



Articles de Presse

Millésime 2014

— Château Fougas Maldoror —



Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2016
Médaille d'Or Concours Amphore des vins bios 2016
Médaille d'Or Guide Gilbert & Gaillard 2016
Médaille d'Argent Challenge Millésime Bio 2016
Coup de Cœur Guide des Meilleurs Vins de France 2017
Prix Marc JOLIVET 2016

Score 16.5/20 "Fougas Maldoror 2014 Côtes de Bourg : 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, farmed biodynamically. Dark purple crimson. Gorgeously scented with sweet black fruits. Deep and velvety on the palate, already caressing even though the tannins need more time. Mouth wateringly fresh finish."

Drink 2019-2025 - Jancis ROBINSON - 23 April 2015

Note 14/20 "Plaisir immédiat avec ce vin au tannin gourmand de belle dimension."

My BETTANE DESSEAUME, le magazine du vin - Avril 2015

Note 15.5/20 "Régliasse, boisé bouche, ample, bien fruité, assez juteux, droit, long."

Le POINT p. 42-45 - Jacques DUPONT - 21 mai 2015

Note 16/20 "La robe est sombre. Le vin est dense avec du moelleux, beaux arômes de la fraîcheur, équilibré. De la profondeur. Une réussite 3-12 ans."

Le FIGARO du Vin - Bernard BURTSCHY - 5 juin 2015

Score 15/20 "The nose is fruity and offers a good concentration. It reveals notes of ripe fruit associated with a slight hint of lilac as well as light notes of cigar box and Zan. The palate is fruity, balanced, right, smooth and relatively elegant. It expresses notes of black cherry, raspberry, strawberry and slight notes of blueberry associated with a small chocolate note, a fine note of licorice (in the background) and woody notes on the finish. Tannins are fine, racy and slightly grainy. Good length."

Verre de vin Magazine - Edition Spéciale Bordeaux en Primeur - Mai 2015

"Warme, etwas kompottig unterlegte Kirschfrucht, konfitürig. Am Gaumen dicht mit festem Gerbstoff bepackt, die weiche Grundlage wird nahtlos abgedeckt, sich im Gaumenverlauf langsam steigende Säure, eine Spur Mineralität, aber nur wenig Saft."

Weinverstand Extra Bordeaux 2014 - Ulrich SAUTTER

CHATEAU FOGAS



Articles de Presse

Millésime 2014

— Château Fougas Maldoror —

Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2016
Médaille d'Or Concours Amphore des vins bios 2016
Médaille d'Or Guide Gilbert & Gaillard 2016
Médaille d'Argent Challenge Millésime Bio 2016
Coup de Cœur Guide des Meilleurs Vins de France 2017
Prix Marc JOLIVET 2016



Note 89/100 "Robe concentrée, grenat. Nez boisé grillé fin, ambiance florale capiteuse sur un méli-mélo de fruits rouges et noirs. Bouche concentrée, structurée, au boisé non imposant. Le fruit claque en finale. Un corps musclé pour un ensemble souple et élégant."

Guide des Vins Gilbert & Gaillard 2016,
<https://fr.gilbertgaillard.com/chateau-fougasmaldoror-vin-217983#>

Note 16/20, 1* "Ce 2014 particulièrement savoureux, offre de jolis tanins, de la finesse de fruit, un boisé élégant (18 mois en barriques) et fin. Il évoluera avec style sur une petite dizaine d'années."

Coup de Cœur du Guide des Meilleurs Vins de France 2017 p.144

Note 89/100 "Rouge rubis aux reflets grenats. Bouquet élégant et complexe, alliant parfaitement l'élevage et le fruit. Réglisse clous de girofle et un peu de vétiver. Je relève des notes de fruits confits frais et de framboises. La mise en bouche est fruitée, friande et juteuse. Le corps est d'intensité légère, agréable et doté d'un bon équilibre entre les tannins, parfaitement intégrés et la structure. Un vin agréable que l'on peut savourer de suite, mais a un peu de réserve. Maintenant -2024-."

