CHÂTEAU
LIVERSAN
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR
HAUT-MÉDOC



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LIVERSAN

2016

Haut-Médoc

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'année calendaire n'est pas le repère de la culture viticole : tout recommence après les vendanges. L'hiver 2016 commence par un mois de décembre estival qui précède une pluviométrie record avec plus de 400 millimètres jusqu'en février. L'inquiétude d'un débourrement précoce s'éloigna avec un mois de mars froid : pas de gel !

Le joli mois de mai fit place à une période pluvieuse et son cortège de champignons cryptogames. La fleur n'est pas à la fête mais tire son épingle du jeu et nous laisse entrevoir un autre millésime. L'été est lumineux, beau, sans excès, la véraison s'enclenche vite et bien, les sols de Liversan rentrent lentement dans une contrainte hydrique idéale.

La fraîcheur nocturne de la côte atlantique alterne avec de beaux jours chauds, les trames taniques s'affirment, les caractères identitaires de nos sols s'affirment.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La couleur est rouge encore un peu violacée. Le nez est acidulé, marqué par les fruits rouges ; la framboise notamment. La bouche est allongée, fine et délicate.

La trame tanique est assez serrée au toucher délicat. La finale est douce, la persistance moyenne mais présente, typique de ces sols de graves précoces.

DE LA VIGNE AU VERRE

Les parcelles arrivent à maturité au fur et à mesure des encuvages ; nous nous payons le luxe de vendanger par demi-journée, attentifs que nous sommes au jour de maturité de plus, qui fait la différence subtile entre un bon vin et un grand vin.

Nous sommes des passeurs d'émotions pas des cuisiniers ; le raisin est sublime, les fermentations se déroulent au gré du travail de nos chapeaux qui jour après jour, libèrent leur couleurs, arômes et tanins.

Côté élevage, chez Liversan, c'est une page blanche qui s'offre à nous. Quels bois pour quels cépages et pendant combien de mois ?

Des idées, pas de convictions, cependant une volonté inexpugnable : le bois au service du vin.

Alors : on goûte ?

DÉGUSTATION

2016 a été un millésime quasi-parfait au château Liversan. Tout s'est déroulé sans accroc majeur et les raisins vendangés furent de toute beauté. La couleur du vin est grenat profond, encore un peu violacée. Le nez est acidulé, marqué par les fruits rouges ; la framboise notamment. La bouche est allongée, fine et délicate. La trame tanique est assez serrée, au toucher délicat. La finale est douce, la persistance moyenne mais présente, typique de ces sols de graves précoces. Accord : chapon farci aux marrons, velouté de butternut automnale ou gigot d'agneau aux champignons. A consommer entre 14°C et 18°C. Pic de vieillissement entre 2023 et 2025.

- **James Suckling – 93 pts**
- **Roger Voss, Wine Enthusiast – 91 pts**
- **Yves Beck – 90 pts**
- **Neal Martin, Vinous – 90 pts**
- **Decanter – 90 pts**