



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

PALMARES 2017

**Concours
EXPRESSION**
des VIGNERONS BIO
NOUVELLE-AQUITAINE



Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine



De plus en plus de viticulteurs sont convaincus par le vin Bio, cultivé sans produit chimique de synthèse, sain pour le consommateur et protecteur de l'environnement. Nous, les Vignerons Bio, appliquons avec rigueur un cahier des charges européen. Un organisme indépendant contrôle chaque année nos exploitations pour garantir nos produits issus de l'Agriculture Biologique. Le Concours Expression des Vignerons Bio d'Aquitaine s'inscrit dans le souhait de promouvoir la qualité de nos produits élaborés avec le plus grand soin. Un jury de professionnels du monde viticole décerne en toute objectivité des médailles aux vins de propriétés, prélevés par un prestataire indépendant, mandaté par notre organisation. En plus du plaisir de la dégustation, vous contribuez donc à la protection de l'environnement.

A growing number of wine makers are convinced by organic wine, which is cultivated without any chemical product, which is healthy for the consumer and which protects the environment. We, as wine growers, are observing rigorously the guiding principles that have been established by the European Union. Our vineyards are subjected every year to close controls. These controls are made by an independent organism, registered by the French ministry of agriculture. They ensure that we are producing true organic wines. The Aquitaine organic award « Expression des Vignerons Bio » is in line with the wish to promote the quality of these products, elaborated with the biggest care. A jury of professionals from the regional vineyard awards in gold, silver or bronze, and in all independence, these property wines, removed by our organization. Besides the pleasure you will take in tasting is your personal contribution to the protection of the environment.



Le gel de printemps 2017 a détruit plus de 60% du vignoble de Nouvelle-Aquitaine. Vignobles Bio et Conventionnel sont tous deux à la même enseigne.

Comment passer deux années sans récolte ou avec le quart de sa production ? C'est une perspective bien difficile à envisager pour certaines structures et carrément impossible pour d'autres.

Les administrateurs de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine réfléchissent aux dynamiques et aux soutiens à mettre en œuvre pour aider les vignerons Bio sinistrés. Nous pensons en

effet que nous serons plus efficaces et plus en force de proposition pour surmonter un tel préjudice, dans le cadre d'un collectif bio.

Plus que jamais, les enjeux environnementaux sont au cœur des préoccupations des professionnels et des Organismes de gestion des A.O.P. Nous savons qu'avec notre expérience et notre savoir faire, nous pouvons faire avancer cette mobilisation vitale pour la sauvegarde de nos territoires et de notre environnement.

Cette dynamique de protection de la nature est non seulement visible mais bien efficace aujourd'hui autour de la viticulture Biologique. Elle permet de réaliser des vins de qualité que le Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine révèle chaque année depuis 21 ans.

Ce palmarès 2017 est là pour en témoigner. Consommateurs, distributeurs pourront découvrir à la lecture de ce document ces jolis vins médaillés et commentés par Dominique Omnes, œnologue.

Bonne dégustation.

Anne-Lise Goujon

Présidente de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

Or

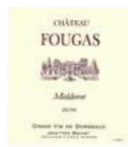


● CHÂTEAU DUDON 2014

Sauternes - doux

Michel Allien - 33720 BARSAC
05 56 27 29 38 - chateau.dudon.barsac@wanadoo.fr

Les sensations mielleuses, de fruits secs, abricot confit, écorce d'orange et grain de café viennent napper la bouche avec une belle sucrosité. La gourmandise et les sensations kirchées sont les garantes de ce Sauternes au potentiel confituré, doux et subliminal.



● CHÂTEAU FOUGAS 2016 CUVÉE MALDOROR

Côtes de Bourg - rouge

Jean-Yves Bechet - 33710 LANSAC
05 57 68 42 15 - jybechet@fougas.com

Des notes de silex chaud et d'épices rappellent la jeunesse du millésime. Le charme opère en bouche par la générosité d'un tanin opulent et corsé qui encadre des sensations de fruits mûrs, pruneau et cuir frais. Sa finale est gracieuse et équilibrée.



● CHÂTEAU DE CÔT 2015 CUVÉE PRESTIGE

Côtes de Bourg - rouge

Rémi Bergon - 33710 BAYON
05 57 64 82 79 - info@chateau-de-cots.com

Quand vient s'ajouter à la concentration du raisin, la qualité et l'originalité d'un élevage sous bois, on se doit alors de constater avec admiration tout le charme du vin au travers de son caractère majestueux, de la sincérité et la persistance de ses atouts.



