



## Blanc 2016

### HISTOIRES DE VENDANGES

Malgré la chaleur intense du mois d'août, 2016 est un millésime tardif. Les 6 mois de pluie qui ont marqué le début de l'année ont été suivis de 3 mois de sécheresse ce qui a provoqué la souffrance des vignes situées sur des sols maigres, mais qui s'est révélée de peu d'effet sur les vignes implantées sur des sols plus frais comme les argiles. La floraison s'est parfaitement déroulée et les grappes sont bien réparties. Nous avons des dates de ramassage semblables à celles du millésime 2010. Les vignes blanches sur les terroirs frais ont bénéficié de conditions favorables avec des raisins aromatiques et généreux, bien équilibrés entre alcool et fraîcheur. Les rouges sont élégants avec des tannins puissants augurant d'une bonne longévité.

**Récolte Sauvignon blanc :** 5-21 sept

**Récolte Sémillon :** 14-29 sept

### PRESSE

**L'Express (07/06/2017) : 18/20** Un peu timide malgré des notes de fruits blancs. Bouche charnue, une belle tension, du volume aussi pour un vin blanc toujours aussi précis.

**Terre de Vins 17/20 :** Exercice de style de déguster en pleine prise de bois mais l'onctuosité est bel et bien là citron confit, pointe exotique la générosité n'est pas au détriment du profil bien minéral et de la finale sapide.

**Gault et Millaut (automne 2017) : 16-17,5/20** Un peu timide malgré des notes de fruits blancs. Bouche charnue, une belle tension, du volume aussi pour un vin blanc toujours aussi précis.

**Neil Martin : 90-92/100 :** The 2016 Bouscaut blanc has an attractive apricot blossom and citrus peel nose that is actually one of the most satisfying and charming dry white Bordeaux that I encountered during my tasting.

**James Suckling.com : 93-94/100**

**Wine Enthusiast (Roger Voos) : 93/100** Barrel sample. This is spicy and fruity, with tropical elements balanced by crisp lemon flavors in this ripe, opulent wine. The finish is bright and tight, with a strong mineral element.

**Decanter.com : 92/100**

**JancisRobinson.com : 17/20** A big step up from the Graves blancs I have been tasting. Perfumed layer on top of a graceful cocktail of Sémillon and Sauvignon....Well assembled ! Drink 2019-2025

### PRESSE (suite)

**The Wine Advocate : 91/100**

The Bouscaut 2016 Blanc opens with fresh lemons, lime leaves and green apples scents with wafts of chalk dust and white blossoms. Medium-bodied and crisp with a satiny texture, it has a long citrus-laced finish.

### FICHE TECHNIQUE

**Château BOUSCAUT**

Cru Classé de Graves

**Appellation :** Pessac-Léognan

**Propriétaires :**

Sophie Lurton & Laurent Cogombles

**Age des vignes :** 35 ans

**Terroir :** argilo-calcaire et graves

**Composition :**

Sauvignon 55%

Sémillon 45%

**Production**

38 hl/ha

**Degré**

14°

**Vinification**

Fermentation et élevage avec bâtonnage en barriques de chêne neuves (40%)