



**Château  
Les Charmes-Godard**

92-93

“**A rich, flavorful white** with apple and pineapple character with some mineral and stone notes. Full body. Salty undertone to the ripe fruit. Savory finish.”

**James Suckling, JamesSuckling.com, juin 2020**

90-92

“Scents of warm peaches, honey-drizzled pears and lemon curd slip gracefully from the glass, followed by hints of nutmeg, coriander seed and jasmine. Medium-bodied, **the palate lends provocative savory sparks** to all the citrus and spicy layers, backed up with a **racy backbone** and finishing on a lingering spiced-apple note. **Yum!** Production is expected to be around 1,600 cases.”

**Lisa Perrotti-Brown, Robert Parker Wine Advocate, juin 2020**

90-92

«Poire, pêche blanche, fleurs blanches. Fraicheur, vivacité et délicatesse, boisé fondu, ciselé et charnu. **Délicatesse et belle trame aromatique. Un très beau blanc de Bordeaux** pour une garde moyenne.»

**Yohan Castaing, Anthocyanes, juin 2020**

90-92

“Light gold-hued, the 2019 Château Les Charmes-Godard comes from the team of Nicolas Thienpont and has a juicy, vibrant, delicious style to go with tart pineapple, citrus, and floral notes. **Balanced, with racy acidity and a crisp mouthfeel, it still has depth and concentration.**”

**Jeb Dunnuck, JebDunnuck.com, juin 2020**

90

«Jaune clair aux reflets verdoyants. Bouquet complexe et subtile avec des notes florales et des parfums d’agrumes. En bouche le vin est friand, crémeux mais également rafraîchissant. **Il a du caractère et de l’élégance.** Il officiera aussi bien à l’apéritif que durant un repas. Maintenant - 2025.»

**Yves Beck, Beckustator, juin 2020**

89

“Bright yellow colour with greenish hue. Aroma reminiscent of ripe pear, pineapple, candied lemon zest and hints of white blossoms. On the palate, well balanced with crisp acidity, elegant fruit and savoury character, **an elegant wine with good length.**”

**Markus del Monego MW, mai 2020**

91-92

« Le nez est fruité et offre une bonne définition ainsi qu'un joli fruit et de la gourmandise. On y retrouve des notes de pêche de vigne pulpeuse/juteuse, de citron et plus légèrement de zestes de mandarine associées à de petites touches de litchi rose ainsi qu'à de très fines pointes de minéralité racée et à une subtile pointe de rose/fleurs de citronnier. La bouche est fruitée, équilibrée et offre **une trame juteuse/finement acidulée, de la gourmandise, de la définition, de la fraîcheur, de la précision et une fine tension éclatante.** En bouche ce vin exprime des notes de citron pulpeux/juteux, de pêche de vigne juteuse et plus légèrement de pomme verte associées à de fines touches de litchi, de fleurs de citronnier, de zestes ainsi qu'à une très discrète pointe de fruits exotiques et à une subtile pointe de minéralité racée. Une imperceptible pointe presque saline sur la fin de bouche. »

**Jonathan Choukroun-Chicheportiche, Vert de vin, juin 2020**

15,5

« Couleur pâle. Nez intense, au fruité mûr, avec une agréable touche de menthol. **Bouche ample et éclatante de fruits en milieu de bouche.** Le vin est riche en saveurs tandis que le corps s'achève gras, sur une longue persistance savoureuse. **C'est bon !** Pour information, il s'agit de la propriété personnelle de Nicolas Thienpont (Pavie Macquin). »

**Jean-Marc Quarin, Quarin.com, juin 2020**