Bordeaux 2014 - Yves BECK - Février 2017

Note 15,5+/20 "Le nez est fruité, structuré, relativement gourmand, relativement plein et offre une fine intensité. On y retrouve des notes de mûre fraîche et de prune associées à de fines notes de violette, de fruits rouges mûrs ainsi qu'à des pointes de poivre de Sichuan, de chocolat, d'épices et à de subtiles pointes de boisé. La bouche est fruitée, juteuse, gourmande, bien menée et offre de la suavité. En bouche ce vin exprime des notes de mûre juteuse, de cerise noire et de fines notes de prune, de framboise mûre/fraîche associées à des pointes d'épices, de chocolat ainsi qu'à une discrète pointe de caramélisation et de boisé. Les tannins sont bien menés et fermes. Bonne longueur et persistance. Présence d'une très discrète pointe de caramélisation/vanille sur la fin de bouche."

www.vertdevin.com - Mai 2017

CHÂTEAU FOUGAS

BP 51 - 33710 LANSAC - France - Tél. 33 (0) 557 684 215 - Fax 33 (0) 557 682 859 - [jybechet@fougas.com](mailto: jybechet@fougas.com)
www.locationfougas.com • www.fougas.com • www.facebook.com/chateaufougas



Articles de Presse

Millésime 2014

— Château Fougas Maldoror —



Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2016
Médaille d'Or Concours Amphore des vins bios 2016
Médaille d'Or Guide Gilbert & Gaillard 2016
Médaille d'Argent Challenge Millésime Bio 2016
Coup de Cœur Guide des Meilleurs Vins de France 2017
Prix Marc JOLIVET 2016

2** "Une cuvée en devenir. De la robe rubis soutenu aux reflets pourpre s'élève un nez ouvert, expressif, exhalant senteurs de fruits rouges, noirs, touche de grillé, musc, épices, minéralité, fougère. La bouche répond en écho avec sa matière ronde très fruitée soulignée par une bonne fraîcheur et des tanins suaves. Finale sur une note fruitée très friande. Une bouteille que l'on pourra boire jeune sur son fruit mais aussi attendre."

Guide des vins en biodynamie 5^{ème} édition p.60 – Évelyne MALNIC - 2016

CHATEAU FOUGAS

BP 51 - 33710 LANSAC - France - Tél. 33 (0) 557 684 215 - Fax 33 (0) 557 682 859 - jybechet@fougas.com
www.locationfougas.com • www.fougas.com • www.facebook.com/chateaufougas



Articles de Presse

Millésime 2014

— Château Fougas Organic —



Note 86/100 "Rouge grenat intense aux reflets pourpre. Bouquet séduisant avec des notes de fruits confits et de pain d'épices. A l'aération je relève un peu de notes de framboises. L'attaque est friande et Chaleureuse. On retrouve cette caractéristique en fin de bouche avec une sensation de chaleur et de douceur. Un vin à savourer dans sa jeunesse. 2017-2022."

Bordeaux 2014 - Yves BECK - Février 2017

CHÂTEAU FOUGAS

BP 51 - 33710 LANSAC - France - Tél. 33 (0) 557 684 215 - Fax 33 (0) 557 682 859 - jybechet@fougas.com
www.locationfougas.com • www.fougas.com • www.facebook.com/chateaufougas



Articles de Presse

Millésime 2014

— Château Fougas Forces de Vie —

3*** "Un bordelais exemplaire. Beau classique. Drapé dans sa robe pourpre intense, le bouquet intense s'offre sur des senteurs de fruits noirs, violette, touches grillé, fin boisé. La belle attaque puissante annonce une bouche ample bien équilibrée autour d'une matière joliment fruitée sur une trame de tanins serrés qui demandent à se fondre. Une cuvée à fort potentiel, il faut savoir être patient."

Guide des vins en biodynamie 5^{ème} édition p.61 – Évelyne MALNIC - 2016



CHÂTEAU FOUGAS