

RECOMPENSES & REVUE DE PRESSE



CHÂTEAU
LAMOthe * VINCENT

BORDEAUX - FRANCE

RESERVE

AOC BORDEAUX BLANC

- 2025 : 93/100 - Médaille d'Or** – Concours International de Los Angeles 2026.
- 2025 : 91/100 - Médaille d'Or** – Concours International de Lyon 2026.
- 2025 : Médaille d'Or** – Concours des Vins de Bordeaux 2026.
- 2025 : Médaille d'Argent** – Concours « Terre de Vins » 2026.
- 2024 : 92/100 - Médaille d'Or** – Concours International de Lyon 2025.
- 2024 : 90/100** – Wine Enthusiast 2025.
- 2024 : Médaille d'Or** – Concours Général Agricole – Paris 2025.
- 2024 : Médaille d'Or** – Concours Sauvignon Sélection 2025.
- 2024 : Médaille d'Or** – Concours International de Los Angeles 2025.
- 2024 : Médaille d'Or** – Concours « Terre de Vins » 2025.
- 2024 : Médaille d'Argent** – Concours des vins de Bordeaux 2025.
- 2024 : Médaille de Bronze** – Concours des Grands Vins de France – Mâcon 2025.
- 2023 : 94/100 – Best of Class – Médaille d'Or** – Concours International de Los Angeles 2024.
- 2023 : Médaille d'Or** – Concours Général Agricole – Paris 2024.
- 2023 : Médaille d'Or** – Concours des Vins de Bordeaux 2024.
- 2023 : Médaille d'Or** – Challenge International du Vin 2024.
- 2023 : Médaille d'Or** – Concours International de Lyon 2024.
- 2022 : Médaille d'Or** – Concours Général Agricole – Paris 2023.
- 2022 : Médaille d'Or** – Concours des Vins de Bordeaux 2023.
- 2022 : Médaille d'Or** – Concours International de Lyon 2023.
- 2023 : Médaille d'Argent** – Concours des Grands Vins de France – Mâcon 2024.
- 2022 : Médaille d'Argent** – Concours « Terre de Vins » 2023.
- 2022 : 1*** – Guide Hachette des Vins 2024.

RECOMPENSES & REVUE DE PRESSE



CHÂTEAU
LAMOthe * VINCENT

BORDEAUX - FRANCE

RESERVE

AOC BORDEAUX BLANC

2021 : 93/100 – Médaille d’Or – Challenge International du Vin 2022.

2021 : Médaille d’Or – Concours des Vins de Bordeaux 2022.

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

2021 : Médaille d’Argent – Concours Mondial du Sauvignon 2022.

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

2021 : Médaille de Bronze – Concours International des vins de Los Angeles 2022.

2021 : 1* - Guide Hachette des Vins 2023.

« Une belle ampleur de bouche, servie par une fraîcheur florale, de l’équilibre et de la nervosité. Un joli blanc à associer à un poisson grillé. »

2021 : 14.5/20 – Magazine Terre de Vins – Mars/Avril 2022.

« Joli éclat de fruit blanc, des notes de buis et de rosée sur l’herbe, un léger crayeux. La bouche est vivace, déclinant pêche et pamplemousse, jusqu’à la finale croquante. »

2020 : Médaille d’Argent – Concours des Vins de Bordeaux 2021.

2020 : Médaille d’Argent – Concours International de Lyon 2021.

2019 : Médaille d’Or – Concours Mondial de Bruxelles 2020.

2019 : Médaille d’Or – Concours International de Lyon 2020.

2019 : Médaille d’Or – Concours des Vins de Sakura (Japon) 2021.

2019 : Médaille d’Or – Gilbert & Gaillard 2020.

« Robe jaune pâle. Nez délicat d’agrumes de fleurs blanches. Bouche tendre, bien parfumée sur le même registre agréable. Un blanc bien construit, aromatique, qui conviendra parfaitement à un poisson en sauce. »

2019 : 4**** – Revue du Vin de France – Sept. 2020. Élu parmi les 13 « Meilleurs Blancs à moins de 10 € ».

2018 : Médaille d’Or – Challenge International du vin 2019.

2018 : Médaille d’Or – Gilbert & Gaillard 2019.

« Robe jaune clair, reflets verts. Nez puissant, minéral, fumé, note d’agrumes. Bouche enrobée, concentrée, nerveuse, où le terroir s’exprime généreusement, très beau volume. Un vin blanc qui se démarque, à servir sur un plat de crustacés. »

RECOMPENSES & REVUE DE PRESSE



CHÂTEAU
LAMOthe * VINCENT

BORDEAUX - FRANCE

RESERVE
AOC BORDEAUX BLANC

2018 : Médaille de Bronze – Concours des Vins de Bordeaux 2019.

2018 : Sélection – Guide des Vins Dussert-Gerber 2020.

« Allie nervosité et gras, un vin où la suavité se mêle à la distinction, aux notes florales subtiles. »

2017 : Médaille d'Argent – Concours International des Vins de Los Angeles 2018.

2017 : Médaille d'Argent – Gilbert & Gaillard 2018.

« Robe or pâle scintillant. Nez printanier, d'une générosité exotique (pomelos, ananas), fond fleurs de prairie. Bouche ample, généreuse, cristalline, avec une fraîcheur entreprenante. La finale présente une agréable maturité aromatique autour du fruit. »

2017 : 1* – Guide Hachette des Vins 2019.

« Le nez s'exprime sans réserve autour des fleurs blanches, du citron et des fruits exotiques, agrémentés de nuances briochées. Dominée par les agrumes, la bouche apparaît fraîche, souple, légère. Un bordeaux harmonieux et charmeur »

2017 : Sélection – Guide des Vins Dussert-Gerber 2020.

« À dominante de fleurs blanches et de noisette, très fruité, très équilibré, harmonieux au palais et toujours très abordable »

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

2016 : Médaille d'Argent – Concours International de Lyon 2017.

2016 : Médaille d'Argent – Gilbert & Gaillard 2017.

« Robe translucide éclatante, reflets paille. Nez puissant mêlant agrumes, buis bourgeon de cassis. Attaque souple, bouche généreuse, gourmande, du gras et une vivacité bien dosée, des parfums exubérants, agréable millésime complet, du bon bordeaux »

2016 : 1* – Guide Hachette des Vins 2018.

« Assemblage classique de sauvignon (80%) et de sémillon, ce 2016 séduit d'emblée par son bouquet frais et très typé sauvignon d'agrumes et de feuilles de cassis écrasées. Un caractère tonique et variétal prolongé par une bouche souple et longue. »

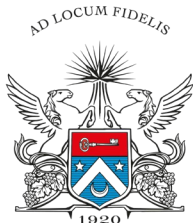
2015 : Médaille d'Or – Concours Mondial du Sauvignon 2015.

2015 : Médaille d'Or – Gilbert & Gaillard 2016.

« Robe or pâle, reflets verts. Nez expressif, agrumes, feuille de cassis, dimension minérale. Au palais, une agréable cohabitation entre fraîcheur et matière riche, grasse, gouleyante, on apprécie la précision des parfums, la persistance »

2015 : Médaille de Bronze – Concours des Grands Vins de France – Mâcon 2016.

RECOMPENSES & REVUE DE PRESSE



CHÂTEAU
LAMOthe * VINCENT

BORDEAUX - FRANCE

RESERVE

AOC BORDEAUX BLANC

2015 : 4,5/5 – Guide Hubert 2016 – Hélène Durand.

« Nez délicatement épicé, grillé et minéral, arômes de pêche blanche et poire williams, bouche charnue, avec du gras, de l'allonge et une belle fraîcheur en finale. Un blanc savoureux et équilibré. »

2014 : Médaille d'Or – Concours Général Agricole – Paris 2015.

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

2014 : Médaille d'Or – Gilbert & Gaillard 2015.

« Robe jaune clair limpide et brillant. Nez intense mêlant agrumes, fruits blancs et exotiques, notes florales. Bouche souple, concentrée, enveloppante, les arômes du nez sont là. Finale persistante sur les fruits secs. Ensemble équilibré. Sur un rouget ! ».

2014 : Médaille d'Or – Challenge en Entre-Deux-Mers 2015.

2014 : Médaille d'Argent – Challenge International du Vin 2015.

2014 : Sélection – Magazine Notre Temps - Septembre 2015.

« Un blanc sec doté d'une robe jaune paille à reflets verts avec des arômes envoûtants de pêche, d'abricot, de pamplemousse, de buis et quelques notes minérales. Un joli équilibre entre la maturité et la vivacité de ce vin à la fois ample et frais ».

2013 : Médaille d'Or – Gilbert & Gaillard 2015.

« Robe or clair brillant. Nez capiteux d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits exotiques. Bouche ronde, souple, charnue, enveloppante qui reprend les mêmes arômes. On apprécie son gras et sa finale persistante sur les notes grillées. Sur un beau poisson. »

2013 : Médaille de Bronze – Decanter World Wine Awards 2014.

2013 : Lauréat – Oscars des Bordeaux Blancs – Récompense les 6 meilleurs Bordeaux Blancs du millésime.

2013 : Sélection – Guide des Vins Dussert-Gerber 2015.

2013 : Sélection – Guide Bettane & Desseauve 2015.

2012 : Sélection – Markus del Monego (meilleur sommelier du monde 1998).

2012 : 14.5/20 – Guide Bettane & Desseauve 2014.

"Tout à fait classique et bien vinifié, il offre de délicats arômes de fruits blancs et mentholés, une bouche ronde et très fraîche."

2012 : 1* – Guide Hachette des Vins 2014.

« Les vignobles Vincent, "multi-étoilés" avec plusieurs coups de cœur à leur actif, sont fidèles au rendez-vous

RECOMPENSES & REVUE DE PRESSE



CHÂTEAU
LAMOthe * VINCENT

BORDEAUX - FRANCE

RESERVE

AOC BORDEAUX BLANC

avec un 2012 expressif et dynamique. Le nez mêle les agrumes, les fruits exotiques et les fruits jaunes. Ample et charnue, la bouche est soutenue par une vivacité franche et élégante. Un vin gourmand, tonique et long. »

2012 : « Robe jaune vert pâle, nez fruits blancs et mentholé, bouche ronde, avec une belle trame, du fruit, des arômes persistants et une belle vivacité. Long, classique et bien fait. » ******(*) Guide Hubert (Restaurants et vins) 2013.**

2012 : Médaille de Bronze au Challenge International du Vin 2013.

2011 : « Dans un registre mûr, le sauvignon s'exprime merveilleusement, offrant des arômes très séducteurs de mangue et d'ananas. La bouche est gourmande, de belle ampleur et longue. Un excellent blanc de Bordeaux. » **15.5/20 - Guide Gerbelle et Maurange 2013**

2011 : « Le château Lamothe-Vincent fait référence dans l'Entre-Deux-mers. Témoin, ce 2011 aux senteurs exotiques, ananas confit et litchi, mêlées de notes d'abricot et de pamplemousse. La bouche ronde et charnue, nette et gourmande, laisse une sensation de plénitude et d'élégance. L'acidité présente mais aimable met en valeur le fruité sauvignonné, confirmant la typicité de ce vin très réussi. Pour se faire plaisir dès maintenant. » **1*- Guide Hachette 2013.**

2011 : « Goûtez le Bordeaux Blanc 2011, vif et franc, bien vinifié ». **Guide Dussert-Gerber des vins 2013.**

2011 : « Nez aux notes de fruits mûrs, intense et frais, s'ouvrant progressivement à l'agitation. Attaque ronde et soyeuse suivie d'une bouche séduisante bien aidée par une finale longue et fraîche. » **Magazine Vino Avril-May 2012**

2011: Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France 2012.

2011: Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2012.

2010 : Recommandé par **Jamie Goode** dans **The Real Wine Company.**

2010 : "On retrouve les arômes typiques d'un Sauvignon Blanc de la région : bel équilibre entre le côté herbeux, les notes d'asperge et le sureau. Belle concentration avec une petite touche d'acidité." **Noté 16.5/20 par le magazine Decanter.**

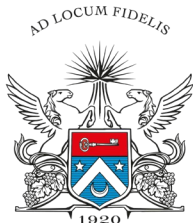
2010 : 15.5/20 par **Jancis Robinson**

2010 : "Joli, se plaît avec des huîtres." **Guide Dussert-Gerber 2012**

2010 : "On aime la qualité du fruit, les notes florales et mentholées de ce beau blanc charnu et bien vif. Très agréable". **15/20 – Guide Bettane et Desseauve 2012**

2010 : 4.5/5 étoiles - **Guide Hubert 2011**

RECOMPENSES & REVUE DE PRESSE



CHÂTEAU
LAMOthe * VINCENT

BORDEAUX - FRANCE

RESERVE

AOC BORDEAUX BLANC

2010 : Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France 2011.

2009 : "Tarif attractif pour ce bordeaux très typé sauvignon, mais dans une version exotique, au très beau gras. On aime inconditionnellement." **Guide Gault & Millau 2011**

2009 : "Un blanc de caractère, développant un fruit très mûr, une bouche charnue, ronde et bien vive." **14.5/20 - Guide Bettane & Desseauve 2011**

2009 : Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2010.

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

2008 : "Ce vin doit être sur votre liste des vins d'été. De couleur citron clair, il a un nez de fruits exotiques et une acidité vibrante et rafraîchissante, parfaite pour les journées chaudes." **Food & Wine – Jack Felber - Mars 2009**

2008 : "Nez expressif et intense, aux arômes de fruits exotiques et aux nuances minérales et fumées. Bouche charnue, rondouillarde, avec une belle trame, du fruit et de la fraîcheur pour ce joli vin équilibré." **Hélène Durand - Guide Hubert 2009**

2008 : "Ce 2008 or-vert pâle offre des notes de fruits blancs et d'agrumes, et fait preuve d'un bel équilibre entre la vivacité de l'attaque, l'onctuosité de la bouche et le fruité de la finale. Un vin souple et fin.." **Guide Hachette 2010**

2008 : Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2009.

2008 : Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2009.

2007 : "Un excellent blanc de Bordeaux exprimant avec beaucoup de finesse des notes d'épices au nez comme en bouche. L'attaque est grasse avec beaucoup de caractère et d'ampleur en finale. Un bon classique qui ne déçoit pas. 16/20 (meilleure note en AOC Bordeaux blanc)." **Guide Gerbelle et Maurange 2009 & Revue des Vins de France – Février 2009**

2007 : "Avec son nez de fruits blancs et fumée, sa bouche qui allie générosité et fraîcheur, il est tout à fait agréable immédiatement." **Guide Bettane et Desseauve 2009**

2007 : Médaille de Bronze au Concours des Vins d'Aquitaine 2008.

2007 : Noté 84/100 par le Wine Enthusiast Magazine.

2006 : Classé dans le "100 Value Bordeaux 2009" (100 meilleurs vins de Bordeaux abordables) au Japon.

2006 : "Christophe et Fabien VINCENT ont sélectionné des vignes de sauvignon blanc et sauvignon gris (10%) sur sols argilo-siliceux pour élaborer cette cuvée [...]. 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

RECOMPENSES & REVUE DE PRESSE



CHÂTEAU
LAMOthe * VINCENT

BORDEAUX - FRANCE

RESERVE
AOC BORDEAUX BLANC

flaveurs d'agrumes et de buis. Un bordeaux sérieux, à boire ou à attendre." **2*** - *Guide Hachette 2008*

2006 : "Belle matière sur des notes exotiques en bouche et au nez. On retrouve dans la finale les parfums d'agrumes, dans un style vif et nerveux. Bon vin séduisant, idéal à boire jeune." *Guide Gerbelle et Maurange 2008*

2006 : Médaille de Bronze au Concours des Vins d'Aquitaine 2007.

