CHÂTEAU
LIVERSAN
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR
HAUT-MÉDOC



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LIVERSAN
2017

Haut-Médoc

CONDITIONS CLIMATIQUES

La saison commence les pieds au sec. Il faut attendre février pour un retour des pluies conformes à la normale. Dès lors les sols sont chauds et humides, propices à un débourrement précoce et rapide, trop rapide. La sortie est généreuse, oui mais voilà nous ne sommes que le 16 Avril et la température chute, les saints de glace sont encore loin.

Et c'est à deux reprises que le froid s'abat sur le Médoc. Au soir du 29 Avril, Liversan accuse une petite perte par gel. Touché ou pas. En fait, le vignoble a pris froid sans geler et c'est au cours de la saison que nous constaterons le retard voire la perte de grappes localisées sur 10 hectares.

Nous nous consolons en regardant les autres vignobles, compatissants mais soulagés tout de même. Mai et juin sont sans surprise, la floraison groupée est belle. Les sols de Liversan se réchauffent plus vite que ceux d'Hanteillan. Le cycle de la vigne y sera plus court.

L'été n'est pas franchement beau mais la véraison se passe sans accrocs ; le potentiel tannique sera bon sans excès. Les vendanges sont saines mais plutôt tardives. Les sols chauds de Liversan s'accommodent plus facilement de ces conditions moyennes.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La couleur est violacée, la profondeur moyenne. Le fruit noir et le côté floral rendent le nez plaisant, nous retrouvons ici le côté froid du millésime. La bouche est moelleuse et allongée. Le tanin est mûr donnant l'expression de sol de graves en année fraîche. La finale est ronde avec une allonge modérée.

DE LA VIGNE AU VERRE

Les sols chauds de Liversan vous saluent bien. 2017 restera pour beaucoup une année de vinificateurs aguerris. Pas à Liversan. C'est le sol qui a fait le travail. Pour cette année encore, nous sommes plus spectateurs que acteurs. Nos raisins sont menés à maturité, les cabernets sauvignons sont vendangés à leur apogée. Le potentiel à extraire est moindre qu'en 2016 mais il est bon et présent. La vinification reste une extraction douce avec 3 remontages par jour. Nous plaçons un délestage (séparation du jus de son chapeau durant une nuit) quand nous souhaitons chercher une quantité de tanins plus importante. C'est mûr : nous pouvons extraire. Les macérations durent 3 semaines à 30 degrés

pour parfaire les extractions et privilégier la rondeur.

Ce millésime caractérise une année froide sans relief particulier. Les sols argileux ne sont pas à la fête tandis que ceux plus légers vont nous surprendre jusqu'à la mise en bouteille.

Les élevages en bois, comme 2016, sont reconduits. Ici aussi nous misons sur un « gonflement » des vins à l'élevage. Au final, nous mettrons en bouteilles 200 hectolitres de moins qu'en 2016, année référence...2017 c'est une vraie réussite à Liversan dans un millésime pas simple.

DÉGUSTATION

Après un millésime 2016 de référence, 2017 s'est avéré piégeux mais est une vraie réussite à Liversan. Couleur rubis brillant. Nez plaisant de fruits noirs et notes florales révélant toute la typicité des terroirs graveleux de la propriété lors d'une année fraiche. Fin, plaisant et engageant en bouche, les tannins soyeux et le bois parfaitement fondus rendent le vin très accessible. Finale aromatique plaisante de longueur moyenne.

- **Concours international de Lyon – Médaille d'or**
- **Roger Voss, Wine Enthusiast – 91 pts**
- **James Suckling – 90 pts**
- **Lisa Perroti Brown, Wine Advocate – 90 pts**