

# CHÂTEAU LARCIS DUCASSE

## Saint Emilion Grand Cru Classé

---

### CHANGEMENTS RECENTS

**2002** : le 1<sup>er</sup> millésime d'une équipe managée par Nicolas Thienpont et David Suire, et conseillée par Stéphane Derenoncourt et Julien Lavenu.

**2012** : 10 ans seulement après l'arrivée de la nouvelle équipe, le Château Larcis Ducasse est promu 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé dans le Classement 2012 des vins de Saint Emilion, se voyant ainsi reconnu par ses pairs et récompensé pour la qualité de ses vins et de son terroir exceptionnel.

### HISTORIQUE

Le Château Larcis Ducasse, promu 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé en 2012, appartient à la famille Gratiot-Attmane depuis 1893. Depuis leur arrivée en 2002, avec les conseils de Stéphane Derenoncourt et de Julien Lavenu, Nicolas Thienpont et David Suire, poursuivent les efforts réalisés jusqu'alors, pour accroître sans cesse la qualité des vins du domaine. Conscients du potentiel exceptionnel du terroir de Larcis Ducasse, ensemble, ils commandent une étude précise des terroirs de l'exploitation, engageant d'importants moyens pour la rénovation du vignoble et des chais, et associent méthodes traditionnelles et techniques innovantes afin d'exalter les saveurs de cette terre.

La typicité du terroir de Larcis Ducasse tient à la présence d'argiles calcaires sur des pentes à l'exposition plein sud donnant de très belles maturités. Fraîcheur et minéralité, complexité et structure sont apportées par la déclinaison de roches mères différentes allant du calcaire à astéries du plateau jusqu'aux sables feldspathiques, riches en fer, du bas de pente.

L'assemblage de Merlot et de Cabernet franc soigneusement répartis, une viticulture exigeante, une vinification à extraction douce, complétée par un élevage en fût adapté au millésime, magnifient l'équilibre et exaltent l'élégance et le caractère savoureux de cet immense terroir.



---

2011

---

**Propriétaires** : Famille Gratiot Attmane

**Contacts** : Nicolas Thienpont (gérant), David Suire (technique), Blandine Giambiasi (communication)

Adresse : 33330 St Emilion

Tel : + 33 (0)5 57 24 70 84 - Fax : + 33 (0)5 57 24 64 00

Email : [contact@larcis-ducasse.com](mailto:contact@larcis-ducasse.com)

[www.larcis-ducasse.com](http://www.larcis-ducasse.com)

# CHÂTEAU LARCIS DUCASSE

## Saint Emilion Grand Cru Classé

---

### VITICULTURE

**Superficie :** 11,15 ha dont 9,85 ha en production

**Densité de plantation :** 6000 pieds / ha, replantations à 7500 pieds / ha

**Terroirs :**

10 % de plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries

55 % de terrasses exposées sud (pente jusqu'à 25 %) - sol argilo-limoneux très superficiel sur calcaire à astéries

25 % de sol argilo-calcaire colluvial de flanc de coteau

10 % de sol sablo-argileux de pied de côte

**Age moyen du vignoble :** 35 ans

**Pratiques culturales :**

Combinaison de façons traditionnelles (labours) et d'enherbement naturels spontanés. Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à une densité plus élevée. Lutte « biologique » et phytothérapie au vignoble. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage... Rénovation complète du palissage pour augmenter les surfaces foliaires. Drainage de l'ensemble des parcelles de la propriété.

---

### VENDANGES DU MILLESIME 2011

**Dates de récolte :** Merlots vendangés les 21, 23, 27, 28 et 30 septembre  
Cabernets francs cueillis le 30 septembre

**Production / Rendements :** 26 000 blles env. (31 hl/ha – 69 % de grand vin)

**Assemblage sur le millésime :** 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc

---

### VINIFICATION, ELEVAGE

**Durée de cuvaison :** 25-28 jours

**Durée d'élevage :** 16 à 18 mois en barriques

**Barriques :** 75 % neuves, 25 % d'1 vin

**Particularités :**

Réception de la vendange entièrement manuelle et gravitaire : 4 tables de tri successives, éraflage mais pas de foulage.

Encuvage par gravité de baies entières et vinifications parcelles en cuves béton.

Extraction douce par pigeage, en cœur de fermentation.

Fermentation malolactique en barriques.

Elevage réducteur sur lies fines : 1<sup>er</sup> soutirage au bout de 6 à 10 mois d'élevage (avant l'été), 2<sup>nd</sup> un an plus tard, avant mise en bouteille.

Collage et filtration uniquement si besoin.



---

2011