

Commentaires de dégustation

Château Lamothe Sélection Exceptionnelle 2000 :

Robe or brillante. Nez emprunt de finesse, au beau rôti. En bouche, un Sauternes qui affiche du soyeux, une texture élégante, une palette aromatique plaisante bien que sur la réserve. Un ensemble d'une belle longueur, fort bien construit.

91/100 - (Gilbert & Gaillard pour Vins magazine 2008).

La Sélection Exceptionnelle 2000 porte bien son nom avec un vin riche et équilibré.

18/20 - (Bettane & Desseauve pour La Revue du Vin de France Classement des meilleurs vins de France 2007).

Ce cru classé peu connu dispose d'un excellent terroir, comme le prouve par la qualité étonnante, d'un millésime difficile, de sa Sélection Exceptionnelle 2000, digne des grandes crèmes de tête.

9/10 - (Bettane & Desseauve pour La Revue du Vin de France Classement des meilleurs vins de France 2004).

Château Lamothe Sélection Exceptionnelle 1999 :

Robe d'un bel or soutenu. Nez riche et complexe, évoquant les fruits secs (avec une tonalité exotique), le pain d'épices, la pâtisserie orientale. Bouche pleine, dense remarquable de suavité et de fraîcheur. La longueur est au rendez-vous. Un grand Sauternes.

92/100 - (Guide des Vins Gilbert & Gaillard édition 2006).

9/10 - (Bettane & Desseauve pour la Revue du Vin de France Classement des meilleurs vins de France 2004).

Château Lamothe Sélection Exceptionnelle 1998 :

Une superbe cuvée, d'une grande complexité aromatique. Nez sur la cire d'abeille et les parfums de fruits confits (agrume, abricot). Bouche pleine, remarquablement équilibrée entre la fraîcheur et la structure moelleuse. Grande longueur des parfums, une véritable douceur.

92/100 - (Vins magazine n° 40 - septembre, octobre, novembre 2001).

Château LAMOTHE 2005 :

Le 2005 est un vin généreux, à la belle pourriture noble.
17/20 - (Revue du Vin de France Classement des meilleurs vins de France 2007).

Good vinosity and some concentration. There is plenty of rich fruit without ultimate style.

15/20 -(Decanter Supplément Bordeaux - juillet 2006).

Un vin que j'ai apprécié par sa trame aromatique où les notes fraîches d'agrumes dominant. On est plus sur un style de sur maturation. Bel équilibre.

16,5/20 - (GaultMillau - N° 112 - juin juillet 2006).

Gâteau de miel, aubépine, tilleul, bien botrytisé avec des notes de lichen, bouche dense, bien équilibrée, une belle liqueur soutenue par l'acidité, longue finale d'épices douces. O = 2010 G = 20 ans.

16/20 - (Le point - Bordeaux Millésimes 2005 - 11 mai 2006).

Bien rôti, vin très ample et savoureux, fait selon les règles de l'art, long, avec peut-être un peu moins de précision dans la définition que d'autres, mais vraiment digne du terroir du millésime. Rapport qualité/prix des plus intéressants.

16/20 - (Tast Pro Bettane & Desseauve - n° 18-19 - 24 avril 2006).

Château Lamothe 2004 :

En primeur, le 2004 affichait un des beaux arômes purs d'ananas confit.

15/20 (La Revue du Vin de France Classement des meilleurs vins de France 2007).

Sweet lemony with good honey character. Full-bodied, thick and fruity. Slightly one-dimensional but could turn out very well.
Almost 89-91/100 - (James Suckling - Wine Spectator - 05/04/2005).

Robe trouble, nez caoutchouteux, bouche ample avec gras, richesse, ce qui donne un vin plein, tout en ananas, à la grosse matière. Belle réussite.

**** - (Revue du Vin de France Millésime spécial 2004).

Notes de dégustation en Primeur : Bernard Burtschy : 8/10 -
Gregor Drescher : 87-88/100 - Grand Jury Européen : *** -
Tom Cannavan : 91/100 - Myfair Cellars : 7+/10 - Decanter : ***
- Robert Parker : 17/20- Jancis Robinson : 85-88/100 - Wine Spectator : 15,75/20 et 85-88/100 - Jean-Marc Quarin : 87/100.

Château Lamothe 2003 :

Robe or clair d'une belle limpidité. Le nez évoque nettement les fruits confits : abricot, raisin, coing. En bouche une concentration relativement importante est bien contrebalancée par la fraîcheur. Un Sauternes traditionnel, liquoreux, de grande garde.

