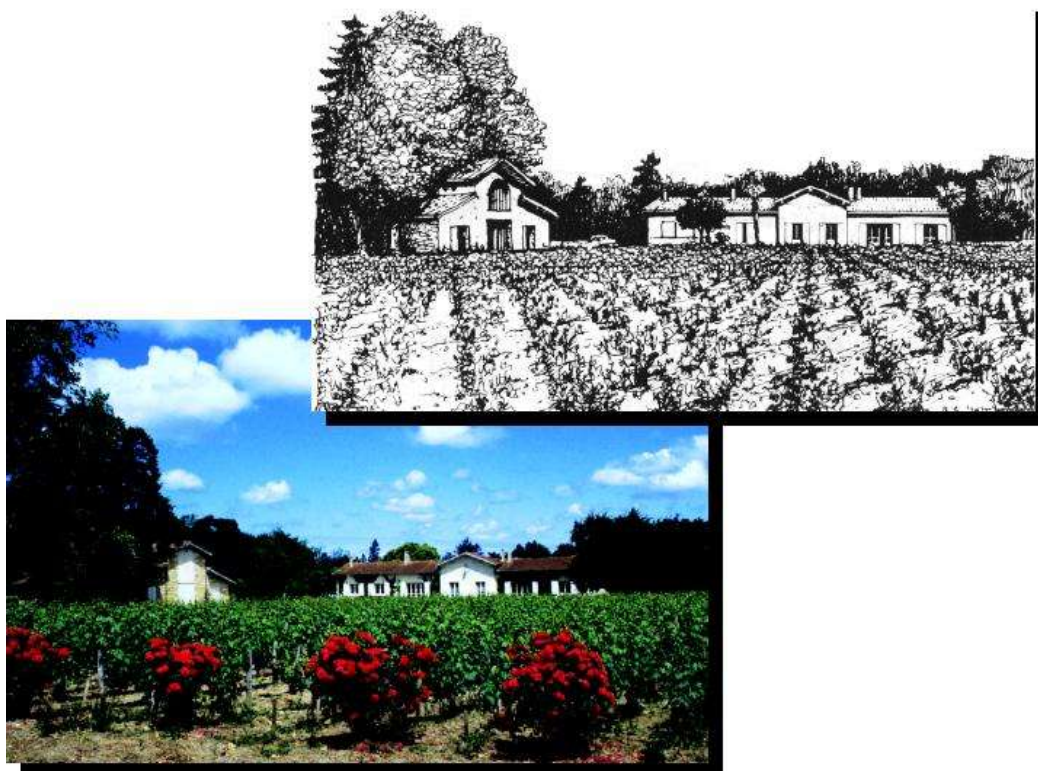




Château Hourbanon

MEDOC

CRU BOURGEOIS
CLASSEMENT 2003



Hugues DELAYAT

CHATEAU HOURBANON
33340 PRIGNAC EN MEDOC / France
Tel +33 (0) 5546 41 02 88
Fax : +33 (0) 556 41 24 33
contact@hourbanon.com

www.hourbanon.com

Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRNACE
Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com
contact@hourbanon.com



Château Hourbanon

L'exploitation en quelques lignes

C'est aux portes de Lesparre, au cœur du Médoc, que s'étend le vignoble du Château Hourbanon, déjà classé Cru Bourgeois dès la fin du XIXème siècle.

En 1974 Rémi DELAYAT racheta et réhabilita cette exploitation presque à l'abandon. Après son décès, Nicole DELAYAT poursuivit son œuvre, et c'est actuellement moi, Hugues DELAYAT, leur fils qui exploite ces 13 hectares de vigne dont la totalité de la production est vinifiée, élevée et mise en bouteille par nos soins.

Avec le plus grand souci du respect du terroir, des traditions et de la typicité médocaine, que nous avons réussi le mariage des traditions et de la modernité nous conservons donc :: labours exclusif des terres, amendements naturels et les vendanges manuelles, mais nous avons aussi su évoluer avec notre temps et la qualité, et donc mis en place : effeuillage, maîtrise des températures de vinification et mis en place des outils informatiques performants de traçabilité

Ce sont donc des raisins provenant d'encépagements judicieusement choisis, parfaitement mûrs et très soigneusement triés, qui seront vinifiés dans la plus pure tradition médocaine. A l'issue d'un élevage de 16 à 18 mois en fûts de chêne, c'est par nos soins qu'il sera mis en bouteilles.

C'est alors qu'il pourra révéler ses arômes de fruits rouges bien mûrs, discrètement boisé, sa robe rubis profond, l'équilibre de ses tanins fondus et de son ampleur en bouche, qualités confirmant sa typicité médocaine ainsi que son aptitude au vieillissement.

Nous serons heureux de vous accueillir sur l'exploitation pour une visite de nos chais et une dégustation au caveau. Alors n'hésitez pas à venir nous voir !

Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRANCE

Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon

La technique en précision

La vigne :

Appellation d'origine contrôlée Médoc

Surface plantée 12,66 Ha

Sols sablo-graveleux avec une légère pente Nord-sud de maximum 5%

Encépagement : 65 % cabernet sauvignon, 5% cabernet franc, 30% Merlot

Age moyen des vignes : 40 ans

Taille en guyot double

Amendements naturels : broyage des sarments en place

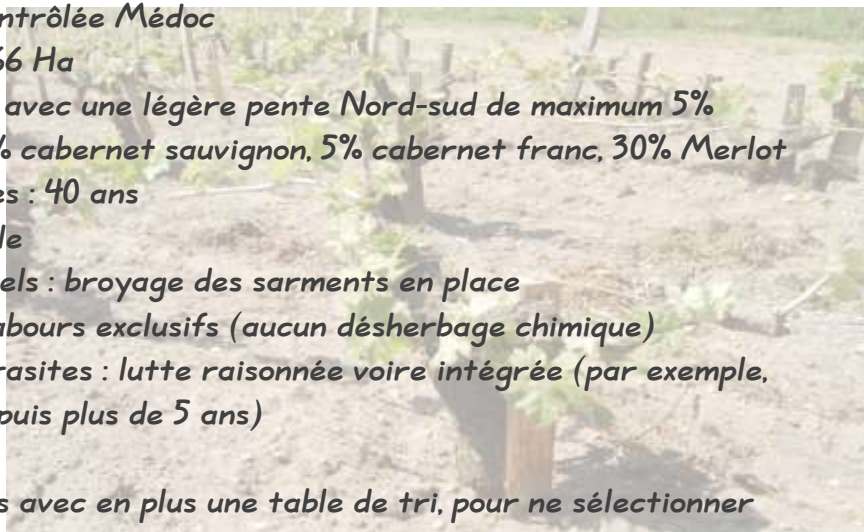
Entretien du sol : labours exclusifs (aucun désherbage chimique)

Lutte contre les parasites : lutte raisonnée voire intégrée (par exemple, aucun insecticide depuis plus de 5 ans)

Effeillage

Vendanges manuelles avec en plus une table de tri, pour ne sélectionner que les meilleurs raisins

Rendement moyen sur 10 ans : 45 Hl /ha



Le chai

Erafflage total

Macération à froid de 7 à 15 jours selon dégustation des jus de raisin

Maîtrise des températures de fermentation alcoolique selon le millésime

Macération post-fermentaires : 2 à 5 semaines selon dégustation des vins

Pressurage doux avec un pressoir hydraulique vertical, offrant peu de vins de presses mais d'une grande qualité

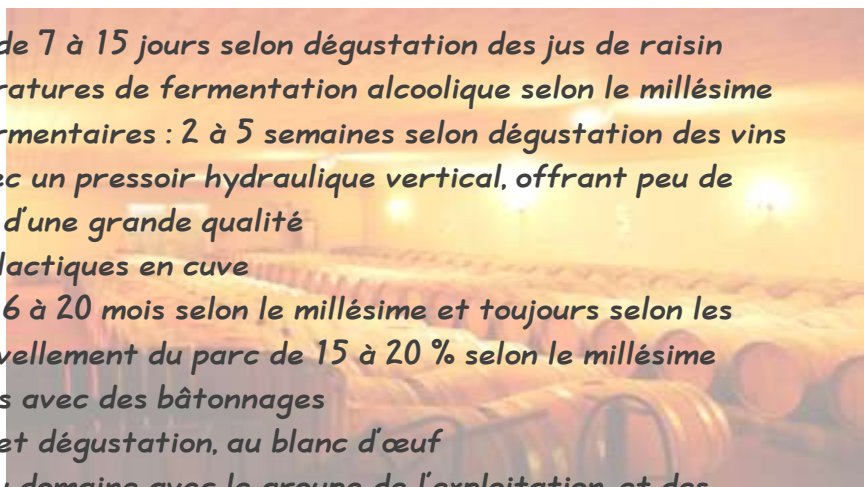
Fermentations malolactiques en cuve

Elevage en fûts de 16 à 20 mois selon le millésime et toujours selon les dégustations. Renouvellement du parc de 15 à 20 % selon le millésime

Elevage sur lies fines avec des bâtonnages

Collage selon essais et dégustation, au blanc d'œuf

Mise en bouteilles au domaine avec le groupe de l'exploitation, et des bouchons en liège naturel de grande qualité



Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRNACE

Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon

L'exploitation en images



Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRNACE
Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon



Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRNACE
Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon

Château Hourbanon
Cuvée Rémi
MEDOC
2000

Bouteilles 75 cl

Origines:

- Cépage(s): Cabernet Franc 95%
- Sol: Sablo-graveleux
- Taille: Guyot double
- Rendement: 15 Hl/Ha
- Vendange: Manuelle
- Entretien du sol: labours exclusifs, pas de désherbage chimique
- Age des vignes: 38 ans

Vinification:

Macérations pré-fermentaire 7 à 15 jours. Fermentations alcooliques 10 jours avec maîtrise des températures. Macérations post-fermentaires 2 à 5 semaines, selon dégustation

Elevage:

22 mois en fûts avec 100 % de fûts neufs

Appréciation gustative :

Un assemblage unique pour une cuvée unique.

Puissance des tanins souples finesse et élégance caractérisent ce vin aux arômes complexes mêlant les fruits mûrs et confits aux épices les plus raffinées

Tenue et conservation:

15 à 20 ans en cave

Gastronomie :

Servir entre 17 et 19° C

Accompagne Viandes, plats en sauce, gibiers et fromages

LE MOT DU VIGNERON

« Le paysan est celui qui vit dans le pays, grâce au pays et pour la pérennité de ce pays, je suis donc fier d'être paysan ! »



Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRANCE

Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon

Château Hourbanon
MEDOC
2002

Bouteilles 75 Cl

Récompenses : Médaille d'or au Concours des grands vins de »
France Mâcon 2006
Recommandé par le guide Dussert-Gerber

Origines:

-Cépage(s): Cabernet sauvignon 65%, Cabernet Franc 5%,
Merlot 30%

-Sol: Sablo-graveleux

-Taille: Guyot double

-Rendement: 45 Hl/Ha

-Vendange: Manuelle

-Entretien du sol: labours exclusifs, pas de désherbage chimique

-Age des vignes: 38 ans



Vinification:

Macérations pré-fermentaire 7 à 15 jours. Fermentations alcooliques 10 jours avec maîtrise des températures. Macérations post-fermentaires 2 à 5 semaines, selon dégustation

Elevage:

18 mois en fûts avec 15 % de fûts neufs

Appréciation gustative :

