

CHÂTEAU BONALGUE

2010

LA REVUE DU VIN DE FRANCE – “Le Guide des meilleurs vins de France 2015”: 16/20

Le 2010 est un vin charmeur, de belle maturité et doté d'un fruit équilibré. Un grand classique.

THE WINE JOURNAL - Neal Martin , April 2011: 89-91

Tasted at the chateau, the Bonalgue 2010 is a blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc picked from 27th September until the 8th October with the Cabernets. It has a pure, languid bouquet of dark cherries, raspberry coulis and blueberry. The palate has a tertiary entry, fine tannins and gentle grip towards the linear finish. Jean-Baptiste Bourotte reckons the alcohol will fall from 14.5 to 14.2% by the time of bottling. Tasted April 2011.

WINE SPECTATOR - April 2011: 89-92

Juicy, with a core of kirsch, plum and anise. The solid, toasty finish has a nice fleshy edge. JM

NEW BORDEAUX - Jane Anson, April 2011: 90/100

Here the fleshy exuberance of last year seems to be a little less carefree, a little more encumbered. There is no bitterness on the finish, and plenty of good rich fruits, but things are not quite cohesive at this stage. 95%/5% merlot/cabernet franc 90/100. Drink 2018-2030.

WINE CONNECTIONS - Panos Kakaviatos, April 2011: 88+/100

A bit more oak than usual but includes fruit and seems fine. Thicker (still fruit driven) on the palate.

JEAN-MARC QUARIN - April 2011: 15/20

Vin très coloré, présentant un nez fruité, de type mûr. La bouche est onctueuse, savoureuse, avec du goût et de l'éclat fruité en finale. Jolie saveur. Un succès pour le cru.

LE POINT - May 2011: 16,5-17 

Coup de Coeur . Fermé, bouche dense, tannique, juteuse, pleine, fruits noirs, du volume et de la finesse, joli vin, assez fin, cacao, long
O=2016 G= 15 Ans

TAST- BETTANE ET DESSAUVE - May 2011: 16-17

Déjà très plaisants, les arômes fleurent bon la mûre et les épices douces, la bouche offre des tanins juteux bien proportionnés avec une allonge gourmande.

CHÂTEAU BONALGUE

2010

GAULT & MILLAU - June 2011: 15,5/20

Le vin, à 95% de merlot, présente des arômes fruités bien mûrs, complétés d'un boisé léger et d'une touche poivrée. La bouche est onctueuse, savoureuse, éclatante de fruit. Une des plus belles réussites de la décennie.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - June 2011: GRANDE REUSSITE

Abordable dans cette appellation onéreuse, Bonalgue est un vin puissant, marqué par des arômes de chocolat, une structure tannique assez ferme et une finale riche. Une réussite dans son style, chaleureux et très mûr.

LE CARNET DU MAITRE - June 2011: 16,5/20

Pourpre dense, cuir, assez ample, très tannique, frais, longueur moyenne, framboise, mures, un peu court, bon.

VINUM - June 2011: 15,5/20

Rauchtig, spürbares, aber nicht störendes Holz; kompakt und frisch, dicht und lang, etwas herbes, aufgerautes Tannin, aber dadurch viel Frische als Gegengewicht zum Alkohol. Guter Kauf. 2017 bis 2024

JAMES SUCKLING - February 2013: 93/100

Ripe fruity nose with plums, blueberries, tobacco and aniseed. Some vanilla, chocolate and leather. Pure fruit on the palate with medium-full body and good intensity. Velvety texture and outstanding length. Lots of new woods that need to integrate. Tannins still quite firm. Better after 2016.

THE WINE ADVOCATE - Robert Parker, February 2013: 89/100

Drink : 2013-2028

A delicious wine from proprietors Pierre and Jean-Baptiste Bourotte, this frequent sleeper of the vintage is a blend of 95% Merlot and 5% Cabernet Franc. Like its older siblings, the 2010 offers loads of tasty mulberry and black cherry fruit and medium to full-bodied texture, It does not have the greatest complexity, but the 2010 Bonalgue is satisfying and charming. Drink it over the next decade.

TASTED JOURNAL - March 2013: 90

Very dark, inky colour rather viscous; plenty of dark fruit, fine spices, blackcurrant; fine oak and balanced but present tannins, juicy and balanced with good weight and fine persistence , very pleasant and drinkable.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS - Selection 2014: ★

P 235 : ..., et le Ch. Bonalgue 2010 (30 à 50 €; 32 000 b.), fruité, mûr et dense, obtiennent eux aussi une étoile.