FR

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

moulindegueyraude@gmail.com

https://www.moulindegueyraude.fr

+33(0)6.48.77.85.29 (JEAN-BAPTISTE)

+33(0)7.64.06.31.28 (LOUIS)

6 rte de Puygueyraud, 33570 Saint-Cibard

FR

Les Nuits Blanches

2024

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

TYPE: BLANC DE NOIRS

TERROIRS: ARGILO-CALCAIRE

CÉPAGES: 70% MERLOT & 30% CABERNET FRANC

VINIFICATIONS: FAIBLE PRESSURAGE - FERMENTATION EN CUVE - ÉLEVAGE
SUR LIES FINES- BÂTONNAGE - FAIBLE TENEUR EN S02 - NON FILTRÉ

CARACTÉRISTIQUES:
TEINTE JAUNE PÂLE REFLETS ARGENT
NEZ INTENSE, NOTES D'AGRUMES CITRON, FRUITS DE LA PASSION AVEC UNE POINTE DE MINÉRALITÉ
UNE JOLIE FRAICHEUR EN BOUCHE, AVEC DES ARÔMES FLORAUX ET UN CARACTÈRE MINÉRAL ENCORE BIEN PRÉSENT (PIERRE À FUSIL)

ACCORDS METS & VINS:
FRUITS DE MER
POISSON BLANC GRILLÉ OU VAPEUR
LÉGUMES CROQUANTS, ASPERGES, TAGLIATELLES DE COURGETTES
VIANDES BLANCHES

11,5% VOL
(MISE EN BOUTEILLE EN MARS 2025)

L'ÉTIQUETTE ILLUSTRE UN PARADOXE SUBTIL : CELUI D'UNE LUNE EN TRANSITION, DE L'OBSCURITÉ À LA CLARTÉ, MÉTAPHORE VISUELLE D'UN RAISIN NOIR QUI SE MUE EN BLANC.

L'IDÉE EST ISSUE D'UNE PARCELLE BÉNÉFICIANT D'UN TERROIR PLUS FRAIS. LOIN D'ÊTRE UN OBSTACLE, CES "NUITS BLANCHES" OFFRENT UNE MATURATION LENTE DES RAISINS, DONNANT AINSI UNE FRAÎCHEUR AGRÉABLE EN BOUCHE. CE VIN OFFRE UNE ÉLÉGANCE DISCRÈTE, OÙ LE FRUITÉ SE MÊLE À LA FINESSE.