

REVUE DE PRESSE AUTOMNE 2016

MOISIN 2014 :

Coup de cœur au Guide de la RVF

CHÂTEAU MOUTTE BLANC

Avec seulement 5 hectares de vignes à Macau, dans le sud du Médoc, Patrice de Bortoli vinifie trois appellations : Bordeaux supérieur, provenant des paluds, Haut-Médoc et Margaux. Suivis par l'œnologue Eric Boissier, les vins, élaborés avec un minimum de technologie, offrent une grande personnalité et beaucoup de style, comme en témoigne l'excellente cuvée Moisin, un 100 % petit verdot de vignes centenaires, qui mérite vraiment le détour. Les élevages en bois sont fort bien mesurés, sans excès, et laissent une grande place à l'expression du raisin, tout en jouant leur rôle d'affineur de tanins. Un petit cru médocain qui mérite le détour !

Les vins : très honnête série de 2014 pour ce petit cru du sud Médoc. Le bordeaux supérieur est friand avec agréables nuances épicées apportées par les 25 % de petit verdot dans son assemblage. Toujours un peu plus souple, la cuvée Marguerite Dejean, en Haut-Médoc, offre une trame agréablement fruitée pour être dégusté dans les cinq ans. En 100 % merlot, le margaux demeure souple et rond, sans être d'une impressionnante matière. Une garde de cinq ans le servira.

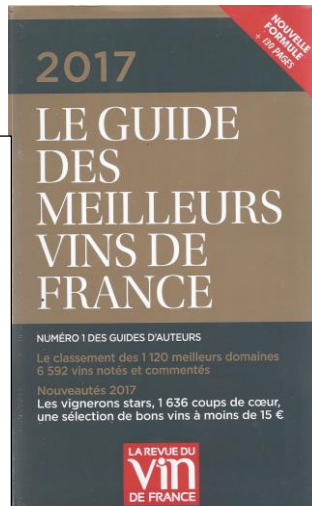
Coup(s) de cœur de l'année

— Bordeaux Supérieur Moisin 2014 15 € 16,5

La couleur est d'une intensité incroyable, son charme en bouche est époustouflant. Le charme de cette cuvée 100 % petit verdot élevée 18 mois en barriques s'inscrit parmi les vins les plus floraux dans ses arômes. Un vin à ne pas manquer !

— Bordeaux Supérieur 2012	9.70 €	15
— Bordeaux Supérieur 2014	10.20 €	14,5
— Bordeaux Supérieur Moisin 2012	14.80 €	16
— Haut-Médoc Cuvée Marguerite Dejean 2014	13.50 €	14
— Haut-Médoc Marguerite 2012	12.50 €	14
— Margaux 2012	20.30 €	14
— Margaux 2014	22 €	15

Rouge : 5 hectare(s).
Merlot 50 %, Petit verdot 30 %, Cabernet-sauvignon 20 %
Production moyenne : 25 000 bt/an



Moutte-Blanc ⤴ Ⓞ Ⓜ
06.03.55.83.38.
15,5/16 - Moisin. Fruits noirs, charnu, bigarreau, sureau, pulpeux, réglisse, boisé harmonieux, finale épicée, poivre. 14 €.
O = 2019 G = 14 ans



MOUTTE BLANC 2014
Talent de Bordeaux 2016

MOISIN 2015 : Coup de cœur
MARGAUX 2015 : noté 15/20
Sélection des Primeurs 2015 du Point



Moutte-Blanc ⤴ Ⓞ Ⓜ
(margaux)
Patrice de Bortoli
75.55.88.40.39-06.03.55.83.38.
15 - Fruits rouges, bouche tendre, un peu en prise de bois, fin, élégant, gourmand.
19 €.
O = 2020 G = 14 ans

MARGAUX 2013 : Coup de Cœur
Moutte Blanc 2014 : 15/20
Guide Bettane et Desseauve



COUP DE CŒUR

■ Margaux 2013 Sec 2016>24 21 €	15,5/20
■ Bordeaux Supérieur 2014 Sec 2016>20 10,20 €	15/20
■ Haut-Médoc cuvée Marguerite Dejean 2013 Sec 2016>22 12,50 €	14,5/20

Impasse de la Libération, 33460 Macau • Tél. 05 57 88 40 39 • Fax : 05 57 88 40 39
• moutteblanc@wanadoo.fr • www.moutte-blanc.fr • Visite : sur rendez-vous (06 03 55 83 38)

CHÂTEAU MOUTTE BLANC



LE DOMAINE : Petit domaine de moins de cinq hectares situé sur la commune de Macau, à cheval entre les appellations Haut-Médoc et Margaux, château Moutte Blanc appartient à la famille Bortoli depuis 1983. Ce cru artisan produit la cuvée marguerite-dejean, composée de 70 % de cabernet-sauvignon et de 30 % de merlot mais également un bordeaux-supérieur toujours réussi.

LES VINS : Généralement élégants, sur la fraîcheur mais toujours avec une bonne structure tannique offrant un réel potentiel de garde. Dans le millésime 2013 la cuvée marguerite-dejean, pleine de charme, montre des arômes subtils, une texture charnue, de la fraîcheur et une belle allonge. Le bordeaux-supérieur 2014 est charmeur.