

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

Appellation

Saint Emilion
Grand Cru classé

Superficie

8 hectares

Encépagement

66 % Merlot
17 % Cabernet franc
17 % Cabernet Sauvignon

Age des vignes

45-50 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, et de favoriser leur plein développement
- Effeuilage 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

Vinification

- Des vendanges à la main à maturité optimum
- Un 1^{er} tri grappe par grappe,
- Suivi par un 2^{ème} tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines
- Cuvier de 8 foudres bois tronconiques doté 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

39 hl par ha

Elevage

12 à 18 mois

Mise en bouteille

25 juin 1988

Production

42 0000 bouteilles

Oenologue conseil

Michel Rolland

Château Destieux 1986

Vin puissant, dense et quelque peu tannique. Fruité d'une profondeur fabuleuse. Finale en bouche très richement extraite.

Robert PARKER 86

