

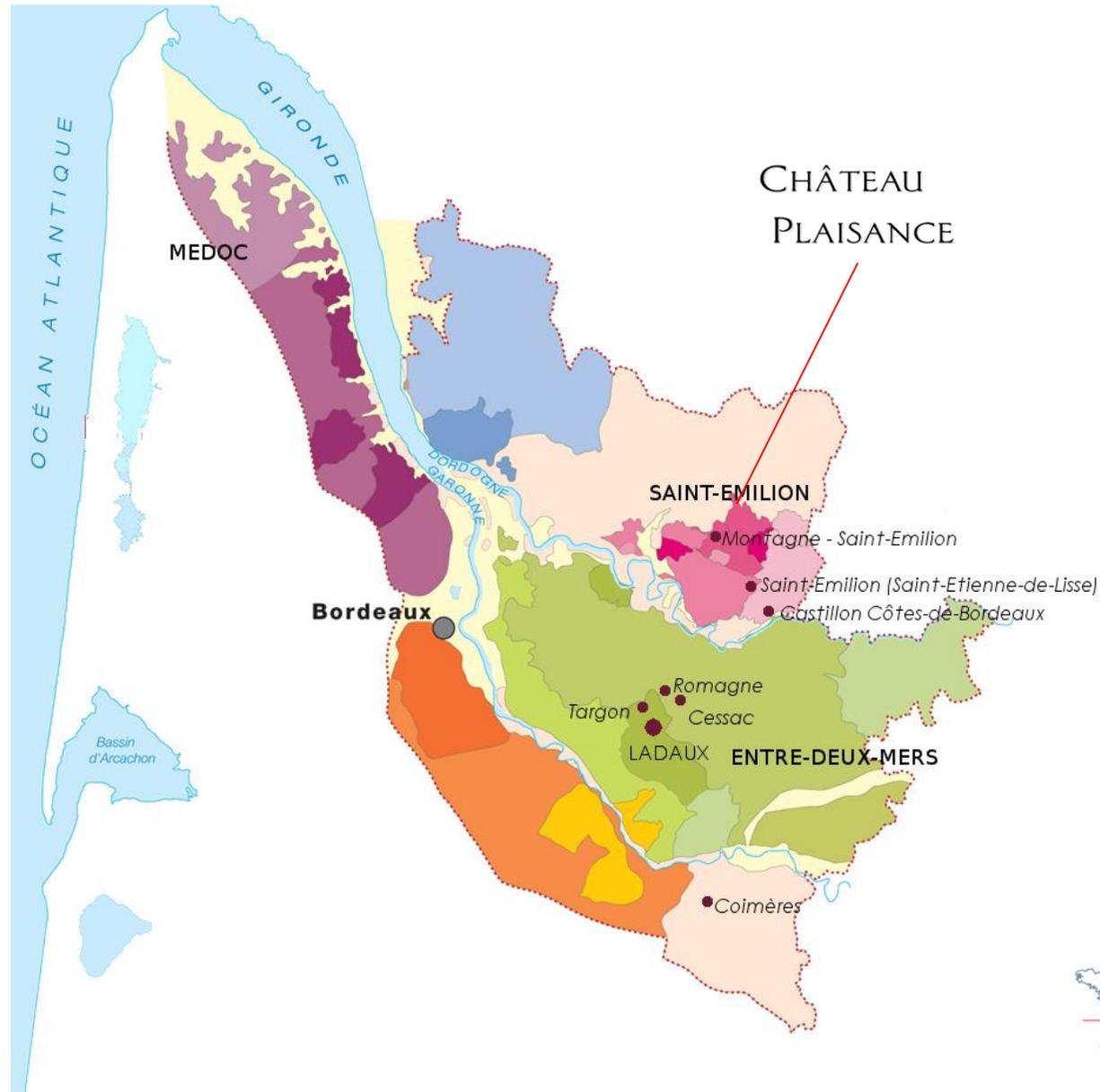
CHÂTEAU PLAISANCE

Ce domaine historique fut racheté par notre famille en 1994. Il se situe à l'ouest de la commune de Montagne en bordure des appellations Saint-Émilion et Lalande-de-Pomerol. Le terroir, de nature argilo-limoneuse, et les douces pentes permettent un drainage naturel des sols. Nous y élaborons, pour chaque millésime, un vin au caractère unique, élégant et harmonieux.



CHÂTEAU PLAISANCE

Localisation



Le vignoble est situé dans le sud-est de l'AOC Montagne Saint-Émilion avec une superficie de 17ha, les cépages cultivés sont le Merlot principalement et le Cabernet Sauvignon. Son terroir de nature argilo-limoneuse et ses douces pentes permettent un drainage naturel des sols.

Après des années de travail et une analyse minutieuse, nous avons identifié cinq parcelles différentes sur ce domaine :

- Quatre sont autour du château lui-même, pour un total de 14ha.
- Une est située à 1,5 kilomètre sur un lieu dit du nom de « La Bichau » qui signifie littéralement « carafe à vin » et est plantée de vignes très anciennes datant de 1955.



1858 : La famille Ducourt devient propriétaire de son premier domaine dans le village de Ladaux, dans l'Entre-Deux-Mers.

1935 : Un domaine dans une localité appelée « Plaisance » est acheté par la famille Despagne Larribière comprenant une maison Charentaise traditionnelle et 5ha de vignes. Sous leur direction, le vignoble s'étend progressivement et le bâtiment prend sa forme distinctive actuelle.

1994 : En cherchant une opportunité d'achat de château dans la région de Saint-Émilion, la famille Ducourt a la chance d'acquérir le Château Plaisance.

Depuis 1994 : La famille Ducourt entreprend de rénover le chai et d'ajouter un chai à barriques pour garantir des conditions optimales pendant le vieillissement du vin. Un travail dans la vigne est également réalisé pour améliorer la qualité globale, mais aussi pour identifier les différents terroirs de la propriété afin de les traiter et les vinifier séparément.



AOC MONTAGNE SAINT-ÉMILION 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 supplémentaires

Production annuelle moyenne: 80 000 bouteilles

Œnologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rouge profond avec des reflets violets

Nez : Parfums intenses de fruits rouges mûrs, notamment de mûre et de framboise, mariés à des notes boisées vanillées

Bouche : Rond en attaque, puissant et soyeux, des tanins serrés et de l'allonge. Un bel ensemble harmonieux et dense

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



AOC MONTAGNE SAINT-EMILION, 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. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse.

Élevage : Fermentation malolactique et 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

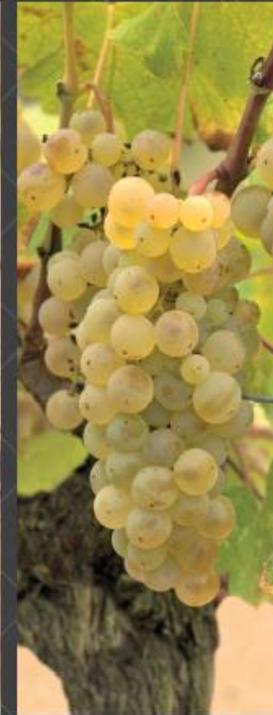
Robe : Pourpre intense

Nez : Puissant et élégant, dégageant des notes de cerise noire, de framboise et un boisé présent

Bouche : Rond et complet, beaucoup d'arômes de fruits rouges, des tanins mûrs. Une finale longue et une pointe de minéralité

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