

2013



NOTATIONS

Primeurs

Peter Moser (CH) : 87 – 89 / 100

Livrables

Markus Del Monego (DE) : 86 / 100
Guide Hachette (FR) : 1 étoile



CHÂTEAU
de
LUSSAC

2013

PRIMEURS



FALSTAFF

Peter Moser
Mai 2014 (Primeurs)

Couleur sombre profonde grenat rubis, noyau noir, nuances de violette, un soupçon de mûre légèrement éthérée, de cerise mûre, un écho de tabac. Juteux, fruits noirs confiturés, tendu, des tanins présents, un peu de nougat, minéral, de longueur moyenne, avec un retour chocolaté. La finale, discrètement suave, repose sur un potentiel bien mûr.

87 – 89 / 100

ULRICH SAUTTER

WEINVERSTAND EXTRA BORDEAUX 2011 (30 Avril 2012)

Un bois doucereux, un bonbon à la réglisse herbacé, très moelleux et léger en structure. A l'attaque, les tanins augmentent en harmonie, avec une impression d'alcool asséchante. Trop peu de fruit, en permanence hors de forme, une acidité plate.

LIVRABLES



Markus DEL MONEGO (Allemagne)

Mars 2016

Rouge pourpre foncé avec une nuance violette. Nez fermé avec un fruit retenu, discrètement épicé, mais élégant en bouche avec un beau fruit et des épices douces. Seuls les tannins semblent un peu asséchants en finale.

86/100

GUIDE HACHETTE 2017 (France)

Septembre 2016



Quitter la vie parisienne pour s'installer à Lussac afin de rendre au Château éponyme (32 ha) son lustre passé, c'est le pari tenté - et tenu depuis 2000 – par Hervé Laviale et son épouse Griet Van Malderen, également propriétaires de Vieux Maillet (Pomerol) et Franc Mayne (Saint-Emilion Grand Cru).

Le merlot, majoritaire, accompagné de cabernet franc et d'un soupçon de petit verdot composent un assemblage harmonieux élevé 13 mois au contact du chêne. Résultat : un Lussac généreux qui offre un fruité délicat agrémenté d'un boisé de bonne facture. La bouche confirme : une attaque souple et ronde, de la densité, des tanins serrés et une longue finale. A Boire : 2019 – 2024.

1 étoile