



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

PALMARES 2018

**Concours
EXPRESSION**
des VIGNERONS BIO
NOUVELLE-AQUITAINE



Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine



De plus en plus de viticulteurs sont convaincus par le vin Bio, cultivé sans produit chimique de synthèse, sain pour le consommateur et protecteur de l'environnement. Nous, les Vignerons Bio, appliquons avec rigueur un cahier des charges européen. Un organisme indépendant contrôle chaque année nos exploitations pour garantir nos produits issus de l'Agriculture Biologique. Le Concours Expression des Vignerons Bio d'Aquitaine s'inscrit dans le souhait de promouvoir la qualité de nos produits élaborés avec le plus grand soin. Un jury de professionnels du monde viticole décerne en toute objectivité des médailles aux vins de propriétés, prélevés par un prestataire indépendant, mandaté par notre organisation. En plus du plaisir de la dégustation, vous contribuez donc à la protection de l'environnement.

A growing number of wine makers are convinced by organic wine, which is cultivated without any chemical product, which is healthy for the consumer and which protects the environment. We, as wine growers, are observing rigorously the guiding principles that have been established by the European Union. Our vineyards are subjected every year to close controls. These controls are made by an independent organism, registered by the French ministry of agriculture. They ensure that we are producing true organic wines. The Aquitaine organic award « Expression des Vignerons Bio » is in line with the wish to promote the quality of these products, elaborated with the biggest care. A jury of professionals from the regional vineyard awards in gold, silver or bronze, and in all independence, these property wines, removed by our organization. Besides the pleasure you will take in tasting is your personal contribution to the protection of the environment.



Crédit photo: Jean-Bernard MADEAU

Les surfaces en conversion Bio augmentent. La consommation de vins Bio progresse. Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine soutient bien évidemment ce mouvement...

Même si, cette année, encore, le climat capricieux frappe durement, nous sommes sur la bonne route. Par nos orientations de vie, nos choix de modes de culture et de vinification, Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine affirme que l'Agriculture Biologique est un avenir de qualité, durable et respectueux.

Que de belles dégustations de Vins Bio en perspective !

Ce palmarès 2018 en donne un puissant témoignage.

Consommateurs et professionnels, vous découvrirez ici les vins Bio médaillés, accompagnés des commentaires de Dominique OMNES, œnologue.

A vos verres ! Prêt ! Dégustez (avec modération) !

Bonne dégustation.

Anne-Lise Goujon

Présidente de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

Or



● CHÂTEAU BEAU RIVAGE 2015

Bordeaux Supérieur - Rouge

Christine NADALIE - 33460 MACAU

05 57 10 03 70 - chateau-beau-rivage@nadalie.fr

Au-delà des senteurs fruitées et confiturées, la trame vanillée issue d'un élevage soigné confère à ce vin toute sa corpulence et sa complexité en offrant une bouche chaleureuse, une tension tannique talentueuse et une finale envoûtante.



● DOMAINE DU BOURDIEU 2017

Entre-deux-Mers Haut-Benauges - Blanc

Patrick BOUDON - 33760 SOULIGNAC

05 56 23 65 60 - contact@vignoble-boudon.fr

Une trame siliceuse délicatement mentholée confère à ce vin une belle fraîcheur. Une sensation de fruits frais à chair jaune, de pêche et de mangue vient flatter le palais en se liant à une tendance citronnée pour parfaire la dégustation.



● BOURDIEU 2015

CUVÉE BRUT NATURE

Crémant de Bordeaux

Patrick BOUDON - 33760 SOULIGNAC

05 56 23 65 60 - contact@vignoble-boudon.fr

Une robe cristalline aux reflets pâles à peine dorés. Une mousse fine, intense et délicate générant une couronne persistante. Des notes florales et acidulées au nez. Une bouche crémeuse traduisant une élégance fruitée. Bref, un crémant qui détient tous les arguments d'une cuvée festive particulièrement réussie.



