

CUVÉE

Jardin — DE — LESTRUELLE



La tête de Cuvée du Château Lestruelle, Médoc Cru Bourgeois, est l'aboutissement d'un travail au vignoble comparable à celui d'un jardinier qui quadrille ses plantes, retourne la terre, se rejouit de voir des insectes, des coccinelles, des abeilles... Qui se félicite du fait que son jardin soit un petit monde indépendant qu'il entretient dans un monde plus global, mais en pensant toujours que son jardin est le meilleur et le plus beau. C'est avec cette grande attention que nous prenons soin de nos vignes.

La cuvée «Jardin» de Lestruelle est le résultat de notre travail le plus abouti en suivant les principes de la biodynamie et de l'agriculture durable. Elle est composée de parcelles issues de trois îlots. Ces îlots sont travaillés comme un véritable jardin, avec art et une attention de tous les jours. Nous avons extrait le meilleur de chacun pour produire ce vin unique. Une parcelle située sur une coupe calcaire, une autre sur argilo-calcaire et enfin une dernière sur un terroir sablo-graveleux. Nous avons assemblé les meilleures parcelles afin de faire un vin gourmand de grande personnalité. Le merlot sur terroir sablo-graveleux a été vinifié de façon à donner de la rondeur, de la sucrosité, des tanins souples et des arômes de fruits rouges chaleureux. Le merlot sur calcaire apporte la minéralité, la finesse tannique et la longueur avec des arômes plus épicés et fruits des bois. La dernière parcelle sur argilo-calcaire donne la structure et apporte de la complexité. Composé à 90% de Merlot, ce vin garde ainsi une grande souplesse, de la rondeur et du fruit. Durant l'élevage, les bois de chêne français ont été sélectionnés afin d'apporter au vin des notes torréfiées, grillées, vanillées toutes en accord avec son équilibre.

Nous avons déterminé le meilleur moment pour la récolte afin d'assurer une qualité de vin exceptionnelle. La vinification parcellaire s'est effectuée dans de petites cuves. Les cuvaisons furent très longues (plus de 30 jours) et les fermentations malo lactiques se sont terminées tardivement. Sans provocation aucune, nous avons laissé faire la nature et avons suivi ce vin dans chacune des étapes de sa gestation, accompagné des conseils de Stéphane Deroncourt et de son équipe.

L'assemblage a ensuite révélé tout le caractère d'un vin très suave et racé. Cette tête de cuvée est l'excellence du Château Lestruelle.

Patrick Bouey, Propriétaire
Pierre-Olivier Larrieu, Directeur des Châteaux

Maison Blanche et Lestruelle



FAMILLE BOUEY
Vignobles et Châteaux