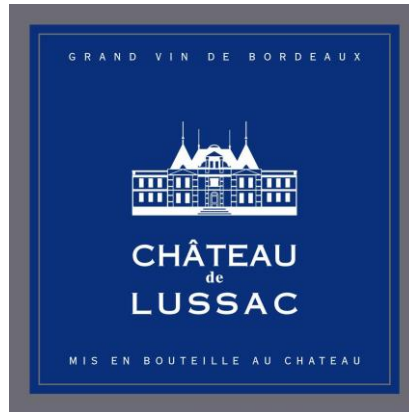


2007



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

MEDAILLES & RECOMPENSES



Médaille d'Or
Concours de Mâcon 2010

NOTATIONS

Primeurs

Falstaff (AT)	: 86-88	/100
Gault Millau (FR)	: 11-12	/ 20
Jacques Dupont (FR)	: 14	/ 20
Jancis Robinson (UK)	: 16	/ 20
Mario Scheuermann (GE)	: 84-85	/100
Vino Magazine (BE)	: Très bon	
Weinwirtschaft/Harald Ecker (GE)	: ***	

Livrables/Deliverable

Gilbert & Gaillard (FR)	: 83	/100
Grand Jury Européen	: ****	/*****
The Southwold Tasting (GB)	: 14,46	/ 20

PRIMEURS



GAULT MILLAU
Mai 2008 (Primeurs)

La robe est grenat et le nez très frais. En bouche, le vin joue la fraîcheur avec une bonne densité. Il faudra patienter. 11-12/20



LE POINT
Jacques Dupont
Mai 2008 (Primeurs)

Fruits noirs, un peu oxydé, rond, gras, un peu lourd, sec en finale, échantillon un peu trop ancien. 14/20



DEGUSTATION.DE
Mario Scheuermann
Avril 2008 (Primeurs)

Rouge rubis sombre. Nez moyen mais clair et harmonieux. Palais avant tout sucré, juteux, structure moyenne, équilibré, un peu court. 84 – 85/100

(Dunkles Rubinrot. Verhaltene Nase, aber klar und harmonisch. Am Gaumen vor allem süß, saftig, mittlere Statur, ausgwogen, etwas kurz im Abgang. 84-85/100)



Jancis ROBINSON
Avril 2008 (Primeurs)

Très profondément coloré. Poivré et juste un peu vert au nez. Frais, juteux et bien équilibré. 16/20
Boire 2011-16

LIVRABLES



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

CH. DE LUSSAC 2007 : 1 étoile

En 2000, Griet Van Malderen-Laviale et son époux rachètent ce cru de 26ha ; ils acquièrent par la suite les châteaux Vieux Maillet à Pomerol & Franc Mayne à Saint-Émilion. Ce premier domaine a depuis 10 ans bénéficié de gros investissements qui portent régulièrement leurs fruits. En témoigne ce 2007 au bouquet mêlant le kirsch et le café à des notes grillées. La rondeur de l'attaque laisse la place à des tanins fermes et puissants qui se prolongent dans une finale chaleureuse. On attendra au moins deux ans avant de servir ce vin sur une entrecôte grillée.



GUIDE GILBERT & GAILLARD 2011
CHÂTEAU DE LUSSAC 2007 : 83/100

Robe très sombre, reflets violacés. Nez boisé aux parfums torréfiés, marqués. En bouche, un vin où le bois a totalement pris le pouvoir, le fruit étant relégué au second plan. Un style qui a pourtant ses amateurs.



LE BLOG DE DE JACQUES PERRIN

Avril 2011

BELLES REUSSITES : CH. DE LUSSAC 2007

Dégustation du Grand Jury Européen, Cercle Rive Droite

THE SOUTHWOLD TASTING

Dégustation Bill Blatch – Janvier 2010

Nous avons constaté un fruité très Merlot épanoui et « direct », d'un ton « extrêmement fruit rouge », sur une structure « facile », se terminant sans accroc tannique, grâce probablement à l'impression d'alcool. **14,46.**