

Les Vignerons Bio d'Aquitaine au château Franc Pourret à Saint-Emilion



**Le mot
du Président
Patrick Boudon**



«La richesse de notre filière dépend aussi de nos diversités. Pour autant je maintiens cette idée qu'il faut toujours faire bloc, pour défendre notre cahier des charges et avoir un discours commun. Ce cahier des charges est un acquis attendu depuis très longtemps, indispensable aux vignerons souhaitant élaborer un Vin Bio. La nouvelle réglementation européenne permet aujourd'hui de clarifier l'offre pour les consommateurs.»

Pour la quatrième année consécutive le Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine (SVBA) a présenté ses Primeurs. Le château Franc Pourret accueillait cette année 52 viticulteurs, une cave coopérative et le groupe Bordeaux Bio Vignerons d'Aquitaine. L'occasion de goûter les nouveaux crus 2012 et certains millésimes récents nouvellement mis à la vente. Nous y étions et avons sélectionné pour vous les primeurs les plus intéressants de cette édition 2013.

Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine

contact@vigneronsbio-aquitaine.org

www.vigneronsbio-aquitaine.org

À RÉSERVER !

Nos coups de cœur de ces Primeurs

**Château La Croix de Roche
33133 Galgon**

Bordeaux, rouge et blanc

Isabelle, François & Raphaël Morin
chateau-la-croix-de-roche@wanadoo.fr
www.vins-maurin-delmas.com

**** **Bordeaux blanc 2011, (environ 9,50 €)**

SO2 Libre 1 mg et total 87 mg

Très joli nez, fin et fruité. En bouche, de la souplesse et une explosion d'arômes fruités aux notes de fruits blancs, de pamplemousse et de fruits de la passion qui évoluent sur une agréable acidité qui apporte de la fraîcheur à l'ensemble. Belle persistance fruitée. Un vin d'exception, à savourer d'abord pour lui-même et son incroyable palette aromatique. Servir un peu frais. À réserver d'urgence ! Seulement 2000 bouteilles. À noter : de très beaux Bordeaux rouges également à des très bon prix.



Château Petit Boyer
33390 Cars

Blaye Côtes de Bordeaux, rouge et blanc

Jean Vincent Bideau
contact@petit-boyer.com
www.petit-boyer.com

***** Blaye Côtes de Bordeaux blanc 2012, (7,70 €)**

Superbe blanc, au nez de fruits exotiques et d'agrumes frais. En bouche, souple et fruité évoluant avec élégance sur une agréable minéralité. Un très beau vin d'apéritif et de repas, équilibré et fruité, à servir frais.

***** Blaye Côtes de Bordeaux rouge 2012**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc
Très beau nez de fruits noirs confiturés et d'épices. Intense en bouche, évoluant avec ampleur sur ses arômes riches et des tanins agréablement présents.

Château Segonzac

33390 Saint-Genès de Blaye

**Blaye Côtes de Bordeaux, Bordeaux blanc,
VDP atlantique.**

Charlotte et Thomas Herter-Marmet
chateau.segonzac@wanadoo.fr
www.chateau-segonzac.com

****** Bordeaux blanc, «Mon blanc», 2012**

Très joli nez, fruité et minéral. En bouche de la souplesse et de l'ampleur évoluant sur une belle richesse aromatique de citron frais. Belle persistance sur des notes fruitées et iodées.

***** Segonzac Chardonnay 2012**

Élégant nez, au boisé équilibré, délicatement beurré et aux agréables notes salines. Très belle matière en bouche sur une puissance aromatique impressionnante et une rondeur gourmande fruitée. Longue persistance aux notes iodées et fumées. Un blanc puissant, à déguster avec attention pour sa palette aromatique et à carafier avant de servir.

***** Les Vieilles Vignes/Vignes Grand Age du
Château Segonzac, 2012**

Nez de caractère, à dominante animale, aux notes agréables de sous bois, de cuir et de fruits confits. En bouche, des arômes fruités et épicés qui évoluent sur d'élégants tanins d'avenir.

Château Cru Godard
33570 Francs

Francs Côtes de Bordeaux

M. & Mme Richard
cru.godard@wanadoo.fr

*De grands vins tout en simplicité au Château
Cru Godard.*

***** Francs Côtes de Bordeaux 2012, blanc sec**

Nez très élégant fin et fruité, souple en bouche, sur des arômes fruités et une légère et agréable acidité. Très belle persistance de fruits exotiques.

