

**REVUE DE
PRESSE**





SANS SOUFRE BORDELAIS

Avant de tirer à boulet rouge sur le vignoble bordelais, il faudrait de temps en temps **soulever le capot** et aller sur le terrain. Partout, on ne compte plus les propriétés engagées dans une viticulture **respectueuse** de la nature et des francs buveurs. Une courte sélection à déboucher sans chichi, **plaisir garanti**



CHÂTEAU SIAURAC
PULPA 2018
LALANDE-DE-POMEROL

Vinifié par Pénélope Godefroy, qui pilote les châteaux Le Prieuré, Vray Croix de Gay et Siaurac, ce 2018 est le premier millésime d'une cuvée sans soufre ajouté, issue de deux parcelles du vignoble de Siaurac (en cours de conversion bio). Assemblage 93 % merlot, 7 % malbec, ce vin dévoile, après aération, un nez assez intense, épicé, sur un profil charnu. Il mérite bien son nom, il s'annonce pulpeux. En bouche, de la mâche, une matière assez pleine, des fruits noirs légèrement comportés, de la densité, une note de Zan noir, touche d'épices fraîches sur la finale. Un vin de mi-saison, à servir un peu frais et à carafier.



Avec un boudin grillé.

20 €

33500 Néac
05 57 51 64 58 – www.siaurac.com



CHÂTEAU MANGOT
L'AUTRE MANGOT 2018
SAINT-ÉMILION

On ne présente plus les frères Todeschini, qui, depuis qu'ils ont repris les rênes des vignobles familiaux, ne cessent de gagner en précision dans leurs vins. Cet Autre Mangot est leur cuvée vinifiée sans soufre, avec levures indigènes, élevée huit mois en amphore et en jarre. Assemblage à parité de merlot et de cabernet franc, elle déploie un nez subtil sur des notes florales (violette, pivoine), des petits fruits à noyau (cerise bien juteuse) et une touche sanguine. Beaucoup de souplesse, une jolie texture, le vin est désaltérant, porté par une jolie arête acide, avec de fines notes de terreau frais et d'humus.



Un plat de terroir, par exemple un chou farci.

25 €

33330 Saint-Étienne-de-Lisse
05 57 40 18 23 – www.chateaumangot.fr



CHÂTEAU PETIT VAL
MARGO 2018
CUVÉE DE CŒUR
SAINT-ÉMILION

Dans la large gamme de vins du Château Petit Val, propriété de la famille Alloin dirigée par David Liorit, cette cuvée a deux particularités. La première est d'être un 100 % cabernet franc vinifié et élevé en amphore, la deuxième est que toutes les recettes des ventes sont reversées à une association de lutte contre la leucémie. Doté d'un profil résolument cabernet franc (végétal mûr et menthol, presque ligérien), ce vin fait montre d'une certaine tonicité, à la fois sanguin et floral. Bouche nette, élancée, énergique, droite, fuselée, avec une finale fraîche et épicée. C'est un vin prêt à boire, assurément !



Avec un hachis parmentier de canard.

22 €

33330 Saint-Émilion
05 57 24 70 86 – www.chateaupetitval.com



DOMAINE DE VIAUD
BRUTÉS 2019
LALANDE-DE-POMEROL

Propriété familiale de 14 hectares en Lalande-de-Pomerol, le domaine de Viaud a été repris depuis deux ans par Damien Bielle, qui a fait ses classes notamment au château La Gafelière. Une certification en bio a été engagée depuis deux ans. Cette cuvée 100 % merlot issue de vieilles vignes, sans soufre ajouté, est une première en 2019. Dégusté sur cuve, le vin se révèle pulpeux, sanguin, tonique, très désaltérant, un « pur fruit » qui se signale par sa haute buvabilité malgré une présence tannique indéniable. On signalera aussi la très bonne cuvée Marius Bielle, qui mérite le détour. Un domaine à suivre.



Avec un lapin à la provençale.

20 €

33500 Lalande-de-Pomerol
05 57 51 17 86 – www.viaud.com

Livets Goda
Été 2020

20 ÅR 2020 - SVERIGES VINMAGASIN NO. 1 #142

Livets Goda

2019 BORDEAUX

134 viner provade

Dorli Muhr
PRECISION OCH PASSION 2017
FRÅN ÖSTERRIKE

Charles Smith
EN FRAMGÅNGSSAGA

Dom Pérignon & Bollinger
ORIGINAL - ELLER SENDEGORGERAT?
UTMANANDE PROVNING

CARNUNTUM
WEINGUT DORLI MUHR

PARENTAL ADVISORY
EXPLICIT CONTENT

Chefredaktör Enquist's Vinhörna
Vinkärlek från Portugal

The image shows the cover of a wine magazine. The background features several wine bottles. The central focus is on a bottle with a white label that has a red, ornate logo consisting of intertwined letters 'D' and 'G'. The text on the cover is arranged in a hierarchy, starting with the magazine's name and issue information at the top, followed by the main title '2019 BORDEAUX' and a subtitle '134 viner provade'. Below this, there are three featured wine labels with their respective names and descriptions. At the bottom left is a 'PARENTAL ADVISORY' warning, and at the bottom right is the name of the editor and a subtitle for the featured section.

Château Destieux

93 Modern Saint-Émilion när det är som bäst och ett vin vars resa vi följt sedan 80-talet. Där vi befinner oss idag visar vart Destieux här hemma och det går bara inte att värja sig mot den mörka mogna frukten, de fint sandiga tanninerna och fatrostringen som är exemplarisk.

Château Trianon

89 Ett slott som stöpt upp de senaste åren och bland annat tagit in Hubert de Boüard som konsult. Stilen drar åt det fruktgenerösa med svarta plommon och körsbär i mogen stil och där örtiga, nästan animaliskt rökgiga toner backar upp. Slikiga tanniner men lite väl robust i sitt anslag och med liten beska i slutet.

Château Fleur Cardinale

95 Ett slott som måste kategoriseras in bland våra favoriter i årgången och som med sin skicklighet att förena kraft, finess och modern vinmakning fått fram ett lysande vin med sensuell mörk tät frukt, stöddiga tanniner men med otrolig fräschör där allt lindas in i generös men måsterligt hanterad ek.

Château Croix Cardinale

93 Stram och närmast järnig på samma gång som det förför sinnena med sin eleganta och blommiga framtoning och sensuellt mörka fruktighet. Samma ägare som Fleur Cardinale och dessutom angränsande vinmarker där merlot dominerar.

Château Croix de Labrie

96 Få känner till slottet men det här är bland de främsta lägena i appellationen med vingårdar som gränsar upp mot bland annat Valandraud samt ligger nära Pavie. Ekologiskt certifierat där merlot dominerar och backas upp av två gånger cabernet. Storslaget och elegant vin med enormt djup, lysande fathantering och tanniner som smeker men känns. Merlot at its finest!

Château Petit Val

93 Från ett relativt nystartat projekt men vingårdar som fanns där redan när nya ägarerna kom in i bilden 2014. Petit Val är inte långt från Cheval Blanc och detta är ett vin som andas klass rakt igenom med eminent fathantering, blommiga toner och mörkfruktiga drag i tidlös Saint-Émilion stil. Disko säger chefredaktören och vi andra nickar instämmande.

Château Petit Val Cuvée de Coeur Margo

93 Ett vin som helt och hållet går till ett välgörenhetsprojekt är denna osvalde druvrena cabernet franc som lagras i amfora. Det doftar av viol, färskrossade bär och stjäkliga nyanser samtidigt som det finns en opulent, härlig täthet och energi i vinet. Dessutom tanniner som lindar in snyggt. Mycket spännande projekt!

Château du Parc

91 Tom Sullivan, mannen bakom Moya och Gaby, äger även du Parc numera. Slottet var tidigare i Dr Alain Raynauds portfölj. Grand Cercle-organisationens grundare och president och det är en rejäl scenförvandling vi sett mot en mer opulent och blommig stil men med härlig skärpa i frukten och avslutet. Modern Saint-Émilion när det är som bäst.

Château Fonroque

93 Provad blint vid två tillfällen och lika lyriska har vi varit bägge gånger. Det är en generös stil, nästan kalifornisk i sitt uttryck med blåbär och mörkbärg frukt i stort i den solmogna doften. Men smaken är torr, tät och med en skön röd citrus i efterspelet. Givet köp när det beger sig!

Château Tour Baladouz

92 Ett slott som många av oss redan lanserats här hemma. Den senaste årgången är lovande med fint djup i doften, interäitet i gommen och med stilig fathantering samtidigt som frukten är klassisk i sitt anslag.

Château La Croizille

92 Samma ägare som till Tour Baladouz men här blir det mer disco och mogen frukt i flitig lavendelblommig stil och med björnbär och cassis i fint möte. Saknar lite tyngd i mittpartiet men det är ökväl ytterligare en bra La Croizille.

MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

RÖTT

Château Messile Aubert

91 Det finns så många presterande slott i Bordeaux som man aldrig hört talas om och detta är ett av dem. Med relativt stor dos cabernetdruvor i vinet får man ett maffigt vin med tydlig mognad men också en annan struktur som skvallrar om lagringsduglighet.

Reclus de La Couronne

90 En egendom som vi stötte på för första gången när 2009 lanserades – och gillade skarpt. Denna 2019 vill inte vara sämre utan här är det druvren merlot i rätt modernt utförande där rökgiga toner, plommon och ört mer för tankarna mot Pomerol.

Château Falzeau

90 Serios producent som smyger under de flestas radar, inte minst egendomens Vieilles Vignes är lysande, och stilen lutar åt det traditionella med mer old school-merlot känsla. Tänk plommon, korinter, söt lakrits och jordighet i kashmirriktigt utförande.

LUSSAC-SAINT-ÉMILION

RÖTT

Château La Rose Perriere

89 Från slottets äldsta rankor skördas merlot och cabernet franc som blir till denna bussiga och härligt generösa cuvée där solmogna körsbär och örter får fin backup av cabernetdruvans fräschör. Återigen en riktigt fin Bordeaux från en mindre känd kommun.

Château Barbe-Blanche

89 Lussac är den nordligaste av Saint-Émilions satelliter och att merlot dominerar känns knappast uppseendeväckande. Barbe-Blanche ägs till hälften av Vignobles André Lurton, firman som även äger bland annat Couhins-Lurton och Bonnet, och denna 2019 har traditionella attribut vilket vi uppskattar. Örtig och vegetal med inslag av tobak och lakrits som gifter sig snyggt med röd fruktighet. Slikiga tanniner smeker men det är ändå höstkänslan som är stark i denna slanka Lussac.





Un monde de rosés en 30 cuvées

Valérie Faust



En fin d'après-midi

DOMAINE LA ROUILLÈRE

LB, Côtes de Provence

Il s'exteriorise grâce à des notes d'agrumes, acidulées, une finale vive, tonique.

22 € (Domainelarouillere.com).

Note F : 15,5/20.

> Découvrez l'intégralité de F, Art de vivre

CHÂTEAU DES GARCINIÈRES

Cuvée du Prieuré, Côtes de Provence

La bouche délicate et aérienne cumule souplesse, rondeur et finale séduisante.

14 € (e-mail : Info@chateau-garcinieres.com).

Note F : 15,5/20.

DOMAINE D'ÉOLE

Coteaux d'Aix-en-Provence

Belle acidité enrobée par des notes de pamplemousse et de fruits rouges.

14,50 € (Domainedeole.com).

Note F : 15/20.

DOMAINE BEAUVENCE

Cuvée L'Originelle, Méditerranée

Certifié V-Label (végétarien-végane), il fleure bon le litchi et l'aubépine associés avec légèreté, souplesse et tension aiguë.

19,20 € (Shop.beauvence.com).

Note F : 14/20.

CHÂTEAU PETIT VAL

Rond et charnu, un rosé pâle, floral, bien équilibré entre puissance, fraîcheur et acidité.

15 € x 6 (Chateaupetitval.com).

Note F : 15/20.

Pour l'heure bleue

MINUTY

Prestige, Côtes de Provence

Belle suavité pour ce rosé pâle, lumineux, rond, marqué par le fruit, la fraîcheur. Finale longue et saline.

15,95 € (Vinatis.com).

Note F : 17/20.

LA MADRAGUE

Charlotte, Côtes de Provence bio

Tout en rondeur, un rosé plein de séduction, fruité, frais, léger.

16,10 € (Lesvinsdelamadrague.com).

Note F : 17/20.

CHÂTEAU LES MURAIRES

L'Excellence des Muraires, Côtes de Provence

Onctueux, le vin de caractère embaume pêche, pamplemousse, groseille fraîchement cueillis. Finale dynamique.

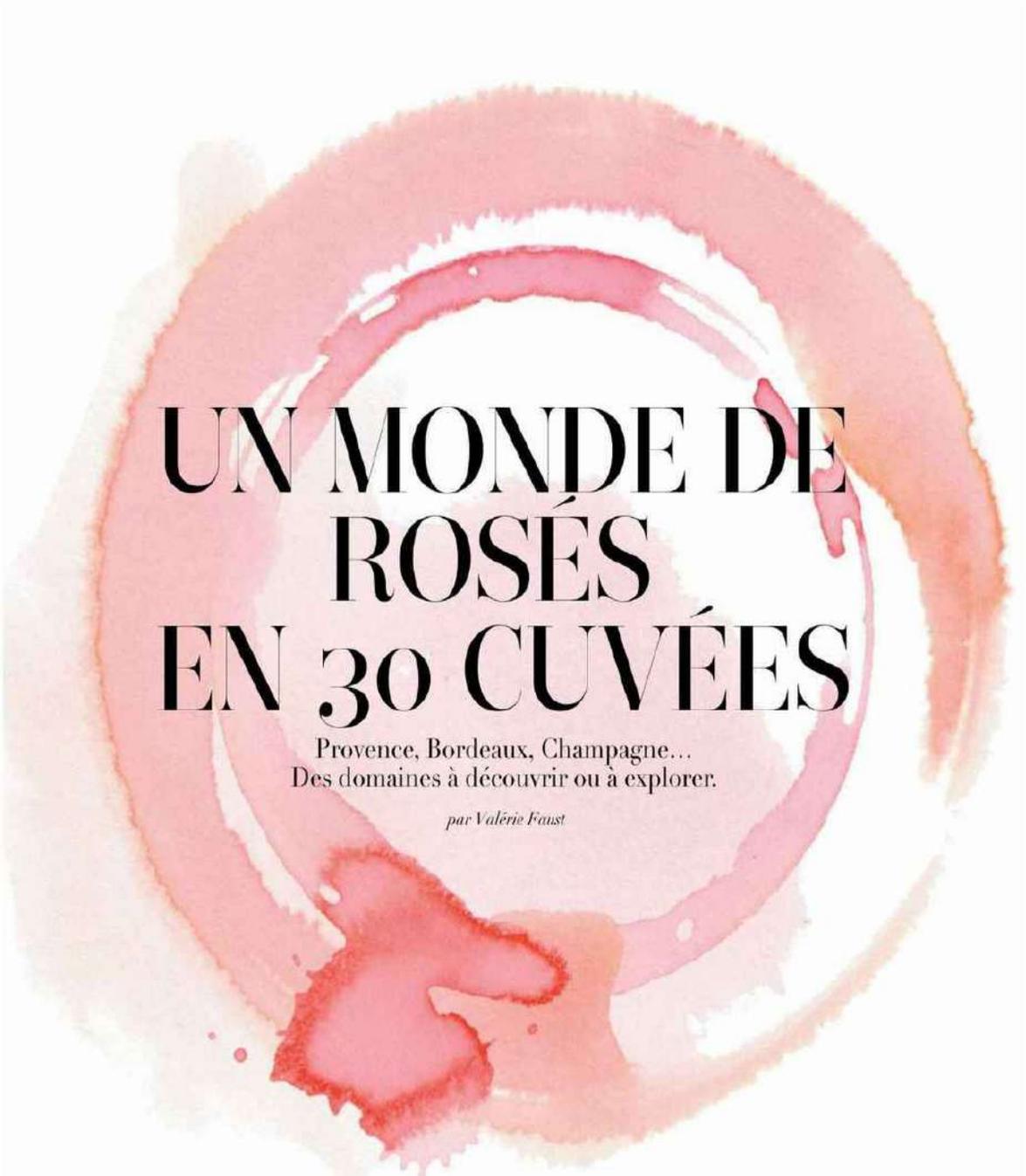
16,95 € (Twil.fr).

Note F : 17/20.



09/07/2020

Carpe diem.



UN MONDE DE ROSÉS EN 30 CUVÉES

Provence, Bordeaux, Champagne...
Des domaines à découvrir ou à explorer.

par Valérie Faust

En fin d'après-midi

DOMAINE LA ROULLÈRE

IB, Côtes de Provence

Il s'exprime grâce à des notes d'agrumes, acidulées, une finale vive, tonique.

22 € ([Domainelaroullere.com](#)).

Note F : 15,5/20.

CHÂTEAU DES GARCINIÈRES

Cuvée du Prévôt, Côtes de Provence

La bouche délicate et aérienne cumule souplesse, rondeur et finale séduisante.

14 € (e-mail : info@chateau-garcinieres.com).

Note F : 15,5/20.

DOMAINE D'ÉOLE

Coteaux d'Aix-en-Provence

Belle acidité enrobée par des notes de pamplemousse et de fruits rouges.

14,50 € ([Domainesdeole.com](#)).

Note F : 15/20.

DOMAINE BEAUVECE

Cuvée L'Originelle, Méditerranée

Certifié V-Label (végétarien-végane). Il fleurit bon le litchi et l'asphodèle associés avec légèreté, souplesse et tension aigüe.

19,20 € ([Shop.beauvence.com](#)).

Note F : 14/20.

CHÂTEAU PETIT VAL

Rond et charmant, un rosé pâle, floral, bien équilibré entre puissance, fraîcheur et acidité.

15 € x 6 ([Chateau-petitval.com](#)).

Note F Magazine : 15/20.

Pour l'heure bleue

MINUTY

Préville, Côtes de Provence

Belle suavité pour ce rosé pâle, lumineux, rond, marqué par le fruit, la fraîcheur.

Finale longue et saline.

15,95 € ([Vinatic.com](#)).

Note F : 17/20.

LA MADRAGUE

Charlotte, Côtes de Provence bio

Tout en rondeur, un rosé plein de séduction, fruité, frais, léger.

16,10 € ([Lesvinsdelamadrague.com](#)).

Note F : 17/20.

CHÂTEAU LES MURAIRES

L'Excellence des Muraies, Côtes de Provence

Océanique, le vin de caractère embaume pêche, pamplemousse, groseille fraîchement cueillies.

Finale dynamique.

16,95 € ([Twin.fr](#)).

Note F : 17/20.

MAISON LORGERIL

Ô de Rosé, Langdoc

La bouche est harmonieuse, fluide, souple, vive et fraîche, légère, désaltérante.

8,50 € ([Lorgeril.wine](#)).

Note F : 17/20.

CHÂTEAU CALISSANNE

Chas Victoire, Coteaux d'Aix-en-Provence

Un vin éclatant, ample, rond, aux saveurs d'agrumes, de fruits rouges, belle tension finale.

13,90 € ([Calissanneboutique.fr](#)).

Note F : 17/20.

DOMAINE DE JARRAS

Pink Flamingo Gris de Grès, Sable de Camargue

Des flammes roses se dessinent sur le flacon avec bouchon de verre pour réutilisation.

Tendre, vif, gouleyant, facile d'accès.

8,50 € ([Cave-atlantide.com](#)).

Note F : 16/20.

DOMAINE TARIQUET

Marwan

Croquant, friand, gouleyant, beureux de vivre pour nous réjouir, une ode à la gourmandise.

6,50 € ([1jour1vin.com](#)).

Note F : 16/20.

CHÂTEAU D'ESTOURLON

Le Rosé, Les Baux de Provence, bio

Il s'exprime avec rondeur et croquant, charnis, puissant et vif.

13,50 € ([Lesgroupes.com](#)).

Note F : 16/20.

À toutes les tables

COMMANDERIE DE PEYRASSOL

Chas Peyrassol, Côtes de Provence, bio

Superbe, complexe, le vin s'étire avec une éclatante suavité jusqu'en finale, longue, légèrement saline.

28 € ([Vinatic.com](#)).

Note F : 17,5/20.

DOMAINE OTT

Château Romassin, Bandol

Franche vivacité, fin de bouche gourmande, épicière, salivante, infiniment longue.

Parfaitement équilibré.

24,90 € ([1jour1vin.com](#)).

Note F : 17/20.

CHÂTEAU LA CALISSE

Patricia Ortebi, Coteaux Varois en Provence

Doté de richesse, de fraîcheur, d'une certaine complexité, de distinction.

24 € ([Chateau-la-calisse.fr](#)).

Note F : 17/20.

DOMAINE TEMPIER

Bandol

Belle personnalité pour ce rosé large, élégant, fruité. La finale hésite entre vivacité et sucrésité.

23 € ([Vigneronsdeception.com](#)).

Note F : 16/20.

DOMAINE DE L'OLIVETTE

Cuvée Spéciale, Bandol (HVE)

Puissant, conduit par l'acidité, la fraîcheur, les épices, des notes intensément fruitées.

18 € ([Vinsdebandololive.com](#)).

Note F : 16,5/20.

DOMAINE DE LA SOURCE

Bellet

Caresant, savoureux, complexe, juteux, avec du corps, des notes de réglisse, d'ami, iodées.

18 € ([Domainedelasource.fr](#)).

Note F : 16/20.

DOMAINE HUBERT DE BOUARD

La bouche du vin couleur litchi évoque les agrumes, la pêche. Finale vive et minérale.

12 € (cavistes).

Note F : 15/20.

LES HAUTS DE SMITH

Ample, rond, frais, fruité, avec chair, matière,

vinosité. Finale persistante sur les fruits rouges, acidulée.

14,90 € ([Wineandco.com](#)).

Note F : 15,5/20.

DOMAINE ROLLAN DE BY

Le vin s'ouvre sur une myriade de fruits rouges

(groseille, framboise) dont l'acidité participe à la finale désaltérante.

9,50 € ([Domaines-rollandeb.com](#)).

Note F : 15/20.

En version bio

LA FERME DES LICES

Côtes de Provence, bio

Robe scintillante, joli nez de fruits rouges, de l'amplitude, du caractère, une vinosité douce, agréable.

15 € (cavistes).

Note F : 16,5/20.

DOMAINE DU RAGNOL

Tradition, Cassis

Suave, la bouche évolue ensuite vers une finale alerte, vivifiante, minérale.

17,50 € ([Vinatic.com](#)).

Note F : 17/20.

VIGNERONS DE CORRENS

Valon Sours 2019, Côtes de Provence

Du charme en attaque, bouche ronde et souple, savoureuse, fruitée (pêche blanche) et florale.

12 € ([Vigneronsdecorreng.fr](#)).

Note F : 15,5/20.

CHÂTEAU LAFOUX

Auguste, Coteaux Varois en Provence

De la puissance et une franche vivacité qui font saliver les papilles en finale fraîche, de fruits rouges, légèrement saline.

14 € ([Drinkico.fr](#)).

Note F : 16,5/20.

Jusqu'au bout de la nuit

VEUVE CLIQUOT PONSARDIN

Ample, vineux, moelleux, charnu, fruité,

soutenu par des bulles très fines.

50,90 € ([Vinatic.com](#)).

Note F : 17/20.

BOZEL

Harmonieux, il emplit bien la bouche de sa rondeur

fruitée rouge, qu'il laisse joliment fraîche.

38,60 € ([Twin.fr](#)).

Note F : 16/20.

NICOLAS FEUILLATTE

Cuvée Spéciale

En bouche, gourmande et fruitée, rondeur moelleuse et tension se disputent avec panache et complémentarité.

35,99 € ([Calissant.com](#)).

Note F : 16/20.

A.R. LENOBLE

Rosé Terroirs

Un vin taillé pour la table, exceptionnel pour un rosé, car dominé par le chardonnay.

Par, droit, ciselé.

40,70 € ([Plus-de-bulles.com](#)).

Note F : 16/20.



CULTURE & STYLE VINS D'ÉTÉ

VINS D'ÉTÉ

La belle saison est propice aux célébrations et... aux libations. Voici une sélection aux couleurs estivales, pour ensoleiller votre table.

Par Sylvain Ouchikh

Illustrations : Lulu la nantaise

ROSÉ

► **Château Sainte Roseline, La Chapelle de Sainte Roseline 2019**
Côtes-de-Provence

Ce château ne se contente pas d'être l'un des meilleurs domaines viticoles de la Provence. Il fut également un précurseur concernant l'œnotourisme. Pour sa cuvée phare, Aurélie Bertin-Teillaud, la propriétaire, ne sélectionne que les meilleures parcelles de son vaste domaine de 110 hectares où onze cépages sont cultivés. La robe est pâle mais cela ne signifie pas que le vin manque d'éclat. Bien au contraire. Il est porté principalement par le pamplemousse rose et les fleurs blanches au nez. En bouche, le vin est vif avec une finale sur des petits fruits rouges légèrement épicés.
Environ 22 euros.

► **Château Minuty, Rose et Or 2019,**
Côtes-de-Provence

Ce vignoble familial appartenant à la famille Matton-Farnet depuis trois générations, est l'un des plus réputés de la presqu'île de Saint-Tropez. Pour cette cuvée de prestige, les raisins proviennent exclusivement du vignoble de 70 hectares travaillé avec un soin particulier. Ce vin vibrant diffuse immédiatement des fragrances d'agrumes. La fraîcheur est au rendez-vous. La finale sur les agrumes est une invitation à prolonger l'été.
Environ 23 euros.

► **Château Paul Mas, Les Vignes de Nicole 2019**
AOP Languedoc

Jean-Claude Mas est l'un des vignerons les plus dynamiques du Languedoc-Roussillon. Fort de son expérience, il nous donne un vin rosé plein de gourmandise. La robe est claire. Elle s'accompagne d'un bouquet intense de fruits rouges. La groseille et la framboise semblent à pleine maturité en bouche. Les épices apportent la fraîcheur nécessaire à ce vin pour qu'il soit dans un bel équilibre.
Environ 12 euros.



► **Domaine Ott, Château Romassan 2019, rosé cœur de grain**
Bandol

Le domaine rassemble, en fait, trois secteurs viticoles différents dans deux appellations : le Château Romassan (AOC Bandol), le Château de Selles (côtes de Provence) et le Clos Mireille (côtes de Provence). Au Château Romassan, le mourvèdre est majoritaire. Le vin a du caractère. Il est relativement charnu, avec une sensation agréable de fruits

matures en bouche et de fleurs, comme le lilas. Les agrumes, dans un second plan, donnent une vraie hauteur à ce rosé complexe.
Environ 25 euros.

► **Château Petit Val 2019, Rosé du Val**
Saint-Émilion

Dans l'appellation de Saint-Émilion, à Bordeaux, la couleur rouge règne en maître. Il est assez rare de trouver du blanc ou du rosé. Et pourtant, ce château

dynamique s'est lancé ce défi. Avec succès car ce rosé flirte avec les meilleures productions de la Provence. La robe est subtilement pâle. Elle se parfume avec des essences florales. En bouche, les agrumes se mélangent aux fruits rouges sur une finale vive et fraîche.
Environ 15 euros.

► **Château Saint Maur, L'Excellence 2019**
Côtes-de-Provence

Ce cru classé de Provence s'est hissé, en quelques années, sous la houlette de Roger Zannier et de son gendre, Marc Monrose, parmi les meilleurs vins de la région. Bravo, car ce n'était pas gagné lors du rachat de cette belle endormie. Pour s'en convaincre, il faut goûter la bouteille emblématique de cette propriété : la cuvée Excellence. Elle évolue sur le registre de la puissance et de l'élégance. Les doux parfums exotiques se mêlent au pomelo dans un mariage étonnant. La bouche est rafraîchissante et la finale, légèrement saline.
Environ 23 euros.

► **Château d'Esclans, Les Clans 2018**
Côtes-de-Provence

Ce château inspiré des villas toscanes réussit l'alchimie d'allier le beau et le bon. Ses rosés ont conquis le monde en inscrivant cette couleur, avec la cuvée Garrus, à l'égal des grands vins rouges et blancs. La cuvée Les Clans est un rosé complexe. Gourmand avec des arômes pâtisseries au nez, bien accompagnés par les agrumes, il est également corsé en bouche. Il affirme pleinement sa puissance. Sa finale est longue afin qu'on ne l'oublie pas. C'est un rosé de gastronomie.
Environ 45 euros.

► **Château Haut-Bailly, le rosé de Haut-Bailly 2019**
Pessac-Léognan

Le Château Haut-Bailly se situe à Bordeaux dans l'appellation de Pessac-Léognan. Ce cru



Notre sélection de saint-émilion

Parmi les quelque 230 cuvées goûtées (hors premiers grands crus classés) lors d'une dégustation, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman en ont retenu une soixantaine, dont les prix varient de 11 à 99 euros. Certains flacons sont prêts à boire, d'autres, à garder, pour mieux les apprécier

SAINT-ÉMILION

Château Moulin de Lagnet, 2018

Une belle découverte, certifiée bio, offerte par cette dégustation. Composé de merlot à 90%, le reste en cabernet, ce vin aussi fleuri que fruité repose sur une texture gourmande. Ses notes profondes restent longtemps en bouche. Très beau. **11 €.**
Tél. : 05-57-74-40-06

Château Petit Bouquey, 2016

Nous avons choisi ce vin pour son charme consensuel et sa personnalité bien équilibrée. Constitué majoritairement de merlot, il possède des arômes de fruits rouges, de tabac et de caramel, des tanins bien en place. Eric et Sandrine Bordron travaillent une toute petite propriété de 3,6 hectares, installée sur des sols argilo-graveleux avec des vignes de plus de 50 ans. **12 €.**
Tél. : 06-82-15-20-16.

Château Fleur de Lisse « Bien-aimée », 2017

Une belle bouteille à ouvrir sans hésitation à n'importe quel moment : voilà un vin qui met en appétit rien qu'à ses arômes précis. Les saveurs sont en harmonie, fines et élégantes. La structure est si réussie qu'elle s'allonge dans une longueur éblouissante. Une perle rare. **14 €.**
Tél. : 09-72-53-40-69.

Château Yon Saint-Christophe, 2015

Avec son élevage élégant qui transparait dans un jus équilibré, ce vin apporte du plaisir pur. Il se déploie sereinement, lentement, avec la douceur de notes de cerise et d'arômes. Toute sa rondeur apportée en majorité par la forte présence du cépage merlot, tout juste saupoudré de malbec et de cabernet franc, invite à la souplesse. Belle persistance. **14,50 €.**
Tél. : 05-57-68-40-31.

Château Beynat, « Terre amoureuse », 2018

On dit d'une terre qu'elle est amoureuse quand elle contient beaucoup d'argile. Parce qu'elle colle aux bottes et aux outils,

ce qui rend d'ailleurs le travail du sol harassant. Sur une terre très argileuse, donc, est né ce vin à dominante de cabernet franc. Un nez de fruits noirs, des tanins très fondus, voilà un saint-émilion bien balancé, facile à boire dès maintenant. Et bio. **16 €.**

Tél. : 05-57-40-01-14.
Chateaubeynat.com

SAINT-ÉMILION GRANDS CRUS

Château Pontet Saint Brice, 2018

Tomber sur un vin d'entrée de gamme (disons plutôt un petit prix pour l'appellation) de bonne qualité est toujours une heureuse surprise. Il ne joue pas les gros bras, et c'est justement cette simplicité et cette franchise qui nous charment. Des arômes de framboise, de cassis, des tanins justes, pas de lourdeur boisée. Bref, un vin pas compliqué qui s'apprécie facilement. **14,90 €.**
Tél. : 05-57-40-20-54.

2014

En bio, ce vin reste dans un style classique qui ne fait pas de vagues, mais dont le réconfort en fait tout le mérite. Elaboré avec un soin et une attention qui se lisent dans sa ligne droite, ce vin équilibré offre tout son jus gourmand avec de belles petites notes de fruits noirs. A boire dès aujourd'hui. **35 €.**
Tél. : 06-35-37-60-16.

Château Milens, 2016

Mieux vaut l'attendre au moins cinq ans encore pour l'apprécier pleinement. Mais déjà il délivre un parfum de cerise noire bien mûre, une acidité en milieu de bouche qui lui donne de l'allant, une finale longue et charnue qui augure une belle garde. **37,50 €.**
Tél. : 05-57-55-24-45.

Château Grand Corbin Manuel, 2015

Les arômes se révèlent d'une grande tendresse. Aucune agressivité, mais une révélation de notes profondes tout en douceur et lenteur. Tiens, un vin qui invite à prendre le temps ? Celui du présent de la dégustation, mais également celui de sa garde qui pourrait bien être de vingt ans tant il a de potentiel. Sa construction est aussi habile qu'élégante et sa longueur manifeste la présence d'un grand vin. **38 €.**
Tél. : 05-57-25-09-68.
Grandcorbinmanuel.fr

Château Corbin-Michotte, 2016

Pas de poudre aux yeux avec ce vin dont le merlot ne domine pas l'ensemble (65%). Il y a donc du rond, mais aussi du profond dans cette bouteille. Ses notes parfumées agitent les papilles, et sa trame est si bien soulignée qu'elle peut aller jusqu'à accompagner un poisson, comme un rouget ou une daurade fumée. C'est dire les nuances infinies

de ce cru. **42 €.**

Tél. : 05-57-51-64-88.

Château Lassègue, 2017

Pierre et Monique Seillan sont davantage connus pour leur succès viticole en Californie. Mais leur propriété à Saint-Emilion mérite le détour. Avec leurs enfants, ils élaborent un vin qui détonne, gorgé d'arômes de confiture de mûre et de chocolat au lait. Les tanins sont particulièrement veloutés et confèrent beaucoup de charme à l'ensemble. **45 €.**
Tél. : 05-57-24-19-49.

Château Manière, 2016

Un vin solidement ancré dans le verre à pied. José Gomes, néovigneron, ne produit que 1 500 bouteilles, mais elles sont soignées. Assemblage de merlot, cabernet franc, malbec et carménère, ce vin déploie des parfums de fruits noirs, d'épices et de tabac, avec des tanins solides, un élevage un peu marqué mais bien porté, et surtout une finale juteuse très plaisante. **45 €.**
Tél. : 05-57-74-20-15.
Chateau-maniere-48.webself.net

Château Blanche Hermine, 2015

Ce vin ne plaira pas à tout le monde. Mais on aime ceux aussi qui ont des partis pris définitifs tant qu'ils restent cohérents et profonds. Elevé pendant dix-huit mois, ce Blanche Hermine est issu uniquement de cabernet franc, réputé plutôt pour son austerité. Sa matière est vive néanmoins, et se déroule lentement et longuement. Finale légère vanillée. Un vin qui gagnerait à être gardé quelques années. **48 €.**
Tél. : 06-20-55-49-25.

Virginie de Valandraud, 2016

Cet adolescent est en train de muer. Il faut donc le laisser tranquille quelque temps. Cependant, ce n'est pas une raison

pour ne pas en déceler toute la beauté et le potentiel. Elevé à 100% en barriques neuves, il manifeste forcément des saveurs boisées. Mais qu'il est bien réalisé ! Ce savoir-faire ne trompe personne ni de loin ni dans le noir. Une grande élégance à la Eva Gardner. **49 €.**
Tél. : 05-57-55-09-13.

Château Alverne, 2016

Les amateurs de boisé gourmand seront comblés, car ce vin n'y va pas avec le dos de la cuillère. Avec un élevage 100% en barriques neuves, il embaume le praliné, le caramel, le chocolat et la vanille. C'est assumé et cela fonctionne, car le boisé reste distingué et se polira au fil des ans. Des tanins doux et une bouche ronde complètent sa personnalité onctueuse. **52 €.**
Tél. : 06-12-31-05-16.

Château La Fleur, 2005

Certes, et c'est bien normal vu son âge, sa robe est légèrement tuillée. Mais que le nez met en appétit ! Il exhale des notes épicées qui émoussent. Un vin salivant entre tous qu'il est bon d'ouvrir en ce moment car il est à point. Ses tanins sont vifs, structurés. L'ensemble juteux est purement délicieux. **67 €.**
Tél. : 05-57-55-10-00.

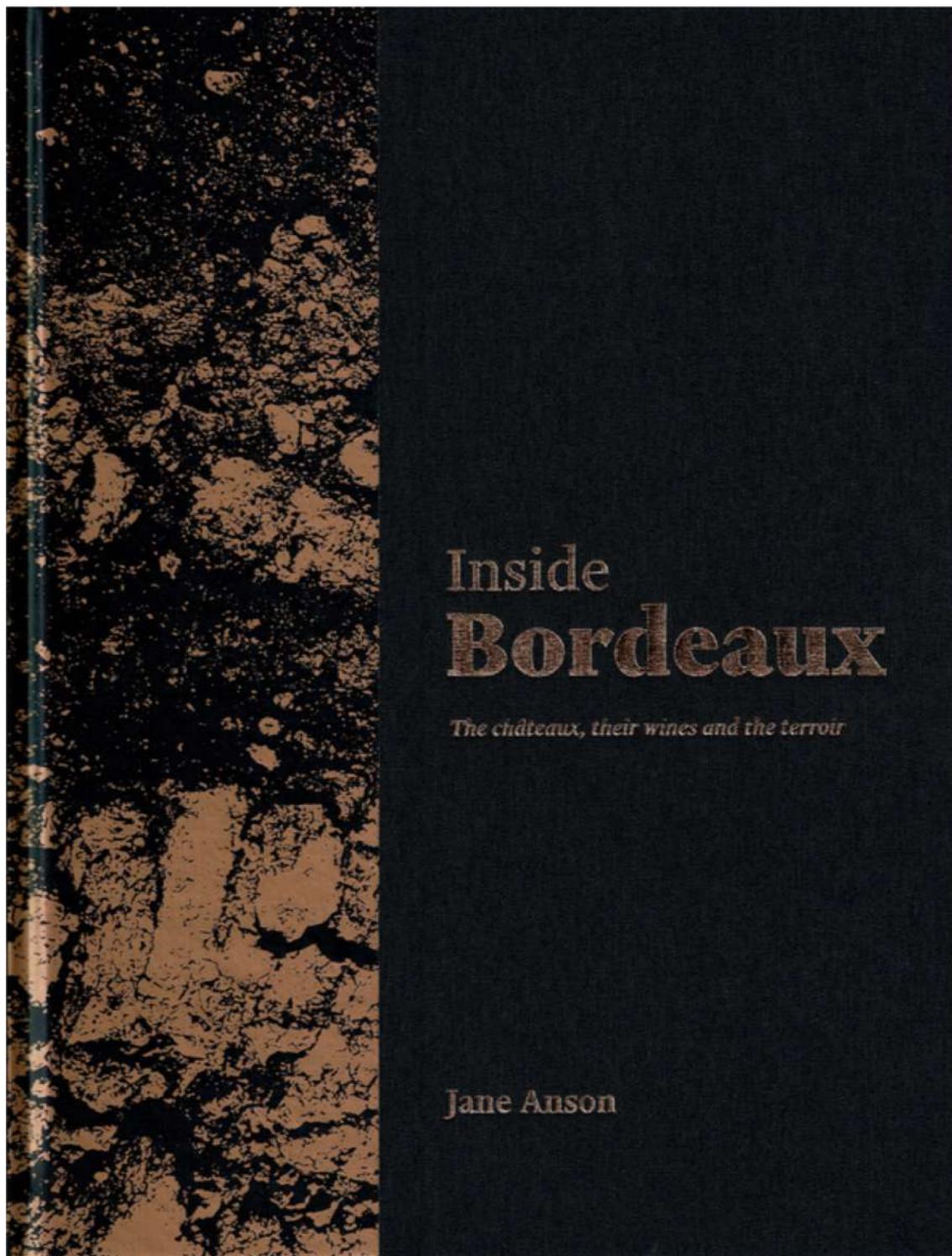
Château Petit Val, « Muse du val », 2016

Quand on imagine un saint-émilion, voilà tout à fait le type de vin qui peut surgir à l'esprit. Il a de la structure, qui promet quelques années de garde, un boisé assumé et bien construit, des tanins veloutés. La gamme aromatique s'enrichit de chocolat et de vanille pour un ensemble gourmand. **72,80 €.**
Tél. : 05-57-24-70-86.
Chateaupetitval.com

Clos Dubreuil, 2015

Il y a des évidences. Dès qu'on porte le verre à ses lèvres,

Inside Bordeaux – Jane Anson
Juin 2020



Ch Petit Val

MAP 400/F1: E5

12HA 90% 1st wine, 10% special cuvée Muse du Val (a prestige cuvée rather than a 2nd wine, from south-facing clay-limestone slopes: more concentrated, with whole-bunch vinification). Also *Rosé du Val*, and a Riesling made on 30 ares of late-ripening plots. Oh, and honey.

