

N°1

1840

DOURTHE



1840



DOURTHE

•CRÉATEUR DE VINS DE BORDEAUX DEPUIS 1840•



BORDEAUX ROSÉ 2020

INFORMATIONS TECHNIQUES

Pour créer N°1 Rosé, les équipes de Dourthe ont une nouvelle fois fait preuve d'une audace remarquable. Leur passion commune les a conduits à s'aventurer en dehors des sentiers battus, afin de partager un vin de grande qualité, au style moderne et élégant. Les raisins sont issus de terroirs rigoureusement sélectionnés avec des vignerons partenaires, et de parcelles spécialement choisies pour la production de vins rosés. Une vinification soignée en révèle toute la richesse : les raisins sont pressés après une courte macération à froid pour obtenir une teinte douce et une agréable complexité aromatique. La fermentation alcoolique à basse température et un élevage sur lies de trois mois dans les chais de Dourthe renforcent la finesse de ce vin. Il se distingue par une jolie robe rose pâle, des arômes fruités et délicats, des saveurs acidulées laissant en bouche une agréable sensation de fraîcheur.

TECHNICAL FACTS

With N°1 Rosé, Dourthe has once again demonstrated its extraordinary nerve. The collective passion of its team has led Dourthe to blaze a new trail so as to offer a premium quality wine that is modern and elegant in style. Grapes are sourced from vineyards meticulously chosen in collaboration with its partner growers, and parcels of vines are specifically selected for their suitability for rosé wines. Precision winemaking harnesses all their rich character: the grapes are pressed after undergoing short, cold maceration, resulting in an attractive hue and lovely, aromatic complexity. Low temperature fermentation and three months spent on the lees in the cellars at Dourthe only serves to enhance the wine's finesse. N°1 Rosé stands apart with its appealing pale pink appearance, delicate, fruit-laden aromas and zesty flavours which leave a charming sense of freshness in its wake.

ASSEMBLAGE / BLEND

Cabernet Franc

VINIFICATION ET ÉLEVAGE VINIFICATION AND AGEING

Fermentation des jus à basse température. Elevage des vins sur lies fines pendant 3 mois.
Low-temperature fermentation. 3 months maturing on the lees.

ACCORDS METS ET VINS FOOD AND WINE MATCHING

Entrées estivales (gaspacho, tomates mozzarella, caviar d'aubergine...), viandes blanches froides ou grillées (rôti de porc froid, filet mignon de porc rôti..).
Summery starters (gazpacho, tomato and mozzarella, aubergine caviar), white meats either grilled or served cold (cold roast pork cuts, roast pork tenderloin).

NOTE DE DÉGUSTATION

« D'une jolie robe éclatante rose pâle, N°1 Rosé offre une explosion d'arômes frais et persistants de framboises et de groseilles fraîchement cueillies. En bouche, l'équilibre entre l'acidité et le gras est remarquable et représente un bel exemple de 100 % Cabernet Franc vinifié en rosé. »

Patrick Jestin,
Président de Dourthe

TASTING NOTE

"Brilliant pale pink in appearance, N°1 Rosé is an explosion of fresh, lingering aromas of just-picked raspberries and redcurrants. The freshness of aromas and acidity, completed by fantastic richness on the palate, is a great example of a 100% Cabernet Franc vinified as a rosé. "

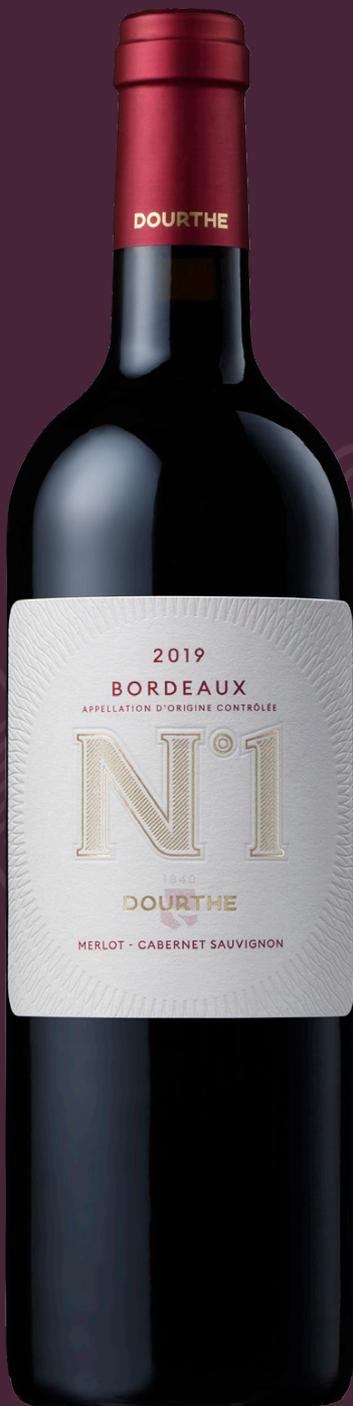
Patrick Jestin,
CEO dourthe

N°1

1840

DOURTHE

DOURTHE



1840



DOURTHE

•CRÉATEUR DE VINS DE BORDEAUX DEPUIS 1840•



BORDEAUX 2019

INFORMATIONS TECHNIQUES

Pour N°1 Bordeaux Rouge, un travail remarquable est mené dans le vignoble de Bordeaux pour identifier les aires les plus propices à une maturité complète du Merlot et du Cabernet-sauvignon. Un vrai partenariat avec les viticulteurs vient garantir une qualité du fruit optimale et régulière. De la culture de la vigne aux vendanges, les viticulteurs travaillent étroitement avec les œnologues Dourthe. Les meilleurs lots de N°1 Bordeaux Rouge bénéficient de 12 mois d'élevage en barriques neuves de chêne français, au cours desquels les tannins du bois se fondent harmonieusement avec ceux du vin, apportant rondeur et harmonie. La complexité aromatique est renforcée par un élevage complémentaire de quelques lots en petites cuves bois de 80 hl.

TECHNICAL FACTS

For N°1 Bordeaux Red, the remarkable task of seeking out the finest terroirs is also undertaken in the extensive Bordeaux vineyard to pinpoint exactly those areas where Merlot and Cabernet Sauvignon have the best chance of reaching full maturity. Forging strong partnerships with growers guarantees optimal and consistent fruit quality. From tending the vine all the way through to the harvest, the growers work in close collaboration with the Dourthe winemakers. The finest batches of N°1 Bordeaux Red mature 12 months in new French oak barriques where the tannins from oak integrate harmoniously with those present in the wine, adding roundness, and balance. The complex aromas are enhanced by several batches being aged to perfection in small 80 hl wooden tanks.

ASSEMBLAGE / BLEND Merlot, Cabernet-sauvignon

VINIFICATION ET ÉLEVAGE Les meilleurs lots sont élevés 12 mois en barriques neuves de chêne français.
VINIFICATION AND AGEING The finest batches are aged 12 months in new French oak barrels.

ACCORDS METS ET VINS Viandes rouges et blanches (entrecôte bordelaise, bavette, tartare de boeuf, gigot
FOOD AND WINE MATCHING d'agneau, magret de canard), gratin dauphinois, fromages.
Red and white meat (entrecôte bordelaise, minute steak, beef tartare, leg of lamb, duck magret), gratin dauphinois, cheese.

NOTE DE DÉGUSTATION

« N°1 Bordeaux Rouge présente une robe d'un rouge rubis sombre soutenu. Le nez est complexe, alliant des arômes de fruits mûrs comme la cerise griotte, la figue, avec des touches grillées. L'attaque est ronde, suivie d'un milieu de bouche d'une élégance remarquable, avec des tannins présents en finale mais parfaitement intégrés, sans excès. C'est un modèle classique sur un millésime, qui tout en étant chaleureux, ne manque pas de tension.»

Patrick Jestin,
Président de Dourthe

TASTING NOTE

"N°1 Bordeaux Red is deep, dark, ruby-red. Complex aromatics allying notes of ripe fruits such as morello cherries and figs with hints of toast. Initially rounded, the wine reveals remarkable elegance on the mid-palate, together with noticeable, yet perfectly measured and integrated tannins on the finish. This is a classic exemplar from a vintage which while hot, is not lacking in poise."

Patrick Jestin,
CEO dourthe

N°1

1840

DOURTHE

DOURTHE



1840



DOURTHE

• CRÉATEUR DE VINS DE BORDEAUX DEPUIS 1840 •



BORDEAUX SAUVIGNON BLANC 2020

INFORMATIONS TECHNIQUES

Pour N°1 Blanc, le désir d'un grand vin aromatique dont la puissance s'appuie sur une bonne structure, favorise le choix du Sauvignon Blanc. Une sélection rigoureuse des parcelles permet d'identifier les meilleurs potentiels qualitatifs du terroir et du cépage. De la culture de la vigne aux vendanges, les viticulteurs travaillent étroitement avec les œnologues Dourthe. La macération pelliculaire et la fermentation à basse température libèrent toute la richesse aromatique du cépage sain et mûr et donnent au vin structure et longueur. Un élevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 6 mois renforce les équilibres, la finesse et l'intensité des arômes obtenus.

TECHNICAL FACTS

For N°1 White, the desire to create a great, aromatic wine whose palate is founded on a solid structure made Sauvignon Blanc an obvious choice. In the vineyard, a rigorous selection of parcels takes place to identify the best possible terroir and grape varieties. From tending the vine all the way through to the harvest, the growers work in close collaboration with the Dourthe winemakers. Maceration on the skins and low temperature fermentation combine to release all the best Sauvignon Blanc aromas and provide the wine with structure and length. Maturation on fine lees for 6 months then perfects the balance of the wine and optimises the finesse and intensity of the aromas.

ASSEMBLAGE / BLEND

Sauvignon Blanc

VINIFICATION ET ÉLEVAGE VINIFICATION AND AGEING

Macération pelliculaire, fermentation à basse température, élevage sur lies fines de 6 mois.
Skin contact maceration; cold fermentation; maturing on its lees for 6 months.

ACCORDS METS ET VINS FOOD AND WINE MATCHING

Fruits de mer et crustacés (huîtres, crevettes, moules marinières), saumon mariné, ceviche, poissons grillés, paella, cuisine asiatique, fromages (Chèvre, Comté...)
Seafood and shellfish (oysters and prawns, moules marinières), marinated salmon, ceviche, grilled fish, paella, Asian cuisine, cheeses (goat cheese, Comté...).

NOTE DE DÉGUSTATION

« Issu à 100% de Sauvignon Blanc, N°1 Blanc 2020 offre un vin très aromatique, vif et élégant. Au nez, le bouquet présente d'intenses notes d'agrumes (citron, pamplemousse) soutenues par une élégante minéralité, caractéristique du sauvignon sur sol calcaire. La bouche, tendue, ample et savoureuse, est soutenue tout au long de la dégustation par une belle fraîcheur. L'ensemble, très harmonieux s'achève sur une longue finale aromatique. »

Patrick Jestin,
Président de Dourthe

TASTING NOTE

"Crafted 100% from Sauvignon Blanc, N°1 White 2020 is a very aromatic, crispy and elegant wine. On the nose, it offers intense citrus fruit aromas of lemon and grapefruit, underpinned by an elegant minerality, typical of Sauvignon grown on limestone soil. The lively palate, ample and savoury, is backed by a great freshness. This well-balanced wine culminates in a long, aromatic finish."

Patrick Jestin,
CEO dourthe

N°1

1840

DOURTHE



1840



DOURTHE

• CRÉATEUR DE VINS DE BORDEAUX DEPUIS 1840 •



GRAVES BLANC 2020

INFORMATIONS TECHNIQUES

Pour N°1 Graves Blanc, une sélection rigoureuse des parcelles permet d'identifier les meilleurs potentiels qualitatifs du terroir pour le Sauvignon Blanc et le Sémillon. De la culture de la vigne aux vendanges, les viticulteurs travaillent étroitement avec les oenologues Dourthe. La macération pelliculaire et la fermentation à basse température libèrent toute la richesse aromatique du cépage sain et mûr et donnent au vin structure et longueur. Les meilleurs lots sont élevés sur lies fines avec bâtonnage pendant 6 mois afin de renforcer les équilibres, la finesse et l'ampleur en bouche.

TECHNICAL FACTS

For N°1 Graves White, a rigorous selection of parcels takes place in the vineyard to identify the best possible terroir for Sauvignon Blanc and Semillon. From tending the vine all the way through to the harvest, the growers work in close collaboration with the Dourthe winemakers. Maceration on the skins and low temperature fermentation combine to release all the best aromas and provide the wine with structure and length. The best batches mature on fine lees for 6 months, perfecting the balance of the wine and optimising the finesse and richness.

ASSEMBLAGE / BLEND Sémillon, Sauvignon Blanc

VINIFICATION ET ÉLEVAGE Macération pelliculaire, fermentation à basse température, élevage sur lies fines de 6 mois.
VINIFICATION AND AGEING Skin contact maceration; cold fermentation; maturing on its lees for 6 months.

ACCORDS METS ET VINS Coquillages, crustacés, poissons grillés ou en sauce, tartes à base de légumes, viandes blanches (volaille, lapin, veau), fromages de chèvre, cuisine exotique.
FOOD AND WINE MATCHING Shellfish, grilled fish or fish cooked in sauce, vegetable tarts, white meats including poultry, rabbit and veal, goat cheese and also exotic dishes.

NOTE DE DÉGUSTATION

« Paré d'une robe jaune d'or pâle, N°1 Graves Blanc offre un bouquet complexe d'agrumes et de fleurs d'acacias. En bouche, les saveurs fruitées et florales sont soutenues par une belle acidité. L'élevage partiel en barriques françaises apporte au vin une structure complexe et délicate. La finale est longue et persistante, tout en fraîcheur. »

Patrick Jestin,
Président de Dourthe

TASTING NOTE

“With its yellow-gold appearance, N°1 Graves White boasts a complex nose offering grapefruit and acacia notes. On the palate, the fruity and floral flavors are backed by a lovely acidity. Partial maturation in French oak barrels brings the wine a complex and delicate structure. A great freshness accompanies the long, lingering finish.”

Patrick Jestin,
CEO dourthe

N°1

1840

DOURTHE



2017

GRAVES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

N°1

1840

DOURTHE

MERLOT - CABERNET SAUVIGNON

1840



DOURTHE

•CRÉATEUR DE VINS DE BORDEAUX DEPUIS 1840•

N°1

1840
DOURTHE

GRAVES 2017

INFORMATIONS TECHNIQUES

Pour N°1 Graves Rouge, un travail remarquable est mené dans le vignoble pour identifier les aires les plus propices à une maturité complète du Merlot et du Cabernet-sauvignon. Un vrai partenariat avec les viticulteurs vient garantir une qualité du fruit optimale et régulière. De la culture de la vigne aux vendanges, les viticulteurs travaillent étroitement avec les œnologues Dourthe. Seuls les lots les plus prometteurs sont alors retenus pour l'élevage. La production est nécessairement limitée de façon à maintenir le niveau qualitatif de N°1 Graves.

TECHNICAL FACTS

For N°1 Graves Red, the remarkable task of seeking out the finest terroirs is also undertaken in the vineyard to pinpoint exactly those areas where Merlot and Cabernet Sauvignon have the best chance of reaching full maturity. Forging strong partnerships with growers guarantees optimal and consistent fruit quality. From tending the vine all the way through to the harvest, the growers work in close collaboration with the Dourthe winemakers. Only the most promising wines are kept for maturing. Production is intentionally limited so as to maintain the level of quality of N°1 Graves.

ASSEMBLAGE / BLEND

Merlot, Cabernet-sauvignon

VINIFICATION ET ÉLEVAGE VINIFICATION AND AGEING

Les meilleurs lots sont élevés 12 mois en barriques neuves de chêne français.
The finest batches are aged 12 months in new French oak barrels.

ACCORDS METS ET VINS FOOD AND WINE MATCHING

Charcuterie, volailles en sauce et rôties (poulet rôti, pintade, canard...), viandes en sauce et rôties (filet de boeuf, jarret de veau braisé...), cèpes à la bordelaise, fromages...

Charcuterie, roast poultry or poultry based casseroles and stews (roast chicken, guinea fowl, duck), meat casseroles and roast joints (fillet of beef, braised knuckle of veal), Bordeaux style wild mushrooms, cheese...

NOTE DE DÉGUSTATION

« N°1 Graves Rouge se caractérise par une belle couleur rubis sombre. Au nez ses arômes de fruits rouges sont relevés de notes grillées et épicées. La bouche est ample, concentrée, et soutenue par des tannins veloutés. La finale aromatique offre beaucoup de fraîcheur. »

Patrick Jestin,
Président de Dourthe

TASTING NOTE

"N°1 Graves Red is renowned for its attractive, dark ruby appearance. On the nose, toasty, spicy notes enhance red fruit aromas. On the palate, the wine is generous, concentrated and balanced by silky tannins. Its aromatic finish provides abundant freshness."

Patrick Jestin,
CEO dourthe

N°1

1840

DOURTHE



1840



DOURTHE

•CRÉATEUR DE VINS DE BORDEAUX DEPUIS 1840•

N°1

1840
DOURTHE

GRAVES 2018

INFORMATIONS TECHNIQUES

Pour N°1 Graves Rouge, un travail remarquable est mené dans le vignoble pour identifier les aires les plus propices à une maturité complète du Merlot et du Cabernet-sauvignon. Un vrai partenariat avec les viticulteurs vient garantir une qualité du fruit optimale et régulière. De la culture de la vigne aux vendanges, les viticulteurs travaillent étroitement avec les œnologues Dourthe. Seuls les lots les plus prometteurs sont alors retenus pour l'élevage. La production est nécessairement limitée de façon à maintenir le niveau qualitatif de N°1 Graves.

TECHNICAL FACTS

For N°1 Graves Red, the remarkable task of seeking out the finest terroirs is also undertaken in the vineyard to pinpoint exactly those areas where Merlot and Cabernet Sauvignon have the best chance of reaching full maturity. Forging strong partnerships with growers guarantees optimal and consistent fruit quality. From tending the vine all the way through to the harvest, the growers work in close collaboration with the Dourthe winemakers. Only the most promising wines are kept for maturing. Production is intentionally limited so as to maintain the level of quality of N°1 Graves.

ASSEMBLAGE / BLEND

Merlot, Cabernet-sauvignon

VINIFICATION ET ÉLEVAGE VINIFICATION AND AGEING

Les meilleurs lots sont élevés 12 mois en barriques neuves de chêne français.
The finest batches are aged 12 months in new French oak barrels.

ACCORDS METS ET VINS FOOD AND WINE MATCHING

Charcuterie, volailles en sauce et rôties (poulet rôti, pintade, canard...), viandes en sauce et rôties (filet de boeuf, jarret de veau braisé...), cèpes à la bordelaise, fromages...

Charcuterie, roast poultry or poultry based casseroles and stews (roast chicken, guinea fowl, duck), meat casseroles and roast joints (fillet of beef, braised knuckle of veal), Bordeaux style wild mushrooms, cheese...

NOTE DE DÉGUSTATION

« N°1 Graves Rouge se caractérise par une belle couleur rubis sombre. Au nez ses arômes de fruits rouges sont relevés de notes grillées et épicées. La bouche est ample, concentrée, et soutenue par des tannins veloutés. La finale aromatique offre beaucoup de fraîcheur. »

Patrick Jestin,
Président de Dourthe

TASTING NOTE

"N°1 Graves Red is renowned for its attractive, dark ruby appearance. On the nose, toasty, spicy notes enhance red fruit aromas. On the palate, the wine is generous, concentrated and balanced by silky tannins. Its aromatic finish provides abundant freshness."

Patrick Jestin,
CEO dourthe

N°1

1840

DOURTHE

DOURTHE



1840



DOURTHE

•CRÉATEUR DE VINS DE BORDEAUX DEPUIS 1840•



MÉDOC 2018

INFORMATIONS TECHNIQUES

TECHNICAL FACTS

Pour N°1 Médoc, un travail remarquable est mené dans le vignoble pour identifier les aires les plus propices à une maturité complète du Merlot et du Cabernet-sauvignon. Un vrai partenariat avec les viticulteurs vient garantir une qualité du fruit optimale et régulière. De la culture de la vigne aux vendanges, les viticulteurs travaillent étroitement avec les œnologues Dourthe. Seuls les lots les plus prometteurs sont alors retenus pour l'élevage. La production est nécessairement limitée de façon à maintenir le niveau qualitatif de N°1 Médoc.

For N°1 Médoc, the remarkable task of seeking out the finest terroirs is also undertaken in the vineyard to pinpoint exactly those areas where Merlot and Cabernet Sauvignon have the best chance of reaching full maturity. Forging strong partnerships with growers guarantees optimal and consistent fruit quality. From tending the vine all the way through to the harvest, the growers work in close collaboration with the Dourthe winemakers. Only the most promising wines are kept for maturing. Production is intentionally limited so as to maintain the level of quality of N°1 Médoc.

ASSEMBLAGE / BLEND

Merlot, Cabernet -sauvignon

VINIFICATION ET ÉLEVAGE VINIFICATION AND AGEING

Les meilleurs lots sont élevés 12 mois en barriques neuves de chêne français.
The finest batches are aged 12 months in new French oak barrels.

ACCORDS METS ET VINS FOOD AND WINE MATCHING

Foie gras, les viandes grillée et rôties (rôti de boeuf, côte de boeuf, brochette de mouton, côtes d'agneau...), les volailles (magrets de canard...), le gibier (faisan, pavé de biche, bécasse rôtie, cailles...), les plats épicés, les fromages...
Foie gras, grilled and roast meats (roast beef, skewered mutton and lamb chops), poultry (duck magret), game (pheasant, venison and roast woodcock), spicy dishes and cheese.

NOTE DE DÉGUSTATION

TASTING NOTE

« N°1 Médoc offre une belle robe pourpre aux reflets foncés et un bouquet intense de fruits rouges et noirs. Le palais est ample, plein, concentré et développe des arômes complexes de cassis, de cacao, de poivre...Il est soutenu par des tannins généreux, et se prolonge sur une longue finale aromatique. »

"N°1 Médoc boasts a wonderful purple colour with dark tones and an intense bouquet of red and black fruits. The wine is generous, full and concentrated on the palate, developing complex aromas of blackcurrant, cocoa and pepper, backed by ripe tannins that give way to a long, aromatic finish."

Patrick Jestin,
Président de Dourthe

Patrick Jestin,
CEO Dourthe

N°1

1840

DOURTHE



2019

SAINT-ÉMILION

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

N°1

1840

DOURTHE

MERLOT - CABERNET FRANC

1840



DOURTHE

•CRÉATEUR DE VINS DE BORDEAUX DEPUIS 1840•

N°1

1840
DOURTHE

SAINT-ÉMILION 2019

INFORMATIONS TECHNIQUES

Pour N°1 Saint-Emilion, un travail remarquable est mené dans le vignoble pour identifier les aires les plus propices à une maturité complète du Merlot et du Cabernet Franc. Un vrai partenariat avec les viticulteurs vient garantir une qualité du fruit optimale et régulière. De la culture de la vigne aux vendanges, les viticulteurs travaillent étroitement avec les œnologues Dourthe. Seuls les lots les plus prometteurs sont alors retenus pour l'élevage. La production est nécessairement limitée de façon à maintenir le niveau qualitatif de N°1 Saint-Emilion.

TECHNICAL FACTS

For N°1 Saint-Emilion, the remarkable task of seeking out the finest terroirs is also undertaken in the vineyard to pinpoint exactly those areas where Merlot, Cabernet Franc have the best chance of reaching full maturity. Forging strong partnerships with growers guarantees optimal and consistent fruit quality. From tending the vine all the way through to the harvest, the growers work in close collaboration with the Dourthe winemakers. Only the most promising wines are kept for maturing. Production is intentionally limited so as to maintain the level of quality of N°1 Saint-Emilion.

ASSEMBLAGE / BLEND

Merlot, Cabernet Franc.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE VINIFICATION AND AGEING

Les meilleurs lots sont élevés 12 mois en barriques neuves de chêne français.
The finest batches are aged 12 months in new French oak barrels.

ACCORDS METS ET VINS FOOD AND WINE MATCHING

Charcuterie, volailles en sauce et rôties (pintade, canard...), viandes en sauce et rôties (épaule d'agneau, filet de boeuf, jarret de veau braisé...), fromages...
Charcuterie, roast poultry or poultry based casseroles and stews (guinea fowl and duck), meat casseroles and roast joints (shoulder of lamb, fillet of beef and braised knuckle of veal), cheese...

NOTE DE DÉGUSTATION

« D'une belle couleur bigarreau sombre, N°1 Saint-Emilion offre un bouquet très expressif qui associe les fruits rouges et les épices avec des nuances de sous-bois. La bouche ronde et souple révèle une belle matière soutenue par des tannins soyeux. La finale longue et aromatique s'accompagne de notes épicées. »

Patrick Jestin,
Président de Dourthe

TASTING NOTE

"With its attractive dark cherry colour, N°1 Saint-Emilion boasts an extremely expressive bouquet combining red fruits and spice with hints of forest floor. Round and supple on the palate, its firm body is underpinned by silky tannins. The wine is long and aromatic on the finish, with spicy notes."

Patrick Jestin,
CEO dourthe

Beau Mayne

LE BORDEAUX DE CHARME PAR DOURTHE



A l'époque où l'on devait attendre encore plusieurs années pour déguster les Bordeaux dans de bonnes conditions, Dourthe crée en 1979 Beau Mayne, un Bordeaux jeune, souple, fruité et plein de charme.

Un vin adapté à tous les styles de gastronomie

Par son caractère léger et fruité, Beau Mayne peut s'adapter à tous les styles de cuisine. Même les plats les plus exotiques ou les nouvelles tendances gastronomiques les plus aventureuses trouvent avec Beau Mayne un compagnon idéal.

Une qualité sans cesse améliorée, fruit du savoir-faire Dourthe

Beau Mayne est issu d'une sélection toujours plus exigeante, menée par nos œnologues et liée à leur parfaite connaissance des terroirs de Bordeaux.

Parmi plusieurs centaines de lots, seuls les meilleurs sont retenus, ceux dont la souplesse des tannins et la richesse du fruit les rendent dignes de figurer dans la cuvée Beau Mayne.

L'assemblage permet alors de composer un vin au fruit riche et complexe, équilibré, aux tannins particulièrement fondus qu'un élevage en cuves, puis en bouteilles viendra encore affiner.

La constance de la qualité, millésime après millésime

La mission des œnologues Dourthe est principalement de reproduire fidèlement le style, le caractère Beau Mayne, millésime après millésime, en goûtant, en regoûtant et en partageant la mémoire du goût. La mise en place de partenariats durables avec les propriétés favorise en outre la continuité du style des vins.

La constance de la qualité de Beau Mayne est un atout important, en particulier par rapport aux vins de propriétés où l'effet millésime et les variations qualitatives sont beaucoup plus marqués et peuvent parfois dérouter l'amateur.

Un rapport qualité / prix performant et stable

Beau Mayne est un très bon Bordeaux de charme dont la qualité est supérieure aux vins de châteaux vendus au même prix, car il bénéficie du savoir-faire de la Maison Dourthe et de moyens supérieurs à la plupart des petites propriétés dans le Bordelais.

Le vin préféré des restaurateurs depuis plus de 30 ans

Adapté aux besoins des restaurateurs et aux goûts des consommateurs, Beau Mayne s'est rapidement imposé comme la marque leader en restauration française.



DOURTHE
BORDEAUX

Beau Mayne



60% Merlot - 40% Cabernet-Sauvignon



100% Sauvignon



60% Cabernet-Sauvignon - 40% Merlot

Beau Mayne Rouge

60 % Merlot - 40 % Cabernet Sauvignon

D'une belle robe rubis profond, ce vin est marqué au nez par des arômes de fruits rouges. La bouche révèle une rondeur bien structurée aux tannins soyeux et élégants. Il offre une jolie finale fruitée. A boire jeune, en accompagnement de viandes rouges, de fromages ou de volailles.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2010 - ★★ VIN REMARQUABLE - (MILLÉSIME 2007)

«... Ce remarquable 2007 se pare d'une jolie robe rubis foncé aux franges violines. Le nez complexe mêle les fruits rouges et noirs et le pruneau à une note élégante de bois de cèdre. Soutenu par des tanins soyeux, ce vin de caractère séduit par sa rondeur sa douceur et sa générosité... »

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS À PETITS PRIX 2007 - Gerbelle et Maurange - (MILLÉSIME 2005)

«Il affiche une très belle couleur, et une expression fruitée intense au nez et en bouche. Délicieusement épicée en finale, cette cuvée est d'une très belle harmonie. Elle a énormément progressé en un an.»

Beau Mayne Blanc

100 % Sauvignon

Paré d'une belle robe jaune pâle jaune vert brillant, Beau Mayne offre un nez fin et délicat aux arômes de fruits et de fleurs. Sa finale est vive et harmonieuse. Équilibré, frais et élégant, il est le compagnon idéal des coquillages, des poissons ou des entrées froides.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2010 - (MILLÉSIME 2008)

«...Ce pur sauvignon de couleur jaune pâle délivre au nez une corbeille exubérante de fleurs et de fruits, allant de l'acacia au citron en passant par le pamplemousse, le lilas et le kiwi. L'attaque vive précède un palais rond et gras marqué par une longue finale fraîche et fruitée.»

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS À PETITS PRIX 2007 - Gerbelle et Maurange - (MILLÉSIME 2005)

«Avec un profil dominé par le sauvignon, cette marque produit un blanc vif, nerveux et tendre en bouche. C'est souple, mais rafraîchissant et techniquement très bien élaboré.»

Le Rosé du Mayne

60% Cabernet-Sauvignon - 40% Merlot

Le Rosé du Mayne affirme une personnalité différente du rosé du midi. En bouche, il est aussi vif et nerveux que sa couleur l'annonce, mais sans la moindre aspérité. Arômes d'aubépine et de groseille, notes acidulées, le Rosé du Mayne accompagne merveilleusement la cuisine estivale.

Ils font confiance à Beau Mayne :

Aéroport de Toulouse, Golf d'Orléans, Mercure Thalassa Regina (Biarritz), Concorde Lafayette, Westin Hotel, Radisson Hotels & Resorts, Sheraton Hotel, Pullmann Bordeaux, Le Grand hôtel, Casinos Barrière, Le Napoléon, Comtesse du Barry, Casino D'Enghien, Carlton, Hotel Palais de la Méditerranée, Millenia (Paris), Servair (filiale de Air France), Westminster Hôtel. Dolce Chantilly, Golf de Houlgate...

DOURTHE BORDEAUX

35, route de Bordeaux - Parempeyre . CS80004 - 33295 Blanquefort Cedex - France

Tél : 33 (0) 5 56 35 53 00 - Fax : 33 (0) 5 56 35 53 29

www.dourthe.com - contact@dourthe.com

INFORMATIONS TECHNIQUES :

“ A l'époque où l'on devait attendre encore plusieurs années pour déguster les Bordeaux dans de bonnes conditions, Douurthe créée en 1979 Beau Mayne, un Bordeaux jeune, souple, fruité et plein de charme. Beau Mayne est issu d'une sélection toujours plus exigeante, menée par nos œnologues et liée à leur parfaite connaissance des terroirs de Bordeaux. Parmi plusieurs centaines de lots, seuls les meilleurs sont retenus, ceux dont la souplesse des tannins et la richesse du fruit les rendent dignes de figurer dans la cuvée Beau Mayne. L'assemblage permet alors de composer un vin au fruit riche et complexe, équilibré, aux tannins particulièrement fondus qu'un élevage en cuves, puis en bouteilles vendra encore affiner.

NOTE DE DÉGUSTATION :

D'une belle robe rubis profond, ce vin est marqué au nez par des arômes de fruits rouges. La bouche révèle une rondeur bien structurée aux tannins soyeux et élégants. Il offre une jolie finale fruitée.

Patrick Jestin, Président de Douurthe

TECHNICAL FACTS :

“ At one time, it was necessary to wait again several years to taste Bordeaux wines in good conditions. Douurthe created Beau Mayne in 1979, a round, nicely-balanced Bordeaux with the emphasis on lovely ripe fruit. Beau Mayne is the result of an increasingly strict selection process conducted by our oenologists who all have perfect knowledge of the Bordeaux terroirs. From several hundred batches, only the best are selected, those whose supple tannins and rich fruit render them worthy of a place in the Beau Mayne cuvée. The blend is then made to strike the right balance between rich, complex fruit and particularly mellow tannins before the wine is matured in vats and then bottles to put the finishing touch to it.

TASTING NOTES :

With its lovely deep red colour, the wine boasts a bouquet of red fruit aromas. On the palate, it is rounded, revealing good structure and silky, elegant tannins. It offers a nice fruity finish.

Patrick Jestin, President of Douurthe



CÉPAGES :

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vinification traditionnelle, élevage de quelques mois en cuves.

ACCORDS METS ET VINS :

A boire jeune, en accompagnement de charcuteries (terrine de lapin, foie de volaille), de viandes rouges ou blanches (rôti de bœuf, petit salé aux lentilles, volailles...), de gratins de viandes et de légumes, de fromages.

VARIÉTALES :

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

VINIFICATION AND AGEING :

Traditional vinification, maturation for a few months in vats.

FOOD AND WINE MATCHING :

Best enjoyed in its youth, served with cold meats (rabbit terrine, chicken livers), red or white meats (roast beef, salted pork belly with lentils, and poultry), cottage pie and vegetable gratin, cheese.

DOURTHE

POUR PLUS D'INFORMATIONS

BORDEAUX

www.dourthe.com



LES VIGNOBLES DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

- Essence de Douurthe
- Château Belgrave, Grand Cru Classé Haut-Médoc
- Château Le Boscq, Cru Bourgeois Saint-Estèphe
- Château La Gardé, Pessac-Léognan
- Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, Saint-Émilion Grand Cru
- Château Rahoul, Graves
- Château Haut Gros Caillou, Saint-Émilion Grand Cru
- Château Reysson, Cru Bourgeois Haut-Médoc
- Château Pey La Tour, Bordeaux Supérieur et Bordeaux
- Château De Ricaud, Cadillac - Côtes de Bordeaux et Loupiac

INFORMATIONS TECHNIQUES :

« A l'époque où l'on devait attendre encore plusieurs années pour déguster les Bordeaux dans de bonnes conditions, Dourthe crée en 1979 Beau Mayne, un Bordeaux jeune, souple, fruité et plein de charme. Beau Mayne est issu d'une sélection toujours plus exigeante, menée par nos œnologues et liée à leur parfaite connaissance des terroirs de Bordeaux. Parmi plusieurs centaines de lots, seuls les meilleurs sont retenus, ceux dont la souplesse des tannins et la richesse du fruit les rendent dignes de figurer dans la cuvée Beau Mayne. L'assemblage permet alors de composer un vin au fruit riche et complexe, équilibré, aux tannins particulièrement fondus qu'un élevage en cuves, puis en bouteilles viendra encore affiner.

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le Rosé du Mayne affirme une personnalité différente du rosé du midi. En bouche, il est aussi vif et nerveux que sa couleur l'annonce, mais sans la moindre aspérité. Il présente des arômes d'aubépine et de groselle, ainsi que des notes acidulées.

Patrick Jestin, Président de Dourthe

TECHNICAL FACTS :

« At one time, it was necessary to wait again several years to taste Bordeaux wines in good conditions. Dourthe created Beau Mayne in 1979, a round, nicely-balanced Bordeaux with the emphasis on lovely ripe fruit. Beau Mayne is the result of an increasingly strict selection process conducted by our oenologists who all have perfect knowledge of the Bordeaux terroirs. From several hundred batches, only the best are selected, those whose supple tannins and rich fruit render them worthy of a place in the Beau Mayne cuvée. The blend is then made to strike the right balance between rich, complex fruit and particularly mellow tannins before the wine is matured in vats and then bottles to put the finishing touch to it.

TASTING NOTES :

Le Rosé du Mayne has a different personality to that of the rosés of southern France. In the mouth, it is every bit as lively and nerwy as its colour would suggest, but without the slightest harshness. It has aromas of hawthorn and redcurrant with acidulous touches.

Patrick Jestin, President of Dourthe



CÉPAGES :

Cabernet Sauvignon, Merlot

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vinification traditionnelle, élevage de quelques mois en cuves.

ACCORDS METS ET VINS :

Idéal avec la cuisine estivale (salades composées, viandes grillées au barbecue et à la plancha, tomates farcies...), viandes blanches (rôti de porc froid, veau), cuisine d'ailleurs (paella, cuisine asiatique), pâtes et riz aux fruits de mer...

VARIÉTALES :

Cabernet Sauvignon, Merlot

VINIFICATION AND AGEING :

Traditional vinification, maturation for a few months in vats.

FOOD AND WINE MATCHING :

Ideal with summer fare (salads, barbecued and seared meats and stuffed tomatoes) white meats (cold roast pork, veal), foreign cuisine (paella, Asian dishes), seafood pasta and rice dishes.

DOURTHE

POUR PLUS
D'INFORMATIONS

BORDEAUX

www.dourthe.com



LES VIGNOBLES DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Essence de Dourthe

Château Belgrave, *Grand Cru Classé Haut-Médoc*

Château Le Boscq, *Cru Bourgeois Saint-Estèphe*

Château La Garde, *Pessac-Léognan*

Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, *Saint-Émilion Grand Cru*

Château Rahoul, *Graves*

Château Haut Gros Caillou, *Saint-Émilion Grand Cru*

Château Reysson, *Cru Bourgeois Haut-Médoc*

Château Pey La Tour, *Bordeaux Supérieur et Bordeaux*

Château De Ricaud, *Cadillac - Côtes de Bordeaux et Loupiac*

INFORMATIONS TECHNIQUES :

« A l'époque où l'on devait attendre encore plusieurs années pour déguster les Bordeaux dans de bonnes conditions, Douthe crée en 1979 Beau Mayne, un Bordeaux jeune, souple, fruité et plein de charme. Beau Mayne est issu d'une sélection toujours plus exigeante, menée par nos oenologues et liée à leur parfaite connaissance des terroirs de Bordeaux. Parmi plusieurs centaines de lots, seuls les meilleurs sont retenus, ceux dont la richesse du fruit les rend dignes de figurer dans la cuvée Beau Mayne. L'assemblage permet alors de composer un vin au fruit riche et complexe, équilibré, qu'un élevage en cuves, puis en bouteilles viendra encore affiner.

NOTE DE DÉGUSTATION :

Paré d'une belle robe jaune pâle aux reflets vert brillant, Beau Mayne offre un nez fin et délicat aux arômes de fruits et de fleurs. Sa finale est vive et harmonieuse.

Patrick Jestin, Président de Douthe

TECHNICAL FACTS :

At one time, it was necessary to wait again several years to taste Bordeaux wines in good conditions. Douthe created Beau Mayne in 1979, a round, nicely-balanced Bordeaux with the emphasis on lovely ripe fruit. Beau Mayne is the result of an increasingly strict selection process conducted by our oenologists who all have perfect knowledge of the Bordeaux terroirs. From several hundred batches, only the best are selected, those whose rich fruit renders them worthy of a place in the Beau Mayne cuvée. The blend is then made to strike the right balance between rich, complex fruit and before the wine is matured in vats and then bottles to put the finishing touch to it.

TASTING NOTES :

Draped in its brilliant, pale greenish-yellow robe, Beau Mayne boasts a delicate bouquet of fruit and flower aromas. The finish is lively and harmonious.

Patrick Jestin, President of Douthe



CÉPAGES :

100% Sauvignon Blanc

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Elevage de quelques mois sur lies fines

ACCORDS METS ET VINS :

Équilibré, frais et élégant, il est le compagnon idéal des coquillages (moules marinières, huîtres...), des poissons ou des entrées froides (salades composées...).

VARIETALS :

100% Sauvignon Blanc

VINIFICATION AND AGEING :

Maturation for a few months on the lees.

FOOD AND WINE MATCHING :

Well-balanced, fresh and elegant, it is the perfect partner to shellfish (moules marinières and oysters), fish or cold starters such as salads.

DOURTHE

POUR PLUS
D'INFORMATIONS

BORDEAUX

www.dourthe.com



LES VIGNOBLES DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Essence de Douthe

Château Belgrave, *Grand Cru Classé Haut-Médoc*

Château Le Boscq, *Cru Bourgeois Saint-Estèphe*

Château La Garde, *Pessac-Léognan*

Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, *Saint-Émilion Grand Cru*

Château Rahoul, *Graves*

Château Haut Gros Caillou, *Saint-Émilion Grand Cru*

Château Reysson, *Cru Bourgeois Haut-Médoc*

Château Pey La Tour, *Bordeaux Supérieur et Bordeaux*

Château De Ricaud, *Cadillac - Côtes de Bordeaux et Loupiac*

Marquille

BORDEAUX ROUGE, BLANC ET ROSE



Une qualité constante, fruit du savoir-faire de Dourthe



Marquille est issu d'une sélection exigeante, menée par nos oenologues et liée à leur parfaite connaissance des terroirs de Bordeaux.

Parmi plusieurs centaines de lots, seuls les meilleurs sont retenus, ceux dont la souplesse des tannins et la richesse du fruit les rendent dignes de figurer dans la cuvée Marquille.

La mise en place de partenariats durables avec les propriétés favorise en outre la continuité du style des vins.

L'assemblage permet alors de composer un vin au fruit riche et complexe, équilibré, aux tannins particulièrement fondus qu'un élevage en cuves, puis en bouteilles viendra encore affiner.



Notes de dégustation

MARQUILLE – BORDEAUX ROUGE :

60 % Merlot - 40 % Cabernet Sauvignon

« D'une belle robe rubis profond, ce vin est marqué au nez par des arômes de fruits rouges. La bouche révèle une rondeur bien structurée aux tannins soyeux et élégants. Il offre une jolie finale fruitée. A boire jeune, en accompagnement de viandes rouges, de fromages ou de volailles. »

MARQUILLE BORDEAUX BLANC

100 % Sauvignon

« Paré d'une belle robe jaune pâle brillant, Marquille Bordeaux Blanc offre un nez fin et délicat aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Sa finale est vive et harmonieuse. Equilibré, frais et élégant, il est le compagnon idéal des coquillages, des poissons ou des entrées froides. »

MARQUILLE BORDEAUX ROSE :

40% Cabernet-Sauvignon - 40% Cabernet-Franc - 20% Merlot

« Marquille Bordeaux Rosé se caractérise par une belle fraîcheur aromatique. En bouche, il est aussi vif et nerveux que sa couleur l'annonce, mais sans la moindre aspérité. Arômes d'aubépine et de groseille, notes acidulées, ce vin accompagne merveilleusement la cuisine estivale. »

DOURTHE

BORDEAUX

www.dourthe.com

ANGE D'OR

SAUTERNES



TERROIR

L'appellation Sauternes est située à une quarantaine de kilomètres au sud-est de Bordeaux, entre la Garonne au nord et la vallée de Ciron à l'ouest. Ces deux rivières influencent le climat : l'alternance de matinées humides et d'après-midi chauds et ensoleillés favorise le développement de la pourriture noble : le botrytis cinerea. Ce champignon provoque sur les cépages Sémillon, Sauvignon, et Muscadelle une concentration en sucre maximum en s'attaquant à l'eau contenue dans les baies.

DÉGUSTATION

Ange d'Or se caractérise par une couleur vieil or. A la fois rond et puissant, il offre un caractère rôti exceptionnel. Son bouquet, chaud et complexe, mêle des arômes floraux, mielleux et confits (agrumes et abricot). Appréciable dès sa jeunesse pour son fruité et sa fraîcheur, ce Sauternes mérite une garde longue (entre 5 et 10 ans) pour exprimer toute sa richesse.

Compagnon idéal des foies gras et des desserts, il peut pourtant se servir tout au long du repas.

ENCÉPAGEMENT

70% Sémillon - 20% Sauvignon – 10% Muscadelle



Vins et Vignobles
DOURTHE
Bordeaux depuis 1840

VINS ET VIGNOBLES DOURTHE
35, route de Bordeaux - Parempuyre . CS80004 - 33295 Blanquefort Cedex - France
Tél : 33 (0) 5 56 35 53 00 - Fax : 33 (0) 5 56 35 53 29
www.dourthe.com - contact@cvbg.com

le Clocher

SAINT-EMILION



TERROIR

Parmi les appellations prestigieuses, Saint-Émilion est l'une des plus réputées à la fois par son passé historique et par la qualité de ses grands crus classés.

SÉLECTION

Saint-Émilion compte également de nombreuses propriétés plus petites, bénéficiant elles aussi de ce même grand terroir. Parmi ces propriétés, les œnologues de DOURTHE mènent une sélection rigoureuse afin de découvrir les crus les plus typiques et les plus représentatifs de l'appellation pour élaborer LE CLOCHER SAINT-EMILION. La sélection s'opère sur des vignobles à forte densité de plantation, vendangés de préférence à la main dont l'âge moyen est de plus de dix ans.

ENCÉPAGEMENT

75% Merlot, 25% Cabernet Franc



Vins et Vignobles
DOURTHE
Bordeaux depuis 1840

VINS ET VIGNOBLES DOURTHE
35, route de Bordeaux - Parempuyre . CS80004 - 33295 Blanquefort Cedex - France
Tél : 33 (0) 5 56 35 53 00 - Fax : 33 (0) 5 56 35 53 29
www.dourthe.com - contact@cvbg.com



DOURTHE

"TERROIRS D'EXCEPTION"



*Découvrez les trésors
de la gamme Dourthe ...*

Vins et Vignobles
DOURTHE
Bordeaux depuis 1840



*Une qualité constamment plébiscitée
par les professionnels...*

BETTANE & DESSEAUVE

LE GRAND GUIDE DES
VINS DE FRANCE 2011

CROIX DES BOUQUETS Graves Blanc 2009

« Un très beau graves raffiné et expressif, avec un fruit pur et une grande minéralité, une bouche suave, aromatique et tendue. »

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
UNE QUALITÉ RECONNUE
PAR LE GUIDE HACHETTE
DEPUIS PLUS DE 10 ANS

TERRASSE DE LA JALLE Médoc

Guide 2010 : qualité Médoc Terroirs d'Exception 2006 *
Guide 2009 : qualité Médoc Terroirs d'Exception 2005 *
Guide 2008 : qualité Médoc Terroirs d'Exception 2004 *
Guide 2007 : qualité Médoc Terroirs d'Exception 2003 **
Guide 2005 : qualité Médoc Terroirs d'Exception 2002 *
Guide 2005 : qualité Médoc Terroirs d'Exception 2001 citée
Guide 2002 : qualité Médoc Terroirs d'Exception 1998 *
Guide 2001 : qualité Médoc Terroirs d'Exception 1997 *
Guide 2000 : qualité Médoc Terroirs d'Exception 1996 *

CROIX DES BOUQUETS Graves Blanc

Guide 2011 : Croix des Bouquets 2009 *
Guide 2003 : qualité Graves Blanc Terroirs d'Exception 2000 **
Guide 2002 : qualité Graves Blanc Terroirs d'Exception 1999 **
Guide 2001 : qualité Graves Blanc Terroirs d'Exception 1998 **

CROIX DES MENUTS Saint-Emilion

Guide 2009 : qualité Saint Emilion Terroirs d'Exception 2005 **
Guide 2008 : qualité Saint Emilion Terroirs d'Exception 2004 citée
Guide 2007 : qualité Saint Emilion Terroirs d'Exception 2003 *
Guide 2004 : qualité Saint Emilion Terroirs d'Exception 2000 *
Guide 2003 : qualité Saint Emilion Terroirs d'Exception 1999 *
Guide 2001 : qualité Saint Emilion Terroirs d'Exception 1997 **
Guide 2000 : qualité Saint Emilion Terroirs d'Exception 1996 **

HAUTES GRAVIÈRES Graves Rouge

Guide 2011 : Hauts Gravières 2007 cité
Guide 2008 : qualité Graves rouge Terroirs d'Exception 2004 *
Guide 2007 : qualité Graves rouge Terroirs d'Exception 2003 *
Guide 2006 : qualité Graves rouge Terroirs d'Exception 2002 citée
Guide 2005 : qualité Graves rouge Terroirs d'Exception 2001 *
Guide 2004 : qualité Graves rouge Terroirs d'Exception 2000 *
Guide 2001 : qualité Graves rouge Terroirs d'Exception 98 citée

* VIN TRÈS RÉUSSI ** VIN REMARQUABLE ♥ COUR DE CŒUR

GUIDE
HUBERT

GUIDE 2010

CROIX DES BOUQUETS Graves Blanc 2009

****(*) « Robe jaune d'or vert, nez superbe, raffiné et expressif, développant un fruit mûr, pur et délicat, un joli fruité et de la minéralité ; la bouche est suave, tendue aussi, avec des arômes persistants, de la maturité conjuguée à une excellente vivacité et une belle tenue. »

HAUTES GRAVIÈRES Graves rouge 2007

**** « Robe pourpre rubis, superbe nez riche et épanoui, offrant un fruit mûr, des notes vanillées et fumées, une grande subtilité dans les arômes que l'on retrouve dans une bouche charnue et ample, avec un beau grain, des tannins savoureux, de l'allonge et beaucoup de fraîcheur. Belle réussite que ce Graves déjà agréable à boire... »

Decanter

AOÛT 2009

CROIX DES MENUTS Saint Emilion 2006

****. Hautement recommandé
Compte parmi les 50 meilleurs vins rouges français

Un travail de sélection et de élevage haute couture

- GRAVES, MÉDOC, SAINT-EMILION : des appellations prestigieuses et renommées
- LA RECHERCHE DE TERROIRS À FORT POTENTIEL QUALITATIF et typiques de chaque appellation
- UN PARTENARIAT DE QUALITÉ et durable avec les propriétés pour sélectionner les lots les plus qualitatifs
- DES VINS ASSEMBLÉS ET ÉLEVÉS EN BARRIQUES NEUVES de chêne français pendant un an comme les Grands Crus Bordelais
- L'EXPRESSION DU STYLE DOURTHE sur les trois appellations : fruit, concentration, finesse et élégance
- UN PACKAGING RAFFINÉ et distinctif avec des noms qui évoquent l'univers des châteaux
- UN RAPPORT QUALITÉ-PRIX UNIQUE à Bordeaux avec une qualité qui se compare à des châteaux de grande renommée.



Des vins exceptionnels ...



Terrasse de la Jalle

Un grand vin classique du Médoc, complexe et élégant.

CÉPAGES :

55% Cabernet Sauvignon
45% Merlot

NOTE DE DÉGUSTATION :

Terrasse de la Jalle offre une belle robe pourpre aux reflets foncés et un bouquet intense de fruits rouges et noirs. Le palais est ample, plein, concentré et développe des arômes complexes de cassis, de cacao, de poivre... Il est soutenu par des tannins généreux, et se prolonge sur une longue finale aromatique.



Hautes Gravières

Un graves rouge fruité, savoureux avec beaucoup de fraîcheur.

CÉPAGES :

80% Merlot
20% Cabernet-Sauvignon

NOTE DE DÉGUSTATION :

Hautes Gravières se caractérise par une belle couleur rubis sombre. Au nez ses arômes de fruits rouges sont relevés de notes grillées et épicées. La bouche est ample, concentrée, et soutenue par des tannins veloutés. La finale aromatique offre beaucoup de fraîcheur.



Croix des Bouquets

Un graves blanc raffiné, frais et aromatique.

CÉPAGES :

50% Sémillon
50% Sauvignon

NOTE DE DÉGUSTATION :

Paré d'une robe jaune d'or, Croix des Bouquets offre un bouquet complexe avec des notes de pamplemousse, acacia. Des saveurs subtiles, fruitées et florales se révèlent en bouche et se conjuguent à une belle acidité.



Croix des Menuts

Un Saint-Emilion élégant et gourmand, typique de son terroir.

CÉPAGES :

80% Merlot
20% Cabernet Franc

NOTE DE DÉGUSTATION :

D'une belle couleur bigarreau sombre, Croix des Menuts offre un bouquet très expressif qui associe les fruits rouges et les épices avec des nuances de sous-bois. La bouche ronde et souple révèle une belle matière soutenue par des tannins soyeux. La finale longue et aromatique s'accompagne de notes épicées.



... qui accompagneront
à merveille tous vos menus.

	Croix des Bouquets GRAVES BLANC	Hautes Gravières GRAVES ROUGE	Croix des Menuts ST ÉMILION	Terrasse de la Jalle MÉDOC
Apéritifs	x	x		
Charcuteries		x	x	x
Salades et assiettes composées	x	x		
Poissons en sauce, tartes à base de poisson	x	x		
Fruits de mer, coquillages, poissons et crustacés	x			
Viandes blanches en sauce		x	x	x
Viandes blanches rôties	x	x	x	x
Viandes rouges en sauce, rôties		x	x	x
Volailles à chair blanche		x	x	
Volailles à chair brune, gibiers à plume, à poil			x	x
Grillades, tartes et gratins à base de viande		x	x	x
Tartes à base de légumes	x			
Pâtes, plats épicés		x	x	x
Cuisine Exotique	x	x	x	
Fromages à pâtes molles, persillées, pressées		x	x	x
Fromages de chèvre	x			
Salades de fruits	x			
Entremets		x		
Desserts à base de chocolat			x	x
Glaces, tartes aux fruits	x			

Vins et Vignobles
DOURTHE
Bordeaux depuis 1840



DOURTHE

BORDEAUX

Pour en savoir plus sur nos châteaux et nos créations,
consultez notre site internet et notre page Facebook :

www.dourthe.com

www.facebook.com/Vins-et-Vignobles-Dourthe

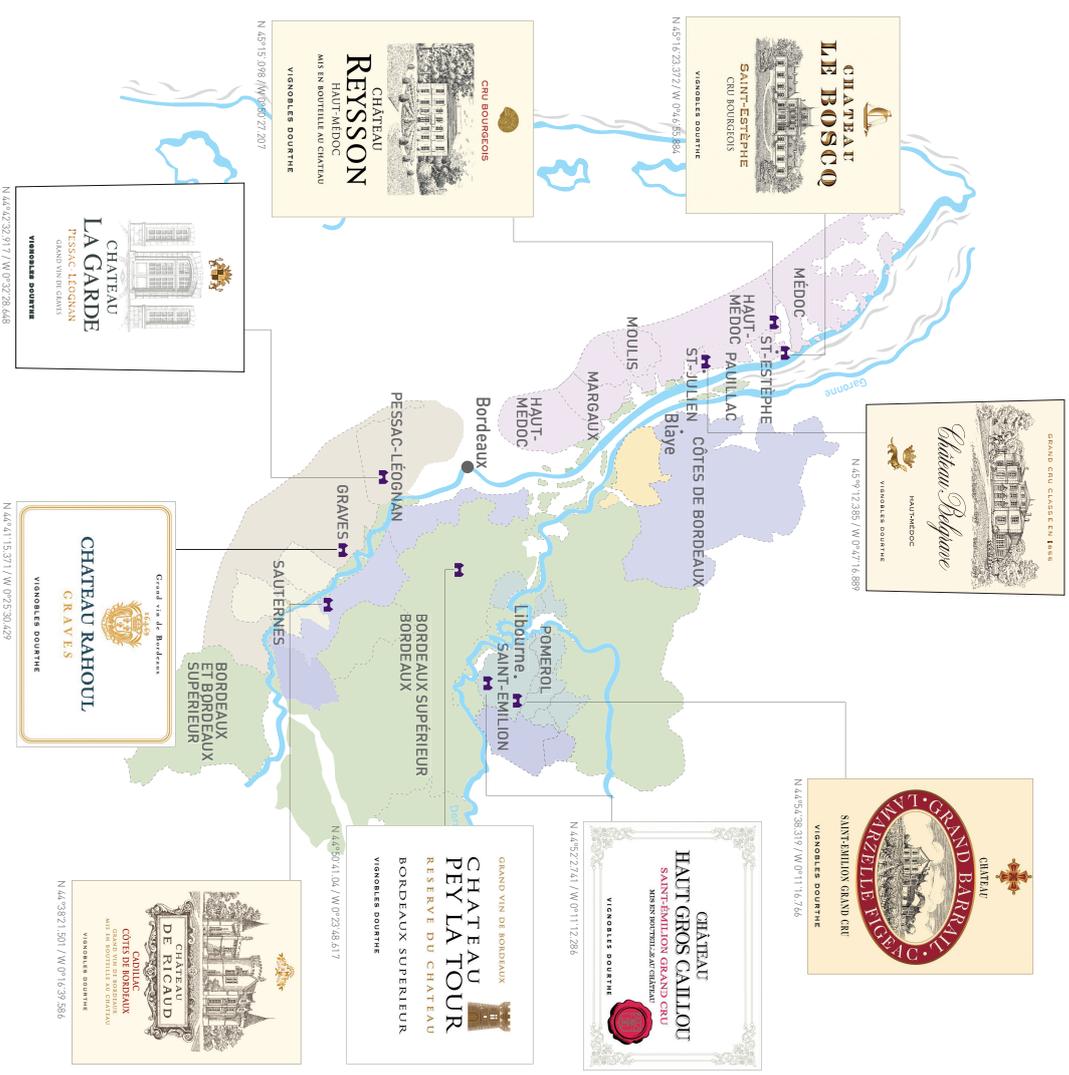
DOURTHE

BORDEAUX

26, route de Bordeaux - Département - 33100 - • 33(0)5 56 38 81 79
T. 33(0)5 56 38 81(0)4 - F. 33(0)5 56 38 81 79



Patrick Jadin, Président de Dourthe, et Frédéric Bonafant,
Directeur des Vignobles Dourthe
Patrick Jadin, Président de Dourthe, and Frédéric Bonafant,
Dourthe Estates Director



LES VIGNOBLES DOURTHE

DOURTHE ESTATES

Dourthe exploite environ 500 hectares de vignes à Bordeaux. Adaptation du matériel végétal et de la densité de plantation du terroir, préalablement étudié, et au rendement, recherche, attention extrême portée au pied de vignes par des soins raisonnés au long du cycle végétatif, tout est mis en œuvre dans les Vignobles Dourthe pour produire le meilleur raisin possible.

Dourthe manages close to 500 hectares of vines in Bordeaux. Every measure possible is put in place to obtain the finest grapes, including adapting the vines and planting density to the profile of the soil and desired yields, based on extensive research, and tending the vines with meticulous care and attention using sustainable protection throughout the growing cycle.

LES CRÉATIONS DOURTHE

DOURTHE WINES

Un partenariat réel avec des viticulteurs choisis pour leur terroir et leur potentiel qualitatif, un suivi des meilleures parcelles et une sélection des plus beaux raisins, une vinification et un élevage soignés : l'équipe d'œnologues Dourthe a su développer un véritable savoir-faire d'éleveurs de grands vins. Avec Dourthe N°1, La Grande Cuvée ou Terroirs d'Exception, Dourthe est devenu producteur de référence en matière de vins de Bordeaux haut de gamme.

Through its close-knit partnerships with growers selected for their terroirs and quality potential, rigorously monitoring the finest blocks of vines, selection of only the highest quality grapes and meticulous winemaking and ageing, Dourthe has developed a true mastery in ageing fine wines. With wines such as Dourthe No.1, La Grande Cuvée and its Terroirs d'Exception collection, Dourthe has become a benchmark producer in premium Bordeaux wines.



DOURTHE BORDEAUX

« Doutrthe est une maison familiale créée en 1840, aujourd'hui reconnue comme un producteur de référence à Bordeaux, innovant, qualitatif et fiable. Viticulteur avant tout, Doutrthe regroupe 9 propriétés sur environ 5000 ha de vignes, ensemble unique représentant les différents terroirs, styles et niveaux qualitatifs de Bordeaux. Doutrthe est également producteur de cuées haut de gamme comme Doutrthe N°1 ou Doutrthe La Grande Cuée qui ont révolutionné le monde des marques à Bordeaux et sont aujourd'hui devenues des « musts ».

Doutrthe is a family-owned company founded in 1840 that today sets the standard in Bordeaux for quality wine production, widely recognised for its innovation, reliability and uncompromising quality standards. A winemaver first and foremost, Doutrthe currently comprises 9 estates spanning some 5000ha of vines – a unique collection of vines representing the different terroirs, styles and levels of quality available in Bordeaux. Doutrthe is also responsible for creating a number of prestigious wines such as Doutrthe N°1 or Doutrthe La Grande Cuée, which revolutionised the brand landscape in Bordeaux and today feature among the region's must-have wines. »

Patrick JESTIN
Président



Diane de Bourgogne
Responsable culture et vinification
Estate manager



CHATEAU Rahoul

MEMBRE DE L'UNION
DES GRANDS CRUS

35 ha en rouge
5 ha en blanc
Rouge :
92% Merlot
8% Cabernet Sauvignon
3% Petit Verdot
Blanc :
70% Sémillon
30% Sauvignon Blanc

Second vin : Orangère de Rahoul

Maître de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, le Château Rahoul possède un terroir d'une richesse exceptionnelle. La gestion de la propriété a été confiée aux équipes de Doutrthe depuis 2007. Aujourd'hui le Grand Cru de Bordeaux est classé parmi les meilleurs de l'appellation, le Grand Cru de Bordeaux est classé parmi les meilleurs de l'appellation, le Grand Cru de Bordeaux est classé parmi les meilleurs de l'appellation.

Un membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, Château Rahoul boasts an exceptionally diverse range of terroirs. The management of the Rahoul estate was entrusted to the Doutrthe team in 2007. Today the Grand Cru de Bordeaux is ranked among the best of the appellation, while the Grand Cru de Bordeaux is ranked among the best of the appellation.



François Lemaire
Responsable culture et vinification
Estate manager



CHATEAU Belgrave

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
HAUT-MÉDOC

59 ha
50% Merlot
46% Cabernet Sauvignon
4% Petit Verdot

Second vin : Diane de Belgrave

Depuis 1979, nous avons le privilège d'exploiter avec Chateau Belgrave une grande propriété classée membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux. Cette propriété est classée en 1855. Depuis 1979, nous avons le privilège d'exploiter avec Chateau Belgrave une grande propriété classée membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux. Cette propriété est classée en 1855. Depuis 1979, nous avons le privilège d'exploiter avec Chateau Belgrave une grande propriété classée membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux. Cette propriété est classée en 1855.

Since 1979, we have been extremely privileged to manage this traditionally large Chateau Belgrave estate, which is amongst the finest in Médoc. This never tired aboriginal quest for perfection, brings with it the immense satisfaction of expressing the true character of the soils and revealing in our wine the refinement, depth and personality of an outstanding terroir.



Anne-Cécile Dubois
Responsable culture et vinification
Estate manager



CHATEAU Reysson

CRU BOURGEOIS
HAUT-MÉDOC

54 ha
90% Merlot
9% Cabernet Franc
1% Petit Verdot

Second vin : Moulin de Reysson

En charge de la gestion du domaine depuis 2001 et aujourd'hui propriétaire, nous avons entrepris un programme qualitatif d'envergure, consistant dans le rendement, l'identification des terroirs en vert et révolution complète du chai. Le Chateau Reysson se distingue aujourd'hui comme un modèle de Cru Bourgeois Haut-Médoc accessible et de belle qualité.

Having been responsible for managing this estate since 2001, and now its current owners, we have undertaken a large-scale quality improvement programme including yield control, installation of a new cellar and the renovation of the chateau. Chateau Reysson now has the distinction of being a shining example of high quality, accessible Haut-Médoc Cru Bourgeois wines.



Jacques Gilbert
Responsable culture et vinification
Estate manager



CHATEAU Le Boscq

CRU PRODIGES
SAINT-ESTÈPHE

18 ha
36% Merlot
39% Cabernet Sauvignon
7% Petit Verdot
2% Cabernet Franc

Second vin : Héritage de Le Boscq

Depuis 1995, nous nous sommes passionnés pour l'art de l'œuvillage et la mise en valeur de ce petit lieu de Saint-Estèphe. Cette propriété est classée en 1855. Depuis 1995, nous nous sommes passionnés pour l'art de l'œuvillage et la mise en valeur de ce petit lieu de Saint-Estèphe. Cette propriété est classée en 1855.

Since 1995 we have been passionately dedicated to renovating this small gem of a property in Saint-Estèphe and restoring it to its former glory. Located by a majestic residence housing a chateau, historical past, Chateau Le Boscq vineyards today produce very distinctive wines, which elegantly combine the powerful character of Saint-Estèphe with extraordinary finesse.



