Château Lescalle, Bordeaux Supérieur



Sur la commune de Macau-en-Médoc, près de Margaux, autour d'une chartreuse datant de 1875, le vignoble est complanté de merlot (dominant), cabernet franc, cabernet sauvignon et petit verdot. Le vin est élevé 12 mois en fûts.

Origine: Nous sommes sur un terroir particulier du Médoc, à Macau, sur la commune de Margaux. A la différence des grands crus classés tout proche tel que La Lagune, Dauzac ou Giscours… dont les vignes se situent sur des graves garonnaises avec alluvions marins, le château Lescalle lui est bien dans les paluds argileux généralement plus humide plus proche de la Gironde.

Encépagement: 65% merlot, 20% cabernet-sauvignon, 10% cabernet-franc & 5% petit verdot

Vinification: La vinification commence par une sélection parcellaire rigoureuse suivie d'un tri manuel sur table, puis un égrappage total des raisins. Le moût fermente en cuves inoxydables thermo régulées, avec une attention particulière à maintenir les températures autour de 28°C. Trois remontages sont effectués chaque jour pour favoriser l'extraction. La cuvaison est longue afin d'optimiser l'expression aromatique. On réalise de 1 à 3 soutirages. Un collage à l'albumine d'œuf est pratiqué après un essai préalable pour clarifier le vin. L'élevage se fait durant 12 mois en barriques de chêne français pour 30% du vin, dont 20 à 40% sont renouvelées en éléments neufs, en fonction du millésime.

Dégustation: Jeune, le nez sent les fruits rouges, le poivron et des fruits à noyaux, pruneaux puis vient la vanille du chêne. Le repos produit un bouquet subtil complexe où se mêlent aux fruits murs des épices et du bois et la finale devient soyeuse.

Potentiel de garde: 5-10 ans, ne pas sortir avant 4 ans de garde

Température de service: 16-18 °C

Association mets: On l'apprécie avec de la volaille et de la viande blanche...

- Terrines: Lièvre, faisan...
- Pierrade (boeuf)
- Echine (spiering), purée aux poireaux
- Rôti de veau aux champignons (« archiduc »)
- Dinde farcie
- ...