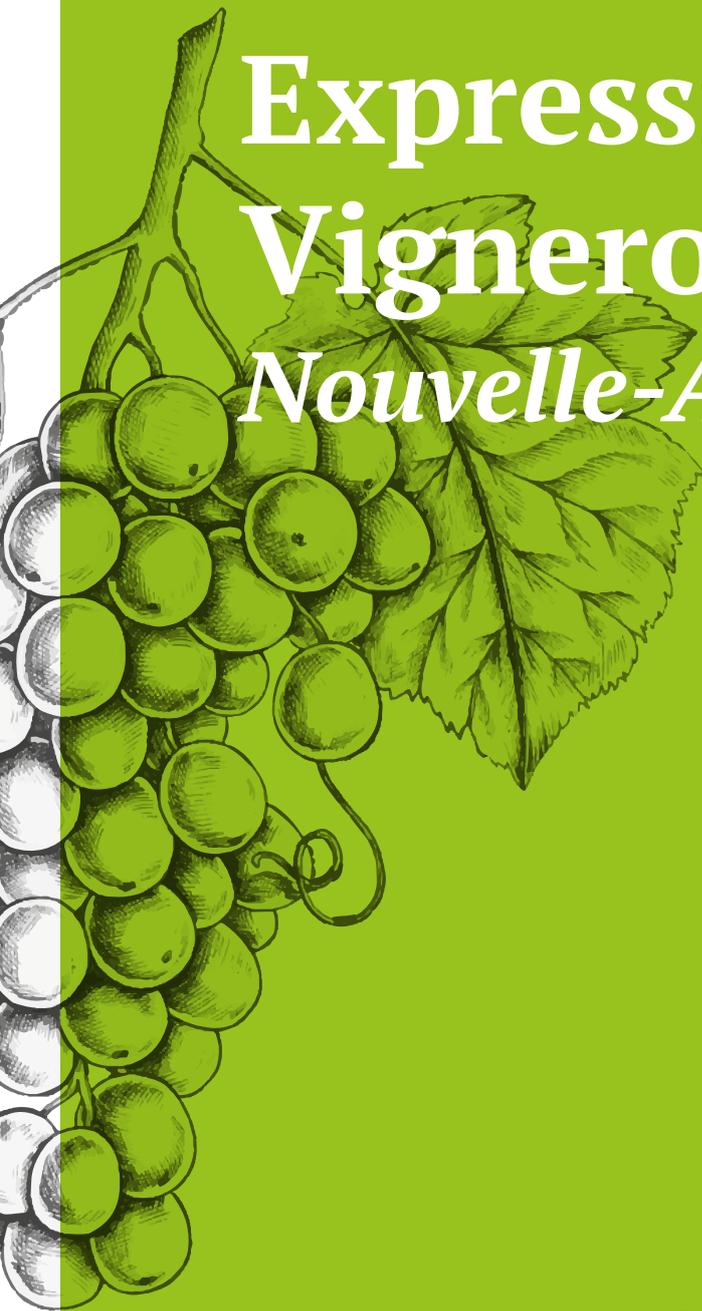


PALMARES 2023

# Concours Expression des Vignerons Bio *Nouvelle-Aquitaine 2023*



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 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, claret ou crémant, 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 !***

**Pascal BOISSONNEAU – Président du Concours  
Rémi BERGON – Vice-président du Concours**

# À propos du Concours

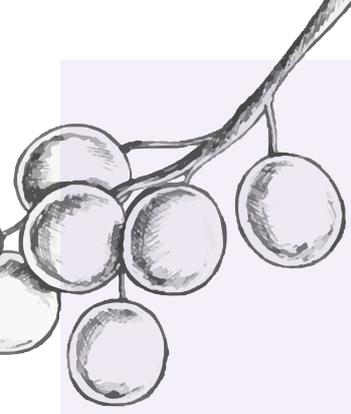
Depuis plus de 20 ans, le Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine s'attache à mettre en lumière le savoir-faire unique et l'éthique de vignerons qui s'emploient quotidiennement à offrir des vins Bio de haute qualité gustative.

Ce Concours, déposé à la DREETS Nouvelle-Aquitaine depuis 1997, est reconnu par les Ministères de l'Agriculture et de l'Economie. 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 en mis en compétition dans une catégorie analogue à la leur.

Cette année, une trentaine de dégustateurs ont accepté de jouer le jeu de cette dégustation.





# 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

● Rouge ● Blanc ● Rosé ● Doux ● Clairet ● Effervescent

## Médailles d'or

Corine MAURO

**EARL MAURO GUICHENEY**

*A L'ABRI DU MONDE*

● – Côtes de Duras – 2021

Stefaan & Charlotte MASSART

**CHÂTEAU VILATTE**

*CLASSIQUE*

● – Bordeaux – 2022

Florent ROGERIE

**TERRES D'ARÔMES**

● – Bordeaux – 2022

David SARRY

**CHÂTEAU LA PEYRUCHE**

● – Bordeaux – 2022

Régis Chaigne

**DOMAINE DE RICAUD**

● – Entre-Deux-Mers – 2022

Pietro PASTORE

**CHÂTEAU SAINT ROBERT**

*PONCET DEVILLE*

● – Graves – 2022

Jean-Louis LACOSTE

**DOMAINE NIGRI**

*PIERRE DE LUNE*

● – Jurançon sec – 2021

Olivier CHETY

**CHÂTEAU HAUT COLOMBIER**

● – Côtes de Bordeaux Blaye – 2022

Franck TERRAL

**CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN**

*PÉTILLANTE EMMA*

● – Crémant de Bordeaux – 2020

Hervé & Patrick LAMOTHE

**CHÂTEAU FARLURET**

● – Sauternes – 2021

Aurélie DUFRANC

**CHÂTEAU SUAU**

● – Bordeaux – 2022

Aurélie Dufranc

**CHÂTEAU MAUBERT**

● – Bordeaux – 2022

Gilles NARDOU

**CHÂTEAU CLOS SÉRIC**

● – Bordeaux – 2022

Pierre VEYRON

**CHÂTEAU CAJUS**

*RAPHAËLLE*

● – Bordeaux – 2022

Mickael TRECOS

**CHÂTEAU DE LAGARDE**

*L'AUTHENTIQUE*

● – Bordeaux – 2022

Karl & Yann TODESCHINI

**LE MARMOT – LA BRANDE**

● – Côtes de Bordeaux Castillon – 2022

Bordeaux Vineam

**CHÂTEAU GRAND FERRAND**

*BIO FULL PETIT VERDOT – MALBEC*

● – Bordeaux Supérieur – 2022

Philippe LEYMAT

**1001-PIERRES**

*FERRAND*

● – Corrèze – 2022

Mickael TRECOS

**CHÂTEAU DE LAGARDE**

*L'AUTHENTIQUE*

● – Bordeaux – 2022

Patrick BOUDON

**CHÂTEAU HAUT MALLET**

● – Bordeaux Supérieur – 2020

Vincent VESSELLE

**CHÂTEAU LA RAYRE**

*LES METAIRIES*

● – Bergerac – 2022

Régis Chaigne

**CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE**

● – Bordeaux Supérieur – 2022



● Rouge ● Blanc ● Rosé ● Doux ● Clairet ● Effervescent

Laurent ABBA

**CHÂTEAU LE BOSQUET DES FLEURS**

*AU FIL DU TEMPS*

● – Bordeaux Supérieur – 2022

Jean-Philippe JANOUEIX

**CHÂTEAU DE MONBADON**

*INDIE DE MONBADON*

● – Côtes de Bordeaux Castillon – 2022

Pierre Henri COSYNS

**PIERRE HENRI COSYNS**

● – Côtes de Bourg – 2022

Pierre Henri COSYNS

**LA PART DES ASTRES**

● – Côtes de Bourg – 2022

Pierre Henri COSYNS

**CHÂTEAU LION NOIR**

● – Côtes de Bourg – 2022

Nicolas PAOUR

**GALLEN DE CHÂTEAU MEYRE**

● – Margaux – 2020

Christine NADALIE

**CLOS LA BOHÈME**

● – Haut Médoc – 2020

## Médailles d'argent

Patrick BOUDON

**DOMAINE DU BOURDIEU**

● – Entre-Deux-Mers Haut Benauges – 2022

Bordeaux Vineam

**CHÂTEAU LA SALAGRE**

*PANACHE*

● – Bergerac – 2022

Corine MAURO

**EARL MAURO GUICHENEY**

*DANS L'INSTANT*

● – Bordeaux – 2021

Régis CHAIGNE

**CHÂTEAU LA CLOTTE DE JOUANIN**

● – Bordeaux – 2022

Perrine NEGRE

**MAISON VALENTIN PIQUEREAUX**

*MERLOT*

● – Bordeaux – 2022

Béatrice LARRIBIERE

**CHÂTEAU TRAPAUD**

● – Saint-Emilion Grand Cru – 2020

Pascal BOISSONNEAU

**CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR**

● – Bordeaux Supérieur – 2020

Pascal BOISSONNEAU

**CHÂTEAU MOULIN DE FERRAND**

● – Bordeaux Supérieur – 2020

Olivier DU BOISDULIER

**CHÂTEAU DE RABOUCHET**

● – Bordeaux Supérieur – 2022

Bordeaux Vineam

**CHÂTEAU BOURDICOTTE**

*MEMBER'S MARK*

● – Bordeaux Supérieur – 2022

Jacques-Henri BRAVARD

**CHÂTEAU HAUT-MENEAU**

● – Côtes de Bordeaux Blaye – 2020

Alain TOURENNE

**CHÂTEAU BEYNAT**

*LÉONARD*

● – Côtes de Bordeaux Castillon – 2022

## Médaille de bronze

Bordeaux Vineam

**CHÂTEAU GRAND FERRAND**

*LES 12 DE GRAND FERRAND*

● – IGP Atlantique – 2022

Bordeaux Vineam

**CHÂTEAU GRAND FERRAND**

*BIO FULL MALBEC*

● – Bordeaux Supérieur – 2020

Patricia GEAI-BEUNARD

**CHÂTEAU POUYAU DE BOISSET**

● – Côtes de Bordeaux Blaye – 2022

# Médaille d'Or



## ● EARL MAURO GUICHENEY 2021

### *A L'ABRI DU MONDE*

*Côtes de Duras – Blanc*

*Corinne MAURO*

*47120 Villeneuve de Duras – earlmauroguicheney@gmail.com*

Une pointe de minéralité vient flatter le nez, une sensation de brioche vanillée confère un caractère régalant à la dégustation qui s'agrémente en retour par une acidité citronnée relevant la finale tout en fraîcheur.



## ● CHÂTEAU VILATTE 2022

### *CLASSIQUE*

*Bordeaux – Blanc*

*Stefaan & Charlotte MASSART*

*33660 Puynormand – charlotte.vilatte@outlook.com*

La perception d'une tendance sirupeuse, avec de belles notes ambrées, vanillées, exotiques, faisant naître des effluves caramélisées, tendres, suaves accompagne la finale délicatement et durablement.



## ● TERRES D'ARÔMES 2022

*Bordeaux – Blanc*

*Florent ROGERIE*

*33570 Petit Palais – scea.rogerie@orange.fr*

Ouverture sur de superbes sensations variétales, de buis, de genêt en fleur, de menthe poivrée, avec une remontée finement minéralisée, de silex et un retour acidulé, citronné pour agrémenter la finale.



## ● CHÂTEAU LA PEYRUCHE 2022

*Bordeaux – Blanc*

*David SARRY*

*33550 Langoiran – contact@chateau-lapeyruche.com*

Un bel aspect ambré, confit vient solliciter les papilles en laissant s'épanouir de larges notes fumées, vanillées, gracieuses, finement cacaotées s'ouvrant en finale sur un caractère agréablement épicé et tonique.



## ● **DOMAINE DE RICAUD 2022**

*Entre-Deux-Mers – Blanc*

*Régis CHAIGNE*

*33540 Saint Laurent du Bois – regis@chaigne.fr*

Vin charmeur, tout en friandise, avec des nuances amyliques subtilement acidulées, printanières, tant florales que fruitées, des notes de cerise, d'amande douce ainsi qu'une perception agrumes frais pour souligner la fin de bouche.



## ● **CHÂTEAU SAINT ROBERT 2022**

*PONCET DEVILLE*

*Graves – Blanc*

*Pietro PASTORE*

*67290 Petersbach – vincent.cachau@lgcf.fr*

Une large tendance fumée, proposant des notes braisées, grillées prédomine à l'attaque, pour venir révéler au fur et à mesure de la dégustation, des arômes grumeleux, de citron confit et de fleur de sureau.



## ● **DOMAINE NIGRI 2021**

*PIERRES DE LUNE*

*Jurançon sec – Blanc*

*Jean-Louis LACOSTE*

*64360 Monein – domaine.nigri@wanadoo.fr*

Bouche harmonieuse, laissant paraître un panel généreux de fruits jaunes, de senteurs florales printanières, d'épices variées qui accompagnent la dégustation avec finesse et persistance, tout pour séduire le palais.



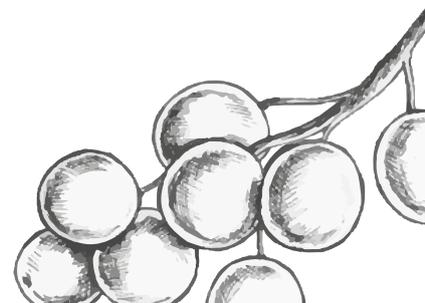
## ● **CHÂTEAU HAUT COLOMBIER 2022**

*Côtes de Bordeaux Blaye – Blanc*

*Olivier CHETY*

*33390 Cars – chateau.hautcolombier@orange.fr*

Joli mélange d'arômes de fruits jaunes, de pêche blanche, de noyau de mangue, s'ouvrant généreusement sur des nuances poivrées, mentholées, pour conférer au vin sa tonicité, sa fraîcheur, tout en soulignant sa complexité.



# Médaille d'Or



## ● CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN 2020

### PÉTILLANTE EMMA

*Crémant Bordeaux – Rosé*

*Franck TERRAL*

*33350 Pujols – moulindepeyronin@yahoo.fr*

Un fruité généreux se révèle dans le verre au travers d'une bulle fine, délicate et persistante en faisant ressortir des notes de petits fruits rouges, de menthe fraîche, avec un retour jovial, frais et friand, sur un aspect perlant, minéral et confit.



## ● CHÂTEAU FARLURET 2021

*Sauternes – Doux*

*Hervé & Patrick LAMOTHE*

*33210 Preignac – info@chateauhautbergeron.com*

Un superbe vin, proposant richesse et concentration, avec des nuances de fruits secs et confits, d'abricot, de cacao, de noix venant s'éclater en bouche sur un caractère gourmand, sirupeux et mielleux.



## ● CHÂTEAU SUAU 2022

*Bordeaux – Rosé*

*Aurélie DUFRANC*

*33550 Carpian – aurelie.dufranc@chateausuau.com*

Ample expression de fruits printaniers, de cerise blanche, de noyau frais, d'amande douce de confiture de fraise avec un petit retour finement acidulé, fraîchement mentholé pour venir agrémente la finale et proposer un réel moment de plaisir.



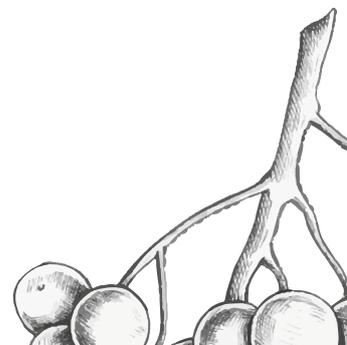
## ● CHÂTEAU MAUBERT 2022

*Bordeaux – Rosé*

*Aurélie DUFRANC*

*33550 Carpian – aurelie.dufranc@chateausuau.com*

Un caractère sirupeux vient envelopper le fruité acidulé, en orientant la dégustation vers un sympathique aspect variétal, tout aussi friand que gourmand, laissant une fin de bouche enjolivée par le charme d'un fruité printanier.





## ● CHÂTEAU CLOS SÉRIC 2022

**Bordeaux – Rosé**

Gilles NARDOU

33350 Ruch – [info@chateauclosseric.com](mailto:info@chateauclosseric.com)

Autour d'une structure globalement acidulée, la friandise de cette cuvée s'exprime pleinement par des notes de cerise, de framboise, nuancée par quelques notes finement épicées qui apportent une tension minérale, d'opulence dans la plus pure tradition bordelaise.



## ● CHÂTEAU CAJUS 2022

« RAPHAËLLE »

**Bordeaux – Clairet**

Pierre VEYRON

33750 Saint Germain du Puch – [contact.cajus@gmail.com](mailto:contact.cajus@gmail.com)

Alliant à la perfection les notes de fruits noirs, de confiture de groseille avec des sensations poivrées, chaleureuses, le vin s'exprime avec charme, gourmandise, entre sa tension tanique et sa complexité aromatique.



## ● CHÂTEAU DE LAGARDE 2022

« L'AUTHENTIQUE »

**Bordeaux – Rouge**

Lionel RAYMOND

33540 Saint Laurent du Bois – [m.trescos@maison-raymond.vin](mailto:m.trescos@maison-raymond.vin)

Les tanins sont présents, racés, idéalement enrobés dans une trame de haut potentiel, faisant ressortir des nuances de fruits noirs, de cassis, de groseille, laissant en retour une agréable sensation de raisin croquant et de cacao.



## ● LE MARMOT 2022

LA BRANDE

**Côtes de Bordeaux Castillon – Rouge**

Karl & Yann TODSCHINI

33330 Saint Etienne de Lisse – [contact@chataumangot.fr](mailto:contact@chataumangot.fr)

Certaines notes épicées et poivrées soulignent la jeunesse de cette sympathique cuvée, en faisant place à un tanin enjôleur, avec un retour fruité gourmand venant accentuer la longueur de bouche, pour découvrir un vin attrayant et soyeux.



# Médaille d'Or



## ● CHÂTEAU GRAND FERRAND 2022

*BIO FULL PETIT VERDOT – MALBEC*

*Bordeaux Supérieur – Rouge*

*Bordeaux VINEAM*

*33350 Saint Magne de Castillon – administratif@bordeaux-vineam.fr*

Des notes opulentes, fraîches et sucrantes rappelant la confiture de mures émerveillent le nez, se dégagent en bouche pour accompagner subtilement le tanin vers une finale tout autant capiteuse que chaleureuse et prometteuse.



## ● 1001 PIERRES 2022

*FERRAND*

*Corrèze – Rouge*

*Philippe LEYMAT*

*19500 Branceilles – contact@1001-pierres.com*

Très jolie formule avec une matière généreuse et concentrée, des notes de cuir frais, de fruits noirs, de noyau de pruneau s'ouvrant en bouche sur une tendance agréablement minéralisée pour donner au vin sa longueur et intensifier sa friandise.



## ● CHÂTEAU DE LAGARDE 2022

*« L'AUTHENTIQUE »*

*Bordeaux – Rouge*

*Lionel RAYMOND*

*33540 Saint Laurent du Bois – m.trescos@maison-raymond.vin*

Les tanins sont présents, racés, idéalement enrobés dans une trame de haut potentiel, faisant ressortir des nuances de fruits noirs, de cassis, de groseille, laissant en retour une agréable sensation de raisin croquant et de cacao.



## ● CHÂTEAU HAUT MALLET 2020

*Bordeaux Supérieur – Rouge*

*Patrick BOUDON*

*33760 Soulignac – contact@vignoble-boudon.fr*

Au travers d'une attaque parfaitement équilibrée, on perçoit des arômes flatteurs de fruits noirs, de violette, de vanille et de cuir frais pour argumenter très généreusement la bouche et aboutir à la quintessence de la dégustation.



## ● CHÂTEAU LA RAYRE 2022

### LES METAIRIES

**Bergerac – Rouge**

Vincent VESSELLES

24560 Colombier – [vincent.vesselles@irabge.fr](mailto:vincent.vesselles@irabge.fr)

Un vin capable de mettre en évidence ses atouts majeurs, sa profondeur, la fraîcheur de ses arômes fruités, mûres, confiturés, ainsi que le charme, la finesse, la subtilité de son tanin proposant un amalgame gourmand et raffiné.



## ● CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE 2022

**Bordeaux Supérieur – Rouge**

Régis CHAIGNE

33540 Saint Laurent du Bois – [regis@chaigne.fr](mailto:regis@chaigne.fr)

A la fois concentré et généreux, sachant associer à la perfection les notes de cuir frais, de noyau de pruneau, de bourgeon de cassis et de menthe poivrée, ce vin s'exprime magnanimement en bouche avec un tanin charnel et puissant.



## ● CHÂTEAU LE BOSQUET DES FLEURS 2022

### AU FIL DU TEMPS

**Bordeaux Supérieur – Rouge**

Laurent ABBA

33190 La Réole – [b.abba@maison-raymond.vin](mailto:b.abba@maison-raymond.vin)

La dégustation s'ouvre très rapidement sur de larges notes de cassis, de groseille et d'amande douce que l'on retrouve généreusement en bouche, avec des nuances de confiture de cerise noire, enrobant le tanin et conférant au vin son charme et son amplitude.



## ● CHÂTEAU DE MONBADON 2022

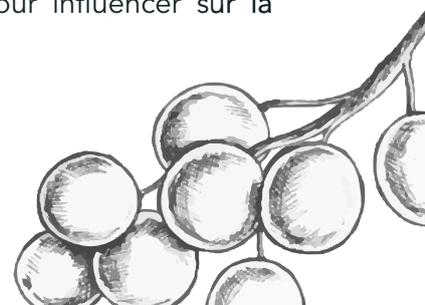
### INDIE DE MONBADON

**Côtes de Bordeaux Castillon – Rouge**

Jean-Philippe JANOUEIX

33330 Saint-Emilion – [romain@jpjdomaines.com](mailto:romain@jpjdomaines.com)

Le charme de cette cuvée s'organise autour de la rondeur du raisin ramassé à maturité, avec en bouche, une remontée tanique pour mettre en évidence des notes d'amande, de figue de mûre, associées à une fine perception acidulée pour influencer sur la persistance des arômes variétaux.



# Médaille d'Or



## ● PIERRE HENRI COSYNS 2022

*Côtes de Bourg – Rouge*

*Pierre Henri COSYNS*

*33710 Teuillac – phcosyns@gmail.com*

Belle composition variétale, avec des senteurs de violette, de cassis et toute une multitude de fruits rouges que l'on retrouve avec raffinement en bouche dans un milieu rond, ample, épaulé par un tanin soyeux et équilibré.



## ● PIERRE HENRI COSYNS 2022

*LA PART DES ASTRES*

*Côtes de Bourg – Rouge*

*Pierre Henri COSYNS*

*33710 Teuillac – phcosyns@gmail.com*

Voici une cuvée en devenir, une cuvée de haut potentiel, tant par la complexité de son panel aromatique gourmand et croquant, que la progression en bouche de sa trame tanique, l'amalgame et la générosité du ressenti d'un joli vin de garde.



## ● PIERRE HENRI COSYNS 2022

*CHÂTEAU LION NOIR*

*Côtes de Bourg – Rouge*

*Pierre Henri COSYNS*

*33710 Teuillac – phcosyns@gmail.com*

Avec un tanin disponible pour une garde prometteuse, voici une cuvée sur le potentiel, qui s'ouvre magnifiquement sur un aromatique de fruits mûrs, de raisin croquant et de cacao, une belle cuvée racée qui va s'amplifier dans le temps.



## ● GALLEN DE CHÂTEAU MEYRE 2020

*Margaux – Rouge*

*Nicolas PAOUR*

*33480 Avesan – contact@chateaumeyre.fr*

L'aération fait ressortir un joli caractère camphré, sublimé par un tanin toasté, un vanillé fondant, qui vient flatter les papilles et procurer une réelle sensation de rondeur, de charme, de plaisir, un véritable appel à la dégustation.

● Rouge ● Blanc ● Rosé ● Doux ● Clairet ● Effervescent  
Commentaires de dégustation par D. Omnès (oenologue conseil)





## ● CLOS LA BOHÈME 2020

*Haut Médoc – Rouge*

*Christine NADALIE*

*33460 Macau – [chateau-beau-rivage@nadalie.fr](mailto:chateau-beau-rivage@nadalie.fr)*

Un aspect amplement vanillé, avec des nuances de caramel salé offre à la dégustation un caractère charmeur, avec un tanin soyeux, équilibré qui restitue une certaine gourmandise, amplifie la finale en relevant la signature boisée de cette superbe cuvée.



# Médaille d'Argent



## ● DOMAINE DU BOURDIEU 2022

*Entre-Deux-Mers Haut Benauges – Blanc*

Patrick BOUDON

33760 Soullignac – [contact@vignoble-boudon.fr](mailto:contact@vignoble-boudon.fr)

Amalgame réussi entre le panel des nuances variétales et florales, la complexité et la douceur de l'élevage sur lies pour offrir des perceptions de brioche, d'amande fraîche, une très agréable sensation finale crémeuse et savoureuse.



## ● CHÂTEAU LA SALAGRE 2022

*PANACHE*

*Bergerac – Rouge*

Bordeaux VINEAM

33350 Saint Magne de Castillon – [administratif@bordeaux-vineam.fr](mailto:administratif@bordeaux-vineam.fr)

Superbes notes de fruits noirs, associées à des nuances confites, balsamiques, s'ouvrant généreusement en bouche et venant flirter avec un retour judicieusement épicé pour booster la sensation finale de fraîcheur et de volume.



## ● EARL MAURO GUICHENEY 2021

*DANS L'INSTANT*

*Bordeaux – Rouge*

Corine MAURO

47120 Villeneuve de Duras – [earlmauroguicheney@gmail.com](mailto:earlmauroguicheney@gmail.com)

Dans un mélange d'effluves floraux, de violette, d'œillet, faisant naître, à l'aération, des senteurs de fruits noirs, de pruneau, que l'on retrouve en bouche au milieu d'un tanin parfaitement équilibré, voici une cuvée charnelle et régalande.



## ● CHÂTEAU LA CLOTTE DE JOUANIN 2022

*Bordeaux – Rouge*

Régis CHAIGNE

33540 Saint Laurent du Bois – [regis@chaigne.fr](mailto:regis@chaigne.fr)

Dès la mise en bouche, le charme opère par l'intensité et la fraîcheur aromatique du millésime, l'accompagnement d'un tanin racé et enrobé, le dégagement d'une sensation épicée et chaleureuse pour rebondir sur une finale concentrée et charnue.



## ● CHÂTEAU TRAPAUD 2020

*Saint-Emilion Grand Cru – Rouge*

*Béatrice LARRIBIERE*

*33330 Saint Etienne de Lisse – info@chateau-trapaud.com*

Avec des premières sensations fumées, braisées, puis un retour sur une évolution veloutée, fruitée, noyautée, ce Grand Cru se caractérise par le charme de sa trame tannique finement équilibrée, son onctuosité, sa délicatesse, sa souplesse.



## ● MAISON VALENTIN PIQUEREAUX 2022

*MERLOT*

*Bordeaux – Rouge*

*Perrine NEGRE*

*33580 Dieulivol – maison.valentinpiquereaux@gmail.com*

L'attaque est rapidement orientée vers des nuances de confitures, grassement suaves, faisant ressurgir une savoureuse sensation de réglisse, de noyau, de vanille fraîche, nous amenant sur un retour finement acidulé offrant charme et longueur à cette cuvée.



## ● CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR 2020

*Bordeaux Supérieur – Rouge*

*Pascal BOISSONNEAU*

*33190 Saint Michel de Lapujade – vignobles@boissonneau.fr*

Un caractère particulièrement épicé se dégage du verre avec des nuances truffées, chaudement cacaotées en bouche, épaulé par un retour minéralisé, de silex chaud pour densifier la finale et apporter une certaine longueur.



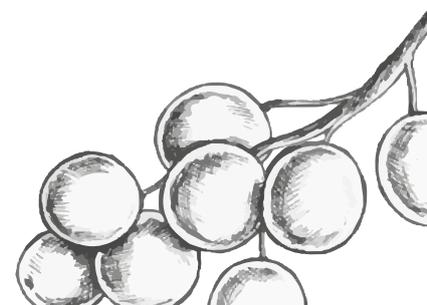
## ● CHÂTEAU MOULIN DE FERRAND 2020

*Bordeaux Supérieur – Rouge*

*Pascal BOISSONNEAU*

*33190 Saint Michel de Lapujade – vignobles@boissonneau.fr*

Imposante sensation cacaotée, associée aux effluves de goudron chaud, de pain d'épices, de noyau de pruneau, de noix sèche, pour donner à cette cuvée son caractère tout aussi révélateur qu'authentique, celui d'une cuvée maitresse.



# Médaille d'Argent



## ● CHÂTEAU DE RABOUCHET 2022

*Bordeaux Supérieur – Rouge*

Olivier DU BOISDULIER

33220 Pineuilh – [chateau-derabouchet@orange.fr](mailto:chateau-derabouchet@orange.fr)

Une très agréable sensation de fruits rouges compotés, de mûre, de groseille, associée à un caractère qui paraît finement vanillé, faisant ressortir un tanin velouté et offrant un retour soyeux, persistant, régulier et régalant.



## ● CHÂTEAU BOURDICOTTE 2022

*MEMBER'S MARK*

*Bordeaux Supérieur – Rouge*

Bordeaux VINEAM

33350 Saint Magne de Castillon – [administratif@bordeaux-vineam.fr](mailto:administratif@bordeaux-vineam.fr)

Un aspect de fruits cuits, de confiture de prune, révélateur d'équilibre et de maturité vient se mêler, en bouche, à une trame tanique capiteuse qui sublime les arômes en accompagnant la dégustation sur des notes pulpeuses et consistantes.



## ● CHÂTEAU HAUT-MENEAU 2020

*Côtes de Bordeaux Blaye – Rouge*

Jacques-Henri BRAVARD

33390 Saint Paul – [secretariat.haut.meneau@orange.fr](mailto:secretariat.haut.meneau@orange.fr)

La rétro-olfaction révèle d'agréables notes empyreumatiques, de clou de girofle, de vanille bourbon, pour venir évoluer, au fur et à mesure de la dégustation, sur un caractère fruité, épais, consistant, marié à une finale délicatement acidulée pour conserver intensité et fraîcheur.

● Rouge ● Blanc ● Rosé ● Doux ● Clairet ● Effervescent  
Commentaires de dégustation par D. Omnès (oenologue conseil)





## ● CHÂTEAU BEYNAT 2022 LÉONARD

*Côtes de Bordeaux Castillon – Rouge*

Alain TOURENNE

33350 Saint Magne de Castillon – [atourenne@gmail.com](mailto:atourenne@gmail.com)

Toute la délicatesse et l'onctuosité du panel fruité variétal vient s'associer avec raffinement aux arômes anisés, cacaotés, réglissés de l'élevage, pour laisser en retour une bouche gouleyante, avec une relative sucrosité qui accompagne un tanin généreux.



# Médaille de Bronze



## ● CHÂTEAU GRAND FERRAND 2022

### LES 12 DE GRAND FERRAND

*IGP Atlantique – Rouge*

*Bordeaux VINEAM*

*33350 Saint Magne de Castillon – [administratif@bordeaux-vineam.fr](mailto:administratif@bordeaux-vineam.fr)*

C'est avec une finesse remarquable, soulignée par des notes printanières, de petits fruits rouges, de cerise, associées à différentes senteurs florales et mentholées, que cette cuvée se dévoile avec un tanin fin, équilibré. Un vin de plaisir et de gourmandise.



## ● CHÂTEAU GRAND FERRAND 2020

### BIO FULL MALBEC

*Bordeaux Supérieur – Rouge*

*Bordeaux VINEAM*

*33350 Saint Magne de Castillon – [administratif@bordeaux-vineam.fr](mailto:administratif@bordeaux-vineam.fr)*

Le caractère variétal se mêle délicatement aux différentes notes poivrées, épicées, avec des nuances de poivron grillé, l'ensemble joliment drapé dans un écran tannique à la fois souple et réglissé pour souligner la fraîcheur et la finesse de cette sympathique cuvée.



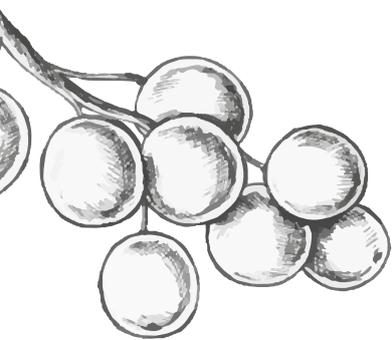
## ● CHÂTEAU POUYAU 2022

*Côtes de Bordeaux Blaye – Rouge*

*Patricia GEAI-BEUNARD*

*33390 Berson – [info@pouyaudeboisset.fr](mailto:info@pouyaudeboisset.fr)*

La densité des nuances fruitées de l'attaque, les notes de fruits noirs, d'épices mentholées se mêlent au caractère minéral, poivré, de silex chaud, pour faire ressurgir la jeunesse et la puissance du millésime avec une capacité tannique confortable pour une garde prolongée.



● Rouge ● Blanc ● Rosé ● Doux ● Clairet ● Effervescent  
Commentaires de dégustation par D. Omnès (oenologue conseil)



VIGNERONS BIO  
NOUVELLE AQUITAINE

## Vignerons bio Nouvelle-aquitaine

38 ROUTE DE GOUJON  
33570 MONTAGNE

contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr  
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr



Avec le soutien financier de :



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