Bernard de Marolles
Responsable culture et vinification
Estate manager



CHATEAU Haut Gros Caillou

SAINT-EMILION GRAND CRU

7 ha
90% Merlot
10% Cabernet Franc

Second vin : Spécial de Saint-Emilion

Le Chateau Haut Gros Caillou s'étend sur un vignoble de 7 hectares, avec la présence de parcelles exceptionnelles de grèves. Les sols prodigieux à la vigne et à la vinification ont été optimisés pour assurer la meilleure expression du raisin. Préférer le fini, pour en révéler toutes les saveurs, barriques de Chateau Haut Gros Caillou produites dans nos caves, élégantes, très sèches, linéaires, boisées, typiques des vins de ce petit lieu de Saint-Emilion.

Chateau Haut Gros Caillou extends over 7 ha of vineyards, and includes some exceptional parcels of gravel. The care invested in both vineyard and winery has been optimised to guarantee the finest grape expression, resulting in elegant, linear, woody, typical of the wines of this area of Saint-Emilion. Chateau Haut Gros Caillou, aged for 12 months in barriques, the wines produced at Chateau Haut Gros Caillou are finely elegant, delicately oaked and very supple – typical of this area of Saint-Emilion.



Pierre Estève
Responsable culture et vinification
Estate manager



CHATEAU La Garde

PRISAC-LIOGNAN
SAINT-EMILION GRAND CRU

50 ha en Rouge
2 ha en Blanc
Rouge :
62% Merlot
31% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc
2% Petit Verdot
Blanc :
65% Sauvignon Blanc et Gris
35% Sémillon

Second vin : La Terrasse de La Garde

Nous avons fait l'acquisition du Chateau La Garde en juin 1990, séduits par la qualité exceptionnelle de son terroir, sans doute une des plus belles, exposées à la hauteur du terroir, nous y avons investi beaucoup de temps et d'efforts aujourd'hui récompensés par la production de plus en plus régulière d'un grand vin de Prisaac-Léognan, fin, élégant et charnu.

We bought Chateau La Garde in June 1990, totally seduced by the exceptional quality of the terroir, which is quite possibly one of the finest great outcrops in the Prisaac-Léognan appellation. Motivated by the ambitious project, worthy and today rewarded with the increasingly frequent production of fine, delicate, elegant and appealing Prisaac-Léognan wines.



Pierre-Marie
Responsable culture et vinification
Estate manager



CHATEAU Pey La Tour

BORDEAUX
BORDEAUX SUPERIEUR

140 ha
92% Merlot
4% Cabernet Sauvignon
1% Petit Verdot
1% Cabernet Franc

Second vin : Les Grands Crus de Bordeaux

Bordeaux, région connue, l'univers des Grands Crus. Grands références incontournables en matière de grands vins dans le monde entier. Mais Bordeaux, ce sont aussi des appellations aux noms moins prestigieuses, d'excellentes terroirs produisant de grands vins. C'est dans cet objectif que nous avons acquis le Chateau Pey La Tour en 2007. Cette acquisition nous a permis de découvrir un vignoble d'une magnifique variété de caractères, complexe et élégant.

Bordeaux of fine cells to mind the world's Grand Cru. These wines, unrivalled in the world of wine, are the most sought after in the world of wine. It is precisely why we acquired Chateau Pey La Tour in 1990. Fully committed to revealing the full potential of this summing terroir and craft a magnificent, characterful, complex and elegant wine.



Bernard de Marolles
Responsable culture et vinification
Estate manager



CHATEAU Grand Barrail Lamartzelle Figeac

SAINT-EMILION GRAND CRU

15 ha
70% Merlot
30% Cabernet Franc

Le Chateau Grand Barrail Lamartzelle Figeac se situe sur la terrasse de grève s'élève au-dessus de « Grands de Saint-Emilion » qui est un lieu d'exceptionnel de l'architecture bordelaise. Cette zone toujours en remonte pour la très haute qualité de ses vins, tout en finesse et en élégance. C'est avec beaucoup de satisfaction et d'ambition que nous avons repris l'exploitation de ce petit lieu de Saint-Emilion en 2005.

Chateau Grand Barrail Lamartzelle Figeac is situated on a story-telling terrace known locally as 'Grands de Saint-Emilion' (Saint-Emilion stone), Lamaze and Figeac. Historically, this region has always been recognized for the high quality of its extremely delicate and elegant wines. We were extremely proud to take over the management of this level in the Saint-Emilion crown in 2005, with ambitious plans for the future development.



Pierre-Marie
Responsable culture et vinification
Estate manager



CHATEAU De Ricard

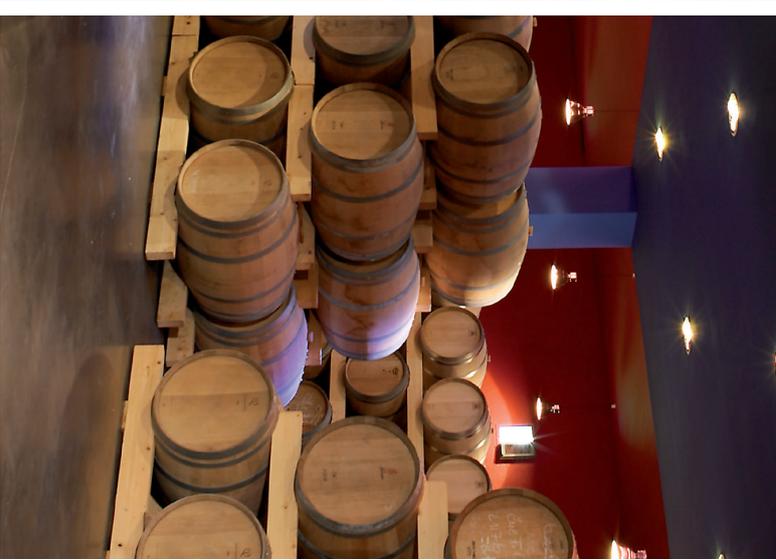
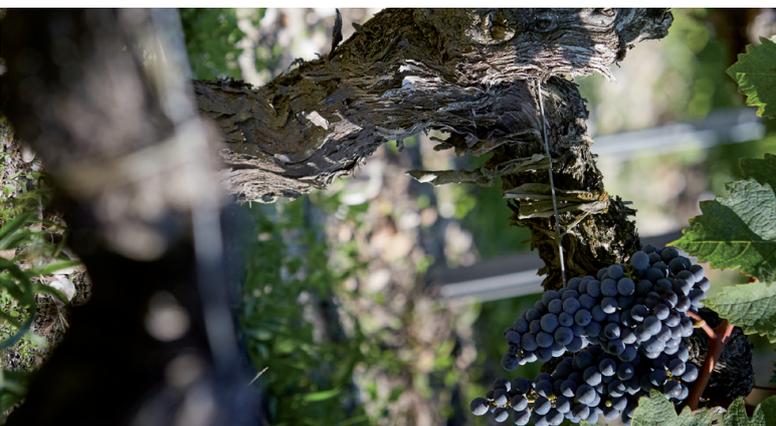
CADILLAC COTES DE BORDEAUX
LOTYPAC BORDEAUX BLANC

56 ha en rouge
11 ha en blanc
Cadillac Cotes de Bordeaux
85% Merlot
12% Cabernet Sauvignon
3% Petit Verdot
100% Sémillon
Bordeaux Blanc :
70% Sémillon
30% Sauvignon

Second vin : Les Grands Crus de Bordeaux

Au sud de Bordeaux, près de Cadillac, le Chateau De Ricard offre une belle architecture du Chateau. Alain Thibault lui a acquis la propriété en 1980. En 2007, il décide de s'y appuyer sur l'expertise de Doutrthe, et un plan de restauration est mis en place avec l'ambition de retrouver le Chateau De Ricard dans son état d'origine, un vignoble digne des plus grands.

To the south of Bordeaux, near Cadillac, Chateau De Ricard boasts an exceptionally diverse array of soils. Studied by its quality potential and the architectural splendour of the chateau, Alain Thibault took ownership of the estate in 1980 and in 2007 decided to rely on Doutrthe's expertise and put in place a remediation plan intended to transform the estate into a benchmark in Lotypac and to create a Cadillac de Bordeaux worthy of the finest wines.



Château Belgrave

Grand Cru Classé en 1855
Haut-Médoc

MILLÉSIMÉ 2015

« Depuis 1979, nous avons le privilège d'exploiter avec Château Belgrave une grande propriété classique membre de l'élite du Médoc. C'est à la fois une lourde responsabilité, un investissement de tous les instants, une quête jamais tout à fait aboutie de la perfection, mais quelle satisfaction lorsque tous ces efforts permettent parfois de toucher l'expression du sol, de retrouver dans nos vins la finesse, la profondeur, la personnalité d'un grand terroir. »
Patrick Jestin, Président Vignobles Douthe

"Since 1979, we have been extremely privileged to manage the classically large Château Belgrave estate, which is amongst the finest in Medoc. This immense responsibility, endless source of investment and continued, never truly assuaged quest for perfection, brings with it the immense satisfaction of expressing the true character of the soils and to reveal in our wines the refinement, depth and personality of an outstanding terroir."
Patrick Jestin, President of Douthe Estates

MILLÉSIMÉ 2015

De longues semaines de sécheresse ont succédé à un printemps très favorable. Nous avons adapté le travail viticole afin de protéger les vignes : effeuillage léger côté levant, afin d'éviter une trop forte exposition des grappes au soleil, diminution de la hauteur de rognage pour limiter la contrainte hydrique. Les épisodes pluvieux réguliers de fin juillet à mi-septembre ont permis une bonne évolution de la maturation. Nous avons vendangé dans de très bonnes conditions du 18 septembre pour les merlots précoces au 9 octobre pour la toute dernière parcelle de cabernet sauvignon. Le merlot est très fruité et les cabernet sauvignon et petit verdot remarquables.

NOTE DE DÉGUSTATION

Une belle robe dense et profonde habille ce vin riche et complexe. Le nez, aérien et élégant mêle harmonieusement les arômes intenses de fruits noirs aux notes d'épices et de réglisse.

La bouche à l'attaque délicate monte rapidement en puissance et ampleur avec une chair onctueuse et aromatique, soutenue par des tannins au grain très fin et soyeux. Elle s'achève sur une finale longue, racée et persistante marquée par la fraîcheur et les épices.”

Frédéric Bonnaffous, Directeur des Vignobles Dourthe

VINTAGE 2015

With even bud burst and flowering across all varieties, an encouraging start to the year at Château Belgrave, with highly favourable spring conditions, was followed by long weeks of dry weather. Work in the vineyards had to be adapted to protect the vines, including light leaf plucking on the canopy facing the rising sun to prevent the grape bunches from being exposed to too much sun, and reducing the height of the canopy to keep water shortage to a minimum. Occasional rain showers from the end of July to mid-September helped the grapes to ripen fully. We harvested in great conditions from 18 September for the early Merlots until 9 October for the very last parcel of Cabernet Sauvignon. Merlot grapes are fleshy and fruity. Cabernet Sauvignon and Petit Verdot are both superb.

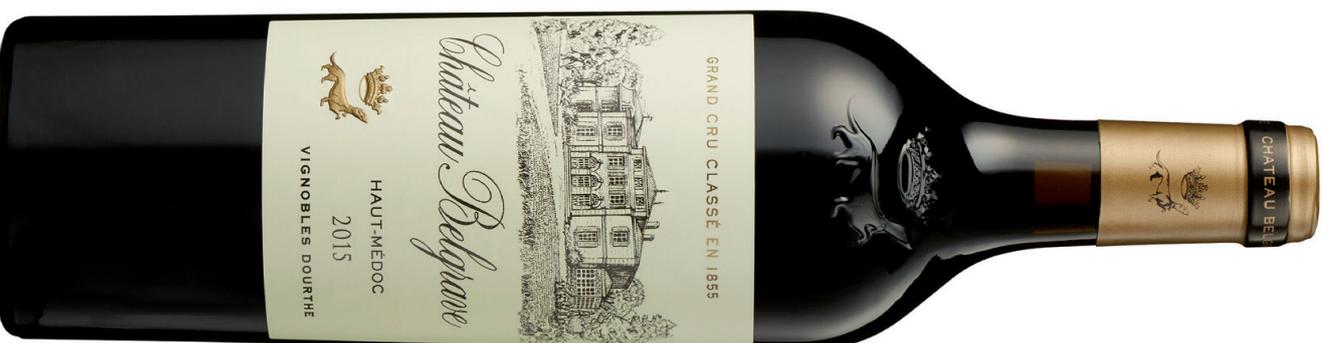
TASTING NOTE

Lovely deep, concentrated appearance to this rich and complex wine.

Elegant on the nose, where intense, dark berry fruit aromas intermingle with spice and liquorice.

Initially delicate on the palate, gaining rapidly in intensity to reveal rich and flavoursome mouthfeel, underpinned by fine-grained, silky tannins. The wine culminates in a long lingering and racy finish, defined by freshness and spice.”

Frédéric Bonnaffous, Dourthe Estates Director



VENDANGES :

Merlot : 18 septembre au 5 octobre
Cabernet sauvignon : 5 au 9 octobre
Petit verdot : 1^{er} et 5 octobre

ÉLEVAGE : en fûts de chêne, sur lies fines, 34% de bois neuf,

ASSEMBLAGE : Cabernet sauvignon : 74%; Merlot : 23%; Petit verdot : 3%

MISE EN BOUTEILLE : juin 2017

HARVEST:

Merlot: September 18th to October 5th

Cabernet Sauvignon: October 5th to 9th

Petit Verdot: October 1st and 5th

AGEING: in oak barrels, on fine lees, 34% of which are new,

BLEND: Cabernet Sauvignon: 74%; Merlot: 23%; Petit verdot: 3%

ESTATE BOTTLED: June 2017

DOURTHE

BORDEAUX

Les Vignobles DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Créé en 1840, Dourthe est devenu un producteur de référence à Bordeaux. Neuf propriétés portées au sommet de leurs appellations constituent les Vignobles Dourthe, et le succès sans faille des créations Dourthe récompense son audace et son exigence de qualité.

Founded in 1840, Dourthe now sets the standard in winemaking in Bordeaux. Vignobles Dourthe is comprised of nine estates - all elevated to the very heights of their respective appellations - while the continued success of the Dourthe wines reflects its daring approach and uncompromising quality policy.

(Château Belgrave, Château La Garde, Château Le Boscq, Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, Château Rahoul, Château Reysson, Château Haut Gros Caillou, Château de Ricaud, Château Pey La Tour)



www.dourthe.com



DIANE DE BELGRAVE - MILLÉSIME 2014

MILLÉSIME 2014

☞ Après un début d'année prometteur, l'été maussade ralentit le début de maturation. L'inquiétude se dissipe à la fin août, avec l'arrivée d'une météo exceptionnelle et durable.

La qualité de ce millésime doit beaucoup à la superbe arrière-saison, mais elle n'atteindrait pas ce niveau sans l'énorme travail réalisé dans le vignoble en amont pour assurer le parfait état sanitaire et la beauté du fruit.

Les maturations se déroulent sereinement en septembre et octobre avec l'arrivée de ce superbe été indien ! Les vendanges s'étalent sur trois semaines entières, sans hâte, pour une parfaite maturité des baies. Les vinifications en douceur laissent le fruit s'exprimer. Les extractions maîtrisées assurent l'harmonie entre chair, fruit et structure des lots, avec des cabernet-sauvignons très expressifs.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe revêt une jolie couleur rubis. Le nez est marqué par une complexité où le fruit se mêle aux notes de cuir et d'épices. La bouche au charnu remarquable d'un merlot bien mûr, est structurée par les tannins soyeux et racés issus des beaux cabernets du vignoble. Un ensemble plein, charmeur et frais. ☞
Frédéric Bonaffous, Directeur des Vignobles Dourthe

VINTAGE 2014

☞ After a promising start to the year, a dull, gloomy summer meant ripening got off to a slow start. Any worries were lifted towards the end of August with the arrival of exceptional, lasting weather conditions. While the quality of the vintage owes a great deal to the excellent late-season, a vintage of this quality would not be possible without considerable work in the vineyards earlier in the season to ensure pristine quality in the vines and stunning fruit. The grapes ripened steadily throughout September and October against the backdrop of a superb Indian summer. Harvesting stretched calmly over three weeks, allowing the grapes to reach optimum ripeness. Gentle vinifications enabled the grapes to express their full potential, while controlled extractions ensured the perfect harmony of body, fruit and structure in the different parcels, and highly expressive Cabernet Sauvignon.

TASTING NOTE

Lovely ruby-red in appearance. Complexity defines the bouquet, where fruit aromas combine with leather and spice. On the palate the wine shows the typical, remarkably fleshy character of perfectly ripe Merlot, and is structured by silky, distinguished tannins from the fine Cabernets in the vineyards. Full-bodied, charming and fresh. ☞
Frédéric Bonaffous, Dourthe Estates Director



VENDANGES :

Merlot : 25 septembre au 10 octobre ; Cabernet-sauvignon : 8 au 16 octobre

ÉLEVAGE : En fûts de chêne, sur lies fines, barriques de 2 à 3 vins, pendant 12 mois

ASSEMBLAGE : Merlot : 79% ; Cabernet-sauvignon : 21%

MISE EN BOUTEILLE : Juin 2016

HARVEST:

Merlot: September 25th to October 10th; Cabernet Sauvignon: October 8th to 16th

AGEING: 12 months, on fine lees, in 2 to 3 years-old barrels.

BLEND: Merlot: 79%; Cabernet Sauvignon: 21%

ESTATE BOTTLED: June 2016

DOURTHE

BORDEAUX

Les Vignobles DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Créé en 1840, Dourthe est devenu un producteur de référence à Bordeaux. Neuf propriétés portées au sommet de leurs appellations constituent les Vignobles Dourthe, et le succès sans faille des créations Dourthe récompense son audace et son exigence de qualité.

Founded in 1840, Dourthe now sets the standard in winemaking in Bordeaux. Vignobles Dourthe is comprised of nine estates - all elevated to the very heights of their respective appellations - while the continued success of the Dourthe wines reflects its daring approach and uncompromising quality policy.

(Château Belgrave, Château La Garde, Château Le Boscq, Château Grand Barrail Lamarzelle Figac, Château Rahoul, Château Reysson, Château Haut Gros Caillou, Château de Ricaud, Château Pey La Tour)



www.dourthe.com



CHATEAU LE BOSCOQ

Cru Bourgeois
Saint-Estèphe

MILLÉSIMÉ 2015

« Depuis 1995, nous nous sommes passionnés pour la réhabilitation et la mise en valeur de ce petit bijou de Saint-Estèphe. Situé sur un terroir magnifique, « en première ligne » le long de l'estuaire de la Gironde, commandé par une demeure majestueuse, témoin d'une histoire riche et ancienne, le vignoble du Château Le Boscq produit aujourd'hui un grand vin très typé, qui allie avec élégance la puissance des Saint-Estèphe à une finesse peu commune. »

Patrick Jestin, Président Vignobles Dourthe

"Since 1995 we have been passionately dedicated to renovating this small gem of a property in Saint-Estèphe and restoring it to its former glory."

Located on a magnificent terroir, right next to the Gironde estuary and overlooked by a majestic residence, which was the site of a rich and ancient history, Château Le Boscq vineyards today produce very distinctive wines, which elegantly combine the powerful character of Saint-Estèphe with extraordinary finesse."

Patrick Jestin, President of Dourthe Estates

MILLÉSIMÉ 2015

Le premier semestre a réuni toutes les conditions pour un bon démarrage. Après un hiver frais et humide, les premiers bourgeons sont apparus le 13 avril. La météo radieuse qui s'est installée ensuite nous a offert une croissance rapide de la végétation, une fleur précoce et rapide fin mai – à peine une semaine – avec près de deux semaines d'avance sur la moyenne de la propriété. Après un départ hésitant de la véraison dû aux fortes chaleurs du début d'été, les pluies sont arrivées juste au bon moment, début août. La véraison s'est accélérée et les baies, jusqu'à lors petites, ont grossi normalement. Début septembre la récolte est déjà très prometteuse. Nous avons vendangé sereinement, et d'une manière étalée, un très beau merlot et de magnifiques cabernet sauvignon et petit verdot.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le Boscq 2015 revêt une robe très profonde et dense. Le nez intense, élégant et complexe, associe une grande richesse en fruits à des notes de cèdre et de bois précieux. La bouche prend dès l'attaque beaucoup d'ampleur avec une chair portuse d'arômes de fruits noirs (mûre sauvage), une touche épicée et de boîtes à cigares. Elle évolue avec beaucoup de volume soutenue par une riche trame tannique au grain soyeux et un très bel équilibre. Cet ensemble harmonieux est une fois de plus révélateur de la puissance du terroir du Château Le Boscq. Il s'achève sur une finale intense et d'une grande longueur. ”
Frédéric Bonnaffous, Directeur des Vignobles Dourthe

VINTAGE 2015

The first six months of the year saw favourable conditions align to get us off to a good start. After a cool, damp winter, the first buds appeared 13 April. The glorious weather that set in soon after triggered rapid vine growth and early, rapid flowering at the end of May – lasting barely a week – and almost two weeks ahead of schedule on average across the property. After a rather hesitant start to véraison due to very hot weather at the start of summer, rain came just at the right time in early August. Véraison speeded up as a result and the berries, which at this stage were still quite small, developed normally. At the beginning of September, the fruit was already looking very promising. We harvested with no rush wonderful merlot and superb Cabernet Sauvignon and Petit Verdot.

