



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

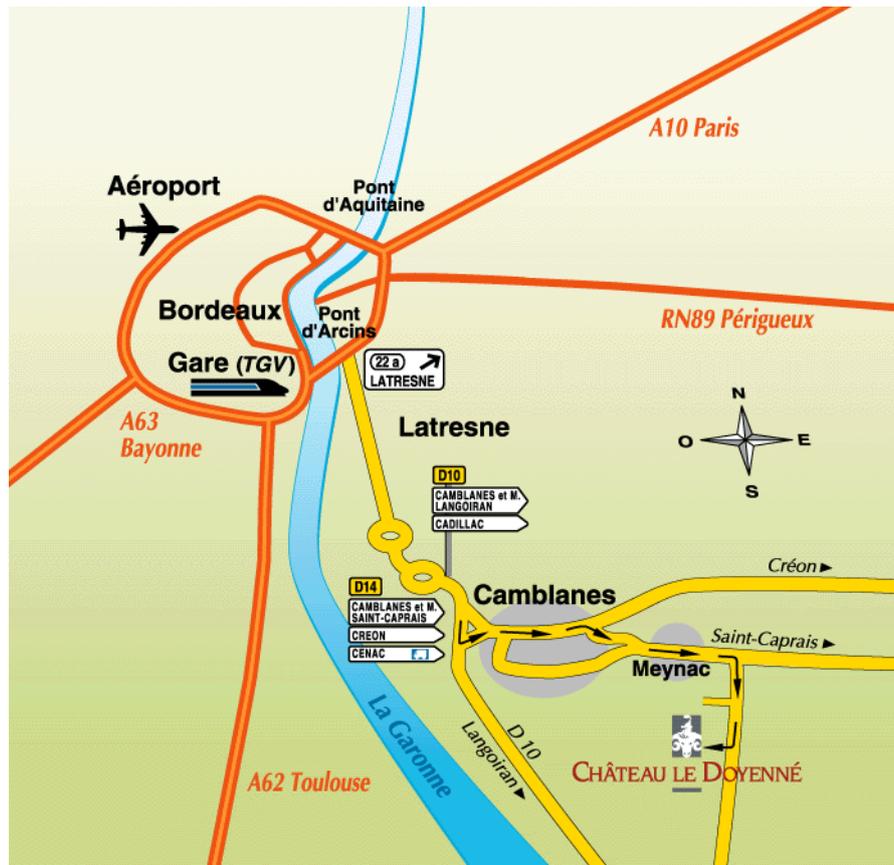


Dossier de presse



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

Situation



Le Château Le Doyenné est situé à 15 km au sud-est de Bordeaux, dans l'aire d'appellation «Cadillac* Côtes de Bordeaux» sur la rive droite de la Garonne. (*ancienne dénomination Premières Côtes de Bordeaux)

Le vignoble s'étend sur deux coteaux, à la limite des communes de Camblanes et de Saint Caprais de Bordeaux.

Histoire

Les plus anciennes archives de la commune de Saint Caprais relatent l'existence en 1791 du château le Doyenné La Tour, son ancienne dénomination.



La chartreuse et les anciens chais ont été édifîés il y a plus de 200 ans dans le style bordelais du XVIII^{ème} siècle.

Ce domaine a connu une belle notoriété ; on note déjà dans la première édition du « Féret » en 1858, « *le château le Doyenné est un des meilleurs crus de la commune* ».

Les précédents propriétaires avaient replanté tout le vignoble entre 1962 et 1964 puis le domaine est resté en sommeil pendant de nombreuses années.

1994, année de la renaissance

En 1994, charmés par le site, Marie-Dominique et Jean Watrin le rachètent, avec le projet de regagner l'élite de l'appellation.

Ils entreprennent la restructuration complète du domaine : arrachage de 40% du vignoble, analyse de sols, replantation de cépages adaptés aux différents sols avec drainage des parcelles, construction d'un chai avec des installations de vinification modernes.

Pour la construction du nouveau cuvier et des chais, les structures métalliques et le béton sont privilégiés afin d'éviter toute interaction néfaste avec les produits de traitement des bois.

La chartreuse du XVIII^{ème} siècle a été restaurée avec des enduits à l'ancienne de couleur jaune ocre. Entourée de pins parasols et de cyprès, elle prend des airs de villa toscane surplombant les coteaux plantés de vignes avec, en toile de fond, la ville de Bordeaux.



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

Terroir



Le domaine s'étend sur 13 hectares dont 8 hectares plantés en vigne.

On retrouve toute la variété des sols de l'appellation des premières côtes de bordeaux, composés de graves très caillouteuses sur les sommets des coteaux, d'argilo-calcaire en milieu de pentes et de graves fines siliceuses en bas de pente. Son exposition sud/sud-ouest lui apporte un ensoleillement maximum.

La présence de nombreux cailloux et une bonne déclivité assurent un bon drainage naturel.

La proximité du fleuve joue un rôle essentiel pour l'équilibre climatique favorable à la culture de la vigne.

Vignoble

Le vignoble d'un seul tenant a une superficie totale de 8 hectares. Il se compose de 11 parcelles de 50 ares à 90 ares qui font l'objet d'un suivi parcellaire méticuleux. L'âge moyen des vignes est de 25 ans. La densité de plantation est de 5500 pieds à l'hectare.

