



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* —

Blending

80 % Sémillon, 20 % Sauvignon.

Comment(s)

GUIDE HACHETTE DES VINS

Appartenant à Bernard Leppert, ce cru est exploité en fermage depuis 2002 par Denis Dubourdieu, cœnobre à nologue et propriétaire du cru classé de Sauternes Doisy-Daene. 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