

# VIGNOBLE SECRET



GAEC de CAZAILLAN  
Secret Frères et Fils  
16 route des petites granges  
33340 Civrac en Médoc  
Thibaud Secret  
[thibaud.secret@gmail.com](mailto:thibaud.secret@gmail.com)  
06.23.52.08.97

## CHATEAU La Chandellière 2017

**Appellation :** Médoc

**Sol et sous-sol :** Argilo-calcaire

**Densité de plantation :** 5050 plants /ha

**Cépages :** Cabernet sauvignon 71%, Merlot noir 28%, 1% Cabernet Franc

**Age moyen du vignoble :** 32 ans

**Commune :** Civrac en Médoc

**Superficie du vignoble :** 31ha

**Rendement :** 40hl/ha

### Pratiques culturales :

É Lutte raisonnée, désherbages maîtrisés, travail du sol sous le rang, entre les rangs bande enherbée.

É Taille en guyot double et cordons.

É Effeillage des deux faces

É Epamprage en tête sur les Merlot

É Nous sommes engagés dans une démarche SME et visons la Certification ISO 14001, nous sommes certifiés AREA et HVE3

**Vendange :** Mécanique, avec éraflage et tri embarqué. (du 23/09 au 05/10)

### Vinification :

É Pré-fermentation macération à froid (6-8°C)

É Remontages fractionnés avec 2 à 3 délestages

É Fermentation régulée (22°C)

**Temps de cuvaison :** 5 semaines

**Elevage :** Staves

**Période d'élevage :** 12 mois

**Production totale :** 100000 bouteilles

**Caractéristiques :** Vin de garde, 10-15 ans



Depuis le début du XXème siècle, la vigne est cultivée sur la propriété, mais depuis 1975 date à laquelle la famille SECRET a quitté sa Picardie pour venir s'installer en Médoc, la vigne est devenue la principale culture.

Trois générations se sont succédées avec la même envie d'élaborer un vin du Médoc.

A son arrivée le grand-père Pierre Secret a recréé le vignoble disparu et a vinifié un vin de qualité. Les deux fils aînés ayant créé leur propre exploitation viticole, c'est le plus jeune fils Bruno qui reprend l'exploitation en 1990 et jusqu'au millésime 2007 il va travailler à la notoriété du cru.

Les petits-fils Guillaume et Thibaud ont rejoint Hubert et Didier Secret dans le GAEC (groupement d'exploitation en commun) qui produit désormais Château Bournac.

Tous quatre se partagent les différentes tâches: Didier et Guillaume la vigne, Hubert vinifie le Château La Chandellière et Thibaud Château Bournac. Mais les décisions se prennent ensemble.

Reconnue pour sa qualité, cette petite propriété familiale de 14 hectares est située entre l'océan et la Gironde, le Médoc jouit d'un micro climat très favorable à la culture de la vigne.

La superficie totale de l'exploitation est de 45 hectares, la superficie de Bournac est 14 hectares.

Densité 5050 pieds par hectare. Les vignes de plus de 40 ans produisent un vin subtil aux arômes de fruits noirs bien mûrs et un excellent équilibre entre fruit, tannins ronds et souples et légèrement boisé. Sol et sous-sol argilo-calcaire.