

2007



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

#### MEDAILLES & RECOMPENSES



Médaille de Bronze  
Concours de Bordeaux 2010



Médaille d'Argent  
Decanter 2010

Médaille de Bronze  
Japan Wine Challenge 2010

#### NOTATIONS

##### Primeurs

Jean-Michel Deluc (F)	: 17/20
Mario Scheuermann (G)	: 82-84/100
Meilleurs Vins de France 09 et 10 (F)	: 14,5 /20
Revue du Vin de France (F)	: 14-15/20
Bettante et Desseauve (F)	: 15-16/20
Bordeaux Aujourd'hui (F)	: 15+/20
Christophe Tupinier (F)	: 15+ /20
Decanter/J. Lawther (UK)	: 15/20
Gault Millau (F)	: 12-13/20
Grand Jury Européen	: **
Jancis Robinson (UK)	: 14/20
Ronald de Groot (NL)	: ***
Vinum (Switz)	: 16/20
Weinwirtschaft/Harald Ecker	: ***
Weinwisser /René Gabriel (G)	: 17/20
Wine Spectator/James Suckling (US)	: 82-85 /100

##### En bouteille/Bottled

Andreas Larsson (SE)	: 87 /100
Gault & Millau (F)	: 14,5 / 20
Gilbert & Gaillard Edition 2011 (F)	: 90 / 100
Larvf.com (F)	: 14,5/ 20
The Southwold tasting (GB)	: 15,58 / 20
Grand Jury Européen	: **** / *****



2007

## PRIMEURS



### LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2010

O. Poussier, A. Gerbelle, O. Poels

La famille Lavière 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 : 14,5/20



### LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2009

O. Poussier, A. Gerbelle, O. Poels

Nouveau Domaine

La famille Lavière 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. Le 2005 est bien bâti, avec une bouche riche et du fond.

Note de dégustation : 14,5/20



### L'EXPRESS Spécial Vin

Bettane & Desseauve

Juin 2008 (Primeurs)

Situé à l'extrémité orientale de l'appellation, ce cru constitue une réussite immédiatement séduisante: fruit expressif et franc, corps plein, souple, avec des tanins élégants et soyeux, dimension moyenne mais précise. 15-16/20



### VINUM

Juin 2008 (Primeurs)

Savoir-faire impressionnant, côté fruité bien travaillé, frais et racé, tanins savoureux: remarquable. 2012 à 2018 16/20

(Ungemein präzise Machart, herausgearbeitete Fruchtigkeit, frisches, rassiges, saftiges Tannin : bemerkenswert. 2012 bis 2018. 16/20)



### LE MONDE 2

Juin 2008 (Primeurs)

Ce vin s'offre immédiatement, il porte jupe fondue et fait tannins de velours. Son fruité franc est déjà très expressif.



### BORDEAUX AUJOURD'HUI

Juin 2008 (Primeurs)

Joli nez de fruits noirs bien mûrs. En bouche le vin issu à 90% de merlot est bien construit, charpenté, harmonieux, encore un peu « carré », mais le potentiel est là. 15+ /20



### GAULT MILLAU

Mai 2008 (Primeurs)

De robe grenat foncé, le nez est peu végétal. En bouche, le vin est structuré, dense, mais un peu court et végétal pour le moment, ce qui sera comblé par l'élevage. 12-13/20



2007

## Decanter

### DECANTER

**James Lawther**

Avril 2008 (Primeurs)

Joli vin avec une expression souple de fruit rouge. Délicat dans la forme mais avec de la fraîcheur, le fruit et équilibre. A boire 2011-2017. 15 points.

## Wine Spectator

### WINE SPECTATOR

**James Suckling**

Avril 2008 (Primeurs)

Un peu mince et métallique, mais quelques notes de mûre et de minéraux. Corps moyen à léger. Final simple. 82-85/100

## WEINWISSE

### WEINWISSE

**René Gabriel**

Primeurs

Couleur rubis grenat avec le disque clair. Arômes de prunes, notes florales. Le palais est relativement mince, mais avec beaucoup d'arômes. Bonne longueur. 17/20, 2012-2023

(Mittleres Rubin-Granat mit aufhellendem Rand. Blaue Pflaumen, floraler Schimmer, Damassinetouch. Im Gaumen relativ schlank,, aber mit sehr viel Aromen bestückt, Stoff und eine tolle Länge zeigend. 17/20 2012-2023)

## degustation.de

Der unabhängige Wein Newsletter

### DEGUSTATION.DE

**Mario Scheuermann**

Avril 2008 (Primeurs)

Rouge rubis foncé. Nez fermé. Mince au palais, un peu léger, note fruité de cerises encore acides, fin courte. 82-84/100

(Dunkles rubinrot. Verhaltene Nase. Am Gaumen dünn, etwas wässrig, Frucht von Sauerkirschen, kurz im Abgang. 82-84/100)

## le journal du vin .com

### LE JOURNAL DU VIN

Avril 2008 (Primeurs)

(...) L'appellation Pomerol a produit des vins agréables, parfois un peu simples à l'égard de millésimes plus complexes, moins denses que les années précédentes, mais pas moins plaisants, avec des tanins fins et fondus, et des arômes de fruits, doux et friands, s'ils ne sont pas masqués par un excès de barrique neuve. Ces vins seront sans doute assez vite bons à boire, et représentent à leurs façons une bonne expression de leur terroir dans un registre souple et fin, tels Petit Village, Gazin, Rouget ou **Vieux Maillet** (...)

