

MILLÉSIME

2003

**Guide Hachette des vins - Edition 2007****1 étoile - star**

"Créée en 1981, cette propriété évolue très rapidement...Sa progression s'exprime aussi par la montée qualitative de sa production, que couronne ce millésime superbement réussi..."

Plus marquée par le bois, la cuvée spéciale 2003 (38 à 46€) a obtenu une étoile...

Suave et complexe avec des tanins bien fondus, celui-ci mérite une garde de 4 à 6 ans, voire davantage."

"Created in 1981, this estate evolves very rapidly...Its progression also shows through the rising of its production's quality, which is crowned by this superbly achieved vintage...With more pronounced wood flavours, the 2003 cuvée spéciale (38 to 46€) has obtained one star..."

Silky and complex with harmonious tanins, it deserves to be kept for 4 to 6 years and even more."

MILLÉSIME

2005

**Guide Hachette des vins - Edition 2009****1 étoile - star**

"...Franche, onctueuse et assez concentrée, la cuvée spéciale 2005 (38 à 46€) obtient une étoile."

"...Clear, onctuous and quite concentrated, the Cuvée Spéciale 2005 (38 to 46€) has obtained one star."

**International Wine Challenge Londres 2008****Bronze**

"Au nez notes restraints de mure un une finale café. Un vin simple."

"Restrained blackberry nose and a coffee finish. A simple wine."

**Jean Marc Quarin****16/20**

"...Production 3000 bouteilles. Couleur rouge sombre. Nez frais, fin, assez intense et complexe.

Vin dense dès l'entrée en bouche qui se montre très fruité, riche, savoureux en milieu de bouche.

Tanins gras, fondants et aromatiques en finale. Un vin de garde. Attendre 2012 et avant 2030."

"...Production 3000 bottles. Dark red color. Fresh nose, fine, quite intense and complex.

Tight wine on the palate, that proves to be very fruity, rich and gorgeous on the mid palate.

Fat tannins, melting and aromatic finish. A wine to keep. Wait till 2012 and before 2030."

MILLÉSIME

2008

**Grand Classement des Vins de Bordeaux - Rémy Poussart****87 - 100**

"Robe rubis intense, rubis à grenat avec un halo violet. Nez dominé par des framboises, des cerises, de la fourrure, du cèdre, de la réglisse, du poivre et des épices. Bouche à l'attaque ronde et sur les fraises, les framboises et les groseilles. Matière aux tanins fondus avec de la vanille et des notes sucrées. Finale légèrement métallique. Un joli vin agréable."

"Intense ruby colour, nearing garnet, with a purple halo. The aroma is dominated by raspberries, cherries, furs, cedar wood, liquorice, pepper and spices. Appealing taste at the attack, smooth on the strawberries, raspberries and gooseberries. Melted tannin in the texture with vanilla and sweetish notes. Slightly metallic taste.

Nice Enjoyable wine."

MILLÉSIME

2009

**International Wine Challenge Londres 2012****Or - Gold**

"Rubis intense, mûres et quetsches, bonne concentration de tanins savoureux..."

"Deep ruby, blackcurrant and damson fruit, good concentration with savoury tannins..."

**Guide Hachette des vins - Edition 2013****2 étoiles - stars**

MILLÉSIME

2010

Guide Hachette des vins - Edition 2014

1 étoile - star

“Microcuvée du Château Mongravey issue d'une sélection de parcelles et produite uniquement dans les meilleurs millésimes - et 2010 fait figure de grande année -, ce vin possède de réels atouts, à commencer par sa robe, d'un rubis brillant. Malgré un élevage luxueux de vingt-quatre mois en barriques neuves provenant de dix tonneliers, le bouquet, élégant, penche du côté des fruits rouges et noirs mûrs, agrémenté tout de même d'une touche toastée, ainsi que de nuances florales. Ample et charnu, le palais tient la note fruitée et allie rondeur et finesse, porté par des tanins enrobés. S'il semble déjà fort plaisant, ce margaux gagnera en complexité et en harmonie avec deux ou trois ans de garde.”

“Microcuvée of Chateau Mongravey which comes from a selection of parcels and which is only produced on best vintages - and 2010 is a great year-, this wines has real assets, first of all its colour, shiny ruby. In spite of a luxurious twenty-four month ageing in new barrels made by ten coopers, the elegant nose leans towards rippen red and black berries, none the less enhanced with a toasted hint, as well as floral aromas. Ample and fleshy, the mouth retains a fruity flavour and binds roundness and finess, carried by coated tannins. Even though it already feels very pleasant, this margaux will get more complexity and harmony by keeping it two to three years.”

