

# C.V.B.G. - DOURTHE - KRESSMANN

COMPAGNIE DES VINS DE BORDEAUX ET DE LA GIRONDE

## VENDANGES 2005 GENERALITES SUR LE MILLESIME

Toutes les conditions naturelles ont été réunies pour un millésime exceptionnel.

- **Débourrement homogène et régulier**, après un hiver froid et sec. Très belle sortie avec de grosses inflorescences qu'aucune gelée ne vient perturber.
- **Floraison rapide et uniforme**, sous des températures estivales et un air très sec (déficit hydrique de 50 % sur la moyenne trentenaire au mois de mai). La pleine fleur est généralisée autour du 6 juin avec 4 à 5 jours d'avance sur 2004.
- **Véraison précoce**. Dans la foulée de la floraison : la mi-véraison est généralisée dans la deuxième semaine d'août. Elle s'effectue sous des conditions d'ensoleillement et de températures très favorables.
- **Maturation lente et régulière**, sous des conditions climatiques idéales :
  - Les très beaux ensoleillements en août, septembre et octobre, avec des températures moyennes supérieures de 1 à 3°C à la moyenne trentenaire **mais sans pics de chaleur excessive**, enrichissent les baies en sucres et polyphénols tout en maintenant des acidités favorables aux équilibres et à une grande fraîcheur.
  - Les fortes amplitudes thermiques jour/nuit, avec des nuits très fraîches du cœur de l'été aux vendanges, favorisent une maturation lente et régulière, et le potentiel aromatique des baies. Elles contribuent également au maintien d'un état sanitaire absolument remarquable, qui aura caractérisé ce millésime.
  - Une pluviométrie rare, mais au bon moment : les déficits accumulés depuis l'hiver classent assurément 2005 dans les années de sécheresse (déficit de 108 mm de pluie de juin à septembre sur la moyenne trentenaire). Les précipitations de fin juillet, mi-août, mi-septembre sont bénéfiques aux vignobles qui commencent à souffrir de la sécheresse sur certains sols gravelo-sableux et dont le développement aurait pu être perturbé (blocage de la maturation phénolique, réduction de la grosseur des baies, flétrissement des peaux, augmentation des carences minérales...).
- **Des conditions idéales pendant les vendanges** :

Les dates de vendanges sont dans la normale. La récolte s'effectue sous des conditions de température et d'ensoleillement idéales pour les cépages mûrs et permettent une fin de maturation des cépages plus tardifs. Les amplitudes thermiques jour/nuit sont toujours remarquables et maintiennent un parfait état sanitaire.

Du 15 septembre au 15 octobre, seuls 3 épisodes orageux sont enregistrés en alternance avec des périodes de 5 à 10 jours de grand beau temps, sec et ensoleillé.
- **Millésime exceptionnel pour l'ensemble du bordelais**. 2005 compte parmi les rares années dont la réussite touche à la fois les Blancs Secs, les Rouges de la Rive Droite et de la Rive Gauche et les Grands Liqueux.

C'est donc avec une grande sérénité que les vigneron rentrent dans leurs chais des raisins très sains, riches en sucres, concentrés en matières colorantes et tannins, aux belles acidités équilibrées, aux très fortes intensités aromatiques. Les rendements ont été modérés sous ces conditions climatiques : la récolte globale est de 5.8 millions hl.

## VENDANGES 2005

### DANS NOS VIGNOBLES .

Comme chaque année, l'obtention du meilleur raisin possible conditionne tous les soins apportés à chaque parcelle des vignobles DOURTHE. Ainsi **la maîtrise de la vigueur, une taille et des éclaircissages adaptés** permettent de parfaitement contrôler la charge par pied en ce millésime de forte sortie.

Un travail exemplaire, associé à des conditions climatiques idéales, assurent pendant tout le cycle végétatif **un état sanitaire remarquable**. Les travaux en vert et travaux du sol en cette année sèche, gèrent au mieux l'Eau Utile des sols pour un développement régulier des baies et une maturation aboutie de leurs composants.

