

THE WINE CELLAR INSIDER

Domaine de l'A Cotes de Castillon Vin de Bordeaux, Guide complet



Apprenez tout sur le Domaine de l'A [Côtes de Castillon](#) avec [des notes de dégustation de vins](#), des conseils d'accords mets et vins, les meilleurs millésimes, une histoire de la propriété et des informations sur les vignobles et la vinification. Si vous voulez en savoir plus sur les Chateaux de [Bordeaux](#) : [Liens vers tous les Profils des Producteurs de Vin de Bordeaux](#)

Histoire du domaine de l'A

Le Domaine de l'A appartient à Stéphane Derenoncourt et Christine Derenoncourt. Le domaine des [Côtes de Bordeaux](#) a été fondé en 1999. Leur premier achat était petit. Le vignoble d'origine ne faisait que 2,5 hectares lorsqu'ils ont acheté le terrain pour la première fois.

Même s'il s'agissait d'une parcelle de vigne relativement petite, à ce stade de sa carrière, Stéphane Derenoncourt n'avait pas les moyens d'acheter son vignoble. Pour lever des capitaux, il a réuni un groupe de 200 amis et associés qui ont chacun versé environ 1 000 \$. En retour, chaque investisseur a reçu 7 caisses de vin et le Domaine de l'A est né!

Avec le temps, deux achats supplémentaires ont aidé Stéphane Derenoncourt et Christine Derenoncourt à ramener le domaine à sa taille actuelle de 10 hectares.

Le Domaine de l'A est situé sur la commune de Sainte-Colombe dans l'appellation Côtes de Castillon, juste à l'est de [Saint-Émilion](#). En effet, le domaine du Domaine de l'A est proche de très bons domaines de Saint-Emilion. Par exemple, [Valandraud](#), [Faugeres](#) et [Fleur Cardinale](#) sont juste en bas de la route.

Doamine de l'A Vineyards, Terroir, Cépages, Vinification

Le vignoble de 10 hectares de la [rive droite](#) du Domaine de l'A est planté à 70% de [Merlot](#), 25% de Cabernet [Franc](#) et 5% de [Cabernet Sauvignon](#). Il est intéressant de noter que l'objectif du domaine est de continuer lentement d'augmenter la quantité de Cabernet Franc plantée dans le vignoble.

Situé sur un terroir aux sols argilo-calcaires profonds, c'est le calcaire qui a attiré en premier Stéphane Derenoncourt.



Le vignoble est exposé plein sud et est planté à une densité de 7 000 pieds / ha. La densité a considérablement augmenté depuis son premier achat par Derenoncourt. Au moment de l'achat en 1999, le vignoble était planté à une densité de 3 000 pieds par hectare, voire moins dans certaines parties.

Pour augmenter la densité, Derenoncourt a commencé à planter de nouvelles rangées de vignes et les a placées à l'intérieur des vignes déjà plantées. L'âge moyen des vignes avoisine les 35 ans, même si le vignoble compte de très vieilles vignes qui ont entre 60 et 70 ans!

Le Domaine de l'A s'efforce de faire le plus d'agriculture biodynamique possible. L'agriculture durable est une pratique que le propriétaire, Stéphane Derenoncourt, croit profondément pour ses propres vignobles et pour de nombreux vignobles pour lesquels il consulte.

Les faibles rendements font la renommée du Domaine de l'A. Il n'est pas rare que le domaine produise du vin avec des rendements de seulement 15 hectolitres par hectare.

Pour produire le vin du Domaine de l'A, les 6 premières années, les vins ont été vinifiés dans une cave moins moderne. La majeure partie était simplement pavée de diverses sources. En 2005, ils ont économisé suffisamment d'argent pour créer leur propre cave. Les raisins sont des baies entières fermentées dans des cuves de chêne ouvertes, pour une macération de 30 jours.

L'utilisation de réservoirs à toit ouvert offre une vue du bouchon, qu'ils conservent immergés et permet de décider du nombre et de l'intensité des poinçonnages du bouchon sur une base de cuve par cuve. La fermentation malolactique a lieu en barrique. Le vin est élevé en fûts de chêne français à 50% neufs. En moyenne, près de 2500 caisses de vin sont produites chaque année au Domaine de l'A.

Quand boire Domaine de l'A, Maturité [Anticipée](#), Temps de [Décantation](#)

Le Domaine de l'A est bien meilleur avec au moins 2 à 4 ans de vieillissement en bons millésimes. Les jeunes millésimes peuvent être [décantés](#) pendant 1 heure à 90 minutes. Cela permet au vin de se ramollir et d'ouvrir son parfum.

Les vieux millésimes peuvent nécessiter très peu de décantation, juste assez pour éliminer les sédiments. Le Domaine de l'A offre sa meilleure boisson et devrait atteindre une maturité maximale entre 4 et 15 ans après le millésime.

Servir et décanter le Domaine de l'A avec du vin, de la nourriture et des accords d'accords

Le Domaine de l'A est mieux servi à 15,5 degrés Celsius, 60 degrés Fahrenheit. La température fraîche, presque cave, donne au vin plus de fraîcheur et d'élévation.

Le Domaine de l'A est idéalement associé à tous les types de plats de viande classiques, veau, porc, bœuf, agneau, canard, gibier, poulet rôti, rôti, braisé et grillé. Le Domaine de l'A est également bon lorsqu'il est associé à des plats asiatiques, des plats de poisson copieux comme le thon, les champignons et les pâtes.