

LUSSAC SAINT-EMILION



Château HAUT-PIQUAT

LUSSAC SAINT-EMILION

CÉPAGES :

- Depuis 2018 : 80% Merlot ; 14% Cabernet Sauvignon ; 6% Malbec
- Avant 2018 : 80% Merlot ; 15% Cabernet Sauvignon ; 5% Cabernet Franc

PROPRIÉTAIRE : Jean Pierre RIVIÈRE

CONSULTANT : Hervé ROMAT

SITUATION : Aux abords du village de Lussac au Nord-Est de Saint-Emilion.

SUPERFICIE : 20 Ha

SOL : Plateaux calcaires et côtes avec argiles rouges.

CULTURE ET ÉLEVAGE : Culture raisonnée, retour progressif d'un travail du sol écologique ; effeuillage et vendanges en vert. Vinification en cuves inox à température douce avec petits remontages réguliers et élevages en fûts de chênes et cuves inox pendant 12 mois.

DÉGUSTATION :

Idéalement situé, Château HAUT PIQUAT produit un vin de garde fin et généreux d'un violet profond au nez complexe qui exhale des notes de fruits rouges et vanille. Les arômes sont équilibrés et harmonieux. Le nez est confirmé par le palais. Excellente longueur.

... NOTES DE DÉGUSTATION PAGE 2

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Il accompagne parfaitement les charcuteries, les viandes blanches et rouges, les gibiers ainsi que les fromages.

1. Cela fait plus de 15 ans que tous nos vins de propriétés sont cultivés et vinifiés en respectant les principes de culture raisonnée. Depuis 2015, le retour progressif du travail du sol a été mis en place avec l'emploi seul de fertilisants organiques.

2. A partir de la récolte 2018 la propriété est certifiée HVE 3 (Haute valeur Environnementale) « une reconnaissance officielle de la performance environnementale des viticulteurs », afin d'avoir une démarche écoresponsable reconnue.



NOTES DE DEGUSTATION



2020

2016

Château HAUT-PIQUAT

LUSSAC SAINT-EMILION



2019

2015

- 2022** ● Couleur pourpre soutenue aux reflets violine. Nez subtil de violette et cassis. Touche de vanille et pain grillé apportée par un élevage en chêne parfaitement maîtrisé. Bouche dense et complexe. Un Grand millésime de garde.
- 2020** ● **Médaille d'OR LYON 2023 & Médaille d'OR CHALLENGE INTERNATIONAL 2024**
JAMES SUCKLING 90/100 : « Robe rubis avec de discrets reflets violets. Nez alliant fruit et de subtils notes d'élevage. En bouche, c'est un vin corsé et frais qui ne demande qu'à s'épanouir. Les éléments sont là, la typicité est là, attendez 3 à 5 ans pour le déguster. »
- 2019** ● **Médaille d'Argent MÂCON 2022**
ANDREAS LARSSON 90/100 : « Couleur soutenue. Arômes de chêne neuf, de violette et de baies sauvages. Bouche ample avec une texture jeune mais ronde, des saveurs de baies écrasées, un chêne finement intégré et un léger piquant. Finale fraîche, longue et vigoureuse. »
- 2018** ● **Médaille d'Or CHALLENGE INTERNATIONAL 2021** : Robe grenat intense. Ce vin dévoile des notes de fruits rouges et d'épices avec une jolie pointe florale. Finale longue et harmonieuse. Un grand millésime qui se tiendra bien en cave.
- 2017** ● **Médaille d'Argent BRUXELLES 2021** : Un vin élégant avec du caractère. Au nez il se dévoile avec des notes de fruits rouges de cassis et de myrtille. Croquante et souple la bouche est harmonieuse. Un millésime qui commence à s'ouvrir pour vous dévoiler tous ses charmes.
- 2016** ● **Médaille d'Argent LYON 2022**
WINE ENTHUSIAST 89/100 : « Cette propriété, qui appartient à la famille Rivière, avec son élégant château, a produit un vin mûr et épicé, plein de tanins structurés, avec aussi des touches de cassis et d'acidité. On sent que c'est un vin musclé, assez fermé pour le moment mais qui va se développer avec le temps. A boire à partir de 2022. »
- 2015** ● **Médaille Or Bruxelles 2020**
GUIDE HACHETTE : « Né d'un assemblage de merlot(80%) et des deux cabernets, un vin flatteur par son nez tout en fruit, sur la cerise et les fruits noirs, puis par son palais charnu, d'une belle fraîcheur. »
- 2010** ● **Médaille d'Or CHALLENGE INTERNATIONAL 2024 & LYON 2024** : Robe grenat intense, ample en bouche. Un vin qui se dévoile avec des notes épicées, Des arômes de prune et de cacao. Tanins fins et soyeux. Un vin qui se tiendra bien encore en cave mais qui est parfait pour une dégustation immédiate. Un très grand millésime.
- 2008** ● **Médaille d'Or GILBERT ET GAILLARD 2017** : « Robe grenat soutenu à l'aspect évolué. Nez prometteur sur les épices douces, le moka, l'exotisme, le pruneau. La bouche affiche un équilibre harmonieux, des arômes épanouis et multiples, une structure parfaitement fondue. Un millésime léger, alerte et prêt. »