

05 63 33 90 40 • www.vins-plageoles.com •
 Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.

D'avril à septembre de 9h à 12h et de 15h à 19h. Octobre à mars de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Propriétaire : Famille Plageoles



CHÂTEAU TIRECUL LA GRAVIÈRE

Les Bergeracois Claudie et Bruno Bilancini ont hissé ce domaine de Monbazillac au rang de star mondialement reconnue par la critique et les amateurs de grands liquoreux. Il faut souligner les risques pris dans les tries effectuées à la vendange pour vinifier la pourriture noble la plus parfaite. Les vins se singularisent en outre par un apport prépondérant de muscadelle. Les cuvées, dans tous les millésimes, atteignent des sommets de qualité et de richesse, tout en préservant des équilibres dignes des plus grands crus de Sauternes. En 2016, le domaine acquiert six hectares de vignes (merlot, cabernet-franc et cabernet-sauvignon) pour produire du rouge. Nous sommes impatients d'en déguster les premiers jus.

Les vins : depuis 2012, les vins sont en bio. Les Pins sont d'agréables moelleux d'entrée de gamme avec un 2014 plus dynamique et moins intense que le 2015. Nous aimons le brillant monbazillac 2012, encore sur la réserve, d'une grande richesse. Il commencera à se livrer dès 2020. Encore plus intense, la cuvée Madame 2012 traversera le temps.

Coup(s) de ♥ de l'année

☞ Monbazillac Madame 2012 86 € 18

Il est doté d'une grande richesse et de magnifiques arômes de fruits rôtis, subtilement mentholés et camphrés par un élevage en filigrane. Cette grande bouteille dépassera les quarante ans.

☞ Monbazillac 2012 28 € 17,5

☞ Monbazillac Les Pins 2014 11 € 14,5

☞ Monbazillac Les Pins 2015 11 € 15

Rouge : 6 hectare(s).

Merlot 71 %, Cabernet franc 18 %, Cabernet-sauvignon 11 %

Blanc : 9 hectare(s).

Sémillon 50 %, Muscadelle 40 %, Chenin 6 %, Sauvignon blanc 4 %

Production moyenne : 12 000 bt/an

CHÂTEAU TIRECUL LA GRAVIÈRE

24240 Monbazillac

05 47 77 07 60 • www.tirecul-la-graviere.fr

• Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.

En décembre et janvier, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.

Le reste de l'année jusqu'à 18h ou sur rendez-vous.

Propriétaire : Claudie et Bruno Bilancini



CLOS TRIGUEDINA

Jean-Luc Baldès est le vigneron incontournable de Cahors, et le Clos Triguedina demeure l'une des propriétés phares de l'appellation. Implanté sur quatre communes à l'ouest de Cahors, Puy-l'Évêque, Vire-sur-Lot, Floressas et Touzac, le vignoble s'étend essentiellement sur la deuxième et la troisième terrasse du Lot. Jean-Luc Baldès mène de main de maître 61 ha de vignes et produit des vins fortement marqués par le terroir, intensifiés par la recherche d'une maturité poussée du malbec, en particulier dans la cuvée Probus et la fameuse The New Black Wine, en hommage au vin noir de Cahors.

Les vins : après un millésime 2013 serré et austère, les 2014 offriront plus d'effort et de matière. Produit à 50 000 bouteilles, le clos triguedina 2013 est un porte-drapeau de l'appellation dans un profil assez austère sur ce millésime. Inutile de rechercher une grande concentration dans les parcelles en 2013, qui sont habilement vinifiées en puissance. Ouvrez-les dès l'année prochaine. Le Probus 2013 tire son épingle du jeu grâce à son intensité et ses tanins suaves.

Coup(s) de ♥ de l'année

☞ Cahors The New Black Wine 2013 60 € 15

Un rouge original où les raisins sont chauffés une nuit au four avant d'être vinifiés et élevés en fût. C'est une cuvée agréable, agréablement suave et ferme en finale. Il pourra être ouvert dès 2017.

☞ Cahors 2013 18 € 14,5

☞ Cahors Au Coin du Bois 2013 26 € 15

☞ Cahors Les Galets 2013 26 € 15

☞ Cahors Les Petites Cailles 2013 26 € 15

☞ Cahors Probus 2013 33 € 16

Rouge : 61 hectare(s).

Malbec (cot) 89 %, Merlot 10 %, Tannat 1 %

Blanc : 4,4 hectare(s).

Chardonnay 40 %, Viognier 40 %, Chenin 20 %

Production moyenne : 400 000 bt/an