



Famille Borderie
GRAND VIN DE BORDEAUX

Châteaux Les Combes *Lussac Saint-Emilion*

Superficie : 4,80 hectares

Cépage : Merlot 100%

Age des vignes : 60 ans

Densité : 5000 pieds par hectare

Production : 30 000 à 35 000 bouteilles

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 est méticuleuse et protégée jusqu'à l'encuvage.

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-Emilionnaise, continue avec la fermentation alcoolique (25°C). Puis les vins sont séparés des pellicules.

Celles-ci sont pressées pour obtenir le vin de presse.

L'élevage se termine avec les assemblages et la préparation à la mise en bouteilles, sans collage ni filtration.

Les vins : ils sont très fruités et typiques. Le terroir, la vinification et l'élevage favorisent l'expression de ce vin fin de Saint-Emilion. La fraîcheur de la jeunesse laisse place à la finesse et l'élégance lors du vieillissement. Capacité de garde : 5 à 8 ans.

Le gras (pas trop sucré, ce qui ne le rend pas régalant), ou bien sûr sur les desserts.