

CHATEAU DAVIAUD

AOC Bordeaux Rouge



PROPRIETAIRE/COMMUNE Famille Sichel / Saint-André du Bois

HISTOIRE

A la fin des années 1960, la famille Sichel s'implante solidement dans la région sud des Côtes de Bordeaux en créant la cave Bel Air sur la commune de Saint-Maixant. Elle devient alors le premier négociant Bordelais à posséder sa propre cave de vinification. S'attachant sans cesse à améliorer les process, les infrastructures et les vins issus de sa cave, la famille Sichel intensifie sa présence près de Langon en rachetant en 2002 le Château Argadens (40 hectares) à Saint André du Bois. Au début de l'année 2020, elle prend le contrôle du château DAVIAUD qu'elle connaît bien. En effet, une partie de la propriété comptait parmi les « apporteurs » de la cave Bel Air. Le Château mis en vente, le risque était grand de perdre un partenaire qualitatif. En rachetant la totalité du vignoble et ses infrastructures la Famille Sichel renforce son pôle production et ajoute une nouvelle propriété à sa gamme.

ENCEPAGEMENT

45% Merlot - 21% Cabernet Franc - 19% Cabernet Sauvignon - 15% Malbec Un encépagement qui illustre bien l'origine « côtes » du terroir dont bénéficie la propriété. Son assemblage en fait un AOP bordeaux « à part ». Par comparaison, l'encépagement moyen en bordeaux rouge : merlot 66%, Cabernet sauvignon 23%, franc 9%, autres 2%.


TERROIR

Vignobles de coteaux, orientés sud / sud-ouest sur la rive droite de la Garonne, qui bénéficie d'un fort taux d'ensoleillement que tempère idéalement la proximité de la rivière (bénéficie du coude de la Garonne). Des Coteaux constitués de calcaire recouverts de graves caillouteuses sur les sommets, argilo-calcaire en milieu de pente et graves fines mêlées de silice en pied de côte, permettent aux merlots de ne pas dépasser leurs équilibres phénoliques et aux cabernets d'atteindre leur plein potentiel. Le Malbec y a des rendements plutôt faibles qui en contrepartie lui permettent de remplir son rôle dans l'assemblage final apportant moelleux et notes d'épices...

VINIFICATION/ELEVAGE

La cueillette, à l'optimum de maturité, est suivie d'un tri et seuls les meilleurs raisins sont conservés. Vinification selon la méthode traditionnelle : mise en cuve après éraflage, contrôle des températures à 30° afin de favoriser l'extraction, puis maintien de la température jusqu'à l'écoulage. Un pressurage en pressoir pneumatique optimise l'extraction des tanins souples et mûrs. La fermentation malolactique est effectuée en cuve où le vin est conservé pendant 6 mois avant de procéder à la mise en bouteille.

 MILLESIME 2019

 Alc: 14%

DEGUSTATION

La couleur est soutenue, mais sans excès, et laisse deviner le style recherché, illustrant déjà, la large part du cabernet franc dans l'assemblage. Le nez : très expressif, du fruit, beaucoup d'épices, à la fois mûr et très frais. La bouche est pleine de charme, bénéficiant d'une amplitude qui étonne, moelleuse avec également beaucoup de relief.

GARDE

A consommer dès 2020 et de préférence, selon nous, d'ici à 2025.

ASSEMBLAGE

45% Merlot - 21% Cabernet Franc - 19% Cabernet Sauvignon - 15% Malbec

MISE EN BOUTEILLE

Mis en bouteille pour Maison Sichel