

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 jusqu'aux collines de Montagne Saint-Emilion. 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 8,12 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, de favoriser leur plein développement
- Effeuilage 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

Vinification

- Des vendanges à la main à maturité optimum
- Un 1^{er} tri grappe par grappe,
- Suivi en chaîne par un 2^{ème} tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines
- Cuvier de 8 foudres bois tronconiques dotés d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaire
- Fermentation alcoolique : piégeages quotidiens
- Fermentation malolactique : 100% de barriques neuves en chêne français

Rendements 30 à 35 hl par ha

Production 30 à 35000 bouteilles

Date de vendanges du 21 au 24 oct 2014

Date de mise en bouteille 30 juin 2016

Oenologue conseil Michel Rolland

Chateau Destieux 2014

Très beau millésime, le nez est puissant aux notes de fruits noirs et de moka, vanillé. En bouche, l'attaque est souple, évolue crescendo, elle est ronde et pleine, beaucoup de mâche dans les tanins, la structure est solide. Une finale tout en sucrosité.

Figaro

4/5 Dégusté en 2015

La robe est sombre et le nez boisé comme souvent. Le vin est dense, boisé, tannique, un peu asséchant, mais sa matière qui redonnera de l'harmonie après l'élevage. Pas de souci.

Apogée 2020-2027

Gault et Millau

Le fruité de mûre du 2014 s'avère très séducteur, épicé par un élevage en bois neuf sans agressivité. D'un hédonisme parfaitement maîtrisé, satiné de bout en bout, il développe une suavité qui ne trahit pas le caractère ferme du terroir calcaire de ce secteur tardif, le plus en altitude de l'appellation.