

2016



---

#### NOTATIONS

##### Primeurs

James Suckling (US)	: 90 – 91	/ 100
Neal Martin (GB)	: 86 – 88	/ 100
Bettane & Desseauve (FR)	: 86	/ 100
Bernard Burtschy (FR)	: 15,5	/ 20
André Kunz / René Gabriel (CH)	: 17	/ 20
Adrian Van Vessel (CH)	: 85	/ 100
Thomas Boxberger (DE)	: 87 – 89	/ 100
Markus del Monego (SV)	: 87	/ 100
Antonio Galloni (IT)	: 87 – 89	/ 100
Christer Byklum (NOR)	: 87 – 89	/ 100
Essentielle Vino (BE)	: ***	/ ***



CHÂTEAU  
de  
LUSSAC

2016

## PRIMEURS

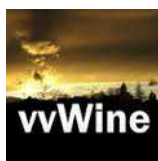


**James SUCKLING (USA)**  
Mars 2017 (Primeurs)

Un rouge ferme et soyeux sur la mûre et la myrtille. Des tanins fermes et linéaires et une jolie finale. Charmante acidité sous-jacente.

**90 – 91 / 100**

**Adrian VAN VELSEN (CH)**  
Avril 2017 (Primeurs)



Sur la réserve malgré du bois, un nez puissant, le vin a encore besoin de temps, il développe des arômes agréables de mûre et de cassis, complexité de bonne à très bonne. Très doux au palais, apparaissant extraordinairement accessible, les tanins prennent alors le dessus, semblent un peu durs par rapport au fruit. Finale un peu courte. Peut-être un peu trop d'extraction ? 2020-2034.

**17 / 20. 85 / 100.**



**Christer Byklum**  
Avril 2017 (Primeurs)

Rubis, nez sur la vanille, les épices, la mûre. Une fraîche acidité, des tanins mûrs, un palais juteux et fruité, de la mûre, vraiment intense, élégant, finale légèrement boisée, bonne longueur.

**87 – 89 / 100.**

**Antonio GALLONI (Italy)**  
Avril 2017 (Primeurs)



Château de Lussac 2016 est un vin coloré, voluptueux. La cerise rouge soyeuse et la prune sont joliment mises en avant. Succulent, soyeux et onctueux, le 2016 offre un bon équilibre correspondant à sa forte personnalité. Il y a énormément d'attrance dès maintenant.

**87 – 89 / 100**

**Neal MARTIN**  
Avril 2017 (Primeurs)



Château de Lussac 2016, appartenant à Hervé Laviale et Griet Van Malderen – Laviale, avait un léger nez de brettes lorsque je l'ai dégusté, bien que pas particulièrement marqué, juste comme un champignon minuscule. Le palais est doux et confit, avec des tanins très souples, presque doux, et présence de fruit noir avec une finale légèrement courte. A boire probablement tôt par rapport à d'autres.

**86-88/100**

**BETTANE & DESSEAUVE**  
Avril 2017 (Primeurs)



Assez vif, fruit puissant, finale acidulée.

**86/100**

**MARKUS DEL MONEGO**  
Avril 2017 (Primeurs)



Rouge pourpre foncé avec nuance violette. Nez élégant avec du joli fruit, de discrètes pointes d'épices douces et un arôme grillé élégant. Au palais, un corps moyen avec un fruit parfumé et une plutôt bonne longueur.

**87/100**



CHÂTEAU  
de  
LUSSAC

2016



**André KUNZ (René Gabriel)**

Avril 2017 (Primeurs)

Finement confituré, doux, un bouquet ample, confiture de groseille, tabac, cèdre, caramel. Palais vigoureux, avec un fruit ample, velouté, beaucoup de tanin, une structure musclée, aromatique, vigoureuse, une finale longue et amère. A boire : 2024 – 2036.

**17/20**



**Bernard BURTSCHY**

Avril 2017 (Primeurs)

Ce vin, construit sur le merlot, ne manque pas de tenue, bien au contraire, et l'expérience démontre qu'il vieillit fort bien en bouteille. 3-8 ans.

**15,5/20**

**ESSENTIELLE**  
VINO.

**ESSENTIELLE VINO**

Mai 2017 (Primeurs)

Belle matière, prunes rouges, tension, tanins croquants.

\*\*\*f\*\*\*