

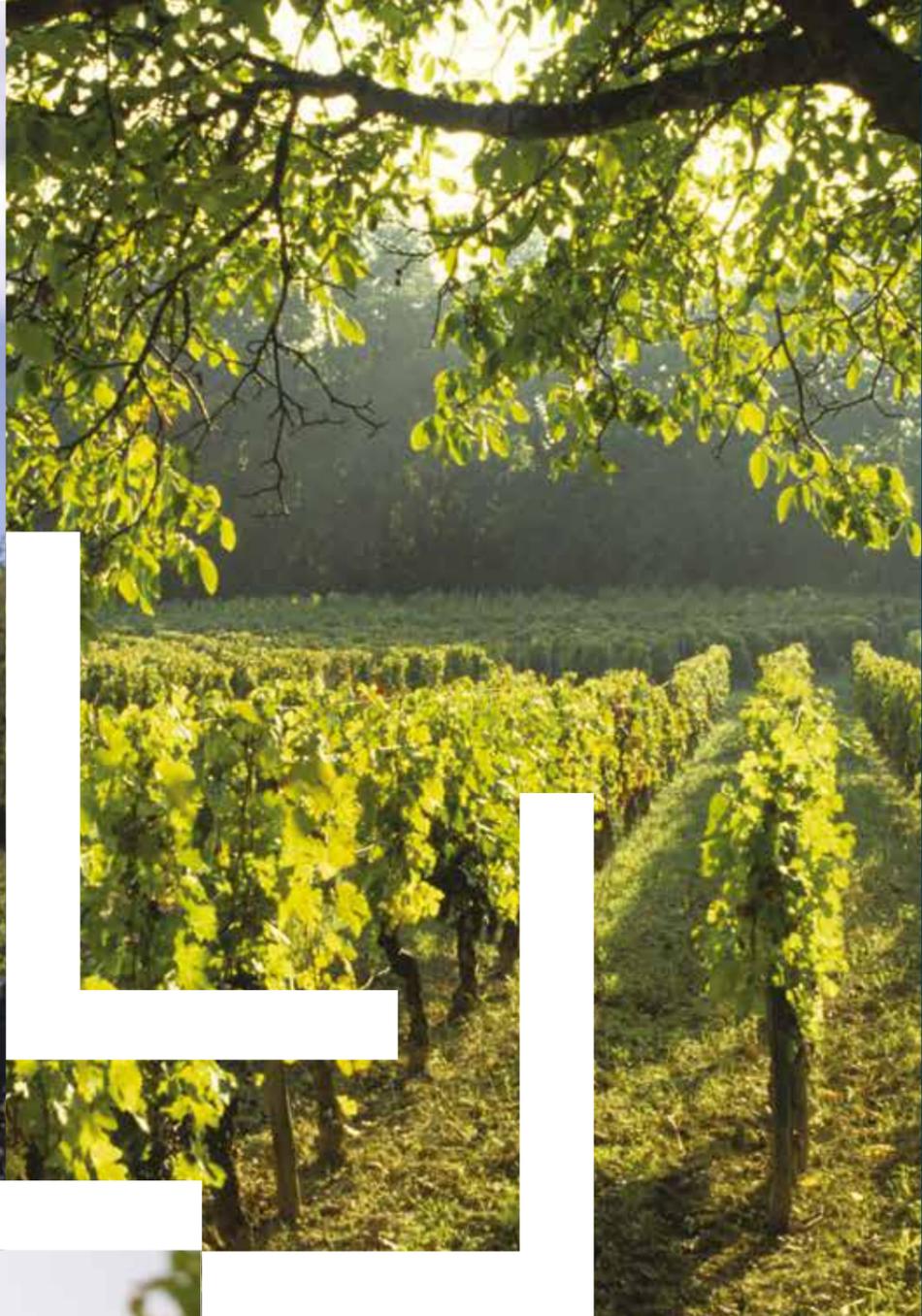
