

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

AOC BORDEAUX ROUGE

2015 : Médaille d'Or – 92/100 au Concours International de Los Angeles 2016.

2015 : « Robe grenat sombre, jeune. Nez agréable mêlant prune, cassis, touche de cacao. Bouche riche, enveloppée, alerte, aujourd'hui marqué par un boisé pas très élégant, présence végétale en finale. Les composants semblent équilibrés, on attendra patiemment. » **Médaille d'Or – Guide Gilbert & Gaillard 2016.**

2015 : Médaille d'Or au Challenge des Vins de l'Entre-Deux-Mers 2016.

2015 : « Vin bien structuré aux arômes de prunes, de chocolat et caramel mou. Très bon rapport qualité/prix d'un producteur fiable et de qualité. » **88/100 - Decanter Magazine.**

2015 : Médaille de Bronze au Challenge International des Vins 2016.

2015 : Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 2016.

2014 : « Indiscutablement, le meilleur rapport qualité/prix de notre sélection annuelle. Ce vin affiche une magnifique couleur d'une rare intensité dans cette appellation. La bouche est puissante, concentrée, joliment boisée, harmonieuse et d'une très belle longueur en finale. Un très beau bordeaux dans ce millésime qu'il ne faut pas boudier ! » **Guide Gerbelle et Maurange 2016.**

2014 : Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2015.

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

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

2014 : 16/20 - Jane Anson pour le magazine **Decanter - Juin 2015.**

2013 : « Les années se suivent et se ressemblent pour les Vincent, avec des vins souvent remarquables, à l'image de ce 2013 au bouquet fruité à souhait (cassis mûr) et finement vanillé. Un caractère ouvert et expressif que l'on retrouve dans un palais souple à l'attaque, ample, dense et plus charpenté et puissant dans son évolution, d'une superbe longueur. Une valeur sûre. » **2* - Guide Hachette des vins 2016.**

2013 : Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2014.

2013 : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2014.

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

2013 : Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France - Macon 2014.

2012 : Noté 14/20 dans le Guide Bettane et Desseauve 2015.

2012 : « Un fruit soutenu, une bouche généreuse et des tanins soyeux ». **1* Guide Hachette 2015.**

2012 : « Joli nez très expressif, richement fruité, avec des notes d'épices et de résineux, une subtile minéralité, bouche franche et riche, avec une trame solide et harmonieuse, de l'énergie et de la suite. » **4/5 Guide Hubert (Restaurants et vins).**

2012 : " Sur ce merlot, le vigneron recherche la couleur et la concentration. Une sensation sucrée de fruits noirs séduira les nouveaux palais." **Guide Gerbelle et Maurange 2014 (Guide des vins à moins de 20.00€).**

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE



2012 : Médaille d'Or au Concours des vins de Bordeaux 2013.

2012 : Médaille d'Or au Challenge International du vin 2013.

2012 : Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2013.

2012 : Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2013.

2011 : " La cuvée principale, soyeuse en attaque, ample, adossée à des tanins fermes, décroche également deux étoiles. On pourra l'attendre 2 ou 3 ans." **2* Guide Hachette 2014.**

2011 : « Robe grenat sombre, reflets violacés. Au nez, griotte, prune, fines épices, boisé de qualité en retrait. En bouche, le fruit s'exprime avec exubérance dans un corps ample et enrobé, puis l'élevage parle. Un générique de qualité, à attendre. » **Noté 85/100 (Or) – Guide Gilbert et Gaillard 2014.**

2011 : « Ce vin très réussi est probablement l'un des meilleurs rapports qualité/prix des AOC Bordeaux en 2011. La pluie de récompenses qu'il a reçues est parfaitement justifiée. Difficile, lorsqu'on a dépensé seulement quelques euros, de ne pas être séduit par le bon équilibre, la belle structure d'un vin souple, velouté, merlot à 80%, qui fait la part belle au fruit et à la fraîcheur, sans abuser de rien. Il ira parfaitement sur des viandes rouges et des volailles. Tout cela provient d'une propriété familiale située sur les vallons de l'Entre-Deux-Mers, en Gironde, fondée il y a 4 générations. » **Sud-Ouest - 29 Janvier 2013.**

2011 : « Une couleur soutenue et brillante pour un rouge suave, juteux et généreux avec de la chair et une belle personnalité. Le boisé est encore présent et donne des notes de torréfaction sur une ambiance de fruits noirs. Les tanins sont frais, le palais est profond. A servir avec des volailles, ou à garder encore 2 à 3 ans. » **Cuisine et Vins de France - Février 2013.**

2011 : « Nez tabac blond, fruits noirs, bouche souple, bien parfumée. » **15.5/20 par Jacques Dupont - le Point - Janvier 2013.**

2011 : « Vin très élégant, bel équilibre du fruit, a du corps pour le millésime, beaucoup de plaisir. » **16.5/20 - Classé meilleur Bordeaux rouge 2011 par le magazine Decanter - Novembre 2012.**

2011 : Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2012. **Une décennie en Or !**

2011: Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2012.

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

2010 : « Mûr et juteux, bel équilibre entre les arômes de fruits rouges et les tanins souples. Cette concentration fruitée donne une agréable sensation de générosité. » **87/100 - Wine Enthusiast 02/01/2013.**

2010 : « Etonnante bouteille, avec une parfaite maturité de fruit et une grande fraîcheur en bouche. Un vin charmeur et long, très plaisant à la dégustation, qui a du corps et de l'allonge. » **16/20 au Guide Gerbelle et Maurange 2013.**

2010 : « La cuvée principale 2010, tannique et chaleureuse, sur les fruits confiturés, obtient une étoile » **1*- Guide Hachette 2013**

2010 : **Coup de coeur** de **Jancis Robinson** (grande critique internationale).

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

AOC BORDEAUX ROUGE

2010 : « Cuvée à petit prix, dont la gamme aromatique témoigne d'un vrai savoir-faire. Le nez est riche de pâte de fruits, de mûre et de zan ; la bouche est veloutée en attaque, puis s'évade vers une note végétale en finale. » **Guide Gault et Millau**

2010 : « Sous une jolie robe violacée, une petite bombe de fruits explose au nez et en bouche. Clinquant et frais, il rappelle la chair juteuse de baies sauvages. Attendons cet automne que sa structure soit bien mise en place. A 5.20 euros, c'est une affaire. » **Guide Gerbelle et Maurange 2012**

2010: Trois étoiles - **Decanter Magazine**

2010: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2011.

2010: Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2011.

2009 : « Magnifique analyse olfactive aux subtiles notes de petits fruits noirs, cassis, framboises et de réglisse. Attaque délicate et ample, à la puissance progressive. Bouche richement dotée, devenant épicée et progressivement plus tannique. Finale légèrement épicée d'une profondeur exemplaire et d'une élégance remarquable. » **Classé meilleur Bordeaux rouge de l'année par Vino Magazine (Revue Belge des vins)**

2009 : « Un joli bordeaux de caractère : nez de fruits noirs aux nuances animales et toastées, bouche massive et très bien équilibrée. **14.5/20 – Guide BETTANE ET DESSEAUVE 2012**

2009 : « Double coup de cœur dans le millésime 2005 (AOC bordeaux et bordeaux supérieur), le château récidive cette année dans un autre grand millésime. Derrière le noir violacé de la robe s'expriment des arômes fruités intenses (mûres, cassis, fraise) sur fond réglissé. La bouche riche, ronde et pleine, s'appuie sur des tanins fins et fondus, et retrouve les saveurs du bouquet. La cuvée Intense 2009 (24000 b.), élégante et puissante, reçoit également deux étoiles. **Coup de cœur - 2* - Guide Hachette 2012**

2009: "Les propriétaires de ce Château basé en Entre-Deux-Mers semblent penser que le mot "Merlot" aide à vendre. Il est en effet clairement visible sur leur étiquette, de façon peu traditionnelle à Bordeaux. Et ce cépage est en effet évident, par le côté tendre, séducteur et les tanins enrobés de ce vin." **Wall Street Journal - 22 Octobre 2011**

2009: « Nez de fruits noirs, aux notes animales, fumées et toastés, bouche franche, massive, avec une solide assise tannique, des arômes bien marqués, de la suite et un bon équilibre. **4.5/5 étoiles - Guide Hubert 2011**

2009: Trois étoiles - **Decanter Magazine**

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

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

2008: "Christophe et Fabien VINCENT sont depuis dix ans à la tête de la propriété familiale, qu'ils s'efforcent de conduire selon une démarche environnementale (...). Régulièrement distingués dans le Guide, ils proposent ici une superbe cuvée rouge sombre au bouquet intense et complexe, mariant les fruits noirs à des notes épicées et empyreumatiques. Riche et ample, la bouche dévoile dans une longue finale un boisé agréablement fondu. Une bouteille généreuse, à garder trois ans en cave." **Deux étoiles - Guide Hachette 2011**

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE



2008: "Un vin séducteur et moderne, proposant un fruit gourmand et riche, sans lourdeur pour autant. La matière, veloutée et très charnue, se prolonge délicieusement sur la mûre et la myrtille." **Guide Gault & Millau 2011**

2008: Médaille d'Or au Concours des vignerons indépendants 2009.

2008: Médaille d'Argent au Concours des vins d'Aquitaine 2009.

2007: Sélectionné parmi les "100 Simply Bordeaux 2010" en Chine.

