

CHATEAU MAUCAILLOU 2006

PRIMEURS



PARKER - Avril 2007
Neal MARTIN

Note : **88-91**

A slightly over-ripe nose perhaps (just a tad) with blackberry and a touch of dark chocolate. Could do with a little more definition, but I love the palate with fine, well defined tannins, crisp and elegant with an attractive finish of blackberry and raspberry leaf. Nothing extravagant, but well crafted and simply delicious to drink – even now!

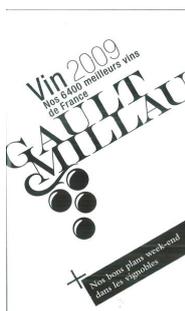
GUIDES



LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2009 – Septembre 2010
Le guide référence de La Revue du Vin de France

Note : **14**

Maucaillou bénéficie d'un remarquable vignoble situé dans les bons quartiers de Grand-Poujeaux, dont on sait qu'ils égalent les secteurs 'classés' de Saint Julien et de Margaux. La propriété a mis au point un type de vin original. Des fermentations à température assez basse développent un fruit exquis et une texture soyeuse, au détriment sans doute du corps et de la longévité. Mais, dégusté jeune et frais, Maucaillou déçoit rarement, son charme, son glissant et son équilibre en alcool demeurant constant.



LE GUIDE DES VINS 2009 GAULT & MILLAU – Septembre 2010
Pierre GUIGUI

Note : **16,5**

Initialement installée sur 3 petits hectares, la propriété en compte aujourd'hui près de 70. Situés sur un superbe terroir de graves günziennes dignes d'un cru classé. Conduites par Philippe Dourthe et son fils Pascal, les vinifications sont réalisées à basse température, ce qui permet une extraction beaucoup plus délicate. Finesse et richesse, voici en deux mots le style de Maucaillou.



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2010 – Septembre 2011

1 Etoile

Domaine familial des Durthe, Maucaillou est l'un des porte-drapeaux de l'appellation. Il tient dignement son rôle avec ce vin aux atouts multiples : une belle couleur, rouge vif et profond : un bouquet déjà ouvert où les fruits rencontrent des notes boisées, grillées et exotiques ; des tanins ronds, expressifs et élégants. L'ensemble bien construit, « sérieux », conclut un dégustateur, bénéficiera sans aucun doute d'un séjour en cave de quelques années.