

2008



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

NOTATIONS

Primeurs

Amateur de Bordeaux/B. Burtschy (Switz)	: 14	/20
Bordeaux Aujourd'hui	: 15	/20
Decanter /James Lawther (UK)	: 15	/20 ***
Falstaff / Peter Moser (AT)	: 85-87	/100
Gault Millau Guide Vins 2010 (F)	: 14	/20
Gault Millau Cahier (F)	: 14	/20
Harald Ecker (G)	: ***	
Ian D'Agata (IT)	: 86-89	/100
Izak Litwar (DK)	: 87-88	/100
Jancis Robinson (by Julia Harding) (UK)	: 17	/20
Jean Marc Quarin (F)	: 14.5	/20
Mario Scheuermann (G)	: 83-85	/100
New Bordeaux /Jane Ansen (UK)	: 88-90	/100
Panos Kakaviatos (US)	: 88-91+	/100
Philippe DesRosiers (CA)	: 17.5+	/20
Weinwesser/René Gabriel (Switz)	: 17	/20

Livrables

Gault Millau (F)	: 16,5	/20
------------------	--------	-----



2008

PRIMEURS

Le Guide
des Vins 2010
SHEVA



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.

Château Vieux Maillet 2008 (Primeur) : 14/20



AMATEUR DE BORDEAUX N°110 Juin-Août 2009 Bernard Burtschy

D'une surface de 7 ha, le château Vieux-Maillet est situé à Pomerol au lieu-dit Maillet, juste en face du château Le Bon Pasteur de Dany et Michel Rolland. Pendant longtemps, il fut animé par Isabelle Motte qui en avait fait un lieu très accueillant. Il a été acheté en 2003 par Griet et Hervé Laviale, propriétaires des châteaux de Lussac et Franc Mayne, qui se sont lancés immédiatement dans un grand plan d'investissements avec un chai spectaculaire, et ont fait tripler sa surface de vignes. Le vin, lui aussi, a beaucoup changé et prend une fort belle allure.

La conclusion de l'Amateur

Souple et harmonieux sous l'ère d'Isabelle Motte mais pas toujours avec la concentration attendue, le 2008 a progressé sur tous les plans, la densité bien évidemment avec un vin très complet, mais aussi en droiture et en pureté, ce qui n'était pas son point fort. 14/20

Decanter

DECANTER James Lawther

Avril 2009 (Primeurs)

Une bonne année pour Pomerol, continuant la série favorable de 2005, 2006 et 2007, bien que la qualité soit plus uniforme en 2008 et une entaille plus haute que les deux années précédentes. Les caractéristiques du cru sont une couleur profonde, parfumé, acidité fraîche, des niveaux d'alcool normaux de 13-14° et l'opulence qui caractérise la qualité de Pomerol. Les rendements naturellement inférieurs (dus au mildiou et à la coulure), qui aident à assurer l'uniformité et le terroir, ont joué un rôle plus important sur les vins issus des sols chauds d'argile/de graviers du plateau (habituellement l'emplacement des domaines les plus connus) comparé à ceux issus des sols plus sableux. Les vins sont mûrs et concentrés avec une texture et des arômes de charme.

Château Vieux Maillet 2008

Caractère de fruits rouges attrayant. Corps moyen, souple et mûr. Bien et sans prétention. A boire 2013-2020. 15 points ***

Connections To Wine

Panos KAKAVIATOS

Avril 2009 (Primeurs)

C'est un Pomerol facile à boire et probablement peu coûteux des propriétaires du Château de Lussac et du Château Franc Mayne à St. Emilion. Pas très complexe, mais agréable à boire, avec des arômes et saveurs de chocolat et de réglisse, une fraîcheur mentholée et une texture douce. 88-91+



Jancis ROBINSON Tasted by Julia Harding

Avril 2009 (Primeurs)

Clair, médicinal et un peu épicé. Assez serré mais dense, sec et élégant. C'est un vin qui met l'eau à la bouche; fraîcheur et fluidité à la fin. Et long. 17/20. A boire 2013-18



2008

New Bordeaux

New Bordeaux.Com

Jane Ansen

Avril 2009 (Primeurs)

La dégustation de Pomerol Séduction a eu lieu dans cette propriété attrayante, qui est une nouvelle propriété Franco-belge depuis 2003, dont le cuvier et le chai à barriques ont été entièrement rénovés. 90% Merlot, 10% Cabernet franc. Vendanges du 23 septembre au 4 octobre. 60% fûts neufs, 40% fûts d'un vin. Encore une fois, très bons fruits mûrs, un palais rond et équilibré, bonne acidité et tannins structurés. Pas le vin le plus passionnant dans cette très bonne ligne, mais reste très bon. 88-90/100



Jean-Marc QUARIN

Avril 2009 (Primeurs)

Couleur sombre et belle. Nez fruité et assez extrait. Paradoxalement, la bouche est coulante, agréable, mais simple dans son profil général. 14.5/20

degustation.de
Der unabhängige Wein Newsletter

DEGUSTATION.DE

Mario Scheuermann

Avril 2009 (Primeurs)

Violet rubis foncé. Nez moyen. Quelques cerises fraîches, fine épice, petite note d'écurie. Au palais plutôt plat et peu expressif, et peu de longueur. 83 - 85/100

(Dunkles rubinviolett. Nase verhalten. Etwas Sauerkirsche, feine Würze, kleine Stallnote. Am Gaumen eher flach und wenig Ausdruck, auch kein Nachhall. 83 – 85/100)



FALSTAFF

Peter Moser

Avril 2009 (Primeurs)

Château Vieux Maillet 2008: 85-87

Robe rubis grenat foncé, disque violacé. Nez fin de fruits noirs mais aussi de cerises, en léger soutiens. Au palais, le fruit intense, plutôt rouge, structure puissante, tannins présents, chocolat amer, citronné en fin de bouche, à garder.

(Kräftiges Rubingranat, violette Randaufhellung. In der Nase feine dunkle Frucht, aber auch Kirschen, zart blättrig unterlegt. Am Gaumen kräftig, eher rote Frucht, lebendige Struktur, präsenste Tannine, etwas Bitterschokolade, im Abgang zitronig, reicht an das Vorjahr nicht heran.)

HARALD ECKER

Avril 2009 (Primeurs)

Château Vieux Maillet 2008 : ***

Bouquet pur et ferme; fruité, frais ; tanins suaves et mûrs ; départ très frais et fruité ; bonne matière dans l'ensemble

(Reintöniges, verschlossenes Bukett; fruchtig, frisch; reif gewordene, gefällige Tannine; frischer, fruchtiger Abgang; insgesamt gediegen)



GAULT MILLAU Cahier

Avril 2009 (Primeurs)

De robe sombre, le nez est sur le cassis. En bouche, le vin est compact et droit, d'un beau potentiel. 14/20

LE CARNET DU MAITRE

Philippe DesRosiers

Avril 2009 (Primeurs)

Pourpre-violet, nez de fruit noir, cerise noire, cassis, framboisé, mures, bonne acidité, équilibré, balance, longueur moyenne, fini bien. 17.5+



2008

LIVRABLES

GAULT & MILLAU

MAGAZINE GAULT & MILLAU

Novembre – Décembre 2010)

Cachou, tabac, épices douces, fruits noirs : un festival. Le nez est riche, s'étirant avec complexité et race. La bouche est dense avec une rallonge réglissée du plus bel effet. **16,5/20.**

**SOMMELIERS
INTERNATIONAL**

Sommeliers International

Février 2012

Robe : claire, violet moyen. Nez : cassis, menthe, zestes d'orange, chocolat noir, pointe de gibier. Bouche : corps assez charnu, agréable acidité, tannins mûrs, fruit noir, chocolat noir. Finale sur le toasté et la feuille de thé. Accords mets et vins : poulet du mendiant ; Brie crémeux. Un vin de grande classe.