

CHÂTEAU JACQUES NOIR

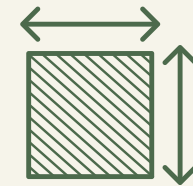


LE VIGNOBLE

De grands travaux ont été accomplis à la fois au vignoble et dans le chai pour restaurer ce joli petit domaine racheté par notre famille en 2001. Situé à l'est de l'appellation, son terroir révèle toute la finesse du Merlot, cépage roi de la rive droite. D'après les légendes, ce château était à l'origine le repaire d'un hobereau surnommé « Le Noir » à cause de son armure et de ses expéditions nocturnes. C'est là qu'il logeait avec ses hommes de main, vigneron le jour et brigands la nuit.



AOC Saint-Émilion



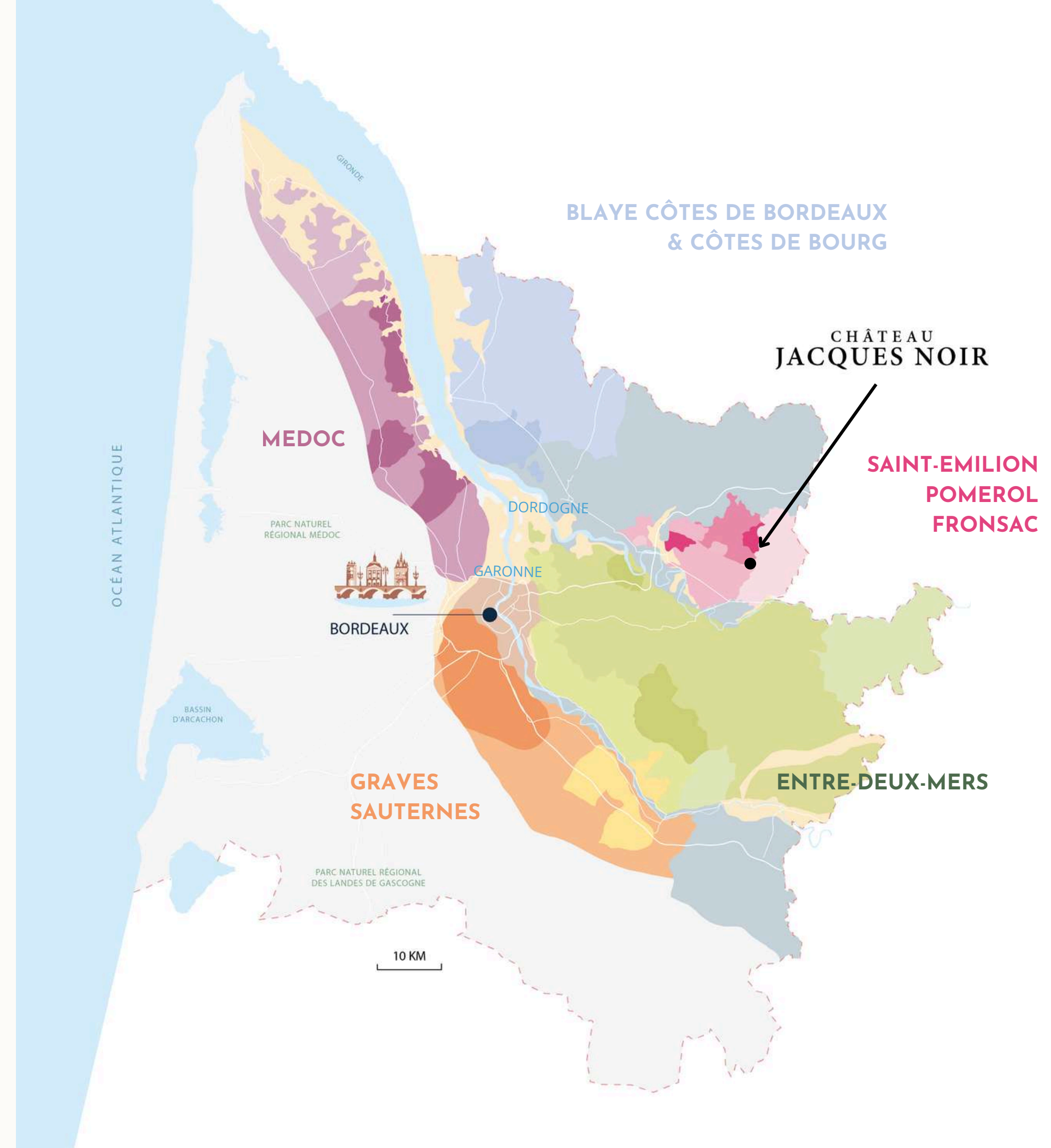
5,60 ha



Argileux



5 500 pieds / ha



LOCALISATION



HISTOIRE

Au-delà de son histoire, le Château Jacques Noir incarne aujourd'hui une certaine vision du vin : celle d'un équilibre entre caractère et accessibilité. Fidèle à l'identité des grands merlots de la Rive Droite, il se distingue par des vins généreux, structurés et élégants, pensés pour être à la fois expressifs et immédiatement plaisants.

