

## UN PEU D'HISTOIRE.

Le Château Moulin de Gueyraude, situé à Saint-Cibard, est bien plus qu'un vignoble : c'est un lieu de vie, de transmission et de passion. Son histoire prend forme en 2009, mais ses fondations remontent bien plus loin, avec l'arrivée de la famille Thienpont.

Nos grands-parents, George et Monica, s'installent à Saint-Cibard pour y faire du vin... mais surtout pour y bâtir un véritable écosystème agricole. Visionnaire, George développe alors une ferme en polyculture : élevage laitier, vergers de kiwis, pruniers, pommiers et céréales.

C'est dans cet environnement riche et authentique que grandit Matthieu, le cadet de la famille. Dès l'enfance, il apprend le métier sur le terrain, épaulé par les ouvriers du domaine – dont le mythique "Jacquebot", figure emblématique de ses souvenirs. Il complète sa formation chez les Compagnons du Devoir, puis reprend peu à peu l'élevage, les cultures et une partie des vignes.

L'histoire débute réellement lors des vendanges avec la rencontre de Beatrijs Devlieghere, originaire des Flandres, qui deviendra son épouse en 1991. Ensemble, ils poursuivent le travail de la ferme avec énergie et conviction, fidèles à la philosophie de George : une agriculture diversifiée et autonome.

## NOTRE PHILOSOPHIE.

Aujourd'hui, Jean-Baptiste et Louis, deux des fils de Matthieu et Beatrijs, perpétuent cette aventure avec une vision à la fois fidèle et novatrice. Ainsi, ils réintroduisent la traction animale dans les vignes, grâce à deux chevaux de trait : Houblon, un percheron, et Iris, une bretonne.

Le retour du cheval dans le paysage viticole, l'utilisation de fumier de vaches pour enrichir les sols, la vente de viande issue de l'élevage ou encore l'usage du bois de nos forêts témoignent de notre volonté profonde de travailler en cohérence avec notre environnement.

La Meule, identité visuelle du Château Moulin de Gueyraude, est un clin d'œil aux champs mêlés. Ici la vigne grandit au cœur d'un terroir varié, témoin d'un héritage profond aux racines multiples. Le ruisseau de la Gueyraude, qui serpente au cœur du domaine, irrigue ce lien vivant entre terroir et savoir-faire.

## EN QUELQUES CHIFFRES.

15 HA DE VIGNES  
30 HA DE CÉRÉALES  
75 HA DE PATURAGES

10 HA DE BOIS & HAIES NATURELLES  
70 VACHES  
2 CHEVAUX DE TRAIT



@moulindegueyraude

+33(0)6.48.77.85.29 (JEAN-BAPTISTE)



moulindegueyraude@gmail.com

+33(0)7.64.06.31.28 (LOUIS)



<https://www.moulindegueyraude.fr>

6 rte de Puygueyraud, 33570 Saint-Cibard



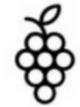
RÉGION: VIN DE FRANCE (FRANCS - CÔTES DE BORDEAUX)



TYPE: ROUGE



TERROIRS: ARGILO-CALCAIRE



CÉPAGES: 95% MERLOT & 5% MALBEC



VINIFICATIONS: VENDANGE À LA MAIN - MACÉRATION CARBONIQUE EN TANK À LAIT - EN BAIE ENTIÈRE UNIQUEMENT - PIGEAGES MANUELS - ÉLEVAGE SUR LIES FINES - FAIBLE TENEUR EN SO<sub>2</sub> - NON FILTRÉ



CARACTÉRISTIQUES:

TEINTE ROUGE VIOLACÉE

NEZ INTENSE OÙ SE MÊLENT DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES, DE FLEURS DE PRINTEMPS AVEC UNE NOTE BEURRÉE LÉGÈREMENT ÉPICÉE.

VIN FACILE EN BOUCHE, SUR L'ACIDITÉ AVEC UN CARACTÈRE SALIN ET UN TANIN DISCRET EN FINALE



ACCORDS METS & VINS:

MAGRET DE CANARD AU MIEL, BAVETTE À L'ÉCHALOTE.

JAMBON DE PARME, COPPA, SAUCISSON SEC.

PÂTE MOLLE (BRIE, CAMEMBERT), FROMAGES DE CHÈVRE

FRAIS.



13,5% VOL

(MISE EN BOUTEILLE EN MARS 2025)

TRAVAILLÉE À L'AQUARELLE, L'ÉTIQUETTE EST INSPIRÉE D'UNE PHOTO DE NOTRE TOUT PREMIER ESSAI & INVITE AU PARTAGE. LA POPOTE, C'EST AVANT TOUT UNE CUVÉE DE COPAINS, NÉE D'UNE ENVIE SIMPLE : FAIRE DU VIN COMME ON CUISINE UN BON PETIT PLAT ENTRE AMIS. CHACUN Y MET SON GRAIN DE SEL, SES IDÉES, SA TOUCHE PERSONNELLE. PENSÉ POUR CES MOMENTS CHALEUREUX OÙ LA SIMPLICITÉ PREND PLACE AUTOUR D'UN VERRE.

# lsa

# popote

2024

