



CHÂTEAU
MESSILE-AUBERT

2006

ELEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE
MONTAGNE SAINT-ÉMILION



AUBERT VIGNOBLES

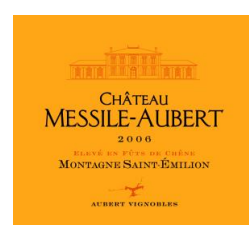


AUBERT VIGNOBLES

Aubert

DEPUIS 1750





2 0 1 2

James Suckling - TASTING REPORT: ALL THE NOTES, AND MORE THOUGHTS ON 2012 BORDEAUX - April 21th, 2013 : 87

A little lean but some attractive berry and dark chocolate character. Medium body, fine tannins and a fresh finish. I like 2011 better

Jean-Marc Quarin - Carnets de dégustations - www.quarin.com – n°4 du 17 avril 2013 : 14 // 85

Vin fruité et savoureux de corps et longueur moyens.

2 0 1 1

JamesSuckling.com – Febuary 19th of 2014 score 90

Very ripe and intense for the vintage with an almost raisin character. Full body, soft tannins and a fresh, flavorful finish. Needs a couple of years to come together but already delicious. Extremely well done for the vintage.

The Wine Advocate – Robert Parker - #200 – April 2012 : 89

The Wine Spectator – Web Only 2012 : 91

This has nice range, with plum and cassis fruit laced with singed mesquite and backed by a tangy licorice snap note. Solid. –JM

2 0 1 0

The Wine Spectator – Web Only 2012 score 88

Rounded and liberally toasted, with fleshy mocha, blackberry paste and fig sauce flavors that pump through the very direct finish. Drink now through 2013. 3,000 cases made. –JM

Bettane-Desseauve Tast pro n° 70 mai 2011 15/20

Nez épicé et de fruits noirs, attaque puissante, bouche avec des tanins longs et réglisses.

Bernard Burtchy LE FIGARO 14/20

Robe noire. Nez épicé. Bouche souple et rond. Bien construit

Wine Advocate n°194, Robert Parker, May 2011 : rating 89/100 SLEEPER OF THE VINTAGE

One of the over-achieving small estates from the Aubert family, this delicious wine possesses a dense ruby/purple color as well as plenty of black currant and cherry notes intermixed with hints of minerality and oak. Medium-bodied, surprisingly concentrated and undeniably a sleeper of the vintage, it should drink nicely for 7-8 years

L'un des plus performants de petits domaines de la famille Aubert, ce délicieux vin possède une robe rubis dense de couleur pourpre, ainsi que beaucoup de notes de cassis et de cerise mêlés à des notes de minéralité et de chêne. Moyennement corsé, étonnamment concentré et indéniablement une révélation du millésime, à boire dans 7-8 ans

2 0 0 9

Médaille d'OR, Concours des Vignerons Indépendants

Wine Advocate 188 APRIL 2010, ROBERT PARKER: 90

Another sleeper of the vintage from this under-the-radar estate, the 2009 Messile-Aubert exhibits a deep ruby/purple color as well as notes of black cherries, crushed rocks, and a liqueur of kirsch-like component. With medium to full body and plenty of length and succulence, this fruity wine can be enjoyed over the next 5-7 years. (Tasted two times.)

Une autre révélation du millésime de ce domaine, le Messile-Aubert 2009 présente un rubis profond une couleur pourpre ainsi que des notes de cerises noires, pierre concassée, et une liqueur de kirsch. Moyennement à très charpenté avec une belle et succulente longueur, ce vin fruité peut être apprécié au cours des 5-7 prochaines années. (Testé à deux reprises.)

The Wine Spectator – Web Only 2012 - James SUCKLING : Score: 93

Powerful and rich, with supervelvety tannins and a long finish. Full and rich. Another impressive wine from a not so impressive appellation. —J.S.

Puissant et riche, avec des tanins très velouté et une belle longueur. Plein et riche. Encore un vin se démarquant d'une appellation moins prestigieuse.

Cercle Rive Droite, le 18 février 2010 : Primeurs 2009, Note – 91,25

2 0 0 8

Wine Advocate #194
May 2011

Robert Parker

87

Drink: 2011 - 2017

Another sleeper of the vintage, the 2008 offers sweet black cherry, raspberry, vanilla, caramel and earthy notes along with surprising concentration, depth and richness. Given its value price and high quality, it should be enjoyed over the next 5-6 years.

