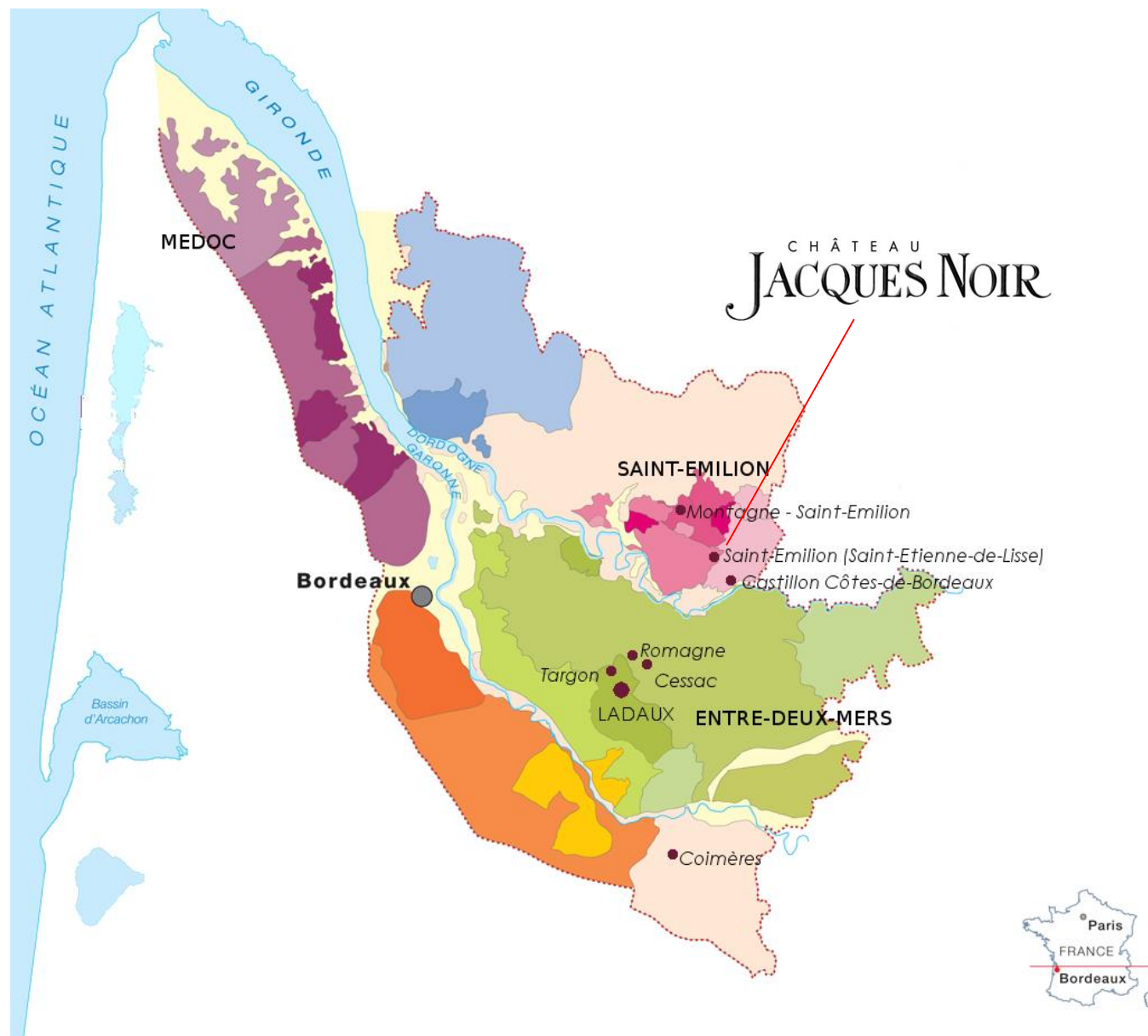


CHÂTEAU JACQUES NOIR

De grands travaux ont été accomplis à la fois au vignoble et dans le chai pour restaurer cette propriété historique rachetée par notre famille en 2001. Située à l'Est de l'appellation, son terroir révèle toute la finesse du Merlot, cépage roi de la rive droite.

D'après les légendes, ce château était à l'origine le repaire d'un hobereau guerroyeur et sans scrupule, qui devait son surnom "Le Noir" à son armure et à ses exactions nocturnes. C'est là qu'il logeait avec ses hommes de main, vignerons ou soldats le jour et brigands la nuit.





Situé sur la commune de St-Etienne-de-Lisse, à l'Est du village de Saint-Emilion, le vignoble de 5,5ha est planté au pied du fameux plateau de l'appellation. La propriété d'un seul tenant est plantée uniquement en Merlot.

C'est le cépage rouge que notre famille travaille depuis des générations et dont nous connaissons tous les secrets. Quel privilège de pouvoir le voir s'exprimer dans cette région où il a bâti son excellente réputation. Le Château Jacques Noir, ne déroge pas à la règle et exprime une palette aromatique complexe pour un vin gourmand et tout en finesse.



D'après les légendes locales, ce château était à l'origine géré par un chevalier qui employait ses hommes à la fois pour les travaux aux vignobles, mais aussi pour guerroyer dans la région.

Le surnom "Le Noir" lui est venu de la couleur de son armure et de sa tendance à commettre quelques exactions nocturnes avec ses hommes de main. Ainsi est né le nom de Château Jacques Noir.

De ce passé, il ne reste que peu de traces, de nombreux propriétaires s'étant succédé au fil des décennies. Notre famille a saisi l'opportunité d'acquérir ce Château en 2001, convaincue du potentiel de la région depuis le rachat d'une autre propriété du Saint-Emilionais quelques années auparavant, le Château Plaisance à Montagne.

En 10 ans, de grands travaux ont été accomplis et l'avenir de ce domaine est désormais entre les mains expertes et passionnées de notre famille.



AOC SAINT-EMILION

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. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C

Élevage : En fûts de chêne pendant 12 mois (33% neuf, 33% un vin, 33% deux vins). Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 18 mois.

Production annuelle moyenne: 33 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

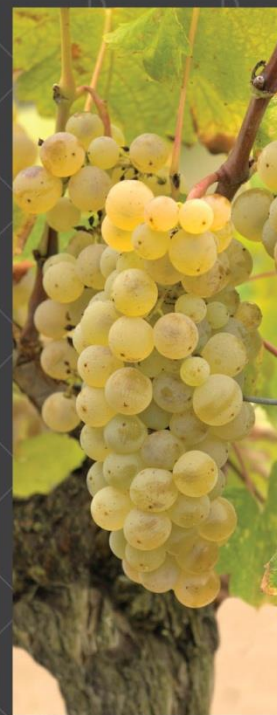
Robe : Rubis brillant

Nez : Délicat, presque caressant, associant des arômes de fruits rouges à des notes toastées.

Bouche : L'attaque à la fois ronde et boisée dévoile une belle matière, une structure équilibrée soutenue par des tanins fondus. Des notes persistantes de fraise et de mûre apportent fraîcheur et élégance à la finale.

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





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

www.ducourt.com