

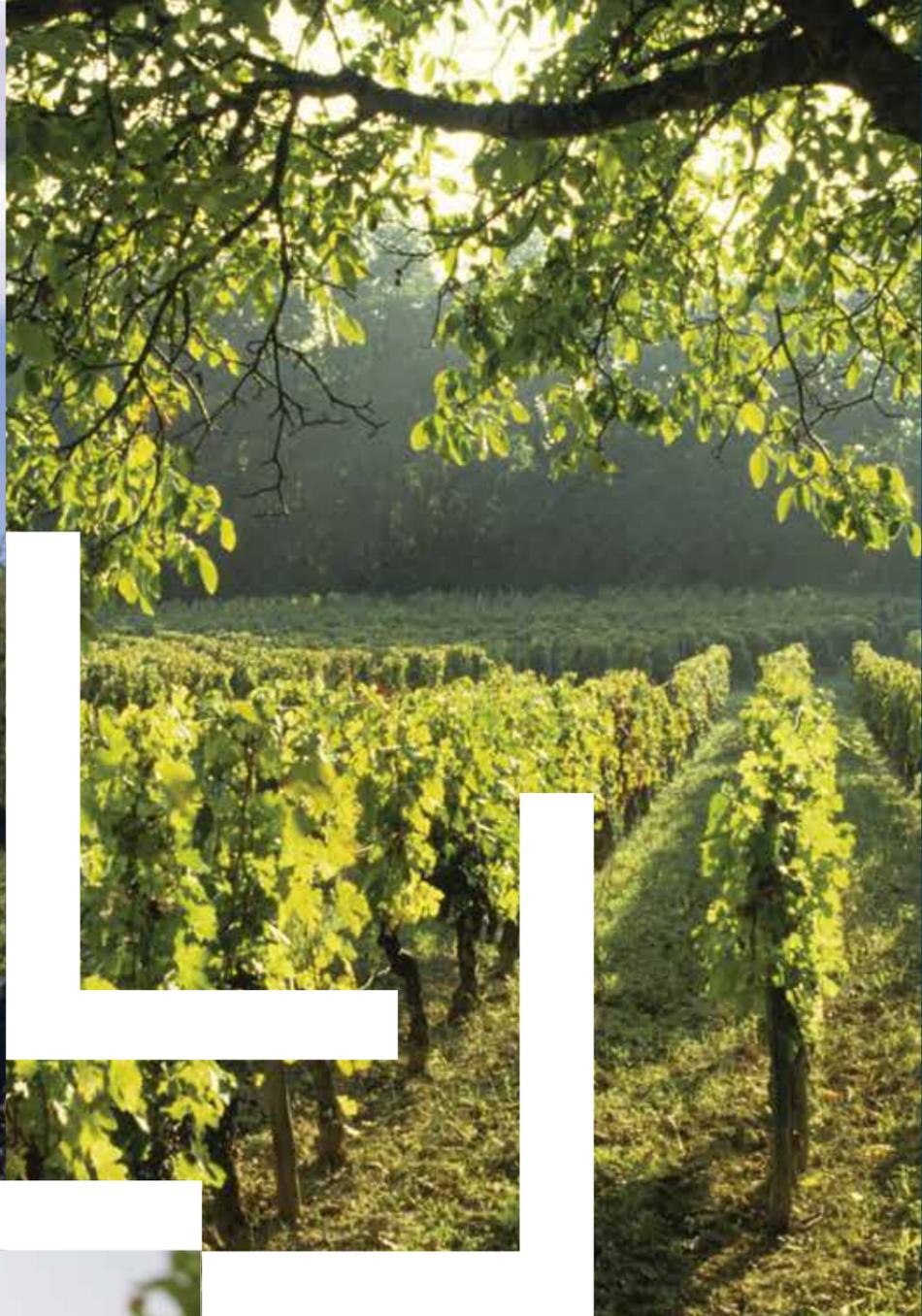
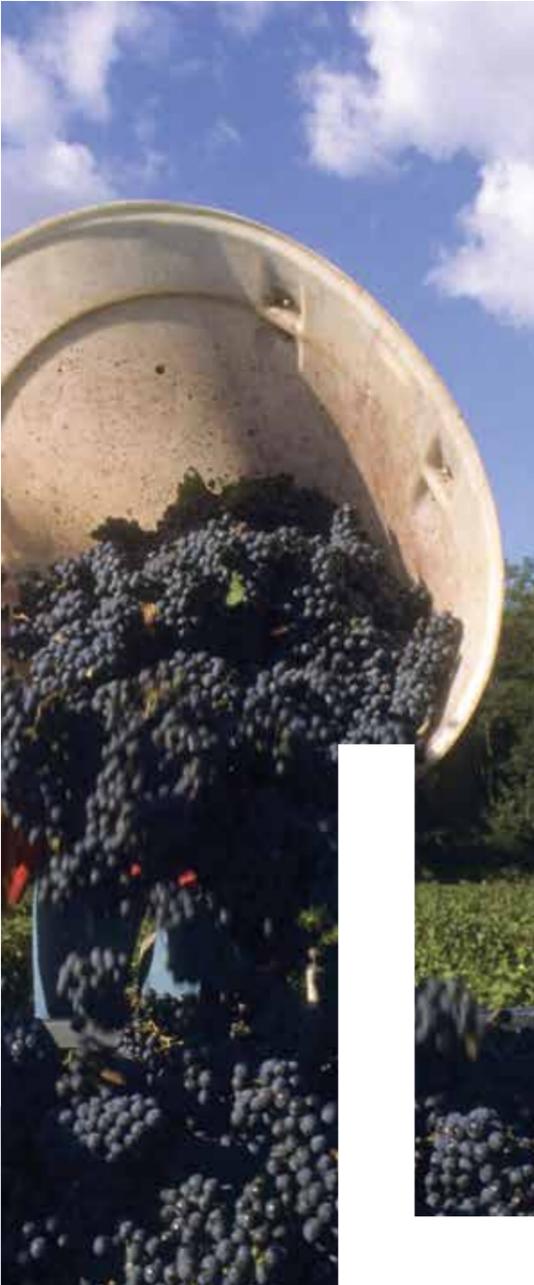
CHATEAU  
LASSALLE

GRAVES

*L'élégance d'un terroir*



DOSSIER DE PRESSE  
*M. et Mme Lalanne*



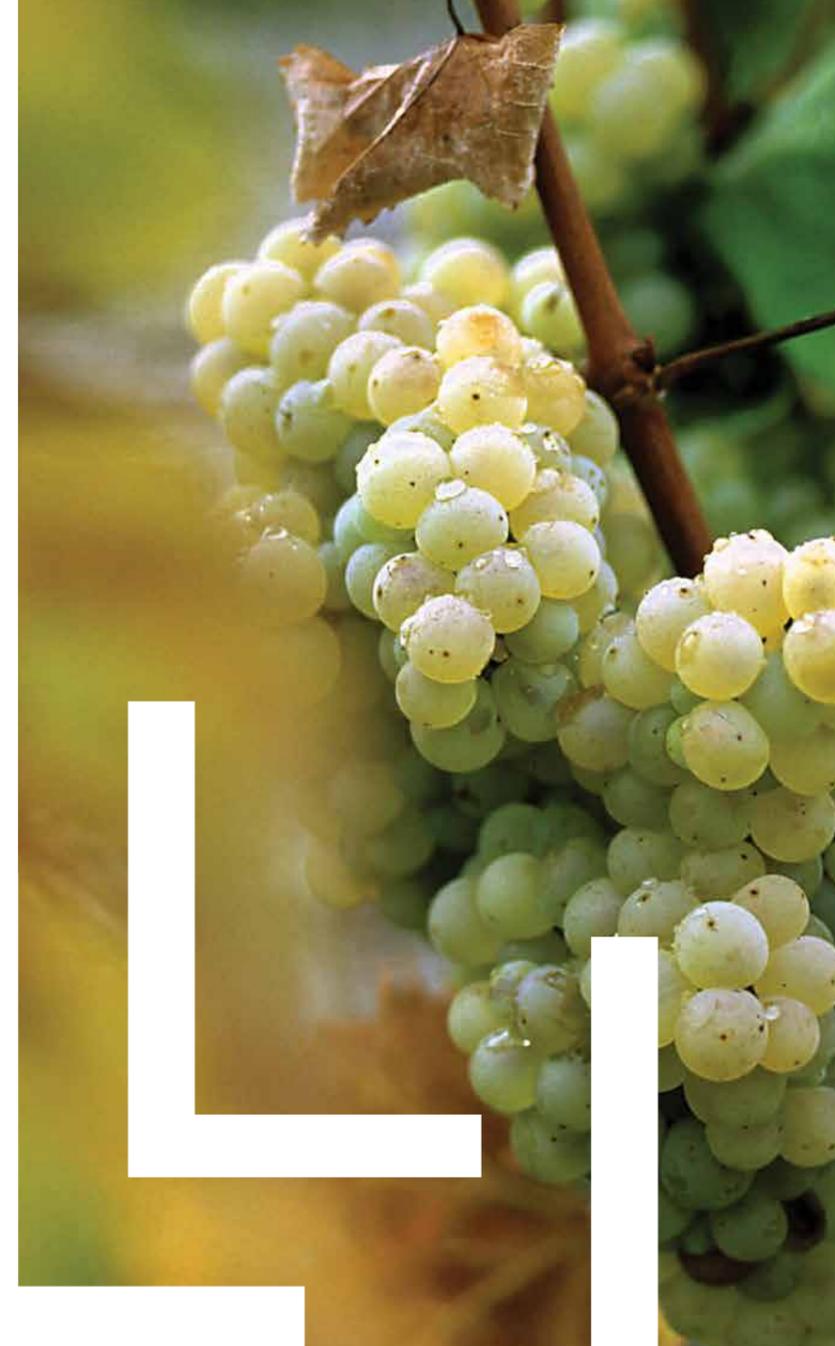
GRAVES

*L'élégance d'un terroir*



## SOMMAIRE

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



- 9 Les vins  
*de notre vignoble*

- 15 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<sup>er</sup> 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 16 hectares, 9 en blanc et 7 en rouge.

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*

Situé sur la région au nord des graves, notre vision consiste à révéler la qualité de ce terroir.

Les terrains des graves apportent des vins généreux et structurés et l'argilo calcaire apporte la minéralité et l'élégance. Propriété à taille humaine, nous sommes engagés dans une certification H.V.E (Haute Valeur Environnementale) dans le but de respecter l'environnement.

Dans la famille depuis 8 générations, nous avons hérité de ce savoir-faire. Nous cherchons à faire évoluer nos techniques de travail afin d'améliorer la qualité de vin.

Etre vigneron est un métier de passion qui demande de la rigueur et du temps. Pour mettre en avant ce terroir, nous nous efforçons de proposer des vins à bon rapport qualité prix avec une gamme de vins diversifiés. Le château met en avant son terroir et les seconds vins sont centrés sur le fruit.



# Le château Lassalle

*en chiffres*



## Côté château

Sols et sous-sols

**Graves**  
et argilo-calcaires

Superficie

**7 ha** de rouge  
**9 ha** de blanc

Densité de plantation

**5 000** pieds/ha

## Côté vin

Age moyen du vignoble

Rouge : **20 ans**

Blanc : **30 ans**



Production moyenne

Rouge : **45 000** Bouteilles

Blanc : **55 000** Bouteilles

Encépagement

Rouge

**50%** de Merlot

**50 %** de Cabernet Sauvignon

Blanc

**70%** de Sémillon

**20%** de Sauvignon

**10 %** de Muscadelle

## Côté vigne



Vendanges

**50%** manuelles

**50%** machines

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)

## Côté commerce

Exportation

**50%**

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



Marques rattachées à la propriété

**L'esprit Lassalle**

(2<sup>ème</sup> vin) Graves

**Château Haut-Grignan**

Graves

# Château Lassalle

Rouge 2016



Médaille d'or  
Vins d'Aquitaine 2015



## Assemblage

60 % Cabernet Sauvignon  
40 % Merlot



## Élevage

12 mois en fût de chêne



## 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 2016



## Assemblage

60 % Merlot  
40 % Cabernet Sauvignon



## Élevage

8 mois en fût de chêne



## 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...

# Château Lassalle

*Blanc 2016*



Médaille d'argent  
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 2016*



## 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 2016*



## Assemblage

100 % Cabernet Sauvignon



## Élevage

Vendange ramassée à basse température est extraite par pressurage direct. Un débouillage 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.

# Quintessence de Lassalle

*Rouge 2016*



## Assemblage

100 % Cabernet Sauvignon



## Élevage

12 mois en fût de chêne



## 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.

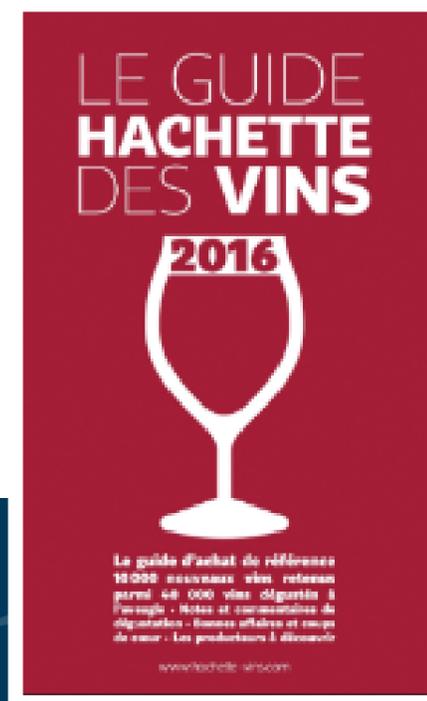


## Accord mets vin

Viandes rouges, gibier, fromage...

# Guide Hachette des vins

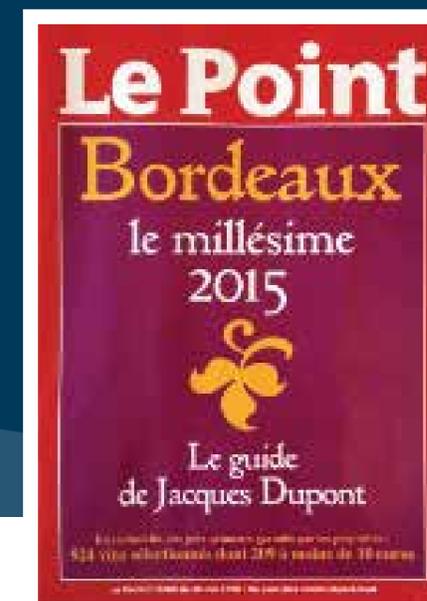
Château Lassalle



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

# Le point

Château Lassalle



« *Notes de fruits noirs qui s'ouvre à l'aération.  
Une bouche souple, ronde bien structurée  
avec des tanins soyeux.* »

# La Revue du vin de France

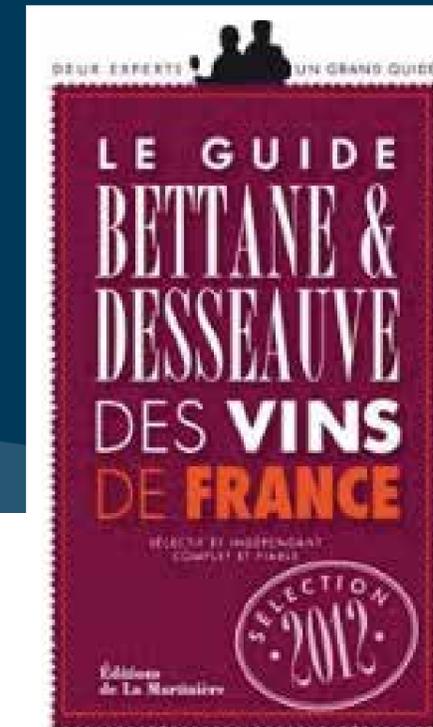
*Quintessence*



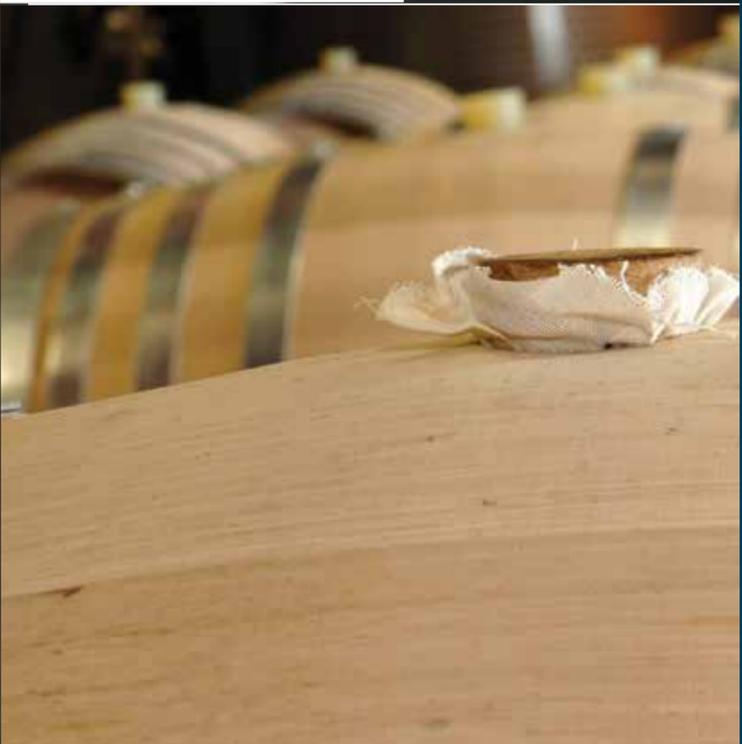
*« Un vin ambitieux avec une trame de tannins assez vive, un style tendu, beaucoup de charme et une belle harmonie en bouche. »*

# BETTANE ET DESSEAUVE

*Château Lassalle Blanc*



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



GRAVES

*L'élégance d'un terroir*



CHATEAU  
LASSALLE



SCEA LABBÉ LALANNE  
Propriétaire à LABRÈDE  
33650  
FRANCE

Tél. 05 56 78 49 65  
Fax : 05 56 78 42 75  
Mail : [contact@chateaulassalle.com](mailto:contact@chateaulassalle.com)

[www.chateaulassalle.com](http://www.chateaulassalle.com)