



● Château Tour Haut-Caussan Médoc

12185516

Historique

La Revue du vin de France : Philippe Courrian a fait de ce château l'une des références des Crus Bourgeois. Il se rapproche du style de Haut-Marbuzet dans les grandes années à merlot.

Reconnaissance

- Revue des vins de France : Spécial classement des crus bourgeois. 540 vins dégustés sur 3 millésimes. Seulement 8 vins retenus, dont le Haut-Caussan pour la catégorie Cru bourgeois exceptionnel, la plus élevée de ce classement. Un cru bourgeois exceptionnel doit se situer en qualité au niveau d'un 3e cru classé de 1855 et une régularité attestée sur une vingtaine d'années. - Guide Bettane Desseauve : « Phillipe Courrian a porté ce cru à un niveau de notoriété jusqu'ici inconnu par des moyens simples (une conduite raisonnable de la vigne et un élevage soigné en barrique neuve), empruntés aux meilleurs crus classés. » - Robert Parker, : Château Tour Haut-Caussan classé catégorie Excellent. - Guide Hachette des vins : Dans les 10 dernières années, il a été noté 5 fois exceptionnel et 4 fois remarquable. - Encyclopédie des vins de Oz Clarke : « This is one of the top Crus bourgeois in the Médoc AC. » - Decanter : Highly Recommended - Gault Millau : 91 % - Le Point n° 1549 : 17/20 et il a reçu le coup de cœur

Pays	France	Producteur	Château Tour Haut Caussan
Région viticole	Bordeaux	Cépage(s)	50% cabernet sauvignon, 50% merlot
Appellation	Cru Bourgeois Supérieur	Conservation	12 à 20 ans
Service	18° en carafe si possible.		

Description

Oeil

Robe profonde, grenat intense.

Nez

Riche et complexe, sur des arômes de prune, de café et de torréfaction. Suit une concentration d'arômes de fruits rouges bien mûrs (cassis, mûre, cerise). Finale sur des notes de vanille, de tabac et de cacao.

Bouche

On retrouve en bouche la complexité que l'on avait au nez. Beaucoup de volume, belle structure tannique, très bien équilibré. Longueur en bouche remarquable.

Accord mets/vin

Joues de veau braisées, viandes rouges rôties, filet de bœuf en croûte, magret de canard aux cerises, noisette d'agneau au romarin ou à la sauce au vin , fricassée de champignons sauvages, fricassée de rognons et de ris de veau, confit de canard, steak frites, carré de cerf

Commentaires

Élevé 18 mois en fût de chêne (33% neuf). Aucun désherbant chimique. Vendange manuelle. Table de trie. - Terroir exceptionnel constitué de coteau argilo-calcaire, plateau de graves pyrénéennes sur argile rouge.

En une ligne

Un grand Cru Bourgeois du Médoc rappelant le Haut-Marbuzet par sa rondeur et sa finesse.