



PALMARES 2024

# Concours Expression des Vignerons Bio *Nouvelle-Aquitaine 2024*



VIGNERONS BIO  
NOUVELLE AQUITAINE



# Edito



Chers collègues, chers confrères, chères consœurs,

Nous célébrons la 27<sup>ème</sup> édition du **Concours Expression des Vignerons Bio de Nouvelle-Aquitaine**. Depuis plus de 20 ans, cet évènement est devenu incontournable pour la **viticulture Bio dans la région**. Il est le « fruit » de l'**engagement** constant de tous les acteurs de la filière et augure la place de plus en plus importante prise par le Bio en Nouvelle-Aquitaine.

Quelques chiffres :

- Plus de 35% des surfaces engagées en Bio sur l'appellation Bergerac
- Plus de 50% des surfaces engagées en Bio sur l'appellation Irouléguay
- Plus de 25% des surfaces engagées en Bio sur l'appellation Bordeaux

La viticulture Biologique a d'ailleurs récemment été mise en avant par la dernière campagne de communication du CIVB, devenu ainsi **la première interprofession viticole française à s'engager publiquement pour la Bio**, à la suite de la campagne « Bio Réflexe » organisée au niveau national par l'Agence Bio (toutes filières confondues).

Le concours, reconnu par la DREETS, est ouvert à tous les vins Bios de la région. Il permet de promouvoir une production en constante progression, tant technique que qualitative et est le seul à mettre en lumière des vins à bas niveau d'intrants, avec une catégorie spécifique (Sans SO2 ajouté). Au-delà des médailles décernées, récompense de l'excellence, il est aussi vecteur de valeurs avec le refus du recours aux herbicides et aux produits de synthèse.

**La préservation de la nature coïncide ainsi avec la protection d'un territoire et la sublimation d'un terroir. Il paraît quand même étrange de devoir rappeler qu'une plante vivante, un animal vivant, un sol vivant signifie aussi des humains vivants, en bonne santé. À l'heure du changement climatique, il n'est plus temps de se demander s'il est nécessaire de changer, il faut initier le changement.**

**L'heure du tout phytosanitaire est révolue.** Et les tentatives de greenwashing ne font que nuire à celles et ceux qui, par leur travail quotidien et leur **engagement permanent**, œuvrent pour une agriculture durable et pérenne.

Le contexte actuel est grave, tout le monde le sait, et il serait temps de prendre de réelles mesures. Cela passe par une protection accrue face à une concurrence mondiale et européenne de plus en plus déloyale. Cela passe aussi par une **juste rémunération pour les vignerons**.

**Nous voulons entrer dans un nouveau cycle, pour une viticulture plus vertueuse, qui assure un devenir économique aux producteurs, qui réponde aux demandes du consommateur et qui permette de préserver la biodiversité, et nous pensons que cela est possible.**

Enfin, n'oublions pas la notion de **plaisir**, car elle est essentielle, et là, encore, les vins Bios sont au rendez-vous, dans toute leur **diversité**, leur singularité, et leur **pluralité** : rouge, blanc, rosé, claret, crémant, etc.

**Bonne dégustation !**

**Rémi BERGON – Président du Concours**

# À propos du Concours



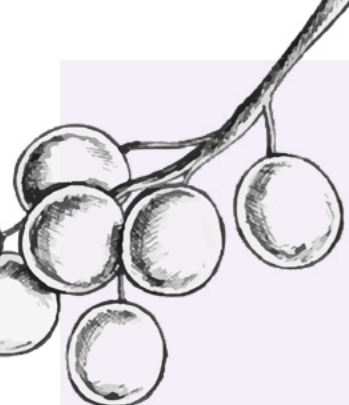
Depuis plus de 20 ans, le Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine s'attache à mettre en lumière le savoir-faire unique et l'éthique de vignerons qui s'emploient quotidiennement à offrir des vins Bio de haute qualité gustative.

Ce Concours, déposé à la DREETS Nouvelle-Aquitaine depuis 1997, est reconnu par les Ministères de l'Agriculture et de l'Economie. Les prélèvements sont réalisés par un prestataire indépendant, mandaté par notre organisation.

Notre jury est composé de professionnels du monde viticole ayant une grande expertise technique et gustative du vin. Il s'applique à décerner des médailles en toute objectivité à des vins anonymisés en mis en compétition dans une catégorie analogue à la leur.

Cette année, une trentaine de dégustateurs ont accepté de jouer le jeu de cette dégustation.





# Qu'est-ce que Le vin bio ?

Un vin est bio si le raisin et la vinification respectent le cahier des charges européen de l'Agriculture Biologique

## En pratique ?

**INTERDICTION**  
de certaines pratiques de vinification

**UNE LISTE RESTRICTIVE**  
d'intrants œnologiques utilisables

**UNE RÉDUCTION**  
des apports en sulfites  
autorisés

### LE CHAI



### LA VIGNE

**INTERDICTION**  
de tous les désherbants,  
interdiction de fongicides,  
insecticides, et engrais  
chimiques de synthèse

**EMPLOI DE COMPOST  
ET ENGRAIS VERTS**

**OGM INTERDITS**

### LA CERTIFICATION

**3 ANS DE  
CONVERSION**  
pour l'obtenir et  
pouvoir dire que son  
vin est bio !

**1 CONTRÔLE/AN**  
par un organisme  
certificateur  
indépendant  
agréé

### L'ÉTIQUETAGE

**LOGO BIO EUROPÉEN**  
sur les produits alimentaires  
préemballés d'origine européenne

OBLIGATOIRE

**ORIGINE**  
de la matière  
première  
agricole  
OBLIGATOIRE



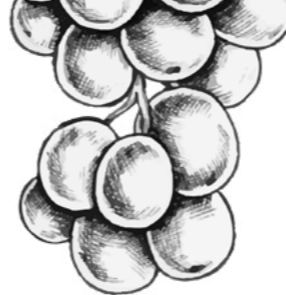
**LOGO AB**  
FACULTATIF

**CODE**  
de l'organisme certificateur  
OBLIGATOIRE



# Index

● Rouge ● Blanc ● Rosé ● Doux ● Clairet ● Effervescent



## Médailles d'or

MASSART Charlotte  
**CHÂTEAU VILATTE**  
● – Bordeaux – 2023

CHAIGNE Régis  
**CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE**  
● – Bordeaux – 2022

PIVA Sandrine  
**CHÂTEAU DES SEIGNEURS DE POMMYERS**  
● – Entre-Deux-Mers – 2023

ARTIGUE Alexandre  
**CHÂTEAU LA GUILLAUMETTE**  
● – Entre-Deux-Mers – 2023

SIMONNEAU Florent  
**LAUBARIT**  
● – Entre-Deux-Mers Haut Benaige – 2023

LATEYRON DESPAGNE  
**LUCIE**  
● – Crémant de Bordeaux – 2021

RODRIGUEZ Anne-Emilie  
**CHÂTEAU PINET LA ROQUETTE**  
*LE BLANC*  
● – Blaye Côtes de Bordeaux – 2023

CANTE-GUERIN Hélène  
**CLOS DE LA PÉRICHÈRE**  
● – Graves – 2023

DURAND Felicie  
**CHÂTEAU DU HAUT PICK**  
● – Sauternes – 2022

JOUBERT Sylvain  
**CHÂTEAU GRAND RENARD**  
● – Bordeaux – 2023

DEPOZIER ESCUREDO  
**LE CLAIRET DE BOUTINET**  
● – Bordeaux – 2023

ARTIGUE Alexandre  
**CHÂTEAU LA GUILLAUMETTE**  
*100% MERLOT*  
● – Bordeaux – 2022

