

Commentaires de dégustation

Château Lamothe 2015 :

Le vin est rarement présenté en primeurs, ce qui est dommage. Le 2015 est un vin bien structuré, léger, aérien, mais de bonne constitution. Une très belle réussite. 0-10 ans.

16,5/20 (Bernard Burtschy, l'Avis du Vin du Figaro mai 2016)

Couleur jaune clair. Nez fruité. Bouche agréable, fruitée, savoureuse, de corps et de longueur moyens.

15/20 87/100 (Jean-Marc Quarin 30 avril 2016)

Vin propre, demi-rôti, bien fait, à boire plutôt à l'apéritif. Beaucoup plus pur à sa naissance qu'il y a quelques années.

90/100 15/20 (Bettane et Desseauve En Magnum 29 avril 2016)

15/20 87/100 (Jean-Marc Quarin avril 2016)

Broad seductive nose. Marzipan and interest. Very big in terms of weight and sweetness. Flattering and seductive. Just a little chewiness on the finish after all the weight and sweetness. Well done!

17.5/20 (Jancis Robinson 29 avril 2016)

Extremely dense and rich with an oily texture. Lots of dried pineapple and honey character. Full body, sweet and rich.

91-92/100 (James Suckling mars avril 2016)

Château Lamothe 2013 :

Nice delicate sweet-and-sour character with dried lemon zest and spices. Medium to full body, medium sweet and a bright finish.

90-91 /100 (James Suckling.com avril 2014)

Elegant and focused with dried yellow fruits and crisp acidity. A balanced, well composed wine with floral and dried apricot.

17/20 90/100 (www.decanter.com/ 11 avril 2014)

Château Lamothe 2012

On y goûte ce Sauternes 2012, de bouche suave, tout en subtilité d'arômes, de belle teinte dorée, aux nuances de fruits bien mûrs, avec des notes de tilleul et d'abricot.

(Guide Dussert-Gerber des Vins 2016)

Nez botrytisé, un peu terreux, épicé, boisé, bouche amande grillée, assez liquoreuse, riche en sucre, bonne acidité. Garde: 12 ans.

14/20 - (Le Point / 16 mai 2013)

Offers apricot, cider and toasted almond notes with slowly blowsy finish

84-87 J.M. (Wine Spectator / 8 avril 2013)

Château Lamothe 2011 :

La robe est d'un seyant jaune clair limpide et le nez se montre vif et fringant avec des senteurs de pêche et d'acacia. D'une bonne ampleur au palais, souple, frais, sans excès de liqueur, ce vin « peut se boire n'importe quand avec... un peu tout » selon un dégustateur ; ce n'est pas un mince compliment quand on connaît la subtilité des alliances mets-vins en Sauternais.

Guide Hachette des vins 2016 (2016-2022 Tarte aux pêches)

Beau 2011, puissant au nez comme en bouche, aux notes discrètes de fruits confits et de fleurs blanches, intense, de très belle évolution.

(Guide Dussert-Gerber des Vins 2016)

Un très beau Sauternes 2011, typé, d'une belle couleur dorée, un vin gras, de charpente souple, tout en élégance, avec des arômes de pain grillé, de muscade et de fruits jaunes macérés, très harmonieux, puissant et onctueux.

(Guide Dussert-Gerber 2015)

91/100/(Wine Enthusiast Magazine - février 2015)

87-90/100(International Wine Cellar août 2012)

Deep golden hue. Linear nose driven by white fruit with a subtle floral note. Easy drinking, fresh and fruity palate lacking the complexity one would expect. An approachable wine.

91/100 (Gilbert & Gaillard juillet/août 2012)

Très beau nez subtil de sauge, de verveine et d'épices douces. La bouche est lumineuse et croquante, s'étirant sur les fruits à chair blanche.

16/20 (GAULT&MILLAU-Supplément Bordeaux 2011 - juin 2012)

Nez moyennement expressif. Il s'exprime sur un corps assez ample et une belle liqueur. Jolie matière, équilibrée, à la finale savoureuse.

***** (Vinefera - mai 2012)**

Pure, focused, vibrant flavours. Wonderful layers from dried chrysanthemums to pineapple and sweetened ginger. Silky texture. Fairly long length. Drink 2021 - 2036

17 points (Decanter.com - 16 avril 2012)

An apple-fresh wine, with its richness coming through slowly. It has weight as well as a touch of marmalade spice and lemon acidity. With its light character, Its delicious.

89-91 Roger Voss (Winemag.com -2 avril 2012)

This seems a bit raw and rustic, with edgy apricot, fig and piecrust notes. Offers lots of orange zest on the finish, with a slightly coarse texture.

