



Château BOUSCAUT Blanc 2007

JM QUARIN : 15,75 /20

Après le grand succès du blanc 2006, la propriété nous offre à nouveau un grand millésime. Couleur jaune pâle. Beau nez de poire, de cacao, de citron, de truffe et d'agrumes. Bouche ample à l'attaque et de suite très, très aromatique. Puis le vin fond en bouche, avec douceur et énergie. Il s'achève long et très fruité. A

ce stade de la dégustation, 2007 me semble un style plus nerveux et plus gras que 2006. Très recommandé Personnellement, j'aime ce style à l'apéritif.

VENDANGES

Après un été très médiocre, le beau temps est revenu fin août pour s'installer et sauver le millésime. « Les blanc secs sont de grande classe, acidulés, frais et fins comme en 2006 mais avec un petit peu plus de puissance » (Bill Blatch)

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

Assemblage :

Sauvignon blanc 70%

sémillon 30%

Degré :

12,5°

Vinification :

Fermentation et vieillissement 12 mois en

barriques de chêne

français neuves à

55% avec bâtonnage.

PRESSE

WINE SPECTATOR : Score: 90-93/100

CHATEAU BOUSCAUT Pessac-Léognan White 2007 I love the tropical combined with citrus fruit on the nose and palate, with some mineral undertones. Full-bodied and rich, yet fresh and lively. —J.S.

JANCIS ROBINSON : 16,5/20

Ch Bouscaut 2007 Pessac-Léognan Blanc 16.5 Drink 2011-15 . Full of energy and pzazz on the nose. Yet with real SB tension too. Rich yet with lots of acidity. Quite tense and with lots of green. Needs a bit of work to enjoy. But richer than some. Needs time.

DECANTER : 15/20

Nose open and expressive, oaky. Palate oaky, with moderate weight of ripe, leesy fruit. Lemon and honey flavours and herbal Sauvignon underneath. Interesting. A bit dilute on the finish, but good nonetheless. Short to mid term. Drink 2011-16 (15 points)

LE POINT : 15,5 /20

Fruité vert, agrumes, pêche blanche, bouche dense, construite, riche, longue, joue avec la sucrosité, bonne longueur. 0 = 2009 G= 5 ans.