The Wine Spectator – Web Only 2011 - James SUCKLING : Score: 87

A rounded, easy style, with licorice snap, blueberry compote, fig paste and spice notes that linger gently on the medium-weight finish. Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. Drink now. 2,500 cases made. –JM

Médaille d'OR Challenge des International Vins Blavais-Bourgeois

Médaille d'OR Concours des Féminales

33 sur Vin :

Bon vin. Un joli moment en perspective.

E Robert Parker : Sleepers of the Vintage (Where the correlation between high quality and reasonable pricing favors the consumer)

Falstaff, Mars 2009, Bordeaux en primeur 2008 : 86 – 88

Kräftiges Rubingranat, violette Randaufhellung. In der Nase nach Veilchen, florale Nuancen zart nach dunklen Beeren. Am Gaumen sauber und frisch, leichtfüßiger Stil, ein unkomplizierter Speisenbegleiter mit rotbeerigem Finale.

2 0 0 7

Golden medal, challenge Blavais Bourgeois – Blavais 2009 Médaille d'OR

JANCIS ROBINSON, APRIL 2008 : 15 à boire 2010-2012

Sweet Ribena-like blackcurrant nose, with a hint of menthol. Notably smooth, soft tannins. Most of the effect is on the attack and not much length. Easier than many at this stage but may not last as well

Nez de cassis semblable aux bonbons « Ribena » avec une note mentholée. Notablement onctueux avec de doux tanins. Une attaque persistante que la longueur. Ce vin est plus accessible que d'autres à cet âge mais devrait bien évoluer dans le temps.

WINE ADVOCATE, ROBERT PARKER, APRIL 2008 Score: 88

VINO MAGAZINE juin-juillet 2008: TRES BON

33 sur Vin :

Bon vin. Pour amateur de vins jeunes. Beaucoup de finesse, de fruits et d'équilibre.

Capital, Septembre 2009 :

Un nez de fruits rouges et de grillé, de l'énergie en bouche, ce vin soigné vaut bien des châteaux plus renommés. A garder quatre à six ans.

Le Monde, le 21 juin 2008 :

« Les réussites »

Dense et bien construit, ce vin de Montagne offre de la plénitude grâce à une bonne maturité et un boisé bien intégré.

2 0 0 6

Wine Advocate #181
Feb 2009

Robert Parker

88

Drink: 2009 -
2015

One of the stars from this satellite appellation of St.-Emilion, the 2006 Messile-Aubert displays a surprisingly deep color in addition to rich, dark, chocolaty, black cherry fruit intertwined with toasty oak, dried herb, forest floor, and sweet currant characteristics. This lush, easy to appreciate and understand, yet seriously endowed wine is capable of lasting 5-6 years. Good value.

Une des stars de l'appellation satellite Saint-Emilion, le Messile-Aubert 2006 affiche une surprenante couleur profonde en plus de riches chocolats et cerise noire arômes, entrelacées de chêne toasté, lichen et de doux arômes de cassis caractéristiques. Ce vin luxuriant, facile à apprécier et comprendre, dès maintenant bien équilibré et à déguster d'ici les 5 à 6 prochaines années. Bon rapport – qualité prix.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE juin 2007 Note : entre 17,5 et 20/20

Superbe nez intense de fruits noirs mûrs et de boisé toasté, bouche ample, avec une belle chair, une grande complexité aromatique, de l'élégance dans la trame, de la fraîcheur et de la longueur. Très harmonieux.

CONCOURS DES GRANDS VINS DE France –MACON 2008 : Médaille d'Or / Gold Medal

33 sur Vin :

Bon vin. Pour amateur de vins jeunes.

Le Libournais :

Ce 2006 de la famille Aubert, propriétaire de nombreux châteaux dans le Libournais, voit le merlot dominer son assemblage, complété par les deux cabernets. Sa robe grenat est brillante, les parfums de fruits, de violette et de pain d'épice sont harmonieux, le boisé se fait sentir en bouche, dans des tanins puissants mais encore un peu austères. A essayer sur un civet de lièvre dans deux à trois ans.

L'Express Hors Série N°1, Réalisé avec La Revue du Vin de France Juin-Juillet 2007 : 16-17/20

Le nez exhale d'intenses arômes de fruits noirs mûrs et un boisé « toasté ». La bouche, charnue, fraîche et persistante, offre une grande complexité aromatique. Très harmonieux.

