



«Une proportion majoritaire de sémillon apporte densité, charnu, rondeur et arômes délicats. Un vrai vin de gastronomie.»
L'Express

CHÂTEAU BOUSCAUT BLANC 2018

Acquis en 1979 par le célèbre Lucien Lurton, qui était propriétaire jusqu'en 1992 d'une dizaine de vignobles dans le bordelais, Château BOUSCAUT fut repris en 1992 par sa fille Sophie qui dirige ce Domaine de 50 hectares (dont 10 de blancs) avec son mari Laurent Cogombles. Ils ont mené une restauration complète des installations viticoles en 2010 et apporté maintes améliorations au vignoble. Depuis 2018, le vignoble est classé Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE).

FICHE TECHNIQUE

CRU CLASSÉ DE GRAVES

Appellation: Pessac-Léognan

Propriétaire: Famille Lurton-Cogombles

Age des vignes: 35 ans

Terroir: argile/calcaire & graves

Bouscaut blanc 2018:

Sauvignon Blanc 53%
Sémillon 47%

Production: 46 hl/ha

Degré : 14°5

Vinification

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

VENDANGES

De novembre à juillet nos vignes ont reçu le volume d'une année de pluie, précipitations provoquant une forte pression phytosanitaire, nécessitant du vigneron une vigilance extrême et continue. Heureusement l'été très ensoleillé a favorisé une belle maturation des raisins. En septembre, cet ensoleillement, hormis 1 jour de pluie le 20 septembre a laissé au raisin le temps de continuer sa maturation sans stress. Les nuits fraîches et les journées chaudes ont favorisé la concentration aromatique et phénolique. Les épisodes de grêle qui ont sévi parfois n'ont pas affecté Bouscaut. Ici le terroir d'argiles sur calcaire, a su redistribuer l'eau en période de sécheresse estivale. Les blancs présentent à la fois rondeur et fraîcheur.

Les vendanges de nos blancs ont commencé le 30 août avec les sauvignons, jusqu'au 12 septembre puis avec les sémillons, du 11 au 17 septembre.

PRESSE

L'Express 17/20

Jamessuckling.com 91-92 /1 00

Wine Enthusiast 92-94 /100

Lisa Brown-Perroti 90-92/100

Weinwissen 17,5/20

Tasted 100% blind 91/100

Bettane & Desseauve 16,5/20

Jancis Robinson 15,5/20