

Château MAYNE-LALANDE, cru bourgeois 2016 magnum

150cl magnum Rouge Bordeaux AOC Lustrac Médoc Cru bourgeois



La note by Christian Walter 92-93/100

Bernard Lartigue, propriétaire de Mayne Lalande, amoureux de sa terre et de ses vignes crée parmi les plus élégants vins du Médoc. 2016 s'exprime avec un nez gourmand de fruits mûrs, complexe avec quelques touches florales, une fine minéralité prolongée par des arômes vanillés et réglisses. Grande étoffe en bouche, du grain. Beau volume de fruits noirs mûrs, beaucoup d'éclat, une suavité remarquable équilibrée par de longs tanins sapides.

Mayne Lalande a su séduire négociants, consommateurs et célébrités : Pierre Perret, Patrick Timsit, Catherine Ceylac, Jacques Higelin, etc..., ont fait leur apparition au château.

Mayne Lalande (Médoc)

Depuis 1975, après six générations, Bernard Lartigue, vigneron et maître du domaine, perpétue les valeurs médocaines propres à son patrimoine familial sur son vignoble bordelais. Rigoureux, exigeant, perfectionniste, il est à la recherche permanente de l'excellence. Bernard Lartigue a su apporter à sa production toute son expertise et son audace. La connaissance de ses 42 parcelles et le respect du travail traditionnel au sol lui permettent d'atteindre le juste équilibre entre arômes puissants et structures élégantes. Derrière ses grands vins se cache l'authenticité du terroir de Lustrac.

Cela le conduit à obtenir le meilleur potentiel de sa propriété de 22 hectares, afin d'élaborer un grand vin, disposant d'une aptitude au vieillissement très longue tout en conservant son appartenance au terroir et en développant une signature et une identité uniques.

Le domaine pratique les labours, les vendanges en vert, un effeuillage manuel, un apport de fumure à dose homéopathique après analyses, pas d'apport de matière azotée. La connaissance parfaite du terroir permet un respect de chacune des parcelles et une production de vins riches et aromatiques. Avant la vendange, les raisins sont goûtés individuellement afin que leur maturité soit suivie au plus près. La vendange est effectuée à la main et le tri minutieux de chaque raisin est fait à la fois à la vigne et à la cuverie.

Après éraflage, le domaine procède à la mise en cuve. Fermentations pré-fermentaires à froid (12 jours à

8°C) pour extraire la couleur et le fruit en douceur, dans le respect du raisin. Lors de la fermentation, les températures vont se situer entre 28° et 30° homogènes. La fermentation change selon les millésimes afin d'extraire les meilleurs tanins, très longs et très fins, pour des vins plus concentrés. Le choix des extractions dépend des dégustations quotidiennes de chaque cuve en fermentation. La macération dure ensuite de 15 à 25 jours, avec une surveillance gustative journalière. La fermentation malolactique peut être effectuée en barriques.

Le choix et la durée de l'élevage sont déterminés en fonction du millésime, du cépage, de l'âge de la vigne et de la puissance du vin, mais il dure en général de 14 à 18 mois. La cuvée est méticuleusement suivie jour après jour pour garantir l'élégance et la finesse de chacun des vins. Walter-Wine n'a sélectionné que le premier vin : Château Mayne Lalande.

Les vins du château de Mayne Lalande ont été présentés à de grands restaurateurs, cavistes et commerçants, en France et à l'étranger, à partir du millésime 1982. Ils ont été introduits sur la place de Bordeaux depuis le millésime 1995. Leur qualité a su séduire négociants, consommateurs et célébrités : Pierre Perret, Patrick Timsit, Catherine Ceylac, Jacques Higelin, etc., ont fait leur apparition au château. Véritables emblèmes de la culture et de la gastronomie médocaines, ces vins rouges sont servis à la table de la présidence de la République.

