




Nos terroirs sont d'exception en France, c'est la richesse de nos vins. C'est pourquoi préserver notre terroir et lui permettre de s'exprimer et de se raconter au travers de chacun de nos millésimes sont notre priorité dans toutes nos actions, à la vigne comme dans les chais. Cette détermination et cet engagement guident nos choix.


Des infusions et macérations de plantes pour traiter les vignes

Notre travail repose sur l'écoute de la nature et de ses besoins. Pour améliorer les défenses immunitaires des pieds, développer la vie microbienne des sols et protéger la multiplicité des espèces présentes, nous utilisons les capacités naturelles de plantes (des algues, des légumineuses, des agrumes, des céréales et des herbacés) sous forme d'infusions et de macérations.

La gourmandise des brebis, désherbage et fertilisation au naturel

 En consommant l'herbe de nos parcelles entre et sous les rangs de vigne, les brebis entretiennent nos sols avec un désherbage naturel. Le pâturage participe à l'évolution de la flore et favorise la biodiversité et des enherbements qui étouffent les espèces indésirables. Et les matières organiques, apportées par leurs déjections, sont de formidables engrais naturels.

Des nichoirs, ou comment accueillir les nettoyeurs de nos vignes

 La mésange bleue se gave de l'équivalent de son poids en insectes et en fournit avec sa compagne jusqu'à 500 chaque jour à sa nichée. La chauve-souris la relaie à la tombée du jour et élimine chaque nuit plus de 3 000 insectes durant la belle saison. Ces deux espèces ne demandent qu'à s'installer dans nos campagnes, mais manquent de lieux de nidification. 6 maisonnettes à mésanges et 10 à chauves-souris, fabriquées selon leurs exigences respectives, les accueillent chaque année sur nos parcelles bras ouverts !


La vendange, à la carte

Selon la qualité des raisins et les conditions météorologiques, nous adaptons notre méthode de vendange, manuelle ou mécanique. Quand la priorité est donnée à la rapidité, nous utilisons une machine ; si elle est donnée à la délicatesse, nous ramassons manuellement. Les millésimes 2011, 2013 et 2015 ont été entièrement vendangés à la main.

Les fermentations, déjà en barriques

Dès la réception de la vendange, au moins 50 % des baies transforment leur sucre en alcool dans des barriques fermées de 225 ou 400 l. Ainsi le roulement des barriques effectué 2 fois par jour, tout en délicatesse, permet de préserver un fruit entier et l'intégrité des arômes. Ces mêmes barriques et d'autres accueillent ensuite tous les vins pour leur fermentation malolactique.

L'assemblage, à l'aveugle

 Nous goûtons les échantillons des différents lots sans information de volume ou de provenance ; nous écartons les jus égotistes pour ne retenir que les généreux, qui aiment s'associer pour plus de structure, de complexité, de fruits... À partir de là, nous construisons, pas à pas, ce qui apparaît à l'œil, au nez et en bouche la proportion idéale de chacun. Notre unique but est de définir en toute objectivité et sincérité, le meilleur assemblage possible pour élaborer chaque année le vin qui sera la plus belle expression de l'excellence de notre terroir.

Des barriques, au service du vin

Tout le vin est élevé en barriques ; mais nous n'utilisons que le juste nécessaire de bois neuf, défini après l'assemblage, pour valoriser tout le potentiel du millésime et lui permettre ainsi de s'exprimer au mieux. Le bois ne doit pas masquer le fruit, il est à son service. Nos barriques verront au plus 3 millésimes ; elles sont en chêne français, avec des chauffes et des grains différents selon les années, pour obtenir équilibre, finesse et élégance.

Contient du soufre, ce qu'il faut


Le château-hourtin-ducasse contient des sulfites en quantité nécessaire et suffisante pour son vieillissement harmonieux dans la bouteille. La plupart de nos millésimes en présente moins que la limite imposée par les labels bios et biodynamiques reconnus.

Bilan carbone à la baisse, bravo les bouteilles

Depuis 2020, nos bouteilles voyagent plus « léger ». Désormais, chacune pèse 450 g, contre 500 g auparavant. À l'échelle de la

planète, ça n'existe pas ou si peu. Néanmoins, ce sont 2 tonnes de CO² que le Château Hourtin-Ducasse n'émettra plus chaque année. Tant mieux !

