



Blanc 2012

HISTOIRES DE VENDANGES

Les vendanges 2012 commencent avec les sauvignons blancs le 5 septembre. Les sauvignons mûrs sont ramassés par tries car les maturités sont hétérogènes sur les parcelles. Le 20 nous vendangeons des sémillons et finissons les sauvignons (deuxième tri). Stabulation ou macération pelliculaire sur certains lots avant la descente en barriques pour la fermentation qui démarre toujours en barrique à Bouscaut. Nous ramassons les derniers sémillons le mercredi 26 septembre. Les sémillons sont très amples et les sauvignons parfumés et vifs : la matière est là pour un grand millésime.

PRESSE

Coup de cœur du Guide Hachette des vins 2015 :

Encore un peu timide mais déjà prometteur par sa complexité, le vin se dévoile un peu plus à l'aération de fines senteurs d'agrumes et de fruits exotiques agrémentées d'une note fumée typique du terroir. Moins réservé, le palais fait la part belle aux fruits et s'impose par un équilibre admirable : beaucoup de volume, du gras et de la sève, et surtout une remarquable fraîcheur qui lui confére une réelle élégance et une grande longueur. Un Pessac à la fois intense et aérien.

Bettane & Desseauve : 14/20

Gault et Millau : 17,5/20

J-M Quarín : 15,75/20

WINE ENTHUSIAST : 93/100

Wood aromas show strongly and lead on to the toasty palate that's rich and complex while not losing sight of its citrus character. It is juicy, with ripe yellow fruits and dense texture. This needs serious aging, so wait to enjoy until 2017.

DECANTER : highly recommended ! Steven Spurrier 17/20

Lovely ripe fruit flavours combine with toasty, fine-quality oak. Quite rich with great concentration and a long, lingering aftertaste, which emphasises the quality. Drink: 2015-2025.

Jancis Robinson : 17 /20 (tasted blind)

Relatively deep lemon colour. Sappy, exciting nerve in the vegetal spectrum with a hint of matchstick. Delicate and racy. Very nice light hand here resulting in a really nervy wine. (This also did well in 2011.) Jan 2016, www.jancisrobinson.com, Drink: 2016-2021

René GABRIEL WEINWEISSER: 19/20

Mittleres Gelb, lindengrune nuancen darin, leuchtend. Gewaltiges Bouquet, deutlich mineralische Züge, kalk noten, Weissbrotkruste. Weisser Pfirsich. Im Gaumen perfekt, eingebundene Säure, reife gelbe Frucht, ohne dabei tropical zu wirken, nachhaltiges Finale.

Matthew Jukes: 17/20

Vinum : 16,5/20 coup de cœur

Matthew JUKES: 17/20

Tasted Journal By Andreas Larsson et Markus Del Monego (déc 2013) : 93/100

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 53%

Sémillon 47%

Production :

38 hl/ha

Degré :

13,5

Vinification :

Fermentation et élevage avec bâtonnage en barriques de chêne neuves (45%).

ACCORDS

Le château Bouscaut blanc 2012 accompagne parfaitement certains fromages comme le crottin de Chavignol, la vieille mimolette ...

Idées de menus élaborés par le chef Aurélien CROSATO :

Terrine de foie gras mi-cuit, compotée de pêche et vanille, pain de campagne toasté, gambas marinée à l'orange et pamplemousse...