



CHÂTEAU
BASTOR-LAMONTAGNE
SAUTERNES



NIL SINE FIDE
« RIEN NE SE FAIT SANS LA CONFIANCE »





CHÂTEAU
BASTOR-LAMONTAGNE

SOMMAIRE

- TROIS SIÈCLES D'HISTOIRE D'UNE ANCIENNE PROPRIÉTÉ ROYALE.....	8
- UN VIGNOBLE REMARQUABLE.....	13
- DE LA VIGNE AU CHAI.....	14
- UN ENVIRONNEMENT D'EXCEPTION POUR RECEVOIR ET PARTAGER.....	16
- LE VIN.....	18
- DU BIO À LA HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE.....	20
- DÉFENDRE L'APPELLATION SAUTERNES À L'INTERNATIONAL.....	21
- CONCLUSION.....	22





TROIS SIÈCLES D'HISTOIRE D'UNE ANCIENNE PROPRIÉTÉ ROYALE

ANCIENNE PROPRIÉTÉ DU ROI DE FRANCE, LE DOMAINE DE BASTORE, RÉPERTORIÉ EN 1453, EST CÉDÉ LE 3 JUILLET 1711 À VINCENT DE LA MONTAIGNE, CONSEILLER AU PARLEMENT DE BORDEAUX.

- 1711 -

FAMILLE LA MONTAIGNE

C'est ainsi que la famille La Montaigne, devenue Lamontaigne, puis Lamontagne, accolera son nom à celui de Bastore, et deviendra première propriétaire du domaine après le Roi.

Jean-Mathieu de Lamontaigne, fils de Vincent, hérita à sa suite.
Il eut à son tour un fils, François, qui prit la relève.

François de Lamontaigne, magistrat, est le plus connu de la famille de par son activité exercée au sein de la vie politique et culturelle de Bordeaux. Il s'illustre notamment par ses travaux au sein de l'Académie, dont il devient le Directeur. N'ayant pas d'héritiers directs, il décide de vendre le domaine mais continue de vivre sur place.

5 décembre 1809 : vente de Bastore à Anne Senhil, épouse de Jean-Baptiste Guilhou, un négociant des Chartrons.

19 avril 1812 : François de Lamontaigne meurt à Bastore, à l'âge de 88 ans. Anne Senhil peut prendre possession de son bien.

15 septembre 1827 : après 18 années passées au sein de la famille Guilhou, le domaine est vendu à Madame Mirian Salzedo, veuve Fonsèque. Cette vente permet à Anne Senilh d'éponger les dettes qu'elle a contractées envers le beau-père de la veuve Fonsèque.

- 1838 -

FAMILLE LARRIEU

Le domaine de Bastore traverse la fin de la Restauration, peut-être mieux que certains autres.

Le 18 juillet 1838, le domaine est vendu à Joseph Eugène Larrieu, propriétaire de Château Haut-Brion depuis 1836 et de château Pick. Le domaine est agrandi par achats successifs. La viticulture devient l'activité principale.

21 ans plus tard, Joseph Eugène décède au château Haut-Brion. Nous sommes le 28 avril 1859.

Bastore devient la propriété de son fils Louis Jacques Amédée Larrieu.

Né en 1807, il est notamment élu député en 1869, puis nommé préfet de la Gironde le 4 septembre 1870. Administrateur sage, il devient extrêmement populaire. Il administre entre autre le domaine de Bastore jusqu'au 30 septembre 1873, date de son décès à Paris.



Domaine de Bastore

(dit Lamontagne.)

Ce beau domaine est situé dans la commune de Reignac près du village qui porte ce nom, sur une belle route départementale allant de Reignac à Villandraut, à 7. lieues de Bordeaux, à 30 minutes de distance de la Grande route royale de Bordeaux en Espagne, même distance de la rivière et de l'abond des bateaux à vapeur.

L'exposition à mi-côte est des plus riantes ayant en face les beaux coteaux de St^e Croix du mont, & sur les dernières les châteaux de Sudiraut et d'Iguem, produisant des vins blancs à sève de 1^{re} et de 2^e qualité, allant de pair avec les vins excellents de Sauterne, dont les coteaux sont avoisinants.

Ce domaine est dans un état parfait de culture, & réunit tous les agréments désirables, on y trouve une vaste maison de maître, qui peut offrir à peu de frais le plus bel aspect, et toutes les commodités possibles, des servitudes calculées sur un vaste plan, et en rapport avec l'importance de la propriété, un parc, avec belle garine, allées de charmes 3^e, jardin anglais, verger, grand potager, prairies et enfin la réunion de tous les agréments, et sans être sujet à des entretiens coûteux.

Le domaine se compose de : Savoir :

Env^{on} 150 à 160. Journaux de vigne en Grand rapport.

..... 20 25 d^o " prairies.

..... 25 30 d^o Parc, clos de mur renfermant bois de haute futaie, Gaillies, Acacias, Châtaigneraies, 3^e 3^e

..... 155 185 d^o " Semis, bois taillis, pins, bruyères 3^e 3^e

Env^{on} 350 à 400. Journaux, mesure locale.

Vignes

Elles sont divisées en 3 enclos contigus, et renouvelés annuellement de manière.

Le 27 mars 1874, Francisca Adélaïde Amynthe Feuilloys veuve d'Amédée Larrieu, renonce à la société d'acquêts. Elle décèdera le 22 juillet 1882. Ses deux enfants, Eugène Louis Marie Larrieu et Marie Marguerite Eugénie Francesca Larrieu, qui a épousé le comte Gérard de Sainte Aldegonde, héritent de la totalité des biens.

