



2007



Le Château de LUSSAC a été fondé en 1876, et il est la propriété de Mme G. Laviale - Van Malderen et son époux Hervé depuis le millésime 2000. Le vignoble comme l'outil de vinification ont été rebâti. Le Château de LUSSAC produit aujourd'hui sur un terrain argileux et argilo-calcaire les meilleurs vins du Saint Émilionnais : un grand vin avec 77% de Merlot et 23% de Cabernet Franc et un second vin à base de Merlot ; Le Libertin de Lussac.



Vignoble

Appellation:	AOC LUSSAC SAINT EMILION
Superficie :	24,60 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 :	41 Hl/ha
Production:	106 632 cols
Degré d'alcool :	13%
Mise en bouteille :	16 Juin 2009

Vinification

Vendanges mécaniques. Double tri : mécanique (Tribaie) et manuel. Gestion parcellaire.
En cuve inox thermo-régulées.
Saignées sur les Merlots.
Fermentation alcoolique à 28°C.
Macération post fermentaire à 28°C.
Cuvaision totale de 26 jours.
Fermentation malolactique : 20% en fûts neufs et le reste en cuve.

Élevage

Il a été élevé sous 45% de fûts neufs et 55% 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

... « Ce 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 ».
Le Guide Hachette des Vins 2011.

Récompense

Médaille d'Or : 56^{ème} Concours des Grands Vins de France - Mâcon 2010

Notes

P: Falstaff (AT) 86-88 /100; Gault Millau (F) 11-12/20; Jacques Dupont (F) 14/20; Jancis Robinson (UK) 16/20; Mario Scheuermann (G) 84-85/100; Vino Magazine (BE) Very good; Weinwirtschaft/Harald Ecker (G) *** **L:** Gilbert & Gaillard (FR) 83/100; TheSouthwold Tasting (GB) 14,46/20; Grand Jury Européen ****/*****

Contact commercial

Hervé Laviale - t. 05 67 340 917 - f. 05 57 745 658 - rvi@chateaudelussac.com