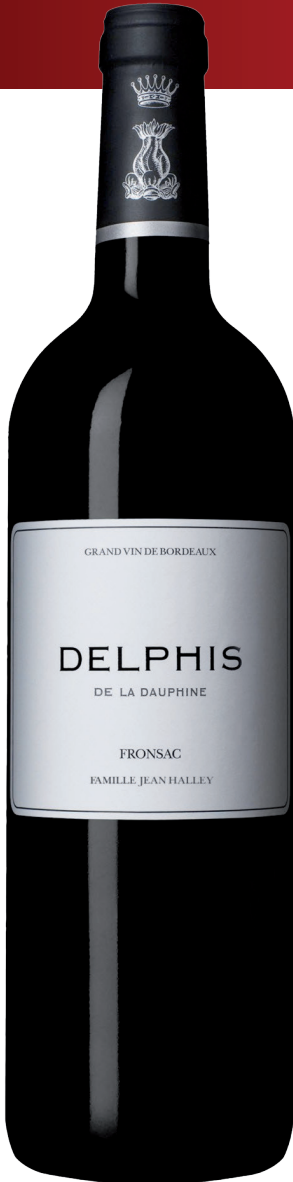


## DELPHIS DE LA DAUPHINE

### Fronsac



### PRESENTATION

La rencontre de Jean Halley avec La Dauphine en 2000 ressemble à un coup de foudre. Il est immédiatement séduit par cette magnifique propriété du 18ème siècle regardant la Dordogne et assise sur les meilleurs terroirs du Fronsadais.

Dès le premier millésime, il affiche sa volonté de laisser le terroir s'exprimer en mettant en œuvre tous les moyens nécessaires à la vigne et au chai pour obtenir des vins de très haute qualité.

Si le vignoble était en bon état au moment de son rachat, en revanche, les installations techniques n'étaient pas à la hauteur des ambitions du nouveau propriétaire. Jean Halley décide donc de restructurer entièrement l'outil de production qui sera inauguré pour les vendanges 2002. Le cuvier circulaire, de conception résolument moderne est alimenté par un tapis sur lequel s'effectuent deux tris successifs. Le raisin est déversé par simple gravité dans les cuves de petite capacité pour une vinification parcellaire optimale. Sans sage excessif de la technique, la vinification s'inscrit dans la grande tradition bordelaise, dans le respect total du fruit. La philosophie des Domaines Jean Halley s'exprime symboliquement dans la citation de R.W Emerson : « Si tu veux que ton sillon soit droit, dirige ta charrue vers une étoile ».

### DEGUSTATION

Le vin, assemblage de merlot (80 %) et de cabernet franc (20%) offre une robe pourpre brille d'éclats vermillon. Son bouquet naissant associe les fruits mûrs et un boisé de qualité. La bouche est bien structurée, puissante, équilibrée et persistante. Une bouteille à servir dans deux à cinq ans.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Superficie** : 11 hectares

**Sols** : Argilo limoneux silicieux

**Cépages** : 80% Merlot 20% Cabernet Franc

**Densité** : 6 300 pieds / ha

**Rendements** : 40 à 45 hl / ha

**Age moyen des vignes** : 30 ans

**Méthodes culturales** : labour traditionnel, éffeuilage une face, vendanges vertes, vendanges manuelles. Double tri en amont et en aval de l'érafloir

**Vinification** : Cuves en béton thermorégulées  
Cuvaision : 20 jours en moyenne

**Élevage** en barriques de chêne ( 10 % de neuves ) :  
12 mois

**Oenologue conseil** : Denis Dubourdieu