

GAULT & MILLAU

2013

Boisrenard Rouge 2010 : 17,5/20

La concentration apportée par les vieilles vignes de cette parcelle, associée à la complémentarité des 13 cépages autorisés, font de cette cuvée un des fleurons de l'appellation. Sa définition florale, racée et subtile nous offre un plaisir immédiat dont il serait dommage de ne pas profiter.

Les Argiles Bleues Rouge 2010 : 16/20

Avec cette aromatique de prunes et de toffee, cette cuvée marquée par une belle concentration dénote par sa création dénote par sa précision et son fondu. Bouche charnue, aux tanins sapides et épicés qui lui promettent un bel avenir. Un beau terroir comme on les aime.

Châteauneuf Rouge 2010 : 16/20

Du cassis, de la fraise et du bleuet, un fruité qui affiche une ambition résolument gourmande. La cuvée se tient et offre une palette riche et concentrée aux saveurs juteuses de myrtille. On appréciera l'équilibre et la finale tendrement épicée.

Rasteau Rouge 2010 : 14,5/20

Cette cuvée présente d'ores et déjà une légère évolution avec ses notes de quetsches, de nèfles et de sous-bois. Sa patine en bouche est fine et délicate, les tanins en filigrane soulignent un beau travail résolument tourné vers l'élégance.

Châteauneuf du Pape Blanc 2011 : 15/20

Porté par son aromatique proche de la mirabelle et des fruits blancs, un ensemble frais pour un Châteauneuf du Pape juteux et savoureux. La bouche est tendre, croquante et mûre et se donne sans artifices, aidée par un élevage respectueux et bien dosé.

Boisrenard Blanc 2010 : 18/20 **COUP DE CŒUR !**

Beaucoup d'émotion pour cette belle cuvée qui charme par ses effluves d'acacia, d'infusions et de tilleul. La maturité saine de cette aromatique étincelante mais équilibrée est impressionnant.

Immense preuve des bénéfices de la coplantation en foule en millésime délicat.
En un mot : Grandiose !