

RECOMPENSES – REVUE DE PRESSE

Château
LAMOTHE * VINCENT



HERITAGE

AOC BORDEAUX BLANC SEC

2016 : « Robe jaune clair, présence gazeuse. Nez agréable évoquant les agrumes, le bourgeon de cassis. Bouche légère qui mise sur la fraîcheur, agréables parfums friands au croquant délicat, ensemble accessible de bonne facture, on l'ouvrira sur des sushis ». **Guide Gilbert & Gaillard 2017.**

2016 : Médaille d'Or (93 points) au Concours International de Los Angeles 2017.

2016 : Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2017.

2014 : « Composée à 55% de sauvignon et de 45% de sémillon, cette réserve issue des meilleures parcelles, comblera les amateurs de grands vins avec ses arômes élégants de pêche, d'ananas, de sureau et de fruits exotiques, épaulés de notes briochées et grillées. En bouche, le fruit dense est épaulé par des saveurs minérales et épicées, et une structure riche. La finale longue et pleine dévoile toute la noblesse d'un vin de grande origine. » **Magazine Nouvelle République – Novembre 2015.**

2014 : « Ce pur sauvignon s'ouvre sur des parfums légers de fruits de la passion et fleurs blanches. Le palais se montre suave et velouté, étiré dans une jolie finale fruitée où l'on retrouve les fruits exotiques agrémentés de nuances d'agrumes. Un bon classique, fin, tendre et équilibré. » **1* - Guide Hachette des vins 2016.**

2014 : « Ce Bordeaux, associant rondeur et nervosité, est finement bouqueté (agrumes frais), de bouche persistante. » **Guide Dussert-Gerber des Vins 2016.**

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

2014 : « Robe jaune pâle brillant. Nez agréable, pamplemousse, ananas, fond végétal. Bouche souple, soyeuse, fraîche, concentrée, les arômes du nez sont repris. Evolution surprenante vers la vanille. Equilibre et élégance. Belle cuvée ! » **Médaille d'Or - 90+ - Guide Gilbert et Gaillard 2015.**

2014 : « Un vin de belle facture, gourmand, exprimant des saveurs juteuses, issu d'un producteur renommé (ou plutôt de producteurs, puisque le domaine est conduit par les frères Christophe and Fabien Vincent) que j'apprécie très régulièrement. A consommer entre 2015 et 2018. » **16.25/20 - Decanter Magazine - Juin 2015.**

2013 : « Ce Bordeaux Blanc est de couleur jaune d'or, au nez d'agrumes et de narcisse, séduisant par sa structure distinguée en finale ». **Guide Dussert-Gerber 2015.**

2013 : **Sélection du Guide Bettane et Desseauve 2015.**

2013 : « Robe jaune clair brillant. Nez plaisant sur le pamplemousse, le bourgeon de cassis. Attaque vive, bouche souple, ronde, ample, puissante où les arômes sont mis en avant. Finale fraîche persistante. Ensemble harmonieux. A boire sur un poisson en sauce ». **Médaille d'Or – Guide Gilbert et Gaillard 2015.**

2013 : « Nez fruité, floral et mentholé, bouche ronde, très aromatique, vive, pimpante et rafraîchissante. » **4/5 Guide Hubert (Restaurants et Vins).**

2012 : Pas de production.

2011 : « Ce sauvignon spécial peut séduire pour son côté très boisé et généreux. Avec un équilibre sur le fil, on le préférera sur un plat cet hiver." **Guide Gerbelle et Maurange 2014 (Guide des meilleurs vins à moins de 20.00€).**

2011 : « Ce vin de caractère vieilli en fût de chêne allie à la fois la légèreté du toasté et le bon équilibre des fruits tropicaux et des agrumes. A la fois ample et mûr, il est concentré avec une finale gourmande. » **90/100 - Wine Enthusiast Janvier 2013.**

2011 : « Exubérant et tonique, ce blanc montre une très grande palette aromatique et une délicieuse fraîcheur. » **Guide Bettane et Desseauve 2013**

2011 : « Belle association du fruit et du bois, [cette cuvée] est citée. » **Guide Hachette 2013**

2011 : « Les frères Vincent mènent une production en rouge et blanc rigoureuse et régulière. Ce blanc Héritage se montre finement boisé, enrichi d'arômes de pommes au four et d'agrumes. L'élevage apporte le gras et le velouté en bouche, sans manquer de fraîcheur. Pour être en vue, ouvrez-la sur une plage du Cap-Ferret cet été ! » **14.5/20 - Dégustation par Alexis Goujard dans la Revue du Vin de France Juillet/Août 2012.**

2011 : « Nez complexe, alliant à la fois les fruits exotiques, une touche florale et un soupçon toasté. Attaque légèrement perlante, vive et largement fruitée. Bouche ample et gourmande à la finale d'une vivacité très heureuse . Un pur régal d'une jouissance gustative idéale...» **Vino Magazine Avril-Mai 2012.**

2011 : « Un vin marqué par un doux boisé qui lui apporte beaucoup de rondeur par des arômes de citron mûr et de pomme au four. Une bouteille gourmande pour des poissons grillés. » **Elu « Réussite » dans la Revue des Vins de France - Juin 2012.**

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

2011 : Classé parmi les 12 meilleurs Bordeaux Blancs 2011. **Noté 2 Bacchus dans Vino Magazine.**

2011 : « Robe jaune paille, nez de rose ancienne, abricot, fruits blancs et miellés, bouche très aromatique, vigoureuse, avec beaucoup de vivacité en finale, pour ce blanc à la fois exubérant et tonique. » **Noté 4/5 dans le Guide Hubert (Restaurants et vins) 2012.**

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

2010 : « Notes de noix fraîches, de fruits exotiques, bouche à la fois ronde et fraîche, tout en finale ».
Guide Dussert-Gerber 2012

2009 : « Nez fleuri, suave et puissant, d'une très belle persistance d'arômes en bouche, avec des nuances de pêche et de tilleul ». **Guide Dussert-Gerber 2012**

2009: "Le boisé est joliment dosé, le nez puissant exprime un fruit pur, de jolies notes minérales et miellées, la bouche est charnue et très équilibrée." **14.5/20 - Guide Bettane & Desseauve 2011**

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

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

2008: Absence de production due au gel printanier.

2007: Classé parmi les 20 meilleurs blancs secs de Bordeaux 2007, par **Steven Spurrier**. 16+/20.
Decanter Mag – Juillet 2008

2007: "Un blanc riche et équilibré, au nez expressif de fruits mûrs, à la bouche pleine de caractère, fruitée et vigoureuse." 14/20. **Guide Bettane et Desseauve 2009**

2007: "Nez finement fruité et épicé, avec des notes florales et toastées. Bouche ample, très aromatique, avec des notes florales et minérales importantes et une grande fraîcheur, pour ce blanc équilibré et agréable." **Hélène Durand - Guide Hubert 2010**

2006: "Une place très enviable dans mon classement 2009 (1ers Grands Vins Classés, à confirmer) pour cette propriété familiale depuis 4 générations (...). Goûtez les Bordeaux blanc Héritage 2006, fermenté et élevé sur lies en fûts de chêne, aux nuances de pêche et de grillé, d'une finale longue et rafraîchissante."
Guide Dussert Gerber 2009

2006: "Christophe et Fabien VINCENT ont sélectionné des vignes de sauvignon blanc et sauvignon gris (10%) sur sols argilo-siliceux pour élaborer cette cuvée à laquelle l'élevage en barrique a donné une teinte jaune à reflets nacrés. Le bouquet mêle les fleurs blanches, les agrumes, le litchi, les fruits confits et le buis. Après une attaque vive, la bouche gagne en rondeur, toujours réhaussée de saveurs d'agrumes et de buis. Un bordeaux sérieux, à boire ou à attendre." **2*** - **Guide Hachette 2008**

2006: Noté 87/100 et classé « Best Buy » par le Wine Enthusiast.