A la veille des vendanges **les raisins sont très sains, beaux, riches en sucres, en couleur et aux beaux équilibres**.

Les vendanges sous les conditions climatiques idéales **sont étalées** pour permettre à chaque parcelle d'atteindre sa parfaite maturité. La cueillette s'effectue le plus souvent possible pendant les heures les plus fraîches de la journée afin de préserver au maximum la fraîcheur et **l'intensité aromatique exceptionnelle**.

Chaque millésime apporte ses nouveautés dans les vignobles DOURTHE des Châteaux Belgrave, La Garde, Pey La Tour, Le Boscq et Reysson, pour toujours améliorer la qualité des raisins et la réussite des vinifications. Etudes, observations, expérimentations, échanges d'idées, investissements, essais de nouveaux équipements, ponctuent cette année encore l'activité des responsables de chaque Vignoble, tout au long de l'année.

La nouveauté marquante de cette année 2005 est la présentation du **premier millésime** produit par DOURTHE au **Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac**. Repris en janvier des rénovations débutent aussitôt avec l'application immédiate des principes viticoles DOURTHE et l'utilisation des connaissances acquises dans les autres propriétés pour la réfection du chai.

Cette nouvelle propriété porte à 400 ha le vignoble directement exploité par DOURTHE en bordelais, et étend son expérience aux grands terroirs de Saint-Emilion, après ceux du en Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pessac-Léognan et Bordeaux-Bordeaux Supérieur.

**CHATEAU BELGRAVE**  
**Vignobles DOURTHE**  
**Grand Cru Classé 1855 Haut-Médoc**  
**60 ha**

**49 % Cabernet-Sauvignon; 40% Merlot ; 8% Cabernet-Franc; 3% Petit-Verdot**

**NOUVEAUTES :**

- En cette année de conditions climatiques idéales, les travaux toujours nombreux dans le vignoble, ont parfaitement contrôlé la vigueur et la charge de la vigne en cette année de forte sortie. Ils ont également conduit aux meilleurs équilibres entre **les exigences de la plante et celle du fruit** (taille assurant 6 à 8 bourgeons ; études des surfaces foliaires ; effeuillage ; travail du sol adapté ; une vendange verte et un éclaircissage de finition...)

- Les rendements sont limités (45 hl/ha) en raison de l'absence de précipitations lors du grossissement des baies, ce qui a augmenté la concentration des raisins récoltés.

- Le cuvier inauguré pour la vendange 2004 s'est enrichi de **deux nouvelles cuves en chêne** pour les vinifications. Le nouveau bâtiment construit en prolongement du chai d'élevage, abrite actuellement :

- La réception de la vendange manuelle où les raisins **sont triés sur 3 tables** pour ne sélectionner que les plus belles baies, convoyées par tapis dans les cuves. **Absence de pompes.**

- Les **33 cuves inox et 6 cuves en bois** qui n'ont rien de standard. Leur nombre, leurs formes (petites et larges), les faibles capacités (de 107 hl à 191hl pour l'inox et 70 à 80 hl pour le bois) et leurs équipements, ont été étudiés pour **s'adapter aux spécificités du parcellaire de Château Belgrave**, et pour tirer partie de la qualité des raisins obtenue. **14 cuves** ont été équipées d'un **système de pigeage.**

- La thermorégulation des cuves et **l'installation d'un échangeur tubulaire** permettent la macération pré-fermentaire à froid.

- De larges allées facilitent la mobilité des équipements de convoyage du raisin et des marcs qui remplacent les pompes. Elles contribuent également à une parfaite hygiène des chais pendant les vinifications.

- Un chai spécifique pour la réalisation des malolactiques en barriques.

**VENDANGES :**

- Elles s'étalent du 26 septembre au 21 octobre, avec des arrêts pour attendre la maturité parfaite.

