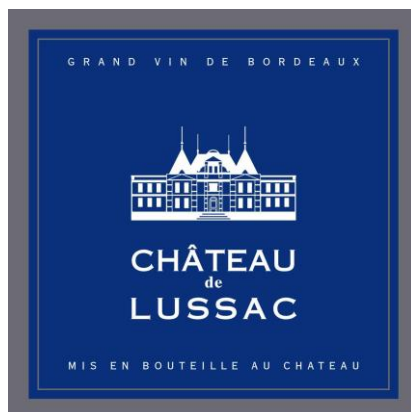


2006



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

MEDAILLES & RECOMPENSES



Médaille d'Argent
Concours de Mâcon 2009



Finaliste
Coupe des Crus de St Emilion
2009

NOTATIONS

Primeurs

Revue du Vin de France (F)	: 13-15/20
Markus del Monego (G)	: 15 /20
Nico Van Duyvenbode (CA)	: 88/100
Tast Pro/Bettane & Desseauve (F)	: 15 /20
VinVinoLife (G)	: 87-88/100
Wine Spectator/J. Suckling (US)	: 85-88/100

Livrables

Bernard Burtschy - Foire aux vins 2009	: 89/100 (***, Coup de cœur)
Guide Hachette des Vins 2010	: *
Grand Guide des Vins de France 2009	
/Bettane & Desseauve (F)	: 14/20
Hugh Johnson (UK)	: **



CHÂTEAU
de
LUSSAC

2006

PRIMEURS



GUIDE HUBERT
Pierre Casamayor
Edition 2008 (Primeurs)

Nez riche et expressif, de confiture de mûre, avec de jolies notes épicées et vanillées ; bouche charnue, riche et ample, avec une belle texture, du gras, du fruit, de l'équilibre et une bonne suite. Note de 3 à 3,5 verres : la race, un vin personnalisé, avec de la concentration et du style.



LA REVUE DU VIN DE FRANCE
Juin 2007 (Primeurs)

Nez au superbe fruité, bouche volumineuse, charnue, fruitée et offrant une belle perspective d'évolution.
13-15/20



VINO MAGAZINE
Bernard Sirot / Abi Duhr
(Primeurs)

Château de Lussac : Coup de Coeur



WINE SPECTATOR
James Suckling
(Primeurs)

Simple mais bon, avec des légers arômes de baies, un caractère minéral et de soyeux tanins. 85-88/100



HORECA REVUE
Roland Gohy
Mai 2007 (Primeurs)

Et puis les agréables surprises comme le splendide Château de Lussac, un « satellite » de Saint-Emilion, trop méconnu en Belgique, d'une qualité étonnante, mené aux trophées par notre jolie compatriote Griet et son mari Hervé Laviale, avec un deuxième vin baptisé « Le Libertin de Lussac ». Le couple a également racheté à Georgy Fourcroy l'excellent Château Franc Mayne, avec l'ambition d'en faire un Premier



MARKUS DEL MONEGO
(Primeurs)

Purpurrot mit violetten Reflexen. Satt, intensive Nase, gute Struktur. Am Gaumen sauber, gute Struktur, jedoch etwas wenig Aromenspiel. 15/20

Rouge avec des reflets violets. Nez plein et intense, bonne structure. Au palais, bonne structure, mais arôme légèrement ferme. 15/20



TAST PRO
Bettane & Desseauve
Avril 2007 (Primeurs)

Récolté avec des raisins parvenus à maturité, le vin aux arômes de fruits à noyau a des tanins puissants. Il évoluera bien, pour être à son meilleur dans trois ou quatre ans. 15/20

Nico Van Duyvenbode
(Primeurs)

Nez dense, boisé, de noix et de framboise, le goût a une bonne concentration et un après-goût long, tannique de bois mûr et assez ferme. Montre un style de bonne concentration avec une touche de volatilité. 88/100



CHÂTEAU
de
LUSSAC

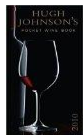
2006

LIVRABLES



GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

Un domaine racheté en 2000 par Griet et Hervé Laviale, déjà propriétaires du château Franc Mayne, grand cru classé de Saint-Emilion. Ici, tout a été rénové –vignes et chais – au service de la qualité, comme en témoigne ce beau 2006 pourpre intense. Le nez dévoile des parfums complexes de fruits noirs, de violette, de menthol et de réglisse. Après une attaque douce et fruitée, la bouche charnue révèle des tanins enrobés et finit sur une note finement grillée. Un vin déjà prêt à boire mais qui peut attendre trois à quatre ans. *



POCKET WINE BOOK 2010 Hugh Johnson

**

Un des meilleurs domaines de Lussac St Emilion. Nouveaux propriétaires et nouvelles méthodes techniques depuis 2000. Même écurie que Château Franc Mayne et Château Vieux Maillet à Pomerol.



Bernard Burtschy

Foire aux vins Leclerc, automne 2009 : les meilleurs rapports qualité-prix des vins de Bordeaux ****
Château de Lussac 2006 : 89/100, ***, Coup de coeur



GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009 Bettane & Desseauve

Le nez est expressif et agréable, avec ses arômes de griotte, noyau et violette, la bouche fraîche, avec des tanins tendres, du fruit, un profil de vin élégant et bien équilibré qui est déjà agréable à boire. 14/20