



VIGNERONS BIO  
NOUVELLE AQUITAINE

---

# PALMARES 2019

---

## Concours **EXPRESSION**

*des Vignerons Bio*  
**NOUVELLE AQUITAINE**

---



## EDITO



Tous les ans, Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine organise le Concours Expression Bio qui désigne les meilleurs vins Bio de notre région.

Le palmarès que vous avez entre les mains salue la grande qualité de nos vins biologiques. Les commentaires de Dominique Omnes, notre œnologue, ne manqueront pas de vous donner envie de découvrir ces vins de plaisir, ces vins de garde, blanc, rouge, rosé ou clairet, tous produits en bio.

Ce palmarès salue aussi le travail acharné des vignerons bio pour proposer des vins de grande qualité et respectueux de l'environnement.

Derrière chaque cuvée, il y a le travail de femmes et d'hommes engagés. On le sait, les vignerons bio emploient deux fois plus de main d'œuvre qu'en conventionnel. Obtenir une belle récolte suppose une présence constante, attentive, au plus près de nos vignes. Cela suppose aussi une réelle expertise, une réflexion intense sur les moyens donnés à la recherche pour progresser encore.

Tout cela a un coût. Notre engagement – respecter la planète – doit être reconnu à sa juste valeur, à son juste prix.

Consommer est aujourd'hui un acte politique. Le consommateur en a conscience, il est prêt à s'engager à nos côtés, en acceptant, par son acte d'achat de participer au vrai prix pour un produit qui préserve les générations à venir.

Ce juste prix permettra aux vignerons bio de continuer leur aventure, à l'acheteur de développer de nouveaux marchés, au consommateur de se faire plaisir et à la planète de rester en harmonie.

Ne l'oublions pas dans nos négociations commerciales : il se joue ici bien plus que quelques centimes de marge !

Bonne dégustation !

Laurent CASSY  
Président de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

## À PROPOS DU CONCOURS

Depuis plus de 20 ans, le Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine s'attache à mettre en lumière le savoir-faire unique et l'éthique de vignerons qui s'emploient quotidiennement à offrir des vins bio de haute qualité gustative.

Ce Concours, déposé à la DIRECCTE Nouvelle Aquitaine depuis 1997, est reconnu par les Ministères de l'Agriculture et de l'Économie. Les prélèvements sont réalisés par un prestataire indépendant, mandaté par notre organisation.

Notre jury est composé de professionnels du monde viticole ayant une grande expertise technique et gustative du vin. Il s'applique à décerner des médailles en toute objectivité à des vins anonymisés et mis en compétition dans une catégorie analogue à la leur.

# QU'EST-CE QUE LE VIN BIO ?

*Un vin est bio si le raisin et la vinification respectent le cahier des charges européen de l'Agriculture Biologique*

## EN PRATIQUE ?



## INDEX

### MEDAILLES D'OR

ALLISON Nicola  
**CHÂTEAU DU SEUIL**  
● – Graves – 2018 – P9

BECHET Jean-Yves  
**CHÂTEAU FOUGAS**  
*Cuvée Maldoror*  
● – Côtes de Bourg – 2018 – P12

BOISSONNEAU Pascal  
**CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR**  
● – Bordeaux – 2018 – P8

BOISSONNEAU Pascal  
**CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR**  
*Cuvée Réserve Tradition*  
● – Bordeaux Supérieur – 2016 – P10

BOUDON Patrick  
**CHÂTEAU HAUT MALLET**  
● – Entre-Deux-Mers Haut-Benauges – 2017 – P8

CASTAING Fabien  
**CHÂTEAU LES MAILLIERIES**  
● – Bergerac – 2018 – P8

DOURNEL Jean-Marc  
**DOMAINE DES COSTES**  
*Cuvée Fûts*  
● – Pécharmant – 2016 – P12

JANOUEIX Jean-François  
**CHÂTEAU DE SARPE**  
● – Saint Emilion Grand Cru – 2016 – P13

LARRIBIÈRE Béatrice  
**CHÂTEAU TRAPAUD**  
● – Saint Emilion Grand Cru – 2016 – P13

LATERYRON DESPAGNE Corinne  
**CHÂTEAU TOUR CALON**  
● – Montagne Saint Emilion – 2016 – P12

MADO Jean-Marie  
**CHÂTEAU MORILLON**  
● – Bordeaux – 2018 – P10

MADO Jean-Marie  
**CHÂTEAU MORILLON**  
● – Bordeaux Supérieur – 2017 – P11

MALLIÉ VERDIER Cécile  
**CHÂTEAU BRETHOUS**  
*Cuvée Prestige*  
● – Cadillac Côtes de Bordeaux – 2016 – P11

MARTIN Christian  
**CHÂTEAU DE CAGNAC**  
● – Côtes de Bourg – 2017 – P11

NADALIÉ Christine  
**CHÂTEAU BEAU RIVAGE**  
● – Bordeaux Supérieur – 2016 – P10

PONS Gilles  
**DOMAINE LOU GAILLOT**  
*Cuvée Prestige*  
● – IGP Agenais – 2018 – P12

TERRAL Franck  
**CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN**  
● – Bordeaux – 2018 – P9

SAS Raymond VFI  
**CHÂTEAU LE BOSQUET DES FLEURS**  
*Cuvée L'Air du temps*  
● – Bordeaux Supérieur – 2018 – P11

SCEA LA SALAGRE  
**CHÂTEAU LA SALAGRE**  
**CHÂTEAU BOUHANS**  
*Cuvée si j'avais un tel nez*  
● – Bergerac – 2018 – P9

VIGNOLE GABRIEL & CO  
**CHÂTEAU MOULIN DE VIGNOLLE**  
● – Bordeaux – 2018 – P8

VIGNOLE GABRIEL & CO  
**CHÂTEAU LES AUBIERS**  
● – Bordeaux – 2018 – P9

VIGNOLE GABRIEL & CO  
**CHÂTEAU LES AUBIERS**  
● – Blaye Côtes de Bordeaux – 2018 – P10

### MEDAILLES D'ARGENT

BOISSONNEAU Pascal  
**CHÂTEAU MOULIN DE FERRAND**  
● – Entre-Deux-Mers – 2018 – P14

BOISSONNEAU Pascal  
**CHÂTEAU MOULIN DE FERRAND**  
● – Bordeaux – 2018 – P15

BOUCHON Isabelle  
**CHÂTEAU HAUT-MONGEAT**  
*Cuvée L'Âme Soeur*  
● – Bordeaux Supérieur – 2017 – P16

BOUDON Patrick  
**CHÂTEAU HAUT MALLET**  
● – Bordeaux Supérieur – 2016 – P16

CHAPRON Dominique  
**CHÂTEAU HAUT MOULIN**  
**CHÂTEAU MOULIN SAINT LOUIS**  
● – Bordeaux – 2018 – P16

CHETY Olivier  
**CHÂTEAU HAUT COLOMBIER**  
● – Blaye Côte de Bordeaux – 2018 – P15

COSYNS Pierre-Henri  
**PIERRE HENRI COSYNS**  
*Cuvée Le Fruité*  
● – Côtes de Bourg – 2018 – P17

DU BOISDULIER Olivier  
**CHÂTEAU DE RABOUCHET**  
● – Bordeaux Supérieur – 2018 – P16

FABIAN Thomas  
**CHÂTEAU D'ESTHER**  
*Cuvée Les Copains d'Abord*  
● – Bordeaux – 2018 – P15

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE  
**CHÂTEAU BASTOR LAMONTAGNE**  
● – Bordeaux – 2018 – P14

MALLIÉ VERDIER Cécile  
**CHÂTEAU BRETHOUS**  
● – Cadillac Côtes de Bordeaux – 2016 – P17

PAINTURAUD Vincent (OCÉALIA)  
**RESPECTU TERRAE**  
● – IGP Charentais – 2018 – P15

SABATÉ Yannick  
**CHÂTEAU FONTBAUDE**  
*Cuvée Sélection de Vieilles Vignes*  
● – Castillon Côtes de Bordeaux – 2017 – P17

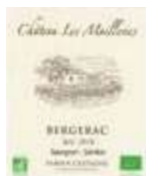
SABATÉ Yannick  
**L'ÂME DE FONTBAUDE**  
● – Castillon Côtes de Bordeaux – 2017

SOULIES Benoît  
**CHÂTEAU LA BRANDE**  
**CHÂTEAU MOULIN DE REYNAUD**  
*Cuvée Merlot*  
● – Fronsac – 2016 – P18

SAS RAYMOND VFI  
**CHÂTEAU DE LAGARDE**  
*Cuvée Prestige*  
● – Côtes de Bordeaux Saint-Macaire – 2018 – P14



# Or



## ● CHÂTEAU LES MAILLERIES 2018

**Bergerac – Blanc**

Fabien Castaing - 24240 CUNEGES

05 53 58 41 20 - [info@fabiencaستاing.com](mailto:info@fabiencaستاing.com)

La teinte cristalline présente des reflets paille claire. L'expression aromatique fruitée, agrumes et sauvignonnée est suivie d'un retour floral délicatement mentholé. Cette cuvée particulièrement attractive et flatteuse procure un réel moment de plaisir.



## ● CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR 2018

**Bordeaux – Blanc**

Pascal Boissonneau – 33190 SAINT MICHEL DE LAPUJADE

05 56 61 72 14 - [vignobles@boissonneau.fr](mailto:vignobles@boissonneau.fr)

Des notes florales et fruitées printanières, soutenues par une acidité rafraichissante, procurent une belle sensation de fraîcheur et de gourmandise. Elle vient souligner en bouche le caractère citronné variétal.



## ● CHÂTEAU MOULIN DE VIGNOLLE 2018

**Bordeaux – Blanc**

Vignobles Gabriel & Co – 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE

05 57 58 70 37 - [ludivine@vignoblesgabriel.com](mailto:ludivine@vignoblesgabriel.com)

La minéralité et la tension graffitée font ressortir toute la vivacité, le plaisir et le caractère hautement sympathique de cette jolie formule. À la fois veloutée et friande, elle est révélatrice d'un beau panel aromatique.



## ● CHÂTEAU HAUT MALLET 2017

**Entre-deux-Mers Haut-Benauges – Blanc**

Vignoble Boudon - 33760 SOULIGNAC

05 56 23 65 60 - [contact@vignoble-boudon.fr](mailto:contact@vignoble-boudon.fr)

De larges notes épicées, mêlées à une émanation fruitée confite prédominent dès les premiers instants. Elles viennent s'ouvrir ensuite sur une dominance vanillée élégamment braisée et un coté grassement kirché. Le tout est idéalement sublimé par une acidité finale judicieuse.



## ● CHÂTEAU DU SEUIL 2018

**Graves – Blanc**

Nicola Allison - 33720 CERONS

05 56 27 11 56 - [nicola@chateauduseuil.com](mailto:nicola@chateauduseuil.com)

Son aspect finement thiolé, symbolisant le caractère sauvignonné, est accompagné par une sensation siliceuse et acidulée, agrémentée par des notes de citron confit et autres agrumes. La bouche, par sa densité, sa diversité et sa longueur offre un instant de plaisir sans retenue.



## ● CHÂTEAU LES AUBIERS 2018

**Bordeaux – Rosé**

Vignobles Gabriel & Co – 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE

05 57 58 70 37 - [ludivine@vignoblesgabriel.com](mailto:ludivine@vignoblesgabriel.com)

Tendrement réglissé, accompagné par une certaine minéralité, cette séduisante cuvée laisse entrevoir, en bouche, une large sensation de douceur dans un équilibre floral délicat et généreux. Un amalgame friand qui ravit les papilles.



## ● CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN 2018

**Bordeaux – Clairet**

Franck Terral - 33350 PUJOLS

05 57 40 79 34 - [moulindepeyronin@yahoo.fr](mailto:moulindepeyronin@yahoo.fr)

Voici un clairet dans toute sa splendeur, avec une sublime association entre le travail de l'extraction et la préservation des arômes variétaux. Il offre une fraîcheur délicate, une douceur aromatique et un fruité final dense et charmeur.



## ● CHÂTEAU LA SALAGRE / CHÂTEAU BOUHANS 2018

**CUVÉE SI J'AVAIS UN TEL NEZ**

**Bergerac – Rouge**

SCEA La Salagre - 24240 POMPORT

05 57 40 40 99 - [marketing@bordeaux-vineam.fr](mailto:marketing@bordeaux-vineam.fr)

Cette cuvée se présente superbement, étayée par un potentiel fruité et noyauté ainsi qu'une structure tannique cacaotée. On y perçoit, en bouche, une pointe de minéralité qui confère un aspect jovial aux arômes fumés et vanillés persistants.



## ● CHÂTEAU LES AUBIERS 2018

### **Blaye Côtes de Bordeaux - Rouge**

Vignobles Gabriel & Co – 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE  
05 57 58 70 37 - [ludivine@vignoblesgabriel.com](mailto:ludivine@vignoblesgabriel.com)

Epaulé par un tannin épicé, avec des nuances de tabac mentholé et de fruits noirs, le vin se dévoile au cours de la dégustation avec des notes de vanille fraîche. Celles-ci flattent le palais pour subjuguer tous les arômes. Tout est en place pour obtenir une cuvée élitiste.



## ● CHÂTEAU MORILLON 2018

### **Bordeaux - Rouge**

Chantal et Jean Marie Mado - 33390 CAMPUGNAN  
06 58 82 71 37 - [emma@chateau-morillon.com](mailto:emma@chateau-morillon.com)

Des nuances perçues tant au nez qu'en bouche, de vanille, de noyau frais et de menthe poivrée procurent une sensation de fraîcheur et de gourmandise. Elles appellent vivement à la dégustation de ce vin soigné, chaleureux et consistant.



## ● CHÂTEAU BEAU RIVAGE 2016

### **Bordeaux Supérieur - Rouge**

Christine Nadalié – 33460 MACAU  
05 57 10 03 70 - [chateau-beau-rivage@nadalie.fr](mailto:chateau-beau-rivage@nadalie.fr)

La maîtrise du bois n'est plus un secret dans la famille Nadalié. Quand cela vient s'ajouter à la trame tannique d'un vin charnu et consistant, à des nuances de fruits noirs enveloppées par de larges effluves vanillés, alors, la dégustation s'en trouve naturellement magistrale.



## ● CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR 2016

### **CUVÉE RÉSERVE TRADITION**

### **Bordeaux Supérieur - Rouge**

Pascal Boissonneau – 33190 SAINT MICHEL DE LAPUJADE  
05 56 61 72 14 - [vignobles@boissonneau.fr](mailto:vignobles@boissonneau.fr)

Bien relevé par des notes franchement épicées de thym et de garrigue ; joliment drapé dans des nuances florales d'œillet et de violette ; le nez est déjà le reflet d'un millésime porteur et réussi. En bouche, le potentiel et la générosité du terroir s'expriment pleinement.



## ● CHÂTEAU LE BOSQUET DES FLEURS 2018

### **CUVÉE L'AIR DU TEMPS**

### **Bordeaux Supérieur - Rouge**

SAS Raymond VFI – 33540 SAINT LAURENT DU BOIS  
05 64 31 12 15 - [marketing@maison-raymond.vin](mailto:marketing@maison-raymond.vin)

Le ressenti boisé et l'ossature tanique font de cette cuvée une formule tout en puissance, en générosité et en devenir. Avec ses arômes de fruits rouges vanillés et sa richesse en bouche, c'est une valeur sûre à « garder sous le coude » ou à apprécier entre œnophiles. Vous ne serez jamais déçus.



## ● CHÂTEAU MORILLON 2017

### **Bordeaux - Rouge**

Chantal et Jean Marie Mado - 33390 CAMPUGNAN  
06 58 82 71 37 - [emma@chateau-morillon.co](mailto:emma@chateau-morillon.co)

Même si la nature n'a pas été très conciliante cette année-là, certains, pour autant, ont su mettre en exergue leur richesse et leur personnalité. N'y voyez pas le fait du hasard, mais bel et bien celui du savoir-faire et de la totale maîtrise du vinificateur capable, aujourd'hui, de présenter un vin charmeur et généreux.



## ● CHÂTEAU BRETHOUS 2016

### **CUVÉE PRESTIGE**

### **Cadillac Côtes de Bordeaux - Rouge**

Cécile et Thierry Mallié Verdier - 33360 CAMBLANES  
06 85 73 09 26 - [chateaubrethous@gmail.com](mailto:chateaubrethous@gmail.com)

Déjà médaillée pour sa cuvée « traditionnelle », on reprend ici la même formule, mais cette fois, amalgamée à un boisé délicat. Il lui confère une trame tannique en progression et fait ressurgir le caractère noyauté des arômes fruités. Une superbe cuvée prestigieuse dignement médaillée.



## ● CHÂTEAU DE CAGNAC 2017

### **Côtes de Bourg - Rouge**

Christian Martin - 33710 MOMBRIER  
06 79 29 77 56 - [martindecagnac@gmail.com](mailto:martindecagnac@gmail.com)

Voici un vin de plaisir présentant une belle floralité avec des notes d'œillet et de menthe. Celles-ci viennent s'additionner à une sensation rafraîchissante, de petits fruits rouges, poivre blanc et amande. La présence d'un tannin raffiné de fin de bouche apporte une touche de gourmandise en finale.



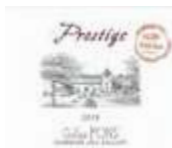


● **CHÂTEAU FOUGAS 2018**  
*CUVÉE MALDOROR*

**Côtes de Bourg – Rouge**

Jean-Yves Bechet - 33710 LANSAC  
05 57 68 42 15 - [jybechet@fougas.com](mailto:jybechet@fougas.com)

Un bel aspect braisé et toasté se présente au nez pour conférer au vin son caractère « élevé » soyeux et velouté. Sa consistance en bouche met en évidence un potentiel tant structurel que gourmand, qui entoure la maturité du raisin. Une cuvée qui s'épanouira au fur et à mesure de son vieillissement.



● **DOMAINE LOU GAILLOT 2018**  
*CUVÉE PRESTIGE*

**IGP Agenais – Sans Sulfites Ajoutés – Rouge**

Gilles Pons – 47440 CASSENEUIL  
05 53 41 04 66 - [lougailot@wanadoo.fr](mailto:lougailot@wanadoo.fr)

En le laissant s'ouvrir quelques instants dans le verre, on plonge le nez dans un panel de mûres et de figes confites. On se régale en bouche avec son tanin soyeux et la gourmandise de ses arômes. La fraîcheur conservée est garante d'une finale tout en finesse. Un plaisir à l'état pur.



● **CHÂTEAU TOUR CALON 2016**

**Montagne Saint-Emilion - Rouge**

Corinne Lateyron Despagne - 33570 MONTAGNE  
05 57 74 62 05 - [corinne.lateyron@orange.fr](mailto:corinne.lateyron@orange.fr)

De larges nuances de figes sèches, de confiture de mûre et d'épices noires sont à l'origine d'un panel aromatique exceptionnel. En bouche, la tension tannique et la persistance épicée sont à la fois garantes de la tenue du vin mais surtout de sa complexité et de son attrait.



● **DOMAINE DES COSTES 2016**  
*CUVÉES FÛTS*

**Pécharmant - Rouge**

Jean-Marc Dournel - 24100 BERGERAC  
06 07 21 65 25 - [domainedescostes@gmail.com](mailto:domainedescostes@gmail.com)

Que dire, lorsque la sensation confite et croquante du raisin mature vient se marier aux nuances toastées, cacaotées et empyreumatiques de l'élevage sous-bois ? Le tout est, sans aucun doute, orchestré par une main de Maître qui a su conserver l'identité du vin tout en sublimant son potentiel, un seul mot... Bravo !



● **CHÂTEAU DE SARPE 2016**

**Saint-Emilion Grand Cru - Rouge**

Jean François Janoueix - 33500 LIBOURNE  
05 57 51 41 86 - [info@j-janoueix-bordeaux.com](mailto:info@j-janoueix-bordeaux.com)

À travers la sensation pelliculaire d'un raisin mené à maturité optimale, on retrouve un bel équilibre en bouche. Il se manifeste par un fruité élégant et raffiné, une tannicité régulière et veloutée, et un retour subtilement épicé. C'est ainsi que ce vin a su charmer le jury et décrocher la palme d'or.



● **CHÂTEAU TRAPAUD 2016**

**Saint-Emilion Grand Cru - Rouge**

Béatrice Larrivière - 33330 SAINT ETIENNE DE LISSE  
06 07 87 84 47 - [info@chateau-trapaud.com](mailto:info@chateau-trapaud.com)

Parfaitement enveloppé dans un drapé vanillé, finement empyreumatique, ce Saint-Emilion Grand Cru s'ouvre à l'agitation sur des notes de tabac, menthol et fruits noirs. Un tanin gourmand et généreux se développe ensuite en bouche. Un vin de belle prestance et majestueux. Un vin de caractère. Une valeur sûre.



# ARGENT



## ● CHÂTEAU BASTOR LAMONTAGNE 2018

### **Bordeaux – Blanc**

Les Grands Chais de France - 33720 LANDIRAS  
05 57 98 26 88 - mdesaintjan@lgcf.fr

C'est une vinification particulièrement soignée d'un raisin récolté à bon escient qui est à l'origine de cette cuvée d'excellence. Ce Bordeaux Blanc Sec de belle lignée offre une richesse aromatique qui n'a d'égale que la notion de plaisir procurée par la dégustation.



## ● CHÂTEAU DE LAGARDE 2018

### **CUVÉE PRESTIGE**

### **Côtes de Bordeaux Saint Macaire – Blanc**

SAS Raymond VFI – 33540 SAINT LAURENT DU BOIS  
05 64 31 12 15 - marketing@maison-raymond.vin

C'est avec des notes d'amande douce, de noix et noisette grillées que cette cuvée se présente à la dégustation. Une attaque vanillée, un retour à peine épicé proposent une bouche beurrée et cacotée, relevée par une finale légèrement acidulée.



## ● CHÂTEAU MOULIN DE FERRAND 2018

### **Entre-Deux-Mers – Blanc**

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

La consistance aromatique est révélée par une douceur amylique et florale. Elle offre une sensation agréablement fondue au milieu de laquelle l'aspect fruité tendre et gourmand conserve sa fougue et ses promesses.



## ● CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR / CHÂTEAU MOULIN DE FERRAND 2018

### **Bordeaux – Rosé**

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

C'est avec de sympathiques notes de fraises confiturées et un panel de fruits confits brassés au sein d'une fraîcheur acidulée que l'on prend plaisir à découvrir cette jolie cuvée. Elle attire le palais par sa volupté, sa douceur et son élégance.



## ● RESPECTU TERRAE 2018

### **IGP Charentais – Rosé**

Vincent Painturaud (Océalia) - 16100 COGNAC  
05 16 45 61 00 - egrazeau@ocealia-groupe.fr

La dominance de petits fruits frais printaniers, fraise et framboise se lie à des notes amandées subtiles. Elle s'ouvre sur une sensation de cassis, épaulée par une tension acidulée, à la fois confite et délicate. La signature d'une superbe prestation.



## ● CHÂTEAU HAUT COLOMBIER 2018

### **Blaye Côtes de Bordeaux – Rouge**

Olivier Chety - 33390 CARS  
05 57 42 10 28 - contact@chateauhautcolombier.com

Un joli vin, naturellement fruité, sous la générosité et la fraîcheur du dernier millésime. Bien accompagné par un tannin racé qui lui confère sa superbe et surtout son caractère. Il séduit les papilles en révélant sa charmante personnalité.



## ● CHÂTEAU D'ESTHER 2018

### **CUVÉE LES COPAINS D'ABORD**

### **Bordeaux – Rouge**

Thomas Fabian – 33450 SAINT LOUBES  
06 08 93 29 05 - contact@chateaudesther.com

On perçoit à la dégustation, un joli nez fruité, de cerise noire, d'amande douce et de cuir frais. Il vient se mélanger, en bouche, à un tannin croquant et réglissé pour proposer un vin respectueux du terroir et parfaitement équilibré.





## ● CHÂTEAU HAUT MOULIN / CHÂTEAU MOULIN SAINT LOUIS 2018

**Bordeaux – Rouge**

Christophe Chapron - 33820 BRAUD SAINT LOUIS  
05 57 32 98 59 - cchapron@neuf.fr

La trame tannique encore bien présente reflète la jeunesse du millésime, tout en soulignant son caractère cossu et son tempérament. Elle laisse entrevoir, au fur et à mesure de la dégustation, de belles sensations giboyeuses qui renforcent son épaisseur et où se mêlent des notes idéalement épicées.



## ● CHÂTEAU HAUT MALLET 2016

**Bordeaux Supérieur – Rouge**

Patrick Boudon - 33760 SOULIGNAC  
05 56 23 65 60 - contact@vignoble-boudon.fr

Si le bois est d'abord au service du vin pour flatter le nez et sublimer les arômes, il vient également intensifier sa trame tannique tout en l'accompagnant. Ici l'exercice est maîtrisé. Le bois met en lumière avec délicatesse le pouvoir de séduction de cette cuvée pour offrir un moment de raffinement et de plaisir.



## ● CHÂTEAU HAUT-MONGEAT 2017 CUVÉE L'ÂME SŒUR

**Bordeaux Supérieur – Sans Sulfites Ajoutés – Rouge**

Isabelle Bouchon - 33420 GENISSAC  
05 57 24 47 55 - info@mongeat.fr

Être capable d'aller chercher l'expression d'un fruité variétal alors que la nature voulait nous en priver par ses caprices printaniers ; enrober le tout dans un gant de velours pour en révéler l'authenticité, le tout sans sulfites ajoutés ; ce n'est pas de l'improvisation, c'est de l'art !



## ● CHÂTEAU DE RABOUCHE 2018

**Bordeaux Supérieur – Rouge**

Olivier Du Boisduclier - 33220 PINEUILH  
06 31 09 76 81 - chateau-derabouchet@orange.fr

Ce Bordeaux Supérieur au caractère épicé offre une sensation poivrée et confiturée de fruits noirs, soutenue par une opulence tannique naturelle. N'hésitez pas à le décanter pour que l'oxygénation vienne révéler au mieux son potentiel et révèle le charme de sa structure.



## ● CHÂTEAU BRETHOUS 2016

**Cadillac Côtes de Bordeaux – Rouge**

Cécile et Thierry Mallié Verdier - 33360 CAMBLANES  
06 85 73 09 23 - chateaubrethous@gmail.com

Les notes de fruits rouges que l'on pressent au nez se retrouvent agréablement en bouche pour venir accompagner un tanin fondu et élégant. Une cuvée à la fois régalande et remplie de subtilité.



## ● CHÂTEAU FONTBAUDE 2017 CUVÉE SÉLECTION DE VIEILLES VIGNES

**Castillon Côtes de Bordeaux – Rouge**

Yannick Sabaté - 33360 SAINT MAGNE DE CASTILLON  
06 86 00 68 79 - chateau.fontbaude@wanadoo.fr

Un Castillon Côtes de Bordeaux tout en excellence. Bien sûr le fruit, avec un tanin fondu et soyeux et une délicatesse remarquable en bouche. Une finale velours qui met en avant une tendance d'amande douce et de pruneau. Tout y est ... un vrai régal !



## ● L'ÂME DE FONTBAUDE 2017

**Castillon Côtes de Bordeaux – Rouge**

Yannick Sabaté - 33360 SAINT MAGNE DE CASTILLON  
06 86 00 68 79 - chateau.fontbaude@wanadoo.fr

Cette cuvée a été finement et judicieusement boisée pour faire ressortir des notes vanillées et caramélisées. Un élevage qui a su préserver le caractère du terroir, l'authenticité du variétal et l'harmonie du vin. Un exercice loin d'être simple mais qui est ici réussi à la perfection.



## ● PIERRE-HENRI COSYNS 2018

**CUVÉE LE FRUITÉ**

**Côtes de Bourg – Sans Sulfites Ajoutés – Rouge**

Pierre-Henri Cosyns - 33710 LANSAC  
06 15 16 82 21- grand-launay@wanadoo.fr

Elle porte bien son nom cette jolie cuvée ! Préservant le variétal tout en laissant la nature trouver sa place et présenter ce qu'elle sait faire de mieux. Jonglant entre tannicité et équilibre sous la surveillance d'un grand professionnel. Il ne reste plus qu'à se laisser glisser dans l'émerveillement.



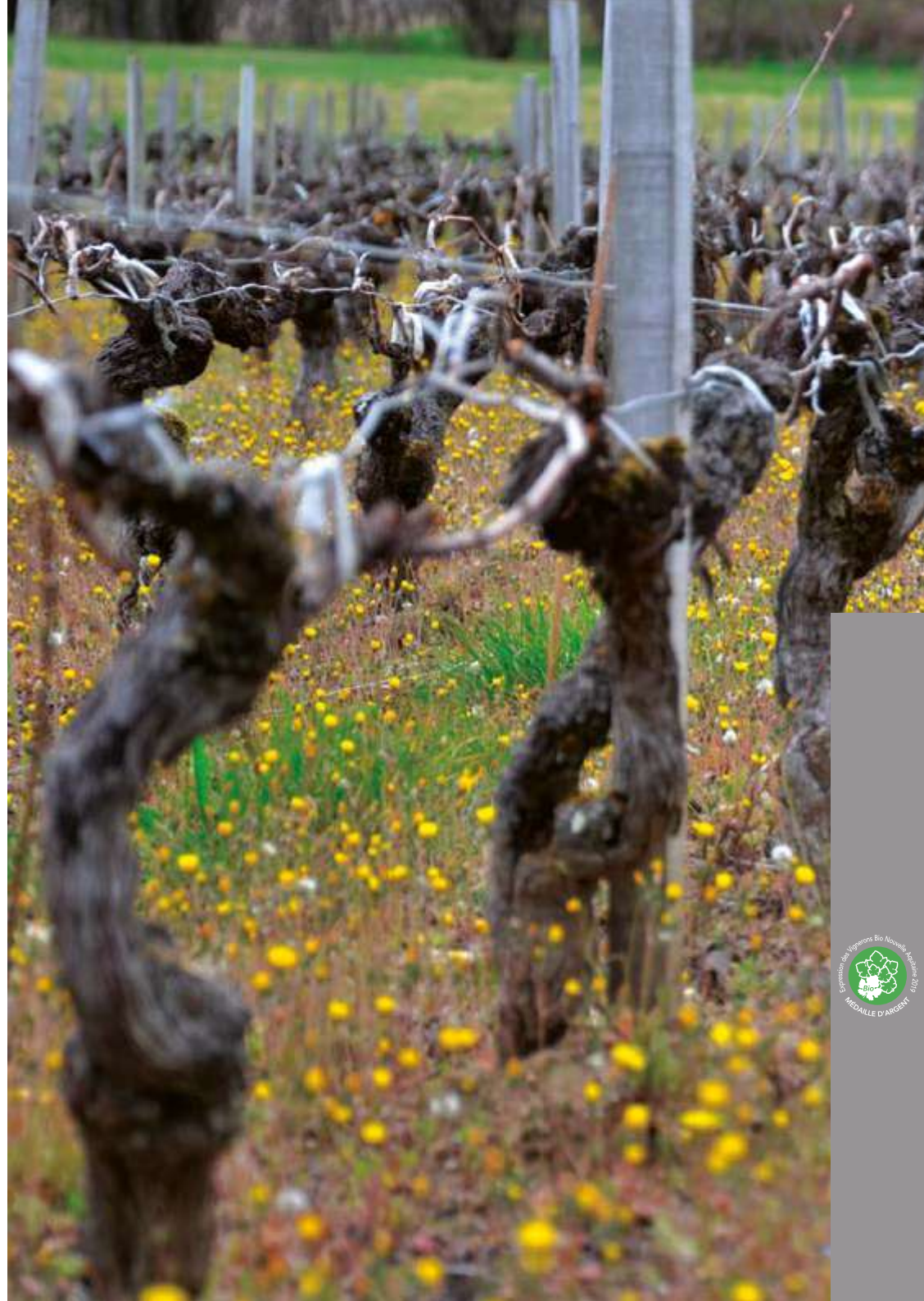
● CHÂTEAU LA BRANDE /  
CHÂTEAU MOULIN DE REYNAUD 2016  
CUVÉE MERLOT

**Fronsac – Rouge**

Benoît Soulies - 33141 SAILLANS

06 68 21 69 21 - [contact@chateau-labrande.fr](mailto:contact@chateau-labrande.fr)

D'abord judicieusement encadré par le tanin variétal, puis agrémenté par l'écrin vanillé de l'élevage, ce vin propose en bouche charme et rondeur. Il se présente de la plus belle des manières, avec en finale, une complexité aromatique synonyme de la maturité optimale du Merlot.





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.