



## Blanc 2008

### HISTOIRES DE VENDANGES

2008 est un millésime assez atypique et passionnant avec des vins en adéquation dans les propriétés les plus performantes. Les dégustations démontrent cependant que pour les meilleurs châteaux, Septembre et Octobre ont réussi à compenser le temps médiocre du milieu du mois d'Août. Cette configuration météo a notamment permis une parfaite maturation des Cabernet-Sauvignon. Le millésime 2008 est une belle réussite classique, à la fois en rouge, blanc sec et liquoreux. Certains imaginent déjà 2008 comme une version moderne de 1988. Il est prévisible que nous serons en face d'un millésime de garde qui, selon les propriétés, pourrait atteindre sa maturité optimale prévisible dans 15-25 ans.

### PRESSE

#### Decanter.com (avril 09) 16 points

Slightly cloudy pale lemon, good clear and floral fruit, good precision of fruit and bright flavours that will become more complex. Good wine. Drink 2011-16.

#### Jancis Robinson : 16.5 / 20

Intense aromas of spice and inviting apricot and orange notes but perhaps a little too broad. Broad, rich and dense on the palate. Plenty of spicy oak but it is filled out by firm fruit. Tangy length and freshness to finish. Makes its mark but a little too woody for me.  
(JH) Drink 2011-15

#### La Revue des Vins de France : Grande Réussite 16,5-17,5/20

"Un 2008 très réussi, assez exubérant, tant au nez qu'en bouche, savoureux, gras, long et doté d'une belle fraîcheur."

#### Wine Spectator : Score: 87-90 /100

Rich and fruity, with a good amount of apple pie and honey character. Full-bodied, flavorful and fruity, with a medium finish. —J.S.

#### René Gabriel : 16/20 (2012-2023)

Christer Byklum (Scandinavian wine blogger) : 91 (April 2017) Pale lemon yellow. Smoky minerals, yellow fruits, grapefruit and orange blossoms, fresh acidity but feels a bit lazy, rounded body, smoky minerals with air on the palate as well. Long

### FICHE TECHNIQUE

#### Château BOUSCAUT

Cru Classé de Graves

**Appellation :** Pessac-Léognan

#### Propriétaires :

Sophie Lurton-Cogombles & Laurent Cogombles

**Age des vignes :** 35 ans

**Terroir :** argilo-calcaire et graves

#### Composition :

Sauvignon 35%

Sémillon 65%

#### Production

20 hl/ha

#### Degré

13,5°

#### Vinification

avec bâtonnage en barriques de chêne neuves (45%)

### ACCORDS

Bouscaut blanc 2008 sera superbe (n'hésitez pas à la décanter) accompagné d'écrevisses aux épices douces par exemple.