

A photograph of a dark wine bottle and a clear glass on a light-colored, textured stone surface. The bottle has a white label with the text 'CHATEAU l'isle fort' and 'MAGNAN' visible. The glass is empty. A metal wire cage is partially visible next to the bottle. The lighting is dramatic, with strong shadows.

REVUE DE PRESSE

l'isle fort

Sur le web



ALCOOCLIC

L'ISLE FORT 2016 - 8,50 EUROS

Malgré une appellation relativement générique, un rapport qualité-prix intéressant pour un vin de caractère.

—

APEROR BORDEAUX

L'ISLE FORT 2009 - 13,50 EUROS

Trois talents 2011 en Bordeaux Supérieur

Oeil : net, rouge soutenu avec de légers reflets violacés.

Nez : intense aux arômes de cerise, fruits mûrs. Notes légèrement grillées et briochées.

Bouche : attaque franche, tanin souple et rond. Bon équilibre général.

Ce vin d'une jolie robe vermeil laisse très peu d'odeur au premier nez, puis vient une sensation fruité. Il a un goût sucré de fruits rouges. Ce vin souple a peu d'ampleur, il est cependant long en bouche. Il est peu charpenté. Ce vin a été apprécié pour sa douceur par les dames.

—

BETTANE & DESSEAUVE

L'ISLE FORT 2005 - 15/20

Parfaitement élégant et harmonieux, exprimant des arômes fruités, floraux, minéraux et un boisé subtil, une texture raffinée, suave, fondante et tout à fait équilibrée.

L'ISLE FORT 2006 - 15,5/20

Pour son troisième millésime, le cru trouve ses marques et son style. Celui-ci est fin et harmonieux, très sapide et joliment équilibré avec un fruit tendre et expressif. Une vraie réussite.

L'ISLE FORT 2007 - 14,5/20

Dans la lignée du 2006, ce vin est une belle réussite : nez épanoui et harmonieux, avec une belle pureté de fruit et de jolies notes réglissées. Bouche savoureuse, suave, avec de beaux tanins serrés et fondants à la fois, un fruit éclatant et un équilibre juste.

L'ISLE FORT 2008 - 15/20

Charnu, très gourmand, avec un équilibre très séducteur entre fruits rouges et notes de toast, c'est un bordeaux de grand charme, aujourd'hui à son apogée.

L'ISLE FORT 2009 - 15,5/20

Grande réussite : nez puissant, complexe, mûr, richement

fruité et délicatement boisé, bouche superbe, voluptueuse, s'appuyant sur une trame tannique veloutée et serrée. Fraîcheur et longueur sont aussi au rendez-vous.

L'ISLE FORT 2010 - 15/20

Un bordeaux charmeur et savoureux, au nez profond, superbe de complexité, à la bouche charnue, présentant des tanins serrés et soyeux, du fruit et une idéale fraîcheur.

L'ISLE FORT 2011 - 14,5/20

On aime le nez, puissant et expressif, qui développe des arômes de fruits rouges très mûrs et de vanille, la bouche, exactement dans le même esprit, ronde, avec des tanins soyeux et beaucoup de fraîcheur.

L'ISLE FORT 2012 - 15,5/20

On retrouve le charme propre à cette cuvée : un vin plaisir et équilibré, au bon potentiel. On apprécie le nez riche et exubérant, son grand fruit mûr, ses subtiles notes boisées et épicées, la bouche ronde, flatteuse, avec une belle trame tannique crémeuse et une excellente fraîcheur en finale.

L'ISLE FORT 2013 - 15/20

Le nez est très épanoui, avec un grand fruit pur, des notes boisées, réglissées et mentholées, la bouche est savoureuse, avec un grain fin, des arômes persistants, une délicieuse fraîcheur et une énergie incroyable.

L'ISLE FORT 2014 - 15/20

Rondeur souple, fruit rouge très frais, tannin fin, jolie dimension élégante et fraîche, bel équilibre.

L'ISLE FORT 2016 - 15/20

Belle plénitude savoureuse et ronde, allonge fruitée, longueur.

—

BOUEY (MAISON)

L'ISLE FORT 2016

Selon le point pour le numéro le guide des foires aux vins 2018

Jacques Dupont et Olivier Bompas ont sélectionné Château Lestruelle, Crus Bourgeois du Médoc (***) et Château l'Isle Fort, Bordeaux Supérieur (***), deux propriétés conseillées par Stéphane Derenoncourt, lors des foires aux vins d'automne de Carrefour et Super U.

BOUTELEGIER

L'ISLE FORT 2012

Sedert 2000 maken Sylvie Douce en Francois Jeantet hier heerlijke wijnen. Ook hier heeft met zich laten adviseren door Stephane Derenoncourt. Hun wijnen worden geschonken in veel toprestaurants en krijgen lovende commentaren van wijnjournalisten.

—

CAVESA

L'ISLE FORT 2011

Repris il y a quelques années par un couple de passionnés, l'Isle Fort est un petit joyau de l'appellation « Bordeaux sup' », comme on le dit là-bas. Il faisait d'ailleurs déjà partie de mes coups de cœur lors des Primeurs 2005 ! Le 2011 présente beaucoup de finesse dans l'expression aromatique et dans la construction. C'est un vin fin et étiré, qui plaît par son caractère sapide. Un joli Bordeaux pour tous les jours, prêt à boire.

—

CUISINE ET VINS DE FRANCE

L'ISLE FORT 2016 - 8,50 EUROS

Voici un vin qui a de la personnalité, il fait son petit bonhomme de chemin depuis une bonne dizaine d'années gravant à chaque millésime un échelon dans la qualité. → Ce 2016, très expressif est parfumé de sous-bois et de mûre, assez distingué en bouche, peut être une bouteille de fête pour une épaule d'agneau. Hyper.

—

DUBECQ (MAISON)

L'ISLE FORT 2015

Petit cru de 7,5 ha dans l'Entre-deux-Mers aux portes de Bordeaux, où Stéphane Derenoncourt a carte blanche pour mener une viticulture de précision. Nous sommes pleinement d'accord avec M. Bettane : « L'Isle Fort réalise l'un des plus élégants et gourmands Bordeaux Supérieurs que l'on puisse trouver ».

À boire ou à garder : Attendre 1 à 2 ans

Apogée : 2020-2028

—

EMMANUEL DELMAS SOMMELIERS

VINS

L'ISLE FORT 2007

58% Merlot, 28% Cabernet franc, 14% Cabernet sauvignon Robe genat, reflets violines. Nez de fruits acidulés et macérés, de prune et noyau de pêche, épices. Bouche suave, soulignant un beau fruit, finale aux tanins nobles. Vin manquant de tonus et de fraîcheur en finale.

—

FIGARO.FR

Le Château L'Isle Fort est un domaine oublié aux portes de Bordeaux, sur la commune de Lignan. Il est la propriété de Sylvie Douce et François Jeantet depuis 2000. Ils ont commencé par l'entière rénovation d'un domaine qui a accueilli Henri IV il y a plus de 400 ans. La taille modeste du domaine – 7 hectares et demi – permet une viticulture de grande précision. Sous les conseils de Stéphane Derenoncourt, célèbre conseiller de la Rive Droite, les travaux dans les vignes visent à réduire les rendements pour permettre au raisin d'exprimer pleinement toute sa complexité. Chaque geste, chaque choix, est guidé par le respect du terroir et de sa juste expression. C'est ainsi que s'élaborent des vins – 4 cuvées au total dont un rosé – qui figurent sur les cartes de plusieurs grands restaurants et que les guides spécialisés aiment faire figurer dans leurs colonnes.

L'ISLE FORT 2010 - 14/20

Très pulpeux, riche, merlotant. 40% de fûts neufs, souple, joli fruit, gourmand.

L'ISLE FORT 2011 - 14,5/20

Un joli velouté donne du charme à ce vin bien extrait.

L'ISLE FORT 2014 - 14,5/20

Un joli vin fruité, suave, charmeur, à boire sur son fruit si épatant.

L'ISLE FORT 2015 - 15/20

La robe est violette avec un joli nez développé, car le raisin est mûr. Le vin est ample et souple avec un joli fruit, un fruit très expressif et charmeur.

L'ISLE FORT 2016 - 15,50 EUROS

Vous trouverez de l'ampleur dans ce Bordeaux, un nez complexe, des fruits noirs et du caractère. C'est un vin à boire dans les 5 ans.

GAULT & MILLAU

L'ISLE FORT 2006

Ce vin a tout pour lui, du croquant, de la nervosité et un très beau volume de fruit gourmand. C'est un vin dense, sans lourdeur, avec une très belle trame en relief.

L'ISLE FORT 2007

Ils sont rares les bordeaux-supérieurs à jouer ce niveau qualitatif. Rare concentration, rare toucher en bouche, entre velouté et satiné, rare expression d'un fruit dense, mais «digeste».

L'ISLE FORT 2008

Le 2008 se défend bien par sa finesse, sa gourmandise, sa suavité et son bel équilibre entre fraîcheur, fruits à belle maturité, tanins fins, et élevage bien maîtrisé.

L'ISLE FORT 2009

Une cuvée de belle facture sur une gamme aromatique où domine le fruit noir et mûr. La bouche est dense et souple, aux tanins enrobés. Ce vin peut se déguster jeune sur le fruit après une aération.

L'ISLE FORT 2011 - 13 EUROS

Sa texture soyeuse nous charme, son milieu de bouche laisse entrevoir une rondeur aromatique sur les fruits rouges et noirs. On les imagine cueillis sauvages, des myrtilles, myrte, framboise, sa final est semi étendue. Quel accomplissement!

L'ISLE FORT 2012

(Dégustation primeurs) : Belle présence d'un vin plutôt frais, sans lourdeur, croquant et acidulé sur la cerise juteuse. Fin mais aucunement faible comme en atteste la longueur savoureuse.

L'ISLE FORT 2013

Le style est souple avec des tanins très agréables. Le nez est précis, élégant et aérien. Un beau choix que de laisser parler la finesse de sa texture de dentelle.

L'ISLE FORT 2014 - 15/20

Nez de prune, un peu épices, fruits bien murs. De la tension, de beaux tanins et une fraîcheur qui en fait un vin de copain, un vin bistrot. Pour la gourmandise.

