

Corbières

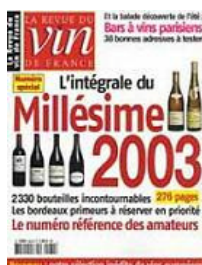
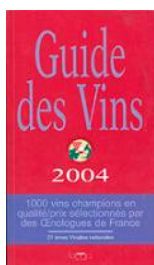
LES A.O.C. DU LANGUEDOC

CORBIÈRES - MINERVOIS
CÔTEAUX DU LANGUEDOC
LIMOUX - CORBIÈRES BOUTENAC
ST-OMER-CLARETTE DU LANGUEDOC
FITOU - MINERVOIS LA LIVINIÈRE
ST-OMER-ROQUEBRUN - FAUGÈRES
CARARDÈS - MALEPÈRE
ST-OMER-HERLOUJ - LUNEL
ST JEAN DE MINERVOIS
MIRVAL - FRONTIGNAN



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU LANGUEDOC
SUD DE FRANCE

Dossier de Presse Château Aiguilloux



Marthe & François LEMARIE
CHÂTEAU AIGUILLOUX
Tél : 04 68 43 32 71
Email : aiguilloux@wanadoo.fr
Site web : www.chateau-aiguilloux.com

Références de presse

Année	Editeurs et extraits
1997	CUISINE ET VINS DE FRANCE Coup de cœur pour le rosé et les rouges
2000	CUISINE ET TERROIRS N°2 « Les Lemarié n'ont de cesse de subjuguier leur auditoire par une superbe interprétation du rosé « signalons au passage la haute valeur de leurs cuvées de rouge qui leur vaut haut la main la palme du meilleur rapport qualité –prix des Corbières »
Octobre 2000	PARIS MATCH « tendre, gras charnu, c'est l' un des plus beaux rosés du monde ! »
2001	CUISINE ET TERROIR N°4 « la Cuvée des Trois Seigneurs libère un fruit très intense, dans des nuances vibrantes de framboise.... « des vins d'une grande netteté aromatique... « les Corbières que nous aimons...
Juin 2001	NOUVEL OBSERVATEUR Page 23 : cuvée des Trois Seigneurs : « un véritable corbières, un régal » Page 97 « l'un des meilleurs Rosés des Corbières »
Juin 2002	REVUE DES VINS DE FRANCE Coup de Cœur 2001 pour Château Aiguilloux (finesse des tanins, précision de leurs fruité... illustrent parfaitement la gourmandise languedocienne du millésime.) page 176
2002	GUIDE HACHETTE DES VINS « La Cuvée des Trois Seigneurs 1999 »... est constituée des trois principaux cépages des Corbières, carignan (55%), grenache (25%), et syrah (20%), vendangés manuellement, vinifiés en macération en grains entiers et élevés douze mois en fûts. Belle intensité aromatique, fruits à l'alcool, fraise surmûrie, herbe fraîche ; bonne attaque , relief, fraîcheur , tanins fondus ; un ensemble harmonieux. »
Novembre 2002	WINE SPECTATOR <i>Château Aiguilloux ; Corbières Cuvée des Trois Seigneurs 1999</i> Note :88/100 Full-bodied, distinctive red, with reduced aromas and flavors of kirsch and cassis. Tannic finish dominated by chocolate and coffee notes . Drink now through 2004. <i>Château Aiguilloux Corbières Cuvée Tradition 2000.</i> Note : 86/100 Medium – bodied red , with nicely concentrated black pepper and red plum flavors, and leathery, spicy notes on the chewy finish. Drink now.
Juin 2002	REVUE DES VINS DE FRANCE <i>Numéro spécial</i> : Les meilleures bouteilles du millésime 2001 P 176 : Coup de Coeur

Château Aiguilloux (Corbières)

Pas de bois neuf, mais quel fruit !

« C'est l'histoire d'un couple de vignerons installés depuis plus de quinze ans du côté de Boutenac (de la préhistoire à l'échelle régionale...), loin de tout phénomène de mode (pas de bois neuf, pas de macération à froid, etc..) et qui cultive sagement leurs trentaines d'hectares, avec pas mal de carignans. Les Lemarié ont présenté trois échantillons, qui se sont distingués par la finesse de leurs tanins et la précision de leur fruité qui domine toujours des matières d'une grande maturité. Ils illustrent parfaitement la gourmandise languedocienne du millésime. »

2^{ème} trim. 2001

TERRE DE VINS N°10

Page 71 « très belle note (19/20) décrochée par la cuvée Tradition 1999 du Château Aiguilloux ... tend à prouver que la tradition a du bon »

Page 83 « quand on aime, on ne compte pas ! ...il allie en bouche un velouté soyeux et une belle concentration. C'est un modèle de générosité ! »

3^{ème} trim. 2001

VIGNOBLES & Co N° 2

Rosé 2000 « C'est en bouche que ce vin s'exprime avec brio...il a de la **bonne humeur à offrir** pour quelques années encore. »

2003

GUIDE DES VINS DE FRANCE

« J'ai bien aimé ce Corbières rouge Cuvée ANNE-GEORGES 1999, élevé en fûts de chêne, de couleur soutenue, au nez de cassis et de sous-bois, aux tanins puissants à la fois, un vin bien ferme, de très bonne garde.

Le Corbières rouge 1999(Cuvée des Trois Seigneurs) élevé en fûts est **une réussite**, un vin coloré, au nez de fruits rouges frais, persistant, de bonne charpente, ample, bien élevé, de très bonne évolution. Plus rond, ce Corbières rouge 2000 Tradition.

Aucune hésitation. »

2003

GUIDE HACHETTE DES VINS

Cuvée des Trois Seigneurs 2000. **

Trois seigneurs pour un seul château, celui des Aiguilloux, et peut-être **le seigneur des Corbières**, car il pourrait dire : « Tous les ans, je me présente et, à chaque fois, je suis apprécié ». Couleur, certainement pas excessive, grenat et parfaitement limpide ; arômes en finesse ; personnalité et discrétion ; notes boisées et vanillées ; bouche dynamique alliant souplesse et assise tannique.

L'approche de ce 2000 est facile et la persistance aromatique remarquable.

Recommandé pour une initiation au corbières.

Septembre 2003

LE POINT.FR

Cuvée des Trois Seigneurs 2000.

Nez de violette, menthe sauvage, fleur de thym, sur de jolis tanins souples, rond et velouté, **gourmand**.

2004

GUIDE DES VINS

Cuvée ANNE-GEORGES 2000

Prix d'Excellence 2003

« Cette cuvée présente la quintessence de l'appellation Corbières. Elle s'habille d'une robe rubis scintillante de grande classe. Le nez fin, très frais et fringant délivre, par petites touches, des notes de cerise, de fraise et de groseille. La bouche se montre également fraîche. Le volume est parfait d'équilibre et la finale superbement relevée d'une sensation chocolatée. »

Décembre 2004

REVUE « VINTAGE INTERNATIONAL » N°15. VOL. 36

Marthe & François LEMARIE

CHÂTEAU AIGUILLOUX

Tél :04 68 43 32 71

Email : aiguilloux@wanadoo.fr

Site web : www.chateau-aiguilloux.com

**Corbières Rouge 2001, Cuvée ANNE-GEORGES,
Terroir de Boutenac**

Encépagement : 50% carignan de 60 ans, 50 % Syrah de 20 ans .

Sous-sol : argile, grès, calcaire.

Production moyenne : 7000 bouteilles pour cette cuvée.

Rendement moyen : 37 hl/ha.

Vinification : fermentation en grains entiers pendant 20 jours.

Elevage : en fûts de chêne pendant 12 mois.

Vinificateur : François Lemarié.

« Robe grenat, pourpre dense. Le nez est complexe, il associe fruit, bois précieux et minéralité. A l'aération, le pruneau et la mûre semblent dominer, ces fragrances se mêlent de notes torrifiées, de café, chocolat et traces de menthol. Très agréable .L'attaque est riche et dense .La bouche est d'un équilibre remarquable, le fruit est gourmand à la fois frais et concentré. La structure tannique se dépose harmonieusement, l'ensemble est soyeux, serré et frais. Un vrai coup de cœur, superbe matière première et élevage remarquable. **On s'est régalié.**

Se marie à une perdrix ou une pintade rôtie accompagnée d'une fricassée de girolles ou de cèpes. A carafer 45 minutes avant de servir à 17-18°C. »

2005

GUIDE DES VINS

« Excellent Corbières rouge Cuvée Anne Georges 2000, élevé en fûts de chêne, très corsé, bien typé comme nous les aimons, charnu, très parfumé (cassis, humus, épices), un vin puissant, d'évolution lente.

Aucune hésitation.

2005

GUIDE HACHETTE DES VINS

Cuvée des Trois Seigneurs 2001

« Les vieux carignans et les plus anciennes syrahs font appel à toutes leurs ressources pour mettre au monde cette bouteille rouge violacé. Riche en effluves sauvages s'exprimant **tout en puissance**, elle poursuit sur un ton plus civilisé. Facile à déguster avec une grillade au feu de bois dès cet hiver »

2^{ème} trim. 2005

REVUE « TERRE DE VINS » N° 26

Cuvée ANNE-GEORGES 2002

***** 15/20**

Sa teinte de cerise noire, ses parfums de mûres gorgées de soleil, son palais explosif s'encanaillant de saveurs mentholées apportent **un plaisir immédiat**

Caractère et subtilité créent une belle harmonie. Il est prêt à boire et on marie sa personnalité de séducteur à des maquereaux au four !