Château Laulerie

Comtesse de Ségur

AOC MONTRAVEL SEC 2010

Assemblage

80% Sauvignon - 20% Sémillon

Vignoble

Seules les vignes anciennes (40 ans) à faible rendement, situées sur les parcelles les mieux exposées, sont sélectionnées pour la vinification de cette cuvée du fait de la qualité et la concentration des raisins.
Ces vignes, plantées à haute densité (5 000 pieds/ha) sur des terroirs argilo-calcaires, sont conduites de façon traditionnelle : taille en Guyot simple, et enherbement naturel de tous les inter-rangs. Le soin apporté aux travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage de finition), et la pratique de la conduite raisonnée limitent les rendements à 45 hL/ha et favorisent la maturité et le potentiel aromatique des raisins. Un tri sévère sur pied précède la récolte sur ces parcelles haut de gamme, afin de sélectionner les grappes répondant aux critères de maturité, d'état sanitaire et d'homogénéité choisis.

Vinification et élevage

Dès son arrivée dans nos chais, la vendange égrappée connaît une macération pelliculaire à froid, d'une nuit, afin d'extraire les arômes variétaux, en particulier ceux du Sauvignon Blanc. Suivent ensuite un pressurage doux et un débourbage à froid. La cuvée « *Comtesse de Ségur* » effectue sa fermentation à basses températures (16 à 18°C) dans des barriques neuves de chêne français. Ce vin blanc haut de gamme prolonge son séjour en barriques par un élevage de quelques mois où un bâtonnage régulier remet en suspension les lies fines. Au contact du bois et des lies, la cuvée « *Comtesse de Ségur* » prend de l'ampleur, s'agrémente d'agréables notes boisées et affine son bouquet.

Dégustation

Au nez se mêlent des notes légèrement toastées, de buis et de fleurs blanches. Avec une belle acidité en attaque, la bouche présente de l'ampleur, du gras et une superbe fraîcheur, le tout enrobé par un boisé élégant.

Gastronomie et service

La grande richesse et le côté toasté de cette cuvée fera merveille en apéritif, avec poissons en sauce, viandes blanches, et surtout avec un bon fromage de chèvre. Désaltérant et intensément aromatique dans ses trois premières années, la cuvée « *Comtesse de Ségur* » peut aussi attendre quelques années : elle offrira alors des notes plus évoluées et plus fondues. A servir frais (13°C).

Revue de presse

Guide Gilbert & Gaillard 2010 millésime 2009: 87/100 *« Robe or clair. Nez marqué par les épices douces, le citron vert, les agrumes. En bouche un vin riche, charnu, aux arômes pleins de fraîcheur. L'élevage lui apporte un supplément de longueur et d'expression. Pour un poisson en sauce ou un crustacé. »*

Guide Hachette 2012 *millésime 2009* Coup de cœur
« D'un jaune doré brillant, elle propose un bouquet subtil de fleurs blanches et de buis, agrémenté de notes minérales et d'un très léger boisé. Tout en rondeur et en délicatesse, la bouche présente du gras, de la fraîcheur et toujours de arômes floraux enrichis de touches d'agrumes. L'équilibre est remarquable, ainsi que l'élevage, parfaitement fondu. Déjà savoureux, ce magnifique montravel pourra aussi être gardé en cave. »

Vignobles Dubard
Le Gouyat - 24610 St Méard de Gurçon - FRANCE
Tel : 05 53 82 48 31 - Fax : 05 53 82 47 64 contact@vignoblesdubard.com