

## CHÂTEAU 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 et chaleureux pour l'appellation, tandis que le blanc a beaucoup gagné en étoffe et en précision, mais manque encore de finesse. 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 2006

Blanc | 2009 à 2050 | NC **13,5/20**  
Nez très exotique, aux arômes de mangue, ananas, papaye et miel, bouche très riche et chaleureuse mais un peu en retrait sur le plan aromatique.

### PESSAC-LÉOGNAN 2006

Rouge | 2009 à 2015 | NC **14/20**  
Léger contraste entre le nez, exubérant, épanoui, aux arômes de fruits confits, de pivoine et résineux, et la bouche, très dense, s'appuyant sur une solide assise tannique encore un peu ferme.

### PESSAC-LÉOGNAN 2005

Rouge | 2009 à 2025 | NC **16/20**  
Brillante réussite, vin complet, généreux et élégant, doté de tanins très finement épicés, et en principe fait pour la longue garde.

### PESSAC-LÉOGNAN 2004

Rouge | 2009 à 2014 | NC **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 bt. **Visite** : Sur rendez-vous.



BETTANE & DESSEAUVE

# LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010



Minerva