GUIDE DUSSERT-GERBER 2006

Château du BLOY

Vignoble de 20 ha sur sol d'argiles et limons fins, vignes de 25 ans en moyenne. Plusieurs bonnes bouteilles dégustées dont ce **Montravel rouge Le Bloy 2002** (50% *Merlot* et 50% *Cabernet franc*), bien corsé, riche en couleur comme en matière, aux tanins puissants et soyeux à la fois, à déboucher sur un magret. À ses côtés, le **Côtes-de-Bergerac rouge 2001** (33% *Merlot*, 33% *Cabernet franc* et 33% *Cabernet-Sauvignon*), est tout en couleur et en matière, tout en nuances d'arômes, et parvient à maturité Le **Bergerac rouge Sirius 2002** (75% *Merlot* et 25% *Cabernet franc*) est de couleur grenat, ample et parfumé, charnu, aux tanins équilibrés, ferme et persistant, et demande à être attendu un peu. Très séduisant, leur **Montravel blanc sec Lilia 2004** (40% *Sémillon*, 40% *Muscadelle* et 20% *Sauvignon*), fin et puissant à la fois, un vin de belle robe jaune d'or, au nez de noix et de tilleul. Aucune hésitation.

Bettane&Desseauve

CHÂTEAU DU BLOY
MONTRAVEL

T R V F P

Rouge : *4,50 hectares. Merlot 55 %, Cabernet franc 33 %, Cabernet-sauvignon 12 %.*
Blanc : *15 hectares. Sauvignon 55 %, Sémillon 30 %, Muscadelle 15 %.*
Production totale moyenne : *70 000 bt/an.*

La petite appellation Montravel attire visiblement les nouveaux talents. Bertrand Lepoittevin, en disciple passionné des grands viticulteurs qui ont fait l'histoire de la Revue du vin de France, cherche au Château du Bloy à reproduire leur vision du style et du terroir. Dès notre premier contact avec ses blancs et rouges des millésimes 2001 et 2002, il est évident que nous tenons là quelques-uns des vins les plus élégants du Sud-Ouest et nous suivrons attentivement le développement de la propriété.

Le guide vin 2006 par Bettane&Desseauve — Le Monde

> Château du Bloy
Montravel, blanc 2005
Avec de légers arômes de miel, ce vin gras et puissant, obtenu à partir d'une vendange mûre, exprime avec caractère tout le potentiel de son terroir. Le rapport qualité/prix est tout simplement remarquable.
G ; **Q/P** ; **15** ; 5,00 €

> Château du Bloy
Montravel Lilia, blanc 2005
Arôme plus complexe en bouche que la cuvée "simple", avec des notes de dragée. Généreux, long, avec un fort caractère de terroir, c'est un vin destiné à la table.
G ; **Q/P** ; **15,5** ; 7,00 €

2005

Château du Bloy
L'exemple même d'une propriété sérieuse dans une appellation qui sait ce que discipline et vérité dans l'information au public veulent dire.
Bergerac, rouge 2003 : gouleyant, raffiné, très savoureux de fruit et de tannin, voici l'exemple même du charme des rouges de l'appellation avec le développement de notes de violette en bouche. Un vin civilisé dont on peut être sûr qu'on boira toute la bouteille à table. 5 €. M. 16/20
Montravel, blanc 2004 : robe pâle, vin frais, gras, sans violence, vinifié avec précision, à attendre encore un an au moins, avec le même usage qu'un beau bordeaux sec. 7 €. G. 15/20
Montravel, rouge 2003 : vin sérieux, un peu austère qu'il faudra carafer au moins une heure avant le service. Mais son côté strict cache des trésors de franchise et de sincérité dans l'expression du terroir. Amateurs de vins bonbon s'abstenir ! 13,25 €. G. 14/20

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2007

CH. DU BLOY Sirius 2004 *
1 ha 4 000 5 à 8 €
Sous une robe grenat intense, ce 2004 dévoile un nez complexe joliment fruité, agrémenté de notes confites et boisées. En bouche, on apprécie l'attaque franche et puissante, ainsi que la fraîcheur des tanins, qui profiteront d'une année de garde pour se fondre davantage. Le jury a également décerné une étoile au **montravel blanc 2004 cuvée Le Bloy (11 à 15 €)**, aromatique et harmonieux, marqué par le sauvignon et un boisé discret.

2006

CH. DU BLOY Le Bloy 2003 **
0,75 ha 1 000 11 à 15 €
Ce domaine a été repris en 2001 par un consultant et un avocat. Ses vins font bonne figure dans le Guide. On retrouve ainsi deux montravel blancs très réussis dans le millésime précédent. Cette cuvée Le Bloy ravira les amateurs de vins blancs boisés. D'un doré léger, elle libère d'intenses arômes d'élevage, des notes torréfiées, avant de révéler à l'agitation des senteurs de fruits blancs et de nectarine. La bouche monte en puissance et gagne en volume ; la fraîcheur, dominante de l'attaque à la finale, donne à cette bouteille beaucoup de tenue. Le fruit est encore marqué par le chêne mais il devrait s'exprimer plus tard. « Tout ce qu'on attend d'un montravel », conclut un dégustateur. Elevé en cuve, le **blanc Lilia 2004 (5 à 8 €)** est cité pour son fruité plaisant. Enfin le **bergerac rouge cuvée Sirius 2003 (5 à 8 €)** obtient une étoile pour ses tanins souples et bien mûrs, un peu dominés par le bois.