87-90 Jean Marc Quarin(www.winespectator.com-9 avril 2012)

Château Lamothe 2010 :

Le 2010, un vin dense et onctueux, puissant et parfumé, est tout en finesse aromatique (rose, miel, pain brioché...).

(Guide Dussert-Gerber des Vins 2016)

Séduisant par son nez de fruits confits, subtil, ample et persistant, d'une belle complexité, gras, dégage une bouche très onctueuse.

(Guide Dussert-Gerber des Vins 2015)

Souple et aromatique (2016-2026)

14,5/20 (Guide d'achat des Crus/RVF septembre 2013)

Puissance et finesse du registre réglissé et anisé. La puissance s'exprime avec de la densité et une liqueur généreuse, la finesse quant à elle avec le floral et l'anis.

18,5/20 (GAULT&MILLAU Supplément Primeurs 2010 - juin/juillet 2011)

Colour is already slightly dark but the palate is an explosion of exotic fruits. Full and rich with good botrytis character.

Lacks a little harmony on the finish.

90-91 (James Suckling Guide - Hong-Kong Tatler- juin 2011)

Botrytisnoten ; saftig, kompakt, gut eingebundene, nicht schwerfallige Susse ; 2016 bis 2022.

15,5/20 (Vinum Extra Primeur 2010 - juin 2011)

Although the Lamothe Despujols is missing a little intensity on the nose, the palate is fresh, with good acidity, and notes of white peach, passion fruit and lemongrass towards the linear finish.

Hopefully, the aromatics will blossom in barrel.

87/89/100 (www.erobertparker.com - 4 mai 2011)

Mittleres Gelb mit leuchtendem Lindgrün. Vollsüßes Bouquet, Quinttengelée mit feinpeffriger botrytis. Auch im Gaumen eine recht üppige Süsse zeigend, gekochter Golden Delicious. Sehr gut

17/20 (Weinwisser - mai 2011)

94/100 (Gilbert & Gaillard - mai 2011)

Hot and formless on the nose. Very big and rich but its lacks the freshness and sheer purity of some. Notably chewy on the end. Long and hot. Big and a teensy bit blowsy. But if you just want sugar, this is your wine. RS 125 g/l and relatively low acid, TA 3.6 13.4 %.

16/20 (Jancis Robinson- 26 avril 2011)

Strong oaky undertones, but as with Filhot, still very young and remembering the fermentation aromas, well made Sauternes and not an expansive one. Drink 2018-2030.

***/* 16 points (Decanter-avril 2011)

Château Lamothe 2009:

Le 2009 élevé 26 mois en fûts de chêne se révèle lentement à l'olfaction, autour des fruits frais (abricot) et des fleurs blanches. Ample et persistant le palais s'oriente vers la poire et le miel, et dévoile un équilibre très réussi entre l'acidité et la liqueur. Une bouteille harmonieuse, à servir aujourd'hui comme dans trois à cinq ans, sur des fromages ou une tarte aux fruits.

***(Guide Hachette des vins 2014)**

Plein et rond (2017-2032)

15/20 (Guide d'achat des Crus/RVF-septembre 2013)

Belle robe jaune d'or. Nez s'ouvrant lentement dans un bouquet de fleurs séchées, d'agrumes. En bouche une attaque très concentrée, une évolution qui reste fraîche tout comme la finale. Un millésime bien né qui gagnera encore en complexité et en longueur.

91/100 - (Gilbert et Gaillard 2013 -mai 2012)

De robe jaune doré, dégage puissance et structure, aux arômes de fruits confits et d'épices, avec une pointe de pain brioché au palais, d'une longue finale.

(Guide Dussert-Gerber 2013)

90-91/100 - (Gilbert & Gaillard Wine Guide International 2010)

90-92/100 - (Parker's Wine Buyer's Guide)

C'est le bois qui prend un peu le dessus aujourd'hui avec des notes de pin et de clou de girofle. Derrière ce voile apparaissent des notes de sauge, de miel, d'abricot sur une finale chaleureuse.

15,5/20 - (GAULTMILLAU - Juin-juillet-août 2010)

Réducteur, poire, dense, complexe, long, fin, belle persistance. Bon potentiel.

16/20 - (Le Point - Spécial vins- 6 mai 2010)

L'ensemble du grand vin sera élevé vingt quatre mois dans des barriques d'un vin venant d'Yquem ou de Guiraud. Seul le cœur de la vendange (70 % du volume) produira du Château Lamothe. 85 % Sémillon, 10 % de Sauvignon, 5 % de Muscadelle pour ce vin plein et très rond.

14,5-15,5/20 (La Revue du Vin de France- mai 2010)

The 2009 Château Lamothe has a very primal nose with lime leaf, green apple, a touch of almond and apricot Very tight but unwinding nicely in the glass. The palate has a great thread of tension running through it, racy acidity, taut and tensile, orange zest and apricot towards the finish. This displays a commendable level of pure botrytis with very fine balance and verve. A great wine from Lamothe.

