

L'histoire du vin

L'instant H est une gamme signature d'Hugues. Nous avons décliné son cépage préféré, le cabernet franc, sur 3 appellations différentes, 3 terroirs différents et 3 vinifications et élevages différents. Le résultat, ce sont 3 cuvées identitaires et soignées.

Production

Bordeaux

Cabernet franc

35 hl / hectare

Calcaire à astéries

âge moyen 40 ans

Consommation

10-15 ans

18°C

Épaule d'agneau cuite à basse température, cocotte d'haricots tarbais au thym



LE DOMAIN

Domaine historique du bordelais qui a su évoluer depuis sa création en 1802, le Château Haut-Meyreau s'étend à l'heure actuelle sur plus de 90 hectares de vignes implantées dans l'Entre-Deux-Mers. C'est un véritable laboratoire pour Hugues Laborde et son équipe.

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Notre travail des sols sous les rangs, la mise en place de couverts végétaux, le non-travail de l'inter-rang, sont autant d'actions qui permettent aujourd'hui d'obtenir un complexe sol/plante équilibré, donc un meilleur statut hydrique. Ainsi, nous avons une plante qui répond mieux à la sécheresse du millésime, une maturation ininterrompue et un gain d'acidité dans les moûts.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire de 5 jours à froid (5°C). Levure neutre afin de respecter le profil variétal de la cuvée. Extraction douce pour mettre en avant l'intensité aromatique sans extraire un potentiel tannique austère. Cuaison de 45 jours post-fermentation. La fermentation malolactique se fait sous marc. Élevage de 12 mois en foudre de 80HL

DÉGUSTATION

Dans la jeunesse (0 à 5 ans) nous vous conseillons un passage en carafe 1h avant dégustation, ce qui permettra d'ouvrir le bouquet aromatique du Cabernet Franc. Si vous n'avez pas de carafe, ouverture 2h avant dégustation à température ambiante (18/20°C).

Les notes du millésime

94/100 91-92/100 90-92/100
B&D Suckling Yves Beck