Des bouchons, sans goût

 En liège aggloméré, garantis sans TCA avec un taux de transfert d'oxygène bas et constant, assurant un vieillissement tout en douceur, équilibre et harmonie, 100 % recyclable et avec un liant naturel végétal ? On essaie, évidemment, sur quelques-unes de nos bouteilles, depuis le millésime 2018.

La taille douce, si douce

En plus de s'appliquer à la Guyot double, la « taille douce » précise le respect de la physiologie de la vigne ; préserver ses ressources et gérer son potentiel améliorent sa vitalité. Chaque pied est donc regardé, étudié et analysé pour créer des flux de sève continus et contrôler l'allongement des bras par une taille adaptée à sa physiologie. Cette méthode a un impact sur les maladies du bois, améliore l'homogénéité du plant, renforce la santé du pied et optimise la qualité du raisin. Alors on y va, tout en douceur !

En accord avec la lune

En plus des conditions agronomiques et météorologiques qui donnent le tempo des travaux de la vigne et en plus de l'évolution de nos vins durant l'élevage qui définit les interventions au chai, les rythmes cosmiques et les positions des astres conditionnent certaines nos actions. Soutirage, remontage, mise en bouteilles... se feront en lune descendante en jours fruits ou fleurs. Comme pour les marées, nous pensons que la lune a son mot à dire.


Des expériences, toujours enrichissantes

Curieux d'une meilleure compréhension de notre terroir, nous aimons essayer de nouvelles approches de la vigne et du vin. Des capteurs d'ondes électriques sur nos pieds de vignes, la musicothérapie pour accompagner les fermentations malolactiques... Ces expériences ont un seul objectif : produire un meilleur vin. Certaines sont parfois infructueuses, mais toujours riches de nouveaux apprentissages.


Le goût du raisin

Du rouge, du rosé, du gin... on aime !


L'envie du partage

 On prend plaisir à raconter nos vignes et nos vins. C'est pourquoi, nous recevons à la maison tous les jours, toute l'année, dans les chais ou au plein cœur des vignes, pour raconter nos convictions et nos vins. Nous finissons toujours nos visites, assis autour d'une assiette de produits locaux, pour partager nos avis et nos préférences sur les différentes expressions révélées par la magie de notre terroir.

Des hommes, ensemble

 Propriétaires du Château Hourtin-Ducasse, nous l'exploitons depuis plus de 40 ans accompagnés de nos 7 enfants. Tous ne sont pas au travail, mais nous sommes accompagnés des compétences de 6 professionnels, chacun dans sa spécialité : un capitaine d'équipe qui détermine le travail de nos passionnés de viticulture et de notre spécialiste des chais, tous motivés à sublimer nos vins ; 2 garantes de la belle tenue du domaine et de nos bouteilles pour être toujours prêt à vous recevoir et partager nos vins et une organisatrice en chef pour que vos bouteilles arrivent tout en douceur à votre domicile. Les semaines et les journées sont organisées selon la météo mais aussi selon ses choix de vie ; au Château Hourtin-Ducasse, on propose la semaine de 4 jours. Une petite équipe nécessite la confiance et la bienveillance et favorise l'échange et l'écoute. Tout ce dont nous avons besoin pour réussir tous ensemble.

Et demain...

 Traitements par les plantes, couvert des sols naturel, des brebis pour tondre, 240 m² de panneaux photovoltaïques, bornes de chargement gratuit des véhicules électriques, fournisseurs locaux privilégiés, capteurs dans les vignes pour suivre la communication entre les pieds... Et demain ? On y travaille, chaque jour.

Tout en révélant la pureté du fruit
et l'ensoi de chaque millésime, ce vin se
définit par son élégance et son équilibre.
Les 35 derniers millésimes
ont reçu 149 récompenses.

Château Hourtin-Ducasse – BP. 89 – 33250 Pauillac – France
3, route de La Chatole – Lieu-dit Le Fournas – 33250 Saint-Sauveur
Tél. : +33 5 56 59 56 92 – contact@hourtin-ducasse.com
www.hourtin-ducasse.com

facebook – twitter – instagram
youtube – pinterest – wechat
#hourtinducasse
#LesRosesdeMarie #noGGIN

SARL au capital de 40 500 €
RCS Bordeaux D 323 222 315
TVA FR 55 323 222 315

LA VIE DE
CHATEAU
LE BLOG



À DEGUSTER AVEC PLAISIR ET MODERATION