2004 : "Nez offrant une belle expression fruitée; bouche riche, ample, avec du fruit et du gras pour ce vin très agréable." *****Revue des Vins de France - Juillet 2005*.**2004**: Médaille de Bronze au Challenge International du Vin 2007.

2003 : "Le bouquet plein de jeunesse évoque les fleurs et les fruits. Une invitation à découvrir le palais frais et franc dès l'attaque, dont la structure subtile s'enveloppe d'une chair ronde et savoureuse. Un vin qui a beaucoup à offrir dès aujourd'hui.." **1*** - *Guide Hachette 2005*

2003 : "The combined effect, from the relatively cool vineyards of Bordeaux, makes for some of the world's most fascinating whites. But they are not easy to find. [...] Chateau Lamothe-Vincent 2003 is as grand as it sounds, with pleasing lemon-gold colour, an insinuating veggie-patch perfume and lots of layered fresh gooseberry/pineapple flavour.." *Ned Halley - Sentinel Sunday - 05/09/2004*

2003 : Médaille de Bronze au Concours des Vins d'Aquitaine 2004.

2002 : "90% de Sauvignon et une lichette de sémillon pour ce vin à la robe juvénile jaune clair, presque blanche. Le nez est honoré de fruits jaunes très mûrs, nappés d'un coulis de cassis, de genêts, d'agrumes. La bouche suave et grasse offre une belle expression du sauvignon avec de la vivacité et de la plénitude. Il sera judicieux de présenter ce vin à une poêlée de gambas ou un filet de rascasse sur le grill, au gingembre frais." **1*** - *Guide Hachette 2004*

1998 : "Harmonieux et épanoui, il exprime de jolis arômes de fruits blancs bien mûrs. La cuvée spéciale, élevée en barrique, très délicate, possède beaucoup de tenue." *Revue des Vins de France – Juin 1999*

1997 : "De robe jaune paille, il offre un nez discret, net et élégant, qui contraste avec la bouche, extrêmement généreuse et chaleureuse. Une fraîcheur finale l'équilibre." *Revue des Vins de France – Juin 1998*

1996 : "Né au coeur de l'Entre-Deux-Mers, ce vin se montre un peu discret dans sa présentation visuelle; mais ensuite, il développe un bouquet généreux, bien typé dans le style sauvignon, et un palais souple et savoureux qui s'inscrit dans la même lignée aromatique que le bouquet ." **2*** - *Guide Hachette 1998*

1994 : "Si ce cru doit encore se faire connaître, il peut compter sur des vins comme celui-ci pour y parvenir. Rond et long, frais et charnu, il tient les promesses d'une robe blanche à reflets jaune paille. Très élégant par son expression aromatique aux notes florales et fruitées, il laisse le souvenir d'un ensemble de qualité." **2*** - *Guide Hachette 1996*

RECOMPENSES & REVUE DE PRESSE



CHÂTEAU
LAMOthe * VINCENT

BORDEAUX - FRANCE

RESERVE
AOC BORDEAUX BLANC

Millésimes anciens :

➤ Concours Général Agricole de Paris :

- 1996 : Médaille d'Or – millésime 1994.
- 1994 : Médaille d'Or – millésime 1992.

➤ Concours des Vins d'Aquitaine :

- 2000 : Médaille d'Argent – millésime 1999.
- 1997 : Médaille d'Or – millésime 1995.
- 1995 : Médaille d'Or – millésime 1993.

➤ Challenge International du Vin :

- 2001 : Médaille d'Argent – millésime 2000.
- 1999 : Médaille d'Argent – millésime 1998.