Attaque franche, tanins fondus souples et soyeux. Arômes de fruits très mûrs voire confits, avec quelques notes d'épices

Tenue et conservation:

15 ans en cave

Gastronomie :

Servir entre 17 et 19° C

Accompagne Viandes, plats en sauce, gibiers et fromages

LE MOT DU VIGNERON

« Le paysan est celui qui vit dans le pays, grâce au pays et pour la pérennité de ce pays, je suis donc fier d'être paysan ! »

Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRANCE

Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon

Château Hourbanon
MEDOC
2003

Bouteilles 75 Cl

Récompenses : Médaille d'or au Concours Mondial du vin
Bruxelles 2007
Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine
2007
« Mention excellence » Vinsurvin.fr le blog

Origines:

- Cépage(s): Cabernet sauvignon 65%, Cabernet Franc 5%, Merlot 30%
- Sol: Sablo-graveleux
- Taille: Guyot double
- Rendement: 45 Hl/Ha
- Vendange: Manuelle
- Entretien du sol: labours exclusifs, pas de désherbage chimique
- Age des vignes: 38 ans

Vinification:

Macérations pré-fermentaire 7 à 15 jours. Fermentations alcooliques 10 jours avec maîtrise des températures. Macérations post-fermentaires 2 à 5 semaines, selon dégustation

Elevage:

18 mois en fûts avec 15 % de fûts neufs

Appréciation gustative :

Le millésime plaisir par excellence. Rond souple aux notes de fruits très mûrs

Tenue et conservation:

10 ans en cave

Gastronomie :

Servir entre 17 et 19° C
Accompagne Viandes, plats en sauce, gibiers et fromages

LE MOT DU VIGNERON

« Le paysan est celui qui vit dans le pays, grâce au pays et pour la pérennité de ce pays, je suis donc fier d'être paysan ! »



Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRNACE

Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon
MEDOC
2005
Bouteilles 75 Cl

Récompenses : Médaille d'or au Concours International du vin
Bruxelles 2008
Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2008
Médaille de Bronze au concours des Vignerons Indépendants 2008
15/20 Revue de Vins de France

Origines:

- Cépage(s): Cabernet sauvignon 65%, Cabernet Franc 5%, Merlot 30%
- Sol: Sablo-graveleux
- Taille: Guyot double
- Rendement: 45 Hl/Ha
- Vendange: Manuelle
- Entretien du sol: labours exclusifs, pas de désherbage chimique
- Age des vignes: 38 ans

Vinification:

Macérations pré-fermentaire 7 à 15 jours. Fermentations alcooliques 10 jours avec maîtrise des températures. Macérations post-fermentaires 2 à 5 semaines, selon dégustation

Elevage:

18 mois en fûts avec 15 % de fûts neufs

Appréciation gustative :

Millésime d'exception, ce vin possède une puissance et une concentration inégalée. Actuellement sur le fruit et la fraîcheur des vins jeunes il dévoilera au fil du temps des notes plus mûres et épicées.

Tenue et conservation:

15 à 20 ans en cave

Gastronomie :

Servir entre 17 et 19° C
Accompagne Viandes, plats en sauce, gibiers et fromages

LE MOT DU VIGNERON

« Le paysan est celui qui vit dans le pays, grâce au pays et pour la pérennité de ce pays, je suis donc fier d'être paysan ! »



Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRNACE

Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon

Château Hourbanon
MEDOC
2006

Bouteilles 75 Cl

Récompenses :

« Commended » à L'International Wine Challenge

Origines:

-Cépage(s): Cabernet sauvignon 65%, Cabernet Franc 5%, Merlot 30%

-Sol: Sablo-graveleux

-Taille: Guyot double

-Rendement: 45 Hl/Ha

-Vendange: Manuelle

-Entretien du sol: labours exclusif, pas de désherbage chimique

-Age des vignes: 38 ans

Vinification:

Macérations pré-fermentaire 7 à 15 jours. Fermentations alcooliques 10 jours avec maîtrise des températures. Macérations post-fermentaires 2 à 5 semaines, selon dégustation

Elevage:

18 mois en fûts avec 15 % de fûts neufs

Appréciation gustative :

Ce millésime est très joli. Fin, fruité, avec des tanins souples et soyeux. Bien que de bonne garde il est très agréable à boire sur la fraîcheur et le fruit qui caractérisent les vins jeunes. C'est dans un autre registre un vin plaisir comme 2003. Malgré son manque de médiatisation, je vous incite vivement à découvrir ce millésime généreux.

