



Millésime : 2003

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)

GUIDE HACHETTE DES VINS

Derrière une robe pourpre profond, le nez révèle des notes agréablement vanillees, torréfiées, associées à un fruit discret. Après une attaque concentrée, la cerise noire bien mûre se mêle des épices. Le fruit est bien valorisé par des tanins équilibrés et charnus ainsi que par une longue finale. Une garde de quelques années ne fera qu'accentuer le charme de cette jolie bouteille.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : *