

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^{ème} Grand Cru Classé de Pauillac et 3^{ème} Grand Cru Classé de Margaux, et son époux Gonzague LURTON, propriétaire de Château Durfort Vivens, 2^{ème} 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 | Thomas BONTEMPS |
| 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 | 9 000 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 | 19 à 23 jours |
| Assemblage | 80% merlot et 20% cabernet sauvignon |
| Elevage | En barrique de chêne pendant 12 mois. 25% neuves. |
| Production | 26 000 cols |
| Conservation | De 3 à 15 ans |



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Les conditions climatiques de l'année 2013 ont été difficiles. La forte pluviosité restera ancrée dans nos mémoires.

Toutefois, les mois de juillet et d'août ont été particulièrement beaux et chauds. Ce qui sauva le millésime.

Ce millésime est plein de subtilités, arrachée à la nature par un travail de précision et de rigueur. Ils sont moyennement puissants mais tendres et élégants.

Les cabernet sauvignon constituent le pilier des assemblages. Ils ont été vendangés mûrs sans caractère végétal.

Quant aux merlots, ils sont malheureusement peu présents après une forte coulure comparable à celle de 1984.

NOTES DE DEGUSTATION

Decanter - 16/20

Deep colour, lovely cassis nose, lots of fruit – a friendly St-Estèphe

Wine Spectator – 87/90

Jacques Dupont -14

James Sukling- 86 /87