



## Das Schloss

---

**Auf der rechten Seite der Garonne, im Gebiet der Premières Côtes de Bordeaux,** liegt das Château du Grand Mouëys inmitten seiner Ländereien, herrlich ruhig und geschützt am Ende einer 800 m langen Allee.

**Die 170 ha große Besitzung ist seit dem Mittelalter ein Weingut und umfasst neben Wiesen, Wäldern und Gärten vor allem 60 ha Rebflächen.**

Zahlreiche schattige Fußwege ermöglichen ausgedehnte Spaziergänge, ohne die Besitzung zu verlassen.

Der Sage nach gab es hier, vom 1. Jahrhundert bis zur westgotischen Invasion im Jahre 407, eine gallisch-römische Villa, im Mittelalter sollen die Templer hier einen legendären Schatz vergraben haben, bevor sie selbst auf Befehl des Königs verbrannt wurden ...

Im späten 19. Jahrhundert erwarb eine bekannte Weinhändlerfamilie die Besitzung und baute nach einem Brand **das Schloss im heutigen neo-gothischen Stil wieder auf.** Der Weinbau wurde von nun an für Grand Mouëys immer wichtiger.

Seit 1989 gehört es der Familie Bömers, damals auch Eigentümerin des bedeutenden Bremer Weinimporteurs Reidemeister & Ulrichs, gegr. 1831.

Die eigene Handelsfirma « Caves des Grands Vins Français » (CAVIF) vertreibt weltweit die Weine von Grand Mouëys. Der bordelaiser Tradition und dem französischen Weinbau seit fünf Generationen eng verbunden, hat sich die Familie Bömers ehrgeizige Ziele gesetzt.

**Rebflächen und Kellerei sind erneuert und modernste Techniken eingeführt zur Erfüllung höchster Ansprüche an die Erzeugung großer Bordeauxweine.**

## Unsere Weine

---

### - Der Weinberg -

**Gesamtfläche der Besitzung :** 170 ha

**Weinbaufläche :** 60 ha Appellation Contrôlée

	<b>Rot / Clairet</b>	<b>Weiß</b>
<b>Weinbaufläche :</b>	48 ha	12 ha
<b>Rebsorten :</b>	Merlot 39 % Cabernet-Sauvignon 35% Cabernet-Franc 26%	Sauvignon 52% Sémillon 35% Muscadelle 13%
<b>Pflanzdichte :</b>	5000 - 6500 Rebstöcke/ha	5000 Rebstöcke/ha
<b>Bodenarten :</b>	tonig-kiesig tonig-kalkig	Schwemmland, tonig tonig-kalkig
<b>Exposition :</b>	Süd/Südwest	

## - Die Weinbereitung -

### Rotweine :

- Macération auf den Schalen vor und während der Vergärung 20-30 Tage in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen
- ca. 12 Monate Ausbau in 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche, davon 1/3 neu

### Clairrets :

- Macération auf den Schalen vor der Gärung 24-36 Stunden, um die für Clairret typische Frucht und Farbe zu erhalten.
- Vergärung in Edelstahltanks bei kontrollierter niedriger Temperatur
- Kältebehandlung und Filtration

### Weißweine :

- Macération auf den Schalen vor der Gärung 4-12 Stunden, um möglichst viel von der Frucht zu erhalten.
- Vergärung in Edelstahltanks bei kontrollierter niedriger Temperatur.
- Kältebehandlung und Filtration

## - Weinbeschreibungen -

### Bordeaux Blanc Sec

<b>Bezeichnung :</b>	<b>Château du Grand Mouëys</b>
<b>Appellation d'origine contrôlée (AOC) :</b>	<b>Bordeaux Blanc Sec</b>
<b>Jahrgang :</b>	<b>2008</b>
<b>Auszeichnungen :</b>	Bronze Medaille im Concours Bourg-Blaye 2008
<b>Rebsorten :</b>	36% Sauvignon Blanc, 47% Sémillon, 17% Muscadelle
<b>Erzeugte Menge :</b>	42.300 Flaschen
<b>Verkostung :</b>	Nach 2007 wieder ein großer Weißwein-Jahrgang auf Grand Mouëys – ein Wein von ausdrucksstarken Aromen (Grapefruit, Akazienblüte...) und schöner Säure, die die Frische gibt. Mit seiner Fülle und zugleich Eleganz besticht er besonders als Aperitiv und zu Meeresfrüchten.

### Bordeaux Clairet

<b>Name :</b>	<b>Château du Grand Mouëys</b>
<b>Appellation d'origine contrôlée (AOC) :</b>	<b>Bordeaux Clairet</b>
<b>Jahrgang :</b>	<b>2008</b>
<b>Rebsorten :</b>	25% Cabernet Sauvignon, 75% Cabernet Franc
<b>Erzeugte Menge :</b>	13.000 Flaschen
<b>Verkostung :</b>	Schönes Granatrot. Fruchtbetontes Bukett, lebhaftes Aromen, weinige Struktur – ideal als Aperitiv, zum Grillen oder einfach so!

