



2003



**Concours Mondial de Bruxelles - 2005**  
**Médaille d'Argent**



**Concours Général Agricole des Vins - Paris - 2005**  
**Médaille d'Or**



**Les Carnets de Dégustation Bettane & Desseauve - Mai 2004**

**Note : 7,5 - 8 / 10**

*Vin étonnant dans le contexte du millésime par sa suavité, son gras, l'opulence de son tanin et une finesse aromatique supérieure à la moitié des crus classés de Saint Emilion.*



**Jean Marc QUARIN - Mai 2004**

**Note : 15 - 15,25**

*Ce vin montre un joli fruité mûr, pur et frais. La bouche est délicieuse, caressante, pleine. Elle s'achève puissante et savoureuse. Degré d'alcool 13,5°. Assemblage : 80% merlot plus 20% d'un mélange cabernet franc et cabernet sauvignon. Les propriétaires sont de plus en plus convaincus que le cabernet franc est indispensable à la finesse des vins de cette région.*



**WINE SPECTATOR - Avril 2004**

**Note : 85 - 88**

*Soyeux et raffiné pour cette appellation. Tanins fins et finale délicate.*

**Guide Hachette des Vins 2007 - Coup de Cœur**

*Le père de Henri Bourlon a racheté cette propriété qui fait preuve aujourd'hui d'une qualité irréprochable. Après le 2002, le millésime 2003 obtient le Coup de Cœur du Grand Jury. Sa robe intense se pare de reflets violines, son nez libère des parfums de fleurs et de fruits rouges, en harmonie avec un boisé « intelligent ». Les tanins sont veloutés, équilibrés et complexes en fin de bouche. Tout est réuni pour assurer un moment de convivialité autour de cette bouteille.*



**La Revue du Vin de France - Juin 2004**

**« Nous avons beaucoup aimé »**

*Suavité, gras, opulence du tanin, finesse aromatique supérieure à la moitié des crus classés de Saint-Emilion.*

**Dégustation « Bistrot du Sommelier » Paris - 5 mars 2007**

*Robe rubis pourpre aux reflets violacés d'une très belle intensité. Nez offrant une belle complexité aromatique sur les petits fruits noirs et rouges, des notes boisées et animales. Bouche superbe d'une grande richesse dotée de tanins puissants et concentrés. Les arômes sont bien maîtrisés et rappellent ceux perçus au nez.*

*Un grand vin au potentiel de garde impressionnant, très certainement la plus belle réussite sur l'appellation.*

VIN EXCEPTIONNEL



**Vin exceptionnel (5 taste-vin) :**

Le viticulteur a réussi un véritable chef d'oeuvre que la comission couronne de sa suprême récompense.