

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.
Cuaison	18 à 22 jours
Assemblage	60% merlot et 40% cabernet sauvignon
Elevage	En barrique de chêne pendant 12 mois. 25% neuves.
Production	30 000 bouteilles
Conservation	De 3 à 15 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Dans l'ensemble, l'hiver 2010 a été froid et sec, engendrant ainsi un démarrage tardif de la végétation. Un printemps chaud a permis un débourrement et une floraison rapide et homogène. Cependant un épisode pluvieux a entraîné de la coulure sur les merlots. La maturation fut longue et régulière grâce à l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches. Enfin, les raisins ont été vendangés dans des conditions climatiques idéales et à leur maturité optimale. Les niveaux de maturité atteints à l'approche des vendanges témoignent des conditions climatiques exceptionnelles de 2010 qui se hisse très clairement au niveau des grands millésimes de référence (2000, 2005 et 2009).

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

2010 a donné un vin coloré, puissant avec un excellent équilibre acide/alcool/tanins. Une très belle fraîcheur aromatique avec des notes de prune et de cerise.

NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator 89-92

Neal Martin 87-89

René Gabriel 16