



*“Toujours parmi les meilleurs
de l’appellation”
Robert Parker*

*“Dans les dix meilleurs vins
des satellites de Saint-Emilion”
Decanter*

Appellation : Lussac-Saint-Émilion

Propriétaire : Famille Bourotte

Directeur : Jean-Baptiste Bourotte

Œnologues-conseils : Équipe Michel Rolland

Orientation de la propriété : Château en viticulture raisonnée et engagé dans une politique environnementale globale

Superficie : 4 hectares

Nature des sols : limono-argileux

Encépagement : 100 % Merlot

Densité de plantation : 6 000 à 8 000 pieds/ha selon les parcelles

Âge moyen des vignes : 25 ans

Taille : guyot double et guyot simple

Travail du sol : entretien mécanique traditionnel, désherbage mécanique

Travaux en vert : éclaircissements si besoin à véraison

Vendanges : à la main en petites cagettes ; tri avant et après égrappage sur tables vibrantes

Cuves : en inox thermo-régulées

Vinification : parcellaire ; remontages manuels, cuvaisons d'environ un mois, pressoir pneumatique

Élevage : 15 mois en barriques de chêne français à grains fins (1/3 neuves, 1/3 un vin, 1/3 deux vins).

1 à 2 soutirages par an en fonction de la dégustation

Production : 18 000 bouteilles/an.

CHÂTEAU DU COURLAT CUVÉE JEAN-BAPTISTE / Lussac Saint-Emilion