IN VINO VERITAS

L'ISLE FORT 2014

Bordeaux et Bordeaux Supérieur Une trop vaste région pour faire des généralités, néanmoins voici un groupe où de très nombreuses perles sont à dénicher. Coups de coeur : Château Girolate et Château Le Pin Beausoleil, Château L'Isle Fort, Château Jean Faux cuvée « Les sources », Château Pey La Tour cuvée « Réserve », Château Croix Mouton, Château Gree Laroque.

JACQUES PERIN

Ce domaine conseillé par Stéphane Derenoncourt se distingue depuis 2005 par son style mur et pulpeux. Pour la première fois, les heunes cabernets entrent dans l'assemblage et lui donnent un relief supplémentaire. C'est un vin savoureux, avec de la finesse.

JAMES SUCKLING

L'ISLE FORT 2009 - 86

A simple red, with plum and fresh herb aromas and flavors. Medium body, lightly fruity. Drink now.

L'ISLE FORT 2010 - 89/90

Starts off slowly but finishes with pretty fruit and fine tannins. Bright acidity. I always like this. Pure Cabernet Sauvignon. Great value.

L'ISLE FORT 2011 - 88/89

Pretty nose of blackberries and spices with hints of coffee. Medium body, with firm tannins and slightly high acidity now. Salty and very intense. 55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon and 20% Cabernet Franc.

L'ISLE FORT 2012 - 89

A Bordeaux displaying aromas and flavors of black cherries, juicy ripe plums and soft spicy notes. Full body, firm tannins, bright acidity and a fruity finish. Drink in 2016.

L'ISLE FORT 2013 - 85/86

Some good berry and spice character, a medium body, tangy acidity and a creamy texture.

L'ISLE FORT 2014 - 92

Aromas of plums, chocolate and cedar follow through to a full to medium body, soft tannins and a tangy finish. Lovely

finish of fruit. Balanced. Drink now.

L'ISLE FORT 2015 - 92/93

Soft and round wine with lovely ripe fruit and chocolate. Medium to full body. Love the richness and balance. Drink now.

L'ISLE FORT 2016 - 92

Nice, soft tannins and a medium body with discreet red cherries and good balance through the quite long finish, make this a genuinely superior Bordeaux Supérieur. Drink or hold.

LA REVUE DES VINS DE FRANCE

Sylvie Douce et François Jeantet forment un couple d'entrepreneurs parisiens, propriétaires du célèbre Salon du chocolat et du Grand Tasting. Passionnés de vin, ils se sont offert une villégiature bordelaise plantée de vigne, avec une importante proportion de cabernet franc (14 %). C'est au conseiller Stéphane Derenoncourt qu'ils ont confié la partie culturelle et la vinification, et les vins atteignent un excellent niveau.

L'ISLE FORT 2015

Le 2015 est dans une phase de fermeture. Le nez pris par un boisé moderne se manifeste par le moka et le pain grillé. La bouche est enveloppée d'un alcool nappant et sucrant. Le fruit de qualité du 2016 est masqué par un élevage très marquant. Va-t-il se fondre ? Force est de constater qu'il se livre avec générosité. Encépagement et vignoble
 Nombre de bouteilles par an : 25000
 Surface plantée : 8.20 hectares (Rouge : 8.20)
 Mode de vendange : Mécanique
 Âge moyen des vignes : 20
 Cépages rouges : Cabernet franc (28%), Cabernet-Sauvignon(14%), Merlot (58%)

LE FIGARO/ VINS

Depuis quinze ans, Sylvie Douce et François Jeantet organisent des événements autour du vin, dont le plus célèbre est le Grand Tasting. Dans le chai, nouvellement doté d'une cuverie en béton affranchi, ont été systématisés le travail en pigeage et l'élevage en fûts de chêne français. Les derniers-nés : l'Isle Douce, un rosé 100 % merlot, et le pétillant Rosé Ultime, tout en dissonances malicieuses. On les dit féminins. On les sent surtout pleins de joie et de

plaisir.

L'ISLE FORT 2016

Tanique d'un rubis profond, nez fruité à dominante de mûres et de cerises noires. Une agréable sucrosité dans la trame et des tanins souples. Un vin résolument moderne qui vieillira bien. Mais qui peut se boire dès maintenant.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS DE FRANCE

Professionnels du secteur de la communication, Sylvie Douce et François Jeantet ont acquis en 2000 le château de l'Isle Fort, domaine oublié de l'Entre-deux-Mers aux portes de Bordeaux. Ils ont restauré le chai et replanté le vignoble - environ 8 ha sur un plateau de graves et sur des coteaux argilo-calcaires.

L'ISLE FORT 2014

Plutôt timide au premier nez, ce vin se révèle à l'aération sur un fruité bien mûr. La bouche est souple, suave et charnue, portée par des tanins déjà bien fondus et par une pointe de fraîcheur appréciable.

L'ISLE FORT 2015

Petit cru de 7,5 ha dans l'Entre-deux-Mers aux portes de Bordeaux, où Stéphane Derenoncourt a carte blanche pour mener une viticulture de précision. Nous sommes pleinement d'accord avec M. Bettane : « L'Isle Fort réalise l'un des plus élégants et gourmands Bordeaux Supérieurs que l'on puisse trouver ».

À boire ou à garder : Attendre 1 à 2 ans
 Apogée : 2020-2028

LES CAVES MERVEILLE

L'ISLE FORT 2007 - 12,50 EUROS

Sylvie Douce et François Jeantet élaborent cette cuvée avec le concours de Stéphane Derenoncourt, un des plus grands maîtres de chais de la place Bordelaise. Ce vin est simplement la grande cuvée du domaine. Travaillé comme un grand cru, les raisins sont récoltés avec minutie, les cépages Merlot, Cabernet-Sauvignon et Franc sont vinifiés séparément, puis élevés en barriques de chêne français.

LE MONDE MAGAZINE

L'ISLE FORT 2015 - 15/20

Joli Bordeaux séduisant et charmeur, ample et généreux en bouche exprimant un fruit mur et velouté.

LES RESTOS.COM

Pour la toute première fois, le château de L'ISLE FORT en Bordeaux Supérieur vient d'être noté par James Suckling dans le Wine Spectator ! C'est par une note de 87-89 que James Suckling, le célèbre dégustateur a noté la cuvée 2009 en rouge de l'Isle Fort. « Un joli nez floral et de petits fruits noirs (myrtille) suivi en bouche d'une structure moyenne avec un fruit charmeur et une finale nette. Délicieux. »

Preuve que l'Isle Fort se situe dans les fleurons de son appellation, seulement huit Bordeaux Supérieur ont été récompensés par une appréciation ! L'étoffe d'un grand Bordeaux !

Erigé sur un terroir, deux personnalités, trois cépages et quatre cuvées différentes, l'Isle Fort est une mosaïque d'exception !

Situé à Lignan-de-Bordeaux, au cœur de l'appellation Bordeaux Supérieur, ce vignoble est la propriété de Sylvie Douce, la fondatrice des Salons du Chocolat et de François Jeantet son compagnon.

Si l'Isle Fort est encore un domaine jeune, ses sept hectares sont plantés sur un terroir exceptionnel que Stéphane Derenoncourt et son équipe s'appliquent, millésime après millésime, à mettre en valeur.

L'EXPRESS

L'ISLE FORT 2016

les coups de coeur de Paolo Basso, meilleur sommelier du monde 2013. - grand millésime à l'excellent rapport prix/plaisir :

- nez : distingué sur des notes fumées de baie de cassis
 - bouche : caractère riche et profond avec des tanins fondus et savoureux
 - accord : viandes mijotées
-

NOUVEL OBS

L'ISLE FORT 2016

Un bordeaux sup qui, pour une fois, mérite bien cette distinction. Son joli parfum de bois précieux et de mûre flatte l'odorat. L'attaque est délicate, aux tanins veloutés, évoluant en bouche vers une matière élégante et gourmande aux saveurs de cassis. En finale, de beaux amers apportent une touche de complexité.

JEAN MARC QUARIN - 16/20 // 90/100

L'ISLE FORT 2016 PRIMEUR

Le meilleur jamais fait ! Couleur sombre et intense. Nez fin, fruité, mûr et subtil. Minutieux dès l'entrée en bouche, le vin se développe très parfumé avec du corps. Il fond au palais, gracieux et allongé. C'est incracable !

Assemblage : 55% merlot, 25 % cabernet franc, 20 % cabernet sauvignon. Nouvel Outsider !

RIVE DROITE

L'ISLE FORT 2010 -12 EUROS

l'Isle Fort 2010 qui nous a fait une excellente impression. Cette propriété d'une superficie de 7,5 hectares située à Lignan de Bordeaux a été achetée par Sylvie Douce et François Jeantet en 2000. Ils ont restructuré, replanté le vignoble et rééquipé les chais. L'encépagement composé d'un tiers de Merlot, d'un tiers de Cabernet franc, et d'un tiers de Cabernet Sauvignon est parfaitement adapté à la nature des sols et sous-sol (coteaux argilo-calcaire et plateau de graves). Les vendanges sont manuelles et l'élevage est mené en barrique (un tiers neuves, un tiers « un vin », et un tiers « deux vins »).

L'ISLE FORT 2011 -12 EUROS - 15,5/20

La robe est assez profonde de couleur sanguine, le nez net et bien ouvert évoque les cerises, les mûres et le cassis, la boîte à épices, avec des notes florales, et d'élevage discret. La bouche est veloutée, dans une construction allongée, bien centrée avec plénitude, délicatement charnue et très fruitée. La finale est fraîche, allongée, d'une agréable douceur tactile, d'un bon maintien, agrémentée de fruits gourmands, finement épicés, avec des notes florales.

TANNERS WINE MERCHANTS

L'ISLE FORT 2014 - 13 EUROS

Some delicious cassis fruit on the nose with more crunchy fresh blackcurrants on the palate. This is a lively Bordeaux made in the modern style with plenty of fruit, some ripe tannins and an attractive juicy finish.

