



## Blanc 2006

### HISTOIRES DE VENDANGES

Les zones précoces comme Pessac-Léognan se sont bien comportées, et malgré les difficultés du millésime (un mois d'août frais et humide et la menace de pourriture) ce fut un millésime bien réussi pour les Crus Classés de Graves.

### PRESSE

#### DECANTER.com\*\*\*\*\*

Pale, citron. Boisé fortement marqué au nez. Palais marqué par le bois, avec un bon niveau de fruité. Plein et riche. Acidité marquée. Un peu évident, mais plutôt bon. Aura besoin de temps pour évacuer le bois.  
2008-16

#### Wine Spectator : 91

#### [www.jancisrobinson.co:](#)

16 à boire entre 2011 et 2016. Nez minéral peu marqué. Bonne tenue de départ même si légèrement lourd. Se présenterait mieux avec un peu plus de tenue et d'acidité. Bewertungen und Trinkreisen de René Gabriel  
[www.weingabriel.ch](#) 2006 Bouscaut blanc 17/20 Trinken

#### TAST pro Bettane et Desseauve : 16/20

Beaux arômes, corps riche et équilibré, prise de bois fort bien intégrée aux arômes, sain, classique,...

#### La RVF : 15,5/16,5/20

Attaque vive, fraîche et très marquée par des fruits blancs et le zeste de pamplemousse confit. Elégant et fin en finale.

#### Les Carnets de dégustation de JC Estève : 17/20

Beau nez intense, floral, de sauvignon mûr, poire et pêche blanche, églantine. Bouche équilibrée, de la fraîcheur et de la délicatesse, un vin long, fin et délicieux. 2010-2022

#### Vinum :

Aromatisch, frisch, voller Rasse und Frische, endet feurig und pfeffrig.  
2010 bis 20

#### Mail d'une consommatrice le 18 mars 2010 :

"Pas de questions mais un petit remerciement pour votre merveilleux Ch Bouscaut blanc 2006. Remise d'une méchante rhume j'ai jugé bon de célébrer ce retour à la normale avec un verre de ce vin, acheté sur impulsion, tout mardi que ce soit, et accompagné simplement de pommes de terre ratte, du cerfeuil, de l'huile d'olive et d'olives (à défaut de truffe). Ce fut divin!"

### 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 48%  
Sémillon 52%

#### Production

38 hl/ha

#### Degré

13°

#### Vinification

Vendange manuelle en cagettes et tries successives.

Vinification en barriques (50% neuves). Vieillissement 12 mois.

### ACCORDS

Le Château Bouscaut blanc 2006 s'accorde parfaitement avec des huîtres chaudes, une langouste grillée ou certains fromages comme le bethmal.