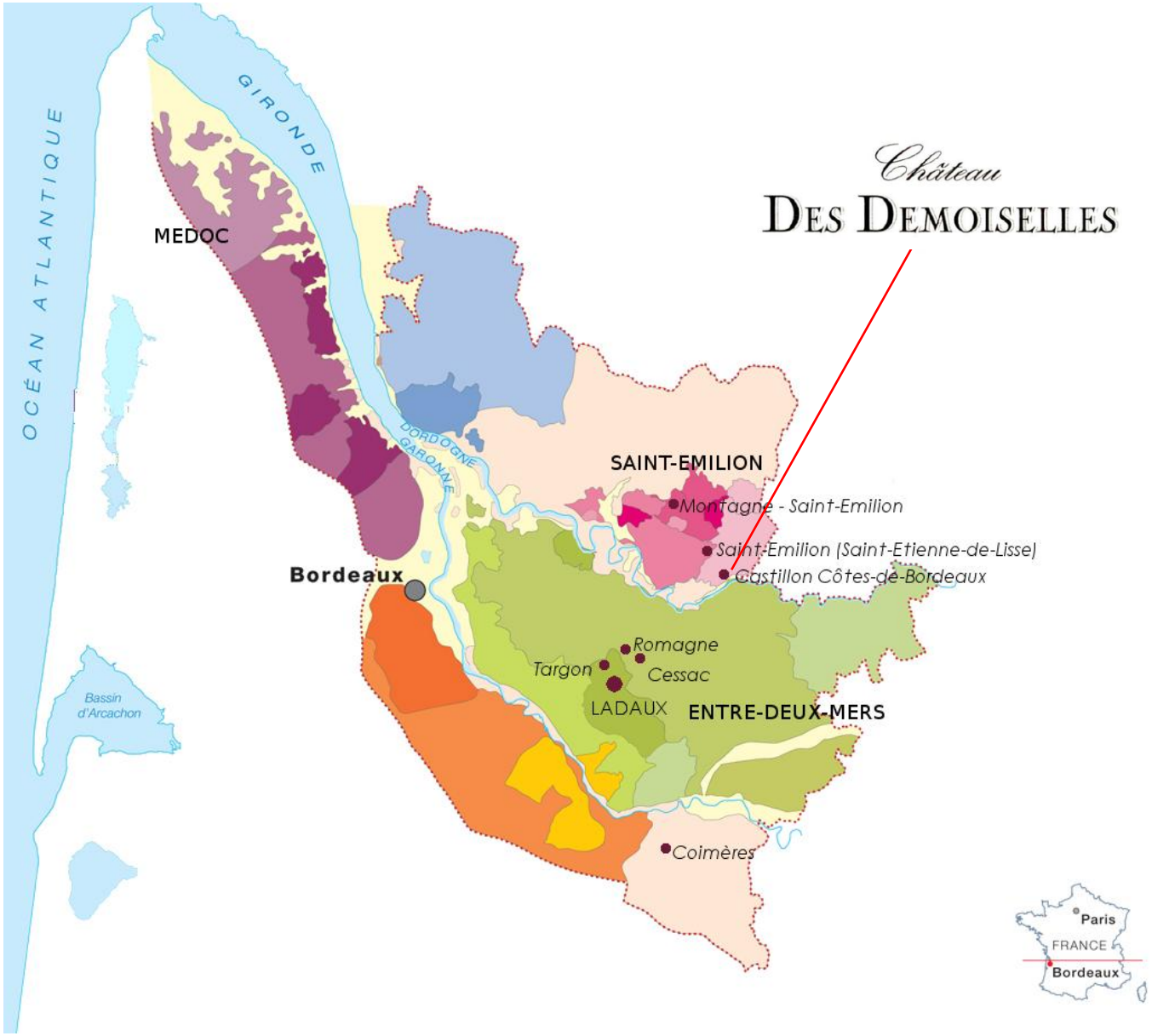
Château Des Demoiselles

Situé entre Saint-Émilion et Castillon-la-Bataille, le Château Des Demoiselles est l'une de nos propriétés les plus célèbres, non seulement grâce à la qualité de ses vins, mais aussi à son passé lié aux grands moments de l'histoire de France. Le nom des "Demoiselles" remonte à la fin du Moyen Âge lorsque le domaine était géré par une congrégation de religieuses qui assuraient la culture de la vigne et faisaient bénévolement la classe aux enfants de la Paroisse.

Localisation



Le Château des Demoiselles bénéficie d'un terroir limoneux de qualité sur l'appellation Castillon Côtes-de-Bordeaux. Le domaine s'étend sur 31ha de vignes conduites en agriculture raisonnée et plantées en cépages Merlot et Cabernet Sauvignon.

Une parcelle de 4 ha, « Peyrou », tire son épingle du jeu de par son emplacement limitrophe à l'AOC Saint-Emilion. Chaque année, nous y sélectionnons les meilleurs raisins que nous vinifions séparément. Nous apportons un soin tout particulier à la fabrication de chaque millésime, que nous élevons en fûts de chêne et en petite production, afin d'élaborer un très grand vin: la Réserve de Famille du Château des Demoiselles.

Selon l'histoire, le comte John Talbot, un des chefs anglais de la Guerre de Cent Ans, trouva refuge au Château des Demoiselles avant de perdre la victoire et la vie lors de la bataille finale de Castillon en 1453.

Puis à la fin du Moyen-Âge une congrégation de religieuses a élu domicile sur le domaine. Elles y assuraient la culture de la vigne et faisaient bénévolement la classe aux enfants de la Paroisse. En se rendant « chez les Demoiselles », on était assuré de trouver aide et conseils.