● CHÂTEAU LA CADERIE / DOMAINE DE BIROT 2016

CUVÉE AUTHENTIQUE

Bordeaux Supérieur - Rouge

François LANDAIS - 33910 SAINT MARTIN DU BOIS

05 57 49 41 32 - chateau-la-caderie@orange.fr

Elle porte bien son nom cette cuvée « Authentique » de par la sincérité de ses arômes, la charpente de sa structure et le vernis de son boisé. Le tout pour présenter une cuvée capiteuse, ambitieuse et généreuse.



● CHÂTEAU CHILLAC / CHÂTEAU QUILLET 2017

Bordeaux - Sans sulfites ajoutés - Rouge

Laurent CASSY - 33190 MORIZES

06 86 44 48 71 - lcassy@wanadoo.fr

Le côté d'abord noyauté et épicé du nez évolue à l'agitation sur une sensation florale de tabac blond. À la structure tannique soutenue de l'attaque s'ajoute une longueur exemplaire, un retour aromatique généreux et élégant, et une finale bien en ligne. Une cuvée particulièrement réussie !



● DOMAINE DES COSTES 2015

CUVÉE FÛTS

Pécharmant - Rouge

Jean-Marc DOURNEL - 24100 BERGERAC

06 07 21 65 25 - domainedescostes@gmail.com

Le hasard n'a que peu de place dans l'aboutissement d'un vin de qualité. La passion et le savoir-faire restent maîtres d'œuvre. Ici, tout est en place pour révéler la complexité et la finalité d'un grand vin. Il ne reste plus qu'à le savourer.



● CHÂTEAU DE CÔTS 2016

CUVÉE PRESTIGE

Côtes de Bourg - Rouge

Rémi BERGON - 33710 BAYON

05 57 64 82 79 - info@chateau-de-cots.com

Une sensation cacotée réveille les sens et fait naître à l'agitation une nuance toastée et confiturée avec une perception de ganache confite à l'orange. Le tanin supporte à merveille les arômes en bouche, comme dans une dégustation de chocolats fourrés, et déroule sur une finale équilibrée et charnue.



MEDAILLE D'OR



● **DOMAINE DES COSTES 2017**
Pécharmant - Sans sulfites ajoutés - Rouge
 Jean-Marc DOURNEL - 24100 BERGERAC
 06 07 21 65 25 - domainedescostes@gmail.com

Indéniablement, ici le savoir-faire prend toute sa dimension en sublimant ce que la nature a généreusement voulu nous proposer. Le charme de l'attaque, le soyeux et le pulpeux du milieu, la tension de la finale... Rien ne manque à cette remarquable cuvée !



● **DOMAINE DES GEAIS 2017**
Côtes du Marmandais - Rouge
 Pascal BOISSONNEAU - 33190 SAINT-MICHEL-DE-LAPUJADE
 05 56 61 72 14 - vignobles@boissonneau.fr

Des notes ambrées et noyautées prédominent, avec à l'agitation, une sensation brièvement épicée. L'acidité de l'attaque confère une belle fraîcheur en accentuant la tension tanique. Elle fait également ressortir des nuances fruitées et printanières soutenues qui ravivent les papilles jusqu'au verre suivant.



● **CHÂTEAU GRAND FERRAND / CHÂTEAU DE MONSEGUR 2017**
Bordeaux - Rouge
 SAS Bordeaux Vineam Vignobles
 33350 SAINT-MAGNE-DE-CASTILLON
 05 57 74 41 51 - marketing@bordeaux-vineam.fr

Des notes de fruits noirs, pruneau cuit, amande douce et menthe poivrée se révèlent intensément à l'agitation. Elles sont soutenues en bouche par un tanin structurant, racé et prometteur qui vient rehausser la dégustation en proposant un vin capiteux et charnel.



● **CHÂTEAU HAUT COLOMBIER 2016**
Blaye Côtes de Bordeaux - Rouge
 Olivier CHETY - 33390 CARS
 05 57 42 10 28 - chateau.hautcolombier@wanadoo.fr

Une certaine fraîcheur mentholée vient accompagner une sensation fruitée et kirschée déjà bien présente au nez. Un aspect minéral chaud et légèrement régressif procure une sensation tanique persistante et plaisante qui se traduit en finale par une tension subtile.



