

DOMAINE DE COURTEILLAC

FICHE D'INFORMATION GENERALE

Appellation : A.O.C. BORDEAUX SUPERIEUR
Propriétaire : Dominique MENERET
Cru : DOMAINE DE COURTEILLAC

Fiche signalétique

Propriétaire : Dominique MENERET
SCEA DOMAINE DE COURTEILLAC
Courteillac n°2
33350 RUCH - France
Tel : +33 - (0)5.57.83.18.18 / Fax : + 33 (0)5.57.83.18.20
e-mail : info-dma@wanadoo.fr



Historique : Issu d'une famille de producteurs Saint-Emilionnais, Dominique MENERET a acquis ce Domaine en 1998. Le DOMAINE DE COURTEILLAC est situé au Sud-Est de Saint-Emilion, sur un des plus hauts plateaux de l'Entre deux Mers. Bénéficiant d'un terroir exceptionnel, très semblable à celui du plateau de Saint-Emilion, ce vignoble privilégié produit des vins d'une grande élégance et d'une extrême finesse qui le situent dans le haut de gamme de l'appellation Bordeaux Supérieur et lui permettent de rivaliser avec beaucoup de vins d'appellations plus nobles.



Le Terroir : Superficie en production : 28 hectares
Sol : argilo-calcaire et argilo-graveleux
Sous-sol : calcaire
Encépagement : 70% merlot - 20% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc
Age moyen des vignes : 15 ans
Densité de plantation : 40% à 3.300 pieds à l'hectare - 60% à 5.000.
Un travail régulier de replantations est effectué, avec l'objectif de 100% à 5.000 pieds dans 5/8 ans.
Rendements : bien maîtrisés à environ 45 hectolitres par hectares
Production : autour de 150.000 bouteilles, selon les millésimes



Données produit : Travail à la vigne :

- * Taille guyot double
- * Ebourgeonnage manuel selectif
- * Effeuilage mécanique
- * Vendanges mécaniques, suivi d'un tri manuel



Vinification :

Traditionnelle, avec des macérations relativement courtes, adaptées à chaque millésime, la vinification est réalisée dans un cuvier entièrement rénové où alternent des cuves en ciment de petite capacité et des cuves en acier inoxydable, toutes équipées d'un système de contrôle des températures. Cette grande disparité des volumes des différentes cuves permet de faire de la vinification parcellaire et de bien isoler les différents cépages.

Elevage :

Durant 14 à 16 mois, le vin est élevé partiellement en barriques de chêne, 25% en barriques neuves et 25% en barriques d'un an, le reste étant conservé en cuve. Le chai délevage a été refait en 2000 et peut contenir 450 barriques.

Œnologie :

Michel ROLLAND jusqu'au millésime 2005
Stéphane DERENONCOURT depuis janvier 2007



Distribution Générale : SARL DOMAINES MENERET-AUDY
1, rue de la Verrerie
33000 BORDEAUX - France
Tel : +33 - (0)5.57.83.18.18 / Fax : + 33 (0)5.57.83.18.20
e-mail : info-dma@wanadoo.fr

