

2004



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

MEDAILLES & RECOMPENSES



Finaliste
Coupe des Crus de St Emilion
2009



Médaille de Bronze
Concours de Mâcon 2007



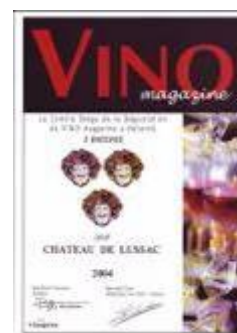
Médaille de Bronze
International Wine Challenge
2007



Médaille de Bronze
Japan Wine Challenge
2007



Médaille d'Argent
Concours de Bruxelles
2007



3 Bacchus
Vino Magazine

NOTATIONS

Primeurs

Alles Über Wein (G)	: 88-89	/100
Classement des meilleurs vins de France		
/Bettane & Desseuve (F)	: 7.5	/10
Gault Millau/ R. Legrand (F)	: 89	/100
Jean-Marc Quarin (F)	: 13.75-14/20	
QRW/D. Peppercorn (US)	: "Meilleur rapport qualité-prix"	
VinVinoLife/G. Drescher (G)	: 87	/100
Weinwirtschaft/H. Ecker (G)	: *** (Bien)	

En bouteille/Bottled

Cuisine et Vins de France/P. Maurange (F)	: 15	/20
Bernard Burtschy (F)	: 7.5	/10
Grand Jury Européen	: ***	
Guide Hachette des Vins 2008	: *	
Magazine Tasted (F)	: 73	/100

PRIMEURS



GAULT MILLAU

Ronald Legrand

Juin/Juillet 2005 (Primeurs)

Robe pourpre violacée. Nez superbe de boisé et de myrtille. Bouche bien concentrée avec une matière très compacte, dominée pour le moment par le boisé, mais sa richesse de constitution finira par s'imposer. 89/100



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Hélène Durand, Bernard Burtschy, Philippe Maurange

Juin 2005 (Primeurs)

Belle attaque, belle expression aromatique, tannins un peu durs.



VINO MAGAZINE

Mai-Juin 2005 (Primeurs)

Château de Lussac : catégorie «Coup de coeur»



Jean-Marc QUARIN

Avril 2005 (Primeurs)

Au nez, le fruit paraît un peu cuit. La bouche est tendre, fruitée, d'un corps moyen, avec une tannicité plutôt boisée en finale. Il manque à ce vin une touche personnelle. 13.75-14/20



CLASSEMENT DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

Bettane & Desseuve

Edition 2005

Robe très sombre ; nez de mûre sauvage et de boisé ; bouche dense, superbe milieu de bouche compact et mûr, belle longueur : une réussite, malgré le boisé trop appuyé, mais la matière le dominera. 2004 confirme les réussites des millésimes précédents. 7.5/10



LIVRABLES



Jean-Luc THUNEVIN
www.thunevinblog.com

Vendredi 15 janvier 2010

Dégustations, encore...

Servais à Libourne

Bu dans ce bon restaurant de Libourne « Chez Servais », un château de Lussac 2004, superbe de puissance, de maturité et de finesse (29 euros ?!)

Difficile, à Libourne, de vendre des bouteilles à plus de 20 euros. Cette bouteille sur table est un formidable rapport qualité-prix.



GUIDE HACHETTE DES VINS

Edition 2008

Ce charmant château bénéficie depuis 2000 d'un programme d'investissement de qualité qui commence à porter réellement ses fruits à en juger par ce 2004 à la robe grenat soutenu, dont les arômes de fruits rouges bien mûrs se mêlent à des senteurs boisées et fumées. D'attaque franche, la bouche évolue avec souplesse, sur des tannins solides mais fondus, avant un retour du fruit en finale. Une bouteille typée à conserver trois à six ans en cave. *



TASTE OF THE WORLD MAGAZINE

Edition Hiver 2007, Dégustation à l'aveugle en juillet 2007

Note moyenne: 73/100

Andreas Larsson (SE)

Couleur : Claire, rubis moyennement profond

Nez : Bouquet développé, légèrement vert et herbacé, arômes de baies noires.

Palais : Sec et frais avec du fruit noir sur des tannins marqués, persistance de moyenne à plus.

Hervé Pennequin (FR)

Couleur : Pourpre dense

Nez : très dense ; notes florales, violettes, iris avec des baies rouges, café, haricots frais.

Palais : Attaque sèche des tannins, pénètre tout le palais, finition courte, très terroir, épicé. Cela ne me fait pas sourire !

Motohiro Okoshi (JP)

Couleur : Dense et foncé, du rouge noir.

Nez : Prunes, pruneaux, notes épicées, expression discrète et intensité moyenne.

Palais : Trop astringent, mais le corps est riche, manque d'élégance, Equilibre et persistance moyens.

Teresa Perez (ES)

Couleur : limpide, brillante, densité moyenne, rouge intense de Bigarreau.

Nez : Prune cuite, des tonalités de tiges vertes claires, de groseille, grain de café grillé et cacao amer, très minéral, qualité tout à fait bonne, bouquet intense.

Palais : léger et subtile, l'expression pas très complexe, finition amère, finition de moyenne à courte.

Verginia Philip (USA)

Couleur : Grande viscosité, claire, centre pourpre, abord rose.

Nez : Fruits foncés et noirs, épice du chêne neuf, notes de terre, qualité et intensité modérée.

Palais : A du corps, fruits rouges et noirs, du chêne, de la poussière, qualité modérée+, très jeune, mais bonne performance, persistance longue. Facile à boire, vin bien équilibré dans sa jeunesse.



MAGAZINE CUISINE ET VINS DE FRANCE

Philippe Maurange

Septembre - Octobre 2007

C'est la première propriété requise par Griet et Hervé Laviale dans le Bordelais à la fin des années 90. Très rapidement, sous leur impulsion, cette propriété endormie de Lussac s'est réveillée. Les vins ont su s'imposer dans les premiers millésimes par leur fruit et leur maturité. Maintenant, le caractère plus complexe et plus abouti de ce 2004 avec ses tanins suaves, confirme le très bon niveau du Château. On en redemande. 15/20



VINO MAGAZINE
Bernard Sirot
Février/Mars 2007

Nez fin et distingué, au boisé assez charmeur et aux notes de fruits noirs mûrs mais aussi de cerise noire à l'alcool de toute beauté. Attaque toutes en nuances, fruitée et toastée sans excès. Bouche ronde, élégante, d'un équilibre idéal. Finale heureuse, longue et toastée bénéficiant d'un retour fruité de toute première force.