

# VIGNOBLES GREFFIER

## Rencontre avec un viticulteur de la nouvelle génération dans l'Entre-deux-Mers

Au cœur de l'Entre-deux-Mers nous partons à la rencontre de Ludovic Greffier, viticulteur de la nouvelle génération qui nous reçoit avec enthousiasme et convivialité pour nous faire découvrir son exploitation familiale et nous faire déguster ses vins blancs secs du Château Moulin de Launay.

Le Château Moulin de Launay est situé en plein cœur de l'Entre-deux-Mers, sur la butte de Launay (point culminant en Gironde). Le domaine est entouré de 74 hectares de vignes cultivées sur six cépages en sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillons, muscadelle, ugni blanc et colombar. Depuis plus de 150 ans et 5 générations, les vignobles Greffier perdurent dans le temps en ne produisant que du vin blanc sec. Unique en Gironde.

En 2013 Ludovic, ancien commercial, décide de rejoindre l'exploitation familiale. Épaulé par son père qui lui apprend le métier, il suit en parallèle une formation en œnologie jusqu'à reprendre l'exploitation en 2015 et donner du sens à son héritage familial.

Attentif et soucieux du respect de l'environnement, Ludovic s'engage alors dans une viticulture raisonnée. En étroite collaboration avec le conservatoire d'espaces naturels d'Aquitaine, il travaille durement à la conservation de la biodiversité sur site et identifie des espèces rares. Depuis fin 2017, il s'engage dans la charte du Système de Management Environnemental (SME) pour conduire le vignoble en adéquation avec l'environnement. En 2019, le domaine obtient la certification Haute Valeur Environnementale (HVE3) ainsi que la mention *Vegan* pour l'intégralité de ses vins. Ludovic adopte une démarche globale de développement durable et de respect de l'environnement, il minimise les impacts de la viticulture sur son domaine.

L'Entre-deux-Mers est reconnue depuis toujours pour la qualité exceptionnelle de ses vins blancs avec ses sols argilo-calcaire, les Vignobles Greffier ont donc fait tout naturellement le choix de l'enherbement total et d'une densité n'excédant pas 3300 pieds par hectare afin de privilégier la qualité de la vendange et mieux maîtriser les maturités de chaque cépage. Ludovic a investi dans des technologies de pointe pour une gestion précise des températures dans son chai. Des cuves



Ludovic Greffier et Raimonds Tomsons.

thermo-régulées et des bâtiments climatisés ont été mis en place pour préserver au mieux les vins.

Aujourd'hui Ludovic prend le temps nécessaire pour élever ses vins blancs de manière optimale et leur permettre de développer une belle palette aromatique. Après les vendanges, il procède à une stabilisation à froid des jus pendant une

dizaine de jours pour obtenir un maximum d'arômes, il travaille les lies et prend le temps, quitte à commercialiser ses vins plus tard dans l'année, vers le mois de mai.

Comme un cadeau, Ludovic préserve son héritage familial et partage cette richesse dans son travail et dans l'élaboration qualitative de ses vins.

**Vignobles Greffier - Château Moulin de Launay: Meeting with a new generation winegrower in the Entre-deux-Mers area** || In the heart of the Entre-deux-Mers region, we met Ludovic Greffier, a winegrower of the new generation who welcomed us with enthusiasm and conviviality. He showed us his family estate and let us taste his dry white wines from Château Moulin de Launay.

The Château Moulin de Launay is located in the heart of the Entre-deux-Mers region, on the butte de Launay (highest point in the Gironde). The estate is surrounded by 74 hectares of vines cultivated on six grape varieties: Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Semillon, Muscadelle, Ugni Blanc and Colombar. For more than 150 years and 5 generations, the Greffier vineyards have endured over time producing only dry white wine. Unique in the Gironde.



In 2013 Ludovic, a former salesman, decided to join the family business. His father taught him the profession and helped him to follow a parallel training course in oenology until he took over the business in 2015 and gave meaning to his family heritage.

