

CONCOURS

**EXPRESSION  
DES VIGNERONS BIO  
NOUVELLE-AQUITAINE**

**PALMARES 2021**



**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.

*Cette année, 30 dégustateurs ont accepté de jouer le jeu de cette dégustation un peu particulière, organisée en pleine crise sanitaire. Grâce à un protocole sanitaire strict, élaboré en partenariat avec l'ISVV, les meilleures conditions de sécurité ont pu être proposées.*



# 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 ?



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

## INDEX

### MEDAILLES D'OR

Jean-Yves BECHET  
**CHÂTEAU FOUGAS**  
CUVÉE MALDOROR  
● – Côtes de Bourg – 2020 – **P14**

Frédéric BILLONNEAU  
**DOMAINE LA PRENELLERIE**  
CUVÉE CLÉMENTINE  
● – IGP Charentais – 2020 – **P10**

Frédéric BILLONNEAU  
**DOMAINE LA PRENELLERIE**  
CUVÉE MALBEC  
● – IGP Charentais - 2019 - P14

BORDEAUX VINEAM  
**CHÂTEAU GRAND FERRAND**  
CHÂTEAU DE MONSÉGUR  
● – Bordeaux – 2020 – **P8**

BORDEAUX VINEAM  
**CHÂTEAU BOURDICOTTE**  
CH. ROC MIGNON / CH. MOULIN DE  
PILLARDOT / BIO FULL / A BOUT DE SOUFRE  
CUVÉE MALBEC  
● – Bordeaux Supérieur – 2020 – **P13**

Patrick BOUDON  
**DOMAINE DU BOURDIEU**  
SAINTE-ANNE DU BOURDIEU  
● – Entre-Deux-Mers Haut-Benauges – 2020 – **P9**

Hélène CANTE-GUERIN  
**CHÂTEAU SAINT-HILAIRE**  
● – Graves – 2019 – **P15**

Fabien CASTAING  
**CHÂTEAU LES MAILLIERIES**  
AROMA GAIA / PRIM'ORIGINE  
● – Bergerac – 2020 – **P8**

Fabien CASTAING  
**CHÂTEAU LES MAILLIERIES**  
AROMA GAIA / PRIM'ORIGINE  
● – Bergerac – 2020 – **P11**

Pierre-Henri COSYNS  
**LION NOIR**  
● – Côtes de Bourg – 2019 – **P14**

Jean-Luc DUCASSE  
**DOMAINE DE SARROS**  
CUVÉE LA VALLÉE HEUREUSE  
● – Jurançon Sec – 2020 – **P9**

Bruno DURAND  
**CHÂTEAU LES GRANDS VALLONS**  
● – Blaye Côtes de Bordeaux – 2019 – **P11**

Jean-Paul FOURCAUD  
**CHÂTEAU LA GARENNE**  
● – Sauternes – 2019 – **P10**

Clémence HERMEL  
**CHÂTEAU DE L'HOSPITAL**  
● – Graves – 2020 – **P9**

Clémence HERMEL  
**CHÂTEAU DE L'HOSPITAL**  
CUVÉE SOLSTICE  
Sans Sulfites Ajoutés  
● – Graves – 2019 – P15

Christian GOURGOURIO  
**CHÂTEAU LA MÉTAIRIE DE MONCONSEIL**  
CUVÉE TRESSE  
● – Blaye Côtes de Bordeaux – 2018 – **P11**

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE  
**CHÂTEAU HAUT PICK**  
● – Sauternes – 2019 – **P10**

Emmanuelle MADO  
**CHÂTEAU MORILLON**  
CUVÉE CHÂTEAU  
● – Blaye Côtes de Bordeaux – 2019 – **P11**

Emmanuelle MADO  
**CHÂTEAU MORILLON**  
CUVÉE OISEAU  
● – Bordeaux – 2020 – **P12**

MAISON RAYMOND  
**CHÂTEAU JOUMES FILLON**  
● – Bordeaux – 2020 – **P12**

Loïc MENARD  
**CHÂTEAU MÉMOIRES**  
CUVÉE L'ENCHANTEUR  
● – Bordeaux – 2019 – **P12**

Gilles NARDOU  
**CHÂTEAU CLOS SÉRIC**  
● – Entre-Deux-Mers – 2020 – **P9**

Famille RIVIERE  
**CHÂTEAU MALFARD**  
CUVÉE GRANDE RÉSERVE  
● – Bordeaux Supérieur – 2019 – **P13**

