

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 Dufort 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	Thomas BONTEMPS
Œnologue 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	60% merlot et 40% cabernet sauvignon
Elevage	En barrique de chêne pendant 12 mois. 25% neuves.
Production	26 000 cols
Conservation	De 3 à 15 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

En 2012, après un printemps et un début d'été particulièrement difficile, les conditions météorologiques sont devenues très favorables à partir de mi-juillet.

En effet, l'hiver a été très froid et sec, avec un déficit de pluviométrie important. Lorsque les températures sont devenues plus douces à la fin de l'hiver, le débourrement a commencé mais a été long. Le décalage phénologique a aussi retardé la floraison qui a été fortement perturbée par des précipitations. A la nouaison, on constate de la coulure sur les merlots et des rendements plutôt faibles. La prophylaxie et l'équilibre des vignes ont joué un rôle important dans le contrôle des maladies fongiques. Les pluies se sont arrêtées vers la mi-juillet et pendant plus de 2 mois, ce qui est extrêmement rare.

A partir de cette date, les températures plus favorables ont permis de rattraper les retards mais les températures élevées du mois d'août et surtout le manque d'eau ont localement ralenti la véraison des jeunes vignes qui n'ont pas un système racinaire suffisamment développé. Finalement, les précipitations de fin septembre ont favorisé l'évolution des pellicules et accéléré la maturation.

La répartition de la vendange sur le pied (petits rendements) et le bon état du vignoble, ajouté à un travail très précis du tri, ont été capital cette année pour optimiser la qualité de ce millésime.

2012 est un très bon millésime.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est dense et d'un rouge soutenu.

En bouche, du fruits noirs, de la matière et des tanins encore un peu serrés. Le vin est vif. Une finale tout en fruit.

NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator - 87/90

René Gabriel - 16

James Suckling - 86/87

Le Point - 14