



# CHÂTEAU DE LA GARDINE

FAMILLE BRUNEL - VIGNERONS DEPUIS 1670



## Dossier de Presse

**CHÂTEAU DE LA GARDINE** Famille G. Brunel et Fils, Propriétaires Récoltants.  
SARL BRUNEL PÈRE ET FILS - Route de Roquemaure, BP 51 - 84232 Châteauneuf du Pape Cedex France  
Tel: +33 (0)4 90 83 73 20 contact : [caveau@gardine.com](mailto:caveau@gardine.com)  
La boutique : [www.gardine.com](http://www.gardine.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# I. Un domaine familial



Vignerons et négociants gardois depuis 1670, la famille Brunel est arrivée à Châteauneuf-du-Pape en 1947 pour s'installer au Château de La Gardine. Cette très ancienne propriété est bordée à l'époque de 8 hectares de vignes.

Aujourd'hui, ce sont 54 ha de vignes d'un seul tenant qui entourent la bâtisse. Ce développement n'aurait pas été possible sans l'esprit créatif et pionnier de Gaston Brunel. Il a non seulement reconstitué un grand vignoble avec 9 des 13 cépages du Cru, mais aussi créé la bouteille exclusive du Château de La Gardine. Ce travailleur infatigable fut un des pionniers de l'exportation de Châteauneuf sur le continent américain.

Aujourd'hui, ce sont 8 membres d'une même famille, soit trois générations qui vivent et travaillent ensemble. Viticulture, vinification, œnologie, commercialisation, tous les secteurs d'activités de la propriété sont assumés par la famille Brunel.



## II. Les propriétés

### CHÂTEAU DE LA GARDINE

*Châteauneuf-du-Pape – Vaucluse*

- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE
- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC
- CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE
- RASTEAU

### CHÂTEAU SAINT-ROCH

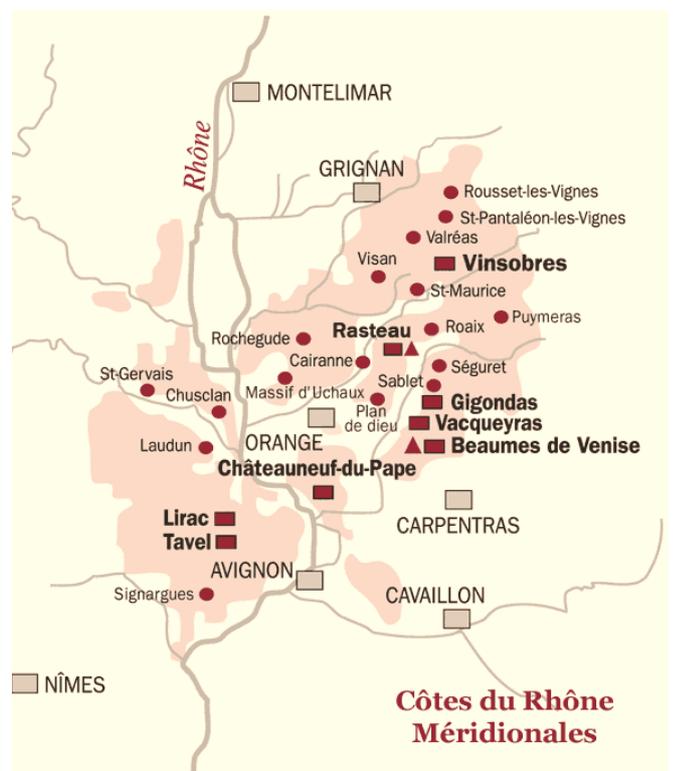
*Roquemaure – Gard*

- CÔTES DU RHÔNE ROUGE
- CÔTES DU RHÔNE BLANC
- LIRAC ROUGE
- LIRAC BLANC
- LIRAC ROSÉ
- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

### BRUNEL DE LA GARDINE

*Sélection méridionale et septentrionale*

- CÔTES DU RHÔNE ROUGE ET BLANC
- CAIRANNE
- CROZES-HERMITAGE
- VACQUEYRAS
- SAINT-JOSEPH ROUGE
- GIGONDAS
- CORNAS
- CÔTE-RÔTIE
- HERMITAGE
- CONDRIEU



### III. Une bouteille spéciale

Les vins du Château de La Gardine sont présentés dans une bouteille exclusive, fruit de la réflexion historique, patrimoniale et du génie marketing de Gaston Brunel.

A l'occasion du creusement d'une seconde cave d'élevage, Gaston Brunel découvre une vieille bouteille en verre soufflée à la bouche. Il s'inspire de sa forme pour créer le moule du flacon moderne. Ce modèle de bouteille est déposé et utilisé pour l'embouteillage de nos Châteauneuf-du-Pape depuis 1968.



### IV. Les vignes à Châteauneuf-du-Pape

La propriété est constituée de 54 hectares d'un seul tenant, tout autour de la bâtisse. Seulement 48 ha sont plantés de vignes. Les autres surfaces sont conservées naturelles et plantées de bosquets, servant de refuge à la faune et à la flore locale. Quels que soient les sols et l'exposition, le Mistral souffle presque en permanence toute l'année. Les vignes sont ainsi naturellement et régulièrement assainies et nécessitent peu de traitements. La conduite des vignes et les vinifications se font traditionnellement et en utilisant le moins d'intrants possibles dans un scrupuleux respect du cahier des charges : pas plus de 4 000 pieds à l'hectare et un travail essentiellement à la main. Les rendements à l'ha sont naturellement bas et ce d'autant plus que nombre de vieilles vignes (âge moyen des vignes : 70 ans) compose le vignoble.



## V. Quelques spécialités des vins du Château de la Gardine

Deux Châteauneuf-du-Pape blancs :

*Cuvée Tradition*



*Cuvée des Générations*



L'une des spécificités du Château de la Gardine est sa production importante de Châteauneuf-du-Pape Blancs. Représentant seulement 5% de la production de toute l'appellation, les Châteauneuf-du-Pape blancs sont des vins atypiques d'une grande richesse. La particularité du Château de la Gardine est d'en produire plus de 14%. Son terroir, bénéficiant en parti de Calcaires de l'Urgonien, offre de belles possibilités d'assemblage. Vifs et floraux sur leur jeunesse, avec un bel équilibre entre la fraîcheur et la rondeur et une richesse d'arômes de fleurs, de fruits blancs et de fruits à noyaux. L'ensemble va se patiner doucement avec le temps, faisant apparaître des notes balsamiques de bois précieux et d'épices douces. La fraîcheur reste présente tout au long de leur évolution qui peut aller facilement au-delà de 15 ans de garde pour la Cuvée Marie-Léoncie. Cette dernière reste une cuvée très spéciale, composée des plus vieilles parcelles de Roussanne et d'un élevage sur lies dans des barriques neuves durant 9 mois. C'est un grand vin dont le potentiel de garde équivaut à celui d'un Châteauneuf-du-Pape rouge.

## Deux vins sans sulfites ajoutés :

*Châteauneuf-du-Pape, Peur Bleue*



*Rasteau, Même pas peur*



Les vins sans sulfites ajoutés sont délicats à produire. Les sulfites sont les intrants les plus utilisés car ils protègent les vins de l'oxydation, du développement des bactéries et donnent au vin la possibilité de vieillir sans défauts.

Il y a 17 ans, concernés par la qualité et l'authenticité des produits et toujours à la recherche du meilleur de notre travail, nous avons élaboré un premier vin sans sulfites ajoutés "au plus près du raisin": le Châteauneuf-du-Pape rouge "Peur Bleue" (premier millésime 2004).

### *D'où vient cette peur ?*

Ce fut une véritable "Peur Bleue" que de se lancer dans cette nouvelle cuvée à la vinification radicalement différente.

