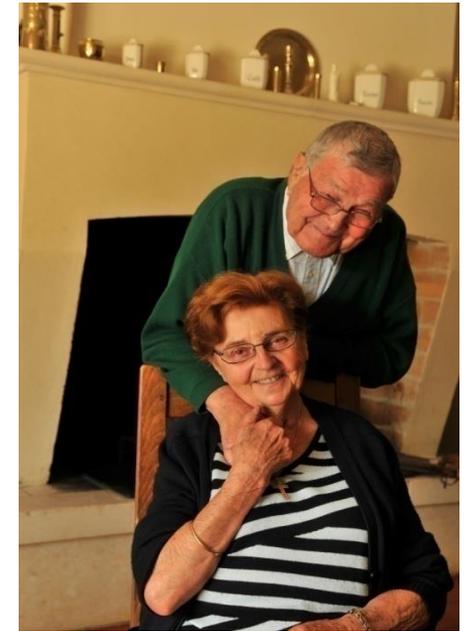


CHATEAU D'HAURETS

Dieser Bau, der ursprünglich nicht mehr war als ein bescheidener Bauernhof, wurde im 18. Jahrhundert, nach seinem Kauf durch eine schwedische Standesperson, in eine Chartreuse verwandelt. 1983 erwarben unsere Großeltern Henri und Simone das Château und machten es zu ihrem Hauptwohnsitz. Entsprechend entwickelte es sich zum Treffpunkt für die ganze Familie und ihre Freunde. Es ist ein Ort, der, wie die Weine, die hier erzeugt werden, Geselligkeit und Savoir-vivre ausstrahlt.



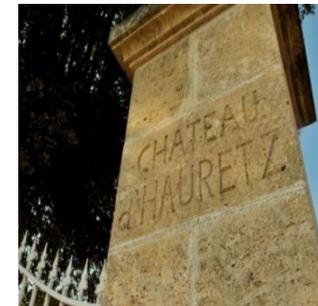
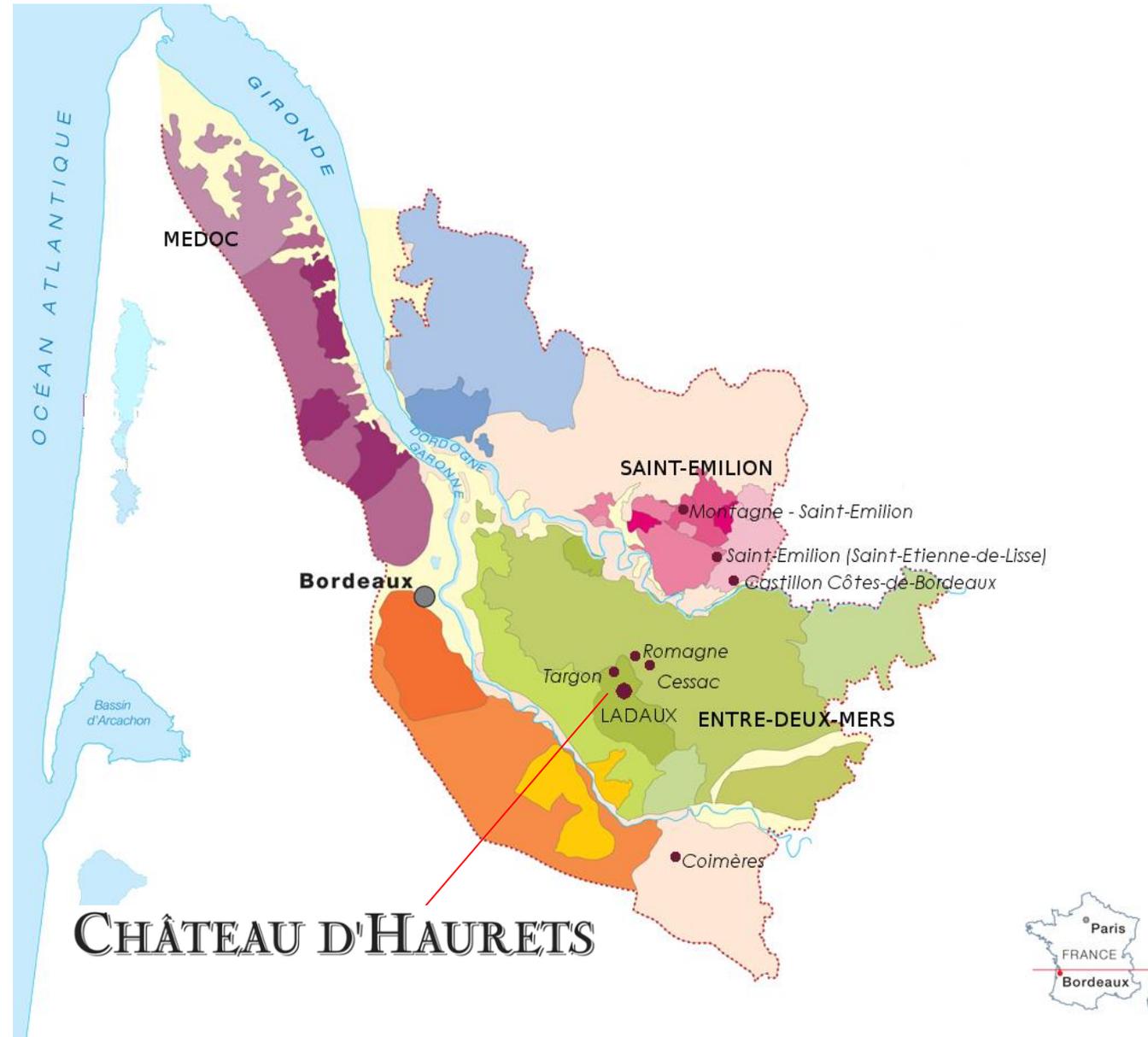
CHATEAU D'HAURETS

