

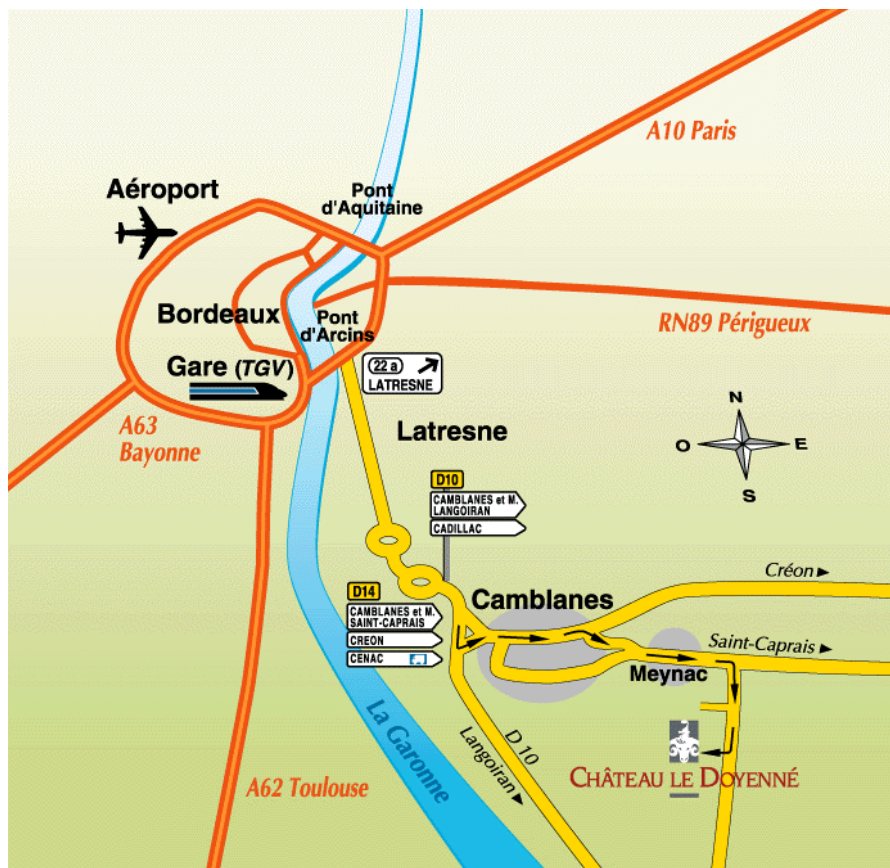


CHÂTEAU LE DOYENNÉ



Dossier de prensa

Localizacion



El Château Le Doyenné esta situado a 15 km al sur-este de Bordeaux, en la region de appellacion « Premières Côtes de Bordeaux » sobre la riveira derecha de la Garonne.

El vignoble se extiende en medio de los limites de los municipios de Camblanes et de Saint Caprais de Bordeaux.

Historia

Los más antiguos archivos del municipio de Saint Caprais cuentan de la existencia en 1791 del château le Doyenné La Tour, bajo su antiguo nombre.



La casona y las antiguas bodegas son edificios de más de 200 años de estilo bordelés del siglo XVIII

Dicho dominio es conocido por una notoria belleza; contada ya en su primera edición por « Ferret » en 1858, «el *château le Doyenné* es uno de mejores crus de la comarca ».

Los anteriores propietarios habían replantado todo el vignoble entre 1962 y 1964 pero el dominio es cesado de su actividad durante numerosos años.

1994. Es el año del resurgimiento

En 1994, encantada por el paraje, Marie-Dominique y Jean Watrin lo rescatan, con el objetivo de recuperar el prestigio de la appellation.

Ellos emprenden la restauración completa del dominio, arrancando el 40 % del vignoble, analizando los suelos, replantando las cepas adaptándolas a los distintos tipos de suelos con drenajes de las parcelas, construcción de una bodega con instalaciones modernas para la vinificación

Para la construcción de la nueva bodega y de los durmientes, las estructuras metálicas y el hormigón son un privilegio con el fin de evitar toda acción negativa con los productos de tratamiento de la madera

La casona está restaurada con los antiguos de color amarillo ocre. Rodeada de pinos pinoneros y de cipreses, Toma aires de villa toscana cayendo hacia los lados las vides tomando como telón de fondo la ciudad de Bordeaux.

Terroir



El dominio se extiende sobre 13 hectareas de las cuales 9 son vinedo.

En él se encuentran los distintos tipos de suelos de la appellation premières côtes de bordeaux, compuesto de tierras muy pedregosas sobre las cimas de las laderas, arcillo-calcareo en medio de las pendientes y de tierras finas silicosas en las pendientes. Su orientación sur/sur-oeste aportan un soleado máximo.

La presencia de numerosos guijarros y una buena inclinación aseguran un buen drenaje natural.

La proximidad del río representa un papel importante para el equilibrio climático favorable a la cultura de la uva.

Vignoble

El vignoble esta compuesto de una superficie total de 9 hectareas. Se compone de 11 parcelas de 50 areas a 90 areas que son el objetivo de un continuo y cuidadoso parcelamiento. La edad media de las vinas es de 28 anos. La densidad de plantacion es de 5 500 pies por hectarea.