Cependant, la peur s'est rapidement envolée pour laisser place à une réelle maîtrise technique et innovante.

Peur Bleue existe maintenant depuis dix sept ans, et est appréciée des amateurs de vins fruités aux arômes très purs.

C'est tout naturellement qu'en 2016, nous avons décidé de proposer une nouvelle cuvée sans sulfites mais cette fois-ci issue de notre vignoble de Rasteau, nommée donc : "Même pas peur" !

## Des pépites de cave :

Les Châteauneuf-du-Pape ont un grand potentiel de garde. Une naissance, un mariage, une réussite, cette appellation peut être très souvent présente sur nos tables lors des grands moments. Ces vins dévoilent des trésors d'arômes et des sensations gustatives insoupçonnés.

C'est pourquoi la famille Brunel a soigneusement conservé quelques bouteilles à offrir (ou à s'offrir), un joli choix de vieux millésimes du Château de la Gardine sont soigneusement préparés à la vente à la propriété.



## VI. Les actualités : la cave de dégustation et la boutique en ligne

Un des moments préférés de la Famille Brunel est de rencontrer les particuliers lors des Salons de Vignerons indépendants pour présenter personnellement le fruit de leur travail et avoir un indispensable retour d'expérience.

Avec la crise sanitaire, le domaine a intensifié depuis un an sa présence sur Internet en développant sa boutique en ligne : [www.gardine.com](http://www.gardine.com)

D'importants travaux ont été aussi faits à la cave de dégustation de la propriété afin d'accueillir les visiteurs, les rencontrer et échanger.



## **Visites & réceptions au cœur du vignoble de Châteauneuf-du-Pape**

### **La cave de dégustation**

Depuis la terrasse du Château du XVIIIème siècle, les visiteurs pourront admirer la vue panoramique et majestueuse sur Avignon, le Rhône, le Luberon et les Alpilles. Le Château est ouvert tous les jours de l'année sans interruption du lundi au samedi. La cave de dégustation se situe au cœur du domaine viticole dans la maison familiale. L'espace a été conçu pour vous procurer le plus grand confort : aéré, lumineux et harmonieux.

Les visiteurs peuvent découvrir et déguster nos vins, chaleureusement accueillis et confortablement installés, tout en admirant le chai à barriques situé en sous-sol de la bastide. Creusées dans la roche, les caves souterraines et anciennes abritent plus de 500 barriques de chêne.

ESPACE DE DÉGUSTATION ET TERRASSE AVEC VUE  
PANORAMIQUE



CHAIS À BARRIQUES DU XVIIIÈME SIÈCLE





Blanc



50% Roussanne  
20% Grenache blanc  
20% Clairette  
10% Bourboulenc



75 cl



### Terroir



Les cépages en blancs sont principalement situés sur nos calcaires de l'Urgonien, à l'Ouest du domaine. Cela permet d'obtenir une excellente minéralité.

### Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Vinification traditionnelle, premier débouillage à froid puis fermentation alcoolique à basse température en cuve (70%) et barriques (30%).  
Elevage : Cuves et barriques (fûts de chêne, 225 litres).

### Notes de dégustation



Couleur : Jaune pâle frangée de vert.  
Nez : Des notes florales fines et vives, des accents légèrement épicés d'anis et de fenouil.  
Bouche : Ronde et aromatique, avec une finale éclatante de fraîcheur. Le bois sait rester discret tout en apportant beaucoup d'amplitude et de rondeur.

### Servir

Servir frais, non glacé, à environ 10°C.

### Potentiel de vieillissement



De 2 à 5 ans. Si vous le préférez sur le fruit, nous vous conseillons de le déguster entre 2 et 3 ans d'âge.

### Accords



A l'apéritif et tout au long du repas sur des poissons à chair raffinée, non iodée type filet de St Pierre, bar, lotte ... Les viandes blanches, volailles à la crème, poêlée de champignons.  
Sublime les fromages de chèvre affinés.