ALLOIN Jean-Louis and Olivier Alloin bought Petit Val in 2014, after selling Alloin's logistics company. David Liorit (formerly of Beausejour HDL) is the estate director, Stéphane Toutoundji of Oenoteam the consultant.

An interesting estate, buzzing with possibilities since the arrival of the new team. The property doubled in size soon after their arrival, with the addition of six extra hectares of vines, bringing it to 12ha of sandy-gravel and clay-limestone soils, set on slopes in a small amphitheatre (the V on the label is in reference to this little valley).

Their first vintage was 2014, and since then the estate has undergone serious investment in the vineyards, with renovations, too, to the winery.

The vines have seen replantings from massal selection, bringing current percentages up to 70 Merlot, 25 Cabernet Franc, 5 Petit Verdot, with a small amount of Malbec that arrived in the blend from the 2019. All is at a density of 6,500 vines/ha.

This has been accompanied by the stripping back to greener methods as the estate goes for HVE-3 certification, with the introduction of plot-by-plot working, the planting of hedgerows and of cover-crops between rows, and ploughing with horses.

In the winery there is punching-down in stainless steel tanks; vinification and ageing takes place in a mix of amphoras and new oak barrels for the Muse, and stainless steel for the Petit Val.

Great Wines From Bordeaux

In the process of assessing this vintage
– looks fabulous after initial tastings!
2019 Bordeaux

BORDEAUX 2019 BARREL SAMPLES BEING TASTED AS PER 19TH JUNE 2020

Having been to harvest in Bordeaux in October 2019, I got then an idea of how 2019 will shape up. Already then I'd made up my mind – a mix of 2018 and 2016, better than in 2017.

Because of coronavirus pandemic, it was not possible to travel to Bordeaux this spring and get tasted 350-400 barrel samples. All tastings in Bordeaux got cancelled.

However, thanks to kind proprietors, I'll continuously receive samples from several chateaux and associations directly to my address in Copenhagen, Denmark. They will be tasted 48 hours after receiving them. I'm saying to myself – "If I can't come to Bordeaux, then Bordeaux must come to me!" I expect to taste around 300 barrel samples in the whole.

After tasting several barrel samples, I can already say, that 2019 vintage looks just stunning. For reds, the ripeness of grapes and tannins, especially the sweetness of tannins and the grained texture of these is fantastic, plus the fact that each grape variety shows in full its typicality and character alone and also greatly compliments the others varieties in the blend!

2019 vintage can be compared to 2009, 2010, 2016 and 2018 vintage in different prospects but there's no doubt that the quality for the majority of wines is just awesome.

Whites keep the trend of performing substantially in vintages ending with asymmetric end digit! Dry white wines in 2019 vintage are better than 2018 and remind of 2017 vintage, while 2019 Sauternes & Barsacs are of excellent quality and have an edge over 2017 vintage. 2017 vintage was as we know, great for both kinds of white wines.

Petit Val – 12 ha, sandy clay + clayey limestone slopes, 70% Merlot + 20% Cabernet Franc + 10% Petit Verdot, 100% new barrels. Unusual blend for Saint-Emilion with the addition of Petit Verdot, who you rather see on the left bank. I could clearly taste its contribution to the wine with spicy dark fruit aromas and solid backbone on the palate with creaminess. Persistent finish. Not bad at all. 91p.

Muse du Val – 1 ha, clayey limestone slopes, 50% Merlot + 50% Cabernet Franc, 100% new barrels. Same owner as Petit Val. Typical blend for Saint-Emilion and there are raspberry drops on the nose and creamy raspberries on the palate. All in all a nice wine, not an intellectual one, drinks well and have some attraction to it. 90p.

Tellement soif tv
27 avril 2020

TELLEMENT
SOIF



S'ABONNER

BORDEAUX: LE POINT SUR LA SITUATION + DEUX SAINT-EMILION EXTRA-ORDINAIRES

Ajouté le 27 avril 2020

LA FICHE DU VIN

Confinement, conditions météo... La région de Bordeaux connaît actuellement de sérieuses difficultés. Antoine Gerbelle fait le point et propose deux Saint-Emilion extra-ordinaire !

<https://tellementsoif.tv/degustations/content-bordeaux-le-point-sur-la-situation-deux-saint-?autoplay=true>

En Magnum – Bettane & Desseauve

Avril 2020

ENMAGNUM

LES 20 BORDEAUX DE MA VIE MICHEL BETTANE
WINE & ROCK'N'ROLL STÉPHANE DERENONCOURT

bettane+desseauve

ENMAGNUM

TOUS LES BONS VINS, TOUS LES TROIS MOIS

CHATEAU
TALBOT
2018

+
HERMITAGE

+
SCANDINAVIE

+
VIN DE
FRANCE

LE BORDEAUX NOUVEAU
EST ARRIVÉ



MARS-AVRIL-MAI 2020 • #19

merol, Ripeau tient plus du hameau que du château. Dépendances, parc d'un hectare et demi et position dominante sur le plateau, sa situation fait rêver. Le voisinage aussi. Cheval Blanc, Figeac, La Dominique, Corbin, c'est chic. Cyrille et Nicolas, son frère, sont devenus propriétaires en 2015. Edmond, leur grand-père, fabriquait avec son fils James du petit matériel vinicole avant de voir les choses en grand et d'inventer le premier modèle de machine à vendanger, dont on connaît le succès. James décède subitement en 2013. « Notre père était un homme de défi, il a toujours espéré acquérir un jour un grand cru classé. » Les frères se lancent alors dans des travaux longs et coûteux, à grands renforts d'innovations comme la cartographie haute résolution des sols, qui consiste à sonder le sol via des ondes électriques pour en connaître la nature, la profondeur ou la teneur et ainsi drainer ou planter en fonction. Quatre ans de travaux et sept bâtiments restaurés plus tard, Ripeau est à l'endroit. Les vins retrouvent la profondeur et l'élégance que ce terroir peut donner. Ils profitent aussi du savoir-faire de Claude Gros, référence du consulting bordelais et pas seulement. Quant à Nicolas, il est responsable de la communication. C'est l'autre chantier du cru. La propriété en a maintenant les moyens.

PETIT VAL, LE CHALLENGER

Jean-Louis Alloin, ancien PDG de l'entreprise de transport qui porte son nom, sait que réussir à Saint-Émilion est un combat de tous les jours. Le dilettantisme n'y a pas sa place quand l'investissement réclamé est sans limite. La monnaie qui le finance n'est jamais de

l'argent à perdre. Surtout si sont présents les hommes de défi, les défricheurs, les hyperactifs géniaux capables de tenter sans mettre la maison en péril. David Liorit, son œnologue, est l'un d'eux. Il a entre les mains de quoi faire bon. Petit Val apprend vite. Sa gestion exigeante et sa fougue font la bonne santé de son commerce. Entre du malbec élevé en amphores et la production d'un rosé recherché (Rose du Val), la marque se fait remarquer. Si bien qu'elle s'est lancée dans la vinification de quelques ares de riesling. « Je n'ai pas arraché pour en planter. Il n'y avait rien sur cette parcelle. Je ne veux ni salir l'institution, ni me montrer irrespectueux. J'aime tenter de nouvelles choses », précise l'intéressé. C'est sous son impulsion qu'on a opté ici pour des vinifications proches du fruit (tri sévère de la vendange, macération pré-fermentaire à froid, vinification intégrale, etc.). Parmi les crus à suivre, il faudra compter sur eux.

MONLOT, LA VIE DE CHÂTEAU D'UNE STAR CHINOISE

Le rachat d'une propriété bordelaise par un acheteur étranger fait parler. Surtout, et c'est regrettable, quand cet acheteur est chinois. Chanteuse, actrice, réalisatrice, Zhao Wei est une star internationale plusieurs fois récompensée et, il faut bien le dire, presque inconnue en France. Le magazine *Forbes* en avait fait l'une des personnalités chinoises les plus influentes. Milliardaire, la star s'est lancée dans le vignoble tout en continuant de mener sa vie d'artiste. En 2011, elle achète Monlot et son vignoble de huit hectares. Dès 2012, elle est intronisée par la Jurade de Saint-Émilion. Le travail accompli ces cinq dernières années est colossal. Res-

David Liorit, château Petit Val.



truction complète du vignoble, rénovation des bâtiments, construction d'un nouveau chai, aménagement du parc classé et des espaces d'accueil. Monlot s'est transformée. La marque, bien référencée auprès des professionnels, a profité d'un *lifting* bienvenu et du réseau de sa propriétaire. Elle bénéficie aussi de l'excellent travail de Cécile Paillé, la directrice technique, bien secondée par Jean-Claude Berrouet dans le rôle du consultant qui a redéfini le style Monlot vers plus de finesse. Loïn du *show-biz* et des engins de chantiers, le cru se concentre désormais sur l'avenir. Il faudra y être attentif.



La star chinoise Zhao Wei dans les vignes du château Monlot.



Des racines et des ailes



1 Château Dalem

Menée avec brio par Brigitte Rullier, cette propriété de 40 hectares à Fronsac s'est tout récemment dotée de nouvelles installations techniques, fruits de deux ans de travaux. Au sommet du chai, une très belle salle de réception avec double terrasse privatisable, offrant une vue magnifique sur le vignoble. Visites sur rendez-vous et dégustation de deux millésimes.

Château Dalem – 33141 Saillans
05 57 84 34 18 www.chateaudalem.com



2 Château Petit Val

Petit Val, c'est une belle aventure née en 2014 de la rencontre des propriétaires Jean-Louis et Olivia Alloin avec David Liorit. Leur vignoble de 12 hectares produit une gamme de vins de plus en plus précise, dont un rosé très prisé, un 100 % cabernet franc vinifié en jarres et, depuis 2019, un blanc 100 % riesling. La propriété produit aussi son propre miel et a planté 140 arbres truffiers à Saint-Laurent-des-Combes ! Côté œnotourisme, Petit Val propose des visites dégustation, un parcours pédagogique dans le vignoble, et va se lancer dans une rénovation de ses installations qui se concrétisera par l'ouverture d'une boutique et d'une nouvelle salle de dégustation en 2021.

Ch. Petit Val – 33330 St-Émilion
05 57 24 70 86 – www.chateaupefitval.com



Photo C. Goussard

3 Château Soutard & Château Larmande

Ces deux crus classés de Saint-Émilion appartenant au même groupe proposent une offre œnotouristique très complémentaire. À Soutard, une offre plutôt haut de gamme allant de la visite (15 €) à la demi-journée « immersive » (120 €) ; à Larmande, une offre plus conviviale et champêtre (notamment la visite « épicurienne » avec dégustation et planche apéritive, 50 €). Dans les deux cas, un cadre remarquable.

Château Soutard & Château Larmande – 33330 Saint-Émilion
05 57 24 71 41 – www.chateau-soutard.com

4 Château Troplong Mondot

Toujours en pleins travaux (et en plein renouvel), Troplong Mondot ne retrouvera son restaurant gastronomique, Les Belles Perdrix, qu'à l'automne. En attendant, le chef David Charrier a inauguré une « Table secrète » ouverte pour 12 convives au maximum, uniquement le jeudi soir (125 €), le vendredi midi (68 €) et le vendredi soir. Une cuisine de haute volée avec possibilité d'accords mets et vins. À noter que la propriété propose aussi une offre d'hébergements au cœur du vignoble, Les Clés de Troplong Mondot – deux chambres, une suite et une maison.

Château Troplong Mondot – 33330 Saint-Émilion – 05 57 55 32 05 – www.troplong-mondot.com

Saint-Emilion Grand Cru

Clos Dubreuil 2017 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is elegant, slightly tight and offers a small power as well as a fine richness. This wine needs to be put in carafe. It reveals notes of ripe cassis, wild blackberry and small notes of violet, Cuban pepper, strawberry associated with fine touches of nutmeg, liquorice and spices. The palate is fruity, juicy and offers a racy minerality, elegance, a good structure as well as a good definition. On the palate this wine expresses notes of juicy blackberry, juicy cassis and small notes of small juicy red fruits associated with fine touches of juicy plum as well as very slight hints of flowers (violet, iris), toasted, tonka bean/cocoa, cardamom and a subtle hint of spices (in the background). Tannins are well-built.

Score : 17+/20 (94-95/100)

Château Mangot 2017 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is fruity, racy and offers a fine freshness as well as a fine power. Currently this wine needs to be decanted. It reveals notes of blackberry, wild cassis and small notes of ripe red berries associated with fine touches of cornflower/flowers, crunchy raspberry, fine hints of Cuban pepper, spices as well as a discreet hint of nutmeg and toasted/vanilla. The palate is fruity, well-balanced and offers a fine juicy/acidulous frame, a racy minerality, a good definition, precision as well as a fine tension. On the palate this wine expresses notes of blackberry, cassis and small notes of small berries associated with fine touches of wild strawberry, liquorice as well as a hint of tonka bean and almond. Good length. A finish on dry almond and tonka bean.

Score : 16.25+/20 (93/100)

Château Mangot Todeschini 2017 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is elegant, racy, fine and offers deepness. It reveals notes of blackberry, cassis and small notes of wild small fruits associated with fine touches of strawberry, Sichuan pepper, violet, liquorice as well as hints of spices and a discreet hint of nutmeg. Currently this wine needs to be put in carafe. The palate is fruity, well-balanced and offers minerality, a beautiful racy gain, a fine acidulous/juicy frame, a fine suavity, a fine fat as well as harmony/delicacy. On the palate this wine expresses notes of fleshy/juicy cassis, fleshy/juicy blackberry and small notes of fleshy/juicy raspberry associated with very fine touches of violet/cornflower, fleshy strawberry, a fine hint of small berries as well as fine toasted hints, almond, nutmeg and chocolate (in the background). Tannins are well-built and elegant.

Score : 17/20 (94/100)

Château Clos Saint Emilion Philippe Année Blanche 2017 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is fruity and offers generosity and a fine power/intensity. It reveals notes of ripe cassis, ripe blackberry and small notes of wild strawberry associated with a touch of raspberry, hints of hazelnut/almond, toasted as well as a very discreet hint of mild tobacco and gray pepper. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/acidulous frame, precision, gourmandize, a fine suavity as well as straightness. On the palate this wine expresses notes of ripe cassis, Boysen berry and small notes of fleshy red berries associated with a touch of ripe cherry, toasted, violet as well as very discreet hints of almond and caramelization. Tannins are well-built. Good length.

Score : 15/20 (89-90/100)

Château Tour de Presse 2017 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is fruity and offers a fine richness/concentration. It reveals notes of fleshy blackberry, crushed cassis and small notes of raspberry associated with a touch of flowers, crushed/fleshy cherry as well as fine hints of spices, vanilla

and a very discreet hint of nutmeg. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/acidulous frame, precision, tension as well as suavity. On the palate this wine expresses notes of fleshy cassis, fleshy blackberry and small notes of wild strawberry associated with a touch of raspberry, cherry, violet/cornflower as well as hints of bourbon vanilla and toasted. Tannins are very discreetly dry. Good length.

Score : 15.25+/20 (90-91/100)

Château Petit Val 2017 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is fruity and offers a fine concentration, a fine power as well as a small generosity. It reveals notes of fleshy blackberry, crushed cassis and small notes of strawberry associated with fine touches of cornflower, toasted/vanilla as well as hints of spices/cardamom, a very slight hint of liquorice and a very discreet hint of tea. The palate is fruity and offers juiciness, an acidulous frame, freshness, tension as well as gourmandize. On the palate this wine expresses notes of fleshy cherry, fleshy blackberry and small notes of cornflower associated with a touch of crunchy cassis, liquorice, Bourbon vanilla and very fine hints of caramelization. Tannins are well-built. Good length.

Score : 15.75+/20 (91-92/100)

Clos Badon 2017 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is fruity, elegant and offers richness, power (but full of balance), a fine grain as well as deepness. It reveals notes of ripe cassis, Boysen berry and small notes of wild blackberry associated with touches of violet, Sichuan pepper, liquorice as well as hints of spices, Bourbon vanilla, caramelization and camphor. The palate is fruity, well-balanced, racy and offers a juicy/acidulous frame, minerality, precision as well as power (but full of elegance). On the palate this wine expresses notes of fleshy blackberry, fleshy cassis and small notes of raspberry associated with small touches of blueberry, flowers as well as very fine hints of almond, toasted/vanilla and a subtle hint of camphor. Tannins are elegant and well-built. A beautiful persistence with notes of liquorice, mild tobacco and caramelization.

Score : 16.75/20 (98-94/100)

Carillon d'Angélys 2017 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is fruity, elegant and offers power, a fine intensity, a fine grain as well as elegance. It reveals notes of blackberry, cassis and small notes of wild strawberry associated with fine touches of liquorice, gray pepper, spices and very slight toasted hints. The palate is fruity, mineral and offers suavity, a mineral/slightly acidulous frame as well as freshness. On the palate this wine expresses notes of juicy cassis, juicy blackberry and small notes of juicy/fresh raspberry associated with fine touches of cornflower/flowers, hints of fresh/juicy small fruits as well as very slight toasted hints, tonka bean and spices. Tannins are well-built and structuring.

Score : 16.5/20 (93/100)

Château Badette 2017 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is fruity, elegant and offers a fine intensity, precision as well as deepness. It reveals notes of ripe wild cassis, blackberry and small notes of violet associated with fine touches of blueberry, liquorice, cornflower as well as hints of cardamom, sweet spices and very discreet hints of vanilla pod. The palate is fruity, mineral, well-balanced and offers an acidulous frame, fat as well as richness. On the palate this wine expresses notes of ripe wild cassis, ripe blueberry and small notes of cornflower associated with fine touches of blackberry, raspberry, liquorice as well as hints of cardamom, tonka bean and a very discreet hint of black tea. Tannins are well-built. Persistence with notes of chocolate and almond.

Score : 16.25+/20 (93/100)





Du Malbec élevé en amphore, bientôt un Riesling... chez Petit Val, on cultive la différence



David Liorit et Jean-Louis Alloin



L'insatiable et talentueux David Liorit, aux commandes de Petit Val, sous l'égide de Jean-Louis et Olivia Alloin, continue de cultiver sa différence. Sa marque de fabrique ? Le désir toujours renouvelé de ne négliger aucun détail, aller vers plus de précision, d'élégance, tenter de nouveaux procédés, de nouveaux cépages, en bref de nouvelles audaces, mais mûrement réfléchies, tout en écoutant les différentes impulsions qui régissent la nature. Il y a d'abord eu le rosé sur cette prestigieuse appellation Saint-Émilion Grand Cru, c'est aujourd'hui un 100 % Malbec qui devrait sortir en 2020 et, plus insolites, les premières bouteilles de blanc avec du cépage Riesling. Une première dans ce haut-lieu vinicole bordelais.

Sans compter une approche environnementale singulière. Pas de désherbant ni d'insecticide, des ruches, du miel, des chevaux sur certaines parcelles, des céréales dans ses rangs de vignes, une truffière avec 140 arbres... C'est tout le travail en amont de dissection minutieuse des sols et d'harmonie avec son environnement qui lui permet de réfléchir à de nouveaux projets, sans changer l'ADN de la propriété. « Le Malbec a été planté il y a 4 ans, pour augmenter dans Petit Val le côté épicé et apporter un peu plus de complexité. Pour l'élevage de ce premier millésime, nous avons opté pour des jarres directement importées de Toscane, qui apportent une micro-oxygénation naturelle des vins comme la barrique mais sans le boisé », explique David Liorit. Finalement, l'élevage demandant plus de temps, ces tous premiers Malbecs ne seront pas assemblés dans Petit Val mais feront l'objet d'une cuvée à part. « On est sur la réglisse, la garrigue, le cassis, on est sur un produit atypique qui peut faire accéder à une autre forme de plaisir pour les amateurs et connaisseurs ! »

L'esprit Petit Val est là, précis, d'une parfaite rigueur agronomique, de bon sens gourmand et furieusement actuel. Une signature qualitative qu'il va également explorer avec une future cuvée encore plus étonnante : un 100 % Riesling, vendangé en 2019 dont 600 bouteilles sont prévues, représentant un tiers de la récolte, vinifié cette fois-ci dans la dernière innovation du tonnelier Vicard, l'Eggonum, un œuf parfait composé de 50 % de chêne et 50 % d'inox, inspiré par le mouvement brownien, et qui permet une remise en suspension des lies. « Chez Petit Val, on est à l'affût, à la recherche de challenge, de nouveaux arômes, de nouvelles méthodes, affaire à suivre... », s'enthousiasme David Liorit, déjà adoubé par la presse comme l'un des vificateurs les plus visionnaires de la nouvelle génération.

Malbec aged in amphorae, Riesling soon coming ... at Petit Val, they cultivate their difference

Insatiable and talented David Liorit, manager of Petit Val, under Jean-Louis and Olivia Alloin's aegis, continues to cultivate his difference. His trademark? The always renewed desire to neglect no detail, to go to more precision, elegance, try new processes, new grape varieties, in short, new daring, but carefully considered, while listening to the different impulses that govern nature. First of all, there was the rosé on this prestigious appellation Saint-Émilion Grand Cru, now it is a 100% Malbec that should be released in 2020 and, more unusual, the first bottles of white Riesling. A very first in this hotspot of the Bordeaux wine region.

Not to mention a singular environmental approach. No weed killers or insecticides, hives, honey, horses on certain plots, cereals between his rows of vines, a truffle field with 140 trees ... That's all the work done upstream with the careful dissection of the soil and of harmony with his environment that allows him to think about new projects, without changing the DNA of the property. "The Malbec was planted 4 years ago, to increase the spicy side in Petit Val and bring a little more complexity. For the élevage of this first vintage, we opted for jars directly imported from Tuscany, which bring a natural micro-oxygenation of the wines like the barrel but without the woodiness", David Liorit explains. Finally, the farm asking for more time, these first Malbecs will not be assembled in Petit Val but will be the subject of a cuvée in its own. "We are on licorice, scrubland, blackcurrant, here we have an atypical product that can give access to another form of pleasure for fans and connoisseurs!"

That is the spirit of Petit Val, precise, of a perfect agronomic rigor, with a gourmet good sense and highly topical. A qualitative signature that he will also explore with a future wine even more surprising: a 100% Riesling, harvested in 2019 of which 600 bottles will be released, representing a third of the harvest, vinified this time in the latest innovation of the Vicard cooepage, Eggonum, a perfect egg made of 50% oak and 50% stainless steel, inspired by the Brownian motion, which allows the lees to be re-suspended. "At Petit Val, it is all about proper lookout for new challenges, new flavors, new methods ... to be continued," enthuses David Liorit, already cheered by the press as one of the most visionary winemakers of the new generation.

Bénédicte Chapard

Christer Byklum Instagram

28 octobre 2019



chbyklum • S'abonner



chbyklum Fascinating tasting at Château Petit Val yesterday.
#bmybordeaux #christerbyklum
#saintemilion #petitval
@vinsaintemilion

6 j



Aimé par beebordeaux et
32 autres personnes

IL Y A 6 JOURS

Ajouter un commentaire...

Publier



Château Petit Val produit du riesling à Saint-Émilion

FRANCE

Le saint-émilion grand cru Château Petit Val (12 ha) a effectué sa première vendange du riesling planté sur une des parcelles de la propriété. Une production confidentielle de 600 bouteilles qui devrait sortir en 2020 en « vin de France ». ■ **F.N.**

Gilbert & Gaillard
Automne 2019





The incredibly successful 2016 Château Petit Val and Muse du Val

This jewel in Saint-Emilion's crown, whose sales potential is only just beginning to emerge, hardly needs any introductions. Its consummate 2016 vintage is a definite must-try as it encapsulates all the hard work that has been put into awakening this vineyard site from its slumber.

By Sylvain Patard - Photographs: Sylvain Robin



VINTAGE

- CHATEAU PETIT VAL -

Director and winemaker David Liorit welcomes us and waxes lyrical about the vintage: "2016 was remarkable both for quality and quantity in Bordeaux. It is a top vintage with a highly distinctive style!" What makes this all the more incredible is the very eventful growing season leading up to it, with a chaotic spring, very strong downy mildew pressure and even risks of rainfall during flowering! Certainly enough to cause some sleepless nights for a winegrower! Then came summer, which was dry, like the end of the season, which was outstanding and ultimately took the fruit to peak ripeness and produced stellar wines. David resumes his comments: "We made deep, very fruity and fresh wines. Our clay-limestone soils allow us to retain this freshness and regulate water supply. Limestone recovers excess water during rainy periods and restores it through capillarity during dry spells. Conversely - especially on our very permeable sandy plots - vineyard and soil management had to be adjusted by adding amendments to help the plant, adapting leaf area and leaf and cluster thinning. In the winery, we use cold pre-fermentation soaking at below 4 degrees for several days, which preserves the intrinsic characters of the wine and allows us to obtain colour, fruit and aromatic intensity. The winemaking process is subsequently carried out at low temperatures too, with extraction rates adapted to suit the different vineyard sites and vintages".

A TASTE FOR CHALLENGE AND ORIGINALITY

In 2016, the estate produced two red wines. The classic and already accessible Château Petit Val, and Muse du Val, made using denser, smoother and more complex barrel fermentation. Both wines are matured for a long period of time in oak barrels, and show significant potential. Current production has expanded to include Rose du Val, a distinctive, elegant rosé, and Margo, a single varietal Cabernet Franc fermented in amphora with no added sulphites. Next year sees the arrival of more offbeat Riesling and Malbec.

David concludes: "Jean-Louis and Olivia Alloin (Ed: the owners) and myself love tradition but we also have a thirst for challenge and originality! In fact, the entire team at the chateau has taken a liking to it!" And take our word for it, you can feel it in the wines!



Viticulture : bientôt du riesling dans le vignoble de Saint-Émilion



L'œnologue David Liorit devant une parcelle de vignes du château Petit Val.

J.-C. GALIACY

Au château Petit Val, un tiers du riesling a été récolté. Le vin blanc est espéré en bouteille pour les primeurs

Au royaume du merlot et du cabernet sauvignon, leur affaire peut paraître saugrenue. **Elle appelle parfois à la moquerie** mais, plus volontiers, à la curiosité. Dans une drôle de barrique en forme d'œuf, moitié inox, moitié bois, reposent quelques hectolitres de breuvage blanc qui devrait offrir dans quelques mois la toute première cuvée riesling de Saint-Émilion.

Avec son rosé, sa cuvée 100 % cabernet franc en élevage, ou celle exclusivement malbec à venir, le domaine, **grand cru classé** racheté en 2014 par les époux Alloin, ne manque décidément pas d'ambition ni de panache.

« Je ne suis pas Harry Potter#! »

Du blanc au pays du rouge donc. Qui plus est, du riesling. Cette étrangeté ne serait-elle qu' **un joli coup marketing#?** L'histoire tient en fait aux origines d'Olivia Alloin, Alsacienne et, pour le clin d'œil, au nid de cigognes qui colonise la propriété. L'idée est venue d'une parcelle bordée par une rivière, soumise à l'humidité et au brouillard.

Jean-Louis Alloin s'est mis en tête d'en faire un petit bout de terre alsacien, l'œnologue David Liorit s'est occupé du reste. « **Ils voulaient du gewurztraminer** , ce qui demande un gros niveau technique. Et je ne suis pas Harry Potter#! » s'emballe l'ingénieur directeur du château Petit Val, formé chez Stéphane Derenoncourt et copropriétaire du Mas des étoiles, du côté de Cahors.

C'est d'ailleurs sous un plafond constellé d'étoiles lumineuses que s'affine, dans un étroit chai, le riesling dans son fût ovoïdal. « Nous avons réalisé des analyses de sol et j'ai contacté un spécialiste de ce cépage. Sur le moment, il a un peu tiqué. Du riesling à Saint-Émilion#? Il paraissait circonspect. Et puis, il est venu. Et nous avons planté ce qui pouvait s'accorder le mieux à notre terroir. » C'était au printemps 2017. David Liorit espère **une première mise en bouteille pour les prochaines primeurs** . Rien n'est certain : ce n'est guère évident de connaître la meilleure période d'élevage.

« Je suis le seul à me lancer là-dedans, cela n'a jamais été fait auparavant », sourit le vigneron. En « Vin de France »

En attendant, la dégustation de ce vin encore prématuré offre **des arômes de poire, de pomme, de citron ou de fruits exotiques** , selon les palais. « Il a un bel aspect, estime Olivia Alloin, l'Alsacienne. Je ne l'ai pas trouvé acide. Tout reste à faire, le bébé doit grandir mais le landau est vraiment pas mal. »

Motus et bouche cousue sur le nom, qui pourrait être audacieux, tout comme le flacon qui devrait s'éloigner des standards bordelais. La **production confidentielle** – autour du millier de bouteilles – en dénomination « Vin de France » ne devrait trop avoir de souci pour trouver des amateurs. « Je suis à peu près certain de tout vendre seulement avec la curiosité des voisins#! » s'amuse David Liorit.

MEININGER'S WINE BUSINESS INTERNATIONAL

NEWS

© 2019 Oct 3 / Comments

Bordeaux producer to launch region's first Riesling

Riesling, the grape most associated with Alsace and Germany, has found a home in Bordeaux. Sophie Kevany reports.



David Liorit, Petit Val/Deepix

For the first time in its history, Bordeaux is set to become a Riesling producer. The grape is normally grown much further north in France's Alsace region and then into Germany.

In a surprise move, St Emilion's Château Petit Val announced it will produce about 600 bottles of Bordeaux-grown Riesling under Vin de France (formerly French Table Wine) regulations.

David Liorit, Petit Val's oenologue and director told Meininger's that he hopes to present the wines at Bordeaux's En Primeur tasting next year. "If we can. No one has ever done this before so we have to see what's possible," he said.

Unwilling to reveal the price or name of the Riesling yet, Liorit, a St. Emilion native, was careful to insist he had used only virgin hectares for the Riesling vines. "We didn't pull up any Merlot or Cabernet. We had an area of land, just 0.3 hectares, with no vines, that we had bought and fused with Petit Val," he said. "I didn't know what to do with it. The soil is very rich, but quite cool and shaded. It would not have been good enough quality, or big enough, for a Petit Val second wine."

Discussions about what to do with the land began in 2016 with Petit Val's Alsatian owner, Olivia Alloin. "And then the idea came, why not try some Riesling?" said Liorit. Soil and rootstock tests proved optimistic and the team planted a limited Riesling vine area of 0.10 hectares that same year.

The 2019 vintage uses grapes from the first planting. A second planting the following year brings Petit Val's total Riesling area to 0.20 hectares. Total production in 2020 is expected to reach about 1,200 bottles.

Petit Val's wines are sold via its website and Liorit said the Riesling will be added to the site next year. It will also be distributed internationally to a small group of wine shops and restaurants. Liorit was equally reticent about the bottle shape, only saying it would be neither a typically narrow Riesling bottle, nor a Bordeaux-style one. "But something original, for sure."

Discussing the Riesling's aromatic profile, Liorit cited notes of pear, lemon, mimosa and lily of the valley. Not content with producing Bordeaux's first Riesling, Liorit deployed one of the basic laws of thermodynamics for its vinification: Brownian Motion. "We used egg shaped tanks that are half steel, half oak," he said. The shape encourages Brownian Motion, keeping the skins in suspension for longer. "That gives the wine more contact with the lees and more body," said Liorit.

Petit Val's total production is about 50,000 bottles a year.

Sophie Kevany



hong kong

LES GAGNANTS DE GRAND TASTING WINES AWARDS

Le Grand Tasting Wine Awards Hong Kong, c'est un peu le petit frère du concours Prix Plaisir Bettane+Desseauve. 250 vins français et étrangers sont dégustés à l'aveugle par des jurés amateurs et passionnés, encadrés par Michel Bettane et Thierry Desseauve. Les 86 cuvées médaillées (or, argent et bronze) ont été présen-

tées aux importateurs, à la presse locale et aux amateurs. Bonne opération et belle publicité pour les vignerons français qui ont été plébiscités par les amateurs hongkongais, qui sont aussi des prescripteurs sur place. Merci à *Cru Magazine*, Watson's Wine, Riedel et Le Bistrot Winebeast. ■

**MC euse**

TERRA VECCHIA, CLOS POGGIALE 2016, ROUGE, 8,90 EUROS
Mondral, herbacé et fruits rouges. Bon équilibre, de la longueur. Un vrai rapport qualité-prix.

MC côtes-de-provence

CHÂTEAU MAÏME, MAÏME 2018, ROSÉ, 10,90 EUROS
Fruits floraux et rouges, le nez est le bienvenu, plusieurs nuances de fruits rouges s'expriment en bouche.

CHÂTEAU LA COSTE, GRAND VIN 2018, ROSÉ, 25 EUROS

Floral, cerise rouge, fraise, terrestre. Bonne intensité et équilibre combinés avec une grande longueur.

MC côtes-du-jura

MAISON DU VIGNERON, ESPRIT 29, BLANC, 13,50 EUROS
Complexe, intense, spécial avec une grande longueur.

MC côtes-du-roussillon

BERNARD MAGREZ, SI MON PÈRE SAVAIT 2017, ROUGE, 8 EUROS
Vin souple aux tannins fondus et sans dureté.

MC crémant d'Alsace

LUCIEN ALBRECHT, CRÉMANT D'ALSACE, 7,40 EUROS
Floral, fleurs d'orange, fruit à noyau, zeste, pomme. Super rapport qualité-prix.

K.P île-de-bras

TERRA VECCHIA, CUVÉE STELLA 2018, BLANC, 4,40 EUROS
Nez fruité avec des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Facile à boire, bien équilibré et très fruité.

MC la-clape

GÉRARD BERTRAND, CHÂTEAU L'HOSPITALIET GRAND VIN 2017, ROUGE, 25 EUROS
Le bois apporte de la sucrosité en bouche. Bonne longueur et fruit complexe.

MC limoux

MAISON WEISSMAN, SAINT-CERNIN N°1 2017, BLANC, 80 EUROS
Épices et agrumes. Joli boisé, complexe avec une bonne longueur.

MC midi

CHÂTEAU LIVRAN 2016, 13 EUROS
Authentique et minéral, très savoureux.

K.P pays-d'oc

GÉRARD BERTRAND, CIGALUS 2018, BLANC, 29 EUROS
Très floral, de l'acacia, de la fleur d'orange et des fruits mûrs.

MC saint-émilion grand cru

CHÂTEAU LA MARZELLE 2012, 95 EUROS
Un vin rouge très classique, sérieux et bien élevé avec une bonne longueur.

CHÂTEAU FONROQUE 2016, 44,50 EUROS

Intense et droit, bon fruit et bon équilibre général.

CHÂTEAU PETIT VAL 2014, 20 EUROS

Coco, café, feuilles séchées, réglisse. Un peu trop jeune, mais très prometteur. Ça vaut vraiment le coup de l'attendre un peu.

MC vinsoires

CHÂTEAU MONTPLAISIR, EXPRESSIONS 2017, 15 EUROS
Beau corps, tannins fermes, bon équilibre et vin précis.

Chili

MONTES ALPHA, SPECIAL CUVÉE CABERNET SAUVIGNON 2015, COLCHAGUA VALLEY, 26 EUROS
Vin souple, bon fruit et équilibre général.

Espagne

PROCEO'S WINES, CAVA PUNTA DE LAS OLAS CRIANZA 2015, CATALUNYA, 12 EUROS
Boisé agréable, beau corps, jolie matière et bel équilibre.

ROLLAND & GALARRETA, ROLLAND GALARRETA 2016, RIBERA DEL DUERO, 14,90 EUROS

Nez de fruits noirs, texture souple. Bonne longueur.

VILLA CONCHI, CAVA BRUT SELECCION, NAVARRA, 10,50 EUROS

Cuvée expressive de pêche blanche, florale, citronnée et minérale. Un cava très agréable avec une belle expression et de la fraîcheur.

Hongrie

SAUSKA, CABERNET FRANC MAKAR 2013, VILLÁNY, 51 EUROS
Notes de réglisse, de prunes rouges, de noix de coco et de vanille. Nez épice, joli boisé avec des arômes de cèdre très élégants.

BOCK BORASZAT, BOCK N'ROLL 2015, ROUGE, PRIX NC

Baves rouges séchées. Vin léger, fruité, souple et très facile avec un excellent équilibre et une bonne aptitude à la dégustation.

Liban

CHATEAU HERITAGE, FAMILY RESERVE 2012, ROUGE, VALLÉE DE LA BEXAA, 24 EUROS

Nez riche et intense, sur les fruits, les épices et la vanille. Bon équilibre, de la longueur et une bonne intensité.

Portugal

HERDADE DO FREIXO, FREIXO RESERVE 2017, BLANC, ALENTEJO, 13 EUROS
Notes d'agrumes citron, pamplemoussé. Très frais au nez et en bouche.

HERDADE DO FREIXO 2015, ROUGE, ALENTEJO, 20 EUROS

Complexe, intense au nez et en bouche. Frais et bien équilibré.

MÉDAILLES DE BRONZE**MC rhodé**

DOMAINE DU CHÂTEAU DE FLEYS, CLOS DU CHÂTEAU 2017, 14,50 EUROS
Nez citronné, floral et minéral. Facile à boire. Un très bon rapport qualité-prix.

MC champagne

CHAMPAGNE PATRICE COAX, CUVÉE TRADITION, 29 EUROS
Au nez, de la minéralité, de la fraise et du cassis. Vraiment sympa.

CHAMPAGNE GOSSET, GRANDE RÉSERVE, 44 EUROS

Grande buvabilité, équilibre exceptionnel.

CHAMPAGNE MOUTARD, CÉPAGE ARBANE 2013, 202,90 EUROS

Notes toastées et notes de noisette, bulles délicates, très rafraîchissant.

CHAMPAGNE DROUILLY L.V., ÔIL DE PERDRIX, 30 EUROS

Cassis, framboises et minéralité. Même nez et bouche, équilibré et facile.

CHAMPAGNE SAINT-RÉOL, BRUT GRAND CRU 2008, 47,40 EUROS

Biscuit et pomme, superbe équilibre. Un vin fait pour la table.

MC cotreaux-d'als-en-provence

CHÂTEAU LA COSTE 2018, ROSÉ, 14,70 EUROS
Floral avec des notes de fruits rouges. Joli nez, agréable, équilibré et très gastronomique.

MC cotreaux-savois-en-provence

LES TERRES DE SAINT-HILAIRE, MAS DE LA MAROTTE 2018, ROSÉ, 8,90 EUROS
Floral et fruité, très belle acidité. Un vin de copains.

MC côtes-de-provence

CAVES D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL 2018, ROSÉ, 18,95 EUROS
Floral, bon équilibre. Un seul verre ne suffit pas.

MC côtes-du-roussillon

BERNARD MAGREZ, PASSION D'UNE VIE 2016, ROUGE, 10 EUROS
Bouche corsée aux tannins souples. Un vin intense et bien équilibré.

K.P île-de-bras

TERRA VECCHIA, SCIACCARELLU NM, ROSÉ, 4,40 EUROS
Équilibré, harmonieux et très frais en bouche. le compagnon idéal d'un moment de fête entre amis.

TERRA VECCHIA, CUVÉE STELLA 2018, ROSÉ, 4,40 EUROS

Super frais et facile, très aromatique et agréable.

TERRA VECCHIA, VERMENTINU NM, 4,40 EUROS

Joli fruit avec des notes de pêche, de fruits exotiques et de pomme verte. Bel équilibre, agréable en bouche.

K.P méditerranée

DOMAINE RICHAUME, CUVÉE COLUMELLE 2016, ROUGE, 48 EUROS
Notes boisées et fumées. Texture soyeuse et très agréable en bouche.

MC lande-de-pomerol

WINGS - FRANÇOIS THIENPONT, L'ÉTOILE 2015, 30 EUROS
Profond, fruité, bonne longueur.

MC languedoc

BERNARD MAGREZ, SI MON PÈRE SAVAIT 2017, BLANC, 4,50 EUROS
Arômes floraux et notes de poire et de melon. Un bon rapport qualité-prix.

MC saint-julien

LEOVILLE POYFERRÉ, CHÂTEAU MOULIN RICHE 2015, 35 EUROS
Arômes de sous-bois, de fleurs. Vin souple et raffiné.

MC terrasses-du-lanzac

GÉRARD BERTRAND, CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN 2017, 25 EUROS
Beau nez, vin souple, joli fruit avec des tannins souples.

MC vinsoires

CHÂTEAU MONTPLAISIR, HAUTS-GALET 2016, 25 EUROS
Nez de cassis, fruité et souple. Facile à boire, il appelle un autre verre.

Afrique du Sud

KWV, ROODEBERG 2017, WESTERN CAPE, 14 EUROS
Un cabernet précis et authentique aux arômes de cèdre. Bien fait.

Argentine

BODEGA MONTEVIEJO, PETITE FLEUR MALBEC 2016, MENDOZA, 28 EUROS
Nez de fruits noirs, joliment herbacé. Bien équilibré. Bon rapport qualité-prix.

KAIKEN, ULTRA MALBEC 2017, MENDOZA, NC

Arômes de cuir, cassis, chèvrefeuille, prune et mûres. Un excellent malbec.

Australie

CURLY FLAT, CHARDONNAY 2016, VICTORIA, 45 EUROS
Un chardonnay au style très typique.

CLARAULT, ESTATE CABERNET SAUVIGNON 2013, MARGARET RIVER, 37 EUROS

Principalement de beaux arômes tertiaires. Complet et intense.

Chili

CONO SUR, 20 BARRELS LIMITED EDITION PINOT NOIR 2017, CASABLANCA VALLEY, 28 EUROS
Vin structuré, avec un joli boisé, bien équilibré avec une bonne longueur.

Chine

XIJI ESTATE, HÉLAN MOUNTAINS CHARDONNAY 2017, NINGXIA, 26 EUROS
Pêche, poire, vanille. Bon équilibre pour un chardonnay typique.

Espagne

BODEGA PAGO DE CRISUS, BARREL FERMENATED CHARDONNAY 2017, NAVARRA, NC
Doux et floral, poire et mangue. Facile à boire avec de bons fruits.

Nouvelle-Zélande

DOG POINT, CHARDONNAY 2015, MARLBOROUGH, 39 EUROS
Structuré, intense et bien équilibré avec une bonne longueur.

Special EnPrimeurs

TOP 300
Bordeaux 2018 - En Primeurs

Château Péby Faugères Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,25 92-93	Château Faugères Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,5 93	Château La Marzelle Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,25 92-93
Château La Dominique Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,75 93-94	Château Destieux Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,5 93	Château Patris Querre Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,25 92-93
Château Bellevue Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,75 93-94	Château Quinault l'Enclos Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,5 93	Clos Saint-Julien Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,75 93-94
Le Carillon d'Angélus Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,75 93-94	Château Gracia Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,5 93	Lynsolence Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,25 92-93
Château Berliquet Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,75 93-94	Château Le Prieuré Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,5 93	N°3 d'Angélias Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,25 92-93
Château Clos de Sarpe Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,75 93-94	Château Roe de Boisseaux Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,5 93	Château Bernateau Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,25 92-93
Château Monbousquet Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,75 93-94	Clos Saint Martin Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,5 93	Château La Tour Figeac Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,25 92-93
Château La Commanderie Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,75 93-94	Château Grand Corbin Manuel Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,5 93	Château Saint-Georges Cotes Pavie Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,25 92-93
Château Les Grandes Murailles Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,75 93-94	Château Jean Voisin Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,5 93	Château Puy-Blanquet Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,25 92-93
Château Franc Mayne Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,75 93-94	Château de Ferrand Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,5 93	- SATELLITES SAINT-ÉMILION -	
Château Mangot Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,75 93-94	Château Moulin Saint-Georges Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,25 92-93	Château Clos de Boüard Montagne Saint-Emilion	Score 17 94
Château Larcis Ducasse Saint-Emilion Grand Cru 1er Grand Cru Classé B	Score 16,75 93-94	Château Simard Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,25 92-93	Château Cap St Georges Saint-Georges Saint-Emilion	Score 16,25 91
34 Château Pindefeurs Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,25 92-93	Château Roc de Candale Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,25 92-93	Château La Diligente Puisseguin Saint-Emilion	Score 16,25 92-93
Château Fombrauge Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé	Score 16,5 93	Muse du Val Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,25 92-93	- POMEROL -	
		Château Magrez Fombrauge Saint-Emilion Grand Cru	Score 16,25 92-93	Château Pincez Pomerol	Score 19+ 95-96
				Château L'Évangile Pomerol	Score 19 95
				Château La Conseillante Pomerol	Score 19 95



PHOTOS CHARLINE BON



LES 24H DE GANT

Pour la troisième année consécutive, Gant réalise un partenariat historique avec l'événement automobile emblématique que représente les 24h du Mans, et crée à cette occasion une nouvelle collection capsule GANT x 24h du Mans. Associé au concessionnaire Porsche, la marque a su enchanter ses convives avec, au programme : huîtres (Huitres Pontet, Les Jacquets - Cap Ferret), bon vin (Château Petit Val) et de nombreux lots à gagner en tirage au sort.



Gilles Lecamus, Tristan Mendrisse (ATM Galerie), Karl Bednarsti



Nathalie Marcadet-Labarbe, Thierry Tusseau, Marta Bueno



Johel Meyzonnade, Pascal Sales, Jean-Louis Alloin, David Liorit (L'équipe Château Petit Val)



France Coty, Didier Dubos, Arnaud (directeur de la boutique Gant de Bordeaux), Mia et Bernard Palanques

LES GAGNANTS DU TIRAGE AU SORT



- 1** / Grégory Pierron (La valise James Bond).
- 2** / Anne Lemercier (Un week-end à Cap Breton).
- 3** / Patrick Allemandou.
- 4** / Valérie Nau (Un magnum du Château Petit Val), en compagnie de David Liorit du Château Petit Val).
- 5** / Victorine Segier (Un tour en Porsche)



Pascaline Troussard-Chapon (agence JI Transactions), Corinne Pecout (agence Sindy Bop)



Pierre Mauriac, Nathalie et Arnaud Dieu (Cabinet Dieu Immo), Bertrand Meillan



Sébastien Barriac
(Bordeaux Atlantic
Business Club),
Catherine Besson
(Gant)



Alain de Vienne
(Bordeaux Atlantic
Business Club)



Emmanuel et
Estelle Bourgeois
(Monsieur Cuisine)



Marjorie
Fournier
(L'Oréal)



Christine
Perrin
(Perrin)



Eva Desnoyers et
Zohé Doudet (Bibbiano)



Alain de Vienne
(Bordeaux Atlantic
Business Club)



Ermine Laporte (Bordeaux
Atlantic Business Club) et
Alice Innocenti (Bordeaux
Atlantic Business Club)



Julien Patricieux, Armand Vion, Mathieu Verdon,
Pierre-Emmanuel Marie (Compagnie Fibreline)



François de Marillac
(Villas Foch, Bordeaux
International) et
Cécile International



Guillaume
Dumoulin
(Dumoulin)



Fabrice Jolivet (Toury Meyer), Philippe
Barras, Thierry Pissone, Catherine Delafay



Françoise Cingolati, Marie-Louise
et Fabrice Barras, Sarah Pissone,
Pierre Barras (Compagnie Fibreline)



Marie Bourquet (PwC)
et Ernest N'Nwesi
(Transport Weynal)



Fabrice Desnoyers (Riedel),
Mandy Vergnaud, Julien Fraissin
(Bouchonerie Gabriel)



► **Domaine Paul Mas, Astéris rosé, édition limitée Flamant Rosé 2018, IGP Pays d'Oc**

Jean-Claude Mas est l'une des personnalités viticoles les plus dynamiques du Languedoc. Il possède plusieurs vignobles dans la région. Cet amoureux de l'Italie produit également des vins effervescents à découvrir. Ce rosé tranquille a tout pour une belle soirée d'été. Il est fruité et frais. En bouche, il délivre des arômes de feuilles de citron sur une vivacité maîtrisée en finale. **Environ 12 €.**

► **Château Mangot, M de Mangot rosé 2018, Bordeaux**

À Bordeaux, le rouge domine le vignoble. C'est encore plus vrai quand on est sur l'appellation de la rive droite saint-émilion.

C'est donc avec curiosité que l'on découvre ce rosé 100% merlot. Ce vin a une classe atypique. Il est digne d'un grand vin blanc. Il a de la tension, de la minéralité avec un fruit élégant. En bouche, l'impression se confirme avec des arômes légèrement acidulés. La finale en tension est toute en légèreté. **Environ 13 €.**

► **Château Petit Val, Rose du Val 2018, Bordeaux**

Pour réaliser ce vin, ce château de Saint-Émilion a pris modèle sur les grands rosés de la Riviera. Il a néanmoins gardé sa touche bordelaise puisque le merlot et le cabernet franc entrent dans

sa composition. Ce vin a une robe relativement pâle. On sent qu'il est joyeux quand il délivre des notes de fleurs blanches pour une finale gourmande. **Environ 15 €.**

CHAMPAGNE

► **Champagne Taittinger Brut Prestige rosé**

Voici la cuvée festive de cette maison familiale où le père (Pierre-Emmanuel Taittinger) travaille avec ses deux enfants (Vitalie et Clovis). Ce rosé est issu d'un subtil assemblage des différents cépages de la Champagne (pinot noir, pinot meunier et chardonnay). Il a des allures estivales avec ses arômes floraux, ses fruits rouges (cerise et framboise) légèrement épicés

qui se diffusent allègrement dans le verre. La bulle est tonique. La bouche est vive, portée par des saveurs fraîches. La finale est gourmande. **Environ 45 €.**

► **Champagne Veuve Clicquot, Grande Dame rosé 2008**

Voici la dernière nouveauté de cette illustre maison. Elle sort en 2019 son millésime 2008 en rosé. Cela veut dire que le vin a grandi patiemment près de onze années avant d'être proposé aux consommateurs par le chef de cave Dominique Demarville. Le pari est gagné car ce champagne, qui vieillira très bien, offre déjà de la profondeur et de la puissance. En bouche, il se fait tonique avec des notes d'agrumes et des baies rouges éclatantes. Une grande réussite. **Environ 230 €.**

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHATEAU PETIT VAL

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Lorsque Jean-Louis et Olivia ALLOIN décident d'investir dans le vignoble bordelais, Château Petit Val s'impose comme un retour aux sources. Amoureux du vin et particulièrement de ceux de l'appellation, ces épicuriens sont séduits par la qualité et la diversité insoupçonnée des terroirs de Château Petit Val.

Cette histoire c'est aussi une rencontre, quand ils croisent le chemin de David LIORIT, consultant et vigneron passionné à qui ils confient cette pépite discrète. Inventif et audacieux, il met son talent au service d'une démarche innovante, respectueuse de la vigne, de l'homme et de l'environnement pour produire des vins d'exception, expression de leur terroir.

« L'écrin subtil d'un terroir singulier »

Leur aspiration : allier savoir-faire et passion pour élever Château Petit Val au rang des Grands Crus d'excellence. La plantation d'arbres fruitiers, l'implantation de céréales et de ruches sont autant d'éléments afin de respecter la biodiversité des sols et l'écosystème. La propriété est pleine d'initiatives en plantant du riesling sur les terres de Saint-Émilion et en élevant sa cuvée de cœur « Margo » en amphores sans adjonction de soufre. Cette cuvée éponyme est un monocépage contenant 100% de Cabernet Franc s'inscrivant dans une véritable démarche solidaire pour soutenir une jeune fille en rémission « Margo ».

WWW.CHATEAUPETITVAL.COM

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





— © 565

Pour la dernière soirée avant la clôture de Vinexpo Bordeaux, les « Inclassables », ces propriétés bordelaises de grande classe sans classement, étaient à nouveau réunies hier à l'invitation de « Terre de Vins » pour une dégustation de haut-vol, savourée par près de 300 dégustateurs.

Photographies Michaël Boudot et Jordan Duprat

Inclassables. Et résolument incontournables. Hier soir, pour la 5^e année consécutive, une vingtaine de propriétés des deux rives de Bordeaux faisaient découvrir leurs vins aux amateurs et professionnels, dans le cadre du splendide toit-terrasse de la Banque Populaire Aquitaine Centre Atlantique (BPACA), rive droite de la Garonne, avec vue imprenable sur Bordeaux. A l'instar des enfants d'une seule même grande fratrie, chacune des propriétés en dégustation attestait d'une atypicité, la rendant à la fois unique, et justifiant son appartenance à cette grande famille.

La fidélité pour maître-mot

Arrivé en début d'année à la direction de la BPACA, partenaire infaillible de la manifestation depuis cinq ans, son nouveau directeur général, Jean-Pierre Levayer, assistait à sa première dégustation des « Inclassables ». « Je trouve que c'est une idée très intéressante que de rassembler seulement ces Inclassables, car Bordeaux ne se résume pas aux seuls crus classés, même s'ils sont des vitrines » remarquait-il. « Le soutien à ces vigneron est important pour nous, car pour jouer pleinement notre rôle de banque locale, nous nous devons d'accompagner les acteurs locaux, dont la viticulture, génératrice de richesses » réaffirmait-il avec force.

Entre autres propriétés présentes chaque année depuis le départ, le château Pipeau, en Saint-Emilion Grand Cru, était une nouvelle fois au rendez-vous. « Bordeaux est notre plus gros marché. Nous avons une très bonne clientèle locale, et cette dégustation nous permet de rencontrer en direct nos clients et de présenter nos nouveautés », expliquait Jean Mestreguilhem, 4e génération à la tête de ce vignoble de 25 ha. Entre autres actualités, la sortie des primeurs de la propriété, et l'annonce d'une nouvelle boutique en cours de réfection actuellement, dont l'ouverture est prévue à l'été 2020 avec pour objectif de booster l'œnotourisme.

Tous quelque chose d'inclassable

Au château Marjose, « jardin secret » en Entre-deux-Mers de Pierre Lurton – déjà à la direction des prestigieux crus classés châteaux d'Yquem et Cheval Blanc -, rentrer dans les cases n'est pas la préoccupation première de la maison, loin s'en faut. « Notre appellation nous permet d'être aventureux, avec un tempérament un peu pionnier si on le souhaite, et de tracer notre chemin » affirme Jean-Marc Domme, directeur technique du domaine. Et cette marge de liberté, le domaine ne se prive pas de l'exploiter. Doté d'une cinquantaine d'hectares de vignes, il projette par exemple, à côté de ses références existantes, rouge pour porter une extension de gamme, la création de cuvées par terroirs (argiles rouges, blanches, terroirs rocheux...) en blanc dès 2019 et pour 2020 en rouge. Autre atypicité, pour cette propriété, lauréate 2019 du concours « Top Vin » de l'Entre-deux-Mers, il est vendu par la Place de Bordeaux sur un positionnement « un peu supérieur » à la moyenne de prix de l'appellation (autour de 9€).

Côté Médoc, le château de Côme, à Saint-Estèphe, possédé par le sémillant Baron Maurice Velge, faisait notamment découvrir sa cuvée sans sulfites, assemblage merlot-cabernet sauvignon à parts égales, débutée sur le ton de l'essai en 2011 avec 360 bouteilles. « Quand on a commencé, les gens nous disaient beaucoup "ça ne se fait pas à Bordeaux" », glisse, sourire au lèvres, le Baron. Qu'importe les qu'en-dira-t-on, « cette démarche était naturellement dans la continuité de notre conversion au bio, avec une certification obtenue en 2018. » Faisant de son originalité une force, le Baron persiste et signe, augmentant chaque année les quantités produites, 1200 bouteilles en 2014, « à peine sorties et directement vendues », puis 1800 en 2015 et jusqu'à 2400 bouteilles sur les millésimes 2016, 2017 et 2018.

A Saint-Emilion, le responsable d'exploitation du château Petit Val, David Liorit est un hyperactif du vin, qui n'a jamais peur de se lancer dans de nouveaux essais. Outre les désormais classiques rosé et rouges (château Petit Val et Muse du Val) de la propriété, présentés hier en dégustation, il projette avec les propriétaires la création de deux nouvelles cuvées. Il a ainsi planté en 2016 du riesling, dont la première récolte sortira à environ 1600 bouteilles en 2019. Autre nouveauté, la création d'une cuvée « Margo » sur le millésime 2018, 100% cabernet franc, vinifiée et élevée en jarres, sans sulfites ajoutés, produite à 800 bouteilles. La famille Alloin, à la tête du domaine, projette également l'ouverture d'une boutique après les primeurs 2019, afin de franchir un cap de plus en dans l'œnotourisme.

Enthousiasme des dégustateurs



Pop !

LA PÉPITE
DE TERRE
DE VINS



Château Petit Val Saint-Émilion grand cru

Voici un très bon rapport qualité-prix. « Nous avons pris le parti de produire des vins digestes, accessibles dans leur jeunesse, ce qui bouscule l'image des vins de Bordeaux que l'on garde des années en cave », témoigne David Liorit, directeur technique. À goûter d'urgence, le 2016. Précis, ciselé, tendu, juteux. Retrouvez-le lors de notre Grande Dégustation des inclassables le 15 mai (renseignements sur www.terredevins.com).

► Avec un carré d'agneau en croûte d'herbes.

25 €. 33330 Saint-Émilion

Tél. 05 57 24 70 86

www.chateaupetitval.com



Retrouvez le n° 58
de votre magazine
« Terre de Vins »
6 €.

Terre de Vins



The traditional stone buildings of Saint-Emilion encourage us to reflect and remember... and to taste wines!

David Liorit, Château Petit Val: Being a winemaker is a vocation!

David Liorit is a local lad, born and bred in Saint-Emilion. As a child, he would make boats out of the bottle stoppers he would watch floating in the washhouses! His memories include the sweet smells of locally-made macaroons, the grape harvest and his first fermentations!

By Sylvain Patard - Photographs: Sylvain Robin

COVER STORY

- FRANCE -



A tank of 2018 Petit-Val, which needs more time!

His parents are not winegrowers, but his godfather and godmother are. It was probably a harbinger! His godfather taught him from an early age how to recognise aromas through practice. That may be why he chose to study viticulture, oenology, commerce and management. His life would then take another turn when he spent 5 years under the guidance of Stéphane Derenoncourt who made him aware of how he would like to grow and produce wines, and share them too! So he decided to go it alone and discussed options with Stéphane, who found him a vineyard in Saint Emilion. There was a lot of work to be done, offering him the ideal way to prove himself. He became technical manager of Château Belle Assise (Saint-Emilion) in 2009, introducing sustainable farming, tillage and the use of a horse with Sébastien Boetz and his protégé 'Surprise', a magnificent Percheron mare.

WINEMAKER AND CONSULTANT

The time then came for decisions to be made, without the support of a consulting oenologist. But it was also his first source of satisfaction and pride, at just 25 years' old. David wanted more, though. He partnered with Arnaud Bladinières at Mas des Etoiles in the Cahors appellation, a property now recognised as one of the frontrunners of new-generation Cahors. He also became a consultant for Château Marquisat de Binet (Montagne Saint-Emilion) and other properties in areas such as Castillon and Entre-deux-Mers.

The sale of Château Belle Assise allowed him to meet up with Jean-Louis Alloin – it would be a decisive encounter. Alloin is also a shareholder, but primarily a businessman and epicurean from Beaujolais, who is passionate about wine, particularly Saint-Emilion. The two of them hit it

COVER STORY

— FRANCE —



David Liorit in his home town of Saint-Emilion

off immediately and decided to seek out their own special property: Château Petit Val, a neglected vineyard with great potential, nestled in a valley North of Saint-Emilion. It was back to stage one. Everything had to be designed, built and put in place. David took charge of the work and undertook to create a propitious environment for grapes to thrive, through sustainable farming methods, by planting cereals, introducing grass cover and preserving biodiversity by planting fruit trees, creating hedges and setting up hives in the vineyards. "I'm just trying to preserve what I've been left", he says, by way of a justification.

But this time, David could rely on the unfailing support of a great team, and he likes nothing better than to share and discuss. When his team arrives in the morning, they consult the board where he has written ideas hatched the day before. As he says, "making wine is about seeking inspiration and ideas, often in music, especially in the evening with Cold Play, Nat King Cole or Chopin". The benefits are plain to see, because innovation and ambition have clearly been fostered at Petit Val under his leadership. He has planted 0.30 hectares of Riesling on

the valley floor in Saint-Emilion, on a site where neither Merlot nor Cabernet Franc ever produced convincing results. Watch this space!

A BIG HEART

Château Petit Val is a tale of two men, Jean-Louis Alloin and David Liorit, probably both a little crazy. Each vintage is of course a blank canvas, implying a thorough reassessment of the situation to successfully produce the desired style of wine, one that is sensual, silky and elegant and suffused with emotion. It is a modern, fresh and dynamic wine, ultimately mirroring the two men themselves. They are also men with a big heart, as evidenced by their Margo label, a single varietal Cabernet franc with no added sulphur that is fermented in amphora. It is made in honour of a brave young girl suffering from leukaemia and its profits will go directly to a support fund. As David concludes: "Wine is above all a drink, and especially a drink for sharing. What better reward for a winegrower than to see people's emotions and their smile and to hear: that's good!"

**James Suckling - Millésime 2016- Château Petit Val
Février 2019**

92/100

This is a serious red with lots of perfumed dark fruit and hints of dried flowers. Medium body, tight and firm tannins with a fresh and vivid finish. Shows some hazelnut and sea salt in the aftertaste. Drink in 2022.

**James Suckling - Millésime 2018- Rose du Val
Février 2019**

88/100

Bright and attractive pink fruit, peaches and apple blossom here. This has a mellow, smooth palate with a soft, peach finish. Drink now.

.

**James Suckling - Millésime 2016- Muse du Val
Février 2019**

93/100

The dark-berry, hazelnut and walnut character comes through clearly in the glass. Full-bodied, dense and structured with tight and chewy tannins and a long, juicy finish. Much better than from barrel. Serious.
Drink in 2022.

Neal Martin – Millésime 2016

Janvier 2019

2016	Petit Val	Petit Val	The 2016 Petit Val has an opulent black cherry and iodine bouquet that just needs a little more refinement. The palate is ripe on the entry with gently gripping tannin, modest complexity and a slightly over-egged, tarry finish.	85	Neal Martin	2020 - 2025	Not Available	Jan 2019
			- Neal Martin					

Antonio Galloni – Millésime 2016

Janvier 2019

Muse du Val – 91/100

The 2016 Muse du Val is laced with the essence of black cherry, chocolate, cloves, licorice, new leather and spice. More importantly, the 2016 has come together nicely over the course of its aging, which has softened some of the overtness the wine showed as a barrel sample. Sleeky and racy, the 2016 is quite tasty today. It should drink well for a handful of years, maybe more.

Antonio Galloni – Millésime 2016

Janvier 2019

Château Petit Val – 89/100

The 2016 Petit Val has turned out very nicely. Sweet tobacco, cedar, dried cherry, leather and spice give the 2016 lovely perfume to match its understated, mid-weight personality. All the elements are impeccably balanced in this approachable, easygoing Saint-Emilion. Drink it over the next handful of years.

Terre de vins

17 décembre 2018

Sa carte
mûr plus

Un beau fruit mûr et net, voire friand, un style en droiture, un peu serré à ce stade mais qui promet de se déployer. C'est un grand cru sans exubérance, sur un style classique. Du savoir-faire.

vin à
t droite.
ond, qui
t. Fruits
ariant.
ce des
erait
ensi-
oup
out en

Château Petit-Val ★

92/100

Bouche cohérente avec un jus séveux, une belle mâche et un équilibre intéressant. Tanins légèrement resserrés mais qui dévoilent un vin droit, à la jolie tension de fin de bouche. Légers amers et tanins un peu séchants sur une finale de fruits noirs bien mûrs.

Château Pipeau

87/100

if

préci-
m-

2017 ne restera pas dans les annales pour le château. Notes végétales au nez. Le vin

Vert de vin – Spécial anniversaire
Hiver 2018 – 2019



Wine reviews

Saint-Émilion Grand Cru Classé

touches of violet / cornflower as well as touches of liquorice and chocolate. Tannins are fine and a bit dry. Good length. An imperceptible hint of cocoa and grilled oak / coffee on the finish.
Score: 17.25/20 (95/100)

Château Grand Corbin-Despaigne 2008 Saint-Émilion Grand Cru, Saint-Émilion Grand Cru Classé

The nose is fruity, elegant, fresh and racy. It reveals notes of cassis, mouton, cherry and small notes of blackberry associated with small touches of very ripe red fruits, liquorice as well as very discreet hints of spices and Schiava pepper. The palate is fruity, fresh, well-balanced and offers a good definition, a beautiful minerality, a fine tension, elegance, depthness, a good finesse of the grain, a beautiful definition / precision as well as gourmandise. On the palate this wine expresses notes of blackberry, cassis and small notes of cherry associated with small touches of very ripe red berries, liquorice, tonka bean / chocolate as well as discreet hints of vanilla and very discreet hints of cardamom (in the background). Tannins are well-built. Good length.
Score: 16.5/20 (88/100)

Château Vieux Sarpe 2008 Saint-Émilion Grand Cru, Grand Cru Classé

The nose is fruity, very discreetly tight and racy. It reveals notes of crushed blackberry, very ripe cassis and small notes of ripe strawberry associated with fine touches of violet, small berries, liquorice, spices and discreet hints of chocolate. The palate is fruity, well-balanced and offers suavity, an acid frame as well as a good freshness. On the palate this wine expresses notes of blackberry, cassis and small notes of black berries associated with small touches of very ripe strawberry, spices, small toasted touches as well as a very discreet touch of liquorice and cardamom. Tannins are well-built. Good length. The finish is slightly tight. There is a hint of cocoa bean on the persistence.
Score: 15.5/20 (90-91/100)

Château Bélar Monage 2008 Saint-Émilion Grand Cru, 1er Grand Cru Classé

The nose is aromatic, flowery and elegant. It reveals notes of blackberry and violet associated with small touches of iris, strawberry and grey pepper as well as small hints of chocolate / toasted hints. The palate is fresh, fruity, well-balanced and offers a beautiful definition / juiciness, suavity, crunchiness as well as an acidulous frame. On the palate this wine expresses notes of juicy blackberry, juicy strawberry, juicy raspberry and small notes of juicy cassis associated with fine touches of flowers, sweet spices, fine toasted touches as well as a very discreet hint of undergrowth / blond tobacco. Good length. There is an imperceptible toasted hint / almond on the finish / persistence.
Score: 17.4/20 (94-95/100)

Château Fumrogue 2008 Saint-Émilion Grand Cru, Grand Cru Classé

The nose is fruity, elegant, gourmand, harmonious and offers a beautiful finesse of the grain as well as a very fine power. It reveals notes of fleshy blackberry and small black fruits associated with discreet spikes of flowers, plum, wild red berries, chocolate as well as an imperceptible hint of pepper (in the background). The mouth is fresh, fruity, juicy and offers fluidity, a small suavity, dynamism, gourmandise as well as an acidulous frame. On the palate this wine expresses notes of blackberry, black cherry and small notes of crushed / toasted cassis associated with small touches of gum, ripe raspberry, tonka bean and very discreet toasted jets. Good length.
Score: 16.5/20 (98/100)

Saint-Émilion Grand Cru

2016 VINTAGE

Clos de l'Oratoire 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is fruity, concentrated and offers freshness as well as intensity / density. It reveals notes of fleshy boysenberry, crushed raspberry and small notes of almond / hazelnut, touches of cassis associated with discreet hints of tonka bean, spices and oak. The palate is fruity, mineral, well-balanced and offers a good definition, a slight mineral frame, a beautiful finesse, suavity, a small fat, a good dimension (width, depthness) as well as an acidulous frame. On the palate this wine expresses notes of fresh / juicy blackberry and small notes of cassis, wild raspberry, small crunchy berries associated with fine touches of tonka bean, oak, caramelization and spices. Tannins are fine and a bit firm. Small racy / saline minerality on the finish.
Score: 16.5+ /20 (88-94/100)

Château Grand Corbin Manuel 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is fruity, very slightly tight and offers a small concentration. It reveals notes of blackberry, cassis and small notes of wild strawberry, small wild berries associated with touches of violet, grey pepper as well as discreet hints of cardamom and discreet toasted hints / tonka bean. The palate is fruity, mineral, well-balanced and offers freshness, suavity, good structure, a slight tension, a good juiciness as well as a slight acidulous frame. On the palate this wine expresses notes of fresh / juicy blackberry, acidulous / crushed red currants and cassis associated with small touches of violet, Zan, blond tobacco as well as small hints of toasted oak / tonka bean and spices. Tannins are well-built. Good length.
Score: 15+ /20 (89-96/100)

Château Daugny 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is powerful and offers a small intensity. It reveals notes of wild cassis, blackberry and small notes of wild raspberry associated with slight touches of Schiava pepper, sweet spices, cardamom as well as a discreet toasted hint / caramelization. The palate is fruity, well-balanced and offers a good definition, gourmandise, suavity, a small unctuality, a slight tension as well as precision. On the palate, this wine expresses notes of fleshy blackberry, fleshy black cherry and small notes of raspberry associated with slight touches of cassis, caramelization and chocolate. Tannins are fine, elegant and very slightly firm. Good length. There is a discreet hint of flowers and a discreet hint of spices on the finish. There is a hint of cocoa on the finish / persistence.
Score: 17/20 (94/100)

Château Tertre Roteboeuf 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is aromatic, elegant, beautifully gourmand and offers a fine intensity, a small "perfume" side as well as a beautiful finesse of the grain. It reveals notes of blackberry, fleshy strawberry and small notes of cassis associated with touches of toasted bread, hints of almond, camphor, flowers as well as discreet grilled hints and a very discreet hint of pepper (in the background). The palate is fruity, elegant, beautifully gourmand, slightly tight and offers a beautiful definition / finesse, a fine power, a beautiful racy minerality / freshness, a beautiful aromatic precision, a small concentration, a good purity of the fruit, a beautiful juiciness, depthness, an acidulous frame, tension as well as a beautiful, very finely unctuality, very slightly tight and elegant notes. On the palate, this wine expresses notes of juicy / fleshy blackberry and fleshy / juicy raspberry associated with small notes of juicy red berries, coffee, fleshy / juicy black berries as well as small / fine touches of toasted bread, toasted oak and discreet hints of spices. Tannins are elegant and very discreetly firm. Good length. Beautiful and aromatic persistence / A beautiful wine!
Score: 18.5/20 (97/100)

Château Croix de Labrie 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is elegant and offers power, finesse, subtlety and a small frank / straight. It reveals notes of cassis, blackberry and small notes of crushed red berries associated with discreet hints of spices, cardamom, a very discreet hint of blueberry as well as very discreet hints of tonka bean and an imperceptible



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

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



www.vivethiv.com

Saint-Émilion Grand Cru

Château Croque Michotte 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose reveals notes of crunchy cassis, fleshy blackberry and small notes of wild small red fruits associated with hints of flowers / varieties as well as discreet hints of spices. The palate is fruity, well-balanced and offers a slight juiciness, a slight minerality as well as a slight acid frame. On the palate this wine expresses notes of blackberry, crunchy red berries and small notes of flowers / varieties associated with hints of crunchy cassis as well as discreet hints of dark chocolate / wood and an imperceptible touch of coffee (in the background). Tannins are fine and slightly firm.

Score : 14.25+/20 (87-88/100)

Château Petit Val 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is fruity and offers a small power, delicacy as well as a slight intensity. It reveals notes of cassis, blackberry and small notes of violet, Sichuan pepper associated with slight hints of spices, slight toasted hints and caramelized. The palate is fruity, well-balanced, suave, racy, very discreetly tight and offers a small tension, a slight acid frame, a slight freshness, a good structure, roundness, a very slight unctuousity as well as a slight concentration. On the palate this wine expresses notes of fleshy blackberry, crushed cassis and small notes of liquorice, violet associated with small / fine touches of raspberry, graphite, Sichuan pepper, rose, chocolate, liquorice stick as well as a very discreet hint of spices, nutmeg and tea. Tannins are fine and a bit firm. There is a very discreet hint of coffee on the persistence.

Score : 16+/20 (92-93/100)

Muse du Val 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is elegant and offers a slight freshness as well as a slight concentration / power. It reveals notes of cassis, liquorice, small crushed red berries, wild strawberry and small notes of blackberry combined with touches of cherry, liquorice as well as a very discreet toasted hint and an imperceptible hint of almond. The palate is fruity, beautifully balanced and offers juiciness, suavity, a slight tension, a mineral frame (racy minerality), a beautiful grain, a very slight richness, a slight gourmandise as well as power (well controlled). On the palate this wine expresses notes of ripe cassis, ripe wild strawberry and small notes of ripe raspberry associated with touches of blackberry as well as a very discreet hint of liquorice stick, colas, sour cherry, chocolate and a very discreet toasted hint / caramelized hint. Tannins are fine, very discreetly tight and a bit firm. Good length. There are a hint of dark chocolate / cocoa and a hint of fresh almond on the persistence (brings gourmandise). Very discreet chew on the persistence.

Score : 16.5+/20 (93-94/100)

Château Haut-Pezat 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is aromatic and offers a slight intensity as well as depthness. It reveals notes of blackberry, vanilla and small notes of ripe red fruits associated with touches of violets / cornflowers as well as discreet toasted hints / sweet spices. The palate is fruity, well-balanced and offers a good definition, a small mineral frame, a good guideline, suavity, fat as well as a very slight tight and slightly unctuous matter. On the palate this wine expresses notes of blackberry, vanilla and small notes of raspberry associated with slight touches of flowers, caramelization, slight toasted touches as well as discreet hints of coconut. Tannins are fine and very discreetly dry. Good length.

Score : 14.25+/20 (87-88/100)

La Grande Abbessse 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is fruity, slightly tight and offers a slight concentration. It reveals notes of fleshy cassis, fleshy strawberry and small notes of blackberry associated with small / fine toasted touches, sweet spices as well as discreet hints of vanilla. The palate is fruity, well-balanced and offers freshness, minerality, juiciness as well as a small gourmandise. On the palate this wine expresses notes of fleshy strawberry, juicy blackberry and small notes of raspberry associated with small touches of sweet spices as well as a very discreet hint of vanilla. There is a discreet hint of cocoa bitterness on the finish. Tannins are very slightly tight and dry. Good length.

Score : 14.5/20 (88/100)

Château Trapaud 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is fruity, racy, spicy and slightly powerful. It reveals notes of ripe strawberry, flowers (violet, rose) and blackberry combined with touches of Sichuan pepper, spices, cassis as well as discreet toasted hints, discreet grilled hints and an imperceptible hint of cinnamon. The palate is fruity, well-balanced, elegant, well-defined, (very) slightly tight and offers a small tension, a small aerial side, a fine grain, a good structure, a small minerality, a very fine juiciness, a small acidulous frame as well as power. On the palate this wine expresses notes of wild strawberry, wild raspberry, cassis and small notes of blackberry associated with small touches of flowers, tea as well as slight toasted hints, pepper and a very discreet grilled hint / roasting. Tannins are fine and very slightly firm. There is a very discreet hint of cocoa on the finish.

Score : 15.5+/20 (91/100)

Château La Révérence 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is fruity, aromatic and well-built. It reveals notes of fleshy blackberry, fleshy strawberry and small notes of fleshy / ripe cassis associated with fine touches of ripe black berries, Sichuan pepper / spices, minerality as well as a very discreet / imperceptible hint of flowers (in the background). The palate is fruity, well-balanced and offers freshness, a good structure, a good definition, a fine acidulous sensation, a mineral frame, precision as well as a small tension. On the palate this wine expresses notes of fleshy / juicy redcurrants and fleshy / juicy strawberry associated with touches of juicy / fresh blackberry, a touch of blueberry, slight toasted hints / sweet spices as well as a very discreet hint of cinnamon and chocolate in the background / on the finish. Tannins are well-made. Good length.

Score : 15.25/20 (90/100)

Château du Rocher 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is fruity, well-built and offers a slight intensity, juiciness as well as precision. It reveals notes of blueberry, blackberry and small notes of wild strawberry associated with small touches of flowers, spices / pepper as well as discreet hints of liquorice and discreet toasted hints / Bourbon vanilla. The palate is fruity, well-balanced, well-built and offers gourmandise, a good definition, a small acidulous frame, a small minerality as well as precision and beautiful purity of the fruit. On the palate this wine expresses notes of fleshy redcurrants, fleshy cassis and small notes of raspberry associated with touches of blackberry, cornflowers, Zan as well as discreet hints of spices, vanilla and a discreet / imperceptible hint of pepper. There is an imperceptible hint of tonka bean on the persistence. Tannins are fine and very slightly firm.

Score : 15.25+/20 (90-91/100)

Château Martinet 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is fruity and offers elegance as well as a slight concentration. It reveals notes of fleshy blackberry, fleshy cassis and small notes of crushed strawberry, crushed blueberry associated with touches of flowers, liquorice as well as very discreet hints of almond (in the background). The palate is fruity, well-balanced and offers a good definition, a small acidulous frame, gourmandise as well as a beautiful suavity / roundness. On the palate this wine expresses notes of juicy blackberry, crushed cassis and small notes of fleshy berries associated with touches of wild strawberry, a very discreet hint of blueberry as well as subtle hints of tonka bean / cocoa, toasted oak and a very discreet hint of caramelization. Small power on the finish. Tannins are fine and very slightly firm.

Score : 15.5+/20 (91/100)

Château Laporte Reine Blanche 2016 Saint-Émilion Grand Cru

The nose is fresh and offers a fine concentration. It reveals notes of cassis and blackberry associated with small notes of ripe red berries, liquorice as well as a very discreet hint of cassis bud, spices, toasted and an imperceptible hint of Cuban pepper (in the background). The palate is fruity, fresh, mineral, well-balanced and offers a fine fat, a mineral frame as well as a "pure" fruit. On the palate this wine expresses notes of crunchy cassis, blackberry and small notes of ripe berries, liquorice associated with hints of raspberry, cherry as well as very discreet hint of flowers, spices and caramelization/vanilla. Tannins are very slightly firm.

Score : 14.25+/20 (87-88/100)

Beckustator

3 décembre 2018

CHÂTEAU PETIT VAL 2016

Dégusté le 08.11.2018 par Yves Beck

75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Pourpre aux reflets grenat. Bouquet filigrane, complexe, alliant des notes de baies noires et de chocolat. J'y relève également de la fraîcheur. Mise en bouche friande et compacte. Au palais, le vin a de l'ampleur, du gras et une structure racée qui lui confère une fraîcheur bienvenue et qui contrecarre la touche suave de l'attaque. Les tannins se révèlent lentement en fin de bouche. Ils sont soyeux et parfaitement intégrés. Finale fruitée et persistante. Bravo à l'équipe de Petit Val. 2022-2034 **92/100**

MUSE DU VAL 2016

Dégusté le 08.11.2018 par Yves Beck

50% Merlot, 50% Cabernet Franc

Rouge grenat aux reflets violacés. Quelle finesse et quelle authenticité. On ressent bien qu'on a travaillé dans les détails à Petit Val et que l'on se concentre sur le « fine tuning ». Élégantes notes de baies noires et de poivre de Schezuan. A l'aération je relève également de la minéralité avec une touche de graphite et de craie. Mise en bouche crémeuse et friande. Tout comme le nez, le palais est marqué par la finesse et la subtilité. En même temps, il a du pep, de la verve et une belle intensité fruitée. Je pense que c'est le plus beau vin créé par Petit Val. Il souligne la volonté des propriétaires et de leur équipe d'être l'écoute du terroir et de créer des vins qui brillent par leur finesse. C'est la voie à suivre, j'en suis certain. 2022-2036 **94/100**

Les Échos – Série limitée

22 novembre 2018

Les Échos
Série limitée
Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : 22 novembre
2018
Page de l'article : p.88-93
Journaliste : Sylvain Ouchikh



Page 1/6

Dossier vin

FLACONS D'EXCEPTION



Pour les fêtes et bien commencer l'année 2019, notre choix de vins... effervescents ou non.