THE WINE CELLAR INSIDER.COM

The 7.5 hectare, Right Bank vineyard of Chateau l'Isle Fort is planted to 58% Merlot, 28% Cabernet Franc and 14% Cabernet Sauvignon. Situated in the small, lesser known commune of Lignan, the vineyard, with its south facing exposure is planted to a vine density of 6,500 vines per hectare. The terroir is clay, limestone and sandy clay soils. To produce the wine of Chateau l'Isle Fort, the vinification takes place in temperature controlled, stainless steel tanks. The grapes are whole berry fermented. When to Drink Chateau l'Isle Fort, Anticipated Maturity, Decanting Time Chateau l'Isle Fort is better with at least 2-4 years of aging in good vintages. Young vintages can be decanted for up to 1 hour if desired. Older vintages might need very little decanting, just enough to remove the sediment. Chateau l'Isle Fort offers its best drinking and should reach peak maturity between 2-12 years of age after the vintage.

L'ISLE FORT 2011 - 88/100

From 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon and 20% Cabernet Franc, the wine reached 13.8% alcohol. Coffee, earth, black cherry, medium body, round textures and a fresh, easy-to-like spice-filled cherry finish are found in this wine.

L'ISLE FORT 2012 - 87/100

50% Merlot, 30% Cabernet Franc and 20% Cabernet Sauvignon produced a medium-bodied wine with black and red fruits complicated by fresh herbs.

L'ISLE FORT 2013 - 85/100

Blending 50% Merlot, 40% Cabernet Franc and 10% Cabernet Sauvignon, the wine is approachable with a sweet, black cherry sensation with hints of bitter chocolate.

L'ISLE FORT 2014 - 88/100

Fruity, forward and fun, with a sweet, fresh, ripe cherry personality, this is a charmer to drink young.

L'ISLE FORT 2015 - 89/100

Ripe, round, forward, easy to taste and like, with lots of

sweetness in the ripe, round, fruit filled finish. For value hunters, this is a steal!

L'ISLE FORT 2016 - 90/100

Silky, fruity, forward and charming, there is volume, soft textured fruit and a nice, berry, filled finish here. No need to age this, as it will be delicious on release.

L'ISLE FORT 2018

Floral, fruity, fresh, medium-bodied, soft and vibrant, the ripe cherries, with their hint of spice and licorice works great here. You can enjoy this young, for all its easy to like charm.

TIM ATKIN

L'ISLE FORT 2016 PRIMEUR -88

VERT DE VIN.COM

L'ISLE FORT 2014 - 89-90/100

Le nez est aromatique. Il révèle des notes de cassis et de mûre. La bouche est fruitée, lisse, très grasse et offre une certaine densité ainsi qu'une matière légèrement veloutée. En bouche on retrouve des notes de mûre, de prune écrasée et plus légèrement de petits fruits rouges associées à une touche de myrtille ainsi qu'à des pointes de réglisse, d'épices douces ainsi que de moka/café en rétro. Les tannins sont souples. Bonne longueur.

L'ISLE FORT 2016 - 89-90/100

Le nez est fruité, plein, gourmand, légèrement velouté et offre une fine concentration. On y retrouve des notes de crème de mûre et de violette associées à de discrètes pointes de fleurs de fraise, de fraise fraîche/mûre ainsi qu'à une subtile pointe de vanille et à une imperceptible pointe de chocolat. La bouche est fruitée, fraîche, relativement élégante, équilibrée et offre une fine concentration, de la tension, un joli gras/rondeur, de la jutosité ainsi qu'une bonne définition. En bouche ce vin exprime des notes de mûre juteuse, de cassis juteux et de fines notes de fraise fraîche/mûre, de baies rouges fraîches/mûres associées à une pointe de fleurs (violette, fraise) associées à une discrète pointe de minéralité racée/argileuse et de toasté. Les tannins sont fins et bien menés. Bonne longueur. Présence de très fines pointe de chocolat noir et de caramélisation sur la persistance.

VINOUS ANTONIO GALLONI

L'ISLE FORT 2014 - 88

The 2014 L'Isle Fort is soft and open-knit, with attractive red cherry, plum and floral notes. Silky tannins add to the wine's up-front appeal. Drink this gracious, feminine Bordeaux Supérieur over the next few years. The blend is 60 % Merlot, 25 % Cabernet Franc and 15 % Cabernet Sauvignon, done in equal parts oak and tank, from clay/limestone soils.

L'ISLE FORT 2016 PRIMEUR - 87/89

The 2016 L'Isle Fort is plump, juicy and forward, which makes it a good choice for drinking now and over the next handful of years after release. It's a terrific example of how compelling the 2016s can be, even in humbler appellations. The blend is an unusual blend of 55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon and 20% Cabernet Franc. Frédéric Massie and Romain Bocchio are the consultants.

VIVINO

L'ISLE FORT 2009 - 3,5/5 (54 NOTES)

L'ISLE FORT 2010 - 3,8/5 (123 NOTES) - 13 EUROS

Toujours aussi bien ce Bordeaux ! Le 2010 est à point, pouvant sûrement attendre encore quelques années. Le nez est franchement fruits noirs (cassis, mûres, myrtilles) et la bouche apporte un peu de chocolat et pain d'épices en plus. Les tanins sont doux mais encore bien présents, c'est rond et élégant. Finale plutôt longue et chaude. Un modèle du genre...

L'ISLE FORT 2011 - 4/5 (185 NOTES)

Fait partie des 1 % mieux classés des vins de la région

L'ISLE FORT 2012 - 4/5 (50 NOTES) - 10 EUROS

Bon rapport qualité/prix Les vins de cette qualité sont en général 60 % plus chers.

L'ISLE FORT 2014 - 4/5 (21 NOTES)

L'ISLE FORT 2015 - 3,7/5 (55 NOTES)

L'ISLE FORT 2016 - 3,8/5 (579 NOTES)

Fait partie des 5 % mieux classés des vins de la région (Millésime 2016)

WINE DECIDER

L'ISLE FORT 2005 - 88/100

L'ISLE FORT 2009 - 86/100

L'ISLE FORT 2010 - 88/100

L'ISLE FORT 2012 - 88/100

L'ISLE FORT 2015 - 89/100

WINE LIBRARY

«This is solid, with a nice graphite frame and a tangy apple wood note, both working together to guide the dark plum and steeped blackberry fruit along. A savory flash on the finish keeps it all honest. Drink now through 2015. 2,083 cases made.» - JM. Reviewed in 2013.

«The property dates back to the 2000 vintage, the year when the young Sylvie Douce and Francois Jeantet took over the existing property. At the time of the purchase, the entire estate was in serious need of restoration, renovations and replanting of the vineyards. Once they began to completely renovate the chateau, cellars, vat rooms and Bordeaux vineyard, they brought in the experienced team of Stephane Derenoncourt to consult on the estate's vineyard management techniques and wine making for the property. Situated in the in the small, lesser known commune of Lignan, the 7.5 hectare, Right Bank vineyard of Chateau l'Isle Fort is planted to 58% Merlot, 28% Cabernet Franc and 14% Cabernet Sauvignon. The terroir is made of up of clay, limestone and sandy clay soils. To produce the wine of Chateau l'Isle Fort, the vinification takes place in temperature controlled, stainless steel tanks. The grapes are whole berry fermented. Malolactic fermentation takes place in barrel. The wine of Chateau l'Isle Fort is aged in 40% new, French oak barrels for an average of 12 months before bottling.» - Taste : currant, black cherry, plum, bell pepper, olive, oak, smoke, toast, tar, tobacco, raspberry, cassis, violet, pepper, green bean, blackberry, cherry, asparagus, spice, ginger and vanilla
Chateau l'Isle fort 2010

WINE MAG

L'ISLE FORT 2009 - 82/100

A flavor of black currant drop gives this wine a sweet-tasting, overripe sensation. There is little structure and no great aging potential. ROGER VOSS

L'ISLE FORT 2011 - 86-88/100

Vinification et élevage parcellaire. Elevage en barriques de chêne français pendant 12 mois. Repris il y a quelques années par un couple de passionnés, l'Isle Fort est un petit joyau de l'appellation « Bordeaux sup' », comme on le dit là-bas. Il faisait d'ailleurs déjà partie de mes coups de cœur lors des Primeurs 2005 ! Le 2011 présente beaucoup de finesse dans l'expression aromatique et dans la construction. C'est un vin fin et étiré, qui plaît par son caractère sapide. Un joli Bordeaux pour tous les jours, prêt à boire.

—

YVESBECK.VIN

L'ISLE FORT 2014 - 88/100

Rouge grenat. Un bouquet qui d'emblée est sympathique de par son côté fruits mûres mais également par une agréable touche végétale. La mise en bouche est élégante, crémeuse et rafraîchissante. Le corps a du gras et une bonne intensité aromatique. La structure octroie de la race, les tannins de l'ampleur et le fruit de la buvabilité. Bravo ! Il faudra quand même un peu patienter. 2019-2029

—

1001 DÉGUSTATIONS

L'ISLE FORT 2006 - **

Est-il rond ou puissant ? Les deux mon général. D'abord des senteurs de tabac et des parfums de fruits rouges puis la groseille se développe dans un registre charnu.

L'ISLE FORT 2007 - **

On passe de la fraîcheur, menthol, à la douceur en bouche. On retiendra surtout le velouté, le soyeux. Tout est fondu pour finir sur de jolies notes de fruits rouges.

L'ISLE FORT 2008 - **

On aime beaucoup ce nez torréfié où se fondent les parfums de coing. Il faudra l'aérer pour atténuer la légère astringence. Il a du potentiel et peut encore prendre quelques temps en cave. Saveurs de poivron et pointe

épiciée à mettre sur viande en sauce.

L'ISLE FORT 2009 - *

Un rouge cerise, limpide, avec un nez discret de fruits rouges et de café. La bouche est un peu tendue avec de la puissance.

L'ISLE FORT 2010 - *

Des notes café et de pain d'épices. Il faudra un plat solide pour accompagner la bouche riche et intense, légèrement poivrée.

—



Presse écrite



CHÂTEAU L'ISLE FORT, 2005
Bordeaux supérieur

Bien sûr, on peut trouver des bordeaux supérieurs pour la moitié de ce prix ! Mais ce vin est du niveau d'un tronsac ou d'un saint-émilion : c'est un vrai bon rapport qualité-prix. Son nez de fruits mûrs, sa matière subtile et gourmande et ses tanins intégrés en font un vin sophistiqué, qui donne un grand plaisir spontané.



MONOPRIX



Foires aux vins
Suivez nos conseils



Château L'Isle Fort	Bordeaux supérieur	2016	8,50 €	So robe rubis éstante trait toute son élégance. Mentalité et épice, il est charnu et doté d'une grande allonge. Finale équilibrée et dynamique.
Château Lestruelle	Médoc	2016	9,50 €	Bordeaux produit d'excellente vins à moins de 10 €. La preuve ici avec ce vin juteux porté longuement par une très belle acidité.

