

# Château De Rochemorin

## Château de Rochemorin Blanc 2024

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



### PRÉSENTATION

Les blancs du Château de Rochemorin sont des vins étonnants. Ils révèlent une expression particulière du cépage Sauvignon, sur ses notes d'agrumes et de fleurs, finement boisées. Leur élevage sur lies en barrique, soigneusement maîtrisé, ne marque pas les vins par le bois, mais sublime la richesse de la bouche et sert de support à une palette aromatique remarquable.

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2024 a connu des conditions climatiques extrêmes, avec des précipitations abondantes, un ensoleillement déficitaire et des températures fraîches, rendant la lutte contre les maladies de la vigne particulièrement délicate. Après une floraison un peu difficile, avec des phénomènes de coulure, une période plus favorable en août a permis une véraison homogène, suivie de vendanges rapides en septembre pour préserver la qualité des raisins. Ce millésime marque un retour à des dates de récolte normales.

#### VENDANGES

04 Septembre - 12 Septembre 2024

### LE VIN

#### CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

#### TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

#### DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts, brillante et limpide.

Le nez est expressif, marqué par des arômes de fruits jaunes et blancs, notamment l'abricot et la nectarine. Il gagne en complexité avec l'apparition de notes briochées et d'épices douces, comme le pain d'épices.

En bouche, l'attaque se montre onctueuse, suivie d'un bel équilibre entre volume et fraîcheur. La finale est tendue, rehaussée par une fine salinité qui prolonge la persistance et apporte de l'énergie. Un vin précis, à la fois gourmand et dynamique.

#### ACCORDS GOURMANDS

Filet de dorade royale accompagné d'un beurre citronné et de légumes croquants, curry doux de crevettes au lait de coco et citronnelle, risotto au fenouil et citron confit, poires pochées au thé blanc et épices douces.

#### SERVICE

Servir entre 9°C et 12°C

#### POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | [www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# Château De Rochemorin

## Château de Rochemorin Blanc 2024

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



### LE VIGNOBLE

#### TERROIR

Graves sur faluns.

#### SUPERFICIE DU VIGNOBLE

21,5 ha

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

13 ans

#### À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double.

Vendanges : Mécaniques.

### LE CHAI

#### VINIFICATION

Après débouillage, en barriques de chêne merrain.

#### ÉLEVAGE

Pendant 10 mois en barriques (35 % neuves) sur lies totales avec bâtonnage régulier.

### PRESSE & RÉCOMPENSES



"Un Pessac-Léognan blanc des Vignobles André Lurton, dont les arômes sont denses et purs, avec des notes parfumées de pomme rose Cripps, de craie écrasée, de mélisse et de minéraux salins. La bouche se poursuit avec une belle construction cohérente d'agrumes texturés, d'éléments minéraux poivrés et d'une acidité fraîche. Une belle pureté, avec de la texture, de la délimitation et de l'énergie. Délicieux, avec suffisamment de poigne pour le voir se développer au cours de l'élevage et sûrement en bouteille. Il offrira probablement un excellent rapport qualité-prix. (Dégustation en Primeurs)"

Chris Kissack, The Wine Doctor, 12/05/2025

92-94/100



(Dégustation en Primeurs), Bernard Burtschy, 02/05/2025

93-94/100



"Des arômes purs, une bouche nette, une texture ronde comme une gelée cristalline effleurant une acidité tendue : ainsi naît un vin blanc vibrant et tout en nuances. Le Château de Rochemorin séduit d'abord par son charme immédiat, puis captivé par sa profondeur. Des notes parfumées de pomelo, de citron et de mandarine confite s'échappent au nez, bientôt rejointes par des touches de miel de fleurs et de gelée de fruits. Sans que l'on s'en aperçoive, une minéralité jaillit, vive comme une eau de source. Chaque note glisse naturellement vers la suivante, composant un ensemble fluide, expressif et harmonieux. (Dégustation en Primeurs)"

Alexandre Ma, 28/04/2025

92-93/100



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com