### Premières Côtes de Bordeaux rouge

<b>Name :</b>	<b>Château du Grand Mouëys</b>
<b>Appellation d'origine contrôlée (AOC) :</b>	<b>Premières Côtes de Bordeaux rouge</b>
<b>Jahrgang :</b>	<b>2007</b>
<b>Rebsorten :</b>	56% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon
<b>Erzeugte Menge :</b>	49.500 Flaschen
<b>Verkostung :</b>	Rubinrot; Ausdrucksvolles, fruchtbetontes Bukett mit feinen Holznoten, vollmundig, gepflegte Tannine und geschmeidige Länge im Abgang.

**Name :** Château du Grand Mouëys  
**Appellation d'origine contrôlée (AOC) :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Jahrgang :** 2006  
**Rebsorten :** 58% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
**Erzeugte Menge :** 140.000 Flaschen  
**Verkostung :** Kräftiges Rot; aromatischer Duft von roten Früchten (Himbeeren, Cassis...), und frischen Zedern; kräftig im Geschmack mit angenehmer Länge und gepflegten Tanninen.

**Name :** Château du Grand Mouëys  
**Appellation d'origine contrôlée (AOC) :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Jahrgang :** 2005  
**Auszeichnungen :**

- Goldmedaille im Concours Général Agricole de Paris 2007
- The Wine Advocate (Robert Parker) : 88/100

**Rebsorten :** 52% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc  
**Erzeugte Menge :** 150.000 Flaschen  
**Verkostung :** Leuchtendes Purpurrot; intensiver Duft von roten Früchten (Waldbeeren, Cassis...), perfekt abgestimmt mit ; feinen Holznoten. Entfaltet sich kraftvoll im Mund und im Gaumen mit geschmeidigen Tanninen und eleganter Länge.

**Name :** Château du Grand Mouëys  
**Appellation d'origine contrôlée (AOC) :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Jahrgang :** 2004  
**Rebsorten :** 51% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc  
**Erzeugte Menge :** 134.000 Flaschen  
**Verkostung :** Purpurrote Farbe; ausdrucksvolles Bukett von roten Früchten (Waldbeeren,Cassis...) in schöner Harmonie mit diskreten Holznoten; abgerundete, feine Tannine, gute Fülle und Länge.

**Name :** Château du Grand Mouëys  
**Appellation d'origine contrôlée (AOC) :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Jahrgang :** 2003  
**Rebsorten :** 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
**Erzeugte Menge :** 130.000 Flaschen  
**Verkostung :** Kräftige granatrote Farbe. Intensives Bukett mit Nuancen von roten Früchten und Röstnoten. Komplex im Geschmack und nachhaltig im Abgang mit noch deutlichem Tannin. Weitere gute Entwicklung zu erwarten

**Name :** Château du Grand Mouëys  
**Appellation d'origine controlée (AOC) :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Jahrgang :** 2002  
**Rebsorten :** 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
**Erzeugte Menge :** 116.000 Flaschen  
**Verkostung :** Schönes rubinrot. Im Bukett Nuancen von roten Früchten. Im Geschmack Frucht- und Holznoten gut integriert. Ein vollmundiger, abgerundeter Wein mit langem und aromatischem Abgang.

**Name :** Château du Grand Mouëys  
**Appellation d'origine controlée (AOC) :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Jahrgang :** 2001  
**Auszeichnungen :** Silbermedaille im Concours Régional des Vins d'Aquitaine Bordeaux 2004  
Ein Stern Guide Hachette 2005  
"Sehr gut" von Mundus Vini, Deutschland  
"Gefällt uns gut" in "Cuisine et Vins de France" 09/2004  
**Rebsorten :** 34% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, 27% Cabernet Franc  
**Erzeugte Menge :** 107.000 Flaschen  
**Verkostung :** Schöne tiefe Farbe. Im Bukett Spuren von Walderdbeeren. Tannin noch deutlich. Körperreicher, gut strukturierter Wein mit harmonischem Abgang. Passt gut zu kräftigen Fleischgerichten.

**Name :** Château du Grand Mouëys  
**Appellation d'origine controlée (AOC) :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Jahrgang :** 2000  
**Auszeichnungen :** - Goldmedaille Sélections Mondiales à Montréal 2004  
- Goldmedaille im Concours Général Agricole de Paris 2002  
- The Wine Advocate (Robert Parker) : 88/100  
**Rebsorten :** 40% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc  
**Erzeugte Menge :** 146.000 Flaschen  
**Verkostung :** Rubinrot. Im Bukett charaktervolle Frucht mit Rauchnoten. Ein mächtiger Wein mit gut integrierten Tanninen und nachhaltigem Abgang. Weitere gute Entwicklung zu erwarten.

