

NOUVEAU : Fabrice Durou adopte la quatrième couleur du vin **GAUDOU ORANGE 2019 est né**

Si le vin orange fait un retour sur le devant de la scène, apprécié sur tous les continents pour sa simplicité minimaliste en vinification et son originalité gustative, il est aussi très ancré dans la tradition : c'est en Géorgie notamment qu'il a pris ses racines il y a 6 000 ans (les vins vinifiés en Qvevris y sont à nouveau très recherchés).

Les vins oranges sont produits à partir de raisins blancs vinifiés comme des vins rouges, c.à.d. fermentés avec leurs peaux : le mariage parfait entre l'acidité et la fraîcheur des blancs et la texture et la structure des rouges permet des harmonies étonnantes avec des plats.

« Un petit trésor que nous souhaitons partager »

Cépage : Sauvignon 100 %

Prix de vente : 9 € ttc départ cave

Distribution : vente directe et CHR local

Dégustation : « robe jaune dorée, reflets orangés. Nez intense, marqué par la noix, des notes florales, fruité mangue, une pointe agrumes et fleur d'oranger. Bouche ample, très tendue jusque dans la jolie longueur » - Eric Filipiak œnologue conseil du Château.

L'HISTOIRE : Fabrice Durou affectionne particulièrement le Sauvignon, habituellement associé au Sémillon de la cuvée Charmeuse. En 2019, il décide de vendanger à la main et de vinifier séparément les quelques rangées de Sauvignon de Gaudou, « afin de connaître leur potentiel sur nos terroirs de graves et d'argile en troisième terrasse. Les vendanges battaient leur plein ce jour-là. Par manque de temps et en me remémorant une dégustation de vin Orange -**, je décidai d'encuver les raisins entiers, sans soufre, et de laisser les levures travailler ».

LA VINIFICATION : sans soufre. Les raisins ont été mis en cuve pour une macération de plusieurs semaines, puis pressés. Après plusieurs mois en cuve inox, la dégustation au printemps valida la mise en bouteille (bourguignonne) : en avril 2020, sans filtration, et toujours sans soufre.

LE VIN ORANGE était né, après le choix d'un pigeage manuel quotidien jusqu'à épuisement des sucres, puis le pressurage de l'ensemble dans le petit pressoir vertical en bois, enfin un repos tout l'hiver dans un garde vin, sans une goutte de soufre, protégé par les tanins extraits de la peau.



En bref Le Château de Gaudou - Cahors

Le vignoble de Gaudou se déploie sur 60 hectares de graves et calcaires rayonnant autour de la propriété ancestrale.

L'histoire commence, en 1733, quand les ancêtres de Fabrice Durou s'implantent à Gaudou, dans la zone de Vire-sur-Lot qualifiée de *Beverly Hills* de l'appellation Cahors par Michel Bettane. Sept générations se succèdent, avec chacune son lot d'innovation et de modernisation.

C'est en l'an 2000, après une solide formation vitivinicole que Fabrice revient dans la belle demeure familiale de la vallée du Lot. Le monde du vin est alors en pleine crise liée à la mondialisation, la demande évolue. Peu d'amateurs acceptent désormais de garder leurs vins au moins six ans avant de les boire. Lui sera l'artisan de la mutation du domaine : en deux millésimes (après plusieurs expériences à St Emilion, Cahors ou encore en Australie), il passe des vins boisés de grande garde qui ont fait l'image du domaine à des produits tout aussi concentrés mais buvables rapidement. Le changement viendra essentiellement de la vigne : moins de rendement, plus de maturité, un raisin pur, concentré, aromatique. Côté chai, la tendance est au moins d'interventions possibles.

Des idées plein la tête, Fabrice diversifie ses produits, hiérarchise sa gamme, apporte une nouvelle dimension à la propriété : une agriculture raisonnée et durable.

Château de Gaudou

Fabrice Durou - 46700 Vire sur Lot

05 65 36 52 93 – info@chateaugaudou.com - <http://www.chateaugaudou.com/>

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, samedi sur rendez-vous

Relations Presse paris Vinconnexion - - 33 (0)1 39 12 28 02

michelepiron@vinconnexion.com - www.vinconnexion