

2009



Cette revue de presse est le fruit de notre recherche. Elle n'est en aucun cas exhaustive.

NOTATIONS

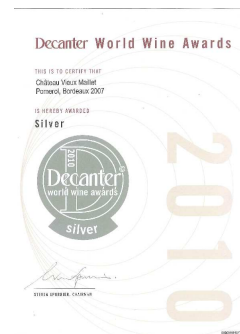
Primeurs

Robert Parker (US)	: 89-91*/100
Bernard Burtschy (F)	: 91-93/100
Decanter /James Lawther (UK)	: 15.5 /20
Helmut O. Knall (AT)	: 88-90/100
Jacques Dupont (F)	: 13,5 – 14/20
Jacques Perrin (Switz)	: 90/100 Grands vins 3 étoiles
Jancis Robinson (UK)	: 16.5/20
Jane Anson (UK)	: 91+ /100
Jean-Marc Quarin (F)	: 14,75 – 15 /20
Panos Kakaviatos (US)	: 89-91+/100
René Gabriel (Switz)	: 18/20
Ronald de Groot (NL)	: ***(*) / *****
Tast /Bettane & Desseauve (F)	: 16/20
Vino Magazine	: *** / *** (excellent)
Wine Enthusiast /Roger Voss (US)	: 87-89/100
Wine Spectator /James Suckling (US)	: 92-95/100

Livrables

Wine Spectator /J. Molesworth (US)	: 90 / 100
Gilbert et Gaillard	: 92 / 100
James Suckling (US)	: 90 / 100
In Vino Veritas	: 14 – 16+ / 20

MEDAILLES & RECOMPENSES



Médaille d'Argent
Decanter 2010



2009

Concours de Macon 2012 :
Médaille de Bronze

PRIMEURS



Robert Parker

Avril 2010 (Primeurs)
Vieux Maillet 09 : **89-91***

Le meilleur vin que j'ai jamais goûté de ce domaine, le 2009 présente une couleur pourpre dense, beaucoup de cassis et de cerise caramélisés, des notes de café expresso et de terre, et une personnalité dense, grasse et imposante. Il est parfait pour être consommé au cours des 10-15 prochaines années. (Goûté une fois.)

Les lecteurs remarqueront un astérisque après quelques notes. Je l'ai ajouté lorsque je pensais qu'un vin avait le plus grand potentiel de tout ce que j'ai pu goûter des domaines concernés en près de 32 ans de dégustations d'échantillons à la barrique à Bordeaux.



Jancis ROBINSON

Avril 2010 (Primeurs)

Pourpre foncé. Intense et floral avec des sous notes profondes. Très bonbon et puis un ton plutôt de charbon de bois sur la fin. Beaucoup d'acidité. Rudimentaire mais assez spectaculaire. Finale sur le goudron. A boire 2017-2026. **16,5/20**



Jean-Marc QUARIN

Avril 2010 (Primeurs)

C'est bien mieux qu'avant. Le corps séduit par son caractère pulpeux et l'enrobage de ses tannins.

14,75 – 15 /20

New Bordeaux

New Bordeaux.Com

Jane Anson

Avril 2010 (Primeurs)

90% Merlot, 10% Cabernet franc. De Hervé Laviale, du Château Franc Mayne à Saint-Emilion qui actuellement investit sérieusement dans ce domaine. C'est un peu trop boisé (mais aucune surprise, c'est souvent la signature de cette famille de vins), et une touche d'extraction un petit peu trop importante. Mais il y a une bonne substance en dessous, assez de fruits charnus, pour le porter tout bonnement, et une excellente remontée en finale. **91+**.

