

Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

Château Haut-Lagrange Rouge 2013

Decanter Primeurs - Avril 2014 - 15,25/20 – (84/100) Steven Spurrier

Fresh carmine red and nice forward natural fruit. Keeping: 2015-2018

Le Point, Spécial Primeur du 22 mai 2014. Jacques Dupond. 14/20

Fruits rouges, bouche légère, tendre, élégant, joli fruit. Dans un style tourné vers le fruit et la délicatesse.

Le Guide Gilbert et Gaillard 2017, note de 86/100.

Robe soutenue, grenat. Nez mûr, entre fruits confiturés et nuance forestière. Attaque solide sur le fruit, les tanins. L'évolution gagne en souplesse. Un pessac de concentration moyenne, que l'on apprécie pour sa fraîcheur fruitée.

Markus del Monego (meilleur sommelier du monde 1998) *tastingbook.com* – Février 2016 – 84/100

Dark purple red with violet hue and almost black core. Mature nose with distinct minerality, iodine character, hints of graphite and dried flowers, liquorice and restrained fruit. On the palate firm tanins and distinct acidity, medium body and length

Le Guide des Vins Dussert-Gerber 2017 - Prix d'Honneur ♥♥♥♥♥ pour la propriété

Excellent Pessac-Léognan rouge 2013. 55 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot. 12 mois en barriques neuves pour 40 %, le reste en cuves, durée totale de l'élevage 18 mois, où la complexité s'allie à la distinction, de couleur rouge profond aux reflets violets, aux tanins bien enrobés par le fruit, avec des nuances de cassis et d'épices, ample et bien corsé comme il se doit.

Le Guide Hachette des Vins 2017 – Vin cité

Du cabernet-sauvignon (55 %) et du merlot presque à parité dans ce vin bien construit, au bouquet raffiné de fruits des bois, rehaussé de notes d'élevage évoquant l'encens.

Guide des Vins DVE – Hiver 2016 – 92/100

Robe grenat d'une bonne densité avec peut-être quelques notes tuilées sur le disque et des larmes multiples. Le nez est plaisant sur les petites baies noires bien mûres voire légèrement confiturées (cerise noire, mûre, myrtille) et sur la liqueur de fruits, viennent ensuite des notes réglissées et tout un registre empyreumatique (moka, café moulu et épices douces). Belle bouche à l'attaque pleine, veloutée où on retrouve immédiatement ces parfums fruités d'élevage qui s'harmonisent parfaitement. À l'évolution, on a une belle matière avec de la rondeur et déjà une charpente tannique assagie. L'ensemble est séduisant, sensuel, d'un bon volume, porté par une fraîcheur bienvenue. On a de la délicatesse, de la finesse, avec des tanins encore présents mais qui vont se fondre favorablement avec le temps. Belle persistance des arômes. Avis de D.V.E. : **Pessac-Léognan d'un très bel équilibre et dont on peut prédire très bel avenir.**

Le Figaro Vin : 3,5/5 en 2014

Le nez est très ouvert et le vin très avenant, assez léger.