



# Monsieur Henri

Unser Großvater Henri Ducourt lebt seit jeher in Ladaux. Wir sind noch nicht einmal sicher, welcher unserer Vorfahren sich als Erster hier niedergelassen hat ... Sicher ist nur, dass wir dieses Fleckchen Erde im Herzen des Entre-Deux-Mers seit Langem unser Eigen nennen.

# Unternehmergeist

Henri Ducourt hat uns seinen Unternehmergeist vererbt. Er hat uns gelehrt, mit der Kombination aus althergebrachtem gesundem Menschenverstand und modernen Techniken das Beste aus jedem Terroir zu holen, eine Arbeitsphilosophie, die wir uns fortzusetzen bemühen, um genussvolle, authentische und erschwingliche Weine zu erzeugen.

Seinen Ruhestand verbringt er auf Château d'Haurets, seinem letzten „Coup de Coeur“. Er hat diese alte Chartreuse restauriert und mit viel Geduld zahlreiche Rosensträucher und Bäume rund um das Château gepflanzt. So hat er es in ein einladendes Haus verwandelt, in dem wir gerne zusammenkommen.

Anlässlich seines 85. Geburtstages wollten wir ihm danken und haben ihm zu Ehren originelle Weine kreiert. Für ihre Aufmachung haben wir uns von den leuchtenden Farben einiger der Rosen, die in seinem Garten wachsen, inspirieren lassen.



# Erfolg, Optimismus & Entschlossenheit

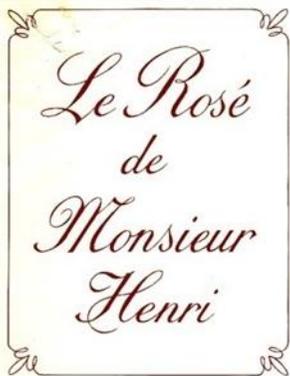
Die enge Beziehung zwischen der Familie Ducourt und Weißweinen ist nicht neu. Wir wohnen und arbeiten in Ladaux, auf den ehemaligen Ländereien des Grafen von Benauges, einem historischen Anbaugebiet für Weißweine in Bordeaux.

Bereits vor fünf Generationen produzierte Pierre Ducourt in seinen Weinbergen in Ladaux einen einfachen süßen Weißwein, der als Grundlage für den rund 15 Kilometer entfernt produzierten Apéritif Lillet diente. Gegen 1930 sahen einige Bordelaiser Weinhändler wie Dourthe oder Monsieur Cordier die Gelegenheit, unsere Weißweine zu kaufen und sie in ihrem Vertriebsnetz zu vermarkten.

Als Henri im Jahr 1948 in das Unternehmen einstieg, waren unsere Weißweine sehr beliebt. Ihre frischen Aromen und ihre milde Süße begeisterten die Konsumenten in den Kneipen und Bistros in Paris und Brüssel. Der Erfolg war groß: Die Weine wurden so jung verkauft, dass sie noch Kohlensäure enthielten, da sie vor der Flaschenabfüllung keine Ruhezeit hatten.

Später begann er, einen Roséwein zu produzieren und zu vermarkten, den er ganz einfach „Le Rosé de Monsieur Henri“ nannte. Damit weckte er das Interesse eines amerikanischen Importeurs, der genau den gleichen Namen trug: Dies war der Beginn eines großen Abenteuers jenseits des Atlantiks.

Dieser erste Erfolg, Henris Optimismus und Entschlossenheit, aber auch seine Frau und seine Kinder ermöglichten diesen fantastischen Aufstieg unserer Familie in der Bordelaiser Weinbranche: Aus einem Weingut mit anfänglich 11 ha Rebfläche sind 13 Anwesen geworden, deren Schlüssel er uns übergeben hat. Vor allem aber hat er uns so viel Leidenschaft für den Weinbau und den Wein vermittelt, dass es noch für mehrere Generationen reichen wird.



BORDEAUX ROSÉ  
APPELLATION BORDEAUX ROSE CONTRÔLÉE  
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ  
PAR LES VIGNOBLES DUCOURT À LADAUX (GIRONDE) FRANCE



### WEINBERGE

**Region:** Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

**Boden:** Ton-Kalk

**Sortenbestand:** Sauvignon, Semillon, Sauvignon Gris

**Weinbauverantwortlicher:** Philippe Ducourt

### VINIFIKATION

**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. Abbruch der Gärung durch Kälte, wenn ein Alkoholgehalt von 11,5 % erreicht ist.

**Ausbau:** Auf Hefe in thermoregulierten Edelstahltanks.

**Stil:** Trocken

**Durchschnittliche Jahresproduktion:** 240 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

### VERKOSTUNG

**Farbe:** Glänzende hellgoldene Farbe.

**Nase:** Frisch und fruchtig, dezente Aromen von reifen Früchten, Pfirsich und Zitronenschale.

**Gaumen:** Fruchtig und elegant, schöne Rondeur in der Gaumenmitte, die ihm Balance und Eleganz verleiht.

**Servierempfehlungen:** Als Apéritif, zu Fisch oder Meeresfrüchten, Blauschimmelkäse und süßen Desserts.



## WEINBERGE

Region: Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

Boden: Ton-Kalk

Sortenbestand: Merlot

Weinbauverantwortlicher: Philippe Ducourt

## VINIFIKATION

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. Abbruch der Gärung durch Kälte, wenn ein Alkoholgehalt von 11,5 % erreicht ist.