90-92 - (The Wine Advocate Neal Martin Robert Parker.com - 28/04/2010)

Good intensity in the nose, far cleaner than in previous years, excellent balance, nice classical fruit from this part of the appellation, well picked and made. Great future
***** 16 points/20 (Decanter - avril 2010)**

Coppery gold. Low-key nose. Very big and muscular. A bit of astringency at the moment. Chewy and alcoholic and awfully young and brash but it should get there in the end. One the chewier Sauternes 2009s. But it also has enormous weight and sweetness.
17,5/20 - (Jancisrobinson.com - 9 avril 2010)

Pretty apple pie and pineapple aromas follow through to a medium body, with light sweetness and a delicious finish.
88-91/100- (Wine Spectator James Suckling -7 avril 2010)

Château Lamothe 2008

Rôti et ample. (2015-2025)
14/20 (Guide d'achat des Crus/RVF-septembre 2013)

Onctueux, au nez intense et frais, où dominant les fruits mûrs, les fleurs et le pain brioché, est de bouche complexe.
(Guide Dussert-Gerber des Vins 2013)

15/20 (GaultMillau 2011)

The 2008 Lamothe Despujols has very good delineation and minerality on the complex and engaging nose, with white flowers, guava, dried honey and just a hint of walnut oil. The palate is very well-balanced with a crisp entry, although it is still quite "compact" after bottling, needing aeration to open up. There are good levels of botrytis here, although it just lacks the persistence of others on the finish. Drink now-2020 +
89/100 (www.erobertparker.com 4 mai 2011)

Château Lamothe 2007 :

Joli rôti, intensité moyenne (2016-2030)
16,5/20 (Guide d'achat des Crus/RVF - septembre 2013)

D'une très grande intensité au nez comme en bouche, onctueux, d'une grande subtilité au palais (brioche, abricot confit) tout en longueur. De garde.
(Guide Dussert-Gerber des vins 2013).

Belle robe dorée. Nez traditionnel mariant les agrumes, la cire d'abeille, note grillée. En bouche un vin bien jeune, ramassé, concentré dont les arômes doivent gagner en intensité. Belle bouteille dans un beau millésime, probablement en phase de repli.
92/100 (Guide Gilbert & Gaillard 2012).

Sans s'imposer par une liqueur impressionnante, le 2007 séduit par son fruit sincère et sa finesse en finale, sans lourdeur.

15/20 - (Guide Les meilleurs vins de France 2010).RVF

Expressif au nez sur des notes de fruits confits et zeste d'orange, attaque franche sur une certaine onctuosité et finale assez longue, abricotée.

92/100 - (Gilbert & Gaillard Automne 2009).

Le 2007 n'est pas d'une concentration énorme, mais il possède une belle finesse et de l'élégance.

15/20 - (Les meilleurs vins de France - Guide RVF 2009).

Joli rôti, intensité moyenne.

14,5/20 - (Guide d'achat des Crus RVF 2009 - septembre 2009).

Château Lamothe 2006 :

Fruité et fin (2015-2025)

16/20 (Guide d'achat des Crus/RVF - septembre 2013)

La robe du 2006 est jaune pâle aux reflets dorés. Nez : complexe et rôti, aux notes de miel, d'abricot sec, de melon d'Espagne, de crème anglaise et de citron confit ; bois bien intégré.

Bouche : belle bouche riche et mielleuse, bien équilibrée à la finale légère, fraîche et gouleyante.

Un très beau Sauternes à déguster sans attendre.

(Le Petit Futé 2011).

Puissant, avec un panel de senteurs très fourni : les fruits confits, les agrumes, l'abricot, le raisin de Corinthe, l'acacia et le chèvrefeuille. La bouche est ronde, avec une bonne fraîcheur et une finale tout en délicatesse.

16/20 (GaultMillau 2011)

Robe dorée chatoyante. Nez net de fruits exotiques, de marmelade d'orange, de cire d'abeille. En bouche on apprécie sa riche concentration, son harmonie, sa fraîcheur. Un millésime concentré déjà agréable et de bonne garde.

92/100 - (Gilbert & Gaillard 2011).

Le 2006, sur le même registre que le 2007 sera délicieux à boire dans les cinq à dix prochaines années.

16/20 - (Guide Les meilleurs vins de France 2010)- RVF

Château Lamothe 2005 :

Tout en onctuosité, le 2005 est gras, aux senteurs persistantes, avec des notes caractéristiques de tilleul et d'abricot, d'une belle ampleur, riche et complexe, très persistant, de belle garde.

