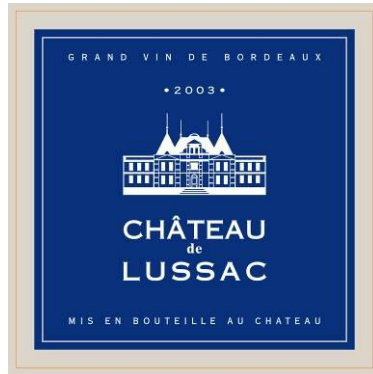


2003



Cette revue de presse est le fruit de notre recherche. Elle n'est en aucun cas exhaustive.

MEDAILLES & RECOMPENSES



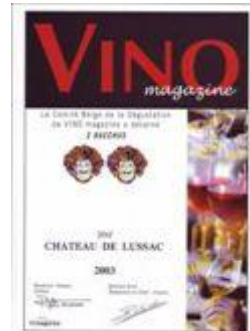
Médaille de Bronze
Japan Wine Challenge 2006



Médaille d'Argent
Decanter 2006



Médaille d'Or
Concours de Bruxelles
2005



2 Bacchus
Vino Magazine



Médaille de Bronze
International Wine Challenge 2006



Médaille d'Argent
Concours de Bordeaux 2004



NOTATIONS

Primeurs

alles über Wein (G)	: 87-90	/100
Chinese Bordeaux Guide/P. Ch'Ng (CN)	: *** 1.5	
Gault Millau/B. Burtschy (F)	: 87-88	/100
Gilbert & Gaillard (F)	: 86-88	/100
Le Point/J. Dupont (F)	: 14	/20
Markus del Monego (G)	: 15,5+	/20
Wine Spectator/J. Suckling (US)	: 85-88	/100

En bouteille

Classement des meilleurs vins de France /Bettane & Desseauve (F)	: 87-88	/100
---	---------	------

PRIMEURS



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

H. Durand, M. Bettane, T. Desseauve, P. Maurange et L. Pizzaro

Juin 2004 (Primeurs)

Bouche profonde, puissante possédant un grand potentiel



LE POINT

Jacques Dupont

Mai 2004 (Primeurs)

Un joli nez de fruit mûr, attaque tendre, vin rond et plaisant, finale très boisée, avec un peu d'amertume. 14/20 O = 2006 G = 10 ans



WINE SPECTATOR

James Suckling

(Primeurs)

Beaucoup de goudron et de réglisse dans ce rouge dense, avec un corps plein, des tannins épais et une finition moyenne. Un peu creux. 6920 caisses faites. 85-88/100



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Jean-Marc Quarin

Juin 2004 (Primeurs)

Catégorie « Nous avons aimé » : Château de Lussac 2003, bouche profonde, puissante possédant un grand potentiel.



GAULT MILLAU

Bernard Burtschy

Juin-Juillet 2004 (Primeurs)

Si le nez est discret, la bouche est souple et moelleuse, avec beaucoup de gourmandise. Après un beau 2002, le château continue sa belle progression. 87-88/100



VINO MAGAZINE

Louis Havaux

Juin/Juillet 2004 (Primeurs)

Château de Lussac : Coup de Cœur



MARKUS DEL MONEGO

(Primeurs)

Dichter Purpurner Wein mit violetten Reflexen und fast schwarzem Kern. Aromen noch etwas verschlossen, Frucht vorhanden, wobei sie viel Sauerstoff zur Entwicklung braucht. Sehr gute, reife Struktur, ausgezeichnete Tannine und sehr gute Länge. Ein Wein mit viel Spiel, der jedoch Zeit benötigt, um sich zu öffnen. (2007 bis 2012). 15,5+/20

(Vin de couleur pourpre profonde avec des reflets violets. Arômes encore un peu fermés. Très bonne structure, bien mûre, tanins très présents et très bonne longueur. Un vin de plaisir qui aura toutefois besoin de temps pour s'ouvrir. (2007 à 2012) 15,5+/20)



CHINESE BORDEAUX GUIDE

Poh Tiong CH'NG

Edition 2004

Le vin le plus impressionnant jusqu'ici. Framboise mûre/chocolat noir/fruit de cacao avec des tannins également mûrs et riches. ***1/2

LIVRABLES



LE SOIR MAGAZINE
Kris Van de Sompel
Septembre 2007

Une association franco-belge très réussite. Après l'achat du domaine en 2000, les nouveaux propriétaires ont choisi de faire un vin basé sur la qualité de la matière première : des raisins d'une qualité exceptionnelle qui nécessitent une sélection sévère mais bénéfique. Une robe sombre et profonde, après aération, le nez dégage des arômes de fruits noirs mûrs et des notes épicées. La bouche est soyeuse en jeunesse avec des notes vanillées résultat d'un élevage en barrique de qualité. La finale laisse le dégustateur séduit. Un très beau vin, à décanter et à apprécier sur des viandes rouges et gibiers.



VINO MAGAZINE
Bernard Siro
Février/Mars 2007

Premier nez sur sa réserve mais ensuite, après quelques instants, quelle découverte... Nombreux arômes de fruits noirs confiturés, de cuberon, d'épices et de chocolat noir. Attaque généreuse à la structure précise et bien membrée. Bouche harmonieuse, encore dominée par un boisé ambitieux. Finale longue d'une précision étonnante. Beaucoup d'espoir pour ce vin grandiose...



LE FIGARO GUIDE
25 avril 2006

Repris récemment par un couple d'amoureux du vin, le château est de nouveau en grande forme et le vin superbe.



L'AMATEUR DE BORDEAUX MAGAZINE
Janvier/Février 2006

Le vin s'équilibre entre une chair juteuse et chocolatée et une charpente aux tannins fermes. Aussi solide que fruité !



CLASSEMENT DES MEILLEURS VINS DE FRANCE
Bettane & Desseauve
Edition 2005

Hervé et Griet Laviale ont acquis ce château en 2000. Hervé a été journaliste pendant 15 ans à RTL, et Griet travaillait dans le groupe belge de son père ; rien ne les prédisposait à se lancer dans le vin, sinon la passion du père de Griet pour les vins de Bordeaux. Si le château lui même en impose, il faut le trouver au détour d'une petite rue du village de Lussac et le vignoble est masqué par le château. Le vignoble s'étend sur de jolies croupes argilo-calcaires pour les deux tiers et sur des sols sablo limoneux pour le reste. Les vignes sont soignées comme celles de grands crus classés et les équipements de vinification et d'élevage ne sont pas en reste. Quatre millésimes ont été produits. Les 2000 et 2001 sont élaborés dans un style aimable, le 2001 étant plus profond que le 2000. Les investissements commencent vraiment à payer avec le millésime 2002, un vin joliment épicé et une bouche parfaitement équilibrée, et aussi avec le 2003, souple et moelleux, d'une grande gourmandise. Les vins sont d'un rapport qualité-prix à faire rêver. **87-88/100**