Aujourd'hui, l'histoire du château est perpétuée par notre famille qui a repris le domaine en 2001. Philippe Ducourt et son neveu Bertrand ont passé les dix dernières années à entièrement replanter les vignes. Un chai de vinification moderne a été construit afin de révéler tout le potentiel de ce château au terroir exceptionnel.

AOC CASTILLON – COTES DE BORDEAUX
VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

Macération : Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26 C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30 C. Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18 C

Élevage : en fûts de chêne ou en cuves inox . Sous bois pendant 12 mois. Puis mise en bouteille et vieillissement dans nos caves pendant au moins 12 mois supplémentaires

Production annuelle moyenne: 220 000 bouteilles

Œnologue : Jérémy Ducourt

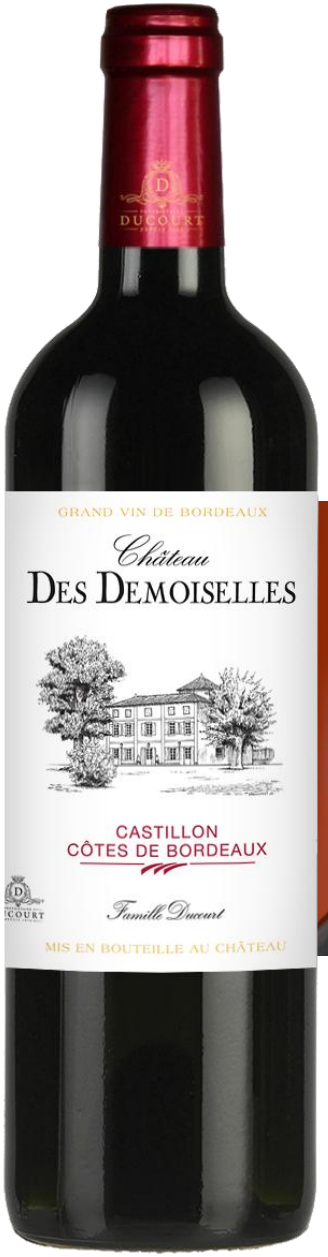
DÉGUSTATION

Robe : Pourpre intense

Nez : Arômes délicats et complexes de fruits rouges, de boisé vanillé et de moka

Bouche : Des tanins fondus, arômes puissants et complexes, belle rondeur en fin de bouche

Accords mets/vins : Charcuterie, tapas, viandes rouges en sauce ou en grillade, fromages à pâtes dures



AOC CASTILLON – COTES DE BORDEAUX

RÉSERVE DE FAMILLE

VINIFICATION

Ramassage : Tôt le matin, au frais, et tri des meilleurs raisins de la propriété

Macération : Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26 C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30 C. Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse et fermentation malolactique.

Élevage : en fûts de chêne pendant 12 mois (50 % neuf, 50 % un vin). Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 24 mois supplémentaires.

Production annuelle moyenne: 3 000 bouteilles

Œnologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rubis intense aux reflets pourpres

Nez : Puissant, mélangeant fruits noirs, un boisé légèrement vanillé et une pointe de violette

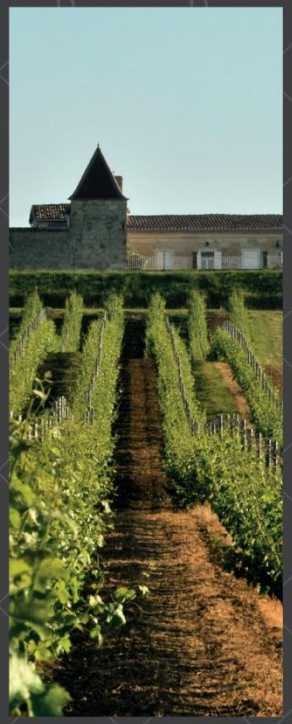
Bouche : L'attaque est charnue, portée sur des fruits mûrs ; les tanins sont soyeux. On y retrouve des notes de noisettes grillées, de poivre noir et d'épices. Une belle structure élégante et puissante avec de la longueur.

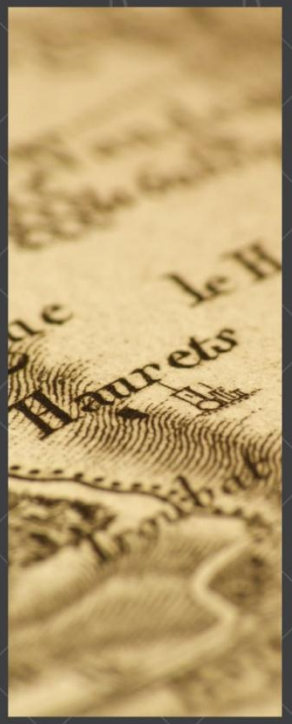
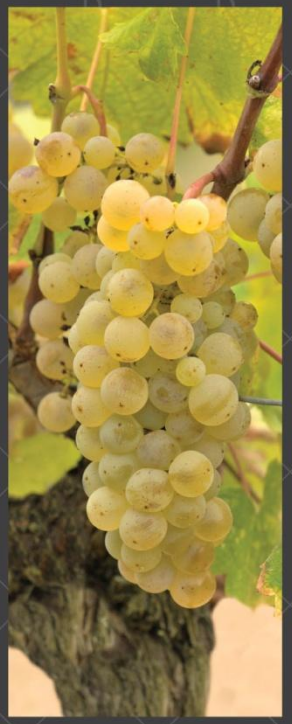
Accords mets/vins : Viandes rouges en grillade ou en sauce, gibier, plats légèrement épicés, fromages, desserts au chocolat

PROPRIÉTAIRE

DUCOURT

DEPUIS 1858



BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS - BORDEAUX SUPÉRIEUR
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - MONTAGNE SAINT-EMILION
SAINT-EMILION

www.ducourt.com