



Château Croix de Mai
Appellation Médoc contrôlée

EARL Cécile Reich-Courrian
33, Route de Courbian
33340 – Bégadan - France



La Croix de Mai, située devant le chai, était, il y a encore quelques années, vénérée lors de processions religieuses durant le mois de mai. Les villageois la décoraient de fleurs et les vignerons sollicitaient sa protection sur les vignes avoisinantes. Ils fêtaient également à cette occasion la venue du printemps, le soleil, l'éveil de la nature, la floraison de la vigne.





Médocaine depuis plusieurs générations, Cécile Reich-Courrian occupe les fonctions de chef de produit Marketing puis responsable Communication dans une grande maison de négoce à Pauillac, également propriétaire de grands crus classés.

Vivant depuis 20 ans à Bégadan, dans le cœur du Médoc, passionnée par le vin, amoureuse de sa région, elle décide de réaliser son rêve : devenir à son tour propriétaire et élaborer son propre vin. Forte de son expérience professionnelle, elle bénéficie du soutien technique de son époux, Gilles Reich, propriétaire depuis 1992 du Château l'Argenteyre, Cru Bourgeois.





En 2010, elle acquiert des parcelles, voisines de celles du Château l'Argenteyre, totalisant 1,76 hectares.

La particularité de ces vignes réside dans le fait qu'elles sont plantées sur un terroir unique sur la commune de Bégadan : les sols sont constitués de graves sur un sous-sol argilo-calcaire. Autre fait remarquable : la prédominance du Merlot (90%). Le Malbec (5%) et le Petit Verdot (5%) cépage typique du Médoc, complètent ce petit vignoble. L'âge moyen des vignes est de 55 ans.

Un vignoble qui suscite tout l'intérêt et demande une attention et un soin sur mesure.





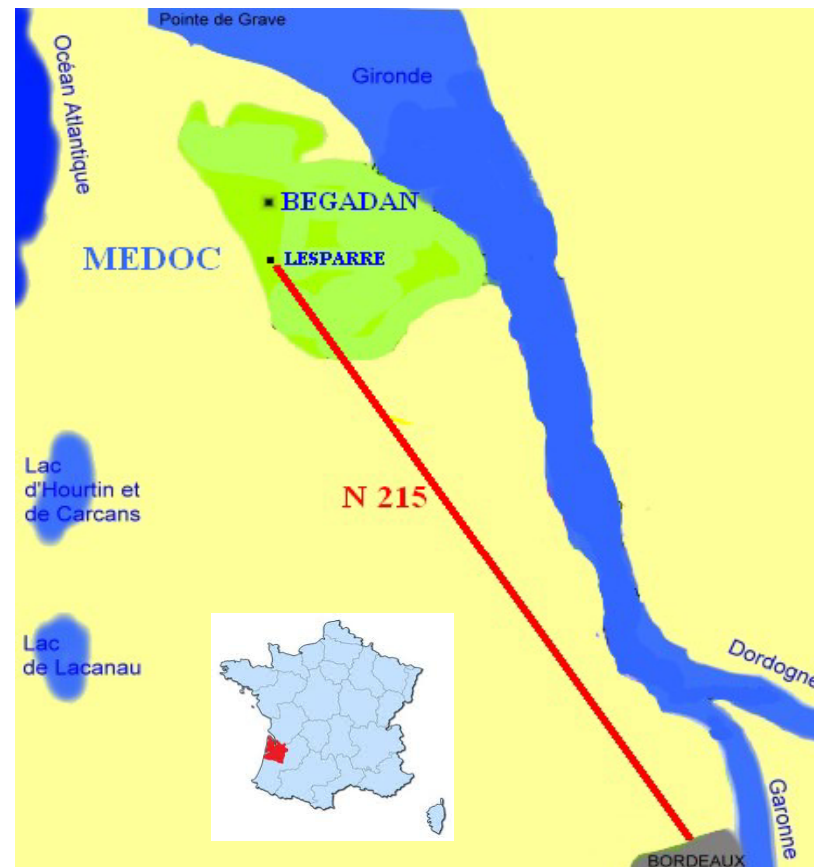
En 2012, le vignoble s'agrandit avec l'acquisition d'une nouvelle parcelle voisine (91 ares), constituée exclusivement de Cabernet Sauvignon.

A partir de ce millésime, la proportion de chaque cépage de Château Croix de Mai est différent : Cabernet Sauvignon 35%, Merlot 60%, Malbec et Petit Verdot 5%. Le Merlot reste majoritaire apportant le fruité, et la présence du Cabernet Sauvignon confère au vin son caractère et sa structure.





Le vignoble, situé au coeur de l'appellation Médoc, au nord de Bordeaux, entre l'Océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde, bénéficie d'un micro-climat tempéré. L'air marin apporte la fraîcheur les nuits d'été et protège des rigueurs hivernales.





A partir de septembre, les grains de raisins sont fréquemment goûtés afin d'apprécier le degré de maturité et définir la date optimale des vendanges, facteur essentiel pour le futur équilibre du vin.

Les raisins sont alors cueillis à la main et font l'objet d'un tri manuel.





Les raisins subissent ensuite une macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire en douceur les arômes de fruit.

Suite à la fermentation alcoolique à température maîtrisée, une nouvelle macération post-fermentaire est effectuée qui permet de recueillir et diffuser des tanins élégants.

La durée totale de cuvaison est de 6 semaines : un travail sur mesure, à l'écoute de l'évolution progressive du vin, sans précipitation.

90% des vins sont élevés en barriques neuves de chêne français, sélectionnées pour leur qualité de préservation du fruit, pendant 12 mois dans un chai climatisé. 10% sont maintenus en cuve.



**Le respect et la mise en valeur
du fruit et de son terroir.**