THIBAUT Thierry  
**CHÂTEAU PUDRIS**  
● – Bordeaux – 2022

CHAIGNE Régis  
**CHÂTEAU LA CLOTTE DE JOUANIN**  
● – Bordeaux – 2023

LAFOI Loïc  
**CHÂTEAU LAMOTHE-GAILLARD**  
● – Bordeaux – 2023

NADALIE Christine  
**CLOS LA BOHÈME**  
● – Haut Médoc – 2021

RAYMOND Lionel  
**CHÂTEAU DE LAGARDE**  
*CUVÉE PRESTIGE*  
● – Bordeaux Supérieur – 2022

GUIBBERT Laurent  
**CHÂTEAU LES BELLES MURAILLES**  
● – Bordeaux Supérieur – 2023

BOUDON Maryse  
**1963 ORIGINE**  
● – Bordeaux Supérieur – 2020

NADALIE Christine  
**CHÂTEAU BEAU RIVAGE**  
● – Bordeaux Supérieur – 2021

JOUBERT Sylvain  
**CHÂTEAU GRAND RENARD**  
*PRESTIGE*  
● – Blaye Côtes de Bordeaux – 2020

WEISGERBER Bertrand  
**CHÂTEAU LA PEYRUCHE**  
*MARNIUS*  
● – Cadillac Côtes de Bordeaux – 2022

● Rouge ● Blanc ● Rosé ● Doux ● Clairet ● Effervescent

CORPORANDY  
**CHÂTEAU TOUR CAMILLAC**  
● – Côtes de Bourg – 2022

BERGON Rémi  
**CHÂTEAU DE COTS**  
*TRADITION*  
● – Côtes de Bourg – 2020

BERGON Rémi  
**CHÂTEAU DE COTS**  
*TRADITION*  
● – Côtes de Bourg – 2020

COSYNS Pierre Henri  
**CHÂTEAU GRAND LAUNAY**  
● – Côtes de Bourg – 2022

Bordeaux VINEAM  
**CHÂTEAU MOULIN À VENT**  
● – Moulis en Médoc – 2022

DE MONTEIL Béatrice  
**B DE BRÉHAT**  
● – Castillon Côtes de Bordeaux – 2022

SLIZEWICZ Bruno  
**LA MONDETTE**  
● – Castillon Côtes de Bordeaux – 2022

LARRIBIERE Béatrice  
**CHÂTEAU TRAPAUD**  
*SECRETS*  
● – Saint Emilion Grand Cru – 2020

## Médailles d'argent

CHAIGNE Régis  
**CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE**  
● – Bordeaux – 2023

LACOSTE Jean-Louis  
**DOMAINE NIGRI**  
*PIERRE DE LUNE*  
● – Jurançon – 2022

CHAIGNE Régis  
**CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE**  
● – Bordeaux – 2023

MASSART Charlotte  
**CHÂTEAU VILATTE**  
● – Bordeaux – 2023

MAURO Corine  
**CUEILLE L'INSTANT**  
● – Côtes de Duras – 2021

PESTOURIE Bastien  
**LA BASTANE**  
*NATURISTE*  
● – Côtes de Bordeaux – 2023

JOUBERT Sylvain  
**CHÂTEAU GRAND RENARD**  
*TRADITION*  
● – Blaye Côtes de Bordeaux – 2022

## Médailles de bronze

COQ Danièle  
**DOMAINE DES ROUILLATS**  
*ELÉVATION*  
● – Montravel – 2020

REVAIRE Dominique  
**CHÂTEAU VALENTIN**  
● – Blaye Côtes de Bordeaux – 2023



## ● CHÂTEAU VILATTE 2023

### BLANC CLASSIQUE

Bordeaux – Blanc – 14 000 Bt

Charlotte MASSART

33660 Puynormand – [charlotte.vilatte@outlook.com](mailto:charlotte.vilatte@outlook.com)

Un vin de belle lignée, tout en fraîcheur, en intensité, avec des arômes tendres, confits, offrant une certaine suavité, pour faire perdurer la dégustation en plaisir et ravissement des papilles.