Eugène Larrieu hérite des domaines Haut-Brion et Bastor.

Né à Haut-Brion, avocat comme son père, Eugène est politiquement parlant, à l'opposé : royaliste convaincu, il est partisan de la fermeté dans l'exploitation de ses domaines et institue une discipline quasi militaire parmi ses vigneron. Il meurt au château Haut-Brion le 10 juillet 1896.

Célibataire, il lègue dans son testament la jouissance de ses biens à deux de ses cousines germaines : Julie Larrieu veuve d'Edmond Quesnel et épouse de René Milleret, et sa sœur Fanny Larrieu épouse de Gaston de Laborde-Nogues, toutes deux filles de Guillaume Lucien Emile Larrieu, frère d'Eugène.

Norbert Milleret héritera du domaine de Bastore. Lieutenant au 49^e régiment d'Infanterie, il meurt le 19 octobre 1918 au champ d'honneur, célibataire et majeur. Le domaine, désormais en indivision, sera agrandi par la Colonel Milleret qui s'en occupe avec son épouse.

- 1936 -

Le 13 février 1936, le château est vendu au Crédit Foncier de France. D'une superficie de 50 hectares, son vignoble est l'un des plus beaux de la région.

- 2014 -

Juillet 2014 : le groupe BPCE cède le château Bastor-Lamontagne aux familles Moulin-Houzé (propriétaire des Galeries Lafayette) et Cathiard.

- 2018 -

Novembre 2018 : la famille Helfrich devient propriétaire du château Bastor-Lamontagne.





CHÂTEAU

BASTOR-LAMONTAGNE

SAUTERNES



A PROPOS DU BLASON

Le fronton de Bastor-Lamontagne est l'occasion d'un nouveau détour dans l'histoire du château. **La devise qui y est inscrite, Nil sine Fide, c'est-à-dire « Rien ne se fait sans la foi (ou la confiance) »**, n'est ni celle des La Montaigne ou d'une autre famille de l'Ancien-Régime, mais des Milleret, héritiers du domaine au décès d'Eugène Larrieu. C'est **le Colonel Milleret** qui en fut le commanditaire au tournant du siècle, et la fit sculpter sous le cartouche d'armoiries.

L'observation du blason donne des informations complémentaires. Les Milleret, originaires de Bourgogne, ont un blason, mais ce n'est pas ce que le Colonel veut pour son château, **dont il souhaite rappeler le passé de noblesse.**

Il porte son choix sur celui de Vincent de La Montaigne, conseiller au Parlement qui devint seigneur de Bastor : **l'aigle** est donc repris, mais il surmonte non plus **une montagne** unique (arme parlante, qui redit le nom de La Montaigne), mais trois petites.

En référence à la ville de Preignac, le Colonel Milleret choisit de compléter l'ensemble avec **une tour** - rappel de ses châteaux - surmontée de **deux étoiles** qui remplacent les fleurs de lys mais figurent aussi sur le blason de la ville, et permettent d'en conserver l'équilibre géométrique.

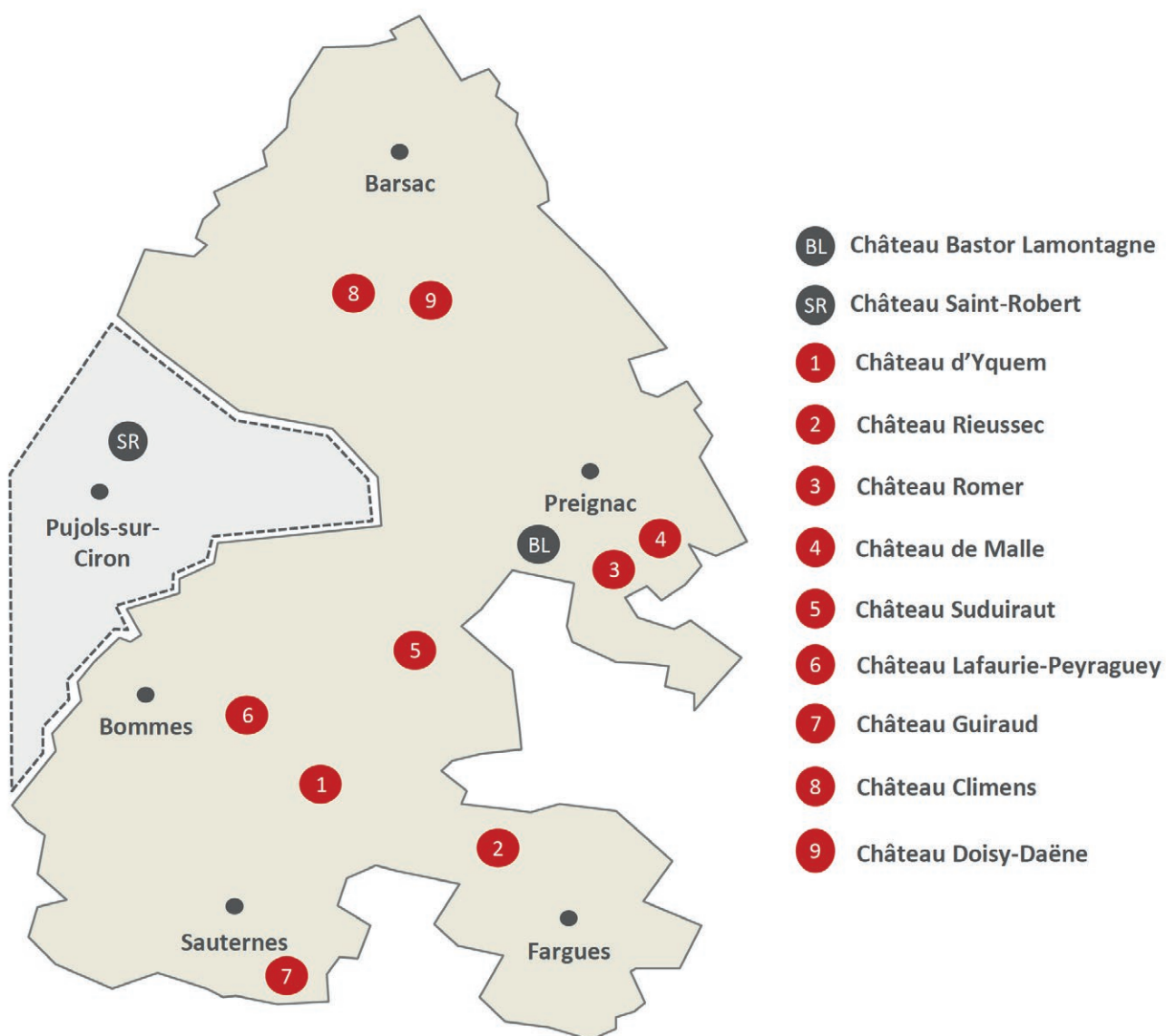


SITUATION GEOGRAPHIQUE

UNE SITUATION GÉOGRAPHIQUE PRIVILÉGIÉE, AU CŒUR DE L'APPELLATION SAUTERNES

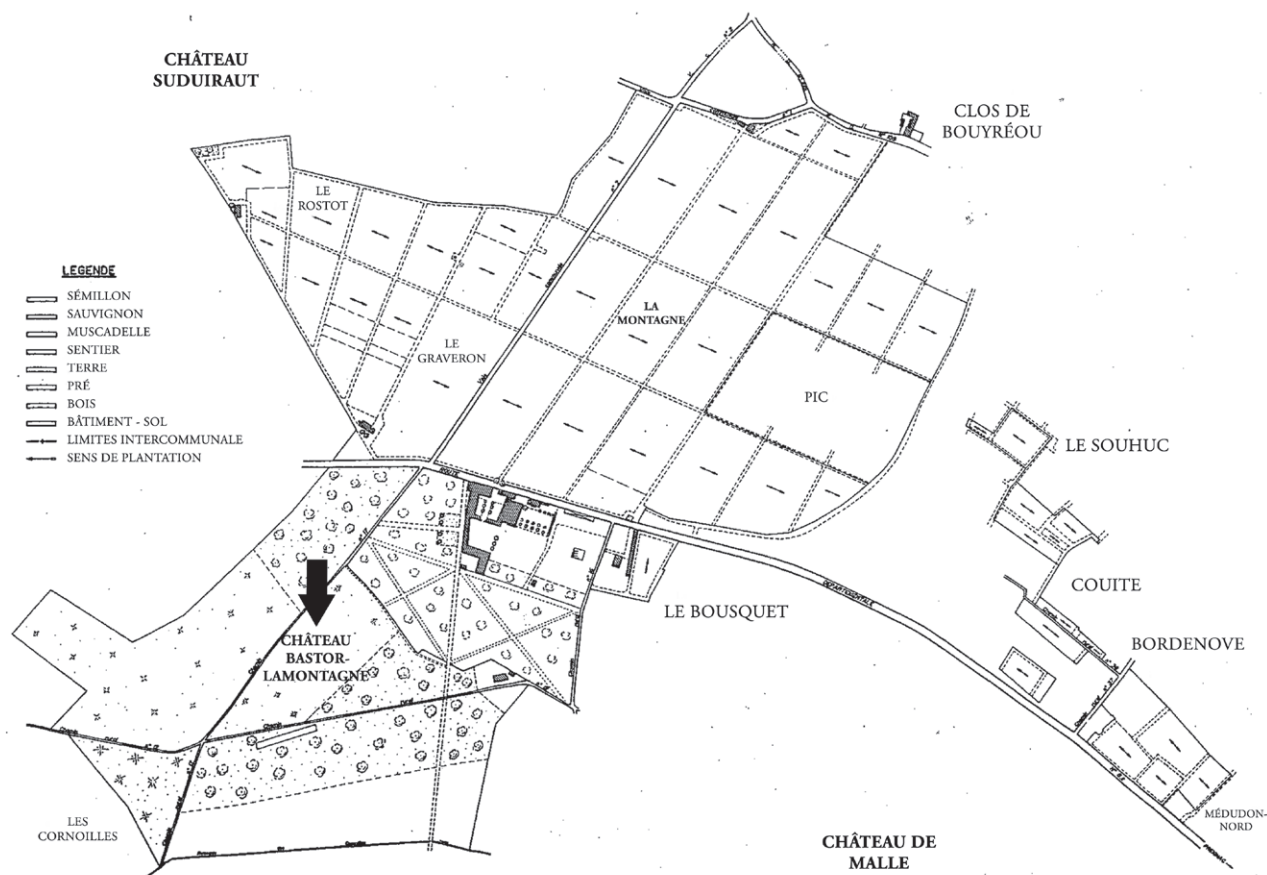
Le Château Bastor Lamontagne est situé sur la commune de Preignac, en Gironde.
Le Ciron, qui coule à quelques kilomètres de la propriété, favorise la formation de brumes matinales en automne, indispensables au développement du botrytis cinerea.

