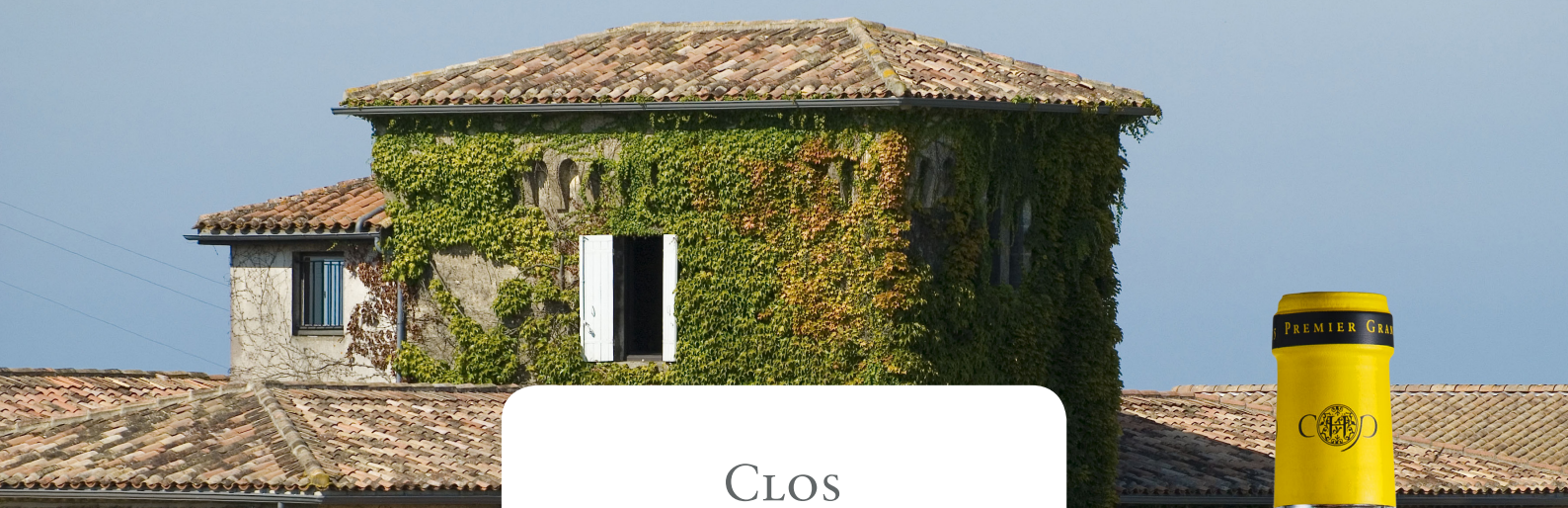




CLOS HAUT-PEYRAGUEY

Clos Haut-Peyraguey est le plus petit des 1ers Grands Crus Classés de Sauternes en 1855. Sa superficie est de 8.5 ha, dont 8 sont situés d'un seul tenant, à l'intérieur d'un enclos, sur la pente nord-est de la propriété, en face du Château d'Yquem. Peyraguey dont le nom signifie colline ou promontoire, est une ancienne baronnie acquise au XVIIIème siècle par le président du parlement de Bordeaux. Monsieur Lafaurie se rendit acquéreur du domaine à la révolution. En 1879, le domaine a été scindé en deux : les terres les plus élevées en haut de la colline de Bommes seront nommées Clos Haut-Peyraguey. La famille Garbay-Pauly sera propriétaire du domaine à partir de 1914, jusqu'à l'acquisition fin 2012 de ce 1er Grand Cru Classé par Bernard Magrez.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation : Sauternes

Lieu : Bommes

Superficie : 17 hectares

Encépagement :
95% Sémillon et 5% Sauvignon Blanc

Age des vignes : 40 ans

Densité de plantation : 6 666 pieds par hectare

Nature du sol :
Sol gravelo-sableux sur sous-sol argileux

Mode de conduite du vignoble :

- Viticulture raisonnée
- Travail mécanique des sols, avec enherbements sur certaines parcelles
- Travaux manuels traditionnels (épamprage, relevage, effeuillage)

Vinification :

- Léger débourage sous contrôle des températures avant fermentation en barriques, neuves ou d'un vin en fonction des dégustations
- Soutirages réguliers

Rendements moyens : 17hl par hectare

Date de vendanges :
Du 28 septembre au 3 novembre



ASSEMBLAGE 2010

95% Sémillon
5% Sauvignon Blanc

ACCORDS METS & VINS

«Escalope de foie gras de canard aux pommes»,
Clos Haut-Peyraguey.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

C'est un très beau millésime (...). L'ensemble est de grande pureté de fruit avec une finesse aromatique allant du grillé aux épices et aux fruits exotiques. La liqueur affiche un haut niveau de pureté. Riche, crémeux, échantillon particulièrement marqué par le « rôti » du raisin, liqueur riche mais pleine de charme, énormément de pureté et d'énergie, grand avenir.

NOTES & RÉCOMPENSES

18/20 - RVF

92/100 - NEAL MARTIN

18,5/20 - BETTANE ET DESSEAUVE

«*Somptueuse réussite avec un nez absolument parfait, montrant un tout petit départ de caramélisation du raisin lié à sa très riche transformation par le botrytis et un éclat en fin de bouche qui le rapproche d'Yquem, comme souvent. Un des cinq plus grands liquoreux du millésime !*»