Uins & Spiritueux

33 PLACE DU CANTON
16100 COGNAC - 06 45 36 82 00

AUTOMNE 10
Trimestriel



VIN OU CHOCOLAT ?

Les deux pour Sylvie Douce, inventeur du Salon du Chocolat décliné dans de nombreux pays, désormais à la tête du vignoble de l'Isle Fort sur la rive droite de la Garonne, à Lignac-de-Bordeaux. Ses vins : à son image et à celle du château du XVI^e siècle, "plantés" au milieu du vignoble : élégants sans mièvrerie, raffinés sans chichis. Rouge ou rose ? Tranquille ou pétillant ? Au choix, selon la saison, son humeur, son cœur.

LA FOIRE AUX VINS
PLACE AUX SAVEURS DE L'AUTOMNE !

PAOLO BASSO
MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2011

RENDEZ-VOUS VIGNOBLE AVEC PAOLO BASSO



UNE RÉGION, UN DOMAINE

PAOLO BASSO
"Parler nous de la naissance de ce vin ?"
FRÉDÉRIC MASSIÉ
Château L'Isle Fort est une propriété que nous accompagnons depuis 2002, nous avons participé à sa création en suivant la ligne directrice des propriétaires : le goût. **39**
Est-ce convenable par une étude de terrain qui révèle une diversité de sol très importante dans un petit domaine. Ensuite, nous avons sélectionné les cépages les plus adaptés, dans le cadre de la culture de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot sur des parcelles de grande classe. Chaque vin est élaboré sur sa base qui le définit.
PAOLO BASSO
"Parler nous de l'assemblage de votre vin Château L'Isle Fort 2016 ?"
FRÉDÉRIC MASSIÉ
Nous sommes très fiers de nous associer à la culture de Cabernet, à la fois sage et fou. Le résultat est le plus bel équilibre, il est pas uniquement dans l'assemblage.



Une belle expression d'un domaine de plus en plus intéressant. Une allonge sur des notes de fruits et de miel, la bouche offre un caractère riche et profond sur un esprit en très harmonie avec les notes de fruits. Accompagnez avec confiance les moments agréables.



Nouveau classique

Château l'Isle Fort
Bordeaux supérieur 2005
Du ?
L'Isle-Fort est située dans l'Entre-deux-mers, à deux pas de la Garonne.

Qui ?
Sylvie Douce et François Jeantet, créateurs du Salon du chocolat, ont acquis cette magnifique propriété en 2004. Vignerons débutants mais ambitieux, ils ont fait appel pour suivre leurs viti-cultures à Stéphane Derenoncourt, conseiller vedette de nombreux grands crus bordelais.

Le vin
Ce millésime 2005 est le deuxième réalisé par le couple, beaucoup plus équilibré et harmonieux que le précédent, c'est un bordeaux qui séduit immédiatement par sa douceur gourmande et sa fraîcheur généreuse. Sans la raideur de tant de bordeaux, le vin exprime immédiatement de jolies notes fruitées et épicées.

Occasion ?
Archétype du bon bordeaux que l'on peut apprécier jeune, c'est le compagnon idéal d'une douce soirée de fin d'été, quand la côte de bœuf grille sur un feu de sarments.

Notes avis
Célèbre pour ses grands crus, la région bordelaise pêche souvent dans ses vins plus modestes, qui paraissent austères et secs. Ce 2005 est au contraire une réussite immédiatement séduisante, raffinée mais accessible.

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2005

Purs produits parisiens, Sylvie Douce et François Jeantet se sont offert cette propriété. Ils ont réhabilité le vignoble avec énergie, passion et volonté, pour produire un vin faisant référence. Dès les premiers millésimes, ce «jeune» domaine s'est fait remarquer et 2005 marque véritablement sa renaissance. On apprécie cet esprit suave et très joliment équilibré avec une palette aromatique influencée par des notes sudistes de poivre. **15/20**

Château L'Isle Fort, 33360 Lignan-de-Bordeaux. Tél. 05 56 68 30 64.

Cuisine et Vins de France
Hors Série
10 BOULEVARD DES FRÈRES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

Bordeaux Supérieur 2008 - 14,50 €

Avant même leur vin, nous devons à Sylvie Douce et à François Jeantet le fameux Salon du chocolat à Paris. Forts de leur succès, ces deux Parisiens pure souche décident de se lancer dans la viticulture, achètent une très belle propriété à Lignan-de-Bordeaux et se font conseiller par Stéphane Derenoncourt. Du coup, leur rouge est tout en rondeur, solide et fruité, dans les canons de l'analogie moderne et se boit très agréablement dans sa jeunesse. **15/20**

Château L'Isle Fort, 33360 Lignan-de-Bordeaux. Tél. 05 56 68 30 64.

SEPT / OCT 10

Château L'Isle Fort

Ce vin arbore une robe rouge foncée et des reflets brillants. Le nez est de belle qualité, axé sur une expression franche de cassis et de poivrons. La bouche se fait souple, avec des tanins qui filent l'assouplissent.

ADC Bordeaux-supérieur 2009
merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon

traquille
rouge
13 à 14 €

Accord mets et vins :
une truffade

SCEA Domaine de l'Isle Fort
36, route de l'Entre Deux Mers - 33360 Lignan-de-Bordeaux
Tél. : 06 82 00 68 95 - Site : <http://lislefort.com>
E-mail : lislefort@lislefort.com

Belle force

Ne d'un assemblage de 60 % merlot, de 25 % cabernet sauvignon et de 15 % cabernet franc, ce **Château L'Isle Fort 2008** a du caractère : une belle teinte grenat, un nez très ouvert et complexe, une bouche d'attaque d'une grande ampleur et une finale serrée et longue à la fois, qui se délivre sur fond d'arômes épicés. Il est en accord majeur sur une assiette de charcuterie, un filet de bœuf au poivre ou un canard rôti. 12,50 € chez les cavistes.



Le coup de cœur

Bordeaux
Bordeaux supérieur, rouge, 2005.
Château L'Isle Fort

A boire après l'avoir carafé une demi-heure. Il sera parfait sur des lasagnes à la bolognaise ou sur des viandes rouges grillées. Servir à 18°C.

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2005

Il passe, le nez aux agnets, le dos voûté, le regard bas... il cherche des champignons, sa deuxième passion après le vin. Mais les cépes, girolles et autres morilles, François Jeantet se contente de les regarder pousser. Le vin, il le construit, dessinant ses contours d'un trait de merlot et fondant sa structure sur le cabernet. Il est aussi architecte et, avec son épouse, Sylvie Douce, créateur du Salon des grands vins du Carrousel du Louvre. Elevé par un père qui voyageait au gré des adresses du Michelin, il aime la cuisine et son indispensable corollaire, le vin. L'Isle Fort est un bijou Renassance entouré de bois et de vallons calcaires où le jeune vignoble commence à s'épanouir, produisant un vin au charme irrésistible. K.V.

COMMENT LE BOIRE ?
En attendant cépes et girolles, nvez-le avec des viandes rouges grillées au barbecue, agneau et magrets de canard de préférence.

Du temple du chocolat au château l'Isle Fort

Organisateurs de manifestations gourmandes, François Jeantet et Sylvie Douce ont racheté, en 1999, un domaine viticole près de Bordeaux. Visite guidée...

Lorsqu'on interroge François Jeantet sur l'Isle Fort, il est introuvable. Il se transforme et nous transforme. Il étourdit souvent et séduit toujours. Avec son épouse, Sylvie Douce, il souhaitait acquérir un vignoble pour élaborer un vin qui « serait la plus juste expression du terroir ». Des centaines de visites de propriétés aux prix indécents. En 1999, alors qu'ils arpentaient le mont Ventoux, on leur parla de ce domaine de l'Entre-Deux-Mers :



Plus qu'un simple vignoble, le domaine situé sur la rive droite de la Garonne est un lieu magique de 70 hectares, doté d'un château où le roi Henri IV aurait séjourné.

« On a pris aussitôt un avion pour Bordeaux. À l'arrivée, un tract opéré de l'ouest. Il y avait un calcaire effleurant qui m'a ému. » On comprend leur enthousiasme : un autre magique de 70 hectares, une arène de vignes autour d'un lac, une allée axiale bordée de peupliers, reliant deux étangs qui se tutoient... Un endroit insolite sur la rive droite de la Garonne. Des carrières, des grottes, des bois, des cabanes de pêche, des poullaières, et en matières des lieux, quatre laboratoires. Au moment du rachat, le site avait été laissé à l'abandon depuis de longues années. « Ébahis, nous découvrîmes les ruines d'un village qui vivait probablement en autarcie. Une chapelle, un chai, des métairies, des moulins, des douves... » Un XVI^e siècle qui n'en finissait pas de mourir et qui lui fallait ressusciter. Le passé, sous leurs yeux, se changeait peu à peu en promesse. On raconte qu'Henri IV, galamment accompagné, a séjourné dans le château. Aujourd'hui, les protégés sont les chauves-souris dont « prend soin car elles débarrassent de tous les insectes nuisibles ». Pas de 2

culture biodynamique, juste l'esprit, et c'est là l'essentiel : préserver au mieux l'environnement. Depuis quinze ans, le couple organise des événements autour du vin, dont le plus célèbre est le Grand Tasting. Il a également créé le Salon du **chocolat** qui connaît un immense succès en France comme à l'étranger : trois millions de visiteurs à travers le monde. Autant dire que, pour eux, l'art de vivre est une religion, la gourmandise, une nécessité, une progression. « Le sel de l'existence », répète François Jeantet. En 2004, ils ont sollicité Stéphane Derenoncourt, l'un des plus célèbres et expérimentés doués de la viticulture. « Avec une appellation Bordeaux supérieur, il fallait surprendre. Dans ce terroir rude, l'Isle Fort imagina un vin moderne et aisé. De par la complexité des sols, argile, graves, calcaire on se devait de planter intelligent. » Ce vignoble, légalement exposé, 4 hectares de merlot et 2 hectares en cabernet-sauvignon et cabernet-franc, est entremêlé avec soignée sélection parcellaire, densité de plantation, rendements limités, double effeuillage, vendanges manuelles. Dans le chai, nouvellement doté d'une couverture en béton affranchi, ont été systématiquement le travail en pigeage et l'élevage en fûts de chêne français. Les derniers nés : l'Isle Douce, un rosé 100 % merlot, et le pétillant Rosé l'Ultime, tout en dissonances malicieuses. On les dit féminins. On les sent surtout pleins de joie et de plaisir. ISABELLE BUNNISSEY

Milésime coup de cœur 2009 : l'Isle Fort 2009/NDC Bordeaux supérieur. Tannique d'un rubis profond, nez traité à dominante de miris et de cerises noires. Une agréable succulence dans la trame et des tanins souples. Du vin résolument moderne qui sentira bien. Mais qui peut se faire dès maintenant. Prix : 18 € (château.lislefort@gmail.com).

