

# VIGNOBLES DAURIAC



MILLÉSIME 2022



## LE CLIMAT DU MILLÉSIME

L'hiver 2022 fut une fois de plus doux et sec, +2°C par rapport aux températures habituelles. La vigne a commencé à débourrer fin mars / début avril. Un épisode de gel précoce entre le 2 et le 5 avril affecte le rendement sans entacher la qualité de la vendange, les contres-bourgeons ont eu une saison assez longue pour faire saturer leurs raisins.

Le printemps fut chaud (+3°C) et sec (déficit de 150mm de pluie uniquement sur la période estivale). Malgré les conditions extrêmes de ce millésime, la vigne s'est adaptée. La pression des maladies cryptogamiques fut exceptionnellement faible. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions météorologiques idéales. Les baies étaient de petites tailles et concentrées en composés phénoliques, une belle aromatique et des acidités basses. Les vins sont de belle maturité, ils sont denses, onctueux avec un fruit éclatant.

Les vins 2022 sont très bien équilibrés et ont toutes les qualités des **GRANDS VINS DE GARDE**.



# 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

<b>Appellation</b>	<b>SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ</b>	<b>Vinification</b>
<b>Superficie</b>	7,6 hectares	<ul style="list-style-type: none"><li>• Des vendanges à la main à maturité optimum</li><li>• Un 1<sup>er</sup> tri grappe par grappe,</li><li>• Suivi par un 2<sup>ème</sup> tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines</li><li>• Cuvier de 8 foudres bois tronconiques doté d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaire</li><li>• Macération pré-fermentaire à froid entre 5-10 °c</li><li>• La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °c avec des pigeages manuels quotidiens</li><li>• Macération post-fermentaire à 30 °c</li><li>• Fermentation malolactique : 70% de barriques neuves en chêne français</li></ul>
<b>Encépagement</b>	66 % Merlot, 17 % Cabernet franc, 17 % Cabernet Sauvignon	<b>Début de vendanges</b>
<b>Age des vignes</b>	50 ans	11 octobre 2022
<b>Terroir</b>	Sol argilo-calcaire	<b>Rendements</b>
<b>Conduite du vignoble</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,</li><li>• Epamprage sélectif de tête</li><li>• 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</li><li>• Effeuvillage 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</li></ul>	<b>Elevage</b>
		12 à 18 mois
		<b>Oenologues conseils</b>
		Michel Rolland Julien Viaud

## Château Destieux 2022

Le Château Destieux 2022 dévoile un nez intense. Les notes de fruits noirs s'entremêlent à des notes de torréfactions et d'épices. La bouche est puissante, dense et persistante. Un bel avenir attend ce vin qui vient s'inscrire dans la liste des grands millésimes du Château Destieux.



# CHÂTEAU MONTLISSE

Situé sur le coteau Est de Saint-Emilion, dans un superbe amphithéâtre dont il occupe le versant Sud - Sud Ouest, le vignoble de Montlisse a été acquis en 1984 par la famille Dauriac.

Grand Cru de Saint-Emilion, Montlisse a été remarqué par Christian Dauriac pour sa configuration arrondie orientée plein Sud sur des pentes fortes permettant à l'eau de s'écouler naturellement.

Le Château Montlisse correspond aux critères les plus exigeants de l'appellation Saint Emilion, critères de qualité, de régularité, de constance, grâce à un travail remarquable de la vigne au chai.

L'accent est mis sur le respect du fruit, avec des notes de fruits rouges et de mûres sur un joli côté boisé.



## Caractéristiques Techniques

### **Appellation**

**SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ**

### **Superficie**

7 hectares

### **Assemblage**

83% Merlot,  
17% Cabernets

### **Age des vignes**

40 ans

### **Terroir**

Sol argilo-calcaire  
superficiel sur calcaire dur

### **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
- Effeillage 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

### **Vinifications**

- Des vendanges à la main à maturité optimum
- Un 1<sup>er</sup> tri grappe par grappe
- Suivi par un 2<sup>ème</sup> tri grain par grain afin de sélectionner les meilleurs grains
- Cuvier de 10 cuves inox thermo-régulées
- Volumétrie adaptée à chaque parcelle
- La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °c
- Macération post-fermentaire à 30 °c
- Fermentation alcoolique : pigeages manuels quotidiens
- Fermentation malolactique : 100% en barriques (25% neuves en chêne français, 75% 1<sup>ère</sup> année)

### **Date de vendange**

5 octobre 2022

### **Rendements**

30 hl par ha

### **Elevage**

12 à 18 mois

### **Oenologues conseils**

Michel Rolland  
Julien Viaud

## Château Montlisse 2022

Le millésime 2022 de Château Montlisse est un millésime riche en émotion, en effet il marque le début d'une nouvelle ère pour ce cru : celle d'un **GRAND CRU CLASSÉ**.

Le nez est précis et flatteur. Le Merlot dominant exprime toute la quintessence d'une aromatique de fruit rouges et noirs de belle maturité. Le Cabernet Franc avec ses notes florales et d'épices sublime et apporte de la profondeur à ce vin. La bouche est dense, onctueuse et les tanins de grande qualité.

Ce vin est une belle entrée en matière pour un Grand Cru Classé et la concrétisation du travail mis en place depuis plusieurs années.



# CHÂTEAU LA CLÉMENCE

Christian Dauriac, homme passionné par les challenges a réussi le pari de réveiller la belle endormie...

Il décide d'appeler sa propriété « La Clémence », pour symboliser la rondeur et la féminité des Grands Vins de Pomerol.

Les 2,8 hectares comprennent 6 parcelles situées sur des sols très différents reflétant la diversité du terroir de Pomerol.

Dans le chai arrondi, une vinification très particulière, toute en douceur, se pratique dans l'ambiance paisible des foudres de bois répondant aux barriques 100% neuves rangées en amphithéâtre derrière des baies vitrées.

Cette douceur et cette complicité se retrouvent comme par enchantement dans les parfums et saveurs de La Clémence.



## Caractéristiques Techniques

<b>Appellation</b>	Pomerol	<b>Vinification</b>	
<b>Superficie</b>	2,8 hectares	• Des vendanges à la main à maturité optimum	
<b>Assemblage</b>	85 % Merlot, 15% Cabernet franc,	• Un 1er tri grappe par grappe,	
<b>Age des vignes</b>	50 ans	• Suivi en chaîne par un 2ème tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures grappes	
<b>Terroir</b>	argiles bleues, sables profonds, graves rouges et blanches, sable noir.	• Cuvier de 6 foudres de 35 hl dotés d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaire	
<b>Conduite du vignoble</b>		• Fermentation alcoolique : pigeages manuels quotidiens	
	• Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,	• Fermentation malolactique : 100% de barriques neuves en chêne français	
	• Epamprage sélectif de tête	<b>Date de vendanges</b>	22 sept 2022
	• Vendanges en vert (un maximum de 7 à 8 grappes par pied) permettent à la fois d'éviter tout contact des grappes entre elles, de favoriser leur plein développement	<b>Rendements</b>	25hl par ha
	• Effeillage progressif à hauteur des grappes aboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture	<b>Elevage</b>	12 à 18 mois
		<b>Oenologues conseils</b>	Michel Rolland Julien Viaud

## Château La Clémence 2022

CHATEAU LA CLEMENCE 2022 est un vin démonstratif par sa puissance aromatique. De la fraise compotée à la mirabelle, une grande complexité aromatique se révèle au nez. En bouche, le nectar est dense, charnu et les tanins sont de velours.

La richesse de ce vin en fait un vin de très grande qualité et vient s'inscrire à la liste des grands millésimes de la propriété.



# VIGNOBLES DAURIAC

Château Destieux  
1 Destieux  
33330 Saint-Hippolyte

[www.vignobles-dauriac.com](http://www.vignobles-dauriac.com)  
[www.chateau-destieux.com](http://www.chateau-destieux.com)  
[www.chateau-montlisse.com](http://www.chateau-montlisse.com)

Instagram / Facebook