91/100 - (Guide Gilbert & Gaillard 2008).

Remarquable Sauternes 2003, tout en bouquet, de belle robe, dense, aux connotations florales subtiles, de bouche profonde et persistante, très fin associant puissance et distinction.

(Guide DUSSERT-GERBER 2007).

Dans la cuvée classique, d'un bon rapport qualité prix, le 2003 est un vin superbe, à la fois confit et structuré.

16,5/20 - (La Revue du Vin de France 2007).

The sweet Wines of Barsac and Sauternes

88/100 - (Robert Parker - Wine Advocate - 24 avril 2006).

Comme souvent à cette époque, encore un peu trouble, mais floral au nez, assez fin, pêche de vigne. Élégant et assez puissant en bouche.

O = 2008 G = 20 ans

14,5 /20 -

Lost of pears and hints of apples on the nose. Full-bodied, very sweet, with a thick and rich, medium creamy texture.

89-91/100 - (James Suckling - Wine Spectator 2003).

Château Lamothe 2002 :

D'un bel équilibre, est liquoreux et vif à la fois, avec du gras, des senteurs persistantes, des notes de fruits confits et une jolie finale.

(Guide DUSSERT-GERBER 2007).

16/20 - (La Revue du vin de France 2007).

Château Lamothe 2001 :

Un beau vin séduisant par son nez de fruits confits, ample et persistant, d'une belle complexité, bien gras, avec une bouche très onctueuse, idéal sur une volaille rôtie.

(Guide DUSSERT-GERBER 2007).

16,5 /20 - (La Revue du Vin de France 2007).

Subtle yet complex, with honey, floral, mineral and apple tart character. Medium to full-bodied, with a medium sweetness and a long fresh finish. Good intensity. Best after 2006.

(90/100 - James Suckling - The Wine Spectator- 15 septembre 2004).

Nose is rich and powerful. Lovely creamy richness on the palate, showing very good potential. ****
(Decanter - 22 avril 2002).

Le vin encore trouble, affiche de magnifiques promesses qui vont faire date dans l'histoire de ce cru qui ne cesse de progresser. Les arômes de zestes d'agrumes s'associent à une bouche épicée, d'une grande richesse de liqueur et de belle longueur. L'ensemble possède beaucoup d'équilibre.

8,5/10 **(*)**(La Revue du Vin de France - juin 2002)
(Carnets de dégustation Bettane & Desseauve - 22 avril 2002).

Thick and very good indeed. Superb concentration of dried fruits, from pineapples to mango, with masses of spices. Full-bodied, very sweet and a long, long finish. I really like this. -

James.Suckling. 92-94/100 - (Wine Spectator - 28 mars 2002).

Gran bel vino quello di Lamothe Despujols, che va ben oltre le più rosee aspettative e che francamente, sull'esperienza delle annate precedenti, ho giudicato con un po' di prudenza. Davvero ottimo comunque l'impatto al palato, con la sensazione grassa ben ravvivata dall'acidità e che insieme permettono al vino di avere una lunghezza davvero eccellente. Meno convincente la componente aromatica, che a più riprese mette in luce una vena iodata non trascurabile, anche se al momento non ancora fuori registro. ****(*)
(Enogea - avril 2002).

Nez très expressif, avec une bouche spectaculaire de pamplemousse au miel. Toutes les saveurs suaves du botrytis bien présentes dans cet échantillon promis à de très beaux lendemains.

16,5/20 (Le Journal du médecin n° 1420 - 5 avril 2002).

Nose is rich and power full. Lovely creamy richness on the palate, showing very good potential. Ready 2008 onwards. ****
(Decanter - 21 septembre 2001).

Château Lamothe 2000 :

Aux senteurs persistantes, avec des notes de tilleul et d'abricot mûr, d'une belle ampleur, est riche et complexe.

(Guide DUSSERT-GERBER 2007)

87-89/100 - (Best of Wine - 15 avril 2004).

Nez miel, bouche légèrement iodée, belle matière dense assez vive, des saveurs épicées, de l'allure.

14,5/20 - O = 2008 G = 15 ans

La robe encore trouble, est jaune assez vive. Elle annonce un nez de pamplemousse, avec des notes citronnées. La bouche paraît bien construite sur un équilibre modeste mais avec de la fraîcheur et de la longueur. Bonne interprétation d'un millésime peu botrytisé.

