CHÂTEAU
LIVERSAN
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR
HAUT-MÉDOC



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LIVERSAN

2015

Haut-Médoc

CONDITIONS CLIMATIQUES

À relire, nos notes sur cette année, tout fût idéal enfin presque : l'hiver fût froid permettant un excellent repos végétatif et surtout la neutralisation de la vie parasitaire. Les pluies regonflent les nappes phréatiques, le retour progressif des températures printanières repousse l'éclosion des bourgeons. La période à risque pour les gelées est enjambée sans y penser et fin avril, la pousse de la vigne et les travaux reprennent, harmonieusement, force et vigueur. Mai nous préserve sans difficultés des maladie cryptogames et la floraison de juin est idéale. Les températures sont modérées, sur le début de juin et progressivement elles grimpent. Un premier stress hydrique intervient sur la nouaison, c'est idéal. Nous voyons se dessiner une récolte généreuse, homogène. Il n'est pas nécessaire d'intervenir sur les rameaux ou sur les grappes naissantes. La nature a calibré le vignoble au cordeau.

L'été semble sans fin, il fait beau mais le vignoble se dore et résiste bien, sans blocage ni flétrissement. Tout y est, si septembre est raisonnable la prédiction du chiffre 5 pourrait bien se réaliser !

Et non, en septembre, une partie du vignoble médocain bascule vers le côté obscur. En rive gauche ce sera un millésime bifide : tracez une parallèle au 45ième à hauteur de saint julien : au sud c'est l'été indien, au nord c'est l'été… mais à Londres ! 200 millimètres de pluie sur la période de maturité et celle des vendanges !

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Pour les adeptes de numérologie viticole, le chiffre 5 est une promesse. 45,55,2005 et 2015.

Le grand millésime attendu après 2010 à la gloire insolente. 5 ans c'est long ! Certes, les plus chanceux ont eu le très contrasté 2014 pour patienter, mais à quand le millésime qui rendrait le vigneron fier de son terroir ?

Le panel aromatique est large, les fruits rouges s'entremêlent. La matrice tanique sérieuse et mûre. Le cabernet semble dominé l'assemblage. Ce vin « monte » en bouche, il est longiligne et des notes de torréfaction semblent accompagner de plus en plus son évolution en bouteille. Ce millésime 2015 peut s'attendre en cave mais fera d'ores et déjà plaisir aux amateurs de cabernets sauvignons. L'équilibre est atteint et accompagnera formidablement des viandes rouges voire du gibier.

Débouchez maintenant nos 2015, ils sont élégants, racés et le goût de « reviens-y » nous fait oublier ce trop-plein d'eau de fin de parcours. Les fruits sont présents, mûrs, l'élevage mesuré en fait un bel ambassadeur des vins contemporains,

faciles et complexes.

DE LA VIGNE AU VERRE

Chez Liversan, les sols sont filtrants offrants peu d'inertie aux changements de temps. Nos beaux raisins seront cueillis mûrs mais un peu dilués, c'est une aromatique et un goût d'inachevé.

Le potentiel était tellement haut que la déception n'est pas trop marquée. Les vins, eux, devront gonfler à l'élevage. La saignée aurait eu du sens mais on ne refait pas l'histoire.

DÉGUSTATION

2015 fut un millésime remarquable au Château Liversan avec des conditions chaudes et sèches dès le printemps, peu de pression phytosanitaire. Les raisins furent récoltés mûrs et sains au moment choisi. A la dégustation, on trouve une robe limpide rouge opéra aux premiers reflets tuilés. Nez de fruits noirs confit et pruneau. Un vin élégant, aux tanins soyeux, avec un bois parfaitement fondu et utilisé pour soutenir la trame tannique naturelle. Belle persistance aromatique délicate. S'accordera très bien avec une un chapon farci aux marrons, un velouté de butternut automnale ou un gigot d'agneau aux champignons.

- **International Wine Challenge – Médaille d'argent**
- **Neal Martin, Wine Advocate – 90 pts**
- **James Suckling – 90 pts**