Un Vignoble.
Une Femme.
Des Vins.
Sans Souffle
CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
Château Haut Lavigne
AOC Côtes de Duras
www.hautlavigne.com

« Le savoir me guide,
la passion me pousse,
la vie m'emmène...
Tout semble maîtrisable et pourtant...
Je ne suis que spectatrice.
Je pressens une richesse que seuls
le respect et la patience révèleront.
Ce vin est le reflet du savoir,
de ma passion et de vies. »

Nadia Lusseau

Château Haut Lavigne
Michau Lavigne
47120 St-Astier-de-Duras
Tél : 05.53.20.01.94
www.hautlavigne.com

Mon domaine

Œnologue de formation, j'ai repris voici 18 ans un petit vignoble de 7ha dans les Côtes de Duras, un domaine que j'exploite seule depuis 18 ans. Attachée à ma terre et à la qualité des raisins, j'ai décidé seulement 4 ans après mon installation de conduire mon vignoble en agriculture biologique, un choix qui s'est imposé comme une nécessité pour la santé de mes clients et pour la qualité de mes vins.

Au cours de toutes ces années, j'ai toujours eu à cœur de faire des vins de qualité avec une belle personnalité.
Un choix qui m'a valu la reconnaissance de la presse spécialisée : Gault & Millaut, Le Point, la Revue des Vins de France…

S'il vous fallait définir mes vins je reprendrai la critique du Guide Vert de la Revue du Vin de France :
«Nadia Lusseau fait briller les terroirs des Côtes de Duras depuis 2002. Cette ancienne œnologue a converti sa vigne en bio en 2006 et magnifie des assemblages avec des vinifications précises et des élevages pointus, dans des vins goûteux et complets, loin de tout arôme technologique. Domaine incontournable du Sud-Ouest. »

Aujourd'hui, je me permets de proposer à votre attention une sélection de vins qui permettront de répondre aux attentes de tous vos clients pour un coût unitaire très maîtrisé.
Une gamme de vins associant originalité, qualité et plaisir.

Je vous souhaite de belles découvertes !

Nadia Lusseau

De la vigne au chai

SITUATION

Haut Lavigne est un domaine de 7.50 ha, composé de 3.27 ha de blanc (sauvignon et sémillon) et de 4.13 ha de rouge (merlot, cabernet franc et sauvignon, malbec). Le vignoble, situé au nord du département du Lot et Garonne, est à 50 km Sud-est de St Emilion et 25 km au sud de Bergerac.

TERROIRS ET VIGNOBLE

L'âge moyen du vignoble est de 25 ans, exposé Est-Ouest pour la majorité.
Le vignoble, d'un seul tenant, bénéficie d'un sous sol diversifié :
50 % de la surface sur argilo-calcaire, 20 % sur boulbène et 30 % argileux.

CONDUITE AGRONOMIQUE

La conduite du vignoble est en agriculture biologique.
L'objectif est d'aider la vigne à trouver son équilibre, ceci passe par le travail du sol avec semis de céréales et de légumineuses un rang sur deux, des tailles adaptées aux cépages et aux types de vin à produire, d'éviter les vendanges en vert pour les effets de compensations, travailler avec les plantes : orties, prêle, consoude, fougère.....
Les rendements oscillent entre 30 et 50 hl/ha pour les blancs et rouges, pour les liquoreux : 15hl/ha.

LES CUVÉES

La diversité du terroir permet d'élaborer différents types de vin : sur le fruit, la fraîcheur et plus structurés.
La gamme se compose de trois cuvées : Nadia, La Miss et Miss-terre.

Les Nadia : sont des vins sur le fruit, souple, facile à boire jeune.
Les Miss : sont issus d'un mariage de vin élevé en barrique et de vin élevé en cuve. Ces vins sont fruités et structurés. Ils peuvent être consommés jeunes et offrent une bonne aptitude au vieillissement.
Les Miss-terre : sont des vins élevés entièrement en barrique, concentrés avec une belle structure ; au caractère affirmé, très beau potentiel de garde.

