



CHATEAU
DE

LA DAUPHINE

Château de La Dauphine

FRONSAC

Primeur 2023

Le Château de La Dauphine se trouve au cœur d'un vignoble de 66 hectares en Bio & Biodynamie. Le terroir est de 14 types de sols regroupés en 3 grands groupes : plateaux calcaires, calcaire à astéries, cote argilo-calcaire sur molasse du Fronsadais.

La Famille Labrune a repris cette pépite de la Rive Droite en 2015, grâce à un travail minutieux et respectueux de la vigne, une vinification maîtrisée avec des bâtiments techniques ultra-modernes, le Château de La Dauphine se place comme l'une des propriétés incontournables de la Rive Droite de Bordeaux et vous offre une gamme complète de Grands Vins rouges, blanc et rosé qui allient harmonie et élégance.



PROPRIETAIRE : Famille LABRUNE
DIRECTRICE: Stéphanie BAROUSSE
OENOLOGUE CONSEIL : Julien VIAUD

VIGNOBLE :
Superficie totale : 66 hectares
Superficie de ce vin : 40 hectares
Rendement : 42hL/Ha
Terroir : plateaux "calcaire à astéries"
80% Merlot & 20% Cabernet franc
Densité de 6600 pieds/Ha
Age moyen des vignes 30 ans
Ramassage parcellaire rigoureux
Vendanges du 13.09.2023 au 05.10.2023

VINIFICATION :
Fermentation à 26°. Cuvaison de 30 jours. Extraction : remontages manuels.
Pressurage vertical hydraulique avec séparation des jus.
Fermentation malo-lactique en barriques (30%).
Elevage en lots séparés pendant 12 mois en barriques , amphores et foudres.
pH 3.5 - Alcool 13.5°

CERTIFICATIONS ET CONDUITE :
Certifié agriculture biologique
Conduite du vignoble en biodynamie
Production de 160 000 bouteilles

contact@chateau-dauphine.com - 05.57.74.06.61
Château de La Dauphine - 5 rue Poitevine 33126 FRONSAC
BORDEAUX - FRANCE



CHATEAU
DE

LA DAUPHINE

Château de La Dauphine

FRONSAC

Primeur 2023

Millésime pluvieux, millésime heureux ?

Nous l'avons tous vu et entendu, ce millésime 2023 aura été particulièrement pluvieux et chaud. Ces deux facteurs peuvent jouer en la défaveur des viticulteurs ou en sa **FAVEUR**. Tel est le cas pour notre vignoble de 66 hectares en bio & biodynamie.

Et le terroir dans tout ça ?

Les coteaux de notre vignoble façonnés par les allées de cyprès, offrant une vue époustouflante sur la Dordogne, ont favorisé une belle irrigation de nos vignes.

Les plateaux calcaire à astéries sur lesquels le merlot et le cabernet franc jouissent des brises à longueur de journée et s'épanouissent chaque jour.

L'exposition plein Sud de nos terres, dont les rayons du soleil viennent réchauffer les vignes et accroître leur maturité. Celles-ci bénéficient de zones ombragées grâce aux nombreux arbres plantés dans le vignoble.

Les vallons, les côteaux, le soleil, le vent, les cyprès, les pins parasols, tout ceci nous offre des allures de paysages Toscans.



Et la météo ?

Après un hiver plus froid que la moyenne et ponctué de précipitations, la vigne commencera petit à petit son débourrement.

Cette pluie continuera pendant plusieurs jours voire semaines, avec enfin l'apparition des premiers rayons du soleil. Ces deux facteurs auront permis aux baies de se gorger en eau et sucre; offrant des fruits remplis de gourmandise. Une aubaine pour la qualité et la quantité !

Les températures chaudes en fin de maturité impacteront l'acidité avec un pH légèrement plus bas que son grand frère le millésime 2022. Tandis que les tanins seront rapidement mûrs, avec une part modérée en provenance des pépins.

Il faudra attendre la mi-septembre pour récolter grappes par grappes chaque parcelle, chaque cépage (80% merlot & 20% cabernet franc) qui composent le Château de La Dauphine.

En une phrase ?

