

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

HERITAGE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

2014 : « Superbe nez largement fruité, aux notes truffées, minérales et cacaotées, bouche volumineuse et très généreuse, avec des tanins serrés et mûrs, un boisé plutôt marqué et un bon équilibre. Du potentiel. » **5/5 – Guide Hubert 2016.**

2014 : « Robe grenat sombre, reflets violines. Nez séduisant, cerise, myrtille, cassis, cacao, épices fines, élevage au fond. Bouche charnue, concentrée, fort gourmande, les parfums sont constants, la structure bien dosée. Cuvée ambitieuse convaincante. Patience ! ». **Médaille d'Or – Guide Gilbert et Gaillard 2016.**

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

2014 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2016.

2014 : Médaille d'Or (92/100) au Concours International de Los Angeles 2016.

2014 : Médaille d'Or au Challenge des Vins en Entre-deux-Mers 2016.

2014 : Médaille d'Argent au Concours des grands vins de France 2016.

2014 : Médaille de Bronze (88/100) au Concours Decanter 2016.

2013 : « Elevée en fût de chêne sur lies, avec rotation, cette cuvée qui a déjà décroché deux coups de cœur dans des millésimes plus solaires reçoit un fort bel accueil avec son 2013. Les jurés soulignent la profondeur et la brillance de sa robe aux reflets violets, la complexité et la finesse de son nez, entre fruits noirs (myrtille, cassis), léger cuir et touches grillées. L'attaque est franche, la bouche généreuse, construite sur des tanins enrobés ; le boisé laisse parler le fruit. A la fois puissant et frais, ce vin saura vieillir. » **2* - Guide Hachette des vins 2016.**

2013 : « Excellent Bordeaux Supérieur, avec ce nez complexe où prédominent les fruits frais et les épices, un vin bien élevé, de charpente élégante, de très bonne bouche, à déboucher sur un confit. » **Guide Dussert-Gerber des Vins 2016.**

2013 : « Superbe nez épanoui et raffiné, de fruits rouges, pivoine et épices douces, bouche très réussi, exprimant les mêmes arômes que ceux perçus au nez, avec des tanins gras et fondants, de la fraîcheur et un bel équilibre. » **5 verres – Ténor de l'année – Guide Hubert 2015/2016.**

2013 : « Robe grenat soutenu. Nez expressif, note vanillée dominant des fruits noirs élégants. Attaque veloutée, de la chair, de la fraîcheur, des notes épicées et végétales, puis une solide structure se révèle. Il faudra quelques années de patience. » **Médaille d'Or - Guide Gilbert et Gaillard 2015.**

2013 : Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2015.

2012 : « Excellent Bordeaux Supérieur, au bouquet développé où dominant les fruits rouges et la violette, avec des nuances épicées, alliant finesse et charpente, de bouche riche ». **Guide Dussert-Gerber 2015.**

2012 : Sélection du **Guide Bettane et Desseauve 2015.**

2012 : « Une totale réussite et un niveau assez exceptionnel pour un « simple » Bordeaux Supérieur à acheter quasiment les yeux fermés. Franc et intense, le bouquet associe des parfums de fruits noirs (cerise et

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

HERITAGE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

pruneau) à un boisé délicat (vanille et épices). Ample et généreux, le palais s'appuie sur une solide structure aux tanins denses et soyeux. Il peut être apprécié jeune pour son expression aromatique ou entre six et huit ans pour plus de complexité. » **Guide 101 Bordeaux à découvrir – Antoine Lebègue.**

2012 : « Chaque année, cette propriété nous enchante avec ces rouges toujours très charmeurs et accessibles à des prix très compétitifs. Fruité, séducteur, maturité idéale et équilibre fin. Du cousu main... ». **Noté 15.5/20 dans le Guide des Bonnes Affaires du vin – Gerbelle & Maurange 2015.**

2012 : « Elevé sous-bois, un vin au nez frais et mentholé, à la charpente solide, encore un peu strict ». **1* Guide Hachette 2015.**

2012 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2014.

2012 : Médaille d'Or au Concours des vins de Bordeaux 2014.

2012 : Médaille d'Or – **Guide Gilbert et Gaillard 2015.** « Robe grenat soutenu, reflets violines. Nez agréable, griotte, cassis, bois toasté en arrière-plan. En bouche une construction harmonieuse, assez ample, suave, encadrée par quelques tanins. Présence végétale en finale. On lui accordera une petite attente».

