



La presse en parle ...



Château Fleur la Mothe 2016 Médoc

Note primeur: 92-93

Note livrable: 92

Quite a range of red and black-fruit aromas, plus a hint of eucalyptus, make this a very appealing, medium-bodied Médoc that has nice, velvety tannins and a polished finish for this appellation. A blend of merlot and cabernet sauvignon. Drink or hold. *James Suckling*.

88–90. Barrel Sample. This wine is soft and juicy, with bright acidity. It has an open, expansive character of red berry fruits that are touched by spice. It will age quickly, and should be ready in 2022. *Roger Voss*.

Note primeur: 89-91- The 2016 Fleur la Mothe has a well defined, crisp blackberry and raspberry scented bouquet with subtle mineral scents interwoven. The oak is nicely integrated here. The palate is meium-bodied with crisp acidity, lively and fresh with fine tannin, and delicious red cherries and strawberry towards the vivid finish. This property in the Médoc can often produce excellent « classic » bordeaux. this is one of them, up there with the 2009 and 2010. *Neal Martin*.

Note primeur: 15/20

Note livrable: 16,5/20 (*dégusté le 27/09/2018*)

50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot. Black-cherry colour. Rich and inviting on the nose with fruit and oak sweetness. Ripe plum and blackberry and then more cassis on the palate. Lovely harmony of fruit and structure, the oak giving a thickness to the tannins that need to become more supple with bottle age. (JH)

Note livrable: 90. (*dégusté octobre 2018*)

The 2016 Fleur la Mothe has a lifted, floral bouquet that delivers the purity that I discerned from barrel. The palate is medium-bodied supple tannin, a fine bead of acidity, smooth in texture with a very satisfying, quite concentrated finish that lingers in the mouth. Give this a couple of years in bottle and you will have a fine Cru Bourgeois on your hands. Tasted at the Oenoconseil tasting room in Bordeaux. *Neal Martin*

JAMESSUCKLING.COM 

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS

Robert Parker
WINE ADVOCATE

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

vinous

Château Fleur La Mothe-SCEA des Œnologues-route du Canyon-33250 Pauillac

Tél. : +33 (0)5 56 59 67 06 Fax : +33(0)5 56 59 67 07

contact@chateaufleurlamothe.fr www.chateaufleurlamothe.fr



La presse en parle ...

Château Fleur la Mothe 2016 suite *Médoc*

Note primeur: 88-90

Note livrable: 91 Dégusté le 18.11.2018

50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Rouge grenat violacé. Quel bouquet ! Intense, complexe, marqué par des notes de graphite, de menthe et de baies noires. Je relève également une touche de noix de coco. Au palais, le vin révèle beaucoup de caractère, dès sa mise en bouche. Il parvient à contenir la race de la structure grâce à ses tannins, certes serrés mais amples, et est doté d'une bonne intensité aromatique. Cette dernière gagne en expression au fil du palais et souligne particulièrement la finale. Quelle belle réussite. Un vin qui a fait un grand saut en avant depuis les primeurs. Bravo ! 2023-2038

Yves Beck

Terre de Vins
WWW.TERREDEVINS.COM

16/17,5 Floral, quelques touches de mure, de myrtilles. Entrée veloutée, juteuse, pas crémeuse mais moelleuse avec de la fraîcheur à tous les étages. Superbe définition tannique en finale. Un des meilleurs jamais produits. *Yohan Castaing*

 **Anthocyanes**
INDEPENDANT PAR NATURE

16,5-17,5/20 Toujours aussi fruité et délicat au nez. Une bouche gourmande, bien faite, bien bâtie, savoureuse et juteuse. Une référence. *Yohan Castaing*

Le Point

15- Fruits rouges, bouche assez suave, très rond en attaque, finale relevée, vin équilibré, gourmand mais avec de la structure. **O**=2019 **G**=14z. *Jacques Dupont et Olivier Bompas*

**bettane +
desseauve**

91/100 On adore le nez épanoui et d'une grande délicatesse, le fruit très pur, la bouche ample, charnue, montrant une trame délicate et sans aucune accroche, de la fraîcheur et un très bel équilibre. *Hélène Durand*

Château Fleur La Mothe-SCEA des Œnologues-route du Canyon-33250 Pauillac

Tél. : +33 (0)5 56 59 67 06 Fax : +33(0)5 56 59 67 07

contact@chateaufleurlamothe.fr www.chateaufleurlamothe.fr



La presse en parle ...

Château Fleur la Mothe 2016 suite Médoc



15- couleur sombre, intense et pourpre. Nez fruité et aromatique. Bouche moelleuse et parfumée, avec du goût au milieu et des tannins enrobés en finale. *Jean-Marc Quarin.*

16/17,5 Floral, quelques touches de mure, de myrtilles. Entrée veloutée, juteuse, pas crémeuses mais moelleuse avec de la fraîcheur à tous les étages. Superbe définition tannique en finale. Un des meilleurs jamais produits. *Yohan Castaing*

15,5 Le nez est assez élégant, fin et fruité. On y retrouve des notes de mûre charnue, de fraise charnue et de fines notes de cassis/myrtille associées à une pointe de poivre de Sichuan, de toasté/caramélisé ainsi qu'à une très discrète pointe de moka. La bouche est fruitée, juteuse, équilibrée et offre une jolie jutosité, du gras, de la crémosité, une trame acide ainsi que de la gourmandise. En bouche ce vin exprime des notes de fraise charnue/fraiche, de mûre charnue et de framboise fraiche/charnue associées à de fines notes de toasté ainsi qu'à une très discrète pointe de toasté, de fleurs, de réglisse et de chocolat noir. Les tannins sont fins et bien menés. Bonne longueur. Fine suavité sur la persistance. Un vin plaisir qui offre un joli potentiel !. *Jonathan Choukroun Chicheportiche*

16,5 Cette cuvée couvée par une bande d'œnologues amis a été élaboré avec 50 % de merlot, 40 % de cabernet-sauvignon et 10 % de petit-verdot. La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est dense, serré, assez austère, d'une belle franchise avec de la fraîcheur. Un beau vin sérieux qui évoluera remarquablement dans le temps. 3-12 ans. *Bernard Burtschy*

91/100 This is dominated on the nose by scents of perfumed black raspberry, with a little cherry skin depth, and a fresh, lifted, cherry-stone vivacity. The palate is just as pretty as the nose, delicately poised, fresh and bright, with a pointed structure and fresh acidity backing it up. It has a firm, composed, rather more austere style than some, but still with lovely fresh and pure fruit character. This is quite charming. 91/100 – *Chris Kissack*

Château Fleur La Mothe-SCEA des Œnologues-route du Canyon-33250 Pauillac

Tél. : +33 (0)5 56 59 67 06 Fax : +33(0)5 56 59 67 07

contact@chateaufleurlamothe.fr

www.chateaufleurlamothe.fr

Gault&Millau



BernardBurtschy.com

