CHÂTEAU
LIVERSAN
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR
HAUT-MÉDOC



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LIVERSAN

2014

Haut-Médoc

CONDITIONS CLIMATIQUES

2014 débuta très précocement avec 15 jours d'avance au débourrement après un hiver particulièrement doux. La tendance printanière s'est rapidement inscrite dans le prolongement de 2013 avec des précipitations fréquentes toutefois avec des cumuls inférieurs. Le début de floraison, frais et très humide n'augurait pas une bonne récolte mais les conditions de mi-juin, plus chaudes et sèches ont permis d'homogénéiser la fin de la fleur, avec des cabernets bien noués. L'été 2014 se caractérise par des épisodes orageux fréquents jusqu'à presque mi-août avec très peu de possibilité de déficit hydrique pendant la période estivale. La véraison s'est étalée pendant plus d'un mois, a fortiori sur les merlots. C'est la fin du mois d'août particulièrement chaud et sec qui a permis l'établissement de contraintes hydriques sur les secteurs séchants, avec toutefois une taille de baie assez importante et un feuillage très dense, ayant continué de pousser très tard dans la saison.

Le Nord Médoc est la zone du bordelais ayant reçu le moins d'eau pendant la période estivale, et on pouvait régulièrement observer des phénomènes de restriction hydrique sur les secteurs de graves, laissant augurer un millésime plus clément chez nous.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La couleur est rouge rubis. Le nez évoque la prunelle avec une fine touche boisée. L'attaque est ample, sphérique où l'expression du merlot est dominante. Le volume est également offert par le boisé. L'ensemble est patiné mais une pointe acidulée vient apporter de la fraîcheur sur la finale. Cette construction rend ce millésime accessible maintenant où il paraît être à son apogée de plaisir.

Arômes fruités, notamment de cerises noires, de cassis et de prune, avec une légère note épicée. Bonne concentration en bouche et senteurs de fruits rouges au palais, prolongées d'un arrière-goût et d'une finale boisée. Tanins souples et à l'acidité rafraîchissante. Se marie parfaitement avec un rôti de bœuf ou d'agneau aux herbes, telles que romarin, ail et thym, et accompagné de panais, de céleris et de racines de persil cuits au four.

DE LA VIGNE AU VERRE

À l'approche des vendanges, les acidités sont importantes avec des baies de taille également élevée, diluant sensiblement le potentiel phénolique, finalement assez élevé au regard des millésimes précédents.

Les mois de septembre et octobre très secs (un été indien inespéré) ont alors permis d'attendre patiemment une maturité des pellicules optimales, tout en laissant évaporer l'eau des baies et ainsi assister à une concentration importante des composés phénoliques, très qualitative.

DÉGUSTATION

- **Concours de Bordeaux – Médaille d'or**