CHÂTEAU
LIVERSAN
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR
HAUT-MÉDOC



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LIVERSAN

2019

Haut-Médoc

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'été de feu et ses records de température battus jour après jour sont assurément le souvenir de 2019. L'hiver est doux, le printemps frais, la mi-juin marque le basculement vers la chaleur et la maturité des raisins sera affinée par le retour de la pluie tant attendue. Liversan a bien résisté grâce à un enracinement désormais bien ancré dans le calcaire.

L'intuition médocaine d'un été sec à supprimer les effeuillages ; tout le monde à l'ombre ! Ce n'est qu'en tout fin de cycle que nous aérons les grappes pour bénéficier au maximum du soleil de septembre à octobre.

Les pluies de fin de saison ont détendu les pellicules favorisant ainsi l'extraction des tanins et anthocyanes. L'eau a rendu le millésime plus juteux et friand.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Face à la douceur titanesque du 2018, 2019 offrira une concentration élégante avec un qualificatif qui sonne mal mais tellement vrai sur une table de gastronome : une grande buvabilité.

DE LA VIGNE AU VERRE

Les vendanges se sont déroulées du 30 septembre au 14 octobre.

Nous avons pu choisir notre niveau de maturité chez Liversan ; fraîcheur de fruits rouges sur les merlots et belles notes de cassis, réglisse sur les cabernets.

Notre élevage devra accompagner cette élégance sans la masquer juste la respecter dans sa pureté.

DÉGUSTATION

2019 deviendra sans doute la référence qualitative de la décennie. Après un hiver doux et un printemps frais, tout a changé en juin avec l'arrivée d'une vague d'air chaud (>40°C) et de la sécheresse. L'enracinement profond de nos vignes dans le terroir graveleux de la propriété a permis d'éviter les excès et de récolter des raisins sains à parfaite maturité. 2019 offre une couleur sombre et prononcée. Les notes pures de fruits noirs amenés par le merlot se fondent parfaitement dans une matrice tannique très fine, avec une fin de bouche sur des arômes de cassis et réglisse, amenés

par le Cabernet Sauvignon. On notera aussi une présence marquée de la barrique qui offre un beau potentiel de vieillissement au vin. Le palais est généreux, ample et dense.

- **Concours mondial des Féminalises – Médaille d'or**
- **James Suckling – 90 pts**
- **Andreas Larsson, Tasted – 90 pts**
- **Decanter – 90 pts**
- **Roger Voss, Wine Enthusiast – 90 pts**