

# Domaine d'Archambeau

*Jean-philippe Dubourdieu*



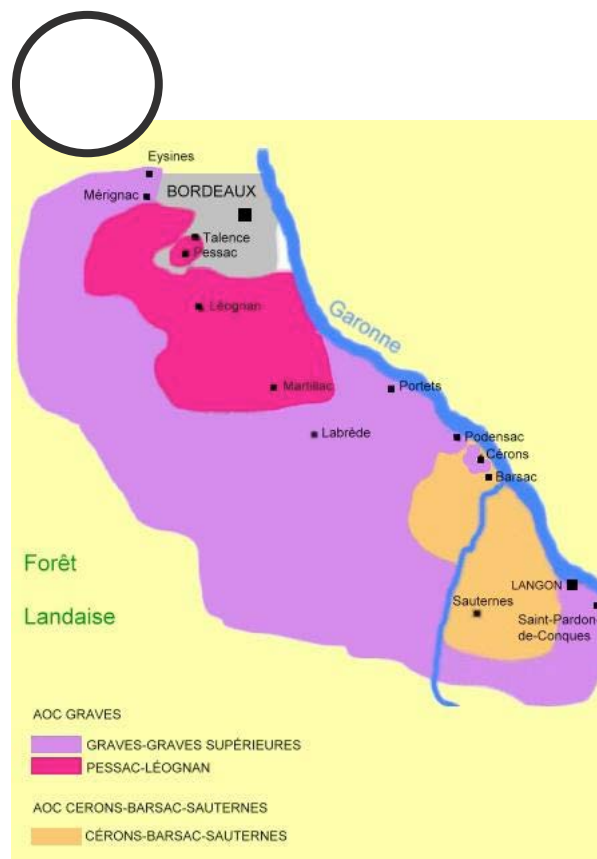
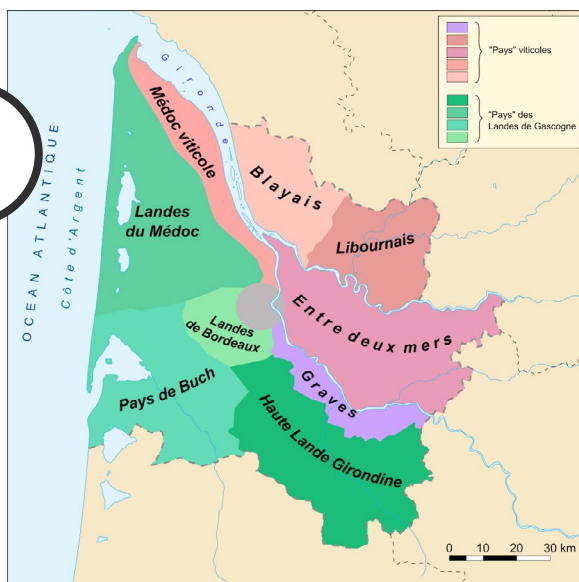
*Le 23 mai 2019*





## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Illats est une commune du Sud-Ouest de la Gironde en Nouvelle-Aquitaine et appartient à l'appellation des Graves.



Les Graves sont une région naturelle située sur le territoire actuel du département de la Gironde et c'est aussi la région culturelle et linguistique de la Gascogne.

Les Graves sont situés dans le Sud du Bordelais enserrés entre la Garonne qui les sépare de l'Entre-Deux-Mers à l'Est, la Haute Lande girondine au Sud ainsi qu'à l'Ouest et les Landes de Bordeaux au Nord-Oues .

L'appellation « Graves » regroupait les « Graves » actuels et les « Pessac Léognan ». Mais seuls ces derniers avaient l'appellation « crus classés », ce qui leur donnait le pouvoir étant plus nombreux et en production plus importante. Les viticulteurs « Graves » se sont battus pendant 4 / 5 ans pour obtenir leur appellation. Celle-ci a été obtenue en 1985.



## HISTORIQUE DU DOMAINE

Du temps du grand père de Jean-Philippe Dubourdiu, c'était une ferme avec essentiellement des moutons qui venaient passer l'hiver avec le berger au moment de la transhumance alpine. Il y avait seulement 4 Ha de vignes mais bien amandées grâce au fumier des animaux.

La propriété s'est agrandie lors des mariages successifs du grand-père et du père grâce aux « mariages de barriques ». A la suite d'héritages et partages, l'actuel propriétaire a démarré lui aussi avec 4Ha de vignes. A noter dans cette succession Denis Dubourdiu œnologue de renom qui a contribué à la reconnaissance des « Pessac Léognan » à la défaveur des « Graves ».

A présent Jean-Philippe Dubourdiu après avoir défriché, planté, acheté, a constitué un vignoble de 25Ha40 avec quelques bois autour. Situé sur le chemin de Compostelle il est amené à recevoir des pèlerins. C'est une maison de grand accueil chaleureux où l'on sent la respiration de la nature. Le maître des lieux en harmonie avec son domaine partage simplement tout instant de vie avec tous ceux qui arrivent.

