

CHÂTEAU D'HAURETS

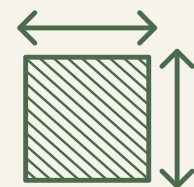


LE VIGNOBLE

Cette bâtisse, à l'origine une modeste ferme, a été transformée en Chartreuse au XVIII^e siècle lors de son rachat par un notable suédois. En 1983, ce Château est acheté par nos grands parents, Henri et Simone, et devient leur résidence principale. Il s'impose comme le point de retrouvailles de toute la famille et des amis. Ce lieu respire la convivialité et l'art de vivre, à l'image des vins qui y sont élaborés.



AOC Bordeaux



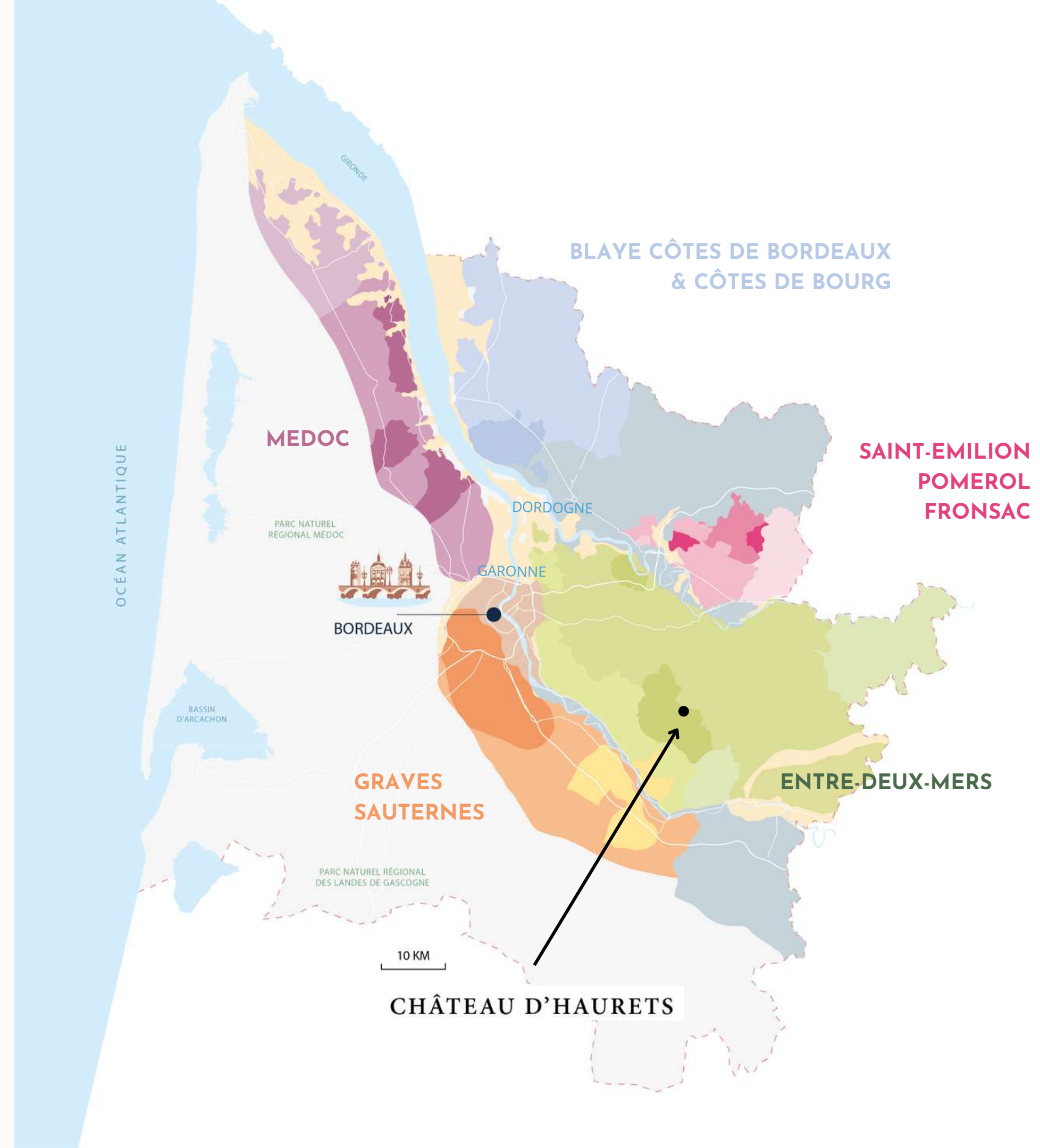
46,20 ha



Argilo-Calcaire



4500 pieds / ha



LOCALISATION



HISTOIRE

L'histoire du Château d'Haurets remonte au XVI^e siècle, lorsque l'un de nos ancêtres s'installe à proximité du moulin communal.

Au XVII^e siècle, la propriété est reprise par le consul de Suède à Bordeaux, qui transforme la modeste ferme d'origine en une élégante chartreuse, notamment par l'ajout des ailes et des deux tours.

Au début du XX^e siècle, le domaine devient la plus grande propriété viticole des environs et participe à la structuration de l'une des premières AOC de France.

En 1983, notre famille rachète et restaure le Château d'Haurets. Henri et Simone Ducourt s'y installent pour leur retraite et très vite, le lieu devient bien plus qu'une propriété viticole. Henri développe une remarquable collection de rosiers dans le parc tandis que Simone accueille à sa table tous les clients de passage pour leur faire découvrir la gastronomie locale.