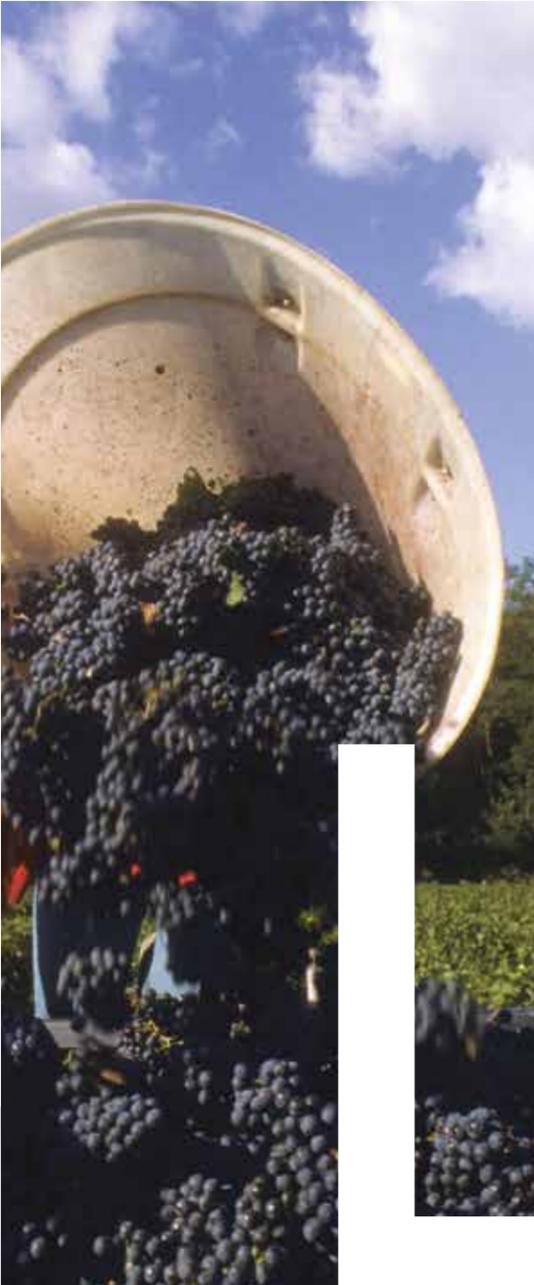
CHATEAU
LASSALLE

GRAVES

L'élégance d'un terroir



DOSSIER DE PRESSE
M. et Mme Lalanne



GRAVES

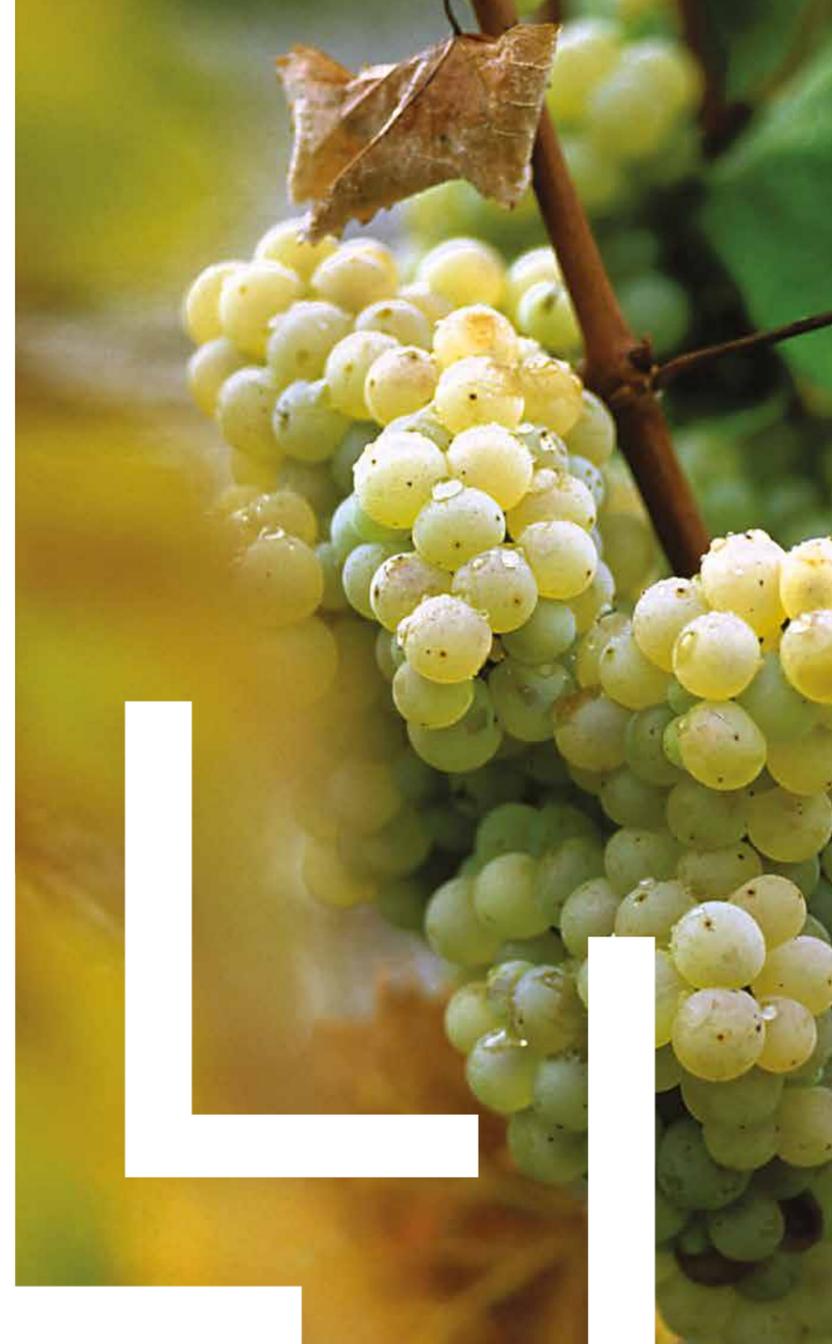
L'élégance d'un terroir





SOMMAIRE

- 6 Histoire
du Château Lassalle
- 7 Philosophie
de la famille Labbé Lalanne
- 8 Le château
en chiffres



- 10 Les vins
de notre vignoble
- 16 Les parutions
du château Lassalle

L'histoire *du château Lassalle*

Cette propriété appartenant à la famille Labbé-Lalanne a su évoluer et s'agrandir de génération en génération.

Depuis 2005, Fabien Lalanne a repris le flambeau avec passion et veille à produire des vins révélant l'expression de ce terroir. Son épouse Perrine, après une expérience dans un 1^{er} Grand Cru du sauternais l'a rejoint en 2009 pour l'aider à commercialiser leurs vins.



Ce domaine d'un seul tenant est situé entre La Brède et Saint-Selve sur un coteau graveleux.

La superficie du vignoble est de 17 hectares, 11 en rouge et 6 en blanc.

Le plateau formé de graves exceptionnelles permet d'obtenir une maturité optimale des rouges et les pentes constituées d'un sol argilo-calcaire apportent la fraîcheur aromatique et la minéralisation nécessaire aux grands blancs secs.

Le vignoble est géré de manière raisonnée en fonction des différents terroirs et des cinq cépages que compte l'exploitation.

La philosophie *de la famille Labbé-Lalanne*

Dans la famille depuis 8 générations, nous avons hérité d'un savoir-faire et de la connaissance du terroir.

Etre vigneron c'est un métier de passion qui demande du temps et de la rigueur.

Toujours à la recherche de la pureté, nous cherchons à faire évoluer nos techniques de

travail afin que nos vins expriment la qualité de ce terroir.

Engagé dans le respect de notre environnement et la préservation de la vie des sols, nous venons d'obtenir la certification H.V.E (Haute Valeur Environnementale).

Propriété à taille humaine, nos vins sont le reflet de cette alliance entre modernité et tradition.



Le château Lassalle *en chiffres*



Côté vigne

Age moyen du vignoble

Rouge : **20 ans**

Blanc : **30 ans**



Côté château

Sols et sous-sols

Graves
et argilo-calcaires

Superficie

11 ha de rouge

6 ha de blanc

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Encépagement

Rouge

65 % de Merlot

35 % de Cabernet Sauvignon

Blanc

60 % de Sémillon

25 % de Sauvignon

15 % de Muscadelle

Côté vin



Contrôle des températures
automatique

Durée de cuvaison

20 à 25 jours

Élevage

Rouges : **12 mois**
(1/3 barriques neuves)

Blancs : **9 mois**
(bâtonnage sur lies pour les sauvignons)

Production moyenne

Rouge : **60 000** Bouteilles

Blanc : **50 000** Bouteilles

Côté commerce

Ventes

France : **40%**

20% Particuliers, 20% C.H.R.

Exportation : **60%**

Pays : Belgique, Hollande,
Allemagne, Luxembourg, Chine, Australie



Marque rattachée
à la propriété

Château Haut-Gagnan

Graves

Château Lassalle

Rouge



Assemblage

50 % Cabernet Sauvignon
50 % Merlot



Élevage

12 mois en fût de chêne (30% neuf)



Rendement

45 hectolitres / hectare



Dégustation

La robe est d'un rouge rubis. Le nez très expressif développe des arômes de fruits noirs, mêlé à des notes de torréfaction. Généreux en attaque, le vin présente des tanins élégants et une longue finale épicée.



Accord mets vin

Viandes rouges, gibiers, fromages...

L'Esprit de Lassalle

Rouge



Assemblage

70 % Merlot
30 % Cabernet Sauvignon



Élevage

8 mois en cuve inox



Rendement

55 hectolitres / hectare



Dégustation

La robe est d'un rouge profond. Le nez laisse filtrer des notes de fruits noirs, mêlé à des notes d'épices. La bouche est souple avec des tanins soyeux



Accord mets vin

Viandes blanches, volailles, fromages...

Quintessence de Lassalle

Rouge



Assemblage

100 % Cabernet Sauvignon



Élevage

12 mois en fût de chêne (100% neuf)



Rendement

45 hectolitres / hectare



Dégustation

Un vin avec des arômes de bigarreau, de pâtes de fruits. Un caractère long et ample en bouche marqué par le bois mais joliment extrait. Potentiel de Garde 15 ans.



Accord mets vin

Viandes rouges, gibier, fromage...



Château Lassalle

Blanc



Médaille d'argent
Concours vignerons
indépendants 2017



Assemblage

50 % Sémillon
50 % Sauvignon



Élevage

8 mois en fût de chêne



Rendement

45 hectolitres / hectare



Dégustation

La couleur est jaune pâle. Le nez intense développe des arômes de mangue mêlés à des notes florales. C'est un vin tout en finesse sachant mêler un bel équilibre entre le gras et l'acidité.



Accord mets vin

Fruits de mer, poisson en sauce, Coquille Saint-Jacques, fromages...

Esprit de Lassalle

Blanc



Assemblage

50 % Sémillon
40 % Sauvignon
10 % Muscadelle



Élevage

8 mois en cuve inox



Rendement

55 hectolitres / hectare



Dégustation

La robe est d'un jaune pâle. Le nez révèle des notes d'agrumes et de fleurs. La bouche reste équilibrée avec une pointe d'acidité en finale lui permettant de garder une belle fraîcheur.



Accord mets vin

Fruits de mer, poisson...

Le Rosé de Lassalle

Rosé



Assemblage

100 % Cabernet Sauvignon



Élevage

Vendange ramassée à basse température est extraite par pressurage direct. Un débourage sévère est réalisé avant d'effectuer la fermentation alcoolique en cuve à une température de 18 degrés. L'élevage de 2 mois se fait sur lie fine avant mise en bouteille.



Dégustation

La robe est rose pâle, le nez révèle des notes de fraises écrasées et de bonbons anglais. La bouche est ample avec une finale acidulée.



Accord mets vin

Plat à base de poisson, viande grillée et amuse-bouche.

LES BULLES DE LASSALLE



Assemblage

100 % Sémillon



Élevage

Après les vendanges nous effectuons un pressurage direct sur les baies. Le vin blanc ainsi obtenu est ensuite vinifié à froid afin d'obtenir des arômes puissants.

La deuxième fermentation se fait en bouteille selon la méthode champenoise traditionnelle



Dégustation

Les Bulles de Lassalle livrent des notes fines et gourmandes d'arômes de pêche blanche tant au nez qu'en bouche, l'effervescence est soyeuse avec une fraîcheur acidulée au palais.



Accord mets vin

Idéal pour accompagner tous les événements de l'apéritif au dessert.



Guide Hachette des vins 2024

Lassalle rouge 2020 ★



« Bien qu'encore un peu fermé le bouquet laisse deviner sa future personnalité par de délicates notes de fruits rouges, d'épices et de noisette. Une fin boisée vient en soutien d'un palais bien structuré par des tanins sans dureté qui poussent loin la finale. »

Guide Hachette des vins 2023

Lassalle rouge 2019 ★ Lassalle blanc 2020



« Sombre et profonde, la robe ne cache pas les ambitions de ce vin mi-merlot mi-cabernet sauvignon. S'il reste sur sa réserve de prime abord, le bouquet s'ouvre à l'aération sur les fruits murs. Mais c'est en bouche qu'il prend son envol, affirmant son caractère dense, concentré tannique »

« Au nez, le boisé toasté et épicié compose harmonieusement avec les agrumes et les fleurs blanches. En bouche, le vin se montre bien équilibré, offrant du gras et de la fraîcheur. »

Guide Hachette des vins 2022

Quintessence 2018 ★



« Issu du seul cabernet-sauvignon, ce vin affiche son origine par la touche réglissée qui marque son bouquet aux intenses notes fruitées. Il la confirme pas sa bouche solidement structurée et riche. »

James Suckling

Château Lassalle Graves Blanc 2022

90
PTS

JAMESUCKLING.COM

« Quelques notes de cèdre et d'amande fumée aux arômes de poire et de pomme. Il est crémeux et légèrement grillé avec un corps moyen et une finale souple. À boire maintenant. »

Wine Enthusiast

Château LASSALLE Graves Rouge 2020

Château LASSALLE Graves Blanc 2021



« Ce vin structuré et fruité offre des tanins mûrs et des fruits de mûre. Il est équilibré, concentré et ferme. L'avenir du vin est assuré. À boire à partir de 2025. — Roger Voss »

« Provenant d'un site de 2.5 ha, ce vin vif et épicé offre de l'acidité et une texture acidulée. Assemblage de Sémillon et de Sauvignon Blanc, il sera prêt à boire dès la fin de l'année 2023. — Roger Voss »

BETTANE ET DESSEAUVE

Quintessence 2016 $\frac{15}{20}$ *Château Lassalle Blanc 2017* $\frac{14.5}{20}$

Château Lassalle rouge 2016 $\frac{14.5}{20}$



« Propriété d'une quinzaine d'hectares à la Brède, qui produit des vins bien constitués, avec un supplément de densité pour la cuvée Quintessence, extrêmement réussie en 2016.

Le blanc, toujours raffiné, confirme la règle avec le millésime 2017 »

Guide Hachette des vins

Quintessence 2016 ★ *Château Lassalle Blanc 2017*

Château Lassalle Rouge 2016 ★



« Un nez ouvert de fruits rouges nuancés de boisé. Une juste fraîcheur souligne la rondeur et les tanins se fondent docilement. »

« Un vin frais avec un joli bouquet dans lequel on retrouve le buis et la pierre à fusil caractéristique du cépage. »

Yves Beck

Château Lassalle 2019

Yves Beck

« Ce vin affiche une belle intensité fruitée au travers de notes de cassis et de mûres suivies d'une touche de fèves de cacao. Harmonieux, il invite à être savouré, tout en disposant de tannins aux grains fins qui lui assurent de la garde. Un vin linéaire, précis et sapide. A suivre, il est prometteur ! Maintenant - 2034 91/100 »

