

Palmarès 2017 du Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine



Médailles d'Or



CHÂTEAU DUDON – Sauternes 2014 – doux

Michel Allien - 33720 BARSAC - 05 56 27 29 38 - chateau.dudon.barsac@wanadoo.fr

Les sensations mielleuses, de fruits secs, abricot confit, écorce d'orange et grain de café viennent napper la bouche avec une belle sucrosité. La gourmandise et les sensations kirchées sont les garantes de ce Sauternes au potentiel confituré, doux et subliminal.

CHÂTEAU FOUGAS - Cuvée Maldoror – Côtes de Bourg 2016 – rouge

Jean-Yves Bechet - 33710 LANSAC - 05 57 68 42 15 - jybechet@fougas.com

Des notes de silex chaud et d'épices rappellent la jeunesse du millésime. Le charme opère en bouche par la générosité d'un tanin opulent et corsé qui encadre des sensations de fruits mûrs, pruneau et cuir frais. Sa finale est gracieuse et équilibrée.

CHÂTEAU DE CÔTS - Cuvée Prestige – Côtes de Bourg 2015 – rouge

Rémi Bergon - 33710 BAYON - 05 57 64 82 79 - info@chateau-de-cots.com

Quand vient s'ajouter à la concentration du raisin, la qualité et l'originalité d'un élevage sous bois, on se doit alors de constater avec admiration tout le charme du vin au travers de son caractère majestueux, de la sincérité et la persistance de ses atouts.

DOMAINE DES GEAIS – Côtes du Marmandais 2016 – rouge

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

Nous voici ici en présence d'un vin d'exception et de caractère avec une longue puissance aromatique, fruitée et confiturée. La maturité des tanins se traduit à l'attaque par une sucrosité inconditionnelle, une trame structurale harmonieuse et une sensibilité durable. En un mot : bravo !

CHÂTEAU HAUT MALLET – Bordeaux supérieur 2015 - rouge

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

À la capacité de vieillissement du vin s'ajoutent les arguments boisés et vanillés d'un élevage totalement maîtrisé, pour rendre une copie de haute signature. La quintessence aromatique s'exprime pleinement en proposant une cuvée d'exception et un plaisir inconditionnel.

DOMAINE DU BOURDIEU – Bordeaux 2016 - Rosé

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

La teinte attirante œil de perdrix permet d'entrevoir la finesse d'un rosé particulièrement flatteur aux arômes de fraise, bourgeon de cassis et vanille. Une sensation de fraîcheur et de subtilité éclate en bouche. Un emballage perlé accompagne la dégustation tout en délicatesse.

GRAIN DE FOLIE – Bordeaux Haut Benaige 2015 – doux

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

À la première sensation vanillée viennent s'ajouter des nuances de fleurs blanches, pêche de vigne et coing confit. Au fur et à mesure de l'agitation, une tendance torréfiée et cacaotée sublime l'attaque avec un retour aromatique qui laisse entrevoir un potentiel de garde incontestable.

ANNE CHARLOTTE – Jus de raisin – 2014

Laurent Cassy – 33190 MORIZES - 06 86 44 48 71 - lcassy@wanadoo.fr

Ce jus de raisin aux larges notes de cerises et framboises fraîches sait conserver une bouche ronde et suave avec un joli niveau d'acidité. Son aspect onctueux respecte parfaitement l'équilibre d'un jus de fruits attractif, épanoui, tel qu'on les aime.

Palmarès 2017 du Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine



Médailles d'Or



CHÂTEAU GRAND LAUNAY – Côtes de Bourg 2016 (sans soufre ajouté) – rouge

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

Avec une teinte profonde, des arômes variétaux, de cerise, de figue, de pruneau et cuir frais, la bouche se présente parfaitement équilibrée et structurée, offrant un tanin qui s'harmonise au fur et à mesure de la dégustation jusqu'à une finale complexe et soyeuse.

CHÂTEAU GRAND LAUNAY – Cuvée Sauvignon gris – Côtes de Bourg 2016 (sans soufre ajouté) – blanc

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

Un nez ouvert, puissant où la maturité du raisin s'exprime pleinement, offrant des notes confites, poirées et miellées. Le tout est relevé en bouche par une fraîcheur acidulée parfaitement équilibrée. Un plaisir sans égal dans l'onctuosité et la complexité.

