



2009



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 :	32,54 ha - 27,19 ha en production
Nature du sol :	argilo-limoneux et argilo-calcaire
Encépagement :	77% Merlot et 23% Cabernet Franc
Densité de plantation :	5500 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	30 ans
Mode de conduite :	Guyot double, lutte raisonnée
Rendement :	34 hl/ha
Production :	95000 bouteilles
Degré d'alcool :	14,5% vol.
Mise en bouteille :	14 – 16 Juin 2011

Vinification

Récolte mécanique et manuelle.

Double tri : mécanique, selon le degré de maturité (Tribaie) et manuel

Macération pré-fermentaire sur 1/3 des lots à 10°C durant 5 jours

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées

Macération post fermentaire à 29°C durant 12 jours

Fermentation malolactique pour 1/3 en fûts neufs et le reste en cuves

Élevage

Château de Lussac 2009 a été élevé sous 50% de fûts neufs, 50% fûts d'un vin (chêne français) pendant 16 mois.

Collage au blanc d'œuf

Légère filtration à la mise en bouteille

Commentaire de dégustation

J'aime vraiment cela. Beaucoup d'extraction et riche en fruits (c'est un domaine de Hervé Laviale), mais celui-ci a aussi l'élégance, et vraiment un fruité admirable. Excellent rapport qualité – prix. 91+

New Bordeaux – Jane Anson – Avr. 2010.

Récompenses

Médaille d'Or : Concours Mondial de Bruxelles 2012 / Médaille de Bronze : Japan Wine Challenge 2012 / Commended : Decanter 2012.

Notes

P : Le Figaro Bernard Burtschy (F) 88-90/100 ; New Bordeaux, Jane Anson (GB) 91+/100 ; Tast Bettane 1 Desseuve (F) 14/20 ; Vino Magazine (B) ***/*** ; Weinwiser René Gabriel (CH) 18-18/20 ; Wine Spectator James Suckling (US) 87-90/100.

P : Guide Hachette (F) * ; Gilbert & Gaillard (F) 87/100.

Contact commercial

Jacques GUILLOT – 05.57.74.56.58 – 06.84.64.94.58 – jg@chateaufrancmayne.com

Tarifs : Cavistes : 10,75 € HT / Particuliers : 19,00 € TTC