

RECOMPENSES ET REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

INTENSE

AOC BORDEAUX ROUGE

2018 : « Nez de sous-bois et de fruits rouges, riche et persistant en bouche, aux tanins mûrs mais très équilibrés, à déboucher sur un magret. » **Guide des vins Dussert-Gerber 2020.**

2018 : « Belle robe opaque, reflets violines. Nez charmeur, prune, myrtille, cassis, touches toastée et vanillée. Accueil gourmand, bouche ample et tonique aux parfums revigorants d'une belle précision, finale structurée assez sévère en l'état, cuvée réussie. » **Médaille d'Or – Guide Gilbert & Gaillard 2019.**

2018 : Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2019.

2016: Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2017.

2016 : Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2017.

2016 : Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2017.

2016 : Médaille d'Or au Challenge des vins de l'Entre-Deux-Mers 2018.

2016 : « Fidèle au rendez-vous, ce cru signe un bordeaux bien sous tous rapports : joli robe rouge profond, nez intense et généreux de fruits mûrs relevés de poivre, bouche ample, puissante et ronde, aux tanins soyeux. Du caractère pour ce vin qui n'usurpe pas son nom. » **2* Guide Hachette des Vins 2019.**

2016 : « Belle robe impénétrable, reflets violacés. Nez timide, griotte, prune, pointe épicée. Attaque suave, bouche enrobée, ample, riche, sensation gourmande, tanins élégants bien enrobés, évolution épicée. Pointe végétale marquant la finale. Prometteur ». **Guide Gilbert & Gaillard 2017.**

2016 : Médaille d'Argent au Challenge International du vin 2017.

2016 : Médaille d'Argent au Concours International de Los Angeles 2017.

2016 : « Ce Bordeaux, médaillé d'Or à Paris 2017, de couleur grenat intense, est ample et parfumé, aux connotations de petits fruits mûrs (cassis, mûres) et d'humus, c'est un vin corsé, ferme et persistant en bouche, bien classique pour ce beau millésime. » **Guide Dussert-Gerber 2019.**

2015 : « Ce vin sombre et profond ne se livre pleinement qu'après une bonne aération, offrant alors des notes chaleureuses de fruits mûrs, de pruneau et d'épices. En bouche, il se montre souple, fondu, généreux en fruits. Il lui manque juste un peu de fraîcheur pour décrocher l'étoile. » **Guide Hachette des Vins 2018.**

2015 : « Superbe nez puissant, mûr, complexe, intensément fruité, notes minérales, bouche voluptueuse et harmonieuse, avec une trame tannique serrée et très mûre, des arômes persistants et de la fraîcheur. Belle matière, du potentiel, généreux et élégant à la fois. » **17/20 – Ténor de l'année – Guide Hubert des Vins 2017/2018.**

2015 : « Belle robe grenat sombre, reflets violines. Nez prometteur, sur le fruit, prune, cassis, épices fines. Attaque soyeuse, bouche ample, souriante, parfums peu épanouis aujourd'hui, sensation harmonieuse, élevage bien dosé, tout en place, cuvée réussie ». **Médaille d'Or – Guide Gilbert et Gaillard 2016.**

2015 : Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2016.

RECOMPENSES ET REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

INTENSE

AOC BORDEAUX ROUGE

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

2014 : « Couleur sombre, intense et belle. Nez au fruité frais et mûr. Jolie entrée en bouche moelleuse. Le vin évolue savoureux et même velouté, avec de l'éclat dans le goût et des tannins raffinés. Bravo pour ce point précis ! » **15/20 – Carnet 83 – Jean-Marc Quarin.**

2014 : « Vin de bouche à la fois souple et charnue, bien élevé, au nez où domine le cassis bien mûr ». **Guide des Vins 2017 Dussert-Gerber.**

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

2014 : « Toujours dense et profond, cette cuvée est une référence de notre guide depuis de nombreuses années. Vinifiée avec soin, elle associe la structure de beaux cabernets à la rondeur des merlots. Si dans ce millésime moins riche, la bouche est plus souple, la matière demeure d'excellente qualité. A garder deux ou trois ans en cave. » **16.5/20 – Guide Gerbelle et Maurange – Les Bonnes Affaires du Vin 2016. Revue des Vins de France Hors-série Novembre 2015.**

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

2014 : Médaille d'Argent au Concours des vins de Bordeaux 2015.

2013 : « Un 100% merlot qui ne vole pas son nom. De l'intensité en effet, dès l'olfaction, portée sur des épices et les fruits mûrs ; une bouche ronde, généreuse et suave, aux tanins soyeux. » **1* Guide Hachette des Vins 2015.**

2013 : « Il se goûte particulièrement bien, un vin de bonne bouche, au nez complexe où dominent les épices et les petits fruits (cassis, groseilles). » **Guide Dussert-Gerber des Vins 2016.**

2013 : « Nez épanoui, joliment fruité, fumé, minéral et floral, bouche charnue et franche, avec une trame tannique pas écrasante, de la fraîcheur et une bonne persistance des arômes. Élégant et bien fait. » **4 verres – Guide Hubert 2015/2016.**

2013 : « Robe grenat soutenu. Nez plaisant de fruits noirs (cassis, mûre), d'épices, fond mentholé. Bouche veloutée, charnue, étoffée, arômes nets et précis, tannins serrés. Ensemble structuré, puissance maîtrisée. Un vin charmeur à garder encore quelques années. » **Médaille d'Or - Guide Gilbert et Gaillard 2015.**

2013 : Médaille d'Or au Concours des vins de Bordeaux 2014.

2013 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2014.

2013 : Médaille d'Or aux féminales de Sakura 2015 (Japon).

2013 : Médaille de Bronze au Concours International de Los Angeles 2014.

2012 : « Belle couleur sombre. Nez au fruité mûr et pur. Bouche très agréable, fruitée, au corps caressant et sans angle. Longueur moyenne. » **Carnet 83 – Jean-Marc Quarin.**

RECOMPENSES ET REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

INTENSE

AOC BORDEAUX ROUGE

2012 : « Intense en effet est ce vin, en premier lieu par sa robe, d'un beau violet profond. Le nez n'est pas en reste, centré sur les fruits rouges et noirs rehaussés d'épices. Le palais se distingue par sa longueur, son charnu, sa richesse et ses tanins fondus. Une vraie gourmandise ». **2* Guide Hachette 2015.**

2012 : "Un fruité splendide à prix canon. Grâce à Christophe et Fabien, le domaine figure parmi les références de l'appellation. Leurs six cuvées correspondent à des sélections précises de lots ou de parcelles. Le travail du vignoble est remarquable et le choix d'un outil moderne permet de sortir des vins ciselés et marqués par un haut niveau de maturité. Goûtez, par exemple, la cuvée Intense, sélection d'une parcelle de 6 ha et 100% merlot bénéficiant d'un élevage en cuves bois. Le caractère très moelleux des vins de Lamothe-Vincent séduit régulièrement dans nos dégustations pour ses qualités de fruits et les équilibres des élevages. Des vins parfaits pour la restauration vendus à prix canons." **Philippe Maurange - Revue des Vins de France - Décembre 2014.**

2012 : « Avec pas moins de 40% de petit verdot dans son assemblage (60% merlot), cette cuvée est d'une couleur sombre. Sa marque aromatique est délicieusement fruitée, juteuse comme peut l'apporter le petit verdot lorsqu'il est mûr et c'est ici le cas. L'élevage discret apporte une grande rondeur des tanins. C'est un vin vraiment délicieux. Capsule à vis ». **Noté 16.5/20 dans le Guide des Bonnes Affaires du vin 2015 Gerbelle et Maurange 2015.**

2012 : « Goutez ce Bordeaux rouge cuvée Intense 2012, d'une belle expression aromatique, avec une attaque soyeuse, une bouche riche et charnue, très fruité et rond ». **Guide Dussert-Gerber 2015.**

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

2012 : « Nez puissant et exubérant, avec un fruit mûr, des notes d'eucalyptus, boisé vanillé et violette, bouche très chaleureuse, aromatique, avec des tanins ronds et de la fraîcheur. Une cuvée charmeuse. » **4/5 Guide Hubert (Restaurants et vins).**

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

2012: Médaille d'Or au Concours des vins de Sakura (Japon) 2014.

2011 : « Alors que le vieillissement du bois est important, il n'altère pas la complexité du fruit et son acidité. En un mot, il est parfaitement équilibré. Il a un très bon potentiel, le bois grillé s'intégrera dans les 2 prochaines années. A boire à partir de 2015. Capsule à vis. » **Noté 90/100 dans le Wine Enthusiast Magazine.**

2011 : 90/100 par le Wine Enthusiast.

2011 : "Agréable, avec un nez fruité, épicé et quelques notes de jus de viande. En bouche, il est rond, fruité et gouleyant, un vin sympa, facile à boire, dont la bouteille se vide avec plaisir sur des viandes rouges et grillades." **Noté 14.5/20 - Blog Vinogusto Septembre 2013.**

2011 : "Excellent bordeaux rouge cuvée Intense, médaillé d'Or au Concours de Bordeaux, de couleur rubis, bien cordé, un vin de bouche charnue, parfumé (griotte, humus...), de très bonne évolution." **Guide Dussert-Gerber 2014.**

RECOMPENSES ET REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

INTENSE

AOC BORDEAUX ROUGE

2011 : "Valeur sûre des appellations bordeaux, dans les trois couleurs, et bordeaux supérieur, le domaine signe cette cuvée de pur merlot un vin plein de fruit, au nez comme au palais. Ce 2011 séduit aussi par son volume, par son caractère doux et charnu rehaussé par une pointe de fraîcheur, et par sa longue finale épicée. Un bordeaux déjà aimable, à découvrir sur un tajine d'agneau." **2* Guide Hachette 2014.**

2011: Médaille d'Or au Concours des vins de Bordeaux 2012.

2011: « La robe est profonde, presque noire. Le nez exhale de savoureux arômes de fruits rouges (fraise écrasée, cassis) et de fruits noirs (mûre, cerise noire), enveloppés par des notes vanillées et minérales. En bouche, on savoure la chair du raisin à maturité optimale qui enveloppe des tanins denses au grain noble. On retrouve la suavité et le fruit dans une finale persistante. » **Lauréat des Oscars du Bordeaux, récompensant les 6 meilleurs Bordeaux rouges de l'année.**

2010 : « Ne pas manquer la cuvée Intense 2010, pour sa rondeur gourmande absolument délicieuse ». 15/20 - **Guide Gerbelle et Maurange 2013**

2010 : « Ce domaine incontournable signe un très beau millésime 2010. Sa cuvée Intense n'usurpe pas son nom. Intense, en effet est son nez, sur les fruits noirs mûrs à souhait, agrémentés de notes d'amande et d'épices douces. Ample, ronde généreuse, concentrée, la bouche est équilibrée par une élégante trame acide et par des tanins fins et fondus. A déguster dans deux ou trois ans sur un rôti de bœuf. » **2*- Guide Hachette 2013**

2010 : « Médaille d'or au Concours de Paris 2011, de jolie robe grenat intense, avec ce bouquet complexe où se marient des notes fruitées et de sous-bois est réussi. » **Guide Dussert-Gerber des vins 2013.**

2010 : « Profond vin de chair qui s'habille de noir et se laisse désirer. » **Revue Cuisine et Vins de France 2012**

2010: **Lauréat des Oscars du Bordeaux, récompensant les 6 meilleurs Bordeaux rouges de l'année.**

2010 : « Jolie robe grenat intense, avec ce bouquet complexe où se marient des notes fruitées et de sous-bois. » **Guide Dussert-Gerber 2012**

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

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

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 (...) deux étoiles." **2* - Guide Hachette 2012**

2009: « Belle robe pourpre foncée, nez franc, une certaine simplicité mais un beau volume en bouche. Guide Le Petit Futé 2012

2009: Lauréat des Oscars du Bordeaux, récompensant les 5 meilleurs Bordeaux rouges de l'année.

RECOMPENSES ET REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



depuis 1920

INTENSE

AOC BORDEAUX ROUGE

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

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

2008: Absence de production due au gel printanier.

2007: "Cette cuvée à légère dominante de cabernet-sauvignon porte bien son nom: intenses, en effet, sont ses arômes de cassis, de myrtille, d'épices et de sureau. Ce caractère fruité et épicé se perçoit aussi dans une bouche gourmande et généreuse, accompagnant une trame de tanins bien fondus. Une bouteille à boire dès l'automne ou à garder un à deux ans." Guide Hachette 2010

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

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

2006: Sélectionné parmi les 100 meilleurs Bordeaux abordables du Japon 2008.

2006: "Une place très enviable dans mon classement 2009 (1ers Grands Vins Classés, à confirmer) pour cette propriété familiale depuis 4 générations(...). Le Bordeaux Intense 2006, bouché par une capsule à vis, est savoureux, avec ces notes de mûre et de griotte, alliant finesse et structure." Guide Dussert Gerber 2009

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

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

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

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

2004 (premier millésime): "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 [...] La cuvée Intense du Château LAMOTHE-VINCENT 2004, toute fruitée, obtient une étoile." 1* - Guide Hachette 2007