



UN PEU D'HISTOIRE.

Le Château Moulin de Gueyraud, 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 Gueyraud, 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 Gueyraud, 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



@moulindegueyraud

+33(0)6.48.77.85.29 (JEAN-BAPTISTE)



moulindegueyraud@gmail.com

+33(0)7.64.06.31.28 (LOUIS)



<https://www.moulindegueyraud.fr>

6 rte de Puygueyraud, 33570 Saint-Cibard



CHATEAU MOULIN DE GUEYRAUDE

THIENPONT - DEVLIEGHÈRE

2022



RÉGION: FRANCS - CÔTES DE BORDEAUX



TYPE: ROUGE



TERROIRS: ARGILO-CALCAIRE



CÉPAGES: 100% MERLOT



VINIFICATIONS: VENDANGE À LA MAIN & MACHINE - FERMENTATION EN BAIE
ENTIÈRE UNIQUEMENT - REMONTAGE - ÉLEVAGE 8/12 MOIS EN VIEILLES BARRIQUES



CARACTÉRISTIQUES:

TEINTE RUBIS AVEC DES REFLETS CARMIN, BRILLANT
NEZ INTENSE AVEC DES ARÔMES DE CERISE MACÉRÉE, PRUNELLE ET UNE TOUCHE CACAO FINEMENT BOISÉE
UN VIN DENSE, CHALEUREUX EN BOUCHE AVEC DES TANINS DOUX, MÛRS EN FINALE



ACCORDS METS & VINS:

VIANDES ROUGES : CÔTE DE BŒUF GRILLÉE, ENTRECÔTE,
FILET MIGNON DE PORC.

GIBIERS : CIVET & FILET DE CHEVREUIL, SANGLIER.
FROMAGE À PÂTE DURE (COMTÉ, BEAUFORT)



15% VOL
(MISE EN BOUTEILLE EN AVRIL 2024)

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, OÙ SE MÊLENT CÉRÉALES ET PÂTURAGES, TÉMOINS 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.

