

Les Vignerons **BIO** d'Aquitaine



Depuis plus de trente ans, des femmes et des hommes portent un même projet d'harmonie et d'équilibre pour l'Agriculture.

Aujourd'hui, de plus en plus d'agriculteurs comprennent l'intérêt de cultiver sans désherbant ni produit chimique de synthèse **pour protéger notre Nature : Source de vie...**



Nous, les Vignerons Bio, appliquons avec rigueur un cahier des charges de production homologué par l'Etat et l'Union Européenne. Un organisme indépendant agréé par le Ministère de l'Agriculture contrôle chaque année nos exploitations pour garantir nos produits issus de l'Agriculture Biologique.

Le Concours d'Aquitaine des vins issus de l'Agriculture Biologique s'inscrit dans le souhait de promouvoir la qualité de nos produits élaborés avec le plus grand soin. Un jury de professionnels du monde viticole décerne en toute indépendance des médailles aux vins de propriétés, prélevés par notre organisation.

A travers le plaisir de votre dégustation, vous serez certain d'avoir contribué à la protection de l'environnement.

For over thirty years, women and men have been involved in the same project for an harmonious agriculture.



Nowadays, a growing number of producers have shown interest in cultivating without artificial herbicides, fertilizers and pesticides. They have chosen to save the environment. We, as wine growers, are observing rigorously the guiding principles that have been established by the State and the European Union.



Our vineyards are subjected every year to close controls. These controls are made by an independent organism, registered by the French ministry of agriculture. They ensure that we are producing true organic wines.

The Aquitaine organic wine competition is in line with the wish to promote the quality of these products, elaborated with the biggest care. Ajury of professionals from the regional vineyard awards in gold, silver or bronze, and in all independence, these property wines, removed by our organization.

Besides the pleasure you will take in tasting is your personal contribution to the protection of the environment.



Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine
7, Le Grand Barrail - 33570 MONTAGNE
Tél : 05 57 51 39 60 - Fax : 05 57 55 13 53
contact@vigneronsbio-aquitaine.org
www.vigneronsbio-aquitaine.org

AVEC LE SOUTIEN DE :



L.S. M. 03/07/08 47 77-405. BARRAIL 01181177



13^{ème} Concours
d'Aquitaine des Vins
issus de l'Agriculture
Biologique

Express **BIO** ns

Vignerons **BIO** 2009



MÉDAILLES D'OR

CHATEAU GRINOU
Bergerac Blanc sec 2008
Teinte cristalline truffée de légers reflets verdâtres. Des notes épicées, florales, tendrement acidulées embaument le nez. Un caractère séveux de bois, de genêt et d'agrumes remplit la bouche en offrant un vin gai, élégant, frais et personnalisé.
24240 MONESTIER - Tél. : 05 53 58 46 63
chateaugrinou@aol.com

CHATEAU GRAND RENARD
Tères Côtes de Blaye Blanc 2008
Avec une teinte un peu plus marquée, on entrevoit dans cette dégustation un vin mûr. Cette sensation se confirme par des arômes de fruits jaunes confits, avec des saveurs exotiques, de poires, de lichis, de bananes agrémentées d'une fraîcheur épicée et d'une minéralité qui sont le reflet d'un terroir d'exception et l'aboutissement d'une cuvée magnifique.
33820 ST CIERS/GIRONDE - Tél. : 05 57 32 96 75
chatgrenardbio@aol.com

CHATEAU LE CLOU
Cuvée Andromède
Monbazillac Liquoreux 2006
Les mots vont nous manquer pour gratifier ce vin. Que dire des arômes sirupeux et mielleux, des nuances florales et épicées, comment décrire la finesse, l'équilibre, l'onctuosité de la bouche, si ce n'est que de savourer en silence, un cru d'exception de grande rareté... Chapeau bas Monsieur.
24240 POMPORT - Tél. : 05 53 63 32 76
chateau.le.clou@online.fr