Blanc



90% Roussanne  
10% Clairette



75 cl

AROMATIQUE  
ET ROND

### Terroir



Les cépages en blancs sont principalement situés sur nos calcaires de l'Urgonien, à l'Ouest du domaine. Cela permet d'obtenir une excellente minéralité sur ce vin blanc.

### Vinification



Vendanges 100% manuelles en caissettes, précoces (habituellement avant le 15 Septembre) pour préserver un maximum de fraîcheur.

La vendange est pressée en grappes entières en presse pneumatique tout de suite après la récolte. Après un débouillage à froid, les Roussanne fermentent en barriques de bois neuf (chêne) de 225 litres. Le vin est ensuite élevé en barriques avec bâtonnage (et soutirage régulier).

### Notes de dégustation



Couleur : La robe est jaune d'or.

Nez : Opulent et complexe sur les fruits secs, pain d'épices, miel, fleurs blanches est enrobé de vanille et d'encens.

Bouche : Ample et voluptueuse, finale longue et expressive. Le boisé discret ne perturbe en rien l'équilibre du vin.

### Servir

Température de service : 14-16°C, afin de profiter de la complexité des arômes.

### Potentiel de vieillissement



A boire maintenant, mais peut être gardé 5 à 10 ans. Le vin évoluera vers plus de gras et de rondeur avec des notes plus accentuées de pain d'épices, miel et champignons.

### Accords



#### ACCORDS METS-VINS

- Poissons gras et crustacés : Saumon, gambas, homard...
- Poissons et viandes blanches en sauce créinée : Lotte au safran, blanquette de veau, etc.
- Plats à base d'œufs : œufs brouillés au saumon, œufs Bénédic, brouillade aux truffes...
- Cuisine exotique : Currys, plats en sauce tomate épicée, cuisine marocaine (pastillas, tagines).
- Fromages bleus : Roquefort, stilton, gorgonzola, etc.
- Desserts à base de fruits jaunes ou blancs : Tarte Tatin, poires pochées à la cannelle et au miel, gratin de pêches, etc.





Rouge



60% Grenache  
15% Mourvèdre  
20% Syrah  
5% Muscardin

Jéroboam 3  
litres

AROMATIQUE  
ET CHARNU

### Terroir



Les vignes se situent sur quatre types de sols :

- Les Cailloux roulés du Diluvium Alpin, plus connus sous le nom de "galets roulés", apportant du corps et de la structure;
- Les Calcaires à cailloux blanc de l'Urgonien, essentiels pour obtenir une belle minéralité;
- Les sols bruns et les safres, pour la finesse et l'élégance.

### Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Tris rigoureux, éraflage, assemblage des cépages avant fermentation alcoolique, pigeage de la vendange.

Elevage : En Cuves et barriques de 2 à 6 vins (de 9 à 14 mois)

### Notes de dégustation



Un vin qui symbolise la concentration.

Couleur : pourpre profond aux reflets violet ;

Nez : éclatant de fruits noirs, d'épices exotiques, torréfaction, effluves de cacao. Le mariage de la puissance du réglisse noir à la finesse de la violette est parfaitement exprimé.

Bouche : les tanins soyeux dominent par leur amplitude, laissant augurer un bel avenir.

### Servir

Température de service : 18°C

### Potentiel de vieillissement



Dans la jeunesse, ce vin vous procurera toute la fraîcheur et l'exubérance des fruits et des tanins puissants. Avec l'âge, ce vin s'assagira pour évoluer vers des tanins plus fondus et des parfums de cuir, sous-bois et réglisse. Si vous avez de la patience, ce vin pourra attendre 10 à 15 ans sans difficultés.

### Accords



Les viandes mitonnées riches et puissantes tel une daube à la provençale, le temps fera de lui le compagnon de charme pour les gibiers à plume, civets et fromages de haut goût.





