

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
- Macération pré-fermentaire à froid entre 5-10 °C
- La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °C avec des pigeages manuels quotidiens
- Macération post-fermentaire à 30 °C
- Fermentation malolactique : 100% de barriques neuves en chêne français

Rendements 30hl par ha

Production 30 000 bouteilles

Date de vendanges 14, 16 et 22 oct 2015

Date de mise en bouteille 02 août 2017

Oenologue conseil Michel Rolland

Chateau Destieux 2015

Millésime exceptionnel, solaire et équilibré, un nez de fruits noirs et épicés, notes de cacao, de truffe. La bouche est caractérisée par une très grande finesse, vin parfaitement équilibré, et d'une très grande longueur. Vin de garde, à déguster dans 15 ans.

James Suckling / 92 points en 2018

Perfumed and floral with rose and plume character. Full body, round and savory character, médium cherry tannins and a pretty finish. Shows tension and focus. Drink in 2021.

Bettane & Desseuve / 16/20

Boisé puissant, volume avec de la sève et de la profondeur. Fruit noir en confiture, généreux et suave, tannin mûr.

Antonio Galloni / 90-92 points

Shows the more modern side of Saint-Émilion. Chocolate, plum, spice, new leather and generous oak give. It's depth and contours. This super-ripe, succulent Saint-Émilion will appeal most to readers who like bold, opulent wines. The Destieux offers good freshness in its style. The new oak is a bit prominent at this stage, but the 2015 has a lot to offer,