



DOMAINES FABRE

Margaux - Haut-Médoc
Bordeaux - France

Rebelles de nature. Médoc de culture



Château Lamothe-Cissac

Appellation : Haut-Médoc



Édition spéciale : Olivier Jolivet x Château Lamothe-Cissac

À l'occasion du festival BD & Vin, Bulles en Médoc 2025, l'illustrateur Olivier Jolivet a collaboré avec nous pour créer une illustration originale du Château Lamothe-Cissac. L'œuvre met en scène le château emblématique survolé par un avion, clin d'œil à Vincent Fabre, pilote passionné, qui aime faire découvrir le vignoble et ses alentours depuis le ciel.

Historique Les traces d'une villa romaine découvertes à proximité du château attestent que le terroir était déjà reconnu à cette époque pour la production de vins de qualité. Le château Lamothe-Cissac a été acheté par Gabriel Fabre en 1964. La reconstitution du vignoble de la propriété et la reconstruction du cuvier ont été réalisées dans un premier temps. Vincent Fabre a repris la gestion du domaine en 1991.

Géologie et sols Le vignoble est situé d'une part sur la commune de Cissac limitrophe de l'AOC Pauillac et d'autre part sur le plateau de Vertheil en bordure de l'AOC Saint-Estèphe. Les sols sont composés de terrains argilo-calcaires et de graves argileuses. Le sous sol est formé de graves profondes.

Vignoble / cépages

Superficie : 33 hectares

Cépages : 58% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 7% Petit Verdot

Age moyen du vignoble : 30 ans

Maîtrise de la production : Effeillage, enherbement entre les rangs, vendange verte.

Certification HVE 3 (Haute Valeur Environnementale) : délivrée par le Ministère de l'Agriculture. Nous agissons ainsi de manière responsable pour protéger la biodiversité par des plantations de haies, la préservation de la faune auxiliaire...

Vinification Notre objectif premier est la recherche de l'équilibre entre la finesse, la buvabilité et la puissance. Chaque millésime, nous adaptons notre manière de vinifier afin d'appréhender au mieux les effets du millésime.

Deux remontages quotidiens au cours des vinifications contribuent à extraire la couleur et les tannins. Les macérations durent environ de 4 à 5 semaines. Eric Boissenot et son équipe sont les œnologues conseil du domaine depuis de très nombreuses années.

Elevage Elevage traditionnel durant 12 mois environ. Afin de clarifier les vins et leur apporter l'oxygénation nécessaire à leur élevage, des soutirages sont planifiés en fonction des dégustations effectuées par notre équipe technique.

Caractéristiques vin / Dégustation Les vins du Château Lamothe-Cissac présentent dans leur jeunesse une belle couleur rubis profonde. A l'aération, on trouve une large palette aromatique associant des notes de fruits rouges (cassis), de fruits cuits et épices douces. Les arômes vanillés sont très bien intégrés. Au palais, l'ensemble équilibré, les tanins souples et nombreux laissent place à une finale très délicate. D'une belle aptitude à la garde, ce vin exprime au fil des ans des notes de cuir, de sous-bois et de fumet complexes.





DOMAINES FABRE

Margaux - Haut-Médoc
Bordeaux - France

Rebelles de nature, Médoc de culture



Château Lamothe-Cissac

AOC Haut-Médoc

MILLESIME 2024

Marcus Del Monego : 91/100 pts

MILLESIME 2023

Jane Anson : 90pts / 100 pts

Marcus Del Monego : 91pts / 100 pts

James Suckling : 89-90 pts / 100pts

Vert de vin : 92/100 pts

Vinous : 89-91pts/100pts

MILLESIME 2022

James Suckling : 90-92pts / 100pts

Alexandre Ma : 90-92pts / 100pts

Markus Del Monego : 91pts / 100pts

Falstaff : 93pts/100

La Revue du vin de France (RVF N°692) : Sélectionné parmi les 1500 vins épatants à moins de 15€

MILLESIME 2021

Wine Enthusiast : 92pts / 100pts – *Cellar selection*

Markus Del Monego : (Échantillon primeurs): 91pts / 100pts

Falstaff (Échantillon primeurs): 90pts / 100pts

MILLESIME 2020

James Suckling : 90pts / 100pts

Forbes : 94pts / 100pts

Markus Del Monego : 91+pts/100pts

MILLESIME 2019

Vinous : 90-92pts / 100pts

"The 2019 Lamothe-Cissac is well-defined on the nose with detailed brambly red berry fruit, incense and rose petal scents. The palate is medium-bodied with supple tannins, just a touch of soy that lends a bit of tension, gently gripping tannins and a more classic tobacco-led finish [...]"

James Suckling : 90pts / 100pts

A tight, focused palate with blueberry and blackberry character. Medium body. Fresh finish.