VINIFICATION DES ROUGES

Les rouges sont présents sur les trois types de terroir, ce quiimplique que chaque parcelle est vinifiée séparément et différemment.
Les vendanges sont en majorité mécaniques, avec un passage à la main avant la machine pour supprimer toutes les grappes présentant un défaut.

Une fois en cuve les raisins sont conservés au froid pendant une semaine afin d'extraire un maximum de fruit.
Lorsque l'objectif est atteint, la température est ramenée autour de 20°C pour un enclenchement rapide de la fermentation alcoolique.
Après une ou deux aérations par remontage, la cuve fermente et infuse sans intervention.
La durée de cuvaison est d'environ 3 semaines.
L'extraction des tanins est légère afin d'obtenir un vin gourmand sur le fruit.

Les extractions et durées de cuvaison sont raisonnées en fonction du potentiel du raisin et de la cuvée à élaborer. Après la fermentation alcoolique les jus sont orientés soit en cuve soit en barrique, seule la qualité du vin permet de choisir le type d'élevage.
Les rouges sont légèrement filtrés avant la mise en bouteille, et non traités contre les précipitations tartriques et contiennent très peu de soufre.
Des dépôts peuvent survenir, ils n'altèrent en rien la qualité du produit mais sont témoins du respect apporté au vin.

VINIFICATION DES BLANCS

Les vendanges sont majoritairement manuelles.
En fonction du potentiel des raisins, ils partent soit en cuve pour une macération pelliculaire de plusieurs heures, soit dans le pressoir pour un pressurage très lent afin de recueillir des jus clairs et de qualité.

Après 24 à 48h de débourbage au froid, les jus sont envoyés en cuve ou en barrique.
Les deux cépages sont vinifiés séparément.
Le départ de la fermentation alcoolique est spontané. La plupart du temps la fermentation malo-lactique se fait spontanément.

Pour les élevages courts, les vins sont « nettoyés » à la bentonite (argile) et filtrés avant la mise en bouteille. Tous les vins n'ont aucun traitement contre les précipitations tartriques et contiennent peu de soufre.
Des dépôts peuvent survenir, ils n'altèrent en rien la qualité du produit mais sont témoins du respect apporté au vin.

COMME

Depuis mon installation en 2002, la gamme des vins proposés n'a cessé d'évoluer.
Ma personnalité, le vignoble ont permis d'explorer des vinifications et élevages en fonction des différents terroirs.
Les noms des cuvées ont étés très personnels, traduisant mon implication totale dans cette aventure.
Après ces 17 récoltes, l'envie de changer est là…prendre de la distance tout en étant présente….
Avec l'aide d'Alice Hameau, créatrice d'une partie des étiquettes et célèbre par son talent, on a conservé le côté féminin de cette aventure en faisant référence à des femmes célèbres.
Chacune traduit une facette de la gamme des vins, de mon chemin de vie et personnalité, du terroir.
Alice Hameau a magnifiquement bien mis en avant la fraicheur, le dynamisme et la complexité des différentes cuvées.

Les cuvées **Nadia** se verront baptisées **N comme…**
Nadia Comaneci : qui m'a fait rêver adolescente, qui représente le dynamisme, le challenge de ce métier de vigneronne, parfois aussi difficile qu'un salto sur une poutre !
N comme….Nature, **N**ourrissant, **N**ana, **N**uage…

Les cuvées **La Miss** s'appelleront **G comme…**
George Sand : qui traduit la complexité de ces vins, le combat pour vivre de sa passion.
G comme… Gourmandise, **G**alvanisant, **G**aité, **G**alant, **G**lycine, **G**roseille, **G**enet, **G**ardénia…

Les cuvées **Miss-Terre** deviendront **M comme…**
Marguerite Duras : qui par son pseudonyme fait référence au terroir, terre paternelle.
M comme…Mademoiselle, **M**albec, **M**agie, **M**agnifier, **M**atière…..

Tous ces « comme.. » sont également une porte ouverte à vos ressentis, vos inspirations lorsque vous déguster les vins, une invitation au partage…

A quel N, G ou M m'associerez-vous ?

Mes Vins

Nadia
Rouge 2017

Nadia
Blanc Sec 2018

Nadia
Moelleux 2018

N Comme
Rosé 2019

Sans Souffle
Rouge

G Comme.. 1516
Rouge

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

G Comme...
Blanc 2018

Miss Terre
Blanc Sec 2013

M Comme...
Rouge 2016

M Comme...
Blanc 2016

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Nadia
Rouge 2017

Ce vin souple et sur le fruit se marie très bien avec la charcuterie, les grillades, viande de boeuf grillé, pizza.

TYPE DE VIN
AOC CÔTES DE DURAS ROUGE

CÉPAGES
60% Merlot, 40% Malbec

VINIFICATION/ VIEILLISSEMENT:
L'extraction des tanins est légère afin d'obtenir un vin gourmand sur le fruit.
Ensuite, l'élevage du vin se fait en cuve.
Chaque millésime est différent au niveau de l'assemblage des cépages, l'équilibre et la qualité du vin permettent de déterminer leur pourcentage.
Ensuite, le vin est conservé en cuve jusqu'à une parfaite harmonisation.

DURÉE DE CONSERVATION
3 à 5 ans si on veut rester sur le fruit.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15-18 °C

CONSEIL : ouvrir la bouteille une ½ heure avant la dégustation.

Nadia
Blanc Sec 2018

Avec son nez fruité et sa bouche ronde et fraiche, ce vin trouve sa place à l'apéritif, accompagne les salades de crudités, les viandes blanches grillées, les fromages de chèvre frais et bien sur les crustacés et poissons.

TYPE DE VIN

AOC Côtes de Duras Blanc sec.

CÉPAGES

45% Sauvignon, 55 % Sémillon

VINIFICATION/ VIEILLISSEMENT

La vinification se fait en cuve béton avec les levures indigènes.

Après fermentation, les vins sont élevés sur lies fines pendant plusieurs semaines.

Avec cet assemblage, on a recherché un nez fin, complexe et une bouche tout en rondeur et fruitée pour finir sur une bouche rafraichissante.

DURÉE DE CONSERVATION

Jusqu'à 3 ans pour garder le fruit et la fraîcheur.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 10-15 °C

Nadia
Moelleux 2018

Dégustation : un nez fin, complexe sur des fruits murs, confits. La bouche est tout en rondeur sur des fruits d'été : abricot, pêche, miel.
Belle fraîcheur.

TYPE DE VIN
VIN DE FRANCE

CEPAGES
50 % Sauvignon, 50 % Sémillon.

VINIFICATION/ VIEILLISSEMENT
Les vendanges sont manuelles. Les raisins sont cueillis au stade pourri plein et ramasser en
cagettes. Les raisins en grappe entière sont pressés directement, le pressurage se fait lentement
afin d'obtenir des jus le plus clair possible.
Les deux cépages sont vinifiés ensemble dans une même cuve jusqu'à obtention du bon
équilibre alcool/sucres.
Avec cet assemblage, on a harmonisé la douceur du sémillon et la vivacité du sauvignon.

DURÉE DE CONSERVATION
Jusqu'à 3 ans pour garder le fruit et la fraîcheur.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 10-15 °C

N Comme Rosé 2019

La finesse de ce rosé et la bouche généreuse et fraîche, permettent à ce vin d'être servi à l'apéritif mais d'accompagner tous les plats d'été !
Essayez sur des sorbets aux fruits rouges vous serez surpris.

TYPE DE VIN
VIN DE FRANCE

CÉPAGES
50 % Cabernet Sauvignon, 50% Cabernet Franc

VINIFICATION/ VIEILLISSEMENT
Les raisins sont mis dans le pressoir, le pressurage se fait lentement afin d'obtenir des jus le plus clair possible.
Les cépages sont vinifiés ensemble.
Après la fermentation alcoolique, le vin est élevé sur lies fines pendant plusieurs semaines.
Avec cet assemblage, on a recherché un nez fin, complexe et une bouche tout en rondeur et fruitée.

DURÉE DE CONSERVATION
Jusqu'à 2 ans pour garder le fruit et la fraîcheur.

TEMPÉRATURE DE DEGUSTATION : 10-15 °C

Sans Souffle Rouge 2018

Une couleur rubis, un nez de fruits rouges murs, une bouche ronde et soyeuse.
Un vin facile à boire à l'apéritif accompagné de charcuterie ou fromage, sur de la cuisine asiatique, grillage….

TYPE DE VIN
VIN DE FRANCE ROUGE

CÉPAGES
100% Merlot

BOUTEILLE
75cl, couleur verte, bourguignonne

VINIFICATION/ VIEILLISSEMENT:
Sélection d'une parcelle de merlot sur sol argileux, donnant des raisins sur le fruit avec une belle fraicheur. La vinification se passe en cuve, sans apport de sulfites. La cuvaison est de l'ordre de 3 jours. La fermentation et l'élevage se finissent en cuve.
Le vin est mis très tôt en bouteille, sans sulfites ajoutés.

DURÉE DE CONSERVATION
3 ans ou plus

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 15 °C

G Comme.. 1516 Rouge

TYPE DE VIN
AOC CÔTES DE DURAS ROUGE

CÉPAGES
15 % Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, 80 % Merlot

VINIFICATION/ VIEILLISSEMENT
La sélection des barriques entrant dans La Miss est faite par dégustation. Les barriques sont de un à plusieurs vins, 100 % chêne français. Après l'élevage, le lot de vin cuve et le lot de vin barrique sont assemblés.
L'idée est d'amener de la fraicheur avec l'élevage en cuve et de la complexité avec le vin élevé en barrique.
Cette cuvée est un assemblage de 2 millésimes, le 2015 a été élevé en barrique et le 2016 en cuve.

DUREÉE DE CONSERVATION
5 à 8 ans si on veut rester sur le fruit.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15-18 °C

CONSEIL : décanter et carafer le vin une ½ heure avant la dégustation.

G Comme...
Blanc 2018

TYPE DE VIN
VIN DE FRANCE

CÉPAGES
68 % Sauvignon, 32 % Sémillon

VINIFICATION/ VIEILLISSEMENT
La fermentation alcoolique en fût s'étale sur plusieurs mois favorisant un mariage harmonieux
entre le bois et le vin. Il y a très peu de bois neuf, les autres barriques sont de un vin jusqu'à quatre vins; 100% chêne français.
L'élevage aura duré au minimum 12 mois en fût.
Le vin en cuve est élevé sur lies fines jusqu'à assemblage.
Après assemblage, le vin poursuit son élevage en cuve jusqu'à parfaite harmonisation.

DURÉE DE CONSERVATION
5 à 8 ans si on veut rester sur le fruit.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12-15 °C

CONSEIL : ouvrir la bouteille quelques minutes avant la dégustation.

Miss Terre
Blanc Sec 2013

Accompagne plats en sauces blanches champignons, plats épicés, asperges, romages à pâte dure…

TYPE DE VIN
VIN DE FRANCE

CÉPAGES
80 % Sauvignon, 20% Sémillon

VINIFICATION/ VIEILLISSEMENT
La sélection des barriques entrant dans le Miss-terre est faite par dégustation ; seules les meilleures barriques entrent dans cette cuvée. Très exigeante sur la qualité de la cuvée, il se peut qu'elle ne soit pas présente sur certains
millésimes. Au total l'élevage aura duré 18 mois en fût et 18 mois en cuve.
Malgré son élevage en barrique, le bois est discret, bien fondu aux fruits murs, aux notes de miel, de zeste d'agrumes. La bouche est ronde et ample, une belle acidité structurante et rafraichissante.

DURÉE DE CONSERVATION
Ce vin peut se conserver au moins 5 ans.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12 - 15°C

M Comme... Rouge 2016

Un nez de fruits noirs, fin et élégant.
Notes épicés, violette. Une attaque de bouche généreuse, des tanins présents mais enrobés, une belle fraicheur en finale qui donne un côté aérien à ce vin charnu.

TYPE DE VIN
VIN DE FRANCE

CÉPAGES
50% Cabernet Sauvignon, 50% Malbec.
BOUTEILLE : 75cl, couleur antique, bourguignonne

VINIFICATION/ VIEILLISSEMENT
La sélection des barriques entrant dans le «M comme» est faite par dégustation ; seules les meilleures barriques entrent dans cette cuvée.
Très exigeante sur la qualité de la cuvée, il se peut qu'elle ne soit pas présente sur certains millésimes.