Par Sylvain Ouchikh — Photos Thomas Pico

VINS ROUGES

Château Léoville Poyferré 2011, saint-julien

Pour réaliser des grands vins, il faut non seulement du temps mais également une équipe stable. Elle apprend ainsi vendange après vendange à travailler ensemble, à connaître le terroir dont les raisins sont issus. Elle accumule l'expérience nécessaire pour faire face à toutes les situations. Le propriétaire Didier Cuvelier est là depuis 1979. Il est le garant de cette qualité. Il sait faire pour nous donner des vins dont l'élégance est le maître mot. Le 2011 est charnu avec au nez des arômes de moka. Il a une finale délicate sur les fruits rouges.

Château La Gaffelière 2010, saint-émilion

Ce château, premier grand cru classé B, a ses vignes qui regardent celles de son illustre voisin, Ausone. Est-ce pour autant qu'elles bénéficient de leurs saveurs? Nous pourrions presque le penser car comme les grands bordeaux, cette propriété aime jouer avec les aiguilles des années. Son vin se patine pour mieux nous délivrer une texture franche et accueillante. Les fruits rouges explosent au nez. La majorité de merlot n'est pas étrangère à cette sensation. L'acidité finale confère de la légèreté. Les tannins commencent à se fondre délicatement.

Château Quintus 2014, saint-émilion

Le dragon est le symbole de ce domaine appartenant au prince Robert du Luxembourg. Cet animal sacré chez les Asiatiques veille sur la propriété. Il déploie ses ailes pour mieux chasser les mauvais esprits. Au-dessous de lui, les rangées de vigne sont à ses pieds. Il regarde l'horizon car il sait que l'avenir lui appartient. Comme le Château Quintus depuis sa reprise. Le 2014 est un grand vin. Il a de la pureté dans son fruit. Au nez, il est sur la prune parsemé d'un peu de menthe. La fraîcheur est posée. La bouche est dense avec une tension subtile sur la finale.

Château Cos d'Estournel 2014, saint-estèphe

Voici certainement l'un des plus beaux châteaux de Saint-Estèphe. Avec un peu d'imagination, le visiteur se laisse facilement transporter en Inde surtout quand il voit les éléphants l'accueillir à l'entrée. En dégustant ce 2014, il revient délicatement à Bordeaux où il reconnaît les notes épicées de ce domaine. Les fruits noirs mûres mais frais se joignent à cette impression envoi. Le vin a de l'énergie. Il est franc avec une attaque dynamique. La finale se fait soyeuse avec une structure tannique pour encadrer l'ensemble. Il convient de le décanter avant de le servir.

Château Angelus 2006, saint-émilion

Ce Château est entré dans le cercle très fermé des premiers grands crus classés A à Saint-Émilion. Il s'agit d'une récompense qui vient couronner un travail entrepris depuis sept générations. Près de douze ans après la récolte, ce nectar se livre doucement en 2018. Il nous transporte vers un univers où le printemps s'est durablement installé. C'est un vin joyeux comme peuvent l'être les hommes sereins. Il ne cherche pas à impressionner. Il séduit naturellement.

Château Petit Val 2015, saint-émilion

Le 2015 est un excellent début. Le domaine commence avec un grand millésime. Le vin a une robe profonde d'un violet soutenu. Il est porté par un fruit bien mûre. On distingue facilement le merlot. Les tannins sont encore présents mais ils vont se fondre avec le temps. Le départ de l'aventure est prometteur.

[Lyon Tasting] Bordeaux : les indiscretions de Lyon Tasting



(Photo M. Boudot)

À Lyon Tasting, les vins de la vallée du Rhône, de Bourgogne et du Beaujolais tiennent la vedette. Mais les autres vignobles français occupent une belle place d'invités d'honneur. Gros plan sur l'actualité des propriétés bordelaises qui viennent à la rencontre des amateurs lyonnais.

Léoville-Poyferré : débuts réussis pour Sara Lecompte-Cuvelier

Désormais aux commandes de Léoville-Poyferré, superbe grand cru classé de Saint-Julien, Sara Lecompte-Cuvelier a été gâtée pour sa toute première vendange à la tête de la propriété. « 2018 s'annonce exceptionnel », sourit-elle. « Nous avons de la puissance, de la fraîcheur et un très grand potentiel de garde », ajoute-t-elle. Petit plus qui ne gâche rien, cette récolte s'est déroulée sans « stress ». Didier Cuvelier, son cousin à qui elle a succédé, lui a laissé les coudées franches pour ses débuts. « Il n'était pas là », glisse-t-elle. Celui qui a incarné Poyferré pendant 40 ans et autant de millésimes, reste néanmoins consultant de la propriété. Prochaine étape pour Sara Lecompte-Cuvelier, les assemblages de ce 2018 en février.

A Lyon Tasting, elle est venue avec : Léoville-Poyferré 2012, Moulin Riche 2015 et Le Crock (Saint-Estèphe) 2016.

Malartic-Lagravière : un restaurant en Argentine...

La famille Bonnie, propriétaire de Malartic-Lagravière, grand cru classé de graves, continue d'investir dans son vignoble argentin DiamAndes, ancré à Vista Flores au pied de la Cordillère des Andes. Dans ce panorama de toute beauté, la bodega abrite depuis quelques mois un restaurant, le Diam's. Une table privée pour laquelle Véronique Bonnie-Laplane, cogérante avec son frère Jean-Jacques des vignobles familiaux, a fait appel au chef argentin Santiago Orozco Russo pour signer les accords mets et vins autour des cuvées de la propriété dont leur viognier et leur grande réserve malbec-cabernet-sauvignon. A noter que DiamAndes lancera en 2019 un 100% syrah.

... Et grande soirée pour Vinexpo

Post Instagram et Facebook - Testwine

4 novembre 2018



testwine • Abonné(e)
Saint-Émilion

testwine Testwines score : 8 stars ★★
🇫🇷 🍷 ❤️ Muse du Val 2015. Saint-Émilion grand cru. @chateaupetitval 🤩👍 In my last post I explain you the new dynamics of this « château » 👍. A new team who focus their job on the excellence 🏆👑. This Muse du Val is a great value for money. It will be one of the best Saint-Émilion Grand Cru. Annual production : 5 000 bottles. Planting density : 6 500 vines per hectare. Average age of the vines : 35 years. Malolactic transformation : in new barrels / all new wood.
Barrel ageing : 12 to 18 months in french oak barrels 🍷.

👁️ Deep purple dress.

👉 Beautiful fruity bouquet with notes of cherries, blueberry and blackcurrant. Very



1 176 J'aime

IL Y A 1 JOUR

Ajouter un commentaire...



[Visualiser l'article](#)

Deux ans après avoir accueilli la Fête de la Fleur, en juin 2017, Malartic-Lagravière va de nouveau mettre les petits plats dans les grands. Le château accueillera en effet la soirée d'inauguration de Vinexpo, le 12 mai.

Lilian Ladouys roule au 80... hectares

Présents à Lyon Tasting, les vignobles Lorenzetti sont venus avec quatre de leurs crus : Issan 2012 (Margaux), Blason d'Issan 2014 (Margaux), Lilian Ladouys 2015 (Saint-Estèphe) et Pédesclaux 2014 (Pauillac). Pour les dix ans de l'achat de Lilian Ladouys en 2008, la famille Lorenzetti s'est offert deux autres crus à Saint-Estèphe : Clauzet et Tour de Pez. Des acquisitions qui ont permis de porter Lilian Ladouys à 80 hectares. Pour faire face à ces nouveaux volumes, le chai a été agrandi. Les travaux sont toujours en cours, sous la direction de l'architecte Jean-Michel Wilmotte, qui a déjà signé le chai spectaculaire de Pédesclaux. 2018 marque donc un tournant dans l'histoire de Lilian Ladouys : ce millésime sera le premier à bénéficier de l'agrandissement du vignoble.

Troplong Mondot, des travaux et des visites

Racheté en juillet 2017 par la SCOR, Troplong Mondot, premier grand cru classé B de Saint-Emilion, présente trois jolis millésimes à Lyon Tasting : 2004, 2011 et 2015. A la propriété, d'importants travaux ont été engagés. Si la livraison du nouveau chai est attendue pour les vendanges 2019, le restaurant les Beilles Perdrix, également en travaux, devrait rouvrir en 2020. En attendant, la propriété organise des privées « en immersion » dans le vignoble avec dégustations. Sur rendez-vous. Ce domaine ne cache pas ses ambitions.

Du gravitaire à Clos de Boüard

Touchée durement par le gel en 2017 (près de 80% de pertes), Coralie de Boüard a retrouvé le sourire en 2018. Pour le troisième millésime de sa toute jeune propriété Clos de Boüard à Montagne-Saint-Emilion, les planètes se sont alignées de nouveau : « J'ai de très beaux équilibres », souligne-t-elle. Idem à La Fleur de Boüard à Lalande-de-Pomerol. Alors qu'elle projette toujours d'investir dans un nouveau chai, à Clos de Boüard, elle préfère prendre le temps. Et digérer l'impact du gel de 2017. « Je cherche toujours l'outil qui me permettra de me distinguer », précise-t-elle. En attendant, elle a rénové ses cuves souterraines. Désormais thermorégulées, celles-ci lui permettent de travailler en gravitaire. Des travaux dont a bénéficié le très prometteur millésime 2018.

Post Facebook - Testwine

4 novembre 2018



TestWine

4 novembre, 19:34 · 🌐

👍 J'aime la Page



Testwines score : 8 stars ★★

🇫🇷 🍷 ❤️ Muse du Val 2015. Saint-Emilion grand cru. @chateaupetitval 🕶️

👉 In my last post I explain you the new dynamics of this « château » 👉.

A new team who focus their job on the excellence 🏆 🍷. This Muse du Val is a great value for money. It will be one of the best Saint-Emilion Grand Cru. Annual production : 5 000 bottles. Planting density : 6 500 vines per hectare. Average age of the vines : 35 years. Malolactic transformation : in new barrels / all new wood.

Barrel ageing : 12 to 18 months in french oak barrels 🍷.

• 🕶️ Deep purple dress.

• 🕶️ Beautiful fruity bouquet with notes of cherries, blueberry and blackcurrant. Very light notes of spices and chocolate.

• 🍷 The same fruits on the palate. Tannins well balanced. A nice structure with controlled acidity. It is fruity and very pleasant on the palate. Interesting vivacity which augurs a good guard potential. Nice length

• 🇫🇷 Bordeaux. Saint- Emilion .

- 🍷 Merlot 50 % Cabernet franc 50 %.

• The real asset of the Château Petit Val estate is the diversity and complementarity of its different terroirs. The vineyard consists of 12 hectares (30 acres) of perfectly balanced sandy clay and clayey limestone soils, ideal characteristics for wine growing.

David Liorit (winemaker), has adopted a rational cultivation process that prioritises a balanced approach aiming to enrich our soil, protect the fruit and leave time for the benefit of our wines. They aim to grow their wines while protecting their vines and their environment by sowing cereals, encouraging the use of grass as a cover crop and increasing biodiversity by planting fruit trees, hedges and by setting up hives. They control yields depending on the potential of the vines.

In order to protect the fruit the grapes are picked by hand and placed carefully in trays to ensure they are not damaged. They are immediately cooled to avoid oxidation and cleaned using a Viniclean machine, then sorted by hand. This way they ensure that only the very best of the harvest, the "caviar" remains.

Throughout the winemaking process, they take time: the fruit undergoes a cold soak to give it time to express itself fully. Great job 😊👍

Post Instagram et Facebook - Testwine

3 novembre 2018



testwine • Abonné(e)
Saint-Émilion

testwine testwine 🇫🇷 🍷 ❤️. (slide for more pics 📷) One day with David !!
Château petit Val, Saint-Emilion grand cru - @chateaupetitval This is the third and last winemaker I met during my journey in Saint-Emilion 🏠 ♂. Inventive and bold are the words that best suit David Liorit, the winemaker 🍷. But what has changed in this château 🏰 implanted on a clay-sandy soil of 12 ha, acquired in 2014 by Jean-Louis and Olivia Alloin 🚗 ? ? First of all, a meeting between a new owner and a young winemaker, both passionate about wines and very demanding about the quality and the respect of nature 🌿 🍀 🌱 : reasoned Agriculture-
Oat seedling between rows of vines -Work with horses - Fewer chemical molecules - Bio diversity and use of beehives 😊 😊 ❤️ 🍷. A real desire to put perfection at the



1 373 J'aime

IL Y A 2 JOURS

Ajouter un commentaire...





Spécial Saint-Émilion

CHÂTEAU SANCTUS DE LA RIENTAISANCE 2014 (Saint-Émilion grand cru). Nez de fruits rouges, cerise, floral. Vin séveux, fruité, juteux, équilibré, beaucoup d'énergie, tanins fondus, finale très longue et persistante. 22 €. **Note : 16,5/20**

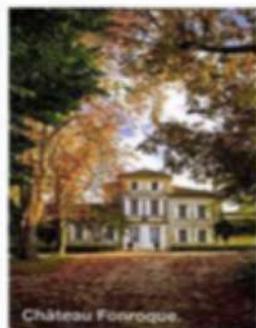
CHÂTEAU VRAI CANON ROUCHE 2014 (Canon-fronsac). Nez floral, violette, fruits rouges, framboise, pointe vanille, moka. Vin très équilibré, fruité, juteux, dense et élégant, tanins soyeux, finale graphite, très longue et persistante. 22 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU TAUZENAT L'HERMITAGE 2012 (Saint-Émilion grand cru). Nez de fruits noirs, sous-bois, vanille, poivre blanc, floral. Vin ample, gourmand, suave, prêt à boire, jol fond, tanins souples, finale longue. 15 €. **Note : 16/20**

CHÂTEAU PUYGUERAUD 2015 (Francs-côtes-de-bordeaux). Nez de fruits rouges mûrs, framboise, notes de fruits noirs, floral. Vin élégant et racé, beaucoup de matière, jus très mûr, tanins ronds, finale longue. 15,50 €. **Note : 16/20**

LES TOPS ENTRE 25 ET 34 €

CHÂTEAU FONROQUE 2015 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits noirs, myrtille, poivre blanc, mûre, cassis. Vin riche, fruité, ample, profond, séveux, tanins ronds, finale longue et persistante. 33 €. **Note : 17,5/20**



Château Fonroque

CHÂTEAU SANSONNET 2015 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de moka, vanille, fraise, cerise, mûre, poivre blanc. Vin séveux, juteux, fruité, tendu et racé, gourmand, tanins souples, finale longue. 33 €. **Note : 17,5/20**

CHÂTEAU PETIT VAL 2015 (Saint-Émilion grand cru). Nez de petits fruits rouges et noirs, prune, vanille. Vin ample et racé, juteux, séveux, tanins ronds, finale graphite. 24,90 €. **Note : 17/20**

CLOS PUY ARNAUD 2015 (Castillon-côtes-de-bordeaux). Nez de fruits noirs, épices douces, bois de santal, mûre. Vin profond, complexe, vibrant, juteux, très équilibré, tendu, tanins ronds, finale très longue et persistante. 29 €. **Note : 17/20**

CHÂTEAU DE FERRAND 2015 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits noirs, vanille, moka. Vin ample, structuré, belle acidité, épicé, tanins amples, finale longue. 33 €. **Note : 17/20**

CHÂTEAU MAZEYRES 2015 (Pomerol). Nez de fruits noirs, myrtille, cassis, mûre, groseille, cerise noire. Vin ample, profond, juteux, fruité, belle mâche, épicé, tanins ronds, finale très longue. 33 €. **Note : 17/20**

CLOS LUNELLES 2011 (Castillon-côtes-de-bordeaux). Nez de fruits noirs, prune rouge. Vin mûr, prêt à boire, ample et gourmand, tanins ronds. 25 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU BEL-AIR 2014 (Pomerol). Nez de noyau de cerise, fruits rouges, poivre blanc. Vin juteux, fruité, équilibré, structuré, très bien fait, racé, tanins ronds, finale longue et tendue. 26 €. **Note : 16,5/20**

LE DRAGON DE QUINTUS 2014 (Saint-Émilion grand cru). Nez de fruits noirs, bois de santal, vanille, moka. Vin tendu, profond, juteux et séveux, pointe minérale, subtilement florale, tanins souples, finale longue. 29 €. **Note : 16,5/20**



Caves du château Grand Corbin-despagne.

DOMAINE DE L'A 2014 (Castillon-côtes-de-bordeaux). Nez de fruits rouges, vanille, musc, moka. Vin juteux, fruité, intense, profond, belle complexité, graphite, minéral, finale très longue. 29,90 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU CADET-BON 2014 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits rouges, cerise, groseille, floral, vanille. Vin tendu, fruité, juteux, profond, tanins souples, finale longue. 30 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU MONTVIEL 2012 (Pomerol). Nez de fruits rouges, pain grillé, moka, prune noire, cerise. Vin juteux, fruité, intense, profond, belle complexité, graphite, minéral, finale très longue. 34 €. **Note : 16,5/20**

LES TOPS ENTRE 35 ET 45 €

LA FLEUR DE BOUARD 2016 (Lalande-de-pomerol). Nez de petits fruits rouges, myrtille, groseille, floral, cèdre, cerise noire. Vin ample, structuré, tanins ronds encore un peu serrés, finale graphite. 35 €. **Note : 17/20**

CHÂTEAU QUINAULT L'ENCOLE 2015 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de moka, pain grillé, fruits noirs, vanille, mûre. Vin tendu, fruité et profond, juteux, tanins ronds, finale longue. 37 €. **Note : 17/20**

CHÂTEAU BERLIQUET 2015 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits noirs, bois exotique, vanille, poivre, floral. Vin épicé, tendu, juteux, sapide, belle structure acide, belle allonge, tanins ronds. 45 €. **Note : 17/20**

CHÂTEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE 2015 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits noirs, vanille, moka,

poivre blanc. Vin fruité, juteux, séveux, ample et tendu, tanins ronds, finale longue. 35 €. **Note : 17/20**

CHÂTEAU LASSÈQUE 2012 (Saint-Émilion grand cru). Nez de sous-bois, humus, fruits noirs, épices, poivre blanc. Vin ample, charmeur, prêt à boire, souple avec beaucoup de profondeur, tanins fondus, finale longue, belle tension en milieu de bouche. 39 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU GRAND MAYNE 2014 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de moka, fruits rouges, groseille, myrtille, floral. Vin ample, bien construit, fruité et juteux, sapide, pointe minérale, tanins ronds, finale longue. 45 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU LA POINTE 2015 (Pomerol). Nez de fruits noirs, mûre, myrtille, vanille, moka. Vin tendu, rond, fruité, élégant, racé, tanins ronds, finale longue. 45 €. **Note : 16,5/20**

PETIT-FIGERAC 2014 (Saint-Émilion grand cru). Nez de moka, vanille, fruits rouges et noirs. 45 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU DE SALES 2010 (Pomerol). Nez de fruits rouges, vanille, moka, notes de sous-bois, orange sanguine. Vin tendu, profond, ample, intense, quelques notes d'évolution, tanins ronds, finale longue. 35 €. **Note : 16/20**

CLOS DUREUIL, CUVÉE ANNA 2014 (Saint-Émilion grand cru). Nez de fruits rouges, fraise, framboise, myrtille, vanille, moka. Vin séveux, tendu, juteux, graphite, épicé, tanins souples, finale longue. 35 €. **Note : 16/20**

Bon nombre de ces cuvées sont disponibles sur le site Chateau.net



Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453
Edition : Gironde / Langonnais / Réolais /
E2M



Date : 18 octobre 2018

Page 1/1

Libournais-Pays foyen

ÉCHOS
DU LIBOURNAIS

La part du vin dans le classement de Saint-Émilion

PRÉCISION Suite à l'interview de Jean-Louis Alloin (propriétaire du château Petir Val), parue hier dans nos colonnes, qui expliquait ne pas nourrir d'ambition pour le futur classement des vins de Saint-Émilion, indiquant qu'il veut « d'un classement dans lequel le vin compte à plus de 25 % », il est rappelé que lors du classement des vins de Saint-Émilion 2012, la dégustation des vins rentrait dans la note finale à hauteur de 30 % pour les premiers grands crus classés et à hauteur de 50 % pour les grands crus classés. Les caractérisations et conduites de l'exploitation tant sur le plan viticole que sur celui de l'œnologie rentraient également respectivement à hauteur de 35 % (premiers grands crus classés) et de 30 % (grands crus classés) dans la note finale.



Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453
Edition : Gironde / Langonnais / Réolais /
E2M

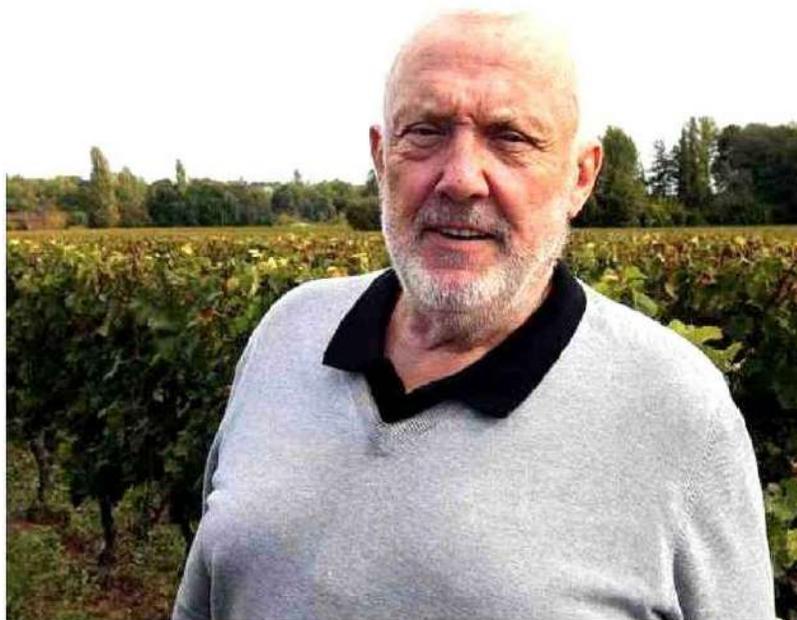


Date : 17 octobre 2018
Journaliste : JEAN-CHARLES
GALLACY

Page 1/3

Libournais-Pays foyen

« Un classement où le vin compte vraiment »



Jean-François Alloin, propriétaire du château Petit Val, Saint-Émilion grand cru. PHOTO « SUD-OUEST »



Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453
Edition : Gironde / Langonnais / Réolais /
E2M

Date : 17 octobre 2018
Journaliste : JEAN-CHARLES
GALLACY

Page 2/3

SAINT-ÉMILION

Propriétaire du château Petit Val, Jean-François Alloin ne souhaite pas concourir au futur classement, dont il critique la méthode

JEAN-CHARLES GALLACY
jc.gallacy@sudouest.fr

Voilà un domaine qui ne fait pas grand-chose comme tout le monde. Petit Val, c'est ce grand cru de Saint-Émilion qui s'est mis en tête de produire du rosé ou du riesling. Au royaume du rouge, le patron Jean-François Alloin reçoit dans son chai, un verre de rosé à la main. Celui du domaine évidemment. De larges amphores trônent au fond, annonciatrices d'une cuvée un peu spéciale.

Alloin, c'étaient les transports. Jean-François, l'un des trois frères, s'est notamment mis au vin. Lui, le gars du Rhône (il est de Villefranche-sur-Saône), avec son accent qui dénote et ses projets un peu zinzins, a investi Bordeaux. Une curiosité et un franc-parler.

« Sud-Ouest » Pourquoi avoir investi dans une propriété de Saint-Émilion ?

Jean-François Alloin C'est, d'une

part, une appellation mondiale-ment reconnue de par le monde. Et c'est surtout une histoire d'hommes. Lorsque j'ai rencontré David Liorit (voir par ailleurs), nous avons très vite eu une relation fusionnelle. J'ai senti qu'il était une personne sortant de l'ordinaire. J'aime travailler avec des gens plus jeunes et surtout des gens qui ont un caractère un peu fou, innovant. Je lui ai proposé un petit périple ensemble, d'acheter une propriété et de s'en occuper. Quelques jours sont passés. Il m'a appelé avec ce projet dans le Saint-Émilionnais. Et ce fut le début de l'aventure...

Qu'est ce qui vous attire dans le monde du vin ?

Dans notre famille, nous avons grandi dans le monde agricole, mon père était négociant en fruits. Et puis, cela fait plus de trente ans que j'achète du Bordeaux. J'ai toujours préféré le vin de cette région. Le Bourgogne, pour moi, ne présente pas le même rapport qualité/prix, cela s'envole vite très haut.

Et cette idée de riesling, comment est-elle venue ?

Nous avons racheté avec David une parcelle dans un creux à Saint-Laurent-des-Combes qui est soumise à l'humidité et au brouillard. Un jour, après trois verres de rosé, je lui ai dit « T'as qu'à planter du gewurztraminer ! », mon épouse étant d'origine alsacienne. Finalement, nous avons opté pour du riesling.

Nous allons réaliser notre première récolte l'année prochaine et vinifier d'ici deux ans.

Comment se passe votre intégration au sein du vignoble saint-émilionnais qui affiche une image plutôt feutrée ?

Je ne sais pas comment je suis perçu, je ne cherche même pas à savoir finalement. Est-ce qu'on me prend de haut parce que je suis un nouveau venu ? Je pense sincèrement que les Saint-Émilionnais ne me prennent pas du tout. Bon, je suis assez franc du collier, cela peut donc agacer parfois. Mais j'ai quelques amis tout de même ici ou là dans le Bordelais avec lesquels nous pouvons partager notre passion pour le vin.

Est-ce que vous nourrissez des ambitions pour le futur classement en 2022 ?

Tant que la méthode de classement sera ce qu'elle est, je n'irai pas. Je n'ai pas envie d'aménager un formidable outil de réception, être seulement choisi par mes pairs ne m'intéresse pas et j'ai passé l'âge de défiler à la jurade en grande robe. Je veux d'un classement dans lequel le vin compte à plus de 25 %, dans lequel le vin compte vraiment.

Avez-vous d'autres projets dans le monde viticole ?

J'ai un projet dans le Beaujolais avec un copain. Ce n'est pas encore fait mais j'aime de plus en plus cette région viticole car il s'y trouve des jeunes qui y font de belles choses.

Sud Ouest

17 Octobre 2018



Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453
Edition : Gironde / Langonnais / Réolais /
E2M

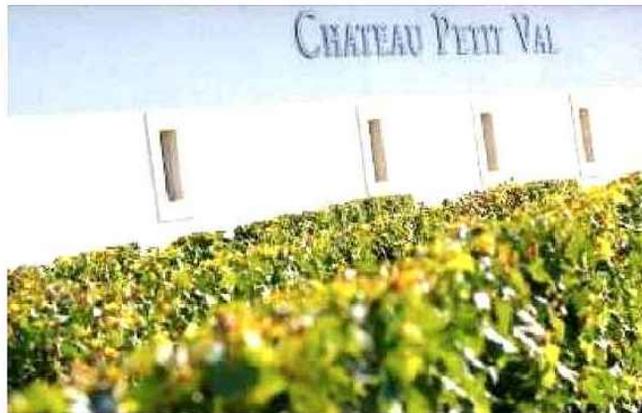
Date : 17 octobre 2018
Journaliste : JEAN-CHARLES
GALLACY

Page 3/3

NOUVELLE BOUTIQUE ET ANIMATIONS

« **DISNEY WINE** » Après une année compliquée, et c'est un euphémisme, minée par le gel, le millésime 2018 du château Petit Val a été fini de vendanger ces derniers jours. Le domaine compte aujourd'hui onze hectares. Aux manettes, on retrouve l'œnologue David Liorit, dont les idées fusent... Parmi les ambitions de la propriété, l'une est de « la faire vivre. »

En ce sens, « on veut faire Disney Wine! », plaisante, à moitié, le vigneron. L'idée serait de proposer des activités pour petits et grands tout au long de l'année à Petit Val ainsi que des expositions artistiques. Le souhait est également de créer, l'année prochaine, une nouvelle boutique flambant neuve et de se diversifier en plantant arbres fruitiers ou truffiers.



Le grand cru de Saint-Émilion produit également du rosé et du riesling. PHOTO DR

Sommeliers International

12 octobre 2018

Date : 12/10/2018
Heure : 16:52:55

Sommeliers INTERNATIONAL

www.sommeliers-international.com
Pays : France
Dynamisme : 3



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Château Petit Val traverse l'Atlantique



Château Petit Val, Saint-Emilion Grand Cru, représenté par David Liorit, son responsable d'exploitation, est parti présenter ses vins « Petit Val » et « Muse du Val » aux professionnels américains du vin à New York. Ce wine tour organisé par Allwines prévoyait une rencontre au cours d'un dîner dédié au restaurant Lafayette New York avec des cavistes, sommeliers et restaurateurs le dimanche 18 février ; une présentation lors du déjeuner du 19 février au Bâtard devant 60 professionnels américains, parmi lesquels on retrouvait des distributeurs, des importateurs, des sommeliers et des cavistes. Cette tournée se terminait par une rencontre exclusive et une dégustation privée avec Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde, au sein de son nouveau projet le Legacy Records. Les vins du Château Petit Val ont rencontré un accueil intéressé de la part des divers professionnels.

Impression des sommeliers

Château Petit Val 2014, Saint-Emilion Grand Cru

Robe superbe, rubis profond, brillante, limpide. Nez riche, élégant, distingué, sur les fruits noirs (cassis, myrtille) ; concentré, mûr, sur des arômes de café, de moka, d'épices légèrement toastées, du boisé. Bouche charnue, racée, puissante, sur des notes de réglisse, de fruits noirs mûrs (cassis, myrtilles), soutenue par des tanins explosifs, généreux. Finale dense, ample, d'une longueur remarquable. Un vin dense et puissant par sa jeunesse qui devrait dévoiler un flacon de haute volée après quelques années.

Château Petit Val à Miami !

Sommeliers International

12 Octobre 2018

Date : 12/10/2018
Heure : 16:52:55

Sommeliers INTERNATIONAL

www.sommeliers-international.com
Pays : France
Dynamisme : 3



Page 2/3

[Visualiser l'article](#)

Pour la première fois, le Château Petit Val Saint-Emilion Grand Cru, dirigé par David Liorit, traversait l'Atlantique pour se rendre à Miami aux USA, pour promouvoir sa gamme de vins.

L'objectif était de présenter les vins à des professionnels de renom pour établir quelques contacts, découvrir le potentiel de cette gamme en Floride, mais aussi de recevoir directement l'opinion du public américain. A l'initiative d'Allwines, accompagné de Sébastien Verrier (consultant vin pour de grands établissements de Floride et importateur de vins français), des rencontres sur-mesure ont été organisées spécialement pour le Château Petit Val afin de faire déguster leurs différentes cuvées, les 16, 17 et 18 juillet derniers.



Nous avons pu débiter ce voyage par un déjeuner-présentation au restaurant Bazaar de l'Hotel SLS autour d'un menu spécialement conçu par le chef multi étoilé José Andrés. David Liorit a pu présenter devant une vingtaine de sommeliers, journalistes, bloggeurs, importateurs et distributeurs Château Petit Val 2014, 2015, 2016, ainsi que Muse du Val 2014, 2015, et 2016, et Rose de Val 2016.

Nous avons la chance de compter sur la présence d'Olivier Caste (Optiwine) qui a pu lui aussi présenter ses produits et surtout nous proposer une dégustation comparative de la gamme des vins de Château Petit Val avec et sans Optiwine, la carafé de poche.

L'assemblée a beaucoup apprécié cette dégustation et les vins du Château Petit Val ont connu un vif succès. A tel point que nous ne révélerons aucun secret en disant que l'ensemble de la gamme sera présente avant fin 2017 en Floride.

Sommeliers International

12 Octobre 2018

Date : 12/10/2018

Heure : 16:52:55

SommelierS INTERNATIONAL

www.sommeliers-international.com

Pays : France

Dynamisme : 3



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)



Le soir-même était organisée une présentation au restaurant Brava au sein du Ziff Ballet Opera House auprès d'amateurs de vins, de collectionneurs et de professionnels, une centaine de personnes venues faire un Tour de France des vins et venir découvrir en exclusivité les vins du Château Petit Val. Encore une fois le succès était au rendez-vous !

Un voyage riche en découverte, en rencontres, qui, nous l'espérons, remplira les objectifs du Château Petit Val.

www.chateaupetitval.com

Sommeliers International

Octobre 2018

SOMMELIERS
International

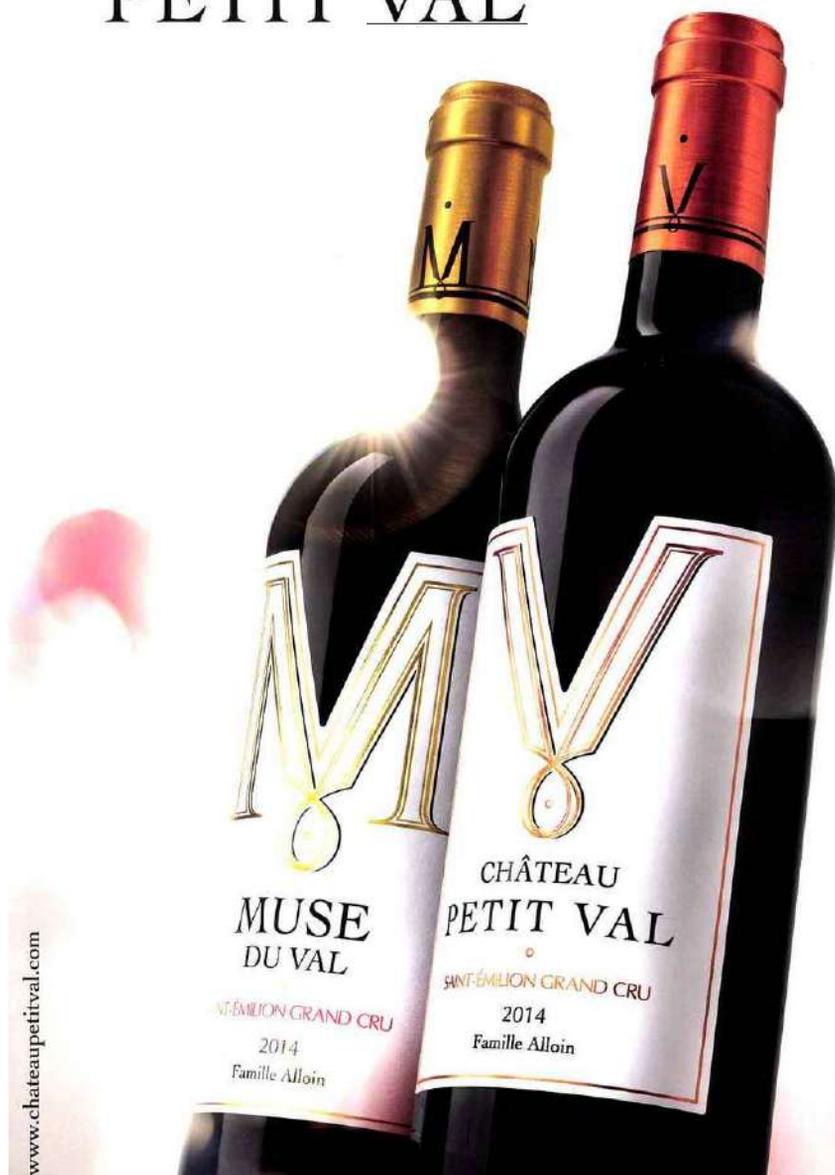
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : N 161-2018



Page 1/1

CHÂTEAU PETIT VAL





David Liorit,
directeur du Château
Petit Val,
12 ha, à Saint-Émilion
(Gironde)



« Deux ouvriers pour contrôler la vendange »

« L'an passé, Socma est venu tester le prototype Densibaie dans notre domaine. Nous cherchions une méthode de tri qui ne triture pas la vendange pour éliminer les déchets et les raisins en dessous de 12 ° d'alcool potentiel qui donnent un goût végétal au vin. Nous avons trié 70 hl de merlot et de cabernet franc. Le résultat est top ! Les pièces en mouvements sont en plastique. Il n'y a donc pas de rouille et le mouvement du tapis est doux. La machine se nettoie très simplement. Il suffit de démonter les grilles d'acheminement. On est loin des premiers modèles de Tribaie. Après le passage dans le bain densimétrique, les baies arrivaient sur une table où deux personnes contrôlaient la vendange, contre six à dix d'habitude. Pour la préparation du bain, nous avons utilisé de l'eau et du sucre. Ayant subi le gel l'an passé, nous n'avons pas voulu le faire avec du moût pour ne pas en gâcher. Et c'est plus pratique : on voit au travers, on peut donc réajuster la densité dès que des impuretés commencent à tomber au fond. »

Revue du vin de France

Juillet – août 2018



Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : JUIL / AOUT 18
Page de l'article : p.48



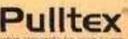
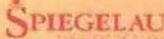
Page 1/1



LE SALON DU VIN

Toutè l'équipe du Salon vous remercie pour votre participation !

