

REVUE DE PRESSE

Château LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

AOC BORDEAUX ROSE

2015 : « Robe rouge pâle brillant. Nez épicé évoquant les petits fruits rouges. Bouche gourmande, puissante, les arômes du nez sont intenses et persistants. Ensemble équilibré, friand. Finale finement épicé. Un rosé racé à boire sur plats ensoleillés ». **Médaille d'Or – Gilbert et Gaillard 2016.**

2015 : « Robe plutôt cerise, nez agréable, très fruits rouges et résineux, avec des notes florales et mentholées, bouche fondante et généreuse, aromatique et bien fraîche en finale. Beaucoup de personnalité. » **Noté 4/5 – Guide Hubert 2016.**

2015 : Médaille d'Argent au Concours de Mâcon 2016.

2015 : Médaille d'Or au Challenge International du vin 2016.

2014 : « Issu d'une majorité de cabernet, ce 2014 séduit d'emblée par ses parfums intenses de fruits rouges, cerise en tête. Le palais se montre riche, puissant, suave et tout aussi fruité. Un rosé harmonieux, qui évolue dans le registre de la douceur plutôt que celui de la fraîcheur. » **1* - Guide Hachette des vins 2016.**

2014: Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2015. **Prix spécial Meilleur rosé français.**

2014 : « Robe rouge pâle brillant. Nez plaisant, fruits rouges (fraise, framboise, groseille). Bouche souple, ample, puissante où les arômes de fruits rouges sont persistants. Ensemble harmonieux. Finale intense sur quelques épices. Un rosé de caractère. Réussi ! » **Médaille d'Or - Guide Gilbert et Gaillard 2015.**

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

2014 : « Nez de fruits rouges et d'épices, bouche souple, ronde, chaleureuse, aromatique et vive. Agréable en toutes circonstances. » **Guide Hubert 2015.**

2013 : « Ce rosé juteux allie le petit accent d'un rouge à celui des blancs du Bordelais. Riche en saveurs, long et complexe, son caractère affirmé est parfait à table. A déguster sur des viandes froides ». **Magazine Régat N°60 Juillet-Août 2014.**

2013 : « La robe intense annonce une belle concentration d'arômes, que le nez confirme dans un registre gourmand et fruité – fraise, cacao, avec une pointe de pivoine... La bouche est construite avec un tout petit brin de fermeté sur un fond tendre, rehaussé par un relief escarpé ». **Hors-série Gault et Millau. Été 2014.**

2013 : Médaille de bronze au Concours des vins de Bordeaux 2014.

2013 : « Robe fraise des bois soutenue, nez épanoui, montrant un fruit élégant et mûr, des notes de pivoine et de menthe douce, bouche ronde, charnue, longue et énergique. » **4/5 Guide Hubert (Restaurant et Vins).**

2013 : Médaille de Bronze au Challenge International du Vin 2014.

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

2012 : "Belle association de nervosité et de rondeur." **Guide Dussert Gerber 2014.**

REVUE DE PRESSE

Château LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

AOC BORDEAUX ROSE

2012 : Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2013.

2011 : « Puissant et plein de caractère, avec beaucoup de fruit, une bouche très charnue, équilibrée par une bonne vivacité. » **Guide Bettane et Desseauve 2013.**

2011 : « Bien vinifié, le Bordeaux Rosé 2011 a une jolie teinte, aux arômes de fruits frais, subtilement bouqueté. Pas besoin d'hésiter cette année. » **Guide Dussert-Gerber des vins 2013.**

