

MILLÉSIME

2006

Concours Mondial de Bruxelles 2009

Argent - Silver

International Wine Challenge Londres 2009

Bronze

"Nez typique, vignification excellente, très bon équilibre, bouche dense, grande longueur"

"Prototypical nose, excellent wine-making, truly wonderful balance, dense mouth-filling, great length."

Decanter - World Wine Awards 2009

Recommandé - Commended

Vins & terroirs authentiques - Hiver 2009-2010

17/20

"Les dégustateurs sont séduits par le volume de matière et la texture fine et douce de cette bouche enveloppée, dont les saveurs fruitées généreuses et mûres se montrent exubérantes."

"The jury has been seduced by the volume of the substance and the fine and soft texture of this enveloped palate, where fruity, generous and ripe aromas are exuberant."

MILLÉSIME

2007

Guide Hachette des Vins - Edition 2011

"L'élevage plus long dont il a bénéficié (deux ans) se ressent encore en dégustation et il faudra attendre 3 ou 4 ans avant de l'associer avec un carré d'agneau"

"The longer maturing that it enjoyed (2 years) can still be felt through the tasting and one will have to wait 3 or 4 years before having it with a rack of lamb."

Decanter - World Wine Awards 2010

Recommandé - Commended

International Wine Challenge Londres 2010

Bronze

MILLÉSIME

2008

Guide Hubert des Vins - Edition 2011

3 - 4 verres / glasses

"Nez de griotte bien mûre, résineux et eucalyptus, bouche charnue, franche, avec des tanins rondouillards, de jolis arômes fruités et boisés, de la fraîcheur et une bonne finale. Agréable."

"Nose of well ripe morello cherry, coniferous tree and eucalyptus, fleshy clean mouth with round tannins, lovely fruity and woody aromas, freshness and a long finish. Pleasant."

International Wine Challenge Londres 2011

Bronze.



MILLÉSIME

2009

WINE SPECTATOR, JAMES SUCKLING

Dégustation En Primeurs 2009 - Barrel tasting 2009

86-89 / 100

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2012

OR - GOLD

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE LONDRES 2012

ARGENT - SILVER

"Arômes doux de mûres et de cèdre, classique du médoc, avec des tanins fermes, bonne acidité et fruits noirs vifs. Attendre 2-3 ans."

"Sweet blackcurrant and cedar aromas, classic Medoc flavours, with firm tannins, good acidity and lively black fruit. Needs 2-3 years."

GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS 2013

ESPOIR

"Goûtez le Haut Médoc Château Braude Fellonneau Micro Cuvée 2009, vendanges parcellaires, tri manuel, élevage environ 24 mois en barriques, en fonction du millésime, intense, un vin de bouche puissante, charnu, équilibré, parfumé (fumé, griotte...)"

"Taste the Haut Médoc Château Braude Fellonneau Micro Cuvée 2009, harvests by plot of vines, manual sorting, maturing for about 24 months in barrels, depending on vintages, intense, wine with a powerful mouth, fleshy, well balanced, perfumed (smoky, morello cherry...)"

GUIDE HACHETTE DES VINS 2013

1 ETOILE - STAR

MILLÉSIME

2010

VIGNERONS INDÉPENDANTS DE FRANCE - CONCOURS 2010

OR - GOLD

GUIDE HUBERT 2013

4(5) VERRES - GLASSES

"On aime l'expressivité du nez, grandement fruité et minéral, la bouche savoureuse, franche, s'appuyant sur une trame très élégante, tout en équilibre et en harmonie."

"We like the expression of the nose, highly fruity and mineral, mouth is tasteful, clear, leaning on a very elegant canvas, everything is well balanced and harmonious."

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2013

OR - GOLD

GUIDE HACHETTE DES VINS 2014

1 ETOILE - STAR

"Voisines de Cantemerle, les vignes de ce petit cru de 7.47 ha commandé par un château du XVIII^e, comportent 70% de cabernet-sauvignon et 30% de merlot. Un encépagement bien adapté à son terroir de graves garonnaises, comme le montre ce 2010, sélection parcellaire du Ch. de Braude. Son bouquet complexe (fruits noirs, cuir et toast) et son palais plein, rond, charnu, bien bâti sur des tanins savoureux et extraits avec mesure annoncent une fort jolie bouteille dans trois ou quatre ans."

"Neighbour to Cantemerle, this 7.47 ha little cru's vines headed by an 18th century chateau, is made of 70% cabernet sauvignon and 30% merlot. Grape varieties well adapted to this terroir made of gravelly soil from the Garonne river, well revealed by this 2010 vintage, selection of parcels from Ch de Braude. The complex nose (black berries, leather and toast) and the mouth full, round, fleshy, well built on luscious and gently extracted tannins are a promise to a very nice bottle in three to four years."

