



Jeudi 14 Avril 2016 à 19h00

Dégustation de Prestige des Vins de Château Larrivet Haut-Brion

«Cru de l'appellation Pessac-Léognan»

Appelé «Château de Canolle», ensuite «La Rivette», puis «Brion-Larrivet», ce n'est qu'en 1874 sous l'impulsion d'Ernest Laurent, négociant de renom de la Place de Bordeaux qu'il prendra le nom de «Château Haut-Brion Larrivet» pour devenir définitivement depuis 1929 Château Larrivet Haut-Brion, le toponyme Haut-Brion signifiant «petite colline». Le Château Larrivet Haut-Brion est enraciné sur deux des plus hautes croupes de graves de la rive gauche, pratiquement face au Château Haut-Bailly. Avec ses 72,5 hectares en production, assis sur des graves profondes, son vignoble est l'un des plus grands de l'appellation Pessac-Léognan.

La très haute réputation de ce cru remonte à 1898 lorsque le guide Féret, ouvrage de référence dans le monde du vin, classe Château Larrivet Haut-Brion comme «Cru exceptionnel» des Graves de Bordeaux.

En 1987, la famille Gervoson, propriétaire du groupe agro-alimentaire Andros, acquiert le Château Larrivet Haut-Brion et s'attelle à lui redonner ses lettres de noblesse. Le domaine compte alors 17 hectares de vignes et un parc boisé de 13 hectares. Fidèle à leur engagement humain et terrien, Philippe et Christine Gervoson s'attachent à reconstruire l'unité viticole du Château pour atteindre quelques années plus tard sa taille actuelle.

L'encépagement est classique pour l'appellation, sur les 61 ha alloués au vin rouge, le cépage Merlot y occupe une place importante puisque planté à 55%, le Cabernet-Sauvignon présent pour 40%, le reste étant planté par 5% de Cabernet-Franc.

11 ha de vignes blanches sont vouées à la production du fameux «Château Larrivet Haut-Brion Blanc», un vin blanc de grande qualité, ample et riche, largement dominé par le cépage Sauvignon présent à 80% associé au Sémillon pour les 20% restants.

Sous l'impulsion de Bruno Lemoine, oenologue en place depuis 2007, après avoir fait ses classes à Château Montrose à l'époque de la famille Charmolüe, les vins de Larrivet Haut-Brion ont gagné en précision, en raffinement, en élégance et rivalisent aujourd'hui avec les plus grands de l'appellation ! L'équipe technique est assistée des précieux conseils de l'oenologue Michel Rolland, l'un des plus influents consultants du vignoble Girondin qui prête son palais aux assemblages depuis 1995.

**Au programme de la soirée, que des millésimes d'exception . . .
en présence de Monsieur Bruno Lemoine, directeur de la propriété**

**> Château Larrivet Haut-Brion rouge
2011-2010-2009-2008-2005-2001**

Dégustation suivie d'un «dîner Vigneron» .

**> Château Larrivet Haut-Brion blanc
2010 en magnum**
**> Château Larrivet Haut-Brion rouge
1996 & 1990 en magnum**
**> Château Larrivet Haut-Brion blanc
2004**



Prix de la dégustation : **75,00€**

Prix du dîner : **60,00€**