***** - (La Revue du Vin de France - juin 2001).**

More concentration and richness on the nose. On the palate there is very unctuous rich fruit.

****** - (Decanter - 2 avril 2001).**

Un remarquable Sauternes 2000, issu d'un pressurage lent puis d'un élevage approprié (22 à 24 mois), aux senteurs persistantes, avec des notes de tilleul et d'abricot mûr, d'une belle ampleur, riche et complexe.

(Patrick Dussert-Gerber et Brigitte Dussert pour Millésimes).

Medium-bodied, with medium sweetness and a honey, apple and pear aftertaste.

85-88/100 - (Decanter - mars 2001).

Château Lamothe 1999 :

Excellent, un vin savoureux, au bouquet fleuri, avec ces notes caractéristiques de noisette et de miel, alliant souplesse et structure, riche et puissant.

(Guide DUSSERT-GERBER 2007).

Beau 1999, au bouquet fleuri, avec ces notes caractéristiques de noisette et de miel.

(Patrick Dussert-Gerber et Brigitte Dussert pour Millésimes).

Le 1999 montre de nouveaux progrès avec un vin très bouqueté, d'une impeccable facture.

(Bettane & Desseauve - Le classement des Vins et Domaines de France - 2001).

Yellow-gold. Orange Peel, pineapple and licorice on the nose. Firm-edged and rather closed in on itself today, with oak spice dominating the fruit. But juicy acids and very good intensity give this wine a penetrating character and firm structure.

87-89/100 (International Wine Cellar - Steven Tanzer- été 2001).

Château Lamothe 1998 :

Remarquable Sauternes 1998 riche et concentré, classique et savoureux, au nez intense et frais, où dominant les fruits, les fleurs et le pain d'épice, de belle robe, d'excellente bouche.

(Millésimes - la Bible Internationale des Vins - 2001)

Deep yellow. Spicy aromas of pineapple, apricot and vanilla. Offers nice tangy fruit intensity tramed by oak. Not particularly fat but shows juicy fruit, with bright acids providing good flavour definition.

87/100 - (International Wine Cellar - Steven Tanzer - été 2001).

Château Lamothe 1997 :

Très bien classé, remarquable Sauternes, un vin typé et puissant au nez comme en bouche, aux notes discrètes de fruits confits et de fleurs blanches, intense de très belle évolution.

(Guide Dussert-Gerber - Vins de France 2001).

Beau 1997, typé et puissant au nez comme en bouche, aux notes discrètes de fruits confits et de fleurs blanches, intense, de très belle évolution.

(Millésimes - La Bible Internationale des vins - 2001).

Le 1997 montre de nouveaux progrès avec un vin très bouqueté, d'une impeccable facture.

(Bettane & Desseauve - Le classement des Vins et domaines de France - 2001).

De color amarillo dorado, muy brillante. Excelente desarrollo de aromas, amielado con un fondo de melocoton y albaricoque. Su dulzor se funde en la boca con una acidez notable que le da amplitud.

16/20 - (Vinum - juin 2000).

Château Lamothe 1996 :

Arômes de fleurs et de fruits mûrs (citron) d'une grande fraîcheur en bouche.

(Guide Dussert-Gerbert Vins de France 2001).

Monte en grade dans le classement cette année avec ce remarquable Sauternes 1996, gras, très parfumé, avec des notes de fleurs et de fruits mûrs (citron), d'une grande fraîcheur en bouche, d'excellente évolution.

(Guide Dussert-Gerber - 2000).

Beau Sauternes 1996, dominé par sa finesse aromatique (fruits frais, rose), son élégance en bouche, d'excellente garde.

(Guide Dussert-Gerber - 1999).

Château Lamothe 1995 :

Notes très caractéristiques d'abricot et de miel, d'une belle longueur en bouche. Aucune hésitation.

(Guide Dussert-Gerber Vins de France 2001).

Très classique le 1995 est très séduisant, aux notes caractéristiques d'abricot et de miel, d'une bonne longueur en bouche, très équilibré, de bonne garde, et d'un excellent rapport qualité prix, ce qui n'est pas à dédaigner. Aucune hésitation, bien sûr.

(Guide Dussert-Gerber - 1999).

Château Lamothe 1994 :

Robe dorée jaune ; au nez, un peu Provence par ses arômes de romarin et de laurier, de rose jaune, de fleurs séchées ; puissant en bouche, riche en alcool, avec une bonne acidité pour soutenir l'ensemble. Vin de garde.

15/20 - (GaultMillau - n° 319- septembre octobre 1996).