(Guide Dussert-Gerber 2013).

Couleur jaune dorée. Très joli nez avec des notes de fleurs blanches, jasmin, coing. En bouche : ample, alliant finesse et élégance. Très bonne longueur. Plus floral au nez qu'en bouche. Vin très fin.
(Petit Futé Gironde 2011/2012).

Rien qu'à sa couleur, on voit que ce millésime est un peu plus fermé, mais il est frais et nerveux, sur les fruits et les fleurs. En bouche, la structure est ample et se partage entre fraîcheur et moelleux.
16/20 - (GaultMillau 2011)

Ample et généreux.
17/20 - (Guide d'achat des crus RVF 2009 - septembre 2009).

Le 2005 est un vin généreux, à la belle pourriture noble.
17/20 - (Revue du Vin de France Classement des meilleurs vins de France 2007).

2005 a été apprécié par sa trame aromatique où les notes fraîches d'agrumes dominant. On est plus sur un style de sur maturation. Bel équilibre.
16,5/20 - (GaultMillau 2007)

Good vinosity and some concentration. There is plenty of rich fruit without ultimate style.
15/20 - (Decanter Supplément Bordeaux - juillet 2006).

Gâteau de miel, aubépine, tilleul, bien botrytisé avec des notes de lichen, bouche dense, bien équilibrée, une belle liqueur soutenue par l'acidité, longue finale d'épices douces. O = 2010 G = 20 ans.
16/20 - (Le point - Bordeaux Millésimes 2005 - 11 mai 2006).

Bien rôti, vin très ample et savoureux, fait selon les règles de l'art, long, avec peut-être un peu moins de précision dans la définition que d'autres, mais vraiment digne du terroir du millésime. Rapport qualité/prix des plus intéressants.
16/20 - (Tast Pro Bettane & Desseauve - n° 18-19 - 24 avril 2006).

Château Lamothe 2004 :

Vin puissant excellent dans son rôti et son équilibre en acidité et doté de beaucoup d'extrait.
16/20 - (Bettane & Desseauve - Le grand guide des vins de France 2009).

Belle matière, réussi.
16/20 - (Guide d'achat des crus RVF 2009- septembre 2009)

Robe dorée. Nez de fruits frais. En bouche un vin séduisant à la liqueur bien équilibrée par le fruit et la fraîcheur. Les fruits frais dominant avec en arrière-plan une touche d'amertume bienvenue.
91/100 - (Guide Gilbert & Gaillard 2009)

En primeur, le 2004 affichait un des beaux arômes purs d'ananas confit.

15/20 (La Revue du Vin de France Classement des meilleurs vins de France 2007).

Sweet lemony with good honey character. Full-bodied, thick and fruity. Slightly one-dimensional but could turn out very well.
Almost 89-91/100 - (James Suckling - Wine Spectator - 05/04/2005).

Robe trouble, nez caoutchouteux, bouche ample avec gras, richesse, ce qui donne un vin plein, tout en ananas, à la grosse matière. Belle réussite.
****** - (Revue du Vin de France Millésime spécial 2004).**

Notes de dégustation en Primeur : Bernard Burtschy : 8/10 - Gregor Drescher : 87-88/100 - Grand Jury Européen : * - Tom Cannavan : 91/100 - Myfair Cellars : 7+/10 - Decanter : *** - Robert Parker : 17/20- Jancis Robinson : 85-88/100 - Wine Spectator : 15,75/20 et 85-88/100 - Jean-Marc Quarin : 87/100.**

Château Lamothe 2003 :

Remarquable Sauternes 2003, tout en bouquet, de belle robe, dense, aux connotations florales subtiles, de bouche profonde et persistante, très fin associant puissance et distinction.
(Guide DUSSERT-GERBER 2013).

Riche et miellé.
17,5/20 - (Guide d'achat des crus RVF 2009 - septembre 2009).

Robe or clair d'une belle limpidité. Le nez évoque nettement les fruits confits : abricot, raisin, coing. En bouche une concentration relativement importante est bien contrebalancée par la fraîcheur. Un Sauternes traditionnel, liquoreux, de grande garde.
91/100 - (Guide Gilbert & Gaillard 2008).

Lamothe 2003 est un monstre de puissance à attendre.
15,5/20 - (GaultMillau 2007).

Dans la cuvée classique, d'un bon rapport qualité prix, le 2003 est un vin superbe, à la fois confit et structuré.
16,5/20 - (La Revue du Vin de France 2007).

The sweet Wines of Barsac and Sauternes
88/100 - (Robert Parker - Wine Advocate - 24 avril 2006).

