

GRAVES DE VAYRES

Caractéristiques des vins

Les Graves de Vayres rouges sont généralement des vins d'assemblage de cépages rouges pour les vins rouges typiquement bordelais :



Le cabernet sauvignon : de maturité tardive, il donne des couleurs profondes, apporte structure et tannins au vin lui assurant un bon potentiel de vieillissement.



Le cabernet franc : cépage très sensible au microclimat et au terroir, il craint l'eau de l'arrière saison : ses meilleures années sont celles de sécheresse. En bordelais, il donne des vins plutôt fins, légers et élégants très racés alors qu'en Californie (USA) il produit des vins forts foncés aux aspects plus grossiers de maturité précoce. Cépages demandant beaucoup de soins, il est souvent considéré comme « diluant ». Son intérêt dans un assemblage ne réside que s'il apporte de l'harmonie entre merlot et cabernet sauvignon qui manquent parfois de complexité de légèreté et de charme..



Le merlot : de maturité précoce, ce cépage trouve dans ces sols graveleux exposés à la fraîcheur de la Dordogne des parfums subtils association de fruits rouges et de pierre à fusils. Il apporte souplesse et rondeur.

Aujourd'hui, les vins rouges qu'ils soient élevés en cuve ou en barriques, associent généralement 70% merlot à 30% cabernets sauvignon et franc. On trouve cependant quelques vigneron qui, en fonction de leur terroir et de l'exposition de leurs parcelles, font des vins très souples et fruités quasiment « pur » merlot ; d'autres ont gardé un assemblage à dominante cabernet sauvignon 60% et 40% merlot.

Le Graves de Vayres rouge possède une magnifique robe rubis, un bouquet délicat et charnu ou la structure s'allie à une grande finesse.

Lorsqu'il est jeune, à dominante merlot, il est frais et plein de fruit.

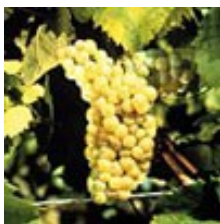
A maturité, il s'arrondit en bouche et son bouquet gagne en intensité, trouvant alors un équilibre parfait.

Les Graves de Vayres blancs bénéficient d'une palette large :



Le sauvignon met en avant des arômes vives et typiques à la fois fraîches et musquées : arômes de Fleur de sureau, de feuillage de cassis, de menthe

sauvage, notre terroir de graves, chaud, fait apparaître des notes de genêt. D'un nez assez expressif, il est un « plus » dans les assemblages..



Le sémillon joue des notes puissantes, fines et suaves, tout en rondeur, il apporte générosité et élégance dans les assemblages avec le sauvignon ... La fermentation et l'élevage en barriques lui confèrent des arômes de miel, cire, encens et vanille



La muscadelle est un cépage très localisé au bordelais. Sujet à la pourriture grise, il demande beaucoup de soins, et représente en général de petite superficie dans les propriétés l'utilisant dans leur assemblage. Il donne une touche de délicatesse et intensifie les parfums de fleurs blanches

- Les 100% sauvignon pour les blancs secs sont très frais, vifs et parfumés (notes d'agrumes et florales).

- Les 100% sémillon vinifiés en barriques se caractérisent par leurs textures grasses, beurrées, très généreuses : rondes, amples en bouche, Les Graves de Vayres moelleux, issu de sémillon, s'illumine d'une robe jaune paille : 100% sémillon récolté à sur-maturité, ils allient fraîcheur puis notes suaves et mielleuses; en bouche, ils sont généreux et plein de souplesse.

- Cependant, la majorité des Graves de Vayres blancs secs est issue d'assemblage 70% sauvignon, 20-25% sémillon, 5-10% muscadelle.

La vinification et l'élevage :

Les vendanges se font pour la majorité à la machine, quelques propriétés ont choisi de les réaliser pour tout ou partie à la main sur les parcelles nécessitant un soin particulier. Cela représente environ 45 ha de rouge et 5 ha de blanc sur les 600 ha de l'appellation.

Graves de Vayres Rouge : vinification traditionnelle en cuve. L'élevage dure en moyenne de 12 à 18 mois que ce soit en cuve inox ou ciment ou en barriques. Les barriques utilisées sont généralement renouvelées par tiers, et proviennent souvent de chêne français. Schéma récapitulatif page 7

Graves de Vayres Blanc : vinification traditionnelle en cuve ou barriques...

Rendez-vous à la Maison du Vin des Graves de Vayres,

Association de Producteurs de Graves de Vayres , où vous trouverez les vins d'une trentaine de châteaux de l'appellation d'origine Contrôlée au même prix que départ propriété.

Que ce soit à l'unité, en coffrets, en magnum...

Que ce soit pour découvrir, déguster ou faire des cadeaux !

Dégustation découverte toute l'année...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

La Maison du Vin des Graves de Vayres vous accueille

Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h

Samedi matin de 9h30 à 12h30, toute l'année

En été du 14 juillet au 31 août : ouverture du lundi au Samedi de 10h à 18h00 non- stop.

Animations sur la commune...

► L'été, dégustations-découverte sur le port de St Pardon de Vayres à l'occasion des plus beaux mascarets.

► Portes ouvertes de l'appellation : 1^{er} dimanche d'Octobre.

► Carte de randonnées à travers le vignoble disponible à la Maison du vin.

Place du Général de Gaulle- à côté de l'église- 33870 Vayres

Tél. 05 57 74 86 42 Fax : 05 57 84 94 86 mail : contact@gravesdevayres.fr

English spoken. Deutsch gesprochen.