ENVIRONNEMENT DU CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE



UN VIGNOBLE REMARQUABLE

LES VIGNES DE BASTOR-LAMONTAGNE S'ÉTENDENT SUR 50 HECTARES
D'UN SEUL TENANT, SUR UN BEAU TERROIR GRAVELO-SABLEUX.
UN PROGRAMME À LONG TERME DE RÉNOVATION DU VIGNOBLE EST DÉJÀ À
L'ŒUVRE ET SERA POURSUIVI DANS LES PROCHAINES ANNÉES.



Le vignoble de Bastor-Lamontagne est situé sur la deuxième terrasse de la Garonne. Son terroir est essentiellement gravelo-sableux, avec une matrice argileuse légère et des variantes parcellaires tenant aux différentes proportions de graves. Son âge moyen est supérieur à 45 ans. Ce terroir prédispose à la production de vins plutôt fins avec une bonne acidité. L'encépagement est constitué de sémillon (80%) et de sauvignon (20%) dont une partie de sauvignon gris.





UNE VASTE PROPRIÉTÉ, AVEC UN GRAND VIGNOBLE, DES ESPACES VERTS ET UN IMPOSANT ENSEMBLE DE BÂTIMENTS

UN GRAND VIGNOBLE , QUASIMENT D'UN SEUL TENANT

Le vignoble se compose d'une trentaine de parcelles, bien regroupées et quasiment d'un seul tenant. Les parcelles sont pour l'essentiel situées dans la commune de Preignac (hormis une petite parcelle de 0,71 ha dans la commune de Barsac, qui était à l'origine rattachée à Château Saint-Robert).

Le vignoble repose en grande partie sur un plateau sablo-graveleux, avec par endroits des croupes argilo-graveleuses, particulièrement propices à la production de grands vins. Le terroir, typique de l'appellation, est situé au bas de la moyenne terrasse du Sauternais, dont le haut est occupé par Château Suduiraut.

La plus grande partie du vignoble se situe sur un grand tènement (lieu-dit La Montagne-Ouest), traversé d'Est en Ouest par une voie communale, ainsi que sur un tènement Sud (lieux-dits Le Rastot et Le Graveron)

Deux petits vignobles insérés au sein de Bastor-Lamontagne, plantés uniquement en Sémillon, produisent des crus ayant conservé la dénomination du lieu-dit où les parcelles sont situées : Château du Haut- Pick (près de 9 ha, ayant appartenu à la famille Larrieu) et le Cru Bordenave (près de 3 ha).

