



## Le Château Dubraud propose du vin 100% sans sulfites ajoutés

**Le Château Dubraud, domaine viticole du bordelais certifié HVE 3 est déjà engagé dans l'agroforesterie. Il lance une nouvelle gamme de vin 100% sans sulfites ajoutés. Le vignoble poursuit ainsi sa démarche d'écologie intégrale. La première cuvée de 12 000 bouteilles a été notée 92/100 par Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde.**

**St-Christoly-de-Blaye, le 17 Septembre 2019** – « *En créant notre première cuvée de vin 100% sans sulfites ajoutés, nous nous impliquons encore plus dans l'écologie intégrale* », déclare Alain Vidal, vigneron du domaine Château Dubraud qu'il dirige avec sa femme, Céline Vidal. Elle complète : « *Nous étions déjà engagés dans l'agroforesterie, et notre vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3. Pour nous, proposer un vin sans sulfites était la suite logique de notre démarche globale* ».

Ingénieur agronome, Alain Vidal n'a pu se résoudre à suivre les préceptes agronomiques inculqués durant sa jeunesse. Selon lui, « *La production viticole telle qu'elle était enseignée à l'époque est dépassée* ». Le changement est nécessaire. « *A l'aide de couverts végétaux et de plantations de haies et d'arbres, nous redonnons à la vigne son immunité naturelle* », précise-t-il.

Cette nouvelle cuvée, de 12 000 bouteilles et d'appellation « Blaye Côtes de Bordeaux », a été notée 92/100 par le meilleur sommelier du monde 2007, Andreas Larsson. « *Notre vin, maintenu dans les bonnes conditions, se conservera parfaitement pendant plusieurs années. L'œnologie moderne permet de contrôler les facteurs d'altération du vin* », souligne Alain Vidal. En effet l'ajout de levures naturelles dès la récolte empêche le développement d'autres microorganismes, et l'oxydation du vin est évitée en contrôlant rigoureusement les quantités d'oxygène dissout avant la mise en bouteilles.

« *Ce vin puissant aux arômes de cerise noire et de fruits frais peut être conservé pendant 10 ans, mais il pourra aussi être bu immédiatement. Il se marie parfaitement avec un magret de canard, un rôti de bœuf ou des lasagnes de légumes* », détaille Alain Vidal.

### L'avis d'Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde :

Robe dense, teinte encre, épaisse, nez encore jeune, avec une belle maturité, notes de fruits murs, cassis, mûre, feuilles de tabac et d'épices douces.

En bouche, on retrouve densité et concentration, la fraîcheur, des tanins soyeux, des fruits noirs savoureux, et une finale puissante toute en longueur.

Vin à déguster ou à conserver plusieurs années.

**92/100**

[1] Haute Valeur Environnementale

[2] Pratique associant arbres et cultures sur une même parcelle agricole

### **Contacts presse : Agence Ressources de la Nature**

**Fadela Benabadji**

Tel : 01 85 09 83 70

Mobile : 06 11 34 22 39

[fbenabadji@agence-rdn.com](mailto:fbenabadji@agence-rdn.com)

**Guillaume Lorre**

Tel : 01 85 09 83 74

Mobile : 07 50 14 58 26

[glorre@agence-rdn.com](mailto:glorre@agence-rdn.com)

### **A propos du Château Dubraud :**

*Le Château Dubraud est un domaine viticole de 28 hectares situé à St-Christoly-de-Blaye dans le bordelais. Il produit des vins d'appellations Blaye rouge, Blaye-Côtes de Bordeaux blanc et rouge, Bordeaux rosé et Bordeaux Clairet. Le domaine s'est engagé dans une démarche d'écologie intégrale, à travers l'agroforesterie, la certification HVE ou le vin sans sulfites.*