## ● LAUBARIT 2023

Entre-Deux-Mers Haut Benaige – Blanc – 7 800 Bt

Florent SIMONNEAU

33760 Saint Pierre de Bat – [florentsimonneau33@gmail.com](mailto:florentsimonneau33@gmail.com)

Superbe cuvée dégagant de larges notes exotiques, de jus de pêche, de pulpe de mangue, venant se marier à des sensations abricotées, d'amande douce, de noix fraîche, le tout, drapé dans une fraîcheur acidulée, pour venir signer une formule ravissante.



## ● CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE 2022

Bordeaux – Blanc – 6 000 Bt

Régis CHAIGNE

33540 Saint Laurent du Bois – [regis@chaigne.fr](mailto:regis@chaigne.fr)

Avec un caractère floral mentholé, une sensation délicatement briochée, l'attaque s'exprime avec élégance, tout en conservant sa fraîcheur, sa finesse, dégagant un côté charmeur, délicat et savoureux.



## ● CHÂTEAU PINET LA ROQUETTE 2023

### LE BLANC

Blaye Côtes de Bordeaux – Blanc – 2 600 Bt

Anne-Emilie RODRIGUEZ

33390 Berson – [scea.vignobles.rodriguez@gmail.com](mailto:scea.vignobles.rodriguez@gmail.com)

Une jolie trame acidulée vient solliciter les papilles et soutenir des arômes de fruits jaunes, d'agrumes confits, ainsi que différentes senteurs exotiques, sublimant la dégustation tant en diversité qu'en intensité.



## ● CHÂTEAU DES SEIGNEURS DE POMMIERS 2023

Entre-Deux-Mers – Blanc – 6 512 Bt

Sandrine PIVA

33540 Saint Felix de Foncaude – [piva.chateau@orange.fr](mailto:piva.chateau@orange.fr)

C'est par une large sensation finement épicée, une complexité variétale, des effluves de buis et de genêt que cette cuvée se démarque au travers de son caractère cépagé, son intensité, sa fraîcheur et la gourmandise de sa finale.



## ● CLOS DE LA PÉRICHÈRE 2023

Graves – Blanc – 3 000 Bt

Hélène CANTE-GUERIN

33640 Castre Gironde – [hg.guerin@orange.fr](mailto:hg.guerin@orange.fr)

Tout en rondeur, souplesse et délicatesse, dans une complexité alliant à la perfection, par son caractère graveleux, les notes de terroir, et par son expression aromatique franche et variétale, la réussite d'une vinification soignée.



## ● CHÂTEAU LA GUILLAUMETTE 2023

Entre-Deux-Mers – Blanc – 3 600 Bt

Alexandre ARTIGUE

33370 Loupes – [alexandre.artigue@hotmail.fr](mailto:alexandre.artigue@hotmail.fr)

Ce sont de jolies nuances beurrées, camphrées, amalgamées dans un écrin tendrement vanillé et associées à une relative minéralité, soutenues par une fine tanicité qui amènent le vin vers d'autres horizons et attirent le dégustateur.



## ● LUCIE 2021

Crémant de Bordeaux – Blanc – 6 453 Bt

Corinne LATEYRON DESPAGNE

33570 MONTAGNE – [corinne.lateyron@orange.fr](mailto:corinne.lateyron@orange.fr)

Tant, la finesse de la bulle, la fraîcheur et la densité du caractère fruité, le plaisir du ressenti de son dégagement carbonique, tout y est pour proposer une cuvée élixir, pétillante et pertinente, une cuvée festive.





## ● CHÂTEAU DU HAUT PICK 2022

*Sauternes – Doux – 3 940 Bt*

*Felicie DURAND*

*33720 Landiras – vincent.cachau@lgcf.fr*

Au travers d'une attaque tendre et caramélisée, d'une remontée fruitée, sur des notes de prune, de mirabelle, de citron confit, la bouche s'épanouit sur un caractère vanillé, de crème brûlée venant enrober une sensation variétale abricotée délicieuse.