Aujourd'hui, le Château d'Haurets est devenu le lieu de rendez-vous incontournable pour notre famille et pour nos clients. Le parc, quant à lui, abrite désormais près de 800 variétés de roses.



CHÂTEAU D'HAURETS

ROUGE

Appellation : Bordeaux

Assemblage : Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Petit Verdot

Certification : HVE 3, RSE Cultivons Demain.

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 et en cuves inox.

Production annuelle moyenne : 93 000 bouteilles



DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2020

90 POINTS - WINE ENTHUSIAST

"This wine, with its blend that includes an unusual 18% of Petit Verdot, has a smoky aroma and black cherry and spice flavors. It is rich and full, still full of tannins. Wait until 2026."

MILLÉSIME 2022

90 POINTS - JAMES SUCKLING

"This is fresh and fruity with medium body, a fine texture and juicy acidity. It offers notes of cherries, blackberries, dried flowers and spices. Balanced and already attractive to drink. Drink or hold."



ROBE

Rubis intense aux reflets pourpres

NEZ

Jolis arômes de fruits rouges

BOUCHE

Du fruit, de l'ampleur et des tanins fins et tendres

ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages

CHÂTEAU D'HAURETS

BLANC

Appellation : Bordeaux

Assemblage : Sauvignon Blanc

Certification : HVE 3, RSE Cultivons Demain.

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage.

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C.

Élevage : Sur lies en cuves inox thermo régulées.

Production annuelle moyenne : 108 000 bouteilles



DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2022

2 ÉTOILES GUIDE HACHETTE DES VINS 2024

« Voilà un joli vin avec de l'intensité et de la matière, libérant un fruit mûr et quelques touches d'agrumes très agréables à l'olfaction. Harmonieux, bien mené, parfait dans son millésime, il s'accordera à une dorade ou un saumon au four. »

MILLÉSIME 2021

90 POINTS - DECANTER

"Smoky and herbaceous notes, showing aromas of grapefruit pith and yellow apple. Juicy acidity, fresh on the palate. Pleasant finish."



ROBE

Jaune pâle aux reflets verts

NEZ

Tout en finesse mariant les fleurs blanches et les fruits frais

BOUCHE

Beaucoup d'élégance, de la longueur et un bel équilibre entre douceur et fraîcheur

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruits de mers, tempuras ou nuggets

CHÂTEAU D'HAURETS

ROSÉ

Appellation : Bordeaux

Assemblage : Merlot, Cabernet Sauvignon

Certification : HVE 3, RSE Cultivons Demain.

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures et pressurage.

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12 C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20 C.

Élevage : Sur lies en cuves inox thermo régulées.

Production annuelle moyenne : 15 000 bouteilles



DÉGUSTATION

ROBE

Rose cerise éclatant

NEZ

Arômes de framboise et autres petits fruits rouges, une pointe de notes fleuries

BOUCHE

Fruité, léger et élégant

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille

**MILLÉSIME
2024**

1 ÉTOILE GUIDE HACHETTE DES VINS

« Ce merlot rosé séduit par une expression florale et fruitée précise, entre fleurs blanches, fruits blancs, abricot et agrumes. La bouche, harmonieuse, conjugue volume, fraîcheur et finesse. Un rosé abouti, d'une belle justesse, à savourer sur des poissons crus ou marinés. »

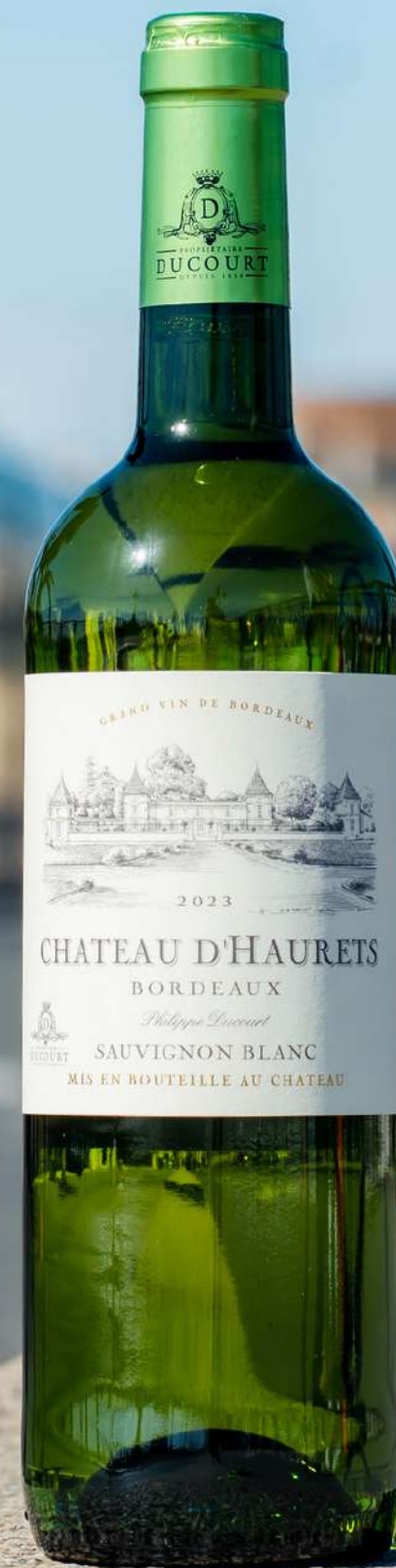


Contact

Tél: +33 (0)5 57 34 54 00
ducourt@ducourt.com
www.ducourt.com



Follow us !



FAMILLE
DU COURT
— DEPUIS 1858 —