

Patrick LAMOTHE, vigneron



Sauternes
Château Haut-Bergeron

Château la Fleur des Pins 2017



<u>Appellation</u>	Graves
<u>Type</u>	Blanc Sec
<u>Elevage</u>	Entonnage immédiat en fût de chêne dont 30 % neuves – durée de FA d'environ 3 semaines. Bâtonnage bi-hebdomadaire des lies durant 8 à 10 mois
<u>Cépage</u>	50% Sémillon, 25 % Sauvignon blanc, 25% Sauvignon gris
<u>Robe</u>	Jaune pâle, disque brillant
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : discret, frais, mentholé. 2d nez : agrumes, citron, pamplemousse, pêche
<u>Bouche</u>	Attaque franche, belle acidité (léger déséquilibre), mais de la souplesse, de la rondeur. Notes de pamplemousse, pomme granny. Côté boisé discret, longueur moyenne.
<u>Accord</u>	Apéritifs, coquilles Saint-Jacques, huîtres, poisson, ris de veau.
<u>Degré</u>	12,5°
<u>Tarif</u>	9,90 €

Château la Fleur des Pins 2016



<u>Appellation</u>	Graves supérieures
<u>Type</u>	Blanc liquoreux (80 g sucre/litre)
<u>Elevage</u>	Mêmes vignes que le blanc sec, mais vendangées plus tard, avec 80 de baies botrytisées. Entonnage immédiat en fût de chêne de 2 à 3 vins. Bâtonnage bi-hebdomadaire des lies durant 12 mois
<u>Cépage</u>	80% Sémillon, 20% Sauvignon blanc
<u>Robe</u>	Or, limpide, disque brillant, beaucoup de jambes
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : très ouvert, miellé, intense, fruits exotiques, abricot, coing 2d nez : fruits secs, figue sèche
<u>Bouche</u>	Très équilibré, ample, arômes de muscat, coing, déjà un petit peu évolué
<u>Accord</u>	Apéritif
<u>Degré</u>	13,5°
<u>Tarif</u>	9,90 €

L'Îlot de Haut-Bergeron 2016



<u>Appellation</u>	Sauternes
<u>Type</u>	Blanc liquoreux (105-110 g sucre/litre)
<u>Elevage</u>	En cuve inox thermorégulée durant 3 à 4 semaines environ. 10 à 12 mois sous bois Ouillages réguliers. Soutirages peu fréquents.
<u>Cépage</u>	80% Sémillon, 20% Sauvignon
<u>Robe</u>	Or soutenu, jambes lentes et abondantes
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : moins ouvert, miellé, beurré, brioché, intense, fruits exotiques 2d nez : fleur d'acacias, mangue, abricot, ananas, coing confituré
<u>Bouche</u>	Toujours très équilibrée, figues confiturées, pruneaux, complexe
<u>Accord</u>	Ce vin se déguste en apéritif, avec du foie gras poêlé, ou des coquilles Saint-Jacques.
<u>Degré</u>	13°
<u>Tarif</u>	13,50 €

Château Farluret 2016



<u>Appellation</u>	Barsac
<u>Type</u>	Blanc liquoreux (140 g sucre / litre)
<u>Elevage</u>	En fût de chêne dont 50% neufs, les autres d'un vin. 18 à 22 mois selon millésime avec ouillages réguliers et soutirages peu fréquents
<u>Cépage</u>	70% Sémillon, 25% Sauvignon, 5% Muscadelle
<u>Robe</u>	Vieil or
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : ananas confit, miel, 2d nez : figue, côté mentholé
<u>Bouche</u>	Puissante, belle matière, fruits confits, dattes, plus d'acidité que le précédent, donc plus de fraîcheur. Belle longueur.
<u>Accord</u>	Les accords mets et vins privilégiés sont plutôt en début de repas. Apéritif, foie poêlé, poisson en sauce, coquilles Saint-Jacques.
<u>Degré</u>	14°
<u>Tarif</u>	18 €

Château Haut-Bergeron 2013



<u>Appellation</u>	Sauternes
<u>Type</u>	Blanc liquoreux (150 g sucre/litre)
<u>Elevage</u>	En fûts de chêne dont 50% neufs. 18 à 22 mois selon millésime Ouillages réguliers Soutirages peu fréquents
<u>Cépage</u>	80 à 90% Sémillon, 10 à 20% Sauvignon
<u>Robe</u>	Or brillant
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : pamplemousse rose 2d nez : ananas, fruits secs, miel, mentholé
<u>Bouche</u>	Très sur le fruit, épices, vanille, belle longueur, acidité et légère oxydation en fin de bouche
<u>Accord</u>	Apéritif avec des toasts au foie gras, roquefort et autres charcuteries. Accord possible également sur des viandes blanches, des fromages de caractères ou des desserts peu sucrés. Résiste à des cuisines très épicées.
<u>Degré</u>	13°
<u>Tarif</u>	24,30 €

Château Haut-Bergeron 2015



<u>Appellation</u>	Sauternes
<u>Type</u>	Blanc liquoreux (160 g sucre/litre)
<u>Elevage</u>	En fûts de chêne dont 50% neufs. 18 à 22 mois selon millésime Ouillages réguliers Soutirages peu fréquents
<u>Cépage</u>	80 à 90% Sémillon, 10 à 20% Sauvignon
<u>Robe</u>	Dorée
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : abricot secs, miel, brioché, 2d nez : mentholé, beurré
<u>Bouche</u>	Equilibrée, beaucoup d'élégance, très complexe, très puissant. Fruits de la passion, litchees. Vin de longue garde (50-60 ans)
<u>Accord</u>	Idem vin précédent
<u>Degré</u>	14,5°
<u>Tarif</u>	25 €

Cuvée 114, 2010

<u>Appellation</u>	Sauternes
<u>Type</u>	Blanc liquoreux (220 g sucre/litre)
<u>Elevage</u>	Vignes plantées en 1860 sur le terroir d'Yquem, pré-phyllloxériques, non greffées, franchises de pied, rendement 3 hl/ha. Produit une année sur trois. En fûts de chêne neufs 1-2 mois. 36 mois avec ouillages réguliers, soutirage annuel.
<u>Cépage</u>	100% Sémillon
<u>Robe</u>	Cuivrée
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : pruneau 2d nez : notes d'oxydation, fruits secs, cocktail de fruits à l'alcool
<u>Bouche</u>	Pruneau cuit, abricots confits, finale élégante et belle acidité. Longueur exceptionnelle.
<u>Accord</u>	A déguster seul
<u>Degré</u>	13°
<u>Tarif</u>	83 €