



**Millésime : 2006**

### **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 —*

## Commentaire(s)

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Superbe nez de fruits noirs et de fumée, bouche chaleureuse, charnue, avec une très belle texture, de la suite de l'équilibre. Belle réussite.

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 15,5-17/20

[www.quarin.com](http://www.quarin.com)

Propriété en hausse. Cette très jeune propriété dont voici le quatrième millésime est située sur une très belle croupe de graves à Illats. Depuis sa naissance, je suis très sensible aux qualités aromatiques qu'expriment ce cru. 2006 est une belle réussite. Très belle couleur vive et pourpre. Nez fruité, frais, accompagné d'une note sophistiquée évoquant le cèdre. Bouche à la texture raffinée, aux arômes fruités éclatants, au corps finement moelleux. Vin construit et en plus délicieux. On pourra en profiter jeune.

[www.quarin.com](http://www.quarin.com)

Note : 15.25 - 12<sup>ème</sup>me RAPPORT

### LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Nez finement épicé. La bouche est ample, vive, droite, avec de belles notes d'épices, de poivre. Belle trame tannique, aux tanins bien enrobés.

### LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 15/20

### UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

Robe : grenat aux reflets rubis et bleutés, limpide et brillante.

Nez : fin et gourmand, d'une grande élégance, évoluant des arômes de fruits concentrés, d'épices (poivre noir, réglisse, cannelle, vanille) et de menthe poivrée.

Bouche : franche et ferme, se développant sur une matière opulente, des tanins solides, nobles et encore serrés. Finale d'une superbe longueur !

Accord mets-vins : ris de veau aux girolles.

Commentaires : une cuvée superbe, dense et ferme. Un vin comme nous aimerions en déguster souvent.

### UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

### CARNETS DE DÉGUSTATIONS

La note est identique à celle attribuée en primeur. Couleur sombre, nez très

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

fruité, sentant les Graves à travers une note de cuir. Bouche droite, fondante, plutôt aromatique, à la tannicité distinguée. Corps moyen, suivi d'arômes agréables. On peut le goûter jeune et avant 2020.

## **CARNETS DE DÉGUSTATIONS**

Note : 15

### **SOMMELIERS INTERNATIONAL**

Robe : dense

Nez : Sur les fleurs et le fruit, la pivoine, la réglisse. Riche, il évoque les épices. Gourmand, sur les dragées et les amandes effilées.

Bouche : Belle attaque. Les tanins sont fondus en finale. Bel équilibre, linéaire et bien fait.

Accords mets-vin : des cailles servies avec des poires pochées aux épices, ou un pigeon aux olives.

Commentaires : il convient de saluer le beau travail effectué par un brillant œnologue.

### **SOMMELIERS INTERNATIONAL**

Etoile(s) :4

#### **GUIDE HACHETTE DES VINS 2010**

Depuis 2002, Denis Dubourdieu s'est particulièrement impliqué dans la rénovation de ce cru situé à l'entrée d'Ilats. Avec un ciel succés, comme en témoigne ce vin d'une grande élégance. D'un beau rubis à peine violacé, la bouteille séduit par son bouquet de baies rouges et noires, marqué de notes boisées. La bouche est une « invitation au bonheur », écrit un dégustateur sous le charme : beaucoup de matière, des tanins mûrs et fondus qui portent loin les fruits et le toasté. A garder deux ou trois ans en cave.

#### **GUIDE HACHETTE DES VINS 2010**

Note : \*\*

### **GAULTMILLAU**

### **GAULTMILLAU**

Note : 16/20

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —