

CHATEAU  
DE  
**PITRAY**

**REVUE DE PRESSE**

**MILLÉSIME 2016**

WINE ADVOCATE - Neal Martin : 88-90

Jancis ROBINSON

Madame Château de Pitray 2016 : 16,5.

Cabernet Château de Pitray 2016 : 16

**MILLÉSIME 2015**

WINE ADVOCATE - Neal Martin : 89-91

Le Château de Pitray 2015 présente un bouquet précis, bien défini avec des notes de mûre et de fraise écrasée le chêne est joliment fondu. La bouche est moyennement corsée avec des tanins fins, pas beaucoup de profondeur ici mais vin très bien équilibré avec une finale douce et soyeuse. Ce vin est très recommandé comme il est généralement bien positionné en prix.

Jancis ROBINSON

Madame Château de Pitray 2015 : 16,5. La cuvée de prestige de cette admirable propriété est composée de 75% de Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Malbec. Manifestement foncé, de couleur pourpre avec des reflets violines. Le nez est déjà plutôt bien fondu (à partir d'un échantillon préparé 10 jours en avance et expédié en Angleterre). Très épicé. Finale plutôt sèche mais appétissante et veloutée. À boire 2020-2026.

Cabernet Franc Château de Pitray : 16,5

Inhabituel de voir un cépage sur une étiquette de Bordeaux.

Rouge foncé avec des reflets violets. Nez très frais et floral.

Bouche pleine de fruit très séduisante avec des tanins réellement délicats. Belle matière ! Réellement succulent avec une belle association entre maturité et fraîcheur. Le Cabernet Franc semble être plus mûr ici que dans la majeure partie des exemples de la Loire. Peut-être juste une note mineure sur la fin mais absolument admirable. GOOD VALUE. 2018-2023

Wine Enthusiast - Roger Voss :

Pitray 2015: 90 Indispensable Ce vin fruité et mûr présente des tanins doux et un caractère généreux et chaleureux qui le rend déjà agréable. Mieux vaut attendre quand même l'expression de tout son potentiel après 2019.

**MILLÉSIME 2014**

WINE ADVOCATE - Neal Martin : 87-89

Le château de Pitray 2014 a un nez légèrement désordonné actuellement – il y a du beau fruit mais qui a juste besoin de se mettre en place. Le palet est plus prometteur avec des arômes de fruits noirs bien enrobés, de cèdre et de tabac et une finale structurée et solide.

Beau potentiel mais qui a besoin de vieillir é ans en bouteille. À boire 2018-2025 (Neal Martin, avril 2015).

WINE SPECTATOR 2016 : 88

GUIUDE DUSSERT GERBER 2017: médaille d'or

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2017: médaille d'or

GUIDE HACHETTE 2018 : 2\*

Une goutte de malbec (2%) accompagne le merlot (75%) et le cabernet franc dans ce somptueux 2014 aux parfums délicats et complexes de mûre, de cassis, de griotte, d'épices, de tabac blond. Le palais n'est pas en reste : du volume, des tanins veloutés, un boisé fondu, de la longueur. Un vin tout en douceur. À boire 2019-2027.

## **MILLÉSIME 2012**

WINE ADVOCATE – Robert Parker 85-87

L'une des plus grandes propriétés de Castillon, Pitray est un favori de notre revue depuis longtemps. Le 2012 révèle des arômes de griottes et de cassis avec des notes d'herbes, de terre après la pluie et de sous-bois. Moyennement corsé et soyeux, il se dégustera au mieux dans les 5 à 6 ans.

CONCOURS DE BRUXELLES 2011 : médaille d'or

DECANTER, May 2015 : 16,25 (87) Recommandé.

Chocolat noir et cappuccino mais restant léger et vif. C'est un bon vin avec beaucoup à apprécier. La propriétaire actuelle, Alix de Pitray représente la tradition d'une famille enracinée dans la viticulture depuis 600 ans. La propriété est reconnue pour être l'un des noms les plus sûrs de Castillon.

WINE ENTHUSIAST - Roger Voss :

Premier Vin Château de Pitray 2012 : une sélection à partir des meilleurs raisins et parcelles. Voici un vin dense avec de beaux tanins et des fruits noirs. L'acidité permet l'expression du cœur du vin en exhalant le cassis. Le bois d'élevage est encore présent et le vin demande encore un peu d'attente. À boire à partir de 2017.

## **MILLÉSIME 2011**

WINE ADVOCATE – Robert Parker 86-88

Séduisant, stylé, élégant, le Pitray 2011 offre plein de nuances sucrées, de cèdre, de cassis et de minéralité. Produit par l'un des producteurs les plus attentionnés, il vous procurera du plaisir dans les 6 à 8 ans.

CONCOURS DE BORDEAUX 2014

Château de Pitray, Premier Vin 2011 : médaille d'or

## **MILLÉSIME 2010**

WINE ADVOCATE – Robert Parker 87-88

Cette propriété récemment ressuscitée a produit un 2010 qui offre d'abondantes notes de cerises noires, de cassis et de réglisse avec des notes discrètes de barriques. C'est un Côte de Castillon moyennement corsé à boire de 2011 à 2015.

LE POINT 2007 : 16/17

Cuvée Madame : Confiture de mûres, prune, bouche dense, caramel, fruits noirs, riche, plein, presque trop puissant.

## **MILLÉSIME 2009**

WINE ADVOCATE – Robert Parker : 87-89

Je connais ce vin depuis le millésime 1982 et ce 2009 est probablement le vin le plus fin fait à Pitray. Sa profonde couleur rubis/pourpre s'accompagne de copieux arômes de minéralité, de cassis et groseilles avec des notes de kirsch. Moyennement corsé, il est chargé de fruits avec une texture impressionnante de glycérine et luxuriante, il offre beaucoup de saveurs pour son humble appellation et son prix.

WINE ENTHUSIAST - Roger Voss :

Pitray 2011 Le cabernet franc donne à ce vin un caractère enivrant. Les notes d'épices et de poivre accompagnent la prune rouge bien mûre. Il est dense et concentré. Les tannins sont bien présents. À boire dès 2017.

## **MILLÉSIME 2008**

WINE ADVOCATE – Robert Parker Cuvée Madame 87-89

Cette ancienne propriété historique semble maintenant avoir ressuscité depuis que le conseiller Jean-Michel Ferrandez s'en occupe. Dans le passé, ses vins étaient bien faits mais légers et fruités. Le Madame 2008 est une nouvelle donne : une couleur pourpre dense avec des notes de crème de cassis et de chêne fumé, corsé avec une bonne acidité et une belle maturité. À boire entre 2009 et 2016.

CONCOURS DE BORDEAUX 2011

Château de Pitray, Premier Vin 2008 : médaille d'argent<sup>6</sup>

Guide Hachette 2009

Ce château du XIV<sup>ème</sup> siècle présente deux particularité : la première est d'appartenir à la même famille depuis cette époque, la deuxième est d'avoir été transmis le plus souvent par les femmes, d'où le nom de cette cuvée créée pour ce millésime. Issu d'un assemblage de merlot (60%) et cabernet franc élevé longuement en fût (22 moi), ce vin à la robe violacée profonde exprime des parfums de fruits rouges, de vanille et d'épices. La chair veloutée et ample évolue avec finesse et équilibre. À attendre 3 ans.

## **MILLÉSIME 2007**

Guide Hachette 2010 :

Ce majestueux château du XVI<sup>e</sup> siècle appartient à la même famille depuis plus de six cents ans, situation sûrement unique dans le Bordelais viticole. La visite vaut vraiment le détour, de même que la dégustation de ce 2007 qui offre un bouquet de cerise confite, de sous-bois et de grillé. Après une attaque souple, la bouche gagne en volume et en rondeur, découvrant des tanins tout en finesse.

LE POINT 2008 Spécial Primeur : Madame 2007 : 15/20

Guide Robert Parker : Madame : 87-89

## **MILLÉSIME 2006**

CONCOURS DE BORDEAUX 2009 Cuvée Madame 2006 : médaille d'or

CONCOURS DE BRUXELLES 2008 Cuvée Madame 2006 : médaille d'or

Guide HACHETTE : \*

En venant ici, non seulement vous vous imprégnez de la beauté du lieu, mais vous

pourrez aussi apprécier un vin fort plaisant. La robe est d'un pourpre profond, le bouquet de fruits très mûrs ne demande qu'à s'ouvrir, la structure tannique est souple, harmonieuse, dévoilant une finale sur la cerise confite particulièrement agréable. Un vin déjà prêt à boire, mais qui pourra aussi vieillir deux à quatre ans.

### **MILLÉSIME 2005**

CONCOURS DE BRUXELLES 2007

Cuvée Madame 2005 : médaille d'or

### **MILLÉSIME 2004**

Concours de Bordeaux 2007 : médaille de Bronze

Petit Futé 2008 : 1000 meilleurs vins à moins de 8 euros

Vignerons Indépendants : Premier Vin : médaille d'argent

World Wine Championships : Premier Vin : Médaille d'argent

Guide HACHETTE 2008 : 1\*

### **MILLÉSIME 2003**

International Wine Challenge 2007:Premier Vin du Château de Pitray recommandé

Decanter World Wine Awards 2007 : Premier Vin du Château de Pitray recommandé

### **MILLÉSIME 2002**

GUIDE HACHETTE 2006 :

Si le château de style Renaissance est dû à Viollet-Le-Duc (XIXème siècle), les terres de Pitray appartiennent depuis le XIVème siècle à la famille des Ségur dont les descendants gèrent aujourd'hui encore ce magnifique domaine de 37 ha.

Paré d'une robe grenat brillant, ce vin discret apparaît subtil et complexe. Il demande à s'ouvrir. Ses tannins sont mûrs et fins. L'attente sera brève (1 an). On pourra servir cette bouteille sur un fromage affiné.

Guide ROBERT PARKER 2005:

C'est un vin gratifiant, - douce cerise avec un chêne bien jaugé et fondu.

« Le Château de Pitray fait partie des très bons Côtes de Castillon ».

### **MILLÉSIME 2001**

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2005 : vin recommandé

Concours de Bordeaux 2004 : Médaille d'argent