

CHÂTEAU DESTIEUX

Situé sur l'un des deux points les plus élevés de Saint-Emilion, le Château Destieux, propriété d'un seul tenant, domine la vallée de la Dordogne. Depuis près de 50 ans, le Château Destieux appartient à la famille Dauriac, qui a su entretenir avec passion la progression incessante de ce cru, avec une seule ambition : tout mettre en oeuvre dans la vigne comme au chai pour faire naître chaque année un vin concentré, à la fois élégant et charpenté, expression aristocratique d'un terroir privilégié.



Caractéristiques Techniques

Appellation SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ

Superficie 7,6 hectares

Encépagement 66 % Merlot,
17 % Cabernet franc,
17 % Cabernet Sauvignon

Age des vignes 50 ans

Terroir Sol argilo-calcaire

Conduite du vignoble

- Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,
- Epamprage sélectif de tête
- Vendanges en vert (un maximum de 7 à 8 grappes par pied) permettent à la fois d'éviter tout contact des grappes entre elles, et de favoriser leur plein développement
- Effeuilage progressif à hauteur des grappes qui aboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture

Vinification

- Des vendanges à la main à maturité optimum
- Un 1^{er} tri grappe par grappe,
- Suivi par un 2^{ème} tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines
- Cuvier de 8 foudres bois tronconiques doté d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaire
- Macération pré-fermentaire à froid entre 5-10 °c
- La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °c avec des pigeages manuels quotidiens
- Macération post-fermentaire à 30 °c
- Fermentation malolactique : 70% de barriques neuves en chêne français

Début de vendanges 9-12 octobre 2023

Rendements 34 hl par ha

Élevage 12 à 18 mois

Production 34 000 bouteilles

Oenologues conseils Michel Rolland
Julien Viaud

Château Destieux 2023

Le Château Destieux 2023 présente un nez est profond et complexe avec du fruit noir mais aussi des arômes d'élevage tels que la vanille, le cèdre, le cigare. L'attaque est opulente puis le vin déploie un milieu de bouche volumineux, les tanins sont denses. La persistance aromatique est remarquable, elle danse autour de l'univers du feu. Un grand vin se profile, l'élevage et la patience joueront un rôle capital à l'accomplissement de Destieux 2023.