Jaune clair teinté de reflets verts, ce vin frappe par ses parfums de fleurs, d'agrumes, de fruits exotiques et de chocolat blanc. Moins généreux en bouche, il se révèle toutefois équilibré et montre déjà beaucoup de charme. Il vieillira sans problème.

(La Revue du Vin de France - n° 2851).

Château Lamothe 1990 :

Robe d'un bel or. Nez plus exotique que les précédents avec une dominante ananas, goyave. Beau fruit en bouche avec le miel, le confit et la longueur des grands liquoreux, et de l'acidité en finale. Un vin homogène, très bon à boire maintenant, il peut se garder.

****(*) - La Revue du Vin de France - juillet août 2002).

Assez plein et puissant en bouche, équilibre plutôt moelleux mais d'ampleur moyenne, des arômes de fruits et de caramel au lait. Il présente toutes les qualités pour un long vieillissement. Il est riche, complet mais encore fermé.

(Les 500 de la Revue du Vin de France - n°388).

Robe jaune dorée intense. Nez fin aux notes d'ananas, d'abricots confits et de bonbons de miel. Attaque de bouche grasse, d'oranges confites, qui évolue magnifiquement en final de bouche.

(Le Sommelier Revue Belge des Vins et Spiritueux).

Riche, puissant, avec une structure ample et savoureuse. Finale racée, longue persistance aromatique de « rôti ». Servi vers 9° sur le foie gras, ris de veau, perdreaux rôtis.

Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 1992 - (Le Guide des Vins de France médaillés 1993).

Délicatement floral par son bouquet, ce vin est volumineux au palais. On sent une solide constitution qui lui permettra d'évoluer favorablement.

(Le Guide Hachette - 1993)

Château Lamothe 1989 :

Couleur jaune cristalline. Reflets paille et verts/ 1^{er} nez : net. Intensité moyenne. Riche et concentré avec une dominante d'agrumes et une pointe de kirsch. Agitation : Plus intense. Même registre/
Bouche : Attaque souple, douce, se développant sur une structure fondante et aérienne qui finit doucement relevée par une note sapide d'amertume. Long retour aromatique de melon confit. Peut se goûter, mais bien sûr se gardera.

(Commentaires de Jean-Marc QUARIN - Extrait de la revue Les Carnets de Bordeaux Quintessence - n° 11).

Réelles qualités : robe d'une belle couleur, riche bouquet de vanille, rôti et boisé délicat, palais souple et équilibré.
(Le Guide Hachette 1994).

Château Lamothe 1986 :

Ce 1986 est une réussite étonnante, supérieure à celle des ténors de l'appellation : splendide nez d'orange confite, richesse de constitution de grand millésime, liqueur parfaitement rôtie, bref grande garde assurée. C'est le meilleur vin présenté par cette propriété.

**** - (Les 500 de la Revue du Vin de France - supplément au n° 388 - 1994).

Une superbe robe dorée. Ce vin ample, moelleux et très bien équilibré, éclate par l'intensité et la complexité de ses arômes qui mêlent le fruit au bois de cèdre et la menthe au rôti. Une excellente bouteille.

*** (Le Guide Hachette - 1990).

Jaune or très brillant. Nez très complexe, très fruité du rôti et du fruit confit, de la fleur d'ajonc, du mimosa. En bouche une bonne attaque et une belle palette de saveurs aux accents fruités (fruits confits, abricots secs). Une très bonne finale et une grande longueur. Excellent vin.

(Dégustation effectuée le 7 février 1989).

Château Lamothe 1985 :

Jaune brillant. Très joli nez fin et racé, fruits secs mais aussi du grillé ; En bouche une structure agréable et fine. Bon vin.

(Dégustation effectuée le 7 février 1990).

Les tourelles de Lamothe 2002 :

Joli fruit, très belle fraîcheur aromatique, légère pointe d'amertume en finale, mais délicieux à boire maintenant sur son fruit et sa fraîcheur. On aime son côté croquant et frais.

14/20 - (Gerbelle & Maurange - Le Guide des meilleurs Vins à petits prix 2007).

Les Tourelles de Lamothe 2000 :

Second vin du Château Lamothe-Despujols, Cru Classé de Sauternes, offrant un fruit de belle définition avec en bouche de l'acidité et de la finesse. Agréable à boire.

8/10 - (Gerbelle & Maurange - Le Guide des meilleurs vins à petits prix 2004).

78/100 - (Gilbert & Gaillard 2004).