

Extrait de la newsletter du Château Dubraud par Céline et Alain Vidal, vignerons :

L'AOC "Blaye" est différente de celle de "Blaye Côtes de Bordeaux". Cette appellation est le **fleuron des vins** du nord de Bordeaux. Elle est rare et exigeante :

15 vignerons seulement produisent cette AOC Blaye sur les 400 de la zone d'appellation Blaye Côtes de Bordeaux

Où ? Situées sur la zone l'appellation "Blaye Côtes de Bordeaux", ce sont nos **meilleures parcelles** qui sont déclarées en appellation "Blaye" : Alain a repéré les parcelles aptes à produire les plus grands vins.

Exposition au levant, drainage naturel, sol pauvre où la vigne est contrainte voire souffre. Il a planté des rangs étroits et serrés, plus que les 6000 pieds par hectare exigées par l'Appellation : au Château Dubraud, nous avons choisi la densité qui nous a semblée optimale : 6600 pieds (1.50 m entre les rangs et 1 m entre les pieds). C'est la **densité la plus élevée possible** pour pouvoir passer avec le tracteur vigneron le plus étroit.

Une forte densité de plantation est une des conditions nécessaires à la production de vins de qualité. Ainsi, le feuillage couvre la parcelle et capte lumière et soleil pour nourrir et réchauffer les ceps contraints par ce sol pauvre. Plus de pieds à cultiver et moins de grappes par pied. Plus de soleil du matin pour nourrir les baies et moins de pitance venue du sol pour trop les engraisser...nous choisissons celles les mieux exposées, sur des croupes. Ce sont les vignes qui chaque année nous offrent les plus beaux raisins : mûrs, aromatiques, et qui bénéficient des meilleurs soins d'Alain et de l'équipe.

Rendement autorisé : 38 hl en moyenne. Incroyable, c'est le **rendement le plus bas autorisé** des AOC du Bordelais ! C'est un des élément qui nous permettent d'atteindre une superbe maturité, et des vins qui dégustés à l'aveugle seraient classés... ailleurs (je vous laisse deviner).

L'AOC Blaye ne comprend qu'une vingtaine d'hectares. Au Château Dubraud, 2 ha sont réservés à ces vins de très haute qualité.

Ces raisins donnent des vins profonds, élégants, de garde.

Patience : les vins en AOC Blaye sont élevés plus longtemps au chai. Ce sont des vins aux tannins profonds. 18 mois au moins sont exigés et nécessaires à leur élevage. Un élevage réfléchi à l'aide de barriques de chêne français dans la tradition des plus grands.

Par exemple, notre Grand Vin vendangé en octobre 2019 sera disponible à partir d'avril 2021.

Au Château Dubraud, nous produisons des vins en AOC Blaye **depuis le millésime 2000 !**

Contactez-nous pour tout renseignement !