



## DOM. DES GRAVES D'ARDONNEAU Cuvée Prestige Élevé en fûts de chêne 2006 \*\*

La visite du musée, des anciens outils de la vigne, du vin et de la tonnellerie peut se poursuivre par une dégustation dans la salle aménagée dans la tour qui domine les majestueux bâtiments en pierre de taille. Assemblage de merlot (80%) et de cabernet-sauvignon planté sur grave argileux, ce vin, rouge foncé, très dense, mêle au nez les fruits rouges cuits à un boisé grillé maîtrisé. Cette harmonie continue en bouche : de la sucrosité en attaque, du volume, des épices fines, des tannins lisses et longs. Un vin bien construit respectueux du fruit. La **Cuvée Prestige Elevée en fût de chêne blanc 2007**, issue de sauvignon (90%) et colombar, obtient également deux étoiles.

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2008

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,  
À TOUS LES PRIX

35 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE  
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS  
6 500 PRODUCTEURS

## DOM. DES GRAVES D'ARDONNEAU Cuvée Prestige Élevé en fûts de chêne 2005 \*\*\*

Depuis le XVIII<sup>e</sup> s., ce domaine est resté dans la même famille. La salle de dégustation se situe dans la tour de la demeure typiquement girondine. Vous y dégusterez cette cuvée née de merlot (85%) et de cabernet-sauvignon sur graves argileuses. L'élevage en barrique bien maîtrisé pendant douze mois lui a légué des notes grillées et toastées, ainsi que des tanin souples. Les arômes de fruits rouges trouvent toute leur place au nez, tandis que la chair ronde et concentrée s'étire longuement sur la vanille.

Deux étoiles sont attribuées à la **cuvée Prestige blanc 2006 Élevé en fût de chêne**, intensément aromatique et élégante.

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2007

L'EXPERTISE, LA RÉFÉRENCE

35 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE  
10 000 VINS SÉLECTIONNÉS  
6 000 PRODUCTEURS

## DOM. DES GRAVES D'ARDONNEAU Cuvée Prestige Élevé en fût de chêne 2004 \*\*

De ce domaine de 28 ha, Christian Rey a sélectionné quelques hectares de merlot et juste 15 % de cabernet-sauvignon pour composer ce vin rouge sombre à reflets framboise, d'une grande intensité. Un boisé vanillé se mêle aux fleurs et aux fruits, puis une matière souple et ample emplit, le palais, portée par des tanins bien fondus, garants d'une évolution favorable au cours des trois ans à venir. Une vinification et un élevage bien maîtrisés.

La **Cuvée Prestige Élevé en fût de chêne blanc 2005** est citée.

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2006

33 000 vins dégustés à l'aveugle  
10 000 vins sélectionnés

DOM. DES GRAVES D'ARDONNEAU  
Cuvée Prestige Élevé en fût de chêne 2003 \*\*

Toujours bien notée, cette cuvée fait encore mieux cette année : elle obtient un coup de cœur. Elle séduit par sa somptueuse robe bordeaux jeune et sombre, par son bouquet à la fois fin et puissant, mariant agréablement les baies noires mûres et le merrain torréfié. Concentrée, elle mêle les saveurs de griotte, de cuir, de moka, et repose sur des tanins soyeux, mais persistants. Un beau vin de garde déjà harmonieux. La **cuvée Prestige blanc sec 2004** obtient aussi deux étoiles et même un coup de cœur. A base de sauvignon, avec un apport de colombard planté sur terroir siliceux, c'est un vin aux arômes persistants rappelant le genêt, les fruits secs (amande), les fruits exotiques (ananas) dans un silage vanillé. La bouche savoureuse reste élégante. Parfait pour accompagner des poissons en sauce ou une tourte au saumon.

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2005

32 000 vins dégustés  
10 000 vins sélectionnés

1985  
2005  
20 ans  
la référence

DOM. DES GRAVES D'ARDONNEAU  
Cuvée Prestige Élevé en fût de chêne 2002 \*\*

Les racines de cette famille de Saint Mariens remontent au XVIIIe s. Aujourd'hui, elle y exploite 28 ha de vignes. Cette cuvée pourpre sombre affiche de délicieux arômes de raisin mûr et de pain grillé. Sa saveur fruitée et vanillée, accompagnée de tanins bien fondus, sera fort agréable dans les deux à huit ans qui viennent. On pourra servir ce vin avec des viandes en sauce. La cuvée Prestige blanc sec 2003, très légèrement saumonée, florale (rose), friande, goûteuse et persistante, accompagnera les entrées ou les fromages de chèvre. Elle obtient une étoile.