

Avec son vignoble entourant celui du Château Calon-Ségur et situé sur une magnifique croupe de graves, Château Domeyne a confirmé en 2003 son classement de 1932 de Cru Bourgeois et collectionne les médailles chaque année. De très bonnes installations permettent l'élaboration d'un cru plein de nuances et de personnalité.

En 2006, la propriété fut rachetée par Claire VILLARS LURTON, propriétaire de Château Haut-Bages Libéral et Château Ferrière, respectivement 5^{ème} Grand Cru Classé de Pauillac et 3^{ème} Grand Cru Classé de Margaux, et son époux Gonzague LURTON, propriétaire de Château Durfort Vivens, 2^{ème} Grand Cru Classé de Margaux. Claire et Gonzague LURTON se consacrent à la révélation de Château Domeyne et mettent tout leur savoir-faire pour hisser ce cru parmi les meilleurs de l'appellation.

| | |
|-------------------------|---|
| Propriétaire | Claire et Gonzague LURTON |
| Directeur de production | Stefano RUINI |
| Oenologue conseil | Eric BOISSENOT |
| Superficie du vignoble | 8,3 hectares |
| Nature du sol | Grosses graves argileuses |
| Encépagement | 60% merlot et 40% cabernet sauvignon |
| Age des vignes | 40 ans |
| Densité | 10 000 pieds/ha |
| Rendement | 800 g/pied |
| Culture | Traditionnelle. |
| Vendanges | Manuelles. Tri principal sur la souche et finition sur table de tri |
| Vinification | Traditionnelle bordelaise. En cuve inox thermo-régulées. |
| Cuvaison | 18 à 24 jours |
| Assemblage | 60% merlot et 40% cabernet sauvignon |
| Élevage | En barrique de chêne pendant 12 mois. 25% neuves. |
| Production | 36 000 bouteilles |
| Conservation | De 3 à 15 ans |



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

2008 est la septième année consécutive qui a connu un hiver sec. Ce qui a conduit à un arrêt précoce de la croissance et à l'allongement de la phase de maturation.

Les températures négatives de début Avril ont provoqué des gelées et un débourrement tardif. Les pluies de début Juin ont contrarié la floraison et ceux de la mi-août ont fini par déprimer les vigneron. Tous ces événements climatiques annonçaient un millésime avec un faible rendement, mais on se souviendra de cette année comme une année tardive. Une arrière-saison sèche avec des journées chaudes et des nuits très fraîches a ainsi sauvé le millésime. Car ces conditions ont favorisé une maturation lente et régulière des raisins. Ils ont alors pu être récoltés à leur maturité optimale avec une excellente concentration tannique.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est grenat et dense. Le nez offre des notes délicates de fruits rouges et d'épices. La bouche est assez grasse et puissante.

Une finale soutenue par une belle fraîcheur assez caractéristique du millésime.

NOTES DE DEGUSTATION

RVF - 15,5 / 17,5

René Gabriel - 15