

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<sup>ème</sup> Grand Cru Classé de Pauillac et 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé de Margaux, et son époux Gonzague LURTON, propriétaire de Château Durfort Vivens, 2<sup>ème</sup> 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	9 000 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.
Cuaison	19 à 23 jours
Assemblage	80% merlot et 20% cabernet sauvignon
Elevage	En barrique de chêne pendant 12 mois. 25% neuves.
Conservation	De 3 à 15 ans



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver et le printemps ont été secs. Dès le départ, les conditions climatiques laissent présager un millésime précoce. Le déficit hydrique s'est accentué un peu plus jusqu'en juillet et les températures élevées de juin ont fait souffrir la vigne. On constate de la coulure sur les merlots après la floraison. Au mois de juillet, les conditions météorologiques étaient instables avec de la pluie et des orages. A ceci, s'est ajouté un épisode de grêle début septembre qui a causé des dégâts importants sur Saint-Estèphe. Quelques précipitations sont alors venues perturber les vendanges mais qui finalement ont laissé place à une météo beaucoup plus stable et ensoleillée au bout d'une semaine ; permettant ainsi aux raisins de finir leur maturation dans de bonnes conditions, notamment pour les cabernets sauvignon qui ont développé un très gros potentiel.

Le millésime 2011 a connu des conditions météorologiques peu ordinaires qui ont finalement bien profité aux cabernets sauvignon. Les raisins présentaient une très belle concentration phénolique et des tanins très élégants. Le défi de ce millésime réside dans un tri très sévère de la vendange. On constate toutefois une baisse du rendement due aux intempéries, ainsi que des baies assez petites avec une pellicule épaisse.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

De la rondeur et du fruit avec des arômes de baies noires et rouges.

La trame est fine et elle offre une belle fraîcheur.

De l'élégance et une finale très Saint-Estèphe.

## NOTES DE DEGUSTATION

Vinum – 15

Lobenbergs-Gute Weine – 88 / 89