## ● CHÂTEAU PUDRIS 2022

*Bordeaux – Rouge – 12 000 Bt*

*Thierry THIBAULT*

*33190 Casseuil – thierry@chateaupudris.com*

Voici une belle cuvée hautement soulignée par la profondeur de sa teinte, l'éclat et la fraîcheur de son attaque, l'intensité et la diversité de son panel aromatique, généreusement encadrée par le retour d'un tanin consistant et capiteux, venant sublimer sa complexité.



## ● CHÂTEAU GRAND RENARD 2023

*Bordeaux – Rosé – 2 100 Bt*

*Sylvain JOUBERT*

*33820 Saint ciers sur gironde – chatgrdrenardbio@aol.com*

Toutes les qualités d'un grand rosé sont réunies, ici, tant par la densité du caractère fruité, que l'équilibre des sensations acidulées, la délicatesse et la diversité des saveurs en bouche pour faire que cette magnifique cuvée s'impose dans un plaisir incontestable.



## ● CHÂTEAU LA CLOTTE DE JOUANIN 2023

*Bordeaux – Rouge – 207 Hl*

*Régis CHAIGNE*

*33540 Saint Laurent du Bois – regis@chaigne.fr*

Toute la fraîcheur et la tonalité du potentiel aromatique se révèle, ici, au travers de cette magnifique composition où le charme du fruité vient se marier à la générosité, la mâche d'un tanin mature et persistant pour proposer une finale élégante et harmonieuse.



## ● LE CLAIRET DE BOUTINET 2023

*Bordeaux – Clairet – 1 800 Bt*

*Nathalie DEPOZIER ESCUREDO*

*33141 Villegouge – chateauboutinet@orange.fr*

Voici une belle version, dans la gamme des clairets, avec en approche, une pointe de minéralité, une fine tension tanique qui font rapidement place à une complexité aromatique, une sensation fruitée, gourmande, enveloppée dans une fraîcheur épicée et mentholée.



## ● CHÂTEAU LAMOTHE-GAILLARD 2023

*Bordeaux – Rouge – 100 Hl*

*Loïc LAFOI*

*33910 Saint Ciers d'Abzac – direction@vignoble-lafoi.fr*

Cuvée originale, qui se présente tout en souplesse, rondeur et gourmandise, avec une relative sensation de sucrosité, une délicate perception carbonique amenant un caractère jovial, moderne, pour venir enrober un tannin délicat.



## ● CHÂTEAU LA GUILLAUMETTE 2023

*100% MERLOT*

*Bordeaux – Rouge – 12 132 Bt*

*Alexandre ARTIGUE*

*33370 Loupes – alexandre.artigue@hotmail.fr*

Amalgame flatteur entre les notes de fruits noirs, de confiture de prune, de sensations anisées et épicées, des remontées florales de groseille et de violette, accompagné par un tanin franc et soyeux pour générer au fur et à mesure de la dégustation, une réelle sensation de plaisir.



## ● CLOS LA BOHÈME 2021

*Haut Médoc – Rouge – 13 000 Bt*

*Christine NADALIE*

*33460 Macau – contact@vignoblescnadalie.com*

Très sympathique cuvée, qui voit avec le temps, son tanin se patiner, se polir, tout en sachant conserver son dynamisme, son équilibre, sa gourmandise et révélant, en finale, le soyeux et le sérieux d'un élevage en barrique parfaitement maîtrisé.





## ● CHÂTEAU DE LAGARDE 2022 CUVÉE PRESTIGE

*Bordeaux Supérieur – Rouge – 1 500 Hl*  
Lionel RAYMOND

33540 Saint Laurent du Bois – [marketing@maison-raymond.vin](mailto:marketing@maison-raymond.vin)  
Entre la souplesse de l'attaque, l'amplitude de l'expression aromatique, avec ses notes de fruits noirs, de gelée de raisin de mûre et de cassis, la générosité d'un tanin mature et harmonieux, cette indubitable cuvée restera une valeur sûre, une réussite incontestable.



