

Château Lussan

Christian PASTUREAUD

Le principal trait de votre caractère ?

Je suis sensible

L'occupation que vous préférez ?

J'aime faire de la moto

L'animal que vous voudriez être ?

Un panda

La qualité que vous appréciez le plus chez vos amis ?

Confiance et convivialité

L'histoire du château remonte au Moyen-Âge mais, depuis toujours, la vigne et le vin sont présents sur le domaine. La propriété viticole a d'abord appartenu aux moines d'une des plus importantes Abbaye de la région, avant d'être celle de la famille d'Esparbès de Lussan, dont certains membres étaient gouverneurs de la ville de Blaye. Riche de cette histoire, je travaille sur l'exploitation dans le plus grand respect de la tradition médocaine, en m'attachant à la qualité de nos vins qui sont, depuis 1876, souvent médaillés aux concours de Bordeaux et de Paris.



Château Lussan

BORDEAUX

Village : Pleine Selve

Surface totale du vignoble : 20 hectares

Type de sols : Sablo-argileux en majorité avec quelques parcelles de type sableux

Assemblage de cépages : 100 % Merlot

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle, encuvage, macération pré fermentaire si possible, fermentation alcoolique avec remontage, écoulage, fermentation malolactique

Notes de dégustation : La belle robe est sombre aux reflets jeunes violacés. Le nez minéral, assez discret, s'ouvre sur des parfums de sous-bois. En bouche, l'attaque charnue sur des tanins présents, soulignent les parfums de framboise. Le style est classique et facile.

Accords mets et vins : Fromage de chèvre frais

Récompenses :

Millésime 2015 : Double Médaille d'Or CWSA 2016, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016, Médaille d'Or AWC Vienna 2016, Médaille de Bronze Concours Mondial des Vins de Féminaise 2016

Millésime 2016 : Médaille d'Or Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2017



Château Lussan

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Pleine Selve

Surface totale du vignoble : 20 hectares

Type de sols : Sablo-argileux en majorité avec quelques parcelles de type sableux

Assemblage de cépages : 100 % Merlot

Vinification et élevage : Encuvage, macération pré fermentaire si possible, fermentation alcoolique avec remontages, écoulage, fermentation malolactique.

Notes de dégustation : La robe est d'une jolie intensité, s'ouvrant sur un nez délicat de sous-bois. La bouche est équilibrée sur une trame tannique délicate. Un fruit acidulé perce avant une finale fondue.

Accords mets et vins : Agneau grillé

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016, Médaille d'Or Sakura 2016, Médaille d'Argent AWC Vienna 2016, Médaille de Bronze Concours Mondial des Vins de Féminaise 2016

Millésime 2016 : Médaille d'Or concours International de Lyon, Médaille d'argent Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2017, Médaille d'Argent Concours Mondial des Vins de Féminaise 2017



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co