

LUSSAC SAINT-EMILION



Château HAUT-PIQUAT

LUSSAC SAINT-EMILION

CÉPAGES :

- Depuis 2016 : 80% Merlot ; 15% Cabernet Sauvignon ; 5% Malbec
- Avant 2016 : 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.

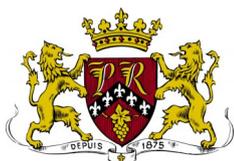
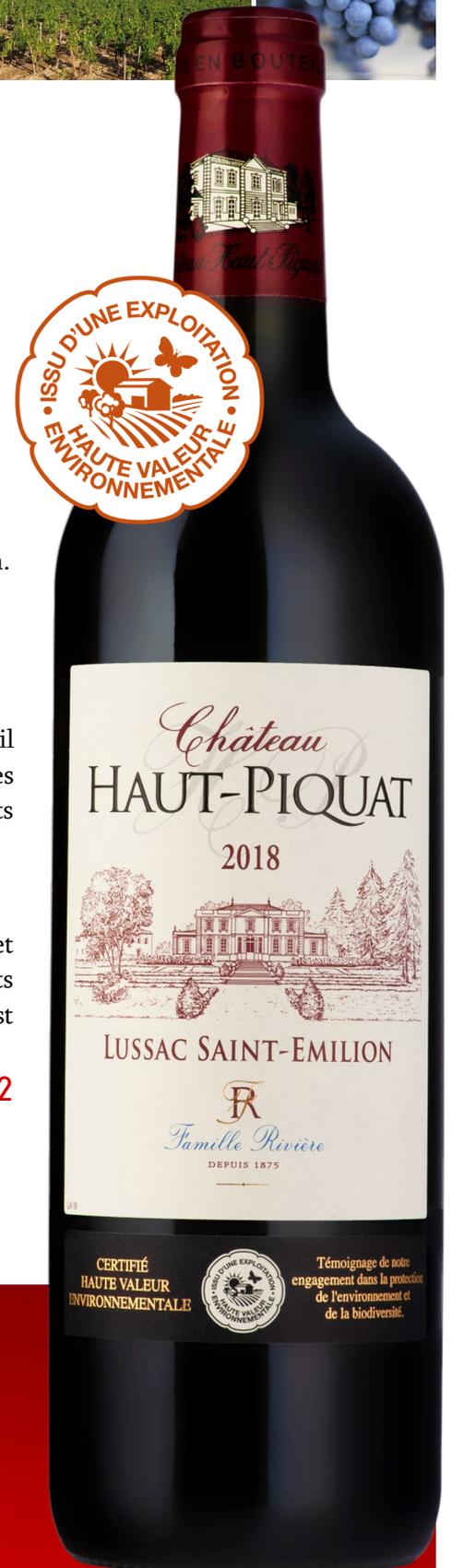
... NOTES DE DÉGUSTATION PAGE 2

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

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 (0) 557.555.951

Château HAUT-PIQUAT

LUSSAC SAINT-EMILION



2018 Médaille d'Or CHALLENGE INTERNATIONAL 2021

2017 Médaille d'Argent BRUXELLES 2021

2016 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 WINE ENTHUSIAST 89/100 : « Un merlot mûr marque ce vin généreux et fruité. Structuré avec des tannins denses et des notes de cassis juteux. La richesse en modération accompagne cet ensemble de tanins. »

Médaille d'Or BRUXELLES 2020

Médaille d'Or GILBERT ET GAILLARD 2019 : « Robe soutenue, reflets grenat. Nez mûr, accents terreux sous-bois sur fond de fruits compotés. Bouche aujourd'hui à maturité, ample, généreuse sur des parfums bien épanouis. Des qualités d'équilibre et de matière. La finale conserve de la fraîcheur. »

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. »

2014 Médaille d'Argent MACON 2017 : Joli nez, équilibré, bonne longueur, fondu et harmonieux

2012 Médaille d'Argent MACON 2014

WINE ENTHUSIAST 88/100 : « Propriété de la famille Rivière, propriétaire également d'un important négoce, cette propriété un vin aux tanins solides et profonds. À dominance Merlot, on retrouve un vin juteux plein d'arômes fruit noirs. La fraîcheur du millésime est encore bien présente. »

2011 Médaille d'Argent BORDEAUX 2014

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. »