DOMAINE DU BOURDIEU
Bordeaux Rosé 2008
Dans une couleur saumonée et pâle, on remarque déjà le petit « éclat » de la présentation. C'est dans la fraîcheur et la finesse de ses arômes que ce rosé a su faire la différence, par son côté petits fruits, de fraise et de framboise qui nappent la bouche du début à la fin de la dégustation, dans un parfait équilibre.
33760 SOULIGNAC - Tél. : 05 56 23 65 60
contact@vignoble-boudon.fr

CHATEAU CAJUS
Bordeaux Clairet 2008
Plus profondément teinté par les nuances rubis, on retrouve ici la réelle identité d'un clairet. Le complexe aromatique est révélateur d'une belle technicité. Les perceptions fruitées, confitantes du début de bouche font place ensuite à une envoûtante sensation noyauté, chaleureuse et à la fois féminine par la finesse de sa composition.
33750 ST GERMAIN DU PUCH - Tél. : 05 57 24 01 15
chateau-cajus@voila.fr

CHATEAU POUCHAUD-LARQUEY
Cuvée Bordeaux Rouge 2006
Un 2006 qui a su conserver sa force par la profondeur de sa teinte et ses reflets rubis pourpres. Une sensation de fruits cuits se dégage en bouche et s'associe élégamment à un tannin poiré qui confère à cette formule sa fraîcheur et sa persistance.
33540 ST FELIX DE FONCAUDE - Tél. : 05 56 71 65 16
piva.chateau@orange.fr

CHATEAU LAROQUE
Bergerac Rouge 2007
La teinte est remarquable dans son intensité, sa profondeur. Un premier abord qui peut paraître un

peu lourd, mais qui en fait révèle une puissance, une richesse et un potentiel rarement égalés en 2007. Un grand vin de Maître, où l'on retrouve, force et générosité.
24230 ST ANTOINE DE BREUILH
Tél. : 05 40 92 20 71 - domainedupossible@gmail.com

CHATEAU FRANC LA FLEUR
Côtes de Castillon Rouge 2007
Pour des nuances de tabac vert, de menthol, de poivre, cette cuvée obtient une récompense suprême, en mettant en évidence la finesse de sa structure, l'élégance et le raffinement de sa composition et nous propose ici une déclinaison de velouté, de tendresse, un bon moment de plaisir.
33350 ST MAGNE DE CASTILLON
Tél. : 06 71 26 83 92 - francflleur@orange.fr

CHATEAU PLANTON BELLEVUE
Bordeaux Rouge 2008
Encore une fois, la générosité de l'automne aura permis l'aboutissement d'une cuvée de Maître. Certes, il faudra être patient avant de profiter pleinement des atouts de ce vin, mais on y perçoit d'ores et déjà sa mâche, sa puissance, sa noblesse. Sans nul doute une cuvée d'excellence.
33540 ST LAURENT DU BOIS - Tél. : 05 56 76 43 63
scea-raymond@wanadoo.fr

CHATEAU LA CHAPPELLE MAILLARD
Bordeaux Rouge 2008
Dans un autre registre, c'est davantage par sa finesse, la subtilité de ses arômes, au regard des notes épicées, kirchées que cette cuvée a envoûté le jury, en proposant un vin agréable, équilibré et tendre à la fois, déjà un vin de regal.
33220 ST QUENTIN DE CAPLONG
Tél. : 05 57 41 26 92
jean-christophe.mauro@wanadoo.fr

MÉDAILLES D'ARGENT

CHATEAU CHAVIGNAC
Bordeaux Blanc 2008
Couleur pâle avec des nuances jaunes, blanche surmontée d'un léger liseré doré. Bien marqué par les sensations florales, ce vin s'exprime en bouche pour un velouté tendre, presque suave, un aspect fruité exotique, dans une finale délicatement perlée.
33190 FOSSES ET BALEYSSAC - Tél. : 05 56 61 70 50
daniel.bouron@wanadoo.fr