CHATEAU L'ISLE FORT

CHATEAU L'ISLE FORT
BORDEAUX SUPÉRIEUR
ROUGE 2005

NOTRE SUGGESTION

BORDEAUX
Château L'Isle Fort
2011 - 15 €

Navarin d'agneau

Château L'Isle Fort

Dimanche les vins

Les bons crus

De jolies bouteilles qui accompagneront

1. AVEC les cabanes de canard sur rive droite de la Garonne, le plaisir du vin est doublé. Avec son nez aux agnets, le dos voûté, le regard bas... il cherche des champignons, sa deuxième passion après le vin. Mais les cépes, girolles et autres morilles, François Jeantet se contente de les regarder pousser. Le vin, il le construit, dessinant ses contours d'un trait de merlot et fondant sa structure sur le cabernet. Il est aussi architecte et, avec son épouse, Sylvie Douce, créateur du Salon des grands vins du Carrousel du Louvre. Elevé par un père qui voyageait au gré des adresses du Michelin, il aime la cuisine et son indispensable corollaire, le vin. L'Isle Fort est un bijou Renassance entouré de bois et de vallons calcaires où le jeune vignoble commence à s'épanouir, produisant un vin au charme irrésistible. K.V.

2. AVEC le vin de l'Entre-Deux-Mers, le plaisir du vin est doublé. Avec son nez aux agnets, le dos voûté, le regard bas... il cherche des champignons, sa deuxième passion après le vin. Mais les cépes, girolles et autres morilles, François Jeantet se contente de les regarder pousser. Le vin, il le construit, dessinant ses contours d'un trait de merlot et fondant sa structure sur le cabernet. Il est aussi architecte et, avec son épouse, Sylvie Douce, créateur du Salon des grands vins du Carrousel du Louvre. Elevé par un père qui voyageait au gré des adresses du Michelin, il aime la cuisine et son indispensable corollaire, le vin. L'Isle Fort est un bijou Renassance entouré de bois et de vallons calcaires où le jeune vignoble commence à s'épanouir, produisant un vin au charme irrésistible. K.V.

3. AVEC le vin de l'Entre-Deux-Mers, le plaisir du vin est doublé. Avec son nez aux agnets, le dos voûté, le regard bas... il cherche des champignons, sa deuxième passion après le vin. Mais les cépes, girolles et autres morilles, François Jeantet se contente de les regarder pousser. Le vin, il le construit, dessinant ses contours d'un trait de merlot et fondant sa structure sur le cabernet. Il est aussi architecte et, avec son épouse, Sylvie Douce, créateur du Salon des grands vins du Carrousel du Louvre. Elevé par un père qui voyageait au gré des adresses du Michelin, il aime la cuisine et son indispensable corollaire, le vin. L'Isle Fort est un bijou Renassance entouré de bois et de vallons calcaires où le jeune vignoble commence à s'épanouir, produisant un vin au charme irrésistible. K.V.

4. AVEC le vin de l'Entre-Deux-Mers, le plaisir du vin est doublé. Avec son nez aux agnets, le dos voûté, le regard bas... il cherche des champignons, sa deuxième passion après le vin. Mais les cépes, girolles et autres morilles, François Jeantet se contente de les regarder pousser. Le vin, il le construit, dessinant ses contours d'un trait de merlot et fondant sa structure sur le cabernet. Il est aussi architecte et, avec son épouse, Sylvie Douce, créateur du Salon des grands vins du Carrousel du Louvre. Elevé par un père qui voyageait au gré des adresses du Michelin, il aime la cuisine et son indispensable corollaire, le vin. L'Isle Fort est un bijou Renassance entouré de bois et de vallons calcaires où le jeune vignoble commence à s'épanouir, produisant un vin au charme irrésistible. K.V.

5. AVEC le vin de l'Entre-Deux-Mers, le plaisir du vin est doublé. Avec son nez aux agnets, le dos voûté, le regard bas... il cherche des champignons, sa deuxième passion après le vin. Mais les cépes, girolles et autres morilles, François Jeantet se contente de les regarder pousser. Le vin, il le construit, dessinant ses contours d'un trait de merlot et fondant sa structure sur le cabernet. Il est aussi architecte et, avec son épouse, Sylvie Douce, créateur du Salon des grands vins du Carrousel du Louvre. Elevé par un père qui voyageait au gré des adresses du Michelin, il aime la cuisine et son indispensable corollaire, le vin. L'Isle Fort est un bijou Renassance entouré de bois et de vallons calcaires où le jeune vignoble commence à s'épanouir, produisant un vin au charme irrésistible. K.V.

6. AVEC le vin de l'Entre-Deux-Mers, le plaisir du vin est doublé. Avec son nez aux agnets, le dos voûté, le regard bas... il cherche des champignons, sa deuxième passion après le vin. Mais les cépes, girolles et autres morilles, François Jeantet se contente de les regarder pousser. Le vin, il le construit, dessinant ses contours d'un trait de merlot et fondant sa structure sur le cabernet. Il est aussi architecte et, avec son épouse, Sylvie Douce, créateur du Salon des grands vins du Carrousel du Louvre. Elevé par un père qui voyageait au gré des adresses du Michelin, il aime la cuisine et son indispensable corollaire, le vin. L'Isle Fort est un bijou Renassance entouré de bois et de vallons calcaires où le jeune vignoble commence à s'épanouir, produisant un vin au charme irrésistible. K.V.

7. AVEC le vin de l'Entre-Deux-Mers, le plaisir du vin est doublé. Avec son nez aux agnets, le dos voûté, le regard bas... il cherche des champignons, sa deuxième passion après le vin. Mais les cépes, girolles et autres morilles, François Jeantet se contente de les regarder pousser. Le vin, il le construit, dessinant ses contours d'un trait de merlot et fondant sa structure sur le cabernet. Il est aussi architecte et, avec son épouse, Sylvie Douce, créateur du Salon des grands vins du Carrousel du Louvre. Elevé par un père qui voyageait au gré des adresses du Michelin, il aime la cuisine et son indispensable corollaire, le vin. L'Isle Fort est un bijou Renassance entouré de bois et de vallons calcaires où le jeune vignoble commence à s'épanouir, produisant un vin au charme irrésistible. K.V.

8. AVEC le vin de l'Entre-Deux-Mers, le plaisir du vin est doublé. Avec son nez aux agnets, le dos voûté, le regard bas... il cherche des champignons, sa deuxième passion après le vin. Mais les cépes, girolles et autres morilles, François Jeantet se contente de les regarder pousser. Le vin, il le construit, dessinant ses contours d'un trait de merlot et fondant sa structure sur le cabernet. Il est aussi architecte et, avec son épouse, Sylvie Douce, créateur du Salon des grands vins du Carrousel du Louvre. Elevé par un père qui voyageait au gré des adresses du Michelin, il aime la cuisine et son indispensable corollaire, le vin. L'Isle Fort est un bijou Renassance entouré de bois et de vallons calcaires où le jeune vignoble commence à s'épanouir, produisant un vin au charme irrésistible. K.V.

9. AVEC le vin de l'Entre-Deux-Mers, le plaisir du vin est doublé. Avec son nez aux agnets, le dos voûté, le regard bas... il cherche des champignons, sa deuxième passion après le vin. Mais les cépes, girolles et autres morilles, François Jeantet se contente de les regarder pousser. Le vin, il le construit, dessinant ses contours d'un trait de merlot et fondant sa structure sur le cabernet. Il est aussi architecte et, avec son épouse, Sylvie Douce, créateur du Salon des grands vins du Carrousel du Louvre. Elevé par un père qui voyageait au gré des adresses du Michelin, il aime la cuisine et son indispensable corollaire, le vin. L'Isle Fort est un bijou Renassance entouré de bois et de vallons calcaires où le jeune vignoble commence à s'épanouir, produisant un vin au charme irrésistible. K.V.

10. AVEC le vin de l'Entre-Deux-Mers, le plaisir du vin est doublé. Avec son nez aux agnets, le dos voûté, le regard bas... il cherche des champignons, sa deuxième passion après le vin. Mais les cépes, girolles et autres morilles, François Jeantet se contente de les regarder pousser. Le vin, il le construit, dessinant ses contours d'un trait de merlot et fondant sa structure sur le cabernet. Il est aussi architecte et, avec son épouse, Sylvie Douce, créateur du Salon des grands vins du Carrousel du Louvre. Elevé par un père qui voyageait au gré des adresses du Michelin, il aime la cuisine et son indispensable corollaire, le vin. L'Isle Fort est un bijou Renassance entouré de bois et de vallons calcaires où le jeune vignoble commence à s'épanouir, produisant un vin au charme irrésistible. K.V.

LA DÉCOUVERTE DU MOIS

16/20

CHATEAU L'ISLE FORT
Bordeaux supérieur 2004
Créateurs combis du Salon du Chocolat, Sylvie Douce et François Jeantet ont beaucoup investi dans cette splendide propriété de l'Entre-Deux-Mers (château du XVI^e siècle), conseillés pour le vin par Stéphane Derenoncourt. Nez finement épicé et fumé, bouche élégante, trame svelte, notes chocolatées, finale pure. Élevage haute couture. Belle bouteille à boire dès maintenant, quoiqu'un peu chère.

12€

Des pépites à prix canon

Entre 1 et 10 euros, quelques jolis flacons sont à dénicher pendant les foires aux vins d'automne. Inutile de se ruiner pour se régaler !

