

## RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château  
**LAMOTHE \* VINCENT**



depuis 1920

AOC BORDEAUX SUPERIEUR  
LE GRAND ROSSIGNOL

**2017** : « Rappelant un style toscan, le nez offre une étonnante concentration pour le millésime. La bouche est mûre, riche et finit sur des notes de fruits noirs surmûris. » – **15.5/20** – **La Revue du vin de France – Spécial Millésime 2017.**

**2016** : Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2018.

**2016** : Médaille d'Or au Concours des vins de Bordeaux 2018.

**2016** : Médaille d'Or – 90/100 au Concours International de Los Angeles 2018.

**2016** : Médaille d'Or au Challenge des Vins de l'Entre-deux-Mers 2018.

**2016** : « Robe profonde, rubis. Nez boisé grillé vanillé, bouquet de fruits confiturés (framboise, mûre, prunelle). La bouche arrive à un rare compromis entre pureté, puissance et fraîcheur. Tanins caressants, parfums aériens. Le merlot avec un grand M. » – **90/100** – **Médaille d'Or – Concours International Gilbert & Gaillard 2018.**

**2015** : « Robe sombre, reflets violines. Nez racé, beau bois toasté, épices fines, griotte, groseille. Au palais un vin puissant, charpenté, ample affichant un élément minéral, belle complexité naissante, dans une structure de velours. Du beau travail, on attendra ». **Médaille d'Or – Concours International Gilbert & Gaillard 2017.**

**2015** : Médaille d'Or au Concours International de Los Angeles 2017.

**2015** : Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2017.

**2015** : Médaille d'Or au Challenge des Vins en Entre-Deux-Mers 2017.

**2015** : Médaille d'Or au Challenge International du vin 2017.

**2014** : « La propriété se situe à Montignac et produit plusieurs cuvées dont celle-ci 100% merlot, issue de 3 ha d'un terroir argileux. Présentation en bouteille lourde. Une cuvée Outsider, en particulier dans les millésimes bien mûrs tel que 2015 et 2010. » « Couleur sombre, intense, et belle. Nez au fruité mûr, frais et finement toasté. Ample à l'attaque, juteux au développement, le vin évolue puissant, mais sur une tannicité un peu trop appuyée. Bonne longueur. » - **Les Carnets de Jean-Marc Quarin (Carnet 83 : Les Bordeaux et Bordeaux Supérieurs 2014 et 2015) – Octobre 2017.**

**2014** : « Le seul merlot (planté sur la parcelle du Grand Rossignol) compose cette cuvée pleine de générosité et de fruits mûrs, riche, vineuse et puissante aux tanins veloutés. » **1\* - Guide Hachette des vins 2017.**

**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.**

## RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château  
**LAMOTHE \* VINCENT**



depuis 1920

AOC BORDEAUX SUPERIEUR  
LE GRAND ROSSIGNOL

**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 en Entre-Deux-Mers 2016. **Prix spécial** Vin rouge.

**2012 :** « Couleur sombre, intense. Nez au fruité mûr et toasté. Bouche ample à l'attaque, juteuse au développement et puissante. Cependant, le vin est marqué par le tannin et une pointe d'amertume en finale. » - **Jean-Marc Quarin – Carnet 83.**

**2012 :** « Tanins bien fondus et harmonieux, au bouquet complexe où s'entremêlent des notes de fruits rouges bien mûrs et l'humus, gras en bouche ». **Guide Des Vins 2017 Dussert-Gerber.**

**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.

## RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château  
**LAMOTHE \* VINCENT**



depuis 1920

AOC BORDEAUX SUPERIEUR  
LE GRAND ROSSIGNOL

**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** : « Couleur sombre, intense, belle et jeune. Nez fruité, crémeux et frais. Belle entrée en bouche ample. Développement puissant avec du goût, du corps et des tannins enrobés. Longue finale très savoureuse. Une belle réussite. » - **15.5/20 – Carnet 83 – Jean-marc Quarin.**

**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** : « Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez intense, très fruité, crémeux, précis et même profond. La bouche enchante par la qualité de son toucher, la permanence du moelleux dans le déroulé et surtout une sapidité très forte qui rend ce vin impossible à cracher en finale. Beaucoup de plaisir. La révélation d'un Outsider. » - **16/20 Carnet 83 – Jean-Marc Quarin.**

**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.**

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

*Château*  
**LAMOTHE \* VINCENT**



*depuis 1920*

AOC BORDEAUX SUPERIEUR  
LE GRAND ROSSIGNOL