



## DEGUSTATIONS SAISON 2024 2025

Date/thème	Présentation	Nom du vin	Etiquette	Millésime/Prix/Degré	Propriétaire	Région	Cépages	Couleur	Nez	Bouche	Avis
<b>Mercredi 5 février 2025 : Vin de Rouillac</b>  Jean-Christophe Barron nous organise une séance originale en 2 parties. Nous commençons par déguster 2 assemblages de blanc et 3 de rouge élaborés à partir de la récolte 2024, choisis sur 40 bouteilles et pour lesquels nous votons individuellement et anonymement pour notre préféré. Puis nous dégustons le blanc et rouge Château de Rouillac 2022. Les assemblages se font à partir des 29 parcelles et du vin de presse, avec l'appui du très réputé œnologue, Eric Boissenot devenu l'œnologue conseil du domaine, exerçant ses talents pour la première fois dans l'appellation de Pessac-Léognan, lui qui conseille notamment depuis toujours une grande majorité des premiers crus classés du Médoc (Lafitte-Rothschild, Latour, Margaux...). En accord avec la philosophie de Laurent Cisneros et de Jean-Christophe Barron, il travaille avec une grande précision la finesse et concentre la qualité des tanins avec une recherche constante du juste équilibre qui contribue à faire des vins de Rouillac une référence dans l'appellation Pessac-Léognan.	Le Château de Rouillac était la retraite du Baron Haussman qui affectionnait cette belle propriété et ses excellents vins rouges. Laurent Cisneros achète la propriété en 2009 et en fait un nouveau projet de vie, redynamiser un terroir de graves généreux et un outil de travail exceptionnel, y installer sa famille Sophie son épouse et ses 3 filles et satisfaire sa passion des chevaux. Il choisit d'engager la conversion de l'ensemble du vignoble en Agriculture Raisonnée avec pour objectif la certification Haute Valeur Environnementale. Il est aidé par Jean-Christophe Barron, le directeur technique, issu d'une famille de vignerons et maître dans l'art viticole depuis plus de 20 ans. Des cuves en inox thermo-régulées sont rassemblées dans un bâtiment basse consommation isolé par l'extérieur pour des vinifications (parcellaires, une cuve, une parcelle, un cépage) contrôlées avec une durée de cuvaison d'environ 22 à 25 jours selon les millésimes. Du matériel de dernière génération, des équipements performants adaptés, avec notamment l'installation d'un pigeur mécanique, assurent des vinifications et des extractions d'une grande précision. Sophie Burguet la maître de chai originaire de Bourgogne apporte dans ce travail quotidien toute sa passion et sa sensibilité féminine. Le chai est constitué exclusivement de barriques de chênes français des forêts de Bertrange, Jupilles et de l'Allier fabriquées par des tonneliers bordelais.	2 assemblages de Blanc BA et BB		<b>Résultat :</b> <b>44 pour BA</b> <b>35 pour BB</b>	L Cisneros Château de Rouillac Canéjan	Bordeaux Pessac Léognan		BA : Jaune pâle, reflets verts, propre  BB : Jaune pâle	BA : fruits, buis  BB : moins riche noisettes	BA : fraîcheur, sauvignon, gras, ample  BB : Plus complexe Attaque plus discrète, plus ronde	
	3 assemblages de rouge RGA RGB RGC		<b>Résultat :</b> <b>18 pour RGA</b> <b>25 pour RGB</b> <b>37 pour RGC</b>	L Cisneros Château de Rouillac Canéjan	Bordeaux Pessac Léognan	Dominante Cabernet  Dominante Merlot  Equilibre Cabernet/Merlot	RGA: Rouge intense RGB : Rouge intense  RGC : Rouge plus clair	RGA: Végétal Cassis  RGB : Fruits rouges Framboises un peu cuits RGC : Fruits moins intense	RGA: Belle attaque et matière RGB : Rondeur équilibre bouche riche  RGC : Belle finesse Equilibre fraîcheur		
	Rouillac Rouge		2022/13,5°/38 €	L Cisneros Château de Rouillac Canéjan	Bordeaux Pessac Léognan	Cabernet Sauvignon 66% Merlot 34%	Rubis presque noir	Fruits Léger Boisé	Equilibre et matière Attaque structurée et longueur		
	Rouillac Blanc		2022/13,5°/34 €	L Cisneros Château de Rouillac Canéjan	Bordeaux Pessac Léognan	Sauvignon Blanc 89% Sauvignon gris 9% Sémillon 2% 5 000 bouteilles/an	Jaune très clair	Buis pas agressif	Belle bouche Attaque discrète mais présente Du gras, de la rondeur beaucoup de matière De la longueur Fin de bouche, le buis revient	Garde 7/8 ans	