TASTING NOTE

Le Boscq 2015 is dense and concentrated in appearance. The intense, elegant and complex bouquet combines a wealth of fruit aromas with notes of cedar and precious woods. Immediately generous on the palate, with dark fruit aromas of wild blackberries, together with a hint of spice and cigar box. The wine gains in volume, while the silky tannins bring rich structure and lovely balance. Château Le Boscq's rich terroir is once again revealed through the wine's impressive harmony. Intense, lengthy finish. ”
Frédéric Bonnaffous, Dourthe Estates Director



VENDANGES :

Merlot : du 22 septembre au 6 octobre
Cabernet sauvignon : du 6 au 7 octobre
Petit verdot : 5 au 6 octobre

ÉLEVAGE : en fûts de chêne, sur lies fines, 31% bois neuf

ASSEMBLAGE : Cabernet sauvignon : 48%; Merlot : 47%; Petit verdot : 5%

MISE EN BOUTEILLE : mai 2017

HARVEST:

Merlot: September 22nd to October 6th
Cabernet Sauvignon: October 6th and 7th
Petit Verdot: October 5th and 6th

AGEING: in oak barrels, on fine lees, 31% new oak

BLEND: Cabernet Sauvignon: 48%; Merlot: 47%; Petit Verdot: 5%

ESTATE BOTTLED: may 2017

DOURTHE

BORDEAUX

Les Vignobles DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Créé en 1840, Dourthe est devenu un producteur de référence à Bordeaux. Neuf propriétés portées au sommet de leurs appellations constituent les Vignobles Dourthe, et le succès sans faille des créations Dourthe récompense son audace et son exigence de qualité.

Founded in 1840, Dourthe now sets the standard in winemaking in Bordeaux. Vignobles Dourthe is comprised of nine estates - all elevated to the very heights of their respective appellations - while the continued success of the Dourthe wines reflects its daring approach and uncompromising quality policy.

(Château Belgrave, Château La Garde, Château Le Boscq, Château Grand Barrail Lamazelle Figeac, Château Rahoul, Château Reysson, Château Haut Gros Caillou, Château de Ricaud, Château Pey La Tour)

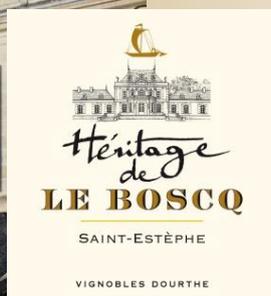


www.dourthe.com





Second vin du Château Le Boscq



Vignobles DOURTHE

Président : Patrick Jestin

Directeur Vignobles Dourthe : Frédéric Bonnaffous

Responsable d'exploitation : Joachim Gilbert

VIGNOBLE

- **Surface totale** : 18 Ha.
- **Sols** : Croupes superbes de graves garonnaises sur un sous-sol argilo graveleux dominant l'estuaire de 18 mètres. Une des plus belles expositions de l'appellation.
- **Cépages** : les cépages et porte-greffes sont adaptés aux spécificités des sols de chaque parcelle.
- **En production en 2015** : 56% merlot, 35% cabernet-sauvignon, 7% petit verdot, 2% cabernet franc.
- **Age moyen du vignoble** : 22 ans.
- **Densité de plantation** : 9 250 pieds/Ha
- **Taille** : Guyot double. **Charge moyenne** : 6 à 8 grappes par pied.
- **Conduite** :
 - Production intégrée
 - Travail intra-parcellaire.
 - Travaux en vert manuels : ébourgeonnage; épamprage; effeuillage; échardage sur cabernet-sauvignon; élimination des grappes hétérogènes si nécessaire.
- **Vendanges** : Manuelles, en cagettes, intra-parcellaires, lorsque les raisins ont atteints leur maturité optimale. Réception mobile de la vendange aux pieds des cuves assurant le meilleur respect du raisin, dans le vaste cuvier.
 - Une longue table pour le tri manuel des grappes avant l'éraflage.
 - Erafloir pendulaire, qui respecte l'intégrité des râfles et limite les éléments végétaux; laissant les baies pleines et entières.
 - Une longue table de tri vibrante pour les baies après éraflage et l'élimination des parties végétales les plus petites.
 - Les baies sont convoyées par tapis dans les cuves à l'entrée desquelles elles sont légèrement foulées. Pas de pompe.

CHAIS

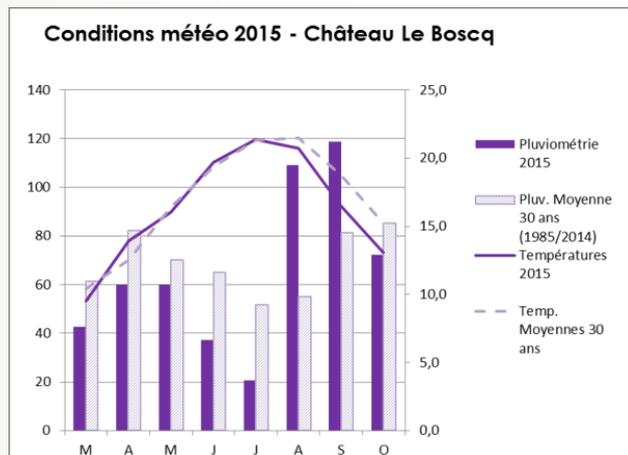
- Puissance de froid significative pour une parfaite maîtrise des macérations pré-fermentaires, si désirées.
- 17 cuves inox thermorégulées de capacités variées (64 à 134 Hl), pour affiner les vinifications parcellaires.



Second vin du Château Le Boscq

Conditions du millésime 2015

Le premier semestre a réuni toutes les conditions pour un bon démarrage. Après un hiver frais et humide, les premiers bourgeons sont apparus le 13 avril. La météo radieuse qui s'est installée ensuite nous a offert une croissance rapide de la végétation, une fleur précoce et rapide fin mai – à peine une semaine – avec près de deux semaines d'avance sur la moyenne de la propriété. Après un départ hésitant de la véraison dû aux fortes chaleurs du début d'été, les pluies sont arrivées juste au bon moment, début août. La véraison s'est accélérée et les baies, jusqu'alors petites, ont grossi normalement. Début septembre la récolte est déjà très prometteuse. Nous avons vendangé sereinement, et d'une manière étalée, un très beau merlot et de magnifiques cabernet – sauvignon et petit verdot.



Débourrement	Merlot : 25 mars; cabernet-sauvignon : 30 mars; cabernet franc : 8 avril
Pleine floraison	Merlot : 29 mai ; cabernet-sauvignon : 3 juin; cabernet franc : 3 juin
Mi-Véraison	Merlot : 4 août; cabernet-sauvignon : 12 août; cabernet franc : 12 août
Travaux en vert	1 ébourgeonnage du 4 mai au 29 mai Effeuillage manuel léger
Vendanges	Merlot : du 22 septembre au 6 octobre; cabernet-sauvignon : du 6 au 7 octobre; cabernet franc : 5 octobre
Vinification	Macération à froid : 4 jours Fermentation alcoolique : 7 à 9 jours selon les lots, avec 1 à 3 remontages par jour, en fonction des lots. Date des écoulages : du 26 octobre au 12 novembre
Elevage	12 mois
Assemblage	Merlot : 80%; cabernet-sauvignon : 16%; cabernet franc : 4%
Mise en bouteille	Mise en bouteille au château : mai 2017 : 34 600 bouteilles

	Alcool	Sucres	AT	AV	pH
Héritage de Le Boscq 2015	13,45%	<2	3,68	0,35	3,45



Note de dégustation

Héritage de Le Boscq 2015 : «Jolie couleur, limpide et brillante. Le nez, fruité, présente une jolie note épicée. La bouche charme dès l'attaque : ronde, savoureuse, elle est portée par une structure tannique toute en finesse et en équilibre, évoluant vers une finale fruitée, gourmande. » (Mai 2017)

F. Bonnaffous – Directeur Vignobles Dourthe



CHÂTEAU

LA GARDE

Pessac-Léognan

MILLÉSIMÉ 2014

VIGNOBLES DOURTHE

« Nous avons fait l'acquisition du Château La Garde en Juin 1990, séduits par la qualité exceptionnelle de son terroir, sans doute une des plus belles croupes de graves de l'appellation Pessac-Léognan. Motivés par un projet ambitieux, à la hauteur du terroir, nous y avons investi beaucoup de temps et d'efforts aujourd'hui récompensés par la production de plus en plus régulière d'un grand vin de Pessac-Léognan, fin, élégant et charmeur. »

Patrick Jestin, Président Vignobles Dourthe

“ We bought Château la Garde in June 1990, totally seduced by the exceptional quality of the terroir, that is quite possibly one of the finest gravel outcrops in the Pessac-Léognan appellation. Motivated by this ambitious project, worthy of this magnificent terroir, considerable time and finances have been invested and today rewarded with the increasingly frequent production of fine Pessac-Léognan wines which are delicate, elegant and appealing. ”

Patrick Jestin, President of Dourthe Estates

MILLÉSIME 2014 :

Après un début d'année prometteur, l'été maussade ralentit le début de maturation. L'inquiétude se dissipe à la fin août, avec l'arrivée d'une météo exceptionnelle et durable. La qualité de ce millésime doit beaucoup à la superbe arrière-saison, mais elle n'atteindrait pas ce niveau sans l'énorme travail réalisé dans le vignoble en amont pour assurer le parfait état sanitaire et la beauté du fruit. Ces travaux et le formidable été indien assurent une belle homogénéité du Merlot sur argile qui attend sa pleine maturité avec peu d'avance sur les magnifiques cabernet sauvignon et petit verdot sur graves profondes. L'excellent potentiel des rouges nous oriente vers des macérations plus longues. Les vins, mûrs, denses et aromatiques, présentent une matière tannique pleine et persistante.

NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe dense, rubis profond. Le nez est intense, frais, et révèle une note fumée typique de Pessac-Léognan. L'ampleur de la bouche se développe sur une trame tannique dense. Les notes toastées révèlent un boisé parfaitement intégré, la bouche évolue vers une finale intense. Un vin d'un grand équilibre qui rend hommage au superbe terroir de Château La Garde.

Frédéric Bonnafous, Directeur des Vignobles Dourthe

VINTAGE 2014 :

After a promising start to the year, a dull, gloomy summer meant ripening got off to a slow start. Any worries were lifted towards the end of August with the arrival of exceptional, lasting weather conditions. While the quality of the vintage owes a great deal to the excellent late-season, a vintage of this quality would not be possible without considerable work in the vineyards earlier in the season to ensure pristine quality in the vines and stunning fruit. Hard work and a magnificent Indian summer ensured lovely consistent quality in the Merlot cultivated on clay, which attained full ripeness not long before the stunning Cabernet Sauvignon and Petit Verdot, on deep gravel. Given the high quality potential of the reds, macerations tended to be longer than usual. The wines are ripe, concentrated and aromatic, with robust, lingering tannins.

TASTING NOTES:

Concentrated, deep ruby in appearance. The nose is intense and fresh, releasing a hint of smokiness typical of Pessac-Léognan. The fullness on the palate develops within a concentrated tannic structure. Toasty notes reflect perfectly integrated oak character while the palate culminates in an intense finish. A beautifully balanced wine which pays tribute to

the superb terroir at Château la Garde.
Frédéric Bonnafous, Dourthe Estates Director



VENDANGES :

Merlot : du 30 septembre au 18 octobre
Cabernet Sauvignon : du 13 au 18 octobre
Petit Verdot : 7 octobre

ELEVAGE : En fûts de chêne dont 34% de neufs, sur lies fines

ASSEMBLAGE : 57% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 3% Petit Verdot

MISE EN BOUTEILLE : Juin 2016

HARVEST:

Merlot: September 30th to October 18th
Cabernet Sauvignon: October 13th to 18th
Petit Verdot: October 7th

AGEING: In oak barrels, on fine lees, 34% new barrels.

BLEND : 57% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 3% Petit Verdot

ESTATE BOTTLED: June 2016

DOURTHE

BORDEAUX

www.dourthe.com



POUR PLUS
D'INFORMATIONS

LES VIGNOBLES DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Essence de Dourthe

Château Belgrave, Grand Cru Classé Haut-Médoc

Château Le Boscq, Cru Bourgeois Saint-Estèphe

Château La Garde, Pessac-Léognan

Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, Saint-Émilion Grand Cru

Château Rahoul, Graves

Château Reysson, Cru Bourgeois Haut-Médoc

Château Haut Gros Caillou, Saint-Émilion Grand Cru

Château Pey La Tour, Bordeaux Supérieur et Bordeaux

Château De Ricaud, Cadillac - Côtes de Bordeaux - Loupiac





CHÂTEAU

LA GARDE

Pessac-Léognan

MILLESIÈME 2018

« Nous avons fait l'acquisition du Château La Garde en juin 1990, séduits par la qualité exceptionnelle de son terroir, sans doute une des plus belles croupes de graves de l'appellation Pessac-Léognan. Motivés par un projet ambitieux, à la hauteur du terroir, nous y avons investi beaucoup de temps et d'efforts aujourd'hui récompensés par la production de plus en plus régulière d'un grand vin de Pessac-Léognan, fin, élégant et charmeur. »

Patrick Jestin, Président Vignobles Dourthe

"We bought Chateau La Garde in June 1990, totally seduced by the exceptional quality of the terroir, which is quite possibly one of the finest gravel outcrops in the Pessac-Léognan appellation. Driven by this ambitious project, worthy of this magnificent terroir, considerable time and finances have been invested and today rewarded with the increasingly frequent production of delicate, elegant and appealing fine Pessac-Léognan wines."

Patrick Jestin, President of Dourthe Estates

VIGNOBLES DOURTHE

CHÂTEAU LA GARDE BLANC - MILLÉSIMÉ 2018

MILLÉSIMÉ 2018

2018 est marqué par une pluviométrie record jusqu'en juin contrastant avec un deuxième semestre parmi les plus ensoleillés et secs des dernières décennies. La pression du mildiou très élevée jusqu'en juillet a été parfaitement contrôlée grâce à notre vigilance constante, respectant à la lettre notre exigence d'une viticulture écoresponsable, validée par une double certification Terra Vitis® et HVE 3. Nous avons pu ainsi aborder l'été confiants, soutenus par une météo exceptionnelle pendant toute la période de maturation puis pendant les vendanges.

Nous avons vendangé dès que le sauvignon blanc et le sémillon ont atteint la maturité voulue. En ce millésime solaire il était important de préserver l'acidité naturelle et l'intensité aromatique des baies : nous avons récolté seulement le matin et conservé les raisins en chambre froide avant de les presser sous atmosphère inerte. Les vins sont parfumés, frais et équilibrés.

NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe claire, brillante habille ce vin. Au nez, les arômes intenses de fleurs blanches et agrumes s'harmonisent avec une note minérale, caractéristique du sauvignon sur calcaire. La bouche est vive, tendue. Elle évolue avec une certaine ampleur, conférée par le sémillon sur graves qui séquilibre parfaitement avec la fraîcheur en finale. Ce millésime résume la pureté et l'élégance d'un grand Château La Garde blanc ! ”
Frédéric Bonnafous, Directeur des Vignobles Dourthe

VINTAGE 2018

2018 is characterised by record rainfall in the first half of the year, in contrast with a second half among the driest and hottest in recent decades. We were able to keep the threat of mildew in check, which remained a significant problem until July. The vines remained fully protected through the painstaking work and constant monitoring of our teams, together with strict adherence to environmental protocols approved by the certifications Terra Vitis and HVE 3. We were ready to face the summer months full of confidence, and were aided by favourable weather conditions from early August.

We harvested as soon as the Sauvignon Blanc and Semillon reached optimum ripeness. On such a “solar” vintage, it is important to preserve the natural acidity and aromatic intensity: we only harvested in the mornings and even kept the bunches whole in cold chambers before pressing under inert gas. The wines are perfumed, fresh and well-balanced.

TASTING NOTE

Clear and bright in appearance. On the palate, intense aromas of white flowers and citrus meld with a mineral dimension so typical of sauvignon cultivated on limestone. Lively and revealing great poise on the palate. The wine develops a certain richness on the palate, influenced by Semillon cultivated on gravel, which harmonizes to perfection with the fresh finish. The 2018 vintage is a masterclass in purity and elegance from the great white wines of Château La Garde.”
Frédéric Bonnafous, Dourthe Estates Director



VENDANGES : Manuelles, en cagettes.

Sauvignon blanc : du 29 août au 9 septembre ; Sémillon : 10 septembre

ÉLEVAGE : Elevage sur lies, pendant 8 mois, en barriques. 12% de fûts neufs. Les bâtonnages, dont la fréquence varie selon les lots, sont réalisés par rotation des fûts, avec le système Oxo Line qui permet une meilleure homogénéisation des lies. L'élevage valorise l'intensité du fruit avec un boisé fondu et élégant.

ASSEMBLAGE : Sauvignon blanc : 88% ; Sémillon : 12%

HARVEST : Manual, in crates.

Sauvignon Blanc: 29 august – 9 september ; Semillon: 10 september

AGEING: 8 months, on the lees, in the same oak barrels, 12% of which are new. « Batonnage » takes place by rotating the barrels using the Oxo Line system which allows a better homogenisation of the lees. The frequency varies according to the batches. The ageing allows a greater expression of the varietal aromas, with a well-integrated and elegant oaky character.

BLEND : Sauvignon blanc: 88%; Semillon: 12%



DOURTHE
BORDEAUX

Les vignobles DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Créé en 1840, Dourthe est devenu un producteur de référence à Bordeaux. Neuf propriétés portées au sommet de leurs appellations constituent les Vignobles Dourthe, et le succès sans faille des créations Dourthe récompense son audace et son exigence de qualité. Depuis des années, les Vignobles Dourthe s'inscrivent dans une démarche environnementale, dans le respect de la nature, du terroir et des hommes. Afin d'officialiser des années de pratiques éco-responsables, les Vignobles Dourthe ont choisi de s'inscrire dans les certifications environnementales Terra Vitis® et HVE3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3).

Founded in 1840, Dourthe now sets new standards in winemaking in Bordeaux. Vignobles Dourthe is comprised of nine estates - all elevated to the very heights of their respective appellations - while the continued success of the Dourthe wines reflects its daring approach and uncompromising quality policy. For Dourthe vineyards, sustainability is at the heart of its approach, and has adopted environmentally sensitive practices that respect Nature, the soils and humankind for years. In order to formalize these years of eco-responsible practices, the Dourthe Vineyards have chosen to join the Terra Vitis® certification and HVE3 (the High Environmental Value Level 3 certification).

Château Belgrave, Château La Garde, Château Le Bosq, Château Grand Barral Lamarzelle Figeac, Château Rahoul, Château Reysson, Château Haut Gros Callou, Château de Ricaud, Château Pey La Tour.



www.dourthe.com

MILLÉSIME 2016

Le premier semestre 2016 s'est révélé particulièrement pluvieux et doux, constituant d'excellentes réserves hydriques qui s'avèreront fort utiles au vignoble par la suite. En effet le soleil s'installe durablement dès la mi-juin avec une météo très sèche jusqu'à la fin des vendanges. La véraison des rouges, languissante sur les grappes profondes, s'accélère avec les pluies faibles mais suffisantes de mi-septembre.

Ces bonnes réserves en eau associées à des températures sans excès le jour mais très fraîches les nuits, contribuent au développement favorable du fruit et de ses arômes lors de la maturation.

Elle profite ensuite pleinement d'amplitudes jour/nuit idéales jusqu'aux vendanges. Nous vendangeons à la carte, du 4 au 18 octobre, attendant patiemment le moment idéal pour chaque cépage et chaque zone.

NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe rubis profond. Le nez s'ouvre sur des notes de fruit frais (cerise, fruits noirs) avec une note typique de fumé. Une attaque très franche et souple évolue en une bouche, ample et ronde, structurée par des tannins fins et une jolie fraîcheur. Encore un millésime où ce vin reflète le caractère de son terroir. **Frédéric Bonnaffous, Directeur des Vignobles Dourthe**

VINTAGE 2016

The first six months of the 2016 grape season turned out to be particularly rainy and warm, replenishing water reserves in the soils which would serve the vines well in forthcoming months. Which was just as well as sunshine set in for the long haul from mid-June, bringing very dry weather until the end of the harvest. Véraison in the reds, which were languishing on the deep gravel soils, notched up a gear with mid-September's light, but adequate rainfall.

The combined effect of available water supplies and favourable temperatures – not too excessive during the day and very cool at night – played an important role in developing the fruit and their aromas during ripening.

The subsequent run of ideal day/night temperature variation through to harvesting also played a vital role. We harvested selectively 4 - 18 October, patiently adjusting intake planning as each grape variety and plot reached maximum ripeness.

TASTING NOTE

Very deep ruby-red. The bouquet opens in a flourish of fresh fruit notes of cherries and black fruits, together with a typical, smoky note. Very clean and supple on the attack, the wine becomes more generous and rounded, while fine tannins and appealing freshness bring structure. Another vintage where this wine reflects the character of the terroir.

Frédéric Bonnaffous, Dourthe Estates Director



VENDANGES :

Merlot : 4 au 15 octobre
Cabernet-sauvignon : 14 au 18 octobre
Cabernet franc : 12 octobre

ÉLEVAGE : Elevage traditionnel - 12 mois

ASSEMBLAGE : Merlot : 60%; Cabernet sauvignon : 35%; Cabernet franc : 5%

MISE EN BOUTEILLE : juin 2018

HARVEST:

Merlot: 4 October – 15 October
Cabernet Sauvignon: 14 October – 18 October
Cabernet Franc: 12 October

AGEING: Traditional ageing - 12 months

BLEND : Merlot: 60%; Cabernet Sauvignon: 35%; Cabernet Franc: 5%

ESTATE BOTTLED : June 2018

DOURTHE

BORDEAUX

Les Vignobles DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Créé en 1840, Dourthe est devenu un producteur de référence à Bordeaux. Neuf propriétés portées au sommet de leurs appellations constituent les Vignobles Dourthe, et le succès sans faille des créations Dourthe récompense son audace et son exigence de qualité.

