



*Bernard Magrez*

PROPRIÉTAIRE  
DE GRANDS VIGNOBLES

# CHÂTEAU LES GRANDS CHÊNES

## CRU BOURGEOIS DU MÉDOC

Le vignoble du Château Les Grands Chênes a été implanté autour d'une ancienne forteresse datant du XVI<sup>e</sup> siècle, dans une région du Médoc très dynamique au niveau des échanges commerciaux avec le reste du monde, grâce à la grande activité du port de Saint Christoly du Médoc.



**Lieu :** Saint Christoly du Médoc.

**Superficie :** 12 hectares.

**Encépagement :** 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.

**Age des vignes :** 30 ans.

**Densité de plantation :** 8 000 pieds par hectare.

**Nature du sol :** le sol est constitué de graves pour 60% et il est argilo-calcaire pour 40%.

**Mode de conduite des vignes :** taille bordelaise. Ebourgeonnage au printemps, effeuillage en été et vendanges vertes si nécessaire.

**Vinification :** vendanges manuelles en cagettes avec premier tri avant éraflage, suivi d'un second tri très sélectif après éraflage. Encuvage par gravité. Macération pré fermentaire à froid. Pigeages concentriques manuels. Fermentation malolactique et élevage sur lies en barriques neuves de chêne français.

**Rendements moyens :** 40 à 50 hl par hectare.

### Millésime 2002



### Millésime 2003



### Millésime 2004



### Millésime 2005



### Millésime 2006



### Millésime 2007



### Accord Mets-Vins

(proposé par Joël ROBUCHON, 26 étoiles au Guide Michelin,  
ambassadeur mondial des vins Bernard Magrez)

«Côtes de veau poêlées aux champignons - Château des Grands Chênes»





*Bernard Magrez*

PROPRIÉTAIRE  
DE GRANDS VIGNOBLES

## Notes & Récompenses



# CHÂTEAU LES GRANDS CHÊNES

## CRU BOURGEOIS DU MÉDOC

### Mill 2002 :

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2004

\*\*\* Vinifera - Mai 2003

\*\* Guide Hachette 2006

Noté 88-89 par Gault & Millau

Noté 88/100 par Robert Parker 2006

### Mill 2003 :

Grande Médaille d'Or au Concours de Bruxelles 2006

Médaille d'Or à l'International Wine Challenge 2006

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2006

Médaille d'Argent par Decanter - Octobre 2006

Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2006

Médaille d'Argent à l'International Wine & Spirit Competition of London 2006

Noté 88-90/100 par Robert Parker

Noté 89-91/100 par Wine Spectator

Noté 88.67/100 par le Grand Jury Européen

Noté 15/20 par Jancis Robinson

### Mill 2004 :

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2007

Seal of Approval à l'IWC Londres 2005

Award de bronze par Decanter 2005

\*\*\*(\*) Revue de Vin de France

\*\*\* Guide Parker 2004

\*\* Guide Hachette des Vins 2008

Noté 14/20 par Bettane & Desseuve

Noté 85-89/100 par Wine International

Noté 17,5/20 par Gault & Millau

### Mill 2005 :

Noté 91/100 par Robert Parker

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2007

Médaille d'argent au Concours Mondial de Bruxelles 2008

Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2008

Médaille de Bronze au Challenge

International du Vin 2008

\* Guide Hachette 2009

Noté 17/20 par le Guide de La Revue des Vins de France 2007

Noté 91/100 par Bernard BURTSCHY

### Mill 2006 :

Médaille d'Argent au Concours de Bruxelles 2009

Noté 15/20 par Bettane & Desseuve

Noté 16/20 par Jancis Robinson

Noté 17/20 par René Gabriel

Noté 16.5/20, Cotation 3,5-3 : excellent par Gault & Millau - Vin 2009, nos

6400 meilleurs vins de France

Noté 89-90/100 par Bernard

BURTSCHY - Figaro Magazine Juin 2008

### Mill 2007 :

Médaille d'Or au Concours de Paris 2009

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2009

Médaille d'Argent au Concours de Bruxelles 2010

Noté 14/20 par Jancis Robinson

Noté 16/20 par Decanter

Noté 87/100 par Robert Parker

### Mill 2008 :

Noté 87-89/100 par Robert Parker

Noté 16/20 par René Gabriel

Noté 15.5/20 par Bernard Burtschly

Noté 15/20 par Bettane & Desseuve

### Mill 2009 :

Noté 92/100 par Robert Parker

Noté 94/100 par Neil Martin

Noté 96/100 par Wine Spectator

Noté 19/20 par René Gabriel

