

Château du Retout

HAUT MEDOC
CRU BOURGEOIS
CLARÈMENT 2003



REGULIEREMENT CITE PAR

In Vino Veritas
La Revue du vin de France
Vino magazine
Decanter magazine
Guide Hachette du vin
Wein Wissner
Vins magazine
Wein+Markt

RECHERCHE DISTRIBUTEURS

Château du Retout
Hélène et Frédéric Soual
33460 Cussac-Fort-Médoc
Tél/Fax + 33 (0) 5 56 58 91 08

contact@chateau-du-retout.com
www.chateau-du-retout.com

QUELQUES AUTRES VINS AU HASARD DES RENCONTRES

DÉCRITS EN STYLE SYNTHÉTIQUE VU LA QUANTITÉ DE VINS INTÉRESSANTS DÉGUSTÉS SUR PLACE.

- **Mas Negrel de Cadenet 2003 Côtes de Provence Sainte Victoire**, rubis violet, fruits noirs, tanins très fins, élégante longueur épicée. Syrah, grenache.
- **Château de Beaupré 2001 Coteaux d'Aix**, grenat foncé, très suave, tanins fondus, un caractère affirmé et des fruits en gelée. 90% cabernet sauvignon + syrah.
- **Abbaye de Saint Hilaire 2002 Coteaux Varois**, grenat, pruneau, tanins soyeux, fruité noir confit, belle fraîcheur, belle réussite pour le millésime. Cabernet + syrah.
- **Domaine des Annivals 2003 Coteaux Varois**, grenat, frais et fruité, tanins très soyeux avec plein d'épices et de fruits, floral sur la longueur, minéral. Grenache, syrah, cabernet en cuve.
- **Domaine de Fontlade 2001 Coteaux Varois**, Cuvée de l'Ermitage, grenat rouge, fruit rouge et noir, tanin fin, grande fraîcheur, épices. Syrah, grenache, cabernet.
- **Domaine du Grand Cros 2001 Côtes de Provence**, nectar rouge, structuré, tanin enrobé, très mûr, arôme de fruits noirs et de cacao. Cabernet, syrah, grenache.
- **Domaine de Brillane 2004 Coteaux d'Aix**, La Brillane, rubis, fumé, épice, tanins fins, fruits rouges bien nets, très plaisir. Cabernet, grenache, cinsault, counoise, carignan.
- **Domaine Saint Ser 2003 Côtes de Provence Sainte Victoire**, Haut de Saint Ser, grenat noir, tabac épices, genévrier, confiture de fruits rouges, tanins juteux, du caractère et du fond. Syrah, cabernet.
- **Domaine de Louu 2000 Coteaux Varois**, Cuvée Spéciale, grenat, délicat et aérien, tanins serrés, expressif, garrigue, épice et floral. Syrah, grenache, cabernet.
- **Château La Montette 2004 Côtes de Provence Vieilles Vignes**, rubis noir, réglisse, cerise, plein d'épices, garrigue, laurier, girofle. Cabernet, mourvèdre, carignan.
- **Les Vignerons de Gonfaron 2004 Côtes de Provence**, La Rouvède, rubis, très fruité, encore sec, réglisse, pruneau, fraîcheur, garrigue, épices, un vin au fruité coquin, fait de cabernet, carignan et syrah.
- **Commanderie de Peyrassol 2005 Côtes de Provence**, violet, encore en élevage, mais des tanins apparaissent très soyeux avec un fond savoureux qui lui donne du charme. Cabernet, syrah.
- **Château Thierry 2003 Coteaux Varois**, grenat, épice, laurier, genévrier, pruneau, tanins fins et grande fraîcheur qui laisse le plaisir. Grenache, syrah.
- **Jas d'Esclan 2003 Côtes de Provence**, Cuvée du Loup, grenat violet, confiture de mûres, de cassis et de myrtilles, aiguilles de poivre noir, élégant et fin, tanins croquants et juteux, du caractère. Syrah, mourvèdre.
- **Domaine de la Sauglère 2004 Côtes de Provence**, Cuvée Spéciale, grenat, liqueur de cerise et framboise, épice, laurier, tanins fins, amande, réglisse. Syrah, grenache.

CUVÉE COMTES DE PROVENCE 2003 DU CHÂTEAU DE SELLE DES DOMAINES OTT À TARADEAU

Rouge cerise, nez pareil et tout confit, des confitures de cassis et de mûre en plus, relevées de poivre et de muscade, complétées d'un glacis de suc de viande.

Le velouté de la cerise développe une grande légèreté en bouche, les fraises et les framboises une fraîcheur juteuse. Enfin, les épices, muscade, cardamome et baie de genévrier, pimentent la longueur. Le tout retenu dans la soie des tanins.

Assemblage de cabernet sauvignon, grenache, syrah et cinsault. Sol très caillouteux à matrice argileuse. Elevage en foudre pendant 10 mois.

CUVÉE PRIEURE 2003 DU CHÂTEAU SAINTE ROSELINE AUX ARCS-SUR-ARGENS

Rubis violet, le nez un rien lacté se colore d'épices, curcuma, macis, puis du rouge des purées de fraise et de framboise. La bouche se structure autour des tanins serrés, un jus frais en coule. Le volume fruité reste pour l'instant sous-jacent, seule la longueur le dévoile. La densité et la profondeur augurent d'un dénouement des plus délectable. Assemblage de syrah, mourvèdre et cabernet sauvignon.

Sol argile et calcaire. Elevage de 12 mois en barriques.

MARC VANHELLEMONT

Voir page 64 pour informations

Pas du Cerf