Comme souvent à cette époque, encore un peu trouble, mais floral au nez, assez fin, pêche de vigne. Élégant et assez puissant en bouche.
O = 2008 G = 20 ans
14,5 /20 -

Lost of pears and hints of apples on the nose. Full-bodied, very sweet, with a thick and rich, medium creamy texture.
89-91/100 - (James Suckling - Wine Spectator 2003).

Château Lamothe 2002 :

Aromatique avec de la finesse.

16/20 - (Guide d'achat des crus RVF 2009- septembre 2009) .

D'un bel équilibre, est liquoreux et vif à la fois, avec du gras, des senteurs persistantes, des notes de fruits confits et une jolie finale.

(Guide DUSSERT-GERBER 2007) .

16/20 - (La Revue du vin de France 2007) .

Lamothe 2002 a une grande profondeur.

16/20 - (GaultMillau 2007)

Château Lamothe 2001 :

Un beau vin séduisant par son nez de fruits confits, ample et persistant, d'une belle complexité, bien gras, avec une bouche très onctueuse, idéal sur une volaille rôtie.

(Guide DUSSERT-GERBER 2007) .

16,5/20 - (La Revue du Vin de France 2007) .

16/20 - (GaultMillau 2007) .

Subtle yet complex, with honey, floral, mineral and apple tart character. Medium to full-bodied, with a medium sweetness and a long fresh finish. Good intensity. Best after 2006.

(90/100 - James Suckling - The Wine Spectator- 15 septembre 2004) .

Nose is rich and powerful. Lovely creamy richness on the palate, showing very good potential. ****

(Decanter - 22 avril 2002) .

Le vin encore trouble, affiche de magnifiques promesses qui vont faire date dans l'histoire de ce cru qui ne cesse de progresser. Les arômes de zestes d'agrumes s'associent à une bouche épicée, d'une grande richesse de liqueur et de belle longueur. L'ensemble possède beaucoup d'équilibre.

8,5/10 **(*) (La Revue du Vin de France - juin 2002)**

(Carnets de dégustation Bettane & Desseauve - 22 avril 2002) .

Thick and very good indeed. Superb concentration of dried fruits, from pineapples to mango, with masses of spices. Full-bodied, very sweet and a long, long finish. I really like this. -

James.Suckling. 92-94/100 - (Wine Spectator - 28 mars 2002) .

Gran bel vino quello di Lamothe Despujols, che va ben oltre le più rosee aspettative e che francamente, sull'esperienza delle annate precedenti, ho giudicato con un po' di prudenza. Davvero ottimo comunque l'impatto al palato, con la sensazione grassa ben ravvivata

dall'acidità e che insieme permettono al vino di avere una lunghezza davvero eccellente. Meno convincente la componente aromatica, che a più riprese mette in luce una vena iodata non trascurabile, anche se al momento non ancora fuori registro.

*****(*) (Enogea - avril 2002).**

Nez très expressif, avec une bouche spectaculaire de pamplemousse au miel. Toutes les saveurs suaves du botrytis bien présentes dans cet échantillon promis à de très beaux lendemains.

16,5/20 (Le Journal du médecin n° 1420 - 5 avril 2002).

Nose is rich and power full. Lovely creamy richness on the palate, showing very good potential. Ready 2008 onwards. ****

(Decanter - 21 septembre 2001).

Château Lamothe 2000 :

Robe claire, excellent nez, plus franc que beaucoup d'autres, même si une toute petite note iodée mais de type océan est perceptible. Il a conservé sa jeunesse et son élan. Une bonne surprise.

15/20 - (Bettane & Desseauve - le grand guide des vins de France 2009).

Aux senteurs persistantes, avec des notes de tilleul et d'abricot mûr, d'une belle ampleur, est riche et complexe.

(Guide DUSSERT-GERBER 2007)

87-89/100 - (Best of Wine - 15 avril 2004).

Nez miel, bouche légèrement iodée, belle matière dense assez vive, des saveurs épicées, de l'allure.

14,5/20 - O = 2008 G = 15 ans

La robe encore trouble, est jaune assez vive. Elle annonce un nez de pamplemousse, avec des notes citronnées. La bouche paraît bien construite sur un équilibre modeste mais avec de la fraîcheur et de la longueur. Bonne interprétation d'un millésime peu botrytisé.

***** - (La Revue du Vin de France - juin 2001).**

More concentration and richness on the nose. On the palate there is very unctuous rich fruit.

****** - (Decanter - 2 avril 2001).**

Un remarquable Sauternes 2000, issu d'un pressurage lent puis d'un élevage approprié (22 à 24 mois), aux senteurs persistantes, avec des notes de tilleul et d'abricot mûr, d'une belle ampleur, riche et complexe.

(Patrick Dussert-Gerber et Brigitte Dussert pour Millésimes).

Medium-bodied, with medium sweetness and a honey, apple and pear aftertaste.

