

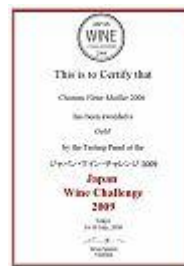
2006



MEDAILLES & RECOMPENSES



Médaille d'Argent
Concours de Bordeaux 2009



Médaille d'Or
Japan Wine Challenge 2009

NOTATIONS

Primeurs

Asian Sommelier Guide/P. Ch'Ng (CN)	: *** ½ (bien)
Bettane&Desseauve (F)	: 15.5/20
Decanter (UK)	: ****
Falstaff (G)	: 85-87/100
Franck Dubourdieu (F)	: 88-90/100
Gavin Quinney (UK)	: 89-90/100
Grand Jury Européen	: 88/100
Jacques Perrin (Switz)	: 85-87/100
Jancis Robinson (UK)	: 15/20
Jean-Marc Quarin (F)	: 15.5/20
Mario Scheuerman (G)	: 83-85/100
Markus del Monego (G)	: 14/20
Nico Van Duyvenbode (CA)	: 83/100
Revue du Vin de France (F)	: 15.5-17/20
Tast Pro/Bettane & Desseauve (F)	: 15.5/20
ThomasVino /Jean Solis (Switz)	: ***
Vino/Bernard Sirot (Switz)	: Excellent
Wine Spectator (US)	: 85-88/100

Livrables /Deliverable

Gault Millau Guide Vins 2010 (F)	: 15,5 / 20
Gault Millau Guide Vins 2009 (F)	: 16,5 / 20
Gault Millau Guide Vins 2008 (F)	: 16,5 / 20
Guide Hachette des Vins 2010 (F)	: *
Grand Guide des Vins de France 2009/ Bettane & Desseauve (F)	: 14
Meilleurs Vins de France 2010 (F)	: 16 / 20
Meilleurs Vins de France 2009 (F)	: 14,5 / 20
Revue de Vin de France (F)	: 15 / 20
Télécran/ Claude François (Lux)	: 15.5 / 20
Vinum /B. Schroeder, R. Bichsel (G)	: 15 / 20***
Weinwisseur /René Gabriel (G)	: 17 / 20



2006

PRIMEURS



MARKUS DEL MONEGO

(Primeurs)

Purpurrot mit violetten Reflexen. Nase mit leicht pflanzlichen Noten, etwas Himbeerfrucht im Hintergrund. Am Gaumen etwas pflanzlich, Tannine etwas fordernd. 14/20

(Rouge avec des reflets violets. Nez avec les notes légèrement végétales, du fruits rouges à l'arrière-plan. Au palais, quelques notes végétales, Tannin avec bon potentiel. 14/20)



DEGUSTATION.DE

Mario Scheuermann

(Primeurs)

Dunkles rubinrot. Nase sehr verhalten, ganz feine Würznoten auch ein Hauch von Chutney. Am Gaumen harmonisch, schöne samtige Tannine, leicht pelzig, aber passend. Guter Abgang. 83-85/100

Rubis rouge foncé. Des notes fines et un arôme de Chutney. Un palais harmonieux, bonne structure tannique, un peu rugueux mais toutefois convenable. Bon départ. 83-85/100



Jean-Marc QUARIN

(Primeurs)

Du charme, de l'élégance et du fond pour ce pomerol qui respecte le millésime. 15,5/20
Ce château fait partie de l'Association Pomerol Séduction.



FALSTAFF

(Primeurs)

Kräftiges Rubingranat, violette Randaufhellung. In der Nase etwas blättrig, unreife Nuancen, zarte Kirschenfrucht. Am Gaumen vegetal, zart karamellig, unbalanciert, mittlere Länge, zerfließende Stilistik, wenig Potenzial. 85-87/100

Grenat, rubis, violet clair sur les côtés. Nez légèrement vert, nuances pas mûres, fruit de cerise légèrement. Au palais, notes végétales, caramel léger, longueur moyenne, moins équilibré, peu de potentiels. 85-87/100)



VINO MAGAZINE

Bernard Sirot / Abi Duhr

Octobre 2007 (Primeurs)

Pomerol (91 vins présentés). Château Vieux Maillet : catégorie « Excellents »



DE STANDAARD

(Primeurs)

Zeer fijne bekoorlijke wijn, elegant en fris, met zuiver fruit en mooi verspreide tannines.

Vin gracieux et très fin, élégant et frais, le fruit s'exprime très pur avec des tanins joliment fondus.



ASIAN SOMMELIER GUIDE

Poh Tiong CH'NG

Edition 2007 (Primeurs)

Floral léger - violette, nez fermé. Au palais, le corps est moyen, frais et très équilibré. Stupéfiant, nouvelle étiquette type art-déco. ***½ (Bon)



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Juin 2007 (Primeurs)

Nez expressif de fruits rouges et noirs à la parfaite maturité, bouche opulente, avec des tannins serrés et une longue finale équilibrée. 15.5-17/20



TAST PRO

Bettane & Desselauve

Avril 2007 (Primeurs)

Du charme, de l'élégance et du fond pour ce pomerol qui respecte le millésime. 15,5/100

Nico Van Duyvenbode

(Primeurs)

Nez boisé de framboise volatile acidulé qui amène au tanin assez boisé, du chocolat au framboise sucré mais un goût également dilué et court. 83/100



2006

LIVRABLES/DELIVERABLE



GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

Les époux Van Malderen-Laviale s'intéressent beaucoup à l'oenotourisme, ici comme à Franc Mayne où ils ont aménagé de magnifiques chambres d'hôtes. Ils ne négligent pas pour autant leurs vins, comme le prouve ce 2006 rubis légèrement teinté de grenat. Le nez encore un peu fermé semble profond. Le merlot mûr et le bois vanillé se dégagent lentement à l'aération. Au palais, la saveur est gourmande, fruitée et fraîche. Les tanins boisés sont élégants et policés. Ils permettront d'apprécier ce vin jeune sur une côte de bœuf grillée. *



LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2010

O. Poussier, A. Gerbelle, O. Poels

La famille Laviale continue de porter ce cru voisin de Bon Pasteur vers un niveau qualitatif très respectable. Il n'est certes pas situé sur les meilleurs terroirs de l'appellation, mais il est bien vinifié et possède un style immédiat pour une dégustation sans garde.

Les vins : le 2007 nous apparaît assez tendre et fin, jouant sur l'élégance en demi-puissance. Gras et d'une belle densité, le 2006 ne manque pas de cachet. Le 2005, enfin, est bien bâti, avec une bouche riche et du fond.

Note de dégustation : 16/20



GAULT MILLAU

Guide Edition 2010

Les choses ont changé à Vieux Maillet en 1994, année où Baudouin et Isabelle Motte achètent le château qui était alors propriété des Feyti. En 2004, le château est racheté par Griet et Hervé Laviale, propriétaires du Château de Lussac et de Franc Mayne, qui y construisent un nouveau cuvier avec cuves Inox thermo-régulées., et qui se lancent dans un grand programme de rénovation du vignoble dans le seul but d'améliorer la qualité des vins. Ce Pomerol version 2006 est dense avec une trame un rien serrée. Il est un peu trop concentré et le bois est quelque peu présent pour être apprécié à sa juste valeur aujourd'hui. 15.50/20



VINO MAGAZINE

Bernard Sirot

Octobre 2009

Robe sombre aux nuances grenat. Nez s'ouvrant avec bonheur sur des arômes fruités, fins et délicats. Bouche généreuse et gourmande aux tanins de standing. Finale fraîche d'une tenue exemplaire.



VINUM

Babara Schroeder, Rolf Bichsel

Janvier – Février 2009

Une année de Pomerol équarris et herbacés, qui possèdent toutefois beaucoup de chair. Seul les plus grands vins pourront vieillir longtemps. Pour les autres, on devra bien les surveiller: il existera un inconvénient d'avoir certains vins dans la cave dans quelques années, qui se composeront d'alcool et de tanins secs.

Château Vieux Maillet 2006

Dense, velouteux, bien fini, avec une finale herbacée et marquée par le bois. 15/20, 2012 à 2018 ***

(Ein Jahr der kantigen, herben Pomerol, die dennoch viel Fleisch besitzen. Nur die grössten Weine dürfen lange reifen, die anderen wird man gut überwachen müssen: Es besteht die Gefahr, in einigen Jahren Weine im Keller zu haben, die nur mehr aus Alkohol und trockenen Tanninen bestehen.

Château Vieux Maillet 2006

Dicht, samten, gut gemacht, mit herbem und vom Holz geprägtem Finale. 15/20, 2012 bis 2018 ***)



TELECRAN

Claude François

Début 2009

Nez de violette, très rond, superbe matière, mûr, pas trop complexe mais un vin flatteur; garrigue, thym, vin massif, suave, grande matière. Superbe acidité en finale. 15.50/20



2006



GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Bettane & Desseauve

Le cru est situé dans le quartier de Maillet, dans la partie la plus orientale de l'appellation. Son 2006 est conforme au caractère sincère et franc des vins produits ici, avec beaucoup de chair, et des notes de fruit noirs savoureuses. 14/20



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.

Château Vieux Maillet 2006 : 16,5/20



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Septembre 2008

Dans le registre pâtissier (cacao et crème de marron), il est dominé par un boisé extraverti qui aromatise la bouche jusqu'au bout des tanins. A réserver cinq ans. 15/20



BOURGOGNE AUJOURD'HUI MAGAZINE

Supplément « Bordeaux Aujourd'hui »

Juillet 2007

Vendangé juste avant les 100 mm de pluie de la mi-septembre, Vieux Maillet s'exprime avec un magnifique équilibre entre finesse et richesse gourmande.