



Millésime : 2007

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 élabore 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 terroirs 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

60 % Cabernet Sauvignon - 40 % Merlot

Commentaire(s)

CARNETS DE D'AGUSTATIONS

Vin coloré, au nez discret, fruité et fumé. Bouche suave, tendre et aromatique. Le vin caresse et s'achève sur des tannins fins et une longueur moyenne.

CARNETS DE D'AGUSTATIONS

Note : 15

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Au nez, notes agréablement vanillées, torréfiées, associées à un fruité discret. Après une attaque concentrée, la cerise noire bien mûre se mêle à des épices. Tanins équilibrés et charnus.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Note : **

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

WWW.CHALLENGEDUVIN.COM

WWW.CHALLENGEDUVIN.COM

Note : Médaille de Bronze

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Note : Bronze

GAULTMILLAU

Un vin séduisant qui a des choses à dire : un nez où l'on retrouve des arômes puissants de fruits rouges et noirs ; une bouche où l'on distingue la griotte mûre, les épices et les saveurs poivrées. Un vin complexe, souple, long aux tanins tramés, se concluant sur une finale riche et gourmande.

GAULTMILLAU

Note : 15/20

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Robe : Superbe, pourpre. Nez : Puissant, libérant des arômes de baies noires, de terre humide et de vanille. Bouche : Fine, généreuse, équilibrée et ronde, dotée d'un caractère corsé et d'un style harmonieux. Accords mets et vins : un quasi de veau, poêlée de girolles. Commentaires : Un vin à découvrir absolument !

SOMMELIERS INTERNATIONAL

SOMMELIERS INTERNATIONAL

SOMMELIERS INTERNATIONAL

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —