



ROUGE 2012

HISTOIRES DE VENDANGES

Le mercredi 26 septembre, nous ramassons quelques cabernets sauvignons destinés au rosé de Bouscaut. Vendredi 28 quelques merlots sont ramassés. Nous commençons réellement les vendanges du rouge le 8 octobre avec nos grands merlots. La pluie qui marque la fin de la première semaine d'octobre arrivant après une période sèche, accélère la maturation. Nous ramassons aussi la plupart de nos cabernets sauvignon la deuxième semaine d'octobre puis les malbecs la semaine suivante jusqu'au samedi où nous terminons nos merlots. Point final, le mardi 16 octobre. Cette année nous avons ramassé 80% de nos rouges en une semaine ½. Au final, le rendement, 40hl/ha, qui se rapproche du millésime 2011 est sensiblement inférieur aux années précédentes avec de vieux merlots ayant une production plus faible tandis que les cabernets sauvignons se sont comportés normalement.

PRESSE

Terre de vins : 17,1/20 Classé n°1 des vins de Pessac-Léognan

Quel nez superbe, avec ses notes de cèdre et de fruits rouges très pures ! La bouche suit le même tempo, fraîche, élancée, harmonieuse, avec un tannin racé et des saveurs de fruits à noyau. Brillant et précis. Avec un gibier ou de l'agneau.

Gault et Millau : 17/20

Wine Spectator : 88-91/100

Friendly bright violet, white pepper, black cherry and tobacco notes are backed by briary tannins and energetic acidity. Solid- J.M

Jancis Robinson : 16,5+ Drink 2022-2035

Dark, blackish. Meaty nose. Relatively conventional. But satisfying. Sweet, smooth plus a bit of oak. Very dry finish and obviously ambitious. Extremely youthful and note yet charming.

Vinum- coup de coeur 16/20- 2020-2030

Das Dornröschen scheint endlich ganz wach und schenkt uns einen besonders schönem, ausgewogenen Wein, den wir u den gelungensten Bouscaut der letzten Jahre zählen. Von bekömmlicher, frischer, saftiger Art, mit geschmeidigem Tannin und fruchtigem Finale, elegant, liebenswürdig . 2020 Bis 2030 La Belle au Bois Dormant semble enfin pleinement éveillée et nous donne un très beau, vin équilibré, plus beau succès de Bouscaut ces dernières années. Bouche saine, fraîche, soyeux, avec des tanins souples et une finale fruitée, élégante, charmante.

PRESSE (suite)

Decanter- Steven Spurrier : 16,75/20 (89/100)

Elegantly concentrated cassis nose, lifted and leafy, elegant fruit, charm and some vigour for the future. Drink: 2015-2024

Wine Enthusiast : 92/100

J-M Quarin : 15/20

Matthiew Jukes : 16,5/20

Jeff Leve : 87 –89/100

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 :

Merlot 48%

Cabernet Sauvignon 47%

Malbec 5%

Production

40 hl/ha

Degré

13,5°

Vinification

Vinifié en cuves inox et béton et élevage en barriques de chêne (40% neuves) .