Attentive and concerned about the respect of the environment, Ludovic then commits himself in a reasoned viticulture. In close collaboration with the Conservatoire d'Espaces Naturelles d'Aquitaine, he works hard to conserve biodiversity on site and identifies rare species. Since the end of 2017, he has been committed to the Environmental Management System (EMS) charter to manage the vineyard in accordance with the environment. In 2019, the estate obtains the High Environmental Value (HVE3) certification as well as the mention *Vegan* for all its wines. Ludovic adopts a global approach to sustainable development and respect for the environment, minimizing the impact of viticulture on his estate.

The Entre-deux-Mers region has always been known for the exceptional quality of its white wines with its clay-limestone soils. The Vignobles Greffier have therefore naturally chosen total grass cover and a density not exceeding 3300 vines per hectare in order to give priority to the quality of the harvest and better control the ripeness of each grape variety. Ludovic has invested in state-of-the-art technology for precise temperature management in his winery. Thermo-regulated vats and air-conditioned buildings have been installed to preserve the wines as well as possible.

### DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

**Château Moulin De Launay, Sauvignon gris Entre-deux-Mers 2018**

**Robe** : vert citron pâle aux reflets verdâtres. **Nez** : prononcé et aromatique avec du pamplemousse frais, de la pomme verte et du zeste de citron vert, des notes herbacées épicées et une touche de gingembre, encore très jeune et plein de fraîcheur ! **Bouche** : frais et délicat avec une structure légère et une acidité vive, un milieu de bouche très salivant et rafraîchissant sur une pléthore d'agrumes frais et de fruits verts, des notes herbacées et une touche de poivre blanc et de gingembre en finale ! **Accord** : parfait avec une salade verte fraîche, servie avec du fromage de chèvre frais ou des plats épicés de style ceviche.

**Visual**: bright pale lemon green colour with greenish reflections. **Nose**: pronounced and aromatic with fresh grapefruit, green apple and lime peel, spicy grassy notes and touch of ginger, still very youthful and full of freshness! **Palate**: fresh and delicate with a light structure and crisp acidity, very salivating and refreshing mid-palate with plethora of fresh citrus and green fruits, grassy notes and touch of white pepper and ginger on the finish! **Pairing**: perfect with fresh green salad, served with fresh goats cheese or spicy ceviche style dishes.

**Château Moulin De Launay, Entre-deux-Mers 2018**

**Robe** : couleur vert citron claire et brillante. **Nez** : parfumé et aromatique fleur blanche, pomme verte fraîche, agrumes et poire verte, notes d'herbe coupée fraîche, herbes aromatiques et poivre blanc, jeune et frais. **Bouche** : acidité piquante et vive, le milieu de bouche montre une texture d'acier et rafraîchissante, avec des notes fraîches de pomme verte, de citron vert et de coing, soutenues par des saveurs épicées d'herbes, de citronnelle écrasée et des senteurs de gingembre et de poivre blanc !

**Visual**: clear and bright pale lemon-green colour. **Nose**: fragrant and aromatic with white blossom, fresh green apple, citrus, and green pear, hints of fresh cut grass, aromatic herbs and white pepper, youthful and fresh. **Palate**: with a pungent, crisp acidity, mid-palate shows steely and refreshing texture with fresh green apple, lime and quince notes supported by spicy herbal flavours, crushed lemongrass and scents of ginger and white pepper!

Today Ludovic takes the time necessary to mature his white wines in an optimal way and allow them to develop a beautiful aromatic palette. After the harvest, he carries out a cold stabilization of the juices for about ten days to obtain a maximum of aromas, he works on the lees and takes the time, even if it means commercializing his wines later in the year, around the month of May.

Ludovic preserves his family heritage as a gift and shares this richness in his work and in the qualitative elaboration of his wines.

Aurélië Daillac

EN SAVOIR → WWW.VIGNOBLESGREFFIER.COM