

REVUE DE PRESSE

2014



VIGNOBLES RAGUENOT
ARTISTES DU VIN



Château des Tourtes

Cuvée Prestige Rouge 2011

COUP DE CŒUR



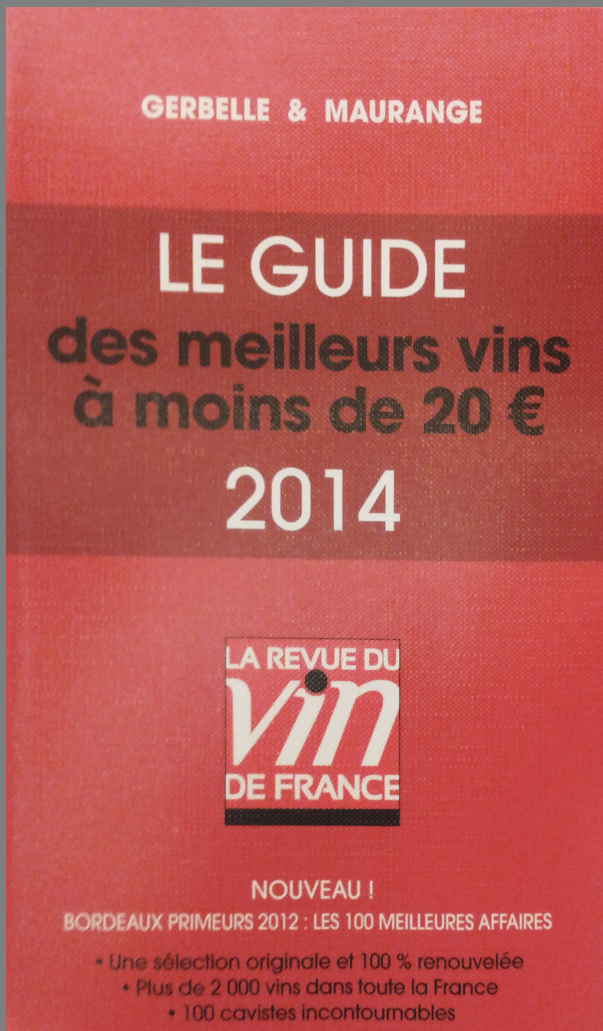
Ce coquet domaine de 60 ha est un habitué du Guide. Il a sélectionné 2,5 ha complantés de merlot (80%) et de cabernet-sauvignon pour élaborer cette cuvée saluée pour son équilibre et son harmonie. Derrière une robe rouge cerise intense et brillant, on découvre un bouquet ouvert et élégant de fruits mûrs mariés à un boisé fondu et épicé. Franche en attaque, la bouche plaît par sa rondeur, ses tanins soyeux et enrobés, son boisé fin et respectueux du fruit et sa longue finale veloutée. On attendra deux ou trois ans avant d'ouvrir cette bouteille sur un mets de choix, un filet de bœuf sauce aux morilles par exemple.

Ch. Haut Beyzac Le Grand Vin 2010 ★

Etabli à Vertheuil, au-dessus du marais de Reysson, ce cru régulier en qualité montre une fois encore ses bonnes dispositions avec ce 2010 prometteur, bien médocain dans son assemblage offrant une large place au cabernet-sauvignon (70%). D'un beau rubis intense, le vin dévoile un bouquet qui évoque le sous-bois et les fruits mûrs. Fraîche et charnue à la fois, la bouche s'adosse à une solide structure tannique, épaulée par un boisé bien en place qui laisse s'exprimer le fruit. Autant d'atouts qui permettront d'apprécier cette bouteille aussi bien jeune qu'après un séjour en cave de cinq ans et plus.

L'Attribut des Tourtes 2010 ★

Cette petite cuvée (par le volume) est issue du merlot à 80% et du cabernet-sauvignon. Après dix-huit mois en fût comme il se doit, elle dévoile un nez complexe et chaleureux d'épices, de fumé, de fruits confiturés et de réglisse. Une même générosité caractérise la bouche, ample, riche et ronde, tapissée de tanins soyeux. Un vin puissant et gourmand à la fois, que l'on réservera pour une viande en sauce ou du gibier d'ici trois à cinq ans.



Château des Tourtes

14/20

Cuvée Classique Rouge 2011

Toujours sur la réserve et un peu rustique dans sa prime jeunesse, ce rouge s'ouvrira doucement cette année sur une chair ferme et juteuse.

A ouvrir cette année sur une pièce de bœuf pas trop épicée.

Château des Tourtes

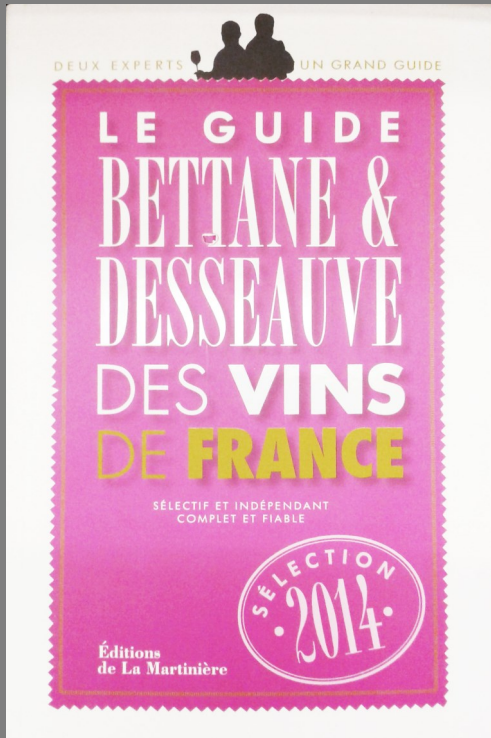
14/20

Cuvée Prestige Blanc 2011

En deux ans, ce pur sauvignon a trouvé son gras sur des lies fines. Ouvert et épanoui sur des notes de fruits exotiques, la bouche est douce et d'une faible acidité. A boire sans attendre.

CHÂTEAU DES TOURTES

L'affaire familiale créée en 1967 par Philippe et Lise Raguenot s'étend sur 67 hectares au nord-est de Blaye. Aujourd'hui leurs deux filles Emmanuelle et Marie-Pierre, accompagnées de leur maris, proposent un gamme de vins équilibrés et digestes, d'une qualité très régulière.



BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

15/20

CUVEE PRESTIGE ROUGE 2010

D'une grande élégance, il présente un fruit frais croquant, avec un boisé fin bien dosé, une structure suave aux tannins enrobés, charnus et assez souples, longue finale chocolatée et fraîche, tout est à sa place.

BLAYE L'ATTRIBUT DES TOURTES 2010

15,5
/20

Un blaye élégant avec une excellent structure, tannins souples, un boisé bien intégré, ensemble équilibré, riche, intense, longue finale aromatique.