## TERROIR ET CLIMAT

La propriété située sur une colline unique de 55m d'altitude en occupe toute la surface.

Aussi différents terroirs y sont présents :

- un sol graveleux au sommet avec un sous-sol argileux à partir de 30 cm de profondeur
- des versants argileux
- des terres basses argilo-calcaires

Le climat est océanique amenant beaucoup d'humidité engendrant le mildiou.



## MODE DE CULTURE

Le domaine n'est pas déclaré en « bio » et ne peut que se ranger en « culture raisonnée ».

M. Dubourdieu apporte entre autres :

- des amendements issus de compost de rafle de raisins
- du soufre au minimum des doses nécessaires
- du cuivre (très peu), celui-ci est pulvérisé sur les feuilles en évitant les fruits car cet élément tue l'arôme
- quelques produits de contact avec précision d'application et qui seront éliminés par les procédés de vinification
- pas d'engrais (depuis 20 ans)
- pas de pesticides (depuis 20 ans)

La taille est en « guyot double courte »

L'âge de la vigne est de :

30 à 40 ans pour le rouge

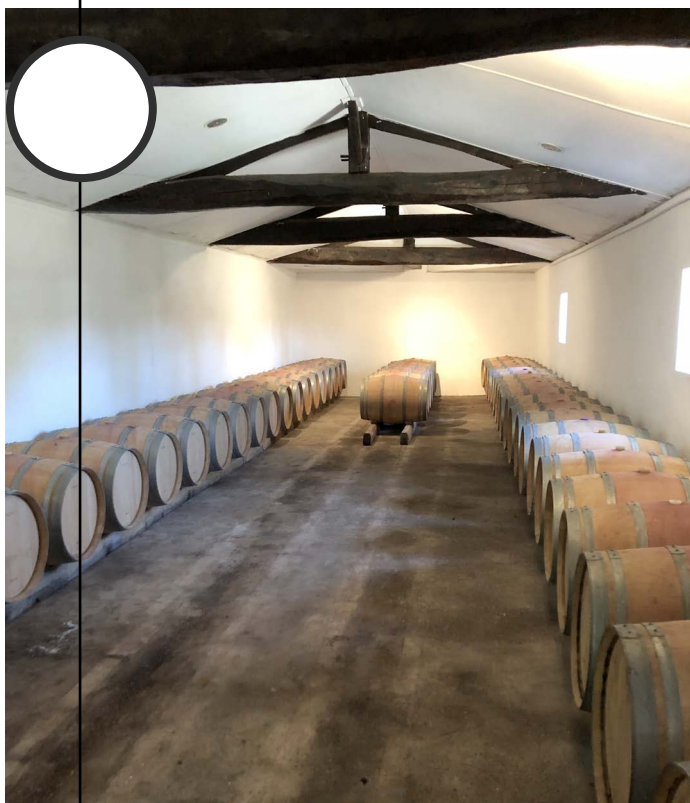
80 à 100 ans pour le blanc

Le rendement est de 45 Hl par Ha

## VINIFICATION ET CÉPAGES

La vendange se fait mécaniquement, ce permet de travailler de bonne heure le matin (entre 5 et 10 h) ce qui s'avère impossible en manuel.

Si la machine est bien réglée les vibrations produites ne font tomber que le raisin mur.



**Le blanc** : il est mis en cuve pendant 24 H sans être pressé pour une macération pelliculaire sous protection de gaz carbonique et de froid. Cette vinification est une technique mise au point par D. Dubourdieu. Le gras de la pulpe et le tanin de la pellicule passent ainsi dans le jus.

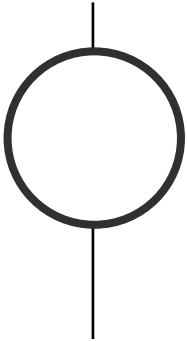
**Le rosé** : il est vendangé 8 à 10 jours plus tôt. Il est pressé aussitôt ramassé à la fraîche (5h du matin). Ce n'est pas un vin de saignée. Il est ensuite débourbé par froid et décanté, le cuivre partant ainsi à la décantation.

**Le rouge** : technique classique. Il macère 3 semaines 1 mois avec fermentation

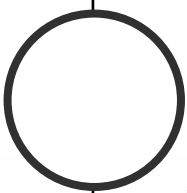
# CÉPAGES

**BLANC** | Sauvignon  
Sémillon

**ROUGE** | Cabernet franc  
Cabernet sauvignon  
Merlot



# VINS PRÉSENTÉS



**3** rouges : différents millésimes

**2** blancs : différents millésimes

**1** rosé

# PRIX DES VINS