Ausbau: Auf Hefe in thermoregulierten Edelstahltanks.

Stil: Trocken

Durchschnittliche Jahresproduktion: 120 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

## VERKOSTUNG

Farbe: Leuchtendes Rosa.

Nase: Fruchtig, zarte Himbeer- und Erdbeeraromen und florale Noten.

Gaumen: Frischer Anklang mit rundem und weichem Gaumen und ein von reifen Fruchtnoten geprägtes Finale.

Servierempfehlungen: Als Apéritif oder zu Essen im Familien- oder Freundeskreis.



## WEINBERGE

**Region:** Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

**Boden:** Kalk, Kreide und Lehm

**Sortenbestand:** Merlot, Cabernet Sauvignon

**Weinbauverantwortlicher:** Philippe Ducourt

## VINIFIKATION

**Mazeration:** Anfängliche 4- bis 8-stündige Warmmazeration.

**Gärung:** Alkoholische und malolaktische Gärung bei rund 24 °C in thermoregulierten Edelstahltanks. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein. Abbruch der Gärung durch Kälte, wenn ein optimales Alkohol-Zucker-Verhältnis erreicht ist.

**Ausbau:** In thermoregulierten Edelstahltanks.

**Durchschnittliche Jahresproduktion:** 100 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

## VERKOSTUNG

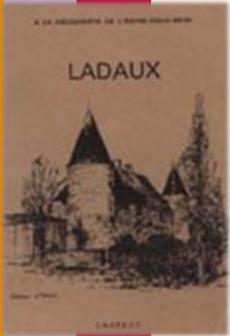
**Farbe:** Dunkelrot mit purpurnen Reflexen.

**Nase:** Schöne Aromen reifer Früchte mit Gewürz- und Röstnoten.

**Gaumen:** Intensiver Anklang, fleischiger und vollmundiger Gaumen, köstlich-leichte Tannine, weiches Finale.

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

# Nachwort des Buches über Ladaux, 1986



„Als Bürgermeister und im Namen der Einwohner und Freunde möchte ich von ganzem Herzen den zahlreichen Personen danken, die aus unterschiedlichen Beweggründen, aber mit Überzeugung, Seriosität, Kompetenz und Hingabe, dazu beigetragen haben, uns die Vergangenheit, verschiedene Aspekte unserer Ortsgeschichte und das Reichum unseres Kulturerbes näherzubringen und uns verständlich zu machen, warum und wie diese ländliche Welt in einem privilegierten Winkel der Bonauge entstanden ist.

Ihre Berichte haben es uns ermöglicht, unsere Vorfahren, die Jahrhundert für Jahrhundert, Jahrzehnt für Jahrzehnt und Jahr für Jahr dank harter Arbeit das Gesicht unserer heutigen Gemeinde gestaltet und geprägt haben, besser kennenzulernen. Im Wissen darum, dass das Mögliche nicht immer auch das Wünschenswerte ist, haben sie um ihre Kirche herum Straßen, Häuser, Obstgärten und Weinberge angelegt. Diese weitläufigen Weinberge als Zeichen einer höheren Zivilisation haben durch die Qualität ihrer Weine, die in die ganze Welt exportiert werden, zur Bekanntheit unserer kleinen Region beigetragen. Diese Anstrengungen haben dazu beigetragen, den unternehmerischen und realistischen Charakter zu formen, der die „Ladauciens“ auszeichnet.

Diese glorreiche Vergangenheit, unsere Liebe für gute Arbeit, das Streben nach höchster Qualität und der Schutz unserer Erzeugnisse durch die Gründung eines der ersten Weinbauverbände erlegt uns Pflichten auf. Doch es ist ebenso verrückt zu denken, dass man alles erreichen kann, wie zu denken, dass man nichts erreichen kann. Auf der Grundlage dieser Errungenschaften und indem auch sie sich gegenseitig unterstützen, können unsere jungen Winzer, die auf demselben Boden aufgewachsen sind und sich dem Niedergang der Landwirtschaft entgegenstellen, optimistisch in das 21. Jahrhundert blicken. Ich bin mir sicher, dass sie mithilfe von Einfallsreichtum und Durchhaltevermögen den Wohlstand und das Glück finden werden, die sie sich erhoffen dürfen: Das ist mein größter Wunsch.“

**Henri Ducourt 1986**





# Monsieur Henri

## Vertriebskontakt:

### **Jonathan Ducourt**

Vertriebsleiter

Mobiltel.: +33(0) 647 713 609

jonathan.ducourt@ducourt.com

### **Olivier Cabanne**

Exportleiter

Mobiltel.: +33(0) 617 300 391

olivier.cabanne@ducourt.com

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