



CHATEAU LA DOMINIQUE GRAND CRU CLASSE, SAINT-EMILION

Une jolie légende voudrait que le nom, « La Dominique », vienne d'un riche marchand propriétaire des lieux à la fin du XVIII^e siècle et qui aurait baptisé ce lieu en souvenir de l'île éponyme dans les Caraïbes. Notons que le lieu-dit « La Dominique » figure sur la carte de Belleyme parue en 1785 et dans les premiers volumes du « Bordeaux et ses vins » des éditions Féret en 1868. Le château La Dominique est superbement situé sur le Nord-Ouest de Saint-Emilion, voisin de Château Cheval Blanc et de Château Figeac, en bordure de l'appellation Pomerol où se situent Château l'Evangile et Château La Conseillante.

Elle fut la propriété de la famille Soualle, puis des Baillencourt (propriétaires du Château Gazin à Pomerol, contigu à Pétrus), jusqu'à l'acquisition par Clément Fayat en 1969. Aujourd'hui, le domaine combine judicieusement authenticité et modernité avec son chai contemporain signé Jean Nouvel.



Superficie :	30 ha
Sol :	25% de sols bruns argileux, 75% de sables anciens mêlés à la grave sur sous-couches argileuses
Encépagement :	86% Merlot, 12% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
Age moyen de la vigne :	31 ans
Densité :	7 000 à 9 000 pieds/ha
Mode de culture :	traditionnel, enherbement naturel un rang sur deux en fonction de la vigueur.
Taille :	Guyot simple et double
Vendanges :	entièrement manuelles
Cuvier :	cuves inox thermo-régulées
Élevage :	de 70 à 80% en barriques neuves à 50% de 15 à 18 mois et à 30% en cuve
Rendement :	45hl/ha
Production :	90 000 bouteilles/an
Propriétaire :	Famille Fayat
Œnologue conseil :	Michel Rolland

Dégustation : Millésime 2009

Œil :	Robe pourpre, sombre et dense
Nez :	Arômes prononcés de mûres, cerises noires, truffes, terre et épices
Bouche :	Arômes de fruits rouges mûrs (myrtilles, cassis) et noirs, de truffes et d'épices. Les tanins sont doux et équilibrés. Volume, opulence et fraîcheur sont les maîtres mots

Notes de dégustation	Robert Parker : 92-94/100 Wine Spectator : 93-96/100 Jancis Robinson : 17,5/20 Weinwisser : 17-18/20 Bettane & Desseauve : 17/20
-----------------------------	--