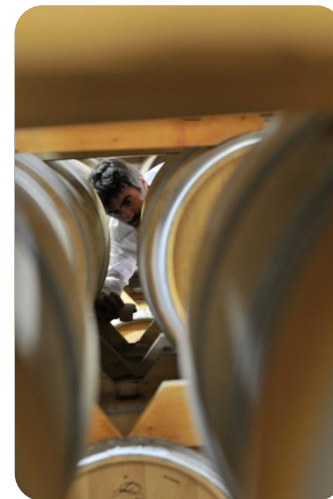


CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

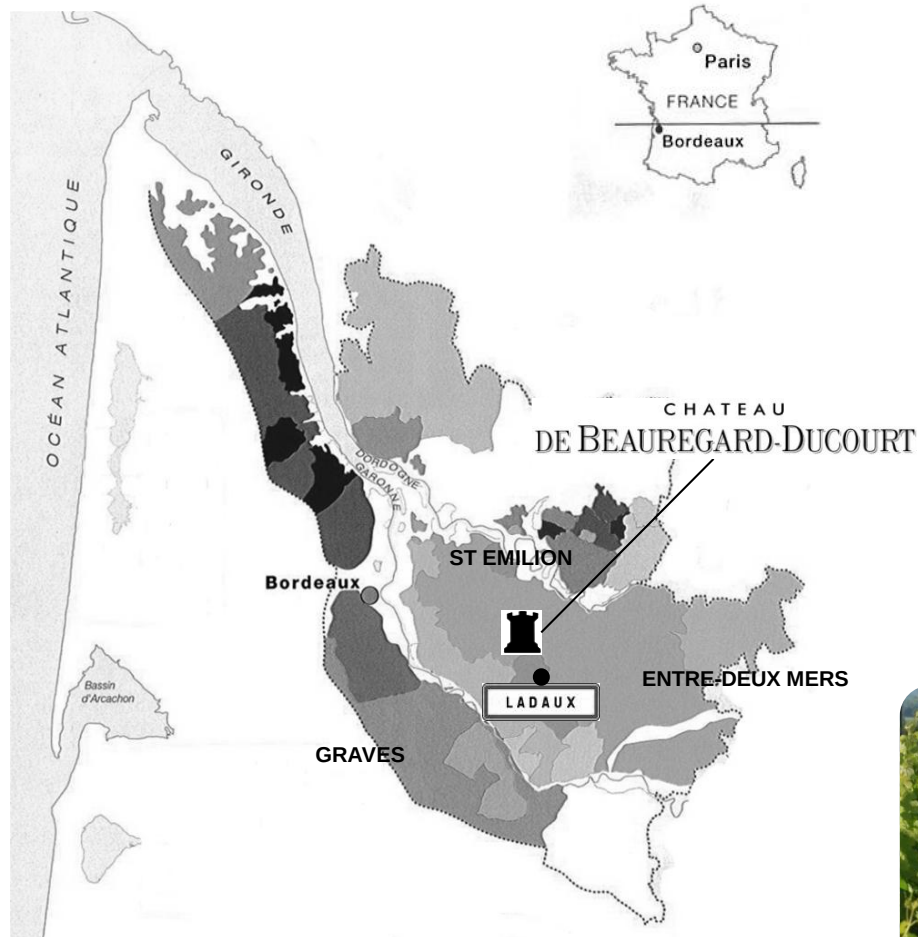


Grande propriété historique de l'Entre-deux-Mers rachetée en 1973 par la famille Ducourt, le Château surplombe un vignoble planté sur un grand coteau orienté plein sud. La propriété a été remaniée dans les années 2000 pour optimiser les micro terroirs liés à la topologie particulière du lieu mais aussi pour limiter l'érosion des sols due aux fortes pentes.



CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

Localisation



Sur la commune de Targon, dans le cœur de l'Entre-Deux-Mers, la majeure partie du vignoble de cette propriété se situe sur une grande pente naturelle face au Château. Cette topologie particulière associée à la nature argilo calcaire du sol favorise un drainage naturel permettant une maturité optimale des raisins

Superficie: 57 ha

- rouge (39 ha) Cabernet Sauvignon et Merlot
- blanc (18 ha) Semillon et Sauvignon.



CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

Histoire

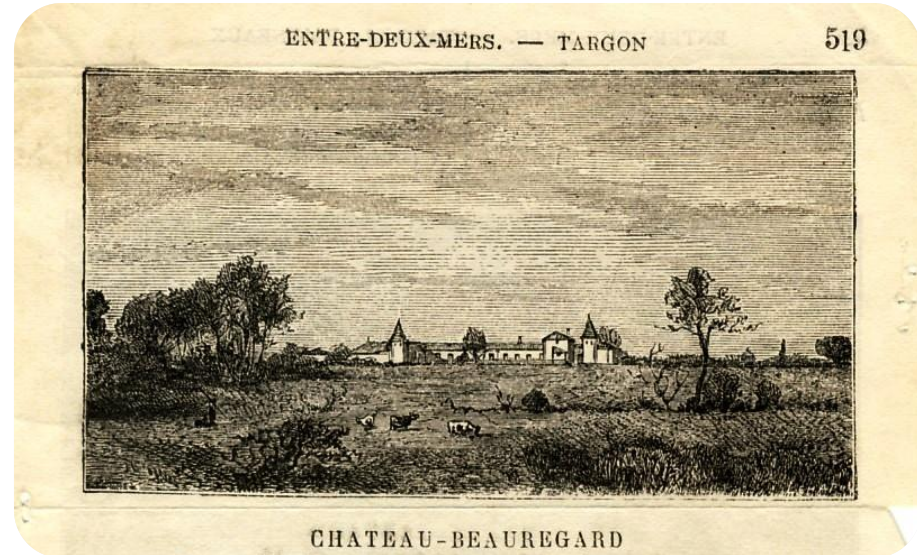


Vestiges de la Commanderie de
Montarouch

Château du 17^{ème} siècle construit par de notables locaux portant le nom de Beauregard. Il fut à l'origine un relais dépendant de la Commanderie de Montarouch voisine établie au 12^{ème} siècle et des chevaliers de l'Ordre de Malte.

A la fin du 19^{ème}, la propriété change de propriétaire et de nombreux investisseurs se succèdent. En 1973, Henri Ducourt et ses enfants ont l'opportunité de reprendre le vignoble faisant face au Château.

Depuis cette date, la propriété fait partie du patrimoine de la famille Ducourt.





CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

Les Vins

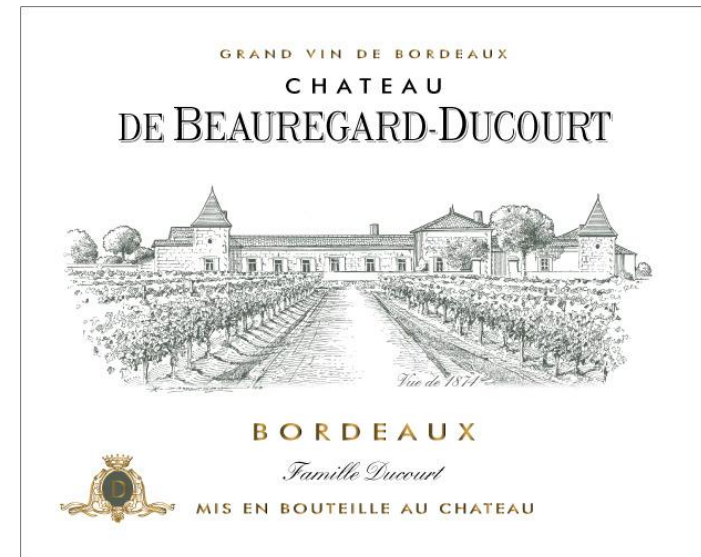
AOC Bordeaux Rouge :

Technique: Macération préfermentaire à froid et fermentation en cuvaïson douce. Elevage partiel en fûts de chêne pendant 1 an.

Dégustation: Une majorité de merlot entre dans l'assemblage de cette cuvée séduisante dans sa robe cerise noire. Arômes de fruits rouges frais, léger boisé composent un nez fin et expressif. Cette palette aromatique se retrouve dans une bouche dense et chaleureuse, bâtie sur des tannins ciselés.

Accords mets et vin: Carré d'agneau, ballotin de volaille, viandes rouges en grillade, fromage à pâte dure.

Production totale : environ 200 000 bouteilles





CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

Les Vins

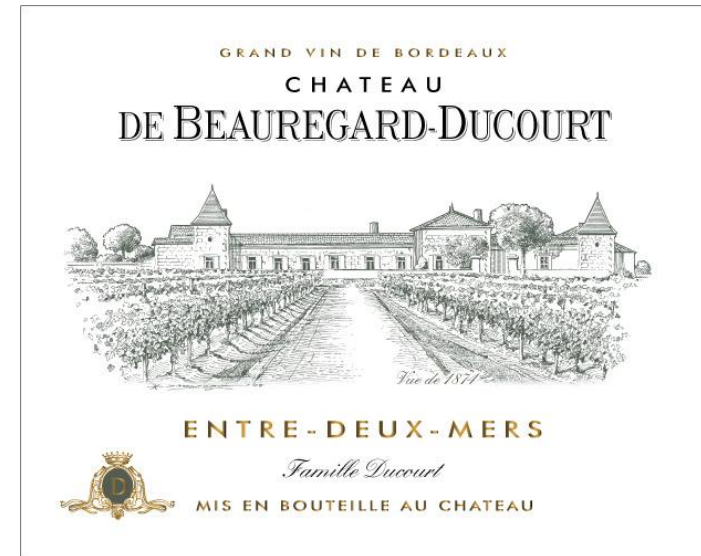
AOC Entre Deux Mers Blanc :

Technique: Macération pelliculaire pendant 24h puis pressurage direct. Fermentation à basse température (16-18°C). Elevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

En dégustation: Robe brillante vert très pâle, nez expressif, puissant et élégant, richement fruité, doté de belles notes minérales et florales; bouche tout aussi puissante, chaleureuse, franche, très fruitée et vive. Bonne persistance des arômes et grand équilibre.

