






THUERRY

GUIDES 2010

	<p style="text-align: center;">THUERRY</p> <p>Le Château 2008 COTES DE PROVENCE Vin blanc tranquille Elevé en cuve</p> <p>Surface 0.58 ha</p> <p>Production 3 200 bouteilles</p> <p>Prix 8 à 11 €</p> <p>Une propriété de 340 ha, dont 41 ha de vignes, commandée par une bâtisse templière du XII^es. et équipée d'une cave enterrée ultramoderne, aux lignes blanches épurées. Assemblage de clairette, d'ugni blanc et de sémillon, ce vin pâle aux reflets verts dévoile un nez discret à dominante florale. En bouche, la rondeur succède à une attaque acidulée et précède une finale explosive sur les fleurs. S'appréciera avec des coquillages ou des poissons grillés.</p>
	<p style="text-align: center;">THUERRY</p> <p>Les Abeillons 2005 ★ COTEaux VARois EN PROVENCE Vin rouge tranquille Elevé en fût Elevé en cuve</p> <p>Surface 1.30 ha</p> <p>Production 6 500 bouteilles</p> <p>Prix 11 à 15 €</p> <p>Le chai semi-enterré de 2 200 m², à la pointe de la modernité, souligne une imposante bastide, dont les origines remontent aux Templiers. Autour d'un bouquet de fruits confiturés et d'épices, ce rouge est structuré par des tanins encore jeunes. Franc et ample, il persiste longuement sur des notes de vanille, de cacao et de tabac dues à l'élevage. Un vin qui peut encore attendre un gibier à plume. Rond et soyeux, Les Abeillons blanc 2008 (8 à 11 €) est cité, tout comme Les Abeillons rosé 2008 (8 à 11 €), gras et ample, aux arômes de fruits rouges.</p>





THUERRY

GUIDES 2010

	<p style="text-align: center;">THUERRY</p> <p>Sémillon L'Exception Vinifié et élevé en fût de chêne 2008</p> <p>★</p> <p>VIN DE PAYS DES COTEAUX DU VERDON</p> <p>Vin blanc tranquille</p> <p>Elevé en fût</p> <p>Elevé en cuve</p> <p>Surface 0.45 ha</p> <p>Production 4 000 bouteilles</p> <p>Prix 11 à 15 €</p> <p>L'architecture résolument moderne du chai vient souligner celle de la bâtisse templière du XII^es. située au cœur de ce vaste domaine implanté sur des vestiges romains. L'élevage en fût se traduit dans ce sémillon par des parfums de vanille qui mettent en valeur les fraîches senteurs de fruits blancs et d'abricot. Ample et gras, le palais s'accompagne lui aussi d'un fin boisé qui plaira aux amateurs du genre, sur une volaille aux morilles et à la crème.</p>
<p>Gault & Millau SÉLECTION 2010</p>	<p style="text-align: center;">Château Thuerry IGP Coteaux du Verdon Exception, 2007, rosé</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>€³ - Bon rapport qualité-prix</p> <p>Un rosé d'une rare puissance, au nez explosif de grenade très mûre, de kaki, d'iris, d'épices et de menthe poivrée. Le boisé enveloppe une bouche très dense et chaleureuse. Très grand rosé.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Nez</i> : fruité, boisé, floral, épicé• <i>Bouche</i> : Rosé puissant, onctueux • <i>Appellation</i> : IGP Coteaux du Verdon• <i>Millésime</i> : 2007 • <i>Cépages</i> : Caladoc, Merlot• <i>Mode de production</i> : Raisonnée• <i>Mode d'élevage</i> : Fût neuf • <i>Volume d'alcool</i> : 13.5%• <i>Température de service</i> : 8 à 10°C• <i>Garde</i> : Entre 4 et 8 ans 





THUERRY

GUIDES 2010

<p>SÉLECTION 2010</p>	<p style="text-align: center;">Château Thuerry Coteaux Varois en Provence les Abeillons Blanc, 2009</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>€ - Bon rapport qualité-prix</p> <p>Un blanc suave et très riche, mais avec une belle colonne vertébrale élancée sur des notes de sauge, de menthol, d'anis. La matière est fine et vibrante, entre résine et floral.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Nez</i> : fruité, boisé, épicé, végétal• <i>Bouche</i> : Blanc puissant, onctueux • <i>Appellation</i> : Coteaux Varois en Provence• <i>Millésime</i> : 2009 • <i>Cépages</i> : Sémillon, Rolle• <i>Mode de production</i> : Raisonnée• <i>Mode d'élevage</i> : Cuve • <i>Volume d'alcool</i> : 13%• <i>Température de service</i> : 10 à 12°C• <i>Garde</i> : Entre 4 et 8 ans 
<p>SÉLECTION 2010</p>	<p style="text-align: center;">Château Thuerry Coteaux Varois en Provence les Abeillons Rosé, 2009</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>€ - Bon rapport qualité-prix</p> <p>On aime cette richesse et cette approche exubérante qui se démarquent des rosés insipides... ou tellement délicats qu'ils sont délavés. Ici on trouve de la matière et une personnalité très forte d'épices et d'orange sanguine.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Nez</i> : fruité, boisé, épicé• <i>Bouche</i> : Rosé puissant, onctueux• <i>Appellation</i> : Coteaux Varois en Provence• <i>Millésime</i> : 2009• <i>Cépages</i> : Cinsault, Grenache• <i>Mode de production</i> : Raisonnée• <i>Mode d'élevage</i> : Cuve• <i>Volume d'alcool</i> : 13.5%• <i>Température de service</i> : 8 à 10°C • <i>Garde</i> : Entre 4 et 8 ans 

THUERRY

GUIDES 2010

<p>SÉLECTION 2010</p>	<p style="text-align: center;">Château Thuerry Côtes de Provence le Château Rosé, 2009,</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>€³ - Bon rapport qualité-prix</p> <p>Un rosé en puissance, avec de la chaleur et en même temps, une belle trame minérale. On aime ce fruit gourmand (grenade, pêche) et cette race.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Nez</i> : fruité• <i>Bouche</i> : Rosé puissant, onctueux• <i>Appellation</i> : Côtes de Provence• <i>Millésime</i> : 2009• <i>Cépages</i> : Grenache, Cinsault, Syrah• <i>Mode de production</i> : Raisonnée• <i>Mode d'élevage</i> : Cuve• <i>Température de service</i> : 8 à 10°C• <i>Garde</i> : Entre 4 et 8 ans • <i>Accords Mets-vin</i> : Des entrées froides (autour des légumes, des terrines, des chèvres frais) Cuisine méditerranéenne (produits de Méditerranée, huile d'olive, tomate, poivron, condiments, herbes de Provence) Un poisson noble, à chair ferme, de mer ou d'eau douce (sole, bar, saint-pierre, cabillaud, saumon, omble chevalier, truite) Une viande rouge de goût, aux saveurs puissantes (agneau, pigeon, autruche, mouton) Un gibier à plumes ou à poils
<p>SÉLECTION 2010</p>	<p style="text-align: center;">Château Thuerry Coteaux Varois en Provence les Abeillons Rouge, 2004, rouge</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>€¹ - Bon rapport qualité-prix</p> <p>Une gourmandise de pâte de coing, de rose et d'épices douces. On aime particulièrement la texture tendre et racée.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Nez</i> : fruité, boisé• <i>Bouche</i> : Rosé puissant, onctueux• <i>Appellation</i> : Coteaux Varois en Provence• <i>Millésime</i> : 2004• <i>Autres millésimes</i> : 2007• <i>Cépages</i> : Cabernet- sauvignon, Grenache, Syrah• <i>Mode de production</i> : Raisonnée• <i>Mode d'élevage</i> : Fût ancien• <i>Volume d'alcool</i> : 13.5%• <i>Garde</i> : Entre 4 et 8 ans 

THUERRY

GUIDES 2010

NOTRE SELECTION

Rouge Abeillons 2004

Œil : rubis sombre

Nez : complexe et profond, sous-bois, humus et cèdre, les arômes se multiplient à l'aération, minéralité

Bouche : structurée et harmonieuse, tanins solides et réguliers, saveur intense, équilibre parfait

Conclusion : rouge encore plein d'avenir, une empreinte forte du terroir et du cabernet, gibiers à la broche, pièces de viandes rôties
14 à 16 €

Un vin de qualité

Rosé Exception VDP 2009

Œil : chair, grande brillance

Nez : riche et complexe, fruits rouges enrobés grillés, noisette, persistance

Bouche : franche et goûteuse, bonne présence en bouche, grosse matière presque tannique fraîcheur conservée

Conclusion : rosé haut de gamme, boisé et structuré, vin de caractère puissant et gastronomique, plats relevés et viandes
10 à 12 €

Une jolie réussite

Rouge Exception 2 VDP

Œil : grenat sombre, larmes grasses

Nez : puissant et masculin par un grillé fort du boisé, élégant par les arômes de fruits noirs, de suif et d'olive noire, poivré subtil

Bouche : soyeuse et concentrée, tanins fins et serrés avec beaucoup de mâche, rétro complexe et de grande longueur, finesse.

Conclusion : un vin concentré de tanins, d'arômes et de savoir faire. A boire entre 8 et 15 ans d'âge, à carafes 3 h
40 à 60€

Un vin de style



2010

THUERRY

GUIDES 2010



2010

CHATEAU THUERRY



Rouge Coteaux Varois en Provence Les Abeillons 2007

Joli nez complexe, de cuir, fruits rouges confits, réglisse. Bouche sapide, avec du fruit, des épices, des tanins poivrés, parfaite pour une grillade de bœuf
14.9 €



Rouge Le Château 2008

Quelques notes de garrigue, de cuir, de framboise. La bouche est souple, aromatique, avec des tanins épicés et fondus. Sur des entrées de charcuteries
9.9 €

CHATEAU THUERRY

[Plus d'infos](#)



Rosé Le Château 2010

Vieux rose pâle. Nez d'herbe coupée, fruits blancs, fumé. Bouche fruitée, légère et vive, avec du pamplemousse. Pour une salade d'été
11,9 €