

Lussac Saint-Émilion 2019

Château La Rose Perrière



Voici le fleuron du Château familial La Rose Perrière. Robert Parker et Antonio Galloni voient un grand potentiel dans ce vin et attribuent une note de 91-93 points ! Et ce n'est qu'une partie d'une série d'excellentes notes. Un vin qui fait l'unanimité !

Type	Rouge
Producteur	Château La Rose Perrière
Région	Bordeaux
Cépage	Merlot Cabernet Franc
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2029
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

91-93/100 Points Antonio Galloni - Vinous

« La cuvée Château La Rose Perrière 2019 s'annonce comme un véritable joyau. Riche et vibrante, l'édition 2019 impressionne par son énergie. Des saveurs de confiture de myrtille, clou de girofle, cuir neuf, menthol, pin et lavande. Ce Saint-Émilion de Lussac très expressif montre un grand potentiel. »

91-93/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« De couleur grenat-pourpre, la cuvée Château La Rose Perrière 2019 présente de séduisantes notes de prune chaude, mûre cuite et cerise noire, ainsi que d'anis étoilé, lilas et tapis forestier. La bouche mi-corsée à corsée offre des saveurs de fruits noirs avec une texture douce et veloutée et une fraîcheur harmonieuse. La dégustation se termine sur une longue finale parfumée. J'adore la façon dont le nom et l'étiquette reflète le style de cette magnifique cuvée ! » - Lisa Perrotti-Brown

Critiques et notes

Jeb Dunnuck : 91-93 points

« Une beauté de style moderne, le Château La Rose Perrière 2019 révèle d'élégantes notes de chêne ainsi que de framboise noire, de cassis, d'épices grillées et de violette confite. Il est riche, moyennement corsé, et possède de merveilleux tanins ainsi qu'une superbe finale. »

James Suckling : 91-92 points

« Un rouge souple et riche pour cette zone, mais toujours serré, précis et structuré. Des saveurs de mûre et de myrtille. Frais et clair. »

Falstaff : 92 points

« Grenat rubis foncé aux reflets violets et un délicat éclaircissement en bordure. D'élégantes nuances boisées, des notes de fruits des bois foncés, un soupçon de réglisse ainsi qu'une touche de nougat et de tabac. Complexe, substantiel avec des saveurs de cerises mûres, des tanins fins, une touche minérale et saline en finale. Un bonne longueur et potentiel de garde certain. »

Note de la rédaction

Jean-Luc Sylvain, tonnelier passionné et profondément ancré dans la région de Saint-Émilion, a voulu produire son propre vin. Il a ainsi acheté en 2003 le Château La Rose Perrière, situé à proximité immédiate de grands noms de Saint-Émilion tels que Figeac et Cheval Blanc, l'a remis en état et a commencé à faire du sacré bon vin. Le secret du succès de Jean-Luc réside non seulement dans les fûts faits à la main en interne, mais également dans les sols argileux et calcaires de Lussac, qui sont très similaires à ceux de ses célèbres voisins. Ainsi, son vin phare, le 'Château La Rose Perrière', a une nouvelle fois connu un succès incroyable lors de l'édition 2019 : Antonio Galloni, Jeb Dunnuck et le Wine Advocate attribuent 91-93 points ! Un Saint-Émilion exemplaire et une vinification maîtrisée à la perfection.

Note de dégustation

Cette cuvée de Saint-Émilion rouge rubis aux reflets violets offre un parfum luxuriant de cerises noires juteuses, de mûres et de compote de prunes noires, ainsi qu'une touche de graphite et d'expresso. En bouche, il est bien structuré, concentré, velouté, avec un fruit séduisant et un boisé épicé. Ce Lussac Saint-Émilion présente un caractère vif avec une longue finale, claire et minérale.

Accords mets & vin

Parfait pour accompagner du gibier, des aubergines grillées ou des pâtes à la sauce tomate maison.

Domaine

Le château La Rose Perrière est situé à Lussac, sur la rive droite de la Gironde à Bordeaux. Les célèbres voisins Figeac et Cheval Blanc sont situés à proximité. Le vignoble se trouve à Lussac Saint-Émilion, à proximité immédiate de l'appellation Saint-Émilion - et prospère sur un terroir de sols argilo-calcaires et donc de sols similaires à ceux de Saint-Émilion. Les moines y ont fondé un monastère au Moyen Âge et ont été les premiers à y cultiver la vigne. Jean-Luc

Sylvain, un tonnelier bien connu de la rive droite bordelaise, a acheté La Perrière en 2003 et a initié une importante rénovation de la cave, des locaux de stockage et du vignoble. Aujourd'hui, Jean-Luc est soutenu par ses enfants Claire et Rémi. Les fûts destinés à l'élevage des vins sont bien sûr fabriqués en interne. Ce que le château familial a réalisé en si peu de temps est remarquable ! La gamme reçoit régulièrement des récompenses, notamment de la part du Wine Advocate de Robert Parker. Et cela n'est pas seulement dû au savoir-faire du vigneron mais aussi à la spécificité du terroir.

Une cuvée 100 % maison

Le Château La Rose Perrière 2019 est une cuvée composée de merlot (90 %) et de cabernet franc (10%). Les raisins des coteaux argilo-calcaires ont été récoltés à la main dans de petites caisses et ont macéré à froid dans des cuves en acier inoxydable pendant 10 jours avant de fermenter dans des fûts de chêne neufs. Le vin a ensuite été élevé pendant 12 à 18 mois en chêne français (barriques et fûts de 500 litres). Tous les fûts proviennent de la tonnellerie interne, la Tonnellerie Sylvain.