

*Château*  
**VERNOUS**  
MÉDOC

**CRU BOURGEOIS**

*Depuis 1868*



**Pierre Jean Larraqué**

# Château VERNOUS MÉDOC

CRU BOURGEOIS



Construit en 1749, Château Vernous est une propriété typique du Médoc, située au nord du département, entre l'estuaire de la Gironde et l'océan atlantique. Autour de 1830, Château Vernous est un lieu de rendez-vous pour les chasseurs. Occupée puis laissée à l'abandon par les allemands pendant la seconde guerre mondiale, le Château Vernous a ensuite appartenu à des grandes maisons issues du vin comme les Champagnes Deutz. En 1998, Pierre Jean Larraqué en fait l'acquisition et impulse une nouvelle dynamique à cette belle endormie. Château Vernous se transforme et renaît suivant la stratégie de développement de Pierre Jean Larraqué. Trois hectares de vignes sont replantés, 4 hectares supplémentaires sont rachetés au château voisin. Aujourd'hui, le vignoble mesure 42 hectares. Des travaux dans les chais et sur les extérieurs du domaine embellissent la propriété, lui faisant peu à peu retrouver son éclat des époques passées.



## CHÂTEAU VERNOUS

Millésime 2018

### Le vignoble :

Appellation : Médoc - Cru Bourgeois

Surface : 42 hectares

Terroir : Sols Sablo-graveleux

Certification : HVE 3 - Alliance des Récoltants

Densité : 6500 pieds/hectare

Encépagement : 60 % Cabernet Sauvignon / 40 % Merlot

### La cuvée :

Sélection parcellaire. Vendanges mécaniques avec tri embarqué puis tri supplémentaire de la vendange au chai. Sept jours de fermentation environ puis 3 à 4 semaines de macération en cuves thermorégulées de 140 Hl. Les vinifications sont menées à 25-27°C et les macérations se prolongent jusqu'à un mois. Elevage barrique pendant 12 mois dans des barriques de chêne français de 400 litres.

### La dégustation

Château Vernous 2018 présente une robe profonde aux reflets violets. Un nez riche et complexe sur des notes de petits fruits et d'épices. Une bouche concentrée, charnue, pleine de rondeur et de gras sur des notes fruitées.

### Les récompenses



Pierre Jean Larraqué

Château  
**VERNOUS**  
MÉDOC

CRU BOURGEOIS

**LE PALMARES**

MILLÉSIME 2018

BLIND TASTED BY ANDREAS LARSSON : 91 POINTS  
JAMES SUCKLING : 90/91 POINTS  
JANCIS ROBISON : 16/20  
LE POINT : 16/20  
BERNARD BURTSCHY : 88/89  
ANTHOCYANES : 89/91  
VERT DE VIN : 89/90  
MARKUS DEL MONEGO : 88

MILLÉSIME 2017

MÉDAILLE D'ARGENT LYON 2019  
WINE ENTHUSIAST : 90 POINTS  
JMAES SUCKLING : 90/91 POINTS

MILLÉSIME 2016

MÉDAILLE D'OR BOURG BLAYE 2018  
MÉDAILLE DE BRONZE MÂCON 2018  
BLIND TASTED BY ANDREAS LARSSON : 90 POINTS  
JAMES SUCKLING : 90 POINTS  
JANCIS ROBISON : 15.5/20  
LE POINT : 15.5 - COUP DE COEUR  
GAULT ET MILLAU : 15-16/20  
VINOUS : 89 POINTS  
BETTANE ET DESSEAUVE : 89-90 POINTS  
VERT DE VIN : 89/90 POINTS  
ANTHOCYANES : 88 POINTS

MILLÉSIME 2015

1\* GUIDE HACHETTE 2019  
MÉDAILLE DE BRONZE MÂCON 2017

MILLÉSIME 2014

MÉDAILLE D'OR CONCOURS DES FÉMINALISE 2016  
MÉDAILLE D'OR CONCOURS DE MÂCON 2016  
CITATION AU GUIDE HACHETTE 2018

MILLÉSIME 2013

MÉDAILLE D'OR CONCOURS DE BORDEAUX 2015  
MÉDAILLE D'OR CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2015  
MÉDAILLE D'ARGENT CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2015  
MÉDAILLE DE BRONZE CONCOURS AGRICOLE DE PARIS 2015  
MÉDAILLE DE BRONZE CONCOURS DE MÂCON 2015  
PRIX DES VINALIES 2015

MILLÉSIME 2012

MÉDAILLE D'OR FÉMINALISE 2014

MILLÉSIME 2011

MÉDAILLE D'OR CONCOURS DE LYON 2013  
MÉDAILLE D'OR FÉMINALISE 2013  
MÉDAILLE DE BRONZE INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2013  
COMMENDED MEDAL DECANTER 2013

MILLÉSIME 2010

GRANDE MÉDAILLE D'OR MONDIAL BRUXELLES 2012

MILLÉSIME 2009

MÉDAILLE D'OR MONDE SÉLECTION BRUXELLES 2011  
MÉDAILLE D'OR GILBERT & GAILLARD  
MÉDAILLE D'ARGENT MONDIAL BRUXELLES 2011  
MÉDAILLE D'ARGENT MÂCON 2011  
MÉDAILLE D'ARGENT FÉMINALISE 2011  
MÉDAILLE DE BRONZE BOURG BLAYE 2011  
PRIX DES VINALIES NATIONALES 2011

MILLÉSIME 2008

MÉDAILLE D'ARGENT MONDE SÉLECTION BRUXELLES  
MÉDAILLE D'OR FÉMINALISE 2010  
MÉDAILLE DE BRONZE DECANTER 2010  
1\* GUIDE HACHETTE 2012

MILLÉSIME 2007

MÉDAILLE D'AGENT CONCOURS BOURG BLAYE 2009

MILLÉSIME 2006

MÉDAILLE D'OR CONCOURS BOURG BLAYE 2008  
PRIX D'EXCELLENCE VINALIES NATIONALES 2008  
RECOMMENDED 3\*\*\* DECANTER PANEL TASTING

MILLÉSIME 2005

TROPHÉE PRESTIGE CITADELLES DU VIN 2007  
2\*\* GUIDE HACHETTE 2009  
COMMENDED MEDAL DECANTER 2007

MILLÉSIME 2004

MÉDAILLE D'OR BOURG BLAYE 2006  
MÉDAILLE DE BRONZE DECANTER 2006  
PRIX DES VINALIES NATIONALES 2006

# Château VERNOUS MÉDOC

CRU BOURGEOIS



## L'ALLIANCE DES RÉCOLTANTS

### UNIQUES DANS LEURS STYLES, FORTS DANS LEUR ALLIANCE

L'Alliance des Récoltants est une association indépendante de vigneron Solidaires et Engagés, travaillant la Terre, les Vignes et le Vin, dans le respect du Terroir, des Hommes et de la Nature. Ensemble, ils assurent la promotion de leurs vins via une bannière collective basée sur l'entraide.

L'Alliance des Récoltants, ce sont des vins de récoltants, engagés dans une certification environnementale HVE 3 minimum. Pour obtenir le label, chaque domaine doit passer un audit qualité rassemblant 51 points de contrôles et se soumettre à une dégustation par le jury de Sommeliers International. Une note minimale de 86/100 est exigée pour intégrer l'Alliance des Récoltants.

### MILLÉSIME 2018

LE CHÂTEAU VERNOUS 2018 A ÉTÉ LABELISÉ ALLIANCE DES RÉCOLTANTS



Pierre Jean Larraqué