Lage

Château d'Haurets liegt in Ladaux, nur wenige hundert Meter von unseren Gärkellern entfernt. Das Château und seine Mühle sind vollständig von Weinbergen umgeben. Es besitzt ein kühles Terroir mit einem hohen Ton- und Kalkanteil.

Rebfläche: 30 ha, Bewirtschaftung gemäß den Grundsätzen des nachhaltigen Weinbaus.

- Rote Rebsorten (15 ha): Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc
- Weiße Rebsorten (15 ha): Sauvignon blanc und Sémillon.



16. Jahrhundert: Einer unserer entfernten Vorfahren lässt sich hier, in der Nähe der Gemeindemühle, nieder und baut einen bescheidenen Bauernhof.

17. Jahrhundert: Nach mehreren Eigentümerwechseln wird das Anwesen an den schwedischen Konsul in Bordeaux verkauft. Er unternimmt Vergrößerungsarbeiten, erhöht die Decke und lässt zwei Türme bauen. Der kleine Bauernhof entwickelt sich zu einer schönen Chartreuse, die als Jagdschloss genutzt wird.

Frühes 20. Jahrhundert: Château d'Haurets ist das größte Weingut der Umgebung. Sein Eigentümer ist stolz auf die Qualität seiner Weine und beschließt, die Winzer in seiner Nachbarschaft zusammenzubringen, um gemeinsame Regeln festzulegen und die lokale Weinproduktion zu fördern. Dies sind die Anfänge einer der allerersten AOC Frankreichs.

1983: Das Château wird von unserer Familie gekauft und restauriert. Henri und Simone Ducourt beschließen, hier ihren Ruhestand zu verbringen. Der Park rund um das Château entwickelt sich zur neuen Leidenschaft unseres Großvaters. Er legt Beete verschiedenster Art an und pflanzt unzählige Pflanzenarten, unter anderem eine Kollektion seltener Rosensträucher. Heute wachsen zur Freude der Spaziergänger 800 Rosenarten im Park.



CHATEAU D'HAURETS

Die
Weine

AOC BORDEAUX ROUGE

VINIFIKATION

Lese: Mechanische Lese der Trauben frühmorgens, wenn es noch kühl ist.

Mazeration: 24- bis 48-stündige kalte Vorgärungsmazeration.

Gärung: Alkoholische Gärung bei rund 26 °C in thermoregulierten Edelstahltanks, gefolgt von einer sanften dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein. Malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks bei rund 18 °C.

Ausbau: In Eichenfässern und Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 93 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Nase: Schöne Aromen roter Früchte vermischt mit eleganten Nuancen von geröstetem und vanilligem Holz.

Gaumen: Frucht, Fülle, feine und zarte Tannine ... Ein langes Finale mit kontrollierter Holzwürze.

Servierempfehlungen: Fleisch- und Wurstwaren, Tapas, dunkles Fleisch, helles Fleisch, Käse.



CHATEAU D'HAURETS

Die
Weine

AOC BORDEAUX BLANC

VINIFIKATION

Lese: Mechanische Lese der Trauben frühmorgens, wenn es noch kühl ist.

Mazeration: Mehrstündige Hülsenmaisung je nach Reifezustand und Pressung.

Gärung: Kalter Start der alkoholischen Gärung (12 °C), später Anstieg der Temperaturen bis zu einem Abschluss der Gärung bei 20 °C.

Ausbau: Auf Hefe in thermoregulierten Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 108 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Hellgelb mit grünen Reflexen.

Nase: Voller Finesse mit Noten weißer Blumen und frischer Früchte.

Gaumen: Viel Eleganz und Länge und eine schöne Balance zwischen Geschmeidigkeit und Frische.

Servierempfehlungen: Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten.



CHATEAU D'HAURETS

Die
Weine

AOC BORDEAUX ROSÉ

VINIFIKATION

Lese: Mechanische Lese der Trauben frühmorgens, wenn es noch kühl ist.

Mazeration: Mehrstündige Hülsenmaischung je nach Reifezustand und Pressung.

Gärung: Kalter Start der alkoholischen Gärung (12 °C), später Anstieg der Temperaturen bis zu einem Abschluss der Gärung bei 20 °C.

Ausbau: Auf Hefe in thermoregulierten Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 15 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Ein leuchtendes Kirschrot.

Nase: Aromen von Himbeeren und anderen roten Beeren mit einem Hauch blumiger Noten.

Gaumen: Fruchtig, leicht und elegant.

Servierempfehlungen: Als Apéritif, zu Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Pizza und Geflügel.





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

www.ducourt.com