Founded in 1840, Dourthe now sets the standard in winemaking in Bordeaux. Vignobles Dourthe is comprised of nine estates - all elevated to the very heights of their respective appellations - while the continued success of the Dourthe wines reflects its daring approach and uncompromising quality policy.

(Château Belgrave, Château La Garde, Château Le Boscq, Château Grand Barrail Lamazelle Figeac, Château Rahoul, Château Reysson, Château Haut Gros Caillou, Château de Ricaud, Château Pey La Tour)



www.dourthe.com



CHATEAU

GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC

Saint-Émilion Grand Cru

MILLÉSIMÉ 2015

« Le Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac se situe sur la terrasse de graves silico-argileuse dite « Graves de Saint-Émilion » qui s'étend au nord-ouest du village vers les communes de Libourne et Pomerol. Historiquement et de manière continue, cette zone a toujours été reconnue pour la très haute qualité de ses vins, tout en finesse et en élégance. C'est avec beaucoup de satisfaction et d'ambition que nous avons repris l'exploitation de ce petit bijou de Saint-Émilion en 2005. »

Patrick Jestin, Président Vignobles Dourthe

“Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac is situated on stony clay-flint terraces known locally as ‘Graves de Saint-Émilion’ (Saint-Émilion stones) which stretch from the north-west of the village towards the communes of Libourne and Pomerol. Historically, this region has always been recognized for the high quality of its extremely delicate and elegant wines. We were extremely proud to take over the management of this jewel in the Saint-Émilion crown in 2005, with ambitious plans for its future development.”

Patrick Jestin, President of Dourthe Estates

CHÂTEAU GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC - MILLÉSIME 2015

MILLÉSIME 2015

☞ L'année a démarré sous de bons auspices : le débournement précoce et la pousse printanière se sont bien déroulés grâce à un hiver pluvieux idéal pour le développement végétatif. La floraison, homogène, a profité des conditions climatiques de fin mai et juin : la coulure est limitée sur le merlot, cépage habituellement sensible. Plusieurs semaines d'un temps particulièrement sec ont suivi, provoquant un début de contrainte hydrique. Nos inquiétudes ont été heureusement calmées par le retour salvateur en août de précipitations modérées qui accompagnent la véraison. Septembre, bien ensoleillé avec des nuits fraîches, nous a offert une maturation idéale et un état sanitaire parfait. Nous avons ainsi pu conduire des vendanges « haute-culture », grâce à notre système d'analyse intra-parcellaire permettant de déterminer avec précision la maturité idéale de chaque zone.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vêtu d'une robe rubis très profond, ce 2015 offre des arômes puissants et complexes mêlant la violette, les fruits rouges à des touches épicées et de réglisse. La bouche dense, d'une grande ampleur, est soutenue par une structure tanannique riche au grain très fin et soyeux. Cet équilibre harmonieux entre la chair, le fruit et la puissance révèle un superbe potentiel à ce très grand Grand Barrail Lamarzelle Figeac. ”

Frédéric Bonaffons, Directeur des Vignobles Dourthe

VINTAGE 2015

☞ The year got off to a great start: early bud burst and spring growth ran smoothly, largely due to a wet winter ideal for growth in the vine. Even flowering was blessed with good conditions at the end of May and throughout June: coulure was very limited in the Merlots which are usually quite prone. A spate of particularly dry weather lasting several weeks then ensued, causing early water stress. Thankfully any concerns were soon assuaged with the return of moderate rainfall in August to save the day and promote veraison. September was sunny with cool nights offering optimum maturity and perfectly healthy grapes. The harvest was therefore conducted with a precise, "haute-culture" approach, as a result of careful supervision using detailed plot by plot – and even row by row – management of the vines to assess with accuracy ideal ripeness levels in each zone.

TASTING NOTE

Very deep, ruby-red in appearance, with intense, complex aromas of violets and red berry fruits, combined with a hint of spice and liquorice. The wine gains in volume, the fine-grained, silky tannins add lovely structure to the wine. With the mouthful, fruit and intensity in perfect balance, this superb Grand Barrail Lamarzelle Figeac shows great potential. ”

Frédéric Bonaffons, Dourthe Estates Director



VENDANGES :

Merlot : du 25 septembre au 5 octobre
Cabernet franc : 6 et 7 octobre

ÉLEVAGE : En barriques, dont 33% de fûts neufs

ASSEMBLAGE : Merlot : 71%; Cabernet franc : 29%

MISE EN BOUTEILLE : juin 2017

HARVEST:

Merlot: September 25th to October 5th
Cabernet Franc: October 6th and 7th

AGEING: in oak barrels, 33% of which are new.

BLEND: Merlot: 71%; Cabernet Franc: 29%

ESTATE BOTTLED: June 2017

DOURTHE

BORDEAUX

Les Vignobles DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Créé en 1840, Dourthe est devenu un producteur de référence à Bordeaux. Neuf propriétés portées au sommet de leurs appellations constituent les Vignobles Dourthe, et le succès sans faille des créations Dourthe récompense son audace et son exigence de qualité.

Founded in 1840, Dourthe now sets the standard in winemaking in Bordeaux. Vignobles Dourthe is comprised of nine estates - all elevated to the very heights of their respective appellations - while the continued success of the Dourthe wines reflects its daring approach and uncompromising quality policy.

(Château Belgrave, Château La Garde, Château Le Boscq, Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, Château Rahoul, Château Reysson, Château Haut Gros Caillou, Château de Ricaud, Château Pey La Tour)



www.dourthe.com

POUR PLUS D'INFORMATIONS



MILLÉSIME 2016

Le premier semestre 2016 s'est révélé particulièrement pluvieux et doux, constituant d'excellentes réserves hydriques qui s'avèreront fort utiles au vignoble par la suite. En effet le soleil s'installe durablement dès la mi-juin avec une météo très sèche jusqu'à la fin des vendanges. Ces bonnes réserves en eau associées à des températures sans excès le jour mais très fraîches les nuits, contribuent au développement favorable du fruit et de ses arômes lors de la maturation.

Poussant toujours plus loin notre exigence de qualité, nous avons conduit pour la première fois des essais de tri densimétrique, afin de ne conserver que des baies à parfaite maturité. Chaque lot a été vinifié « à la carte », pour magnifier le potentiel qualitatif des raisins : richesse et concentration pour le merlot, précision du fruit sur le cabernet franc, délicatement épicé.

NOTE DE DÉGUSTATION

Jolie teinte Grenat. Le nez présente des arômes de fruits (cerise noire et mure). La bouche, très souple à l'attaque, séduit par sa rondeur et son équilibre alliant fraîcheur et fruit. Un vin très plaisant. ”
Frédéric Bonnaffous, Directeur des Vignobles Dourthe

VINTAGE 2016

The first six months of the 2016 grape season turned out to be particularly rainy and warm, replenishing water reserves in the soils which would serve the vines well in forthcoming months. Which was just as well as sunshine set in for the long haul from mid-June, bringing very dry weather until the end of the harvest. The combined effect of available water supplies and favourable temperatures – not too excessive during the day and very cool at night – played an important role in developing the fruit and their aromas during ripening. Driven by our determination to makes wines of only the highest quality, for the first time we trialled densimetric sorting in a bid to retain only the ripest berries. Each parcel was effectively vinified « à la carte », in order to maximise the potential quality of the grapes, enhancing the richness and concentration of the Merlot and the fruit precision in the lightly spiced Cabernet Franc.

TASTING NOTE

Nice garnet colour. The bouquet shows black fruits aromas (black cherry and blackberry). On the palate, the wine is initially supple, seduces by its roundness and balance combining freshness and fruit. A very pleasant wine. ”
Frédéric Bonnaffous, Dourthe Estates Director



VENDANGES :

Merlot : 24 septembre
Cabernet franc : 5 octobre

ÉLEVAGE : 12 mois

ASSEMBLAGE : Merlot : 91% ; Cabernet franc : 9%

MISE EN BOUTEILLE : juin 2018

HARVEST:

Merlot: 24 September
Cabernet Franc: 5 October

AGEING: 12 months

BLEND: Merlot: 91% ; Cabernet Franc: 9%

ESTATE BOTTLED: June 2018

DOURTHE

BORDEAUX

Les Vignobles DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Créé en 1840, Dourthe est devenu un producteur de référence à Bordeaux. Neuf propriétés portées au sommet de leurs appellations constituent les Vignobles Dourthe, et le succès sans faille des créations Dourthe récompense son audace et son exigence de qualité.

Founded in 1840, Dourthe now sets the standard in winemaking in Bordeaux. Vignobles Dourthe is comprised of nine estates - all elevated to the very heights of their respective appellations - while the continued success of the Dourthe wines reflects its daring approach and uncompromising quality policy.

(Château Belgrave, Château La Garde, Château Le Boscq, Château Grand Barrail Lamazelle Figeac, Château Rahoul, Château Reysson, Château Haut Gros Caillou, Château de Ricaud, Château Pey La Tour)



www.dourthe.com

CHÂTEAU REYSSON - CRU BOURGEOIS HAUT MÉDOC - MILLÉSIME 2015

MILLÉSIME 2015

☞ Nos sols argilo-calcaires ont constitué un atout majeur dans la réussite de ce millésime, jouant à la perfection leur rôle de régulateur tant pendant la période de sécheresse de juin à mi-juillet que pendant les épisodes pluvieux des mois d'août et septembre. La véraison, démarrée timidement, a bien évolué. Merlot et cabernet franc se sont parfaitement épanouis, évoluant harmonieusement au fil des semaines. Nous avons vendangé sur près de trois semaines, un luxe, attendant pour chaque parcelle sa maturité idéale.

Les cabernets francs ont été vinifiés sans foulage, tout en douceur, pour exprimer toute la finesse des tanins. Nous avons également recherché l'intensité des merlots, charnus aux tanins soyeux.

NOTE DE DÉGUSTATION

Jolie couleur dense. Le nez est frais, mûr, évoquant les petits fruits rouges. En bouche, le croquant du fruit s'équilibre avec une belle trame tannique et un boisé discret, bien intégré. La fraîcheur qui accompagne la dégustation jusqu'à la finale illustre parfaitement le caractère des merlots sur le terroir argilo-calcaire de Reysson. ”

Frédéric Bonnaffous, Directeur des Vignobles Dourthe

VINTAGE 2015

☞ *The clay-limestone soils proved a major advantage in ensuring a successful vintage, regulating water supplies to the vine during the dry periods from June to mid-July and also during wet weather in August and September. Véraison developed well, despite a rather shady start. The Merlots and Cabernet Francs flourished, evolving harmoniously as the weeks passed. We harvested for almost three weeks - a real luxury - and waited for each parcel to reach optimum maturity before picking. The Cabernet Francs were vinified gently without pressing to retain the finesse of the tanins. We also sought to harness the intensity of the fleshy Merlots with silky tanins, which expressed superb aromas of ripe fruit.*

TASTING NOTE

Lovely, concentrated colour. Fresh and ripe nose, redolent of red berry fruits. On the palate, the crunchy fruit counterbalances the lovely tannic structure and delicate, well-integrated oak. The freshness present throughout the tasting is a great indication of the character of the Merlots cultivated on Reysson's clay-limestone soils. ”

Frédéric Bonnaffous, Dourthe Estates Director



VENDANGES :

Merlot : 23 septembre au 6 octobre
Cabernet franc : 2 octobre

ÉLEVAGE : En fûts de chêne, 30% de bois neuf.

ASSEMBLAGE : Merlot : 90%; Cabernet franc : 10%

MISE EN BOUTEILLE : juillet 2017

HARVEST:

September 23th to October 6th; Cabernet Franc : October 2nd

AGEING: In oak barrels, 30% new oak.

BLEND: Merlot : 90%; Cabernet Franc : 10%

ESTATE BOTTLED: July 2017

DOURTHE BORDEAUX

Les Vignobles DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Créé en 1840, Dourthe est devenu un producteur de référence à Bordeaux. Neuf propriétés portées au sommet de leurs appellations constituent les Vignobles Dourthe, et le succès sans faille des créations Dourthe récompense son audace et son exigence de qualité.

Founded in 1840, Dourthe now sets the standard in winemaking in Bordeaux. Vignobles Dourthe is comprised of nine estates - all elevated to the very heights of their respective appellations - while the continued success of the Dourthe wines reflects its daring approach and uncompromising quality policy.

(Château Belgrave, Château La Garde, Château Le Boscq, Château Grand Barrail Lamazelle Figac, Château Rahoul, Château Reysson, Château Haut Gros Caillou, Château de Ricaud, Château Pey La Tour)



www.dourthe.com



CHATEAU RAHOUL

Graves

MILLÉSIMÉ 2015

« Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, le Château Rahoul possède un terroir d'une richesse exceptionnelle. La gestion de la propriété a été confiée aux équipes de Dourthe depuis 2007. Aujourd'hui le Graves Blanc se classe parmi les meilleurs de l'appellation, le Graves Rouge a pris le parti de la finesse et de l'élégance.»
Patrick Jestin, Président Vignobles Dourthe

"A member of the Union des Grands Crus de Bordeaux, Château Rahoul boasts an exceptionally diverse range of terroirs. The management of the Rahoul estate was entrusted to the Dourthe team in 2007. Today the Graves white is ranked among the finest of the appellation, while the red is a wine of great finesse and elegance."
Patrick Jestin, President of Dourthe Estates

VIGNOBLES DOURTHE

CHÂTEAU RAHOUL - MILLÉSIME 2015

MILLÉSIME 2015

☞ Au Château Rahoul, les premiers bourgeons sont apparus autour du 10 avril, dans des dates normales sur ce terroir de graves sableuses. Les premières semaines chaudes et ensoleillées du printemps ont activé la végétation : la floraison, très homogène s'est déroulée sous des conditions idéales. Grâce à la météo remarquable dont nous avons bénéficié tout au long de la saison, l'état sanitaire s'est maintenu. La croissance de la vigne a ralenti un peu en juillet, la véraison des rouges s'est fait attendre jusqu'aux premiers jours août sur les parcelles de graves, plus sensibles aux faibles volumes de précipitations. Nous avons tiré avantage de l'excellent état sanitaire du vignoble et d'une très belle météo pour vendanger les rouges sur près de trois semaines, attendant sans nous presser la maturité idéale de chaque parcelle.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vêtu d'une robe rubis très profond, Rahoul 2015 révèle un nez complexe de fruits noirs frais et dépiçés. Une très belle trame tannique dense et soyeuse porte une bouche ample, charnue, jolie expression de l'harmonie des cépages avec la chair dense, le fruit noir et frais du merlot sur argiles rehaussé de très beaux cabernet sauvignon et petit verdot riche en cassis et aux tannins si fins. La finale longue et épicée achève la dégustation de ce vin plein et savoureux. ”

Frédéric Bonnafous, Directeur des Vignobles Dourthe

VINTAGE 2015

☞☞ At Château Rahoul, the first buds appeared around 10 April, which is fairly normal for this sandy, gravel soil. The first few hot and sunny weeks of spring stimulated the growth of vegetation and a very even flowering took place in these ideal conditions. Such good weather throughout the season meant that the vines were in excellent health. The rate at which the vines were growing began to slow a little in July, and véraison of the red varieties didn't happen until the beginning of August on the gravel parcels of the vineyard, which are more sensitive to lower volumes of rainfall. We took full advantage of such a healthy vineyard and some fantastic weather conditions by harvesting the red grapes over the course of three weeks, allowing detailed plot by plot management, allowing each parcel to ripen fully without any pressure to pick earlier.

TASTING NOTE

Very dense, ruby-red appearance, offering a complex bouquet of fresh dark fruits and spice. Atractive, concentrated, silky tannins lend structure to the concentrated, fleshy palate, showing lovely expression of grape varieties in perfect harmony: lovely, cassis-laden Cabernet Sauvignon and Petit Verdot, with their delicate tannins. The long, spicy finish completes this full and flavoursome wine. ”

Frédéric Bonnafous, Dourthe Estates Director



VENDANGES :

Merlot : 18 septembre au 1er octobre
Cabernet sauvignon : du 6 au 8 octobre
Petit verdot : 30 septembre

ÉLEVAGE : En fûts de chêne, sur lies fines, 30% de bois neuf

ASSEMBLAGE : Merlot : 62%; Cabernet sauvignon : 36%; Petit verdot : 2%

MISE EN BOUTEILLE : mai 2017

HARVEST:

Merlot: September 18th to October 1st
Cabernet Sauvignon: October 6th to 8th
Petit Verdot: September 30th

AGEING: On fine lees, in oak barrels, 30% of which are new

BLEND : Merlot: 62%; Cabernet Sauvignon: 36%; Petit Verdot: 2%

ESTATE BOTTLED: may 2017

DOURTHE

BORDEAUX

Les Vignobles DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Créé en 1840, Dourthe est devenu un producteur de référence à Bordeaux. Neuf propriétés portées au sommet de leurs appellations constituent les Vignobles Dourthe, et le succès sans faille des créations Dourthe récompense son audace et son exigence de qualité.

Founded in 1840, Dourthe now sets the standard in winemaking in Bordeaux. Vignobles Dourthe is comprised of nine estates - all elevated to the very heights of their respective appellations - while the continued success of the Dourthe wines reflects its daring approach and uncompromising quality policy.

(Château Belgrave, Château La Garde, Château Le Boscq, Château Grand Barrail Lamazelle Figearc, Château Rahoul, Château Reysson, Château Haut Gros Caillou, Château de Ricand, Château Pey La Tour)



www.dourthe.com



CHATEAU RAHOUL

Graves

MILLÉSIMÉ 2016

« Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, le Château Rahoul possède un terroir d'une richesse exceptionnelle. La gestion de la propriété a été confiée aux équipes de Dourthe depuis 2007. Aujourd'hui le Graves Blanc se classe parmi les meilleurs de l'appellation, le Graves Rouge a pris le parti de la finesse et de l'élégance.»
Patrick Jestin, Président Vignobles Dourthe

"A member of the Union des Grands Crus de Bordeaux, Château Rahoul boasts an exceptionally diverse range of terroirs. The management of the Rahoul estate was entrusted to the Dourthe team in 2007. Today the Graves white is ranked among the finest of the appellation, while the red is a wine of great finesse and elegance."
Patrick Jestin, President of Dourthe Estates

VIGNOBLES DOURTHE

CHÂTEAU RAHOUL – GRAVES - MILLÈSIME 2016

MILLÈSIME 2016

Le premier semestre 2016 s'est révélé particulièrement pluvieux et doux, constituant d'excellentes réserves hydriques qui s'avèreront fort utiles au vignoble par la suite. En effet le soleil s'installe durablement dès la mi-juin avec une météo très sèche jusqu'à la fin des vendanges. Ces bonnes réserves en eau associées à des températures sans excès le jour mais très fraîches les nuits, contribuent au développement favorable du fruit et de ses arômes lors de la maturation.

Les nuits fraîches de fin août, après un court pic de canicule, permettent de préserver les arômes des blancs. Nous vendangeons sauvignons et sémillons à la fraîcheur matinale afin de conserver leur acidité naturelle. Portés par des arômes de fruits et fleurs blanches, et une note délicatement fumée, ils expriment toute la typicité du terroir de Château Rahoul.

NOTE DE DÉGUSTATION

Réputé pour ses Sémillons sur graves, Rahoul 2016 est marqué par ses arômes de pêche blanche et de poire, avec une touche de fumé. Sa bouche persistance dans ces arômes révèle une minéralité, une fraîcheur et une longueur apportée par un très beau Sauvignon blanc sur argiles au sous-sol calcaire de certaines parcelles de la propriété. Cet assemblage réussi, assuré par un contrôle précis des dates de vendanges procure rondur, fraîcheur et la longueur d'un grand terroir à blanc sec.

Frédéric Bonaffous, Directeur des Vignobles Dourthe

VINTAGE 2016

The first six months of the 2016 grape season turned out to be particularly rainy and warm, replenishing water reserves in the soils which would serve the vines well in forthcoming months. Which was just as well as sunshine set in for the long haul from mid-June, bringing very dry weather until the end of the harvest. The combined effect of available water supplies and favourable temperatures – not too excessive during the day and very cool at night – played an important role in developing the fruit and their aromas during ripening. A peak in heatwave conditions was followed towards the end of August by cool nights which helped preserve the aromas in the white grapes. The Sauvignon blanc and Semillon were picked in the cool of the morning to retain the grapes' natural acidities. With prominent notes of fruits and white flowers, accompanied by a delicate hint of smoke, the grapes express all the typicity of the terroir here at Château Rahoul.

TASTING NOTE

Renowned for Semillon cultivated on gravel, aromas of white peach and pear and a hint of smoke define this Rahoul 2016. Cultivated on clay over a limestone subsoil in certain parcels on the estate, appealing Sauvignon blanc lends lingering aromas offering mineral character, freshness and length. This is a successful blend, largely due to rigorously monitored harvesting dates, which lend round, fresh character and length to this superb white wine terroir.

Frédéric Bonaffous, Dourthe Estates Director



VENDANGES :

Sauvignon blanc : 7 au 12 septembre
Sémillon : 12 au 26 septembre

ÉLEVAGE : En fûts de chêne, sur lies fines, avec bâtonnages réguliers.

