

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

AOC BORDEAUX SUPERIEUR
LE GRAND ROSSIGNOL

2014 : « Robe grenat sombre, jeune. Nez parfumé, vanille, noix de coco, griotte, cassis. Attaque suave, bouche élégante, concentrée, nerveuse, belle gamme épicée, boisé luxueux bien présent, construction équilibrée. Pour gibiers, après une attente de 4-6 ans ». **Médaille d'Or – Gilbert et Gaillard 2016.**

2014 : « Nez expressif, très richement fruité, notes florales et minérales, bouche dense, charpentée et chaleureuse, s'adossant à des tanins solides et bien mûrs, pour cette cuvée très aromatique et au bon potentiel de garde. » **4,5/5 – Guide Hubert 2016.**

2014 : Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2016.

2014 : Médaille d'Or au Challenge International des vins 2016 – **Prix spécial** Rouge France (meilleure note attribuée à un vin français dans le concours).

2014 : Médaille d'Or au Challenge des Vins de l'Entre-Deux-Mers 2016. **Prix spécial** Vin rouge.

2012 : « Robe noir profond. Nez intense, fruits noirs mûrs, note grillée toastée, fond cacaoté. Attaque veloutée, bouche charnue, très concentrée, les arômes du nez s'expriment librement. Les tanins sont très présents. Finale légèrement boisée. Attendre 3-4 ans. » **Médaille d'Or - Guide Gilbert & Gaillard 2015.**

2012 : "Un terroir excellent : du merlot sur argiles gonflantes. Une vinification ambitieuse : fermentation malolactique en fût de chêne neuf, élevage de seize mois sur lies en barrique. Le résultat? Un remarquable vin de garde. La robe est profonde; le nez intense mêle le fruit très mûr à des notes empyreumatiques d'âtre de cheminée et pain grillé. La bouche ample monte en puissance et persiste longuement, étayée par une structure tannique solide et pourtant élégante". **Coup de coeur - Guide Hachette 2015.**

2012 : "Déjà le 2011 passait pour un petit extraterrestre au sein de l'appellation, bis repetita avec le 2012! Nez très harmonieux et plein de personnalité, beaux arômes de fruits rouges et noirs très mûrs, prune, violette et fumée, bouche chaleureuse, savoureuse, fondante, avec des tanins harmonieux et une superbe allonge. Une cuvée pleine de charme et de potentiel". **Coup de cœur & 16/20 dans le Guide Bettane & Desseauve 2015.**

2012 : « Nez très harmonieux, raffiné et plein de personnalité, aux beaux arômes de fruits rouges et noirs très mûrs, prune, violette et fumée, bouche chaleureuse, riche, fondante, très aromatique, avec des tanins serrés et beaucoup de longueur . Une cuvée pleine de charme et de potentiel. » **5/5 Elu Ténor de l'année – Guide Hubert 2014 (Restaurants et vins).**

2012 : **Grande Médaille d'Or** au Concours Mondial de Bruxelles 2014. Seuls 7 vins de Bordeaux, toutes appellations et hiérarchies confondues, ont obtenu cette récompense.

2012 : Médaille d'Or au Concours International de Los Angeles 2014.

2012 : Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2014.

2012 : Médaille d'Or au Gilbert & Gaillard Tasting.

2012 : 90/100 pts par James Suckling.

2011 : " Divin! Robe profonde qui annonce une belle matière. Arômes de fruits, épices et boisés agréables. Bonne intensité, bouche souple et bien équilibrée. Tanins fins. Longue finale. A garder 2-3 ans pour un maximum de plaisir et complexité." **Noté 17/20 - Blog Vinogusto Septembre 2013.**

2011 : "Un petit extraterrestre au sein de l'appellation provenant de 3 hectares au superbe terroir, sélectionnés au sein de la propriété. Tout est concentré, de la robe, noire, en passant par le nez de fruits noirs très confiturés et de violette, jusqu'à la bouche, chaleureuse, charpentée et heureusement équilibrée par de la fraîcheur. Cette vivacité en finale rend cette cuvée agréable à boire." **Guide Bettane et Desseauve 2014.**

2011 : "Il n'est pas situé en Médoc ou dans d'autres vignobles de prestige et, pourtant, il exporte 80% de sa production. Ce vaste domaine familial de l'Entre-Deux-Mers (100 ha) est aussi une valeur sûre du Guide, avec 4 coups de cœur récents en AOC Bordeaux ou Bordeaux supérieur. Il a pour atouts un chai moderne et les compétences complémentaires de Christophe Vincent (aux vignes) et de Fabien Vincent (au chai). La cuvée Le Grand Rossignol révèle un terroir d'argiles gonflantes planté en merlot. Il frôle le coup de cœur tant par ses qualités présentes que pour son potentiel. D'une couleur très profonde aux reflets violets, il délivre au nez comme en bouche un fruité intense aux nuances de cerise noire allié à un subtil boisé torréfié et cacaoté, hérité d'un séjour de 16 mois en barrique. Franc, puissant, ample et bien structuré, campé par des tanins solides mais déjà enrobés, ce vin de garde est à attendre jusqu'en 2017-2020." **2* - Guide Hachette 2014.**

2011 : Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2013.

2011 : 89/100 pts par Andréas Larsson et Markus Del Monego dans le Tasted 100% Blind.

2010 : « Belle robe grenat sombre, reflets violines. Le nez mêle fines épices, moka, fruits noirs mûrs et un boisé finement toasté. Agréable sensation, palais gourmand, tendu, ample, tanins soyeux en soutien. Finale fraîche, épicée. » **Médaille d'Or – Guide Gilbert et Gaillard 2014.**