2011 : « Un rosé généreux et de caractère élaboré depuis les années 1990 par Fabien et Christophe Vincent, maintenant aux commandes de la propriété de 80 hectares au cœur de l'Entre-deux-Mers. On dit que la voix de Saint-Vincent, patron des vigneron, inspire l'alchimie de l'assemblage de cabernet franc et cabernet-sauvignon pour ce rosé 2011. Une couleur qui a récolté 27 médailles au cours des dix derniers millésimes. Un rosé vinifié à partir d'une sélection parcellaire et en pressurage direct délicat et un à trois mois d'élevage sur lies qui apportent de la rondeur en bouche. Sa couleur en impose par son ton groseille soutenu. C'est un rosé sérieux avec au nez une belle expression intense de fruits rouges jusqu'à une pointe de mûre. La bouche est structurée et appelle des compagnons de table pouvant aller jusqu'à la viande grillée. On aime sa finale de grenadine, de résine, et d'épices. A table, Fabien le sert avec des gambas grillées, des huîtres farcies au beurre d'escargot, un filet de bœuf... mais aussi sur un colombo ou une pastilla. » **Hors-série Gault et Millau. Été 2012.**

2011 : « Robe framboise, nez puissant et plein de caractère, aux arômes de cerise, noyau, floraux, bouche franche, charnue, fruitée et équilibrée par une bonne vivacité. » **Noté 4/5 dans le Guide Hubert (Restaurants et vins) 2012 par Hélène Durand.**

2010 : « Rosé de gastronomie qui s'ouvre sur la pomme verte et la groseille, avec une mâche confortable et une plaisante finale qui joue sur l'acidulé pour trouver son équilibre. » **Guide Gault et Millau 2012.**

2010 : « Cette belle propriété familiale, à la réputation bien établie, ne déroge pas avec ce rosé de caractère bordelais à la robe grenadine et aux arômes de fruits rouges. La famille Vincent a d'ailleurs conquis les marchés à l'exportation avec ce rosé en Europe et en Asie. » **Sud-Ouest du 26 Avril 2011.**

2010 : « Joli, friand et sec à la fois, de belle teinte, très fruité, avec cette pointe de nervosité agréable, de bouche subtilement florale. Sans problèmes. » **Guide Dussert-Gerber 2012**

2009 : "On aime ces rosés tramés et épicés, tout en fruits (cassis, grenade) et épices, sur une belle fraîcheur. Enfin un rosé pour la gastronomie, qui joue la densité et le fond d'une vraie matière pleine." **Guide Gault & Millau 2011**

2009 : "Des arômes de fruits rouges très mûrs, des notes de pierre à fusil, une bouche chaleureuse, vigoureuse (...)." **Guide Bettane & Desseauve 2011**

2009 : Médaille d'Or au Concours des vins de Bordeaux 2010.

2008 : Classé par les 100 meilleurs Bordeaux abordables au Japon (seul rosé listé).

2008 : **Coup de cœur** de Vino Magazine (2° revue vin de Belgique). "Robe framboisé soutenu. Nez enjôleur, gourmand, aux notes de fruits rouges mûrs. Attaque fraîche et gouleyante à souhait. Milieu de bouche plus épicé à la légère trame tannique. Finale longue, grasse et complexe. Une vraie gourmandise vineuse...[...] Le moins

REVUE DE PRESSE

Château LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

AOC BORDEAUX ROSE

que l'on puisse dire c'est que les fils de Bernard VINCENT n'ont pas perdu de temps... Les vins sont désormais dans toutes les sélections sérieuses." **Vino magazine – Bernard Sirot - Juillet 2009**

2008: "Nous avons dégusté plusieurs rosés mais le gagnant du jour est la châteaux LAMOTHE-VINCENT. C'est un rosé structuré." **Food & Wine – Jack Felber (regular Times columnist) - Mars 2009**

2008: "Robe cerise soutenue, nez épanoui de petits fruits rouges bien mûrs. Bouche franche, ronde, charnue, avec une texture grasse, beaucoup de fruit et une vivacité de bon aloi en finale pour ce rosé flatteur." **Hélène Durand - Guide Hubert 2009**

