

# SUD OUEST

# Dimanche

24 février 2008

## La bouteille du dimanche

### Château Lamothe Vincent 2005



■ Ce vin, Lamothe Vincent « Héritage » 2005, fut désigné le premier des cinq lauréats lors de la dégustation, très sévère et très sérieuse, des « Talents de l'appellation Bordeaux Supérieur 2008 », organisée pour la dixième fois à Paris. L'an dernier, ce vignoble était déjà parmi les lauréats. Cette année, son « Héritage 2005 » a été déclaré gagnant. On ne peut qu'applaudir cette dégustation qui encourage les crus de l'appellation vers des paramètres d'une vinification de qualité, certes, mais aussi de travaux de vigne et de chai modernes, cependant fidèles à leurs terroirs ancestraux qui ont fait la réputation de Bordeaux dans le monde. Château Lamothe Vincent est un cru de 80 hectares, fondé par la famille en 1920 (maintenant à la cinquième génération), situé à Montignac (33). Il jouit de l'avantage d'une grande diversité de sols : à

Montignac, sur une croupe argilo-silicieuse sur calcaire rocheux, ainsi que sur limons argileux et sur argiles à crasse ferrugineuse (mâchefer). Un autre secteur de leur domaine est à Castelvieil, composé d'argiles sur marnes et sols argilo-calcaires. L'encépagement est de 80 % merlot et 20 % cabernet sauvignon.

Tous ces détails sont d'une grande signification, car le vignoble est géré avec une politique de parcelisation qui, à son tour, permet la production de différents styles de vin, dont cet « Héritage » est le représentant. Sa couleur est rubis très foncé avec ménisque cerise. Les arômes sont de fruits noirs et réglisse. En bouche, on est en présence d'un vin ample, fruité, une touche boisée, avec une fraîcheur bien tempérée et des tanins pas encore assimilés, mais non agressifs. Il termine long en bouche, mais on note une certaine chaleur sur les papilles vers la fin, ce qui est confirmé par l'étiquette avec son inscription de 14°C. Attention donc, si vous devez conduire après ! Mais en contraste, le prix de cette excellente bouteille est modéré.

: Gérard Casey

Prix : 6 euros départ château (port en sus).  
Tél. 05 56 77 03 64.