



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

1999

Après de sévères travaux en vert pour limiter les rendements et un effeuillage adapté, l'été a permis, malgré quelques épisodes pluvieux, une bonne maturité des raisins.

Les vendanges débutent le 25 septembre 1999 avec le merlot et se terminent le 2 octobre 1999 avec les cabernet sauvignon.

Le rendement moyen est de 45 hectolitres à l'hectare.

Il est issu d'un assemblage de 70 % merlot, 25 % cabernet sauvignon, 5 % cabernet franc.

Le millésime 1999 a une belle robe dense et un nez fruité, avec une bonne assise tannique. Il est délicieux à boire maintenant.



WINE ADVOCATE Robert PARKER

The medium-bodied, richly 1999 is well-made, although not as dense or weighty as the 1998. Nevertheless, it is a good value that is means to be consumed over the next 3-4 years
87/88

Stephen Tanzer's International WINE CELLAR

Le Doyenné (a blend of 70 % merlot, 25 % cabernet sauvignon and 5 % cabernet franc, Michel Rolland consults here). Good medium ruby. Ripe, deep aromas of black cherry, dark berries and espresso. Good sweetness and supple texture, the substantial tannins hit the palate later than those of the 1998. **86-89**

REVUE du VIN de FRANCE

Suivi par Michel Rolland, cette propriété produit des vins de qualité. Dans ce millésime, on trouve une très belle robe dense et un nez fruité. La bouche est de bonne intensité avec une bonne assise tannique. Un vin de plaisir à boire dans l'année.

CUISINE et VINS de France (COUP de CŒUR)

Dominique Watrin avec la complicité de l'œnologue Michel Rolland élabore des vins solides, comme ce 99 au nez de fruits noirs confiturés, vanille et prune. On aime sa texture serrée aux tanins charnus et ses jolies rondeurs.

GUIDE HACHETTE 2002