DURÉE DE CONSERVATION
Très beau potentiel de garde.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15-18 °C

CONSEIL : décanter et carafer le vin une ½ heure avant la dégustation.

M Comme...
Blanc 2016

L'aromatique est généreux, la bouche est ample avec une belle acidité, fraîcheur, une belle finale sur la minéralité.

TYPE DE VIN
VIN DE FRANCE

CÉPAGES
100 % Sauvignon

BOUTEILLE :
75cl, couleur antique, bourguignonne

VINIFICATION/ VIEILLISSEMENT
Le «M comme» est une vinification dans des barriques cigares qui favorisent la fraicheur et la longueur en bouche. Au total l'élevage aura duré 24 mois en fût et 6 mois en cuve.

DURÉE DE CONSERVATION
Ce vin peut se conserver au moins 5 ans.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12 - 15°C

CONSEIL : ouvrir le vin une ½ heure avant la dégustation.

Revue de presse

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

LA REVUE DU vin DE FRANCE

GUIDE VERT. LA REVUE DES VINS DE FRANCE

Vigneronne discrète, Nadia Lusseau fait briller les terroirs des Côtes de Duras depuis 2002.

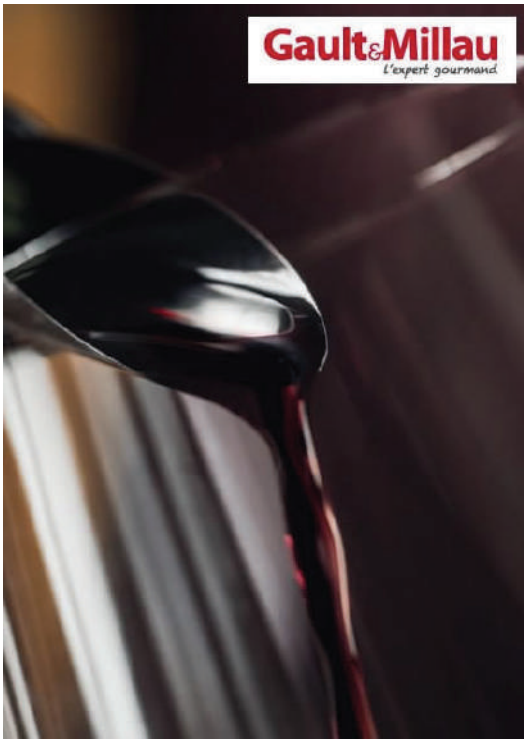
Cette ancienne œnologue a converti ses 8,6 hectares de vignes en bio en 2006 et magnifie des assemblages (cabernet-sauvignon et merlot pour les rouges, sauvignon et sémillon pour les blancs), avec des vinifications précises et des élevages pointus, dans des vins goûteux et complets, loin de tout arôme technologiques.

Ce domaine incontournable du Sud-Ouest a largement sa place dans ce guide

16/20.

CHÂTEAU HAUT-LAVIGNE CÔTES DE DURAS MISS TERRE 2008, ROUGE

Bien travaillé, sans exubérance, La Miss est un vin remarquable, qui se dévoile par un nez sur la fraîcheur et le fruit et une bouche où règnent finesse et élégance avec de la matière, une touche délicieusement croquante, des tanins souples et une belle longueur sur une griotte généreuse.



AUTRES RÉFÉRENCES SUR LE SITE

Capital.fr
La Revue des Vins de France
Le Point
Sud-Ouest
La Dépêche

Château Haut Lavigne
Michau Lavigne
47120 St-Astier-de-Duras
Tél : 05.53.20.01.94
www.hautlavigne.com

CHÂTEAU HAUT LAVIGNE – MICHAU LAVIGNE – 47120 ST-ASTIER-DE-DURAS – SIRET 443 846 290 00015

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
INTERDICTION DE VENTE DE BOISSONS ALCOOLIQUES AUX MINEURS DE MOINS DE 18 ANS