Accords mets et vin: en apéritif, avec du poisson, fruits de mer, asperges de saison.

Production totale : environ 130 000 bouteilles





CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

Les Vins

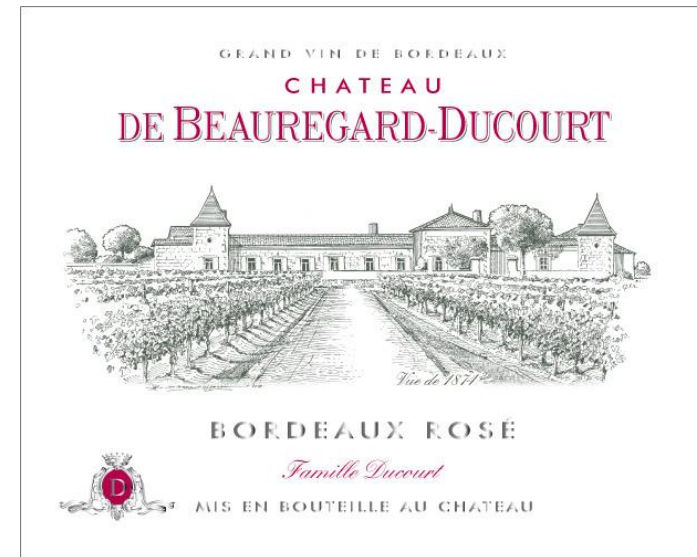
AOC Bordeaux Rosé :

Technique: Macération pelliculaire pendant 24h puis pressurage direct. Fermentation à basse température (16-18°C). Elevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

En dégustation: Robe rose cerise brillante, un nez à la fois floral et fruité. Sa finesse et son élégance en bouche en font un vin à boire en toute occasion.

Accords mets et vin: en apéritif, avec de la charcuterie, pizza, volaille, salades composées.

Production totale: 70 000 bouteilles



VERRE EN MAIN

La bouteille de César Compadre

LE VIN EN FAMILLE

Cet été, faisons-nous plaisir. Direction le village de Ladaux, au sud de Bordeaux. C'est ici le fief des Ducourt, famille discrète pourtant à la tête de 440 hectares de vignes ! Sûrement un record dans le plus vaste département viticole de France (avec l'Hérault). Douze châteaux au compteur (!) dont Beauregard-Ducourt. Dans les trois couleurs, c'est l'archétype du bon rapport qualité-prix. Les coûts sont serrés et la qualité au rendez-vous. Ce blanc sec de la dernière récolte, franc du collier, sera un bon compagnon de cordée pour s'ouvrir l'appétit, avec vue sur l'océan. Frais, il mettra en valeur huîtres, crabes et autres fruits de mer. À essayer même sur le fromage, où le rouge n'a plus le monopole des palais.

Preuve que la vigne peut encore attirer les jeunes, malgré les difficultés, trois enfants prendront la suite des trois frères et sœurs à ce jour aux commandes. Les Ducourt maîtrisent leur sujet.

c.compadre@sudouest.fr

Château de Beauregard-Ducourt
2010. AOC entre-deux-mers. 3,90 €



Rouge - Millésime 2010 – Decanter magazine – 15,5/20 :

'Un style moderne proposé par l'attentive famille Ducourt. Il s'agit d'un vin d'excellente qualité, relativement peu coûteux. Un Bordeaux qui offre de notes de cassis, cèdre et mûres.'

Rosé – Millésime 2011 - Guide Hachette 2013 - 1 étoile :

"Belle expression de son terroir argilo-calcaire, affiche une robe rose clair. La fraise et les fleurs blanches se mêlent dans un bouquet intense, agrémenté à l'aération de notes d'agrumes. En bouche, la douceur du fruit s'étire longuement, ragaillardie par une légère amertume en finale, qui apporte de la fraîcheur à ce vin"

Entre Deux Mers - Millésime 2010 - Guide Hachette 2012 – citation

'Vin jaune pâle aux reflets gris, au nez d'agrumes, de buis et de fleurs blanches. La bouche est à l'unisson, rehaussée par une fraîcheur minérale. '

CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

Revue de Presse



CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

Contacts



VIGNOBLES DUCOURT

18 route de Montignac

33760 LADAUX - FRANCE

Tel : +33 (0)557 345 400

Fax : +33 (0)556 234 878

E-mail : ducourt@ducourt.com

Web : www.ducourt.com



Depuis 1858, notre famille produit avec la même passion des vins de qualité, respectueux du terroir et des attentes de nos clients...

Bernard Ducourt