- Merlot : 26 septembre au 1<sup>er</sup> octobre

- Petit-Verdot : le 5 octobre

- Cabernet-Franc : du 5 au 7 octobre

- Cabernet-Sauvignon : du 10 octobre au 21 octobre

- Le nouveau cuvier, dans ce millésime très différent du 2004, démontre à nouveau ses grandes qualités. Les macérations à froid des différents lots se déroulent de 7 à 10 jours, suivant les lots, à des températures qui sont maintenues autour de 7 °C dans les cuves inox ou bois.

- Château Belgrave, comme les Châteaux La Garde, Le Boscq et Pey La Tour, reconduit des vinifications en grains entiers de certaines parcelles dans 8 barriques de 400 l.

- Les fermentations alcooliques se déroulent normalement pour le Merlot, et plus lentement pour les Cabernets. Les grandes amplitudes thermiques nuit/jour ont assuré une fin de maturation lente et parfaite des Cabernets qui sont d'une richesse et d'une maturité remarquables.

- Deux remontages journaliers (ou un remontage et pigeage) sont effectués avec douceur pour réguler l'extraction et garder tout le fruit et l'opulence des moûts.

- Les macérations restent dans la norme avec des cuvaisons totales de 24 à 26 jours. La qualité des presses attestent de la superbe maturité des baies.
- Les malolactiques sont tardives, mais sans encombre.

Les vins expriment pleinement la qualité du terroir de Belgrave avec des couleurs profondes. Les arômes puissants de fruits frais (cassis, mûre) dont l'intensité doit beaucoup aux nuits et matinées fraîches de l'arrière saison, sont en harmonie avec le boisé de l'élevage qui est déjà bien intégré.

La bouche est ample, dense, suave, équilibrée et structurée par des tannins très fins issus de Cabernet-Sauvignon vendangés à parfaite maturité.

L'assemblage de ces différents lots magnifiques va donner, à l'achèvement de l'élevage en barriques (55 % neuves) un très grand vin dense et élégant structuré pour une grande garde. Ce millésime 2005 sera certainement l'un des plus beaux de Belgrave à ce jour.

# CHATEAU LA GARDE

Vignobles **DOURTHE**

Pessac-Léognan

60 ha

**Rouge : 66 % Merlot ; 32 % Cabernet-Sauvignon ; 2% Cabernet-Franc**

**Blanc : 50 % Sauvignon-Blanc ; 50 % Sauvignon-Gris**

## NOUVEAUTES :

▪ Identification encore plus précise du niveau de maturité des baies grâce à l'**égreigneur SOCMA**, pouvant identifier et séparer jusqu'à **4 états différents de maturité de baies** au sein d'une même grappe. Ce système très novateur utilisé depuis 2004 affine encore la sélection des baies d'une parcelle homogène. Il remplace les systèmes traditionnels de réception et tri de vendanges avec pour effet :

- Un éraflage parfait et doux, qui libère des baies entières et pleines.
- Une sélection automatique des baies suivant leur degré de maturité au sein d'une grappe : parfaitement mûres, elles se détachent très facilement de la grappe à l'entrée de l'égreigneur SOCMA et constituent un lot distinct ; à des degrés moindres elles nécessitent l'action de plus en plus active de l'égreigneur pour les séparer de leur support. Elles sont triées séparément pour constituer des lots homogènes de qualités différentes.

- L'élimination quasi parfaite de tout élément végétal par sur table de tri avant l'égreigneur SOCMA, complétée d'une table de tri vibrante pour chaque qualité de baies, après l'égreigneur.

▪ **2 nouvelles barriques** thermorégulées de 400 l portent à 10 le nombre de barriques de vinification qui complètent les deux cuves bois rénovées, pour la vinification en grains entiers de certains lots.

## VENDANGES :

### Château La Garde Blanc

Les vendanges des 1.82 ha se déroulent le 2 septembre, le 5 et le 8 septembre au matin.

Pas de décalage de maturité entre le Sauvignon-Gris et le Sauvignon-Blanc, qui sont cueillis en même temps. Cependant 6 lots distincts sont identifiés en fonction des différentes typicités des sols, et vinifiés séparément.

Les vinifications sont en barriques avec des durées de fermentation d'environ 2 semaines.

