

L'OUTSIDER DE PESSAC-LÉOGNAN



En 1999, Bordeaux Sciences Agro, Ecole Nationale Supérieure d'Ingénieurs Agronomes a redonné vie au Château Luchey-Halde disparu 80 ans plus tôt. Dès l'époque romaine, des vignes étaient présentes sur le terrain de l'exploitation. Au fil des siècles, de nombreuses propriétés ont disparu au gré des crises et du fait de l'extension de l'aire urbaine.

En 1920, le vignoble du Luchey est arraché à son tour mais préservé de l'urbanisation grâce au ministère des armées qui décide d'en faire un terrain d'entraînement militaire. Quand l'armée revend le terrain en 1999, Bordeaux Sciences Agro voit là l'occasion de recréer entièrement un vignoble, et d'en faire une vitrine de son savoir-faire.

LABEL HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



La complexité d'expression des vins rouges produits à Luchey-Halde traduit la présence d'un très grand terroir. En effet sa proximité avec les prestigieux grands crus que sont le Château Haut-Brion 1er Grand Cru Classé ou le Château Pape Clément Grand Cru Classé ne font que renforcer ce fort potentiel. J'ai découvert ce château et son équipe attachante il y a plus de 10 ans alors que je travaillais au service d'un grand distributeur suisse reconnu. Depuis la qualité des vins n'a cessé de me surprendre. A la note fumée typique de la région s'ajoutent des nuances crémeuses sur un fond frais de framboise très étonnant. Le nez de ce vin évoque tantôt Pomerol, tantôt les Graves, tantôt un arôme de fruits noirs retrouvé dans la Syrah. Le toucher en bouche possède la noblesse des plus grands ainsi qu'une texture caressante et raffinée. Cette délicatesse nous incite à le boire maintenant mais pour avoir goûté d'anciens millésimes, ce vin a le potentiel de se bonifier dans le temps. Un outsider comme on en voit rarement à Bordeaux avec un rapport qualité prix exceptionnel.

TARIFS HORS TAXE 2021 // TVA non applicable, Art. 293B du CGI

BOUTEILLES // 75 CL PRIX UNITAIRE

Château Luchey-Halde 2014	29.50
Les Haldes de Luchey Rouge 2016	19.60
Les Haldes de Luchey Blanc 2016	18.00

DEMI-BOUTEILLES // 37.5 CL

Château Luchey-Halde 2015	17.70
Les Haldes de Luchey Rouge 2017	12.70

MAGNUMS // 1.5 L

Château Luchey-Halde 2015	62.50
Les Haldes de Luchey Rouge 2018	42.50



Alann Gauci Vins

0692 31 21 45

champagne.senez.reunion@gmail.com

www.alanngaucivins.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter son verre public dans la poubelle.





CHÂTEAU LUCHEY-HALDE 2014

PESSAC-LÉOGNAN

40% Cabernet Sauvignon –
35% Merlot - 25% Petit Verdot.

Eloge de l'équilibre.

Ce millésime révèle au nez des arômes de fruits rouges. Des touches épicées et toastées donnent au vin une belle complexité. En bouche, l'attaque est souple et ronde. On retrouve des notes fruitées et épicées, les tanins sont délicats et fondants. La finale est longue et subtile.



LES HALDES DE LUCHEY 2016

ROUGE

PESSAC-LÉOGNAN

60% Merlot – 33% Cabernet
Sauvignon - 7% Cabernet Franc.

Un millésime prometteur !

Second vin du Château, il présente une belle robe violette. Le nez dévoile des notes de fruits rouges sauvages (framboises et fraises) qui précèdent des arômes de réglisse. L'attaque est douce, très agréable avec des tanins veloutés, soutenus par une belle fraîcheur. La finale, longue, révèle des saveurs de fruits mûrs.

Plaisir immédiat garanti!



LES HALDES DE LUCHEY 2016

BLANC

PESSAC-LÉOGNAN

54% Sémillon – 27% Sauvignon Blanc
-19% Sauvignon Gris.

Minéral et frais.

Ce vin possède une robe jaune pâle brillante. Le nez présente une belle minéralité, complétée par des arômes d'agrumes et de pêches blanches. En bouche, on retrouve des notes de pamplemousse et de fleur d'acacia. Portée par un bon équilibre entre l'acidité et le gras, la finale est persistante. A goûter sur un tartare de poisson au fruits de la passion.



CHÂTEAU LUCHEY-HALDE 2015

PESSAC-LÉOGNAN

47% Cabernet Sauvignon –
33% Merlot - 20% Petit Verdot.

Grand Millésime !

Ce vin présente une robe d'une belle brillance. Le nez est finement poivré avec des touches de cassis et de noisette. En bouche, l'attaque est fraîche avec des notes florales de violette et un soupçon de framboise et de cacao. Les tanins sont souples et fin. La finale est riche et gourmande.



LES HALDES DE LUCHEY 2017

ROUGE

PESSAC-LÉOGNAN

56% Merlot – 35% Cabernet
Sauvignon - 9% Cabernet Franc.

Soyeux et léger.

D'un rouge violette, ce vin présente au nez des arômes de fruits rouges intenses (cassis, framboise, noyau de cerise), notes épicées. En bouche, l'attaque est souple avec des notes poivrées présentes. La bouche est ronde, les tanins sont soyeux. On retrouve des notes de fruits frais en milieu de bouche. Une touche boisée en finale portée par une belle trame tannique.



LES HALDES DE LUCHEY 2018

ROUGE

PESSAC-LÉOGNAN

64% Merlot – 30% Cabernet
Sauvignon - 6% Cabernet Franc.

Fruité et dense.

Ce vin présente au nez des arômes de fruits mûrs (framboise, prune) soutenu par de fines notes boisées. Le vin est rond en bouche, porté par des notes fruitées, les tanins sont souples. La finale est ronde et équilibrée, les notes de fruits mûrs sont accompagnées par une belle fraîcheur. Un vin au charme indéniable.