Rouge

1/3 Grenache  
1/3 Syrah  
1/3 Mourvèdre

75 cl

AROMATIQUE  
ET CHARNU

### Terroir



Les vignes se situent sur quatre types de sols :

- Les Cailloux roulés du Diluvium Alpin, plus connus sous le nom de "galets roulés", apportant du corps et de la structure;
- Les Calcaires à cailloux blanc de l'Urgonien, essentiels pour obtenir une belle minéralité;
- Les sols bruns et les safres, pour la finesse et l'élégance.

C'est cet assemblage de terroirs qui permet d'atteindre une telle complexité dans nos vins.

### Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Issue de sélection de parcelles, on exprime ici les petits rendements, l'extrême rigueur dans les tris, un patrimoine de vignes plantées en 1925.

Assemblage des cépages à la cuve, pigeage de la vendange, température de fermentation haute, longue macération, puis, fermentation malolactique.

Elevage : Exclusivement en barriques de bois neuf.

### Notes de dégustation



Couleur : La robe d'un pourpre d'encre annonce un vin de grande densité.

Le nez : Minéral de cassis et de noix rôtie est nuancé de chêne neuf grillé.

Bouche : On perçoit un ensemble jeune et peu évolué, superbe de pureté et de richesse en extrait, étayé par d'abondants tanins et par un fruité fabuleusement gras.

### Servir

Température de service : 18°C

### Potentiel de vieillissement



Aujourd'hui, quand la Syrah fait la belle et le grenache joue les matadors, décanter 4 heures avant le service. Dans 10 ans, encore sur le fruit, décanter la bouteille 1 à 2 heures avant le service. Dans 20 ans, arômes secondaires d'humus, torréfaction, des notes crémeuses, un vin soyeux. Une garantie : Émotion... Émotion...

### Accords



Des mets nobles tels que : Steak de boeuf, Dinde de Noël aux marrons, Lièvre à la royale, Biche sauce grand veneur, Gardiane de taureau, Beef Wellington...





Rouge



1/3 Grenache  
1/3 Syrah  
1/3 Mourvèdre



75 cl

AROMATIQUE  
ET CHARNU

### Terroir



« Un vieux dicton prétend que pour faire un grand Châteauneuf-du-Pape la vigne doit ... On pourrait parler des galets roulés, de terroir, de grenache, syrah et autres 13 cépages... La famille Brunel préfère présenter la Cuvée « Peur bleue » tout simplement.

### Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Tri rigoureux, assemblage des cépages avant fermentation alcoolique, pigeage de la vendange. Une partie des raisins est éraflée et une autre partie est gardée en grappes entières. La vinification est réalisée selon une méthode respectueuse de la matière première, peu interventionniste, la recherche de « l'expression libre du vin ». Nous n'utilisons pas de soufre. Le vin est élevé en cuves inox.

### Notes de dégustation



Ce Châteauneuf-du-Pape se distingue par ses arômes éclatants de fraîcheur, rappelant la vendange. La bouche gourmande à souhait offre un équilibre des plus harmonieux dans une matière dense, veloutée, enveloppée de tanins au grain fin. Un vin de gourmet, à déguster comme une friandise, pour le plaisir...

### Servir

Une présence de gaz carbonique issu de la fermentation lui confère un léger côté perlant à l'ouverture. Il convient donc de le carafier énergiquement.  
Température de service : 18°C

### Potentiel de vieillissement



5 à 7 ans.

### Accords



Une entrecôte grillée, des plats méditerranéens tels qu'une ratatouille Provençale, daube, petits farcis niçois. Certains plats à base de poisson tels qu'un saumon déglacé au balsamique ou une lotte pochée au vin rouge.





Rouge



75% Grenache  
25% Syrah



75 cl

AROMATIQUE  
ET CHARNU

### Terroir



Les cépages sont plantés sur trois principaux types de sols caractéristiques de l'appellation Rasteau : bruns et calcaires, squelettiques sur marnes et terres rouges sur grès.