AGATHE BURSIN - DOMAINE BOTT-GEYL - DOMAINE EMILE BEYER - DOMAINE MARTIN SCHAEZEL - CAVE DE RIBEAUVILLÉ - DOMAINE ZINCK - BERNARD MAGREZ GRANDS VIGNOBLES DU SUD - CHÂTEAU BOYD-CANTENAC - CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE - CHÂTEAU BROWN - CHÂTEAU DE CAMENSAC - CHÂTEAU DE CÔME - CHÂTEAU FLOUQUET INVICTUS - CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN - CHÂTEAU LAFON-ROCHET - CHÂTEAU LASCOMBES - CHÂTEAU LA MARZELLE - CHÂTEAU MAUCAMPS - CHÂTEAU PATACHE D'AUX - CHÂTEAU PETIT VAL - CHÂTEAU PETIT-VILLAGE - CHÂTEAU PONTOISE-CABARRUS - DOMAINES ROLLAN DE BY - CHÂTEAU DE ROUILLAC - CHÂTEAU SAINTE-BARBE - CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET - CHÂTEAU SOUTARD - CHÂTEAU SUDUIRAUT - DOMAINE DE TEREYGEOL - DOMAINE DE BELLENE - DOMAINE BUISSON-CHARLES - CHÂTEAU DE CHAMILLY - DOMAINE DES DEUX ROCHES - ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE - DOMAINE D'ÉLISE - DOMAINE GERMAIN GILBERT ET PHILIPPE - HENRI DE VILLAMONT - DOMAINE DE LA JOBELINE - MAISON JOSEPH DROUHIN - MAISON LOUIS JADOT - DOMAINE LOUIS MOREAU - DOMAINE MICHEL JUILLOT - VINS RIJCKAERT - CHAMPAGNE CATTIER - CHAMPAGNE DEMILLY DE BAERE - CHAMPAGNE DEVAUX - CHAMPAGNE DOM CAUDRON - CHAMPAGNE DRAPPIER - CHAMPAGNE ETIENNE CALSAC - CHAMPAGNE FLEURY - CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE - CHAMPAGNE G.F DUNTZE - CHAMPAGNE J. DE TELMONT - CHAMPAGNE JACQUESSON - CHAMPAGNE JEAN LOUIS VERGNON - CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER - CHAMPAGNE LAMIABLE - CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER - CHAMPAGNE LOUIS NICAISE - CHAMPAGNE MARQUIS DE POMEREUIL - CHAMPAGNE MICHEL FURDYNA - CHAMPAGNE DOMAINE LA BORDERIE - CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK - CHAMPAGNE POL ROGER - CHAMPAGNE JM SÉLÈQUE - CHAMPAGNE TAITTINGER - CHAMPAGNE VEUVE FOURNY & FILS - CLOS CANERECCIA - DOMAINE GIUDICELLI - DOMAINE DE TORRACCIA - DOMAINE VACCELLI - LA VILLA ANGELI - CLOS AGULEM - DOMAINE ALAIN CHABANON - CALMEL & JOSEPH - DOMAINE DU CAUSSE NOIR - DOMAINE DE DERNACUEILLETTE - ÉCOLE DES VINS DU LANGEDOC - DOMAINE DU JONCAS - MAS D'ALEZON - MAS LOU - DOMAINE LES MILLE VIGNES - DOMAINE SIBILLE - LA BASTIDE BLANCHE - CHÂTEAU MALHERBE - CHÂTEAU PRADEAUX - DOMAINE DE TERREBRUNE - CAMIN LARREDYA - DOMAINE DE CAPELANEL - CHÂTEAU DU CÈDRE - CHÂTEAU DE CHAMBERT - COMBEL LA SERRE - DOMAINE COSSE MAISONNEUVE - CHÂTEAU LES CROISILLE - CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR - MAS DES ÉTOILES - VIGNOBLES PELVILLAIN - CHÂTEAU DE PONZAC - CLOS TRIGUEDINA - UNION INTERPROFESSIONNELLE DES VINS DE CAHORS - DOMAINE ALPHONSE MELLOUT - DOMAINE DE L'AUJARDIÈRE - DOMAINE DE BELLEVUE - VIGNERONS BONNET-HUTEAU - BONNIGAL BODET VIGNERONS - DOMAINE BRÉGEON - DOMAINE BRUNO CORMERAIS - CHÂTEAU DE LA CASSEMICHÈRE - DOMAINE DES COGNETTES - DOMAINE DE L'ÉCU - FAMILLE LIEUBEAU - DOMAINE LE FAY D'HOMME - FLORIAN ROBLIN - DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES - VÉRONIQUE GÜNTHER CHÉREAU - DOMAINE LES HAUTES NOËLLES - DOMAINE JULIEN BRAUD - DOMAINES LANDRON - DOMAINE LANDRON CHARTIER - DOMAINE DE LA PÉPIÈRE - CHÂTEAU DU PETIT THOUARS - DOMAINE PIERRE LUNEAU-PAPIN - DOMAINE POIRON DABIN - CLOS SAINT ANDRÉ - STÉPHANE ORIEUX VIGNERON - DOMAINE DE TERRES BLANCHES - LES VIGNES DE NANTES - DOMAINE XAVIER AMIRAULT - VIGNOBLES ANDRÉ BRUNEL - DOMAINE LES CAILLOUX - DOMAINE DES BERNARDINS - CHÂTEAU CAMPAGNE BACCHUS - MAISON M. CHAPOUTIER - DOMAINE CHARVIN - MAISON GABRIEL MEFFRE - DOMAINE MARCEL RICHAUD - CLOS DU MONT OLIVET - CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS - CAVE DE TAIN - GALERIE K PARIS - WINE FUNDING - LA GRANDE CAVE - AUVERGNE PRESTIGE - IDEALWINE - DIAM

Les Echos (série limitée)

7 juin 2018

SIL
Les Echos SÉRIE LIMITÉE

COULEURS
VINS &
HEURES
D'ÉTÉ

Vins
Modèges
Maison
Millepertuis
Art de vivre
Emission

Ralph Lauren — Zhou Wei — Alain-Dominique Perrin — Terry de Gunzburg — Bernard Magrez — Margaux Széclery

54

QUE

ix et
écus 70,
ent du
groupe
de
est
à titre
ezette.
de
che
rable

CHÂTEAU
PETIT VAL

MUSE
DU VAL
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
2014
Famille Allain

CHÂTEAU
PETIT VAL
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
2014
Famille Allain

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

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

Blog Le journal d'un passionné de la rive droite

23 mai 2018



Journal d'un passionné de la rive droite

Dégustations de vins & visites de domaines



E-MAIL

CATÉGORIES

- Accords mets/vins
- Billets d'humeur
- Bordeaux
- Bordeaux "Primeurs" 2007
- Bordeaux : millésime 2009
- Bordeaux Rive Droite

23 MAI 2018

« MAI 2018

dim	lun	mar	mer	jeu	ven	sam
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

COMPLÉMENTS SUR LES DÉGUSTATIONS DES SAINT EMILION "PRIMEURS" DU MILLÉSIME 2017

Le château Petit Val appartient à Jean-Louis et Olivia Alloin. Le vignoble de 12 hectares se répartit sur deux types de formations lithologiques différentes : terroirs sablo-argileux et argilo-calcaires. Les principaux cépages sont le Merlot, le Cabernet franc, et un peu de petit Verdot. Le château Petit Val est un assemblage (hors accident climatique) de Merlot (70%), Cabernet franc (25%) et Petit Verdot (5%) et Muse du Val est élaborée avec 50% de Merlot et 50% de Cabernet Franc issus de coteaux argil-calcaires.

Pour ceux qui veulent en savoir plus sur les techniques d'élaboration et d'élevage c'est ici

ALBUMS PHOTOS



Bordeaux Tasting



Bordeaux Tasting 2014 deuxième



- Vins d'Espagne
- Vins du Languedoc-Roussillon
- Vins du Monde
- Visite de domaines

BLOGS

- Blind Taste 34
- Blog de Francis Bouliard
- Château LOISEL
- Des escapades viniques et pédestres
- Entre Deux Verres
- La pipette
- Le Blog d' Epicure
- Le blog de Laurent Probst
- Le blog d'Iris
- Le blog d'Olif
- Itinéraires Viniques
- Lycée Viticole de la Champagne
- Mapassionduvin
- Genophil
- Oenos : une passionnée des vins de Loire
- Vitinéraires

CAVISTES PRÉFÉRÉS

- Grands Vins Français
- Jean-Louis COSTE CLEMENT
- Les Caves de Saint Antoine



La robe est assez profonde avec un liseré de couleur violette. Le nez ouvert évoque les cerises, les petites baies noires nuancées de notes épicées, de fleurs mauves et de merrain neuf. L'attaque est veloutée le vin prend de la densité dans un centre charnu et fruité. La finale est allongée, très fraîche, avec une texture assez veloutée, d'une bonne et persistante expression aromatique. **Noté 90-92**

Blog Le journal d'un passionné de la rive droite

23 mai 2018

Champagne Francis Boulard et fille

Château Palmer

Château Pavie-Macquin

Les domaines de Stephan Von
Neipperg

Vignerons Consultants



Fouduvin

La Paulée En Ligne



Château de Roques



L'abus d'alcool est dangereux pour
la santé, consommez avec
modération



intothewine

Vinateliste

Winemega

Saint Emilion : Muse du Val 2017



La robe est profonde à légèrement saturée de teinte violette. L'agitation accentue des arômes de cerises noires, de cassis, de boîte à épices, avec une élevage de qualité mais sensible. La bouche est assez riche, assez concentrée, bien en chair, veloutée et fruitée. La finale est longue, tenue par des tannins fermes, fraîche, un peu marquée par la prise de bois qui amoindrit en partie l'intensité aromatique. **Note potentielle 90-93**

Terre de Vins

23 mai 2018

Château Petit-Val ★

92/100

Bouche cohérente avec un jus séveux, une belle mâche et un équilibre intéressant. Tanins légèrement resserrés mais qui dévoilent un vin droit, à la jolie tension de fin de bouche. Légers amers et tanins un peu séchants sur une finale de fruits noirs bien mûrs.

Sommeliers International Printemps 2018

SOMMELIERS
International

Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : PRINTEMPS 18



Page 1/1



Sommeliers INTERNATIONAL
N°159

SOMMAIRE

3 ÉDITOS

9 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 9 Brèves
- 13 France
- 16 Portrait de sommelier :
Eric Beaumard
- 37 Monde

- 114 Champagne Trichet
- 116 Champagne Paul Bara
- 118 Champagne Brimoncourt
- 120 Champagne Langlet
- 122 Champagne Legras et Haas
- 124 Champagne Perard
- 126 Champagne Veuve Clicquot
- 128 Champagne Supply
- 131 Champagne Vesselle

41 SHOPPING



44 DOSSIER SPÉCIAL **NELSON CHOW TOUR**

44 LES RENCONTRES PARTICULIÈRES

58 LE WINE TOUR :

- 58 Château Blaignan
- 60 Château Lagrange
- 62 Château Roquegrave
- 64 Château Loudenne
- 66 Château Mouton Rothschild
- 68 Château Montrose
- 70 Château Brillette
- 72 Les Vignerons d'Uni-Médoc
- 74 Châteaux Panigon & Amour
- 76 Château Sigognac
- 78 La Rosa Pauillac
- 81 Château Petit Val

82 DU CÔTÉ DES VINS

- 82 Dégustation Allwines à New York
- 84 Chassenay d'Arce
et le monde de l'art
- 85 Exp'Hotel 2017
- 86 Prix Champagne Collet
du Livre de Chef 2017

- 87 Sébastien Chabel, futur vigneron
- 88 Vinisud, 14^e édition
incontournable
- 91 Vinovision confirme
sa montée en puissance
- 92 Loire Propriétés,
résilience et performance
- 93 Salon des Vins de Loire 2018
- 94 Les Tontons Trinquiers
resignent en 2018 !
- 95 Présentation du Millésime 2015
de l'UGCB
- 96 Hong Kong Wine Fair 2017
- 98 Château Petit Val
traverse l'Atlantique

100 WINE TOUR CHAMPAGNE

- 100 Champagne Fleury
- 102 Champagne Grémillet
- 104 Champagne Henriot
- 106 Champagne Lanson
- 108 Champagne Louis Roederer
- 110 Champagne Piper-Heidsieck
- 112 Champagne Senez

133 RENCONTRES

- 133 Château Cavalier
- 135 Maison Castel
- 136 Domaine Bader Mimeur
- 138 Zaya Younan,
Château La Croix Fournay
- 140 Zzysh
- 142 A+Fermeture
- 145 Lamathern
- 146 Cuvée De Sousa UMAMI
- 148 Château Bernadotte
- 149 Porto Noble & Murat
- 150 Dégustation : pleins feux
sur la Maison Castel
- 152 Pauline Lhote, Chandon USA

156 ÉCHAPPÉES

- 156 Garnacha de Gredos
- 159 Bodega Coruña del Conde

160 DU CÔTÉ DES BIÈRES

- 160 Inside Beer Competition 2017
- 162 Portrait d'un biérologue :
Cyril Hubert

166 ESCAPADES

- 166 Les Habits de Lumière 2017
- 170 Legacy Records, le nouveau
spot d'Arvid Rosengren

173 LE BLOG



AUSTRIAN WINE



MOÛT & CHANDON



NEJOJA VINA & PELLEGRINO

SUNTORY



Sommeliers International

Printemps 2018



Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : PRINTEMPS 18



Page 1/1

CHÂTEAU PETIT VAL

Rencontre gastronomique avec Nelson Chow



Profitant de sa venue à Bordeaux en novembre dernier, M Alloin et David Liorit ont tenu à présenter à Nelson Chow le Château Petit Val, Saint-Emilion Grand Cru, en accords vin et mets chinois au réputé Bonheur du Palais. Un dîner convivial aux accents exotiques et une belle rencontre.

Taking the opportunity of his stay in Bordeaux, in last November, Mr Alloin & David Liorit wished to introduce their Saint Emilion Grand Cru Château Petit Val to Nelson Chow, over a Chinese dinner at famous 'Au Bonheur du Palais'. A convivial exotic meal and a lovely encounter.

CHÂTEAU PETIT VAL

Saint-Emilion Grand Cru, 2015

Très fruité au nez. Très expressif, sur le chocolat, le thé, les baies cuites, une touche de menthe. Le palais est complet, fruité, les tanins sont serrés mais doux. Une acidité fraîche. L'équilibre général est superbe. Très bon sur la cuisine de Shanghai. Gardez-le encore ou bien décantez une demi-heure avant.

A lot of fruits in the nose. The nose is really exhibiting chocolate, tea leaves, cooked berries, touch of mint. The palate is full, fruit driven, the tannins are very tight but soft. The acidity is fresh. The overall balance is really beautiful. Good with Shanghaiese cuisine, keep it a bit longer or open and decant half an hour before.

MUSE DU VAL

Saint-Emilion Grand Cru, 2015

Couleur de jeunesse. Le nez est concentré sur des arômes savoureux de marmelade d'orange, de cerise, un côté confituré, confiture de myrtilles. Des notes de chocolat commencent à transparaître. Le nez est encore fermé et sur la réserve. Au palais, le vin est puissant,



dense, avec beaucoup de tanins, encore serrés pour l'instant. Les fruits, l'acidité et les tanins sont bien intégrés et en harmonie. Attendez quelques années pour consommer ce vin puis ouvrez-le quelques heures à l'avance. Si vous souhaitez vraiment le consommer dès aujourd'hui, laissez le décanter 2 ou 3 heures pour adoucir les tanins. Et vous pourrez alors l'accompagner des plats riches, de l'oie, de la poitrine de porc. Ce vin est superbe mais il faut être patient, il a encore besoin de temps.

Young colour. Nose is concentrated with savoury aromas like orange marmalade, cherry, jammy character, blueberry jam. Starting to show a bit of chocolate. The nose is still closed and conservative. On the palate, the wine is powerful, solid, with a lot of tannins, tight at the moment. The fruits, acidity and tannins are well-integrated together. Wait a few years to have this wine and then open and breathe for a few hours. If you really want to drink it now, then decant it 2 or 3 hours in advance to let the tannins soften. Then you can get a great chance to pair this wine with fatty dishes, goose, pork belly. The wine is beautiful but be patient, it needs more time.

Sommeliers International Printemps 2018



Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : PRINTEMPS 18



Page 1/1

DU CÔTÉ DES VINS | NEW YORK

Château Petit Val traverse l'Atlantique

Château Petit Val, Saint-Emilion Grand Cru, représenté par David Liorit, son responsable d'exploitation, est parti présenter ses vins « Petit Val » et « Muse du Val » aux professionnels américains du vin à New York. Ce wine tour organisé par Allwines prévoyait une rencontre au cours d'un dîner dédié au restaurant Lafayette New York avec des cavistes, sommeliers et restaurateurs le dimanche 18 février ; une présentation lors du déjeuner du 19 février au Bâtard devant 60 professionnels américains, parmi lesquels on retrouvait des distributeurs, des importateurs, des sommeliers et des cavistes. Cette tournée se terminait par une rencontre exclusive et une dégustation privée avec Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde, au sein de son nouveau projet Legacy Records. Les vins du Château Petit Val ont rencontré un accueil intéressé de la part des divers professionnels.



Arvid Rosengren, David Liorit et Aris Allouche

The Saint-Emilion Grand Cru Château Petit Val represented by operations manager David Liorit crossed the ocean to go and meet American wine professionals in New York, USA to present its wines Petit Val and Muse du Val. The wine tour organized by Allwines included a dinner at Lafayette New York with wine shop managers, sommeliers and restaurateurs on Sunday, February 18th. Then a presentation on February 19th at 1-Michelin star restaurant Le Bâtard in front of 60 American professionals among who distributors, importers, sommelier and wine shop managers. This tour ended with an exclusive encounter and private tasting with Best Sommelier of the World Arvid Rosengren within his new project Legacy Records. Château Petit Val's wines met an interested success with the different professionals.

→ www.chateaupetitval.com





DAVID LIORIT

consultant-œnologue

DES VINS DE SÉDUCTEUR

A Bordeaux plus qu'ailleurs, l'œnologie a ses stars. Difficile d'y faire sa place. David Liorit, le plus jeune consultant de la région, a trouvé la sienne et commence à être courtisé. Il conseille aujourd'hui 5 propriétés dont Petit Val à Saint-Émilion et Marquisat de Binet à Montagne et a su imposer une signature très personnelle. Celle d'un « vin de séducteur »...

In Bordeaux more than anywhere else the enology has its stars. Difficult to succeed in this field. David Liorit, the youngest consultant of the region, found his place and starts being asked for. He now assists 5 properties among which Petit Val in Saint-Émilion and Marquisat de Binet in Montagne Saint-Émilion, and managed to impose his very personal signature, that of "a charmer's wine".

Quelle est votre priorité quand vous arrivez dans une propriété ?

What is your priority when you arrive in a property ?

Cartographie, sols, exposition, c'est tout cela que je regarde. Mon premier réflexe est d'aller marcher dans les vignes, c'est important. J'évalue la santé du vignoble, l'état des raisins et ensuite je propose des recommandations sur la vinification. Je suis un « terroiriste », j'aime qu'il y ait des abeilles, des arbres fruitiers, des chevaux, des céréales sur un vignoble. C'est la terre et le millésime qui dictent mes choix de vinification. Mais je m'adapte aussi en fonction des marchés et des stratégies de commercialisation.

Mapping, soils, exposure, that is all I look at. My first reflex is to go and walk in the vineyard, it is important. I assess the health of the vines, the state of the grapes, and then I give recommendations for vinification. I am a "terroir-ist", I love when there are bees, fruit trees, horses, cereals in the vineyard. The soil and the vintage dictate my vinification options. But I also adapt to the markets and the marketing strategies.

La note Parker n'existe plus, est-ce un tournant vers plus de liberté dans la façon de travailler les vins ?

Parker marks do not exist anymore, does it mean a turn towards more freedom in the way you make wines?

Nous élaborons toujours de grands vins. Mais il est certain que l'époque a changé. Aujourd'hui les consommateurs stockent moins en cave et la demande va vers des vins plus fruités. On jongle avec des vinifications plus douces, des modes de culture différents. Sur certaines des propriétés dont je m'occupe, j'ai proposé un élevage en amphore où l'on va chercher une micro-oxygénation liée à la terre cuite sans le boisé du fût de chêne.

We still craft grand wines. But certainly, times have changed. Nowadays consumers store less in their cellar and the demand turns towards fruitier wines. We have to play with softer vinifications, different growing methods. In some of the estates I work with, I proposed élevage in amphorae in which we seek micro-oxygenation through the terracotta without the woodiness of the oak barrel.

Un mot sur le 2017 ?

A comment on 2017?

Dans notre jargon, on parle de millésime du vigneron, du consultant... 2017, c'est le millésime du cœur ! Du cœur ... à l'ouvrage ! Avec le gel, nous avons dû adapter les vinifications. Sur deux propriétés, nous avons choisi de faire des rosés en pressurage direct avec le raisin deuxième génération arrivé après le gel, afin de valoriser la récolte. Et sur des millésimes plus classiques, j'aime mettre en avant la délicatesse, la finesse, la minéralité, l'élégance, le côté velours. C'est mon fil conducteur. Je fais non pas des vins d'homme mais des vins de séducteur !

In our jargon, we talk about a wine grower's or a consultant's vintage ... 2017 is the hardworker's vintage! Because of the frost, we had to adapt the vinifications. On two estates, we have chosen to make direct pressing rosés with the second generation grapes grown after the frost, in order to take advantage of the crop. And on more classical vintages, I love to highlight delicacy, finesse, minerality, elegance, the velvety side. It is my guideline. I don't make men's wines, but charmer's wines!

Bénédicte Chapard

CHÂTEAU PETIT VAL À MIAMI

Château Petit Val, Saint-Émilion Grand Cru, est présent à Miami depuis 1 an grâce au voyage-dégustation que nous avons organisé un an plus tôt. Accompagné par Aris Allouche, directeur de SommelierS International, David Liorit, représentant de Petit Val, se déplaçait cette année afin de renforcer sa présence en Floride, mais aussi pour rencontrer ses partenaires actuels.

Organisées en collaboration avec Sébastien Verrier (consultant vins pour de grands établissements de Floride et importateur de vins français Vineyards to Table), des rencontres sur mesure étaient planifiées pendant 4 jours. Tout d'abord un déjeuner dégustation au MeatMarket de Miami, puis des dégustations dans divers établissements de renom tels que Nusret, La Petite Maison ou encore Michael Genuine Food & Drink. Un autre déjeuner dégustation, cette fois au restaurant Pistache de Palm Beach a permis la rencontre de David Liorit avec un public d'une quinzaine de professionnels locaux, sommeliers,

cavistes et restaurateurs. S'en est suivie une visite dégustation à la boutique de Virginia Philip, Master Sommelier. Puis pour compléter cette belle journée une dégustation commentée au Country Club de Palm Beach, avec pour public les membres du club, pour beaucoup amateurs et collectionneurs de belles bouteilles. Enfin, un dîner était organisé au magnifique roof top Juvia Miami Beach, restaurant fusion qui mélange les grands classiques français avec la cuisine japonaise et sud-américaine.

Le dernier jour les visites étaient plutôt orientées hôtellerie de luxe avec Scho Beach House, Biltmore, Ritz Carlton, puis une dégustation animée chez le caviste Sunset Corner !

Un voyage enrichissant, mais qui aura surtout permis de renforcer la place de Château Petit Val en Floride !

Lors de ce périple nous avons pu déguster les vins suivants :

- Château Petit Val 2014, 2015
- Muse du Val 2014, 2015
- Rosé de Val 2017

→ www.chateauval.com

2 Petit Val - 33330 Saint-Émilion
Tel : +33(0)5 57 24 70 66
info@chateauval.com



David Liorit

Château Petit Val, Saint-Émilion Grand Cru, is present in Miami for a year thanks to the tasting journey we organized one year earlier. Accompanied by Aris Allouche, SommelierS International director, David Liorit, went there this year to strengthen his presence in Florida, but also to meet his current partners. ||

Organized in collaboration with Sébastien Verrier (wine consultant for big establishments of Florida and importer of French wines with Vineyards to Table), custom-made meetings were planned during 4 days. First of all a tasting lunch at MeatMarket in Miami, then tastings in various famous establishments like Nusret, La Petite Maison or Michael Genuine Food & Drink. Another lunch, this time at Pistache Restaurant in Palm Beach enabled David Liorit meet with fifteen local professionals, sommeliers, wine merchants and restaurant owners. Then a visit at Virginia Philip, Master Sommelier's shop. To complete this beautiful day a commented tasting in the Country Club of Palm Beach, with the members of the club, many of them wine lovers and collectors of beautiful bottlings. Finally, a dinner was organized at the magnificent roof top Juvia Miami Beach, a fusion restaurant that mixes French great classics with Japanese and South American cuisine.

The last day the visits were more dedicated to luxury hotel with Scho Beach House, Biltmore, Ritz Carlton, then a tasting took place at the Sunset Corner wine merchant!

An enriching journey, but which will especially enable to strengthen the position of Château Petit Val in Florida!

During this trip we could taste the following wines:

- Château Petit Val 2014, 2015
- Muse du Val 2014, 2015
- Rosé de Val 2017





PAR MARTINE CRESPIN



Du Riesling à St-Emilion ? **Le pari du château Petit Val**

Dans cette propriété d'une douzaine d'hectares, au terroir exceptionnel, on ne craint pas de tordre le cou aux idées reçues ! Située au nord de Saint-Émilion, elle se distingue à plus d'un titre. Ses propriétaires, Jean-Louis et Olivia Allouin, ont confié à un vigneron passionné, inventif et audacieux, David Liorit, le soin de produire des vins d'exception dignes de l'appellation. Respectueux du terroir, de la vigne, du fruit et... du temps, il a adopté un mode de

culture raisonnée qui aboutit à de grands rouges certes, mais aussi un formidable rosé, produit selon la méthode provençale, Rose du Val. Son dernier défi ? Produire du riesling : une trentaine d'ares ont été plantés au printemps dernier, et le fameux cépage alsacien devrait donner ses fruits en 2019. Simultanément à des aménagements œnotouristiques originaux... À suivre.
www.chateaupetitval.com



CHÂTEAU
PETIT VAL

2017

Sommeliers International

Été 2017

SOMMELIERS
International

Pays : France
Périodicité : Trimestriel

Date : ETE 17
Journaliste : Benedicte Chopard



Page 1/3

Si **Sommeliers**
INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

RAIMONDS TOMSONS
Meilleur Sommelier
d'Europe 2017 !

300 PRODUITS
décryptés à Paris

BORIS DIAW,
JOUEUR DE NBA
ET VIGNERON

PETIT VAL
devient grand

MUSE DU VAL
SANTÉMIION GRAND CRU
2014
Famille Allain

CHATEAU PETIT VAL
SANTÉMIION GRAND CRU
2014
Famille Allain

M 02038 - 156 - F - 4,90 € - RD

PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

Sommeliers International

Été 2017



Pays : France
Périodicité : Trimestriel

Date : ETE 17
Journaliste : Benedicte Chapard



Page 2/3

CHÂTEAU PETIT VAL

L'ÉCRIN SUBTIL



Gérard Bassot et David Liorit

Lorsque Jean-Louis et Olivia Alloin décident d'investir dans le vignoble bordelais, Château Petit Val s'impose comme un retour aux sources. Amoureux du vin et particulièrement de ceux de l'appellation, cet épcurien est séduit par la qualité et la diversité insoupçonnée des terroirs de Château Petit Val. C'est après plus de quarante années passées dans les affaires, que ce fils et petit-fils d'artisans de la terre aux racines beaujolaises, dénêche cette propriété préservée comme si elle lui était destinée et perpétue ainsi l'histoire familiale. En 2014, ils confient cette pépite discrète, « un petit val qui mousse de rayon » aurait dit Rimbaud, à David Liorit, jeune consultant en vogue et vigneron passionné, responsable de la production des 3 cuvées et de leur promotion. Rencontre avec David Liorit.

QUELQUES CHIFFRES

- 2015 : 40 000 bouteilles de Petit Val - 12 € HT (prix pro)
- 2015 : 10 000 bouteilles de Muse du Val - 20 € HT (prix pro)
- Rosé : 2 000 bouteilles - 7 € HT (prix pro)
- Encépagement : 70 % de Merlot, 25 % de Cabernet Franc et 5 % de Petit Verdot (bienôt remplacé par du Malbec)

Faire un grand vin, c'est l'objectif, quels ont été les premières étapes ?

Il faut observer, prendre le temps et choisir en fonction. Quand nous sommes arrivés, le vignoble était désherbé. Le travail sur la vie microbienne des sols est pour moi un élément très important. Nous travaillons les sols sur tout le domaine et les coteaux à cheval, pour éviter le tassement. Je plante du seigle et de l'avoine entre les rangs de vigne, plus efficaces que l'anherberement naturel pour réguler les sols. Les rendements sont adaptés au potentiel de la vigne. Il faudra 5 ans, je pense, pour que la vigne retrouve sa vigueur et sa santé.

Et dans le chai, vous avez des secrets ?

Chaque millésime est une copie blanche. Jamais rien n'est acquis. Dans la vigne, le raisin, est vendangé à la main et refroidi directement dans un camion frigorifique placé en bout de rang. Dans les chais, nous travaillons en parcelaire et j'ai opté pour des macérations pré-fermentaires à froid, avec des vinifications en fût neuf pour Muse du Val. Ce que je cherche, c'est un beau compromis entre le fruit, la signature minérale, une texture suave et enjôleuse. Je vais remplacer le Petit Verdot par du Malbec, un cépage plus adapté et qui amènera une autre dimension. De 6 ha en 2014, Château Petit Val est passé à 12 ha en 2015 avec l'achat de parcelles en coteaux qui vont permettre l'apport de sols argilo-calcaires et l'extension du Cabernet Franc, mon cépage de prédilection, qui apportera encore plus d'élégance et une typicité aromatique plus complexe.

Faire un rosé à Saint-Emilion, c'est un peu se heurter à l'image du « petit vin d'été », quelle est votre stratégie ?

Nombreux sont les vigneron qui s'excentrent de faire du rosé. A Petit Val, nous défendons l'idée de faire un vrai rosé, pas le rosé vite fait-mal fait à la teneur en soufre renforcée, mais bien un rosé haut de gamme, qui nécessite une technicité pointue, notamment sur la date de récolte et la maîtrise des températures. Notre rosé est vinifié en pressurage direct, comme en Provence. Et notre premier millésime nous satisfait : c'est un beau rosé argent pâle, métallique, atypique avec un joli nez de framboise et de fruits blancs.

Prochaine étape, un blanc ?

On dit souvent terre blanche, vignes blanches. Nous avons une parcelle de sols calcaires, sur une terre bien ventilée. Après analyse des sols, nous avons décidé que le plus judicieux serait de planter... du Riesling ! C'est à la fois un clin d'œil aux origines alsaciennes d'Olivia Alloin mais aussi un nouveau défi de quelques ares.

Avez-vous d'autres projets ?

Nous lançons la stratégie commerciale. Je commence à me déplacer pour faire la promotion de Château Petit Val. Il s'agit maintenant de vendre, d'installer un style, une marque, de cibler la restauration, les particuliers et les cavistes. Nous développerons l'oenotourisme sur la propriété, avec des parcours de visite, des ateliers autour des senteurs pour les enfants et des expositions d'artistes. Nous réalisons des expérimentations au vignoble, nous testons différentes techniques de vinification et nous projetons d'agrandir notre gamme.

Propos recueillis par Benedicte Chapard

EN SAVOIR

→ WWW.CHATEAUPETITVAL.COM

Sommeliers International

Été 2017



Pays : France
Périodicité : Trimestriel

Date : ETE 17
Journaliste : Benedicte Chapard



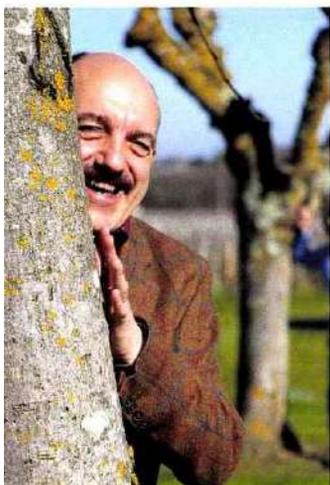
Page 3/3

THE SUBTLE SHRINE

When Jean-Louis and Olivia Alloin decided to invest in the Bordeaux vineyard, Château Petit Val is an obvious return to the sources. With a passion for wine and especially from this appellation, the Epicurean is charmed by the quality and the unexpected quality of the terroirs of Château Petit Val. After forty years as a business executive, this son and grandson of landworkers with roots in Beaujolais unearthed this preserved estate as if it was made for him, and thus continuous the family history. In 2014 they entrusted this discreet jewel, "a little valley, frothing with sunshine" would have said Rimbaud, to David Liorit, young popular enologist and enthusiast wine grower, in charge of the production of three cuvées and their promotion. We met David Liorit.

Make a grand wine is the goal. What are the first stages?

Observe, take the time and choose a function. When we arrived, the vineyard was weeded. Working on the microbial life of the soils is a very important element for me. We work all the soils of the domain and the hillsides by horse to avoid compacting the soils. I plant rye and oat between the rows, more efficient than natural grass cover to regulate the soils. The yields are adapted to the potential of the vine. I think we will need 5 years before the vineyard recovers its vigour and health.



BORDEAUX | RENCONTRE

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET / GERARD BASSET'S REVIEW

CHÂTEAU PETIT VAL

Saint-Emilion Grand Cru, 2014

Couleur rubis d'intensité moyenne frange rouge rosé. Nez bien mûr avec beaucoup de fruits noirs mais aussi de légères touches épicées bien intégrées. Palais avec une belle rétro-olfaction de type floral. Le tout est bien structuré avec des tanins puissants mais pas agressifs donnant un joli relief. Finale longue sur des notes pâtisseries. L'accord du sommelier : un vin avec assez de punch pour aller sur un steak au poivre.

Medium intense ruby-red colour with pinkish fringe. Very ripe nose with a lot of dark fruits but also light and well-integrated spicy notes. Lovely floral retro-olfaction. Very well-structured wine with powerful but not aggressive tannins that give a lovely depth. Long finish with pastry aromas. The perfect pairing: a wine that is punchy enough to match a steak with pepper.

MUSE DU VAL

Saint-Emilion Grand Cru, 2014

Couleur rubis d'intensité foncée moyen avec frange rouge violette. Nez de fruits noirs comme la mûre avec aussi de belles nuances d'épices sauvages. Bien soutenue avec des pointes de chocolat noir et de fruit rouge. Excellente trame tannique avec une superbe harmonie donnant un joli relief. Finale longue et élégante sur la mûre. L'accord du sommelier : ns de veau aux cépes.

Quite intense dark ruby-red colour with a red-purple fringe. Dark fruits like blackberry in the nose with lovely shades of wild spices. Backed by hints of dark chocolate and red fruits. Excellent tannic background with a lovely harmony that gives depth. Long and elegant finish with aromas of blackberry. The perfect pairing: calf's sweetbread with cepes.

And in the cellar, do you have secrets?

Each vintage is a blank copy. Nothing can be taken for granted. In the vineyard, the grapes are handpicked and refreshed directly in a refrigerated truck at the end of the row. In the cellars we work plot by plot and I chose cold pre-fermentations with vinification in new barrels for Muse du Val. What I am looking for is a compromise between the fruitiness, the mineral signature, a smooth and caressing texture. I will replace the Petit Verdot by Malbec, a more adapted grape variety and that will provide another dimension. From 6 ha in 2014, Château Petit Val grew up to 12 ha in 2015 with the acquisition of neighboring hillsides that will enable to add clay and limestone soils and extend the Cabernet Franc, my favourite grape variety, that will provide even more elegance and a more complex aromatic typicality.

Make a rosé in Saint-Emilion is a bit like taking the risk to be confronted with the image of a 'little summer rosé'. What is your strategy?

There are many wine growers who "apologize to make rosé". At Petit Val we defend the idea to make a real rosé, not the quick and dirty rosé with a high content of sulphur, but a real high end rosé that requires high technicity, especially in the date of harvest and temperature control. Our rosé is vinified from direct pressing, like in Provence. And we are satisfied about our first vintage: it is a lovely pale silvery rosé, metallic, atypical with lovely aromas of raspberry and white fleshed fruits in the nose.

Next stage, a white wine?

It is often said that white soils, white grapes. We have a plot of limestone soils with well-aerated earth. After the analysis of the soils we have decided the most appropriate would be to plant ... Riesling! It is both a reference to Olivia Alloin's Alsatian origins but also a new challenge of a few acres.

Other projects?

We are launching the commercial strategy. I have started travelling to promote Petit Val. We now have to sell, settle a style, a brand, targeting the restaurants, the public and the wine shops. We will develop a wine touristic activity on the estate, a site visit, workshops about scents for the children and artistic exhibitions. We are leading experimentations in the vineyard, we are testing different vinification techniques and we intend to broaden our range.

Sommeliers International

Été 2017



Pays : France
Périodicité : Trimestriel

Date : ETE 17



Page 1/1

BORDEAUX | RENCONTRE

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET / GÉRARD BASSET'S REVIEW

CHÂTEAU PETIT VAL

Saint-Emilion Grand Cru, 2014

Couleur rubis d'intensité moyenne frange rouge rosé. Nez bien mûr avec beaucoup de fruits noirs mais aussi de légères touches épicées bien intégrées. Palais avec une belle rétro-olfaction de type floral. Le tout est bien structuré avec des tanins puissants mais pas agressifs donnant un joli relief. Finale longue sur des notes pâtisseries. L'accord du sommelier : un vin avec assez de punch pour aller sur un steak au poivre.

Medium intense ruby-red colour with pinkish fringe. Very ripe nose with a lot of dark fruits but also light and well-integrated spicy notes. Lovely floral retro-olfaction. Very well-structured wine with powerful but not aggressive tannins that give a lovely depth. Long finish with pastry aromas. The perfect pairing: a wine that is punchy enough to match a steak with pepper.

MUSE DU VAL

Saint-Emilion Grand Cru, 2014

Couleur rubis d'intensité foncée moyen avec frange rouge violette. Nez de fruits noirs comme la mûre avec aussi de belles nuances d'épices sauvages. Bien soutenue avec des pointes de chocolat noir et de fruit rouge. Excellente trame tannique avec une superbe harmonie donnant un joli relief. Finale longue et élégante sur la mûre. L'accord du sommelier : ris de veau aux cèpes.

Quite intense dark ruby-red colour with a red/purple fringe. Dark fruits like blackberry in the nose with lovely shades of wild spices. Backed by hints of dark chocolate and red fruits. Excellent tannic background with a lovely harmony that gives depth. Long and elegant finish with aromas of blackberry. The perfect pairing: calf's sweetbread with ceps.

Vert de Vin

Eté 2017

Special report
Bordeaux en primeurs

COUPS DE CŒUR

Château Fleur
La Mothe
Haut-Médoc
Price : €

Score
15.5+

RED



Château Phélan Ségur
Saint-Estèphe
Price : €€

Score
16.5

RED

Château Reignac
Bordeaux
Price : €

Score
15.75+

WHITE

Château Mangot
Saint-Emilion Grand Cru

Score
16.25

RED

Price : €€

Château Trapaud
Saint-Emilion Grand Cru

Score
15.5+

RED

Price : €

Château Larrivaux
Haut-Médoc

Score
15.75+

RED

Price : €

Château d'Aiguilhe
Castillon
Côtes de Bordeaux
Price : €

Score
16

RED

Château Olivier
Pessac-Léognan, Grand
Cru Classé
Price : €€

Score
16.75

RED

La Perle de Peyrous
Graves

Score
16

RED

Price : €

Muse du Val
Saint-Emilion Grand Cru
Price : €€

Score
16+

RED

Château Pabus
Bordeaux
Price : €€

Score
16.25+

RED

Les Griffons de Pichon Baron
Pauillac
Price : €€

Score
16.25+

RED

Virginie de Valandraud
Bordeaux
Price : €€

Score
16.5+

WHITE

Château Clos de Boüard
Montagne Saint-Emilion
Price : €€

Score
16.25+

RED



Château Cissac
Haut-Médoc

Score
16

RED

Price : €

Château La Lagune
Haut-Médoc,
Grand Cru Classé
Price : €€

Score
16.75

RED

Clos Dubreuil
Saint-Emilion Grand Cru

Score
16.25

RED

Price : €€€

Château Grand Mayne
Saint-Emilion Grand Cru
Price : €€

Score
16.75

RED

Réserve de la Comtesse
Pauillac
Price : €€

Score
16.25

RED

Château Bernateau
Saint-Emilion Grand Cru

Score
16.5

RED

Price : €€

Château Thieuley
Cuvée F. Courselle
Bordeaux
Price : €€

Score
15.5

WHITE

Château Puygureau
Francs Côtes-de-Bordeaux
Price : €

Score
15.75+

WHITE

Château Grand-Puy Ducasse
Pauillac, 5ème Cru Classé
Price : €€

Score
16.75

RED

Alto de Cantenac Brown
Bordeaux
Price : €

Score
16.25

WHITE

Château La Grave à Pomerol
Pomerol
Price : €€

Score
16.75

RED

Château Pierrail

Score
15.75

WHITE

Bordeaux
Price : €

Terre de Vins

Été 2017

TERRE DE VINS

Pays : France
Périodicité : Bimestriel

Date : N 48/ 2017
Page de l'article : p.56,57,75
Journaliste : Sylvie Tonnaire



Page 3/3

BORDEAUX

BORDEAUX ROSÉ

Château Belle-Garde

16/20

5,20 €

Cette belle propriété de Génissac, propose toujours des valeurs sûres. Cette année encore, le nez est citronné et légèrement pamplemousse, marqué par les agrumes tout en restant agréable. Équilibré aussi pour une bouche plus fruitée que le nez. Un bel ensemble.

Salade de poule.

Château Penin

16/20

6,90 €

Une dominante de cabernet sauvignon (85%) avec une touche de merlot pour ce beau rosé de la maison Carteyron. Pâte de coing, rose, un peu fraise aussi pour un nez singulier. Bouche fraîche, légère, fruitée pour un rosé de plaisir, de gourmandise.

Un barbecue, une salade, voire un pique-nique de bord de mer.

Château de Bonhoste

16/20

6,10 €

Des sols argilo-calcaires, un assemblage typiquement bordelais (50% de merlot, 30% de cabernet sauvignon et 20% de cabernet franc) pour un vin au nez délicat, vif, dynamique avec des notes de fruits frais, de fumé, de fraise. Le jus nécessaire pour lui donner de la consistance, une belle fraîcheur, un rosé agréable et parfait pour des plats d'été.

Salade nigoise.

Château Latour-Martillac

LE ROSÉ BY LATOUR-MARTILLAC

16/20

8,50 €

Même les grandes propriétés bordelaises répondent aux chants des sirènes du rosé. Joli nez de fleurs, de grenade, de

pamplemousse. Bouche acidulée, droite, tendue, pas très charnue mais fraîche. Une valeur sûre.

Tian de légumes sous la tonnelle.

Pin des Dunes

16/20

6,90 €

François Thienpont et Terre Burdigala nous offrent ici un rosé distinctif, pas très typé Bordeaux mais agréable et équilibré. Un nez iodé, frais, une bouche acidulée, droite, précise qui joue le registre de la tension plus que de la séduction. Idéal au bord de la piscine, un rosé de soir.

Apéritif imprévu de bord de mer.

Château Petit Val

ROSE DU VAL

16/20

15 €

Cette belle propriété de Saint-Émilion produit également des rosés frais et gouleyant à la mode d'aujourd'hui. fraîcheur iodée, quelques touches d'immortelle, de pamplemousse. Beau jus, de la densité dans la précision, de la fraîcheur également avec une finale aérienne. Seul bémol, une couleur un peu pâle.

Brochettes d'agneau, taboulé.

Château La Tour de By

16/20

7 €

Des notes de fraise, de framboise, de fleurs également. Juteux et frais, la bouche allie nervosité et précision. Plus qu'un rosé d'apéritif... Très beau rosé 100% cabernet-sauvignon.

Des plats canaille, une anchoûte.

Château d'Haurets

16/20

6,60 €

Ce château faisant parti de la galaxie Ducourt offre une fraîcheur d'agrumes. Élégant et persistant au nez. Du jus, de la nervosité, une belle structure pour un rosé

singulier, très Bordeaux dans sa construction. À la fois tendu et dense. Pour un poisson, un tian de légumes. Un rosé mi-merlot, mi-cabernet sauvignon produit sur seulement 2 ha.

Grillades aux herbes, fromages frais.

Les vigneronns de Tutiac

NATURELLE

16/20

5,95 €

En plus de proposer un vin en culture biologique, les Vignerons de Tutiac nous offrent gourmandise et précision à prix tendre. Nez vif, dynamique, de grenade, de fleurs avec une pointe d'agrumes. Belle précision de grain, pas très dense mais frais et fruité. Comment ne pas adhérer ?

Idéal pour le barbecue.

BORDEAUX

Château Brown

16/20

12 €

Encore un rosé issu d'un cru classé de Pessac-Léognan. Nez fruité, agréable, équilibré. La bouche est plus intéressante, car juteuse, presque moelleuse avec une belle précision de grain. Boisé fin, délicat. Bravo ! Pour un mets délicat et sensible.

Côte de veau aux petits légumes.

BORDEAUX CLAIRET

Château Lisennes

7 HECTARES

15/20

6,50 €

Un 100% merlot sur un terroir argilo-calcaire dénommé Petrus sur une surface que l'on connaît désormais.

Fraise, un peu pamplemousse, mandarine pour un ensemble gourmand. Bouche fraîche, vive, bien en place avec un joli équilibre.

Ceviche de poisson, seiches à la plancha.

Le Rosé des Copines

15/20

8,50 €

Né un soir de 15 août « un peu arrosé » de l'amitié entre deux vigneronnes médocaines, Latifa Saikouk et Sylvie Gautreau (château Sociando-Mallet), ce rosé de saignée 50% merlot 50% cabernet sauvignon détonne avec sa couleur intense, son caractère vireux, sanguin, très juteux, avec de belles notes de framboise et de bonbon anglais.

Se tient très bien à table sur des huîtres chaudes.

La Mothe du Barry

BORDEAUX CLAIRET

French Kiss

17/20

5,85€

Couleur magnifique. Des notes d'épices, d'herbe, fraise et framboise également pour un nez distinctif. Juteux, de la fraîcheur, du gras aussi pour un rosé de gastronomie ayant tous les atouts pour des mets de gastronomie.

Coup de cœur

Côte de veau, bar en croûte de sel, légumes croquants.



NOTRE SÉLECTION DE ROSÉS

Terre de Vins

8 juin 2017

Terre de Vins

Date : 08/06/2017
Heure : 14:24:37
Journaliste : Laura Bernaulte

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/3

[Visualiser l'article](#)

sur Bordeaux. Témoignages de quelques inclassables historiques ou novices, tous fiers de leur atypicité et enchantés de faire découvrir leurs vins aux amateurs.

Duo de fidèles Inclassables

Château Sociando-Mallet, Haut-Médoc
L'enthousiasme du château Sociando-Mallet, fidèle depuis 2015, ne faiblit pas en cette troisième édition de l'événement. « Cette dégustation fait partie d'une envie commune de travailler avec Terre de Vins, qui organise toujours des dégustations de qualité » explique Pascale Thiel, responsable commerciale et communication. Le qualificatif d'« Inclassable » va comme un gant à la propriété médocaine, qui revendique farouchement depuis toujours son indépendance. « Sociando n'a jamais été classé et ne le sera jamais, donc nous faisons naturellement partie de ces Inclassables. C'est intéressant de se regrouper le temps d'une dégustation dans un groupement de crus qui trouvent leur place par leurs profils tous différents et par leur marque. » Le public découvrira ce soir-là le millésime 2013 (26,50 € TTC), mais aussi « un vieux millésime, le 2004, qui n'est plus à la vente car nous n'avons plus de stock, mais que nous amenons pour faire plaisir aux amateurs. »

Château Lanessan – Haut-Médoc

Déjà là en 2015, la propriété a répondu une nouvelle fois présente sans hésiter. « Je trouve l'événement très original, confie Paz Espejo, la directrice. Certains châteaux comme nous, qui n'ont pas de classement, y trouvent un groupe identitaire. C'est bien d'être tous ensemble pour montrer qu'en dehors d'un classement, on peut faire des vins intéressants, proposer de belles découvertes, des bons rapports qualité-prix. » La qualité du public, venu en nombre à chacune des dégustations des Inclassables, a également incité Paz Espejo à revenir à cette dégustation. « J'avais trouvé en 2015 que l'assistance était jeune, très intéressée par la dégustation, l'achat et les échanges. Ils voulaient savoir où trouver nos vins, et ils posaient énormément de questions, techniques et sur la propriété. Ça avait été un moment très convivial. Il faut dire aussi que l'endroit s'y prête, c'est très beau, agréable, avec une très belle lumière. » Côté dégustation, seront proposés les millésimes 2011 et 2012 du château Lanessan (20-22 € TTC), « qui peuvent se boire maintenant tous les deux, mais sont très différents. C'est toujours intéressant de montrer au public comme deux années qui se suivent peuvent ne pas se ressembler, mais être tous deux très intéressantes à la dégustation. »

Trio de nouveaux Inclassables

Château d'Arsac, Margaux

« Votre qualificatif d'Inclassable, c'est exactement ce qu'est Arsac ! » s'enthousiasme Philippe Raoux, qui prend part pour la première fois aux Inclassables. Depuis qu'il a acquis la propriété en 1986, il met un point d'honneur à lui donner une identité propre. « J'aime l'art comme vous le savez. Le sculpteur catalan Eduardo Chillida a dit un jour à son fils : « ne fais pas ce que tu sais faire, car ce que tu sais faire, les autres savent aussi le faire. » Quand on a repris Arsac, je me suis inspiré de cette philosophie. J'ai cherché à le ressusciter en reconstituant une unité viticole qui ne ressemble pas aux autres. L'image de la propriété est originale et n'existe pas ailleurs dans le vignoble bordelais. Sur le plan des vins, notre vignoble est encore jeune, c'est un « work in progress », on découvre notre margaux un peu plus chaque année. Arsac a une personnalité qui fait qu'il ne rentre pas dans des catégories préétablies du cru classique bordelais. » Et Philippe Raoux d'ajouter, en souriant : « et ça me fait bien plaisir d'être inclassable ! » Le château d'Arsac fera déguster son millésime 2014 (19,50 € TTC).

Château Petit Val, Saint-Emilion Grand Cru



[Visualiser l'article](#)

Possédé par Jean-Louis et Olivia Alloin depuis 2014, le château Petit Val a entamé depuis lors une véritable renaissance sous la houlette de son directeur d'exploitation David Llorit. « On a créé la marque « Petit Val » en 2014, en Saint-Emilion Grand Cru. 2015 est seulement le second millésime. Participer à cette dégustation des Inclassables nous permet de nous faire connaître. C'est également une continuité logique de notre démarche partenariale avec Terre de vins, puisqu'on était également présents à Cavistes Dating et Sommeliers Dating. » Qu'inspire ce groupe éphémère des « Inclassables » à David Llorit ? « On est non-classés mais classables. On se positionne dans ce groupe de vigneron avec des spécificités différentes, des choses qui sortent un peu du lot et du commun. C'est intéressant de mettre en avant cette atypicité. » Lors de la soirée du mardi 20 juin, les amateurs pourront déguster le château Petit Val 2014 (20 € TTC) et la cuvée Muse du Val 2014 issue d'une vinification intégrale (40 € TTC). Mais aussi « ces deux cuvées en 2015 et probablement en 2016. » Bref, « un peu de tous les produits que propose la propriété, nés des nouveaux terroirs sur lesquels on a investi au fil des ans. »

Château Haut-Rocher, Saint-Emilion Grand Cru

Propriété familiale de longue date, ce domaine composé de treize hectares de vignes, dont huit en appellation Saint-Emilion Grand Cru, est dirigé depuis 2010 par Jérôme et Béatrice de Monteil. « Depuis lors, nous avons la volonté de faire évoluer les vins dans un style moderne tout en restant respectueux du terroir et de la tradition. Le qualificatif d' « inclassable » nous va bien », explique Béatrice de Monteil. Participer à cette dégustation a donc paru tout naturel à Jérôme et Béatrice de Monteil. « L'idée de présenter notre vin dans une catégorie et de profiter de la visibilité de Vinexpo et de cette Vinexpérience nous a semblé intéressante, expose Béatrice de Monteil. Je pense que c'est un atout d'être qualifié d'inclassable. On n'est pas un grand cru classé, on est dans une catégorie qui n'existe pas. Ça répond à ce que l'on veut être aujourd'hui dans le paysage bordelais. Ce groupe éphémère réunit des gens qui ont un peu la même philosophie, le souci de faire un joli vin avec des qualités irréprochables, mais ne sont pas dans une case bien identifiée et codifiée. » En dégustation lors de cette Vinexpérience, le millésime 2014 (17,50 € TTC) et le millésime 2015 (19€ TTC) en cours d'embouteillage, « mais que l'on sait déjà très réussi et que l'on est fier de faire déguster. »

Mardi 20 juin de 18h à 21h00 : 15 € en prévente. Les Inclassables*
Banque Populaire Aquitaine Centre Atlantique, 10 quai des Queyries
* tarif sur place : 20€

Réservez vos places ci-dessous :

iframe : www.yuticket.com



FLACONS D'ÉTÉ

ROSÉS

NOTRE SÉLECTION

Cet été, impossible de lui échapper ! Le rosé affole les verres. Avec une préférence des consommateurs pour l'approche fraîche et pâle des côtes-de-provence, naguère moquée, mais partout copiée.

BORDEAUX

CHÂTEAU PÉNNI BORDEAUX ROSÉ

Le rosé, c'est la gourmandise du fruit et le rafraîchissement. Deux caractéristiques parfaitement tenues par ce beau vin produit par la famille Carteyron, à Génissac, une référence en Bordelais. Un rosé de pressurage composé de cabernet-sauvignon et de merlot, pour un quart, afin de magnifier les beaux terroirs argileux à sous-sol graveleux de la propriété, parfait pour des rosés de soif et de plaisir. Une vraie belle affaire. **6,50 €**

CHÂTEAU BELLE-GARDE BORDEAUX ROSÉ

Eric Duffau est passé maître dans l'art des bordeaux d'un excellent rapport qualité-prix. Il le prouve encore ici, avec un rosé plein de convivialité, à dominante cabernet pour les amateurs de tension et de précision. **5,30 €**

CHÂTEAU BONNOSTE BORDEAUX ROSÉ

À quelques encablures de Saint-Émilion, à Saint-Jean-de-Blaignac, la famille Fournier présente un rosé frais, gouleyant, fruité également, à dominante de cépage merlot, pour le charnu. **6,10 €**

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BORDEAUX ROSÉ

Et pourquoi pas un rosé de grand cru classé avec ce domaine réputé de pessac-léognan ? Il possède le port attitré et le grain noble de son rang, sans se départir d'une tension affirmée. **8,50 €**

CLOS DUBREUIL CLARA BORDEAUX CLAIRET (2015)

Perché sur le plateau de Saint-Émilion, ce domaine soigne son clairet comme son grand cru de rouge. La saignée est élevée neuf mois en fût pour préserver le fruité. Les saveurs de fruits rouges écrasés (cerise, fraise) et d'agrumes se mêlent à la brioche et à la quetsche. Un rosé de gastronomie. **16 €**

ROSÉ DU VAL BORDEAUX ROSÉ

Situé à Saint-Émilion, le Château Petit Val produit un beau saint-émilion grand cru. Mais aussi, un rosé iodé, très calcaire (donc tendu), avec une finale aérienne et précise. **15 €**

VIGNERONS DE TUTIAC NATUR'AILE BORDEAUX ROSÉ

La cave coopérative du Blayais (l'une des plus grandes du Bordelais) propose un rosé en culture biologique. Un vin charmeur au possible, juteux et fruité à souhait. Une découverte à prix tendre. **5,95 €**

CHÂTEAU LA MOYNE DU BARRY BORDEAUX CLAIRET

À Moulon, dans l'Entre-deux-Mers, la famille Duffau aime la compétition. Joël, à La Mothe du Barry, et Eric, à Belle-Garde. Et à ce jeu, c'est Joël qui l'emporte avec un clairet juteux, fruité, charnu et d'une fraîcheur mentholée superbe. Attention à l'addiction ! **5,85 €**

SUD-OUEST

ROSÉ D'ENFER SAINT-MONT

Tannat, pinenc et cabernet-sauvignon s'unissent dans la bouteille pour le plaisir des papilles et du partage. Un vin facile, vif et tendre, aux notes de petits fruits rouges et noirs frais (groseille, cassis, framboise...). **6 €**



CHÂTEAU ISSALY GAILLAC ROSÉ

Le Sud-Ouest est terre de cépages rares. Ainsi, ce beau rosé de saignée, fruité et gourmand, à la bouche acidulée et vive, nous permet d'apprécier les accents du braucol et du duras. Le tou rouhaussé d'une syrah délocalisée. **7,90 €**

VILLA LA VIE EN ROSE VIN DE FRANCE

Négociant aussi dynamique que talentueux, Lionel Osmin, propose ce joli rosé bien typique du Sud-Ouest. Un 100 % négrette à la minéralité saline et à l'acidité citronnée. Excellent rapport qualité-prix. **6,90 €**

CHÂTEAU LAGREZZETTE LE ROSÉ DE JULIE

La fille d'Alain-Dominique Perrin, le maître de Lagrezette, en cahors, a créé ce rosé 100 % malbec. Du noir cépage noir elle tire un beau jus pâle aux saveurs de brugnion blanc, de framboise et d'iris. **17 €**



Sommeliers International

Printemps 2017



Pays : France
Périodicité : Trimestriel

Date : PRINTEMPS 17



Page 1/1

TASTING TOKYO | BORDEAUX

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU PETIT VAL



Muse du Val

2015 | 16° C  2022

Robe : grenat, très sombre, teinte violette, haute viscosité. **Nez** : arôme riche, dominance du fruit, cassis, mûre, cerise noire, réglisse, un peu terreux, pointe de menthe. **Bouche** : riche, attaque puissante, dominance du fruit, acidité modérée, tannin puissant, sèche. **Accords mets et vins** : vœu rôti à la crème au beurre ; viande maigre avec une sauce aux fruits ; thon mariné juste saisi.

Visual aspect: garnet, very dark, purple hue, high viscosity. **Nose**: rich aroma, fruit forward, cassis, blackberry, black cherry, liquorice, little earthy, hint of menthol aroma. **Palate**: rich, powerful attack, fruit forward, moderate acidity, powerful tannin, dry. **Food & wine pairings**: roasted veal with butter cream sauce; lean meat with fruit sauce; seared marinated tuna.

2 Petit Val - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 07 87 81 15 47 - www.chateaupetitval.com

Vins & Gastronomie

Printemps 2017



Pays : France
Périodicité : Trimestriel



Date : PRINTEMPS 17
Page de l'article : p.99



Page 1/1



CHATEAU PETIT VAL
2 Petit Val - 33330 Saint-Émilion
+33(0)787 811 547
info@chateaupetitval.com

Vins & Gastronomie Printemps 2017

Vins & Gastronomie

Pays : France
Périodicité : Trimestriel



Date : PRINTEMPS 17
Page de l'article : p.80-81



Page 1/2

EVENEMENT V&G MAGAZINE

Un lieu unique de présentation et mise en scène gastronomique pour nos partenaires



La Distillerie G.E. Massez (Les Grandes Distilleries Pourcel) a présenté ses cocktails issus de la gamme « Miss Massez » à base d'eau-de-vie, crème et liqueurs de fruits associés à la nouvelle gamme « Garden Party » qui distille des plantes aromatiques et légères, ainsi que « Golden Egg ». Riqueur de poire premium.



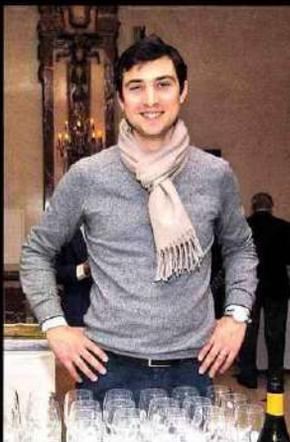
Le Champagne Gossot et le Cognac Frapin avec leur Président Directeur Général Jean-Pierre Correanu, accompagnés de Nathalie Doucet (Responsable Marketing et Communication) ainsi que Fatrice Aedou (Directeur commercial France du Champagne Gossot).



Le Champagne Xavier Lorient, négociant-manipulant, représenté par Mirina (à gauche) et Charline (à droite), filles de Xavier Lorient, a choisi de présenter ses cuvées originales « TOP S », zéro dosage et sans sulfites ajoutés, pour correspondre au mieux avec les spécialités servies, notamment les huîtres spéciales Cadroff.



Le Champagne Hélène Delhéry, marque de la société coopérative viticole « Les Vignerons d'Hautvilliers », a présenté ses deux nouvelles cuvées en préparation: un Extra-Dry (faible de 5g/l de sucre résiduel) et un Doux (autour de 80 g/l), ce qui portera à six le nombre de parfums de la gamme. Le nom des cuvées est à découvrir dans un prochain magazine...



La Maison Louis Latour, représentée par son agent sur la région parisienne, a présenté ses nobles cuvées de vins de Bourgogne, blancs et rouges, que les gastronomes ont appréciés à la hauteur des spécialités culinaires.



Le Château Petit Val, Saint-Émilion Grand Cru, placé sous la direction œnologique de David Lucit, a profité de l'événement pour présenter sa nouveauté, « Rose du Val », un rosé dans le style visuel des rosés de Provence mais avec la rondeur et la longueur bordelaises en plus ! Un must aux côtés des cuvées rouges de Saint-Émilion Grand Cru « Château Petit Val » et « La Muse du Val ».

Vins & Gastronomie Printemps 2017

**Vins
& Gastronomie**

Pays : France
Périodicité : Trimestriel



Date : PRINTEMPS 17
Page de l'article : p.68



Page 1/1

CHÂTEAU PETIT VAL



Trois ans déjà que Jean-Louis et Olivia Alloin ont pris possession du Château Petit Val, en Saint Emilion Grand Cru. Aujourd'hui, ce domaine de 12 hectares de vignes placé sous la direction dynamique de David Liorit (en photo) se donne pour ambition de réaliser un des plus grands crus de l'appellation.

Consultant montant du Saint Emilionnais

Un nouveau défi pour celui qui, associé à Cahors avec son copain d'internat Arnaud Bladinières, a déjà décroché de nombreux

titres et médailles. Dans le sillage de Stéphane Derenoncourt, David Liorit s'est fait un nom. Mais loin d'être un « consultant volant » à l'image des « flying winemakers », David s'attelle désormais à faire du Château Petit-Val un joyau en Saint-Emilion Grand Cru avec des vins fruités, souples et empreints d'élégance naturelle.

L'alliance du Yin et du Yang

Les valeurs du Château Petit Val sont déclinées autour du maître-mot « respect » :

de l'environnement, du terroir, de la vigne et du client. Au Château Petit Val, après le changement visuel des étiquettes des deux cuvées locomotives en Saint-Emilion Grand Cru (voir photo), on vient juste de sortir un rosé, dans le style des rosés de Provence mais avec la rondeur bordelaise... à découvrir dans notre prochain magazine (été 2017) comprenant le dossier national « vins rosés » !

France 3 – Côté Châteaux

25 avril 2017



Date : 25/04/2017
Heure : 17:49:00
Journaliste : Jean-Pierre Stahl

france3-regions.blog.francetvinfo.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 4/8

[Visualiser l'article](#)



David Liorit et Olivier Caste en pleine dégustation du vin « optiviné » © JPS

Depuis un an et demi, de nombreux châteaux de la place de Bordeaux le suivent, plus d'une trentaine actuellement. Parmi les premiers, il y a eu la Fleur de Bouïard, en Lalande-de-Pomerol, et **château Petit Val**, en Saint-Emilion Grand Cru, mais aussi un célèbre caviste la Vinothèque de Bordeaux. Olivier Caste a commencé à démarcher le marché espagnol et a déjà des touches.

Manifestement, il y a une explosion aromatique, de suite, des éléments qu'on n'avait pas, qui étaient plus discrets, sur le verre témoin, qui se sont révélés », David Liorit manager du château Petit Val.

Et de compléter : « Au niveau de la dégustation, il y a des arômes qui sont un peu plus expressifs que sur le témoin, mais c'est surtout l'oxygène qui vient nous révéler cette minéralité ».

L'oxygène, ami ou ennemi du Vin ? C'est bien sûr en laboratoire, et notamment chez Oenoteam à Libourne, que l'on va tenter de nous éclairer. Car nous sommes bien sûr dans le domaine de la chimie, l'oxygène a forcément une interaction, un impact tant dans la vinification que dans l'élevage.

Terre de Vins

21 mars 2017

TERRE DE VINS
Pays : France
Périodicité : Bimestriel

Date : N 47/2017
Page de l'article : p.102,104,106



Page 3/3

Château Le Tertre Roteboeuf

18,5/20

Cette année encore, Tertre Roteboeuf joue dans la cour des très grands. Un vin aérien, d'une finesse absolue en bouche. Une matière très dense d'une parfaite plénitude. C'est excellent.

Château Petit-Val

16/20

Tires-toile précision aromatique au nez sans exubérance. La bouche, aujourd'hui peu expressive (notes d'épices douces), est élégante, soyeuse et harmonieuse. Belle longueur.

Château Pindéfleurs

16-16,5

Un premier nez (caramel) qui s'efface vite devant des fruits noirs discrets. La fluidité de la matière est dominée aujourd'hui par des tannins francs. De fins amers le portent sur la longueur.

Château Pipeau

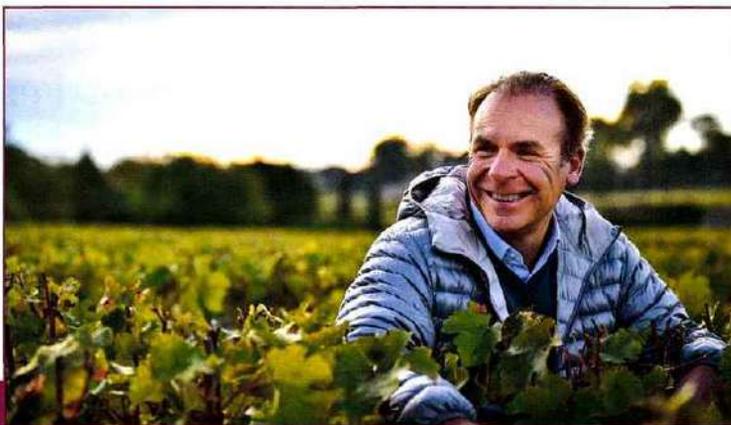
15/20

Le style n'est pas timoré et affiche une vraie concentration au nez, encore vanillé. L'opulence en bouche, imprimée par des tannins vifs, est marquée par un fruit mûr qui supporterait un sucroît de densité.

Château Rol Valentin

17/20

Fermez les yeux, vous croquerez dans une grosse cerise noire. Grande pureté du fruit pour un vin loin d'être bodybuildé. Des notes délicatement épicées en finale complètent ce tableau vibrant comme un Frans Hais.



Stéphane Toutoundji

2016, « millésime homogène »

Associé à Thomas Duclos et Julien Belle au sein du laboratoire CEnoTeam, l'œnologue bordelais donne son point de vue d'ensemble sur ce millésime. « En 2016, on a de très beaux vins partout, avec des qualités bonnes voire exceptionnelles. Les grands vins de 2015 sont encore plus grands en 2016. On a énormément de couleur, une belle qualité de tanins, des touchers de bouche magnifiques, beaucoup de fruit. C'est un très grand millésime. » Parmi les différentes appellations, certains terroirs se distinguent-ils ? « Sur les terroirs froids et argilo-calcaires de Saint-Émilion, il y a des réussites remarquables. A Pomerol, il y a aussi de très belles choses, tout comme à Saint-Estèphe. » 2016, plutôt millésime de vigneron ou de consultant ? « Une combinaison des deux. Le travail au vignoble a payé cette année, encore plus que d'habitude. Ceux qui ont bien travaillé à la vigne, qui ont su maîtriser les dates de récolte et n'ont pas trop extrait ont fait des choses remarquables. »

Château Trianon

16/20

Vin encore en plein bois, exhalant des notes de café et de grillé, doté d'une mâche épaisse. En dépit de cette ampleur, les tannins (encore serrés) supportent bien un fruit mûr. La fin de l'élevage l'apaisera.

Château Tour Saint-Christophe

17/20

Nez complexe, net et ciselé associant pointe florale et d'agrumes. La bouche est délicate, tout en souplesse, nivelée par une acidité intégrée. Longueur impressionnante sur la mûre et la cerise noire.

Clos Badon

16,5/20

Du bel ouvrage que ce vin, noir comme de l'encre, au nez complexe (fruits noirs, épices douces, herbes aromatiques) et délicat. Matière imposante mais bien ronde dès l'attaque. Acidité intégrée et fins amers.

Clos Dubreuil

16-16,5/20

Un vin sérieux au nez, presque un peu austère. Quelques notes florales et d'agrumes à l'aération (orange sanguine) du plus bel effet. Registre dense en bouche, juteux, au fruité séduisant et sans lourdeur.

Clos des Princes

15,5/20

L'élevage marque le vin (notes de fumé, café, mêlées à des fruits noirs). Pour le moment enchâssé dans une matière trapue, ses fruits et ses épices tentent de se faire une place. Un vin puissant.

Gracia

15/20

Amateurs de générosité, vous allez être servis ! Nez fumé et lardé qui dévoile une légère sucréité en bouche. Extraction importante qui donne une matière très sérieuse, massive et un peu séchant en finale.

Sommeliers International

21 mars 2017



Pays : France
Périodicité : Trimestriel

Date : PRINTEMPS 17



Page 1/1

BORDEAUX | TASTING TOKYO

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU PETIT VAL



Château Petit Val

2014 16° C  2030

Robe : rubis, brillante. **Nez** : généreux, ample, se développe à l'aération sur des arômes de fruits noirs en compote. **Bouche** : souple, chaude, d'une belle complexité aromatique (torréfaction, réglisse). Soutenue par des tanins croquants. Belle finale finement boisée sur les petits fruits rouges et noirs. **Légèrement beurrée, poivrée.** **Accords mets et vins** : baron d'agneau au basilic. **Commentaires** : une superbe cuvée que l'on attendra pour la voir s'exprimer.

Visual aspect: ruby-red colour, brilliant. **Nose**: generous, broad, develops after swirling with black fruit compote aromas. **Palate**: supple, warm, with a nice aromatic complexity (roasting, liquorice). Backed by crisp tannins. Nice finish finely woody with small black and red fruits. Slightly buttery, peppery. **Food & wine pairings**: saddle of lamb with basil. **Comments**: a superb cuvée that we will wait to see it to express.

2 Petit Val - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 07 87 81 15 47 - www.chateaupetitval.com

France 3 - Côté Châteaux

19 mars 2017

Près de 130 invités sont présents dans cet appartement-boutique atypique Jane de Boy, pour cette soirée de découverte des vins de la propriété : de nombreux professionnels du monde du vin (courtiers, négociants, sommeliers, cavistes...) mais aussi des journalistes, blogueurs, ainsi que quelques grands sportifs -des joueurs de UBB ou encore des tennismen comme Michaël Llodra, grand amateur de vin .

C'est donc l'occasion de déguster **le rosé Rose du Val**, un rosé pale comme ces rosés de Provence, mais aussi **le Château Petit Val et Muse du Val** (la cuvée prestige) **dans les millésimes 2014, 2015 et 2016**. Que du bon ou du très bon, avec de beaux arômes de fruits, pour un château qui risque de faire parler de lui dans les années à venir.

Des dégustations avec Olivier Caste d'OptiWine, qui était venu avec son concept de carafes de poches : des bouchons spéciaux qui permettent d'aérer le vin en quelques gestes et remplacent incroyablement les traditionnelles carafes.



France 3 - Côté Châteaux

19 mars 2017

franceinfo:

france.tv

radiofrance

Confidentialité

Newsletters

3 Nouvelle-Aquitaine

L'ACTU | VOS EMISSIONS | JEUX



BLOG

Côté châteaux

Entrez, c'est chai vous !

19
MAR

Soirée décontractée pour le lancement et la dégustation du château Petit Val

Publié par [Jean-Pierre Stahl](#) le 19/03/2017 à 15:19:24

C'était un presaque un grand bal, une valse du monde du vin, ce jeudi soir, pour la dégustation organisée par le château Petit Val, chez Jane de Boy en plein coeur de Bordeaux. De nombreux oenologues, des négociants, courtiers et représentants de la presse spécialisée ont pu découvrir et déguster le château Petit Val et Muse, dans les millésimes 2014, 2015 et 2016. Un château acquis par Jean-Louis Alloin, ancien dirigeant de l'entreprise de transport.



Olivia Alloin, Stéphane Derenoncourt, David Llorit et Jean-Louis Alloin lors de la soirée de dégustation du château Petit Val © JPS

France 3 - Côté Châteaux

19 mars 2017

C'était l'événement de ce jeudi à Bordeaux, un lancement osé car en concurrence frontale avec la soirée d'inauguration de l'expo Bistrot à la Cité du Vin. **Olivia et Jean-Louis Alloin** avaient décidé de dévoiler leur château Petit Val au monde du vin, une opération longuement mûrie puisque l'achat de la propriété remonte à 2014.

“ *J'ai été séduit par cette propriété d'un seul tenant, avec un sol propre à faire du bon vin, un chai bien entretenu et pas de travaux pour démarrer* » Jean-Louis Alloin, propriétaire du château Petit Val.



Jean-Louis Alloin, c'est cet ancien chef d'entreprise à la tête d'une grosse boîte de transport éponyme : « **on est passé de 3200 personnes à 5 personnes** » plaisante-t-il. Il a en effet revendu son entreprise qu'il a dirigé pendant 40 ans pour assouvir son rêve avec son épouse de s'offrir un château de 12 hectares en Saint-Emilion Grand Cru.

Pour concrétiser leur rêve, les Alloin ont su trouver en David Liorit (consultant et vigneron) un magicien qui allait tirer vers le haut cette propriété : « *cette propriété est plantée à 70% de merlot, 25% de cabernet franc et 5% de petit verdot que nous allons bientôt remplacer par 5% de malbec. Ce sont 12 hectares sur de sols sablo-argileux et argilo-calcaires parfaitement équilibrés, nous faisons aussi du riesling sur 30 ares.* »





www.vitisphere.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Vitisphere : Dégustation professionnelle - Château Petit Val



Aquitaine

Bordeaux

Le Jeudi 16 mars 2017

Descriptif

INVITATION - SOIREE DEGUSTATION

Jean-Louis et Olivia Alloin, propriétaires du Château Petit Val, David Liorit, directeur d'exploitation et son équipe sont heureux de vous inviter à une **présentation et dégustation professionnelle de Château Petit Val et de la cuvée prestige Muse du Val**

Le jeudi 16 mars 2017

A partir de 19h 30

à l'appartement-boutique "JANE DE BOY" - Bordeaux

La présentation sera accompagnée d'un cocktail dinatoire réalisé par le chef **Thibaut Servas**.

Merci de bien vouloir confirmer votre présence avant le 8 mars à l'agence BEE Bordeaux en charge de l'organisation.

Vitisphere.com

7 mars 2017

Date : 07/03/2017

Heure : 05:25:39



www.vitisphere.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Pour vous inscrire, cliquez [ici](#)

Informations pratiques

THÈME : Dégustation professionnelle

ACCÈS : Réservé aux Professionnels

HORAIRE : A partir de 19h30

ADRESSE : 8, cours du 30 Juillet 33300 Bordeaux France

Contact

Contact presse : Bee Bordeaux

 +33 (0)5 56 480 842

 contact@bee-bordeaux.com

 <http://www.bee-bordeaux.com>

CONCOURS DES VINS ELLE A TABLE

Mars 2017

CHÂTEAU PETIT VAL

Or 2017

Un commentaire du vin sera prochainement mis en ligne.



APPELLATION: AOP Saint-Émilion Grand Cru
PAYS: France
MILLÉSIME: 2015
CATÉGORIE: Tranquille Rouge
CÉPAGE(S): Merlot - Cabernet Franc - Petit Verdot
PRIX: Entre 24.00 € et 25.00€



SUD OUEST

www.sudouest.com

DE CEPS EN CAVE

Saint-Émilion : Petit Val deviendra grand



David Liorit, directeur du château Petit Val, qui entend bien devenir grand. PHOTO: J. BOUTIER

Il se passe beaucoup de choses au château Petit Val, à Saint-Émilion, depuis le rachat de cette propriété de six hectares par le transporteur Jean-Louis Alloin et son épouse Olivia, dans le courant de l'année 2014. La preuve dans quelques jours, avec l'inauguration de la propriété dans sa nouvelle forme.

Dès 2014, ont été lancés les premiers travaux de réhabilitation du vignoble, principalement plantés sur un terroir silico-gréseux. L'année suivante, Petit Val a doublé sa surface, avec l'acquisition de six hectares supplémentaires, cette fois sur un sol argilo-calcaire, à Saint-Laurent-des-Combes. Ce qui a permis à David Liorit, jeune directeur technique, de réaliser un vin plus complexe et plus riche en nuances. Les résultats ne se sont pas fait attendre. Avec les premières distinctions, notamment un coup de cœur de la rédaction du magazine professionnel « Vins et gastronomie », une première sélection au Grand Tasting à Paris. « Il est vrai que nous avons eu la chance de démarrer avec une récolte 2014 de qualité et un superbe millésime 2015 », souligne David Liorit.

Un cheval et des ruches
Dès la première vendange en septembre 2014, David Liorit a investi dans un système de tri performant et utilisé des camionnettes frigorifiques pour préserver les raisins jusqu'au chai. « On avait commencé à retravailler la terre, en excluant insecticides et désherbants. D'entrée, nous avons créé le Musée du Val, avec une vinification intégrale en fûts de 400 litres ouverts et uniquement du pigeage. Pour Petit Val, la

fermentation alcoolique se fait en cuve. On passe ensuite en barriques, 50 % neuves et 50 % d'un vin, pour la fermentation malolactique. Comme 2014 est un bon millésime, j'ai souhaité commencer tout de suite à entrer dans une démarche qui valorise la qualité. »

Parcelles minuscules

Un travail de parcelles à ensuivre été entrepris sur les six hectares originaux de Petit Val et poursuivi l'année suivante sur ceux acquis à Saint-Laurent-des-Combes. « Tout a pu avancer vite grâce à l'équipe qui m'entoure, notamment le chef de culture, Pascal Sales, terroiriste passionné », s'enthousiasme David Liorit, qui a encore plusieurs douzaines d'idées sur le feu. « On vient de commencer à travailler les vignes au cheval. En début d'année, nous allons installer des ruches. Le chai à barriques va être agrandi pour disposer d'un lieu d'accueil pour les visiteurs et un lieu de vie. »

La commercialisation s'appuie pour une part sur le négoce bordelais, mais l'équipe de Petit Val mise aussi sur le développement d'une clientèle particulière. « Nous allons organiser un parcours santé autour des vignes et créer un atelier ludique et un atelier des senteurs qui seront destinés aux enfants. Une salle de réception, une salle d'exposition et une boutique viendront compléter l'ensemble. » David Liorit a également fait appel à un pépiniériste alsacien pour planter, sur trente ares, du riesling. Un clin d'œil à la propriétaire des lieux, Olivia Alloin, d'origine alsacienne.

Jean-Pierre Tamisier

Le négoce Duclot s'étend

Duclot La Vinicole, filiale du négociant Duclot dirigée par Jean-Luc Lavatine, ouvre deux bureaux à Los Angeles (dirigé par Benjamin Rousseau) et Nice. Présente historiquement à Bordeaux et Paris, cette société spécialisée des vins en restauration avait ouvert un premier bureau à New York en 2013.

IGP Atlantique

Les producteurs de l'Indication géographique protégée (IGP) Atlantique

ont un nouveau président : le Blayais Xavier Carreau est remplacé par Jean-François Brûlé (cave de Landirouat-Duras).

La Safer contrariée

Le Conseil constitutionnel ayant censuré le volet foncier de la loi Sapin 2, la Safer (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) ne pourra pas – comme espéré – contrôler les cessions de parts ou d'actions de société. C'est par ce biais que des groupes achètent des terres en dehors de tout contrôle des structures.

RECETTES **GRAND CHEF**



La ratatouille

INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 courgette jaune
- 1 poivron orange
- 1 poivron rouge / 4 tomates
- 2 oignons fanes / thym
- 10 cl d'huile d'olive
- quelques olives noires
- 1 fleur de courgette
- Tempura / Ail

PRÉPARATION

Couper deux tranches épaisses d'aubergine dans la longueur, cuire le restant en caviar et snacker les tranches. Prélever des billes dans la courgette jaune les cuire à l'anglaise. Tailler la courgette verte en fine lamelle cuire à l'huile d'olive avec thym laurier ail. Peler les poivrons prélever des disques à l'emporte pièce. Mander les tomates prélever les pétales et les faire confire. Cuire les oignons nouveaux à l'anglaise, les couper en deux et les snacker. Récupérer les parures d'oignon, de poivron et de tomate pour faire un coulis. Faire une brunoise de courgette crue, poivron et olive noire, tiédir l'ensemble à l'huile d'olive. Cuire la fleur de courgette en tempura.

MONTAGE

Sur la tranche d'aubergine, disposer le caviar en épaisseur, puis intercaler les différents légumes, parsemer de brunoise crue juste tiédie, terminer avec quelques fleurs de thym frais. Le jus de ratatouille sera servi à part.

Interviews & Guides de VG magazine :

Château Petit Val
Saint Emilion Grand Cru 2014



Imaginons la ratatouille comme accompagnement d'une belle côte de veau française cuisinée à la sauge, VG magazine vous conseille le Saint-Emilion Grand Cru Château Petit Val, propriété de

la famille Altoin, sur le millésime 2014. Sa robe violacée annonce la grande profondeur aromatique perçue tant au nez, riche et complexe, qu'en bouche avec des fruits rouges et noirs confondus et une finale sur la fraîcheur qui rebondira avec les saveurs du plat.

Vins & Gastronomie

4 Janvier 2017



Le Château Petit Val se situe au nord de Saint-Emilion, il appartient depuis Juin 2014 à la famille Alloin. Aujourd'hui ce domaine est sous la responsabilité de David LIORIT afin d'y réaliser un des plus grands crus de l'appellation. Il a engagé une démarche innovante, respectueuse de la vigne, de l'homme et de l'environnement pour produire des vins d'exception.

Grâce au travail assidu de l'équipe et à la diversité des terroirs du domaine, le vin « Château Petit Val » 2014 a été élu coup de coeur de la rédaction Vins & Gastronomie parmi une centaine de vins proposés.



CHATEAU PETIT VAL

« FAMILLE ALLOIN »

D'une intensité remarquable, sa robe d'un violet soutenu devance une expression olfactive complexe (fruits noirs, poivre rose, pivoine) qu'une bouche soyeuse dès l'attaque vient compléter merveilleusement : une corbeille de fruits rouges et noirs confondus avec une longue persistance aromatique.

