Château de Fieuzal Rouge, Pessac-Léognan GCC



Porté par la vision de l'Irlandais philanthrope Lochlann Quinn, profondément engagé dans la préservation de la nature et le développement durable, ce grand cru de Pessac-Léognan exprime toute la personnalité d'un terroir d'exception. Il séduit par son alliance de puissance maîtrisée, de raffinement et d'une remarquable capacité à traduire l'identité des grandes graves bordelaises.

Origine: Niché dans un véritable écrin de verdure au cœur de Pessac-Léognan, le vignoble de 75 hectares s'étend sur un magnifique terroir de graves günziennes reposant sur des sous-sols d'argile et de sable. Les parcelles sont entourées de bois, de prairies et d'espaces naturels favorisant la biodiversité, tandis que l'influence océanique assure une maturation lente des raisins et préserve leur fraîcheur.

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement parcelle par parcelle à parfaite maturité puis rigoureusement triés. Chaque lot est vinifié séparément afin de préserver l'expression de chaque terroir. Les fermentations se déroulent en cuves inox, béton et bois avec des extractions douces privilégiant l'élégance à la puissance. L'élevage se poursuit durant 12 à 18 mois en barriques de chêne français, dont une proportion de contenants neufs soigneusement adaptée au millésime.

Dégustation: Le cassis mûr, la mûre sauvage et la cerise noire se mêlent à des notes de cèdre, de graphite, de tabac blond et de truffe naissante. La bouche impressionne par sa texture soyeuse et sa précision : les fruits noirs s'appuient sur une trame fraîche et minérale, tandis que des nuances de fève de cacao, d'épices douces et de pierre chaude prolongent la dégustation dans une finale longue, racée et élégamment fumée.

Potentiel de garde: 10-20 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Il accompagne parfaitement une côte de bœuf maturée, un filet de chevreuil, un carré d'agneau aux herbes ou encore des fromages affinés à pâte dure.