### Vinification



Vendanges manuelle, tri rigoureux, assemblage des cépages avant fermentation alcoolique, pigeage de la vendange. Une partie des raisins est éraflée, une autre conservée en grappes entières. La vinification est réalisée selon une méthode respectueuse des raisins, peu interventionniste, nous n'utilisons pas de sulfites ajoutés. Le vin est élevé en cuve inox.

### Notes de dégustation



Les gourmets apprécieront l'expression au plus près du raisin avec des arômes éclatants de fraîcheur, une bouche gourmande à souhait, un nez de fruits rouges et noirs, des tanins denses et veloutés... A déguster comme une friandise !

### Servir

Une présence de gaz carbonique issu de la fermentation lui donne un léger côté perlant à l'ouverture. Il convient donc de le décanter quelques heures ou d'agiter la carafe énergiquement.  
Température de service : 18°C

### Potentiel de vieillissement



de 5 à 7 ans

### Accords



Viandes grillées assaisonnées d'herbes de Provence : bœuf, agneau, poulet grillé.  
Cuisine italienne ou provençale : pizza, pâtes en sauce, ratatouille, petits farcis niçois.  
Tajine d'agneau ou curry.



# CHÂTEAU DE LA GARDINE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC  
TRADITION  
2019



**JEB DUNNUCK**

**92**

## 2019 Chateau De La Gardine Chateauneuf Du Pape Blanc

The only 2019 white presented, the 2019 Châteauneuf Du Pape Blanc has a similar style to the 2018, only slightly more fresh, focused, and crisp. Lots of buttered citrus, lemon curd, crushed stone, and white flower nuances all give way to a medium to full-bodied white that has a beautiful spine of acidity, flawless balance, and a great finish. This is another classic, impeccably made wine from this great team to enjoy over the coming 8-10 years, if not longer.

- Jeb Dunnuck (10/6/2020)

© 2020 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission

# CHÂTEAU DE LA GARDINE

SARL BRUNEL PÈRE ET FILS - CHÂTEAU DE LA GARDINE - CHÂTEAU SAINT ROCH  
Famille G. Brunel et Fils, Propriétaires Récoltants.

Route de Roquemaure, BP 51 - 84232 Châteauneuf du Pape Cedex France Tel: +33 (0)4 90 83 73 20

Contact EXPORT : [gardine.export@gardine.com](mailto:gardine.export@gardine.com) / Contact FRANCE : [commande@bpf-brunel.com](mailto:commande@bpf-brunel.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# CHÂTEAU DE LA GARDINE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC  
GÉNÉRATIONS – MARIE LÉONCIE  
2018



**JEB DUNNUCK**

**94**

**2018 Chateau De La Gardine  
Chateauneuf Du Pape Cuvée Des  
Generations Marie-Leoncie Blanc**

A smaller production cuvée based largely on Roussanne, with 5% Clairette, the 2018 Châteauneuf Du Pape Cuvée Des Générations Marie-Léoncie Blanc is another richer style of white, offering plenty of honeyed citrus, toasted almonds, white flowers, and honeysuckle aromas to go with a medium to full-bodied, rich, concentrated style on the palate. This big, rich, powerful white does everything right and is ideal for enjoying over the coming decade.

- Jeb Dunnuck (10/6/2020)

© 2020 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission

*Jancis Robinson*

Jancis Robinson's scores

**16.5**<sub>/20</sub>

*"Tasted blind. Floral, baked apple and strident oak spicing on the palate. Very rich and overblown, although consistent with expectations for Châteauneuf. Excessive yet proportionate. (RH)" Drink 2019-2023.*

# CHÂTEAU DE LA GARDINE

SARL BRUNEL PÈRE ET FILS - CHÂTEAU DE LA GARDINE - CHÂTEAU SAINT ROCH  
Famille G. Brunel et Fils, Propriétaires Récoltants.

