* Les Pessac-Léognan savoureux

16 AOÛT 2021 PAR PATRICK DUSSERT-GERBER · 0 COMMENTAIRES

Château BOUSCAUT

(PESSAC-LÉOGNAN)
Sophie Lurton
1 477, avenue de Toulouse
33140 Cadaujac
Téléphone :05 57 83 12 20
Email : cb@chateau-bouscaut.com
Site : www.chateau-bouscaut.com

Au sommet. Si le vignoble de Bouscaut existe depuis le XVIIe 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. 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 barriques de 300m2 dont les murs extérieurs sont couverts de douelles de barriques est sorti de terre tandis que l'ensemble des installations était rénové avec l'architecte Arnaud Boulain.

Laurent Cogombles nous précise que "la vendange 2020 a été précoce, nous avons dû écourter les vacances ! 2020 fait partie des années chaudes. Nous avons récolté notre Château Bouscaut blanc le 19 Août, de mémoire c'est la deuxième année la plus précoce depuis 2003.
Faibles volumes pour le rouge par rapport au blanc. Le cycle du rouge est plus long, le stress hydrique a eu plus d'impact.
Nos terroirs de blancs très argilo-calcaires nous donnent des vins très aromatiques. C'est sur ces terroirs spécifiques que la vigne puise son énergie.
Certains orages ont été les bienvenus pour relancer le process de maturation et obtenir quelque chose de bien accompli.
Pour les rouges, les vendanges se sont étalées du 14 au 25 Septembre.

Nous avons récolté de grands Cabernets fin Septembre, début Octobre. Le vin est équilibré, 2020 est une année terroir, une année de vigneron car cela a été compliqué entre les attaques de maladies et le stress. Ce qui m'a frappé pour le rouge c'est l'intensité colorante et sa richesse. Ce qui nous intéresse c'est l'équilibre, la matière, la subtilité, des tanins soyeux.
Les indices étaient élevés cela signifiait que l'on avait une richesse naturelle, c'était très encourageant. Nous avons pratiqué des vinifications et un élevage en douceur. Notre leitmotiv est d'extraire de beaux tanins, et cela s'est fait naturellement, nous veillons beaucoup à l'équilibre des vins surtout dans ces années de stress…
Il est important de produire des vins équilibrés et soyeux, ce n'est pas la peine de pousser l'extraction à l'extrême. A l'élevage, pas d'excès de bois non plus, pour ce millésime 2020.
Actuellement, le 2019 est un très beau vin classique tout comme nos trois derniers millésimes.
Nous cherchons à progresser dans l'élevage de nos vins, nous sommes très vigilant quant à l'hygiène des barriques, aux différentes interventions de soutirage, à l'entonnage des nouveaux millésimes. Nous obtenons ainsi une pureté de fruit.
Après le départ à la retraite de deux personnes clef, nous avons renouvelé l'équipe avec des personnes plus jeunes, avec, notamment à la vigne, un nouvel ingénieur qui nous a rejoints."

Formidable Pessac-Léognan rouge GCC 2018, qui développe un nez complexe (fraise des bois, réglisse), d'une grande intensité en finale avec ces notes persistantes de fumé et de mûre, de belle base tannique mais soyeux, un beau vin tout en charme, de garde. savoureux 2017, est bien charnu, de couleur profonde, ample, au nez légèrement épicé, aux tanins fondus.
Le 2016 a une couleur pourpre profond, développe un nez intense et complexe dominé par les fruits rouges cuits, un beau vin de belle matière, très équilibré, avec des tanins riches et savoureux à la fois, naturellement, de garde.
Superbe 2015, qui développe des arômes très intenses et complexes de fruits rouges et d'épices, avec des notes grillées, une bouche volumineuse, un grand vin racé, très prometteur.
Le 2014, au nez de griotte et de truffe, est charpenté, ample en bouche, aux tanins savoureux et puissants à la fois, avec une finale de cassis mûr.
Joli 2013, avec ces notes persistantes de griotte et de fumé, aux tanins ronds, d'un beau rubis foncé, un vin épicé en bouche, qui s'apprécie actuellement sur, par exemple, un filet mignon de porc au poivre ou un baron de lapin rôti et tomates farcies.
Le 2012 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.
Séduisant Pessac-Léognan GCC blanc 2019, il a des notes d'agrumes, complexe et rond, remarquable par sa finesse aromatique en bouche (fleurs blanches), vivace et plaisant. Le 2018, très classique de Bouscaut, tout en opulence, aux nuances d'abricot et de grillé, d'un bel équilibre, aux senteurs persistantes de fruits frais et d'une très jolie finaleLe 2017 est d'un

bel or pâle brillant, très équilibré, d'une fraîcheur persistante, un vin classique qui développe un nez puissant d'agrumes mûrs, au boisé bien fondu, dominé par une puissance aromatique persistante, de bouche intense où l'on retrouve l'acacia et les agrumes.
Le 2016 est très charmeur, au nez délicat où se mêlent des notes d'amande et de chèvrefeuille, c'est un vin de bouche complexe, suave, avec des notes de pêche fraîche et de pamplemousse, de robe d'un bel aspect jaune, et se marie, notamment, avec un turbot à la normande ou des escalopes de poulet au citron. Le 2015 est vraiment très agréable, aux notes de fruits exotiques, citron, orange, pêche, croquant et dense, très complet.
Le 2014, à dominante de fleurs fraîches et de tilleul, est un vin gras et nerveux à la fois, riche au nez comme en bouche, vraiment très séduisant. Le 2013, frais et suave à la fois, très bien fait, tout en bouche, d'une très bonne persistance aromatique, un vin à ouvrir sur des fruits de mer.

Voir son Classement