



REVUE DE PRESSE

Au 1^{er} octobre 2006

Carnets de Dégustation de la Revue du vin de France (25 novembre 2005)

Château La Blancherie blanc 2003, note « 6.5 sur 10 »

Le 2003 a souffert des conditions extrêmes du millésime et il ne retrouve pas la grâce du 2004, même s'il s'en sort bien. [...] La robe est pâle et le nez assez discret, un peu végétal, laisse exprimer des notes de pêche. La bouche est souple, la fraîcheur a été préservée coûte que coûte, ce qui lui donne de l'élégance [...] Un vin de petite garde.

Château La Blancherie blanc 2004, note « 7.5 sur 10 »

[...] Après une robe pâle, le nez légèrement végétal apparaît très marqué par le sauvignon. Assez dense, la bouche recèle une jolie matière et une bonne longueur ; le vin est bien défini car la densité est belle. Un Graves équilibré et frais, dans un style moderne.

Château La Blancherie-Peyret rouge 2003, note « 6.5 sur 10 »

La robe assez dense dévoile une légère brunissure. Le nez intense, fumé, épicé et boisé s'avère très séduisant. Souple et rond, la bouche assez dense et suave renferme des tanins légers. Certains trouveront qu'il manque de densité, mais ce vin harmonieux reflète la fraîcheur et la légèreté des Graves. A boire.

Guide des Meilleurs Vins à Petits Prix 2006 – Gerbelle & Maurange

Château La Blancherie-Peyret rouge 2002, note « 7 sur 10 »

Dans un style tendre et légèrement fruité, aux tanins fondus. Sans posséder une grande concentration, ce vin est agréable pour son équilibre, sa fluidité et sa facilité gustative. A boire dans l'année.

Magazine « DECANTER » janvier 2005

Château La Blancherie blanc 2002 « Best value » (trois étoiles)

No wood. Balanced and full of interest though. Lots of juicy fruit. Drink soon while waiting for the 2004 to come on stream.

Non boisé. Équilibré et plein. Fruité. A boire dès à présent sans attendre le 2004.



GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS DE FRANCE 2006

Prend du galon dans le Classement 2006. Vous aimerez ce beau Graves **La Blancherie-Peyret rouge 2003** (*Cabernet-Sauvignon et Merlot*), riche en couleur, dense, où se mêlent la griotte et l'humus, aux tanins soyeux, charnu, savoureux et charpenté, très réussi.

Joli **blanc 2004**, de robe dorée, tout en structure et parfums, au nez délicat d'amande fraîche et de chèvrefeuille, tout en bouche.

GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS DE FRANCE 2005

Très bien classé. Une propriété de 22 ha de vignes. Beau Graves **La Blancherie-Peyret rouge 2001** (*Cabernet-Sauvignon et Merlot*), au bouquet subtil et intense à la fois, aux notes de sous bois et de cassis mûr, de bouche ample et fondue, de très bonne garde.

Goûtez l'excellent **Graves Château La Blancherie blanc 2002** (*Sauvignon et Sémillon*), très séduisant, au nez subtil dominé par les fruits secs, suave en bouche, tout en persistance aromatique. Ne pas hésiter non plus.

Magazine « ELLE à table » n°32 mai/juin 2004

Château La Blancherie blanc 2002 (parmi une sélection de 10 Graves blanc sec)

Les reflets verts qui animent une brillante robe paille indiquent un vin plein de fraîcheur. Une impression que confirme un nez ardent qui rappelle les fleurs blanches et les agrumes avec un fringant parfum de mimosa. Bien construit, le vin illustre l'équilibre en mariant la finesse et la nervosité, la délicatesse et la vivacité. Tout en harmonie avec un grain serré qui fait parler la race, il conclut brillamment sur une pointe citronnée et minérale. Il réclame de beaux poissons, une sole au four, un bar en croûte de sel ou des rougets grillés.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection 2004

Château La Blancherie blanc 2001 (une étoile, bon rapport qualité/prix)

Le père de Françoise Coussié a publié un ouvrage sur l'homme des Graves : *Montesquieu. Une pensée politique étonnamment moderne*. Saluons ici l'œuvre de la viticultrice, pour ce millésime, a choisi d'assembler autant de sémillon que de sauvignon. Le résultat est un vin d'une belle couleur aux reflets intenses, dont les arômes d'agrumes et de fleurs blanches s'expriment délicatement. Tout privilégie la finesse et la fraîcheur, avec des notes de citron et de pêche blanche. Vif et délicat, ce Graves accompagnera heureusement des huîtres.