BORDEAUX
Bordeaux supérieur, Château L'Isle Fort, 2016

Un bordeaux sup qui, pour une fois, mérite bien cette distinction. Son joli sur fil de bois précieux et de diamètre flâneur. L'attaque est délicate, aux tanins veloutés.

évoluant en bouche vers une matière élégante et gourmande, aux saveurs de cassis. En finale, de beaux amers apportent une touche de complexité. 8,50 € ch. Carrefour hyper

Rayon Boissons

LE MAGAZINE DES BOISSONS EN GRANDE DISTRIBUTION

LA SÉLECTION DES VINS À MOINS DE 10€

Milésime coup de cœur 2009 : l'Isle Fort 2009/NDC Bordeaux supérieur. Tannique d'un rubis profond, nez traité à dominante de miris et de cerises noires. Une agréable succulence dans la trame et des tanins souples. Du vin résolument moderne qui sentira bien. Mais qui peut se faire dès maintenant. Prix : 18 € (château.lislefort@gmail.com).

LE PRÉFÉRÉ DE DAVID GONCALVES
MANAGER MARKETING DE GARREFOUR
BORDEAUX-SUPÉRIEUR 2016
Château L'Isle Fort
PVC : 8,50 €

« Ce bordeaux-supérieur se démarque par une belle structure avec des tanins soyeux, une fraîcheur et un léger boisé. Un vin d'une grande finesse. »

BONNE AFFAIRE

Quelques bouteilles de l'isle-fort 2005 pour les fêtes. Il s'agit d'un bordeaux supérieur vinifié par Stéphane Derenoncourt (super star du vignoble mondial) pour Sylvie Douce et François Jeantet qui ont acquis ce joli château il y a peu. L'exigence du consultant assemblée à celle des propriétaires font un bordeaux qui dépasse de la tête et des épaulés l'essentiel de la production à ce niveau de terroir. Petits rendements, dominante merlot, élevage sous bois maîtrisé, on est dans la haute couture. Un vin (et un prix) parfait pour les grandes tables. 12 € chez Château & Co au 1, rue Treillard, 75008 Paris.



*** Château L'Isle Fort**

Bordeaux Supérieur, rouge 2007
12,50 €

14,5/20

Cette jolie propriété de l'Entre-Deux-Mers réalise l'un des plus élégants et gourmands bordeaux-supérieurs que l'on puisse trouver. Dans la lignée du 2006, ce vin est une belle réussite qu'on peut garder un peu. Nez épanoui et harmonieux, avec une belle pureté de fruit et de jolies notes réglissées. Bouche savoureuse, suave, avec de beaux tanins serrés et fondants à la fois, un fruit éclatant et un équilibre juste. (06 82 00 69 95)

Le Monde MAGAZINE

Château l'Isle:Fort, Bordeaux supérieur

Joli bordeaux séduisant et charmeur, ample et généreux en bouche, exprimant un fruit mûr et velouté. 15-16/20

Your scores Gilbert & Gaillard 2013



Vos notes Gilbert & Gaillard 2013

Your Tasting Notes

Vos résultats de dégustation

Maison : Château l'Isle Fort
Contact : Madame Valérie Troiet
N° idx : 36 542

Note : 88/ 100 - Château l'Isle Fort - Millésime - 2009

Vin rouge - Bordeaux supérieur A.O.C.

Robe soutenue. Nez profond, très mûr, s'ouvrant sur des fruits à noyau (prune, pruneau), fond boisé discrètement vanillé et épicé. Bouche structurée, ample, opulente, affichant un très bon équilibre. Tanins mûrs, fondus, ensemble généreux et persistant.

Note : 86/ 100 - La Chapelle de l'Isle - Millésime - 2010

Vin rouge - Bordeaux supérieur A.O.C.

Robe soutenue. Nez expressif de fruits rouges et noirs mûrs, discrètement réglissé. En bouche un bordeaux étoffé, structuré, dont les tanins présents sont bien liés. Un vin de caractère à apprécier sur une viande rôtie.

L'EXPRESS - MARS 2010

le Vin de la semaine

BORDEAUX SUPÉRIEUR CHÂTEAU L'ISLE FORT 2007

Les femmes, qui sont à l'honneur dans ce numéro, sont aujourd'hui bien présentes dans le monde du vin (voir page 78). L'une d'elles a pris en main, en 2002, le destin de cette splendide propriété, de l'Entre-deux-Mers, Sylvie Douce, fondatrice d'une agence spécialisée dans la création d'événements, est une gourmande. Un bon goût d'ailleurs qui l'a amenée à créer avec son mari, l'architecte-richeur François Jeantet, le fameux Salon du chocolat. Et à tel point dans l'histoire de l'Isle Fort : « Le vin est un grand bonheur », confie celle qui a reçu le trophée Femmes en or 2009 (catégorie entreprise). Avec l'aide précieuse de Stéphane Derenoncourt, célèbre consultant du Bordelais, elle et son époux ont hissé le domaine parmi les références de l'AOC bordeaux supérieure. Ce rouge éloquent (12,50 €) conjugue dans un bel équilibre puissance et fraîcheur, affiche un nez soyeux, floral, ainsi que des notes de réglisse et d'épices à découvrir les beaux jours venus, le subtil rosé l'Isle Douce (7 €).

Philippe Bédalen
33360 Lignan-de-Bordeaux,
05-56-68-30-64.

CHÂTEAU L'ISLE FORT 2005
Bordeaux Supérieur A.O.C.

Coup de Cœur
BETTANE & DESSEAUVE

Ayant le coup de foudre pour cette propriété, le couple Jeantet-Douce a décidé de lui rendre un vin digne des meilleurs, et la "simple" appellation Bordeaux Supérieur s'est trouvée transcendée par leur travail perfectionniste et les conseils avisés de l'œnologue artiste Stéphane Derenoncourt. Son nez de fruits noirs très mûrs est rehaussé d'épices douces et de moka, sa bouche gourmande impressionne par sa netteté et sa profondeur.

LE BON ACCORD :
Viandes rouges, gibiers et fromages à pâte pressée.

Sylvie Douce et François Jeantet

Dom. l'Isle Fort 2005 (14/20)

D'une robe grenat, le vin est souple et fluide, gorgé de fruit et de saveurs, bien fait, très digeste.

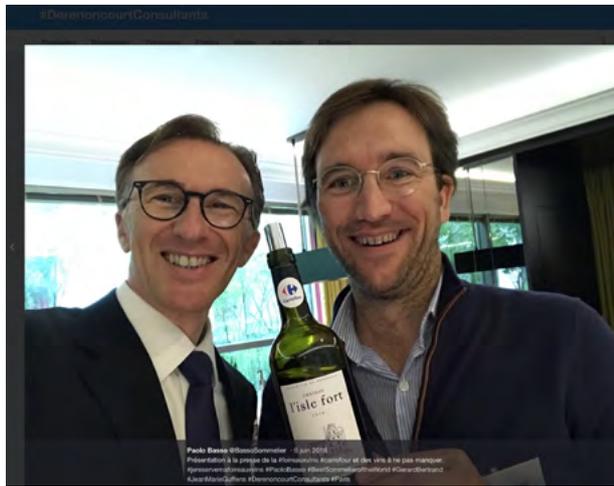
On boit quoi?

L'exercice est délicat dès que l'on veut sortir des vins mutés, type banyuls, maury ou porto ! Heureusement que Sylvie Douce, la fondatrice du Salon du chocolat, est aussi vigneronne et, avec l'isle-fort, elle nous propose un bordeaux supérieur rouge qui a suffisamment de structure pour tenir le chocolat et bien assez de tempérament pour faire écho à notre plus beau péché. Vinifié par le talentueux Stéphane Derenoncourt, le millésime 2007 nous donne une vraie raison de reprendre une deuxième part de... gâteau ! 12,50 €. Disponible à la propriété au 06.82.00.69.95, et chez les cavistes.

Vins & Spiritueux

Un aperçu de la boutique ou d'un événement de dégustation.

revue de presse / l'isle fort / 11,19



Les vins rouges

Bordeaux et Bordeaux supérieur
(173 vins dégustés)

Dans une offre composée de 5 000 châteaux et cuvées, les meilleurs, souvent à dominante de merlot, s'en sortent avec des extractions et des élevages doux pour offrir des vins fruités. A Gd

Réussites exceptionnelles

■ CHÂTEAU L'ISLE FORT
Bordeaux supérieur
De fines notes graphites, un fruit garni et profond, senti de tanins très élégants. 13 €

Château l'Isle Fort



Contact François Jeantet et Sylvie Douce
33360 Lignan-de-Bordeaux - T. 06 82 00 68 95
lislefort@lislefort.com
www.lislefort.com

Sylvie Douce et François Jeantet ont, depuis 2000, restructuré le vignoble et renoué les chais. Les 7,5 hectares plantés en merlot et cabernet bénéficient des conseils avisés de Stéphane Deronencourt ; plantés à 6500 pieds/hectare, ils investissent un plateau de graves ainsi que des coteaux argilo-calcaires exposés plein sud.

Surface du vignoble : 7,50 ha (rouge) • Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc • Age moyen des vignes : 8 ans • Vendange manuelle : 100 %.

L'Isle Fort
2007 | 14/20 | 12,50€



Il est rare les bordeaux-supérieurs à jouer ce niveau qualitatif. Rare concentration, rare toucher en bouche, entre velouté et satiné, rare expression d'un fruit dense, mais "digeste".

L'Isle Fort
2006 | 14,5/20 |

Ce vin à tout pour lui, du croquant de la nervosité et un très beau volume de fruit gourmand. C'est un vin dense, sans lourdeur, avec une très belle trame en relief.

Où trouver les vins du domaine...
RESTAURANT Apicius (75008 Paris)

CHÂTEAU L'ISLE FORT

Sylvie Douce et François Jeantet forment un couple d'heureux entrepreneurs parisiens, propriétaires du célèbre Salon du Chocolat et du Grand Tasting. Passionnés de vin, ils se sont offert une villégiature bordelaise sur laquelle ils ont plantés plantée 8,20 hectares de vignes, avec une importante proportion de cabernet franc (20 %). C'est au conseiller Stéphane Deronencourt qu'ils ont confié le suivi de la vinification qui mène avec le directeur Bertrand Dugoua. Si le château est positionné dans une "cuvette" entourée de douves et d'un étang, le vignoble a l'avantage d'être sur coteaux (en dehors d'une petite parcelle de cabernet-sauvignon sur plateau de graves) avec une exposition sud, sud-ouest. Remarquablement dessiné, tel un jardin, il produit de faibles rendements. Délicieux, les derniers millésimes, malgré la jeunesse des vignes, sont tout à fait dignes d'intérêt. Avis aux amateurs, il ne manque étonnamment pas de stocks au domaine... Peut-être en raison des prix un peu élevés !

