



“Un blanc dense et complexe avec des notes de vanille, de caramel, de miel et fruits secs. Corsé, très savoureux et une finale intense. Fantastique. Meilleur blanc dégusté jusqu’ici. Montre la grandeur du millésime 2011 pour les blancs secs.”

James Suckling

Château BOUSCAUT Blanc 2011

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 60%
sémillon 40%

Degré :

13,5°

Vinification :

Fermentation et vieillissement en barriques de chêne français neuves à 40% avec bâtonnage pendant 8 mois.

VENDANGES

Début le vendredi 19 août dans une parcelle de sauvignon blanc avec 20 vendangeurs, les raisins sont magnifiques! M6 est là pour filmer... Puis nouvelles vendanges dans une autre parcelle de sauvignon mardi 23 avec toujours une petite vingtaine de vendangeurs : on effectue une trie et on vendange uniquement le matin. Les vendanges se poursuivent en septembre chaque jour à l'exception du weekend. Nous terminons la vendange des blancs le 6 septembre avec la vendange des sémillons. Quelques pluies au milieu du mois de septembre mais vite remplacées par un chaud soleil qui ne se dément pas jusqu'à la fin du mois. Les degrés oscillent autour de 13 et les AT autour de 4. Très bonnes fermentations en barriques... les sauvignons se révèlent vifs et expressifs et les sémillons pleins de saveur et d'ampleur.

PRESSE

Decanter: 16,5/20 2014-2020.

Tasted by Andreas L. & Markus dM. : 93,5 /100

Bettane & Desseauve: 17 /20

James Suckling: 94/100 Drink or hold.

The great Southwold Tasting: 16,56/20

Jancis Robinson: 17/20 (12-02-15)

Very creamy oak/oatmeal and a touch of matchstick/char but attractively so. Rather burgundian. Deep and savoury on the palate, creamy texture but a cool freshness to a long, taut finish. Lots of Sémillon ageability. (JH) Drink 2016-2023.

Wine Spectator: 91-94/100

This is quite rich, with lots of creamed Meyer lemon, macadamia nut, white asparagus, bitter almond and paraffin notes still to meld fully. Offers plenty of zip through the finish. Should be a winner when this rounds into form.JS