2012 : Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2014.

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

2012 : Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2014.

2012 : « Nez intense, de mûre, cassis, myrtille, vanille douce et eucalyptus, bouche tout aussi aromatique, franche et voluptueuse, avec des tanins serrés qui devraient se fondre. Du potentiel. » **4.5/5 Guide Hubert (Restaurant et vins).**

2012 : « Un des Bordeaux les plus colorés. Des notes confites, les tanins sont enrobés offrant un Bordeaux classique (...). » **Elu « Réussite » dans la Revue des Vins de France - Juin 2013.**

2011 : « Sa robe cerise noire annonce la couleur et ses arômes élégants mêlent harmonieusement les fruits noirs aux évocations vanillées et empyreumatiques d'un boisé bien ajusté. En bouche, il est question de puissance et d'amplitude. Les tanins encore sérieux structurent un ensemble où le fruit de fond ne demande qu'à s'exprimer : le temps fera son œuvre. » **Gastronomie Magazine – Mars 2014**

2011 : « Cette cuvée s'avère puissante, étoffée, charpentée, avec des saveurs de fruits à noyau relevées d'une pointe de réglisse. » **Coup de cœur par Le Républicain Lorrain – Décembre 2013.**

2011 : « Cette cuvée est produite dans le vaste domaine de 90 ha dans l'Entre-Deux-Mers. L'encépagement : 75% Merlot et 25% Cabernet sauvignon. Ce vin respecte avec réussite son millésime, classique, avec des notes de vanille et de fruits rouges et noirs, distingué, droit, de bonne intensité, équilibré ». **Vino Magazine Décembre 2013.**

2011 : « Chaleur envoûtante de maturité et tonalités des épices envahissent le nez. Tout aussi démonstratif en bouche, sa matière épaisse enveloppe nos papilles, qui se réveillent par une petite vibration de tanins soyeux. » **N°62 Gault et Millau Spécial vins 2013.**

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

HERITAGE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

2011 : « Entre les fruits et les tanins du bois, ça balance. Un joli savoir-faire pour un ensemble franc et honnête. C'est bon et simple. » **Parution dans le magazine Le Monde Octobre 2013.**

2011 : « Ces vignerons cherchent toujours les hautes couleurs et la concentration dans ce rouge bien façonné et charmeur. Les tanins dodus sauront séduire les nouvelles bouches venues au vin. » **Guide Gerbelle et Maurange 2014 (Guide des vins à moins de 20.00€).**

2011 : « Puissante pour le millésime, cette cuvée bien réussie révèle un fruit mûr, des notes de noyau et un boisé réglissé, une bouche assez imposante, des tannins dynamiques et de la fraîcheur. » **14.5/20 Guide Bettane et Desseauve 2014.**

2011 : « Bien connue de nos lecteurs et notée une étoile, la cuvée Héritage 2011 ne manque pas non plus de réserves. Charpentée, complexe, partagée entre un boisé torréfié et des arômes de fruits noirs, elle bénéficie d'une belle fraîcheur qui souligne ses arômes. Elle peut se boire jeune ou se garder plus de 5 ans. » **1* Guide Hachette 2014.**

2011 : « Robe grenat soutenu, reflets violacés. Nez attirant, prune, griotte, moka, notes torréfiées, épicées. Bouche veloutée, généreuse, portée par des tanins élégants. Présence boisée, finale végétale. Ensemble prometteur. Patience ! » **Médaille d'Or – Guide Gilbert et Gaillard 2014.**

2011 : 3 étoiles « excellent » **dans Vino Magazine – Juin/Juillet 2012.**

2011 : « Pain grillé, lard fumé, fruits noirs, dense, charnu, vif, juteux, tanins serrés, fringant, doit se fondre. » **Coup de cœur de Jacques Dupont dans le Hors série Le Point magazine - Mai 2012.**

2011 : « Un style fumé, avec du corps et du volume. Son acidité le fera évoluer avec fraîcheur et style. » **Elu « Grande Réussite » dans la Revue des Vins de France - Juin 2012.**

2011 : Coup de cœur de Jean-Luc Pouteau Meilleur Sommelier du Monde (**Primeurs 2012**)

