

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) .

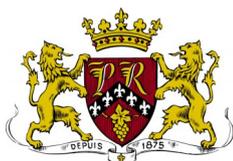
DÉGUSTATION :
Issu d'une sélection des meilleurs parcelles de la propriété, La Fleur de Château Haut Piquat est un vin à la fois rond et généreux. De couleur profonde, il exhale des parfums de fruits mûrs qui se prolongent harmonieusement en bouche.

... NOTES DE DÉGUSTATION PAGE 2

ACCORDS GASTRONOMIQUES :
Ce vin accompagne parfaitement toutes les viandes 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.



MAISON RIVIERE
RD 670 Contey 33330 Saint-Emilion
TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33

LA FLEUR de Château HAUT-PIQUAT

LUSSAC SAINT-EMILION



2018 **ANDREAS LARSSON** : 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 **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. »
 Médaille d'or MACON 2019

2015 **WINE ENTHUSIAST** : 91/100 « Un rouge fruité et juteux avec des arômes et saveurs de chocolats et baies. Corsé à mi-corsé, tout en rondeur avec des tannins doux et une finale savoureuse. Excellent dès maintenant, à son paroxysme en 2020. »
GUIDE HACHETTE 2016 « Les vignes de merlot à l'origine de cette cuvée ont bénéficié de soins précautionneux. Même attention au chai où la vendange a mûri dix-huit mois en cuve et en barrique. Il en résulte un vin dont la robe profonde aux reflets violines inspire confiance. L'olfaction est riche: mûre légèrement confiturée, épices, vanille. Gras, généreux, ample gourmand et charnu, le palais montre une belle présence tannique qui maintient habilement les saveurs et laisse espérer une bonne garde. »
JAMES SUCKLING : 91/100
 Médaille d'or CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2018
 Médaille d'or MACON 2018

2012 **WINE ENTHUSIAST** : 90/100 « Produit à partir des meilleures parcelles de la propriété, c'est un vin dense plein de fruits noirs mûrs. Ferme et structuré, il va ainsi pouvoir vieillir. Le fruit est présent, solide, mûr et accentué par une acidité finale parfumée. A boire dès 2018 »
GUIDE HACHETTE 2015 « Le merlot, seul maître à bord dans ce 2012, donne naissance à un vin plein de charme, qui emprunte le meilleur des qualités du cépage : belle expression aromatique autour des fruits mûrs, du cuir et des épices, souplesse, rondeur, onctuosité et tanins soyeux en bouche, le tout étayé par un boisé fondu et conclu par une longue finale vanillée. »
 Médaille d'or MACON 2014
 Médaille d'Argent BORDEAUX 2014

2011 **GUIDE HACHETTE** : ★ « Ce pur merlot né sur les meilleures parcelles du domaine libère à l'olfaction des notes pimpantes de griotte accompagnées de nuances torréfiés. La bouche, élégante et savoureuse, se révèle ample, juteuse et très fruitée, portée par des tanins encore jeunes mais sans agressivité. »