

# FAMILLE DUCOURT

*Réserve de Famille*

---



*Une démarche innovante de sélection  
parcellaire donnant naissance à des  
courbes exclusives et singulières.*



# L'HISTOIRE

## *Une histoire de partage et de passion*

À l'origine, notre ambition était de préserver la meilleure parcelle de vigne de l'année puis de vinifier les raisins avec le plus grand soin, dans le but d'élaborer un vin d'exception.

Une cuvée destinée à célébrer les nouvelles naissances dans la famille ou à honorer nos aînés en leur dédiant une partie de la récolte.

Face à l'engouement grandissant de nos fidèles clients pour ce vin, nous avons choisi d'élargir cette approche en créant la gamme Réserve de Famille, offrant ainsi des cuvées qui illustrent encore davantage notre savoir-faire.





# NOTRE FAMILLE

*Nous souhaitons être directement impliqués dans chaque rouage  
de notre métier, pour en maîtriser la qualité et la fiabilité.*



**PHILIPPE DUCOURT**

Responsable Vigne



**JEREMY DUCOURT**

Responsable Production /  
Oenologue



**JONATHAN DUCOURT**

Responsable Marketing et  
Commercial



**FLORIE-ANNE DE LA GIRODAY**

Responsable Administratif  
et Financier





# LA SÉLECTION

Pour chaque cuvée, nous sélectionnons avec soin les meilleures parcelles de nos vignobles, celles capables de donner naissance à un vin d'exception qui reflète le caractère unique de l'année.

Pour certaines cuvées, comme celle du **Château Plaisance**, nous avons la chance de pouvoir puiser dans un patrimoine exceptionnel : des **vignes plantées** en **1950**, dont la profondeur racinaire et l'équilibre naturel apportent complexité et concentration aux vins.

Sur chaque contre-étiquette, vous trouverez les parcelles choisies pour ce millésime particulier.





# L'ÉLABORATION

Elaboré en quantité limitée, la gamme Réserve de Famille reflète tout notre savoir faire acquis depuis 6 générations.

## VINIFICATION

### **Fermentation :**

Les raisins sont vinifiés dans de petites cuves en inox ou en béton, permettant une extraction douce des arômes. La fermentation malolactique se fait en barrique, ce qui favorise une meilleure intégration du bois.

### **Elevage :**

Le vin est ensuite élevé en fût de chêne français, avec une chauffe douce pour préserver la pureté du fruit. Après plusieurs mois de vieillissement, la cuvée est mise en bouteille et soigneusement conservée en cave pour continuer son affinage plusieurs années.





# DES ÉDITIONS LIMITÉES

**Des cuvées rares, produites en petites quantités.**

Nous faisons le choix de l'exigence : si un millésime ne répond pas à nos attentes, nous n'hésitons pas à le passer.

Chaque vin est élevé patiemment en bouteille, jusqu'à atteindre sa maturité optimale. Un engagement de long terme, au service de l'élégance et de la justesse.



# LES VINS

“Family businesses thrive on the bedrock of trust and commitment; these aren’t just ventures, they’re legacies built over generations.”





# *Réserve de Famille* DUCOURT

## ROBE

Rouge profonde, parée de reflets sombres qui captent la lumière.

## NEZ

Arômes de fruits noirs mûrs, des épices, une touche de vanille et des nuances boisées, complétées par une pointe florale de violette.

## BOUCHE

Les fruits mûrs dominant, accompagnés de notes poivrées et boisées. Les tanins sont bien fondus, offrant une texture soyeuse et une belle longueur en bouche.

## ACCORD METS ET VINS

À décanter 1 heure avant de servir. Ce vin s'accorde parfaitement avec un magret de canard aux épices, ou encore une belle côte de bœuf grillée.





# *Réserve de Famille* DUCOURT

## ROBE

Jaune pâle aux reflets dorés.

## NEZ

Complexe et raffiné. Des arômes boisés et vanillés se mêlent à des notes fraîches de zeste de citron, d'agrumes, de fleur d'acacia et de pêche blanche.

## BOUCHE

L'attaque est douce et gourmande, avec une texture charnue et croquante. Les arômes de fruits blancs et de miel apportent richesse et équilibre, tandis qu'une légère acidité en finale offre une belle fraîcheur et une belle longueur.

## ACCORD METS ET VINS

À déguster légèrement frais (12-14°C), ce vin se marie parfaitement avec des plats conviviaux comme des tartines de chèvre chaud, des brochettes de poulet grillé ou encore une salade de fruits frais.





# *Réserve de Famille* CHÂTEAU DES DEMOISELLES

## **ROBE**

Pourpre intense, profonde et élégante.

## **NEZ**

Arômes de cassis, de mûre sauvage, avec une touche plus légère de lys. Des notes épicées de poivre et de tabac frais viennent compléter ce bouquet complexe.

## **BOUCHE**

En bouche, le vin révèle toute la richesse des fruits noirs mûrs, avec une belle fraîcheur et une rondeur gourmande. Des arômes de noisettes grillées et de cacao offrent une belle profondeur et complexité. Les tanins apportent une excellente longueur en bouche.

## **ACCORD METS ET VINS**

À décanter 1 heure avant de servir. Ce vin se révèle parfait avec un burger gourmet, une planche de charcuterie, ou encore un plat de pâtes aux sauces riches. Pour un dîner cosy, il accompagne aussi très bien un gratin dauphinois ou un fromage affiné comme un comté.





# *Réserve de Famille* CHÂTEAU PLAISANCE

## **ROBE**

Profonde et brillante.

## **NEZ**

Un nez fleuri, subtilement épicé, avec des arômes de mûre sauvage, de fraise des bois et des touches délicates de lys et de pivoine. Une fine puissance qui séduit d'emblée.

## **BOUCHE**

Fruité et rond, offrant une belle jutosité et une suavité agréable. Les saveurs de mûre pulpeuse et de framboise dominant, avec des notes plus légères de violette, de muscade et de tabac blond. Une belle longueur et des tanins précis et fermes.

## **ACCORD METS ET VINS**

À décanter 1 heure avant de servir. Ce vin se marie parfaitement avec une belle pièce de viande rouge grillée, un gibier rôti, ou des plats légèrement épicés comme un curry doux. Il accompagne aussi idéalement un plateau de fromages ou un dessert au chocolat noir.







# CHÂTEAU JACQUES NOIR

*Réserve de Famille*

## **ROBE**

Rouge profonde et lumineuse.

## **NEZ**

Fruité et élégant, avec des arômes de cassis, de griotte, accompagnés de touches florales de bleuet et de violette, et une pointe de réglisse. Un boisé présent mais subtil.

## **BOUCHE**

Fruité, équilibré et frais. Il révèle des saveurs de cassis, de myrtille juteuse et, plus discrètement, de framboise écrasée. Des touches de bâton de réglisse et une subtile note de thé noir viennent enrichir l'ensemble. Les tanins sont fins et élégants.

## **ACCORD METS ET VINS**

À décanter 1 heure avant de servir. Parfait avec une viande rouge grillée, un gibier rôti ou des plats légèrement épicés comme un tajine. Il se marie aussi à merveille avec des fromages affinés ou un dessert au chocolat noir.



*Keep connected with us...*

**TEL** +33 (0)5 57 34 54 00

**EMAIL** DUCOURT@DUCOURT.COM

**ADRESSE** LIEU-DIT LE HOURC, 33760 LADAUX, FRANCE

**WEBSITE** WWW.DUCOURT.COM

**SOCIAL MEDIA** DUCOURT.BORDEAUX

