



Mars 2016

Château BOUSCAUT

♥♥♥♥♥ Au Sommet. Si le vignoble de Bouscaut existe depuis le XVII^e siècle, il est acquis en 1979 par Lucien Lurton, l'une des grandes figures bordelaises et propriétaire d'une dizaine d'autres **crus** de référence (Brane, Climens...). Aujourd'hui, c'est sa fille, Sophie Lurton, à qui il a donné la propriété en 1992, qui est aux commandes. Depuis, elle s'attache avec son mari Laurent Cogombles, lui-même ingénieur Enita, à extraire le meilleur de ce **terroir** très original, essentiellement composé de terres argilo-graveleuses, sur socle **calcaire**. En 2011, un **nouveau chai** à **barrisques** de 300m² dont les murs extérieurs sont couverts de **douelles** de **barrisques** est sorti de **terre** tandis que l'ensemble des installations était rénové avec l'architecte Arnaud Boulain.

Belle verticale sur place, 2012 à 2002, en **blancs** et rouges.

En rouges, ce Pessac-Léognan GCC 2012, certes, encore fermé, dégage un **nez** de mûre et de fumé, aux connotations complexes de mûre et de poivre en bouche, de **couleur** soutenue, d'une finale à la fois puissante et **ronde**.

Le 2011 est toujours l'une des plus jolies **bouteilles** de ce millésime, avec cette **robe pourpre** profonde, ce **nez** de **fruits** rouges (cerise, **prune**) et de **cannelle**, aux **tanins** arrondis, un **vin long** en bouche mêlant fraîcheur et maturité, qui poursuit une jolie évolution. Le 2010 est remarquable, dense, séveux, de **couleur** profonde, concentré, avec des arômes de **fruits cuits**, très **harmonieux** au **nez** comme en bouche, un **vin** parfumé, alliant **couleur** et matière, de **garde** comme ce 2009, puissant et **charnu**, où s'entremêlent les **fruits** macérés et une pointe de poivre rose, opulent.

Superbe 2008, ample, riche, au **bouquet** très développé avec des nuances épicées, un **vin** complet, de très jolie bouche où se mêlent la mûre et le **cassis**, solide mais très délicat, vraiment remarquable aujourd'hui. On poursuit avec un 2007, **ronde**, plus facile, qui parvient à maturité. Le 2006 est très classique, très typé de son **appellation** et du millésime, chaleureux, fondu, avec de jolis **tanins**.

Le 2005, lui, déploie tout son charme après un carafage, un **vin** aux **tanins** complets, au **bouquet** complexe où s'entremêlent des notes de **framboise** cuite, de musc et de **prune**, de grande charpente et d'une belle harmonie en finale, encore **jeune**.

Le 2004 se goûte très bien, **ronde**, parfumé, tout en charme, tandis que le 2003 parvient à maturité, avec ces connotations légèrement giboyeuses. Quant au 2002, il est remarquable, typé, tout en bouche avec ces senteurs d'humus et de **cassis** très mûr.

Le Pessac-Léognan blanc 2012 est déjà très agréable, charmeur, mêlant richesse **aromatique** et persistance, généreux, avec des notes de **fleurs** blanches et

d'amande, d'une belle finale florale. Le 2011 est superbe, très parfumé (pêche, coing, narcisse), d'une bouche particulièrement séduisante, soyeuse, savoureuse. Le 2010 est **gras**, dense, avec des connotations discrètes de **fruits secs**, assez classique du style Bouscaut, encore **jeune**, tandis que le 2009 se dévoile plus rapidement, avec une bouche florale et légèrement musquée, très agréable. Le 2008 se démarque de la série, avec un **nez** complexe (cire d'abeille, gâteaux **secs**), moins typique de Bouscaut, mais très **harmonieux** néanmoins. Le 2007 est plus **neutre**, assez léger. Le 2006 relance les papilles avec une ampleur certaine, une saveur délicate (agrumes mûrs, noisette), et une belle persistance d'arômes au palais. Le 2005 est formidable : dense, complet, parfumé, racé, il a tout pour lui, comme le 2004, plus fin, légèrement vanillé au **nez** comme en bouche, particulièrement savoureux aujourd'hui.

Comme le 2005, le 2003 se goûte vraiment remarquablement, il est **harmonieux**, **gras**, développe des nuances exquises, au **nez** comme au palais. Le 2002, plus **souple**, de très belle **robe**, possède son propre charme, un très joli **vin** où s'entremêlent le chèvrefeuille et la poire, le musc et le grillé, ample et délicieux.

Sophie Lurton et Laurent Cogombles

1 477, avenue de Toulouse

33140 Cadaujac

Tél. : 05 57 83 12 20

Fax : 05 56 83 12 21

Email : cb@chateau-bouscaut.com

www.chateau-bouscaut.com