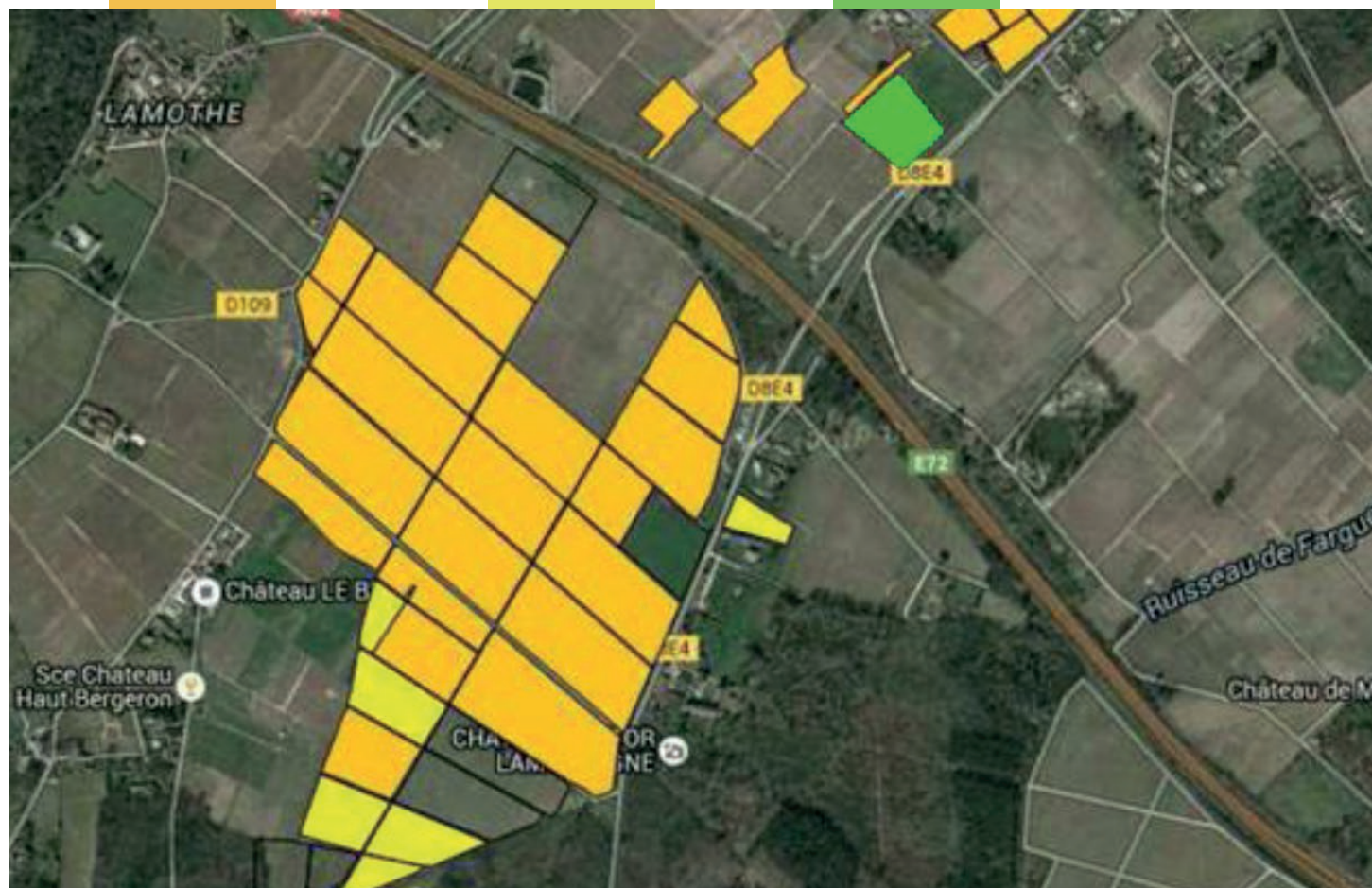
Sémillon blanc



Sauvignon blanc



Sauvignon gris





ENCÉPAGEMENT

L'encépagement est constitué de cépages nobles, dont la composition est caractéristique du Sauternais : avec une dominante de Sémillon (riche et fruité), combiné à du Sauvignon blanc (qui apporte fraîcheur et vivacité) et à une petite part de muscadelle (arôme bouqueté et persistance aromatique).

Principaux cépages : 43,5 ha de Sémillon (88,2 %), 4,3 ha de Sauvignon blanc (8,8 %) et 1,3 ha de Sauvignon Gris (2,6 %).

PROGRAMME DE RÉNOVATION DU VIGNOBLE

Un programme à long terme de rénovation du vignoble est mis en oeuvre : arrachages de vignes trop anciennes et/ou situées sur des terroirs de qualité moyenne et nouvelles plantations.

ÂGE DU VIGNOBLE

- L'âge moyen du vignoble est d'environ 46 ans. Une grande partie du vignoble est âgée de plus de 45 ans, mais les vignes sont régulièrement complantées, ce qui en abaisse l'âge moyen effectif.
- De plus, il est généralement considéré que les vignes en Sauternes ont une durée de vie supérieure aux autres vignobles, du fait de rendements moindres.

DENSITÉ DE PLANTATION

- Le vignoble est planté avec un écartement d'1 m entre les pieds et d' 1,40m entre les rangs, soit une densité théorique d'environ 7 140 pieds / ha.
- Plantation basse, principalement sud-nord, palissée sur rangées de fil de fer entre piquets d'acacia.



DU BIO À LA HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CONDUITE DU VIGNOBLE

- Sémillon : taille à cot, en éventail avec 2 à 3 bras; Sauvignon : taille en guyot mixte, avec 7 à 8 yeux par pied.
- Travail traditionnel du sol. Les travaux sont principalement réalisés en interne, sauf l'effeuillage et la vendange.

VENDANGES

- Exclusivement manuelles, effectuées en 4 à 6 tries, en général depuis la mi-septembre jusqu'à la mi-octobre.
- Les vendanges manuelles mobilisent environ 80 personnes et sont réalisées au cours du développement de la pourriture noble sur le raisin.

VINIFICATION, ÉLEVAGE

- La vinification, l'élevage, la mise (qui est effectuée par un prestataire externe) et le conditionnement sont réalisés à la propriété, de façon traditionnelle.
- L'extraction délicate et progressive des jus est assurée par des pressoirs pneumatiques. Les moûts sont ensuite sélectionnés, après un léger débourbage. La fermentation s'effectue pendant 3 à 4 semaines, en barriques (Bastor-Lamontagne) ou en cuve inox thermorégulée (Remparts de Bastor), à température contrôlée (22/24 °C).
- Château Bastor-Lamontagne est élevé en barriques de chêne merrain pendant une durée de 13 à 18 mois (20 % à 30 % neuves). Le second vin est élevé en cuve. La mise en bouteille s'effectue en n + 2.



Conversion « Bio » (à l'Agriculture Biologique) engagée en 2010; certificat Ecocert des vins Sauternes 2013 (Château Bordenave), 2014 et 2015.

DE LA VIGNE AU CHAI

AMÉLIORER L'OUTIL DE PRODUCTION EST LA PRIORITÉ DE JOSEPH HELFRICH, QUI ENVISAGE DE RÉALISER UN TRAVAIL DE FOND DANS SA NOUVELLE PROPRIÉTÉ.

LES INVESTISSEMENTS, EN COURS, PERMETTRONT À TRÈS COURT TERME UNE MODERNISATION DES CHAIS.



// NOTRE STRATÉGIE POUR VALORISER BASTOR-LAMONTAGNE PASSE EN PREMIER LIEU PAR L'OUTIL DE PRODUCTION. MICHEL GARAT EST SUR PLACE DEPUIS 30 ANS, NOUS NE PERDRONS PAS L'HISTOIRE DE LA PROPRIÉTÉ, NOUS NOUS APPUIERONS SUR SON EXPERTISE ET NOUS INSCRIRONS DANS LA CONTINUITÉ DE L'HISTOIRE DU DOMAINE. NOUS SOMMES CONVAINCUS QUE CE RENOUVELLEMENT, CETTE MODERNISATION, PERMETTRA D'EXPRIMER MIEUX ENCORE LE POTENTIEL DE CE TERROIR.

//

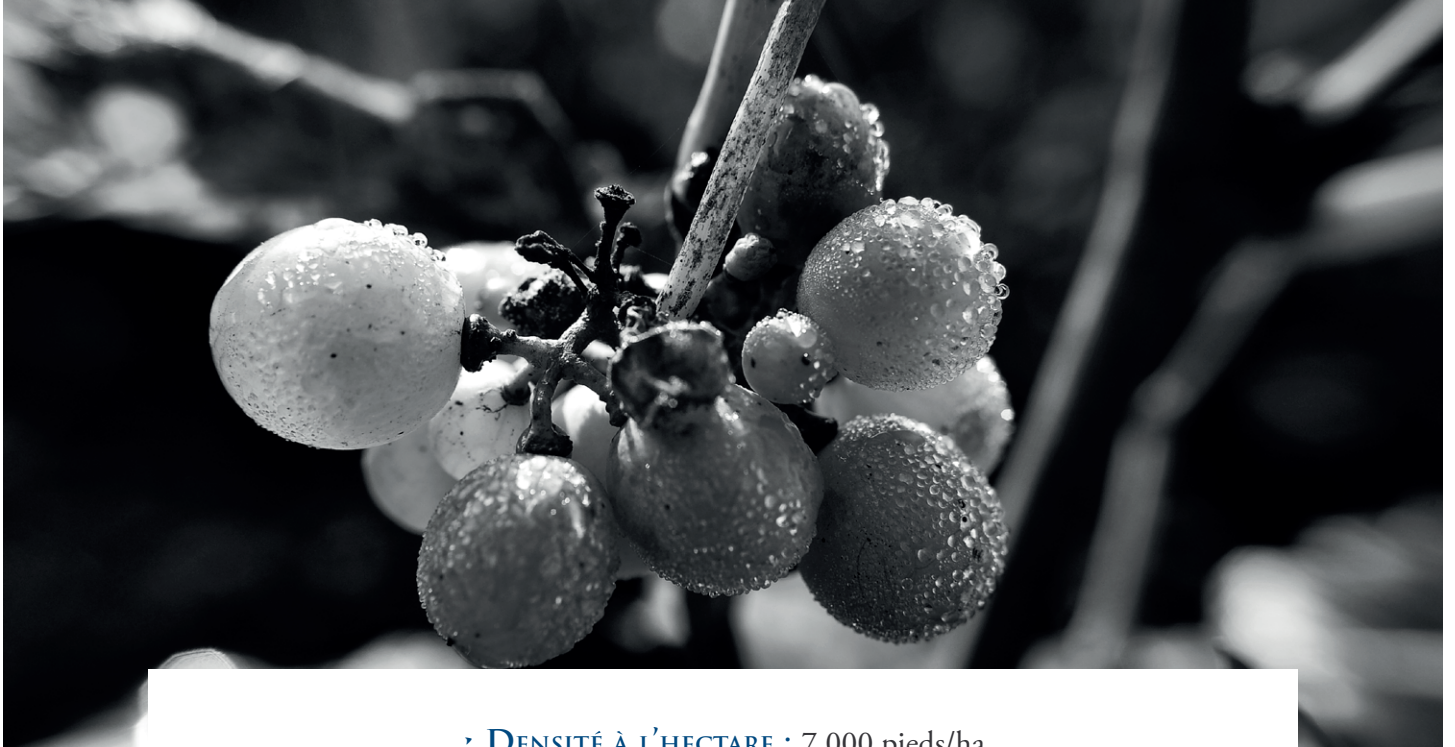
JOSEPH HELFRICH
PROPRIÉTAIRE

// LES INVESTISSEMENTS EN COURS VONT PERMETTRE AU CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE DE GAGNER ENCORE EN PRÉCISION : UNE NOUVELLE CUVERIE DE PETITE, VOIRE TRÈS PETITE CAPACITÉ, VA NOUS PERMETTRE D'OPÉRER LORS DES VENDANGES DES SÉLECTIONS ENCORE PLUS FINES, AFIN DE PARFAITEMENT ISOLER CHAQUE LOT EN FONCTION DE SES QUALITÉS. PAR AILLEURS, UNE REMISE À PLAT DU PARC DE BARRIQUES VA ÊTRE ENTREPRISE, POUR AJUSTER AU MIEUX L'ÉLEVAGE À LA QUALITÉ DU VIN.

//

MICHEL GARAT
CONSULTANT DOMAINES HELFRICH





› **DENSITÉ À L'HECTARE** : 7 000 pieds/ha

› **TAILLE** : à cot pour le sémillon et en guyot pour le sauvignon.

Une attention particulière est apportée lors de la taille à la bonne aération et répartition des futures grappes.

› **TRAVAIL DU SOL** : butage et « débutage », travail de l'inter-rang par griffage ou enherbement naturel contrôlé selon les parcelles.

› **L'ÉPAMPRAGE** est particulièrement attentif et soigné afin de favoriser la bonne aération des grappes, gage d'un bon développement du botrytis.

› **L'EFFEUILLAGE**, capital à Sauternes, permet une bonne ventilation de la zone fructifère et évite de conserver au niveau de la grappe une trop grande humidité qui serait favorable au développement de pourriture grise plutôt que de la pourriture noble.

› **LES VENDANGES**, exclusivement manuelles (3 à 5 tries), mobilisent chaque année 80 vendangeurs particulièrement formés et coachés par des personnels chargés de contrôler la qualité de leur récolte.

UNE RÉGULARITÉ QUI NE SE DÉMENT PAS

La constance de qualité des vins de Bastor-Lamontagne est le fruit d'une exigence qualitative renouvelée chaque année : « nous avons construit cela dans le temps, ce qui nous permet d'être une référence dans notre catégorie. J'ai voulu aller le plus loin possible dans le positionnement du vin de sorte que sa personnalité corresponde précisément à son terroir », explique Michel Garat, qui a produit son premier millésime sur la propriété en 1987.

« Notre chance est également d'avoir une superficie relativement importante qui offre une belle diversité de terroirs et permet d'exister sur chaque millésime, quelles que soient les conditions climatiques et l'hygrométrie. »



UN ENVIRONNEMENT D'EXCEPTION POUR RECEVOIR ET PARTAGER

LE CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE EST COMPOSÉ D'UN BEL ENSEMBLE DE BÂTIMENTS ET D'UN PARC CLOS DE MURS JOUXTANT UN BOIS DE 25 HECTARES.

OUTRE LES 2500 M² DE BÂTIMENTS D'EXPLOITATION, ET LES NOMBREUX LOGEMENTS POUR LE PERSONNEL, IL COMPREND 1000 M² DE BÂTIMENTS DE RÉCEPTION.

Depuis la cour centrale, entourée de bâtiments d'exploitation, un portail donne accès à la cour d'honneur, bordée par le château et la salle de réception. Cette dernière ouvre sur un parc de 5 hectares environné d'un bois.

Le château est une grande bâtisse de style chartreuse du XVIII^e siècle, élevé sur un terre-plein en rez-de-chaussée avec étage partiel. Les façades sont agrémentées de corniches, sculptures et frontons en pierre de taille, avec bas-relief et armoiries. La partie centrale du château, et notamment son vaste hall et son escalier monumental, a été rénovée.

Dans l'aile Sud du château, une grande salle de réception de 445 m² en rez-de-chaussée peut d'ores et déjà accueillir 150 personnes.

// BASTOR-LAMONTAGNE DOIT DEVENIR LE PÔLE INCONTOURNABLE DES ACTIVITÉS COMMERCIALES ET DE RÉCEPTION DE CRUS ET DOMAINES DE FRANCE POUR TOUS NOS CLIENTS. NOTRE PROJET DE VALORISATION DE CETTE PROPRIÉTÉ ET DE L'APPELLATION SAUTERNES EN GÉNÉRAL VA DE PAIR AVEC LA CRÉATION D'UN NOUVEAU LIEU DE RÉCEPTION.

NOUS AVONS LÀ UN INTÉRÊT DE PROXIMITÉ POUR FAIRE VIVRE CE LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE. NOTRE PRÉSENCE DANS CETTE BELLE APPELLATION SERA L'OCCASION DE FAIRE DÉCOUVRIR À NOS CLIENTS TOUTE LA RICHESSE DE CES VINS D'EXCEPTION.

JOSEPH HELFRICH



« JE RECHERCHE AVANT TOUT LA COHÉRENCE AVEC UN TERROIR »

GÉRANT DE LA PROPRIÉTÉ DE 1987 À 2014, ET DEPUIS LORS CONSULTANT, MICHEL GARAT A POUR AMBITION PREMIÈRE DE FAIRE UN VIN QUI SOIT L'EXACT REFLÈT SON TERROIR. IL EXPLIQUE SES PARTIS PRIS ET REVIENT SUR L'ÉVOLUTION DE L'EXPRESSION AROMATIQUE DES SAUTERNES.

• Quelles sont les spécificités du Château Bastor-Lamontagne ?

Ses vins sont volontairement d'une concentration modérée. Lors de la récolte et de la vinification, la recherche de la pureté aromatique est une constante. Et le sauvignon a son importance dans l'assemblage pour assurer la « fraîcheur » et la nervosité du vin.

• En matière de vinification, quels sont vos partis pris ?

Le terroir de Bastor-Lamontagne donne naturellement des vins ayant une bonne acidité totale, gage de conservation et de vieillissement dans de bonnes conditions. Les vins sont fermentés et élevés en barriques, mais le pourcentage de barriques neuves est volontairement bas pour ne pas alourdir le vin par des arômes trop boisés et lui permettre ainsi d'être apprécié dans sa prime jeunesse.

• Bastor-Lamontagne est souvent qualifié de Sauternes « moderne »...

Oui, pour sa couleur plus pâle, son bouquet floral ou de fruit frais (agrumes, pêche blanche), sa bouche plus vive et nerveuse (cédrat, gingembre, poire...). Et bien qu'il soit de longue garde, il est apprécié jeune grâce à sa vivacité et son élégance.

On comprend que les Sauternes dits « modernes » se boivent plus facilement en début de repas : ils sont modernes en ce qu'ils épousent le changement des habitudes des nouveaux clients.

• Est-ce la raison du positionnement de Bastor-Lamontagne ?

A travers ce positionnement, j'ai avant tout recherché la cohérence avec un terroir.

Bastor-Lamontagne est peut-être moins concentré que d'autres, plus fin, plus racé, mais ces choix ne sont pas des choix par défaut. Je n'ai jamais cherché à aller au-delà de mon terroir, mais au contraire à faire un vin qui en soit précisément le reflet. D'ailleurs, je me demande si ce Sauternes est vraiment moderne ou s'il ne revient pas au contraire au classicisme d'antan !

• Qu'entendez-vous par « classicisme d'antan » ?

Si l'on se replonge dans l'histoire des Sauternes, on s'aperçoit qu'au début du siècle dernier - j'ai eu la chance de pouvoir goûter des grands crus de près d'un siècle – nous n'avions pas des concentrations extrêmes : nous n'avions ni la chaleur, ni la viticulture d'aujourd'hui, les vendanges commençaient en octobre voire en novembre et... n'en finissaient pas. Et il y avait davantage de sauvignon.

Les vins étaient donc assez différents, ce qui me fait m'interroger sur ce qu'est vraiment l'archétype du Sauternes : est-ce le vin produit avec des hyper concentrations ou celui que l'on faisait avant ?

La modernité est toujours relative !