Tenue et conservation:

15 ans en cave

Gastronomie :

Servir entre 17 et 19° C

Accompagne Viandes, plats en sauce, gibiers et fromages

LE MOT DU VIGNERON

« Le paysan est celui qui vit dans le pays, grâce au pays et pour la pérennité de ce pays, je suis donc fier d'être paysan ! »



Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRANCE

Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon

Château Hourbanon
MEDOC
2007

Bouteilles 75 Cl

Récompense :

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2010

Médaille d'Argent à International Wine Challenge 2010

Origines:

-Cépage(s): Cabernet sauvignon 65%, Cabernet Franc 5%,
Merlot 30%

-Sol: Sablo-graveleux

-Taille: Guyot double

-Rendement: 45 Hl/Ha

-Vendange: Manuelle

-Entretien du sol: labours exclusif, pas de désherbage chimique

-Age des vignes: 38 ans

Vinification:

Macérations pré-fermentaire 7 à 15 jours. Fermentations alcooliques 10 jours avec maîtrise des températures. Macérations post-fermentaires 2 à 5 semaines, selon dégustation

Elevage:

18 mois en fûts avec 15 % de fûts neufs

Appréciation gustative :

Beau millésime de garde, il se présente actuellement sur des notes de fruits rouges et noirs très frais, une belle fraîcheur, et promet de révéler une grande complexité aromatique en vieillissant

Tenue et conservation:

15 ans en cave

Gastronomie :

Servir entre 17 et 19° C

Accompagne Viandes, plats en sauce, gibiers et fromages

LE MOT DU VIGNERON

« Le paysan est celui qui vit dans le pays, grâce au pays et pour la pérennité de ce pays, je suis donc fier d'être paysan ! »



Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRNACE

Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon
MEDOC
2008

Bouteilles 75 Cl

Récompense :
Nouvelle reconnaissance Cru Bourgeois homologation Bureau
VERITAS

Origines:

-Cépage(s): Cabernet sauvignon 65%, Cabernet Franc 5%,
Merlot 30%

-Sol: Sablo-graveleux

-Taille: Guyot double

-Rendement: 45 Hl/Ha

-Vendange: Manuelle

-Entretien du sol: labours exclusif, pas de désherbage chimique

-Age des vignes: 38 ans



Vinification:

Macérations pré-fermentaire 7 à 15 jours. Fermentations alcooliques 10 jours avec maîtrise des températures. Macérations post-fermentaires 2 à 5 semaines, selon dégustation

Elevage:

18 mois en fûts avec 15 % de fûts neufs

Appréciation gustative :

Beau millésime de garde, il se présente actuellement sur des notes de fruits rouges et noirs très frais, une belle fraîcheur, et promet de révéler une grande complexité aromatique en vieillissant

Tenue et conservation:

15 ans en cave

Gastronomie :

Servir entre 17 et 19° C

Accompagne Viandes, plats en sauce, gibiers et fromages

LE MOT DU VIGNERON

« Le paysan est celui qui vit dans le pays, grâce au pays et pour la pérennité de ce pays, je suis donc fier d'être paysan ! »

Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRNACE

Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon

Château R.C. DELAYAT
MEDOC
2004

Bouteilles 75 Cl

Origines:

- Cépages: Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%
- Sol: Sablo-graveleux
- Taille: Guyot double
- Rendement: 45 Hl/Ha
- Vendange: Manuelle
- Entretien du sol: labours exclusif, pas de désherbage chimique
- Age des vignes: 38 ans



Vinification:

Macérations pré-fermentaire 7 à 15 jours. Fermentations alcooliques 10 jours avec maîtrise des températures. Macérations post-fermentaires 2 à 5 semaines, selon dégustation

Elevage:

20 mois en cuves

Appréciation gustative :

Typé des vins du médoc, ce vin possède rondeur et souplesse. Il est très plaisant à boire dès son plus jeune âge, et possède aussi une bonne aptitude au vieillissement, développant peu à peu des arômes plus mûrs et épicés.

Tenue et conservation:

10 ans

Gastronomie :

Servir entre 17 et 19° C

Accompagne Viandes, plats en sauce, gibiers et fromages, et aussi très agréable lors d'un petit repas « sur le pouce »

LE MOT DU VIGNERON

« Le paysan est celui qui vit dans le pays, grâce au pays et pour la pérennité de ce pays, je suis donc fier d'être paysan ! »

Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRNACE

Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château R.C. DELAYAT
MEDOC
2007

Bouteilles 75 Cl

Origines:

- Cépage(s): Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%
- Sol: Sablo-graveleux
- Taille: Guyot double
- Rendement: 45 Hl/Ha
- Vendange: Manuelle
- Entretien du sol: labours exclusif, pas de désherbage chimique
- Age des vignes: 38 ans



Vinification:

Macérations pré-fermentaire 7 à 15 jours. Fermentations alcooliques 10 jours avec maîtrise des températures. Macérations post-fermentaires 2 à 5 semaines, selon dégustation

Elevage:

20 mois en cuves

Appréciation gustative :

Typé des vins du médoc, ce vin possède rondeur et souplesse. Il est très plaisant à boire dès son plus jeune âge, et possède aussi une bonne aptitude au vieillissement, développant peu à peu des arômes plus mûrs et épicés.

Tenue et conservation:

10 ans

Gastronomie :

Servir entre 17 et 19° C

Accompagne Viandes, plats en sauce, gibiers et fromages, et aussi très agréable lors d'un petit repas « sur le pouce »

LE MOT DU VIGNERON

« Le paysan est celui qui vit dans le pays, grâce au pays et pour la pérennité de ce pays, je suis donc fier d'être paysan ! »

Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRNACE

Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

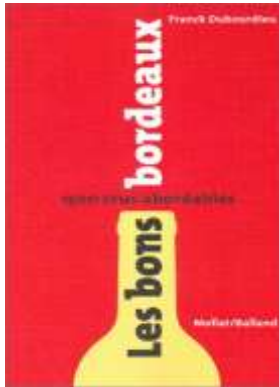
www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon

Quelques distinctions



Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRNACE

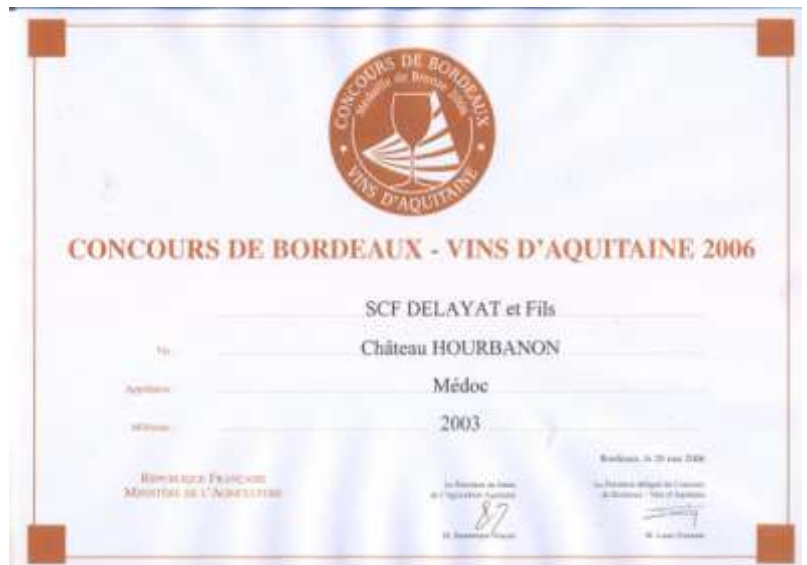
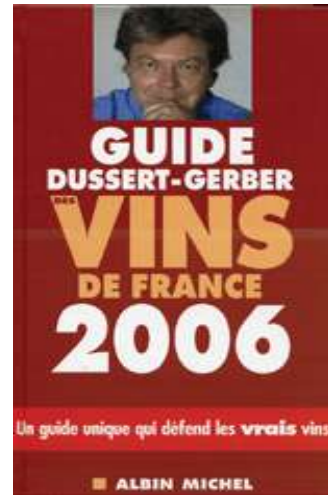
Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon



Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRNACE
Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com



Château Hourbanon

Ma philosophie en quelques lignes

Je suis très attaché à la typicité des vins du Médoc, et travaille donc dans ce sens, en conservant le cépage majoritaire de notre appellation qu'est le cabernet sauvignon, et qui donne à nos vins leur puissance et leur potentiel de garde. Toutes mes techniques culturales visent donc à obtenir des vins typés, puissants, de garde et qui demandent à vieillir quelques années, même si les circuits actuels de distribution actuels ne se prêtent que très peu à ce type de vins.

Ainsi le « premier vin » : la Château Hourbanon est très marqué par le cabernet sauvignon est issu des parcelles donnant les vins les plus concentrés et puissants. Le travail de vinification est orienté sur la charpente des vins, avec comme objectif d'en faire un grand Médoc de longue garde.

Le « second vin » : le Château R.C. Delayat, bien que typé Médoc est issu d'un assemblage plus souple. Il possède une bonne aptitude à la garde tout en étant facile et plaisant à boire jeune. Il est différent tant au niveau de l'assemblage, que du travail de vinification, et aussi de l'élevage. Bien que traditionnellement dénommé « second vin », il n'est donc en rien une pale copie du « premier vin », mais un vin à part entière avec des caractéristiques et qualités bien distinctes.

Toute la gestion de l'exploitation est orientée depuis que Rémi DELAYAT a réhabilité ce domaine, vers la typicité de ses vins et le respect du terroir. Nous sommes donc passés en lutte raisonnée depuis 1988, et à cela s'ajoute le fait de ne jamais avoir utilisé de désherbant chimique mais uniquement le labour des sols. Je suis en pleine réflexion sur le passage en Bio, dernière étape qu'il me reste à franchir, et j'espère avoir au plus vite le temps de mener des essais avant d'entamer ma conversion.

Bien que très attaché à la tradition, je me suis progressivement équipé de beaucoup de matériel me permettant de maîtriser au mieux toutes les étapes de la production, et ainsi d'améliorer la qualité et la régularité des vins produits. J'utilise modernité, connaissances et technologie au service de la typicité et de la tradition, tout en évitant l'écueil du tout ou trop technologique qui lui, va à l'inverse de la tradition et de la typicité. Je me plais à croire que les distinctions obtenues chaque année dans les grands concours nationaux et internationaux attestent du bien fondé de la voie que je suis.

J'utilise ainsi des outils tels que : le contrôle en temps réel de la pulvérisation, l'effeuillage thermique, le contrôle et la maîtrise des températures de vinification, du matériel économisant les quantités d'eau utilisé pour le nettoyage du matériel et des outils informatique de traçabilité des travaux viticole et de toutes les opérations réalisées au chai.

Château HOURBANON 33340 PRIGNAC EN MEDOC FRANCE

Tel : +33 556 41 02 88 Fax : +33 556 41 24 33

www.hourbanon.com

contact@hourbanon.com