

LUSSAC SAINT-EMILION



LA FLEUR de Château HAUT-PIQUAT

LUSSAC SAINT-EMILION

CÉPAGES :
100% Merlot

PROPRIÉTAIRE : Jean Pierre RIVIÈRE
CONSULTANT : Hervé ROMAT

SITUATION : Aux abords du village de Lussac au Nord-Est de Saint-Emilion.
SUPERFICIE : 4 Ha

SOL : Plateaux calcaires et côtes avec argiles rouges.

CULTURE ET ÉLEVAGE : Culture raisonnée, sans herbicides, 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 pendant 12 mois (80% de barriques neuves et 20% de barriques d'un an) .

DÉGUSTATION :

Issu d'une sélection des meilleurs parcelles de la propriété, La Fleur de Château Haut Piquat est un vin à la fois rond et généreux. De couleur profonde, il exhale des parfums de fruits mûrs qui se prolongent harmonieusement en bouche.

... 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.



LA FLEUR de Château HAUT-PIQUAT

LUSSAC SAINT-EMILION



- 2022** ● Médaille d'Argent BRUXELLES 2025
ANDREAS LARSSON : 91/100 « Belle robe pourpre foncée avec des reflets violine. Nez pur aux parfums de fruits rouges et vanille. Un boisé léger parfaitement intégré. La bouche est complexe et ample. Très grand millésime de garde »
- 2020** ● Médaille d'or Challenge International DU VIN 2024 ET LYON 2024
Un vin puissant à la robe pourpre soutenue. Parfum intense de violette et de cassis avec des notes de boisés subtils et de pain grillé. La bouche est ample et ronde. Un grand millésime de garde
- 2019** ● Médaille d'or Challenge International DU VIN 2020
ANDREAS LARSSON : 92/100 « Paré de grenat limpide, ce lussac issu du seul merlot a été élevé une année au contact du chêne. Ce dernier lui a légué des notes boisées qui subliment des arômes de fruits noirs. Du classicisme bon teint qui anime aussi la bouche, dont on apprécie la rondeur, la concentration, les tanins fondus et la franche énergie en finale. »
- 2018** ● Médaille Or Bruxelles 2025
ANDREAS LARSSON & WINE ENTHUSIAST: 91/100 « Couleur pourpre foncé dense. Parfum intense de violette, de mûre, de prune et de cassis, avec une note de chêne neuf et de pain grillé. La bouche est dense et ronde avec une brillance moderne, des saveurs fraîches de fruits noirs et d'épices. La finale est longue et somptueuse. »
- 2017** ● Médaille d'or Challenge International DU VIN 2020
GUIDE HACHETTE 2021 : ★ « Ce Lussac issu du seul merlot délivre une belle complexité aromatique : petites baies noires, nuances vanillées et chocolatées. Croquante, souple, dotée de tanins fins, la bouche est harmonieuse. »
- 2016** ● Médaille d'or MACON 2019
WINE ENTHUSIAST : 91/100 « Cuvée d'excellence de cette propriété, ce vin est un pur merlot. Un vin mûr avec des notes de fruits noirs juteux et d'épices fumés dû au vieillissement en Barrique. Laisser vieillir ce vin pour permettre aux tanins riches de s'adoucir et de s'intégrer parfaitement à son fruité. »
- 2014** ● Médaille d'Argent BORDEAUX 2016
Un vin plein de charme avec une belle expression aromatique autour des fruits mûrs, du cuir et des épices. Tannins soyeux avec un boisé fondu et vanillé. Raffinement et finesse. A déguster pour un plaisir immédiat.