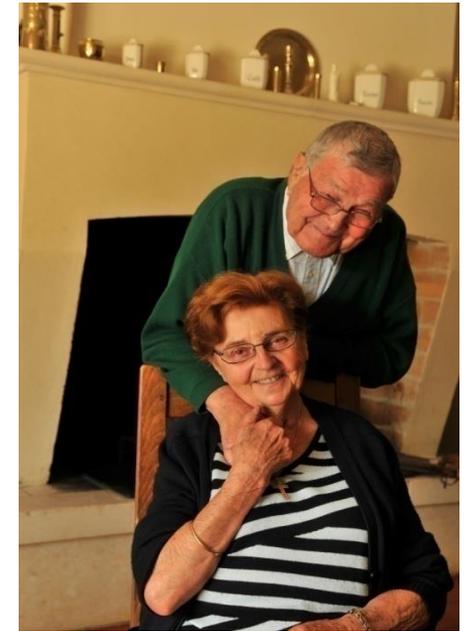


# CHATEAU D'HAURETS

Cette bâtisse, à l'origine une modeste ferme agricole, fut transformée en Chartreuse au 18<sup>ème</sup> siècle lors de son rachat par un notable Suédois. En 1983, ce Château est acheté par nos grands-parents, Henri et Simone, et devient leur résidence principale. Il s'impose comme le point de retrouvaille de toute la famille et des amis. Ce lieu respire la convivialité et l'art de vivre, à l'image des vins qui y sont élaborés.



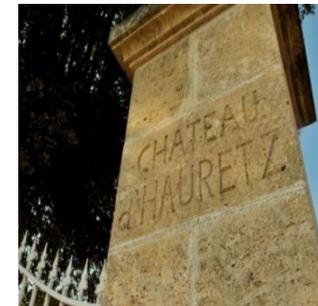
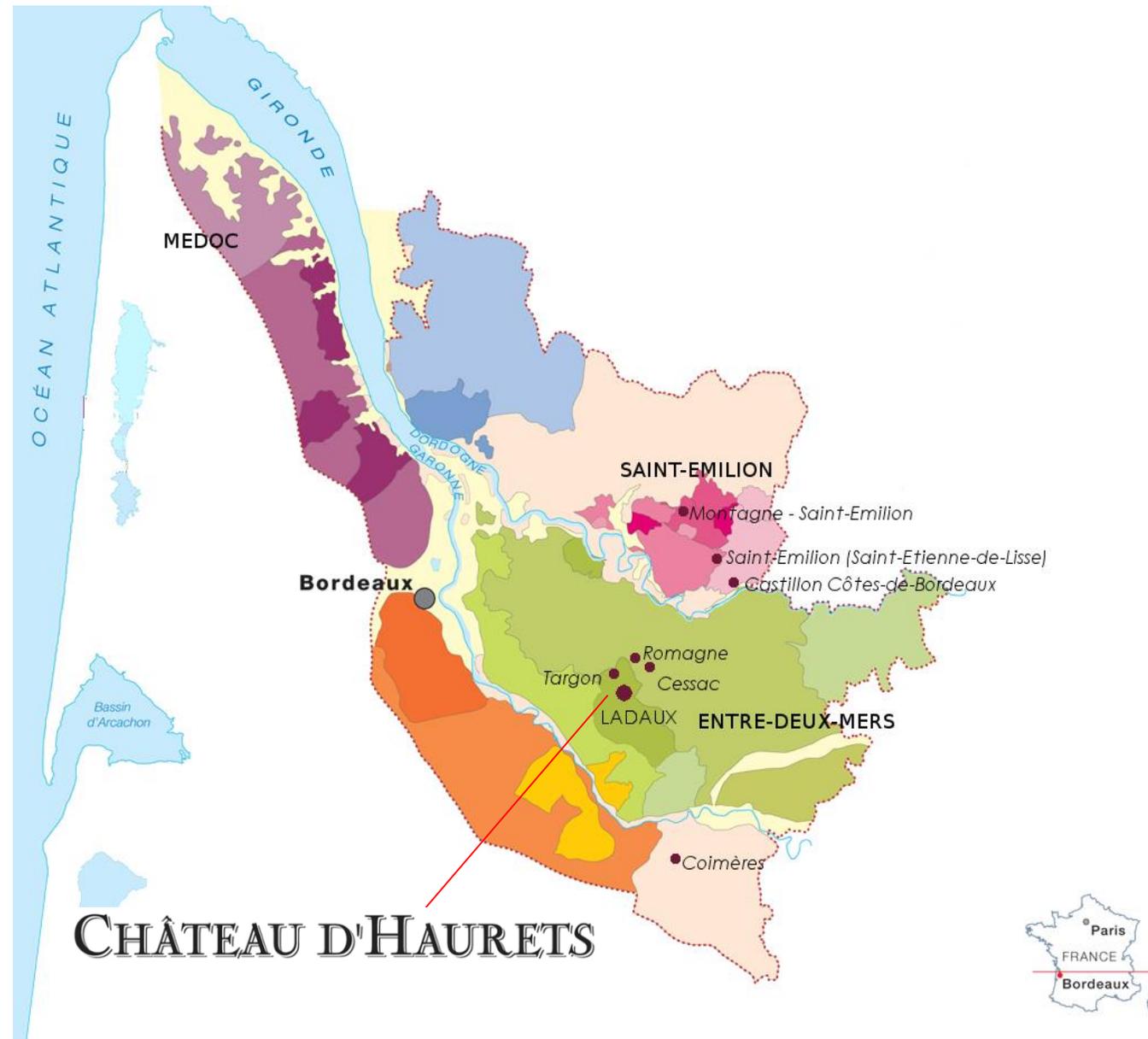
# CHATEAU D'HAURETS

