



Château Villars

PROPRIÉTAIRE Jean-Claude et Brigitte GAUDRIE

APELLATION Fronsac

COMMUNE Saillans

SUPERFICIE DU VIGNOBLE 29,65 hectares

SOL 2/3 Argilo-calcaire
1/3 Argilo-siliceux

ENCÉPAGEMENT 73 % Merlot Noir
18 % Cabernet Franc
9 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION Vendanges manuelles ; Cuves béton fermées ; Temps de macération : 3 à 4 semaines selon millésime ; Régulation thermique par pompe à chaleur (froid/chaud)

ELEVAGE 100 % barriques (20 à 40 % bois neuf selon millésime) ; durée : 10 à 14 mois selon millésime ; soutirage : système pneumatique (sans pompe) ; clarification: blancs d'oeufs frais uniquement ; filtration: absente si possible, sinon légère.

PRODUCTION 85 000 bouteilles

COMMERCIALISATION Commerce de place, distributeurs régionaux, cavistes, épiceries fines.

VISITE Sur rendez-vous

CONTACT Jean-Claude et Thierry GAUDRIE
Château Villars
33141 Saillans
Tél : 05 57 84 32 17
Fax : 05 57 84 31 25
E-mail : chateau.villars@wanadoo.fr



Château Villars

Depuis bientôt deux siècles, sept générations de viticulteurs se sont données à la culture de la vigne au Château Villars.

C'est dire si la tradition est une valeur primordiale qui préside à la conduite de ce domaine familial. Mais depuis plus de vingt ans, l'évolution qualitative des vins du Château Villars s'est faite en appliquant aussi les préceptes de l'œnologie moderne pour en faire une des références de son appellation.

Situé sur des coteaux dominant la vallée de l'Isle, le vignoble est planté sur un terroir argilo-calcaire propice à l'élaboration de vins d'une grande finesse aromatique et d'une élégance remarquable en bouche.

Les différentes parcelles, les différents cépages ne sont vendangés qu'après un contrôle minutieux de la maturité. Il n'est pas rare que les vendanges s'étalent sur plusieurs semaines, permettant ainsi de cueillir les grappes à leur richesse maximum. Depuis 1978, les vins y sont exclusivement élevés en barriques renouvelées par tiers chaque année.

Du vignoble à la mise en bouteilles, une grande rigueur technique est mise en oeuvre jusque dans les moindres détails afin que les vins du Château Villars soient de dignes représentants de la famille des Grands Bordeaux.

