



Millésime : 2006

History

For more than a hundred years, Chateau Haura consisted of two ancient adjoining properties in the commune of Illats : Hillot and Haura. This 15 hectare wine farm extends over two gravelly outcrops separated by a little valley. It has been known for a long time for making a sweet white wine of exceptional subtlety.

In 2002 the owner, Bernard Leppert, rented it to Denis Dubourdieu. Although it had mostly been planted up with white vines, on these most exceptional graves terroirs, it has since been largely replanted to red vines to produce a great classical Bordeaux wine. Chateau Haura however still produces a few barrels of delicious noble rot sweet wines.

In the meantime the Dubourdieu family has acquired a few adjoining plots on one of the very best graves terroirs, with the resulting production of red wines of exceptional quality

The wine

Le Haura rouge présente le style d'un grand bordeaux classique de la rive gauche où s'exprime 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.

The vineyard

Terroir : typical of Graves soil

Area : 13 hectares

Variety : 44 % merlot, 66 % cabernet Sauvignon

Average age of the vines : 22 years

Production

Red wines : matured in stainless steel vats, extracted by piegeage.

Matured for 12 months in barrels

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Comment(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

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

Note : 15.25 - 12^{ème}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* —