



## Le château

---

**Sur la rive droite de la Garonne, dans la région de l'Entre deux Mers**, le château du Grand Mouëys est situé au milieu des terres, au bout d'une allée de 800 mètres, idéalement calme et préservé.

**Ce domaine de 170 hectares de bois, prés et jardins, dont 80 hectares de vignes est une propriété viticole depuis l'ancien régime.**

De nombreux sentiers et chemins permettent de longues promenades ombragées sans sortir du domaine.

Pour l'histoire, les sources sont diverses :

une villa gallo romaine au 1er siècle qui disparaîtra après l'invasion wisigothique en 407, puis une légende médiévale qui veut que le château ait appartenu aux Templiers qui auraient enfoui un fabuleux trésor dans un souterrain avant d'être brûlés vifs sur ordre royal.

Oublions la légende pour revenir à l'histoire.

Au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, le domaine produit plus de vins blancs que de rouges.

Au cours de ce siècle un incendie ravage le château.

**Il sera reconstruit dans le style néo-gothique actuel** par ses acquéreurs, négociants en vins, ce qui souligne dès l'époque, la valeur viticole du Grand Mouëys. Cette orientation ne cessera de se développer.

En 1989, la famille BÖMERS, qui détenait aussi la société Reidemeister & Ulrichs à Brème, société importante de vins fins en Allemagne depuis 1831, en devient propriétaire.

Elle confie la commercialisation des vins de Grand Mouëys à sa filiale « Caves des Grands Vins Français » (CAVIF).

Fidèle à la tradition bordelaise et à la viticulture française depuis 5 générations, la famille BÖMERS a su mettre en œuvre des objectifs ambitieux.

**Les installations du cuvier et du chai ont été entièrement rénovées et les techniques les plus récentes** adaptées à la conduite du vignoble et à la vinification : une démarche exigeante témoignant de la passion nécessaire à l'élaboration d'un Grand Vin de Bordeaux.

## Nos vins

---

### - Le vignoble -

<b>Superficie du Domaine :</b>	170 hectares	
<b>Superficie du Vignoble :</b>	60 hectares d'appellation contrôlée	
<b>Vignes :</b>	<b>Rouge / Clairet</b>	<b>Blanc</b>
<b>Superficie du Vignoble :</b>	48 Ha	12 Ha
<b>Encépagement :</b>	Merlot 39 %	Sauvignon 52 %
	Cabernet-Sauvignon 35 %	Sémillon 35 %
	Cabernet-Franc 26 %	Muscadelle 13 %
<b>Densité Plantation :</b>	5000-6500 pieds / ha	5000 pieds / ha
<b>Terroirs :</b>	Argilo-Graveleux	Boulbène et Graves
	Gravelo-calcaire	Argilo-calcaire
<b>Exposition :</b>	<b>Sud et Sud - Ouest</b>	

## La vinification

### Vins rouges :

- Macération préfermentaire, puis fermentation et macération classique en cuves inoxes sous contrôle de température en cuves (20 - 30 jours).
- Elevage en barriques, fûts de chêne français , dont 1/3 neufs, entre huit et douze mois, selon l'année et la structure du vin
- Collage au blanc d'oeuf frais.

### Clairets :

- Macération pelliculaire de 24 à 36 heures pour obtenir son caractère et sa couleur spécifique au Claret de Bordeaux
- Fermentation en cuve inox à basse température contrôlée
- Traitement par le froid et filtration.

### Vins blancs :

- Macération pelliculaire de 4 à 12 heures en cuve inox à basse température contrôlée
- Fermentation en cuve inox à basse température contrôlée
- Traitement par le froid et filtration.

## - Dégustation -

### Bordeaux Blanc Sec

<b>Dénomination :</b>	<b>Château du Grand Mouëys</b>
<b>AOC :</b>	Bordeaux Blanc sec
<b>Millésime :</b>	<b>2008</b>
<b>Assemblage :</b>	36% Sauvignon, 47 % Sémillon et 17 % Muscadelle.
<b>Vinification :</b>	Fermentation en cuve inox à basse température contrôlée, Macération pelliculaire courte (24 heures), élevage sur lies de 2 mois.
<b>Production annuelle :</b>	42 500 éq. bouteilles
<b>Commentaires :</b>	Après 2007, encore un très grand millésime de blanc à Grand Mouëys. Vin d'une grande puissance aromatique (pamplemousse, fleur d'acacia etc...) avec une belle acidité donnant de la fraîcheur. Ample et rond ce vin sera votre ami pour l'apéritif ou pour accompagner les crustacés.

### Bordeaux Claret

<b>Dénomination :</b>	<b>Château du Grand Mouëys</b>
<b>AOC :</b>	Bordeaux Claret
<b>Millésime :</b>	<b>2008</b>
<b>Assemblage :</b>	75% Cabernet Franc – 25 % Cabernet Sauvignon
<b>Vinification :</b>	Fermentation en cuve inox à basse température contrôlée, Macération pelliculaire courte (24 heures),
<b>Production annuelle :</b>	13 300éq. bouteilles
<b>Commentaires :</b>	Belle robe Grenat. Nez fruité Attaque souple et agréable. Vineux et d'une belle persistance aromatique. Très bon produit qui satisfait pleinement nos attentes A consommer sur des grillades, des pizzas ou à l'apéritif

### Premières Côtes de Bordeaux rouge

<b>Dénomination :</b>	<b>Château du Grand Mouëys</b>
<b>AOC :</b>	Premières Côtes de Bordeaux rouge
<b>Millésime :</b>	<b>2007</b>
<b>Assemblage :</b>	56% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon
<b>Vinification :</b>	Récolte 100% mécanique, table de trie manuelle. Fermentation en cuve inox sous contrôle de température (25°C), macération de 4 semaines, élevage en fûts de chêne français de 12 mois (1/3 fûts neufs, 1/3 fûts d'un an, 1/3fûts de 2 ans)
<b>Production annuelle :</b>	49 500 éq. bouteilles
<b>Commentaires :</b>	Robe Rubis. Nez très fruités mêlant des notes boisées avec des notes de fruits rouges (fruits des bois, cassis..). Belle attaque en bouche, ample, rond avec des tannins fins. Longueur en bouche persistante.

**Dénomination :** **Château du Grand Mouëys**  
**AOC :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Millésime :** **2006**  
**Récompenses :** Recommandé par Decanter  
**Assemblage :** 58 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc  
**Vinification :** Récolte 100% mécanique, table de trie manuelle. Fermentation en cuve inox sous contrôle de température (30°C), macération de 4 semaines, élevage en fûts de chêne français d'environ 12 mois (1/3 fûts neufs, 1/3 fûts d'un an, 1/3 fûts de 2 ans)  
**Production annuelle :** 140 000 éq. bouteilles  
**Commentaires :** Robe Rouge intense. Nez aromatique avec des notes de fruits rouges (framboise, cassis..) et des notes fraîches type cèdre Belle attaque en bouche, ample, avec des tannins soyeux.  
Longueur en bouche agréable.

**Dénomination :** **Château du Grand Mouëys**  
**AOC :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Millésime :** **2005**  
**Récompenses :** - Médaille d'Or Concours Général Paris2007  
- The Wine Advocate (Robert Parker) : 88 (sur 100 points)  
**Assemblage :** 52 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 18 % Cabernet Franc  
**Vinification :** Récolte 100% mécanique, table de trie manuelle. Fermentation en cuve inox sous contrôle de température (30°C), macération de 4 semaines, élevage en fûts de chêne français d'environ 12 mois (1/3 fûts neufs, 1/3 fûts d'un an, 1/3 fûts de 2 ans)  
**Production annuelle :** 150 000 éq. bouteilles  
**Commentaires :** Robe Pourpre. Nez très aromatique mêlant des notes boisés avec des notes de fruits rouges (fruits des bois, cassis..). Belle attaque en bouche, ample, rond avec des tannins fins.  
Longueur en bouche persistante.

**Dénomination :** **Château du Grand Mouëys**  
**AOC :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Millésime :** **2004**  
**Récompenses :** - Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris 2007  
- Citation Guide Hachette - Paris 2003  
**Assemblage :** 51% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc  
**Vinification :** Récolte 100% mécanique, table de trie manuelle. Fermentation en cuve inox sous contrôle de température (30°C), macération de 4 semaines, élevage en fûts de chêne 12 mois (40% fûts neufs, 25% fûts d'un an, 35% fûts de 2 ans).  
**Production annuelle :** 134 000 éq. bouteilles  
**Commentaires :** Robe Pourpre. Nez très aromatique avec des notes de fruits rouges (fruits des bois, cassis..).Le bois est bien intégré en harmonie avec le fruit.  
Ample, rond avec des tannins fins.  
Longueur en bouche persistante.

**nomination :** **Château du Grand Mouëys**  
**AOC :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Millésime :** **2003**  
**Assemblage :** 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon,  
5% Cabernet Franc  
**Vinification :** Fermentation en cuve inox sous contrôle de température  
(30°C), macération de 4 semaines, élevage 12 mois en fûts  
de chêne français dont 1/3 neufs  
**Production totale :** 130.0000 bouteilles  
**Commentaires :** Robe rouge grenat. Nez puissant et aromatique avec des  
notes de fruits rouges et de grillé. Tannins encore bien  
présents. Vin à laisser vieillir.  
A déguster sur des viandes rouges.

**Dénomination :** **Château du Grand Mouëys**  
**AOC :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Millésime :** **2002**  
**Assemblage :** 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon,  
5% Cabernet Franc  
**Vinification :** Fermentation en cuve inox sous contrôle de température  
(30°C), macération de 4 semaines, élevage 12 mois en fûts  
de chêne français dont 1/3 neufs  
**Production totale :** 116.0000 bouteilles  
**Commentaires :** Belle couleur rubis. Bouquet avec des notes de fruits rouges.  
Le bois est bien intégré. Vin rond et gras avec une finale  
longue et aromatique (fruits rouges).

**Dénomination :** **Château du Grand Mouëys**  
**AOC :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Millésime :** **2001**  
**Récompenses :** Médaille d'Argent au Concours Régional des Vins d'Aquitaine  
Bordeaux 2004  
1 étoile Guide Hachette 2005  
Mention "Très bien": Mundus Vini Allemagne  
"On a aimé" dans Cuisine et Vins de France 09/2004  
**Assemblage :** 34% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon,  
27% Cabernet Franc  
**Vinification :** Fermentation en cuve inox sous contrôle de température  
(30°C), macération de 4 semaines, élevage 12 mois en fûts  
de chêne français dont 1/3 neufs  
**Production totale :** 107.000 bouteilles  
**Commentaires :** Belle robe rouge. Nez marqué par des notes de fruits rouges  
(fraise des bois). Tannins bien présents. Vin charnu et corsé  
avec une finale harmonieuse.  
Vin à boire sur des viandes fortes.

**Dénomination :** **Château du Grand Mouëys**  
**AOC :** Premières Côtes de Bordeaux rouge  
**Millésime :** **2000**  
**Récompenses :** Médaille d'Or au Sélections Mondiales à Montréal 2004  
Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2002  
The Wine Advocate (Robert Parker) : 88 (sur 100 points)  
**Assemblage :** 40% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc  
**Vinification :** Fermentation en cuve inox sous contrôle de température  
(30°C), macération de 4 semaines, élevage 12 mois en fûts  
de chêne français dont 1/3 neufs  
**Production totale :** 146.000 eq-bouteilles  
**Commentaires :** Robe rubis profond. Nez très complexe avec des notes de  
fruits mûrs (fruits rouges) et de fumées. Vin plein en bouche  
avec une finale intense sur le fruit. Va encore évoluer.

## Les Templiers du Grand Mouëys

<b>Dénomination :</b>	<b>Les Templiers Grand Mouëys (Second vin Château du Grand Mouëys)</b>
<b>AOC :</b>	Premières Côtes de Bordeaux rouge
<b>Millésime :</b>	<b>2007</b>
<b>Assemblage :</b>	50 % Merlot, 28 % Cabernet franc, 22 % Cabernet Sauvignon
<b>Vinification :</b>	Fermentation en cuve inox et ciment sous contrôle de température (env.30°C), macération 3 semaines, élevage 6 mois (cuves inox)
<b>Production annuelle :</b>	110 000 éq. bouteilles
<b>Commentaires :</b>	Jolie robe grenat. Attaque souple. Arômes fruités (cassis) avec quelques notes florales. Belle rondeur. Longueur en bouche correcte. Jolie structure tannique. A Découvrir.

## - Médailles -

### Château du Grand Mouëys - Rouges

#### **2007 :**

Médaille d'argent, Challenge International du Vin - Bourg - Blaye 2009  
Médaille d'argent, Concours des vins de Bordeaux 2009

#### **2005 :**

Médaille d'or - Concours Général Agricole - Paris 2007

#### **2004 :**

Médaille d'argent - Concours Général Agricole - Paris 2007

#### **2002 :**

Médaille de bronze - Challenge International du Vin Bourg - Blaye 2008

#### **2001 :**

Médaille d'argent - Concours Régional des Vins d'Aquitaine - Bordeaux 2004

#### **2000 :**

Médaille d'or, Concours Général Agricole, Paris, 2002  
Médaille d'or - Sélections mondiale des Vins - Montréal 2004

#### **1999 :**

Médaille d'or, Concours Général Agricole, Paris, 2001

#### **1998 :**

Médaille d'argent, Vinalies Internationales, Paris, 2002  
Médaille de bronze, Concours Général Agricole, Paris, 2000  
Prix d'Excellence, Vinalies Nationales, Béziers, 2000

#### **1996 :**

Médaille d'or, Challenge International du Vin, Blaye-Bourg, 2000  
Médaille d'or, Concours Régional des Vins d'Aquitaine, Bordeaux, 1999  
Médaille d'argent, Concours Mondial, Bruxelles, 1999

#### **1995 :**

Médaille d'or, Concours Régional des Vins d'Aquitaine, Bordeaux, 1998

#### **1994 :**

Médaille d'or, Concours Régional des Vins d'Aquitaine, Bordeaux, 1997  
Médaille d'argent, International Wine Challenge, London, 1997  
Médaille d'argent, Concours Général Agricole, Paris, 1996

### **Les Templiers Château du Grand Mouëys - Rouges**

**2007 :**

Médaille de Bronze, Challenge International du Vin -Bourg-Blaye 2009

### **Château du Grand Mouëys Blanc sec**

**2008 :**

Médaille de Bronze, Challenge International du Vin – Bourg Blaye 2009

**2007 :**

Médaille d'or, Concours Général Agricole de Paris 2008

**2001 :**

Médaille d'argent, Vinalies Internationales, Paris, 2002

Médaille d'argent, Concours Général Agricole, Paris, 2002

**2000 :**

Médaille d'argent, Concours Régional des Vins d'Aquitaine, Bordeaux, 2001

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

**1998 :**

Médaille d'argent, Challenge International du Vin, Blaye-Bourg, 2001

### **Château du Grand Mouëys Clairet**

**2007 :**

Médaille d'argent, Concours Général Agricole de Paris 2008

**2001 :**

Médaille d'or, Concours Régional des Vins d'Aquitaine, Bordeaux, 2002

## **Château du Grand Mouëys**

242, route de Créon - 33550 Capien - France

Tél. 05 57 97 04 40

Fax 05 57 97 04 60

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