

VINO

N°5 OCTOBRE-NOVEMBRE | 2011 €5

MAGAZINE

LE MILLÉSIME 2009




C'est un millésime unique, riche et réussi partout en Gironde. Ses conditions climatiques parfaites, une récolte sous les meilleures conditions en ont fait un millésime de légende. Cependant beaucoup de vignerons ont dû se débattre avec des maturités extrêmes et donc des degrés élevés. Bien entendu, le monde entier a été au courant très rapidement et les prix se sont envolés, du moins chez les ténors qui évoluent aujourd'hui davantage dans l'univers du luxe que celui du vin. Cependant, les grandes réussites sont particulièrement nombreuses et méritent un réel intérêt.

LA SÉLECTION PRÉSENTÉE N'A PAS ÉTÉ SIMPLE À DÉTERMINER...

Nous avons donc tenu compte uniquement des résultats de la dégustation organisée le 27 août dernier. Chaque jury, au nombre de six, était constitué de quatre dégustateurs qui ont dégusté près de 150 vins bien entendu anonymement.

Les vins et producteurs notés représentent donc les meilleures notes obtenues.

Méritants parmi les plus méritants, les trois premiers de chaque jury ont obtenu les Bacchus tant convoités octroyés par le Comité Belge de la Dégustation.

Trois  pour un premier de jury, deux  pour un deuxième et un  pour un troisième récompensent donc les meilleures notes obtenues par jury.

Bordeaux et Bordeaux Supérieure

CHÂTEAU MOUTTE BLANC

Bord. Supérieur   | Boisé Charnu   

Château Moutte Blanc Moisin Bord. Supérieur

6, Impasse de la Libération - 33460 Macau

Tél.: 33 6 03 55 83 38 - Fax.: 33 5 57 88 40 39

Mail: moutteblanc@wanadoo.fr

Propriétaire: Patrice de Bortoli

Superficie: 4,5 ha dont 3,5 en Bord. Supérieur. - Terroir: argilo-limoneux

CHÂTEAU MOUTTE BLANC

Assemblage: 50% merlot, 25% c. sauvignon et 25% c. franc - Elevage: 12 mois en barriques, 25% neuves - Potentiel de production: 13500 blles.

Dégustation: Robe pourpre. Nez merveilleusement élégant, aux arômes de liqueur de petits fruits noirs et d'une pointe de réglisse, séduisant en diable. Attaque rapidement expressive, au fruité dominant. Bouche charnue et tout à la fois veloutée. Belle finale fruitée qui va s'affiner très rapidement. Une petite merveille...

CUVÉE MOISIN

Cépage: 100% petit verdot - Elevage: 18 mois en barriques 50% neuves, 1 et 2 ans - Potentiel de production: 2600 blles.

Dégustation: Robe pourpre. Joli nez aux notes fruitées fraîches et au toasté de qualité. Second nez plus floral et davantage épicé. Attaque ample et



Patrice de Bortoli, un habitué parmi les lauréats de l'appellation

sensuelle. Bouche profonde aux tanins de qualité. Finale ferme mais séduisante à la tenue épicée et même poivrée du meilleur effet.

Commerc. export: 20% (Suisse, Japon et Belgique)

Belgique: La Maison des Vins Fins - 7000 Mons - 065/31 58 66. Jean Rivière - 5310 Liernu

Moisin
2009

Moutte Blanc
2009