Yannick SABATÉ  
**B DE FONTBAUDE**  
● – Bordeaux – 2020 – P8

Yannick SABATE  
**M DE FONTBAUDE**  
CUVÉE MALBEC  
● – Castillon Côtes de Bordeaux – 2019 – P13

Florent SIMONNEAU  
**ROYAL TUILLIÈRE**  
● – Crémant de Bordeaux – 2018 – P9

Benoît SOULIES  
**CHÂTEAU LA BRANDE**  
CHÂTEAU MOULIN DE REYNAUD  
● – Fronsac – 2019 – **P14**

Karl & Yann TODESCHINI  
**M DE MANGOT**  
● – Bordeaux – 2020 – **P10**

Karl & Yann TODESCHINI  
**MARMOT DE LA BRANDE**  
Sans Sulfites Ajoutés  
● – Castillon Côtes de Bordeaux – 2020 – **P13**

Denis VUILLIEN  
**DOMAINE DE FERRANT**  
CUVÉE TRADITION  
● – Côtes de Duras – 2019 – **P8**

### MEDAILLES D'ARGENT

PASCAL BOISSONNEAU  
**CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR**  
● – Bordeaux Supérieur – 2018 – **P19**

PASCAL BOISSONNEAU  
**CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR**  
CUVÉE RÉSERVE TRADITION  
● – Bordeaux Supérieur – 2019 – **P18**

Claude DELMAS  
**CHÂTEAU GRAND PLACE**  
● – Francs Côtes de Bordeaux – 2019 – **P19**

Olivier DU BOISDULIER  
**CHÂTEAU DE RABOUCHET**  
● – Bordeaux Supérieur – 2020 – **P18**

Thomas FABIAN  
**CHÂTEAU D'ESTHER**  
CUVÉE REBECCA  
● – Bordeaux Supérieur – 2018 – **P18**

Cécile GOUBAULT  
**CHÂTEAU TUQUET MONCEAU**  
● – Bergerac – 2020 – **P16**

François LANDAIS  
**CHÂTEAU LA CADERIE EXPRESION**  
DOMAINE DE BIROT / TERRE DE CADERIE  
● – Bordeaux – 2020 – **P17**

Gérard LOBRE  
**CHÂTEAU CHAVRIGNAC**  
● – Bordeaux – 2020 – **P16**

MAISON RAYMOND  
**CHÂTEAU LE BOSQUET DES FLEURS**  
CUVÉE L'AIR DU TEMPS  
● – Bordeaux Supérieur – 2020 – **P18**

Cécile MALLIE-VERDIER  
**CHÂTEAU BRETHOUS**  
CUVÉE PRESTIGE  
● – Cadillac Côtes de Bordeaux – 2018 – **P19**

GILLES NARDOU  
**CHÂTEAU CLOS SÉRIC**  
● – Bordeaux - 2020 – **P16**

Bastien PESTOURIE  
**CHÂTEAU DE L'ESPINGLET**  
Sans Sulfites Ajoutés  
● – Bordeaux Supérieur – 2020 – **P18**

Bastien PESTOURIE  
**CHÂTEAU DE L'ESPINGLET**  
● – Côtes de Bordeaux – 2020 – **P19**

SANDRINE PIVA  
**CHÂTEAU DES SEIGNEURS DE POMMYERS**  
● – Bordeaux – 2019 – **P17**

FRANCK TERRAL  
**CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN**  
● – Bordeaux – 2020 – **P17**

ALAIN TOURENNE  
**SAUVIGNON BY BEYNAT**  
● – Bordeaux – 2020 – **P16**

VIGNOBLE GABRIEL & CO  
**CHÂTEAU POUYAU DE BOISSET**  
CUVÉE RÉSERVE  
● – Blaye Côtes de Bordeaux – 2020 – **P17**

### MEDAILLE DE BRONZE

Claude DELMAS  
**CHÂTEAU GRAND PLACE**  
CUVÉE GRAND PLACE  
● – Bordeaux – Rosé – 2019 – **P20**

Emmanuelle MADO  
**CHÂTEAU MORILLON**  
CUVÉE BLASON  
● – Bordeaux Supérieur – 2019 – **P20**

ALAIN TOURENNE  
**LE MAL' BY BEYNAT**  
Sans Sulfites Ajoutés  
● – Bordeaux - 2020 – **P20**

ALAIN TOURENNE  
**CHÂTEAU BEYNAT**  
CUVÉE LÉONARD  
● – Castillon Côtes de Bordeaux - 2019 – **P21**

Commentaires de dégustation par D. Omnès (oenologue conseil)

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

# Or



## ● CHÂTEAU LES MAILLERIES 2020

**Bergerac – Blanc**

Fabien CASTAING – 24240 CUNEGES

05 53 58 41 20 – [info@fabiencastaing.com](mailto:info@fabiencastaing.com)

Au travers de notes de fruits compotés, on retrouve un vin frais, friand, équilibré qui laisse entrevoir d'agréables sensations vanillées. Celles-ci viennent envelopper l'attaque et apportent de la rondeur à la finale.



## ● B DE FONTBAUDE 2020

**Bordeaux – Blanc**

Yannick SABATÉ – 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON

05 57 40 06 58 – [chateau.fontbaude@wanadoo.fr](mailto:chateau.fontbaude@wanadoo.fr)

Une belle expression de fruits mûrs avec des nuances de melon et de mangue fraîche amènent un caractère doux et suave. Celui-ci est complété par une trame finement acidulée et joviale qui confère au vin son équilibre et sa profondeur.



## ● CHÂTEAU GRAND FERRAND 2020

**Bordeaux – Blanc**

BORDEAUX VINEAM – 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON

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

C'est toute une complexité, alliant la floralité, le bourgeon de cassis et différents senteurs exotiques qui s'expriment ici avec générosité. Le tout est parfaitement enrobé dans une tension acidulée qui amplifie la notion de fraîcheur et de jeunesse.



## ● DOMAINE DE FERRANT 2019

**CUVÉE TRADITION**

**Côtes de Duras – Blanc**

Denis VUILLIEN – 47120 ESCLOTES

05 53 84 45 02 – [contact@domaineferrant.com](mailto:contact@domaineferrant.com)

Des nuances de fleurs blanches, de noisette et de brioche vanillée nous conduisent au travers de la dégustation à la découverte d'un vin élégant et chaleureux. Celui-ci propose une attaque charnelle qui déroule sur une finale tendre et persistante à souhait.



## ● SAINTE-ANNE DU BOURDIEU 2020

**Entre-Deux-Mers Haut-Benaige – Blanc**

Patrick BOUDON – 33760 SOULIGNAC

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

On perçoit, avec délectation, une sensation mentholée, poivrée, délicatement réglissée qui vient sublimer le vin en lui conférant une attaque fraîche et friande. Le retour est idéalement contrebalancé entre vivacité et exotisme, pour enfin, nous conduire vers une finale complexe et raffinée.



## ● CHÂTEAU CLOS SÉRIC 2020

**Entre-Deux-Mers – Blanc**

Gilles NARDOU – 33350 RUCH

06 50 52 66 65 – [closseric@gmail.com](mailto:closseric@gmail.com)

La bouche fraîche et délicate est subjuguée par un panel aromatique exotique. Une tension raffinée et un retour festif font de cet Entre-Deux-Mers un vin parfaitement bâti pour le plus grand plaisir du consommateur.



## ● CHÂTEAU DE L'HOSPITAL 2020

**Graves – Blanc**

Clémence HERMEL – 33640 PORTETS

05 56 67 54 73 – [contact@chateaudelhospital.fr](mailto:contact@chateaudelhospital.fr)

La signature du terroir se retrouve au travers de cette remarquable cuvée, ornée de senteurs florales, d'amande douce et de vanille fraîche. Celles-ci nous incitent à poursuivre, dans le plus grand plaisir, la dégustation jusqu'à la quintessence d'une finale savoureuse et généreuse.



## ● DOMAINE DE SARROS 2020

**CUVÉE LA VALLÉE HEUREUSE**

**Jurançon Sec – Blanc**

Jean-Luc DUCASSE – 64110 GELOS

06 30 67 64 23 – [domainedesarros@gmail.com](mailto:domainedesarros@gmail.com)

Un joli aspect abricot confit vient se mêler à une sensation relativement minérale, crayeuse. Cette dernière apporte au vin sa tension, son tonus, nous gratifiant ainsi, d'une cuvée originale avec un certain tempérament.



## ● ROYAL TUILLIÈRE 2018

**Crémant de Bordeaux – Effervescent**

Florent SIMONNEAU – 33760 SAINT PIERRE DE BAT

05 57 34 52 52 – [florentsimonneau33@gmail.com](mailto:florentsimonneau33@gmail.com)

Des nuances savoureuses et briochées viennent s'entrelacer dans une trame fraîchement acidulée aux reflets de fruits jaunes et d'agrumes confits. Cette dégustation onctueuse est relevée par la finesse du perlé.



## ● M MANGOT 2020

### **Bordeaux – Rosé**

Karl & Yann **TODESCHINI** – 33330 SAINT ETIENNE DE LISSE  
05 57 40 18 23 – [contact@chateaumangot.fr](mailto:contact@chateaumangot.fr)

La fraîcheur de l'attaque s'impose avec gourmandise en mettant en valeur les arômes fruités et amyliques, de fraise, framboise et bonbon anglais. Vient s'ajouter à l'attaque, une sensation citronnée qui vient tonifier la dégustation en lui conférant son intensité et sa longueur.



## ● DOMAINE LA PRENELLERIE 2020

### **CUVÉE CLÉMENTINE**

### **IGP Charentais - Rosé**

Frédéric **BILLONNEAU** – 17120 EPARGNES  
06 08 33 00 80 – [fbillonneau@yahoo.com](mailto:fbillonneau@yahoo.com)

Un rosé charentais sympathique et friand qui propose des arômes de fruits rouges et de cassis. Son attaque est tendre et souple ; son retour, finement acidulé, vient relever la finale pour nous offrir un plaisir gourmand sans retenue.



## ● CHÂTEAU HAUT PICK 2019

### **Sauternes – Doux**

**LES GRANDS CHAIS DE FRANCE** – 33210 PREIGNAC  
06 19 68 59 51 – [vincent.cachau@lgcf.fr](mailto:vincent.cachau@lgcf.fr)

D'un côté, on retrouve l'exotisme de notes sirupeuses et confites, le caractère fruité de mangue mûre et d'ananas caramélisé ; de l'autre, la sensation minérale et siliceuse. Le tout donne une cuvée à la complexité aromatique puissante et envoûtante.



## ● CHÂTEAU LA GARENNE 2019

### **Sauternes – Doux**

Jean-Paul **FOURCAUD** – 33210 PREIGNAC  
06 86 86 58 80 – [jeanpaulfourcaud@gmail.com](mailto:jeanpaulfourcaud@gmail.com)

Entre cire fraîche, miel et fleur d'acacia, cette sublime cuvée se révèle tant en intensité que plaisir ! Sa bouche confite, où les nuances abricotées prédominent, évolue sur un retour caramélisé, gourmand, et suffisamment acidulé pour restituer longueur et harmonie en finale.



## ● CHÂTEAU LES MAILLIERIES 2020

### **Bergerac – Rouge**

Fabien **CASTAING** – 24240 CUNEGES  
05 53 58 41 20 – [info@fabiencastaing.com](mailto:info@fabiencastaing.com)

L'attaque est tout en souplesse et les tanins pelliculaires arrivés à pleine maturité proposent une bouche charnelle et fondue. Le retour agréablement anisé et brioché vient amplifier l'opulence de cette superbe cuvée dont l'authenticité nous donne envie d'y croquer à pleine dent.



## ● CHÂTEAU LES GRANDS VALLONS 2019

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

Bruno **DURAND** – 33390 SAINT SEURIN DE CURSAC  
05 57 42 35 34 – [chateau-les-grands-vallons@wanadoo.fr](mailto:chateau-les-grands-vallons@wanadoo.fr)

La richesse du tannin n'a d'égal que la complexité du potentiel aromatique pour faire valoir un joli vin qui se dévoile au cours de la dégustation. Il propose des saveurs fruitées flatteuses et gourmandes telles qu'on les retrouve régulièrement dans ce si joli millésime.



## ● CHÂTEAU MORILLON 2019

### **CUVÉE CHÂTEAU**

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

Emmanuelle **MADO** – 33390 CAMPUGNAN  
06 58 82 71 37 – [jmm@chateau-morillon.com](mailto:jmm@chateau-morillon.com)

Le charme opère avec spontanéité à tous les niveaux ! D'abord grâce à l'envolée de l'aspect fruité et cacaoté, puis par le soyeux et le fondant de l'attaque. La dégustation est parachevée par un retour idéalement équilibré et consistant. Richesse et volupté... un grand bravo !



## ● CHÂTEAU LA MÉTAIRIE DE MONCONSEIL 2018

### **CUVÉE TRESSE**

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

Christian **GOURGOURIO** – 33390 PLASSAC  
06 03 67 23 35 – [contact@gourgourio.fr](mailto:contact@gourgourio.fr)

La tension tanique de l'attaque vient s'englober dans le caractère ambré et noyauté du milieu de bouche. Elle vient ensuite s'ouvrir majestueusement et propose en finale un vin structuré et capiteux. Du plaisir et du potentiel jusqu'au terme de la dégustation.





## ● CHÂTEAU JUMES FILLON 2020

### **Bordeaux – Rouge**

MAISON RAYMOND – 33540 SAINT LAURENT DU BOIS

05 64 31 12 15 – [marketing@maison-raymond.vin](mailto:marketing@maison-raymond.vin)

Copieusement encadré par un tannin généreux qui révèle la force et la jeunesse du millésime, ce vin se dévoile, en bouche, sur des notes de fruits noirs et cuits. Le retour est magistral et puissant, la signature d'un vin sérieux et audacieux.



## ● CHÂTEAU DE LAGARDE 2020

### **Bordeaux – Rouge**

MAISON RAYMOND – 33540 SAINT LAURENT DU BOIS

05 64 31 12 15 – [marketing@maison-raymond.vin](mailto:marketing@maison-raymond.vin)

Ici, c'est le caractère charnel qui prédomine et confère, en bouche, une large sensation de puissance et de sucrosité. Le retour charmeur, cacaoté est fondu au milieu d'un tannin dense et généreux. Un vin racé, de caractère, à l'image de son maître d'œuvre.



## ● CHÂTEAU MORILLON 2020

### **CUVÉE OISEAU**

### **Bordeaux – Rouge**

Emmanuelle MADO – 33390 CAMPUGNAN

06 58 82 71 37 – [jmm@chateau-morillon.com](mailto:jmm@chateau-morillon.com)

C'est avec de larges arguments reflétant sa maturité que cette magnifique cuvée s'exprime : des nuances noyautées de pruneaux et cuir frais sont enrobées de notes intenses de confitures de mûre et cassis. Le tout est élégamment enveloppé par un tannin séduisant.



## ● CHÂTEAU MÉMOIRES 2019

### **CUVÉE L'ENCHANTEUR**

### **Bordeaux – Rouge**

Loïc MENARD – 33490 SAINT MAIXANT

06 40 49 07 79 – [chateau.memoires@orange.fr](mailto:chateau.memoires@orange.fr)

Cette cuvée est magnifiquement conçue autour de nuances de fruits rouges, cerise noire et bourgeon de cassis qui génèrent une attaque à la fois savoureuse et pertinente. Elle prend de l'essor par la fraîcheur mentholée de son tannin qui lui amène tonicité et jovialité.



## ● CHÂTEAU BOURDICOTTE 2020

### **CUVÉE MALBEC**

### **Bordeaux Supérieur – Rouge**

BORDEAUX VINEAM – 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON

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

Avec un caractère robuste, charnel et viandé, une structure épicée et puissante, garante de longévité et de persistance, cette cuvée s'impose tout naturellement, en prenant du volume pour accompagner la bouche au fur et à mesure de la dégustation et offrir un plaisir incontestable.



## ● CHÂTEAU MALFARD 2019

### **CUVÉE GRANDE RÉSERVE**

### **Bordeaux Supérieur – Rouge**

Famille RIVIERE – 33190 SAINT MARTIN DE LAYE

05 57 84 74 88 – [info@chateau-malfard.com](mailto:info@chateau-malfard.com)

À la fois puissant et complexe, ce vin est parfaitement articulé autour d'une trame aromatique alliant fruits noirs et épices variées. Il est finement épaulé par une charge tannique consistante et généreuse qui débouche sur une sensation camphrée et vanillée parfaitement intégrée en finale.



## ● MARMOT DE LA BRANDE 2020

### **Castillon Côtes de Bordeaux – Sans sulfites ajoutés – Rouge**

Karl & Yann TODESCHINI - 33330 SAINT ETIENNE DE LISSE

05 57 40 18 23 - [contact@chateaumangot.fr](mailto:contact@chateaumangot.fr)

Une cuvée tout en rondeur. La plénitude et l'élégance d'un fruité confituré, le support d'un tannin aux accents graveleux, qui comme par magie, vient structurer, soutenir et enrober la bouche pour constituer un vin durablement persistant et authentique.



## ● M DE FONTBAUDE 2019

### **CUVÉE MALBEC**

### **Castillon Côtes de Bordeaux - Rouge**

Yannick SABATE – 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON

05 57 40 06 58 – [chateau.fontbaude@wanadoo.fr](mailto:chateau.fontbaude@wanadoo.fr)

Cette cuvée, d'une très belle constitution associe brillamment l'élégance de la complexité aromatique à une attaque tout en finesse aux allures noyautées avec en touche finale un accompagnement tannique persistant.





## ● CHÂTEAU FOGAS 2020

CUVÉE MALDOROR

**Côtes de Bourg – Rouge**

Jean-Yves BECHET – 33710 LANSAC

05 57 68 42 15 – [jybechet@fougas.com](mailto: jybechet@fougas.com)

Dès les premiers instants de la dégustation, on perçoit le caractère réglissé et vanillé de l'élevage. Il vient se fondre sur une tendance noisette grillée épaulée par un tanin judicieux pour laisser, en finale, une bouche charmeuse et régalande.



## ● LION NOIR 2019

**Côte de Bourg – Rouge**

Pierre-Henri COSYNS – 33710 TEUILLAC

09 61 32 65 37 – [info@grand-launay.fr](mailto: info@grand-launay.fr)

Racé et prometteur, encadré par une trame tanique majestueuse, garante d'une garde de haute lignée, voici un très beau vin, habilement équilibré entre le classicisme bordelais et la volonté de plaire au plus grand nombre avec finesse.



## ● CHÂTEAU LA BRANDE 2019

**Fronsac – Rouge**

Benoît SOULIES – 33141 SAILLANS

05 57 74 36 38 – [contact@chateau-labrande.fr](mailto: contact@chateau-labrande.fr)

Superbe vin à l'attaque soyeuse et veloutée, un retour charnel opulent et une trame tanique régulière, amandée, délicatement vanillée. Celle-ci nous accompagne vers une finale raffinée et agréablement mentholée remplie de douceur et de friandise.



## ● DOMAINE LA PRENELLERIE 2019

CUVÉE MALBEC

**IGP Charentais - Rouge**

Frédéric BILLONNEAU – 17120 EPARGNES

06 08 33 00 80 – [fbillonneau@yahoo.com](mailto: fbillonneau@yahoo.com)

La rondeur du Malbec s'exprime avec subtilité et se marie avec délicatesse au tanin mûr et structurant de l'attaque. Il génère, ensuite, une large sensation de gourmandise qui vient dérouler sur une finale équilibrée, au milieu de laquelle les sensations fruitées persistent généreusement.



## ● CHÂTEAU DE L'HOSPITAL 2019

CUVÉE SOLSTICE

**Graves – Sans Sulfites Ajoutés – Rouge**

Clémence HERMEL – 33640 PORTETS

05 56 67 54 73 – [contact@chateaudelhospital.fr](mailto: contact@chateaudelhospital.fr)

L'expression variétale est totale : le vin se dévoile avec générosité, tant par l'accompagnement aromatique de fruits noirs que le retour sur un tanin mature et soyeux. Ce dernier est joliment complété par une acidité confondue qui aboutit sur une finale harmonieuse.



## ● CHÂTEAU SAINT-HILAIRE 2019

**Graves – Rouge**

Hélène CANTE-GUERIN – 33640 CASTRES GIRONDE

06 80 25 40 35 – [hg.guerin@orange.fr](mailto: hg.guerin@orange.fr)

Quelques tours dans le verre et la magie opère : y naissent des senteurs vanillées et toastées que l'on retrouve généreusement en bouche. Elles sont drapées dans un écrin structurel tanique qui offre une complexité aromatique, une sucrosité relative et une tension finale de belle envolée.





# ARGENT



## ● CHÂTEAU CHAVIGNAC 2020

### Bordeaux – Blanc

Gérard LOBRE – 33190 FOSSES & BALEYSSAC  
05 56 61 70 50 – contact.chavignac@bio-vins1964.fr

Ce vin frais est soutenu par des notes citronnées confites qui marient à la perfection les nuances de cerise jaune et de fleurs printanières. Tout en délicatesse et subtilité, il se révèle au fur et à mesure de la dégustation.



## ● SAUVIGNON BY BEYNAT 2020

### Bordeaux – Blanc

Alain TOURENNE – 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON  
06 34 27 19 03 – atourenne@gmail.com

La plénitude de l'expression variétale exprime un caractère mêlant la minéralité à une tension fruitée d'agrumes. Ce vin charmeur à la finalité exotique est sublimé par une délicate attention quasi-confite.



## ● CHÂTEAU TUQUET MONCEAU 2020

### Bergerac – Rosé

Cécile GOUBAULT – 24230 SAINT VIVIERN  
05 53 22 79 49 – cecileric.goubault@gmail.com

Cette jolie cuvée printanière révèle le charme et la pertinence d'arômes fruités noyautés. Un soupçon de minéralité en finale vient signer le vin et lui offre sa finesse et sa longueur.



## ● CHÂTEAU CLOS SÉRIC 2020

### Bordeaux – Rosé

Gilles NARDOU – 33350 RUCH  
06 50 52 66 65 – closseric@gmail.com

La délicatesse de l'attaque et la complexité des arômes de framboise et cassis ouvrent généreusement la dégustation. Elle continue sur un équilibre séducteur entre gourmandise et intensité et s'achève sur une finale flatteuse.



## ● CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN 2020

### Bordeaux – Clairet

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

Le plaisir à l'état pur ! D'abord au travers de notes fruitées et printanières de fraise, framboise et groseille ; puis par la subtilité de son tanin qui lui confère sa fraîcheur et sa consistance. Voici un vin généreux et estival à savourer entre amis autour d'une grillade.



## ● CHÂTEAU POUYAU DE BOISSET 2020

### CUVÉE RÉSERVE

### Blaye Côtes de Bordeaux – Rouge

VIGNOBLES GABRIEL – 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE  
05 82 84 08 00 – ludivine@vignoblesgabriel.com

Avec son attaque structurée, le vin reste bien en place durant la dégustation, faisant naître en bouche des saveurs de fruits noirs et d'épices variés. Celles-ci viennent se mêler à la tension finale et restituent ainsi, charme, épaisseur et épanouissement sincère.



## ● CHÂTEAU LA CADERIE EXPRESION 2020

### Bordeaux – Rouge

François LANDAIS – 33910 SAINT MARTIN DU BOIS  
05 57 49 41 32 – chateau-la-caderie@orange.fr

La dégustation s'organise tout en rondeur et chaleur, avec en retour, une structure généreuse, épicée et vanillée. Celle-ci amène une sensation de tannicité qui confère au vin toute sa consistance et tension. Un vin racé et prometteur.



## ● CHÂTEAU DES SEIGNEURS DE POMMYERS 2019

### Bordeaux – Rouge

Sandrine PIVA – 33540 SAINT FELIX DE FONCAUDE  
05 56 71 65 16 – piva.chateau@orange.fr

La matière et le potentiel de cette cuvée, encore bien présents, lui confère une longévité prometteuse. On y perçoit avec bonheur des notes fruitées et kirshées joliment mûries qui viennent sublimer la dégustation.



## ● CHÂTEAU LE BOSQUET DES FLEURS 2020

*CUVÉE L'AIR DU TEMPS*

**Bordeaux Supérieur – Rouge**

MAISON RAYMOND – 33540 SAINT LAURENT DU BOIS

05 64 31 12 15 – marketing@maison-raymond.vin

Ce vin s'exprime à travers la gourmandise sensorielle du raisin récolté à maturité et l'enveloppe tannique vanillée d'un élevage maîtrisé. La finale est soyeuse et élégante.



## ● CHÂTEAU DE L'ESPINGLET 2020

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

Bastien PESTOURIE – 33410 RIONS

05 47 79 66 71 – labastane@gmail.com

Voilà une cuvée parfaitement maîtrisée et pleine d'atouts. Une attaque pleine et charnelle, un délicat retour camphré et cacaoté, un tanin justement dosé qui offre au vin sa tenue et sa longévité pour finalement dérouler sur une finale riche et plaisante.



## ● CHÂTEAU DE RABOUCHET 2020

**Bordeaux Supérieur – Rouge**

Olivier DU BOISDULIER – 33220 PINEUILH

06 31 09 76 81 – chateau-derabouchet@orange.fr

C'est au profit d'une belle maturité et d'un élevage maîtrisé que ce joli vin s'exprime pleinement et généreusement. Une large sensation fruitée et gourmande accompagne la finale avec beaucoup de délicatesse.



## ● CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR 2019

*CUVÉE RÉSERVE TRADITION*

**Bordeaux Supérieur – Rouge**

Pascal BOISSONNEAU – 33190 SAINT MICHEL DE LAPUJADE

05 56 61 72 14 – vignobles@boissonneau.fr

Splendide ! Idéalement organisé autour de l'harmonie de son tanin, orné par un retour vanillé et noyauté, judicieusement épaulé par des nuances fruitées, confites et friandes. Bref, la recette parfaite d'un vin charmeur et godelyant.



## ● CHÂTEAU D'ESTHER 2018

*CUVÉE REBECCA*

**Bordeaux Supérieur – Rouge**

Thomas FABIAN – 33450 SAINT LOUBES

05 56 68 69 35 – contact@chateaudesther.com

La fraîcheur mentholée du nez se ressent encore à l'attaque et vient se marier au caractère fruité variétal, à une structure tannique et consistante. La dégustation s'achève sur une finale de belle intensité à la longueur remarquable.



## ● CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR 2018

**Bordeaux Supérieur – Rouge**

Pascal BOISSONNEAU – 33190 SAINT MICHEL DE LAPUJADE

05 56 61 72 14 – vignobles@boissonneau.fr

Englobé dans une sensation hautement confiturée, le tanin se fond en milieu de bouche pour s'épanouir sur un caractère rondelet et équilibré, judicieusement relevé par une finale épiciée qui vient intensifier la dégustation et étirer la finale.



## ● CHÂTEAU BRETHOUS 2018

*CUVÉE PRESTIGE*

**Cadillac Côtes de Bordeaux – Rouge**

Cécile MALLIE-VERDIER – 33360 CAMBLANES

05 56 20 77 76 – chateaubrethous@gmail.com

La fermeté des tanins est autant le garant de la fraîcheur du millésime que de son épanouissement futur. La signature de ce vin de caractère se fait valoir par sa tenue, son potentiel, sa longévité et ce dans la plus pure tradition bordelaise.



## ● CHÂTEAU DE L'ESPINGLET 2020

**Côtes de Bordeaux – Rouge**

Bastien PESTOURIE – 33410 RIONS

05 47 79 66 71 – labastane@gmail.com

Entre anis frais, pain d'épices et autres notes noyautées, le vin s'épanouit avec spontanéité en mettant en évidence toute sa jeunesse et sa fraîcheur. En bouche, une très légère perception carbonique signe une cuvée joviale, printanière et audacieuse.

## ● CHÂTEAU GRAND PLACE 2019

**Francs Côtes de Bordeaux – Rouge**

Claude DELMAS – 24610 MINZAC

05 53 81 68 62 – les-vins-claude-delmaz@wanadoo.fr

L'expression d'une très belle maturité se révèle ici, avec des notes de confiture de mûre, de figue, relevées par une sensation finement mentholée. Celle-ci vient tonifier la bouche et confère au vin un caractère durable de fraîcheur et d'équilibre.



Commentaires de dégustation par D. Omès (oenologue conseil)

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

# BRONZE



## ● CHÂTEAU GRAND PLACE 2019 CUVÉE GRAND PLACE

**Bordeaux – Rosé**

Claude DELMAS – 24610 MINZAC

05 53 81 68 62 – les-vins-claude-delm@wanadoo.fr

Le caractère noyauté habilement soutenu par un aspect délicatement réglissé apporte une certaine élégance à cette cuvée. Celle-ci conserve son attrait et sa fraîcheur, au travers d'une finale équilibrée, épaulée par une fine sensation minéralisée.



## ● LE MAL' BY BEYNAT 2020

**Bordeaux – Sans Sulfites Ajoutés – Rouge**

Alain TOURENNE – 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON

06 34 27 19 03 – atourenne@gmail.com

Voici un vin « nouvelle génération » caractérisé par une fraîcheur aromatique, une tonicité et un tannin délicatement acidulé. Charmeur, il viendra flatter les papilles des amateurs de vins friands, percutants et sincères.



## ● CHÂTEAU MORILLON 2019 CUVÉE BLASON

**Bordeaux Supérieur – Rouge**

Emmanuelle MADO – 33390 CAMPUGNAN

06 58 82 71 37 – jmm@chateau-morillon.com

Voici un joli vin racé et puissant qui demande à s'ouvrir pour flatter les papilles et qui dès lors saura séduire grâce à son authenticité et son tempérament tout au long de la dégustation.



## ● CHÂTEAU BEYNAT 2019 CUVÉE LÉONARD

**Castillon Côtes de Bordeaux - Rouge**

Alain TOURENNE – 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON

06 34 27 19 03 – atourenne@gmail.com

Une large sensation de noisette fraîche et amande douce viennent se mêler aux nuances vanillées et empyreumatiques caractéristiques de l'élégant élevage sous bois de cette cuvée. Et pour notre plus grand plaisir, sa finale savoureuse est finement toastée.





**VIGNERONS BIO  
NOUVELLE-AQUITAINE**

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

contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr  
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr



Imprimé sur papier PEFC et encres végétales



Création : Jley@club-internet.fr

Avec l'aimable soutien de :



Avec le soutien financier de :

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