



**“Encore un peu timide mais déjà prometteur par sa complexité, le vin se dévoile un peu plus à l'aération de fines senteurs d'agrumes et de fruits exotiques agrémentées d'une note fumée typique du terroir. Moins réservé, le palais fait la part belle aux fruits et s'impose par un équilibre admirable : beaucoup de volume, du gras et de la sève, et surtout une remarquable fraîcheur qui lui confère une réelle élégance et une grande longueur. Un Pessac à la fois intense et aérien.”*Coup de coeur du Guide Hachette des vins 2015***

## Château BOUSCAUT Blanc 2012

### VENDANGES

Les vendanges 2012 commencent avec les sauvignons blancs le 5 septembre. Les sauvignons mûrs sont ramassés par tries car les maturités sont hétérogènes sur les parcelles. Le 20 nous vendangeons des sémillons et finissons les sauvignons (deuxième trie). Stabulation ou macération pelliculaire sur certains lots avant la descente en barriques pour la fermentation qui démarre toujours en barrique à Bouscaut. Nous ramassons les derniers sémillons le mercredi 26 septembre. Les sémillons sont très amples et les sauvignons parfumés et vifs : la matière est là pour un grand millésime.

### FICHE TECHNIQUE

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

**Appellation :**

Pessac-Léognan

**Propriétaire :** Famille

Lurton-Cogombles

**Age des vignes :** 35 ans

**Terroir :** argile sur socle

calcaire et graves

**Assemblage :**

Sauvignon blanc 53%

sémillon 47%

**Degré :** 13,5°

**Vinification :**

Fermentation et vieillissement en barriques de chêne français neuves à 45% avec bâtonnage

### PRESSE

**René GABRIEL WEINWEISSER:** 19/20

**Mathiew Jukes:** 17/20

**Vinum :** 16,5/20 coup de coeur

**Tasted:** 93/100

**Bettane & Desseauve :** 14/20

**Gault et Millau :** 17,5/20

**J-M Quarin :** 15,75/20

**Wine Enthusiast:** 93/100

**Decanter (Steven Spurrier ) :** 17/20

highly recommended ! Lovely ripe fruit flavours combine with toasty, fine-quality oak. Quite rich with great concentration and a long, lingering aftertaste, which emphasises the quality. Drink: 2015-2025.

**Jancis Robinson :** 17 /20 (tasted blind)

Relatively deep lemon colour. Sappy, exciting nerve in the vegetal spectrum with a hint of matchstick. Delicate and racy. Very nice light hand here resulting in a really nervy wine. (This also did well in 2011.) Drink: 2016-2021