Château Lamothe Bouscaut Rouge, Pessac-Léognan



Nous sommes à Cadaujac, près de la Garonne, au sud de Bordeaux, dans l'appellation Pessac-Léognan, le vin préféré des Bordelais de souche. L'aire de l'appellation Pessac-Léognan se distingue de celle des Graves par ses communes qui abritent des crus classés en 1855. Le Château Lamothe Bouscaut, souvent confondu avec le second vin de Château Bouscaut, est en réalité un domaine indépendant qui fut acquis en 1999 par Laurent et Sophie Cogombles-Lurton, également propriétaires de Château Bouscaut. Ceci dit, les 8 hectares dédiés à la production de vin rouge sont traités par l'équipe du Château Bouscaut.

Origine: Les sols sont principalement constitués de graves (petits galets provenant des Pyrénées et descendus par la Garonne) et colluvions argilo sableuses. Le tout reposant sur un socle calcaire. Cette composition favorisent le développement racinaire responsable de la concentration du vin. Les colluvions argilo-sableuses enrichissent le sol en éléments nutritifs tout en assurant une rétention d'humidité optimale.

Encépagement: 65% merlot & 35% cabernet sauvignon

Vinification: Une vinification classique avec 12 à 18 mois de fûts de chêne dont 40% de fûts neufs.

Dégustation: Beau nez finement boisé avec une pointe briochée d'où ressortent des fruits noire, prune et réglisse. En bouche le vin est franc, gras, capiteux qui se termine avec des épices.

Potentiel de garde: 5-8 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Sophie Lurton le conseille avec des cailles aux figues, agneau au pruneaux.

- Côte de veau, crème et morilles
- ...