

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE



2015: Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2015.

2015 : « Robe or pâle, reflets verts. Nez expressif, agrumes, feuille de cassis, dimension minérale. Au palais, une agréable cohabitation entre fraîcheur et matière riche, grasse, gouleyante, on apprécie la précision des parfums, la persistance ». **Médaille d'Or – Guide Gilbert Gaillard 2016.**

2015 : « Nez délicatement épicé, grillé et minéral, arômes de pêche blanche et poire williams, bouche charnue, avec du gras, de l'allonge et une belle fraîcheur en finale. Un blanc savoureux et équilibré. » **4,5/5 – Guide Hubert 2016.**

2015 : Médaille de Bronze au Concours de Mâcon 2016.

2014 : « Un blanc sec doté d'une robe jaune paille à reflets verts avec des arômes envoûtants de pêche, d'abricot, de pamplemousse, de buis et quelques notes minérales. Un joli équilibre entre la maturité et la vivacité de ce vin à la fois ample et frais ». **Magazine Notre Temps septembre 2015.**

2014: Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2015.

2014: Médaille d'Or au Concours des vins de Bordeaux 2015.

2014 : « Robe jaune clair limpide et brillant. Nez intense mêlant agrumes, fruits blancs et exotiques, notes florales. Bouche souple, concentrée, enveloppante, les arômes du nez sont là. Finale persistante sur les fruits secs. Ensemble équilibré. Sur un rouget ! ». **Médaille d'Or - Guide Gilbert et Gaillard 2015.**

2014: Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2015.

2014: Lauréat du Challenge en Entre-Deux-Mers 2015.

2013 : "Très agréable par sa fraîcheur au palais, idéal à l'apéritif ". **Guide Dussert-Gerber 2015.**

2013 : Sélection du **Guide Bettane et Desseauve 2015.**

2013 : « Robe or clair brillant. Nez capiteux d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits exotiques. Bouche ronde, souple, charnue, enveloppante qui reprend les mêmes arômes. On apprécie son gras et sa finale persistante sur les notes grillées. Sur un beau poisson ». **Médaille d'Or – Guide Gilbert et Gaillard 2015.**

2013: Médaille de Bronze au **Decanter World Wine Awards 2014.**

2013 : Lauréat des Oscars des Bordeaux Blanc, récompensant les 6 meilleurs Bordeaux Blanc de l'année.

2012 : Sélectionné par Markus del Monego, ancien meilleur sommelier du monde, parmi les 100 meilleurs Bordeaux présents sur le marché allemand en 2014.

2012 : "Tout à fait classique et bien vinifié, il offre de délicats arômes de fruits blancs et mentholés, une bouche ronde et très fraîche." **14.5/20 - Guide Bettane et Desseauve 2014.**

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE



2012 : "Les vignobles Vincent, "multi-étoilés" avec plusieurs coups de cœur à leur actif, sont fidèles au rendez-vous avec un 2012 expressif et dynamique. Le nez mêle les agrumes, les fruits exotiques et les fruits jaunes. Ample et charnue, la bouche est soutenue par une vivacité franche et élégante. Un vin gourmand, tonique et long." **1* Guide Hachette 2014.**

2012 : « Robe jaune vert pâle, nez fruits blancs et mentholé, bouche ronde, avec une belle trame, du fruit, des arômes persistants et une belle vivacité. Long, classique et bien fait. »****(*)**Guide Hubert (Restaurants et vins) 2013.**

2012 : Médaille de Bronze au Challenge International du Vin 2013

2011 : « Dans un registre mûr, le sauvignon s'exprime merveilleusement, offrant des arômes très séducteurs de mangue et d'ananas. La bouche est gourmande, de belle ampleur et longue. Un excellent blanc de Bordeaux. » **15.5/20 - Guide Gerbelle et Maurange 2013**

