

CHÂTEAU MAUVESIN BARTON LIBERTÉ

2024

UNE NOUVELLE AVENTURE FAMILIALE

En 2011, la famille Barton Sartorius craque pour cette propriété. Exit le bordeaux guindé : forts de plusieurs siècles de savoir-faire dans le Médoc, Lilian, Mélanie et Damien unissent leurs forces pour bousculer les traditions. Leur mission ? Créer un vin de partage, moderne et vibrant, loin des clichés de l'appellation.

LE TERROIR & LES VIGNES

Issue d'un ensemble de parcelles d'un seul tenant sur 17 hectares à Moulis, cette cuvée Liberté bénéficie de vieilles vignes d'environ 60 ans, enracinées dans des sols calcosols. Ce sol est calcaire et crayeux, recherché en viticulture car il agit comme une éponge naturelle qui régule l'eau pour les vignes. Un terroir plus frais et plus léger, où le Merlot, majoritaire à près de 80 %, apporte souplesse et expression du fruit.

LA VINIFICATION

Une approche de vinification différente, plus libre, pensée pour privilégier le fruit et la fraîcheur, avec une extraction moins poussée en fin de fermentation alcoolique que pour un vin de garde. L'élevage associe 15 % de bois neuf à des barriques de deux vins, pour accompagner le vin sans masquer son expression.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Séduisante robe dense au nez de fruits noirs, épices, notes fumées et tourbées, avec une touche mentholée. En bouche, du volume, de la mâche et une fraîcheur d'eucalyptus qui vient réveiller la matière. Un boisé perceptible, un profil intense et décalé, avec du caractère sans manquer de fraîcheur.

ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME

73% Merlot
14% Cabernet Franc
13% Cabernet Sauvignon

DATES DES VENDANGES

du 24 septembre au 9 octobre

DEGRÉ

12.5°