## Localisation

Le Château d'Haurets est situé à Ladaux à quelques centaines de mètres de nos chais de vinification. Le vignoble entoure complètement le Château et son moulin. La propriété profite d'un terroir frais à dominante argilo-calcaire.

Superficie : 30 ha conduits en agriculture raisonnée.

- rouge (15 ha) Merlot et Cabernet Sauvignon.
- blanc (15 ha) Sauvignon Blanc et Sémillon.



# CHATEAU D'HAURETS

Histoire

**16ème siècle :** L'un de nos lointains ancêtres s'installe et construit une modeste ferme à proximité du moulin communal.

**17ème siècle :** Diverses successions et la propriété est vendue au consul de Suède à Bordeaux. Il y fait les travaux d'agrandissement, rehausse le plafond et construit les deux tours. La petite ferme devient une Chartreuse de charme qui servira de relais de chasse.

**Début 20ème siècle :** Le Château d'Haurets est la plus grande propriété viticole des environs. Son propriétaire, très fier de la qualité des vins qui y sont produits, décide de fédérer ses voisins viticulteurs afin de définir des règles communes et promouvoir la production de vin locale : ce sont les prémices d'une des toutes premières AOC de France .

**1983 :** Le Château est racheté puis restauré par notre famille. Henri et Simone Ducourt décident de s'y installer pour leur retraite. Le parc autour du Château devient la nouvelle passion de notre grand-père. Il y crée toutes sortes de massifs et plante de nombreuses espèces végétales, et notamment une collection de rosiers rares. Aujourd'hui, le parc compte 800 types de roses pour le plaisir du promeneur.



### AOC BORDEAUX ROUGE

#### 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 et en cuves inox

**Production annuelle moyenne**: 93 000 bouteilles

**Oenologue** : Jérémy Ducourt

#### DÉGUSTATION

---

**Robe** : Rubis intense aux reflets pourpres

**Nez** : Jolis arômes de fruits rouges mêlés à des nuances élégantes de boisé grillé et vanillé

**Bouche** : Du fruit, de l'ampleur, des tanins fins et tendres... Une longue finale révélant un boisé maîtrisé

**Accords mets/vins** : Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages



AOC BORDEAUX BLANC

VINIFICATION

---

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

**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

**Élevage** : Sur lies en cuves inox thermorégulées

**Production annuelle moyenne** : 108 000 bouteilles

**Oenologue** : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

---

**Robe** : Jaune pâle aux reflets verts

**Nez** : Tout en finesse mariant les fleurs blanches et les fruits frais

**Bouche** : Beaucoup d'élégance, de la longueur et un bel équilibre entre douceur et fraîcheur

**Accords mets/vins** : Apéritif, poisson, fruits de mers



AOC BORDEAUX ROSÉ

VINIFICATION

---

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

**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

**Elevage** : Sur lies en cuves inox thermorégulées

**Production annuelle moyenne** : 15 000 bouteilles

**Oenologue** : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

---

**Robe** : Rose cerise éclatant

**Nez** : Arômes de framboise et autres petits fruits rouges, une pointe de notes fleuries

**Bouche** : Fruité, léger et élégant

**Accords mets / vins** : Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille





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

[www.ducourt.com](http://www.ducourt.com)