Prix : 20 €



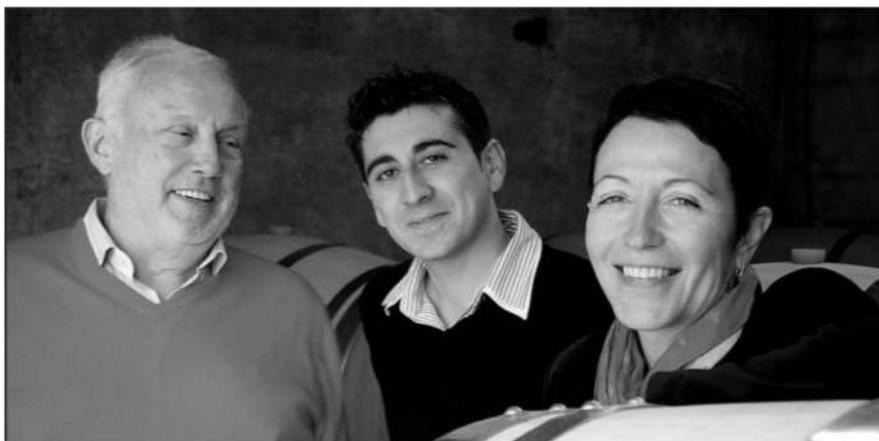
MAGAZINE
TOURISME INTERNATIONAL
159 / AUTOMNE 2016
WWW.VINSETGASTRONOME.COM
GRAND CHEF PHILIPPE ETCHEREST
GRANDE DÉGUSTATION SAINT-ÉMILION



Accueil > Actualités > Château Petit Val : un challenger en Saint-Emilion Grand Cru

Château Petit Val : un challenger en Saint-Emilion Grand Cru

Actualités | Guide online | Domaines | Vins et alcools | Vins de France | Jan 4, 2017



En 2014, Jean-Louis et Olivia Alloin prennent possession du Château Petit Val, lové dans un vallon au terroir sablo-graveleux au nord de la butte de Cadet (versant septentrional de la commune de Saint Emilion). Aujourd'hui, ce domaine de 12 hectares de vignes réparti en deux pôles (lire plus loin) placés sous la responsabilité de David Liorit (au centre de la photo avec les propriétaires) se donne pour ambition de réaliser un des plus grands crus de l'appellation. Une des dernières réalisations concerne le changement visuel des étiquettes.



Vins & Gastronomie

4 Janvier 2017



L'avènement de « La Muse du Val »

Une nouvelle identité visuelle habille désormais les bouteilles. La cuvée tradition, réalisée avec les trois quarts de la production, affirme élégamment son « V » sur les épaules de l'étiquette, tandis que « La Muse du Val » se décline avec un majestueux « M ».

L'alliance du Yin et du Yang

Pour former son harmonie naturelle et sa complexité vineuse, le Château Petit Val réunit deux terroirs différents : 6 hectares sablo-graveleux sur la commune de Saint-Emilion, et 6 autres hectares en coteaux argilo-calcaire sur la commune de St Laurent-des-Combes. Les valeurs du Château Petit Val sont déclinées autour du maître-mot « respect » : de l'environnement, du terroir, de la vigne et du client. Plusieurs principes de l'agriculture raisonnée sont pratiqués : semis d'avoine entre les rangs de vignes, travail au cheval, biodiversité et incorporation de ruches à proximité des vignes.

Deux cuvées complémentaires

Avec son assemblage 70% Merlot, 25% Cabernet Franc et 5% Petit Verdot, la cuvée tradition est vinifiée en cuve inox, tandis que « La Muse du Val », assemblage 50% Merlot et 50% Cabernet Franc, est vinifiée en fûts avec un plus petit rendement (30hl/ha). Dans les deux cas, la transformation malolactique se réalise entièrement en barriques neuves, puis le vin est élevé en fûts de chêne français de 12 à 18 mois.

> Le commentaire de dégustation du millésime 2014 par V&G magazine :

D'une intensité remarquable, sa robe d'un violet soutenu devance une expression olfactive complexe (fruits noirs, poivre rose, pivoine) qu'une bouche soyeuse dès l'attaque vient compléter merveilleusement : une corbeille de fruits rouges et noirs confondus avec une longue persistance aromatique. L'accord parfait avec la ratatouille du Chef Philippe Etchebest.

WINE TOUR *Bordelais*

Château PETIT VAL

Saint-Emilion Grand Cru

vous transporte !

Cette jolie propriété, rachetée en 2014 par le Lyonnais Jean-Louis Alloin et son épouse alsacienne, ouvrait ses portes sous un soleil radieux à Paolo Basso pour une visite et une dégustation en toute simplicité.

LES ALLOIN se sont assurés les services d'un jeune œnologue, disciple de Stéphane Derenoncourt, le dynamique David Liorit. Ensemble ils vont retravailler le vignoble de 6,5 ha pour optimiser l'encépagement, implanter une agriculture raisonnée, drainer les parcelles qui en avaient besoin ; retravailler la cuverie pour la rendre plus ergonomique (passerelle au-dessus des cuves, système électrique sur rail pour éviter les câbles au sol...), installer un humidificateur pour limiter l'évaporation du vin en barriques, rendre la zone d'étiquetage/stockage plus fonctionnelle.

Côté vin, les vendanges sont faites à la main, en cagettes. La récolte est ensuite réfrigérée. Un premier tri mécanique est suivi d'un tri manuel pour éliminer tout débris végétal. Le grand vin est vinifié en barriques 14 à 18 mois. La Cuvée A, une sélection des parcelles les plus hautes, est produite en vinification intégrale en barriques.

En 2015, le couple Alloin a racheté le Château Béard, un vignoble assis sur des sols argilo-calcaires en coteaux en Saint-Emilion Grand Cru. La vendange est intégrée à Petit Val depuis le millésime 2015, et apporte au vin plus de matière et plus de richesse.



▲ Paolo Basso, Madame Alloin, David Liorit et Jean-Louis Alloin

Les projets sont encore nombreux. Les propriétaires veulent renforcer l'image de Petit Val auprès du grand public, leur plus grande clientèle. Ainsi ont-ils prévu de démolir un bâtiment peu fonctionnel pour le reconstruire en miroir au château et rendre l'entrée de la propriété plus accueillante. Ce nouvel espace abritera une salle de dégustation, de réception et une boutique. Des activités ludiques et pédagogiques sont en prévision pour initier à la vigne, à la biodiversité. Un vrai lieu vivant est en gestation.

La visite de Paolo Basso a permis d'évoquer l'arrivée de ces

nouveaux propriétaires dans le monde du vin, ou plutôt dans le monde agricole. Ils ont en effet récemment racheté un élevage de vaches à viande dans l'Allier, désireux de revenir à la terre. Le développement de leur activité œnologique au château offrira certainement la chance de voir organiser de belles soirées autour d'une grillade de bonne viande sur sarments ! A suivre...

Sylvia van der Velden

— www.chateaupetitval.com —

Aussi sur Facebook

CHÂTEAU PETIT VAL, Saint-Emilion Grand Cru 2014

Déjà une belle couleur profonde et dense. Joli nez contemporain (vanillé, légèrement épicé). Il se fait sentir avec grâce. Un fruité de belle maturité bien complété par le boisé. La bouche est fine et délicate. Des tanins fins, bien arrondis. Une pointe d'astringence mais pas de vert.

CHÂTEAU PETIT VAL, CUVÉE A Saint-Emilion Grand Cru 2014

Nez très classique et traditionnel. Belle bouche savoureuse, encore plus en milieu de bouche. Tanins très bien intégrés. Encore en fût à la dégustation ; sera près au moment des Primeurs.

Château PETIT VAL *transports you!*

This lovely property, purchased in 2014 by Lyonnais Jean-Louis Alloin and his Alsatian wife, opened its doors under bright sunshine to Paolo Basso for a tour and tasting in all simplicity.

THE ALLOINS hired a young enologist, a disciple of Stéphane Derenoncourt, the dynamic David Liorit. Together they reworked the vineyard of 6.5 ha to optimize the grape varieties, implement sustainable farming, drain plots where needed; rework the vathouse to be more ergonomic (gangway above the tanks, electric rail system to prevent cables on the ground ...), installation of a humidifier to limit the evaporation of the wine in the barrels, making the labeling/storage area more functional.

On the wines side, the harvest is made by hand in small crates. The crops are then refrigerated. Initial mechanical sorting is followed by manual sorting to remove all the plant debris. The first wine is vinified in barrels for 14 to 18 months. The Cuvée A, a selection of the highest plots, is produced by integral vinification in oak barrels.



▲ David Liorit

In 2015, the Alloin couple bought the Chateau Béard, a vineyard sitting on clay-limestone soils on hillsides in Saint-Emilion Grand Cru. The harvest is integrated in Petit Val since the 2015 vintage, in order to give the wine more material and more richness.

Projects are still numerous. The owners want to reinforce the image of Petit Val to the general public, their biggest customer. Thus they planned to demolish an unfunctional building to rebuild it in mirror of the castle and make the entrance to the estate more attractive. The new space will house a tasting room, reception and shop. Enjoyable and educational activities are anticipated to show the vine and biodiversity. A real living place is in preparation.



▲ The cellar with a twinkling ceiling.

Paolo Basso's visit enabled to evoke the arrival of the new owners in the world of wine, or rather in the agricultural world. Indeed, they have recently bought a farm of meat cows in Allier, eager to return to the earth. The development of their wine tourism activity at the estate will certainly offer the chance to see beautiful evenings organized around good meats grilled on grape shoots! To be continued...

SV

— www.chateaupetitval.com —

CHÂTEAU PETIT VAL, Saint-Emilion Grand Cru 2014

Already a beautiful deep and dense color. Pretty and contemporary nose (of vanilla, slightly spicy). Graceful. A ripe fruitiness well complemented by the woodiness. Fine and delicate palate. Fine tannins, well rounded. A touch of astringency but no green.

CHÂTEAU PETIT VAL, CUVÉE A Saint-Emilion Grand Cru 2014

Very classical and traditional nose. Beautiful and tasty mouth, even more in the mid-palate. Tannins very well integrated. Still in the cask when tasted; will be ready at the En Primeurs period.

Sommeliers International

Sommeliers INTERNATIONAL

New York DÉGUSTATION PRESTIGE

Rouge / Red

CHÂTEAU FONRAZADE / Château Fonrazade
Bordeaux
Saint-Emilion Grand Cru 2011

Robe : rouge brillant. **Nez** : fruits mûrs, fruits en alcool, végétal. **Bouche** : puissante, équilibrée, champignons frais en final. Bonne longueur. **Accords mets et vins** : canard ; entrecôte aux cèpes ; rognons d'agneau. **Commentaires** : encore un peu jeune. Laisse entrevoir un très bon potentiel et une belle intensité.

Visual aspect: brilliant red hue. **Nose**: ripe fruits, brandied fruits, vegetal. **Palate**: powerful, balanced, fresh mushrooms on the finish. Good length. **Match with food**: duck; rib steak with ceps; lamb kidneys. **Comments**: still quite young. Shows a very good potential and a beautiful intensity.

> CHÂTEAU FONRAZADE
contact@fonrazade.com



Rouge / Red

CHÂTEAU LA MARZELLE / Château La Marzelle
Bordeaux
Saint-Emilion Grand Cru 2008

Robe : rubis. **Nez** : chocolat, cerise sucrée, prune. **Bouche** : chocolaterie, briochée, prunes, cerises, cèdre, fumée, réglisse. Palais savoureux. **Accords mets et vins** : magret grillé ; pièce de bœuf rôti. **Commentaires** : bel équilibre, gourmand et savoureux. Un style tout en élégance, une bonne complexité.

Visual aspect: ruby-red colour. **Nose**: chocolate, sweet cherry, plum. **Palate**: chocolaterie, brioche, plums, cherries, cedar, smoke, liquorice. Savoury palate. **Match with food**: grilled duck fillet; piece of roasted beef. **Comments**: nice balance, delicious and savoury. An elegant style, a good complexity.

> CHÂTEAU LA MARZELLE
sandrine@lamarzelle.com

Rouge / Red

CHÂTEAU PETIT VAL / Château Petit Val A
Bordeaux
Saint-Emilion Grand Cru 2014

Robe : pourpre brillant. **Nez** : sol labouré humide, cheminée, tabac, fruit noir, prune. **Bouche** : boisée, tanin moyen plus, fruit rouge. **Accords mets et vins** : faux-filet ; joue de porc grillée. **Commentaires** : quand Napa rencontre Bordeaux, des influences réciproques qui feront de ce vin un succès.

Visual aspect: brilliant purple. **Nose**: ploughed moist soil, fire place, tobacco, dark fruit, plum. **Palate**: woody, med-plus tannin, red fruit. **Match with food**: rib eye; charred pork cheeks. **Comments**: Napa meets Bordeaux, mutual influence which make of this wine a success.

> CHÂTEAU PETIT VAL
contact@chateaupetitval.fr



Sommeliers International

Sommeliers INTERNATIONAL

Prestige Tasting New York, Sommelier International, n°151

DÉGUSTATION PRESTIGE *New York*

Rouge / Red

CHÂTEAU PETIT VAL / Château Petit Val
Bordeaux
Saint-Emilion Grand Cru 2014

Robe : grenat intense. **Nez** : framboise, confiture de mûre. **Bouche** : bonne ossature, fruits rouges et noirs, bonne acidité en fin de bouche. **Accords mets et vins** : steak sauce Roquefort ; burger (bacon, cheddar). **Commentaires** : parfait pour potentiellement attirer le consommateur américain qui s'initie aux vins français.

Visual aspect: intense garnet-red colour. **Nose**: raspberry, blackberry jam. **Palate**: decent backbone, red and black fruits, good acidity in the aftertaste. **Match with food**: steak with Roquefort sauce; burger (bacon, cheddar). **Comments**: perfect to potentially appeal to the average American consumer who is getting into French wines.

> **CHÂTEAU PETIT VAL**
contact@chateaupetitval.fr



Rouge / Red

VIGNOBLES ROLLET / Château Vieux Guinot Osage
Bordeaux
Saint-Emilion Grand Cru 2009

Robe : limpide, rubis éclatant. **Nez** : herbacé, savoureux, soutenu par le bois. Bel équilibre, fruité et savoureux, cerise, chocolat. **Bouche** : tabac, prune sucrée, thé lapsang fumé, cerise noire, baie, chocolat. **Accords mets et vins** : belle viande rouge ; grillades. **Commentaires** : un très joli vin avec du caractère et une rondeur séduisante.

Visual aspect: limpid, gleaming ruby-hue. **Nose**: herbaceous, savoury, backed up by oak. Nice balance, sweet and savoury, cherry, chocolate. **Palate**: tobacco, sweet plum, Lapsang smoking tea, blackcherry, berry, chocolate. **Match with food**: red meat; grilled meat. **Comments**: a very nice wine with character and a seducing roundness.

> **VIGNOBLES ROLLET**
cp@vignoblesrollet.com



PORTRAITS *Sud-Ouest*

Château *Petit Val*

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Lorsque Jean Louis Alloin, entrepreneur lyonnais et sa femme Olivia décident d'investir dans le vignoble bordelais, ils prennent conseil auprès de David Liorit, jeune consultant en vins de 32 ans et « ancien élève » de Stéphane Derenoncourt. Et c'est la découverte et l'achat en 2014 du Château Petit Val en Saint-Emilion Grand Cru.



SITUÉ EN PIED de Côtes de Saint-Emilion, à 2 km au nord du village et à proximité des prestigieux Châteaux Cheval Blanc, la Dominique et Ripeau, son nom lui vient de la topographie même du site dont la configuration et son terroir sablo-argileux, sis au nord de la butte de Cadet, en fait un petit vallon : Petit Val. La propriété a un vrai potentiel à valoriser : des vignes parfaitement saines, un bon terroir et une situation géographique permettant une extension du vignoble.

David Liorit prend la direction de l'exploitation et, dès son arrivée, met en place une culture de la vigne raisonnée afin de protéger l'environnement et produire un raisin parfaitement sain : développement de la biodiversité avec la ré-implantation de haies naturelles et l'introduction de ruches, pas d'utilisation d'insecticides ni de désherbants, traitements phytosanitaires à minima... L'observation permanente des plants de vigne guide le travail de David depuis la taille jusqu'aux vendanges.

Sommeliers International

Sommeliers INTERNATIONAL

Sud-Ouest PORTRAITS



De 6,5 ha en 2014, Château Petit Val va très bientôt passer à 12 ha avec l'achat de parcelles mitoyennes qui vont permettre l'apport de sols argilo-calcaires et l'extension du Cabernet Franc, et ainsi apporter encore plus d'élégance et une typicité aromatique plus complexe aux vins de la propriété.

Les vendanges sont faites à la main avec un raisin mis en caquettes puis réfrigéré. Un premier tri méca-

est effectué avant un second tri manuel pour n'avoir ébris végétal dans les cuves de vinification. Et c'est tout après l'élevage en barriques (14 à 18 mois millésime) que David fait ses assemblages. Un suivi de la parcelle jusqu'à la bouteille est ainsi réalisé et à David Liorit et son équipe de proposer un vrai terroir.

Les travaux d'agrandissement du cuvier, en cuves inox et pour le pigeage, sont en cours et seront terminés avant les vendanges du millésime 2015.

Château Petit Val, ce sera aussi au printemps 2016 une journée ouverte au grand public avec un tout nouveau dispositif dans lequel les amateurs pourront se familiariser avec les techniques de la dégustation tandis que les enfants se pourront proposer des ateliers autour des senteurs. Des visites de visite permettront une approche du travail fait en vignes et on y découvrira également des œuvres de peintres et sculpteurs qui exposeront dans les jardins et le jardin du Château. L'ouverture d'une boutique dans laquelle seront présentés les vins de la propriété sera le dispositif.

Culture de la vigne pour un parfait respect de l'environnement, production de vins exprimant le terroir dont ils sont issus et lieu vivant ouvert à tous au cœur du prestigieux vignoble de Saint-Emilion, Château Petit Val est à découvrir !

Valérie Massot Germe



— Château Petit Val —
Tél : + 33 (0)5 57 24 70 86
contact@chateaupetitval.fr

Château Petit Val

SAINT-EMILION GRAND CRU

Jean-Louis Alloin, entrepreneur from Lyon, and his wife Olivia decide to invest in the vineyard. In 2014, they seek some advice from young consultant David Liorit, 32, one of Stéphane Liorit's alumni. It signs the discovery and purchase in 2014 of Château Petit Val in the Saint-Emilion Grand Cru appellation.

LOCATED at the foot of Saint-Emilion, 2 km north of the village and close to the prestigious Châteaux Cheval Blanc, La Dauce and La Tour de Ripeau, it draws its name from the topography of the site whose configuration and sand and clay terroir, north of the hill of Cadet, shapes a small valley, *Petit Val*. The estate has a real potential to develop: perfectly healthy vines, a good terroir and a geographic situation that enables the extension of the vineyard.

David Liorit takes over the management of the estate and from his arrival implemented a new vine growing in order to protect the environment and produce perfectly sound wines. The development of biodiversity with the replanting of hedges and the settlement of hives, no use of insecticides and weed-killers, minimum use of phytosanitary products ... The continuous observation of the vine stocks allows David's work from pruning till harvesting.

In 2014, 6.5 ha in 2014, Château Petit Val will soon grow up in size thanks to the purchase of neighbouring plots of land. This will enable the addition of clay and limestone soils to the development of Cabernet Franc and thus provide elegance and a more complex aromatic typicality to the estate's wines.

Harvesting is done by hand and the grapes are laid in crates and sorted. A first mechanical sorting is operated before a manual one so that no vegetal debris enter the fermentation vats. And David only blends after the élevage in French oak barrels (14 to 18 months according to the year). A complete development of the plot of land until the bottle is thus completed. This enables David Liorit and his team to propose a real Saint-Emilion wine.

The fermentation works of the vat house with stainless steel vats



Visit tours will present the work done in the vineyard and the visitors will also discover the artworks of painters and sculptors exhibited in the premises and garden of the château. The whole offer will be complemented with a shop where the wines of the estate will be presented.

With farming in full respect of the environment, the production of wines that express the terroir they stem from and a lively place open to all at the heart of Saint-Emilion, Château Petit Val is to be discovered!

Valérie Massot Germe

— Château Petit Val —
Tél : + 33 (0)5 57 24 70 86
contact@chateau-petitval.fr

- 6,5 ha in production – 12 ha in fall 2015.
- Grape varieties: 70% Merlot / 20% Cabernet Franc / 10% Petit Verdot.
- Elevage in French oak barrels – 2/3 new – 1/3



CHÂTEAU
PETIT VAL

NOTES
&
MÉDAILLES

MILLÉSIME 2016

GAULT & MILLAU

Château Petit Val / 16-18/20

Frais, encre, un peu terroir froid avec des notes d'iris, de violette. Suave, veloutée, très bel équilibre, des arômes de fruits noirs purs et nets. Très beau vin.

Muse du Val / 17,5/20

Un boisé prégnant mais agréable, des notes d'iris, un velouté superbe, de beaux tanins structurants et un ensemble d'un équilibre quasi parfait. Bravo !

TERRE DE VINS / 16/20

Château Petit Val Très jolie précision aromatique au nez sans exhubérance. La bouche, aujourd'hui peu expressive (notes d'épices douces), est élégante, soyeuse et harmonieuse. Belle longueur.

BETTANE & DESSEAUVE / 88/100

Château Petit Val - De la souplesse dans les tannins avec une belle longueur, il possède de l'enrobage et du charme.

Muse du Val / 91/100

De la souplesse dans les tannins avec une allonge profonde et juteuse et un joli dégradé poivré, c'est l'une des révélations du millésime.

JAMES SUCKLING / 92-93/100

Château Petit Val - Layered and fruity with juicy fruit character. Full body and round and dense tannins. Outstanding core of fruit and tannins.

YVES BECK

Château Petit Val / 91-93/100

Deuxième dégustation du vin, suite à une problème d'échantillon. Je corrige donc ma note, tout en laissant mon premier commentaire du 23 mars 2017, à titre de comparaison. Rouge grenat violacé. Bouquet de bonne intensité révélant des notes crayeuses. A l'aération je relève des fruits noirs tels que cassis et mûres. Par rapport à mars 2017, le bois est parfaitement intégré. La mise en bouche est friande et dense. Le vin a du corps et de la tension ainsi qu'une belle expression aromatique. Caractère juteux. Les tannins se révèlent lentement en fin de bouche et présentent un grain fin. 2022-2041.

Muse du Val / 92-94/100

Pourpre profond. Bouquet intense, complexe. Bâton de réglisse, fève de cacao et myrtilles. Je relève également des notes crayeuses et de la menthe poivrée. La mise en bouche est soyeuse, élégante, crémeuse.

Que de plénitude et que de finesse. Les tannins présentent un grain fin et sont parfaitement intégrés, tout en disposant de la matière nécessaire pour s'accommoder de la structure. Finale fruitée persistante. Un vin de précision, fait dans la dentelle. Un vin à suivre dans le temps. 2022-2041.

MARIE-JOANNA ROGINSKA / 17/20

Muse du Val - Toucher net, soyeux, note florale, fruits noirs acidulés, réglisse, note fumée, thé noir de Chine, tanins arrondis, finale mentholée, très bonne acidité.

JACQUES DUPONT / 15/20

Château Petit Val - Fruits rouges, du corps, belle matière, note amère fine, tanins délicats, équilibré, épices douces, raffiné.

BERNARD BURTSCHY

Château Petit Val / 15,5/20

Robe violette. Nez intense de fruits rouges, petite pointe boisée. Le vin est dense, assez tannique, longueur moyenne, joli fruit. Il a été élaboré avec 75 % de merlot et 25 % de cabernet franc. 3-8 ans

Muse du Val / 15,5/20

La robe est sombre et le nez est marqué par les fruits noirs. Le vin est compact, ferme, tannique, belle densité, finale vanillée. Un peu asséchant pour le moment. 50 % de merlot, 50 % de cabernet franc.

L'EXPRESS

Rose du Val - Situé à Saint-Émilion, le Château Petit Val produit un beau Saint-Émilion grand cru mais aussi, un rosé iodé, très calcaire (donc tendu), avec une finale aérienne et précise.

MILLÉSIME 2015

LA REVUE DU VIN DE FRANCE /15,5-16

Un joli jus, très remuant, vif; la mâche un peu confite des tanins épouse à merveille la fraîcheur d'un fruit bien préservé.

LE POINT / 14,5/15

Fruits noirs, épices, bouche souple, ronde, fruitée, tanins moelleux, bonne matière, gourmand et frais. 34 €.

VINIUM / 15,5/20

Hubsche Nase Von schwarzen Beeren, satt, saftig, volimundig, mit geschmeidigen und doch festen Tanninen.

YVES BECK / 93-94/100

Rouge Grenat aux reflets pourpres. Bouquet subtil évoquant des violettes, des myrtilles, de la réglisse et de la menthe. Agréable touche minérale. Attaque friande et vive. Le corps a du muscle mais aussi de la chair, avec un bon équilibre entre les tannins et la structure, quoique les tannins n'aient pas une tâche aisée ! Bonne intensité aromatique. La finale est vive, juvénile, mais pas encore très expressive. Tous les éléments sont présents pour un long avenir. Un vin prometteur à suivre avec attention. 2025-2050.

YVES BECK / 94-96/100

Muse du Val - Pourpre violacé. Bouquet fruité et floral avec d'agréables notes de cassis, cerise, café et violettes. Belle touche minérale avec du graphite. Attaque suave, juteuse et élégante. Le corps a du gras, de la texture et une belle structure qui maintient tous les éléments ensemble. Les tannins sont puissants, granuleux et en symbiose avec l'acidité. Le vin a du jus, du fruit et de l'équilibre. Les tannins sont serrés mais donnent une belle intensité. La finale révèle des notes de chocolat. Belle réussite. Bravo. 2023-2048.

THE WINE PATRIOT / 92/100

Muse du Val / 95/100

MILLÉSIME 2014

GUIDE VINS & SANTÉ / Coup de cœur de la rédaction

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON / Médaille d'Or

Un joli jus, très remuant, vif ; la mâche un peu confite des tanins épouse à merveille la fraîcheur d'un fruit bien préservé. N.C.

THE WINE PATRIOT / 90/100

Muse du Val / 92/100

ALLWINES / Commentaires de dégustation de professionnels américains

Robe : grenat intense

Nez : framboise, confiture de mûre

Bouche : bonne ossature, fruits rouges et noirs, bonne acidité en fin de bouche.

Accords mets et vins : steak sauce roquefort, burger (bacon, cheddar)

Commentaires : parfait pour potentiellement attirer le consommateur américain qui s'initie aux vins français.

Muse du Val

Robe : pourpre brillant

Nez : sol labouré humide, cheminée, fruit noir, prune, tabac

Bouche : boisée, tanin moyen + fruit rouge

Accords mets et vins : faux-filet, joue de porc grillée

Commentaires : quand Napa rencontre Bordeaux, des influences réciproques qui feront de ce vin un succès.

MILLÉSIME 2012

GUIDE VINS & SANTÉ

Belle parure grenat aux reflets bruns, coiffée d'un large disque brillant. Dès la première inspiration, on est séduit par son nez au large éventail aromatique qui rappelle la mûre et le brandy, la rose et la pivoine fanées, le champignon frit et le bois torréfié. En bouche, les tanins élancées et veloutés enlacent le palais, la texture ample laisse se développer les fruits rouges bien mûrs (griotte, groseille). Le poivre gris, le café, l'olive noire et le boisé vanillé. Un bel ouvrage à déguster sur un canard aux navets, une côte de bœuf à la mœlle...

MILLÉSIME 2011

GUIDE VINS & SANTÉ

Attendrissante parure rouge brique. Le nez noble oscille entre le fruitée du pruneau et de la mûre et les notes épicées du poivre gris et du clou de girofle mêlées au café froid et au musc. La bouche, bien soyeuse, est munie de tanins parfaitement fondus, d'une texture souple, d'un fruité généreux de crème de cassis et de vieux brandy rehaussés de saveurs de morille séchée, de pierre à fusil et de réglisse. Un grand vin dans la fleur de l'âge qui sera parfait pour accompagner un râble de lièvre rôti, un gigot de mouton aux flageolets.



CHÂTEAU
PETIT VAL

2016

Vins & Santé

Juillet 2016

12/07/2016

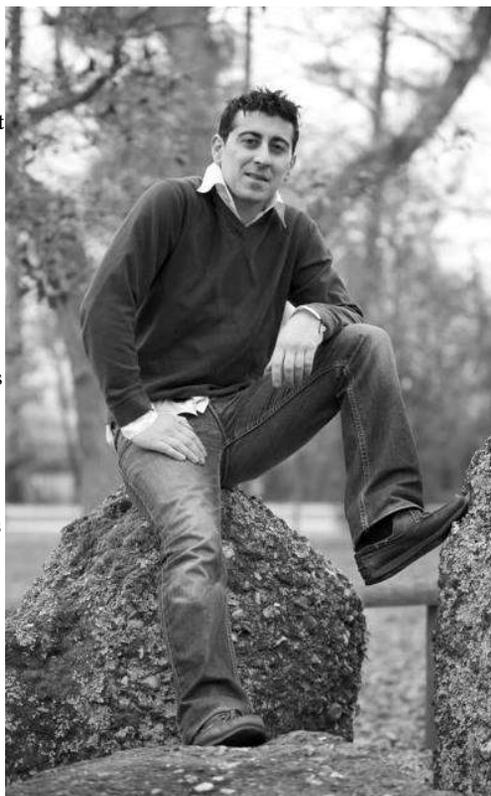
FOCUS : Château Petit Val, Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux



- [Le concept](#)
- [La Découverte des régions](#)
- [Nos analyses](#)
- [Contact](#)
- [Le Label](#)

Lorsque Jean Louis Alloin, entrepreneur lyonnais et sa femme Olivia décident d'investir dans le vignoble bordelais, ils prennent conseil auprès de David Liorit, jeune consultant en vins de 32 ans et « ancien élève » de Stéphane Deroncourt. Et c'est la découverte et l'achat en 2014 du Château Petit Val en Saint-Emilion Grand Cru.

Situé en pied de Côtes de Saint-Emilion, à 2 km au nord du village et à proximité des prestigieux Châteaux Cheval Blanc, la Dominique et Ripeau, son nom lui vient de la topographie même du site dont la configuration et son terroir sablo-argileux, sis au nord de la butte de Cadet, en fait un petit vallon : Petit Val. La propriété a un vrai potentiel à valoriser : des vignes parfaitement saines, un bon terroir et une situation géographique permettant une extension du vignoble.



David Liorit prend la direction de l'exploitation et, dès son arrivée, met en place une culture de la vigne raisonnée, afin de protéger l'environnement et produire un raisin parfaitement sain : développement de la biodiversité avec la réimplantation de haies naturelles et l'introduction de ruches, pas d'utilisation d'insecticides ni de dés herbants, traitements phytosanitaires à minima... L'observation permanente des plants de vigne guide le travail de David depuis la taille jusqu'aux vendanges.

- [Le Blog](#)
- [Qui sommes-nous ?](#)



Un label - Un guide - Un caviste

[Mon panier \(0\)](#) [Mon compte](#)

FOCUS : Château Petit Val, Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux



Toggle navigation

- [Notre Cave](#)
- [Les Domaines](#)
- [Livre](#)
- [Nos Offres](#)
 - [Abonnements](#)
 - [Coffrets](#)
 - [Entreprises](#)
 - [Mariage](#)
- [Le Blog](#)
- [Qui sommes-nous ?](#)

Sommeliers International

Juillet 2016

Sommeliers
INTERNATIONAL

FRANCE | DU CÔTÉ DES VINS

CHÂTEAU PETIT VAL SAINT-EMILION GRAND CRU

Partenaire de l'événement SommelierS International à Reims, Château Petit Val est une propriété en Saint-Emilion Grand Cru reprise par M et Mme Alloin et dirigée par David Lliorit, œnologue. La propriété nous propose aujourd'hui son premier millésime avec des cuvées de haute volée que les sommeliers ont pu apprécier au cours du déjeuner.

IMPRESSION DES SOMMELIERS :

Robe superbe, rubis profond, brillante, limpide. Nez riche, élégant, distingué, sur les fruits noirs (cassis, myrtille) ; concentré, mûr, sur des arômes de café, de moka, d'épices légèrement toastées, du boisé. Bouche charnue, racée, puissante, sur des notes de réglisse, de fruits noirs mûrs (cassis, myrtilles), soutenue par des tanins explosifs, généreux. Finale dense, ample, d'une longueur remarquable. Un vin dense et puissant par sa jeunesse qui devrait dévoiler un flacon de haute volée après quelques années.

A servir sur un tournedos de bœuf Rossini.

Service : 16°C – garde : 2030

Partner of the SommelierS International event in Reims, Château Petit Val is an estate in saint-Emilion Grand Cru taken over by Mr and Mrs Alloin and managed by enologist David Lliorit. The property now proposes its first vintage with high-grade cuvees that the sommeliers could appreciate during the lunch.

The sommeliers' impression:

Beautiful robe, deep ruby-red colour, brilliant, translucent. Rich, elegant, classy nose, with aromas of black fruits (blackcurrant, bilberry); concentrated, ripe, with scents of coffee, mocha, slightly toasty spices, woody. Fleshy, racy, powerful palate, with notes of liquorice, ripe black fruits (blackcurrant, bilberry), underlined by explosive and generous tannins. Dense and broad finish with a remarkable length. A dense and powerful wine by its youth. Will reveal a high grade wine within a few years.

Service : 16°C – Ageing : 2030



→ www.chateaupetitval.com



Vins & Santé

Juillet 2016

Les vendanges sont faites à la main avec un raisin mis en cagettes puis réfrigéré. Un premier tri mécanique est effectué avant un second tri manuel pour n'avoir aucun débris végétal dans les cuves de vinification. Et c'est seulement après l'élevage en barriques (14 à 18 mois selon le millésime) que David fait ses assemblages. Un suivi complet de la parcelle jusqu'à la bouteille est ainsi réalisé et permet à David Liorit et son équipe de proposer un vrai vin de terroir.

Des travaux d'agrandissement du cuvier, en cuves inox équipées pour le pigeage, sont en cours et seront terminés pour les vendanges du millésime 2015.

Château Petit Val, ce sera aussi au printemps 2016 une propriété ouverte au grand public avec un tout nouvel espace dans lequel les amateurs pourront se familiariser aux techniques de la dégustation tandis que les enfants se verront proposer des ateliers autour des senteurs. Des parcours de visite permettront une approche du travail fait dans les vignes et on y découvrira également des œuvres d'artistes-peintres et sculpteurs qui exposeront dans les locaux et le jardin du Château. L'ouverture d'une boutique dans laquelle seront présentés les vins de la propriété complétera le dispositif.

Culture de la vigne pour un parfait respect de l'environnement, production de vins exprimant le terroir dont ils sont issus et lieu vivant ouvert à tous au cœur du prestigieux vignoble de Saint-Emilion, Château Petit Val est à découvrir !

Château Petit Val - Tél : + 33 (0)5 57 24 70 86 - contact@chateaupetitval.fr

Pour en savoir plus sur le Domaine :

Site web : <http://www.chateaupetitval.com/>

Revue du vin de France

Juin 2016



• SPÉCIAL MILLÉSIME 2015 •

BORDEAUX - RIVE DROITE

16-17

LES ASTÉRIES

Issue du plateau calcaire, cette petite production (300 caisses) manifeste une forte tension, avec une sapidité très nette et une vigueur renforcée par le profil tranchant de ses tanins. Un vin de grande garde. Env. 85 €

16-17

CHÂTEAU VALANDRAUD

Virginie. Magnifique échantillon au fruit d'une grande profondeur. Les tonalités florales apparaissent dans le fondu épicié d'un très bel élevage. La chair est caressante, d'une densité moelleuse qui conserve tenue et fraîcheur de bout en bout. 45 €

16-16,5

CHÂTEAU FOMBRAUGE

Solaire, expressif, c'est un échantillon ouvertement hédoniste, chatoyant, dont la matière très fournie est toutefois défendue par une structure tannique extrêmement sérieuse. Env. 25 €

16-16,5

CHÂTEAU MONBOUSQUET

Profond, opaque, très corsé mais aux tanins admirablement lissés, ce rouge met la générosité du millésime au service du style qui a rendu le cru célèbre, un style à la fois torréfié (extrait de chicorée) et extrêmement velouté. Env. 45 €

16-16,5

CHÂTEAU PETIT GRAVET AÎNÉ

Un vin composé de 80 % de cabernet franc en pied de coteau. Une forme de bouche particulièrement aboutie, une sucrosité juteuse réjouissante dans les tanins. Le travail de précision de Catherine Papon-Nouvel a enfanté un vin aussi original que séducteur. Env. 38 €

16-16,5

CLOS DUBREUIL

La finesse de grain est remarquable,

la puissance alcoolique parfaitement intégrée. Le travail très méticuleux, de la viticulture à l'élevage, trouve son aboutissement dans la précision de ce vin ample et complet. Env. 90 €

16-16,5

LA DAME DE ONZE HEURES

Un abord tendre et floral, avec une très jolie suggestion de menthe fraîche. La matière en dentelle tranche par son harmonie et sa finesse. Un vin tout en délicatesse et magnifiquement persistant. N. C.

15,5-16,5

CHÂTEAU CADET SOUTARD

C'est le premier millésime de la famille Lefèvre (château Sansonnet) dans cette petite propriété d'un peu plus de 2 ha, qui dispose d'un intéressant patrimoine de vieilles vignes sur argiles profondes. La matière est ferme et svelte. La saveur distinguée laisse transparaître une prenante note de violette. N. C.

15,5-16

CHÂTEAU ALVERNE

Le boisé épicié séduit dans son mariage avec le fruit. On sent un grand souci du détail dans la générosité solaire canalisée de cet ensemble intelligemment hédoniste. Env. 70 €

15,5-16

CHÂTEAU CARTEAU CÔTES DAUGAY

La saveur est généreusement rôtie, les tanins très doux. S'exprimant avec tout le velouté dont sont capables les terroirs de pied de côte, ce vin de charme reste cohérent et tonique. Il se développe en finesse. N. C.

15,5-16

CHÂTEAU CÔTE DE BALEAU

Une impression de pulpe de mûre, une douceur suave, un peu confite mais sans la moindre pesanteur, relevée par une belle tension ferme en finale. Beau classique. Env. 45 €

15,5-16

CHÂTEAU PETIT VAL

Un joli jus, très remuant, vif ; la mâche un peu confite des tanins épouse à merveille la fraîcheur d'un fruit bien préservé. N. C.

15,5-16

CHÂTEAU PIERRE DE LUNE

Le fruit se montre avenant et expressif, avec des arômes de poivre et de pivoine. On ressent beaucoup de finesse dans le corps soyeux et dynamique, avec toutefois une pointe de chaleur sur la finale. Env. 60 €

15-16

CHÂTEAU LA FLEUR

Belle réussite de ce cru du glacié nord de Saint-Émilion. Voici un jus dense, serré, d'une grande vigueur, davantage en puissance que le château Dassault vinifié par la même équipe. Env. 30 €

15-16

CHÂTEAU TOUR PEYRONNEAU

Pierrick Lavau. Intensité, sapidité et répondant du fruit sont remarquables. C'est un vin très structuré,

ambitieux, qui reste alerte et cohérent dans sa saveur avec 85 % de cabernet franc. Env. 15 €

15-15,5

CHÂTEAU ROCHEYRON

C'est un vin élégant et droit, peu charnu. Il est bâti autour d'une forte présence tannique, se montre austère à ce stade de l'élevage mais porteur d'une allonge intéressante. N. C.

15-15,5

CHÂTEAU ROL VALENTIN

Très fruits noirs, avec une pointe de cacao et d'amande grillée. La matière tapisse bien la bouche ; il y a de la sucrosité dans la trame tannique de ce vin plein et satiné, un peu monocorde. Env. 35 €

15-15,5

CHÂTEAU CROIX DE BERTINAT

Révélation. Tendre et parfumé, peu d'extraction mais beaucoup de saveur... et pas mal de cabernet franc (55 %). Ce vin offre une vision sensible et pertinente du terroir sablo-graveleux typique de Saint-Sulpice-de-Faleyrens. N. C.

Cinq bouteilles à retenir Rive droite



- Château Arnauton, fronsac : pour ses arômes intenses de framboise, de cerise et de groseille
- La Chenade, lalande-de-pomerol : pour sa bouche délicate, soyeuse et équilibrée
- Château La Création, pomerol : une vigueur et une profondeur séduisantes
- Clos Saint-Julien, saint-émilion Grand cru : sa chair intense et savoureuse fait honneur au terroir
- La Dame de Onze Heures, saint-émilion : un vin délicat et persistant.

