



Blanc 2015

HISTOIRES DE VENDANGES

A Bouscaut, les vendanges de blanc débutent le 28 août : 25 personnes ramassent les sauvignons blanc jusqu'au 9 septembre, puis les sémillons entre le 9 et le 18 septembre. Les degrés oscillent autour de 13°, les acidités totales autour de 4 et les Ph autour de 3,2. Les sémillons sont charnus et parfumés tandis que les sauvignons ont un fort potentiel aromatique.

PRESSE

Terre de Vins 16.5/20

Mi-sauvignon, mi-sémillon pour ce blanc de grande facture, vinifié par l'équipe de Sophie Lurton et Laurent Cogombles. Fraîcheur florale immédiate au nez, touches de tilleul par-ci, acacia par-là. Matière dense et onctueuse de l'attaque à la finale, déjà très flatteur pour son jeune âge.

Guide Hachette 2017 : coup de cœur

Le Point 14/14.5

Jean-Marc QUARIN 15,50/20

Gault et Millau : 17/20

Decanter 89/100

Touch of reduction on the nose – a sign that they are saving the best aromatics for the final drinker. This has a lovely shot of fresh citrus and apricot...

Wine World and videotape, Jeremy Williams tasted 7-6-16 92/100

[...]waxy style with full aromatics; classic Bouscaut; great body on the palate ; worked and almost fat but I love the depth here and the texture.

The Wine Cellar Insider 90/100

Fresh lemons lime and grapefruit on the nose, medium bodied, with refreshing pomelo finish.

Vinum 16,50/20 (2017 to 2025)

Impressively succulent and fresh; immensely fruity with long mirabelle and gooseberry finish; interesting mix of ripeness and richness.

Wine Spectator : 90/100

Wine advocate : 90/100

Wine Enthusiast (Roger Voss) : 94/100

Weinwisser René Gabriel 17/20

Wine Chronicles 90/100

Tim Atkin MW 93/100

James suckling.com 93/100

Beck : 90/100

Perrotti : 90/100

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 57 %

Sémillon 43%

Production

35 hl/ha

Degré

14°

Vinification

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