2005

CH. DU BLOY Le Bloy 2001 ***
1,3 ha 6 500 8 à 11 €
Avec son côtes-de-bergerac, ce domaine, repris en 2001 par un informaticien et un avocat, fait une entrée remarquée dans le Guide. Particulièrement agréable, le nez mêle la réglisse, la menthe, les fruits rouges et une pointe boisée. On retrouve ces arômes en bouche avec des tanins fins et soyeux, bien fondus dans le bois. Un vin fort harmonieux qui a su conserver son fruité. La propriété a obtenu par ailleurs une étoile pour deux vins blancs : le **montravel Le Bloy 2002 (11 à 15 €)** et le **montravel cuvée Lilia 2003 (5 à 8 €)**. Le premier, élevé en barrique, est promis à un bel avenir ; le second est plus fruité.

2004

CH. DU BLOY
Le Bloy 2001 **
0,8 ha 4 500 11 à 15 €
Deux passionnés : un avocat et un consultant en informatique ont repris en 2001 ce domaine situé à 5 km du château de Montaigne. Ce premier millésime offre un nez intense de cuir, un peu animal, et est marqué par un joli chêne grillé et vanillé. Après une attaque suave, on remarque une forte présence tannique avec une matière concentrée mais élégante. Un vin très agréable, bien équilibré, dans lequel le bois et le fruit s'accordent bien.

Le guide des Fleurus Vins 2007

LILIA
Château du Bloy 2004
Moins de 5 € Blanc
Robe dorée. Nez ouvert sur des parfums d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche fraîche et agréable, dévoilant des arômes de pamplemousse et d'ananas, puis des touches végétales (verveine).
Un vin issu d'un assemblage de sémillon, de sauvignon et de muscadelle, frais et gourmand.
Maturité : 2006. À boire avant : 2007. Servir : en bouteille à 9°.
Suggestion d'harmonie gourmande : une blanquette de veau. **16/20**

Château du Bloy 2003
10 à 15 € Rouge
Robe sombre et limpide. Nez très expressif, s'ouvrant sur des senteurs de petits fruits noirs et d'épices, puis sur des notes plus fines de sous-bois, et une touche de grillé. Bouche structurée, généreuse et bien équilibrée, dotée de tanins puissants, mais assez fondus. Finale longue et persistante.
Encore une réussite pour ce domaine, pourtant ce vin n'a pas eu l'agrément de l'Inao, ce qui explique son classement en vin de table. Qu'importe parfois l'étiquette, pourvu que le vin soit bon !
Maturité : 2010. Ouvrir : 2 h avant. Servir : en carafe à 16°.
Suggestion d'harmonie gourmande : un canard rôti. **18/20**

LE BLOY
Château du Bloy 2002
10 à 15 € Blanc
Robe dorée d'une belle profondeur. Nez fin, libérant des parfums de miel, de noisette et d'acacia. Bouche pleine et charnue, mêlant des arômes de fruits blancs et de muscade, rehaussés de notes boisées.
Un vin et une appellation à découvrir avec ce superbe flacon.
Maturité : 2008. À boire avant : 2010. Ouvrir : 1/4 h avant. Servir : en carafe à 10°.
Suggestion d'harmonie gourmande : une escalope de veau à la normande. **18/20**

SIRIUS
Château du Bloy 2002
5 à 8 € Rouge
Robe rubis tendre aux jolis reflets rouges. Disque net et brillant. Nez timide et tout en fraîcheur, exhalant des parfums de petits fruits rouges. Attaque franche et nette. Bouche encore un peu anguleuse.
Merlot (75 %) et cabernet franc (25 %) composent cette cuvée élevée dix-huit mois en barriques (70 %) et en cuves (30 %). Un vin encore très fermé, à attendre quelques mois et à servir impérativement en carafe.
Maturité : 2007. À boire avant : 2008. Ouvrir : 1 h avant. Servir : en carafe à 16°.
Suggestion d'harmonie gourmande : une pintade rôtie avec une embeurrée de choux verts. **15/20**

Or

Montravel blanc sec « Lilia » 2002 Concours de Bordeaux -Vins d'Aquitaine

Argent

Bergerac rouge 2001 - Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine
Bergerac rouge « Prestige » 2001 - Challenge International du Vin - Bourg Blaye
Bergerac rouge « Prestige » 2001 - Concours des Vins de Bergerac
Bergerac rouge «Sinus » 2002 - Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine
Bergerac rosé 2001 - Concours des Grands Vins de France - Maçon
Montravel blanc sec 2001 - Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine
Montravel blanc sec 2001 - Concours des Grands Vins de France - Maçon
Montravel blanc sec « Lilia » 2002 - Concours des Vins de Bergerac
Montravel blanc sec « Lilia » 2003 - Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine
Montravel blanc sec 2004 - Concours des Grands Vins de France - Maçon

Bronze

Montravel blanc sec 2002 Challenge International du Vin - Bourg-Blaye
Bergerac rouge 2002 Concours des Grands Vins de France - Maçon
Montravel blanc sec 2005 - Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine

Château du Bloy

SCEA Lambert Lepoittevin-Dubost
Le Blois
24230 Bonneville

Tél : + (33) 5 53 22 47 87
Fax : + (33) 5 53 27 56 34
e-mail :
Château.du.bloy@wanadoo.fr