



Blanc 2007

HISTOIRES DE VENDANGES

Après un été très médiocre, le beau temps est revenu fin août pour s'installer et sauver le millésime. « Les blancs secs sont de grande classe, acidulés, frais et fins comme en 2006 mais avec un petit peu plus de puissance » (Bill Blatch)

PRESSE

WINE SPECTATOR : Score: 90-93/100

CHÂTEAU BOUSCAUT Pessac-Léognan White 2007

I love the tropical combined with citrus fruit on the nose and palate, with some mineral undertones. Full-bodied and rich, yet fresh and lively. —J.S.

JANCIS ROBINSON : 16,5/20

Ch Bouscaut 2007 Pessac-Léognan Blanc 16.5

Drink 2011-15. Full of energy and pizazz on the nose. Yet with real SB tension too. Rich yet with lots of acidity. Quite tense and with lots of green. Needs a bit of work to enjoy. But richer than some. Needs time.

DECANTER : 15/20

Nose open and expressive, oaky. Palate oaky, with moderate weight of ripe, leesy fruit. Lemon and honey flavours and herbal Sauvignon underneath. Interesting. A bit dilute on the finish, but good nonetheless. Short to mid term. Drink 2011-16 (15 points)

JM QUARIN : 15,75 /20

Après le grand succès du blanc 2006, la propriété nous offre à nouveau un grand millésime. Couleur jaune pâle. Beau nez de poire, de cacao, de citron, de truffe et d'agrumes. Bouche ample à l'attaque et de suite très, très aromatique. Puis le vin fond en bouche, avec douceur et énergie. Il s'achève long et très fruité. A ce stade de la dégustation, 2007 me semble un style plus nerveux et plus gras que 2006. Très recommandé. Personnellement, j'aime ce style à l'apéritif.

LE POINT : 15,5 /20

Fruité vert, agrumes, pêche blanche, bouche dense, construite, riche, longue, joue avec la sucrerie, bonne longueur.

0 = 2009 G= 5 ans.

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 70%
Sémillon 30%

Production

46 hl/ha

Degré

12,5°

Vinification

Vendange manuelle en cagettes et tries successives.

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

ACCORDS

Le Château Bouscaut blanc 2007 s'allie bien avec certains chèvres ou des coquilles st jacques légèrement safranées, ...