



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* —

Assemblage

80 % Sémillon, 20 % Sauvignon.

Commentaire(s)

GUIDE HACHETTE DES VINS

Appartenant à Bernard Leppert, ce cru est exploité en fermage depuis 2002 par Denis Dubourdieu, cœliâtre à nologue et propriétaire du cru classé de Sauternes Doisy-Daène. Autrefois majoritairement blanc, le vignoble a été en grande partie replanté en rouge ; subsistent néanmoins des parcelles de sémillon (90 %) et de sauvignon qui ont produit ce remarquable 2006 au bouquet d'une grande complexité : prune et abricot confit, miel d'acacia, fin bois. Ample et concentré, le palais ne se départit jamais d'une bonne vivacité qui lui confère un parfait équilibre. A découvrir sur un poulet rôti.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

GAULTMILLAU

GAULTMILLAU

Note : 17/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —