

# RECOMPENSES & REVUE DE PRESSE



CHÂTEAU  
LAMOthe \* VINCENT  
BORDEAUX - FRANCE

HERITAGE  
BORDEAUX BLANC

**2025 : 94/100 – Médaille d’Or** – Challenge International du Vin 2026.

**2025 : 90/100 – Médaille d’Or** – Concours International de Lyon 2026.

**2024 : Médaille d’Or** – Concours des Vins de Bordeaux 2025.

**2024 : Médaille d’Or** – Concours Général Agricole de Paris 2025.

**2024 : 1\*** - Guide Hachette des Vins 2026.

*« Alliance de sauvignon gris et sauvignon blanc, ce vin rond et souple, porté par une fine amertume et de belles notes d’agrumes, forme un ensemble convaincant et plaisant, doté en prime d’une belle longueur. Idéal sur des tapas de la mer. »*

**2023 : Médaille d’Or** – Concours International de Lyon 2024.

**2023 : Médaille d’Or** – Concours « Terre de Vins » 2024.

**2022 : 90/100** – James Suckling.

**2022 : 1\*** - Guide Hachette des Vins 2024.

**2022 : Médaille d’Or** – Challenge International du Vin 2023.

**2022 : Médaille d’Argent** – Concours des Grands Vins de France – Mâcon 2023.

**2022 : Médaille d’Argent** – Concours des Vins de Bordeaux 2023.

**2022 : Médaille d’Argent** – Concours International de Los Angeles 2023.

**2022 : Médaille d’Argent** – Concours International de Lyon 2023.

**2021 : Médaille d’Or – 94/100 – Best of Class** – Concours International des vins de Los Angeles 2022.

**2021 : Médaille d’Or** – Concours des Grands Vins de France – Mâcon 2022.

**2021 : Médaille d’Or** – Concours International de Lyon 2022.

**2021 : Médaille d’Argent** – Concours Mondial de Bruxelles 2022.

**2021 : 1\*** - Guide Hachette des Vins 2023.

*« Quelques notes de boisées dues à l’élevage, un fruit mûr, de l’ampleur et de la rondeur : ce blanc traditionnel accompagnera volontiers une viande blanche ou un poisson cuisiné. »*

# RECOMPENSES & REVUE DE PRESSE



CHÂTEAU  
LAMOthe \* VINCENT  
BORDEAUX - FRANCE

HERITAGE  
BORDEAUX BLANC

**2020 : 91/100** – Decanter Magazine.

**2020 : 88/100** – WINE ENTHUSIAST.

**2020 : Médaille d'Argent** - Concours Mondial de Bruxelles 2021.

**2019 : 19/20** – Magazine Terre de Vin – Mars 2020.

*« Un immense coup de cœur pour cette cuvée d'une grande noblesse, incontestable réussite de bout en bout. Assemblage sauvignon-sémillon issu d'une sélection des meilleures parcelles de cette propriété familiale, ce vin séduit d'emblée par son expressivité et sa complexité aromatiques, avec ses notes de poire, reine-claude, ananas, verveine, cédrat. La bouche, très longue, offre une matière riche, remarquable, sur la rondeur et le gras en attaque, réhaussée par une finale fraîche à souhait. Un délice à boire entre 6° et 8°C, qui appelle la gastronomie. »*

**2019 : 90/100** – Wine Enthusiast.

**2019 : 89/100** – Decanter Magazine.

**2019 : Médaille d'Or** – Concours des vins de Bordeaux 2020.

**2019 : Médaille d'Or** – Gilbert & Gaillard 2020.

*« Belle robe jaune pâle. Nez d'amande, de bonbon acidulé. Bouche charmue, expressive, avec une agréable ampleur. On retrouve en finale des notes friandes de pêche blanche, d'amande fraîche. Un bordeaux Blanc racé. »*

**2019 : Médaille d'Argent** – Concours International de Lyon 2020.

**2018 : Médaille d'Or** – Guide Gilbert & Gaillard 2019.

*« Robe jaune pâle, reflets verts. Nez racé mêlant minéral, agrumes, buis, touches florales. La bouche conjugue concentration et fraîcheur dans un millésime d'une grande délicatesse, soyeux, harmonieux, mûr. Un vin de plaisir et de gastronomie. »*

**2018 : Médaille d'Argent** - Concours des vins de Bordeaux 2019.

**2018 : Médaille de Bronze** - Concours International des Vins de Los Angeles 2019.

**2016 : 93/100 – Médaille d'Or** – Concours International de Los Angeles 2017.

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

**2016 : Médaille d'Or** – Guide Gilbert & Gaillard 2017.

# RECOMPENSES & REVUE DE PRESSE



CHÂTEAU  
LAMOthe \* VINCENT  
BORDEAUX - FRANCE

HERITAGE  
BORDEAUX BLANC

*« 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 ».*

**2014 :** Magazine Nouvelle République – Novembre 2015.

*« 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. »*

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

**2014 : 16.25/20** – Decanter Magazine – Juin 2015.

*« 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. »*

**2014 : 90+/100 – Médaille d'Or** – Guide Gilbert et Gaillard 2015.

*« 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 ! »*

**2014 : 1\*** - Guide Hachette des vins 2016.

*« 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. »*

**2014 :** Guide Dussert-Gerber des Vins 2016.

*« Ce Bordeaux, associant rondeur et nervosité, est finement bouqueté (agrumes frais), de bouche persistante. »*

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

**2013 : Médaille d'Or** – Guide Gilbert et Gaillard 2015.

*« 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 ».*

**2013 : 4/5** – Guide Hubert (Restaurants et Vins).

*« Nez fruité, floral et mentholé, bouche ronde, très aromatique, vive, pimpante et rafraîchissante. »*

**2013 :** Guide Dussert-Gerber 2015.

# RECOMPENSES & REVUE DE PRESSE



CHÂTEAU  
LAMOTHE \* VINCENT

BORDEAUX - FRANCE

HERITAGE

BORDEAUX BLANC

*« Ce Bordeaux Blanc est de couleur jaune d'or, au nez d'agrumes et de narcisse, séduisant par sa structure distinguée en finale ».*

**2011 : 90/100** - Wine Enthusiast.

*« 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. »*

**2011 :** Guide Gerbelle et Maurange 2014 (Guide des meilleurs vins à moins de 20.00€).

*« 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. »*

**2011 :** Guide Bettane et Desseauve 2013.

*« Exubérant et tonique, ce blanc montre une très grande palette aromatique et une délicieuse fraîcheur. »*

**2011 :** Guide Hachette 2013.

*« Belle association du fruit et du bois, [cette cuvée] est citée. »*

**2011 : 14.5/20** - Alexis Goujard – Revue du Vin de France – Juillet/Août 2012.

*« 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 ! »*

**2011 :** VINO Magazine – Avril-Mai 2012.

*« 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...»*

**2011 :** Elu « Réussite » – Revue des Vins de France - Juin 2012.

*« 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. »*

**2011 : Médaille d'Or** – Concours de Bordeaux 2012.

**2011 : 2\*** – VINO Magazine – Classé parmi les 12 meilleurs Bordeaux Blancs 2011.

**2011 : 4/5** – Guide Hubert (Restaurants et vins) 2012.

*« 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. »*

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

**2010 :** Guide Dussert-Gerber 2012 .

*« Notes de noix fraîches, de fruits exotiques, bouche à la fois ronde et fraîche, tout en finale ».*

# RECOMPENSES & REVUE DE PRESSE



CHÂTEAU  
LAMOthe \* VINCENT

BORDEAUX - FRANCE

HERITAGE

BORDEAUX BLANC

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

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

**2009 :** Guide Dussert-Gerber 2012 .

*« Nez fleuri, suave et puissant, d'une très belle persistance d'arômes en bouche, avec des nuances de pêche et de tilleul ».*

**2009 : 14.5/20** - Guide Bettane & Desseauve 2011.

*"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."*

**2007 : 16+/20** – Steven Spurrier – Decanter Magazine – Juillet 2008.

*Classé parmi les 20 meilleurs blancs secs de Bordeaux 2007.*

**2007 : 14/20** – Guide Bettane et Desseauve 2009.

*"Un blanc riche et équilibré, au nez expressif de fruits mûrs, à la bouche pleine de caractère, fruitée et vigoureuse."*

**2007 :** Hélène Durand - Guide Hubert 2010.

*"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."*

**2006 : 2\*** – Guide Hachette 2008.

*"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."*

**2006 :** Guide Dussert Gerber 2009.

*"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."*

**2006 : 87/100** – Best Buy – Wine Enthusiast.