Las cepas

Las variedades de las cepas del château le Doyenné son las típicas de los vinos de la riera derecha de Bordeaux :

Merlot predomina en un 70 %, florece sobre las arcillas, aportando a los vinos sus cualidades de redondez, de viscosidad y de taninos flexibles

Cabernet sauvignon (20 %) da los aromas especiados, un buen soporte tánico y son aptos para su envejecimiento. Se encuentran sobre las tierras más calidas.

Cabernet franc (10 %) aporta su finura y su nariz es délica y se encuentra en las tierras calcáreas.

El trabajo de la vna

La cultura es tradicional con un deshierbamiento mecánico sobre las parcelas de vinas de más de 40 años y una cubierta natural con las más jóvenes vinas y las pendientes para evitar la erosión de los suelos.

La poda se practica según el método de « Guyot double » sobre los merlots y cabernets sauvignon con una carga media con el fin de controlar los rendimientos.

La conducción del viñedo y la vegetación nos permiten obtener una buena maduración y un estado sanitario perfecto en particular sobre las más jóvenes que son igualmente el objeto de un importante trabajo manual de control de producción (« poda en verde »).

La vendimia se realiza manualmente por parcela y por variedad puesto que la pequeña poda del viñoble permite conocer la fecha óptima de madurez para cada parcela. Las uvas son clasificadas, despalladas y estrujadas con suavidad antes de ser puestas en cubas.

Vinification y crianza

La bodega se caracteriza por permitir vinificar cada parcela individualmente. Esta equipada de 12 pequeños depósitos de acero inox adaptados a los pequeños volúmenes (59 hl, 65 hl y 100 hl). Un sistema de regulación automática de temperatura permite el control individual de cada depósito.

Vinificación



Después de una maceración pre-fermentativa de 3 días a 10 grados, la vinificación se realiza lentamente para preservar los aromas, sin extracciones demasiado fuertes a temperaturas de 28° a 30 ° máximo.

Se realizan de 2 a 3 remontajes por día durante el período de fermentación alcohólica, luego una maceración lenta a temperaturas constantes durante 3 a 4 semanas - según las añadas a fin de extraer los taninos necesarios para un gran vino.

Las mejores vinos se sacan para la fermentación maloláctica en barricas nuevas, en la bodega aislada con una temperatura constante de 20 grados.

Crianza y envejecimiento



Después de una selección rigurosa que nos dará un segundo vino, la totalidad del vino château le Doyenné es criado en barriques de roble franceses durante 12 à 13 meses en una sala climatizada que permite la conservación a una temperatura constante en invierno como en verano.

Con el fin de seguir la evolución de cada lote y de cada parcela en la crianza, el ensamblaje es realizado 7 u 8 meses después de la vendimia.

Durante el periodo de envejecimiento en barricas, un control regular de la calidad de los vinos y de sus trasiegos son realizados cada 3 a 4 meses durante el primer año.

La media de barricas nuevas es de 30% cada año. Estas son escogidas entre varios fabricantes con el fin de aportar una complejidad a la degustación.

Después de una crianza adicional en cubas de 6 meses y clarificado con clara de huevo natural, la totalidad de la vendimia es embotellada en el château.

El seguimiento está garantizado por Michel Rolland, enólogo de reputación internacional, diplomado por el Institut d'œnologie de Bordeaux, y sus colaboradores a nivel analítico.



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

Distribution



Todos los vinos del Château le Doyenné son embotellados en el château.

Un cuidado especial es dirigido hacia la calidad de los corchos elegidos con la inscripción de la añada y del nombre del château.

Los vinos son almacenados en un edificio climatizado.

La distribución está garantizada por los comerciales y negociantes de la palza de Bordeaux.

Fuera de Francia, se encuentran particularmente le Château le Doyenné en los siguientes países :

- Alemania,
- Australia,
- Belgica,
- Canada,
- Estados-Unidos,
- Gran-Bretaña,
- Hong-Kong,
- Italia,
- Japon,
- Noruega,
- Países-Bajos,
- Suiza.

CV Marie-Dominique Watrin



De origen bordeles, Marie-Dominique Watrin ha vivido gran parte de su infancia en Lyon antes de regresar a Bordeaux para realizar sus estudios superiores.

Licenciada en ciencias de la economía y en derecho farmacéutico, ha completado la primera parte de su carrera en la industria farmacéutica, y ha ejercido las funciones de manager durante más de 20 años en el grupo Boehringer Ingelheim.

Con su marido de origen libournes, ha cumplido a mediados de los años 90 un antiguo sueño de llegar a ser propietaria de un viñedo.

Cuando el sueño se ha hecho realidad, la pasión no la ha cedido ante la razón.

De la industria farmacéutica, ha conservado el sentido del rigor, de los controles permanentes, de la calidad y una obsesión de la higiene de los locales de vinificación.

En 10 años, el château le Doyenné ha vuelto a ser una de las mejores referencias de su apelación. A este título se une el ser miembro del « Cercle Rive Droite des Grands Vins de Bordeaux ».

Esta inversión personal no ha impedido a Marie-Dominique Watrin de comprometerse con acciones colectivas para la promoción de los vinos de Bordeaux. Ella es la vice-canciller de la Connétablie de Guyenne, ella es también tesorera del Grand Conseil des Vins de Bordeaux, organismo que agrupa las diferentes asociaciones vitivinícolas de Bordeaux.