● **CHÂTEAU HAUT COLOMBIER 2017**
Blaye Côtes de Bordeaux - Rouge
 Olivier CHETY - 33390 CARS
 05 57 42 10 28 - chateau.hautcolombier@wanadoo.fr

Toute la splendeur aromatique se révèle intensément à l'agitation en faisant ressortir des notes de mûre, groseille et raisin noir. Ce fruité, présent également à souhait en bouche, harmonise la dégustation et conduit à une finale veloutée.



● **CHÂTEAU HAUT MALLET 2016**
Entre-deux-mers Haut-Benaige - Blanc
 Patrick BOUDON - 33760 SOULIGNAC
 05 56 23 65 60 - contact@vignoble-boudon.fr

Il n'est pas difficile de comprendre que ce joli vin a mûri en barrique grâce à ses notes de vanille fraîche et d'abricot. La sensation délicatement caramélisée que l'on découvre en bouche offre un caractère charnel appétant qui confère une finale onctueuse et envoûtante.



● **CHÂTEAU HAUT VIEUX CHENE 2017**
Bordeaux - Rouge
 Vignobles Gabriel - 33820 SAINT-AUBIN-DE-BLAYE
 05 57 32 62 06 - camille@vignoblesgabriel.com

Dense et brillant à l'œil, le nez finement vanillé fait ressortir de belles notes de fruits frais. Sa bouche soyeuse est enveloppée de tanins souples. Elle est agrémentée d'un toasté délicat qui apporte à cette cuvée toute sa générosité.



● **CHÂTEAU LAPLAGNOTTE BELLEVUE 2015**
Saint-Émilion Grand Cru - Rouge
 Arnaud DE LABARRE
 33330 SAINT-CHRISTOPHE-DES-BARDES
 06 15 42 31 88 - arnaud@laplagnotte.com

Toute la puissance du millésime s'exprime par des arômes gourmands, fruités et confiturés. Au milieu d'une bouche parfaitement équilibrée, on ressent le charme et la tension du tanin qui nous amène progressivement à une finale chaleureuse, persistante, irréprochable.



● **DOMAINE MAURO-GUICHENEY 2017**
CUVÉE LE SECRET DE SAINTE FRIVOLE
Duras - Blanc
 Corine MAURO - 47120 VILLENEUVE-DE-DURAS
 06 89 37 41 75 - earlmauroguicheney@gmail.com

Une note particulièrement cristalline et translucide vient souligner la fraîcheur de cette cuvée. Le nez nous comble avec ses arômes floraux de tilleul et d'acacia. En bouche, c'est l'élégance citronnée qui accompagne durablement la dégustation dans un sympathique moment de plaisir.



● **CHÂTEAU MEMOIRES 2016**
Cadillac 2016 - Doux
 Beate MENARD - 33490 SAINT-MAIXANT
 06 20 62 07 87 - chateau.memoires@orange.fr

Des notes de fleurs blanches, sureau, abricot confit et mangue ressortent magnifiquement du verre. La bouche, joliment tenue par une acidité confite, vient apporter un sursaut de fraîcheur. Une sensation de liqueur exotique à peine caramélisée souligne l'onctuosité d'une finale exemplaire.





● **CHÂTEAU MEMOIRES**
/ **CHÂTEAU DE POINT DE VUE 2017**

Bordeaux - Blanc

Beate MENARD - 33490 SAINT-MAIXANT
06 20 62 07 87 - chateau.memoires@orange.fr

Un caractère finement épicé vient introduire une sensation fruitée et acidulée de citron confit et d'ananas mûr. Une attaque tendre, presque suave, apporte une touche florale et mielleuse à cette cuvée parfaitement équilibrée.



● **CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN 2017**
Bordeaux Rosé

Franck TERRAL - 33350 PUJOLS
05 57 40 79 34 - moulindepeyronin@yahoo.fr

C'est tout un panel aromatique qui explose au nez avec des notes de cerise jaune, fraise et framboise. Le tout est judicieusement rafraîchi en bouche par un perlé délicat qui apporte tendresse et persistance à cette excellente cuvée.



