



CHÂTEAU HAURA

Millésime : 2014

Historique

Le Château Haura réunit, depuis un siècle, deux propriétés anciennes de la commune d'Illats : Hillot et Haura.

Le domaine viticole, situé sur deux croupes graveleuses séparées par un vallon, couvre actuellement une quinzaine d'hectares. Son renom ancien provient de la production d'un vin blanc liquoreux de Cérons d'une grande finesse.

En 2002, Bernard Leppert, propriétaire du domaine, le donne en fermage à Denis Dubourdieu. Depuis lors, l'ancien vignoble majoritairement blanc, a été en grande partie replanté en rouge pour produire, sur ces graves exceptionnelles, un grand bordeaux classique. Cependant, le Château Haura élaborer toujours quelques barriques d'un délicieux vin liquoreux de pourriture noble.

La famille Dubourdieu a fait depuis l'acquisition de parcelles voisines du Haura lui permettant d'asseoir dans un des meilleurs terroir des graves une production de vins rouges de haute qualité.

Le vin

Le Haura rouge présente le style d'un grand bordeaux classique de la rive gauche où s'expriment la fraîcheur tannique et le fumé du Cabernet Sauvignon sur graves associés au soyeux du Merlot.

Le Haura Cérons exprime la douceur et la suavité caractéristiques des grands terroirs de vins liquoreux qui font la renommée de l'appellation Cérons.

Le vignoble

Terroir : typique sol de graves

Surface en production : 13 hectares

Encépagement : 44 % de Merlot 66 % de Cabernet Sauvignon

Âge moyen du vignoble : 22 ans

Élaboration

Les vins rouges : vinification en cuves inox, extraction douce par pigeage.

Elevage de 12 mois en barriques.

Les vins blancs : fermentation et élevage en barriques et cuves bois.

Durée d'élevage : 9 mois.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Assemblage

55 % Merlot - 45 % Cabernet Sauvignon

Commentaire(s)

www.quarin.com

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.
Couleur intense et pourpre. Nez fin, de fruits noirs. Bouche pulpeuse, savoureuse, évoluant moelleuse en milieu de bouche avec des notes d'austérité positive en finale. Bonne longueur. Deviendra délicieux

www.quarin.com

Note : 15.5 // 88

LE POINT

Cassis, fruité éclatant, frais, texture fine, élégant, bien juteux, vin harmonieux, gourmand.

LE POINT

Note : 14.5/20

yvesbeck.vin

Rouge rubis aux reflets violacés. Bouquet de bonne intensité, fruité et épiceé avec une touche de griotte et de fruits confits. En bouche l'attaque est élégante et fruitée avec une légère touche friande. Le corps est compact, crémeux et doté de tannins bien intégrés, en synthèse avec une structure qui soutient le fruit. Un vin qui a besoin d'air, il mérite un peu de garde ou, alors, au moins une heure de décantation si on le boit avant 2019.

yvesbeck.vin

Note : 90/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —