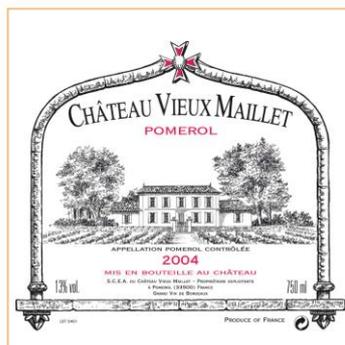


2004



Cette Revue de presse est le fruit de notre recherche. Elle n'est en rien exhaustive.

MEDAILLES & RECOMPENSES



Médaille d'Or
Japan Wine Challenge 07



Médaille d'Argent
Concours Bruxelles 07



Médaille de Bronze
International Wine Challenge 07

NOTATIONS

Primeurs

Dieter Mittler (Switz)	: 80-82	/100
Gault Millau/R. Legrand (F)	: 90	/100
Jancis Robinson (UK)	: 14	/20
Jean-Marc Quarin (F)	: 14	/20
Pierre Casamayor (F)	: ***	(1/2)
Vinifera/J. Perrin (Switz)	: 85-86	/100, ***
VinVinoLife/G. Drescher (G)	: 88-89	/100
Weinwirtschaft/H. Ecker (G)	: ***	(*)

Livrables /Deliverable

Bourgogne Aujourd'hui Le Guide (F)	: 14+ to 16/20,	**
Gault Millau Guide Vins 2009 (F)	: 15,5	/20
Gault Millau Guide Vins 2008 (F)	: 15,5	/20
Grand Jury Européen (F)	: ****	
Meilleurs Vins de France 2009 (F)	: 15	/20
Weinwisser /René Gabriel (G)	: 16	/20



2004

PRIMEURS

GAULT & MILLAU

GAULT MILLAU

Ronald Legrand

Juin/Juillet 2005 (Primeurs)

Robe grenat. Joli nez bien dessiné, d'une belle pureté. Bouche avec une extraction douce, beaucoup de rondeur et de charme sans beaucoup de puissance. 90/100



VINIFERA

Jacques Perrin

Mai 2005 (Primeurs)

Nez expressif, avec quelques notes déjà animales, pour ce vin peu connu, situé sur la partie est de l'appellation. La bouche est grasse, assez ample dans son développement mais finit sur des tannins fermes, un peu granuleux, qui paraissent manquer un peu de maturité. 85-86, ***

WEINWIRTSCHAFT

MAGAZINE WEINWIRTSCHAFT

Harald Ecker

Mai 2005 (Primeurs)

Arômes agréables et savoureux (vanille, beurre) ; fruité : du bois, du tanin étroit et fin. Plus fort en fin de bouche. *** (*)

(Gefällig nach Neuholzaromen duftend (Vanille, Stechginsterblüten, Butter); fruchtig: vom Holz verstärkte, jedoch weiche, dichte, feinkörnige Tannine; Tannin-nachhaltiger, zarterherber Abgang. ***(*))



Jean-Marc QUARIN

Avril 2005 (Primeurs)

Depuis que la propriété a été rachetée par M. Laviale, le vin n'a plus le même profil qu'entre 1998 et 2002, 2003 étant un millésime de transition. Avec 2004, je trouve que le cru a perdu son élégance souplesse et l'éclat de son fruit frais. Le tanin et le bois l'emportent maintenant sur la finesse du goût. L'éclat, jusqu'alors si français de son style, s'est maintenant éteint, étouffé par une approche plus banalement internationale. 14/20



Jancis ROBINSON

Avril 2005 (Primeurs)

A de la matière, de véritables saveurs de Pomerol avec un certain caractère herbacé aussi. Sévère – quelques fruits sous-mûris ici et des tannins très secs et sévères. Un peu maigre. A boire 2010-14. 14/20

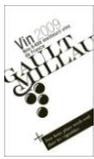


2004

LIVRABLES/DELIVERABLE**PETIT FUTE GIRONDE**

Edition 2009-2010

Le vignoble du Vieux Maillet s'étend sur une superficie de 4,6 ha, au sol brun graveleux, bruns sableux sur mollasses argileuses avec crasses de fer et bruns sablo-argileux sur graves profondes. L'encépagement est fait à 90 % de Merlot et à 10 % de Cabernet franc. D'un âge de 35 ans, la vigne est cultivée suivant une lutte raisonnée, les vendanges sont manuelles. L'élevage se fait en barriques de chêne français durant 14 mois. Ce château a reçu de nombreuses récompenses, comme une médaille d'or au Japan Wine Challenge 2007, une médaille d'argent au Concours de Bruxelles et deux médailles de bronze au Japan Wine Challenge 2006 et à l'International Wine Challenge 2007. L'avis des œnologues : Château Vieux Maillet, Pomerol, 2004 : Robe rubis très sombre. Nez complexe, notes de fruits rouges cuits, griotte, sur des notes fumées et d'herbes aromatiques. La bouche est ronde.

**GAULT MILLAU**

Guide Edition 2009

Les choses ont changé à Vieux Maillet en 1994, année où Baudouin et Isabelle Motte achètent le château qui était alors propriété des Feyti. A leur arrivée, la modernité entre au château avec un nouveau cuvier équipé des cuves thermo régulées et de barriques neuves alors que les malo sont faites en fûts. Quelle révolution ! Bien entendu, très vite, les vin se structurent et se concentrent. En 2004, le château est racheté par Griet et Hervé Laviale, propriétaires du Château de Lussac, qui y construisent un nouveau cuvier avec cuves Inox thermo-régulées. Dans une période de fermeture, le 2005 semble fermé aujourd'hui et laisse apparaître une trame un peu dure. A suivre. **15,5/20**

Bourgogne**BOURGOGNE AUJOURD'HUI LE GUIDE****Régis Deltit, Franck Dubourdieu, Dominique Hessel, James Lawther, Michel Mas, Didier Ters, Christophe Tupinier**

Octobre/Novembre 2008

Aujourd'hui propriété de Hervé et Griet Laviale, ce petit château couvre 4,6 hectares « éclatés » en parcelles situées en divers points de l'appellation. Laurence Ters, l'œnologue, en fait brillamment la synthèse.

Voilà un pomerol droit, un rien sérieux en finale, mais avec beaucoup de fond, de pureté, une belle texture onctueuse. Un vin de garde tout simplement ! **14+ à 16/20, ****

**GUIDE HACHETTE DES VINS**

Guide Edition 2008

Premier millésime présenté par la nouvelle équipe qui a pris en main la destinée de ce cru en 2004. On reste bien dans le style du secteur de Maillet. La robe présente quelques reflets grenat. Le nez est encore un peu marqué par un boisé toasté, mais à l'aération il libère des arômes agréables d'épices douces, de baies noires, d'humus et de cuir. Après une mise en bouche veloutée, le boisé et des tanins encore un peu austères prennent le dessus. A laisser en cave quatre ou cinq ans.

**GAULT MILLAU**

Guide Edition 2008

Les choses ont changé à Vieux Maillet en 1994, année où Baudouin et Isabelle Motte achètent le château qui était alors propriété des Feyti. A leur arrivée, la modernité entre au château avec un nouveau cuvier équipé des cuves thermo régulées et de barriques neuves alors que les malo sont faites en fûts. Quelle révolution ! Bien entendu, très vite, les vin se structurent et se concentrent. En 2004, le château est racheté par Griet et Hervé Laviale, propriétaires du Château de Lussac, qui y construisent un nouveau cuvier avec cuves Inox thermo-régulées. Ce millésime de changement a donné un vin particulièrement riche et onctueux qui s'affine de plus en plus et qui sera bientôt prêt à déguster. La matière est imposante mais pas écœurante, épicée et racée. Un très grand 2004.

15.5/20**GUIDE HUBERT****Pierre Casamayor**

Edition 2008 (Primeurs)

Nez puissant, riche, mûr et de bonne complexité, avec ses arômes de fruits noirs et de truffe ; bouche ample, dense, concentrée, avec des tanins encore un peu fermes et du boisé qui donnent une légère amertume ; du potentiel sans nul doute. Note *** (*) : la race, un vin personnalisé, avec de la concentration et du style.



2004



LA REVUE DU VIN DE FRANCE Guide Edition 2007

L'appellation Pomerol est riche en toutes petites propriétés: certaines travaillent sans grand idéalisme, satisfaites de gagner beaucoup d'argent sans effort. D'autres cherchent à mettre en valeur du mieux qu'elles peuvent et sans grands moyens, les beaux raisins qu'elles rentrent depuis quelques millésimes à un très haut niveau de maturité. Dans le secteur de Maillet et dans le sillage de Bon Pasteur, ce petit château travaille avec beaucoup de soin et propose à un prix sage un pomerol très type, rond et truffé, de grand naturel. Le domaine vient d'être acheté par Griet et Hervé Laviale, propriétaire du château de Lussac.

Les vins: 2001 constitue un délicieux pomerol au corps plein et solide, et à la texture raffinée. Il confirme la qualité du cru après un millésime 2000 savoureux et race. Un peu fluide, le 2002 est suave, alors que le 2003 est très gourmand. En primeur, le 2004 se révèle épicé, suave et plein... **15/20**



THE JAPAN WINE CHALLENGE MAGAZINE Volume 17 (2007)

Couleur de grande profondeur avec un rubis éclatant/tonalité pourpre. Beau fruit de type prune. Notes épicées et de chêne intéressant. Le palais a un noyau de rafraîchissante acidité avec une touche de chocolat.

Médaille d'Or – Japan Wine Challenge 2007



GALA GOURMAND

Mars – Avril 2011.

Dossier Agneau : Château Vieux Maillet 2004 avec une épaule en croûte de sel

Un Pomerol épanoui, souple et agréable à boire. Le nez pur évoque le fruit noir et la réglisse, la bouche est puissante et subtile avec une finale pleine, vineuse et tendre car les tanins sont assouplis.