



## R E V U E D E P R E S S E

Au 1<sup>er</sup> juin 2009

### GUIDE HUBERT - REGIONS DE FRANCE 2009

Blanc 2007 : nez puissant et agréable de fruits blancs très mûrs, avec des notes miellées, musquées et épicées, la bouche, très vigoureuse, est assez marquée par le sauvignon.

Rouge 2006 : nez épicé, fruité et minéral, bouche charnue et assez souple, avec du fruit, pour ce Graves facile, frais, équilibré et élégant.

### LE POINT « SPECIAL VINS » Jacques Dupont (11 septembre 2008)

*Château La Blancherie blanc 2006, note « 13/20 »*

Grillé [...] bouche vive, fraîche, pas mal d'acidité [...] bien fait.

### GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS DE FRANCE 2009

Très bien classé, et c'est mérité. Une propriété de 22 ha de vignes et une propriétaire passionnée qui s'attache à élever soigneusement son **Graves Château La Blancherie-Peyret rouge 2005** (*Cabernet-Sauvignon et Merlot*), très classique, d'une belle structure tannique et d'une grande expression aromatique avec ce goût légèrement fumé, de bouche suave et velouté, d'excellente évolution. Le **2004**, de bouche fondue et parfumée, est intense, au nez complexe, gras, de bonne charpente. Le **2003** est riche en couleur, dense, où se mêlent la griotte et l'humus, charnu, savoureux et charpenté.

Très réussi **Graves Château La Blancherie blanc sec 2007** (*90% sauvignon*), de robe limpide aux reflets verts, au nez ample et frais, avec des notes d'agrumes frais, de bouche fruitée, un excellent vin, sec et suave à la fois, d'une jolie finale.

**Le rosé La Blancherie 2007**, le premier rosé de la Blancherie, est une réussite, avec cette attaque fraîche et fruitée, un bon équilibre, souple et frais. Toujours aucune hésitation.

### LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection 2008

*Château La Blancherie blanc 2005 (une étoile, bon rapport qualité/prix)*

Produit à partir de pur sauvignon, ce vin porte la marque du cépage dans son bouquet aux notes de buis. Frais, fruité, généreux et persistant, il pourra surprendre les amateurs de graves classiques, mais il procurera un réel plaisir.

## 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.

## 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.*

## 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.