La maturation lente et régulière, les conditions climatiques exceptionnelles en ensoleillement et amplitudes thermiques jour/nuit ont donné des raisins très riches, équilibrés et très frais, avec de beaux pH, des arômes complexes et intenses dont la concentration et la puissance sont supérieures au 2001.

### Château La Garde Rouge

Grande sérénité pendant toutes les vendanges, étalées du 20 septembre au 11 octobre

Très belles fins de maturité, activées par les précipitations du 10 septembre (30 mm).

Vendanges manuelles étalées, avec 115 coupeurs à la vigne et 15 personnes aux tables de tris. L'attente de la maturité parfaite des parcelles interrompt le rythme des vendanges. La cueillette s'effectue aux heures les plus fraîches :

- Merlot : du 20 septembre au 30 septembre
- Cabernet-Sauvignon : du 6 octobre au 11 octobre
- Cabernet-Franc : le 5 et 6 octobre au matin

Les moûts sont d'une très grande richesse en sucres (au dessus de 13.5 pour les Merlots), et ont de fortes concentrations en polyphénols facilement extractibles.

Tous les lots bénéficient de macérations pré-fermentaires à froid de 7 à 10 jours à 4-7 °C.

Les fermentations régulières mais lentes, sont idéales pour une extraction de qualité.

Compte tenu de la concentration des moûts, les remontages et actions sur les vins en création sont décidés par la dégustation, pour ne pas se laisser dépasser par cette richesse exceptionnelle des moûts. La cuvaison totale varie de 20 à 40 jours, suivant les lots. Les malolactiques sont longues, mais sans problème.

Les vins à ce jour ont une robe d'un noir profond avec des reflets violets intenses.

Le nez est sur le fruit très rouge, puis évolue vers du moka pour s'achever sur des notes exotiques. L'attaque est fraîche et la dégustation montre un bel équilibre alcool/acidité. La bouche prend rapidement de l'ampleur et du volume, structurée par des tannins fins et soyeux.

L'élevage des lots se poursuit, en barriques pour lesquelles 55 % ont été renouvelées.

**CHATEAU LE BOSCOQ**  
**Vignobles DOURTHE**  
**Cru Bourgeois Supérieur Saint-Estèphe**  
**18 ha**

**60 % Merlot; 27 % Cabernet- Sauvignon ; 3 % Cabernet-Franc et  
10 % Petit-Verdot**

Après un très beau travail dans le vignoble, la maturation se déroule sous des conditions climatiques de rêve. Ensoleillement, amplitudes thermiques, temps sec avec ce qu'il faut de pluie pour satisfaire le fruit dans sa maturation, ont conditionné la production d'une vendange très saine et homogène.

- Les rendements sont limités (45 hl/ha) en raison de l'absence de précipitations lors du grossissement des baies.

- Les vendanges sont manuelles, par parcelle, en cagettes, avec une équipe de 40 coupeurs et 10 personnes au tri.

- Etalement du 26 septembre au 10 octobre

- Merlot : du 26 septembre au 1 octobre

- Petit-Verdot : le 3 octobre

- Cabernets : du 3 octobre au 10 octobre interrompues le 4 et 5 octobre.

- Réception de vendange qui ne conserve que les plus belles baies :

- double tri manuel, avant et après un éraflage très doux.

- convoyage des baies par tapis, foulage léger à l'entrée de la cuve. Pas de pompe.

- Vinification dans le cuvier composé de petites cuves inox et de 6 barriques de 400 l avec thermorégulation pour les vinifications en grains entiers de certaines parcelles.

- Maintien de tous les lots pendant 4 à 5 jours à des températures fraîches de 12°C.

- Fermentations alcooliques de 6 à 10 jours : rapides pour les Cabernets et Petit-Verdot ; plus lentes mais régulières pour le Merlot. 2 remontages journaliers d'une partie du volume de cuve permettent une aération ou une homogénéisation du moût.

- La maturité et la finesse des tannins autorisent des cuvaisons un peu plus longues, de 4 à 5 semaines suivant les lots. La qualité des presses est également remarquable et homogène.

