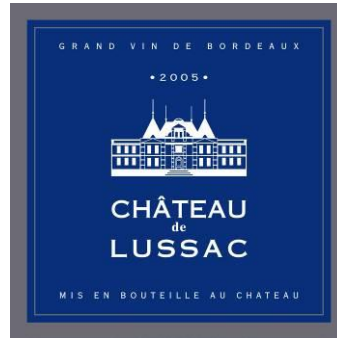


2005



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

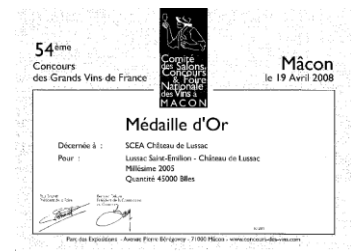
MEDAILLES & RECOMPENSES



Finaliste
Coupe des Crus de St Emilion
2009



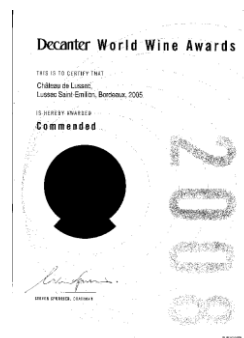
Médaille d'Argent
Sélections Mondiales du Canada 2008



Médaille d'Or
Concours Mâcon 2008



Médaille d'Or
Concours Bruxelles 2008



Decanter 2008



CHÂTEAU
de
LUSSAC

2005

NOTATIONS

Primeurs

Vino Magazine/L. Havaux (B)	: Coup de coeur
VinVinoLife (G)	: 88-89 /100

En bouteille

Decanter « Bordeaux 2008 »	: ***
Grand Guide des Vins de France 2009 /Bettane & Desseauve (F)	: 15 /20
Grand Guide des Vins de France 2008 /Bettane & Desseauve (F)	: 14,5 /20
James Suckling (US)	: 87 /100



CHÂTEAU
de
LUSSAC

2005

PRIMEURS



VINO MAGAZINE

Louis Havaux

Juin/Juillet 2006 (Primeurs)

Château de Lussac : catégorie « Coup de Coeur » - nouvelle confirmation de sa progression

LIVRABLES



PETIT FUTE GIRONDE

Edition 2009-2010

Tenu par Griet Laviale Van Malderen et Hervé Laviale, le vignoble s'étend sur une superficie de 25 ha au sol argilo-calcaire et argilo-limoneux. L'encépagement est fait à 77 % de Merlot et à 23 % de Cabernet franc. De 30 ans d'âge, les vignes sont cultivées suivant une lutte raisonnée. L'élevage se fait en barriques de chêne français durant 16 mois. Les vins ont été récompensés à de nombreuses reprises, dont deux médailles d'or en 2008 (Concours de Macon et concours Mondial de Bruxelles) et une d'argent (Sélection Mondiales du Canada).

Château de Lussac, Lussac Saint Emilion, Grands vins de bordeaux, 2005 : Robe noire très profonde avec un nez fin musqué sur des notes fruitées de mûre et petits fruits croquants. L'attaque est pleine et tannique, évolution séduisante et la finale légèrement orangée.

Le Libertin de Lussac, Lussac Saint Emilion, 2006: Robe grenat sombre, nez encore très fermé, fruits rouges sous-jacents, cerise noire, fines notes boisées. La bouche semble légèrement gazeuse, aromatique, privilégiant la fraîcheur à la concentration.



GUIDE HACHETTE DES VINS 2009

Commandé par un petit château du vin plein de charme datant de 1876, ce cru repris en 2000 par Hervé et Griet Laviale a bénéficié d'importants travaux de rénovation. Un superbe cuvier circulaire a notamment été aménagé. Rubis intense, le 2005 exprime un bouquet discret mais élégant et se montre souple et équilibré en bouche, où il dévoile un fruité surmûri et des touches animales. Déjà un peu évolué, il ne gagnera pas à attendre. Egalement cité, le Libertin de Lussa, c'est aussi fruité au nez qu'en bouche. Il est prêt, lui aussi.



GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Bettane & Desseauve

Ce vin présente un nez profond et très mix avec de jolis arômes de prune, figue et mûre, une bouche puissante, ample, avec une trame tannique serrée et mûre, du fruit et de la longueur. Il s'est parfaitement harmonisé et arrondi. 15/20



LE GRAND GUIDE DES VINS DE France 2008

Bettane & Desseauve

A l'arrivée aux commandes de Griet et Hervé Laviale de ce beau château situé en plein cœur du village de Lussac, ce cru a bénéficié d'importants investissements aussi bien dans le vignoble que dans les chais. Ce vin puissant et longuement mûri impose son corps ample et profond et sa charpente intense. C'est incontestablement un vin construit pour la garde, encore austère mais doté de tanins mûrs. 14,5/20



DECANTER MAGAZINE

Bordeaux 2008

Du poids et du style attirant et élégant. Notes épicées et de baies rouges. Bon fruit au mi-palais. Fraîcheur sur la finition. 2010-15



CHÂTEAU
de
LUSSAC

2005

SOMMELIERS
INTERNATIONAL

Sommeliers International
Février 2012

Robe : rouge rubis. Nez : mûre, chocolat, épice, fromage rôti. Second nez : réglisse, herbes. Bouche: prune, pruneau, épice, bonne acidité avec des tannins présents. Finale de longueur moyenne, du corps. Accord mets et vins : pigeon fumé aux feuilles de thé. Un vin fruité, gourmand, à découvrir tous les jours.