



2006



Complètement rénové depuis son rachat par M. et Mme. Laviale en début de l'année 2000, le Château de Lussac est devenu une propriété majeure dans son appellation. Les meilleurs soins et les techniques les plus performantes de gestion sont mises en œuvre pour garantir une excellente qualité et obtenir des vins équilibrés (77 % Merlot et 23% Cabernet Franc) avec un bon potentiel de vieillissement. Les vignes sont taillées en guyot double. Des effeuillages et des vendanges vertes sont réalisés pour limiter la production et privilégier la qualité. La vinification a lieu dans des cuves thermo-régulées, suivie par une longue période de vieillissement dans des barriques en chêne français.



Vignoble

Appellation :	AOC LUSSAC SAINT EMILION
Superficie :	23,6 ha
Nature du sol :	argilo-calcaire, argilo-limoneux
Encépagement :	77% Merlot, 23% Cabernet Franc
Densité de plantation :	5500 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	30 ans
Mode de conduite :	Guyot double
Rendement :	34 Hl/ha
Production :	66 000 cols
Degré d'alcool :	13.5%
Mise en bouteille :	5 Juin 2008

Vinification

Vendanges mécaniques. Longue réception de vendange. Double tri : mécanique (Tribaie) et manuel.
 Macération pré fermentaire sur 1/3 des lots à 10°C durant 5 jours.
 Fermentation alcoolique longue en cuves inox thermo-régulées à 30°C.
 Macération post fermentaire à 30°C durant 12 jours.
 Fermentation malolactique pour 20% en fûts neufs et le reste en cuves.

Élevage

Il a été élevé sous 50% de fûts neufs et 50% de fûts d'un vin, en chêne français durant 16 mois.
 Mis en bouteille après un collage au blanc d'œuf et légère filtration.

Commentaire de dégustation

Robe brillante, rouge aux reflets rubis. Premier nez riche et complexe, de noix torréfiée. Après agitation, une douceur se dégage et les arômes évoluent vers des épices (poivre) alliées à de la cerise noire. En bouche, l'attaque est soyeuse et ronde et évolue sur une structure équilibrée et des notes de fruits noirs. La finale est longue et persistante. Solène VOUILLON. Octobre 2012

Récompenses

Médaille d'Argent : Concours de Mâcon 2009 / Médaille de Bronze: Japan Wine Challenge 2009 / Finaliste : Coupe des Crus de Saint-Emilion 2009

Notes

P : Revue du Vin de France (F) 13-15/20; Markus del Monego (G) 15/20; Nico Van Duyvenbode (CAN)88/100; Tast Pro / Bettane & Desseauve (F) 15/20; VinVinoLife (G) 87-88/100; Wine Spectator/J. Suckling 85-88/100 **L :** Bernard Burtschy - Foire aux vins09 89/100,***; Guide Hachette des Vins 2010 *; Grand Guide des Vins de France 2009/Bettane & Desseauve (F) 14/20; Hugh Johnson (UK) **