

# Château Bonnet Réserve Rouge

**Appellation :** Bordeaux  
**Château :** Château Bonnet

Château Bonnet figure toujours parmi les Bordeaux de confiance. Les Vignobles André Lurton défendent l'idée de vins à la fois charnus et harmonieux comme cette cuvée Réserve, qui pourrait figurer dans les archétypes des Bordeaux. D'une personnalité irréprochable, elle joue l'équilibre avec grâce et se découvre dans la profondeur et le charme.

**Surface en production :** 88,50 hectares

**Type de sol :**  
Argilo-calcaire et argilo-siliceux

<b>Porte-greffes :</b>	Riparia gloire - 3309 - Fercal - 101.14
<b>Engrais :</b>	Fertilisation classique raisonnée
<b>Densité de plantation :</b>	3 000 à 5 000 pieds à l'hectare
<b>Age moyen des vignes :</b>	17 ans
<b>Cépages de la propriété :</b>	Merlot 59% / Cabernet Sauvignon 40% / Cabernet Franc 1%.
<b>Type de taille :</b>	Guyot double
<b>Vendanges :</b>	Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique
<b>Fermentation :</b>	En cuves inox thermo-régulées avec système d'émiettage du chapeau de marc
<b>Température de fermentation :</b>	28 à 30°C
<b>Malolactique :</b>	Oui
<b>Elevage :</b>	Pendant 12 mois en barriques (20% neuves)
<b>Collage :</b>	Au blanc d'oeuf
<b>Potentiel de vieillissement :</b>	8 à 15 ans
<b>Maître de chai :</b>	Laurent LE DEZ



## Millésime 2011

---

**Style de vin :**

Riches et Puissants

**Météo :**

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

**Assemblage :**

Merlot 50% / Cabernet Sauvignon 50%.

**Œnologues Consultants :**

Denis GALABERT (Centre Œnologique de Grézillac)

## Commentaires de dégustation

---

**Apparence :**

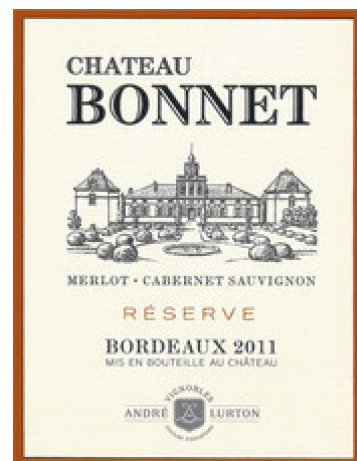
Couleur dense, profonde et d'un rouge écarlate.

**Nez :**

Le nez est élégant, encore retenu aujourd'hui car c'est un vin très jeune, mais on perçoit déjà la complexité de ses arômes.

**Bouche :**

L'attaque est franche, nette, droite, caractéristique du fruit en 2011. On décelle toute la gamme des fruits des bois, soulignée par des notes fumées et vanillées. Une sensation de tabac blond se prolonge...



## Période de consommation

2013 - 2020

## Nos suggestions



Entrées



Viandes  
blanches



Gibier



Légumes



Viandes  
rouges



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France  
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)

## Notations et avis

---

**Decanter : 01.11.2013 - Note : 16,50 / 20**

Dans la famille Lurton depuis les années 1890, ce château a produit un vin délicieux qui témoigne d'une vraie maîtrise de la vinification, compte tenu de la production importante, sans compromettre la personnalité du vin. Un assemblage de 50 % Cabernet Sauvignon et de 50 % merlot, avec des tannins souples qui donnent structure aux saveurs de fruits d'automne sans leur faire de l'ombre. À boire en 2013-2017. (*Jane Anson*)

**Autre : 07.09.2013 - Note : 14,00 / 20**

**Vinogusto Spécial Bordeaux** - Très jolie robe foncée, nez flatteur de fruits rouges et kirsch. De la vanille et moka également, amenés par l'élevage. En bouche, beaucoup de matière et un bel équilibre. Pointe de fraîcheur et retour des fruits en finale. Un séducteur avec un potentiel de garde de plusieurs années.

**Bettane et Desseauve : 01.09.2013 - Note : 14,00 / 20**

Belle constitution pour ce Bordeaux harmonieusement fruité et boisé, à la bouche franche, charnue, avec un beau grain de tanin et une longue finale équilibrée.

## Médailles

---



Or  
Los Angeles  
International Wine &  
Spirits Competition  
2014



Or  
Concours des Grands  
Vins de France de  
Macôn 2014



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France  
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)