



Propriété et histoire

La famille Durand possède cette propriété depuis plus de deux siècles. C'est véritablement au début du XXème siècle que le destin marque l'histoire du Château.

André Durand, le grand-père de Christian Durand, l'actuel propriétaire, meurt prématurément en 1927.

Sa veuve, avec l'aide de sa mère, décide de continuer à s'occuper de la propriété pour que celle-ci reste dans la famille. Elle donne même le nom du château en l'honneur de ses deux enfants : Yves et Jacqueline qui deviendra Yveline.

La présence du blason de la ville de Bordeaux sur l'étiquette, ainsi que le choix de la couleur rose datent de 1924, année de création de la première étiquette d'André Durand.

Vignoble

Le vignoble est situé à l'Est de l'appellation Lalande de Pomerol, sur la commune de Néac.

Sol : 15% d'argiles, 30% de limons, 55% sables et un sous-sol graveleux riche en concrétions ferriques.

Superficie: 3 ha 25.

Encépagement: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc



Vinification

Elle est traditionnelle en cuves inox ou béton revêtu, thermo régulées, avec 2 à 3 semaines de macération. Elle se prolonge par l'élevage, également en cuves et fûts de chêne avec des oxygénations ménagées et adaptées aux besoins. La mise en bouteilles au château vient 18 à 20 mois après la récolte. Cette opération qui marque le début du vieillissement à l'abri de l'air est réalisée dans un chai climatisé.

Dégustation

Indépendamment du millésime, le vin du château Yveline possède une couleur foncée qui évolue lentement.

En bouche, le cépage merlot cultivé sur un sol argileux lui donne charnu, souplesse et force.

Fruité, il est facile à déguster jeune, mais le vieillissement qui permet une lente évolution de ses tanins et de ses arômes primaires précurseurs du bouquet, lui est favorable.