## Jancis Robinson

### JANCIS ROBINSON

Avril 2008 (Primeurs)

Acidité assez élevée - comme du fruit noir sous-mûri - sérieusement inconfortable à déguster ! 14/20. A boire 2010-14

### LEGOUTDUVIN.COM

Roger Levy

Avril 2008 (Primeurs)

Beaucoup de couleur, reflets violacés. Le nez est très fruité, assez gourmand (gelée de mûre). La bouche est élégante mais plutôt facile. Séduisant plutôt que profond.



### TAST n° 48

Bettane et Desseauve

Avril 2008 (Primeurs)

Une réussite immédiatement séduisante : fruit expressif et franc, corps plein, souple, avec des tannins élégants et soyeux, dimension moyenne mais précise. 15-16/20



2007



#### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Mai 2008 (Primeurs)

Les Laviale continuent de s'étendre sur les bords du plateau de Pomerol pour installer leur marque. Aujourd'hui, le cru est produit sur 7,30 ha de vignes, dont les dernières acquisitions se situent sur les argiles du secteur de René, non loin de Moulinet et de Bellegrave. Avec 40% de fermentations malolactiques en barriques, le vin se montre assez fluide, jouant la finesse et la souplesse, mais dans un esprit plutôt séduisant. 14-15/20



#### **PERSWIJN (Pays Bas)**

Ronald de Groot

Primeurs

Vieux Maillet \*\*\*



2007

## LIVRABLES



### GUIDE GILBERT & GAILLARD

Edition 2011

Robe d'un rouge jeune. Nez fruité net évoquant la groseille, fond boisé relativement discret. La bouche affiche une réelle typicité, les tanins sont fins, veloutés et laissent s'exprimer les parfums fruités et épicés assez persistants. Belle bouteille. 90/100

### VINO MAGAZINE

Bernard Sirot

Octobre 2009



Robe sombre. Nez de standing, aux magnifiques arômes de fruits noirs mûrs, d'épices et d'un zeste floral heureux. Attaque ambitieuse et bouche soyeuse, aux tanins bien enrobés. Finale joliment fraîche d'un réel bonheur.



### FINE WINE Paris

Andreas Larsson

Dégustation du 24 mai au 4 juin 2009

Prune noire, des notes minérales, un fruit noir dense et du chocolat sur le palais. Belle fraîcheur, déjà très souple et homogène. 87/100



### LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

CH. VIEUX MAILLET 2007 : 1 étoile

Le père de Madame Griet Laviale-Van Malderen, ingénieur flamand aux racines paysannes, a su transmettre à sa fille l'amour de la terre et du vin. En une décennie, cette dernière a acquis d'importants crus à Lussac, à St-Emilion et ici à Pomerol, dans le secteur de Maillet. Régulièrement sélectionné, le cru propose un 2007 à la couleur très foncée, presque opaque. Le nez déjà déduisant évoque le sous-bois et les fruits frais (cerise). Le palais est imprégné d'arômes de baies noires ; d'élégants tanins lui apportent une juste tonicité. A conserver 2 ou 3 ans.



### LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2011

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, bien vinifié, il 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.

### GAULT MILLAU

Les Meilleurs Vins de France 2011

Les choses ont changé à Vieux Maillet en 1994, année où Beaudoin et Isabelle Motte achètent le château qui était alors propriété des Feyti. En 2004, il est racheté par Griet & Hervé Laviale, propriétaires du Château de Lussac et de Franc Mayne, qui y construisent un nouveau cuvier avec cuves inox thermorégulées, et qui se lancent dans un grand programme de rénovation du vignoble dans le seul but d'améliorer la qualité des vins.

2007 :

Ce Pomerol est un classique du genre, à la fois dense, avec du volume et un nez sur les fruits rouges et quelques notes boisées. En bouche, il y a de l'onctuosité, de la profondeur, des tanins certes un peu présents mais qui devraient s'alléger avec l'âge. 14,5/20.



Decanter

### DECANTER

Mai 2011

Sophistiqué, chêne toasté bien équilibré avec le fruit, herbes savoureuses, goudron, moka, et fumé sur la finale – grand niveau de complexité.



2007

#### **THE SOUTHWOLD TASTING**

Dégustation Bill Blatch en Janvier 2010

Nous avons de nouveau tous apprécié le style noir, dense et parfumé de ce vin « résolument moderne », gras et très boisé, « sexy » mais « tout en équilibre » et pas « forcé », ce qui a fait l'unanimité parmi nous, même pour ceux de notre groupe qui apprécient moins ce genre de vin. **15,58.**



#### **LARVF.COM**

Dégustation Philippe Maurange. Article publié le 24 Novembre 2011.

Aujourd'hui le millésime 2007 du Pomerol Vieux Maillet, parvenu à maturité, et relativement sage pour le portefeuille.

Un Pomerol séduisant, assez fluide, souple et tendre, qui s'est arrondi à la garde. Ses arômes délicats évoluent vers une finale agréablement fruitée. Un vin à maturité à boire dès aujourd'hui. **14,5 / 20.**