CHATEAU GRAND PLANTIER
Côtes de Bourg Rouge 2005
La subtilité et la complexité des arômes où les nuances délicatement poivrées, le petit retour noyauté et vanillé, ont su charmer le jury, qui a récompensé ici un vin délicat, équilibré avec une bouche enrobée, chaleureuse et tendre à la fois, un vin gras et triand.
33710 SAMONAC - Tél. : 05 57 42 35 22
laure.gardebois@wanadoo.fr

CLOS PLINCE
Pomerol 2005
Voici un vin particulier et surprenant. D'abord sur des notes cuivrées puis une évolution à l'agitation vers des arômes de cassis et de bourgeons floraux. C'est essentiellement en bouche qu'il explose en dévoilant des nuances veloutées et fruitées, avec une approche vanillée, de cire. L'expression d'un boisé délicat et géré de main de Maître.
33500 POMEROL - Tél. : 05 57 51 17 40
gombaudeguillot@free.fr

CHATEAU CROQUE MICHOTTE
St Emilion Grand Cru 2005
Voici des notes grillées, torréfiées, des sensations de

pruneau cuit qui amènent à imaginer un élevage sous bois. Le charme et la richesse de la bouche ne laissent aucun doute, nous sommes en présence d'un grand cru, racé, avec un flateur compromis entre l'ossature tannique et la subtilité des arômes. Un réel instant de bonheur et de rêve de plénitude.
33330 ST EMILION - Tél. : 05 57 51 13 64
croque.michotte@free.fr

CHATEAU HAUT MALLET
Entre Deux Mers Haut Benaige 2007
Avec une teinte aux nuances brumées et dorées, on pressent ici une autre forme d'élevage. L'approche grillée et vanillée confirme la notion de boisé, de cire. La bouche offre un panel aromatique où les notions d'amande et d'épices se mêlent, le tout dans un retour citronné rafraichissant.
33760 SOULIGNAC - Tél. : 05 56 23 65 60
contact@vignoble-boudon.fr

CHATEAU FERRAN
Cuvée Liloye
Entre Deux Mers Haut Benaige 2007
Un amalgame de tabac et de menthol suivi des quelques notes florales blanches, drapées dans un boisé frais et élégant pour dérouter en bouche sur une minéralité et une acidité qui confère à cette formule sa longueur et son originalité.
33760 ST PIERRE DE BAT - Tél. : 05 56 61 98 61
alain.ferran@tsca.fr

CHATEAU LAUBARIT
Bordeaux Rouge 2008
Sous une présentation rubis pourpre classique, on ressent à l'agitation des notes de pruneau, de cuir, des aspects confiturés. La bouche révèle le savoir faire du vignificateur qui a su exploiter la richesse des tannins et la finesse des arômes.
33760 ST PIERRE DE BAT - Tél. : 05 57 34 52 52 - pasi@free.fr

CHATEAU GRINOU
Cuvée Tradition
Bergerac Moelleux 2008
Une première sensation fruitée, poirée, citronnée, agrume vert, qui séduit en bouche par son aspect suave et moelleux, sa perception florale acacia, miellée, acidulée où la fraîcheur de la bouche propose par cette mouture un vin de début de repas au gré des associations culinaires.
24240 MONESTIER - Tél. : 05 53 58 46 63
chateaugrinou@aol.com

CHATEAU RICHARD
Cuvée Noble
Saussignac Liquoreux 2006
Le nez laisse paraître des senteurs exotiques de poire confite, d'ananas et d'abricot sec. La bouche est réservée, voire rafraichie par une acidité citronnée qui offre à ce vin une élégance certaine, une vivacité complexe pour dérouler vers une formule équilibrée, légèrement minérale, particulièrement racée et plaisante.
24240 MONESTIER - Tél. : 05 53 58 49 13
info@chateaurichard.com