Ce millésime 2023 nous offre une belle acidité qui vient contre balancer la gourmandise & la richesse du merlot, le tout sublimé par des tanins soyeux.



contact@chateau-dauphine.com - 05.57.74.06.61
Château de La Dauphine - 5 rue Poitevine 33126 FRONSAC
BORDEAUX - FRANCE



LA DAUPHINE

Château de La Dauphine

FRONSAC

Primeur 2023

Depuis ces dernières années le Château de La Dauphine ne cesse de briller par son évolution et la qualité de ces vins.

Des changements majeurs sont apparus lors des derniers millésimes :

- Millésime 2015 : Année de Certification Biologique
- Millésime 2016 : Rachat de 13 hectares d'un plateau calcaire astéries d'un seul tenant, sous carrières (Château Haut Ballet)
- Millésime 2017 : Conduite du vignoble en Biodynamie
- Millésime 2018 : Changement des équipes techniques en interne et en externe (Julien Viaud Œnologue - David Pernet Consultant vigne)
- Millésime 2019 : Plantation d'une sélection Massale de cabernet franc - augmentation de sa proportion dans le vignoble
- Millésime 2020 : Evolution de l'élevage : baisse des chauffes pour les barriques et utilisation de nouveaux contenants : amphores, foudres de 20hl en bois, cuves en ciment
- Millésime 2021 : La part de Cabernet Franc qui est de 20 % a doublé dans ce millésime, le but est d'arriver à 30 % d'ici 2 à 3 ans

Mais également lors des dernières années :

En 2021 nous avons racheté 13 hectares d'un plateau calcaires astéries d'un seul tenant, sous des carrières (Château Vrai Canon Bouché). Une grande partie rentrera dans le Château de La Dauphine en 2022.

Chaque hiver et pour une durée de 6 mois, 200 brebis et leurs bergers se sont installés dans le vignoble. Elles travaillent ainsi en harmonie avec la biodiversité déjà présente dans le vignoble dont nous nous efforçons de préserver depuis maintenant près de 10ans.





CHATEAU
DE

LA DAUPHINE

Château de La Dauphine

FRONSAC

Primeur 2023



CHATEAU
DE

LA DAUPHINE



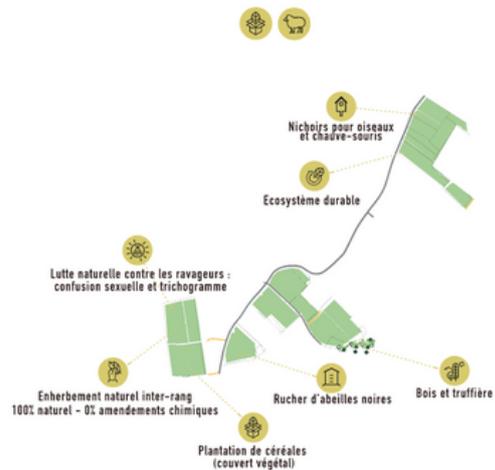
CHARTRE ENVIRONNEMENTALE

100 % du vignoble (66 hectares) est en conduite Bio & Biodynamie
80% Merlot, 20% Cabernet Franc, 80% Sauvignon blanc, 20% Semillon.
0% de pesticides ou de produits chimiques

- LA DAUPHINE -



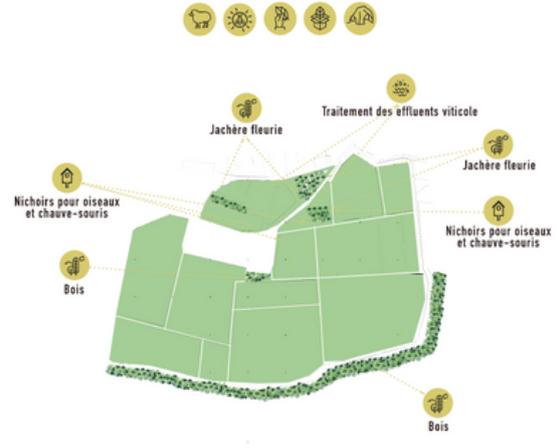
- LE BOSQUET -



- HAUT BALLET -



- VRAI CANON BOUCHÉ -



Economie d'énergies (eau et électricité)
 Recyclage des déchets de la vigne à la bouteille.
 Dans le respect de l'Homme et de la Nature

