

*D*arlan
Domaine de

Premières côtes de Bordeaux,
dégustez les saveurs du terroir

Premières côtes de Bordeaux,
dégustez les saveurs du terroir



Historique

Le Domaine de Darlan est dans la famille Esudey depuis 5 générations. A la suite de la mort de Yvan Escudey, en 1975 les vignes ont été données en location. C'est donc morcelé que Alain Guindeuil, gendre de Yvan Escudey a choisi de reconstruire le vignoble. Fils d'un ouvrier viticole, 4^{ème} d'une fratrie de sept enfants, sa passion a toujours été le vin.

En même temps qu'il récupère les parcelles en location aux différents propriétaires, il développe son entreprise dans l'industrie. Et c'est en 1995, qu'il choisit, épaulé par sa femme, de se consacrer uniquement au vin. Et, c'est Bertrand Guindeuil, qui entré dans la société familiale en 2001, s'apprête aujourd'hui à prendre la suite.

Premières côtes de Bordeaux,
dégustez les saveurs du terroir



Vignoble

Le domaine est constitué par 10 hectares de vignes et 3 hectares de bois. La densité de plantation est de 5500 pieds par hectare. Les 3,5 hectares de blanc sont constitués par du sémillon à 95 % et de la muscadelle à 5 %. Pour le rouge, on trouve une forte proportion de merlot, environ 60 %, et le cabernet-sauvignon complète cette répartition. L'âge moyen du vignoble est de plus de 40 ans.

Les graves profondes sur sous-sols argileux occupent le sommet de ces croupes typiques des 1 ères Côtes de Bordeaux. Cette complexité est à l'origine de toute la puissance et de la complexité des vins produits.

Premières côtes de Bordeaux,
dégustez les saveurs du terroir



1^{ères} Côtes de Bordeaux Rouge 2005

Ce vin, saturé d'une couleur pourpre et de parfums épanouis d'exotisme, de chocolat, de mûre, de café, de notes de tabac et d'épices est simple et convivial. Grâce à la même proportion de merlot et de cabernet-sauvignon, il présente un équilibre indiscutable basé sur la rondeur.

Ces tanins fondus, provenant de fruits très mûrs, lui donne une qualité rare : l'efficacité. En effet, on y trouve une matière ample, puissante et cependant nuancée de finesse et d'élégance. Il remplit entièrement ce qu'on lui demande, c'est-à-dire de solliciter harmonieusement tous nos sens.

Garde 5 à 7 ans

C'est surement avec des amis arrivés à l'improviste que ce vin prendra toute sa dimension chaleureuse. Parceque d'un plateau de charcuterie à une belle côte de bœuf il sera à la hauteur.



Premières côtes de Bordeaux,
dégustez les saveurs du terroir



Vins

1^{ères} Côtes de Bordeaux Rouge Fûts de Chênes 2003

Le Domaine de Darlan a bénéficié de la très grande réussite du merlot sur ce millésime chaleureux. Ce vin est rond et expressif, il nous offre son bouquet de framboise, de cerise et de sous bois. Sa bouche est tendre et savoureuse, ses tanins déjà évolués lui procurent un équilibre très harmonieux.

En effet, l'évolution naturelle lui apporte plénitude et rondeur alors que sa jeunesse lui permet de maintenir une indiscutable fraîcheur aromatique. C'est un vin à boire durant les années à venir, il est dans sa phase lumineuse qui durera encore trois à cinq années. C'est une très belle réussite.

Garde 3 à 5 ans

Avec un vacherin, un steak tartare ou un canard rôti, il s'accommodera parfaitement. Sa riche complexité, lui permet de se marier avec de nombreux plats.



Premières côtes de Bordeaux,
dégustez les saveurs du terroir



1^{ères} Côtes de Bordeaux Rouge Fûts de Chênes 2004

Ce millésime 2004 est un vin au potentiel remarquable. Il reflète une vinification attentionnée qui a su s'adapter à un raisin exigeant. Mais quel plaisir aujourd'hui que ce Domaine de Darlan 2004, avec son bouquet intense, riche et magnifique de puissance !

Pour une année modeste, son équilibre parfait étonne, séduit et convainc. Ces arômes de café, de confiture de mûre finiront sont étincelants de fraîcheur. 2004 est pour le Domaine de Darlan, un vin d'exception.

Garde 5 à 7 ans



Premières côtes de Bordeaux,
dégustez les saveurs du terroir



Vins

1^{ères} Côtes de Bordeaux Rouge Fûts de Chênes 2005

Élégant et droit, le Domaine de Darlan fait une fois de plus honneur à la noblesse de cette appellation qui produit les meilleurs merlots du monde. Comme la plupart des vins de la rive droite de la Garonne il est constitué par plus de merlot 65 % que de cabernet-sauvignon.

Doté d'une concentration très bien équilibrée par une belle fraîcheur, son style élancé laisse derrière lui de douces notes de fruits rouges et de très beaux tanins. Sa bouche faite de complexité et d'onctuosité en font un très grand vin.

Garde 7 et 10 ans

Un carré d'agneau ou bien une blanquette de veau sont des plats avec lesquels ce vin trouvera une place de choix. Evidement un plateau de fromage bien affiné sera un excellent compagnon à une délicieuse balade gastronomique.



Premières côtes de Bordeaux,
dégustez les saveurs du terroir



1^{ères} Côtes de Bordeaux Blanc 2005

Son jaune sombre et doré est absolument ravissant. Il tombe dans le verre avec la grâce, la volupté et l'opulence des grands vins. Très différent des autres vins sucrés de la région de Bordeaux, ce vin blanc moelleux, envoute par sa grande pureté.

Sa complexité propulse sur le devant de la scène des notes riches de fruits blancs, de miel et d'agrumes. Très racé, très marqué par une pourriture noble au sommet de son art, il se déploie tout en douceur. Son apothéose arrive avec la fraîcheur du à l'unique cépage qui le constitue le sémillon.

Garde 15 à 20 ans

Il sera parfait au moment de l'apéritif. Et des mets avec lequel il vous surprendra est sûrement le fromage de chèvre, puisque comme avec le roquefort sa douce fraîcheur s'allie parfaitement à la puissance.



Premières côtes de Bordeaux,
dégustez les saveurs du terroir



Rosé 2006

Ici de saignée des meilleures cuves de merlot et de cabernet-sauvignon, voici un grand rosé, frais, sensuel et gourmand. Avec sa couleur vive et ses délicieux arômes de fraise, de framboise, il développe une grande complexité aromatique.

Garde 2 à 5 ans
C'est le vin d'été par excellence qui assure rafraîchissement, douceur et balade aromatique.



Premières côtes de Bordeaux,
dégustez les saveurs du terroir



Claret 2006

Entre le rosé et rouge, ce vin issu d'une macération plus longue présente une faible mais existante structure tannique. Il est très marqué par des arômes de litchi, de coing et de fruit de la passion. Sa complexité ravira les amateurs de vins élégant, fruité et simple durant l'été.

Garde 2 à 5 ans

C'est un vin d'été proche des vins rosés du sud de la France qui vous fera partir en voyage dès la première gorgée.