Le nom Jacques Noir, chargé de mystère, fait écho à la profondeur et à l'intensité du vin. Une identité forte, qui se retrouve dans chaque cuvée, où le fruit, la rondeur et la précision s'expriment avec justesse.

Apprécié par de nombreux critiques pour sa régularité et son style affirmé, Château Jacques Noir s'inscrit aujourd'hui comme un vin de caractère, capable de séduire, en France comme à l'international. Il est par ailleurs présent sur des cartes de tables étoilées et de clubs prestigieux.



CHÂTEAU JACQUES NOIR

Appellation : Saint-Émilion

Assemblage : Merlot

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 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 : 33 000 bouteilles





MILLÉSIME 2021

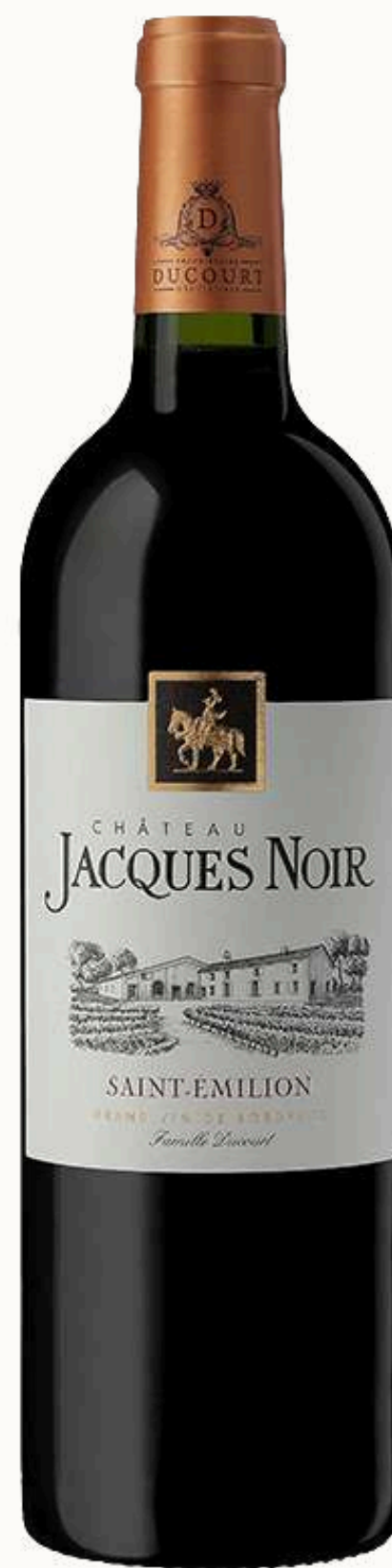
92 POINTS, CELLAR SELECTION – WINE ENTHUSIAST

“Pure Merlot, this wine from the east of the appellation is balanced with black fruits and layers of tannins and spice. It is a succulent wine, acidity and a dry core giving a fresh aftertaste.”

MILLÉSIME 2022

92 POINTS – CHARLES TAYLOR

“This is the finest Jacques Noir that I've ever tasted. Ripe and fruity with excellent freshness and vitality and a long, generous aftertaste.”



DÉGUSTATION

ROBE

Rubis brillant

NEZ

Délicat, arômes de fruits rouges et notes toastées

BOUCHE

Ronde et boisée, avec une belle matière et des tanins fondus. La finale élégante révèle des notes de mûre et réglisse

ACCORD METS ET VINS

Viandes rouges en grillade ou en sauce, gibier, plats légèrement épicés, fromages, desserts au chocolat

CHÂTEAU JACQUES NOIR

RÉSERVE DE FAMILLE

Appellation : Saint-Émilion

Assemblage : Merlot

Certification : HVE 3, RSE Cultivons Demain.

Macération : Macération préfermentaire à froid pendant quelques jours.

Fermentation : Fermentation alcoolique en petites cuves inox autour de 26°C avec des remontages fractionnés pour une extraction douce. Cuvaïson pendant 3 à 4 semaines pour compléter l'extraction. Ecoulage et sélection des jus de goutte.

Élevage : Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne français 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



DÉGUSTATION

ROBE

Violet soutenu avec des reflets pourpres.

NEZ

Fruité et intense, notes de griottes et de fruits bleus, boisé et épicé

BOUCHE

Ample et puissante, portée par un cassis juteux, des touches florales et une pointe de thé noir. Tanins fins et bel équilibre

ACCORD METS ET VINS

Viandes rouges en grillade ou en sauce, gibier plats légèrement épicés, fromages, desserts au chocolat



MILLÉSIME 2018

91 POINTS - JAMES SUCKLING

"Currants, cherries, hibiscus, wet earth and tea leaves on the nose. Citrus zest, too. It's medium-to fullbodied with firm, sleek tannins. Fresh with pretty, floral notes."

MILLÉSIME 2020

91 POINTS - WINE ENTHUSIAST

"Dark-cocoa flavors and bold black fruits characterize this rich and dense wine. It is a fine wine that has weight and plenty of richness, along with the touches of acidity that save the wine from total heaviness."

FAMILLE
DU COURT
— DEPUIS 1858 —



Contact

Tél: +33 (0)5 57 34 54 00

ducourt@ducourt.com

www.ducourt.com



Follow us !