CHÂTEAU
LIVERSAN
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR
HAUT-MÉDOC



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LIVERSAN

2018

Haut-Médoc

CONDITIONS CLIMATIQUES

Que d'eau ! Ce fût l'année où tout a basculé : nous sommes passés d'une météo de printemps londonien à un été Sévillan et ça change tout. L'hiver fût froid avec de bonnes gelées, les réserves en eaux se sont bien refaites. Plus de 500 millimètres de pluie de décembre à mars, quand le Médoc reçoit en moyenne 800 millimètres. Les sols se sont réchauffés lentement, le débourrement en fît de même. Mai et juin : l'enfer, pluie et mildiou. Des récoltes détruites avant la fleur, seules une protection sans faille avec de l'intuition et un peu de chance nous ont permis d'arriver en juillet avec un vignoble sain. Cela valait la peine car la suite n'est pas du même tonneau : soleil, chaleur, jusque fin octobre. Le miracle a eu lieu : quel millésime !

Pour que le trop ne soit pas l'ennemi du bien, il fallait savoir ne pas attendre. Le vignoble était prêt au 27 septembre. Nos sols chauds nous livrent une vendange parfaite. La fraîcheur et la typicité furent notre guide pour les encuvages. Ne pas tomber dans un vin opulent et lourd mais, au contraire, prendre la tonicité et la profondeur de cette matière.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le vin est noir, l'aromatique nous plonge dans un univers de fruits noirs, les tanins bien mûrs très expressifs de nos graves, ce millésime gagne en profondeur. Nous touchons au but avec un vin bien structuré et très élégant.

DE LA VIGNE AU VERRE

Les fermentations se déroulent sans accros, à température plus basse que la normale, les remontages mesurés : les peaux libèrent sans contraintes anthocyanes et tanins. Les macérations sont de 15 jours environ, tout est déjà là et bien là.

Notre équilibre entre alcool et acidité est idoine, le millésime est bien né. A Liversan, l'élevage doit parfaire cette sapidité naturelle. Le choix de barrique à chauffe douce est fait, nous souhaitons une touche suave pour parfaire ce titan juvénile. Nous laissons le temps œuvrer et notre prochain rendez-vous est pris pour les assemblages finaux en décembre ou janvier.

DÉGUSTATION

La puissance au service de la douceur. Un printemps londonien et un été sévillan. Notre vignoble installé sur des horizons de surface filtrant a su absorber la pluie excédentaire du début de saison puis profiter merveilleusement bien des fortes contraintes hydriques de la phase de maturité. Une robe au rouge très intense presque noire. Un nez expressif aux arômes de fruits noirs. En bouche une belle attaque amenée par des merlots aux tanins soyeux. Le vin surprend par sa fraicheur qui accompagne le milieu bouche jusqu'à une finale longue et délicate. L'équilibre entre maturité et fraîcheur, concentration et élégance fait de 2018 un vin profond et aérien. La subtilité de ce terroir.

- **Concours international de Lyon – Médaille d'argent**
- **Challenge International du Vin – Médaille d'argent**
- **Decanter – Médaille d'argent – 91 pts**
- **James Suckling – 92 pts**