2011 : « Le château Lamothe-Vincent fait référence dans l'Entre-Deux-mers. Témoin, ce 2011 aux senteurs exotiques, ananas confit et litchi, mêlées de notes d'abricot et de pamplemousse. La bouche ronde et charnue, nette et gourmande, laisse une sensation de plénitude et d'élégance. L'acidité présente mais aimable met en valeur le fruité sauvignonné, confirmant la typicité de ce vin très réussi. Pour se faire plaisir dès maintenant. » **1*- Guide Hachette 2013.**

2011 : « Goûtez le Bordeaux Blanc 2011, vif et franc, bien vinifié ». **Guide Dussert-Gerber des vins 2013.**

2011 : « Nez aux notes de fruits mûrs, intense et frais, s'ouvrant progressivement à l'agitation. Attaque ronde et soyeuse suivie d'une bouche séduisante bien aidée par une finale longue et fraîche. » **Magazine Vino Avril-May 2012**

2011: Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France 2012.

2011: Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2012.

2010 : Recommandé par **Jamie Goode** dans **The Real Wine Company.**

2010 : "On retrouve les arômes typiques d'un Sauvignon Blanc de la région : bel équilibre entre le côté herbeux, les notes d'asperge et le sureau. Belle concentration avec une petite touche d'acidité." **Noté 16.5/20 par le magazine Decanter.**

2010 : **15.5/20** par **Jancis Robinson**

2010 : "Joli, se plaît avec des huîtres." **Guide Dussert-Gerber 2012**

2010 : "On aime la qualité du fruit, les notes florales et mentholées de ce beau blanc charnu et bien vif. Très agréable". **15/20 – Guide Bettane et Desseauve 2012**

2010: 4.5/5 étoiles - **Guide Hubert 2011**

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE



2010: Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France 2011.

2009: "Tarif attractif pour ce bordeaux très typé sauvignon, mais dans une version exotique, au très beau gras. On aime inconditionnellement." **Guide Gault & Millau 2011**

2009: "Un blanc de caractère, développant un fruit très mûr, une bouche charnue, ronde et bien vive." **14.5/20 - Guide Bettane & Desseauve 2011**

2009: Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2010.

2009: Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2010.

2008: "Ce vin doit être sur votre liste des vins d'été. De couleur citron clair, il a un nez de fruits exotiques et une acidité vibrante et rafraîchissante, parfaite pour les journées chaudes." **Food & Wine – Jack Felber - Mars 2009**

2008: "Nez expressif et intense, aux arômes de fruits exotiques et aux nuances minérales et fumées. Bouche charnue, rondouillarde, avec une belle trame, du fruit et de la fraîcheur pour ce joli vin équilibré." **Hélène Durand - Guide Hubert 2009**

2008: "Ce 2008 or-vert pâle offre des notes de fruits blancs et d'agrumes, et fait preuve d'un bel équilibre entre la vivacité de l'attaque, l'onctuosité de la bouche et le fruité de la finale. Un vin souple et fin.." **Guide Hachette 2010**

2008: Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2009.

2008: Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2009.

2007: "Un excellent blanc de Bordeaux exprimant avec beaucoup de finesse des notes d'épices au nez comme en bouche. L'attaque est grasse avec beaucoup de caractère et d'ampleur en finale. Un bon classique qui ne déçoit pas. 16/20 (meilleure note en AOC Bordeaux blanc)." **Guide Gerbelle et Maurange 2009 & Revue des Vins de France – Février 2009**

2007: "Avec son nez de fruits blancs et fumée, sa bouche qui allie générosité et fraîcheur, il est tout à fait agréable immédiatement." **Guide Bettane et Desseauve 2009**

2007: Médaille de Bronze au Concours des Vins d'Aquitaine 2008.

2007: Noté 84/100 par le Wine Enthusiast Magazine.

2006: Classé dans le "100 Value Bordeaux 2009" (100 meilleurs vins de Bordeaux abordables) au Japon.

