



Jeudi 20 Avril 2017 dès 19h00

Dégustation de Prestige des Vins du Château Lafon-Rochet «Grand Cru Classé, Saint-Estèphe»

Situé au sud-ouest de l'appellation Saint-Estèphe, mitoyen de Lafite-Rothschild et de Cos d'Estournel, le vignoble de 45 ha d'un seul tenant s'étend sur une croupe présentant une grande variété de sols à dominante de graves sur sous-sol argilo-calcaire. On a recensé 15 types de sols sur la propriété, chaque type accueillant les cépages les plus adaptés. L'encépagement du vignoble se compose de 57% Cabernet-Sauvignon, de 37% Merlot, le reste étant partagé entre le Cabernet-Franc pour 2% et le Petit Verdot pour 4%.

Acheté en 1960 par Guy Tesseron, ce quatrième Grand Cru Classé possède une ravissante chartreuse de couleur ocre, dans le plus pur style XVIII ème. En 1999, ses enfants, Michel Tesseron et sa soeur Caroline Poniatowska reprennent la propriété. Cuvier et chai à barrique sont rénovés en 2000, ainsi que la façade du Château de teinte ocre, couleur soleil.

Début 2007, Michel Tesseron passe le relais à son fils Basile qui entreprend directement de replanter un peu plus de Cabernet-Sauvignon sur la propriété. S'entourant d'une équipe jeune et dynamique, Basile s'est également offert la complicité de Jean-Claude Berrouet, l'ancien vinificateur de Pétrus qui intervient au niveau de la vinification et de l'élevage des vins.

Aussi flamboyants que la façade ocre du Château, les vins de Basile Tesseron sont à l'image de l'énergie qui jaillit de ce beau terroir de Saint-Estèphe. Avec passion, humour et ambition, Basile poursuit le travail de ces prédécesseurs, transportant ainsi Lafon-Rochet à travers les âges.

Depuis quelques millésimes, le cru confirme qu'il a atteint le sommet de son art et rejoint aisément les ténors du bordelais !

Au programme de la soirée, que des millésimes d'exception, en présence de Monsieur Basile Tesseron

> **Château Lafon-Rochet
2011-2010-2009-2008-2006-2005**

Dégustation suivie d'un «dîner Vigneron»

> **Château Lafon-Rochet 2003-2000-1996**



Prix de la soirée : **140,00€**