

Château d'Eyran

Pessac-Léognan

2009

Histoire

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyran date du XIVE siècle.

En 1796, il devient la propriété de la famille de Seze qui le possède encore aujourd'hui. La restauration du vignoble est menée depuis 1984 par Brigitte et Stéphane Savigneux.

Vinification

Après des vendanges manuelles, une vinification traditionnelle, (cuvaison longue, thermo-régulation et remontages fréquents), le Château d'Eyran passe 12 mois en barrique de chêne.

Sols - Géologie

Le vignoble est de 20 hectares sur des graves sablonneuses et des graves sur argilo-calcaire.

Elevage :

12 mois en barriques de chêne.

Cépages :

50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot et 5% de Verdot.

Garde : 5 à 10 ans

Dégustation:

Couleur profonde de fruits rouges, nez griotte et cassis, la bouche est savoureuse, le fruit est relayé par des tanins mûrs et fondus.

Accompagnement

Plats traditionnels, viandes et poissons grillés, viandes en sauce, fromage

Commentaires de presse :

Guide Hachette 2013

« Ce 2009 plaide seul sa cause en faisant montre de souplesse et en déroulant de chaleureux arguments : fruits rouges mûrs, cassis et myrtille presque confiturés, une palette aromatique et généreuse. »

Guide Gilbert et Gaillard 2013, Or 88/100

« Belle robe, d'un rouge jeune et soutenu. Le nez est fruité, net. Et évoque le griotte et le cassis. La bouche est savoureuse, croquante. Le fruit est rapidement relayé par de tanins mûrs et fondus. La finale est ample, réglissée, persistante. »

Un vin presque parfait 2013, 2*

« La robe carmin est brillante et limpide. Le nez se donne avec plaisir sur des arômes de fruits noirs et des épices grillés. La bouche se fait délicate, la puissance bien maîtrisée par des tanins enrobés »

Guide Dussert-Gerber 2014

« Le 2009 associe structure et finesse : une bouche puissante, un vin charpenté, gras et corsé, très harmonieux. »

Le Point, Spécial vins Jacques Dupont , Septembre 2013 : 14/20

« Fruits noirs, gelée de cassis, poivre noir, bouche presque mûre assez souple, tanins mûrs, finale serrée. »

Récompenses :

Wine Enthusiast Rating : 89/100

Médaille de Bronze aux China Wine Awards 2012



Temperature : 17-18°C