

(88-90) Château d'Aiguilhe

Tiefdunkles Rubingranat, zarte Randaufhellung, violette, jugendliche Reflexe, in der Nase sehr feine Marzipan-Weichsel-Note, einladendes Edelholz, am Gaumen sehr saftig, angenehmes Brombeerkonfit, balanciert, vermittelt eine schöne Harmonie, Herzkirschen im Nachhall, vielseitiger Wein.

Château d'Aiguilhe

91

- » Robe totalement noire » Nez expressif de violette et de mûre » Bouche bien concentrée avec une matière très compacte à la trame serrée, grande longueur
- » Un vin d'école.

CHÂTEAU D'AIGUILHE
2004 ****(*) 17 €

Intense et fin, tendre et gourmand. En toute mesure, un léger alcool distille le fruit et des accents de bois exotiques et de vanille. Superbe bouche où il n'est question que de soie. C'est un vin de volume et d'amplitude, croissant dès l'attaque. Le boisé et le fruit se mêlent aux poivre et laurier. A mi-bouche, s'avance une structure au grain de velours alors qu'un doux alcool apporte la fraîcheur et le fruit. Sans arthmie, sans désempir,

il laisse cette impression constante de suave et voluptueux. La finale se pose tendrement avec quelques discrets accents de tannin et de poivre, d'alcool, comme pour rappeler qu'ils étaient bien présents tout du long.

FABIAN BARNES

Château d'Aiguilhe



Février/Mars 2007

IN VINO VERITAS

Stéphane Derenoncourt, vigneron consultant

Originaire du nord de la France, vigneron autodidacte et non œnologue, admirateur de grands vignerons bourguignons, paysan à la sensibilité plus « agricole que marketing », voilà un pedigree de quasi rebelle pour le microcosme bordelais.



concours», pas de surmaturité, pas d'hyper concentration, un bois intégré, bref des Bordeaux à dominante merlot faits pour la table. L'approche est donc différente du modèle Rolland-Parker, on s'en réjouit pour la diversité qualitative que cela favorise. La philosophie de Stéphane Derenoncourt tient en une phrase : « Plus il y a de sol et moins il y a d'homme dans un vin, meilleur il est. »

Coups de cœur

A tout seigneur, tout honneur, le Château Pavie-Maquin, Grand Cru de Saint-Emilion situé sur le sommet de la côte de Pavie, magnifique terroir au sous-sol calcaire qui trouve toute son expression dans un assemblage 70% merlot, le reste

en cabernet franc essentiellement : le 2004 bénéficie d'une bonne tension apportée par une fraîcheur minérale qui contribue à l'élégance et la droiture d'une matière mûre, de juste concentration et au fruit savoureux.

Domaine personnel de Stéphane Derenoncourt, le domaine de l'A constitue l'une des plus belles réussites en Côtes de Castillon, plus dense en 2004 que le Château d'Aiguilhe, autre Castillon appartenant, lui, à Stephan von Neipperg (Canon-la-Gaffelière) : on retrouve en 2004 dans ces deux vins la recherche d'une matière gourmande mais équilibrée par la fraîcheur. Dans l'AOC Fronsac, si le Château Richelieu est exploité par de nouveaux propriétaires depuis 2001, la consultance de Derenoncourt n'a commencé qu'en en 2003.

Préférez ici la cuvée Richelieu plutôt que la Favorite : la première est élégante et fruitée, la seconde sur-extraite et donc trop tannique. Sur la rive gauche, Stéphane Derenoncourt apporte au Château Prieuré-Lichine une superbe expression de Margaux dans un 2004 de haute tenue, délicat et savoureux à la fois, avec une part non négligeable de merlot dans un assemblage dominé par le cabernet sauvignon.

En Pessac-Léognan, la nouvelle collaboration de Derenoncourt avec la maison Yvon Mau, propriétaire du château Brown, se marque en 2004 par une densité et une maturité de fruit que l'on ne connaissait pas jusque là à ce château.

BERNARD ARNOULD

Et pourtant, Stéphane Derenoncourt s'y est construit une compétence professionnelle appréciée par une série de propriétaires (essentiellement de la rive droite), qui l'ont choisi comme consultant. Une récente dégustation d'une quinzaine de ses vins m'a permis de comprendre pourquoi.

Maturité, fraîcheur et digestibilité

Le constat est sans appel : un fil rouge évident parcourait cette dégustation : la fraîcheur minérale de vins par ailleurs modernes de par leur maturité de fruit et les gras des tannins. Mais tout se joue dans l'harmonie et la digestibilité : à une exception près, d'ailleurs désavouée par Derenoncourt, aucune « bête à



D'AIGUILHE (Côtes de Castillon)

15,5 - 15,75

Voici un vin magnifiquement construit. Son nez est chaleureux, finement exotique et presque ensoleillé. Il est pur et finement crémeux. La bouche offre beaucoup de goût et d'énergie. J'ai toujours remarqué une grande dynamique sur ce cru. Elle est ici magnifiquement domptée. La puissance n'est pas rudesse. La structure tanique minutiveuse s'achève subtilement visqueuse. Un succès du millésime.

CÔTES-DE-CASTILLON

Château d'Aiguilhe



2004 13,90

Monoprix

National

7 septembre 2006 | **Le Point** 1773

2004



CHÂTEAU D'AIGUILHE

Grande matière : puissance et
richesse dans la maturité du
fruit. Très belle expression aro-
matique, complet et long. **19 €**

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

■ MAI 2006


MONOPRIX

Du 13 au 23 septembre 2006

Une offre remarquable et pointue qui sort des sentiers battus

Complet et efficace comme chaque année, le catalogue de la foire aux vins Monoprix propose aussi une belle gamme de bordeaux dans des millésimes plus anciens.

Tout en se penchant avec inspiration sur les grandes régions (le Bordelais, surtout, pour ne pas le nommer !) qui font traditionnellement le succès des foires aux vins, Monoprix a, comme chaque année, le talent de se glisser dans des niches inexplorées par les autres enseignes, de fouiner sur d'autres terrains, pas forcément prestigieux, d'en sortir le meilleur, et donc de constituer une offre remarquable et pointue. Chez Monoprix, donc, il y en a en général pour tous les goûts, des belles étiquettes renommées aux "petits" crus moins connus. La foire aux vins 2006 ne déroge pas à la règle, avec une sélection de quelque 280 références triées sur le volet, avec des prix s'étirant de 2,90 € à beaucoup plus.

La "recherche du plaisir"

Pour aller un peu plus loin que les forts jolis mots du dossier de presse, qui évoque la « recherche du plaisir », la foire aux vins de Monoprix propose notamment cette année une offre bordelaise conséquente, riche de grands vins et d'excellents châteaux, et surtout marquée par une gamme large de millésimes, qui remonte jusqu'en 1995. À cette éventail girondin de très belle facture, l'enseigne ajoute encore de nombreuses autres valeurs sûres issues d'autres régions viticoles, comme les cuvées de pinot noir et de chardonnay Les Pénitents 2005 (12 € et 8,90 €)

MONOPRIX Les meilleures affaires expertisées par La RVF

Appellation	Nom du domaine	Millésime	Prix	Note
ALSACE				
Alsace	Domaine Spielmann Cuvée Mosaïque	2002	5,50 €	
BORDEAUX				
Bordeaux	Château Les Arromans	2004	4,30 €	***
Bordeaux	Château Lacaussade	2004	3,90 €	
Bordeaux	Domaine des Barrails	2004	4,70 €	
Bordeaux supérieur	Château Sainte-Marie	2004	5,20 €	
Bordeaux supérieur	Château Mouton Réserve	2003	7,90 €	
Bordeaux supérieur	La Tuilerie du Puy Cuvée Fûts	2001	6,50 €	
Canon-Fronsac	Château Canon Péresse	2003	8,90 €	***
Côtes-de-Bourg	Château Génibon Prestige	2002	4,50 €	
Côtes-de-Bourg	Château Guerry	2003	13 €	
Côtes-de-Castillon	Château d'Aiguilhe	2004	13,90 €	****
Côtes-de-Castillon	Château La Roncheraie	2001	6,90 €	
Entre-Deux-Mers	Château Sainte-Marie	2005	4,70 €	
Fronsac	Château Moulin Haut Villars	2003	8,90 €	****
Graves blanc	Château Chantegrive	2005	6,90 €	
Graves rouge	Château Chantegrive	2002	9,90 €	***
Haut-Médoc	Les Allées de Cantemerle	2002	8,90 €	
Haut-Médoc	Château d'Agassac	2003	13,50 €	***
Haut-Médoc	Château Larrivaux	2003	7,50 €	
Haut-Médoc	Château Soudars	1996	13 €	***
Margaux	Château Durfort-Vivens	2001	23,50 €	****(*)
Margaux	Château Giscours	1995	45 €	****
Margaux	Château Pavell de Luze	2004	11,90 €	
Margaux	Château La Tour de Mons	1996	13 €	
Médoc	Château Les Moines	1998	7,90 €	
Médoc	Château Potensac	1998	19 €	****
Montagne-Saint-Émilion	Château Vieux Palon	2003	11 €	
Moulis	Château Brillette	1996	15 €	***
Moulis	Château Maucaillou	1995	25 €	**
Pauillac	Château Grand Puy Lacoste	1998	35 €	****
Pauillac	Château Pichon-Longueville-Baron	1995	55 €	****(*)
Pauillac	Château Pontet-Canet	1996	45 €	****
Pauillac	Château Pontet-Canet	1998	29 €	****
Pessac-Léognan blanc	Château Cantelys	2001	15 €	****
Pessac-Léognan rouge	Château Cantelys	2001	15 €	***
Pessac-Léognan blanc	Château Couhins-Lurton	1998	22 €	
Pessac-Léognan rouge	Château Haut-Bailly	1997	30 €	****
Pessac-Léognan rouge	Château Larrivet Haut-Brion	1998	28 €	****(*)
Pomerol	Château Petit Village	1997	35 €	****(*)
Pomerol	Château Petit Village	2001	35 €	****(*)
Saint-Émilion Grand cru	Clos Fourtet	1996	48 €	****
Saint-Émilion Grand cru	Château La Bienfaisance	2002	13,90 €	
Saint-Émilion Grand cru	Château La Clusière	1996	28 €	***
Saint-Émilion Grand cru	Château La Gaffelière	1995	37 €	***
Saint-Émilion Grand cru	Château Tertre Daugay	1998	22 €	
Saint-Estèphe	Château Montrose	1997	35 €	****
Saint-Estèphe	Château Les Ormes de Pez	2003	19,90 €	****(*)
Saint-Julien	Château Beychevelle	2002	28,50 €	****(*)
Saint-Julien	Château Talbot	1995	45 €	***
Saint-Julien	Clos du Marquis	1998	29 €	
Sauternes	Château Rayne Vigneau	1998	23 €	
Sauternes	Château Suduiraut	1996	29,00 €	****(*)
BOURGOGNE				
Auxey-Duresses blanc	Domaine Taupenot-Merme	2004	13,90 €	****(*)
Auxey-Duresses rouge	Domaine Taupenot-Merme	2004	12,90 €	****(*)
Chablis	Domaine Long Depaquit	2005	8,90 €	****(*)

** Correct *** Bon **** Très bon ***** À ne pas manquer

Notes guide RVF Notes La RVF

16 2002 CLOS LES LUNELLES Gérard et Chantal Perse

Ein mächtiger Bordeaux in moderner Machart und nach dem aktuellen Geschmack. Verführt die Sinne: Opulenz und süße Frucht betören nachhaltig den Gaumen. Verschwenderische Aromen und Röstnoten charakterisieren den Clos les Lunelles, der mit seinen schnellen Reizen nicht geizt. Für Einsteiger und all jene, die geschmackliche Fülle und intensive Fruchtaromatik im Wein besonders schätzen.
€ 34,90, Welt der Weine, Tel. 030-20 45 43 20, Fax 20 45 43 21,
weininfo@reinhardtschuberth.de, www.reinhardtschuberth.de

17 2004 SEIGNEURS D'AIGUILHE Comtes de Neipperg (Château d'Aiguilhe)

Der Zweitwein von Château d'Aiguilhe ist ein kleiner Geniestreich des Stephan von Neipperg, der modellhaft vorführt, was Monsieur le Comte unter einem Brot-und-Butter-Wein mit Niveau versteht: Raffiniert umspielt die saftige Textur den Gaumen. Das wirkt erfrischend und nuanciert zugleich. Im Nachklang ist Herbe zu spüren – nicht rustikal, sondern fein gewoben.
€ 9,50, Unger Weine, Tel. 08052-95 13 80,
Fax 951 38 28, info@ungerweine.de,
www.ungerweine.de

CÔTES-DE-FRANCS

19 2003 CHÂTEAU DE FRANCS Hubert de Bouard

Hubert de Bouard, Besitzer von Château Angelus, kümmert sich auch um Château de Francs. Von Etikettentrinkern werden die jungen Bordeaux-Appellationen oft ignoriert, doch der weniger Voreingenommene kann dort Entdeckungen machen, wie dieser freundliche Wein zeigt. Seine würzige, süße Frucht schmeichelt der Zunge. Zugleich sind deutlich zartbittere, schokoladige Gerbstoffe zu schmecken, die langsam am Gaumen ausklingen.
€ 9,50, Arel Beuss – Exquisite Weine,
Tel. 0711-310 18 60, Fax 0711-440 05 20,
info@exquisiteweine.de, www.exquisiteweine.de

18 2004 VALMY DUBOURDIEU LANGE Château de Chainchon

Patrick Erésuré war der Önologe von Graf Neipperg. Er weiß also, wie's geht und was ein guter Wein ist.

Seit 1995 baut er sein eigenes Weingut auf und vinifiziert Jahr für Jahr handwerkliche Weine, die von der Kraft alter Reben geprägt sind. Dieser elegante Rote ist ein hundertprozentiger Merlot, der noch am Anfang seiner Entwicklung steht. Seidig bedecken die Gerbstoffe den Gaumen und hinterlassen ein trockenes Gefühl. Plötzlich tritt eine köstliche Frucht in Erscheinung. Kühl und edel.
€ 14,90, Pinard de Picard, Tel. 06831-12 27 29,
Fax 12 29 30, info@pinard.de, www.pinard-de-pinard.de

22 2001 CHÂTEAU MOULIN HAUT-LAROQUE Jean-Noël Hervé

Der Moulin Haut-Laroque hat momentan noch eine dominante, üppig-süßliche Frucht, die trotz ihrer ausufernden Art noch dringend reifen muss, um ihr Potenzial komplett zeigen zu können. Am Gaumen sind adstringierende Gerbstoffe deutlich zu spüren, welche die Frucht derzeit noch maskieren und ahnen lassen, dass der Wein einmal viel Spaß machen wird. In drei Jahren, frühestens.

€ 19,95, Gute Weine Lobenberg, Tel. 0421-70 56 66,
Fax 70 56 88, gute-weine@gute-weine.de,
www.gute-weine.de

23 2003 CHÂTEAU RENARD MONDESIR Xavier Chassagnoux

Überzeugend, was Preis und Wert betrifft. Der Duft ist derzeit noch abweisend, gibt kaum etwas von seiner Aromatik preis. Am Gaumen werden wir überrascht von opulenter Frucht, die zunächst ganz arglos und anbiedernd wirkt. Doch dann lässt der Renard Mondesir kurz seine Muskeln spielen: Straffe Gerbstoffe legen sich pelzig über den Gaumen. Kein Schmeichler. Ich würde ihn noch bis 2008 liegen lassen.

€ 18,95, Weinladen Schmidt,
Tel. 030-789 07 30, Fax 78 90 73 10,
info@weinladen.com, www.weinladen.com

1999 CHÂTEAU DE LA HUSTE (20) Château Dalem (Familie Rullier)

Der Château de la Huste ist gewiss kein Kunstwerk, lässt sich aber reuelos wegsüffeln. Ein flüssiger Beweis dafür, dass auch ein anständig gemachter Rotwein fruchtintensiv schmecken kann, ohne dabei ordinär oder geschmacklich eindimensional zu wirken. Hinzu tritt dezente Säurefrische, die ein Pendant zur üppigen Frucht bildet. Klingt angenehm rau am Gaumen aus.

€ 17,00, Weinhandlung Hardy, Tel. 030-831 25 98,
Fax 832 53 80, feinwein@hardy-weine.de,
www.hardy-weine.de

FRONSAC

1999 CHÂTEAU FONTENIL (21) Michel Rolland

Ist sofort präsent und bleibt es in der angebrochenen Flasche noch bis zum fünften Tag. Die fruchtbetonte Süffigkeit täuscht, er ist kein Leichtgewicht, sondern ein mit satter Gerbstofftextur unterfütterter Merlot mit etwas Cabernet Sauvignon. Die Gerbigkeit trocknet den Mund aus, schafft ein Gegengewicht zur süßlichen Frucht. Lagerfähig noch bis etwa 2012.

€ 19,90, Franz Keller – Schwarzer Adler, Tel. 07662-933 00,
Fax 719, keller@franz-keller.de, www.franz-keller.de



Côtes de Castillon

2004 d'Aiguilhe: Sattes, dunkles Purpur, violette Reflexe. Süßes, nach Amarenakirschen duftendes Bouquet. Fester, stoffiger Körper, viel Charme, tolle Beeren- und Würzaromatik im gebündelten Finale. Mit jedem Jahrgang wird der Côtes de Castillon von Graf Stephan von Neipperg besser und perfekter.

17/20 2007 - 2014

85-88 **Château d'Aiguilhe** **Côtes de Castillon**

2004 Solid, with berry, mineral and currant aromas and flavors. Medium-bodied, with firm, silky, polished tannins and a medium finish. Slightly hollow mid-palate. 80 percent Merlot, 20 percent Cabernet Sauvignon.—*J.S.*

JUNE 30, 2005 • WINE SPECTATOR