

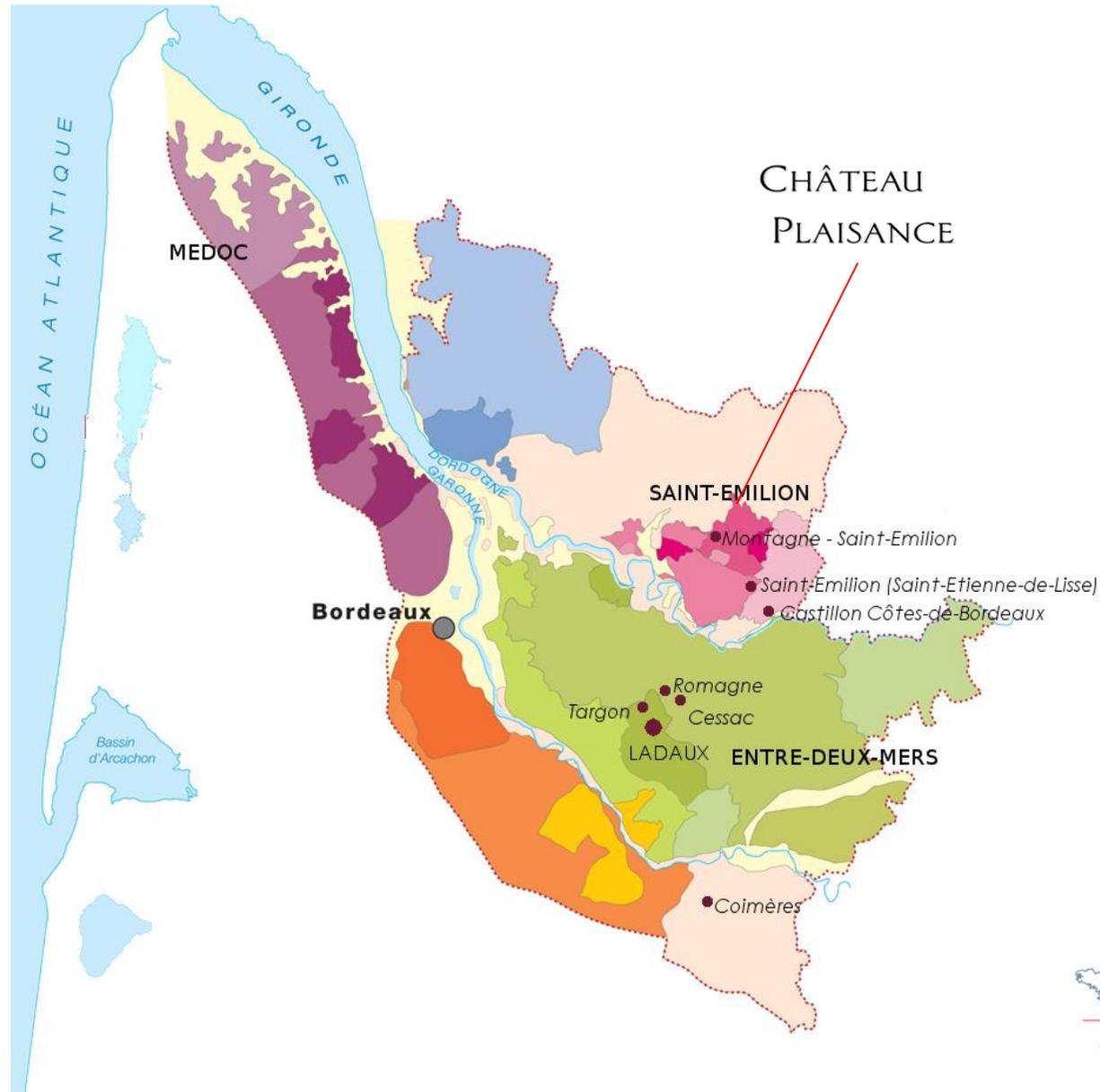
CHÂTEAU PLAISANCE

Dieses historische Anwesen ist seit 1994 im Besitz unserer Familie. Es liegt im Westen der Gemeinde Montagne an der Grenze zu den Appellationen Saint-Émilion und Lalande-de-Pomerol. Das Ton-Lehm-Terroir und die sanft abfallenden Hänge ermöglichen eine natürliche Drainage der Böden. Wir erzeugen hier Jahr für Jahr einen Wein mit einzigartigem, elegantem und harmonischem Charakter.



CHÂTEAU PLAISANCE

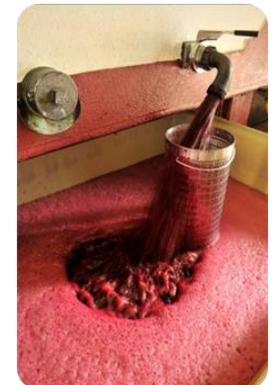
Lage



Die Weinberge mit einer Rebfläche von 17 ha liegen im Südosten der AOC Montagne Saint-Émilion. Es werden hauptsächlich Merlot und Cabernet Sauvignon angebaut. Das Ton-Lehm-Terroir und die sanft abfallenden Hänge ermöglichen eine natürliche Drainage der Böden.