ASSEMBLAGE : Sémillon : 78%; Sauvignon blanc : 22%

MISE EN BOUTEILLE : juin 2017

HARVEST:

Sauvignon Blanc: September 7th to 12th
Semillon: September 12th to 26th

AGEING: On fine lees, in oak barrel, with regular stirring of the lees.

BLEND: Semillon: 78%; Sauvignon Blanc: 22%

ESTATE BOTTLED: June 2017

DOURTHE

BORDEAUX

Les Vignobles DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Créé en 1840, Dourthe est devenu un producteur de référence à Bordeaux. Neuf propriétés portées au sommet de leurs appellations constituent les Vignobles Dourthe, et le succès sans faille des créations Dourthe récompense son audace et son exigence de qualité.

Founded in 1840, Dourthe now sets the standard in winemaking in Bordeaux. Vignobles Dourthe is comprised of nine estates - all elevated to the very heights of their respective appellations - while the continued success of the Dourthe wines reflects its daring approach and uncompromising quality policy.

(Château Belgrave, Château La Garde, Château Le Boscq, Château Grand Barrail Lamarzelle Figearc, Château Rahoul, Château Reysson, Château Haut Gros Caillon, Château de Ricaud, Château Pey La Tour)



www.dourthe.com

CHÂTEAU LA GARANCE – MILLÉSIMÉ 2015

MILLÉSIMÉ 2015

☞ Au Château la Garance, les premiers bougeons sont apparus autour du 10 avril, dans des dates normales sur ce terroir de graves sableuses. Les premières semaines chaudes et ensoleillées du printemps ont activé la végétation ; la floraison, très homogène s'est déroulée sous des conditions idéales. Grâce à la météo remarquable dont nous avons bénéficié tout au long de la saison, l'état sanitaire s'est maintenu. La croissance de la vigne a ralenti un peu en juillet, la véraison des rouges s'est fait attendre jusqu'aux premiers jours d'août sur les parcelles de graves, plus sensibles aux faibles volumes de précipitations. Nous avons tiré avantage de l'excellent état sanitaire du vignoble et d'une très belle météo pour vendanger les rouges sur près de trois semaines, attendant sans nous presser la maturité idéale de chaque parcelle.

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rubis, brillante et limpide. Le nez présente des notes aromatiques de petits fruits rouges, de framboise. En bouche, rondeur et souplesse accompagnent une jolie trame tannique. La dégustation s'achève sur une finale savoureuse portée par une note délicatement épicée.”
Frédéric Bonnaffous, Directeur des Vignobles Dourthe

VINTAGE 2015

☞ At Château la Garance, the first buds appeared around 10 April, which is fairly normal for this sandy, gravel soil. The first few hot and sunny weeks of spring stimulated the growth of vegetation and a very even flowering took place in these ideal conditions. Such good weather throughout the season meant that the vines were in excellent health. The rate at which the vines were growing began to slow a little in July, and véraison of the red varieties didn't happen until the beginning of August on the gravel parcels of the vineyard, which are more sensitive to lower volumes of rainfall. We took full advantage of such a healthy vineyard and some fantastic weather conditions by harvesting the red grapes over the course of three weeks, allowing detailed plot-by-plot management, allowing each parcel to ripen fully without any pressure to pick earlier.

TASTING NOTE

Ruby colour, brilliant and limpide. Le nez présente des notes aromatiques de petits fruits rouges, de framboise. En bouche, rondeur et souplesse accompagnent une jolie trame tannique. La dégustation s'achève sur une finale savoureuse portée par une note délicatement épicée ”

Frédéric Bonnaffous, Dourthe Estates Director



VENDANGES :

Merlot : 18 septembre au 1er octobre
Cabernet-sauvignon : du 6 au 8 octobre

ASSEMBLAGE : Merlot : 85% ; Cabernet-sauvignon : 15%

ELEVAGE : en cuve, 12 mois

MISE EN BOUTEILLE : mai 2017

HARVEST:

Merlot: September 18th to October 1st
Cabernet Sauvignon: October 6th to 8th

BLEND: Merlot: 85% ; Cabernet Sauvignon: 15%

AGEING: in vats, 12 months

ESTATE BOTTLED: may 2017

DOURTHE

BORDEAUX

Les Vignobles DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Créé en 1840, Dourthe est devenu un producteur de référence à Bordeaux. Neuf propriétés portées au sommet de leurs appellations constituent les Vignobles Dourthe, et le succès sans faille des créations Dourthe récompense son audace et son exigence de qualité.

Founded in 1840, Dourthe now sets the standard in winemaking in Bordeaux. Vignobles Dourthe is comprised of nine estates - all elevated to the very heights of their respective appellations - while the continued success of the Dourthe wines reflects its daring approach and uncompromising quality policy.

(Château Belgrave, Château La Garde, Château Le Boscq, Château Grand Barrail Lamazelle Figéac, Château Rahoul, Château Reysson, Château Haut Gros Caillou, Château de Ricaud, Château Pey La Tour)



www.dourthe.com

CHÂTEAU PEY LA TOUR - RESERVE - BORDEAUX SUPÉRIEUR - MILLÉSIME 2017

MILLÉSIME 2017

☞ Sur une vigne en avance de près de deux semaines, le gel a inégalement affecté le vignoble du Château Pey La Tour : si une partie importante du vignoble n'a pas souffert, certaines parcelles plus exposées ont été durement touchées, nécessitant une gestion au cas par cas des travaux en vert. Sur les vignes non gelées, la fleur est homogène. Les températures modérées d'août et de septembre, avec des nuits fraîches, assurent une bonne concentration de matière et la préservation de la fraîcheur lors de la maturation précoce des baies. Nous abordons le 18 septembre, sereinement, des vendanges qui comptent parmi les plus précoces des 20 dernières années sur ce terroir argileux habituellement tardif. Les merlots, majoritaires, associés aux cabernets-sauvignons, offrent des vins intenses, ronds, pleins, bien structurés.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe très dense et profonde aux reflets pourpres précède un nez puissant de fruits noirs, souligné par une élégante nuance boisée. La bouche charnue dès l'attaque offre une très belle matière dense et ample soutenue par des tanins présents et très soyeux. La dégustation de ce Pey La Tour Réserve très prometteur s'achève sur une longue finale, très savoureuse. ”
Frédéric Bonaffons, Directeur des Vignobles Dourthe

VINTAGE 2017

☞ *In vineyards almost two weeks ahead of schedule, the April frosts unequally damaged Château Pey La Tour : while a key section of our vines was not affected, some more exposed parcels were hit hard, requiring vineyard management on a case by case basis. Flowering was even on non-frost vines. Moderate August and September temperatures, combined with cool nights, allowed phenolic compounds to become concentrated, whilst preserving freshness during the early maturation of the berries. We were able to take our time when it came to start picking one of the earliest vintages in 20 years on a normally late-ripening clay terroir. Merlot, the principal grape variety at Château Pey La Tour, joined by Cabernet Sauvignon, revealed wines with deep colour and round, full-bodied structure.*

TASTING NOTE

Very dark and concentrated and tinged with crimson. The intense bouquet offers notes of black berry fruits, underscored by an elegant underlayer of oak. Fleshy on the palate, the wine is generous and concentrated, underscored by prominent, silky tannins. Enormous potential for this Pey La Tour Réserve, which culminates in a lengthy, very full-flavoured finish. ”

Frédéric Bonaffons, Dourthe Estates Director



VENDANGES :

Merlot : du 18 septembre au 6 octobre
Cabernet-sauvignon : 3 octobre

ÉLEVAGE : 12 mois en fûts de chêne

ASSEMBLAGE : Merlot : 87% ; Cabernet-sauvignon : 13%

MISE EN BOUTEILLE : Mars 2019

HARVEST:

Merlot: 18 september – 6 october
Cabernet Sauvignon: 3 october

AGEING: 12 months in oak barrels

BLEND: Merlot: 87%; Cabernet Sauvignon: 13%

ESTATE BOTTLED: March 2019

DOURTHE

BORDEAUX

Les Vignobles DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Créé en 1840, Dourthe est devenu un producteur de référence à Bordeaux. Neuf propriétés portées au sommet de leurs appellations constituent les Vignobles Dourthe, et le succès sans faille des créations Dourthe récompense son audace et son exigence de qualité.

Founded in 1840, Dourthe now sets the standard in winemaking in Bordeaux. Vignobles Dourthe is comprised of nine estates - all elevated to the very heights of their respective appellations - while the continued success of the Dourthe wines reflects its daring approach and uncompromising quality policy.

(Château Belgrave, Château La Garde, Château Le Boscq, Château Grand Barrail Lamarzelle Figear, Château Rahoul, Château Reysson, Château Haut Gros Caillou, Château de Ricaud, Château Pey La Tour)



www.dourthe.com

MILLÉSIME 2014 :

« Après un début d'année prometteur, l'été maussade ralentit le début de maturation. L'inquiétude se dissipe à la fin août, avec l'arrivée d'une météo exceptionnelle et durable. La qualité de ce millésime doit beaucoup à la superbe arrière-saison, mais elle n'atteindrait pas ce niveau sans l'énorme travail réalisé dans le vignoble en amont pour assurer le parfait état sanitaire et la beauté du fruit. Un temps superbe s'installe dès la fin août. Le merlot sur sols argilo calcaires et les cabernet-sauvignon et petit verdot sur sols graveleux ont profité du long été indien pour murir. Arômes, couleur et tanins enrichissent les raisins à l'origine de vins fruités, à la trame tannique dense et soyeuse.

NOTE DE DEGUSTATION :

La robe dense, profonde, annonce un nez intense et concentré de cassis, réglisse, épices. Ample dès l'attaque, le vin est dense en bouche, la texture veloutée, les tanins fins et fondus. Remarquablement équilibré avec une belle longueur et de la fraîcheur. Ce Grand Vin du Château de Ricaud 2014, au beau potentiel de garde, porte son nom avec élégance et distinction.

Frédéric Bonnafous, Directeur des vignobles Dourthe

VINTAGE 2014 :

« After a promising start to the year, a dull, gloomy summer meant ripening got off to a slow start. Any worries were lifted towards the end of August with the arrival of exceptional, lasting weather conditions. While the quality of the vintage owes a great deal to the excellent late-season, a vintage of this quality would not be possible without considerable work in the vineyards earlier in the season to ensure pristine quality in the vines and stunning fruit. Super weather set in at the end of August. The Merlot on clay-limestone, and Cabernet Sauvignon and Petit Verdot on gravel took full advantage of the Indian summer to fully ripen. Aromas, colour and tannins bring richness to the grapes, in turn creating fruity wines with a silky, dense tannic structure.

TASTING NOTES:

The wine's concentrated, dense appearance precedes a powerful, concentrated bouquet suggesting blackcurrant, liquorice and spice. Immediately generous, the wine is concentrated on the palate, with its silky texture and delicate, soft tannins. Remarkably well-balanced with lovely length and freshness. This fine wine from Chateau Ricaud 2014, with great ageing potential, bears its name with elegance and distinction.

Frédéric Bonnafous, Dourthe Estates Director



VENDANGES :

Merlot : 30 septembre au 9 octobre
 Cabernet-sauvignon : 14 et 15 octobre
 Petit verdot : 15 octobre

ELEVAGE : 12 mois, en fûts de chêne neufs, sur lies fines

ASSEMBLAGE : Merlot : 50% ; Cabernet-sauvignon : 45%
 Petit verdot : 5%

MISE EN BOUTEILLE : Juillet 2016

HARVEST:

Merlot : September 30th to October 9th
 Cabernet Sauvignon : October 14th and 15th
 Petit Verdot : October 15th

AGEING: On fine lees, in new oak barrels during 12 months.

BLEND: Merlot : 50% ; Cabernet Sauvignon : 45% ; Petit Verdot : 5%

DOURTHE

POUR PLUS
 D'INFORMATIONS

BORDEAUX

www.dourthe.com



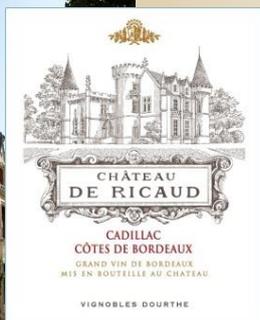
LES VIGNOBLES DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

- Essence de Dourthe
- Château Belgrave, Grand Cru Classé Haut-Médoc
- Château Le Boscq, Cru Bourgeois Saint-Estèphe
- Château La Garde, Pessac-Léognan
- Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, Saint-Émilion Grand Cru
- Château Rahoul, Graves
- Château Haut Gros Caillou, Saint-Émilion Grand Cru
- Château Reysson, Cru Bourgeois Haut-Médoc
- Château Pey La Tour, Bordeaux Supérieur et Bordeaux
- Château De Ricaud, Cadillac - Côtes de Bordeaux et Loupiac



CHATEAU DE RICAUD

Cadillac - Côtes de Bordeaux 2015



Vignobles DOURTHE

Président : Patrick Jestin

Directeur Vignobles Dourthe : Frédéric Bonnaffous

Responsable d'Exploitation : Bruno Marlet

VIGNOBLE

- **Surface en production** : 56 Ha
- **Sols** : argilo-limoneux sur les parties ouest et nord-est, croupes graveleuses sur les points culminants, argilo-calcaires ou sud-ouest.
- **Cépages** : les cépages et porte-greffes sont adaptés aux spécificités des sols de chaque parcelle.
- **En production en 2015** : 83% Merlot, 11% cabernet-sauvignon, 4% cabernet franc, 2% petit verdot
- **Age moyen du vignoble** : 20 ans.
- **Densité de plantation** : 7 000 pieds/Ha
- **Taille** : Guyot mixte
- **Conduite** : Travail parcellaire
- **Charge moyenne** : 8 à 10 bourgeons par pied.
- **Production intégrée.**
 - La hauteur de palissage est accrue pour augmenter et étaler la surface foliaire.
 - Les différents travaux du sol s'adaptent aux caractéristiques des parcelles.
 - Nombreux travaux en vert manuels : ébourgeonnage ; échardage; 2 effeuillages en fonction des parcelles; élimination des grappes de maturité hétérogène après mi-véraison si nécessaire.
- **Vendanges** : Par cépage et type de sol, lorsque les raisins ont atteint leur maturité optimale.
 - Machine nouvelle génération, égraineur et système de tri.
 - Réception de vendange abritée.

CHAIS

- Cuves inox thermo-régulées
- Elevage en fûts de chêne

DOURTHE
BORDEAUX

www.dourthe.com

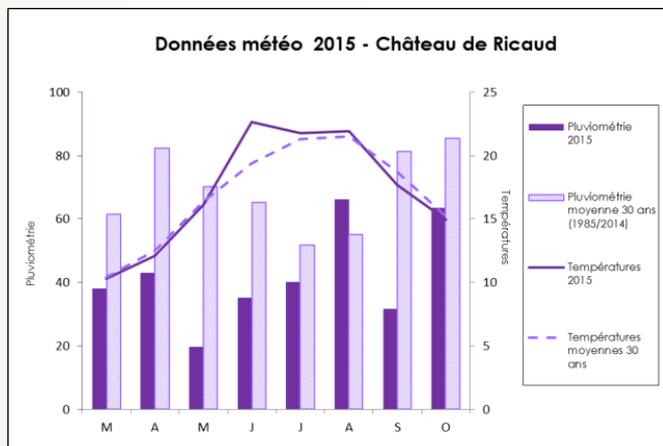
CHATEAU DE RICAUD

Cadillac - Côtes de Bordeaux



Conditions du millésime 2015

Le premier semestre s'est déroulé sous d'excellentes conditions avec les premières fleurs visibles le 29 mai, un peu en avance sur la moyenne. L'épisode chaud et sec de plus de sept semaines – mi-juin à fin juillet – a ralenti l'évolution végétative des vignes les plus jeunes. Le vignoble a bien résisté néanmoins, grâce à l'adaptation méticuleuse des travaux en vert qui permettent de limiter au maximum la contrainte hydrique. Les précipitations du milieu d'été, modérées, ont été suffisantes pour enclencher la véraison sur l'ensemble du vignoble. Les baies ont grossi et la météo favorable du début d'automne a accompagné une excellente maturation. Nous avons vendangé sur deux semaines, attendant sans précipitation le meilleur moment pour chaque parcelle. Le cabernet-sauvignon et merlot sont merveilleux.



Débourrement	Merlot : 26 mars ; cabernet-sauvignon : 6 avril; petit verdot : 6 avril
Pleine floraison	Merlot : 8 juin ; cabernet-sauvignon : 15 juin; petit verdot : 15 juin
Mi-Véraison	Merlot : 24 juillet; Cabernet Sauvignon : 3 août; petit verdot : 30 juillet
Travaux en vert	Effeuillements manuels; Vendange de finition début septembre pour éliminer les grappes à maturité hétérogène
Vendanges	Merlot : 24 septembre au 8 octobre; cabernet-sauvignon : 8 au 14 octobre; petit verdot : 8 Octobre
Vinification	Fermentation alcoolique : 10 jours selon les lots, avec 1 à 2 remontages par jour, en fonction des lots. Cuaison : 25 jours Date des écoupages : du 19 octobre au 13 novembre.
Elevage	12 mois, en fûts de chêne
Assemblage	Merlot : 90%; cabernet-sauvignon : 8%; petit verdot : 2%
Mise en bouteille	Mise en bouteille au château : juin 2017

	Alcool	Sucres	AT	AV	pH
Château de Ricaud, Cadillac 2015	15	<2	3,14	0,28	3,73



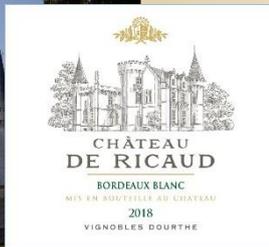
Note de dégustation

Château de Ricaud, Cadillac CdC : « Robe rubis, brillante. Le nez, présente des arômes de réglisse, de cerise, associées à des notes d'épices. Avec une attaque souple et des tanins bien fondus, la bouche est ronde. Elle se développe sur une trame bien équilibrée, soutenue par une agréable fraîcheur en finale. » (mai 2017)

F. Bonnaffous – Directeur Vignobles Dourthe

DOURTHE
BORDEAUX

www.dourthe.com



Exploitant : Vignobles DOURTHE

Président : Patrick Jestin

Directeur Vignobles Dourthe : Frédéric Bonnaffous

Responsable d'Exploitation : Bruno Marlet

VIGNOBLE

- **Surface en blanc** : 5 ha.
- **Sols** : argilo-limoneux.
- **Cépages** : les cépages et porte-greffes sont adaptés aux spécificités des sols de chaque parcelle.
- **En production en 2018** : 60% sémillon, 40% sauvignon.
- **Age moyen du vignoble** : 25 ans.
- **Taille** : Guyot mixte **Charge moyenne** : 8 à 10 bourgeons par pied
- **Conduite** : Travail parcellaire
 - Certifications environnementales **Terra Vitis®** et **HVE 3**.
 - La hauteur de palissage est accrue pour augmenter et étaler la surface foliaire.
 - Les différents travaux du sol s'adaptent aux caractéristiques des parcelles.
 - Nombreux travaux en vert manuels : ébourgeonnage ; échardage ; effeuillage manuel; éclaircissage de finition si nécessaire.
- **Vendanges** : Par cépage et type de sol, lorsque les raisins ont atteint leur maturité optimale.
 - Machine avec système de tri embarqué.
 - Réception de vendange abritée.

CHAIS

- Cuves inox thermo-régulées.
- Pressoir « Inertys », sous atmosphère inerte, afin de protéger les moûts de l'oxydation.

CHATEAU DE RICAUD

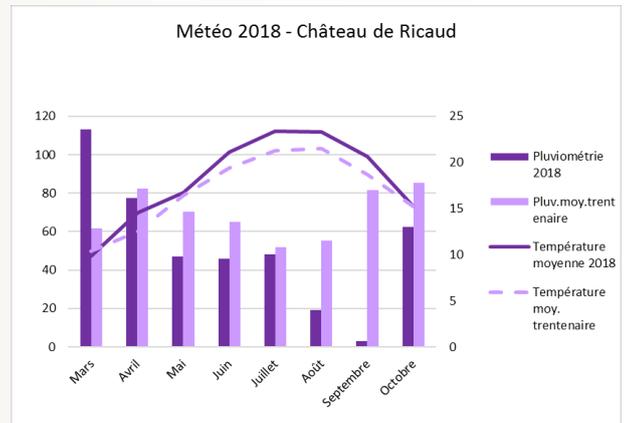
Bordeaux Blanc Sec



Conditions du millésime 2018

Après un premier semestre extrêmement pluvieux, l'été s'installe presque sans transition à la mi-juin. La météo chaude et sèche stoppe la pression sanitaire tout en assurant un déroulement harmonieux de la véraison.

La maturation est rapide sous ces superbes conditions. L'intensité aromatique des baies, particulièrement celle du sauvignon, profite heureusement pleinement des nuits fraîches dès la fin août. Le choix des dates de vendanges est primordial en ce millésime chaud. Il est guidé par la volonté de conserver la puissance aromatique et l'acidité des cépages sauvignon et sémillon afin de conserver un bel équilibre et une jolie fraîcheur pendant toute la dégustation.



