



Famille Borderie
GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Les Combes *Lussac Saint-Émilion Louis Gabriel*

Superficie : 1 hectare

Cépage : Merlot 95%, Cabernet Franc 5%

Age des vignes : centenaires

Densité : 6500 pieds par hectare

Rendement : 35 hectolitres

Altitude : 80 à 85 mètres

Exposition : sud-ouest

Taille : Bordelaise (guyot double)

Sol : Argilo-calcaire

Histoire : acheté en 2005 à la famille d'un fondateur de la cave coopérative, ce vignoble plus que centenaire est situé sur le plateau du village de Lussac.

D'origine Gallo-Romaine, Lussac (Lucacius en romain) est un des sites les plus riches du Bordelais en vestiges Gallo-Romains. La vigne est cultivée ici depuis plus de mille ans, et Henri IV a séjourné et consommé les vins durant une de ses campagnes militaires, avant la bataille de Coutras (1587).

Vignoble : les très vieilles vignes demandent un travail manuel de précision.

A la taille, l'ébourgeonnage (couper un bourgeon sur deux) est systématique.

Dès que la vigne pousse, l'épamprage manuel est réalisé (couper les bois sans raisin absorbant de la sève) dans la tête du pied de vigne et à la base. Les effeuillages permettent la maturation optimale des raisins sans altérations. Les raisins sont vendangés très mûrs, quand les baies commencent à se déshydrater. La vendange manuelle est méticuleuse avec une équipe de vendangeurs habituelle.

Chai : dès réception de la récolte, celle-ci est éraflée, triée puis foulée.

L'encuvage en cuve protégée de l'oxydation permet de garder la fraîcheur et le fruité.

La macération préfermentaire à froid de cinq jours (8°C) optimise l'extraction de la couleur et des arômes. La macération, issue d'une ancienne technique Saint-Émilionnaise, continue avec la fermentation alcoolique (25°C). Puis les vins sont séparés des pellicules.

Les vins sont ensuite mis en barriques de chêne Français (50% neuves, 50% un vin) pendant 14 mois. L'élevage se termine avec les assemblages et la préparation à la mise en bouteilles, sans collage ni filtration.

Les vins : ils sont de garde par excellence. Le terroir, la vinification et l'élevage favorisent l'expression dans le temps de ce grand vin de Saint-Émilion. La puissance de la jeunesse laisse place à la finesse et l'élégance lors du vieillissement. Capacité de garde : 10 à 15 ans.