85-88/100 - (Decanter - mars 2001).

Château Lamothe 1999 :

Beau 1999, au bouquet fleuri, avec ces notes caractéristiques de noisette et de miel alliant souplesse et structure, de grande évolution.

(Guide Dussert Gerber 2009).

Excellent, un vin savoureux, au bouquet fleuri, avec ces notes caractéristiques de noisette et de miel, alliant souplesse et structure, riche et puissant.

(Guide DUSSERT GERBER 2007).

16/20 - (GaultMillau 2007).

Le 1999 montre de nouveaux progrès avec un vin très bouqueté, d'une impeccable facture.

(Bettane & Desseuve - Le classement des Vins et Domaines de France - 2001).

Yellow-gold. Orange Peel, pineapple and licorice on the nose. Firm-edged and rather closed in on itself today, with oak spice dominating the fruit. But juicy acids and very good intensity give this wine a penetrating character and firm structure.

87-89/100 (International Wine Cellar - Steven Tanzer- été 2001).

Château Lamothe 1998 :

Riche et puissant, d'une belle longueur, typé et puissant au nez comme en bouche, aux notes de fruits confits et de fleurs blanches.

(Guide Dussert-Gerber des vins 2008).

Remarquable Sauternes 1998 riche et concentré, classique et savoureux, au nez intense et frais, où dominant les fruits, les fleurs et le pain d'épice, de belle robe, d'excellente bouche.

(Millésimes - la Bible Internationale des Vins - 2001)

Deep yellow. Spicy aromas of pineapple, apricot and vanilla. Offers nice tangy fruit intensity tramed by oak. Not particularly fat but shows juicy fruit, with bright acids providing good flavour definition.

87/100 - (International Wine Cellar - Steven Tanzer - été 2001).

Château Lamothe 1997 :

Très bien classé, remarquable Sauternes, un vin typé et puissant au nez comme en bouche, aux notes discrètes de fruits confits et de fleurs blanches, intense de très belle évolution.

(Guide Dussert-Gerber - Vins de France 2001).

Beau 1997, typé et puissant au nez comme en bouche, aux notes discrètes de fruits confits et de fleurs blanches, intense, de très belle évolution.

(Millésimes - La Bible Internationale des vins - 2001).

Le 1997 montre de nouveaux progrès avec un vin très bouqueté, d'une impeccable facture.

(Bettane & Desseauve - Le classement des Vins et domaines de France - 2001).

De color amarillo dorado, muy brillante. Excelente desarrollo de aromas, amielado con un fondo de melocoton y albaricoque. Su dulzor se funde en la boca con una acidez notable que le da amplitud.

16/20 - (Vinum - juin 2000).

Château Lamothe 1996 :

Arômes de fleurs et de fruits mûrs (citron) d'une grande fraîcheur en bouche.

(Guide Dussert-Gerbert Vins de France 2001).

Monte en grade dans le classement cette année avec ce remarquable Sauternes 1996, gras, très parfumé, avec des notes de fleurs et de fruits mûrs (citron), d'une grande fraîcheur en bouche, d'excellente évolution.

(Guide Dussert-Gerber - 2000).

Beau Sauternes 1996, dominé par sa finesse aromatique (fruits frais, rose), son élégance en bouche, d'excellente garde.

(Guide Dussert-Gerber - 1999).

Couleur trouble pour l'instant. 1^{er} nez citron vert. Agitation un peu réduit puis citron. Bouche attaque douce se développant sur une structure dynamique, accompagnée d'arômes frais. Finale assez longue, finement amère, évoquant l'écorce d'orange.

14,5/20 - (Bien acheter les Bordeaux 1996 en Primeurs de Jean-Marc Quarin).

Château Lamothe 1995 :

Notes très caractéristiques d'abricot et de miel, d'une belle longueur en bouche. Aucune hésitation.

(Guide Dussert-Gerber Vins de France 2001).

Très classique le 1995 est très séduisant, aux notes caractéristiques d'abricot et de miel, d'une bonne longueur en bouche, très équilibré, de bonne garde, et d'un excellent rapport qualité prix, ce qui n'est pas à dédaigner. Aucune hésitation, bien sûr.

(Guide Dussert-Gerber - 1999).

Château Lamothe 1994 :

Robe dorée jaune ; au nez, un peu Provence par ses arômes de romarin et de laurier, de rose jaune, de fleurs séchées ; puissant en bouche, riche en alcool, avec une bonne acidité pour soutenir l'ensemble. Vin de garde.

15/20 - (GaultMillau - n° 319- septembre octobre 1996).

Jaune clair teinté de reflets verts, ce vin frappe par ses parfums de fleurs, d'agrumes, de fruits exotiques et de chocolat blanc. Moins généreux en bouche, il se révèle toutefois équilibré et montre déjà beaucoup de charme. Il vieillira sans problème.

