

CHATEAU LARCIS DUCASSE

Propriétaires :	Famille Gratiot Alphandéry
Contacts :	Nicolas Thienpont (gérant) David Suire (david.suire@nicolas-thienpont.com)
Adresse :	33330 St Emilion
Tel :	+ 33 (0)5 57 24 70 84
Fax :	+ 33 (0)5 57 24 64 00
Email :	larcis-ducasse@nicolas-thienpont.com
Web site :	www.larcis-ducasse.com

Changements récents

2002, 1^{er} millésime d'une équipe managée par Nicolas Thienpont et David Suire, et conseillée par Stéphane Derenoncourt et Julien Lavenu.

Historique

Le château Larcis Ducasse, Grand Cru Classé de Saint Emilion, est une propriété familiale et ce depuis plus d'un siècle, les Gratiot descendant des Raba. La typicité du terroir de Larcis tient à la présence d'argiles calcaires sur des pentes à l'exposition plein sud donnant de très belles maturités. Fraîcheur et minéralité, complexité et structure sont apportées par la déclinaison de roches mères différentes allant du calcaire à astéries du plateau jusqu'aux sables feldspathiques, riches en fer, du bas de pente.

Les cépages soigneusement répartis permettent un assemblage qui offre l'équilibre et le caractère des arômes et des tanins. Une viticulture naturelle à faible rendement, une vinification à extraction douce, complétée par un élevage en fût pendant 18 mois, exaltent l'élégance et le caractère du terroir.

History

The Gratiot family has owned Château Larcis Ducasse, a Saint Emilion Grand Cru Classé, for over a century. The chateau's terroir of clay/limestone soils on a south-facing slope produces wonderfully ripe grapes which result in complex, well-structured wines with fresh, mineral flavours. These characteristics are attributed to the different bedrocks found on the property, from the limestone of the plateau to the iron-rich feldspar sand at the base of the slope. Viticultural methods are kept as natural as possible with low yields and grape varieties chosen and planted according to soil type.

The grapes undergo a gentle maceration to avoid over-extraction, and the wine is aged in barrel for eighteen months. The final blend aims to provide a balance between aroma and tannin to give a wine of unique character.



- **VITICULTURE.**

Appellation contrôlée :	SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE
Superficie :	10 ha 80 dont 8 ha 40 en production
Encépagement :	78 % Merlot 22 % Cabernet Franc
Densité de plantation :	6000 pieds / ha, replantations à 7500 pieds / ha.
Terroirs :	10 % de plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries 55 % de terrasses exposées sud (pente forte de 25 %) : sol argilo-limoneux très superficiel sur calcaire à astéries 25 % de sol argilo-calcaire colluvial de flanc de coteau 10 % de sol sablo-argileux de pied de côte
Age moyen du vignoble :	35 ans

Pratiques culturales :

Combinaison de façons traditionnelles (labours) et d'enherbement naturels spontanés.
Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à une densité plus élevée.
Lutte « biologique » et phytothérapie au vignoble.
Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

- **VINIFICATION. ELEVAGE**

Production :	30 000 à 40 000 bouteilles env.
Durée d'élevage :	16 à 20 mois
Barriques :	60 % neuves, 40 % d'1 vin

Particularités :

Réception de la vendange améliorée : 4 tables de tri successives, éraflage mais pas de foulage.
Encuvage par gravité de baies entières et vinifications parcellaires en cuves béton.
Cuves thermo-régulées. Fermentation alcoolique réalisée par les levures indigènes.
Fermentation malolactique en barriques (entonnage par gravité).
Elevage réducteur sur lies fines : 1^{er} soutirage au bout de 6 à 10 mois d'élevage (avant l'été),
2nd un an plus tard, avant mise en bouteille. Collage et filtration uniquement si besoin.

- **VENDANGES**

Millésime 2004 : Merlots vendangés du 6 au 12 octobre
Cabernets francs récoltés le 18 octobre
Cabernets sauvignons ramassés le 22 octobre

Millésime 2005 : Merlots vendangés du 22 septembre au 3 octobre
Cabernets francs et sauvignons récoltés le 10 octobre

Millésime 2006 : Merlots vendangés du 23 septembre au 2 octobre
Cabernets francs récoltés le 3 octobre