

# CHATEAU BELLEVUE 2001

## SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

La palette aromatique est finement épicée et florale, le vin possède une bouche très élégante, parfaitement équilibrée avec une texture soyeuse et racée.

**Michel Bettane et Thierry Desseauve, Le Grand Guide des vins de France 2008 16/20**

Le 2001 confirme cette renaissance et possède une belle palette aromatique, et un corps charnu, très long.

**Le Classement des Meilleurs Vins de France 2006 par la RVF**

Cette propriété est située entre l'Angélu, Beauséjour- Bécot et Beauséjour Dufau

La robe est pourpre ,assez profonde , brillante, le nez un peu fermé, finit par s'ouvrir après une longue agitation sur des arômes de cerises noires , des notes de craie et de douces épices , et un élevage très en retrait ; le vin en bouche a un toucher soyeux , c'est fin et riche à la fois , de demi-corps, juteux ( jolis fruits mûrs ), la finale est longue , parfumée ,caressante et finement épicée avec une très légère touche de vanille : une magnifique élégance !!!

**Daniel Sériot, www.lapassionduvin.com (02 Octobre 05)**

La robe est foncée,même sombre au cœur du verre, avec un liseré de couleur violine à sanguine sur les bords du disque, le nez est fin, d'intensité moyenne au début de la dégustation, s'ouvre et gagne en précision avec la remontée de la température : café, une touche cacaoté, qui sont dominés par des arômes de fruits bien mûrs ( cerises noires , prunes, un soupçon de mures), cannelles et une petite note minérale, la bouche est un modèle de construction, fraîche, avec des tannins au toucher de velours ( tout au long de la dégustation), avec un milieu longiligne, d'une grande finesse ,mais plein,charnu, et une pureté aromatique remarquable des saveurs fruitées(des fruits mûrs et frais comme un matin de marché ), la finale est persistante, savoureuse , précise, avec ces multiples saveurs décelées en début de dégustation, auxquelles s'ajoute une touche de violette accompagnée de belles notes calcaires. Un vin excellent, encore meilleur qu'à la première dégustation, d'une belle sensualité, fort bien apprécié par Parker !!! (88)

**Daniel Sériot, www.lapassionduvin.com (06 Août 06)**

Charnu, ce vin évolue sur une palette aromatique de fruits rouges et d'épices. De la chair et des tanins finement construits.

**La Revue du Vin de France (Septembre 04)**

★★★★

Le 2001 se présente avec un très joli nez d'épices et de violette. La bouche ample offre de beaux tanins fins encore très présents, dans un ensemble d'une grande élégance. De demi corps, sans beaucoup de puissance, il termine sur une jolie finale chocolatée. Le vin a de la classe et devrait évoluer vers la truffe.

**Bernard Burtschy, Les Carnets de Dégustation de la RVF (Mars 05)**

**7,5/10**

Ce vin est un peu plus léger que son prodigieux aîné d'un an, qui marquait d'ailleurs les débuts de Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt. D'un rubis pourpre profond, doté de doux et purs arômes de cerise noire et d'autres petits fruits nuancés de minéral, de fumé et de réglisse, il est mûr et concentré à l'attaque, moyennement corsé en milieu de bouche, où il révèle encore une pureté et une étoffe impressionnantes. Le digne successeur de son aîné d'un an. A boire jusqu'en 2014.

**Robert Parker, Guide Parker des Vins de Bordeaux (Janvier 03)**

**88/100**

Medium ruby. Cool aromas of blackberry, violet, licorice and mocha. Light and lively in the mouth, with good density and sound framing acidity. Not hugely ripe but rather stylish and bright. Tannins spread out on the persistent, fresh finish. The crop level in these vines, located on what director Nicolas Thienpont describes as "soft calcaire" between Beausejour-Becot and Angelus, was just 30 hectoliters per hectare.

**Stephen Tanzer, Stephen Tanzer's International Wine Cellar (May-Jun 02) 88-90/100**

Fruité très élégant, bois de santal. Attaque ronde, minérale et fruitée avec un beau gras qui enrobe des tanins très fins. Aucune lourdeur en finale. Une expression plutôt classique de l'appellation.

**Alain Bringolf, www.lapassionduvin.com (02 Octobre 05)**

La couleur est rouge sombre, d'une bonne intensité et belle. Le nez est discret mais fruité, avec une note subtile d'encre et de réglisse. L'entrée en bouche est douce et le corps moyen. Je pensais que la texture de ce vin aurait pu être supérieure. Toutefois, après le milieu de bouche, ce vin prend l'arôme et la qualité de texture propres aux plus grands terroirs. Il est élégant, mais là encore me fait regretter une légère absence de matière. C'est bon et à boire entre 2005 et 2010.

**Jean-Marc Quarin (Mai 2003)**

**15,25/20**