

Avec son vignoble entourant celui du Château Calon-Ségur et situé sur une magnifique croupe de graves, Château Domeyne a confirmé en 2003 son classement de 1932 de Cru Bourgeois et collectionne les médailles chaque année. De très bonnes installations permettent l'élaboration d'un cru plein de nuances et de personnalité.

En 2006, la propriété fut rachetée par Claire VILLARS LURTON, propriétaire de Château Haut-Bages Libéral et Château Ferrière, respectivement 5^{ième} Grand Cru Classé de Pauillac et 3^{ième} Grand Cru Classé de Margaux, et son époux Gonzague LURTON, propriétaire de Château Durfort Vivens, 2^{ième} Grand Cru Classé de Margaux. Claire et Gonzague LURTON se consacrent à la révélation de Château Domeyne et mettent tout leur savoir-faire pour hisser ce cru parmi les meilleurs de l'appellation.

| | |
|-------------------------|---|
| Propriétaire | Claire et Gonzague LURTON |
| Directeur de production | Stefano RUINI |
| Œnologue conseil | Eric BOISSENOT |
| Superficie du vignoble | 8,3 hectares |
| Nature du sol | Grosses graves argileuses |
| Encépagement | 60% merlot et 40% cabernet sauvignon |
| Age des vignes | 40 ans |
| Densité | 10 000 pieds/ha |
| Rendement | 800 g/pied |
| Culture | Traditionnelle. |
| Vendanges | Manuelles. Tri principal sur la souche et finition sur table de tri |
| Vinification | Traditionnelle bordelaise. En cuve inox thermo-régulées. |
| Cuvaison | 18 à 24 jours |
| Assemblage | 60% merlot et 40% cabernet sauvignon |
| Elevage | En barrique de chêne pendant 12 mois. 25% neuves. |
| Production | 39 000 bouteilles |
| Conservation | De 3 à 15 ans |



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver a été doux et sec. Avril fut particulièrement chaud, avec des températures élevées et inégales depuis 60 ans, 2007 laissait donc augurer un potentiel important et une grande précocité. Mais les pluies de fin mai ont perturbé la floraison des merlots. L'été a alors connu un ensoleillement faible. Par contre Septembre et Octobre ont été exceptionnellement chauds et secs. L'état sanitaire de la vendange était excellent, ce qui a permis d'atteindre une maturité parfaite pour les merlots. Quant aux cabernets sauvignon, ils ont pleinement profité de cette magnifique arrière saison.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le nez ouvert avec des notes torréfiées et moka.

En bouche, le vin est équilibré et net. Les tanins sont mûrs et soyeux.