

Château de Fieuzal - Pessac-Léognan Blanc - 2009



Situé au cœur du berceau des vins de Bordeaux, sur l'une des plus belles croupes graveleuses de l'appellation Pessac-Léognan, ce domaine historique fut pendant de nombreuses années un des fleurons de la région pour ses blancs. Il suffit d'avoir goûté quelques-uns de leurs millésimes des années 1980 pour comprendre à quel point Fieuzal contribua au rayonnement des graves blancs.

Tombé ensuite un peu en déshérence, il a fallu attendre la reprise du Domaine en 2001 par Lochlann Quinn, son actuel propriétaire irlandais, esthète, grand amateur d'art et de vins bordelais, pour que le Château de Fieuzal retrouve peu à peu son rang, un des tous premiers.

Monsieur et Madame Quinn ont surtout eu la géniale intuition et l'audace de confier en 2007 les rênes de la vigne et du chai à un jeune vigneron extrêmement talentueux, Stephen Carrier, qui va très rapidement s'illustrer par sa maîtrise et sa capacité à redonner aux vins du Château de l'éclat, de la précision et surtout une véritable expression de leur terroir de graves.

Ce Fieuzal 2009 inaugure une série de très grandes réussites pour les blancs du Domaine, qui, bien que très prestigieux et recherchés, ne représentent que 10 hectares sur les 75 que comptent aujourd'hui Château de Fieuzal. Voici un vin à la fois très complet, fin et élégant, qui s'inscrit pleinement dans la typicité des grands terroirs de Pessac-Léognan : notes fumées et iodées, quelques touches balsamiques, entre bergamote et camphre, évoquant la forêt des Landes toute proche, du mimosa, des herbes fines, des graines de fenouil, du citron vert, du pamplemousse et des fruits jaunes. En bouche, le sémillon apporte du gras, de la volupté, un côté soyeux, tandis que le sauvignon maintient une sensation de finesse et de fraîcheur.

Un vin à la structure impeccable, qui commence tout juste à arriver à sa première maturité, et qui a encore bien de la ressource ! Idéal sur un plateau de fruits de mer, en regardant les vagues sur l'Océan...

Château de Fieuzal - Pessac-Léognan Blanc - 2009



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Bergamote, camphre, aiguille de pin, graine de fenouil. Algues. Mimosa, herbes fines. Citron vert, pamplemousse.

Mirabelle, pêche blanche. Note légèrement fumée.

Bouche : Bel équilibre entre fraîcheur et densité de la matière en attaque de bouche. Toujours tonique et très aromatique. Très complet.

Accords mets-vins : Tous types de coquillages et crustacés, froids ou chauds, bruts ou en sauce.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui sur le fruit, et jusqu'en
2025 au moins.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pessac-Léognan

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon, sémillon

Culture : Raisonnée