

*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 XIX^{ème} 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 exclusifs des terres,

Amendements naturels,



Vendanges manuelles,

mais aussi :

effeuillage,



maîtrise des températures de vinifications,
outil informatique de

traçabilité informatisée totale

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 !

Marie-Claire et Hugues DELAYAT