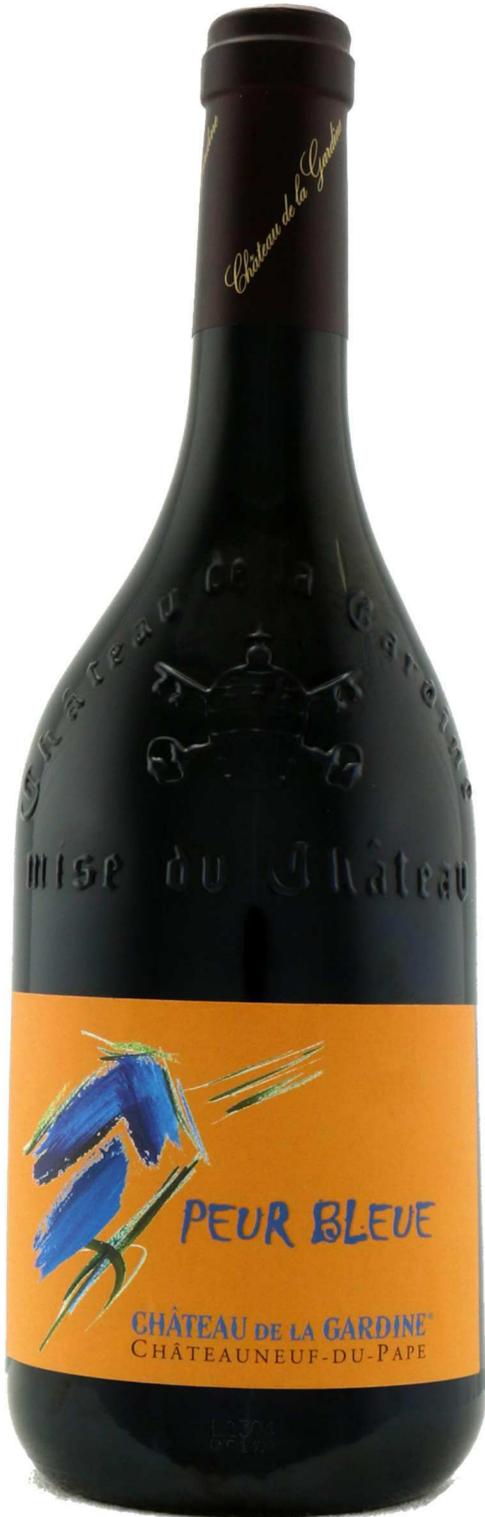
Route de Roquemaure, BP 51 - 84232 Châteauneuf du Pape Cedex France Tel: +33 (0)4 90 83 73 20

Contact EXPORT : [gardine.export@gardine.com](mailto:gardine.export@gardine.com) / Contact FRANCE : [commande@bpf-brunel.com](mailto:commande@bpf-brunel.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# CHÂTEAU DE LA GARDINE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE  
PEUR BLEUE  
2018



*Robert Parker* **91/100**  
WINE ADVOCATE

“Made and matured in stainless steel without any sulfur additions, the 2018 Chateauneuf du Pape Peur Bleue is about one-third each Grenache, Mourvèdre and Syrah. It comes out of the bottle with hints of animal fur and tar, so you may want to decant it if drinking this full-bodied effort anytime soon. That will also help get rid some of the wine's dissolved carbon dioxide and smooth out the mouthfeel. There is some nice blueberry and plum fruit here, plus hints of dark chocolate and even a bit of garrigue on the silky-textured finish.” Drink 2020-2028

Joe Czerwinski – 30th Oct 2020

*Jancis Robinson* **16/20**  
Jancis Robinson's scores

“Tank sample. Tasted blind. Alarming purple colour. Thick, tarry style of nose. Loads of dense, plummy fruit. Furry tannins and full body but the length is pretty brief, and the flavour doesn't go far beyond that dominant primary fruit. (RH)” Drink 2021-2031.