(La Revue du Vin de France - n° 2851).

Château Lamothe 1990 :

Robe d'un bel or. Nez plus exotique que les précédents avec une dominante ananas, goyave. Beau fruit en bouche avec le miel, le confit et la longueur des grands liquoreux, et de l'acidité en finale. Un vin homogène, très bon à boire maintenant, il peut se garder.

******(*) - (La Revue du Vin de France - juillet août 2002).**

Assez plein et puissant en bouche, équilibre plutôt moelleux mais d'ampleur moyenne, des arômes de fruits et de caramel au lait. Il présente toutes les qualités pour un long vieillissement. Il est riche, complet mais encore fermé.

(Les 500 de la Revue du Vin de France - n°388).

Robe jaune dorée intense. Nez fin aux notes d'ananas, d'abricots confits et de bonbons de miel. Attaque de bouche grasse, d'oranges confites, qui évolue magnifiquement en final de bouche.

(Le Sommelier Revue Belge des Vins et Spiritueux).

Riche, puissant, avec une structure ample et savoureuse. Finale racée, longue persistance aromatique de « rôti ». Servi vers 9° sur le foie gras, ris de veau, perdreaux rôtis.

Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 1992 - (Le Guide des Vins de France médaillés 1993).

Délicatement floral par son bouquet, ce vin est volumineux au palais. On sent une solide constitution qui lui permettra d'évoluer favorablement.

(Le Guide Hachette - 1993).

Château Lamothe 1989 :

Superbe millésime 1989, avec ses arômes de fleurs et de fruits mûrs (citron), d'une grande fraîcheur en bouche.

(Guide Dussert-Gerber 2010)

Couleur jaune cristalline. Reflets paille et verts/ 1^{er} nez : net. Intensité moyenne. Riche et concentré avec une dominante d'agrumes et une pointe de kirsch. Agitation : Plus intense. Même registre/ Bouche : Attaque souple, douce, se développant sur une structure fondante et aérienne qui finit doucement relevée par une note sapide d'amertume. Long retour aromatique de melon confit. Peut se goûter, mais bien sûr se gardera.

(Commentaires de Jean-Marc QUARIN - Extrait de la revue Les Carnets de Bordeaux Quintessence - n° 11).

Réelles qualités : robe d'une belle couleur, riche bouquet de vanille, rôti et boisé délicat, palais souple et équilibré.

(Le Guide Hachette 1994).

Château Lamothe 1986 :

Sur les millésimes plus anciens, 1986 s'avère être un vin délicat et tendre sans aucun excès de sucres, à la finale mentholée, fraîche et finement amère.

17,5/20 - (GaultMillau 2007).

Ce 1986 est une réussite étonnante, supérieure à celle des ténors de l'appellation : splendide nez d'orange confite, richesse de constitution de grand millésime, liqueur parfaitement rôtie, bref grande garde assurée. C'est le meilleur vin présenté par cette propriété.

****** - (Les 500 de la Revue du Vin de France - supplément au n° 388 - 1994).**

Une superbe robe dorée. Ce vin ample, moelleux et très bien équilibré, éclate par l'intensité et la complexité de ses arômes qui mêlent le fruit au bois de cèdre et la menthe au rôti. Une excellente bouteille.

**** (Le Guide Hachette - 1990).**

AVIS D'EXPERT

- Robert Parker :

88/100 (Ed 1998)

For as inconsistent and indifferent as Lamothe-Despujols can be, the 1986 is irrefutably a sleeper of the vintage. A wonderful honeyed nose with a whiff of toasty oak is followed by an opulent, intense, rich, glycerin-filled, full-bodied, beautifully balanced Sauternes that should drink well for another 10-15 years. It is undoubtedly the best example I have ever tasted from this property.

De merveilleuses senteurs de miel marquées d'une bouffée de chêne grillé introduisent en bouche un ensemble opulent, intense, riche et corsé, mais également bien glycéринé et merveilleux d'équilibre.

(Robert PARKER -1990).

Jaune or très brillant. Nez très complexe, très fruité, du rôti et du fruit confit, de la fleur d'ajonc, du mimosa. En bouche une bonne attaque et une belle palette de saveurs aux accents fruités (fruits confits, abricots secs). Une très bonne finale et une grande longueur. Excellent vin.

Les Bordeaux Rive Gauche 33 sur vin (Dégustation effectuée le 7 février 1989).

Château Lamothe 1985 :

Jaune brillant. Très joli nez fin et racé, fruits secs mais aussi du grillé ; En bouche une structure agréable et fine. Bon vin.

Les Bordeaux Rive Gauche 33 sur vin (Dégustation effectuée le 7 février 1990).