## ● CHÂTEAU LES BELLES MURAILLES 2023

*Bordeaux Supérieur – Rouge – 470 Hl*  
Laurent GUIBBERT

33450 Saint Loubes – [contact@lalandesaintjean.fr](mailto:contact@lalandesaintjean.fr)  
Tout est là, pour faire de cette dégustation un véritable moment de plaisir et de partage : la rondeur et le charme de l'attaque, la quintessence des arômes fruités et variétaux, jusqu'à l'aboutissement extrême, la dimension d'un tanin tout aussi élégant que velouté.



## ● 1963 ORIGINE 2020

*Bordeaux Supérieur – Rouge – 2 600 Bt*  
Maryse BOUDON

33760 Soullignac – [contact@vignoble-boudon.fr](mailto:contact@vignoble-boudon.fr)  
Avec l'épanouissement des arômes révélés par la mixité des cépages associés, avec la gourmandise du Merlot, la floralité du Petit Verdot, la structure tanique du Cabernet, c'est toute la passion du vigneron qui s'exprime au travers de cette cuvée joliment signée.



## ● CHÂTEAU BEAU RIVAGE 2021

*Bordeaux Supérieur – Rouge – 7 000 Bt*  
Christine NADALIE

33460 Macau – [contact@vignoblescnadalie.com](mailto:contact@vignoblescnadalie.com)  
Le hasard n'a que peu de place dans la réussite de cette superbe mouture qui sait amalgamer l'exactitude de la récolte, la maîtrise de la vinification, la qualité de l'élevage dans un écrin boisé élégant et raffiné. Un véritable coup de cœur.



## ● CHÂTEAU GRAND RENARD 2020 PRESTIGE

*Blaye Côtes de Bordeaux – Rouge – 8 700 Bt*  
Sylvain JOUBERT

33820 Saint ciers sur gironde – [chatgrdrenardbio@aol.com](mailto:chatgrdrenardbio@aol.com)  
Une cuvée qui tient toutes ses promesses dans le mariage réussi entre la richesse et diversité des arômes variétaux, d'un côté, et de l'autre, le peaufinage d'un boisé soyeux, soutenu dans sa persistance par un caractère cacaoté charnu et voluptueux.



## ● CHÂTEAU LA PEYRUCHE 2022 MARNIUS

*Cadillac Côtes de Bordeaux – Rouge – 8 900 Bt*  
Bertrand WEISGERBER

33550 Langoiran – [contact@chateau-lapeyruche.com](mailto:contact@chateau-lapeyruche.com)  
L'expression du terroir s'exprime magnanimement en proposant un vin à l'attaque remarquable, sur une tension délicatement acidulée qui vient souligner un fruité gourmand et flatter un tanin finement réglissé.



## ● CHÂTEAU TOUR CAMILLAC 2022

*Côtes de Bourg – Rouge – 150 Hl*  
Muriel et Elie CORPORANDY

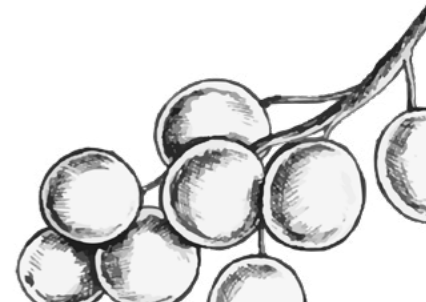
33240 Saint Gervais – [info@vinscorporandy.com](mailto:info@vinscorporandy.com)  
Essentiellement positionné sur des notes épicées, camphrées, goudronnées, mettant en avant la structure tanique imposante, sa charpente ossue, voici la signature d'une cuvée authentique et traditionnelle, un vraie cuvée de connaisseur.



