



CLOS HAUT-PEYRAGUEY

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855
SAUTERNES

REVUE DE PRESSE

2008

Tast-Bettane et Desseauve

« Grand vin magnifiquement constitué, complet, long, impressionnant, continuant l'impressionnante lignée des derniers millésimes. Grand avenir ».

Le Goût Du Vin

« Il est à la fois le plus complexe, le plus profond, et le mieux équilibré. C'est un vrai bon sauternes ».

2007

Cuisine et Vins de France

« Ce cru pourrait prendre ses voisins de haut, ses 12 ha sont plantés sur le point culminant du plateau de Bommès, terroir de choix des vins dorés, mais il reste humble jusque dans ses contours veloutés. Des notes de cire et de citron confit enlevées d'une belle fraîcheur, de la tendresse, une liqueur nette avec juste une pointe d'amertume en finale. Une fois de plus, l'équilibre parfait laisse envisager une sérieuse garde ».

Gault Et Millau

Grande réussite du millésime 2007

« Les premiers millésimes, 2003, 2004 et 2005 sont joliment réussis, tout comme 2006. Mais en 2007, Martine Langlais-Pauly a vraiment pris la mesure du domaine et elle a réussi un vin dense, long et pur avec une pourriture noble d'anthologie qui fera date au domaine et ailleurs »

TAST Bettane et Desseauve

« Vin très riche et équilibré en raison de sa belle acidité, matière impressionnante de densité, finale longue et pure, un classique de la partie 'haute' du Sauternais »

2006

RVF

« Élégant et frais, une balance parfaite entre douceur et acidité, il possède une minéralité qui manque à la plupart des Sauternes, une finale étonnante : excellent ».

Jean Marc Quarin

Guide indépendant de l'amateur de vins

« Grand nez fin, pur et complexe. Très belle bouche dense, fondante, au gût fruité très pur, aux nuances épicées de muscade et gingembre. Le vin s'achève finement rôti sur des saveurs complexes et subtiles ou reviennent des nuances d'agrumes dans la persistance ».

2005

Michel Bettane dans Tast

« Magnifique expression du terroir de Haut-Bommès : nez ample, frais, à la fois rôti et délicieusement citronné, grande sève, liqueur déjà merveilleusement fondue au corps, finale interminable : le sauternes dans toute sa gloire ».

« 1855 » juin 2006

« Situé sur le plateau de Bommès, à quelques battements d'ailes du château d'Yquem, cette propriété gagne en subtilité chaque année. Ce vin est racé, plein de parfums épicés, de citron, de miel et de pomme. L'opulence est aérienne, la puissance retenue, pour le moment. Toute sa richesse et toute sa beauté exploseront dans quelques temps : il faudra être là. Un excellent sauternes à un prix raisonnable »



CLOS HAUT-PEYRAGUEY

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855
SAUTERNES

REVUE DE PRESSE

2004

Jacques Dupont - Coup de cœur Le Point

Citronné, agrumes, floral, bouche tendre, élégante. La liqueur sans doute assez riche (pas d'analyse) se dissimule derrière une acidité structurante qui donne une impression de légèreté. Un joli vin délicat, bien parfumé.

Jean-Marc Quarin

Guide indépendant de l'amateur de vins de Bordeaux

« Le beau travail de Martine Langlais-Pauly continue. Vin goûté trois fois avec beaucoup de plaisir. Nez botrytisé, fruité, légèrement épicé. La douceur de texture est belle et le vin est une pure caresse. Très bel équilibre et surtout, il possède le goût qui manque à tant d'autres. Il est possible que la note puisse monter à l'élevage ».

2003

Le Nouvel Observateur

« Un petit bijou que ce domaine de 12 ha produisant un vin racé et riche. Bien équilibré le 2003 se déploie en bouche comme un éventail avec des arômes de fruits exotiques frais et d'agrumes ».

Gault Et Millau

Bernard Burtschy

« Un botrytis de grande classe, long, fin et très pur. Grande réussite ».

Sommelier International

« Robe intense jaune or, nez tout en finesse ouvert et expressif aux arômes de botrytis se développant sur des notes de fruits confits rehaussées de touches de miel, de fleurs blanches et de cire d'abeille. Expression distinguée, complexe et délicate. Bouche ample et grasse d'une belle harmonie, soutenue par de la fraîcheur dévoilant un magnifique équilibre. Saveur de poivre, de coings, d'écorce d'orange et d'épices. Finale très longue sur des nuances d'abricot sec et de miel. Un vin d'une expression aromatique remarquable. Puissance, équilibre et harmonie sont les maîtres mots de cette splendide bouteille. La Perfection !.. »