



Monsieur Henri

Notre grand père Henri Ducourt habite à Ladaux depuis toujours, d'ailleurs nous ne sommes pas certains de savoir lequel de nos ancêtres s'est installé ici le premier... Une chose est sûre, ce petit coin en plein cœur de l'Entre Deux Mers, nous l'avons adopté depuis bien longtemps.

La Passion d'entreprendre

Henri Ducourt nous a transmis sa passion d'entreprendre. Il nous a appris à tirer le meilleur de chaque terroir en alliant le bon sens d'autrefois aux techniques actuelles, une philosophie de travail que nous nous efforçons de perpétuer afin d'élaborer des vins de plaisir, authentiques et abordables.

A sa retraite, il s'est installé à Haurets, son dernier coup de cœur. Il a restauré l'ancienne chartreuse et a patiemment planté autour du Château de nombreux rosiers et arbres. Il en a fait une chaleureuse maison où nous avons plaisir à tous nous retrouver.

Pour ses 85 ans, nous avons souhaité le remercier et lui rendre hommage en créant des vins originaux. Pour le packaging, nous nous sommes inspirés des couleurs éclatantes de certaines des roses qui poussent dans son jardin.



Succès, optimisme & détermination



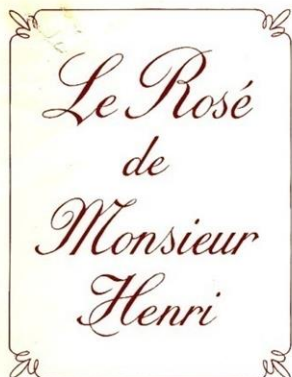
L'histoire entre la famille Ducourt et les vins blancs n'est pas nouvelle. Nous sommes installés à Ladaux, sur les anciennes terres du comté de Benauges, pays historique des vins blancs de Bordeaux.

Déjà, il y a 5 générations, Pierre Ducourt produisait un petit vin blanc sucré sur ses vignes de Ladaux qui servait de base à l'élaboration de l'apéritif Lillet, installé à une quinzaine de kilomètres. Puis vers 1930, quelques négociants bordelais comme la maison Dourthe ou Monsieur Cordier ont vu l'opportunité d'acheter nos vins blancs pour le distribuer au travers de leur réseau commercial

A l'arrivée d'Henri, en 1948, nos vins blancs sont très populaires. Leurs arômes frais et cette douce sucrosité ravissent les Parisiens et Bruxellois dans les brasseries ou sur les comptoirs des bistrots. Le succès est grand : les vins sont vendus jeunes, encore perlants car n'ayant pas eu le temps de se reposer avant la mise en bouteille.

A la suite de cela, il commence à élaborer et à distribuer un vin rosé qu'il a tout simplement appelé : le rosé de Monsieur Henri. Il attire alors l'attention d'un importateur américain qui avait exactement le même nom et ce fut le point de départ d'une grande aventure à travers l'Atlantique.

Ce premier succès, l'optimisme et la détermination d'Henri, mais aussi de sa femme et de ses enfants ont permis la formidable ascension de notre famille dans le paysage viticole Bordelais : d'une modeste propriété de 11 ha à ses débuts, il nous a laissé les clefs de 13 propriétés mais surtout transmis cette passion de la vigne et du vin pour quelques générations de plus.



BORDEAUX ROSÉ
APPELLATION BORDEAUX ROSÉ CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR LES VIGNOLES DUCOURT À LADAUX (GIRONDE) FRANCE



VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre Deux Mers, France

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Sauvignon, Semillon, Sauvignon Gris

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage.

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C. Arrêt de la fermentation par le froid lorsque 11,5% d'alcool atteint.

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées.

Style : Sec

Production annuelle : 240 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DEGUSTATION

Robe : Brillante, couleur or pâle

Nez : Frais et fruité, des arômes délicats de fruits mûrs, de pêche et de zeste de citron

Bouche : Fruité et élégant, une belle rondeur en milieu de bouche lui apporte équilibre et élégance.