***** Francs Côtes de Bordeaux 2011, blanc sec**

Joli nez fruité, ample et riche en bouche sur ses beaux arômes fruités. Là encore, une superbe persistance exotique. Les vins blancs du Château Cru Godard sont à suivre et à réserver, pour de superbes apéritifs et tout au long du repas. A déguster avec attention

***** Francs Côtes de Bordeaux 2012**

Nez légèrement boisé, d'épices et de fruits en confiture. En bouche, une belle souplesse et une véritable explosion aromatique du fruit dans sa jeunesse qui donne à ce vin une gourmandise maraîchère très agréable. Un vin équilibré et séduisant qui ouvre l'appétit en toute simplicité.

****** Francs Côtes de Bordeaux 2010**

L'occasion de sentir ici la potentielle évolution de la version 2012. Le nez est encore une fois élégant, fruité et délicatement épicé. En bouche, de la souplesse, une matière qui a gagné en rondeur sur de beaux arômes fruités et gourmands. Très belle persistance aromatique.

**4^{ème} Édition
Primeurs Bio d'Aquitaine**

Le Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine vous invite les 9 et 10 Avril 2013 de 10h à 19h au Château Franc Pourret à Saint-Émilion.

The «Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine» invites you to their 4th «Primeurs Bio d'Aquitaine» to be held on 9th to 10th April 2013 at Château Franc Pourret in Saint-Émilion. We will welcome you between 10 am to 7 pm on either day.

Accès
Château Franc Pourret
RD 243 - Lieu dit La Gomerie
SAINT-ÉMILION
GPS : 44.90276 - 0.168664

Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine
7, Le Grand Barrail - 33570 Montagne - FRANCE
Tél. : +33 (0)5 57 51 39 60 - Fax : +33 (0)5 57 55 13 53 - Email : contact@vigneronsbio-aquitaine.org
www.vigneronsbio-aquitaine.org

Rejoignez-nous sur facebook

Château Kalian
24 240 Monbazillac
Monbazillac et Bergerac

Kalian Griaud
kalian.griaud@wanadoo.fr
www.chateaukalian.com

***** Bergerac rouge 2011, (8€).**

SO2 total : 87 mg/l., libre : 20 mg/l.
Nez très élégant d'épices et de fruits rouges. En bouche, de la souplesse et une superbe matière sur des arômes fruités et confiturés qui évoluent sur de beaux tanins d'avenir. Un grand vin, à retrouver avec encore plus de plaisir d'ici un ou deux ans.

***** Monbazillac 2012 (19€).**

SO2 total : 190 mg/l, libre : 38 mg/l.
Superbe nez, tout en finesse et en fraîcheur. Souple en bouche sur ses arômes de fruits confits, avec de la fraîcheur. Une très belle version du Monbazillac.

****** Monbazillac 2011, (17€).**

SO2 total : 220 mg/l, libre : 38 mg/l.
Un nez expressif et riche, d'agrumes confits et de fleurs d'acacia. En bouche, souple, évoluant avec ampleur et volupté sans pour autant empâter sur des notes fruitées et miellées et une très belle note finale, légèrement mentholée. Intense persistance de miel et de fruits confits.



Des Domaines à suivre ou à redécouvrir !

Domaine Mauro Guichenev
47120 Villeneuve de Duras
Bordeaux - Côtes de Duras

Famille Mauro Guichenev
domaine.mauroguichenev@orange.fr
www.mauroguichenev.com

**** Bordeaux blanc, Sainte Frivole, 2011**

Agréable nez, fin et complexe, minéral aux notes délicatement fumées.
En bouche, de la rondeur et des arômes fruités et minéraux évoluant sur un gras gourmand. Belle persistance aromatique

**** Côtes de Duras, blanc, Mauro Guichenev, 2011**

Un nez tout en élégance, de fruits blancs et de fleurs d'acacia. En bouche de la fraîcheur sur de beaux arômes fruités et miellés. Belle persistance de miel d'acacia.

Château Le Payral
24240 Razac de Saussignac
Bergerac, Saussignac

Thierry Daulac
<http://chateaulipayral.over-blog.com>

***** Bergerac blanc, sec, «Petite Fugue», 2011**

Un nez très élégant de fruits blancs au boisé équilibré et agréablement présent. En bouche, une belle structure sur des arômes fruités. Longue persistance aromatique.

Château Le Clou
Bordeaux Bio Vignerons d'Aquitaine
Bergerac, Monbazillac

b.b.v.a@wanadoo.fr
www.bordeauxbio.com

***** Bergerac blanc sec 2012**

Très joli nez de poire et de fruits frais. En bouche, de la souplesse sur des arômes d'agrumes qui évoluent sur une agréable acidité qui apporte une belle fraîcheur à l'ensemble. Belle persistance de marmelade et de bergamote.