- Les malolactiques, réalisées partiellement en barriques, se sont déroulées tardivement et sans problème.

Les lots sont en cours d'élevage en barriques (44 % neuves) et les vins présentent à ce jour des couleurs profondes, avec un nez complexe avec des notes de cèdre, de fruits frais et confits. La bouche, qui présente une attaque franche, puis une belle trame tannique mais enrobée, révèle déjà la puissance des grands Saint-Estèphe. La finale longue et persistante annonce un Château Le Boscq 2005 de longue garde.

# CHATEAU GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC

Vignobles DOURTHE depuis janvier 2005

Saint-Emilion Grand Cru

15 ha d'un seul tenant

65 % Merlot ; 35 % Cabernet-Franc

## NOUVEAUTES :

▪ **Exploration d'un terroir complexe** : Dès la reprise de la propriété, DOURTHE établit avec David Pernet une cartographie précise des différents types de sols qui composent ce terroir autrefois classé. Elle identifie les différentes parcelles, où sont immédiatement adaptés tous les principes culturaux visant à la réduction de la vigueur et de la charge, à l'obtention d'un raisin sain et à maturité parfaite : taille, ébourgeonnage, éclaircissage, effeuillage, protection raisonnée...

La présence en sous-sol d'une veine d'argiles bleues sur près de 80 % de la propriété assure une parfaite alimentation en Eau Utile de la vigne pendant son développement, et conditionne une évolution idéale de la maturation des baies.

▪ **Première tranche de rénovation du cuvier**

- Apport de 5 petites cuves inox de 90 hl pour un meilleur suivi parcellaire.
- Rénovation de certaines cuves béton et des 2 cuves bois de 115 hl.
- Installation d'une thermorégulation efficace sur toutes les cuves.
- Puissance de froid assurant une bonne conduite des macérations pré-fermentaires à froid.
- Début des travaux d'extension du cuvier pour les vendanges 2006.

▪ **Nouveau Système de réception de la vendange**. Les grappes vendangées manuellement, libèrent leurs **baies entières** à l'aide d'un **Egraineur SOCMA** qui permet de détacher, sans éclat, les baies des rafles et les sélectionne en fonction de leur degré de maturité. Il permet ainsi de constituer dans les cuves des lots parfaitement homogènes en maturité de baies. Ce système novateur, qui remplace les équipements traditionnels de réception et tri de la vendange, est également utilisé au Château La Garde.

▪ **2 Tables de tris vibrantes, à la sortie de l'égraineur** débarrassent les baies des éléments végétaux.

▪ **Rénovation du chai à barriques circulaire.**

## VENDANGES :

▪ Maintenant manuelles, par parcelle en fonction de la cartographie de types de sols. 50 vendangeurs ont cueilli la première récolte DOURTHE de ce cru.

▪ Conditions climatiques exceptionnelles pendant toutes les vendanges qui se sont déroulées du 19 septembre au 30 septembre

- Merlot : 19 septembre au 22 septembre
- Cabernet-Franc : 29 et 30 septembre

▪ Grappes très saines, avec des baies moyennes à petites.

▪ Des macérations pré-fermentaires à froid sur l'ensemble des lots, de 7 à 10 jours à 7°C.

▪ Fermentations alcooliques lentes mais régulières pendant 10 à 15 jours avec deux remontages aérés quotidiens. La cuvaison totale varie entre 25 à 30 jours.

▪ Malolactiques aisées mais tardives.

▪ Elevage de la totalité des lots, en barriques dont 20% neuves, 80 % d'un an.



La nature du millésime, l'originalité du terroir, le vignoble d'une moyenne d'âge de 40 ans ont donné des raisins à très forte concentration en sucres et polyphénols facilement extractibles. Les vins présentent ainsi en début d'élevage de fortes densités en couleur, une grande maturité des tannins qui structurent une bouche soyeuse et ample. Le fruit très puissant découle des très bonnes amplitudes thermiques jour/nuit pendant toute la maturation. Les beaux équilibres tant en Merlot qu'en Cabernet-Franc laissent présager d'un très grand assemblage en ce millésime.