2006: "Christophe et Fabien VINCENT ont sélectionné des vignes de sauvignon blanc et sauvignon gris (10%) sur sols argilo-siliceux pour élaborer cette cuvée [...]. Le bouquet mêle les fleurs blanches, les agrumes, le litchi, les fruits confits et le buis. Après une attaque vive, la bouche gagne en rondeur, toujours réhaussée de saveurs d'agrumes et de buis. Un bordeaux sérieux, à boire ou à attendre." **2* - Guide Hachette 2008**

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE



2006: "Belle matière sur des notes exotiques en bouche et au nez. On retrouve dans la finale les parfums d'agrumes, dans un style vif et nerveux. Bon vin séduisant, idéal à boire jeune." **Guide Gerbelle et Maurange 2008**

2006: Médaille de Bronze au Concours des Vins d'Aquitaine 2007.

2004: "Nez offrant une belle expression fruitée; bouche riche, ample, avec du fruit et du gras pour ce vin très agréable." **** **Revue des Vins de France - Juillet 2005**

2004: Médaille de Bronze au Challenge International du Vin 2007.

2003: "Le bouquet plein de jeunesse évoque les fleurs et les fruits. Une invitation à découvrir le palais frais et franc dès l'attaque, dont la structure subtile s'enveloppe d'une chair ronde et savoureuse. Un vin qui a beaucoup à offrir dès aujourd'hui.." **1* - Guide Hachette 2005**

2003: "The combined effect, from the relatively cool vineyards of Bordeaux, makes for some of the world's most fascinating whites. But they are not easy to find. [...] Chateau Lamothe-Vincent 2003 is as grand as it sounds, with pleasing lemon-gold colour, an insinuating veggie-patch perfume and lots of layered fresh gooseberry/pineapple flavour.." **Ned Halley - Sentinel Sunday - 05/09/2004**

2003: Médaille de Bronze au Concours des Vins d'Aquitaine 2004.

2002: "90% de Sauvignon et une lichette de sémillon pour ce vin à la robe juvénile jaune clair, presque blanche. Le nez est honoré de fruits jaunes très mûrs, nappés d'un coulis de cassis, de genêts, d'agrumes. La bouche suave et grasse offre une belle expression du sauvignon avec de la vivacité et de la plénitude. Il sera judicieux de présenter ce vin à une poêlée de gambas ou un filet de rascasse sur le grill, au gingembre frais." **1* - Guide Hachette 2004**

1998: "Harmonieux et épanoui, il exprime de jolis arômes de fruits blancs bien mûrs. La cuvée spéciale, élevée en barrique, très délicate, possède beaucoup de tenue." **Revue des Vins de France – Juin 1999**

1997: "De robe jaune paille, il offre un nez discret, net et élégant, qui contraste avec la bouche, extrêmement généreuse et chaleureuse. Une fraîcheur finale l'équilibre." **Revue des Vins de France – Juin 1998**

1996: "Né au coeur de l'Entre-Deux-Mers, ce vin se montre un peu discret dans sa présentation visuelle; mais ensuite, il développe un bouquet généreux, bien typé dans le style sauvignon, et un palais souple et savoureux qui s'inscrit dans la même lignée aromatique que le bouquet ." **2* - Guide Hachette 1998**

1994: "Si ce cru doit encore se faire connaître, il peut compter sur des vins comme celui-ci pour y parvenir. Rond et long, frais et charnu, il tient les promesses d'une robe blanche à reflets jaune paille. Très élégant par son expression aromatique aux notes florales et fruitées, il laisse le souvenir d'un ensemble de qualité." **2* - Guide Hachette 1996**

Millésimes anciens :

➤ Concours Général Agricole de Paris :



Château LAMOTHE VINCENT

AOC BORDEAUX BLANC SEC

- 1996 : Médaille d'Or – millésime 1994.
- 1994 : Médaille d'Or – millésime 1992.

➤ **Concours des Vins d'Aquitaine :**

- 2000 : Médaille d'Argent – millésime 1999.
- 1997 : Médaille d'Or – millésime 1995.
- 1995 : Médaille d'Or – millésime 1993.

➤ **Challenge International du Vin :**

- 2001 : Médaille d'Argent – millésime 2000.
- 1999 : Médaille d'Argent – millésime 1998.