

GUIDE HACHETTE DES VINS 2012

Bordeaux blanc

DOM. DU SEUIL Vieilles Vignes 2010

8 500 5 à 8 €

Sean Allison, analyste financier, et son épouse Nicola, médecin généraliste, prennent en 2001 les rênes du vaste domaine familial (25 ha). Le sémillon, majoritaire dans cette cuvée aux côtés du sauvignon blanc, a donné un vin jaune pâle aux reflets blancs qui livre au nez un doux fruité mêlé de fleurs blanches. Après le frétillement d'un léger et frais perlant, en attaque, s'épanouit une bouche ronde et bien constituée. Un ensemble plaisant, équilibré, souple et fruité.

☛ SCEA Ch. du Seuil, 1, Le Seuil, 33720 Cérons, tél. 05.56.27.11.56, fax 05.56.27.28.79, chateau-du-seuil@cegetel.net ☑ ☒ ⚡ r.-v.

Cérons

CH. DU SEUIL 2009

3 500 11 à 15 €

Pour ce vignoble, l'année 2009 sera celle du grand tournant vers l'agriculture biologique. Mais aussi celle de ce joli millésime, qui dévoile un bouquet aux discrètes et plaisantes notes d'agrumes, de miel, de fruits confits et de fleurs. Onctueux et gras en bouche, ce liquoreux d'une belle richesse se termine sur une impression fraîche et persistante. À boire dès maintenant ou à découvrir dans quelques années sur une tarte aux fruits.

☛ SCEA Ch. du Seuil, 1, Le Seuil, 33720 Cérons, tél. 05.56.27.11.56, fax 05.56.27.28.79, chateau-du-seuil@cegetel.net ☑ ☒ ⚡ r.-v.
☛ Allison

Graves blanc

CH. DU SEUIL 2009

5 800 11 à 15 €

Ce cru a été racheté il y a dix ans par un Néo-Zélandais, Sean Allison, qui a engagé sa conversion à l'agriculture biologique. Ses vins sont exportés à 90 %, jusqu'en Chine ou au Sri-Lanka. Celui-ci allie la rondeur du sémillon (60 %) à la fraîcheur du sauvignon, et mêle des notes fruitées et florales, avant de finir sur une pointe acidulée.

☛ SCEA Ch. du Seuil, 1, Le Seuil, 33720 Cérons, tél. 05.56.27.11.56, fax 05.56.27.28.79, chateau-du-seuil@cegetel.net ☑ ☒ ⚡ r.-v.

