



CHÂTEAU DU COURLAT / Lussac Saint-Emilion

Un monde à part

Du fief du Moyen-âge il conserve les anciennes écuries, la grande allée de cyprès, le parc et l'étang aux allures sauvages. Si la vocation viticole des coteaux qui l'entourent est ancienne, pour le visiteur d'aujourd'hui, le Château du Courlat est une respiration, un havre de paix voué à la nature, à la vigne et au vin.

Nature et culture

Imaginez cette terre d'argile pure dans la lumière de l'aube ; au loin une silhouette dans les vignes. Le geste se doit d'être précis, qui taille, effeuille ou guide. Ce terroir froid offre fraîcheur et structure à ses vins ; la qualité des tanins passe, elle, par une attention de chaque instant. A ce prix seulement, le travail de l'homme peut enrichir l'œuvre de la nature.

Deux vins, deux philosophies

Aux successions familiales, Pierre Bourotte sauva le Courlat de la vente en tirant au sort dans le chapeau de son grand-père. Le Courlat « Jean-Baptiste », fait de puissance et de profondeur, porte aujourd'hui le prénom de ce grand-père. Les autres parcelles sont fidèles à l'esprit du lieu, authentique et vrai : le Courlat classique exprime avec élégance le fruit et le plaisir.

AUTRES VINS DE LA FAMILLE : **Pomerol** : Clos du Clocher, Château Bonalque, Château Monregard La Croix, Château Burgrave, Château Beauséjour de Bonalque / **Lalande de Pomerol** : Château les Hauts-Conseillants, Château Les Hautes-Tuileries
Lussac Saint-Emilion : Château Les Echevins.

*“Toujours parmi les meilleurs
de l’appellation”
Robert Parker*

*“Dans les dix meilleurs vins
des satellites de Saint-Emilion”
Decanter*



Appellation : Lussac-Saint-Émilion

Propriétaire : Famille Bourotte

Directeur : Jean-Baptiste Bourotte

Œnologues-conseils : Équipe Michel Rolland

Orientation de la propriété : Château en viticulture raisonnée et engagé dans une politique environnementale globale

Superficie : 4 hectares

Nature des sols : limono-argileux

Encépagement : 100 % Merlot

Densité de plantation : 6 000 à 8 000 pieds/ha selon les parcelles

Âge moyen des vignes : 25 ans

Taille : guyot double et guyot simple

Travail du sol : entretien mécanique traditionnel, désherbage mécanique

Travaux en vert : éclaircissages si besoin à véraison

Vendanges : à la main en petites cagettes ; tri avant et après égrappage sur tables vibrantes

Cuves : en inox thermo-régulées

Vinification : parcellaire ; remontages manuels, cuvaisons d'environ un mois, pressoir pneumatique

Élevage : 15 mois en barriques de chêne français à grains fins (1/3 neuves, 1/3 un vin, 1/3 deux vins).
1 à 2 soutirages par an en fonction de la dégustation

Production : 18 000 bouteilles/an.

