



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

2003

C'est l'été de la canicule, avec des températures extrêmes, jusqu'à 43 degrés relevés le 11 août sur le thermomètre de la sonde extérieure du chai ; nous venions heureusement d'inaugurer la climatisation des chais d'élevage et de stockage !

Les parcelles des vieilles vignes de merlots sur les plateaux de graves ont beaucoup souffert de la chaleur, les grappes sont grillées. Les merlots sur les coteaux ont mieux résisté comme les cabernets sauvignon, mais les rendements sont très faibles. Certaines parcelles atteignent des degrés records.

Les vendanges ont été très précoces, elles ont débuté le 12 septembre avec le merlot et se sont terminées le 19 septembre 2003 avec le cabernet sauvignon.

Le rendement final sur l'ensemble de l'exploitation est de 19 hectolitres à l'hectare.

L'assemblage de 2003 est 60 % Merlot, 35 % cabernet sauvignon, 5 % cabernet franc.

Le pourcentage plus élevé de cabernet sauvignon dans l'assemblage apporte de la puissance et des arômes de fruits confits. Les tannins encore présents sont soyeux. Peut attendre 2 à 3 ans.



Stephen Tanzer's International WINECELLAR

Medium red. High-toned aroma of cherry liqueur. Sweet, spicy and moderately dense, with cherry and raspberry flavors framed by sound acidity. Finishes firmly tannic and aromatic, with good length 86-88 points

In Vino Veritas

Nez: gourmand- beaucoup de fruits, mûres, cassis, boisé exotique, poivre. Belle bouche pleine et ferme de très bon volume – structure affirmée mais sans excès- bon fruit de bouche, fraises surmûries. Bonne tenue, bonne longueur, finale sur les tannins et notes crémeuses

Wine Spectator

Some cooked fruit with berries. Medium-bodied with light tannins and simple finish.-84

Vino Magazine

*Sélectionné dans le marathon de la dégustation des primeurs.
« Nous avons aimé »*