

Château Larrivet Haut-Brion dans les Guides 2009

La région des Graves

356

Pessac-léognan

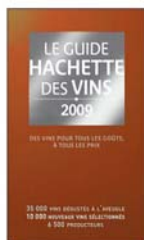
CH. LARRIVET HAUT-BRION 2006 ***
8 ha 25 000 23 à 30 €



Château, parc, environnement campagnard, cette propriété ne manque pas de charme ; le moindre de ses atouts n'étant pas son vin, comme le prouve ce 2006 qui a enthousiasmé le jury par la richesse de son expression aromatique autant que par sa structure. Ronde, souple et grasse, celle-ci met en valeur le bouquet, dont on ne sait s'il faut admirer la richesse, la complexité ou l'élégance. Ses arômes de fleurs, de pamplemousse, d'écorce d'orange, de pêche, de miel et de pain grillé, pour ne citer qu'eux, sont un ravissement et le seront tout autant dans deux ans. Très expressif également, le second vin, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion blanc 2006 (11 à 15 €) a obtenu une étoile.

CH. LARRIVET HAUT-BRION 2005 *
50 ha 120 000 30 à 38 €

Issu d'un assemblage équilibré entre le merlot et le cabernet-sauvignon, ce 2005 d'une teinte sombre, presque noir avec des reflets rubis, développe des arômes de fruits confits, de cerise noire et de vanille qui forment un ensemble harmonieux et gourmand. Le palais révèle une bonne matière marquée par la rondeur du fruit et par des tanins boisés, prélude à une longue finale vanillée et grillée.



BORDEAUX GRAVES

■ **Château Larrivet Haut-Brion**
PESSAC-LÉOGNAN

★

Ancien directeur de Montrose, Bruno Lemoine vient de prendre les rênes de Larrivet Haut-Brion. Le château produit avec régularité, depuis déjà quelques millésimes et avec les conseils de l'œnologue Michel Rolland, des vins de très belle facture. Doté d'un beau terroir sur les hauteurs de Léognan, non loin de Haut-Bailly, le cru bénéficie également d'un outillage de vinification moderne. Tout est mis en œuvre pour proposer, en blanc comme en rouge, un vin généreux et ample en bouche, qui se montre rapidement séduisant, mais qui est aussi capable de vieillir harmonieusement.

Les vins : le 2007 rouge est réussi, dominé par de beaux cabernet-sauvignon, racé et plein. Le 2006 est compact mais profond. Le 2005 est séduisant, avec une belle matière et un fruit mûr, tout comme le 2004, d'un beau classicisme. En blanc, le 2007 est éblouissant, combinant gras et nervosité. Le 2006 est tendre et savoureux, doté d'un bel élevage. Le 2005 demeure plein et suave en bouche, et le 2004, précis, évolue doucement sur le miel.

□ Pessac-Léognan 2007	prim. 16,5
■ Pessac-Léognan 2007	prim. 16
□ Pessac-Léognan 2006	25 € 14,5
■ Pessac-Léognan 2006	27 € 15
□ Pessac-Léognan 2005	32 € 15
■ Pessac-Léognan 2005	31 € 16
□ Pessac-Léognan 2004	14,70 € prim. 15
■ Pessac-Léognan 2004	14 € prim. 15

Rouge : 50 hectares.
Merlot 50 %, Cabernet-sauvignon 45 %, Cabernet franc 5 %.
Blanc : 10 hectares.
Sauvignon 60 %, Sémillon 40 %.
Production moyenne : 300 000 bl. an.

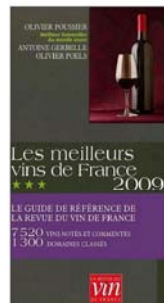
Château Larrivet Haut-Brion, 1, rue du Haut-Brion, 33850 Léognan.
Tél. : 05 56 64 75 51 Fax : 05 56 64 53 47
E-mail : larrivethautbrion@wanadoo.fr
Vente : au domaine
Visites : au domaine
Sur rendez-vous de 9 h à 11 h 30 et de 14 h à 16 h.
Propriétaire : Philippe Gervoson.
Directeur : Bruno Lemoine.