Les vins : le 2014 a perdu un peu de l'éclat de sa jeunesse, mais il est agréablement fruité, sur des notes de petits fruits rouges macérés, sans posséder une très grande matière. Il garde cependant un équilibre fin et digeste et se boit avec plaisir d'ici deux à trois ans. Un rien austère, le 2012 est aujourd'hui un peu fermé et l'acidité ressort en finale. Une bonne année de cave lui fera du bien.

Coups(s) de cœur de l'année
Bordeaux Supérieur 2011 14,20 € 53

Cet excellent vin arrive à parfaite maturité de consommation. Il regroupe au nez et en bouche de saveurs aromées de jus de viande et des tanins qui rentrent tranquillement dans une phase secondaire. C'est le vin idéal à boire dès maintenant.

Bordeaux Supérieur 2012 13,40 € 54
Bordeaux Supérieur 2014 13 € 54,5

Rouge : 8,2 hectare(s).
Merlot 50 %, Cabernet-sauvignon 25 %, Cabernet franc 25 %
Production moyenne : 40 000 bt/an

CHÂTEAU L'ISLE FORT
33, route de l'Entre-deux-Mers,
33360 Lignan-de-Bordeaux
06 82 00 68 95 • www.lislefort.com • Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.
De 9h à 12h et de 14h à 17h.
Propriétaire : Sylvie Douce et François Jeantet
Directeur : Valérie Trolat
Maître de chai : Bertrand Dugoua

Vins notés entre 15 et 13 sur 20

Château L'Isle Fort

Notes confites avec un profil sudiste, marqué par l'alcool. Beaucoup de rondeur et de richesse, dans un esprit flatteur, opulent et moderne.

CHÂTEAU L'ISLE FORT
33360 L'Isle Fort
Tél. 05 56 68 30 64 - Fax. 05 56 68 30 64
chateau.lislefort@gmail.com

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2005 15/20
Rouge | 2007 à 2010 | 15 €
Ce bordeaux, facile à boire et très gourmand, possède une robe pourpre dense, un nez élégant et fondu avec un joli fruit et de délicates notes épicées, une bouche gourmande, pleine et très généreuse, avec un fruit net et un boisé fondu.

1 Vins à mets par Koji Tsuchiya et Thomas Lévêque

Bordeaux supérieur

Barrats des Poailles à la truffe noire, asperges vertes et prunes



INGRÉDIENTS
100% BORDEAUX
1 verre rouge
1 verre blanc
1 verre rosé
1 verre orange
1 verre vert
1 verre bleu
1 verre violet
1 verre noir
1 verre gris
1 verre brun
1 verre rouge
1 verre blanc
1 verre rosé
1 verre orange
1 verre vert
1 verre bleu
1 verre violet
1 verre noir
1 verre gris
1 verre brun

Edito

On en oublie parfois que le nom même de Bordeaux n'est que l'autre nom du vin.



BORDEAUX

Bordeaux n'est pas seulement le vignoble le plus célèbre dans le monde, le plus copié, le plus anciennement classé, le cru des crus les plus chers, la patrie de cépages désormais mondialisés, le berceau des Pymaud, Ribèreau-Gayon, Rolland et autres Dubourdieu, ces géants de l'œnologie. En vert d'un paradoxe très français, Bordeaux est aussi devenu le plus critiqué des vignobles français. Vins trop chers, goût standardisé, retard pris sur la culture "bio", les reproches sont si vifs qu'on en oublie parfois que le nom même de Bordeaux n'est, pour beaucoup dans le monde, que l'autre nom du vin.

Bordeaux, ses parquets en point de Hongrie, sa pierre blonde, ses tentures lourdes, le crissement des graviers sous les pas. Bordeaux et son ordonnancement architectural, sa science innée des perspectives : les jardins de Beychevelle s'étirant jusqu'à Fleuve, l'allée de platanes du château Guitraud à Sauternes, la table bien dressée du château Pape Clément. Bordeaux, c'est aussi, depuis peu, une culture de la rupture, mais une rupture subtile, jamais brutale. L'austérité du vignoble de Lascour réhaussée par la technologie de chais futuristes, le mariage d'une folie baroque, le château Cos d'Estournel, avec des chais de verre, d'acier et de bois dessinés par l'architecte Wilkinson.

Bordeaux et ses cocktails sensoriels plus envoûtants qu'un narcotique. Les nuances oranges sur les murs de Margaux un jour d'automne, les armures et tableaux aperçus dans la pénombre d'un escalier de Lamarque. Et le cachet de l'Isle Fort ! Dans les cuisines de cette splendeur du XVII^e siècle, derrière les murs de cinq mètres d'épaisseur, l'hôte s'attend toujours à voir surgir un moine exalté, dague à la main, venu régler quelque compte légué par les guerres de religions... Plaisir, harmonie, sensualité, inattendu : Bordeaux est tout cela à la fois. Alors oui, les grands bordeaux sont devenus hors de prix. Oui, la standardisation croissante du goût mérite un débat. Mais commençons par saluer ce merveilleux vignoble, l'un des plus beaux patrimoines de la France. C'est l'esprit du dossier monumental qu'Oliver Peck signe ce mois-ci, dédié aux 61 crus rouges classés à Bordeaux en 1855. Bien plus qu'une mise en bouche avant les fêtes, il s'agit d'un hommage mérité.

■ DENIS SAVEROT

TALENTS 2011

n° 14: Château L'Isle Fort

Encépagement : 60 % Merlot ; 25 % Cabernet Sauvignon ; 15 % Cabernet Franc

Production : 33 300 bouteilles

13,50 €

Sylvie Douce - François Jeantet
36, route de l'Entre Deux Mers
33360 Lignan de Bordeaux

Tel : 06 82 00 68 95 - Fax : 05 56 68 30 64
Email: lislefort@lislefort.com
Site Internet: www.lislefort.com

GRAND VIN DE BORDEAUX



2009
56
13,50 €
100% BORDEAUX
1 verre rouge
1 verre blanc
1 verre rosé
1 verre orange
1 verre vert
1 verre bleu
1 verre violet
1 verre noir
1 verre gris
1 verre brun

DU NEUF SUR LARVF.COM !
Pour les abonnés, une base de vins enrichie avec 10 000 nos notes par nos experts, de nouvelles archives, une newsletter en avant-première... En accès libre, l'actualité quotidienne du vin, des dégustations en vidéo, des tests, des concours, un forum... à disposition sur la rvf.com !

DÉCOUVERTES ET NOUVEAUTÉS



La biodynamie a conquis de nombreux viticulteurs depuis un certain nombre d'années. Le hasard met en présence ici trois domaines qui pratiquent cette approche qui, il faut le dire, donne souvent des vins d'une profondeur particulière. Goethe l'avait déjà mis en évidence, la terre que nous habitons n'est pas une unité singulière, détachée du cosmos : elle fait partie de ce dernier et est fortement influencée par les rythmes cosmiques ainsi que par la position du soleil et des planètes.

La carte de Santobocca est en vente à la vente.

● **Chablis 2006, Domaine de la Baissonsme, Julien Rivcard** Fils de Jean-Marie Rivcard, propriétaire de l'un des plus importants domaines de Chablis, Julien produit son propre Chablis issu de vieilles vignes - robe à très légers reflets dorés. Nez gras, épais, mais qui ne manque pas de fraîcheur : notes de feuilles vertes, d'amande, de noisette fraîche, de minéralité. Bouche droite, ample et dynamique à la fois sur une finale de grande expression.

● **Domaine Le Grand Laiton 2007, Vin de Pays d'Ile** Une découverte que nous sommes heureux de partager avec vous dans la catégorie "vin des amis" : part d'une belle robe sombre, évoluant sur des arômes fruités, c'est un jus magnifique, rapide, à la texture souple et caressante, d'un naturel d'expression qui l'apparente à certaines cuvées de vins sans soufre. Un plaisir évident et sûr !

● **Château L'Isle-Fort 2005, Bordeaux Supérieur** Cette propriété, déjà réputée au XIXe siècle, vient d'être reprise par des passionnés. Gérés par Stéphane Desrosiers, les nouveaux propriétaires ont réuni un très beau 2005 ! Nez gorgé de fruits sur des notes de bois exotiques et d'épices. Bouche dense et souple aux tanins fins et civilisés. Très belle finale. Un vin d'exception dans sa catégorie.

● **Double de boof - Gigot d'agneau grille - Intérocite à la moelle.**

Carton dégustation

Découvertes et nouveautés : 2 € de chaque ● Chablis 2006, domaine de la Baissonsme ● Domaine Le Grand Laiton 2007 ● Château L'Isle-Fort 2005, Bordeaux Supérieur
3 vins - 6 € € fr. 102,00 au lieu de € 124,40

CHATEAU L'ISLE FORT
33360 LIGNAN
DE BORDEAUX -
05 56 68 30 64

**** ROUGE 2005



Joli nez expressif, fruité et floral, avec des notes minérales et un boisé élégant. Bouche tendre, suave, fondante, avec des tanins fins, un boisé un marqué mais qui devrait se fondre. Agréable et équilibré.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Vivre aujourd'hui LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION PRESTIGE DES TUILERIES 2005 Saint-Yzans-de-Médoc

Vivre aujourd'hui LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION PRESTIGE DES TUILERIES 2005 - Saint-Yzans-de-Médoc (33) 05 56 69 05 31, AOC Médoc. Voici un cru bourgeois de fête que l'on débouche avec soin. Il faut d'abord casser la cure qui recouvre le bouchon, carter le vin quelques heures, mais la récompense est au bout ! Jean-Luc Darignat, propriétaire de 26 hectares à Saint-Yzans, sélectionne strictement, depuis 1990, ses plus anciennes vignes pour produire, uniquement dans les grands millésimes, cette cuvée. Le boisé des tanins neufs a été parfaitement absorbé durant les vingt-quatre mois d'élevage, les tanins sont onctueux et les arômes de fruits rouges charmeurs. Aujourd'hui excellent, ce vin peut attendre dix ans. CHATEAU DE GAURE 2008 OPPIDUM Rouffiac (11) tel 04 68 10 63 89, AOC Limoux blanc. La dégustation des vins blancs français constitue un véritable plaisir dans la découverte des

goûts, tant la diversité est grande. Cette cuvée à base de chardonnay, chenin et manzie procure beaucoup de plaisir par ses notes de noisette et son côté ferme. Sa rondeur est soutenue par une acidité bien présente, accompagnée par un beige tendu bien maîtrisé. CHATEAU L'ISLE FORT 2008 Lignan-de-Bordeaux (33) tel 06 82 00 08 95, AOC Bordeaux supérieur. Nous avons dit et dit tout le bien que nous pensons du rose de cette propriété acquise en 2001 par François Jeantet et Sylvie Douce. La belle ampleur en bouche confirme les notes fruitées et réglissées découvertes au nez. L'élevage soigné et la maturité du fruit feront merveille sur une viande grillée.