2008: "Un rosé de style flatteur, au nez de petits fruits rouges bien mûrs, à la bouche charnue, grasse, très aromatique et vive." **Guide Bettane & Desseauve 2010**

2008: "A la tête du vaste domaine familial depuis 2000, Christophe et Fabien VINCENT peuvent se flatter de nombreuses sélections dans les trois couleurs. Leurs rosés comptent souvent parmi les plus élégants et fruités. Ce 2008 ne déroge pas à la règle, tant par sa robe rose vif et la fraîcheur de ses fragrances que par sa douceur et sa longue finale sur le fruit. A essayer sur des gambas grillées." **Guide Hachette 2010**

2008: Médaille d'Or au Concours des vigneron Indépendants 2009.

2008: Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 2009.

2007: "Une place très enviable dans mon classement 2009 (1ers Grands Vins Classés, à confirmer) pour cette propriété familiale depuis 4 générations(...). Joli Bordeaux rosé 2007, vivace et rond. On n'hésite pas." **Guide Dussert Gerber 2009**

2007: "Fruité et épicé, charnu et vif en finale, c'est un vrai rosé de plaisir, qui peut se boire en toutes circonstances." **Guide Bettane et Desseauve 2009**

2007: "Une corbeille de fruits rouges, lance un dégustateur sous le charme de ce rosé à la bouche bien enveloppée, charnue, assez souple." **Bordeaux aujourd'hui – Été 2008.**

2007: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2008.

2007: Médaille d'Or au Concours des vigneron Indépendants 2008.

2007: Médaille d'Argent au Concours Agricole de Paris 2008.

2006: "Quelques heures de macération à froid, fermentation à 20°C, élevage sur lies avec batonnage pour obtenir charnu et complexité. Mission accomplie : le vin, profondément coloré, dispense ses arômes de baies sauvages, de fruits rouges et de genêt méridional. Il ne manque ni de mâche ni de rondeur et encore moins de vinosité, mais le fruité (fraise) lui apporte la fraîcheur attendue. Pour des huîtres farcies au beurre d'escargot ou bien un filet de bœuf aux patates douces et au beurre épicé." **1* - Guide Hachette 2008**

2006: "Robe d'un joli rose vif, nez intense et épanoui avec un fruit bien mûr ; bouche très chaleureuse, fruitée et puissante. Pour les amateurs de rosé généreux." **Guide Bettane et Desseauve 2008**

REVUE DE PRESSE



2006: Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 2007.

2006: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2007.

2006: Seul Rosé classé dans le **Bordeaux Op z'n Best**, sélection des 63 meilleurs Bordeaux à moins de 15 euros, présents sur le marché néerlandais.

2005: Lauréat du **TOP VINS 2006**, récompensant les 3 meilleurs Bordeaux Rosés.

2005: Médaille d'Argent au Challenge international du Vin 2006.

2005: Médaille d'Argent au Concours des vins d'Aquitaine 2006.

2005: "Le cabernet franc et le cabernet sauvignon composent à parts égales cette cuvée originale qui revêt l'habit d'un claret plus que d'un rosé. La voici qui puise dans le registre des fruits mûrs et enveloppe le palais de sa chair ronde, étayée de tanins au grain velouté. Un second souffle en finale, longuement fruité, en fait un bon représentant de l'appellation." **1*** - **Guide Hachette 2007**

2003: Classé parmi les meilleurs Bordeaux Rosés: "Robe cerise soutenue, nez d'une grande puissance et maturité, bouche offrant une grande expression aromatique, de la fraîcheur, pour ce rosé de caractère assez proche finalement d'un claret." **Revue des Vins de France - Juillet 2004**

2003: 8/10 au **Guide Gerbelle et Maurange 2005**

2003: "Un Bordeaux Rosé nouvelle vague: macération préfermentaire, pressurage après stabulation à froid, fermentation à 18°C et séjour sur lie. Le résultat ? Une robe à reflets vermillon, un bouquet intense alliant la gelée de coing et les fruits rouges macérés, une douceur enveloppante, avec juste ce qu'il faut de fraîcheur en finale pour éviter la mollesse." **Guide Hachette 2005**

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

2002: "Tunique vermillon soutenue, plus proche d'un claret que d'un rosé, odeurs capiteuses de fruits rouges sans outrance et atypiques, chair pleine et ronde caractérisent ce vin bien construit, très plaisant." **1*** - **Guide Hachette 2004**

2002: Médaille de Bronze au Challenge international du Vin 2003.