● DOMAINE DES GEAIS 2016

Côtes du Marmandais - rouge

Pascal Boissonneau - 33190 SAINT MICHEL DE LAPUJADE
05 56 61 72 14 - vignobles@boissonneau.fr

Nous voici ici en présence d'un vin d'exception et de caractère avec une longue puissance aromatique, fruitée et confiturée. La maturité des tanins se traduit à l'attaque par une sucrosité inconditionnelle, une trame structurale harmonieuse et une sensibilité durable. En un mot : bravo !



● CHÂTEAU HAUT MALLET 2015

Bordeaux supérieur - rouge

Vignoble Boudon - 33760 SOULIGNAC
05 56 23 65 60 - contact@vignoble-boudon.fr

À la capacité de vieillissement du vin s'ajoutent les arguments boisés et vanillés d'un élevage totalement maîtrisé, pour rendre une copie de haute signature. La quintessence aromatique s'exprime pleinement en proposant une cuvée d'exception et un plaisir inconditionnel.



● DOMAINE DU BOURDIEU 2016

Bordeaux - Rosé

Vignoble Boudon - 33760 SOULIGNAC
05 56 23 65 60 - contact@vignoble-boudon.fr

La teinte attirante œil de perdrix permet d'entrevoir la finesse d'un rosé particulièrement flatteur aux arômes de fraise, bourgeon de cassis et vanille. Une sensation de fraîcheur et de subtilité éclate en bouche. Un emballage perlé accompagne la dégustation tout en délicatesse.



● GRAIN DE FOLIE 2015

Bordeaux Haut Benauges - doux

Vignoble Boudon - 33760 SOULIGNAC
05 56 23 65 60 - contact@vignoble-boudon.fr

À la première sensation vanillée viennent s'ajouter des nuances de fleur blanche, pêche de vigne et coing confit. Au fur et à mesure de l'agitation, une tendance torréfiée et cacaotée sublime l'attaque avec un retour aromatique qui laisse entrevoir un potentiel de garde incontestable.



ANNE CHARLOTTE 2014

Jus de raisin

Laurent Cassy - 33190 MORIZES
06 86 44 48 71 - lcassy@wanadoo.fr

Ce jus de raisin aux larges notes de cerises et framboises fraîches sait conserver une bouche ronde et suave avec un joli niveau d'acidité. Son aspect onctueux respecte parfaitement l'équilibre d'un jus de fruits attractif, épanoui, tel qu'on les aime.



● CHÂTEAU GRAND LAUNAY 2016

(sans soufre ajouté)

Côtes de Bourg - rouge

Pierre-Henri Cosyns - 33710 TEUILLAC
06 15 16 82 21 - info@grand-launay.fr

Avec une teinte profonde, des arômes variétaux, de cerise, de figue, de pruneau et cuir frais, la bouche se présente parfaitement équilibrée et structurée, offrant un tanin qui s'harmonise au fur et à mesure de la dégustation jusqu'à une finale complexe et soyeuse.





● CHÂTEAU GRAND LAUNAY 2016

CUVÉE SAUVIGNON GRIS

Côtes de Bourg - blanc

Pierre-Henri Cosyns - 33710 TEUILLAC

06 15 16 82 21 - info@grand-launay.fr

Un nez ouvert, puissant où la maturité du raisin s'exprime pleinement, offrant des notes confites, poirées et miellées. Le tout est relevé en bouche par une fraîcheur acidulée parfaitement équilibrée. Un plaisir sans égal dans l'onctuosité et la complexité.



● CHÂTEAU LA BEDOUCÉ 2016

Bordeaux - rouge

Alain Favretto - 33790 MASSUGAS

05 56 61 34 91 - samandie@hotmail.fr

La noirceur de la teinte et l'intensité des sensations réglissées et épicées garantissent la fraîcheur du millésime. La puissance structurelle des tanins, les arômes opulents et un soupçon de minéralité font de cette cuvée de belle signature, un vin riche et flatteur. Une valeur sûre !



● CHÂTEAU GRAND RENARD 2016

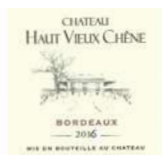
CUVÉE SAUVIGNON

Blaye Côtes de Bordeaux - blanc

Solange Joubert - 33820 SAINT CIER SUR GIRONDE

05 57 32 96 75 - chatgrdrenardbio@aol.com

C'est l'exotisme qui s'exprime pleinement ici, avec des notes d'ananas, banane, et fraise fraîche. Le tout est mêlé à une tendance vanillée sucrée, délicatement épicée. Cet ensemble complexe aussi gourmand qu'acidulé en fait une cuvée particulièrement attractive.



● CHÂTEAU HAUT VIEUX CHÊNE 2016

Bordeaux - rouge

SAS Robin - 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE

05 57 32 62 06 - ck@grandmoulin.com

Le plaisir à l'état pur... Le mariage idéal entre un tanin copieux, mûr et équilibré, un fruité abondant aux saveurs amandées, une bouche suave faisant ressurgir des notes mentholées variétales. Intensément aromatique, jusqu'à une finale enveloppée... tout y est !



● CHÂTEAU ROCHERS BELLEVUE 2014

Castillon Côtes de Bordeaux - rouge

SAS Robin - 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE

05 57 32 62 06 - ck@grandmoulin.com

Les reflets violacés de la robe révèlent la puissance de cette cuvée restée jeune. Des notes boisées et braisées s'ouvrent progressivement sur des senteurs fruitées et épicées et donnent une bouche souple et savoureuse avec un tanin racé et pertinent qui génère une finale charnue.



● CHÂTEAU PUISSEGUIN LA RIGODRIE 2015

Puisseguin Saint-Emilion - rouge

SAS Robin - 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE

05 57 32 62 06 - ck@grandmoulin.com

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges concentrés puis s'intensifie dans une sensation torréfiée et cacaotée. La bouche restitue l'ensemble des saveurs aromatiques en y incorporant une notion de fraîcheur, structure et équilibre. La qualité incontestable d'un vin de belle lignée est ainsi soulignée.



● CHÂTEAU LA SALAGRE CHÂTEAU BOUHANS 2016

Bergerac - rouge

SCEA La Salagre - 24240 POMPORT

05 57 40 08 88 - contact@bordeaux-vineam.fr

L'interprétation générale du vin a enthousiasmé le jury de par sa complexité aromatique avec ses notes de cerise et framboise ainsi que le charme et la finesse de son attaque. L'ensemble procure une sensation d'onctuosité, de gras et de souplesse avec tanin final idéalement équilibré



● CHÂTEAU LA SALAGRE CHÂTEAU BOUHANS 2016

CUVÉE 100% SANS (sans soufre ajouté)

Bergerac - rouge

SCEA La Salagre - 24240 POMPORT

05 57 40 08 88 - contact@bordeaux-vineam.fr

Au-delà de ses reflets sombres et carminés, des notes intenses de fruits noirs et de senteurs méditerranéennes sont enveloppées d'un écrin de vanille fraîche qui enveloppe le nez. La structure tannique de l'attaque se lie aux perceptions confiturières en développant graduellement l'épanouissement du vin.



● CHÂTEAU HAUT ROC 2016

CUVÉE PTITE CANAILLE

Bordeaux - blanc

Gérald Massieu - 33760 ARBIS

05 56 76 96 48 - gmassieu@orange.fr

On découvre, au nez, un large panel aromatique où les notes florales, d'œillet et de menthol viennent se mêler à des arômes suaves miellés. Une bouche, agrémentée d'une sensation citronnée confite avec trace de minéralité, rappelle le terroir par son aspect graffité, poivré, particulièrement persistant.





● COGNAC DECROIX

CUVÉE BONS BOIS

Cognac XO

David Mimoun - 16480 BROSSAC
06 45 57 54 42 - david@cognacdecroix.com

Après une belle agitation, de fines notes exotiques, d'épices et de gingembre s'épanouissent copieusement. La mise en bouche fait ressortir le côté gras et chaleureux de l'alcool, tout en libérant des saveurs épicées agréablement mêlées aux arômes boisés vanillés.



● CLOS LA BOHEME 2014

Haut Médoc - rouge

Christine Nadalié - 33460 MACAU
05 57 10 03 70 - closlaboheme@nadalie.fr

Au nez, une jolie nuance de vanille fraîche et cannelle enrobe les arômes fruités de mûre et groseille. L'attaque soyeuse, la rondeur et la finesse des tannins enveloppent à souhait la bouche pour l'accompagner judicieusement dans un tourbillon d'élégance et de fraîcheur.



● L'ÂME DE FONTBAUDE 2015

Castillon Côtes de Bordeaux - rouge

Christian et Yannick Sabaté
33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON
05 57 40 06 58 - chateau.fontbaude@wanadoo.fr

Un vin de plaisir s'offre ici à la dégustation au travers d'une robe étincelante. Il propose un nez aux nuances vanillées déroulant sur des arômes opulents et fruités. La bouche s'exprime avec une attaque ample et racée. La maturité d'un tanin généreux signe une finale savoureuse.



● CHÂTEAU CAZAU MARTET 2016

Bordeaux - rouge

Didier Toulemond - 33240 LUGON
05 57 55 80 90 - d.toulemond@cavedelugon.com

Cette jolie formule offre avec brio un vin complexe, fruité et noble. La fraîcheur aromatique du millésime se mêle à des tanins de qualité, fondants et noyautés. La finale octroie un caractère jovial, acidulé et gourmand à cette superbe cuvée.



● CHÂTEAU BEYNAT 2015

CUVÉE TERRE AMOUREUSE

Saint-Emilion - rouge

Alain Tourenne - 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON
05 57 40 01 14 - atourenne@gmail.com

Des arômes de fruits cuits et d'amande, fins et concentrés, viennent signer cette superbe cuvée. L'onctuosité de l'attaque, la profondeur des tannins transforment naturellement la dégustation en un instant de plaisir, où charme et générosité ne font plus qu'un.



● LA JOLY 2015

Bordeaux Supérieur - rouge

SCEA Raymond - 33540 SAINT LAURENT DU BOIS
05 56 76 43 63 - contact@vignobles-raymond.fr

Une belle finesse vanillée et braisée offre au vin toute sa volupté, son onctuosité en faisant ressortir des notes de fruits mûrs, d'amande douce et de cannelle, avec, à l'attaque, un tanin velouté et cacaoté qui retient l'attention du dégustateur.



● CHÂTEAU CAJUS 2016

Bordeaux - claret

Pierre Veyron - 33750 SAINT GERMAIN DU PUCH
05 57 24 01 15 - contact.cajus@gmail.com

Avec une robe éclatante, rubis cerise, le nez fait ressortir de belles notes variétales de framboise, fraise et menthe poivrée. Le tanin flatteur de l'attaque accompagne à souhait les senteurs aromatiques et offre à ce joli claret un caractère friand et plaisant.



● CHÂTEAU CAJUS 2016

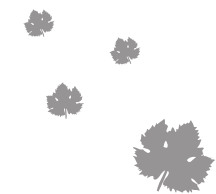
CUVÉE DES ANGES

Bordeaux - blanc

Pierre Veyron - 33750 SAINT GERMAIN DU PUCH
05 57 24 01 15 - contact.cajus@gmail.com

Les sensations florales exotiques viennent se lier aux notes boisées, vanillées et délicatement braisées. L'agitation offre de larges nuances ambrées et cacaotées que l'on retrouve généreusement à l'attaque et au-delà, grâce à une persistance boisée qui se présente comme une signature.





Argent



● ELISABETH 2016

IGP Charentais 2016 - blanc

Bruno Arrivé - 17260 VIROLLET
05 46 94 21 39 - bruno.arrive@free.fr

De belles sensations fruitées, poire et abricot associées à des nuances mentholées se dégagent spontanément. La minéralité offre une attaque vive, franchement acidulée et citronnée, qui révèle des arômes friands et accompagne durablement la dégustation dans un bel instant de fraîcheur.



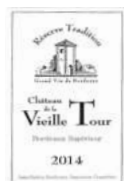
● CHÂTEAU LES GRAVES DE VIAUD 2014

Cuvée O - (sans soufre ajouté)

Côtes de Bourg - rouge

Philippe Betschart - 33710 PUGNAC
06 73 18 28 12 - info@lesgravesdeviaud.fr

Quelques reflets pourpres naissant caractérisent le millésime et laissent délicatement paraître une robe velours. Trois tours dans le verre et les arômes de cuir frais, d'amande douce et violette se révèlent avec délicatesse. Une sensation noyautée et finement braisée vient se marier à un tanin frais et régulier.



● CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR 2014

Cuvée Réserve Tradition

Bordeaux supérieur - rouge

Pascal Boissonneau - 33190 SAINT MICHEL DE LAPUJADE
05 56 61 72 14 - vignobles@boissonneau.fr

Cette « réserve » aux reflets rubis pourpres soutenus valorise son potentiel aromatique par de belles notes empyreumatiques et fumées. On les retrouve généreusement à l'attaque, arrondissant les tanins et offrant en finale une belle longueur et un joli soyeux. Un réel coup de cœur sans équivoque.



● DOMAINE DU BOURDIEU 2015

Bordeaux - rouge

Vignoble Boudon - 33760 SOULIGNAC
05 56 23 65 60 - contact@vignoble-boudon.fr

La teinte soutenue présente des reflets indigo, écarlates. Le côté fruits cuits particulièrement expressif fait ressortir des notes d'amande, de cassis et de vanille fraîche. La souplesse de l'attaque offre une bouche franchement cacaotée et veloutée. Les tanins laissent une trace structurée, équilibrée et alléchante.



● DOMAINE DU BOURDIEU 2016

Entre-deux-Mers Haut Benauges - blanc

Vignoble Boudon - 33760 SOULIGNAC
05 56 23 65 60 - contact@vignoble-boudon.fr

L'aspect variétal prime au nez en offrant des notes de genêt, de buis et de menthe poivrée. La bouche propose une tendance fraîchement acidulée de citron confit, d'écorce d'orange dans la plus pure tradition de l'Entre-Deux-Mers.



● CHAPÔ 2016

(sans soufre ajouté)

Bordeaux - rouge

Vignoble Boudon - 33760 SOULIGNAC
05 56 23 65 60 - contact@vignoble-boudon.fr

Sous des reflets violacés intenses, cette cuvée présente de belles notes reglissées, de menthe poivrée, de confiture de mûre et gelée de raisin. La bouche, après légère agitation, laisse entrevoir un joli tanin tendre et régulier. Les notes fruitées et généreuses signent un vin frais et charmeur, de grande qualité.



● CHÂTEAU D'AUZANET 2016

Cuvée des Abeilles

Bordeaux - rouge

Bernard Cazade - 33190 FOSSES ET BALEYSSAC
05 56 61 72 72 - vignoblesrambauds@hotmail.fr

La maturité et la puissance s'expriment ici au travers d'un amalgame réussi entre les arômes variétaux confiturés et l'appréciation des nuances boisées de l'élevage. Ce vin de belle consistance sait flatter le palais et restituer le charme du millésime et l'aboutissement d'un travail bien fait.



● CHÂTEAU LION NOIR 2016

(sans soufre ajouté)

Côtes de Bourg - rouge

Pierre Henri Cosyns - 33710 TEUILLAC
06 15 16 82 21 - info@grand-launay.fr

L'aspect violacé de la robe offre une présentation des plus attirantes. L'intensité des notes aromatiques de fruits cuits et amande se mêle aux senteurs florales printanières. Le charme du tanin rend l'attaque relativement souple et le vin jovial, avec une pointe grillée, vanillée, persistante et subtile.



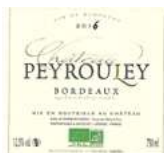
● CHÂTEAU LA BEDOUCHE 2016

CUVÉE EMMA

Bordeaux - rouge

Alain Favretto - 33790 MASSUGAS
05 56 61 34 91 - samandie@hotmail.fr

Une large expression fruitée et confiturée se dégage spontanément du verre soulignant la générosité du millésime dans toute sa splendeur et son potentiel. La fraîcheur du tanin, liée à une acidité équilibrée, vient s'associer au caractère gourmand pour garantir, en finale, un vin parfaitement équilibré.



● CHÂTEAU PEYROULEY 2016

Bordeaux - rouge

Cyril Fouilhac - 33540 CASTELVIEL
05 56 61 95 55 - earl@chateau-pourquey-gazeau.com

Voici une cuvée de belle réalisation : une fois aérée, de belles notes de cerise confites et cassis se dégagent du verre. Le caractère réglissé des tanins embellit la charpente du vin. L'agrément aromatique primeur et sincère souligne une légère acidité ainsi qu'un caractère gourmand.



● CHÂTEAU TUQUET MONCEAU 2015

Bergerac - rouge

Cécile GOUBAULT - 24230 SAINT VIVIEN
05 53 22 79 49 - cecileric.goubault@gmail.com

Avec ses caractéristiques poivrées, le nez s'ouvre lentement sur des notes de fruits noirs et de bourgeon de cassis. Le charme du vin provient du mariage entre la finesse des arômes et la structure généreuse des tanins. L'ensemble donne une finale fraîche, tendre et racée.

● CLOS DU MOUNAT 2015

PREMIÈRE CUVÉE

Côtes de Bourg - rouge

Christian Gourgourio - 33390 PLASSAC
06 03 67 23 35 - contact@gourgourio.fr

De jolies notes kirchées subliment la dégustation en s'associant à des nuances mentholées, de violette et pain d'épices. Elles proposent ensuite, en bouche, un vin tendre et gourmand, subtil et délicat, idéalement équilibré, flatteur par sa densité.

● CLOS DU MOUNAT 2016

CUVÉE LA TRESSE

Côtes de Bourg - rouge

Christian Gourgourio - 33390 PLASSAC
06 03 67 23 35 - contact@gourgourio.fr

Les senteurs primeurs se manifestent généreusement à l'agitation avec des notes de cassis, framboise et truffe. Le volume à l'attaque, la longueur des arômes en bouche et la finesse du tanin laissent une sensation harmonieuse avec un retour structuré, enveloppé et prometteur.



● CHÂTEAU LES AUBIERS 2015

Blaye Côtes de Bordeaux - rouge

SAS Robin - 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE
05 57 32 62 06 - ck@grandmoulin.com

La densité de la teinte accompagne une robe aux reflets rubis pourpres, profonds et brillants. Une expression de fruits mûrs vient se lier à un boisé délicat proposant une bouche au tanin équilibré, délicatement poivrée ainsi qu'une finale fraîche et tout en finesse particulièrement plaisante.

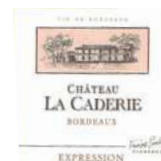


● CHÂTEAU POUYAU DE BOISSET 2016

Blaye Côtes de Bordeaux - rouge

SAS Robin - 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE
05 57 32 62 06 - ck@grandmoulin.com

La profondeur de la robe violette est renforcée par un éclat rubis. Des notes généreusement épicées au nez évoluent sur des nuances boisées, giroflées et vanillées. L'attaque ronde et soyeuse procure une sensation veloutée où le tanin accompagne subtilement les arômes jusqu'à une finale cacaotée et équilibrée.



● LA CADERIE / DOMAINE DE BIROT / TERRE DE LA CADERIE 2016

CUVÉE EXPRESSION

Bordeaux - rouge

François Landais - 33910 SAINT MARTIN DU BOIS
05 57 49 41 32 - chateau-la-caderie@orange.fr

Certaines médailles d'argent valent bien une médaille d'or. La jeunesse du vin, la jovialité de ses arômes lui ont déjà offert ce bel accessit. Mais s'il devait se représenter après maturation, c'est sans nul doute qu'il gravirait la première marche, tant ses arguments aromatiques et sa capacité tanique sont les reflets de sa noblesse et de son potentiel.



● CHÂTEAU LA BRAULTERIE DE PEYRAUD 2015

Cuvée Prestige

Blaye Côtes de Bordeaux - rouge

Marie Hélène Lapoumeroulie - 33390 BERNON
05 57 64 39 51 - braulterie@wanadoo.fr

C'est toute une explosion, une quintessence aromatique qui se traduit ici tant par la diversité que la qualité des arômes enchanteurs. Et c'est sans parler de la longueur de bouche et du soyeux des tanins qui rendent une copie parfaitement harmonieuse... Un instant magique.



● CHÂTEAU TOUR PEYRONNEAU 2015

Saint-Emilion Grand Cru - rouge

Pierrick LAVAU - 33330 SAINT ETIENNE DE LISSE
05 57 40 18 19 - contact@chateaubernateau.com

La jeunesse du millésime est soulignée par l'éclat rubis de la robe. Un amalgame d'arômes d'œillet, violette et cassis s'exprime intensément au nez. L'attaque réglissée, drapée par un tanin corsé et majestueux restitue une bouche alliant élégance et structure capiteuse, synonymes de potentiel de garde indéniable.





● CHÂTEAU GRAND FERRAND / CHÂTEAU DE MONSEGUR 2016

Bordeaux - rouge

SCEA Château Bourdicotte et Grand Ferrand
33790 CAZAUGITAT - contact@bordeaux-vineam.fr

En bouche, une saveur fruitée et confiturée se mélange à un tannin structurant aux allures cacaotées et fondantes qui laissent une expression agréable et équilibrée. La dégustation est un instant de plaisir sans retenue, la promesse d'un vin de belle lignée.



● CHÂTEAU LA SALAGRE / CHÂTEAU BOUHANS 2016

Bergerac - blanc

SCEA La Salagre - 24240 POMPORT
contact@bordeaux-vineam.fr

Une teinte or fin souligne une réelle volonté d'élevage. Des senteurs ambrées, torréfiées se mêlent aux arômes de raisin pour offrir un amalgame fruité exotique de pêche et mangue. L'aspect vanillé de l'attaque procure une sensation de charme et de gras. Une finale acidulée perlée confère au vin sa persistance et sa fraîcheur.



● CHÂTEAU BEAU RIVAGE 2014

Bordeaux Supérieur - rouge

Christine Nadalié - 33460 MACAU
05 57 10 03 70 - chateau-beau-rivage@nadalie.fr

Un nez particulièrement caractérisé par le savoir-faire d'un vigneron associé à celui d'un tonnelier... de la même famille. Le fruité est joliment enrobé dans un vanillé élégant et fondu pour donner une bouche tout en longueur, plaisir, complexité, velouté et persistance.



● CHÂTEAU SUAU 2016

Bordeaux- blanc

Franck Noguez - 33550 CAPIAN
05 56 72 19 06 - contact@chateausuau.com

La dégustation commence par une jolie présentation cristalline aux reflets verdâtres pour offrir un nez alliant des notes de sureau et d'acacia aux arômes de fruits jaunes. Une attaque voluptueuse agrémentée la bouche soulevant un potentiel fruité exotique jusqu'à l'aboutissement d'une finale délicate et complexe.



● COGNAC XO

Jean-Baptiste Pinard - 16200 FOUSSIGNAC
05 45 35 87 57 - tour.vert@wanadoo.fr

Un caractère floral blanc et mielleux s'exprime d'abord pour faire place à des notes plus confites de cire chaude et d'écorce d'orange que l'on retrouve grassement en bouche, avec des senteurs fruitées d'abricot, figue et une finale de menthe poivrée rafraîchissante.



● CHÂTEAU DES SEIGNEURS DE POMMYERS

Crémant de Bordeaux - blanc

Jean-Luc Piva - 33540 SAINT FELIX DE FONCAUDE
05 56 71 65 16 - piva.chateau@orange.fr

Une couronne soutenue par une fine bulle prend naissance au travers d'une robe jaune claire. Des notes minérales, citronnées ressortent du verre et se transforment en un panel floral blanc. La fraîcheur du perlé accompagne la dégustation jusqu'en finale où l'on retrouve toute sa splendeur et jovialité.



● CHÂTEAU SAINT ROBERT 2015

CUVÉE PONCET DEVILLE

Graves - blanc

Vincent Priou - 33210 PREIGNAC
05 56 63 27 66 - commercial.cellarmy@orange.fr

La progression aromatique débute sur des nuances florales et évolue sur des notes exotiques, de litchi, de mangue, qui font place à une agréable sensation briochée et vanillée que l'on retrouve grassement en bouche telle la signature d'un joli vin des Graves.



● CHÂTEAU DE LIENNES 2016

CUVÉE 7 HECTARES

BORDEAUX - rosé

Jean-Luc Soubie - 33570 TRESSSES
05 57 34 13 03 - contact@lisennes.fr

Les notes de genêt et d'épices noires viennent se mêler aux arômes variétaux amyliques de fraise, framboise et cassis. Des sensations minérales s'ajoutent en bouche et offrent une belle complexité, de la longueur et du charme à ce vin particulièrement jovial.



Bronze



● CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR / CHÂTEAU MOULIN DE FERRAND 2015

Bordeaux Supérieur - rouge

Pascal Boissonneau - 33190 SAINT MICHEL DE LAPUJADE
05 56 61 72 14 - vignobles@boissonneau.fr

Le nez s'ouvre sur une sensation de fruits rouges, frais et amandés avec une redondance boisée et veloutée. La bouche plutôt giroflée et épicée évolue sur un caractère chocolaté légèrement mentholé avec un épanouissement final agréablement fondu.



● CHÂTEAU RICHARD 2015 CUVÉE ROXANE

Côtes de Bergerac - moelleux

Richard Doughty - 24240 MONESTIER
05 53 58 49 13 - richard@chateaurichard.com

Les arômes gourmands siliceux du début de dégustation s'ouvrent rapidement sur des caractères confits d'écorce d'ananas et de pomelos avec un aspect acidulé soutenu. Puis une sensation poivrée en bouche confère à ce moelleux son aspect friand, frais et jovial.



● CHÂTEAU GRAND RENARD 2016

Bordeaux - rosé

Solange Joubert - 33820 SAINT CIER SUR GIRONDE
05 57 32 96 75 - chatgrdrenardbio@aol.com

Des arômes de citrons confits et de cire ressortent du verre dès les premiers mouvements. Ils laissent place en bouche à une sensation minérale, acidulée, confiturée et grasse, finissant sur un caractère noisette et amande sèche.



● CHÂTEAU GRAND FERRAND / CHÂTEAU DE MONSEGUR 2015

Bordeaux Supérieur - rouge

SCEA Château Bourdicotte et Grand Ferrand - 33790
CAZAUGITAT - contact@bordeaux-vineam.fr

Le caractère boisé de l'élevage encore perceptible s'estompe à l'aération et on retrouve avec plaisir des notes tendres et fruitées de raisins mûrs. Une sensation de rondeur, de chaleur et d'équilibre prime en bouche. Un vin agréable dans la finesse de sa personnalité.



● MAURO GUICHENEV / CHÂTEAU HAUT MAUGUY 2016

Duras - rouge

Corine Mauro - 47120 VILLENEUVE DE DURAS
06 89 37 41 75 - earlmauroguichenev@wanadoo.fr

Par sa teinte rubis soutenue, son caractère olfactif minéral, poivré et primeur, cette cuvée flatte agréablement le nez. On trouve en bouche un aspect fruité à l'attaque qui évolue sur un tanin friand et attrayant. Un vin plaisir, une réelle envie d'y revenir.



● CHÂTEAU BEAU RIVAGE 2014 CUVÉE BENJAMIN

Bordeaux Supérieur - rouge

Christine Nadalié - 33460 MACAU
05 57 10 03 70 - chateau-beau-rivage@nadalie.fr

Une teinte rubis, soutenue, laisse entrevoir un vanillé délicat et charmeur, ainsi qu'une sensation mentholée et poivrée. À l'aération, on découvre un caractère fruité et noyauté dont découle ensuite une bouche onctueuse et délicate. Un élevage judicieux tout en souplesse.



● CHÂTEAU SUAU 2015

Côtes de Bordeaux - rouge

Franck Noguez - 33550 CAPIAN
05 56 72 19 06 - contact@chateausuau.com

Des reflets rubis pourpres agrémentent la tonalité de la robe. Des nuances mentholées procurent une sensation de fraîcheur en laissant paraître des notes épicées. Un aspect fruité et noyauté se révèle à l'attaque pour glisser sur un tanin structurant et fringant intensifiant la longueur en finale.



● CHÂTEAU LA GRAVE 2015

Bordeaux - rouge

Virginie Tinon - 33410 SAINTE CROIX DU MONT
05 56 62 01 65 - tinon@terre-net.fr

Un léger reflet tuilé orne une robe pourpre brillante. Des notes de fruits écrasés, de confiture de fraise et une nuance épicée caractérisent la fraîcheur du nez. En bouche, un tanin fondu et cacaoté prédomine pour donner une sensation de souplesse et de charme. Une touche féminine et délicate.

Commentaires de dégustation : Dominique Omnes, œnologue



Qu'est ce qu'un vin bio ?

Agriculture biologique :

En Bio, le viticulteur n'utilise ni produits chimiques de synthèse, ni OGM (Organismes Génétiquement Modifiés). La vigne est fertilisée avec du compost et des engrais verts, afin d'améliorer la fertilité du sol. La lutte contre les maladies de la vigne est réalisée à l'aide de substances naturelles et selon des méthodes préventives. Le désherbage est effectué de manière mécanique ou manuelle. Ainsi, ce mode de production porte son attention sur le respect des équilibres naturels du sol et de la biodiversité.

Vinification biologique

Depuis le 1er août 2012, outre la production de raisins bio, la vinification bio est encadrée par la réglementation européenne. Tout le processus de production est contrôlé au moins une fois par an par un organisme indépendant, agréé par l'Etat français.

La réglementation européenne sur le vin Bio implique notamment :

- l'emploi de raisins bio
- l'interdiction de certaines pratiques de vinification
- la limitation des intrants œnologiques utilisés
- la limitation des apports en sulfites

Comment reconnaître un vin bio ?



Un vin est «bio» si le raisin et la vinification sont réalisés dans le respect du cahier des charges européen AB.

Notes



VIGNERONS BIO
NOUVELLE-AQUITAINE

VIGNERONS BIO NOUVELLE-AQUITAINE
7, LE GRAND BARRAIL - 33570 MONTAGNE - FRANCE

contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.com
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.com -

Imprimé sur papier PEFC et encres végétales

Concours organisé avec le soutien de :



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.