



LES PARCELLAIRES

SÉMILLON 54

PEYKEM

LA GRAVIÈRE

1840
DOURTHE



Valentin Jestin & Frédéric Bonnaffous, Directeurs de Dourthe / Dourthe directors.

« Chez Dourthe, nous sommes passionnés par la diversité des terroirs bordelais.

Cette passion nous pousse à nous dépasser continuellement pour proposer de nouvelles expériences et émerveiller les amoureux de vin. Avec Les Parcelles de Dourthe, nous avons entrepris une démarche innovante de sélection parcellaire pour créer des cuvées confidentielles et uniques, issues de nos propriétés.

Les Parcelles de Dourthe détournent les codes de Bordeaux en tant que terre d'assemblage. »

« At Dourthe, we are passionate about Bordeaux's diversity and multiple terroirs.

This passion is the force that drives us to constantly push our limits to deliver new experiences and amaze wine lovers. With 'Les Parcelles de Dourthe', we have embraced a new, innovative plot-by-plot approach to grape selection resulting in a collection of unique, exclusive wines, sourced here on our estates.

'Les Parcelles de Dourthe' wines challenge the accepted view of Bordeaux as a region of blended wines. »

LES PARCELLAIRES

SÉMILLON 54

PEYKEM

LA GRAVIÈRE

Château Reysson



PAUILLAC

SAINT-ÉMILION

BORDEAUX

Château Rahoul



1840

DOURTHE



LE GOÛT DE L'ENDROIT POUSSÉ À SON PAROXYSMES

TASTE OF PLACE TAKEN TO NEW HEIGHTS

Dans une quête permanente d'innovation, nous avons créé un groupe d'expérimentation, le Lab, au sein duquel nous souhaitons réfléchir collectivement aux vins de Bordeaux de demain. C'est là que la réflexion du parcellaire a commencé à mûrir.

Nos responsables de propriété ont identifié des parcelles à forte personnalité, les plus à même de procurer une émotion en révélant le caractère d'un cépage sur un sol bien identifié et dans un lieu délimité.

Après de nombreuses dégustations, les plus belles compositions de sol et de cépage ont été retenues pour créer Les Parcellaires de Dourthe.

With an unstinting focus on innovation, we have created an R&D hub, the Lab, where we focus collectively on the Bordeaux wines of the future. This is where our reflection on parcel selection first came to light.

Our estate managers have identified a number of parcels of character and most capable of instilling emotion, by revealing the true personality of a grape variety on clearly identified soils, in a defined area.

Further to many tasting sessions, we retained the very best soil and grape variety combinations to create Les Parcellaires de Dourthe wines.





NOTRE SÉLECTION

OUR SELECTION

Nous signons ainsi nos trois premières cuvées sur le millésime 2020.

La parcelle Sémillon 54, avec son sol argilo-graveleux permet au sémillon de révéler toute son onctuosité. Elle est issue du Château Rahoul, membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, en AOC Graves.

La parcelle Peykem, avec son sol argilo-calcaire, est très appréciée du cabernet franc, qui y exprime toute sa finesse. Elle est issue du Château Reysson, Cru Bourgeois Supérieur, en AOC Haut-Médoc.

La parcelle La Gravière, avec son sol de graves profondes est particulièrement adaptée au cabernet-sauvignon. Elle est issue du Château Rahoul.

L'étude du sol et du sous-sol de chaque parcelle permet de mettre en avant les différentes couches de sol qui seront responsables du comportement de la vigne. L'exploration de ces couches par les racines permettra au potentiel du lieu de s'exprimer pleinement.

We are therefore proud to release our first three wines from the 2020 vintage.

'Sémillon 54' on clay gravel soils, allowing the rich character of Semillon to truly shine. Sourced from Château Rahoul, AOC Graves, member of the Union des Grands Crus de Bordeaux.

'Peykem' with its clay-limestone soils, particularly suited to Cabernet Franc, where it reveals all its finesse. Sourced from Château Reysson, AOC Haut-Médoc, Cru Bourgeois Supérieur.

'La Gravière' with its deep gravel soils particularly suited to Cabernet Sauvignon. Sourced from Château Rahoul.

Extensive analysis of the soils and subsoils for each parcel has enabled us to identify the different layers of soil that will influence the behaviour of the vines. As the roots penetrate the layers, the site's full potential will be revealed in all its glory.



UNE FINESSE GUSTATIVE INÉGALÉE

WINES OF UNPARALLELED FINESSE



Cette observation minutieuse du parcellaire permet de procéder à des vinifications encore plus fines, en isolant dans les cuves les fragments de parcelle.

Nous avons privilégié l'élevage en amphore, pour favoriser la micro oxygénation afin de révéler avec encore plus de pureté et d'éclat le goût du terroir, sans aucun autre apport extérieur.

Les Parcellaires de Dourthe, c'est un travail d'orfèvrerie et une finesse gustative inégalée.

Sémillon 54, Peykem et La Gravière, racontent chacune l'histoire d'une parcelle, d'un sol, d'un microclimat, d'un millésime, d'un cépage et de vigneron passionnés.

Déguster ces vins, c'est partir pour un voyage gustatif, une occasion unique de découvrir le goût de l'endroit.

Painstaking scrutiny of different plots of vines has brought even greater precision to our winemaking, by separating out in tank or parcels of vines.

We have elected to age the wines in amphorae, to promote micro-oxygenation and reveal the taste of the terroir with even greater purity, free from any other additional inputs.

Les Parcellaires de Dourthe is a skilled craft creating wines of unparalleled finesse.

Sémillon 54, Peykem and La Gravière each tell a story of a parcel of vines, a soil, a microclimate, a vintage, a grape variety and passionate growers.

Tasting these wines is to embark on a tasting journey, a unique opportunity to discover taste of place in its purest form.

Château Rahoul
Sémillon
Parcelle Sémillon 54
Récolte 2020



44.689971, -0.425775
33640 Portels
Parcelle : 000 / 0d / 0034
Altitude : 16.22 m



LES PARCELLAIRES

SÉMILLON 54

Le nom de la Parcelle Sémillon 54 rappelle la date de plantation des pieds de vignes, 1954. Cette parcelle a été choisie pour son sol argilo-graveleux bien spécifique, sur lequel le sémillon peut pleinement s'exprimer.

On y retrouve deux types de sols : le luvisol*, un sol sablo-graveleux profond sur argile tertiaire, et un calcisol*, un sol argileux à colluvions sablo-graveleux de surface, issus de calcaire dur altéré.

Le sémillon est un cépage tardif, qui se plaît sur ces sols précoces lui permettant de bénéficier d'une contrainte hydrique modérée.

Dans cette cuvée, le sémillon s'exprime ainsi dans toute sa pureté, sur des notes complexes de poire, de pêche blanche et de fruits exotiques. La bouche révèle une matière ample, ronde qui évolue vers une finale fraîche et délicate.

Il se mariera à merveille avec un risotto de Saint-Jacques, des Gambas en croûte de sel avec une sauce citronnelle, un poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles ou un plateau de vieux fromages. (comté 18 mois)

The name 'Semillon 54' is a nod to the date the vines were planted, 1954. The parcel was selected for its very unique clay-gravel soils, where Semillon is seen to thrive.

There are two soil types on this parcel: luvisol*, a deep sandy-gravel soil on tertiary clay, and calcisol*, a clay-based soil with sandy-gravel colluvium at the surface, formed as a result of alteration of hard limestone.

Semillon is a late-ripening grape that thrives on these early-ripening soils, where it enjoys moderate levels of water shortage.

In this particular wine, intrinsic Semillon character is allowed to shine, revealing complex notes of pear, white peach and tropical fruit. The wine is generous and rounded on the palate, culminating in a fresh, delicate finish.

A wonderful match with scallop risotto, king prawns in a salt crust and lemongrass sauce, 'poulet de Bresse' chicken in vin jaune and morel mushrooms, or even a mature cheese platter. (18-month comté)

Cépage : 100% sémillon
Sol : Argilo-graveleux
Provenance : Château Rahoul
Millésime : 2020
Appellation : AOC Graves

Grape variety : 100% Semillon
Soil : Clay gravel
Sourced from : Château Rahoul
Vintage : 2020
Appellation : AOC Graves

Château Reysson
Cabernet franc
Parcelle Peykem
Récolte 2020



45.255.159 - 0.842856
33880 Vertheuil
Parcelle : 000 / 0d / 0290
Altitude : 23.67 m



LES PARCELLAIRES

PEYKEM

La Parcelle Peykem tire son nom du lieu-dit attenant au Château Reysson. Elle a été retenue pour ses sols argilo-calcaires propices au cabernet franc, un cépage qui supporte difficilement les contraintes hydriques. Il préfère la stabilité, un climat ni trop sec, ni trop humide, et ce afin d'avoir une évolution continue sur l'ensemble du cycle végétatif.

Sur cette parcelle on retrouve trois types de sols : le calcosol* argilo-limoneux sableux sur calcaire à astéries, le calcosol argilo-limoneux sur argiles calcaires et le calcosol très argileux.

Sur ces sols, le cabernet franc, cépage élégant et floral, révèle sa finesse à travers un côté aérien, délicat et croquant.

La dégustation révèle un éclat de fruits impressionnant, sur des notes de fleurs de cassis et de petites baies comme la groseille, complétées dans le bouquet par des arômes épicés de poivre blanc. C'est un vin très fin, tendu avec des tannins particulièrement soyeux. Une pure expression du cabernet franc sur sol argilo-calcaire du Médoc.

Il se mariera parfaitement avec un poulet basquaise accompagné de ratatouille confite, un Axoa de veau, un filet mignon avec des oignons gelots ou encore une planche de charcuteries.

The Peykem parcel takes its name from a site next to Château Reysson specifically chosen for its clay-limestone soils where Cabernet Franc is seen to thrive. This variety copes less well with lack of water, preferring stable conditions, neither too dry nor too wet, in order to grow steadily throughout the entire growth cycle.

Three different soil types are found in this parcel: sandy clay-silt calcosol* overlying 'astéries' Bordeaux limestone, colluvial clay-silt calcosol on clay-limestone, and clay-rich, calcosol soils.

Here on these soils, Cabernet Franc, an elegant, floral variety, reveals all its finesse through its light, delicate and crunchy character.

On tasting, the wine reveals an impressive burst of fruit, with notes of blackcurrant blossom and small berry, redcurrant fruits, complemented on the nose by spicy aromas of white pepper. This is an exquisitely delicate wine that displays great poise and extraordinarily silky tannins. A pure expression of Cabernet Franc on Medoc's clay-limestone soils.

A perfect partner to Basque chicken served with ratatouille confit, 'Axoa' veal stew, filet mignon with baby onions or a charcuterie platter.

Cépage : 100% cabernet franc
Sol : Argilo-calcaire
Provenance : Château Reysson
Millésime : 2020
Appellation : AOC Haut - Médoc

Grape variety : 100% Cabernet Franc
Soil : Clay-limestone
Sourced from : Château Reysson
Vintage : 2020
Appellation : AOC Haut - Médoc

Château Rahoul
Cabernet-sauvignon
Parcelle La Gravière
Récolte 2020



44.686809, -0.43087
33640 Portets
Parcelle : 000 / 0d / 0288
Altitude : 24.18 m

LES PARCELLAIRES

LA GRAVIÈRE

Le nom de la Parcelle La Gravière est un clin d'œil à son sol de graves profondes, sur lequel le cabernet-sauvignon se révèle parfaitement.

On retrouve quatre sols sur cette parcelle : le brunisol* sablo-graveleux sur graves argilo-sableuses, le peyrosol* gravele-sableux ferrique, le néoluvisol* gravele-sableux sur argiles et le luvisol* sableux avec des graves profondes sur sable argileux.

Le cabernet-sauvignon est un cépage tardif avec une bonne résistance aux contraintes hydriques, adapté aux sols drainants. Les sols graveleux se réchauffent plus vite, emmagasinant la chaleur le jour et la restituant durant la nuit, ce qui accélère le cycle végétatif de la vigne.

Dans cette cuvée d'une belle couleur pourpre, le cabernet-sauvignon exprime toute sa puissance avec des tannins poudrés qui enveloppent tout le palais. On retrouve un caractère fumé discret, caractéristique des Graves, avec un côté épicé, rappelant le bâton de réglisse. Des notes de tabac, de violette et de fruits noirs sur la cerise complètent le joli bouquet.

On l'appréciera tout particulièrement avec une côte de bœuf de Bazas aux champignons des bois, un filet de sanglier au pain d'épices, ou encore avec un parmentier de canard.

The name 'La Gravière' is a nod to the deep gravel soils where Cabernet Sauvignon is revealed in its full glory.

Four different soils can be identified in this parcel: sandy-gravel brunisol* on clay-sandy gravel, peyrosol* gravel-sand, iron-rich, neoluvisol* gravel-sand on clay, and sandy luvisol* soils with some deep gravel on sandy-clay.

Cabernet Sauvignon is a late-ripening variety that copes well with lack of water and therefore well suited to well-draining soils. Gravel soils heat more quickly, absorbing the heat during the daytime and slowly releasing it during the night, in so doing accelerating the vine's growth cycle.

In this attractive, deep crimson wine, Cabernet Sauvignon reveals all its power and intensity, with powdery tannins that coat the palate. Subtle, smoky character, typical of Graves, combines with a spicy dimension reminiscent of liquorice. Aromas of tobacco, violets and cherry-dominated dark fruits add the finishing touch to the appealing bouquet.

The perfect partner to Bazas rib of beef with wild mushrooms, fillet of wild boar and 'pain d'épices' spicy bread, or duck 'parmentier' pie.

Cépage : 100% cabernet-sauvignon

Sol : Graves profondes

Provenance : Château Rahoul

Millésime : 2020

Appellation : AOC Graves

Grape variety : 100% Cabernet Sauvignon

Soil : Deep gravel

Sourced from : Château Rahoul

Vintage : 2020

Appellation : AOC Graves



LEXIQUE DES GRANDS ENSEMBLES DE SOLS

BROAD SOIL CATEGORIES

***Brunisol** : Les brunisols sont des sols évolués, faiblement différenciés au plan textural, que l'on retrouve souvent dans nos régions tempérées. Ils sont le siège principal de la brunification – processus de libération de fer – à l'origine de la couleur brune caractéristique de ces sols.

***Brunisol** : Brunisols are evolved soils, with little difference in terms of texture, and often found in our temperate regions. They are the main source of browning - the process of iron release - which causes the typical brown colouring in these soils.

***Calcosol** : Les calcosols sont des sols moyennement épais, de plus de 35 cm, développés à partir de matériaux calcaires.

***Calcosol** : Calcosols are moderately deep soils, more than 35cm, developed from calcareous materials.

***Calcisol** : Les calcisols sont des sols avec une importante accumulation de carbonate de calcium secondaire.

***Calcisol** : Calcisols are soils with a significant accumulation of secondary calcium carbonate.

***Luvisol** : Les luvisols sont des sols épais de plus de 50 cm montrant une forte différenciation texturale entre des couches supérieures beaucoup moins argileuses que celles de profondeur moyenne. Ils sont caractérisés par l'importance des processus de lessivage vertical (entraînement en profondeur) de particules d'argile et de fer essentiellement.

***Luvisol** : Luvisols are more than 50cm deep, revealing strong textural differences between the less clay-rich upper layers and those of average depth. They are characterised by significant vertical leaching, or percolation, essentially of clay and iron particles.

***Néoluvisol** : Les néoluvisols sont des sols proches des luvisols mais dont les processus de lessivage vertical (entraînement en profondeur) d'argile et de fer essentiellement sont moins marqués.

***Neoluvisol** : Neoluvisols are similar to luvisols, but where vertical leaching of essentially clay and iron is less marked.

***Peyrosol** : Sols où les éléments grossiers dominant (> 60 % de la terre brute totale) dans les 50 premiers centimètres au moins.

***Peyrosol** : Soils where larger particles dominate (>60% of total raw soils) at least within the first 50cm.





LES PARCELLAIRES



DOURTHE

•CRÉATEUR DE VINS DE BORDEAUX DEPUIS 1840•