

ENTRE UN PASSÉ RICHE ET UN FUTUR DURABLE : LE CHÂTEAU DE LA GREFFIÈRE ENTRE DANS UNE NOUVELLE ÈRE, A L'AVENIR 100% BIO.

Depuis **1585**, le Château de la Greffière incarne l'excellence viticole **au cœur du Mâconnais**. Installé sur les terres emblématiques de La Roche Vineuse, ce domaine de **60 hectares** a célébré en 2024 un siècle d'histoire au sein de la famille Greuzard. Aujourd'hui, **Xavier Greuzard**, 4ème génération, en assure la continuité, tant à la vigne qu'en cave.

Précurseur dans une **démarche de viticulture raisonnée**, le Château de la Greffière a obtenu la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) et s'engage plus que jamais dans une transition vers des pratiques encore plus durables.



UN NOUVEAU PAS DÉCISIF VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Depuis 2019, le Château de la Greffière a ainsi lancé une **conversion progressive de son vignoble en agriculture biologique**, prenant soin d'accompagner chaque parcelle dans cette transition en plusieurs étapes. La conversion bio étant un processus exigeant et rigoureux pour la plante, cette approche longue et réfléchie laisse aux vignes du domaine le temps de s'adapter pleinement à ces nouvelles pratiques.

En 2023, **trois cuvées du château ont été certifiées en agriculture biologique** pour la première fois de son histoire. Chaque année, de nouvelles parcelles intègrent le label AB, témoignant de l'engagement durable de Xavier Greuzard et Gaylord Petrillo pour des vins de haute qualité, en parfaite symbiose avec leur terroir.

LA FAMILLE GREUZARD PORTE UNE ATTENTION TOUTE PARTICULIÈRE AU VIGNOBLE ET À LA PRÉSERVATION DE SA BIODIVERSITÉ AU TRAVERS D'AMÉNAGEMENTS CONCRETS.



- Les vignes sont **naturellement enherbées** pour limiter l'érosion et protéger la vie microbienne.
- Les ressources en eau sont **maintenues par 8 stations météo** pour gérer la pluviométrie et des bacs favorisent l'écoulement des eaux de pluie.
- Les **haies** sont implantées pour favoriser la **biodiversité** et créer des zones de refuge pour les oiseaux et petits mammifères dans les vignes.
- Le **maintien du paysage viticole** : avec l'entretien des **chemins autour des vignes**, l'installation de **nichoirs pour les chauves-souris**, qui jouent un rôle primordial pour la biodiversité et agissent comme un insecticide naturel, la mise en place d'une **quinzaine de ruches** pour contribuer à la préservation des abeilles et de la biodiversité environnante.

LES PREMIÈRES CUVÉES BIO DU CHÂTEAU DE LA GREFFIÈRE : LA GAMME « ALPHONSE », MILLÉSIME 2023



ALPHONSE BLANC *AOP MÂCON MILLY LAMARTINE*

CUVÉE ALPHONSE CÉPAGE : CHARDONNAY SOLS : ARGILO-LIMONEUX CERTIFIÉ AB

Les pieds de Chardonnay d'une cinquantaine d'année livrent un vin blanc au profil structuré et rond, élevé en fûts de 400 L pendant 8 mois. La robe dorée de ce Mâcon Milly Lamartine annonce un nez aux notes de miel et de fruits blancs compotés. La bouche ample joue de nuances vanillées et mentholées.

Accords : Noix de Saint-Jacques, poulet à la crème

14,50€



ALPHONSE ROSÉ *AOP MÂCON MILLY LAMARTINE*

CUVÉE ALPHONSE ROSÉ SOLS : ARGILO-LIMONEUX CÉPAGE : GAMAY CERTIFIÉ AB

Les pieds de Gamay proposent une autre expression du terroir de Mâcon Milly Lamartine au profil vif et frais. La robe rose bonbon de cette cuvée rosée s'accompagne d'un nez délicat et complexe de fruits rouges. La bouche fraîche et vive est salivante.

Accords : apéritif, grillades, fromages frais

12,00€



ALPHONSE ROUGE *AOP BOURGOGNE ROUGE*

CUVÉE ALPHONSE ROUGE SOLS : ARGILO-LIMONEUX CERTIFIÉ AB CÉPAGE : PINOT NOIR

Ce sont des pieds de Pinot Noir qui sont cultivés pour produire cette cuvée Alphonse rouge en AOP Bourgogne rouge. D'une belle robe pourpre aux reflets violet, le vin séduit par son nez de fruits rouges, griottes et cerises. La bouche est gourmande, souple, ronde et fruitée.

Accords : viandes rouges, grillades, tourtes à la viande

14,50€

LE CHÂTEAU DE LA GREFFIÈRE LAUREAT DE LA COUPE PERRATON RÉCOMPENSANT LE MEILLEUR MÂCON-VILLAGES BLANC 2024.

Le Château de la Greffière a remporté le **samedi 25 janvier 2025** le prestigieux prix du **Concours de la Saint-Vincent** à Mâcon. Sa cuvée de Mâcon La Roche Vineuse Blanc 2024 a ainsi gagné la Coupe Perraton du concours de renom en Bourgogne (meilleur vin blanc parmi 186 compétiteurs). Cette récompense reflète l'engagement et la passion de Xavier Greuzard et de toute l'équipe pour la production de grands vins en Mâconnais.



CONTACT
CHÂTEAU DE LA GREFFIÈRE
71960 LA ROCHE VINEUSE
WWW.CHATEAUDELAGREFFIERE.COM

CONTACT PRESSE
ROUGE GRANIT – LAURENT COURTIAL
MANON VERGNIER – MVERGNIER@ROUGE-GRANIT.FR
07 77 14 73 68