Accords mets-vins : En apéritif, avec du poisson ou des fruits de mer, fromages persillés, desserts sucrés.



VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre Deux Mers, France

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Merlot

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage.

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C. Arrêt de la fermentation par le froid lorsque 11,5% d'alcool atteint.

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées.

Style : Sec

Production annuelle : 120 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DEGUSTATION

Robe : Rose éclatante

Nez : Fruité, des arômes délicats de framboise, de fraise et de notes florales.

Bouche : Attaque fraîche, avec une bouche ronde et souple et une finale fruitée, sur des notes de fruits mûrs.

Accords mets-vins : En apéritif ou à table, en famille ou entre amis.



VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre Deux Mers, France

Sol : Limestone, chalk and clay

Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Macération : Macération initiale à chaud entre 4 à 8 heures.

Fermentation : Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 24°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Arrêt de la fermentation par le froid lorsque l'équilibre alcool/sucre est optimal.

Elevage : Cuves en inox thermorégulées.

Production annuelle : 100 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DEGUSTATION

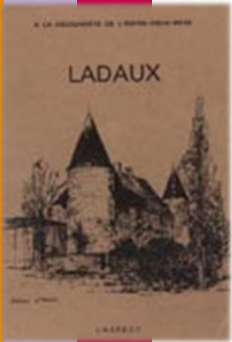
Robe : Rouge foncé aux reflets pourpres.

Nez : jolis arômes de fruits mûrs, épicés et des notes torréfiées.

Bouche : attaque intense, bouche charnue et ample, tanins légers et gourmands, finale souple.

Accords mets-vins : Charcuterie, tapas, viandes rouges, fromages.

Postface du livre sur Ladaux, 1986



« En tant que maire, au nom des habitants et amis, je me dois de remercier de tout mon cœur les personnes, et Dieu sait si elles sont nombreuses, qui ont, avec des sensibilités différentes, mais avec conviction, sérieux, compétence, dévouement, contribué à nous faire découvrir le passé, des différents aspects de notre histoire locale, la richesse de notre patrimoine, à nous faire intégrer totalement le pourquoi et le comment de l'existence de ce monde rural dans un coin privilégié de la Benauge.

En nous sensibilisant, ces témoignages nous ont permis de mieux connaître nos aïeux qui, siècle après siècle, décennie après décennie, année après année, remuant et retournant la terre des milliers de fois, ont dans un milieu difficile réussi grâce à un travail acharné à modeler le visage de notre commune actuelle. Sachant que le possible n'est pas toujours à la hauteur du souhaitable, ils ont autour de leur église créé routes, habitations, vergers et vignobles. Source de civilisation supérieure, ces vignobles importants ont par la qualité de ses vins, vins exportés dans le monde entier, contribué à la notoriété de notre petite région. Ces efforts ont concouru à forger le caractère entreprenant et réaliste que nous connaissons aux « Ladauciens ».

Ce passé glorieux, l'amour du travail bien fait, la recherche de la qualité maximum, la défense de notre produit par la création d'un des premiers syndicats viticoles nous créent des devoirs ; mais, s'il est fou de croire que l'on peut tout faire, il ne l'est pas moins de croire que l'on ne peut rien. S'appuyant sur de tels acquis, continuant à s'entraider, nos jeunes passionnés du même métier, fils de la même terre, refusant le déclin du monde paysan, pourront aborder avec optimisme le XXI^e siècle. Je suis certain qu'ils trouveront dans l'imagination, dans la persévérance de l'effort, la prospérité, le bonheur qu'ils sont en droit d'espérer : C'est là mon vœu le plus cher »

Henri Ducourt 1986





Monsieur Henri

Contact Commercial :

Jonathan Ducourt

Responsable des ventes

Mob: +33(0) 647 713 609

jonathan.ducourt@ducourt.com

Olivier Cabanne

Responsable Export

Mob: +33(0) 617 300 391

olivier.cabanne@ducourt.com

www.ducourt.com