Wine reviews

Bordeaux

touches of cassis associated with a touch of fig as well as touches of spices and oak. Tannins are fine and very slightly firm. Good length and persistence with a slight hint of dark cocoa.
Score : 15.25

Château du Paradis 2014 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is fine, elegant and relatively powerful. It reveals notes blackberry cream, blueberry, licorice and small toasted notes associated with slight notes of tobacco and dried blueberries. The palate is fruity, mineral, well-balanced, relatively precise and offers a nice fruitiness. In the mouth this wine expresses notes of blueberry, blackberry and fine notes of red fruits (strawberries, cherries and a touch of red currant) associated with a touch of cassis, chocolate, licorice and oak. Tannins are fine and a bit dry.

Score : 15.75

Château Petit Val - Cuvée Allom 2014

Saint-Emilion Grand Cru
The nose is fruity and juicy. It reveals notes of plum, blackberry and fine spicy notes associated with a touch of gray pepper and a discreet touch of blueberry. The palate is fruity, mineral and offers a good and quite silky matter. In the mouth this wine expresses notes of blackberry, plum and fine notes of black cherry associated with small touches of cassis, mocha, tonka bean and oak. Tannins are fine and well conducted. Good length.

Score : 15.5

Château Petit Val 2014 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is fruity, fine and aromatic. It reveals notes of black fruit (cassis, blackberry) associated with small notes of spices, a few slight woody notes and a fine note of tonka bean. The palate is fruity, mineral, incisive, balanced, racy, harmonious and offers minerality and a small juiciness. In the mouth this wine expresses notes of blackberry, cassis and fine note of cherry associated with discreet notes of raspberry (in the background), notes of flint / minerality as well as fine woody notes, spices and tonka bean / mocha. Tannins are fine and supple. Good length. A promising wine.

Score : 15.25

Clos Saint Vincent 2014 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is fruity and relatively elegant. It reveals notes of blueberry, blackberry jam and Zan combined with a touch of violet. The palate is fruity, fresh, mineral, fat and offers a silky matter, tension and elegance. In the mouth this wine expresses notes of blackberry, blueberry and slight notes of black cherry associated with touches of Zan as well as slight toasted notes. Tannins are fine, young and well conducted. Good length.

Score : 15.75

Clos des Jacobins 2014 Saint-Emilion Grand Cru Classé

The nose is fruity. It reveals notes of blueberry and blackberry associated

with a few notes of toasted oak, sweet tobacco, coconut and a fine note of caramel. The palate is fruity, relatively gourmand, a bit fleshy and offers minerality and a silky matter. In the mouth this wine expresses notes of blackberry, red fruits and very slight notes of black cherry combined with touches of toasted oak as well as a slight note of Zan and discreet spicy notes. Tannins are fine and slightly dry. Good length and persistence.
Score : 15.75

Clos des Jacobins 2012 Saint-Emilion Grand Cru Classé

The nose is fine and complex. It reveals notes of blackberries, cassis, red berries and licorice associated with touches of tobacco and flowers.

The palate is fruity, ample, fresh, balanced, a bit gourmand and offers suavity and fat. In the mouth this wine expresses notes of blackberry, cassis and a slight touch of liquorice combined with a hint of red fruit, chocolate as well as a few notes of sweet spices (vanilla) and licorice on the finish / persistence. Tannins are fine, well-made and very slightly firm. Good length and persistence. The finish / persistence is a bit powerful.
Score : 16

Chateau Tour Peyronneau Cuvée Pierrick Lavau 2014 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is concentrated, elegant and fruity. It reveals notes of blackberry, rose, strawberry and cassis combined with slight notes of licorice, plum as well as slight notes of sweet spices and toasted notes. The palate is fruity, elegant, relatively gourmand and offers fat and a silky matter. In the mouth this wine expresses notes of blueberry jam, cassis and slight notes of cherry associated with slight notes of raspberry as well as touches of licorice, a slight toasted note and a slight note of chocolate. Tannins are fine and elegant. Good length.
Score : 16.25

Chateau Tour Peyronneau 2012 Saint-Emilion Grand Cru

The nose reveals notes of truffles and black fruit (blackberry, blueberry, plum) associated with small notes of tobacco and oak. The palate is fruity, fine, elegant, fresh, gourmand, well defined and offers an acid / fruity frame as well as a certain juiciness. In the mouth this wine expresses notes of blackberry, strawberry and cassis combined with slight toasted notes, notes of Zan as well as slight notes of blueberry candy. Tannins are well integrated and well made.
Score : 15.25

Chateau Tour Peyronneau - Cuvée Pierrick Lavau 2012 Saint-Emilion Grand Cru

The nose is elegant, complex, gourmand and concentrated. It reveals notes of black fruit cream and blueberry associated with slight notes of chocolate, toasted notes, vanilla and a discreet touch of menthol. The palate is fruity, elegant, fleshy, ample, fat, relatively gourmand and offers a certain juiciness and good matter. In the mouth this wine expresses notes of blackberry, blueberry and cassis combined with notes of licorice,



aint-émilion

*grand vin. On a 5 hectares en bio
mais qui ne sont pas certifiés.*

7,5/18 - Fruits noirs, soyeux, frais,
n, élégant, juteux, très joli fruit, fin et
élicat, long, étiré, séveux, frais.
O = 2022 G = 20 ans
4,5 - Clos La Gaffelière (second
vin), 95% merlot et 5% cabernet franc.
O = 2019 G = 14 ans

Godeau GC

05.57.24.72.64

14 - Fruits noirs, bouche souple,
ronde, épicée, gourmand, plus sur la
finesse que sur la concentration. 15 €.
O = 2020 G = 15 ans

La Grâce-Dieu-les-Menuts GC

05.57.24.73.10

15,5 - Fruits noirs, charnu, bois de
réglisse, tanins fins, serrés, bonne
tension. 16,90 €.
O = 2020 G = 15 ans

La Grâce-Fonrazade GC

06.70.02.81.67

14,5 - Persevero. Fruits rouges, ce-
rise, mûre, charnu, fruité pur, long,
suave, élevage harmonieux. 12 €.
O = 2020 G = 15 ans

Grand-Corbin GCC

15,5 - Fruits rouges, vif, bois délicat,
tanins fermes, denses, juteux, finale
fringante.
O = 2021 G = 17 ans

Grand-Corbin-Despaigne

05.57.51.08.38

17 - Fruits rouges, frais, floral, bouche
élégante, tendue, vive, petits tanins
nerveux, fringant, tonique, long, sans
lourdeur. 25 € environ.
O = 2022 G = 20 ans

Grand-Corbin-Manuel GC

05.57.25.08.68

14,5 - Fruits rouges, bouche tendre,
élégante, bien fruitée, joli fruit, bonne
longueur. 25 €.
O = 2020 G = 15 ans

Les Grandes-Murailles GCC

14,5 - Fruits noirs, violette, bouche
pleine, dense, épicée, tendue, accro-
cheur en finale. 100% merlot.
O = 2020 G = 15 ans

Grangey GC

06.70.70.76.69

14,5 - Fruits noirs, bouche marquée
par la prise de bois, bien fruité, rond,
frais, élégant. 32 €.
O = 2019 G = 15 ans

Gudat GCC

05.57.74.40.04

14,5/15 - Fruits noirs, poivre, boisé
marqué, charnu, les tanins dominant la
finale, mais bon fond de vin.
45 €.
O = 2020 G = 15 ans

Jean-Faure GCC

05.57.51.34.86

16 - Fruits noirs, boisé discret,
menthe, bouche assez fine, élégante,
bonne fraîcheur, tanins éveillés en fi-
nale, bonne tenue, de l'éclat.
35 €.
O = 2021 G = 18 ans

Haut-Brisson GC

05.57.24.77.15

14,5 - Fruits rouges, bouche souple,
tanins gourmands, serrés en finale, joli
fruit. 30 €.
O = 2020 G = 15 ans

Haut-Fillus GC

05.57.55.19.60

14 - Fruits rouges, fruité, bouche fine,
bien fruitée, assez vive, tanins frais.
11,50 €.
O = 2019 G = 14 ans

Haut-La Grâce-Dieu GC

05.57.24.73.03

14,5/15 - Fruits rouges, cerise bien
mûre, épices, moelleux, suave, tanins
présents en finale, beaucoup de fond,
doit se fondre. 17 €.
O = 2020 G = 15 ans

Haut-Sarpe GCC

15,5/16 - Fruits noirs mûrs, onct-
ueux, ça reste frais, tanins serrés,
savoureux, bon équilibre.
O = 2021 G = 15 ans

Haut-Segottes GC

05.57.24.73.08

14 - Fruits rouges, bois de réglisse,
épices, élevage marqué en milieu de
bouche, du fond, bon potentiel. 15 €.
O = 2020 G = 15 ans

L'Hermitage-Lescours

07.81.15.39.18

14 - Cerise, fraise bien mûre, juteux,
frais, fin, un peu accrocheur en finale.
15 €.
O = 2020 G = 15 ans

Le Jurat GC

14 - Alba. Fruits noirs, bigarreau,
charnu, élevage léger, boisé fin, beau-
coup de matière, doit se caler. 20 €.
O = 2021 G = 17 ans

Laforge GC

15 - Boisé marqué, fruits noirs, moel-
leux, tanins veloutés, serrés, bon équi-
libre, sérieux, doit se fondre.
O = 2020 G = 15 ans

Larcis-Ducasse 1^{er} GCC

Assemblage 87% merlot et 13% caber-
net franc.
16,5 - Fruits noirs, bouche élégante,
profonde, tanins veloutés, assez
dense, accrocheur en finale, un peu
serré.
O = 2022 G = 20 ans

Larmande GCC

14,5 - Nez un peu éwenté, doux, déli-
cat, frais, tendre, bien fruité, tanins
délicats. Demi-corps, mais plaisant.
O = 2021 G = 15 ans

Laroque GCC

David Suire a remplacé Bruno Sainson
à la tête du domaine. Premier recrute-
ment: Ludvine Chiron comme respos-
sable technique, une tête chercheuse
dans les sols et sous-sols, qui a déjà
réalisé « 271 fosses avec minipelles,
plus les carottages à la main » pour
une étude de terroir un peu poussée.
« On a des leviers pour rendre plus vi-
vants les sols. Par exemple semer des
céréales, des engrais verts, se réapprop-
rier les sols encore plus loin. On re-
prend les labours. La priorité, c'est
l'équipe et les travaux à la vigne, la
réception de vendanges, le tri. » 89%
merlot, 10% cabernet franc, 1% caber-
net-sauvignon. 14,2°.

16 - Fruits rouges, mûre, violette,
bouche ronde, souple, tanins enrobés,
délicats, bonne longueur, droit, équi-
bré, velouté.
O = 2022 G = 18 ans

Des Laudes GC

05.56.72.48.93

13,5/14 - Fruits noirs, bouche bien
fruitée, assez gourmand, joli fruit. Au-
tour de 20 €.
O = 2020 G = 15 ans

Lynsolence GC

05.57.84.54.73-06.08.32.26.04

15,5 - Mûre, cerise, dense, de la chair,
boisé fin, riche, ample, long, note
amère agréable. 30 €.
O = 2021 G = 15 ans

La Marzelle GC

En biodynamie.

14,5/15 - Fruits rouges, un peu boisé,
bouche bien mûre, ronde, souple, ta-
nins fins.
O = 2020 G = 15 ans

Milens GC

05.57.55.24.45

15,5 - Fruits rouges, floral, bouche,
souple, tendre, tanins soyeux, boisé
discret, équilibré.
23,70 €.
O = 2020 G = 15 ans

La Mondotte 1^{er} GCC

Même propriétaire que Canon-La Caf-
felière. Stephan von Niepperg: « On
jouxte Troplong. Il y a 40 à 50 centi-
mètres de terre au-dessus du calcaire.
A La Mondotte, j'ai vendangé deux se-
maines avant les copains. » 85% mer-
lot, 15% cabernet franc. 13,9°.

17 - Fruits noirs, bouche riche, pleine,
dense, ouvert, gourmand mais raffiné.
Serré en finale.
O = 2022 G = 18 ans

Montlisse GC

14 - Fruits rouges, bouche ronde,
large, opulente, des touches de vanille

apportées par le bois renforce le
côté fruité. Pourra se boire jeune.
O = 2020 G = 15 ans

Moulin-du-Cadet GCC

05.60.12.95.17

15 - Fruité pur, cerise, framboise,
sapide, tanins fins, serrés, racé, note
mentholée, élégant. Entre 20 et 25 €.
O = 2020 G = 15 ans

Moulin-Saint-Georges GC

Même propriétaire qu'Ausone. 80%
merlot et 20% cabernet franc.
16,5 - Fruits noirs, vanillé, confiture
de fraises, bouche raffinée, fraîche,
très aromatique.
O = 2020 G = 18 ans

Pailhas GC

05.57.24.93.38

14,5 - Nez fermé, bouche souple, onct-
ueuse, joli fruit, tanins fondus, frais
bien rond. 15 €.
O = 2019 G = 15 ans

Palais-Cardinal GC

05.57.24.32.27

14,5 - Fruits rouges, cerise, fram-
boise, nez assez frais, bouche souple,
fraîche, tanins soyeux, style gourmand
sucrosité du fruit. 17,50 €.
O = 2020 G = 15 ans

Patris GC

05.57.55.19.60

14,5 - Fruits rouges, framboise,
bouche vive, ronde, bien fruitée, tanins
ronds, joli fruit, demi-corps très
agréable. Très joli fruit. 12,50 €.
O = 2019 G = 14 ans

Pavie-Macquin 1^{er} GCC

David Suire: « Suivant les travaux à la
vigne, on joue sur la maturité. On peut
la favoriser ou la retarder. Nous, on
cherche à allonger la durée, cela per-
met de faire que les deux courbes de
maturité (sucre et tanins) se rap-
prochent. » 84% merlot, 14% cabernet
franc, 2% cabernet-sauvignon.

17,5 - Fraîche, gelée de mûre, bouche
ample, bien fruitée, longue, tendue,
très fraîche, fin, élégant, raffiné.
O = 2022 G = 20 ans

Petit-Bouquet

14,5 - Fruits rouges, tendu, juteux,
fruité pur, framboise, gourmand.
O = 2019 G = 14 ans

Le Petit-Pas GC

09.62.18.10.87

14 - Fruits rouges, réglisse, suave,
tanins denses, équilibrés, élevage fin,
frais. 9,60 €.
O = 2019 G = 15 ans

Peut-val GC

05.57.24.70.86

14,5/15 - Allocim. Fruits noirs,
épices, bouche souple, ronde, fruitée,
tanins moelleux, bonne matière, gour-
mand et frais. 34 €.
O = 2020 G = 15 ans

Tuscany

a few notes of spices, blackberry and fine touches of blueberry, violet and oak. Tannins are racy and well made. Good length.
Score : 15.25

San Felice - Contrada Di San Felice 2013 - Toscana IGT

The nose is warm and powerful. It reveals notes of blackberry and cherry combined with spicy notes and a touch of violet. The palate is very fruity and well-balanced. It expresses notes of fleshy raspberry, strawberry and cherry associated with a few notes of spices. Tannins are well made.
Score : 14.25

Maremma Toscana

Il Cerchio - L'Altro 2014

Maremma Toscana

(70% Vermentino, 30% Ansonica)

The nose is racy. It reveals notes of white fruits (apple...) and apple skin associated with discreet touches of hawthorn and green almond. The palate is fruity, mineral, fat and provides an acid frame and a slight bitterness. In the mouth this wine expresses notes of apple skin, white fruits and quince combined with a touch of exotic fruit and a discreet note of flowers.
Score : 14.25

Il Cerchio - Valmarina - Sangiovese 2013

Maremma Toscana

(95% Sangiovese, 5% Alicante)

The nose is relatively powerful. It reveals notes of garrigue and gray pepper associated with fine notes of blackberry and black cherry. The mouth is fat and offers a nice matter. In the mouth this wine expresses notes of cherry associated with slight notes of cassis and touches of blackberry, a few discreet notes of garrigue as well as a hint of licorice and slight spicy notes. Tannins are fine, slightly dry and slightly grainy. Good length and persistence (with notes of spices, slight notes of coffee and licorice).
Score : 14.5

Il Cerchio - Tinto Alicante 2012

Maremma Toscana

The nose is powerful and racy. It reveals notes of black fruit combined with a few notes of spices, garrigue / laurel as well as a few slight woody notes (in the background) and discreet touches of Sichuan pepper. The palate is fruity, ample, fat and offers a little minerality, some suavity and a slightly silky matter. In the mouth this wine expresses notes of blackberry, crushed plum and red fruit associated with fine notes of strawberry, a touch of cherry as well as woody touches, sweet spices and a slight note of oak. Tannins are fine and quite present. Good length and persistence (fruity with notes of black berries). A good value!
Score : 15.25

Podere San Cristoforo - Amaranto 2012 - Sangiovese

Maremma Toscana

The nose is fruity and relatively gourmand. It reveals notes of cherry and ripe fruit associated with a touch of Provence herbs, licorice and slight notes of spices. The palate is racy, mineral, fruity and well-balanced. In the mouth it expresses notes of cherry, red fruit, blueberry candy combined with a touch of blackberry, violet as well as slight notes of sweet spices. Tannins are well done and round. Good length.
Score : 15.25

CHÂTEAU PETIT VAL

Saint-Émilion Grand Cru



SNC CHÂTEAU PETIT VAL

Lieu-dit Petit Val - 33330 Saint-Émilion - France

Tel. : +33 (0)5 57 24 70 86

Fax : +33 (0)5 57 24 68 30

Mai : contact@chateau.petitval.fr

Responsable David LIORIT - +33 (0)7 87 8115 47

WWW.CHATEAUPETITVAL.COM

Chateau Petitval

P

Pape Clément | Pessac-Léognan

18 Punkte | 2025 bis 2040

Superbe, fruchtige Aromatik, voller, fleischiger Bau mit herben, ungemein dichten Tanninen allererster Güte, langes, spannendes, fruchtiges Finale ganz ohne Holzdominanz: Wer charaktervolle Weine liebt, wird diesen Wein besonders mögen.

Patache d'Aux | Médoc

15 Punkte | 2023 bis 2030

Zurückhaltende Aromatik, kompakter Bau, herbes Tannin.

Patris | Saint-Émilion

15 Punkte | 2019 bis 2023

Von etwas enger, aber durchaus angenehmer, frischer Art.

Patris Guerre | Saint-Émilion

15.5 Punkte | 2020 bis 2027

Blumig-fruchtige Veilchenwürze, guter, herber Bau, frisches Finale.

Pavie | Saint-Émilion

17.5 Punkte | 2025 bis 2040

Man kann ihm den Stil vorwerfen, den massiven Bau, die Holzprägung, nicht aber die perfektionistische Machart, die Intensität, die Qualität der Tannine. Auf seine Art stimmig und konsequent.

Pavie Decesse | Saint-Émilion

15 Punkte | 2022 bis 2030

Wichtig und gut strukturiert, viel Eiche.

Pavie Macquin | Saint-Émilion

17.5 Punkte | 2027 bis 2040

Superbe Aromatik von reifen Beeren; erstklassiges Tannin, grosse Dichte, Rasse und Länge, Spannung und Intensität; gehört zu den ganz grossen Jahren dieses charaktervollen Weins, der lange reifen muss.

Pavillon Rouge (Margaux) | Margaux

17 Punkte | 2023 bis 2035

Kompakt, knackig, ungemein fruchtig und frisch, saftig, geschmeidiges Tannin, grosszügig und doch stilvoll und elegant.

Péby Faugères | Saint-Émilion

16 Punkte | 2020 bis 2025

Ungemein gepflegter Weltwein, feurig und ohne Ecken und Kanten, perfekt gemacht und perfekt langweilig.

Pédesclaux | Pauillac

17 Punkte | 2023 bis 2030

Knackig, saftig, rund und doch frisch, herrliche Balance ganz ohne Schwere, stilvoll: der bisher schönste hier produzierte Wein.

Petit Faurie de Soutard | Saint-Émilion

15 Punkte | 2020 bis 2025

Schokoladiges Holz, kompaktes Tannin, aber auch schöne Frische.

Petit Figeac | Saint-Émilion

16 Punkte | 2020 bis 2027

Kompakt, dicht, mit frischem, langem Finale, stilvoll, ausgezeichnet gemacht.

Petit Mouton (Mouton Rothschild) | Pauillac

17 Punkte | 2022 bis 2030

Von Mouton unterscheidet ihn nur die besonders frische und geschmeidige Art, nicht die Präzision oder der Schliff.

Petit Val | Saint-Émilion

15.5 Punkte | 2020 bis 2028

Hübsche Nase von schwarzen Beeren, satt, saftig, vollmundig, mit geschmeidigen und doch festen Tanninen.

Petit Village | Pomerol

17.5 Punkte | 2023 bis 2030

Superbes aromatisches Potenzial mit Noten von roten und schwarzen Beeren; Rasse und Frische, grosse, feurige Länge, gut ausbalancierter Extrakt: herrlicher Wein trotz des schwelenden Feuers.

Pétrus | Pomerol

19 Punkte | 2030 bis 2050

Grosse aromatische Finesse, ungemein dichter, subtiler, schlanker Bau ohne jede Schwerfälligkeit: die Eleganz einer Ballerina, die Sehnsucht einer Langstreckenläuferin. Gehört zu den ganz grossen Pétrus-Jahren noch vor 2009 und 2010.

Phélan Ségur | Saint-Estèphe

17 Punkte | 2023 bis 2035

Von spürbarer Rasse, die knackigen Tannine bringen Frische und Länge, ungewohnt kerniges Finale von Trockenfrüchten.

Pibran | Pauillac

16 Punkte | 2023 bis 2028

Vollmundig, dicht, saftig, mit gemisterter Wucht und guter Länge.

Pichon Baron | Pauillac

19 Punkte | 2025 bis 2040

Von superber Rasse, Dichte und Länge, Tannin von grosser Klasse, ungemein stimmig, nicht auf Extraktion gesetzt, sondern auf Rasse, Harmonie und Frische.

Pichon Longueville Comtesse de Lalande | Pauillac

19.5 Punkte | 2025 bis 2040

Nicolas Glumineau hat es in Rekordzeit verstanden, den Stil der grossen Lalande der 1980er aufzuarbeiten und mit neuzeitlicher Präzision und schlafwandlerischer Sicherheit zu verbinden. Das Resultat ist ein überaus geradliniger, ungemein

dichter, vollmundiger, mit Fingerspitzengefühl ausbalancierter, sinnlicher Wein, der am Erfolg des 2014 anknüpft.

Picque Caillou | Pessac-Léognan

15.5 Punkte | 2023 bis 2030

Besitzt Frische und Rasse, saftiges, nur im Ausklang etwas trockenes Tannin.

Pierre des Lunes | Saint-Émilion

15 Punkte | 2020 bis 2027

Saftig, satt und trinkig.

Pindfleurs | Saint-Émilion

15 Punkte | 2021 bis 2027

Besitzt Frische und Herbe und in diesem Jahr gut dosiertes Holz.

Pipeau | Saint-Émilion

15 Punkte | 2020 bis 2025

Saftig, kompakt, bei mittlerer Dichte.

Poésia | Saint-Émilion

15 Punkte | 2020 bis 2025

Viel Eiche, aber auch erfreulich saftige, frische Textur.

Pomies d'Agassac | Haut-Médoc

15 Punkte | 2022 bis 2028

Komplexe Aromatik, ausgewogener Bau, geschmeidiges Tannin, fruchtiges Finale.

Pontet-Canet | Pauillac

20 Punkte | 2027 bis 2050

Wenn wir diesem (erst am Anfang eines langen Lebens stehenden) Wein erneut 20 Punkte verleihen, was genau genommen für ein Primeur-Muster gar nicht sein sollte, wollen wir damit genau das symbolisieren: Hier verlieren Zahlen jeden Sinn, dieser unvergleichliche Wein entzieht sich jeder Klassierung. Damit meinen wir nicht etwa, er sei exotisch oder gehöre nicht in das Umfeld der grossen Pauillac, ganz im Gegenteil. Er ist allen anderen um ein Jahrzehnt voraus. Im Glas (und damit im Fass oder im Betone!) verzichtet Pontet-Canet mehr und mehr auf alles, was nicht nötig ist, einen grossen Wein auszudrücken. Was auf den Gaumen kommt, entspricht immer exakter dem, was Wein substanzvoll sein sollte: das Resultat eines grossen Terroirs, der gehaltvolle Saft von Früchten gesunder, widerstandsfähiger Pflanzen, die einem ganzheitlich angegangenen Mikrokosmos entspringen, wo dem Menschen die kreative Rolle zufällt, sich mit Inspiration und Zunge der bestmöglichen Harmonie zu nähern. Auf Verkostungssprache reduziert, liest sich dies etwa so: Finesse, Tiefe, Dichte, Rasse, Kraft, Konsistenz, Komplexität, aromatische Intensität, absolute Transparenz, Transzendenz, Grosszügigkeit, Schliff, Noblesse.

Yves Beck

2016

Château Petit Val 2015

Rouge grenat aux reflets pourpres. Bouquet subtil évoquant des violettes, des myrtilles, de la réglisse et de la menthe. Agréable touche minérale. Attaque friande et vive. Le corps a du muscle mais aussi de la chair, avec un bon équilibre entre les tannins et la structure, quoique les tannins n'aient pas une tâche aisée! Bonne intensité aromatique. La finale est vive, juvénile mais pas encore très expressive. Tous les éléments sont présents pour un long avenir. Un vin prometteur à suivre avec attention. 2025-2050 **93-94/100**

Château Petit Val - Cuvée A 2015

Pourpre violacé. Bouquet fruité et floral avec d'agréables notes de cassis, cerise, café et violettes. Belle touche minérale avec du graphite. Attaque suave, juteuse et élégante. Le corps a du gras, de la texture et une belle structure qui maintient tous les éléments ensemble. Les tannins sont puissants, granuleux et en symbiose avec l'acidité. Le vin a du jus, du fruit et de l'équilibre. Les tannins sont serrés mais donnent une belle intensité. La finale révèle des notes de chocolat. Belle réussite. Bravo. 2023-2048 **94-96/100**

Wine Patriot 2016



Notes Primeurs :

Château Petit Val 2015 - Saint-Emilion Grand Cru : 92/100

Muse du Val 2015 - Saint-Emilion Grand Cru : 95/100

Guide Vins & Santé : 1^{er} Guide des vins sains 2016

VINS & SANTÉ

CHÂTEAU PETIT VAL

Lorsque Jean-Louis et Olivia ALLOIN décident d'investir dans le vignoble bordelais, ils prennent conseil auprès de David LIORIT, jeune consultant en vins de 32 ans.

Et c'est la découverte et l'achat en 2014 du Château Petit Val en Saint Emilion Grand Cru. Ce vignoble, en pied de côtes de Saint Emilion, est situé à 2 km au Nord du village et à proximité des prestigieux Châteaux Cheval Blanc, La Dominique.

De 6,5 ha en 2014, Château Petit Val passe à 12 ha en 2015 avec l'acquisition de parcelles à proximité sur un terroir argilo-calcaire permettant la diversité et l'augmentation de la qualité des vins de la propriété. Cet achat apportera ainsi plus d'élégance et une typicité aromatique plus complexe.

Château Petit Val, ce sera aussi, au printemps 2016, une propriété ouverte au grand public avec un tout nouvel espace dans lequel les amateurs pourront se familiariser aux techniques de la dégustation.

Coordonnées : Lieu dit Petit Val, 33330 Saint Emilion. Tél : 05 57 24 70 86 / Fax : 05 57 24 68 30
www.chateaupetitval.com / contact@chateaupetitval.fr

CHÂTEAU PETIT VAL | BOUGE
SAINT-EMILION GRAND CRU | 2016

Fiche Technique :

Vendanges : Manuelles
Cépages : 80% Merlot
20% Cabernet Franc
Elevage : 14 mois en fûts de chêne dont 1/3 neufs
Garde : 20 ans

Avis des sommeliers :

Vêtu d'une superbe robe rouge carminé il montre avec l'inclinaison du verre de beaux reflets orangés. Le bouquet, dominé par des parfums de cacao, de vanille, d'eucalyptus, de résine, de fumé et de crème de cassis séduit d'entrée. Alliant parfaitement élégance et soyeux, il présente en bouche des arômes opulents de mûre et d'autres fruits noirs, de champignon sec, de réglisse poivrée et de romarin. La finale longue et velouté témoigne de sa belle maturité.

Accord Mets-Vins :

Rosbif, une poitrine d'agneau farcie.

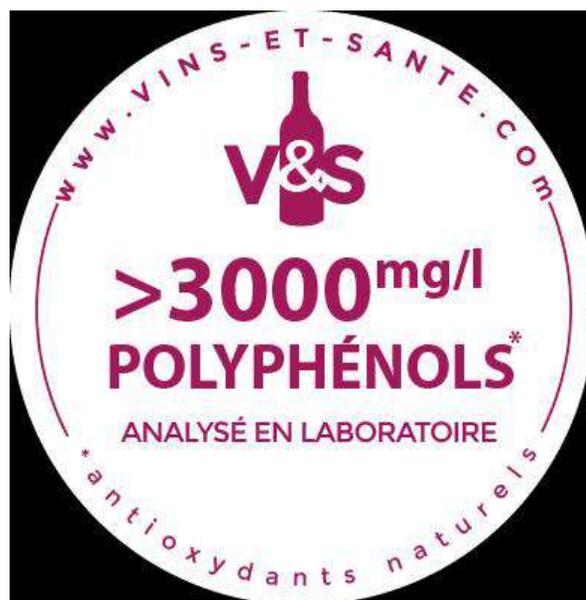
Analyses Scientifiques :

IPT : 72.2
Tanins : 3751 mg/l
Polyphénols : 3941 mg/l
Valeur énergétique : 75 kcal
Titre alcoolémiqum volumique : 14.7 %
Dioxyde de soufre total : 29 mg/l
Acidité Totale : 3.32 g/l
PH : 3.6



Guide Vins & Santé 2016

Château Petit Val 2014 coup de coeur de la rédaction Vins et Santé



Guide Vins & Santé- anniversaire 20 ans 2016

BORDEAUX

SAINT-EMILION
GRAND CRU

CHÂTEAU PETIT VAL

Situé à 2km au Nord du village de Saint Emilion, le Château Petit Val, ancienne propriété de la famille BOUTET, appartient aujourd'hui à Jean-Louis ALLOIN, industriel de la région Lyonnaise, qui mène l'exploitation du Château Petit Val dans le respect des traditions locales.

Saint-Emilion Grand Cru
Château Petit Val

Rouge 2011

Rouge 2012

Saint-Emilion Grand Cru
Château Petit Val

• Vendanges manuelles - 80% Merlot -20% Cabernet Franc
• Elevé 14 mois en barriques dont 1/3 neuves - A déguster dès maintenant. 20 ans de garde.

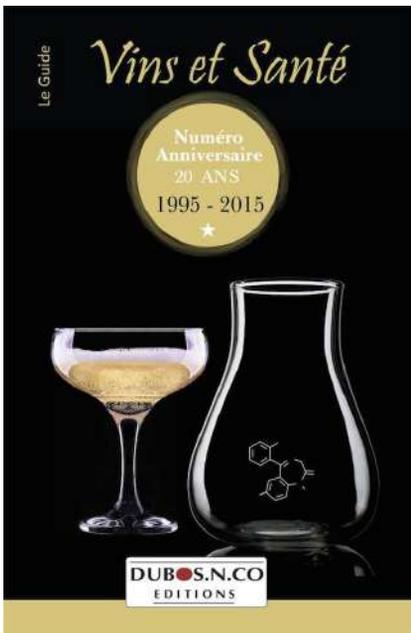
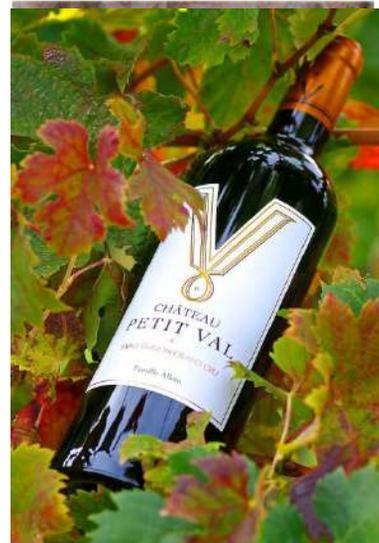
• Atténuée par une robe rouge brique. Le nez, noble oscille entre la fruitée du pruneau et de la mûre et les notes épicées de poivre gris et du clou de girofle mêlées au café froid et au musc. La bouche, bien soyeuse, est munie de tanins parfaitement fondus, d'une texture souple, d'un fruité généreux de crème de cassis et de vieux brandy rehaussés de saveurs de morille séchée, de pierre à fusil et de réglisse. Un grand vin dans la fleur de l'âge qui sera parfait pour accompagner un rôti de lièvre rôti, un gigot de mouton aux figuelets.

• IPT : 63,1- 4417 mg/l de polyphénols totaux
• 86,6 kcal par verre de 10 cl.

• Vendanges manuelles -80% Merlot - 15% Cabernet Franc - 5% Petit Verdot - Elevé 14 mois dont 1/3 neuves - A déguster dès maintenant - 20 ans de garde.

• Belle robe grenat aux reflets bruns, coiffée d'un large disque brillant. Dès la première inspiration, on est séduit par son nez au large éventail aromatique qui rappelle la mûre et le brandy, le rose et la pivoine fanées, le champignon frit et le bois torréfié. En bouche, les tanins élancés et veloutés enlacent le palais, la texture ample laisse se développer les fruits rouges bien mûrs (griottin, grasseille), le poivre gris, le café, l'olive noire et le bois vanillé. Un bel ouvrage à déguster sur un canard aux navets, une côte de bœuf à la moutarde.

• IPT : 55,1 - 3857 mg/l de polyphénols totaux
• 86,6 kcal par verre de 10 cl.



Lieu-dit Petit Val – BP 70 – 33330 Saint-Emilion – Tél : 05 57 24 70 86 – Fax : 05 57 24 68 30
www.petitval.com contact@chateauval.fr



CHÂTEAU
PETIT VAL

2015

Revue du vin de France- Concours International de Lyon 2015

Spécial Millésime 2015, La Revue des Vins de France

CHÂTEAU PETI VAL – MEDAILLE D'OR

Un joli jus, très remuant, vif ; la
mâche un peu confite des tanins
épouse à merveille la fraîcheur d'un
fuit bien préservé. N.C.

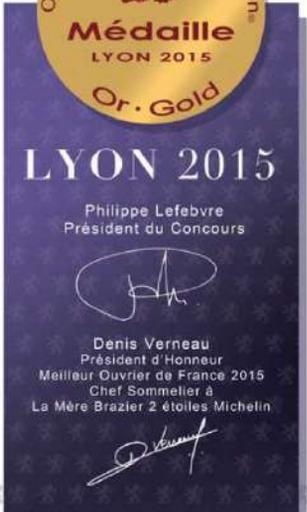
Diplôme / Diploma
CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - LYON INTERNATIONAL COMPETITION

Médaille d'Or
Gold medal

Décerné à / Awarded to
SnC Château Petit Val

Pour / For
Vin n°16992
AOP Saint-Émilion Grand Cru - France
Château Petit Val
Rouge 2014
Lot : Barriques

www.concourslyon.com



Wine Patriot 2015



2014, un vent nouveau sur Bordeaux ...

Château Petit Val	Saint-Emilion	90	Cassis, framboise, cannelle ; bouche soyeuse
Château Petit Val "Cuvée Alloin"	Saint-Emilion	92	Cassis, floral, bouche sphérique, finale soyeuse



All Wine

Décembre 2015



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION DU PANEL DE PROFESSIONNELS AMERICAINS

Château Petit Val 2014 Rouge Saint Emilion Grand Cru

Robe : Grenat intense

Nez : Framboise, confiture de mûre

Bouche : Bonne ossature, fruits rouges et noirs, bonne acidité en fin de bouche

Accords mets et vins : Steak sauce roquefort, burger (bacon, cheddar)

Commentaires : Parfait pour potentiellement attirer le consommateur américain qui s'initie aux vins français

Château Petit Val A 2014 Rouge Saint Emilion Grand Cru

Robe : Pourpre brillant

Nez : Sol labouré humide, cheminée, fruit noir, prune, tabac

Bouche : Boisée, tanin moyen +, fruit rouge

Accords mets et vins : Faux-filet, joue de porc grillée

Commentaires : Quand Napa rencontre Bordeaux, des influences réciproques qui feront de ce vin un succès



CHÂTEAU
PETIT VAL

2014

Marie-Claire
Octobre 2014

marie claire



L'été indien à Saint-Emilion

PROFITEZ DE LA DOUCE LUMIÈRE DE SEPTEMBRE POUR REDÉCOUVRIR CETTE CITÉ UNIQUE, OÙ IL N'Y A PAS QU'UN PATRIMOINE BÂTI, MAIS AUSSI DE BELLES INITIATIVES CULTURELLES OU ARTISTIQUES À SALUER.

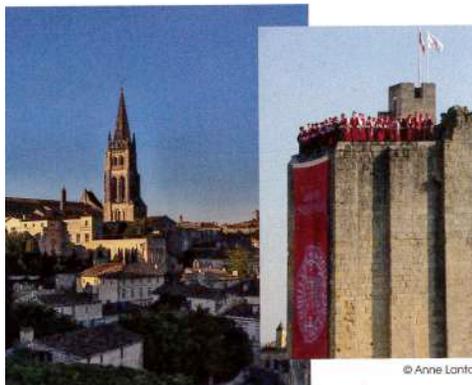
Le vignoble à cheval

Cavalière émérite et monitrice diplômée, Charlotte Alcalay, 30 ans, a imaginé de faire découvrir les vignobles des alentours de Saint-Emilion autrement. Par le biais de son association, « A terre, à cheval », elle propose à de petits groupes – jusqu' à 6 personnes – des formules à la demi-journée, à la journée, en week-end ou à l'heure de l'apéritif avec coucher de soleil en prime... de se balader entre les rangs de vignes, tout en découvrant les propriétés et en dégustant les vins. Quel que soit votre niveau, même débutant, l'occasion est unique de contempler ces magnifiques paysages vallonnés dans une ambiance très joyeuse.
Infos au 06 65 51 88 46 ou www.aterreacheval.com

L'ART s'invite au château

Deux expos à ne pas manquer en cette rentrée, présentées dans le cadre de deux propriétés ouvertes à l'œnotourisme et particulièrement accueillantes. A l'Atelier de Candale, Jean-Louis Vicard et Cyrille Galard ont invité le sculpteur Jacky Cognolato : un superbe travail du métal et du bronze, de l'acier, en une cinquantaine d'œuvres exposées dans le chai ou sur la terrasse, au milieu des vignes... Un univers chimérique qui a séduit une centaine de personnes, lors du vernissage début juillet.

Par ailleurs, au **Château Petit Val**, l'un des jeunes consultants les plus dynamiques de la région, David Liorit invite deux artistes, Pierre Lamoureux, danseur, improvisera une chorégraphie sur le thème de l'éloge du vin. Quant à Emilie Prouchet Dalla Costa, elle proposera une sensibilisation originale à la lutte contre le cancer du sein, avec une statue de sein géant et un film qu'elle présentera ultérieurement à Toulouse. Cet amateur d'art tient à faire découvrir la propriété et son vin par le biais d'événements culturels originaux.
www.chateau-de-candale.com - www.chateaupetitval.fr



© Anne Lanta

Et sur votre agenda de septembre

Trois temps forts pour marquer la rentrée et s'imprégner de ce qui fait l'histoire de Saint-Emilion. **Les Journées Européennes du Patrimoine** (20 et 21) célèbrent leur 31^{ème} anniversaire autour du thème « Patrimoine culturel, patrimoine naturel » : idéal pour le village et son vignoble, 1^{er} paysage classé au patrimoine mondial de l'Unesco. Le dimanche 21, place aux vigneron, avec la superbe cérémonie de la **Déclaration du Ban des Vendanges** : cortège aux flambeaux jusqu'à la Tour du Roi, projection monumentale d'images de la Jurade et embrasement de la cité dans un son et lumière féérique. Un grand plongeon dans la tradition ! Et enfin, les 27 et 28, le **Salon des Artisans d'art** se déroulera dans différents lieux du village, dédiés aux créations de quelques uns de nos créateurs locaux et régionaux les plus intéressants : poterie, ferronnerie, tissage...
www.saint-emilion-tourisme.com