Le vin

Une très belle robe rubis sombre, un nez gourmand de fruits mûrs, complexe avec quelques touches florales, une fine minéralité prolongée par des arômes vanillés et réglisses. Grande étoffe en bouche, du grain. Beau volume de fruits noirs mûrs, beaucoup d'éclat, une suavité remarquable équilibrée par de longs tanins sapides. (Dégusté le 05 sept 2022, noté 93/100, Christian Walter)

2016 est l'un des vins les plus raffinés de l'appellation. Nous sommes séduits pas sa belle finesse de bouche et l'éclat de son fruit. Un bouteille de très bel équilibre. (RVF, millésime 2016, noté 92/100)

Son Listrac Médoc 2015 est d'une belle couleur profonde avec des arômes de fruits frais et de poivre, souple et ample en bouche, d'un bel équilibre, au nez complexe à dominante de prune et d'humus, aux tanins bien présents, d'une finale dense avec cette saveur d'épices persistante. Le 2014, 60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 5% cabernet franc, 5% petit verdot, fort bien élevé en barriques (30% de barrique neuves) est riche en bouquet comme en matière, aux tanins équilibrés, complet, élégant, tout en bouche, aux nuances de cassis, de truffe et d'humus. Le 2013 est très réussi, élégant, aux tanins riches et veloutés à la fois, tout en finesse aromatique (cuir, groseille, ...), un vin de robe grenat soutenu, corsé. Le 2012, particulièrement savoureux, de belle robe pourpre soutenu, aux notes de framboise et de cannelle, est d'une grande harmonie, très parfumé, séveux, un vin généreux et persistant, parfait sur un curry de mouton ou un confit d'oie. Le 2011 (50% barriques neuves) est tout en bouche, à dominante de rondeur, ferme, tout en nuances aromatiques (cerise noire, cannelle, ...), de très bonne évolution. Le 2010 (50% de barriques neuves), de bouche riche, aux senteurs de mûre et d'humus, aux tanins équilibrés, est gras, distingué, de bouche flatteuse et riche à la fois, où l'on retrouve le fumé et la cannelle en finale. (Guide Dussert 2019)

La presse spécialisée en parle

Bernard Lartigue dirige cette propriété de Listrac avec passion et conviction. Il élabore un vin puissant, sans rusticité, dans un esprit moderne et très régulier. Il vieillit généralement correctement sur quelques années, d'autant que le vignoble a maintenant pris de l'âge. Une valeur sûre de l'appellation. Le 2015 est d'une belle facture, avec de la rondeur et une profondeur supérieure à ce que nous avons pu goûter par le passé. (RVF, millésime 2015, 16/20)

Non content de gérer depuis plus de quarante ans, avec passion et compétence, ses 20 hectares de vignes sur Listrac et Moulis avec son Château Myon de l'Enclos, Bernard Lartigue officie en parallèle en

tant qu'hôtelier, disposant de très belles chambres d'hôtes (Les Cinq Sens) au cœur de son vignoble. Hubert De Bouard le conseille depuis 2010. Depuis ce millésime, les vins ont gagné en finesse et en densité, possèdent toujours un boisé harmonieux, preuve d'un élevage bien maîtrisé, et une fraîcheur très appréciable. 2015 est superbe et reste tout à fait accessible. Un vrai Listrac de caractère qui mérite amplement sa deuxième étoile. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 15,5/20)

Caractéristiques

- **note Bettane** : 15,5/20
- **note RVF** : 92/100
- **Cépage** : 45% cabernet sauvignon, 45% merlot, 5% petit verdot, 5% cabernet franc
- **Appellation principale** : AOC Médoc Listrac
- **Classification** : Cru bourgeois
- **Terroir** : 15 hectares, sols graveleux, siliceux, argilo-calcaire
- **Vignoble** : Âge moyen des vignes 35 ans
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles, cuvaison 25 jours, fermentation préfermentaire à froid 8°C pendant 12 jours, vinification traditionnelle
- **Elevage** : Le choix et la durée de l'élevage sont déterminés en fonction du millésime, du cépage, de l'âge de la vigne et de la puissance du vin, mais il dure en général de 14 à 18 mois, 30% bois neuf.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2030
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Non