



# Château BOUSCAUT Rouge 2017

## FICHE TECHNIQUE GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

**Appellation :** Pessac-Léognan

**Propriétaire :** Famille  
Lurton-Cogombles

**Age des vignes :** 35 ans

**Terroir :** argile sur socle calcaire et  
graves

**Label :** HVE3

**Cépages Bouscaut 2017 :**

Merlot 69%

Cabernet-Sauvignon 20%

Malbec 11%

**Production :** 40 000 bouteilles

**Degré :** 14°

**Vinification :** Vinifié en cuves inox  
et béton et élevage en barriques  
de chêne (40% neuves)

## VENDANGES

Les gelées tardives du 27 et 28 avril ont impacté nos vignes à hauteur de 40% dont une grande partie de nos cabernet sauvignons. Les parcelles préservées ont connu un cycle végétatif et une floraison très précoces. Le mois de juin très chaud et ensoleillé puis le climat tempéré de juillet et d'août ont préservé l'acidité des fruits et limité la production de sucres dans de bonnes mesures. Après le gel, les vignes ont produit plusieurs générations de grappes qui ont rendu nécessaires des tries féroces.

Les malbecs ont été ramassés entre le 21 septembre Les bons merlots les 25 et 26 septembre puis les 27 et 28. Enfin, les cabernet-sauvignons le 3 octobre.

## PRESSE

**Guide Hachette des vins 2020:** "Bien que très touché par les gelées des 27 et 28 avril (40% du vignoble dont une grande partie des parcelles en cabernet sauvignon), le cru a bénéficié d'une bonne précocité pour les parcelles épargnées. Celle-ci a permis d'obtenir un vin aussi expressif que complexe par son bouquet de fruits rouges mûrs, de boisé fumé, de goudron chaud et d'épices douces. Le palais se montre ample, dense, onctueux, bien cadré par des tanins fermes et fins et par un boisé racé."

**Wine Enthusiast - Roger Voos :** 92-93

**Bernard Burtschy - Tout le Vin :** 93-94

**Marcus del Monego - Tasted 100% blind :** 91

**James Suckling (2020) :** 91

**Jacques Dupont - Le point :** 14,5/20