CHATEAU CHAVIGNAC
Cuvée Bacchus
Bordeaux Rouge 2007
Le côté légèrement pimenté des arômes éveille notre curiosité. L'intensité, la finesse et la particularité de la bouche soulignent le caractère magnanime de cette cuvée, flattent les papilles et appellent à se resserrer.
33190 FOSSES ET BALEYSSAC - Tél. : 05 56 61 70 50
daniel.bouron@wanadoo.fr

CHATEAU DE COTS
Cuvée Prestige
Côtes de Bourg 2007
L'intensité de la robe, la profondeur des reflets rubis marquent, à ce stade, la puissance de cette cuvée. L'amalgame des sensations boisées, vanillées, cuir, subjugué la dégustation pour dévoiler un vin de grande signature, dans le parfait esprit d'homme de la terre et où la nature à su récompenser son locataire.
33710 BAYON/GIRONDE - Tél. : 05 57 64 82 79
gilles.bergon@wanadoo.fr

MÉDAILLES DE BRONZE

CHATEAU LAUBARIT
Entre Deux Mers Haut Benaige 2008
La générosité du sauvignon se dévoile dès les premiers moments de la dégustation. Entre citron et figue, pêche blanche et amande, nous sommes ici en présence d'un digne représentant de l'AOC, au caractère à la fois fruité et acidulé, agréable et persistant.
33760 ST PIERRE DE BAT - Tél. : 05 57 34 52 52 - pasi@free.fr

CHATEAU CANON SAINT MICHEL
Canon Fonsac 2008
Au-delà d'une robe rubis soutenue, c'est surtout l'expression et le potentiel de ce vin qui sont mis en évidence ici, d'une part par son côté de fruits noirs, de mûre et de cassis, mais aussi pour la trame tannique qui soutient cet ensemble et qui lui confère ces quelques mois ou années de garde qu'il nous faudra attendre pour bénéficier de ses valeurs.
33126 FRONSAC - Tél. : 06 08 33 81 11
vignoblemillaire@aol.com

CHATEAU MICALET
Haut Médoc 2006
Un bel esprit médocain où la trame aromatique s'exprime pleinement en faisant ressortir des notes de pruneau cuit, de noyau, de fruits secs et se marie à l'empreinte du terroir par ses nuances minérales de silex chauds, de «goudron», pour allier force et générosité. Une valeur sûre.
33460 CUSSAC FORT MEDOC - Tél. : 05 56 58 95 48 - earl.fedieu@wanadoo.fr

CHATEAU LE CLOU
Bergerac Rouge 2008
Le reflet rubis jeune dans le verre fait état déjà d'une belle maturité. Le nez s'entoure d'un voile légèrement fumé, presque vanillé avec une touche de noyau frais, d'amande, qui apporte à la dégustation son caractère de douceur et qui finalise un concept tendre sous une ossature charpentée.
24240 POMPORT - Tél. : 05 53 63 32 76
chateau.le.clou@online.fr

CHATEAU LE CLOU
Cuvée Cassiopée
Côtes de Bergerac Rouge 2007
Le nez dans le verre, c'est une explosion aromatique où les nuances de cuir, de fumée, de venaison nous poussent à la tentation. Un léger côté vanillé vient napper en bouche les arômes pressentis au nez, pour amener la dégustation sur un velouté, une harmonie exceptionnelle. Un grand moment de recueillement. Exceptionnels
24240 POMPORT - Tél. : 05 53 63 32 76
chateau.le.clou@online.fr

CHATEAU BARRAIL HAUT
Bordeaux Supérieur 2007
Summonté d'une teinte profonde aux nuances rubis encore violacées, ce cru ressort par la jeunesse de sa robe. En bouche, la force tannique s'associe aux arômes de fruits rouges et d'épices, en laissant entrevoir encore de bons moments. Avec un peu de patience, il atteindra sa pleine maturité et subjugera vos papilles.
33490 ST PIERRE D'AURILLAC - Tél. : 05 56 63 03 09
chateau.barrailhaut@wanadoo.fr

Commentaires de Dominique OMNES, oenologue

