

Le 10 Novembre 2020,



Chère Madame, Cher Monsieur,

*En ces temps difficiles où nous sommes tous focalisés, à juste titre, dans notre lutte contre le virus, pourquoi ne pas envisager de s'accorder un moment de détente, de plaisir autour d'une bonne bouteille de vin, dans notre espace de confinement. Le vin est une matière noble et vivante qui passe par de bonnes phases, et d'autres plus délicates où il ne demande que le repos : c'est la raison pour laquelle je vais vous décrire les différents millésimes dans leur état actuel et ainsi vous aider à les ouvrir lorsque l'optimum est atteint.*

**2017 :**

*Souvenez-vous : en avril 2017, le gel s'abat sur une grande majorité du vignoble Français et Bordeaux est durement touché : mais Destieux, profitant de son implantation sur l'un des pics du plateau de Saint Emilion, fut entièrement épargné, confirmant ainsi son statut de « grand Terroir ». Résultat : le millésime développe un bouquet odorant d'arômes de coulis de framboise, de fraises des bois et de violette avec un palais mi corsé à corsé qui s'étale en bouche avec une texture douce, souple et élégante ; il est déjà très agréable à déguster avec un potentiel de garde d'une quinzaine d'années.*

**2016 :**

*Grande année : C'est un grand, voire un très grand vin : vous avez été nombreux à le rentrer dans vos caves, c'est déjà un délice mais il a tout l'avenir devant lui, sachez le conserver.*

**2015 :**

*Grande année : voilà un autre très grand vin : sa structure tanique très fine, fait une grande place à l'expression du fruit et permet déjà aux arômes secondaires très vanillés d'anticiper une finale longue et savoureuse : dégustez-le parcimonieusement mais surtout, imposez-vous de le garder encore quelque temps.*

**2014 :**

*Bonne année : doué d'une très forte densité, il commence à mûrir doucement : il peut être le parfait complément à une belle côte de bœuf mais lui aussi a encore un bon potentiel de garde.*

**2013 :**

*Année moyenne : millésime à boire, et vu sa texture, il accompagnera un très bon poulet fermier.*

**2012 :**

*Année moyenne : il est à son apogée et il donne beaucoup de plaisir : les dégustateurs le constatent et nos stocks ont fondu.*

**2011 :**

*Bonne année : c'est une grande réussite de Destieux, qui s'est bonifié au cours de son*

vieillessement et continue à le faire. Nos stocks sont épuisés, heureux sont ceux qui ont su le conserver.

**2010-2009** : Deux millésimes exceptionnels

**2008** : Très bonne année

**2007** :

Bonne année : ces quatre derniers vins sont à leur apogée, et pour les trois premières, ont un potentiel de vieillissement encore long. Le 2007 par contre, lui, il faut le boire sur sa finesse et sa suavité.

**2006** :

Très bonne année : c'est pour nous une année particulière puisque c'est le premier millésime à porter le terme de « Grand Cru Classé », sa tenue, sa longueur, sa finesse nous impressionnent à chaque fois.

Prenez soin de vous dans cette période si particulière et faites-vous plaisir.

A très bientôt.

Christian DAURIAC

PS : Nous acceptons les commandes par téléphone ou mail.

Téléphone : 05.57.24.77.44

e-mail : [contact@vignoblesdauriac.com](mailto:contact@vignoblesdauriac.com)

Comme l'an passé, en plus du château Destieux, je vous propose :

\* Quelques millésimes du **Château Montlisse, Saint Emilion Grand Cru** : propriété de 7 hectares, acquise en 1984, vinifiée séparément : cuvier inox, élevage 100% en fût de chêne : c'est un excellent rapport qualité prix dont les millésimes disponibles sont tous prêts à boire et d'une garde d'une dizaine d'années.

\* La possibilité d'acquérir quelques bouteilles de notre troisième et prestigieux cru :

**La Clémence à Pomerol** : normalement réservé à une distribution professionnelle et internationale, je vous ouvre, à la demande très insistante de certains d'entre vous très avertis du monde viticole, l'accès à mes réserves personnelles : présentation en caisse bois de 12 ou 6 bouteilles.

\* La possibilité de goûter des vins **d'Afrique du Sud**, de la propriété **Marianne** dont je suis consultant et à laquelle j'apporte une touche française : si vous êtes intéressés, demandez la liste des références et je vous l'enverrai par retour.