

COEUR PERDU



Cœur Perdu Rouge 2020

AOC Lussac-Saint-Émilion, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Cœur Perdu est une micro-cuvée monocépage du Château de Barbe Blanche. Le nom de la cuvée fait référence aux écritures retrouvées dans les carrières de Barbe-Blanche lors du passage des soldats américains pendant la première guerre mondiale. A cette époque, fréquentes furent les histoires d'amours, parfois impossibles, entre ces soldats et les filles de la région. Ce vin confidentiel est issu du plus ancien cépage bordelais, le Cabernet Franc. Né de vieilles vignes, plantées sur un terroir remarquable argilo-calcaire, ce cépage historique nous offre ici sa plus belle expression. Très équilibré, élégant, ce vin présente une belle complexité aromatique, avec ses notes de fruits noirs (cerise), mêlées à de subtiles saveurs chocolatées. Seulement 1200 bouteilles produites chaque année.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de la fin du mois d'août ont été particulièrement bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

24/09/2020

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet franc 100%

TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

DÉGUSTATION

Couleur rouge profonde.

Nez élégant, marqué par des notes de fruits noirs, bien mûrs (cerise noire), auxquelles viennent se marier de savoureux arômes de chocolat, de caramel et de réglisse.

Bouche présentant un bel équilibre, avec une certaine tension et de la fraîcheur. On retrouve les notes gourmandes de fruits noirs (cerise) ; le tout légèrement chocolaté. Tanins assez fermes en finale. C'est un vin avec une jolie complexité aromatique, que l'on prendra plaisir à déguster dès à présent ou que l'on pourra laisser vieillir encore.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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

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

COEUR PERDU

Cœur Perdu Rouge 2020

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

0,2 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot Double

Vendanges : Vendanges mécaniques

LE CHAI

VINIFICATION

Vinification en cuve inox thermo-régulée. Macération d'une durée de 3 semaines.

ÉLEVAGE

Élevage en barriques de 500 litres, avec peu de bois neuf (1 0% maximum). Utilisation de grands contenants afin de préserver tout le fruit du cabernet franc. Durée d'élevage pour le millésime 2020: 14 mois.

PRESSE & RÉCOMPENSES

drinks
business

"Ce vin est magnifique et, peut-être pour l'instant, mon préféré parmi les trois micro-cuvées (mais j'ai toujours eu un faible pour la pureté aromatique et l'expressivité du cabernet franc). Il est intense et, surtout, intensément herbacé et floral - avec beaucoup de notes évidentes de cabernet pyrazine.

93+/100

En bouche, il est doux, un peu austère et retenu, ultra-doux à l'entrée et doté d'un cadre très élégant, stylé et lisse - un véhicule parfait pour les fruits noirs et les éléments subtilement floraux qui sont au cœur de ce vin. Pur, concentré, cristallin et très caractéristique du millésime. Sa personnalité est un peu obsédante et il possède cette tranquillité calme, semblable à celle d'une crypte, qui caractérise à la fois le cépage et le millésime. Il semble presque souterrain et reflète l'image sombre de son nom. Je le trouve magnifiquement composé et très harmonieux. Comme tous les meilleurs cabernets francs, il est un peu introverti et assez intellectuel."
Colin Hay, The Drinks Business, 06/12/2022



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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