



DUCRU-BEAUCAILLOU® SAINT-JULIEN

DUCRU-BEAUCAILLOU, ODE À LA VOLUPTÉ, À L'AMOUR DE LA TERRE AUSSI

Depuis 300 ans, six familles de propriétaires ont nourri un lien indissoluble avec le château Ducru-Beaucailou. Captifs à jamais de ce prestigieux domaine, les Desjean, Bergeron, Ducru, Johnston, Desbarats, Borie. Les siens lui ont rarement mesuré leurs éloges. Par-delà les décennies, cette dévotion a su nier l'accidentel et le transitoire, comme si la passion parachevait l'œuvre de la nature.

Le Château Ducru-Beaucailou doit son nom à ces « beaux cailloux », appelés graves gunziennes, galets de quartz charriés par la Gironde primitive au début du Quaternaire ancien, sans doute il y a près de deux millions d'années. Il suffit d'allonger ses pas dans les vignes pour faire une abondante moisson lithologique. Lydienne des Pyrénées, silex, quartz, agatoïdes... Ces graves gūnziennes ont donné des sols maigres, dont la pauvreté agrologique garantit l'excellence qualitative des vins. Une élection naturelle.



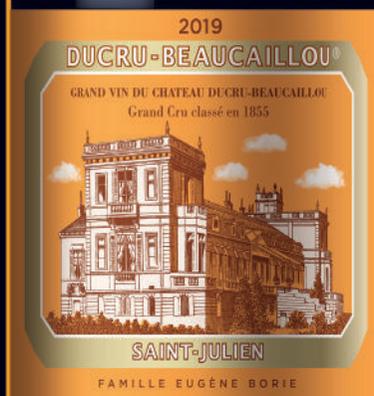
Autre privilège du château **DUCRU-BEAUCAILLOU** : sa proximité avec l'estuaire (d'une superficie de 635 km²). Les quatre marées quotidiennes brassent d'importantes masses d'eau, qui atténuent les rigueurs hivernales, modèrent les canicules estivales, dévient les trajectoires de grêle.

Cinquante mains se succèdent pour élaborer le Grand Vin de **DUCRU-BEAUCAILLOU**. Une équipe multiculturelle solidaire dont la philosophie commune est de pousser au plus loin l'exigence du métier. L'accumulation de soins et de détails font une grande cuvée. Viticulture élitiste et respectueuse - de l'intégralité de l'itinéraire technique viti-vinicole à la reconstitution des sols, de la taille médocaine aux méticuleux travaux en vert et jusqu'à la replantation des parcelles - ; sélection toujours plus sévère des raisins, vinification adaptée à l'identité de chaque parcelle, pureté extraordinaire des assemblages, culture du temps long pour l'élevage (18 mois). Sans oublier l'écoute, la remise en question, la réflexion.

Le résultat est dans le verre. Le charme opère immédiatement. Une attaque en bouche doucement fruitée, une ampleur voluptueuse, des tanins soyeux parfaitement intégrés, une finale exceptionnelle de persistance. Les arômes dansent, flattent le nez, travaillent l'âme pour envahir la mémoire. Une muse qui arriverait sur la pointe des pieds et laisserait son souvenir durablement, infiniment.



Bruno Boné



2019



DUCRU-BEAUCAILLOU®

SAINT-JULIEN

2019

Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2020) :

Robe : pourpre, profonde et très brillante.

Nez : puissant et complexe aux boisés parfaitement maîtrisés. Notes cacao, chocolat, torréfaction et florales, de roses.

En bouche : l'attaque est formidable, le prolongement exceptionnel. Ce vin allie délicatesse et puissance. Notes de pain de campagne rompu comme une gourmandise d'un petit déjeuner.

L'assemblage :

- 80% Cabernet-Sauvignon
- 20% Merlot Noir

L'analyse révéle :

D°	14,2%
Anthocyanes	1100
pH	3,8
IPT	84

Notre engagement :

Ducru Beaucaillou 2019 sera élevé **18 mois à 100 % en fûts de chêne neufs**.

Chêne d'origine française certifiée, séché naturellement en parc extérieur.

Des ouillages réguliers sont effectués pendant les six premiers mois d'élevage. Les vins sont ensuite soutirés à l'esquive tous les trois mois, pour un total de sept soutirages au cours du vieillissement.

Le collage traditionnel aux blancs d'œufs se fait en barriques. La mise en bouteilles est pratiquée en atmosphère stérile sous gaz inerte.

Seuls des bouchons en liège naturel de première qualité mesurant 54 mm de long sont utilisés.

Nos bouteilles, qui sont gravées au nom de Ducru-Beaucaillou et marquées au laser, portent des étiquettes incorporant des hologrammes.