Nach jahrelanger Arbeit und einer sorgfältigen Analyse haben wir fünf verschiedene Parzellen auf dem Anwesen identifiziert:

- Vier mit einer Fläche von 14 ha liegen direkt um das Château herum.
- Eine weitere liegt in 1,5 Kilometern Entfernung an einem Ort namens „La Bichau“, was wortwörtlich „Weinkaraffe“ bedeutet, und ist mit sehr alten Reben aus dem Jahr 1955 bestockt.



1858: Die Familie Ducourt wird Eigentümerin ihres ersten Weinguts in der Ortschaft Ladaux im Entre-Deux-Mers.

1935: An einem Ort namens „Plaisance“ kauft die Familie Despagne Larribière ein Anwesen bestehend aus einer traditionellen Chartreuse sowie 5 ha Weinbergen. Unter ihrer Leitung weitet sich die Rebfläche nach und nach aus, während das Gebäude seine heutige charakteristische Form annimmt.

1994: Auf ihrer Suche nach einem zum Verkauf stehenden Château in der Gegend von Saint-Émilion stößt die Familie Ducourt auf Château Plaisance.

Seit 1994: Die Familie Ducourt unternimmt Renovationsarbeiten im Gärkeller und baut einen zusätzlichen Fasskeller, um optimale Voraussetzungen für die Reife der Weine zu schaffen. Weitere Arbeiten in den Weinbergen haben zum Ziel, die Gesamtqualität zu verbessern, aber auch die verschiedenen Terroirs des Weinguts zu identifizieren, um sie unterschiedlich zu behandeln und die Weine getrennt zu vinifizieren.



CHÂTEAU PLAISANCE

Die

AOC MONTAGNE SAINT-ÉMILION VINIFIKATION

Lese: Fröhnmorgens, wenn es noch kühl ist, und Selektion der besten Trauben des Weinguts.

Mazeration: 24- bis 48-stündige kalte Vorgärungsmazeration.

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

Ausbau: 12 Monate lang in Eichenfässern (zu 33 % neu, zu 33 % bereits für einen und zu 33 % für zwei Weine benutzt). Anschließend Flaschenabfüllung und mindestens 18-monatige zusätzliche Reife in unseren Weinkellern

Durchschnittliche Jahresproduktion: 80 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Dunkelrot mit violetten Reflexen.

Nase: Starker Duft nach reifen roten Früchten, vor allem Brombeeren und Himbeeren, vermischt mit Vanille- und Holznoten.

Gaumen: Runder, kräftiger und seidiger Anklang, straffe Tannine und Länge. Ein schöner, harmonischer und dichter Gesamteindruck.

Servierempfehlungen: Fleisch- und Wurstwaren, dunkles Fleisch in Sauce oder vom Grill, Hartkäse, leicht würzige Gerichte.



CHÂTEAU PLAISANCE

Die

AOC MONTAGNE SAINT-ÉMILION, RÉSERVE DE FAMILLE VINIFIKATION

Lese: Fröhnmorgens, wenn es noch kühl ist, und Selektion der besten Trauben des Weinguts.

Mazeration: 24- bis 48-stündige kalte Vorgärungsmazeration.

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

Ausbau: Malolaktische Gärung und 12-monatiger Ausbau in Eichenfässern (zu 50 % neu, zu 50 % bereits für einen Wein benutzt). Anschließend Flaschenabfüllung und mindestens 24-monatige zusätzliche Reife in unseren Weinkellern.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 3 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

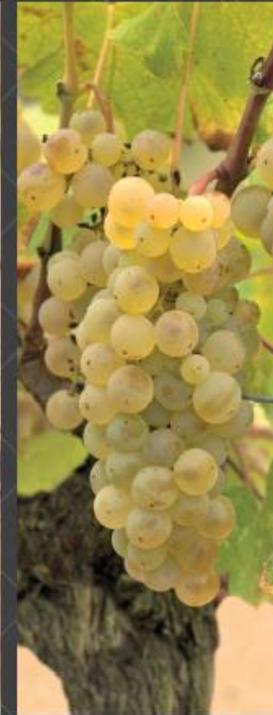
Farbe: Intensives Purpurrot.

Nase: Kraftvoll und elegant mit Noten von Schwarzkirschen, Himbeeren und Holzwürze.

Gaumen: Rund und komplett, viele Aromen roter Früchte, reife Tannine. Ein langes Finale mit einer Spur Mineralität.

Servierempfehlungen: Dunkles Fleisch vom Grill oder in Sauce, Wildfleisch, leicht würzige Gerichte, Käse, Schokoladendesserts.





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

www.ducourt.com