## CHÂTEAU DE LA GARDINE

SARL BRUNEL PÈRE ET FILS -CHÂTEAU DE LA GARDINE- CHÂTEAU SAINT ROCH  
Famille G. Brunel et Fils, Propriétaires Récoltants.

Route de Roquemaure, BP 51 - 84232 Châteauneuf du Pape Cedex France Tel: +33 (0)4 90 83 73 20

Contact EXPORT : [gardine.export@gardine.com](mailto:gardine.export@gardine.com) / Contact FRANCE : [commande@bpf-brunel.com](mailto:commande@bpf-brunel.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# CHÂTEAU DE LA GARDINE

AOC RASTEAU  
MEME PAS PEUR  
2018



## Terre de Vin

“Même pas peur”...mais de quoi ? Eh bien de produire sur Rasteau un vin sans sulfites ajoutés qui fasse plus que jouer les faire-valoir. Quelle pureté de fruit ! C’est une véritable explosion de cassis et de mûre après quelques minutes d’aération. Les épices viennent ensuite s’en mêler et donnent une grande personnalité à ce vin plein, séveux. Un vrai tourbillon en bouche d’une grande longueur, aux tanins fondus et à l’équilibre sans faille. La rose ancienne et les fruits noirs viennent parfaire ce vin joyeux qui associe Grenache (75%) et syrah (25%) et danse longtemps sur les papilles !” Par Jean Michel BROUARD – Journaliste  
Oct-Nov 2020

## CHÂTEAU DE LA GARDINE

SARL BRUNEL PÈRE ET FILS -CHÂTEAU DE LA GARDINE- CHÂTEAU SAINT ROCH  
Famille G. Brunel et Fils, Propriétaires Récoltants.

Route de Roquemaure, BP 51 - 84232 Châteauneuf du Pape Cedex France Tel: +33 (0)4 90 83 73 20

Contact EXPORT : [gardine.export@gardine.com](mailto:gardine.export@gardine.com) / Contact FRANCE : [commande@bpf-brunel.com](mailto:commande@bpf-brunel.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# CHÂTEAU DE LA GARDINE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

GENERATIONS – GASTON PHILIPPE

2017



*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

90/100

The same blend as in the Cuvée Pour Bleue but raised in all new barriques, La Gardine's 2017 Chateaufneuf du Pape Cuvée des Générations Gaston Philippe offers up toasty, cedar aromas layered atop cola and dried spices. It's admirably full-bodied and velvety in texture, but it's also a bit generic because of the heavy oaking, finishing dry and dusty. Joe Czerwinski - 31st Oct 2019.

**JEB DUNNUCK**

**95**

### 2017 Chateau De La Gardine Chateaufneuf Du Pape Cuvée Des Générations Gaston Philippe

The flagship cuvée is the 2017 Châteaufneuf Du Pape Cuvée Des Générations Gaston Philippe. It offers more oak as well as concentration and depth. Ripe, powerful blue fruits, violets, plums, and incense notes all flow to a medium to full-bodied, concentrated 2017 that brings the power yet stays pure, balanced, and focused. It's a beautiful wine. If you're oak adverse, give bottles 4-5 years. It should be long-lived.

*This estate makes big, bold, classic wines built for the cellar.*

- Jeb Dunnuck (8/16/2019)

© 2019 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission

# CHÂTEAU DE LA GARDINE

SARL BRUNEL PÈRE ET FILS - CHÂTEAU DE LA GARDINE - CHÂTEAU SAINT ROCH  
Famille G. Brunel et Fils, Propriétaires Récoltants.

Route de Roquemaure, BP 51 - 84232 Châteaufneuf du Pape Cedex France Tel: +33 (0)4 90 83 73 20  
Contact EXPORT : gardine.export@gardine.com / Contact FRANCE : commande@bpf-brunel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION