

SAINT-ESTEPHE 2015

Château La Peyre



Situation : Le trait principal de l'histoire viticole de St Estèphe réside dans une progression qui se résume ainsi : paroisse du second cru de Médoc au début du règne de Louis XV, commune viticole honorée par le célèbre classement de 1855 avec 4 Grands Crus Classés. Désormais appellation contrôlée, St Estèphe fait partie du cercle fermé des grandes paroisses viticoles du

Médoc. La famille Rabiller a créé cette propriété dans les années 1946-47 sur environ 1ha. C'est en 1986 que René reprend les rênes du domaine, rapidement rejoint par son épouse.

Encépagement : 40 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot, 10 % cabernet franc, 10 % petit verdot.

Terroir : Les sols de graves de Marbuzet sont plantés en cabernet sauvignon. Les merlots dominent sur les sables et les argilo-calcaires du secteur de la Butte de Coutelin.

Température de Service : 17 à 18°C. Oxygénation en carafe recommandée 2 h.

Potentiel de Garde : 2020 à 2023, voire davantage.

Observations : ce cru de 8 hectares dans le voisinage de Haut-Marbuzet a la particularité de compter une large proportion de merlot dans son assemblage, ce qui le rend très affable. Il est élevé en barriques (40 % de bois neuf) pendant 15 mois. Il se pare d'une robe d'un rubis profond. Au nez, les senteurs de fruits mûrs prédominent avec des effluves de cassis écrasé et de poivre. Le palais traduit la maîtrise du vinificateur par sa typicité et son profil immédiat, à la fois imposants et doux. D'un grand équilibre, le milieu de bouche est plein, généreux et évolue vers une finale élégante dotée d'une rétro-olfaction de cassis.

Accords : Pigeon en cocotte aux pleurotes et à l'ail rôti, gigole de chevreuil sauce au grand veneur...