**CHATEAU PEY LA TOUR :**  
**Vignobles DOURTHE**  
**135 ha**  
**Bordeaux et Bordeaux Supérieur**  
**77 % Merlot ; 14% Cabernet-Sauvignon ; 8 % Cabernet-Franc**  
**1% Petit-Verdot**

**NOUVEAUTES :**

- L' utilisation d'une **large table de tri calibreuse** vient compléter le très beau travail effectué par l'égraineur SOCMA embarqué sur chaque machine qui supprime déjà près de 70 % des matières végétales, en éliminant presque parfaitement tous les débris végétaux.
- Un soin accru est donné au transfert de la vendange dans les cuves avec le remplacement des pompes traditionnelles par des systèmes péristaltiques.
- Acquisition d'un nouveau pressoir pneumatique, sous gaz inerte, permettant la pressée de volumes de marcs adaptés aux nombres de lots de la propriété. Sa conception assure la répartition très homogène d'une pression encore plus douce.

**VENDANGES :**

- La conduite exemplaire du vignoble tout au long de l'année assure un excellent contrôle sanitaire des raisins qui peuvent atteindre la maturité désirée sous ces conditions climatiques exceptionnelles.
- Les vendanges s'étalent sur près d'un mois du 26 septembre au 19 octobre. Elles sont cependant régulièrement interrompues pour attendre la maturité parfaite de chaque parcelle.
  - Merlot : du 22 septembre au 7 octobre.
  - Petit-Verdot : planté sur un terroir précoce, le 4 octobre.
  - Cabernet-Franc : 11 et 12 octobre.
  - Cabernet-Sauvignon : du 10 au 14 octobre et 19 octobre.
- Des macérations pré-fermentaires à froid de 10 à 15 jours à 5-7°C, précèdent les fermentations alcooliques lentes, mais régulières, particulièrement sur le Merlot très riche en sucres. 2 remontages journaliers (ou 1 remontage et 1 pigeage) avec aération sont réalisés jusqu'à des densités de 1040.
  - Les cuvaisons sont d'environ 30 jours.
  - Les fermentations malolactiques en barriques et en cuves se déroulent tardivement sans problème, dans la foulée des fermentations alcooliques traînantes.
  - La très belle qualité des presses atteste du degré de maturité parfait des baies.
  - L'élevage des lots du Pey La Tour Réserve du Château s'effectue en barriques, dont 48 % neuves.

A la fin des vinifications, les lots présentent des couleurs très soutenues et denses. Le nez puissant a la finesse des grands millésimes avec des arômes intenses de fruits rouges mûrs et très frais. Rondeur et ampleur prédominant en bouche et enveloppent des tannins mûrs et très soyeux. De beaux équilibres sont assurés par une acidité présente, malgré une année chaude. La richesse, l'ampleur, la puissance du fruit ont une concentration et un équilibre magnifiques, encore supérieurs au très réussi 2003. Elles annoncent un très grand Château Pey La Tour 2005.

# **Essence de DOURTHE**

*"Quand on est gagné par le goût et la passion du vin, le désir du "mieux", puis de "l'Idéal", devient une obsession.*

*J'avais souvent rêvé d'un vin sublime, croisement audacieux des meilleurs vins des meilleurs terroirs de Bordeaux : l'Art de l'Assemblage à son summum..."*

J. M. Chadronnier

## **LES VIGNOBLES DOURTHE**

- En Médoc, le **Château Belgrave**, Grand Cru Classé Haut-Médoc, avec ses 60 ha qui couvrent de beaux sols de graves aux profondeurs variables,
- Plus au nord, à Saint-Estèphe, le **Château Le Boscq**, avec ses 18 ha, domine l'estuaire de la Gironde du haut d'une des plus belles croupes graveleuses de l'appellation,
- Rive droite, le **Château Pey La Tour**- Bordeaux-Supérieur, dont les 135 ha sont implantés sur des terroirs variés argilo-calcaires, de petites graves ou d'argile, parmi lesquels les "perles" de "Morboeuf", de "Broustéra" ou de "la Tour", et le **Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac**, au cœur de Saint-Emilion, dont les 15 ha de très vieilles vignes plongent dans un sol complexe gravelo-sableux et d'argiles bleues.
- Au sud, en Pessac-Léognan, le **Château La Garde**, étire ses 58 ha sur l'une des plus remarquables veines de graves de l'appellation.

