



Blanc 2014

HISTOIRES DE VENDANGES

Top départ avec une parcelle de sauvignon blanc le matin du 4 septembre. Maturité et état sanitaire parfaits: le temps est idéal. Les matinées se suivent doucement avec le ramassage des sauvignons, puis le sémillon à partir du 16 septembre. Le 24 nous commençons à ramasser aussi l'après-midi car le temps, toujours ensoleillé, est plus frais. Les dernières grappes de sémillon sont rentrées lundi 29.

PRESSE

LE POINT : 14,5/20

Réducteur, pomme verte, bouche vive, un peu épicée, du fond, brut de fonderie mais riche

La Revue des Vins de France (RVF) : de très belle facture, le blanc du château 2014 est finalement tannique, au boisé, parfaitement dosé et exprime sur des notes fumées le caractère bien particulier des blancs de Bouscaut.

BETTANE&DESSEAUVE : 15,5-16/20

Prise de bois marquée, vin net, assez gras mais pas encore vraiment diversifié sur la plan aromatique.

WINE ENTHUSIAST (Roger VOOS): 91-93/100

Spice and vanilla aromas lead to a wine that certainly shows considerable wood. The rich yellow-fruit tones give the wine ample weight and ripeness. This is a wine that will be slow to develop. R.V. (3/30/2015)

DECANTER.COM (Jane ANSON): 16,75/20

Lees stirring used to great effect here. Bouscaut majors on modern bold flavours and the oak here is heading to sweet but cleverly comes off as gourmet patisserie flavours that offer balance to the high acidity. Harvesting started in first days of September and continued right through the month. Blend here is 60% Sauvignon Blanc, 40% Semillon, with a reasonable yield of 34hl/h. Like the lime blossom on the nose, there is clean acidity, as with many of the whites this year. Drink: 2016-2027

JANCIS ROBINSON.COM : 16/20

Some bad eggs on the nose! And rather hard on the finish but there is some winning fruit in the middle. Not the most opulent and not especially fine. Drink 2017-2020

ASIAN PALATE : 91/100

Fruity and quite ripe on the nose with palate that is generous, forward and intense. This property is making better and better whites with flavors that have good intensity, ripeness and fresh acidity.

VINUM : 17/20

Auch hier verkosteten wir einen Weissen grosser Dichte, Rasse und Mineralität, der klar auf Lagerung ausgerichtet ist. Hervorragend!

J.Suckling: 92/100

Dried apples and honey with hints of lilacs on the nose. Medium body and a tangy and intense grapefruit character that turns to lemon twist on the finish. Drink now.

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 :

Sauvignon 60%

Sémillon 40%

Production

34 hl/ha

Degré

13,5°

Vinification

Fermentation et élevage avec bâtonnage en barriques de chêne neuves (45%)