Les cépages

L'encépagement du château le Doyenné est typique des vins de la rive droite de Bordeaux :

Le **merlot** dominant (70 %), s'épanouit sur les argiles ; il donne au vin ses qualités de rondeur, de gras et des tannins souples

Le **cabernet sauvignon** (25 %) donne des goûts épicés, un bon support tannique et son aptitude au vieillissement. On le trouve sur les graves chaudes.

Le **cabernet franc** (5 %) apporte sa finesse et son nez délicat et préfère les terres calcaires.

Le travail de la vigne

La culture est traditionnelle avec un travail mécanique des sols, sans désherbage chimique et une conduite raisonnée des traitements phytosanitaires sans produits classés CMR (*cancérogène, mutagène, reprotoxique*). L'enherbement naturel, un rang sur deux, permet de limiter l'érosion des sols, particulièrement dans les vignes en coteaux.

La taille est pratiquée selon en Guyot, avec une charge raisonnable afin de maîtriser les rendements.

L'éclaircissage et l'effeuillage permettent d'obtenir une bonne maturité et un état sanitaire parfait en particulier sur les plus jeunes vignes qui font également l'objet d'un important travail manuel de maîtrise de production.

Les vendanges sont faites par parcelle et par cépage. La petite taille du vignoble permet d'attendre la date optimale de maturité pour chaque parcelle. Les grappes sont triées sur une trémie vibrante et acheminées en cuve en douceur par une pompe péristaltique.

Vinification et élevage

Le chai a été conçu pour permettre de vinifier chaque parcelle individuellement. Il est équipé de 12 petites cuves inox adaptées aux petits volumes (59 hl, 65 hl et 100 hl). Un système de régulation automatique des températures permet la gestion individuelle de chaque cuve.

Vinification



La vinification se fait « en douceur » à une température maîtrisée de 26° à 28°, sans extraction trop forte pour préserver les arômes, °.

On pratique 3 remontages par jour durant la période de fermentation alcoolique, puis une macération lente à température constante pendant 3 à 4 semaines - selon les millésimes - afin d'extraire les tannins nécessaires à un grand vin.

Durant la période des fermentations, le suivi œnologique est quotidien avec l'assistance d'un œnologue diplômé.

Elevage et vieillissement



La quasi-totalité du vin Château Le Doyenné est élevée en barriques de chêne français pendant 12 à 14 mois dans un chai climatisé permettant de conserver une température constante hiver comme été.

Afin de bien suivre l'évolution de chaque lot et de chaque parcelle en élevage, l'assemblage est réalisé 6 mois après la récolte.

Durant la période de vieillissement en barriques, un contrôle de la qualité des vins et des soutirages sont effectués régulièrement jusqu'à la mise en bouteilles.

La part de barriques neuves est en moyenne de 25% chaque année. Les barriques sont exclusivement de chêne d'origine française, avec différents types de chauffe afin d'apporter une complexité au cours de l'élevage et à la dégustation.

Après un élevage supplémentaire en cuves de 3 mois, l'intégralité de la récolte est mise en bouteilles au château. Les vins ne sont ni collés ni filtrés.

Le suivi œnologique est assuré par Michel Rolland, œnologue de réputation internationale et Mikaël Laizet (Rolland Team) diplômés de l'Institut d'Oenologie de Bordeaux.



Tous les vins du Château Le Doyenné sont mis en bouteilles au château.

Une attention toute particulière est apportée à la qualité des bouchons en liège, avec inscription du millésime et du logo du château.

Les vins sont stockés dans un bâtiment climatisé.

La distribution est assurée par les courtiers et les négociants de la place de Bordeaux.

En dehors de la France, on trouve notamment le Château le Doyenné dans de nombreux pays Suisse, Danemark, Grande-Bretagne, Malaisie ; Corée, Hong-Kong, Singapour, Brésil, Canada ; Etats Unis, Mexique.



CV Marie-Dominique Watrin



D'origine bordelaise, Marie-Dominique Watrin a vécu une grande partie de son enfance à Lyon avant de revenir à Bordeaux pour ses études supérieures.

Titulaire d'une maîtrise de Sciences Economiques et d'un certificat de Droit Pharmaceutique, elle a accompli la première partie de sa carrière dans l'industrie pharmaceutique et a exercé des fonctions de management pendant plus de 20 ans au sein du groupe Boehringer Ingelheim.

Avec son mari d'origine libournaise, elle a accompli au début des années 90 un vieux rêve : devenir propriétaire d'un vignoble.

Quand le rêve est devenu réalité, la passion n'a pas pour autant cédé à la raison.

De l'industrie pharmaceutique, elle a gardé le sens de la rigueur, du contrôle permanent de la qualité et une obsession de l'hygiène des locaux de vinification.

En 25 ans, le château le Doyenné est devenu une des références majeures de son appellation.

Cet investissement personnel n'a pas empêché Marie-Dominique Watrin de s'engager dans l'action collective pour la promotion des vins de Bordeaux. Elle a été pendant de nombreuses années vice-chancelier de la Connétablie de Guyenne et trésorier du Grand Conseil des Vins de Bordeaux, organisme fédérant les différentes confréries bordelaises.