● **CHÂTEAU MOULIN DE RIOUCREUX 2017**
Bordeaux Rosé

Guillaume GUERIN - 33920 SAINT-CHRISTOLY-DE-BLAYE
06 22 85 06 05 - guillaume@vignobles-guerin.com

Son caractère acidulé au nez, sa souplesse de la bouche, le côté gras et gourmand de son attaque ainsi que sa persistance fine et friande confèrent très logiquement à cette cuvée une médaille d'or amplement méritée.



● **CHÂTEAU MOULIN DE RIOUCREUX 2017**
Bordeaux - Blanc

Guillaume GUERIN - 33920 SAINT-CHRISTOLY-DE-BLAYE
06 22 85 06 05 - guillaume@vignobles-guerin.com

Au travers d'une floralité grandissante, on ressent à l'agitation du verre des notes de fruits blancs exotiques, de poires et de litchis. Avec une acidité soutenue et non agressive, le vin s'épanouit en bouche pour faire paraître des notes subtiles, gourmandes et chaleureuses.



● **CLOS DU MOUNAT 2017**
CUVÉE SANS POUR SENS
Côtes de Bourg - Sans sulfites ajoutés - Rouge

Christian GOURGOURIO - 33390 PLASSAC
06 03 67 23 35 - contact@gourgourio.fr

Toute l'essence du raisin s'exprime ici, dès les premiers instants, avec charme et maturité, faisant ressortir tant au nez qu'en bouche une sensation particulièrement kirschée et une fraîcheur délicatement acidulée. La finale est délicatement veloutée et persistante.



● **CHÂTEAU PAVILLON-BEAUREGARD 2016**
Lalande de Pomerol - Rouge

SCEA Château Beauregard - 33500 POMEROL
05 57 51 13 36 - contact@chateau-beauregard.com

Avec une maturité aboutie au nez, des arômes de fruits noirs, compotés et épicés sont subtilement soulignés par un soupçon mentholé. La bouche redondante présente un tanin corsé, flatteur et intense. La finale est à la fois capiteuse et consistante. Tout, ici, reflète une cuvée exceptionnelle.



● **CHÂTEAU POURQUEY GAZEAU 2016**
CUVÉE PRESTIGE

Bordeaux Supérieur - Rouge
Cyril FOUILHAC - 33540 CASTELVIEL
05 56 61 95 55 - earl@chateau-pourquey-gazeau.com

La présence d'un boisé intense vient complexifier l'approche fruitée et kirschée. Le potentiel de garde s'exprime généreusement autour de nuances vanillées qui offrent une certaine rondeur et sucrosité. La finale est racée, équilibrée et prometteuse.



● **CHÂTEAU POUYAU DE BOISSET 2017**
Blaye Côtes de Bordeaux - Rouge

Vignobles Gabriel - 33820 SAINT-AUBIN-DE-BLAYE
05 57 32 62 06 - camille@vignoblesgabriel.com

Aéré, légèrement carafé, tout le potentiel du millésime se manifeste au travers de nuances de fruits noirs, pruneau et amande douce qui sont soulignées d'un léger trait épicé. La bouche, quant à elle, a naturellement conservé la fougue et l'intensité du millésime.



● **CHÂTEAU PRÉ LA LANDE 2016**
CUVÉE DIANE

Sainte Foy Côtes de Bordeaux - Rouge
Michel BAUCE - 33220 PINEUILH
09 62 50 24 46 - michel@prelalande.com

Avec une robe éclatante, rubis cerise, le nez fait ressortir des notes de fruits cuits avec un effluve relativement truffé laissent pressentir le côté ambitieux de cette cuvée. La trame tanique vient dès l'attaque s'imposer comme un signe d'excellence et sublime l'expression finale en portant hautement la valeur de ce joli vin.





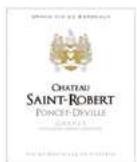
● CHÂTEAU ROCHERS BELLEVUE 2016

Castillon Côtes de Bordeaux - Rouge

Vignobles Gabriel - 33820 SAINT-AUBIN-DE-BLAYE

05 57 32 62 06 - camille@vignoblesgabriel.com

Une impression réglissée vient s'associer aux larges nuances fruitées et confiturées pour apporter une certaine douceur au fumet. La rondeur de l'attaque est caractérisée par une tendance amande douce gourmande avec un tannin soyeux qui vient signer la finale.



● CHÂTEAU SAINT ROBERT 2016

CUVÉE PONCET DEVILLE

Graves - Blanc

SCEA des Vignobles de Bastor et Saint-Robert

33210 PREIGNAC

05 56 63 27 66 - commercial.cellarmony@orange.fr

Ici, l'expression du terroir, le caractère graveleux sont sublimés par un élevage sous bois finement maîtrisé. Avec ses nuances vanillées, ce vin est à la fois charmeur et délicat. Tendrement caramélisé, il offre une finale veloutée.



● CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR 2017

Bordeaux Rosé

Pascal BOISSONNEAU

33190 SAINT-MICHEL-DE-LAPUJADE

05 56 61 72 14 - vignobles@boissonneau.fr

La fraîcheur variétale agréablement épicée confère à ce joli rosé son attrait et son éclat. L'aspect citronné de l'attaque est grassement enveloppé dans un écrin tendre et charnel subtilement perlé. Un réel raffinement pour les papilles.

Commentaires de dégustation par Dominique Omnès (Enologie Conseil).

● Rouge, ● Blanc, ● Rosé

Argent



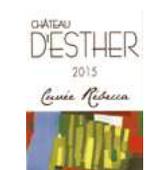
● CHÂTEAU CHILLAC / CHÂTEAU QUILLET 2017

Bordeaux - Sans sulfites ajoutés - Rouge

Laurent CASSY - 33190 MORIZES

06 86 44 48 71 - lcassy@wanadoo.fr

Trois tours dans le verre et le nez se révèle à l'aération d'une façon organisée et raffinée avec des notes de prune fraîche et d'amande douce. Une jolie nuance de menthe poivrée vient s'ajouter en bouche au tannin friand pour aboutir à une finale enveloppée et charpentée.



● CHÂTEAU D'ESTHER 2015

CUVÉE REBECCA

Bordeaux Supérieur - Rouge

Thomas FABIAN - 33450 SAINT-LOUBES

05 56 68 69 35 - contact@chateaudesther.com

Avec l'abondance des arômes fruités, cette cuvée s'exprime pleinement en proposant un vin charnel et délicat, idéalement accompagné d'un tannin soyeux qui déroule sur une finale remplie de charme.



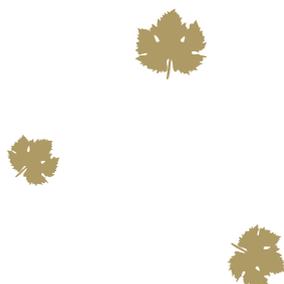
● CHÂTEAU D'ESTHER 2015

Bordeaux Supérieur - Rouge

Thomas FABIAN - 33450 SAINT-LOUBES

05 56 68 69 35 - contact@chateaudesther.com

De jolies notes de fruits noirs, pruneau et baie de sureau affichent dès les premiers instants de la dégustation toute la prétention de ce millésime. L'attaque charnue et le retour aromatique encadrés par un tannin généreux symbolisent la réussite absolue. Une valeur sûre.





● CHÂTEAU LA GARENNE 2016

Sauternes - Doux

Jean-Paul FOURCAUD - 33210 PREIGNAC
06 86 86 58 80 - contact@la-garenne-sauternes.fr

Une belle sensation de miel frais se dégage harmonieusement au nez en se mêlant à des nuances confites et exotiques, finement vanillées. La bouche, enveloppée dans une liqueur sirupeuse et dense, est relevée par une fraîcheur citronnée jusqu'à une explosion finale sympathiquement cacotée.



● CHÂTEAU GRAND LAUNAY 2017

Côtes de Bourg - Sans sulfites ajoutés - Rouge

Pierre-Henri COSYNS - 33710 TEUILLAC
06 15 16 82 21 - info@grand-launay.fr

Un petit côté épicé apporte beaucoup de fraîcheur au nez pour faire place après une brève aération à un fruité velouté, presque vanillé. Un fruité que l'on retrouve en bouche sur une matière généreuse et qui offre un vin cossu, corpulent, parfaitement réalisé.

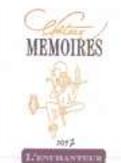


● LA PETITE BOHÈME 2015

Haut-Médoc - Rouge

Christine NADALIE - 33460 MACAU
05 57 10 03 70 - closlaboheme@nadalie.fr

Au nez, le côté noix de muscade appelle à la curiosité et à la gourmandise. Une fois en bouche, le caractère épicé offre une belle tension au vin en lui conférant une certaine chaleur poivrée qui fait ressurgir sa puissance, son volume et l'intensité de la finale.



● CHÂTEAU MEMOIRES 2017

CUVÉE ENCHANTEUR

Bordeaux - Rouge

Beate MENARD - 33490 SAINT-MAIXANT
06 20 62 07 87 - chateau.memoires@orange.fr

Un fruité noyauté se dégage avec abondance à l'agitation du verre et fait naître une sensation confiturée, presque crémeuse. La jeunesse du tannin à l'attaque offre à cette cuvée généreuse une longueur et une intensité remarquables débouchant sur une finale kirschée et amandée.

Commentaires de dégustation par Dominique Omnès (Œnologue Conseil).

● Rouge, ● Blanc, ● Rosé



Bronze



● CHÂTEAU CATEAU LAGRANGE 2017

Bordeaux Supérieur - Rouge

Vignobles Gabriel - 33820 SAINT-AUBIN-DE-BLAYE
05 57 32 62 06 - camille@vignoblesgabriel.com

Les larges reflets rubis pourpres soulignent la fraîcheur du millésime. L'intensité aromatique et la persistance du fruit confituré viennent s'associer à un tannin capiteux et puissant. L'ensemble témoigne de la longévité inéluctable de cette cuvée.



● LA CROIX SIMON 2016

Bordeaux Supérieur - Rouge

Pascal BOISSONNEAU
33190 SAINT-MICHEL-DE LAPUJADE
05 56 61 72 14 - vignobles@boissonneau.fr

Une tendance cacotée vient s'associer aux arômes épicés et braisés de silex chaud. La souplesse de l'attaque fait place à une sensation gourmande et relativement crémeuse. Le tout déroule subtilement sur une finale charmante et délicate, tout en plaisir.



● CHÂTEAU MEMOIRES 2016

CUVÉE BAIE D'AMÉTHYSTE

Cadillac Côtes de Bordeaux - Rouge

Beate MENARD - 33490 SAINT-MAIXANT
06 20 62 07 87 - chateau.memoires@orange.fr

Une senteur printanière de fleur de violette se mêle à des arômes de cerise fraîche pour envelopper le nez. L'attaque, matérialisée par un tannin mature, révèle le caractère jovial de cette cuvée particulièrement attractive et raffinée.



Qu'est ce qu'un vin bio ?

Agriculture biologique :

En Bio, le viticulteur n'utilise ni produits chimiques de synthèse, ni OGM (Organismes Génétiquement Modifiés). La vigne est fertilisée avec du compost et des engrais verts, afin d'améliorer la fertilité du sol. La lutte contre les maladies de la vigne est réalisée à l'aide de substances naturelles et selon des méthodes préventives. Le désherbage est effectué de manière mécanique ou manuelle. Ainsi, ce mode de production porte son attention sur le respect des équilibres naturels du sol et de la biodiversité.

Vinification biologique

Depuis le 1^{er} août 2012, outre la production de raisins bio, la vinification bio est encadrée par la réglementation européenne. Tout le processus de production est contrôlé au moins une fois par an par une organisme indépendant, agréé par l'Etat français.

La réglementation européenne sur le vin Bio implique notamment :

- l'emploi de raisins bio
- l'interdiction de certaines pratiques de vinification
- la limitation des intrants œnologiques utilisés
- la limitation des apports en sulfites

Comment reconnaître un vin bio ?



Un vin est « bio » si le raisin et la vinification sont réalisés dans le respect du cahier des charges européen AB.



VIGNERONS BIO
NOUVELLE-AQUITAINE

VIGNERONS BIO NOUVELLE-AQUITAINE
38 ROUTE DE GOUJON - 33570 MONTAGNE - FRANCE

contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr - 

Imprimé sur papier PEFC et encres végétales

Concours organisé avec le soutien de :



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.