CUISINES À VIVRE

Photos : Jacques Caillaud - Styliste : Sandrine Arjel



Le temps retrouvé

LA CUISINE DE CE CHATEAU BORDELAIS DU XVIIIÈME SIÈCLE N'A PAS PRIS UNE RIDE. LES PROPRIÉTAIRES, SYLVIE DOUCE ET FRANÇOIS JEANTET, ONT EU À CŒUR DE LA LAISSER DANS SON "JUS"...

106

107

JEAN-MARC QUARIN
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX
Carnet n° 81 - avril 2017

Bordeaux et Bordeaux Supérieur

Une trop vaste région pour faire des généralités, néanmoins voici un groupe où de très nombreuses perles sont à dénicher.

Coups de cœur : Château Girolate et Château Le Pin Beausoleil, Château L'Isle Fort, Château Jean Faux cuvée « Les sources », Château Pey La Tour cuvée « Réserve », Château Croix Mouton, Château Gree Laroque.

ISLE FORT (L')

Le meilleur jamais fait ! Couleur sombre et intense. Nez fin, fruité, mûr et subtil. Minutieux dès l'entrée en bouche, le vin se développe très parfumé avec du corps. Il fond au palais, gracieux et allongé. C'est incrachable ! Assemblage : 55% merlot, 25 % cabernet franc, 20 % cabernet sauvignon. **Nouvel Outsider !**

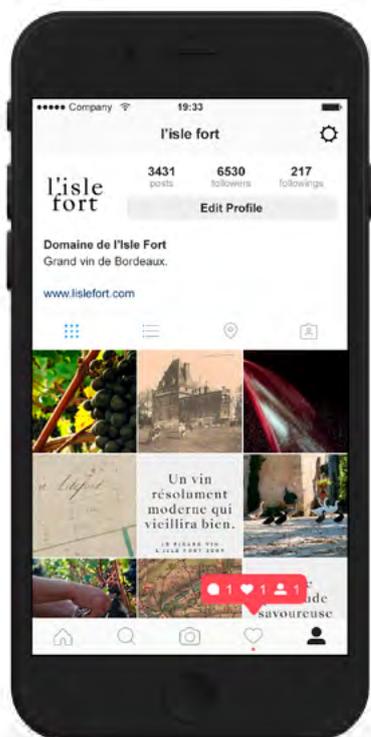
Bordeaux Supérieur

16 // 90



LES COUPS DE CŒUR - IN VINO VERITAS 2016

grand public



revue de presse / l'isle fort / 11,19

SUR LE SITE VIVINO, 602 AVIS POSITIFS À TRAVERS LE MONDE :

Gouleyant , interressant c'est bon

Toujours aussi bien ce Bordeaux ! Le 2010 est à point, pouvant sûrement attendre encore quelques années. Le nez est franchement fruits noirs (cassis, mûres, myrtilles) et la bouche apporte un peu de chocolat et pain d'épices en plus. Les tanins sont doux mais encore bien présents, c'est rond et élégant. Finale plutôt longue et chaude.

Un modèle du genre...

Nez bien fruité avec de la réglisse. En bouche c'est du cassis, de la mûre avec un boisé bien intégré. Bien réussi.

Robe rubis voir couleur brique nez qui a évolué sur le cuir / les fruits compotés il est maintenant temps de le boire il a su tout de même su accompagner un carré d'agneau grillé

Aj+2, joli nez sur le café et des fruits rouges, fraise. Matière ronde et suave, agréable, boisé un peu marqué à ce stade. Un joli vin, longueur un peu en retrait.

Très bien pour un Bordeaux supérieur Mûre et pruneaux Top

Vin gourmand à boire maintenant

Belle surprise! Bel équilibre une fin de bouche épicée mais agréable. Tanin discret et très agréable.

Vin très fruité, fort, idéal avec des viandes. Pas de goût d'alcool en fin de bouche.

Very rich fruit forward wine. Deep ruby color with lots of body. Hints of currant and blackberries. Smooth finish with spicy notes and some earthy tones. Very nice wine!

Another year in bottle since my last taste at it has changed a gear (upward!). There is a lovely chalky vanilla palate with faint mushroom undertone that really adds to the complexity. Wish I still had a 2009 but they are all gone. This is my last bottle actually and I will be sad to say goodbye.

Classic Bordeaux at a great price point. It has a nice dark ruby color in the glass with a typical nose: berries and pepper, a little lavender and just a touch of earth. It is powerful in mouth with an explosion of dark fruit and berries that are carried along on a marvelous River of tannins, with leather and tobacco and a very mineral spike on the finish. I bought this wine by the glass in Stockholm so it was expensive but I would gladly pay \$35 in a retail store in the US

Color: deep violet (but with a rusty color during pour) Aroma: an almost candied raspberry intertwined with cherries, dark berries, and spice; then there's the occasional fleeting funk (cellar-like smell) Taste profile: dark cherries/berries; full body Tannin: soft/mild Acidity: well balanced Alcohol: 14% ABV Note: An intriguing wine with said aromas that transplant you to the candy shop and back to the wine cellar. Served it with Filet Mignon and yes, my mind got carried away. Enjoy!

Um surpreendente Bordeaux, intenso, com um pouco de agressividade que denota álcool elevado, mas uns minutos já acentua e revela um vinho intenso.

Had this sitting in the cellar. Dark red with jammy fruit aromas, slight spice. On the palate flavors of blackberry & currant, some sweetness,

with licorice notes. Smooth tannins good balance, lingering finish ending with mineral and spice notes. Worth the wait.

•

Great Bordeaux and great for the price too. Ready to drink, balanced with nice tannins.

•

Muito bom e bom custo beneficio! Aroma agradável de frutas negras, leve café, especiarias doces. Médio corpo a encorpado, elegante, equilibrado, suculento com boa persistência. Recomendo

•

Another treasure found in the land of crappy vino. Fruity, drinkable and fun, with a sweet, fresh, red cherry personality, this is a charmer over a shabu shabu dinner!

•

Que delicia! Um bordeaux leve. O corpo e o olfato é quase de um Pinot Noir. Frutas maduras predominam no nariz. Ainda no olfato, notei um leve desequilíbrio em relação ao álcool. Na boca, se destacam cerejas e framboesa. É leve, tem acidez média-, taninos sedosos e mediana persistência. Uma delícia mesmo. Daqueles que quando acaba, você se arrepende por só ter comprado uma garrafa (como é o meu caso). Recomendo! Saúde!!!!

•

Prowein2019 Düsseldorf > Пирог с сливами в аромате, очень здорово. Мягкое, нежное. Во вкусе мята, шоколад с ягодной начинкой уходит в шикарное послевкусие. Удивительно мягкое и, не смотря на возраст, уже почти спелое. Оцениваю на 3,8. Рекомендую.

•

Esse é bordelês! Mesmo jovem é "maduro" e muito elegante. Aroma frutado com notas de especiarias, e memória olfativa de café. Palato com aquele frescor típico e equilíbrio na persistência. Adorei. Santé!

•

Wow! A bit of everything on the nose, black currant, vanilla and more. Balanced taste, mild tannins, green peppers, sweet berries. Bulls eye!

•

Deep purple colour, classic Bordeaux blend nose. Blackberry fruit on the palate with leather and cedar. Soft tannins perfect for drinking now. Absolutely delicious with some wonderful food. 4.2 but extra half for time, place & company. Shared with good friends in The Belgian Pigeon House in Bruges!

•

Naso intenso, sentori di sugo di carne, pomodoro. Bella morbidezza, bocca elegante.

•

Lätt men ändå spännande smak. En favorit bland det franska.

•

Trevlig Bordeaux, mörka bär, läder och cederträ mjuka tanniner

•

Good fruit and body

•

Vinho agradável, bom custo beneficio. Cor rubi, taninos presentes, acidez um pouco acima da média, retrogosto agradável. Notas de madeira, frutas escuras

•

Pretty heavy and a lot of taste! Really likeable!

•

Excellent Bordeaux from a small, quality producer, highly recommended

•

Великолепное вино. Благородный темно-рубиновый цвет с заметной кирпичностью на границе. Значит пора пить! Нос немного пряный, кожа, черные ягоды. Вкус шикарный, бархатистый, обволакивающий. Черника, смородина, специи, кожа, что-то древесное. Обычно столь возрастному вину надо подышать., чтобы смягчить танины, но тут совершенно иной случай: пить можно сразу, разве что попросили чуток охладить.

•

Vino molto ma molto interessante. Grande morbidezza e tanta profondità. Vino dal rapporto qualità prezzo eccellente. Colore intenso, palato morbido e lungo

•

Riktigt bra vin till en fantastisk oxfilé. Lagom fylligt och bra blandning av druvor. Definitivt att rekommendera om du vill ha ett bra rött till en stadig köttbit.

•

Luscious!!

•

Super.

•

Dry blackberry blackcurrant delicious!

•

Notas finais frutadas. O gosto de ameixa permanece depois que a taça acaba

•

Aangenaam verrast door deze Bordeaux. Volle ronde smaak die je niet van een Bordeaux verwacht. Aangename tannines. Rood fruit. Ideale eetwijn

•

Fruity, chocolate, jordig, tyngre mörk björnbär

•

Full bodied, smooth yet complex. Great for a jazz evening.

•

Smooth rich delicious

•

Excellent !



REVUE DE PRESSE

l'isle fort