CHÂTEAU LA BEDOUCÉ – Bordeaux 2016 – rouge

Alain Favretto – 33790 MASSUGAS - 05 56 61 34 91 - samandie@hotmail.fr

La noirceur de la teinte et l'intensité des sensations réglissées et épicées garantissent la fraîcheur du millésime. La puissance structurale des tanins, les arômes opulents et un soupçon de minéralité font de cette cuvée de belle signature, un vin riche et flatteur. Une valeur sûre !

CHÂTEAU GRAND RENARD – Cuvée Sauvignon – Blaye Côtes de Bordeaux 2016 - blanc

Solange Joubert - 33820 SAINT CIER SUR GIRONDE - 05 57 32 96 75 - chatgrdrenardbio@aol.com

C'est l'exotisme qui s'exprime pleinement ici, avec des notes d'ananas, banane, et fraise fraîche. Le tout est mêlé à une tendance vanillée sucrée, délicatement épicée. Cet ensemble complexe aussi gourmand qu'acidulé en fait une cuvée particulièrement attractive.

CHÂTEAU HAUT VIEUX CHÊNE – Bordeaux 2016 - rouge

SAS Robin – 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE - 05 57 32 62 06 - ck@grandmoulin.com

Le plaisir à l'état pur... Le mariage idéal entre un tanin copieux, mûr et équilibré, un fruité abondant aux saveurs amandées, une bouche suave faisant ressurgir des notes mentholées variétales. Intensément aromatique, jusqu'à une finale enveloppée... tout y est !

CHÂTEAU ROCHERS BELLEVUE – Castillon Côtes de Bordeaux 2014 – rouge

SAS Robin – 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE - 05 57 32 62 06 - ck@grandmoulin.com

Les reflets violacés de la robe révèlent la puissance de cette cuvée restée jeune. Des notes boisées et braisées s'ouvrent progressivement sur des senteurs fruitées et épicées et donnent une bouche souple et savoureuse avec un tanin racé et pertinent qui génère une finale charnue.

CHÂTEAU PUISSEGUIN LA RIGODRIE – Puisseguin Saint-Emilion 2015 – rouge

SAS Robin – 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE - 05 57 32 62 06 - ck@grandmoulin.com

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges concentrés puis s'intensifie dans une sensation torréfiée et cacaotée. La bouche restitue l'ensemble des saveurs aromatiques en y incorporant une notion de fraîcheur, structure et équilibre. La qualité incontestable d'un vin de belle lignée est ainsi soulignée.

CHÂTEAU LA SALAGRE / CHÂTEAU BOUHANS – Bergerac 2016 - rouge

SCEA La Salagre - 24240 POMPORT - contact@bordeaux-vineam.fr

L'interprétation générale du vin a enthousiasmé le jury de par sa complexité aromatique avec ses notes de cerise et framboise ainsi que le charme et la finesse de son attaque. L'ensemble procure une sensation d'onctuosité, de gras et de souplesse avec tanin final idéalement équilibré.

Palmarès 2017 du Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine



Médailles d'Or



CHÂTEAU LA SALAGRE / CHÂTEAU BOUHANS – Cuvée 100% SANS - Bergerac 2016 (sans soufre ajouté) - rouge

SCEA La Salagre - 24240 POMPORT - contact@bordeaux-vineam.fr

Au-delà de ses reflets sombres et carminés, des notes intenses de fruits noirs et de senteurs méditerranéennes sont enveloppées d'un écrin de vanille fraîche qui enveloppe le nez. La structure tannique de l'attaque se lie aux perceptions confiturées en développant graduellement l'épanouissement du vin.

CHÂTEAU HAUT ROC – Cuvée Ptite Canaille – Bordeaux 2016 – blanc

Gérald Massieu – 33760 ARBIS - 05 56 76 96 48 - gmassieu@orange.fr

On découvre, au nez, un large panel aromatique où les notes florales, d'œillet et de menthol viennent se mêler à des arômes suaves miellés. Une bouche, agrémentée d'une sensation citronnée confite avec trace de minéralité, rappelle le terroir par son aspect graffite, poivré particulièrement persistant.

COGNAC DE CROIX – Cognac XO – Cuvée Bons bois

David Mimoun – 16480 BROSSAC - 06 45 57 54 42 - david@cognacdecroix.com

Après une belle agitation, de fines notes exotiques, d'épices et de gingembre s'épanouissent copieusement. La mise en bouche fait ressortir le côté gras et chaleureux de l'alcool, tout en libérant des saveurs épicées agréablement mêlées aux arômes boisés vanillés.

CLOS LA BOHEME – Haut Médoc 2014 – rouge

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

Au nez, une jolie nuance de vanille fraîche et cannelle enrobe les arômes fruités de mûre et groseille. L'attaque soyeuse, la rondeur et la finesse des tannins enveloppent à souhait la bouche pour l'accompagner judicieusement dans un tourbillon d'élégance et de fraîcheur.

L'AME DE FONTBAUDE – Castillon Côtes de Bordeaux 2015 - rouge

Yannick Sabaté – 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON - 05 57 40 06 58 - chateau.fontbaude@wanadoo.fr

Un vin de plaisir s'offre ici à la dégustation au travers d'une robe étincelante. Il propose un nez aux nuances vanillées déroulant sur des arômes opulents et fruités. La bouche s'exprime avec une attaque ample et racée. La maturité d'un tanin généreux signe une finale savoureuse.

CHÂTEAU CAZAU MARTET – Bordeaux 2016 – rouge

Didier Toulemond – 33240 LUGON - 05 57 55 80 90 - d.toulemond@cavedelugon.com

Cette jolie formule offre avec brio un vin complexe, fruité et noble. La fraîcheur aromatique du millésime se mêle à des tanins de qualité, fondants et noyautés. La finale octroie un caractère jovial, acidulé et gourmand à cette superbe cuvée.

CHÂTEAU BEYNAT – Cuvée Terre Amoureuse – Saint-Emilion 2015 – rouge

Alain Tourenne – 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON - 05 57 40 01 14 - atourenne@gmail.com

Des arômes de fruits cuits et d'amande, fins et concentrés, viennent signer cette superbe cuvée. L'onctuosité de l'attaque, la profondeur des tannins transforment naturellement la dégustation en un instant de plaisir, où charme et générosité ne font plus qu'un.

LA JOLY – Bordeaux Supérieur 2015 – rouge

SCEA Raymond – 33540 SAINT LAURENT DU BOIS - 05 56 76 43 63 - contact@vignobles-raymond.fr

Une belle finesse vanillée et braisée offre au vin toute sa volupté, son onctuosité en faisant ressortir des notes de fruits mûrs, d'amande douce et de cannelle, avec, à l'attaque, un tanin velouté et cacaoté qui retient l'attention du dégustateur.

CHÂTEAU CAJUS – Bordeaux 2016 – Clairet

Pierre Veyron – 33750 SAINT GERMAIN DU PUCH - 05 57 24 01 15 - contact.cajus@gmail.com

Avec une robe éclatante, rubis cerise, le nez fait ressortir de belles notes variétales de framboise, fraise et menthe poivrée. Le tanin flatteur de l'attaque accompagne à souhait les senteurs aromatiques et offre à ce joli clairet un caractère friand et plaisant.

CHÂTEAU CAJUS – Bordeaux 2016 – Cuvée des Angles - blanc

Pierre Veyron – 33750 SAINT GERMAIN DU PUCH - 05 57 24 01 15 - contact.cajus@gmail.com

Les sensations florales exotiques viennent se lier aux notes boisées, vanillées et délicatement braisées. L'agitation offre de larges nuances ambrées et cacaotées que l'on retrouve généreusement à l'attaque et au-delà, grâce à une persistance boisée qui se présente comme une signature.

Palmarès 2017 du Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine



Médailles d'Argent



ELISABETH – IGP Charentais 2016 – blanc

Bruno Arrivé – 17260 VIROLLET - 05 46 94 21 39 - bruno.arrive@free.fr

De belles sensations fruitées, poire et abricot associées à des nuances mentholées se dégagent spontanément. La minéralité offre une attaque vive, franchement acidulée et citronnée, qui révèle des arômes friands et accompagne durablement la dégustation dans un bel instant de fraîcheur.

CHÂTEAU LES GRAVES DE VIAUD – Cuvée O – Côtes de Bourg 2014 (sans soufre ajouté) – rouge

Philippe Betschart – 33710 PUGNAC - 06 73 18 28 12 - info@lesgravesdeviaud.fr

Quelques reflets pourpres naissant caractérisent le millésime et laisse délicatement paraître une robe velours. Trois tours dans le verre et les arômes de cuir frais, d'amande douce et violette se révèlent avec délicatesse. Une sensation noyautée et finement braisée vient se marier à un tanin frais et régulier.

CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR – Cuvée Réserve Tradition – Bordeaux supérieur 2014 – rouge

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

Cette « réserve » aux reflets rubis pourpres soutenus valorise son potentiel aromatique par de belles notes empyreumatiques et fumées. On les retrouve généreusement à l'attaque, arrondissant les tanins et offrant en finale une belle longueur et un joli soyeux. Un réel coup de cœur sans équivoque.

DOMAINE DU BOURDIEU – Bordeaux 2015 – rouge

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

La teinte soutenue présente des reflets indigo, écarlates. Le côté fruits cuits particulièrement expressif fait ressortir des notes d'amande, de cassis et de vanille fraîche. La souplesse de l'attaque offre une bouche franchement cacaotée et veloutée. Les tanins laissent une trace structurée, équilibrée et alléchante.

DOMAINE DU BOURDIEU – Entre-deux-Mers Haut Benauges 2016 – blanc

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

L'aspect variétal prime au nez en offrant des notes de genêt, de buis et de menthe poivrée. La bouche propose une tendance fraîchement acidulée de citron confit, d'écorce d'orange dans la plus pure tradition de l'Entre-Deux-Mers.

CHAPÔ – Bordeaux 2016 (sans soufre ajouté) – rouge

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

Sous des reflets violacés intenses, cette cuvée présente de belles notes reglissées, de menthe poivrée, de confiture de mûre et gelée de raisin. La bouche, après légère agitation, laisse entrevoir un joli tanin tendre et régulier. Les notes fruitées et généreuses signent un vin frais et charmeur, de grande qualité.

CHÂTEAU D'AUZANET – Cuvée des Abeilles – Bordeaux 2016 - rouge

Bernard Cazade – 33190 FOSSES ET BALEYSSAC - 05 56 61 72 72 - vignoblesrambauds@hotmail.fr

La maturité et la puissance s'expriment ici au travers d'un amalgame réussi entre les arômes variétaux confiturés et l'appréciation des nuances boisées de l'élevage. Ce vin de belle consistance sait flatter le palais et restituer le charme du millésime et l'aboutissement d'un travail bien fait.

CHÂTEAU LION NOIR – Côtes de Bourg 2016 (sans soufre ajouté) – rouge

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

L'aspect violacé de la robe offre une présentation des plus attirantes. L'intensité des notes aromatiques de fruits cuits et amande se mêle aux senteurs florales printanières. Le charme du tanin rend l'attaque relativement souple et le vin jovial, avec une pointe grillée, vanillée, persistante et subtile.

Palmarès 2017 du Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine



Médailles d'Argent



CHÂTEAU LA BEDOUCÉ – Cuvée Emma – Bordeaux 2016 – rouge

Alain Favretto – 33790 MASSUGAS - 05 56 61 34 91 - samandie@hotmail.fr

Une large expression fruitée et confiturée se dégage spontanément du verre soulignant la générosité du millésime dans toute sa splendeur et son potentiel. La fraîcheur du tanin, liée à une acidité équilibrée, vient s'associer au caractère gourmand pour garantir, en finale, un vin parfaitement équilibré.

CHÂTEAU PEYROULEY – Bordeaux 2016 – rouge

Cyril Fouilhac – 33540 CASTELVIEL - 05 56 61 95 55 - earl@chateau-pourquey-gazeau.com

Voici une cuvée de belle réalisation : une fois aérée, de belles notes de cerise confites et cassis se dégagent du verre. Le caractère réglissé des tanins embellit la charpente du vin. L'agrément aromatique primeur et sincère souligne une légère acidité ainsi qu'un caractère gourmand.

CHÂTEAU TUQUET MONCEAU – Bergerac 2015 – rouge

Cécile GOUBAULT - 24230 SAINT VIVIEN - 05 53 22 79 49 - cecileric.goubault@gmail.com

Avec ses caractéristiques poivrées, le nez s'ouvre lentement sur des notes de fruits noirs et de bourgeon de cassis. Le charme du vin provient du mariage entre la finesse des arômes et la structure généreuse des tanins. L'ensemble donne une finale fraîche, tendre et racée.

CLOS DU MOUNAT – Première Cuvée – Côtes de Bourg 2015 – rouge

Christian Gourgourio – 33240 SAINT ANDRE DE CUBZAC - 06 03 67 23 35 - christian.gourgourio@free.fr

De jolies notes kirchées subliment la dégustation en s'associant à des nuances mentholées, de violette et pain d'épices. Elles proposent ensuite, en bouche, un vin tendre et gourmand, subtil et délicat, idéalement équilibré, flatteur par sa densité.

CLOS DU MOUNAT – Cuvée La Tresse – Côtes de Bourg 2016 – rouge

Christian Gourgourio – 33240 SAINT ANDRE DE CUBZAC - 06 03 67 23 35 - christian.gourgourio@free.fr

Les senteurs primeurs se manifestent généreusement à l'agitation avec des notes de cassis, framboise et truffe. Le volume à l'attaque, la longueur des arômes en bouche et la finesse du tanin laissent une sensation harmonieuse avec un retour structuré, enveloppé et prometteur.

CHÂTEAU LES AUBIERS – Blaye Côtes de Bordeaux 2015 – rouge

SAS Robin – 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE - 05 57 32 62 06 - ck@grandmoulin.com

La densité de la teinte accompagne une robe aux reflets rubis pourpres, profonds et brillants. Une expression de fruits mûrs vient se lier à un boisé délicat proposant une bouche au tanin équilibré, délicatement poivré ainsi qu'une finale fraîche et tout en finesse particulièrement plaisante.

CHÂTEAU POUYAU DE BOISSET – Blaye Côtes de Bordeaux 2016 – rouge

SAS Robin – 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE - 05 57 32 62 06 - ck@grandmoulin.com

La profondeur de la robe violine est renforcée par un éclat rubis. Des notes généreusement épicées au nez évoluent sur des nuances boisées, giroflées et vanillées. L'attaque ronde et soyeuse procure une sensation veloutée où le tanin accompagne subtilement les arômes jusqu'à une finale cacaotée et équilibrée.

LA CADERIE / DOMAINE DE BIROT / TERRE DE LA CADERIE - Cuvée Expression - Bordeaux 2016 - rouge

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

Certaines médailles d'argent valent bien une médaille d'or. La jeunesse du vin, la jovialité de ses arômes lui ont déjà offert ce bel accès. Mais s'il devait se représenter après maturation, c'est sans nul doute qu'il gravirait la première marche, tant ses arguments aromatiques et sa capacité tanique sont les reflets de sa noblesse et de son potentiel.

Palmarès 2017 du Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine



Médailles d'Argent



CHÂTEAU LA BRAULTERIE DE PEYRAUD – Cuvée Prestige – Blaye Côtes de Bordeaux 2016 – rouge

Marie Hélène Lapoumeroulie – 33390 BERSON - 05 57 64 39 51 - braulterie@wanadoo.fr

C'est toute une explosion, une quintessence aromatique qui se traduit ici tant par la diversité que la qualité des arômes enchanteurs. Et c'est sans parler de la longueur de bouche et du soyeux des tanins qui rendent une copie parfaitement harmonieuse... Un instant magique.

CHÂTEAU TOUR PEYRONNEAU – Saint-Emilion Grand Cru 2015 – rouge

Pierrick LAVAL – 33330 SAINT ETIENNE DE LISSE - 05 57 40 18 19 - contact@chateaubernateau.com

La jeunesse du millésime est soulignée par l'éclat rubis de la robe. Un amalgame d'arômes d'oeillet, violette et cassis s'exprime intensément au nez. L'attaque réglissée, drapée par un tanin corsé et majestueux restitue une bouche alliant élégance et structure capiteuse, synonymes de potentiel de garde indéniable.

CHÂTEAU GRAND FERRAND / CHÂTEAU DE MONSEGUR – Bordeaux 2016 - rouge

SCEA Château Bourdicotte et Grand Ferrand – 33790 CAZAUGITAT - contact@bordeaux-vineam.fr

En bouche, une saveur fruitée et confiturée se mélange à un tanin structurant aux allures cacaotées et fondantes qui laissent une expression agréable et équilibrée. La dégustation est un instant de plaisir sans retenue, la promesse d'un vin de belle lignée.

CHÂTEAU LA SALAGRE / CHÂTEAU BOUHANS – Bergerac 2016 - blanc

SCEA La Salagre - 24240 POMPORT - contact@bordeaux-vineam.fr

Une teinte or fin souligne une réelle volonté d'élevage. Des senteurs ambrées, torréfiées se mêlent aux arômes de raisin pour offrir un amalgame fruité exotique de pêche et mangue. L'aspect vanillé de l'attaque procure une sensation de charme et de gras. Une finale acidulée perlée confère au vin sa persistance et sa fraîcheur.

CHÂTEAU BEAU RIVAGE – Bordeaux supérieur 2014 - rouge

Christine Nadalié – 33460 MACAU - 05 57 10 03 70 - chateau-beau-rivage@nadalie.fr

Un nez particulièrement caractérisé par le savoir-faire d'un vigneron associé à celui d'un tonnelier... de la même famille. Le fruité est joliment enrobé dans un vanillé élégant et fondu pour donner une bouche tout en longueur, plaisir, complexité, velouté et persistance.

CHÂTEAU SUAUI – Bordeaux 2016 – blanc

Franck Noguez – 33550 CAPIAN - 05 56 72 19 06 - contact@chateausuau.com

La dégustation commence par une jolie présentation cristalline aux reflets verdâtres pour offrir un nez alliant des notes de sureau et d'acacia aux arômes de fruits jaunes. Une attaque voluptueuse agrémentée la bouche soulevant un potentiel fruité exotique jusqu'à l'aboutissement d'une finale délicate et complexe.

COGNAC XO

Jean-Baptiste Pinard – 16200 FOUSSIGNAC - 05 45 35 87 57 - tour.vert@wanadoo.fr

Un caractère floral blanc et mielleux s'exprime d'abord pour faire place à des notes plus confites de cire chaude et d'écorce d'orange que l'on retrouve grassement en bouche, avec des senteurs fruitées d'abricot, figue et une finale de menthe poivrée rafraichissante.

CHÂTEAU DES SEIGNEURS DE POMMYERS – Crémant de Bordeaux – blanc

Jean-Luc Piva – 33540 SAINT FELIX DE FONCAUDE - 05 56 71 65 16 - piva.chateau@orange.fr

Une couronne soutenue par une fine bulle prend naissance au travers d'une robe jaune claire. Des notes minérales, citronnées ressortent du verre et se transforment en un panel floral blanc. La fraîcheur du perlé accompagne la dégustation jusqu'en finale où l'on retrouve toute sa splendeur et jovialité.

Palmarès 2017 du Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine



Médailles d'Argent



CHÂTEAU SAINT ROBERT – Cuvée Poncet Deville – Graves 2015 – blanc

Vincent Priou – 33210 PREIGNAC - 05 56 63 27 66 - commercial.cellarmony@orange.fr

La progression aromatique débute sur des nuances florales et évolue sur des notes exotiques, de litchi, de mangue, qui font place à une agréable sensation briochée et vanillée que l'on retrouve grassement en bouche telle la signature d'un joli vin des Graves.

CHÂTEAU DE LIENNES – BORDEAUX 2016 – rosé

Jean-Luc Soubie – 33570 TRESSES - 05 57 34 13 03 - contact@liennes.fr

Les notes de genêt et d'épices noires viennent se mêler aux arômes variétaux amyliques de fraise, framboise et cassis. Des sensations minérales s'ajoutent en bouche et offrent une belle complexité, de la longueur et du charme à ce vin particulièrement jovial.

Palmarès 2017 du Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine



Médailles de Bronze

CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR / CHÂTEAU MOULIN DE FERRAND – Bordeaux supérieur 2015 – rouge

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

Le nez s'ouvre sur une sensation de fruits rouges, frais et amandés avec une redondance boisée et veloutée. La bouche plutôt giroflée et épicée évolue sur un caractère chocolaté légèrement mentholé avec un épanouissement final agréablement fondu.

CHÂTEAU RICHARD – Côtes de Bergerac 2015 – Moelleux

Richard Doughty – 24240 MONESTIER - 05 53 58 49 13 - richard@chateaurichard.com

Les arômes gourmands siliceux du début de dégustation s'ouvrent rapidement sur des caractères confits d'écorce d'ananas et pomelos avec un aspect acidulé soutenu. Puis une sensation poivrée en bouche confère à ce moelleux son aspect friand, frais et jovial.

CHÂTEAU GRAND RENARD – Bordeaux 2016 – rosé

Solange Joubert - 33820 SAINT CIER SUR GIRONDE - 05 57 32 96 75 - chatgrdrenardbio@aol.com

Des arômes de citrons confits et cire ressortent du verre dès les premiers mouvements. Ils laissent place en bouche à une sensation minérale, acidulée, confiturée et grasse, finissant sur un caractère noisette et amande sèche.

CHÂTEAU GRAND FERRAND / CHÂTEAU DE MONSEGUR – Bordeaux supérieur 2015 - rouge

SCEA Château Bourdicotte et Grand Ferrand – 33790 CAZAUGITAT - contact@bordeaux-vineam.fr

Le caractère boisé de l'élevage encore perceptible s'estompe à l'aération et on retrouve avec plaisir des notes tendres et fruitées de raisins mûrs. Une sensation de rondeur, de chaleur et d'équilibre prime en bouche. Un vin agréable dans la finesse de sa personnalité.

MAURO GUICHENEY / CHÂTEAU HAUT MAUGUY – Duras 2016 - rouge

Corine Mauro – 47120 VILLENEUVE DE DURAS - 06 89 37 41 75 - earlmauroguicheney@wanadoo.fr

Par sa teinte rubis soutenue, son caractère olfactif minéral, poivré et primeur, cette cuvée flatte agréablement le nez. On trouve en bouche un aspect fruité à l'attaque qui évolue sur un tanin friand et attrayant. Un vin plaisir, une réelle envie d'y revenir.

CHÂTEAU BEAU RIVAGE – Cuvée Benjamin - Bordeaux supérieur 2014 - rouge

Christine Nadalié – 33460 MACAU - 05 57 10 03 70 - chateau-beau-rivage@nadalie.fr

Une teinte rubis, soutenue, laisse entrevoir un vanillé délicat et charmeur, ainsi qu'une sensation mentholée et poivrée. À l'aération, on découvre un caractère fruité et noyauté dont découle ensuite une bouche onctueuse et délicate. Un élevage judicieux tout en souplesse.

CHÂTEAU SUAU – Côtes de Bordeaux 2015 – rouge

Franck Noguez – 33550 CAPIAN - 05 56 72 19 06 - contact@chateausuau.com

Des reflets rubis pourpres agrémentent la tonalité de la robe. Des nuances mentholées procurent une sensation de fraîcheur en laissant paraître des notes épicées. Un aspect fruité et noyauté se révèle à l'attaque pour glisser sur un tanin structurant et fringant intensifiant la longueur en finale.

CHÂTEAU LA GRAVE – Bordeaux 2015 – rouge

Virginie Tinon – 33410 SAINTE CROIX DU MONT - 05 56 62 01 65 - tinon@terre-net.fr

Un léger reflet tuilé orne une robe pourpre brillante. Des notes de fruits écrasés, de confiture de fraise et une nuance épicée caractérisent la fraîcheur du nez. En bouche, un tanin fondu et cacaoté prédomine pour donner une sensation de souplesse et de charme. Une touche féminine et délicate.

Commentaires de dégustation : Dominique Omnes, oenologue

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine - 7 Le Grand Barrail - 33570 MONTAGNE
Tél : 05 57 51 36 60 - Fax : 05 57 55 13 53
contact@vigneronsbio-aquitaine.org - www.vigneronsbio-aquitaine.org

Avec le soutien financier de :

