



CHATEAU D'HAURETS

BORDEAUX BLANC

MILLÉSIME 2017

Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2018

Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2018



« Robe pâle brillante, reflets verts. Nez expressif, buis, agrumes, feuille de cassis. Bouche légère, vive, enrobée, aux arômes fruités francs et croquants. On apprécie la précision de ce générique bien élaboré qui réclame des coquillages

MILLÉSIME 2016



89 pts the WINEFRONT

« Pleasant smokiness, blackcurrant buds and passionfruit, maybe quince, but quite high toned and lively. Light and soft on the palate, not dilute, as such, but light in flavour and texture, with a blackcurrant, lime and citrus thing going on, not a great deal of impact or cut, but finishes nicely with a bit of grassy tang and crunch. It's a nice thing to drink.» Gary Walsh



87 pts au Wine Enthusiast Magazine

« With big, fruity flavors, this is a ripe while also crisp wine. Delicious green and citrus fruits give plenty of acidity along with a sense of richness. Drink this wine now.» Roger Voss



86 pts au Wine Spectator Magazine

« Tangy, with savory and chive notes amid lemon peel and gooseberry flavors. Drink now.» James Molesworth



1 étoile dans le Guide Hachette des Vins 2018

“Une forte présence du sauvignon blanc (97%) pour une touche de muscadelle et de sémillon dans ce vin complexe : agrumes, fruits exotiques, fleurs blanches, délicates notes miellées. Une attaque vive et friande ouvre sur une bouche tender et délicate qui rappelle les arômes de l'olfaction, avec une agréable fraîcheur en soutien.”



Médaille d'Argent Concours Général Agricole de Paris 2017

Silver Medal Concours Général Agricole de Paris 2017



18/20 Trophé Vigneron Ten'Or Guide Hubert 2017

« Superbe nez élégant et complexe, offrant un magnifique fruit pur, fruits blancs et agrumes, des nuances de fleurs suaves, menthol et bergamote, bouche ample, franche, vigoureuse, très aromatique, nerveuse et longue. Beau vin blanc rafraîchissant. »



15pts/20 Sélection Vinogusto 2017

« Du Sauvignon et du Sémillon pour un vin fruité et floral. En bouche, il y a du gras, des fruits blancs, de la pêche, de l'abricot, le tout relevé par une bonne acidité. Le vin est parfaitement équilibré avec petite amertume en fin de bouche qui va jusqu'à évoquer l'asperge. Tiens, tiens, ce vin serait-il un candidat pour relever le défi de l'accord vin et asperges ? Il mérite certainement une tentative. Sinon, il sera évidemment parfait sur les poissons, fruits de mer et crustacés.»



15/20 Le Guide Bettane + Desseauve 2018

MILLÉSIME 2015



15/20 Le Guide Bettane + Desseauve 2017

'Le Château d'Hauquets Blanc est superbe, le rosé également.'



Ténor de l'année, Guide Hubert 2016

'Magnifique nez complexe et élégant, développant un grand fruit, de belles nuances minérales et florales, bouche ample et grasse, très aromatique, avec de l'allonge et de la vivacité. Beau vin généreux et équilibré.'



88/100 Decanter Magazine, 2016 Issue

'Flinty, smoky, there is more complexity to this than on average white. Doesn't quite carry though the mid palate, but like the citrus dash on the finish. From a precision-sounding blend of 98% Sauvignon Blanc and 2% Sémillon. The Ducourt family delivering another enjoyable Bordeaux white.'



MILLÉSIME 2014

Cité dans Le Guide Hachette des Vins 2016



Médaille d'Argent Concours Général Agricole de Paris 2015

Silver Medal Concours Général Agricole de Paris 2015

MILLÉSIME 2013



89pts/100 Recommended - Decanter magazine, July 2014 issue

'Heading to the strong passion fruit here, certainly we can say New Zealand style Sauvignon, from well ripened grapes. Good persistency and seductive mouth watering characteristics. Bright, modern, zippy, a great choice from Vignobles Ducourt.' Jane Anson



Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2014

Bronze Medal Concours Général Agricole de Paris 2014

MILLÉSIME 2012



Coup de cœur et 2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2014

'Le vin séduit par son bouquet tout en finesse, mariant les fleurs blanches et les fruits frais. Beaucoup d'élégance aussi en bouche, de la longueur et de l'équilibre entre la rondeur apportée par le sémillon et la fraîcheur du sauvignon.'



Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2013

Silver Medal Concours Général Agricole de Paris 2013

MILLÉSIME 2011



Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2012

Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2012

MILLÉSIME 2010



Sélection Guide Hubert 2011

'Nez élégant, de fruits blancs, aux notes fleuries et fraise des bois, bouche franche, ronde, plutôt chaleureuse et fondante.'