Château Lamothe 1983 :

AVIS D'EXPERT

- Michael Broadbent :

Information on the vintage at Sauternes : 5*****

Almost ideal growing conditions resulting in the fairly abundant -for Sauternes - crop of grapes producing the best vintage between 1975 and 1989.

Château Lamothe Sélection Exceptionnelle 2000 :

Une admirable cuvée, d'une grande complexité aromatique. Nez sur la cire d'abeille et les parfums de fruits confits. La bouche est ample, avec force finesse et l'on retrouve encore un bel équilibre.

18/20 (GaulMillau 2011)

Beau Sauternes Sélection Exceptionnelle 2000 à la bouche fondue où se retrouvent des nuances de pain d'épices, un grand vin de longue finale.

(Guide Dussert-Gerber des vins 2008)

Robe or brillante. Nez emprunt de finesse, au beau rôti. En bouche, un Sauternes qui affiche du soyeux, une texture élégante, une palette aromatique plaisante bien que sur la réserve. Un ensemble d'une belle longueur, fort bien construit.

91/100 - (Gilbert & Gaillard pour Vins magazine 2008).

Le nez très complexe exhale successivement des arômes de mandarine confite, de figue, d'ananas, de cire d'abeille, de bois exotique et de benjoin. La bouche, malgré un volume et une densité remarquable, reste fraîche et subtile avec les mêmes arômes qu'au nez complétés par du coing, des notes mentholées et de vanille.

Accords gourmands :

Apéritif, homard au Sauternes, tarte tatin aux mangues.

18,5/20 - (GaultMillau 2007)

La Sélection Exceptionnelle 2000 porte bien son nom avec un vin riche et équilibré.

18/20 - (Bettane & Desseauve pour La Revue du Vin de France Classement des meilleurs vins de France 2007).

Ce cru classé peu connu dispose d'un excellent terroir, comme le prouve par la qualité étonnante, d'un millésime difficile, de sa Sélection Exceptionnelle 2000, digne des grandes crèmes de tête.

9/10 - (Bettane & Desseauve pour La Revue du Vin de France Classement des meilleurs vins de France 2004).

Château Lamothe Sélection Exceptionnelle 1999 :

Ce grand Sauternes Sélection Exceptionnelle 1999 à la bouche fondue où se retrouvent des nuances de pain d'épices, un grand vin de garde, d'une longue finale. Aucune hésitation.

(Guide des vins Dussert-Gerber 2013).

Robe d'un bel or soutenu. Nez riche et complexe, évoquant les fruits secs (avec une tonalité exotique), le pain d'épices, la pâtisserie

orientale. Bouche pleine, dense remarquable de suavité et de fraîcheur. La longueur est au rendez-vous. Un grand Sauternes.
92/100 - (Guide des Vins Gilbert & Gaillard édition 2006).

9/10 - (Bettane & Desseauve pour la Revue du Vin de France Classement des meilleurs vins de France 2004).

Château Lamothe Sélection Exceptionnelle 1998 :

Grand Sauternes à la bouche fondue où se retrouvent des nuances de pain d'épices, un grand vin de garde, d'une longue finale. Aucune hésitation.

(Guide Dussert-Gerber 2010).

Une superbe cuvée, d'une grande complexité aromatique. Nez sur la cire d'abeille et les parfums de fruits confits (agrume, abricot). Bouche pleine, remarquablement équilibrée entre la fraîcheur et la structure moelleuse. Grande longueur des parfums, une véritable douceur.

92/100 - (Vins magazine n° 40 - septembre, octobre, novembre 2001).

Les Tourelles de Lamothe 2005 :

Un vin puissant et complexe, où s'entremêlent les fruits et les fleurs fraîches.

(Guide Dussert-Gerbert 2013).

Les Tourelles de Lamothe 2002 :

Un vin puissant et complexe, où s'entremêlent les fruits et les fleurs fraîches. Aucune hésitation.

(Guide Dussert-Gerber des vins 2008).

Joli fruit, très belle fraîcheur aromatique, légère pointe d'amertume en finale, mais délicieux à boire maintenant sur son fruit et sa fraîcheur. On aime son côté croquant et frais.

14/20 - (Gerbelle & Maurange - Le Guide des meilleurs Vins à petits prix 2007).

15,5/20 - (GaultMillau 2007)

Les Tourelles de Lamothe 2000 :

Second vin du Château Lamothe-Despujols, Cru Classé de Sauternes, offrant un fruit de belle définition avec en bouche de l'acidité et de la finesse. Agréable à boire.

8/10 - (Gerbelle & Maurange - Le Guide des meilleurs vins à petits prix 2004).

78/100 - (Gilbert & Gaillard 2004).