



A propos de Château Fleur La Mothe 2008 Cru Bourgeois~ Médoc



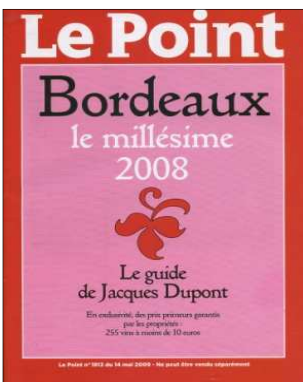
Fleur la Mothe 2008. Finaliste de la coupe des Crus Bourgeois.

« Faire le vin que tout amateur éclairé souhaiterait mettre en bonne place dans sa cave ». Note de chêne au nez, boisé, fin, riche, séveux, bouche tendue, fraîcheur végétale, laurier.

Jacques Dupont, LE POINT. 23 juin 2011.



« My favourite Cru bourgeois this a.m. : Château Fleur La Mothe 2008. You can pick it up in Costco in USA » Blog Neal Martin, 19 juin 2011.



A force de regarder faire les autres et de les conseiller, une envie forte de mettre les mains dans le marc est venue à trois œnologues médocains. Edouard Massie, Henri Boyer et Antoine Médeville. Ils ont acheté en 2008 une propriété de 12 hectares, anciennement La Mothe et rebaptisée Fleur La Mothe, sur le plateau de Saint-Yzans-de-Médoc. Planté en merlot (60%) et cabernet-sauvignon (40%), le vignoble, âgé d'une quarantaine d'années, a subi des modifications importantes dès le rachat: hauteur de feuillage, vendanges en vert, effeuillage, etc. Pour ce premier millésime, on devine que les trois compères ont opté pour un vin fruité, engageant et facile d'accès. Les suivants seront sans doute plus profonds.

14,5– Fruits rouges, boisé délicat, tanins moelleux, bouche fraîche mais douce, très fruitée, belle finale sur la fraise et la cerise. O= 2011 G=8 ans



Rouges entre 17,5 et 15,5 sur 20

Nez finement fruité, minéral et épicé, bouche structurée, charnue, avec des tanins serrés, du fruit, de la fraîcheur et un bon potentiel de garde.

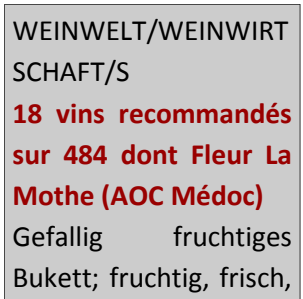
LA REVUE DU VIN DE France–Mai 2009



Fiable à Bon

Un vin enjoué, agréablement fruité et corsé, les tannins juste mûrs ont été extraits avec réserve. 2012 à 2018.

VINUM –Juillet/août /septembre 2009



18 vins recommandés sur 484 dont Fleur La Mothe (AOC Médoc)

Gefällig fruchtiges Bukett; fruchtig, frisch, nicht ohne saft; verzogert aufkommende, reif gewordene, Frucht und Saft respektierende, stimmig extrahierte tannine mit anfanglich seidener, dann feinkorniger Struktur; nicht streng; langer, frischer, fruchtiger Abgangrk.

HaraldEcker–WEINWELT/WEINWIRTSCHAFT/SOMMELIER Juin 2009