## ● CHÂTEAU DE COTS 2020 TRADITION

*Côtes de Bourg – Rouge – 6 600 Bt*  
Rémi BERGON

33710 Bayon – [chateaucots@gmail.com](mailto:chateaucots@gmail.com)  
Avec des notes de cuir frais de pruneau, puis une sensation fraîchement graffitée, de silex et goudron chaud, c'est le potentiel et la concentration du millésime qui se détache à la dégustation en proposant un vin riche et complexe.





## ● CHÂTEAU DE COTS 2020

### PRESTIGE

*Côtes de Bourg – Rouge – 3 000 Bt*

Rémi BERGON

33710 Bayon – [chateaucots@gmail.com](mailto:chateaucots@gmail.com)

De larges nuances de fruits noirs, de prune cuite, de confiture de raisin ressortent dès les premiers tours dans le verre, en faisant naître une sensation florale, mentholée, de violette, rebondissant en bouche pour proposer une finale au caractère chaleureux, presque méditerranéen.



## ● CHÂTEAU GRAND LAUNAY 2022

*Côtes de Bourg – Rouge – 10 050 Bt*

Pierre Henri COSYNS

33710 Teuillac – [phcosyns@gmail.com](mailto:phcosyns@gmail.com)

Agréablement poivré, épicé, assorti d'arômes fruités, noyautés, s'ouvrant subtilement sur une sensation hautement mentholée pour offrir dès la mise en bouche, une tendance tendre, noble et gourmande.



## ● CHÂTEAU MOULIN À VENT 2022

*Moulis en Médoc – Rouge – 82 Hl*

Bordeaux VINEAM

33350 Saint Magne de Castillon – [administratif@bordeaux-vineam.fr](mailto:administratif@bordeaux-vineam.fr)

Belles nuances réglissées, de tabac blond qui viennent se mêler à une sensation fumée, braisée, de venaison et de cuir frais, avec une attaque tout aussi tannique qu'équilibrée pour complexifier le vin et faire paraître une trame généreuse et organisée.



## ● B DE BRÉHAT 2022

*Castillon Côtes de Bordeaux – Rouge – 2 620 Bt*

Béatrice DE MONTEIL

33330 Saint Etienne de Lisse – [info@haut-rocher.com](mailto:info@haut-rocher.com)

L'expression fruitée, confiturée olfactive n'a d'égal que la douceur de l'attaque, au sein de laquelle le plaisir perdure, au travers de sa finesse, sa subtilité, pour ensuite, se régaler de la consistance, l'équilibre et la gourmandise de la finale.



## ● LA MONDETTE 2022

*Castillon Côtes de Bordeaux – Rouge – 7 200 Bt*

Bruno SLIZEWICZ

33350 Les Salles de Castillon – [brunoslizewicz@gmail.com](mailto:brunoslizewicz@gmail.com)

Le vin prend son ampleur dans le verre en s'exprimant généreusement par des notes de fruits noirs, de mûre, de cassis que l'on retrouve idéalement en bouche, associées à des nuances épicées venant soutenir la dégustation et intensifier le plaisir.



## ● CHÂTEAU TRAPAUD 2020

### SECRETS

*Saint Emilion Grand Cru – Rouge – 2 000 Bt*

Béatrice LARRIBIERE

33330 Saint Etienne de Lisse – [commercial@chateau-trapaud.com](mailto:commercial@chateau-trapaud.com)

Entre vanille et cendre froide, entre amande douce et pruneau, voici une cuvée régalande, opportune, dont l'originalité se perçoit par la fraîcheur de son attaque, le fondant de son tannin, l'évolution ambrée, équilibrée de sa finale. Un « Secret » bien gardé...







## ● CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE 2023

*Bordeaux – Blanc – 127 Hl*

Régis CHAIGNE

33540 Saint laurent du bois – regis@chaigne.fr

Jolie trame variétale, typée sauvignon, avec des nuances de buis, de genet, et autre bourgeon de cassis, assortie d'une pointe de minéralité en retour venant accentuer la performance aromatique.



