

CHATEAU LES CHARMES GODARD BLANC 2003

BORDEAUX COTES DE FRANCS

Habitué des coups de cœur pour son vin blanc sec, ce cru décroche à nouveau cette année trois étoiles, fait suffisamment rare pour être signalé. La robe jaune paille brille de reflets d'or. Les arômes de fruits très mûrs, de fleurs et de miel sont intenses et complexes. En bouche, on découvre un vin tendre, fondu et savoureux qui évolue avec beaucoup de charme, de délicatesse jusqu'à une finale vanillée et florale. Une très grande bouteille à l'actif de Nicolas Thienpont. A déguster pour elle-même dès maintenant ou à garder trois à cinq ans.

Le Guide Hachette des Vins 2006



Nez intense et plutôt vif pour l'année, rappelant une note de fenouil. En bouche, la douceur tactile évoque presque un vin liquoreux. Un goût fin rappelant l'acacia, le miel, se mêle à l'orange, au pamplemousse et au pain grillé en finale. C'est un vin blanc différent de ceux que l'on retrouve dans le Bordelais. Il est fait dans une région qui fut par le passé très réputée pour ses vins liquoreux. J'imagine convenir parfaitement à l'apéritif.

Carnets de Dégustation, Jean-Marc Quarin (avril 04)