Au total plus de 286 ha sur lesquels **9 ha seulement sont sélectionnés pour être les terroirs d'Essence**, en raison de leur spécificité, des cépages et de l'âge des vignes.

## **LES VIGNES D'ESSENCE**

Elles sont confiées au responsable de chaque propriété qui, tel « l'apprenti Compagnon », travaille à la création de son "**Chef d'œuvre**".

Au delà des méthodes qualitatives appliquées à l'ensemble des Vignobles DOURTHE, les vignes d'« Essence » font l'objet d'une conduite "personnalisée" du pied de vigne : chaque pied est considéré comme un individu différent de son voisin et justifie donc, d'une attention spécifique pour produire le meilleur raisin possible. Ainsi, une cinquantaine de soins sont prodigués à chaque pied de vigne jusqu'aux vendanges. Là, les raisins sont cueillis selon leur maturité, contrôlés analytiquement et gustativement, mais aussi visuellement : l'observation de « l'aoûtement » des rafles est, en effet, un indicateur précieux du stade de maturation, et cette sélection implique une vendange minutieuse en plusieurs passages.

## **LES VINS D'ESSENCE**

Recueillis et transportés dans de petites cagettes, les raisins sont éraflés et triés, puis enfin déposés dans des cuves en chêne de faible capacité, ou des barriques de 400 l thermorégulées pour une macération pré-fermentaire à froid suivie de la fermentation alcoolique.

Plus tard, la fermentation malolactique aura lieu en barriques neuves, où le vin séjournera pendant toute la durée de l'élevage qui se déroule en lots séparés dans les chais de chaque propriété.

## **L'ASSEMBLAGE D'ESSENCE**

12 à 18 mois d'élevage parachèvent ainsi la production de ce qui ne constituerait pourtant que les magnifiques micro-cuvées de chaque propriété sans l'Assemblage : véritable acte fondateur d' « Essence de Dourthe ».

L'Art de l'Assemblage réside dans le talent de l'œnologue à découvrir la complémentarité et l'équilibre des composants. Il faut savoir attendre avec patience ce moment magique où les vins sont enfin prêts à se rencontrer dans une fusion sublime, où l'ensemble est infiniment supérieur à la somme des composants.

Le millésime 2005 a bénéficié de toutes les innovations dans les vignobles et dans les chais des Châteaux La Garde, Belgrave, Pey La Tour, Le Boscq et Grand Barrail Lamarzelle Figeac, pour obtenir les plus belles baies (soins de la vigne ; nouveau chai, nouvelles réceptions de vendanges, convoyage des baies ; petites cuves et barriques de vinification etc.).

Tous ces crus participent à l'Essence de Dourthe. L'ensemble réalisé à ce jour pour le 2005, et encore provisoire est de 60% Merlot, 35% Cabernet-Sauvignon et 5% Petit-Verdot.

Il est tout à fait possible que cet ensemble soit légèrement modifié après l'élevage dont les volumes pressentis à ce jour avoisinent les 6000 bouteilles.

Bien qu'issu de prestigieuses appellations bordelaises, « Essence de Dourthe » est une expression unique de grand vin de Bordeaux, dont il porte l'appellation.

**CHATEAU REYSSON**  
**Cru Bourgeois Supérieur Haut-Médoc**  
**42 ha**  
**62% Merlot; 38% Cabernet-Sauvignon**

Château Reysson bénéficie depuis ces dernières années d'une rénovation remarquable de son vignoble. Augmentation des densités de plantation et des surfaces foliaires, travail du sol, taille adaptée, vendange verte, effeuillages, protection raisonnée ont cette année encore porté leurs fruits avec une charge parfaitement maîtrisée et un raisin dont l'état sanitaire parfait a permis de poursuivre une maturation au point idéal.