Decanter (Presse internationale)

Château Lassalle rouge et blanc

Decanter



Château Lassalle rouge
2018



Château Lassalle blanc
2018



Quintessence
2018

Le point Millésime 2018

Château Lassalle rouge

Château Lassalle blanc

Quintessence



« Fruits rouges, vif, délicat, boisé équilibré, épices douces, fruité pur en finale. »

« Poire, minéralité, silex, maturité, bouche aqueuse, note boisée, longueur moyenne. »

BETTANE ET DESSEAUVE

Château Lassalle Blanc 2015

15
/ 20



« Bel équilibre entre Sauvignon blanc et Sémillon. Un nez aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Beaucoup de fraîcheur et vivacité en bouche. »

Le Point - Spécial vins

Château Lassalle Rouge 2014

15
/ 20



« Nez fruits noirs, cacao, bouche souple, gourmande, joli fruit, mûre, bonne longueur et fraîcheur »

La Revue du vin de France

Quintessence 2016

17 / 20



« Un vin ambitieux avec une trame de tannins assez vive, un style tendu, beaucoup de charme et une belle harmonie en bouche. »

L'Express - Spécial vins 2015

Château Lassalle Blanc 2015



« Sa fraîcheur sa tonicité et ses arômes fruités persistants plairont au plus grand nombre. »

La Revue du Vin de France

Quintessence 2014

16.5 / 20



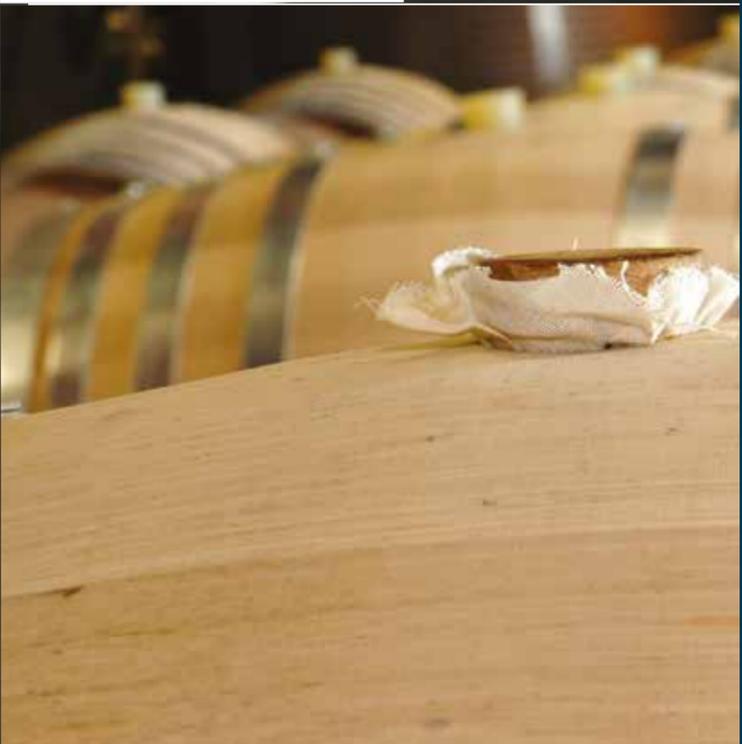
« Un vin plein en bouche avec une structure de tanins de belle origine et joliment extraite. Un caractère long et ample. Du style, avec une belle vinification »

Guide Hachette des vins ★

Château Lassalle Rouge 2014



« Vin au caractère affirmé. Un nez ouvert et concentré sur le fruit mur. Généreux, concentré et tannique, un Beau Graves de garde. »



GRAVES

L'élégance d'un terroir



CHATEAU LASSALLE



SCEA LABBÉ LALANNE
Propriétaire à LABRÈDE
33650
FRANCE

Tél. 05 56 78 49 65
Mail : contact@chateaulassalle.com



www.chateaulassalle.com

 Suivez-nous
sur facebook !