Decanter

DECANTER

James Lawther MW

Avril 2010 (Primeurs)

Mûr, rond et souple. Moelleux en attaque mais équilibré par la fraîcheur. Un peu capricieux sur la fin. Bien, si ce n'est pas un peu unidimensionnel. A boire 2014-2022. **15,5/20**



MAGAZINE WINE ENTHUSIAST

Roger Voss

Avril 2010 (Primeurs)

Il y a une bonne structure ici, du fruit frais et de séduisantes prunes douces. Le vin se montre mûr, mais bien structuré, avec une finale moelleuse. **87-89/100**

Wine Spectator

WINE SPECTATOR

James Suckling

Avril 2010 (Primeurs)

Couleur extrêmement sombre, avec des arômes puissants de mûre et de goudron. Corsé, avec des tannins soyeux et une finale longue et riche. Intense et comportant plusieurs niveaux. Très bien fait. **92-95/100**



TAST

Bettane & Desseauve

Avril 2010 (Primeurs)



2009

Le toasté du nez disparaît progressivement au profit des fruits noirs et de la menthe. On apprécie surtout l'attaque en bouche, pleine, avec de la tension, et une fin de bouche florale très agréable.
16/20

Connections To Wine

CONNECTIONS TO WINE

Panos Kakaviatos

Mars 2010 (Primeurs)

Chateau Vieux Maillet **89-91+**

Un meilleur nez, plus prononcé avec du chocolat noir et de la prune. Le palais est plus prononcé et souple comme il faut – bien fait – avec une bonne finale

Le Point

LE POINT

Jacques Dupont

(Primeurs)

Fruits noirs, un peu d'évent, bouche généreuse, large, le milieu de bouche est un peu plus mince, finale agréable. Ouverture 2015, Garde 15 ans. **13,5 – 14/20.**



PERSWIJN

Ronald de Groot

(Primeurs)

Vieux Maillet : *****(*)**

Puissant et intense, peut-être un peu trop, tannins assez présents, avec la profondeur d'un Porto.



Bernard Burtschy

(Primeurs)

Vieux Maillet : **91-93/100**

Robe impressionnante. Nez intense, fruits noirs. En bouche, attaque dense et veloutée, superbe matière, joli fond, manque un rien de peps.



IN VINO VERITAS

Fabian Barnes

Juin – Juillet 2010

Très bien aimé

Bon fruit, belle bouche un léger manque de finesse (jeunesse sans doute) mais beau potentiel.



2009

LIVRABLES



James SUCKLING

Fév. 2012

Aromes d'olives noires, de tabac doux et de fruits noirs suivis d'un corps puissant, avec des tannins soyeux et une finale délicatement fruitée. Equilibré. Apogée en 2015.

90/100



WINE SPECTATOR

James Molesworth

Juin 2012

Il a un toasté suave, de l'épice imbibé, de la figue rôtie et de la prune écrasée, le tout en harmonie avec une structure soyeuse sur la finale. A boire d'ici à 2018. 2000 caisses produites. **90 / 100.**



Guide Hachette des Vins

Sélection 2013

Surtout connus pour leur château Franc Mayne (saint-émilion grand cru classé) et son investissement dans l'oenotourisme, Griet Van Malderen et Hervé Laviale ont entièrement rénové leur cru pomerolais en 2006 et aménagé une nouvelle cuverie inox et une salle de dégustation confortable donnant sur le vignoble. Côté vin, ce 2009 pourpre intense dévoile un bouquet de fruits frais finement boisé. Encore sous l'emprise se l'élevage, le palais n'en reste pas moins élégant, le fruit pointant à l'arrière-plan, avec de bons tanins corsés en soutien. A découvrir dans trois ou quatre ans, sur un magret de canard.



Gilbert et Gaillard

Juin 2012

Robe soutenue d'un rouge jeune. Nez profond aux accents minéraux et graphite, d'où s'extraient quelques fragrances de fruits noirs. En bouche une belle chair, des tanins fondus, de la sève. Un pomerol typé qui privilégie le charme et l'élégance. **92/100**



IN VINO VERITAS

Décembre 2013

Nez riche à dominante animale, musqué, saucier et poivré. L'aération révèle un discret fruit cuit et des notes fraîches proches du menthol. Bonne bouche ample et soyeuse à l'attaque prenant de la fermeté en milieu de bouche avec le tanin du bois qui s'avance. Le fruit est bien plus frais qu'au nez et relativement gourmand. Etonnamment pour le millésime, l'alcool ne chauffe pas et la finale est même plutôt fraîche, pleine de fruit. Longueur confortable, bonne tenue. Bel équilibre. **Complexité : 14/20 – Plaisir : 16+/20.**