

Revue de Presse



Guide Hachette 2011 - Cuvée d'Or 2009

« Entre Barbotan-les-Thermes et la chapelle des cyclistes de Labastide, ce domaine de 29 ha est commandé par une chartreuse du XVIII^e s. dominant un coteau du Bas-Armagnac. Son 2009 révèle des parfums intenses et délicats de lilas, de rose, de genêt, d'agrumes et d'épices, à une bouche souple, persistante et d'une grande fraîcheur. Un bel éclat vif et brillant habille la **Cuvée Rosée 2009**, nuancée de reflets rubis qui apportent de la profondeur, au nez exubérant de fruits frais et de fleurs, suave, tendre et douce en bouche. Deux étoiles aussi pour ce rosé de repas, issu du tannat et du cabernet-sauvignon. »

Guide du routard Aquitaine 2009-2010

« Un domaine assez exceptionnel coté pierres comme coté vignes. Claire de Montesquiou a gagné son pari, les médailles reçues comme la satisfaction des amateurs justifient le combat mené au quotidien en vue d'élaborer ici des vins assez exceptionnels. Très beau gîte Bacchus classé 4 épis, au beau milieu des vignes, comme il se doit (à réserver longtemps à l'avance). »

L'Express du 13 Juillet 2006

Jean-Charles de Castelbajac conte sa région dans le magazine...

Sa bouteille préférée : la **cuvée d'Or**. « C'est un blanc translucide, sec et fruité que j'apprécie tout particulièrement. Surtout pour son goût (il vient de recevoir la médaille d'argent au concours des vins d'Aquitaine), mais aussi parce qu'il provient du terroir familial : ce sont mes cousins qui le produisent. »

Sud Ouest du 2 Mai 2004 - Gérard Casey

« C'est en 1990 que Jean-Louis et Claire de Montesquiou acquièrent ce vignoble, doté d'une ravissante chartreuse du XVIII^e siècle, à Mauvezin-d'Armagnac (40240). Quatorze années de dur travail, de modernisation et de rééquipement ont suivi. Aujourd'hui, ils sont propriétaires d'un domaine modèle dont les vins sont reconnus, estimés et récompensés, tant dans la presse spécialisée que dans les divers concours vinicoles...

On doit enfin garder en tête le type de vin qu'ils veulent produire : un vin fin, nerveux et aromatique, avec assez de corps pour souligner les mets d'un repas soigné (il y a d'ailleurs une école de cuisine cordon bleu sur le domaine). Tout un programme !

Ce vin blanc sec des Landes (...), est aromatique à souhait, avec des notes florales et fruitées (tilleul et pêches blanches). En bouche, il est nerveux, élégant et désaltérant, mais surtout fin et racé. Une vinification de maître dans un été très chaud, le tout pour un tout petit prix. Chapeau. »