MICHEL GARAT
CONSULTANT DOMAINES HELFRICH



« JE ME DEMANDE SI CE SAUTERNES EST VRAIMENT MODERNE OU S'IL NE REVIENT PAS AU CONTRAIRE AU CLASSICISME D'ANTAN ! »

MICHEL GARAT



- **ASSEMBLAGE** : Sémillon (90 %), Sauvignon blanc (10%)
Après un léger débourbage, les moûts sont séparés, une partie en cuves, l'autre en barriques.
- **ÉLEVAGE** : Élevage de 16 mois en barriques de chêne merrain dont 20% de bois neuf.
- **PRODUCTION** : 60 000 à 80 000 bouteilles.
- **SECOND VIN** : Les Remparts de Bastor-Lamontagne.

NOTES ET MÉDAILLES

- JEB DUNNUCK - MILLÉSIME 2015 : 94
- JAMES SUCKLING - MILLÉSIME 2015 : 92-93
- DECANTER - MILLÉSIME 2015 : 93
- ROGER VOSS (WINE ENTHUSIAST) - MILLÉSIME 2017 : 93
- TERRE DE VINS - MILLÉSIME 2017 : 93
- NEAL MARTIN (WINE ADVOCATE) - MILLÉSIME 2015 : 91-93
- TIM ATKIN - MILLÉSIME 2015 : 92
- IZAK LITWAR - MILLÉSIME 2017 : 92
- YOHAN CASTAING - MILLÉSIME 2017 : 92-94
- JAMES MOLESWORTH (WINE SPECTATOR) - MILLÉSIME 2017 : 91-94
- ANTONIO GALLONI (VINOUS) - MILLÉSIME 2016 : 91
- JANCIS ROBINSON - MILLÉSIME 2015 : 16,5



LE MILLÉSIME 2017

Le début d'année relativement doux et très humide nous a permis d'avoir un débourrement précoce cependant nous avons subi deux épisodes consécutifs de gel courant avril réduisant de 60% la récolte. Les mois de mai à août ont constitué une période relativement sèche nous permettant d'avoir un peu de répit. L'installation du botrytis s'est fait attendre suite aux épisodes pluvieux du mois de septembre. Les vendanges ont ainsi débuté fin septembre pour se terminer à la mi-octobre.

LES VENDANGES

En raison de l'épisode de gel, elles ont été particulièrement techniques. Le tri à la vigne ayant dû être plus sévère afin de ne garder que les raisins botrytisés les plus mûrs.

VINIFICATION

Une fois la vendange récoltée, l'extraction délicate et progressive des jus est assurée par des pressoirs pneumatiques. Après un léger débouillage, les moûts sont ensuite sélectionnés selon leur richesse, leur complexité, mais aussi leur pureté aromatique.

ELEVAGE

L'intégralité de la récolte sera élevée en barriques de chêne français pendant une durée approximative de 12 mois. La mise en bouteilles est prévue début 2019.

NOTE DE DEGUSTATION

Le millésime 2017 a une belle couleur or soutenue et dévoile un nez complexe abricoté et légèrement épicé (poivre blanc, gingembre) rehaussé par des notes de clémentine. L'attaque est dense, avec une belle fraîcheur. On y retrouve des parfums d'ananas, de fruits exotiques et de vanille. Ce vin présente une jolie structure pour finir avec une belle tension.

REVUE DE PRESSE

Wine Enthusiast - Roger Voss - Avril 2018 - 92/100 :

Barrel sample. Layers of apricots and fresh oranges give this wine a crisp aspect as well as richness. A touch of spice graces the ripe honeyed fruits while great acidity keeps the palate refreshed

Wine Spectator - James Molesworth - Avril 2018 - 91-94/100 :

Intense tangerine and clementine notes race through, carried by hints of almond cream, white ginger and creamed peach. Offers a lovely rounded feel on the finish.

Vinous Neal Martin - 89-91/100 :

The 2017 Bastor-Lamontagne, where half the crop was lost, has a honeyed bouquet with hints of Turkish Delight, vanilla and freshly sliced mango. The palate is well balanced with crisp acidity and moderate depth. It is not a persistent Bastor-Lamontagne but it offers pleasing freshness from start, all the way up to its Barsac-like finish.

Anthocyanes, Yohann Castaing 92-94:

Ananas, un peu coing, légèrement safran. Bouche ample et généreuse, de la précision, très beaux amers finaux.

Gault et Millau, Juin 2018 : 16.5-17.5

Izak Litwar, Juin 2018 : 92

Wine Doctor Chris Kissack 89-91/100 :

The blend here is 80% Semillon and 20% Sauvignon Blanc. It has a fresh, chalky, citrus-fruit nose, with a little flourish of pineapple fruit here too. The palate is plush and yet pure, with delicate orange citrus and pineapple fruits, a little twist of balancing bitterness, and a nicely poised acid backbone too. Overall this is supple, appealing, sweet and plump, but with a light and fresh profile. A nice little touch of grip in the finish. Tasted twice.

Terre de Vins Mai-Juin 2018 : 93/100

Ananas, un peu coing, légèrement safran. Bouche ample et généreuse, de la précision, très beaux amers finaux. Millésime après millésime, Bastor-Lamontagne trouve son rythme de croisière et nous offre un très beau rapport qualité-prix dans cette appellation.

Julia Harding - Jancis Robinson - Avril 2018 : 16.5/20

Fresh citrus aroma. Could be a dry wine on the nose. Bright but quite simple honeyed citrus on a fresh grapefruit aftertaste. Fresh with moderate intensity.





CHÂTEAU
BASTOR-LAMONTAGNE
SAUTERNES

LA MONTAGNE-EST, 33210 PREIGNAC