2010 : « Joli mélange entre des notes de bois doux et de fruits à noyau mûrs. Notes de bacon et de fumé, bouche généreuse et riche. » **88/100 dans la revue Wine Enthusiast 02/01/2013.**

2010 : « Nez cassis, mûres, épicé, petite note moka en bouche, tendu, ample, très beau fruit, finale réglisse. » **Noté 16.5/17 Par Jacques Dupont dans le magazine Le Point Janvier 2013.**

2010 : « Bel équilibre entre les arômes de fruits exotiques bien distincts et les épices poivrées. » **Recommandé par le magazine Decanter - Novembre 2012.**

2010 : « Le boisé est encore perceptible mais il n'aura aucun mal à se fondre dans cette texture profonde, riche et savoureuse. Bon potentiel. » **14.5/20 - Guide Bettane et Desseauve 2013.**

2010 : « Ce domaine familial est une valeur sûre des appellations régionales. Double coup de cœur dans l'édition précédente dans les AOC bordeaux et bordeaux supérieur, il s'invite ici avec ce remarquable 2010 à dominante merlot. Les notes de café torréfiée de l'élevage en fût s'unissent dans fausse note aux fruits noirs et rouges. Élégant, long et structuré, le palais dévoile une belle matière qui enveloppe des tanins serrés. Le

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

HERITAGE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

boisé est encore bien présent, mais le vin reste équilibré et s'appréciera volontiers dans trois ou quatre ans, sur un civet de lièvre par exemple ». **2*- Guide Hachette 2013** .

2010 : « Excellent Bordeaux Supérieur rouge Héritage, médaille d'or au Concours Bordeaux 2011, très équilibré, de bouche ample où dominent les fruits mûrs, de robe pourpre, un vin qui allie souplesse et structure. » **Guide Dussert-Gerber des vins 2013**.

2010 : Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2012.

2010 : Sélectionné « Coup de cœur » **pour le Label Grand Vin Hôtel Mercure**.

2010 : « Nez encore très marqué par un boisé toasté que l'on retrouve dans une bouche dense, très chaleureuse et riche, savoureuse, avec du fruit et des tanins serrés. Bon potentiel. » **Noté 4.5/5 dans le Guide Hubert (Restaurants et vins) 2012**.

2010 : Médaille d'argent au Concours Générale Agricole de Paris 2012

2009 : « Robe pourpre profonde. Nez complexe et exubérant, aux arômes de cerises noires et de myrtilles accompagnés d'une subtile touche toastée de toute beauté. Attaque gourmande et ample. Bouche charnue et concentrée bénéficiant d'une trame tannique de très belle tenue. Un vin de garde qui ne manquera pas d'étonner d'ici quelques années. Mais ne boudez pas votre plaisir aujourd'hui pour autant...C'est un des deux champions

toutes catégories des AOC Bordeaux. Fabien et Christophe n'arrêtent pas d'étonner les observateurs les plus avisés. Sur ces terres de l'Entre-deux-Mers, ils renouvellent chaque année l'exploit de produire des vins remarquables qui briguent les premières places. Ils forment à eux deux un tandem complémentaire de toute première classe. Mais ici, les succès répétés ne font pas tourner la tête... L'ambiance reste remarquablement cool, zen et ce n'est pas demain que l'on risque de ne penser qu'à l'argent. » **Elu meilleur Bordeaux Supérieur de l'année par Vino Magazine (Ex Revue Belge des Vins)**.

2009 : « Un élégant boisé place le fruit généreux sur un piédestal. La chair puissante se libère doucement sur des tanins veloutés. Un rouge qui propose une structure gourmande. » **15/20 – Guide Gerbelle et Maurange**

2009 : « Au cœur de l'Entre-deux-Mers, un héritage familial bien mis en valeur depuis une décennie par Christophe et Fabien Vincent. Dans la lignée du 2005, coup de cœur, cette cuvée sort du lot. Du merlot, à 70%. La robe est sombre, noire, à reflets violines. Le bouquet offre une alliance complexe de fruits noirs, de prune, de cerise agrémentés d'un subtil boisé, vanillé et épicé, qui évoque pour un dégustateur un savoureux...clafoutis ! Dans le même registre, la bouche se révèle souple et charnue à l'attaque, ample et savoureuse, concentrée et longue, bâtie sur une trame tannique à la fois serrée et soyeuse. Puissance bien maîtrisée, force et élégance : le vin de garde par excellence (jusqu'à huit ans), mais bientôt bon à boire sur un magret ou un tournedos ». **Coup de cœur - Guide Hachette 2012**

2009 : « Magnifique cuvée très représentative du millésime : nez puissant de fruits noirs confiturés, joliment boisé, bouche flatteuse, savoureuse, très longue et équilibrée ». **15.5/20 – Guide BETTANE ET DESSEAUME 2012**

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

HERITAGE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

2009: Noté 5/5 par Hélène DURAND (Journaliste à la Revue des vins de France) dans le **Guide Hubert 2012**.

« Superbe nez puissant de fruits noirs confiturés, avec des notes minérales et vanillées, bouche riche et savoureuse, avec une belle trame tannique, du gras, de l'allonge et de la suite. Un vin flatteur et équilibré. »

2009 : « Un boisé léger accompagne des notes de pâte de mûres et de myrtilles. La trame est veloutée en bouche, avec un degré d'extraction prononcé. Les tanins viennent en finale, pour apporter une touche de virilité. » **14.5/20. Guide Gault et Millau.**

2009 : « Par son année 2009, il est ample et généreux. Il n'en est pas moins équilibré, avec des saveurs de fruits noirs exquises. » **Le Monde. Septembre 2011.**

2009: Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2011.

2009: Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2011.

2009: Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2011.

2009: Primeurs : "La bouche est très riche et concentrée. Le boisé donne un supplément de matière. L'ensemble est suave, fondu et doté d'un équilibre remarquable." Classé **Grande Réussite - Revue des vins de France - Juin 2010.**

2009: Primeurs : Classé "Très bon" par **Vino magazine - Juillet 2010.**

2008 : Sélectionné parmi les 100 "Simply Bordeaux" Chine 2011.

2008 : Distinction et caractère pour ce générique de belle facture, déjà bien évolué sur un millésime bien réussi. Une volupté certaine. **Guide Le Petit Futé 2012**

2008: Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2010.

2008: Elu parmi les lauréats du Talent des Bordeaux supérieurs 2008.

2008: Noté **88/100** par le **Wine Spectator**.

2008: Noté 17/20 (meilleure note en Bordeaux Supérieur) dans le **Guide rouge de la Revue des Vins de France 2011:** "C'est l'un des meilleurs bordeaux supérieurs dégustés (...). Il allie à la fois la générosité du merlot, un boisé présent mais très élégant et une bouche pleine, concentrée et mûre. Déjà très séducteur, il évoluera harmonieusement sur deux à trois ans de garde."

2008: "Très belle prestation d'un "simple" Bordeaux, dépassant bien des vins d'appellations plus prestigieuses. Les rendements sont de toute évidence bas, avec un fond énorme issu de fruits très mûrs. Un vin très racé, jouant la carte "Prestige". "Du lourd", comme disent les jeunes." **Guide Gault & Millau 2011**

2008: "Belle vinification qui donne une cuvée aux arômes de fruits bien mûrs, avec une texture imposante et chaleureuse qui n'enlève nullement la fraîcheur et l'équilibre très appréciables." **14.5/20 - Guide Bettane & Desseauve 2011**

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

HERITAGE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

2008: Coup de cœur (meilleur vin) des primeurs Bordeaux supérieurs 2008. **Vino magazine – Bernard Sirot - Juillet 2009**

2008: 3.5 étoiles. **Decanter magazine**

2007: Apparaît en pleine page dans "**Drop of God**", 1er Manga sur le vin japonais.

2007: "Belle cuvée de caractère, au nez puissant de fruits noirs, cuir et fumé, à la bouche massive, franche, charnue, solidement campée sur ses tanins. Bel équilibre." **Guide Bettane et Desseauve 2010**

2007: 2° Grand vin classé - **Guide Dussert Gerber 2010**

2007: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2009.

2006 : « Une pluie de médailles et de distinctions honore déjà le millésime 2006. Il a ainsi obtenu quatre fois l'or au Concours Général agricole de Paris, à celui des vins de Bordeaux, au Concours des Vignerons Indépendants, au Decanter, sans oublier l'argent au Concours Mondial de Bruxelles ! Fabien Vincent peut se réjouir du travail effectué depuis plusieurs années pour créer cette cuvée spéciale. Lorsqu'il est revenu aux côtés de son père et de son frère sur la propriété familiale après une solide formation scientifique et agronomique, il a commencé par sélectionner les parcelles en les vinifiant séparément. « Il se trouve que les meilleures étaient celles qui avaient été achetées en premier par mes ancêtres. D'où le nom d'Héritage donné à la cuvée en leur honneur. » Avec 75% de merlot et 25% de cabernet sauvignon, et un élevage sur lie en fûts de chêne, sans sous-tirage, son vin offre une belle couleur rubis profond, un nez de réglisse, de fruits noirs, de cerise noire et de mûre, soutenu par des arômes vanillés et moka. En bouche, « les tanins sont denses et soyeux, avec une belle sucrosité et une persistance exceptionnelle pour l'appellation », décrit le producteur. Il le conseille avec des viandes rouges, les volailles en sauce et les fromages de caractère. Une vraie réussite et un vrai plaisir de dégustation, qui fait honneur aux bordeaux supérieurs. » **Article du journal Aujourd'hui paru le 02/11/2008**

2006: "Une place très enviable dans mon classement 2009 (1ers Grands Vins Classés, à confirmer) pour cette propriété familiale depuis 4 générations(...). Le tout explique ce Bordeaux supérieur Héritage 2006, très charnu, puissant, fin, riche, avec des arômes de griotte et d'humus." **Guide Dussert Gerber 2009**

2006: "Une cuvée toujours régulière et qui s'épanouit harmonieusement en bouteille. Ce 2006 se montre encore massif avec un boisé certes dominant dans les arômes, mais de belle tenue de matière en bouche." **15.5/20 - Guide Gerbelle et Maurange 2009 & La Revue des Vins de France – Hors Série « La Cave idéale » - Novembre 2008**

2006: "Nez fondu et finement fruité, exprimant de jolies notes florales et crayeuses. Bouche charnue et franche, avec des tanins puissants et encore un peu fermes qui devront se fondre; bon potentiel de garde." **Hélène Durand - Guide Hubert 2010**

2006: "Tout est velours dans ce 2006 signé Fabien et Christophe VINCENT, nouvelle génération à la tête du domaine depuis 2000. La couleur est d'un rouge profond presque noir. Complexe et puissant, le nez révèle des notes douces de fruits noirs confits, de café et de chocolat. Souple et ronde à l'attaque, la bouche dévoile des tanins denses mais caressants, enrobés de cassis et de mûre. La longue finale aromatique confirme le potentiel de ce vin harmonieux. Attendre deux ou trois ans avant de le servir sur un magret." **2* - Guide Hachette 2009**

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

HERITAGE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

2006: "Un bordeaux bien fait et au bon potentiel de garde, avec un nez complexe, mûr, une bouche puissante, fruitée, à la trame tannique imposante et à la belle allonge" **14.5/20 - Guide Bettane et Desseauve 2009**

2006: "Premier de la Classe. Gagnant du concours et distingué « coup de cœur » par le Guide Hachette, cette cuvée révèle à la dégustation un joli nez fruité et une bouche ample et généreuse avec une finale soyeuse. Appréciez-le avec une entrecôte bordelaise." **Femme actuelle - Juin 2008**

2006: "La famille Vincent règne en maître sur ce vaste domaine de 80 hectares au cœur du plateau de l'Entre-Deux-Mers depuis maintenant plus de 100 ans. A chaque génération, le domaine s'est agrandi et les vins se sont améliorés pour aujourd'hui atteindre un niveau largement reconnu dans le monde. Héritage est une cuvée ambitieuse portée par une recherche évidente de concentration et de maturité avec un boisé flatteur. Un vin présentant un excellent rapport qualité-prix." **16/20 - Cuisine et Vins de France - Été 2008**

2006: "Une vraie réussite et un vrai plaisir de dégustation, qui fait honneur aux bordeaux supérieurs." **Pierre Sauvey – Aujourd'hui en France & Le Parisien – Novembre 2008**

2006: Noté 88/100 par le Wine Enthusiast Magazine.

2006: Noté 87/100 par le Wine Spectator Magazine.

2006: Médaille d'Or et Trophée du meilleur vin de Bordeaux à moins de 10€ (env.14 euros) au Decanter World Wine Awards 2008.

2006: Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2008.

2006: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2008.

2006: Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2008.

2006: Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2008.

2005: Noté 89/100 par le Wine Enthusiast.

2005: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2007.

2005: Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2007.

2005: Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2007.

2005: Classé 1° des Bordeaux Supérieurs 2005. Talents des Bordeaux Supérieurs - Pavillon Ledoyen - Janvier 2008. Nombreuses publications de ce classement dans Le Monde, Le Figaro, etc...

2005: "A mi-chemin entre le château de Rauzan et l'abbaye de Blasimon, ce domaine de 80 ha jouit d'une bonne réputation. Christophe et Fabien VINCENT, à sa tête depuis 2001, ont su mettre en valeur cet héritage

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

HERITAGE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

familial. En témoigne cette cuvée vêtue de rouge sombre et profond, presque noir. Les arômes riches évoquent non seulement le grillé, le toasté et le vanillé apportés par douze mois d'élevage sous bois, mais aussi les fruits noirs confits nuancés de notes mentholées. La bouche ample, charnue et chaleureuse, parvient à un remarquable équilibre entre le boisé et le fruité. Elle est soutenue par une structure de tanins au grain fin jusqu'à la longue finale. Un vin de charme, plein d'avenir." **Coup de cœur - 2* - Guide Hachette 2008**

2005: "Robe pourpre très dense, nez de bonne complexité, bouche puissante avec de la minéralité, du fruit, des tanins et un boisé marqués qui méritent de se fondre." **14.5/20 - Guide Bettane et Desseauve 2008**

2005: Sélectionné parmi les 100 meilleurs Bordeaux abordables d'Allemagne 2007.

2005: Classé « Grande Réussite » pour les primeurs 2005: "Nez puissant, bouche voluptueuse, encore dominée par le bois mais du potentiel." **Revue des Vins de France - Juin 2006.**

2005: Classé « Excellent » pour les primeurs 2005. Vino Magazine - Belgique - Juin 2006.

2005: "Finally, a real rarity. It's hard to find good Bordeaux reds for less than £15, but York based HC wines have turned up trumps with Chateau LAMOTHE-VINCENT Heritage, Bordeaux Superieur from the region celebrated 2005 vintage. This merlot, cabernet sauvignon blend, is smooth and concentrated with dark fruits, plums and blackcurrant, cedarwood and leather. It's a wine that needs food, roast lamb would be good. If you're intent on drinking it now then pour it into a jug, half an hour before dinner, so that it opens out. However, it has grippy tannins which will help it to age well, so better still, buy a case and cellar the bottles for five years, your palate deserves it." **Mike Tipping - The Press - UK - Novembre 2007**

2004: " Avec son nez marqué par le grille du chêne des barriques d'élevage, ce vin s'annonce comme un jeune bordeaux « à la mode ». Mais il s'avère beaucoup plus subtil en bouche, car il est plein, fruité, avec un beau relief et surtout un soutien tannique qui l'équilibre. Une belle personnalité, à boire ou à garder deux ans. » **Article paru dans le magazine Guide Cuisine.**

2004 : « Depuis sa fondation, il y a 4 générations, le Château Lamothe-Vincent demeure une propriété familiale. Il s'agit d'un vignoble d'une superficie totale de 80 hectares, composé de deux blocs parcellaires, l'un situé à Montignac (croupe argilo-siliceuse reposant sur le calcaire rocheux et limons argileux), l'autre à Castelveil (argiles sur marnes et sols argilo-calcaires). Pour cette cuvée Héritage, l'encépagement est le suivant : 70% de merlot et 30% de cabernet-sauvignon, avec un rendement de 5 dl au m2 et une production moyenne de 40 000 bouteilles. Le millésime 2004 se caractérise par un nez minéral, des notes de fruits noirs et une touche de cuir de Russie en finale. En bouche, il se révèle puissant, rond, et harmonieux. Richement boisé au nez et en bouche, il affiche une couleur dense et une très belle matière. Il offre de plus un bon potentiel de garde." **Article paru dans le magazine Plaisir Gastronomie.**

2004: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2006.

2004: Médaille d'Or à l'International Wine Challenge de Londres 2006.

2004: Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2006.

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

HERITAGE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

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

2004: Sélectionné parmi les 100 meilleurs Bordeaux abordables du Japon 2007.

2004: Classé 2° des Bordeaux Supérieurs 2004. Talents des Bordeaux Supérieurs - Janvier 2007.

2004: Parutions dans Le Monde, Le Figaro, L'Hotellerie, Décision Boissons. Janvier 2007.

2004: "Bel héritage, en effet, que cette propriété agrandie depuis 1920 de 12 à 82 ha et que Fabien et Christophe VINCENT, trentenaires, vont devoir mettre en valeur. Les deux frères ont des atouts. En témoigne ce vin de couleur sombre, éclairé de reflets violets, qui étonne par la complexité de ses arômes : cassis, groseille soulignés d'un boisé encore affirmé, mais de qualité. Après une attaque souple, la bouche laisse une sensation d'ampleur et de persistance. Les tanins denses promettent de se fondre dans les trois ou quatre ans à venir." 2* - **Guide Hachette 2007.**

2004: Classé 3° des Bordeaux Supérieurs 2004. Vino Magazine - Belgique - Octobre 2006.

2004: Classé dans le Top 10 des Bordeaux Supérieur primeurs 2004: "Nez fumé, bouche assez suave, avec un joli grain et une bonne allonge." **Revue des Vins de France - Juin 2005.**

2003: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2005.

2002: "Les techniques de vinification les plus élaborées ont été appliquées à la vendange de merlot et de cabernet-sauvignon. Il en résulte un vin expressif, à la fois fruité et boisé. La bouche associe un joli fruit à la saveur prenante de tanins légèrement poivrés. L'harmonie se dessine entre le vin et le fût pour un plus grand plaisir dans 2 ans." 1* - **Guide Hachette 2005.**

2002: 8.5/10 au Guide Gerbelle et Maurange 2005.

2002: Classé dans le Top 10 des Bordeaux Supérieur primeurs 2002: "Vin ample et de belle concentration, agrémenté d'un boisé élégant dans un style riche et long en finale." **Revue des Vins de France - Juin 2003.**

2002: "Nez riche, complexe et mûr, bouche ample, riche et de belle concentration pour ce vin harmonieusement boisé et équilibré. Grande élégance." **Revue des Vins de France - Hors-Série N°7 - Novembre 2004.**

2001: Médaille d'Argent au Concours des vins d'Aquitaine 2003.

2000: "Cette cuvée habillée d'une robe noire presque opaque affiche un nez de fruits rouges encore un peu dominé par un boisé conquérant. Cependant, la bouche offre une chair généreuse, soutenue par de bons et longs tanins qui portent en finale des saveurs anisées et réglisées. Cette bouteille pourra se conserver longuement - et même grandir - en cave." 1* - **Guide Hachette 2003.**

2000: Coup de cœur du « Dico des Vins abordables 2001 ».

RECOMPENSES - REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

HERITAGE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

1999: Médaille d'Argent au Concours des vins d'Aquitaine 2001.

1999: Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2001.

1999: "Robe pourpre intense. Nez élégant au fruité omniprésent. Attaque ronde, toute en fruits. Bouche souple et équilibrée permettant à cet ensemble gustatif d'être tout à fait intéressant. A suivre avec beaucoup d'attention et de plaisir." **Revue Belge des Vins - Octobre 2000.**

1998: Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2000.

1998: Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2000.

1998: "Robe rubis profonde. Nez de petits fruits noirs et d'épices douces sur fond boisé. Bouche richement dotée en matière comme en support boisé. Finale aujourd'hui encore dominée par l'élevage boisé. Un peu de patience donc..." **Revue Belge des Vins - Octobre 2000.**

1998: "15/20 : Nez d'intensité moyenne, arômes de fruits noirs, de poivre, de vanille. Bouche ronde et grasse, mais dominée par le bois, de la matière, des tanins présents, finale toastée." **60 millions de consommateurs – Octobre-Novembre 2000.**

1996: « Cabernet-sauvignon (40%) et cabernet-franc (15%) marquent ce vin de leur structure solide et parfumée. Mais ils sont désormais assagis et enrobés, en un bouquet puissant de fruits frais et secs (figue), et en une chair ronde aux notes de venaison. C'est un vin à boire maintenant, sur viandes et fromages (brie).» **1* - Guide Hachette 2000.**