Débourrement	Sauvignon : 5 avril; sémillon : 7 avril
Pleine floraison	Sauvignon : 5 juin; sémillon : 7 juin
Mi-Véraison	Sauvignon : 7 août; sémillon : 15 août
Travaux en vert	Ebourgeonnage, échardage Effeuilage manuel sélectif
Vendanges	Sauvignon : 6 et 7 septembre ; sémillon : 12 et 13 septembre
Vinification	Pressoir sous atmosphère inerte Fermentation alcoolique : 6 à 8 jours selon les lots
Elevage	En cuves inox thermorégulées, sur lies fines
Assemblage	Sémillon : 50%; sauvignon blanc : 50%
Production	Mise en bouteille au château : janvier 2019 : 14 400 bouteilles

	Alcool	Sucres	AT	AV	pH
Château de Ricard Blanc 2018	13 %	<2	4,12	0,23	3,11



Note de dégustation

Château de Ricard Blanc 2018 : « Jolie robe brillante. Le nez, intense en arômes d'agrumes (pamplemousse), évolue vers des notes plus citronnées en bouche. La fraîcheur et le fruit gourmand nous accompagnent tout au long de la dégustation dans un très bel équilibre. » (Janvier 2019)

F. Bonnaffous – Directeur Vignobles Dourthe

DOURTHE
BORDEAUX

www.dourthe.com



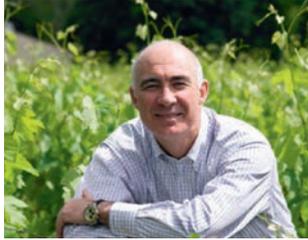
CHÂTEAU DE RICAUD

LOUPIAC, CADILLAC - CÔTES DE BORDEAUX



DOURTHE
BORDEAUX

RÉINVENTER LA RÉFÉRENCE



« Au sud de Bordeaux, près de Cadillac, le Château de Ricaud offre une diversité de sols exceptionnelle. Séduit par ce potentiel qualitatif et par la beauté architecturale du Château, Alain Thiénot fait l'acquisition de la propriété en 1980.

En 2007, il décide de s'appuyer sur l'expertise de nos équipes Dourthe, et un plan de restructuration est mis en place avec l'ambition de faire du domaine la référence en Loupiac et de créer un Côtes de Bordeaux digne des plus grands. »

Patrick Jestin, Président



CHÂTEAU DE RICAUD

LA RÉVÉLATION D'UN TERROIR D'EXCEPTION

Enchâssé au cœur d'un cirque naturel, le vignoble de Château de Ricaud se déploie d'un seul tenant, sur les coteaux les plus magnifiques de la région, bénéficiant à la fois d'un drainage naturel et d'une exposition idéale. Afin de mieux valoriser le terroir, un plan d'investissement ambitieux est engagé dès 2007. La réalisation d'une cartographie très détaillée des sols et sous-sols confirme une diversité de terroirs unique dans l'appellation Cadillac, avec une cinquantaine de profils bien distincts. 45 hectares ont été arrachés, et 31 hectares ont été replantés avec une parfaite adaptation des cépages et portes-greffe. En parallèle, les parcelles à fort potentiel peuvent désormais exprimer toute leur grandeur, et permettre l'expression la plus aboutie des cépages et la sélection de cuvées très qualitatives. Au nord des chais, "Lieu dit Les Quints", les belles parcelles argilo-calcaires sont traversées en profondeur par une veine d'argile, qui crée une régulation hydrique. Ce terroir très précoce se prête parfaitement à la production de Merlot présentant une grande fraîcheur



L'ÉQUIPE DU CHÂTEAU
DE RICAUD :

Frédéric Bonnaffous,
Directeur Vignobles Dourthe
Bruno Marlet,
Responsable d'exploitation



aromatique. Aux extrémités nord-ouest et est de la propriété, il existe deux terrasses de graves déposées par les crues de la Garonne toute proche à la fin de l'ère glaciaire. Les graves les plus compactes couvrent les coteaux est et sont des berceaux magnifiques pour le Petit-Verdot qui apporte intensité colorante et complexité. Les graves les plus fines caractérisent les coteaux ouest avec un Cabernet Sauvignon à maturité optimale. Les parcelles de Sémillon ont été plantées aux pieds des coteaux ou à proximité des cours d'eau ou de la forêt, afin de favoriser le maintien de l'humidité et l'installation du Botrytis Cinerea, indispensable à la création du Loupiac. Valoriser ce terroir, l'accompagner dans sa quête de l'excellence, ainsi s'écrivent les nouvelles pages à Château de Ricaud...



Propriété depuis un quart de siècle de la famille Thiénot, le Château de Ricaud est un magnifique château de style néogothique entouré d'un parc aux arbres tricentenaires. Ses origines remontent au XVe siècle, quand Gaston de Foix anoblit la maison « Ricault » alors tenue par le chevalier Bernard de Lamensans. Le château d'origine, détruit par les ducs d'Épernon en 1650, puis reconstruit par François de Fleurier dès 1674, ne prendra sa forme actuelle qu'en 1865, remanié par l'architecte Alphonse Blaquière dans un style néo-gothique inspiré des rénovations réalisées par Viollet-Le-Duc.

De 1882 à 1910, William Wells constitue à Ricaud un vignoble de près de 30 hectares que son fils Maurice s'attachera à valoriser. Les vins de Loupiac qui y sont produits obtiennent dès 1897 de nombreuses médailles à Londres, Bruxelles et Paris. Après le décès de Maurice Wells en 1954, la propriété s'endort peu à peu jusqu'à l'achat en 1980 par Alain Thiénot, tombé sous le charme d'un 1929 dégusté dans un grand restaurant parisien.

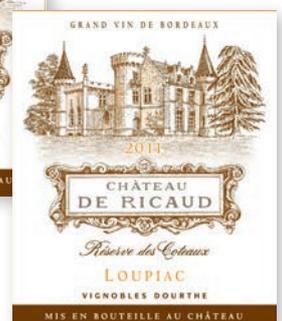
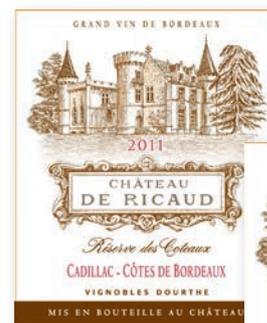
LA RECHERCHE DE LA MEILLEURE EXPRESSION DU FRUIT

La viticulture a été "repensée" afin de mieux valoriser le terroir mais aussi garantir une qualité optimale des raisins. Toutes les nouvelles parcelles ont été replantées à 6900 pieds/ha afin de privilégier la qualité et concentration des grappes aux rendements. Des travaux en vert nombreux et minutieux ont été mis en place tout au long de l'année pour optimiser la maturité : ébourgeonnage, échardage, 2 effeuillages (côté levant en juin pour protéger les grappes de la virulence du soleil dans la journée; côté couchant en fin d'été pour terminer le processus de maturité). Le suivi sanitaire du vignoble est assuré suivant les principes de la protection raisonnée depuis 1995, afin de n'appliquer que les traitements nécessaires sans déséquilibrer l'environnement. Parallèlement, les chais de Château de Ricaud ont profité de nombreuses améliorations pour préserver l'intégrité du fruit. Le cuvier inox est désormais équipé de thermorégulation sur toutes les cuves, suffisamment nombreuses pour permettre des vinifications en lots séparés et respecter la typicité de chaque parcelle. Pour une meilleure extraction des tanins, le choix s'est porté sur des cuves de 175hl plus larges que hautes.



UN LOUPIAC EXEMPLAIRE ET UNE RÉFÉRENCE MONTANTE EN CADILLAC

Souvent cité en référence depuis 1897, le Loupiac se veut résolument moderne, privilégiant le côté très aromatique (plus floral que sucré), la vivacité en bouche et la fraîcheur. Le renouveau de Château de Ricaud s'écrit surtout en Côtes de Bordeaux. Les vins sous cette appellation traduisent l'expression la plus aboutie du Merlot sur argilo-calcaire et du Cabernet Sauvignon sur graves. La consécration suprême est advenue en 2011 avec le lancement du Grand Vin de Château de Ricaud, un modèle d'élégance et de race !





LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2013

Château de Ricaud Grand Vin 2010 : **** Deux Etoiles (vin remarquable)** « Robe d'une grande intensité... bouquet complexe, sur les fruits rouges et noirs... puissant, généreux et solidement charpenté »
 Château de Ricaud, Réserve des Coteaux, Cadillac 2009 : *** Une Etoile (vin très réussi)** « un vin de belle garde... »
 Château de Ricaud Bordeaux Blanc 2011 : *** Une Etoile (Vin très réussi)** « Une belle matière, ronde et dense... un équilibre entre une acidité sans excès et des notes enivrantes de fleurs et de fruits. »

GAULT & MILLAU – Avril 2012

Château de Ricaud Grand Vin 2010 : « Belle Réussite... très agréable avec un juteux généreux, riche et sans surcharge. On aime les épices et la trame gourmande. »

GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE DES VINS DE France 2013

Château de Ricaud, Réserve des Coteaux, Cadillac 2009 : **15/20** « Bien inscrit dans ce millésime solaire, le vin est charnu, très gourmand, plein avec une finale sur les poivres. »

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2012

Château de Ricaud, Bordeaux Supérieur 2009 : **Médaille d'Or**

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

Château de Ricaud, Loupiac 2006 : **** Deux étoiles (vin remarquable)** « ...Et son 2006 sait étonner lui aussi par l'intensité de ses parfums de miel, de pâte de fruit et de botrytis, nuancés de notes réglissées. Cette complexité se prolonge dans un palais souple, élégant et riche, pourvu d'une longue finale. Charnue et soyeuse, cette bouteille charmera dès aujourd'hui, tout en possédant un solide potentiel de garde. »

LE MAGAZINE DU VIN – Juillet/Août 2008

« ...Ce vin liquoreux n'a pas à rougir, loin s'en faut, devant les Sauternes les plus connus. Il a d'ailleurs été surnommé le Yquem de la rive droite dans les années 30 ! ... »

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2007

Château de Ricaud, Loupiac 2003 : *** Une étoile (Vin très réussi)** « ...Bien équilibré et solidement construit, son vin est résolument moderne et intéressant par la délicatesse de son expression aromatique. »

FICHE TECHNIQUE

PROPRIÉTAIRE

Alain Thiénot

PRÉSIDENT DOURTHE

Patrick Jestin

DIRECTEUR VIGNOBLES DOURTHE

Frédéric Bonnaffoux

RESPONSABLE D'EXPLOITATION

Bruno Marlet

SUPERFICIE

56 ha en Rouge - 15 ha en Blanc (Loupiac et Bordeaux Blanc)

NATURE DES SOLS

Vignoble en forme de cirque naturel - Sols et sous-sols au nord des chais, argilo-calcaires avec une veine d'argile très profonde. 2 terrasses de graves sur les coteaux est et nord-ouest du vignoble.

CÉPAGES

Loupiac : à compter du A9 : 100 % Sémillon.
 Sur les millésimes précédents : 85 % Sémillon, 15 % Sauvignon.

Bordeaux Blanc : 70 % Sémillon et 30 % Sauvignon.

Cadillac/Côtes de Bordeaux : 90 % Merlot, 8 % Cabernet Sauvignon, 2 % Petit Verdot.

Bordeaux Supérieur : 90 % Merlot, 7 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet Franc.

DENSITÉ DE PLANTATION

5 500 pieds/ha sur les parcelles de blanc ;
 6 900 pieds/ha sur les 31 ha replantés en Cadillac/ Côtes de Bordeaux

TRAVAUX DU VIGNOBLE

Travaux en vert ébourgeonnage / échardage / 1 à 2 effeuillages (un fin juin / début juillet côté soleil levant ; un fin août, côté soleil couchant).

VENDANGES

Blancs : manuelles par 2 ou 3 tries successives

Rouges : mécaniques ; éraffoir intégré sur les machines.

VINIFICATION

Loupiac : fermentation en fûts de chêne (50 % neufs, 50 % 6 mois)

Rouges : traditionnelle en lots séparés en cuves inox thermorégulées. Macération pré-fermentaire à froid sur certains lots.

ELEVAGE

Loupiac : 17 mois en fûts de chêne (50 % neufs, 50 % 6 mois).

Bordeaux Blanc : sur lies fines avec brassage régulier.

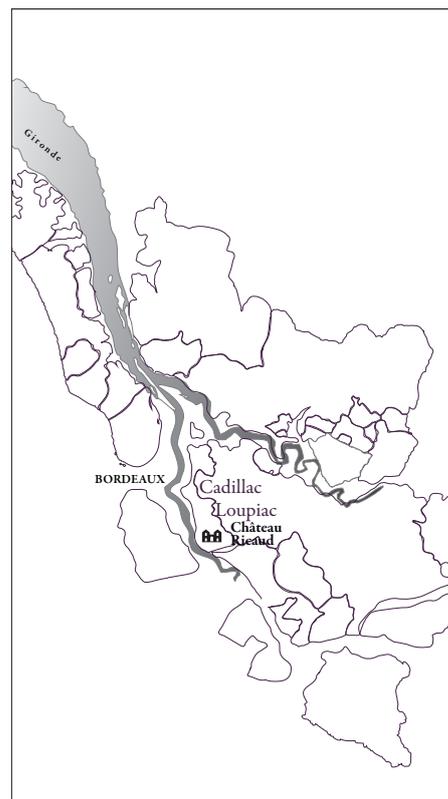
Cadillac/Côtes de Bordeaux : 12 mois en barriques (1/3 neuf, 1/3 un vin, 1/3 2 vins).

PRODUCTION MOYENNE

Cadillac/Côtes de Bordeaux : 200 000 bouteilles

Loupiac : 7 500 bouteilles

Bordeaux Blanc : 10 000 bouteilles



DOURTHE

BORDEAUX

35, route de Bordeaux - Parempuyre
 CS80004 - 33295 Blanquefort Cedex - France
 Tél: 33 (0)5 56 35 53 00 - Fax: 33 (0)5 56 35 53 29
 www.dourthe.com - contact@dourthe.com



CHÂTEAU TEYSSIER

MONTAGNE SAINT-EMILION



DOURTHE
BORDEAUX

RÉINVENTER LA RÉFÉRENCE



CHÂTEAU TEYSSIER

MONTAGNE SAINT-EMILION

Cet ancien vignoble qui remonte au XV^{ème} siècle est situé sur une côte argilo-calcaire à quelques kilomètres au nord-est du terroir de Saint-Emilion auquel il est très comparable. Il appartient à la famille Durand Teyssier depuis 1920. Propriété de la famille du Château des Laurets auparavant, cette magnifique chartreuse du XVIII^{ème} fut pendant longtemps le pavillon de chasse de la famille Des Laurets : des bois de cerf ont été retrouvés au-dessus de l'encadrement de l'une des portes.



**Thomas Durand Teyssier
et Antoine Darquey**

LE VIGNOBLE

Le vignoble s'est peu développé depuis 1920 : il couvrait déjà une quarantaine d'hectares lorsque l'arrière-grand-père Durand-Teyssier l'a repris. Les trois générations qui lui ont succédé ont réadapté les cépages et porte-greffes à la nature de chaque parcelle : 12 hectares ont été ainsi replantés entre 1993 et 2003. Parallèlement, une viticulture soignée a été mise en place pour améliorer la qualité des raisins : modification du palissage des vignes pour augmenter la surface foliaire, effeuillage, application d'une protection raisonnée sur tout le vignoble.

LE CHAI

Dès 1993, le système de réception de la vendange a été réaménagé avec l'installation d'un tapis pour convoyer la vendange à l'étage et éviter toute trituration des raisins. Les cuves inox et béton sont toutes thermorégulées et l'introduction de cuves de petites capacités permet désormais de vinifier séparément des lots très qualitatifs et d'offrir une richesse d'assemblage exceptionnelle. Au sous-sol, le magnifique chai à barriques comprend aujourd'hui 400 barriques dont 50% sont renouvelées chaque année.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2014

Château Teyssier 2010 : Vin réussi « Ce 2010 s'ouvre à l'aération sur des arômes gourmands de fruits rouges mûrs et de tarte à la myrtille. Au palais, le vin se révèle ample, rond et gourmand. »

GUIDE HACHETTE DES VINS 2012

Château Teyssier 2008 : * Vin très réussi « Un très beau 2008 pourpre violacé, au nez expressif de mûre et d'épices (gingembre). Souple en attaque, le palais monte doucement en puissance, soutenu par des tanins veloutés, et offre une longue finale fruitée. Du caractère et de l'avenir pour ce vin. »

GUIDE HACHETTE DES VINS 2009

Château Teyssier 2005 : ** Vin remarquable « Le 2002 avait décroché un coup de cœur. Quant à ce 2005 grenat vif, il a été sur les rangs... Le bouquet mêle les fruits noirs (myrtille) à des arômes d'élevage aux nuances d'épices, de vanille et de caramel. Franc et soyeux à l'attaque, le palais s'impose par sa puissance, son harmonie et sa persistance. »

FICHE TECHNIQUE

PROPRIÉTAIRES

Famille Durand-Teyssier

SUPERFICIE

25 ha en Montagne

NATURE DES SOLS

Coteau argilo-calcaire de grande qualité

CÉPAGES

86% Merlot - 12% Cabernet Sauvignon - 2% Cabernet Franc

DENSITÉ DE PLANTATION

5500 pieds/ha

AGE MOYEN DE LA VIGNE

35 ans

TRAVAUX EN VERT

Des travaux viticoles adaptés aux conditions climatiques et à la nature de chaque parcelle:

- Enherbement naturel 1 rang sur 2
- Épamprage, ébourgeonnage manuels, effeuillage mécanique selon la vigueur du millésime
- Application de la protection raisonnée sur tout le vignoble

VENDANGES

Mécaniques avec tri embarqué, excepté les vieilles vignes à proximité du Château réalisées à la main. Double tri à l'entrée des chais, sur une table vibrante dernière génération puis manuelle. Convoyage de la vendange sur des tapis pour éviter la trituration des baies.

VINIFICATION

Traditionnelle en petites cuves ciment et inox thermorégulées. Macération préfermentaire à froid si nécessaire. Décuvage manuel en bacs et transport sur tapis par gravité vers le pressoir.

ELEVAGE

En fûts de chêne pendant 10-12 mois.

PRODUCTION MOYENNE

70 000 bouteilles

DOURTHE

BORDEAUX

35, route de Bordeaux - Parempuyre
CS80004 - 33295 Blanquefort Cedex - France
Tél: 33 (0)5 56 35 53 00 - Fax: 33 (0)5 56 35 53 29
www.dourthe.com - contact@dourthe.com



CHATEAU ROUMIEU

SAUTERNES



DOURTHE
BORDEAUX

RÉINVENTER LA RÉFÉRENCE



CHATEAU ROUMIEU

SAUTERNES



Le Château Roumieu est une propriété familiale, transmise de génération en génération, depuis le début du XVIIIème Siècle. Le nom de «Roumieu» provient du nom d'une des parcelles ; il signifie un lieu de passage des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle, d'où la présence d'une coquille Saint-Jacques, emblème du Château, sur l'étiquette.

TERROIR D'EXCEPTION

Le Château est situé sur le plateau argilo-calcaire du Haut-Barsac. Le terroir de Barsac réunit les crus les plus prestigieux du sauternais, notamment les crus classés Climens (1er cru), Coutet (1er cru) et Doisy-Daëne (2ème cru) contigus à la propriété.

La famille Craveia-Goyaud s'efforce depuis des générations à respecter ce terroir et ses spécificités. La tenue des vignes est irréprochable, dictée par un mode de culture raisonnée et un choix de rendements limités. Afin d'élaborer le meilleur vin possible, Roumieu sélectionne soigneusement sa vendange grain par grain par tries successives d'au moins trois passages. Puis de la vinification à la fin de l'élevage, le vin est lentement élaboré en fûts de chênes.

DÉGUSTATION

Les vins de Château Roumieu se placent dans la lignée des Sauternes de grande garde que l'on peut déguster dès leur plus jeune âge afin d'apprécier la grande variété des arômes de fruits ou laisser évoluer au fil des années. Se révèlent alors des arômes de fruits secs, de fleurs (acacia ou tilleul), d'agrumes, de pêches, d'ananas et de grains rôtis. Les foies gras du sud-ouest et les desserts les plus raffinés constitueront les meilleurs faire-valoir de ce Grand Vin de Sauternes.

FICHE TECHNIQUE

PROPRIÉTAIRES

Famille Craveia-Goyaud

SUPERFICIE

15 hectares

NATURE DES SOLS

Plateau argilo-calcaire à astéries composé d'une couche d'argile rouge (20 à 40 cm) et d'un plateau calcaire

CÉPAGES

89% Sémillon - 10% Sauvignon - 1% Muscadelle

AGE MOYEN DES VIGNES

30 à 40 ans

ELEVAGE

En fûts de chêne pendant 18 mois.

PRODUCTION MOYENNE

40 000 bouteilles

GUIDE HACHETTE DES VINS 2015

Château Roumieu 2011 : ** (Vin remarquable), Coup de cœur « À une attaque fine et alerte, succède un palais riche, concentré, onctueux et long, épaulé par une fine fraîcheur et un boisé parfaitement dosé. Un sauternes à la fois tendre, élégant et puissant, déjà très agréable et qui promet de l'être tout autant dans quelques années. »

GUIDE BETTANE ET DESSEAUVÉ 2015

Château Roumieu 2011 : 17/20, Coup de cœur « Des liquoreux qui relient à merveille la puissance et l'élégance. Très beau nez de fruits confits, riche, crémeux très liquoreux, sans être pateux, grande longueur aromatique. Un très grand vin.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2013

Château Roumieu 2009 : * (Vin très réussi) « Le cru joue la carte de la modernité et de l'élégance [...]. Ample, fin et bien équilibré, le palais met en valeur une expression aromatique complexe orange, mandarine confites, fleurs blanches, genêt) qui fait écho à l'olfaction. »

DOURTHE

BORDEAUX

35, route de Bordeaux - Parempeyre
CS80004 - 33295 Blanquefort Cedex - France
Tél: 33 (0)5 56 35 53 00 - Fax: 33 (0)5 56 35 53 29
www.dourthe.com - contact@dourthe.com