## ● CUEILLE L'INSTANT 2021

*Côtes de Duras – Rouge – 6 500 Bt*

Corinne MAURO

47120 Villeneuve de Duras – earlmauroguicheney@gmail.com

Entre pruneau, amande douce et figue sèche, thym et menthe poivrée, avec la présence d'un tanin franc et équilibré, le positionnement d'une acidité flatteuse, cette formule Sans Sulfite Ajouté se découvre avec constance et gourmandise.



## ● DOMAINE NIGRI 2022

*PIERRE DE LUNE*

*Jurançon sec – Blanc – 9 000 Bt*

Jean-Louis LACOSTE

64360 Monein – domaine.nigri@wanadoo.fr

C'est tout un panel aromatique qui se dégage, avec une richesse confite, presque sirupeuse, une touche vanillée pour enrichir et sublimer la bouche, proposant un vin, à la fois délicat et soyeux, gras et voluptueux.



## ● LA BASTANE 2023

*NATURISTE*

*Côtes de Bordeaux – Rouge – 5 800 Bt*

Bastien PESTOURIE

33410 Rions – labastane@gmail.com

La fraîcheur, la fringance et l'intensité du millésime ressortent pleinement au travers de cette cuvée parfaitement encadrée, pour enrober le palais en offrant à la fin de la dégustation, charme, rondeur et gourmandise.



## ● CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE 2023

*Bordeaux – Doux – 10 200 Bt*

Régis CHAIGNE

33540 Saint laurent du bois – regis@chaigne.fr

Entre les arômes fruités, amyliques, doucereux, les senteurs exotiques, d'ananas, de pêche des vignes, de pomelos et de banane, voici une cuvée régalande, soulignée par sa fraîcheur, son fruité : un réel instant de partage et de plaisir.



## ● CHÂTEAU GRAND RENARD 2022

*TRADITION*

*Blaye Côtes de Bordeaux – Rouge – 11 600 Bt*

Sylvain JOUBERT

33820 Saint ciers sur gironde – chatgrdrenardbio@aol.com

Les notes amandées, confites que l'on perçoit au nez, se retrouvent finement en bouche, sur une tendance cacaotée, soutenues par une trame tanique veloutée, agréablement épicée offrant une finale équilibrée.



## ● CHÂTEAU VILATTE 2023

*Bordeaux – Rosé – 4 200 Bt*

Charlotte MASSART

33660 Puynormand – charlotte.vilatte@outlook.com

C'est avec ses arguments fruités, amyliques, finement briochés, son expression tendre et vanillée, la douceur des notes printanières, de petits fruits rouges, son retour agréablement acidulé, finement anisé, sa volupté finale, que cette jolie bouteille s'est logiquement démarquée.



# Médaille de Bronze



## ● DOMAINE DES ROUILLATS 2020

### ÉLEVATION

**Montravel – Rouge – 1 340 Bt**

**Danièle COQ**

24230 Saint Antoine de Breuilh – [daniele.coq@gmail.com](mailto:daniele.coq@gmail.com)

Marbré par des nuances vanillées, toastées et cacaotées, laissant entrevoir en bouche des sensations confites et briochées, le vin s'ouvre avec pertinence sur une agréable tension tanique qui vient soutenir les perceptions caramélisées et égayer les papilles.



## ● CHÂTEAU VALENTIN 2023

**Blaye Côtes de Bordeaux – Rouge – 593 HI**

**Dominique REVAIRE**

33390 Cars – [dominique.revaire@wanadoo.fr](mailto:dominique.revaire@wanadoo.fr)

Une cuvée qui s'ouvre avec élégance sur des arômes de fruits noirs, de cerise, de cassis, faisant paraître, en bouche, un caractère finement épicé, une tension à peine acidulée, venant affirmer la fraîcheur et la fringance du millésime.



● Rouge ● Blanc ● Rosé ● Doux ● Clairet ● Effervescent  
Commentaires de dégustation par D. Omnès (oenologue conseil)





## Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

38 ROUTE DE GOUJON  
33570 MONTAGNE

contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr  
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr



Avec le soutien financier de :



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.