#### Les Templiers du Grand Mouëys

**Name :** Les Templiers du Château du Grand Mouëys  
**Appellation d'origine controlée (AOC) :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Jahrgang :** 2007  
**Auszeichnungen :** Bronzemedaille im Concours des vins de Blaye-Bourg 2009  
**Rebsorten :** 50% Merlot, 28% Cabernet franc, 22% Cabernet Sauvignon  
**Erzeugte Menge :** 110.000 Flaschen  
**Verkostung :** Schönes Granatrot; im Bukett fruchtige und blumige Noten; abgerundete Länge und angenehme Tannine eine Entdeckung!

## - Auszeichnungen -

### Château du Grand Mouëys - Premières Côtes de Bordeaux

**2007 :**

**Silbermedaille**, Challenge International du Vin - Bourg - Blaye 2009

**Silbermedaille**, Concours des vins de Bordeaux 2009

**2005 :**

**Goldmedaille**, Concours Général Agricole - Paris 2007

**2004 :**

**Silbermedaille**, Concours Général Agricole - Paris 2007

**2002 :**

**Bronzemedaille**, Challenge International du Vin Bourg - Blaye 2008

**2001 :**

**Silbermedaille**, Concours Régional des Vins d'Aquitaine - Bordeaux 2004

**2000 :**

**Goldmedaille**, Concours Général Agricole, Paris, 2002

**1999 :**

**Goldmedaille**, Concours Général Agricole, Paris, 2001

**1998 :**

**Silbermedaille**, Vinalies Internationales, Paris, 2002

**Bronzemedaille**, Concours Général Agricole, Paris, 2000

**Prix d'Excellence**, Vinalies Nationales, Béziers, 2000

**1996 :**

**Goldmedaille**, Challenge International du Vin, Blaye-Bourg, 2000

**Goldmedaille**, Concours Régional des Vins d'Aquitaine, Bordeaux, 1999

**Silbermedaille**, Concours Mondial ,Bruxelles, 1999

**1995 :**

**Goldmedaille**, Concours Régional des Vins d'Aquitaine, Bordeaux, 1998

**1994 :**

**Goldmedaille**, Concours Régional des Vins d'Aquitaine, Bordeaux, 1997

**Silbermedaille**, International Wine Challenge, London, 1997

**Silbermedaille**, Concours Général Agricole, Paris, 1996

### Les Templiers Château du Grand Mouëys - Rouges

**2007 : Bronzemedaille**, Challenge International du Vin - Bourg-Blaye 2009

### Château du Grand Mouëys Blanc sec

**2008 :**

**Bronzemedaille**, Challenge International du Vin – Bourg Blaye 2009

**2007 :**

**Goldmedaille**, Concours Général Agricole de Paris 2008

**2001 :**

**Silbermedaille**, Vinalies Internationales, Paris, 2002

**Silbermedaille**, Concours Général Agricole, Paris, 2002

**2000 :**

**Silbermedaille**, Concours Régional des Vins d'Aquitaine, Bordeaux, 2001

### Château du Grand Mouëys Blanc, élevé en fûts de chêne

**1998 :**

**Silbermedaille**, Challenge International du Vin, Blaye-Bourg, 2001

## **Château du Grand Mouëys Clairet**

**2007 :**

**Silbermedaille**, Concours Général Agricole de Paris 2008

**2001 :**

**Goldmedaille**, Concours Régional des Vins d'Aquitaine, Bordeaux, 2002

## **Presse**

### **LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2003 :**

In Bezug auf den **Château du Grand Mouëys Jahrgang 1999**: „Nach legendären Berichten gehörte dieses Weingut einst den Templern, die dort einen Schatz versteckt haben sollen. Auch falls Sie diesen dort nicht finden sollten, so erlaubt Ihnen die Besichtigung der Weinkeller den Genuss eines geschmeidigen, ausgewogenen Weines mit einem Aroma von roten Früchten und Vanille.“

### **LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2004 :**

In Bezug auf den **Château du Grand Mouëys Jahrgang 2000**: „Drei Hügel bilden den weitreichenden Besitz (170 ha, darunter 76 ha Weinberge). Seine Produktion ist von Qualität. Der Wein? Sein Bukett, das geräucherte und verspielte Nuancen aufweist, ist noch ein wenig hölzern. Seine Struktur wird von solidem Tannin unterstützt, so dass Sie nicht zögern sollten, zwei oder drei Jahre auf diese Flasche zu warten.“ (1 Stern)

### **LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2005 :**

In Bezug auf den **Château du Grand Mouëys Jahrgang 2001**: „Die Jugend dieses Weines zeigt sich in seiner Farbe. Das Bukett zeigt zunächst eine deutliche Prägung von neuem Holz und entwickelt anschliessend Noten von roten Früchten (Walderdbeere). Da der Wein noch ein wenig jung ist, merkt man im Geschmack Nuancen des Tannins. Dank seines fleischigen und kräftigen Geschmacks verdient er die Zusammenführung mit echter, traditioneller Küche.“ (1 Stern)

## **Château du Grand Mouëys**

242, route de Créon - 33550 Capian - France

Tél. (33) 05 57 97 04 40

Fax (33) 05 57 97 04 60

[www.grandmoueys.com](http://www.grandmoueys.com)