

Château Larrivet-haut-Brion

Pessac-Léognan

Revue de Presse

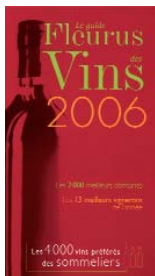


Guide Hachette - Edition 2006

Pessac-Léognan

Château Larrivet-Haut-Brion 2002*

Commandé par un château du XIX^{es}, entouré d'un parc de 13 ha, ce cru est aujourd'hui une superbe unité. Son vin est d'un bel aspect, avec une robe sombre et un bouquet qui s'ouvre sur de délicates notes de vanille et de grillé avant de passer à la noix de coco et à la cannelle. Soutenu par de solides tanins, le palais présente un bon équilibre entre le bois et le fruit. Une jolie bouteille à attendre quatre ou cinq ans.



Guide Fleurus - Edition 2006

Pessac-Léognan (blanc)

Château Larrivet-Haut-Brion 2002

Robe intense aux reflets verts. Nez opulent dévoilant des arômes de fruits exotiques (ananas, mangue) et de melon, rehaussés de touches épicées et d'une minéralité fine. Bouche grasse et opulente, marquée par des notes de torréfaction. Finale tout en longueur. Une bouteille encore fermée qui présentera dans quelques années de belles notes de torréfaction.

A boire à partir de : 2007. Maturité : 2008. A boire avant : 2012. Ouvrir : 1/2h avant. Servir : en bouteille à 8°.

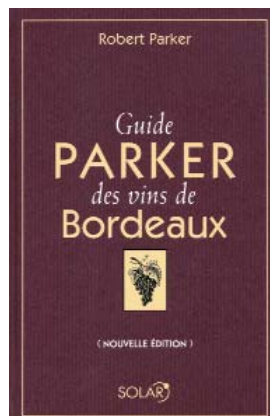
- Note de : 17/20 -

Pessac-Léognan (blanc)

Château Larrivet-Haut-Brion 1999

Robe or aux reflets dorés. Nez présentant des arômes de fruits exotiques (ananas, mangue), de pêche et de fleurs blanches (acacia) relevés de notes de vanille et de toast. Bouche souple d'une belle fraîcheur minérale. Finale sur des nuances de beurre et de toast. Un vin de caractère, complexe.

A boire avant : 2012. Ouvrir : 1h avant. Servir : en bouteille à 10°. Suggestion d'harmonie gourmande : un poisson en sauce. - Note de : 17/20 -



Guide Parker - Edition 2006

Château Larrivet-Haut-Brion
Pessac-Léognan

Mon classement des meilleurs Bordeaux rouges : Niveau Quatrième Cru
Château Larrivet-Haut-Brion

Rouge - Avis aux amateurs

Les étoiles montantes : Château Larrivet-Haut-Brion

Blanc - Avis aux amateurs

Les étoiles montantes : Château Larrivet-Haut-Brion

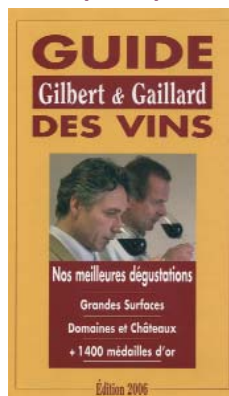
Mon Classement

Excellent : Château Larrivet-haut-Brion (rouge)

Très Bon : Château Larrivet-haut-Brion (blanc)

Meilleur Pessac-Léognan 2001, 2000, 1998 :

Château Larrivet-haut-Brion



Gilbert & Gaillard

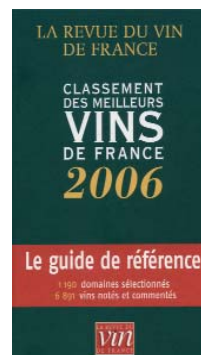
Guide des Vins - Edition 2006

Château Larrivet-Haut-Brion

A.O.C. pessac-léognan

Note de : 90/100

Millésime 2002 - Robe soutenue, aux reflets rouge vif, jeunes. Nez délicat, élégant. Les petits fruits noirs se mêlent à de fines notes grillées et torréfiées. La bouche est ample, structurée soyeuse. Les tanins fins tapissent délicatement le palais. La finale est encore ferme mais développe longuement des arômes fruités et réglissés persistants. Une grande réussite dans le millésime.



RVF - Classement des meilleurs vins de France - Edition 2006

Château Larrivet-Haut-Brion

Pessac-Léognan

Situé sur les hauteurs de Léognan, ce cru bénéficie désormais d'installations techniques performantes et progresse assez régulièrement dans un style moderne, avec des vins gras, puissants et bien mûrs, en rouge comme en blanc. Les conseils avisés de Michel Rolland ont conduit la propriété à adopter une discipline de travail plus rigoureuse. Le blanc a gagné en étoffe et rejoint, avec un boisé plus marqué, les grandes réussites des années soixante. Le rouge voluptueusement fruité tranche avec l'austérité des tanins d'autrefois. Les vins : tranquillement, ce cru construit sa réputation par la régularité et le caractère bien affirmé de ses vins. 2002 est une étape importante dans cette évolution, en raison de la précision aromatique supplémentaire du blanc, fait pour la garde, et de l'harmonie du rouge. Voici une valeur sûre de l'appellation même si l'on peut imaginer pour ce terroir des vins encore plus complexes et fins. S'il faut oublier le blanc 2003 est plein et moelleux.



Guide des vins du monde entier

Hugh Johnson - Edition 2006

Château Larrivet-Haut-Brion**

Pessac-Léognan rouge et blanc

Propriété à Léognan aux normes exigeantes. Michel Rolland consultant. Aussi 500 caisses de beau blanc fermenté en fûts. Nouveaux encépagements en 1999.

PRIMEURS 2006

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION Pessac-Léognan

Château Larrivet Haut-Brion Rouge 2006



16

Drink 2010-16

Mid crimson. Curious nose - sweet tea, relatively simple. Very round and supple on the palate - almost Californian ! Very pleasant drink already - the fruit seems to have gone into express development and the tannins are very fine. This could be very useful on an airline for early consumption.



16,5/20

Un échantillon très brillant, deux autres très beaux mais moins "dominateurs", le tout indiquant que le château a produit un de ses rouges les plus complets et les plus dignes des grands crus classés de l'appellation de son histoire !

Excellent corps, boisé très judicieux, tannins très expressifs et un peu moins "maigres" que chez quelques voisins, ensemble très consensuel..



15/20

Nez fermé, bois, bouche puissante, virile, dense, un peu trop de bois, mais une bonne matière derrière.

O : 2012 – G : 15 ans



14.5 – 15.5/20

Le vin se trouve dans une phase austère, avec une bouche droite et peu de charme. On perçoit toutefois une structure bien construite, mais qui doit encore se mettre en place.

the world's best wine magazine
Decanter



★★★★★

Very good condition, good density of fruit, rather jammy concentrated fruit, good ripeness, a little sweet/smoky, attractive wine, not much depth. 2010-16.
