



Château BOUSCAUT Blanc 2020

Propriétaire : Famille LURTON-COGOMBLES

Oenologue Conseil : Edouard MASSIE

Maître de Chais : P. GRANDJEAN

Chef de Culture : J. DA PAIXAO

Le millésime 2020 en blanc à BOUSCAUT

À Bouscaut nous avons seulement 9 hectares de vignes blanches. Le sauvignons blanc y tient une bonne place mais l'originalité de la propriété ce sont nos vieux Sémillons et leurs "enfants", notre sélection massale qui arrive en production maintenant et que nous avons eu la joie de pouvoir intégrer cette année dans notre grand vin (bon sang ne saurait mentir). La sève du Sémillon associée à l'éclat du sauvignon nous émerveillent chaque année. Nos premiers raisins blancs sont cueillis le 19 Août; c'est pour nous la date la plus précoce depuis le millésime 2003! L'enjeu et le challenge dans un millésime solaire comme 2020, c'est de garder l'éclat du fruit, la pureté et l'intensité des arômes associés à la puissance et au volume qui font rarement défaut à Bouscaut. Pas de recette miracle mais une conviction : la fenêtre de ramassage est primordiale pour la réussite de ce millésime, et nos cépages blancs implantés sur des parcelles de type Argilo-Calcaire n'ont pas trop souffert de la sécheresse.

Terroir : argile sur calcaire

Âge des vignes : 35 ans

Rendement : 40 HL/HA

Degré : 13°5

COMPOSITION

Sémillon 32 % , Sauvignon blanc 68 %

VENDANGES

Sauvignon blancs :

entre le 19 août et le 7 septembre

Sémillons :

entre le 31 août et le 11 septembre



Le Mot de Laurent Cogombles: "Plus que pour un autre millésime, la vinification commence sur pied ! Malgré la précocité, la maturation est très lente, marquée par le stress hydrique et le vent qui dessèche la vendange. Encore une fois, c'est le terroir qui parle avec le rôle tampon joué par nos pieds de Sémillon associés au calcaire et aux argiles."



CHÂTEAU
BOUSCAUT
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

1477 Avenue de Toulouse

33140 CADAUJAC

Tél : 05.57.83.12.20

www.chateau-bouscaut.com