2001: Médaille de Bronze au Challenge international du Vin 2003.

2000: Coup de cœur du **Dico des vins abordables 2001**.

2000: "Poursuivant la tradition familiale née en 1920, les Vincent possèdent 70 Ha. Le vignoble a fait l'objet d'un grand programme de rénovation et d'équipements performants. Pour le reste, la légende raconte qu'ici les voix de Saint-Vincent inspire chaque année l'alchimie de l'Assemblage ! Tunique vermillon soutenu, odeurs capiteuses de fruits rouges sans outrance mais atypiques, chair pleine et ronde caractérisent ce vin bien construit, très plaisant." **1*** - **Guide Hachette 2002**

REVUE DE PRESSE

Château LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

AOC BORDEAUX ROSE

2000: Classé 5° meilleur Bordeaux Rosé - Revue Belge des Vins et Spiritueux – Août 2001

1999: Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 2000.

1998: "Ce rosé en robe grenadine est composé des trois cépages merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon. Il a été élevé sur lies fines. Ses parfums se cherchent un peu, puis ils s'affirment en bouche en une complexité savante bâtie sur les fruits rouges et l'orange. Rond et un peu lourd, c'est un vin de grillages ." **1* - Guide Hachette 2000**

1998: Médaille de Bronze au Concours Agricole de Paris 1999.

1997: "Fringant et fruité, ce rosé parfaitement vinifié se montre très agréable à boire. " **Revue des Vins de France – Juin 1998**

1997: "[...] Un rosé vif, équilibré, frais, à la robe grenadine, au nez bien fruité et aux senteurs de fruits rouges. " **Femme actuelle – Juin 1998**

1997: " La réussite de ce vin assemblant les trois cépages est directement lié à sa grande harmonie. Robe saumon carminé, nez fleuri et fruité, bouche ronde, fondue, longueur parfumée et complexe : tout s'équilibre pour construire « Le Rosé de Bordeaux ». " **1* - Guide Hachette 1999**

1997: Médaille de Bronze au Concours Agricole de Paris 1998.

1996: " Cuvée spéciale, ce rosé d'un classicisme de bon aloi a choisi le registre de la fraîcheur et du fruité. Cette option donne son charme au bouquet (fruits rouges et agrumes). Ample et élégant, le développement au palais laisse sur une impression harmonieuse." **2* - Guide Hachette 1998**

1996: Médaille d'Argent au Concours Agricole de Paris 1997.

1995: Médaille d'Argent au Concours des vins d'Aquitaine 1996.

1994: " Ici, ni le cru, ni le propriétaire, ni le vin ne sont véritablement connus. Il y a cependant fort à parier que ce dernier restera dans la mémoire des amateurs. D'une jolie couleur saumonée, il fait preuve d'une belle intensité par ses parfums de fruits rouges et de groseille, avant de se révéler très harmonieux et même séducteur par sa rondeur, son fruité et sa longueur." **2* - Guide Hachette 1996**

1994: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 1995.

1993: Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 1994.

1992: Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 1993.

1992: "Robe oeil de perdrix aux nuances fluo saumonées. Nez très explicite, développé, élégant et d'une belle complexité fruitée. Attaque de bouche franchement fruitée aux tanins de toute beauté. Finale de grande qualité pour un rosé à retenir longtemps. " **Revue Belge des Vins et Spiritueux – Août 1993**