2007: "Dans un style souple et équilibré en bouche avec des tanins suaves et une bonne expression de la barrique, sans dominance. Un vin facile, très agréable à boire dans l'année." - **14/20 - Guide Gerbelle et Maurange 2010**

2007: "Ce vin est un pur ravissement. Complet et complexe dans sa structure et sa matière." **La Libre Belgique - Octobre 2009**

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

2006: "Le nez offre une belle subtilité de fruit, des notes épicées, la bouche, dense, charnue et vigoureuse, devra s'arrondir." - **Guide Bettane et Desseauve 2009 & 2010**

2006: "Robe pourpre intense, nez très riche et expressif, avec un grand fruit mûr et de jolies notes épicées. Bouche dense, franche, charnue et riche, avec du fruit, de l'allonge, des tanins solides qui devront se fondre pour ce Bordeaux au gros potentiel." **Hélène Durand - Guide Hubert 2010**

2006: "Coup de cœur pour le 2005, ce château produit cette année un 2006 plus modeste, où le cassis, la violette, la fraise écrasée et le pain grillé dominant au nez. La bouche riche et concentrée, des tanins pleins de jeunesse, des arômes de cerise et de cassis en font un vin agréable à boire dans l'année." **Guide Hachette 2009**

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

2005: Noté 89/100 par le Wine Enthusiast.

2005: "Déjà coup de cœur pour leur bordeaux supérieur Héritage 2005, Christophe et Fabien VINCENT décrochent une autre distinction grâce à ce bordeaux d'une remarquable facture et d'un équilibre parfait entre matière et bois. Sous une robe grenat soutenu, frangé de violine, apparaissent des arômes toastés en harmonie avec ceux des fruits noirs. L'attaque est franche, la bouche ronde, élégamment structurée et nuancée d'épices. Le boisé se fond parfaitement au profit de l'expression persistante du fruit (cerise noire). Une garde de cinq ans portera ce vin à son apogée." **Coup de cœur - 2* - Guide Hachette 2008**

2005: "Robe pourpre très dense, nez fondu et agréable avec un joli fruit mûr ; bouche riche, savoureuse, avec des tanins bien présents, du fruit et une bonne persistance des arômes." **15/20 - Guide Bettane et Desseauve 2008**

2005: "Superbe couleur encore d'une densité parfaite. Le nez laisse apparaître un boisé élégant mais discret, amenant une bouche pleine, sensuelle, avec une très belle maturité de fruit. C'est un vin corpulent, moderne, flatteur et séducteur. Joli style complet qui se gardera sans difficulté deux à trois ans." **16.5/20 - Guide Gerbelle et Maurange 2008**

2005: "Très belle robe dense, nez sur des notes de fruits noirs amenant une bouche concentrée, pleine et dense, dotée d'une structure tannique imposante, mais élégante. Un ensemble de belle facture offrant une expression

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

AOC BORDEAUX ROUGE

mûre du raisin et de la longueur. Beau style qui demande à se fondre trois ou quatre ans." **17/20 - Revue des Vins de France – Hors-série n°11H Novembre 2006**

2005: "Occasionnellement, je trouve un véritable trésor dans la caisse que le Wine Diners Club nous offre tous les 3 mois. Cette fois-ci, il s'agit du Bordeaux rouge 2005 du Château Lamothe-Vincent. C'est un vin riche, d'une grande élégance avec un équilibre parfait entre fruit mûr et structure." **Neil Hodgson – Nelson Post - NZ**

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

2004: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2005.

2004: Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2005.

2004: Sélectionné parmi les 100 meilleurs Bordeaux abordables de Russie 2007.

2004: "Il vous faudra une bonne matinée pour visiter le château de Rauzan, l'abbaye de Blasimon et l'église du XIII^e s. de Montignac. L'après-midi sera réservé au château LAMOTHE-VINCENT et à la dégustation de cette cuvée. Le merlot règne en maître (70%), donnant au vin sa couleur cramoisie, ses arômes de fruits rouges et sa chair ample, ronde, bien structurée. La finale sur le fruit ne vous laissera pas indifférent." **1* - Guide Hachette 2007**

2004: "Très belle robe dense, nez sur des notes de fruits noirs, bouche concentrée. Ensemble de belle facture offrant une expression mûre du raisin et de la longueur. A attendre quatre ans." ****** - Revue des Vins de France - Mai 2006**

2003: Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2005.

2003: "Sis sur un sol argileux, ce château a élaboré un bordeaux d'un très bon potentiel. La robe est noire à reflets framboise; le bouquet discret évoque les fruits cuits, le cuir, la truffe et la fumée. Quant à la bouche, elle n'est que rondeur et volume, bâtie autour de tanins mûrs qui laissent les fruits s'exprimer dans une finale chaleureuse." **1* - Guide Hachette 2006**

2002: Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2003.

2002: "Cette cuvée tire le meilleur parti d'un assemblage de cabernet-sauvignon et de merlot dont elle exprime la concentration et la richesse aromatique. A l'aération, c'est la fraise écrasée qui se détache sur un fond épicé, tandis qu'en bouche on savoure la chair du raisin surmûri qui enveloppe des tanins encore abondants. On retrouve la fraîcheur et le fruit dans une finale persistante." **1* - Guide Hachette 2005**

Millésimes anciens :

➤ Concours Général Agricole de Paris :

- 1996 : Médaille d'Argent – millésime 1995.
- 1997 : Médaille d'Or – millésime 1996.
- 1998 : Médaille de Bronze – millésime 1997.
- 1999 : Médaille d'Argent – millésime 1998.
- 2000 : Médaille d'Argent – millésime 1999.
- 2002 : Médaille d'Argent – millésime 2001.

