VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU GILETTE
Sauternes

LE TERROIR

- Le **lieu-dit Gilette** est situé dans le centre du bourg (entre l'école et le cimetière) de Preignac. Les vignes sont ceinturées par des murs, les protégeant des vents dominants et pouvant faciliter l'apparition du brouillard si propice à la formation du botrytis cinerea durant les années trop sèches.
Le sol est constitué de graves et de sables sur des blocs de grès, ce terroir est très drainant.

VIGNES

Les sols de Gilette sont labourés et enrichis en 100% organique depuis toujours.
La dernière plantation à Gilette date des années 30 et toute complantation se fait avec le matériel végétal déjà présent.

On trouve çi et là quelques pieds de Muscadelle et de sauvignon disséminés au milieu du Sémillon.

SCEA Julie GONET-MEDEVILLE
4, rue du Port 33210 Preignac - France
Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43
www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com

VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU GILETTE
Sauternes

LE BOTRYTIS CINEREA OU POURRITURE NOBLE

Le phénomène de botrytisation est une conjonction de plusieurs facteurs : le terroir spécifique de Sauternes, sa situation géographique et des conditions climatiques particulières :

- Le terroir de Sauternes permet une maturité du Sémillon et même une surmaturité avant l'équinoxe d'Automne qui amène souvent des précipitations déclenchant du botrytis.

-De plus, la région de Sauternes est bordée par la Garonne et le Ciron. Cette petite rivière, qui descend des Landes, est beaucoup plus froide que la Garonne et en se jetant dans celle-ci, provoque l'apparition de brouillards matinaux pendant la période des vendanges.

-Et si cette création de brûmes matinales est essentielle pour le développement du botrytis cinerea, la botrytisation sera parfaite pour nos grappes de raisin si un temps ensoleillé et venteux permet de concentrer les raisins colonisés. En effet le beau temps va permettre cette concentration en évaporant l'eau présente dans la baie, par les micro-trous percés dans l'épiderme par le champignon, on dit à ce stade que le raisin est rôti.

De plus, le botrytis digère les composés arômatiques du raisin et les magnifie, c'est l'alchimie du botrytis.

Ce phénomène de botrytisation arrive quasiment tous les ans à Sauternes, mais pour atteindre la haute exigence de qualité des crèmes de tête, Gilette ne produit du vin, en moyenne qu'1 année sur 2.

SCEA Julie GONET-MEDEVILLE
4, rue du Port 33210 Preignac - France
Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43
www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com

VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU GILETTE
Sauternes

LES VENDANGES

Les **15 à 20 vendangeurs habituels** du domaine ont la mission délicate de ne ramasser que des **grains parfaitement rôtis**, c'est à dire, digérés par le botrytis et concentrés par le vent et le soleil. Les raisins vont être sélectionnés grain à grain et mis dans des petites cagettes.

3 à 8 passages, appelés tries dans le sauternais, sont alors nécessaires. Les tries peuvent être à plusieurs jours d'intervalle selon l'évolution des baies de raisins et vont s'étaler de fin septembre à fin octobre. Quelques millésimes ont été exceptionnellement précoces comme 2003 dont la vendange s'est terminée le 30 septembre ou très tardifs comme 1988 qui a fini mi-novembre.

LA VINIFICATION

Le moût de raisin est extrait très doucement (6 à 8 heures sont nécessaires) par un pressoir pneumatique.
Le jus titrant de 19° à 22° d'alcool potentiel est alors mis à fermenter en cuves inox.

Nous n'effectuons pas de levurage, ni de sulfitage, le seul accompagnement est le maintien à 17°C.
La fermentation peut être très longue comme en 2005 où elle a duré jusqu'en juillet.
L'équilibre est alors d'au moins 14° d'alcool et environ 100 à 120g de résiduel.

ELEVAGE OU PHILOSOPHIE DE GILETTE

Lorsque le vin est terminé, nous le filtrons légèrement et le sulfitons puis le mettons dans une cuve en ciment complètement hermétique et pleine.

Et alors commence le long élevage de **15 à 18 ans** en cuves. Cet élevage très long va générer un vieillissement lent qui va permettre le développement du gras, du volume et de l'intensité d'un vin mature sans son oxydation.
Et surtout, par opposition à la micro-oxydation de la barrique, l'élevage presque réducteur de la cuve hermétique va garder une incroyable fraîcheur et sa jeunesse de fruit au vin en lui donnant une intensité inhabituelle.
Un Gilette, **exempt de tout goût boisé**, va restituer fidèlement la palette arômatique incroyable du botrytis conjuguée aux caractéristiques du millésime .

Ainsi va naître le goût et le style unique de Gilette taillé pour la très grande garde.
A l'issue de cette longue maturation, tout le millésime va être mis en bouteille et stocké encore au moins 2 ans avant d'être proposé à la vente.

Gilette s'épanouit alors en bouteille et traverse les décennies avec une insolente impression de jeunesse, pour peut qu'on lui en donne l'occasion…

SCEA Julie GONET-MEDEVILLE
4, rue du Port 33210 Preignac - France
Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43
www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com

VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU GILETTE

SAUTERNES

Français

SUPERFICIE :	4,5 Hectares
TERROIR SPECIFIQUE DU CRU :	Sable et roches sur sous-sol calcaire
ENCEPAGEMENT :	90% Sémillon 8% Sauvignon 2% Muscadelle
VENDANGES :	Manuelles - plusieurs tries
VINIFICATION :	A basse température en cuves inox
ELEVAGE :	17-18 ans en cuves bétons
MISE EN BOUTEILLES :	Après 20 ans d'élevage en cuve béton
PRODUCTION :	3 000 à 6 000 bouteilles

English

AREAOF THE VINEYARD :	4,5 Hectares
SPECIFIC SOIL:	
GRAPE VARIETIES :	90% Sémillon 8% Sauvignon 2% Muscadelle
HARVEST :	Hand picking
VINIFICATION :	Stainless steel tanks
AGEING :	17-18 years in
BOTTLED :	After 20 years in ageing
PRODUCTION :	3 000 to 6 000 bottles

SCEA Julie GONET-MEDEVILLE
4, rue du Port 33210 Preignac - France
Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43
www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com