**VENDANGES :**

- Cueillette lorsque les baies sont à maturité voulue : étalement des vendanges du 26 septembre au 14 octobre.

- Merlot : du 26 septembre au 3 octobre.
- Cabernet-Sauvignon : du 5 au 14 octobre avec trois interruptions.

Cette beauté des baies a été préservée à la réception par un éraflage léger et un tri manuel avant introduction dans les cuves.

- Macération à froid de 3 à 5 jours à 10-14°C pour les Merlots et pour certaines parcelles de Cabernet-Sauvignon.

- Les fermentations alcooliques s'achèvent en 10 jours environ. 2 à 3 remontages aérés ont été menés en début de fermentation et un petit remontage en fin de fermentation est effectué sur certains lots.

- Les cuvaisons totales sont assez longues : 23 à 30 jours. Les macérations étant plus longues sur les Merlots que le Cabernet-Sauvignon dont on a contrôlé l'extraction afin de favoriser l'expression du terroir en finesse.

Comme toujours à Reysson, les couleurs des vins sont très soutenues avec des nuances pourpres. Les vins après quelques mois d'élevage se caractérisent par un très bel équilibre entre le gras et les tannins. Le bois s'intègre parfaitement. Les vins présentent équilibre et fraîcheur tout en conservant la puissance habituelle des vins de Reysson. Ce millésime 2005 sera l'un des plus beaux du Château Reysson.

**CHATEAU TEYSSIER**  
**Montagne Saint-Emilion et Puisseguin Saint-Emilion**  
**41 ha**  
**85 % Merlot; 10 % Cabernet-Franc; 5 % Cabernet-Sauvignon**

La propriété bénéficie de tous les investissements réalisés ces dernières années.  
Ces vendanges, se sont déroulées sans problème du 22 septembre au 6 octobre. Le travail viticole a permis au raisin de poursuivre sa maturité sur pied au maximum. Les 45 vendangeurs ont cueilli le cépage dominant Merlot du 22 septembre au 1 octobre et le Cabernet à la suite. Un tri soigné n'a conservé que les meilleurs raisins.  
Les fermentations ont été précédées de 3 à 4 jours de macération à basses températures.  
Les fermentations alcooliques sont légèrement plus lentes qu'en 2004 : entre 8 à 10 jours  
Les cuvaisons sont assez longues, entre 26 et 38 jours suivant les lots.

Les vins présentent des couleurs très denses. Le nez est caractérisé par une très grande intensité du fruit. La bouche dense et puissante offre de très beaux équilibres.

Les lots sont en cours d'élevage en barriques, renouvelées à 60 %.

**Château Marsau**  
**Bordeaux Côtes de Francs**  
**11 ha**  
**100 % Merlot**

En 2005, il aura fallu résister à l'apparente précocité pour obtenir la maturation optimale des peaux et des raisins. C'est ainsi que les vendanges n'ont débuté que le 26 septembre alors qu'analytiquement, les raisins semblaient être prêts une bonne semaine plus tôt. Il est vrai que les conditions météorologiques ont favorisé la protection d'un état sanitaire absolument exceptionnel et permis de patienter sereinement.

Alors qu'en 2004 il avait été nécessaire de freiner la générosité de la vigne, en 2005, la chaleur de l'été a contribué à réduire les rendements à moins de 40 hl par ha.

Nous avons cueilli les plus beaux raisins jamais produits à Marsau, permettant des macérations pré-fermentaires à basse température (6 à 7 °) pendant 5 à 8 jours et des vinifications « en douceur ».

Une partie de la récolte a été écoulée en barriques pour les fermentations malolactiques et, dès le mois de janvier tous les lots étaient « descendus » en barriques neuves et de 1 an pour le premier vin, de 2 et 3 ans pour le deuxième vin.