Promotion des étoilés

Ils sont promus

★

BORDEAUX
Château la Dauphine
Château Vrai Canon Bouché
Château Boyd-Canenac
Château Batailley
Château Larrivet Haut-Brion
Château Nairac



BORDEAUX GRAVES

Château Larrivet-Haut-Brion

✓/RDV

Contact(s) : Bruno Lemoine

84 av de Cadaujac
33850 Léognan
☎ 05 56 64 75 51 – ✉ 05 56 64 53 47
Email : larrivethautbrion@wanadoo.fr

Appellation principale : **Pessac Léognan**

Le Château Larrivet-Haut-Brion est la propriété de Philippe et Christine Gervoson depuis 1987. A force de travail, il rejoint les plus grands graves. De nombreux efforts à la vigne et à la cave sont réalisés. Philippe et Christine ont fait appel à Michel Rolland comme conseiller technique qui, associé à Bruno Lemoine, directeur et vinificateur, réalise des vins typiques de leur appellation. Ils sont d'un grand classicisme, cherchant le fruit et l'intensité, avec une belle trame sur les rouges et même une grande élégance. Le 2006 est très bien réalisé, avec une certaine matière au boisé précieux. En blanc, les élevages sont plus appuyés, 2005 a une telle matière qu'il commence à l'absorber et commence à livrer une version intense de fruits mûrs. Le blanc primeur 2007 ne s'est pas présenté au mieux lors de la dégustation et vu son niveau habituel nous réservons notre avis. Le rouge est une merveille, plein de nuance et de finesse, très floral et minéral, aux tanins très serrés.

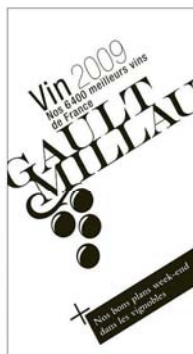
□ Pessac Léognan 2006 : 16,5/20	32 €
2005 : 16,5/20	25 €
2004 : 16,5/20	16/20
2003 : 16/20	
■ Pessac Léognan 2007 : (17,5)/20	31 €
2006 : 15/20	24 €
2005 : 18/20	
2004 : 15,5/20	
2003 : 17/20	

Surface du vignoble : 60 ha (rouges : 50 ha - blancs : 10 ha)

Cépages rouges : Merlot (28 ha) - Cabernet sauvignon (20 ha) - Cabernet franc (2 ha)
Cépages blancs : Sémillon (4 ha) - Sauvignon (6 ha)

Age moyen des vignes : 20 ans
Vendange manuelle : 100 %
Élevage : en fût neuf et ancien

Accès à la propriété : Depuis Bordeaux, sortie rocade n°18, direction Cadaujac. A Bouscaut tourner à droite vers Léognan, passer devant Carbonnieux-la-Louvière et Haut-Bailly. Larrivet-Haut-Brion est sur la gauche.



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION



84, route de Cadaujac
33850 Léognan
Tél. 05 56 64 75 51 - Fax. 05 56 64 53 47
larrivethautbrion@wanadoo.fr

Importante propriété au cœur de Léognan, entre Haut-Bailly et Smith Haut-Lafitte, bien reprise en main par Philippe Gervoson (de la famille des confitures Andros) et son épouse. Les vins, élaborés sous l'inspiration de Michel Rolland, sont de style moderne, en particulier les rouges, gras, vineux, chaleureux pour l'appellation, tandis que le blanc a beaucoup gagné en étoffe et en précision, mais manque encore de finesse. On appréciera le beau rapport qualité/prix du 2005. Joli blanc 2006, encore plus aromatique que le 2005, bien supérieur au rouge. L'arrivée du nouveau directeur technique Bruno Lemoine, le vinificateur du fameux Montrose 1990, devrait permettre au cru d'affirmer encore plus de personnalité.

PESSAC-LÉOGNAN 2005
Rouge | 2017 à 2025 | 31 € **16/20**
Brillante réussite, vin complet, généreux et élégant, doté de tanins très finement épiés, et en principe fait pour la longue garde.

PESSAC-LÉOGNAN 2004
Rouge | 2010 à 2014 | 23 € **14/20**
Joli nez de pruneau, un peu de cuir, souple, charmeur, commercial. Pas de fraîcheur.

Rouge : 45 hectares : cabernet sauvignon 50%, merlot 50%. Blanc : 9 hectares : sauvignon 50%, sémillon 50%. Production totale annuelle : 240 000 bl. Visite : Sur rendez-vous.