Reluxe 2007 :

有较多的樱桃果香, 香草和香料的味, 单宁虽然还很青涩 (当然, 刚酿的嘛!), 却是给人细致精巧的质感. 色泽深紫近乎黑色, 口感丰厚醇美, 余味强劲而悠长, 2006虽不及2005年的雄伟气派, 却别有一股雅致.

Arômes de cerises, de vanilles et d'épices, tanins encore astringents (ce qui est normal, le vin vient d'être vinifié!) mais fins. Robe violette foncée presque noire, texture riche, soyeuse, finale puissante et longue. Moins somptueux que le millésime 2005, le cru de 2006 est délicat.

The Wine Guide, Second Edition, Andreas Larsson :

« I also liked »

Dense purple colour, the nose is still young and needs air, it shows some new oak, fine spices, red fruits and a touch of violets, the palate has a nice texture with integrated tannins and long finish, elegant fruit, quite accessible already, yet there's a good potentiel.

Vino Magazine, Juin 2007 : Primeurs 2006 à Bordeaux – Excellents

2 0 0 5

The Wine Advocate AVRIL 2007 Robert PARKER Note 90 "Révélation du millésime"

The Wine Advocate AVRIL 2006 Robert PARKER Note 88-90+

This muscular, powerful sleeper of the vintage exhibits aromas of sweet black cherries interwoven with notions of vanilla and herbs. Medium to full-bodied, moderately tannic, pure, and long, it should drink well for 12-15 years.

The Wine Spectator, James SUCKLING, April 2006 Note: 89-91

Médaille de BRONZE Concours des Grands vins de France –MACON 2007

QUE CHOISIR septembre 2008 Note 13/20 (1^{er} /9)

Robe brillante avec des notes violacées. Nez élégant avec un boisé net. Bouche saine avec une belle longueur. Sur ce vignoble, les densités de plantation sont assez élevées (6500 pieds à l'hectare) et les rendements limités (35 hectolitres à l'hectare). Cette cuvée privilégie le merlot (60%) au cabernet franc (20%) et cabernet sauvignon (20%). L'élevage se fait en fûts (neufs à 80%) et la cuvée représente 42000 bouteilles.

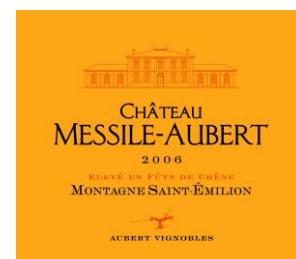
33 sur Vin :

Bon Vin.

Vino Magazine, Juin 2006 : Très Bons

Vino Veritas, Mai 2006 : Les meilleurs 2005 par AOC – Messile-Aubert : Bien

2 0 0 4



Médaille d'OR VIGNERONS INDEPENDANTS

LA REVUE DES VINS DE France Note : 7,5/10

Médaille d'argent CHALLENGE INTERNATIONAL BLAYAIS BOURGEOIS

Guide Hachette : Millésime 2004 Médaille d'Or

Vino Magazine, Février 2007 :

Nez dominé par des notes de fruits rouges, de framboise et d'un zeste d'orange très apprécié. Attaque concentrée, à la fraîcheur remarquée. Bouche d'une excellente tenue, profonde et progressivement plus épicée. Finale de toute beauté, harmonieuse et longue, dotée de tanins veloutés. Retour fruité d'une précision heureuse.

Wine Advocate N°171, Robert Parker, Jun 2007 : 87

Drink 2007-2013. St.-Emilion's well-known Aubert family has turned out a stylish, deep ruby/purple-hued, muscular 2004 with plenty of black cherry fruit, licorice, and mineral characteristics. A good value, it is medium-bodied, spicy, and best drunk over the next 5-6 years.

2 0 0 3

Médaille d'or concours des vigneronns indépendants 2005

Médaille d'or concours de bordeaux 2005

The Wine Advocate AVRIL 2004 Robert PARKER Note :89

Une très belle réalisation de cette appellation satellite. Messile-Aubert, propriété de Jean-Claude Aubert, a élaboré un sosie de Saint-Emilion aux arômes fruités amples, expressifs et succulents. Un vin charnu, de faible acidité, doté de matière fruitée et de glycérol. A boire dans les 7 à 8 ans.

Cercle Rive Droite, le 31 mai 2007 :

Résultats de la dégustation Grand Jury Européen

Château Messile-Aubert

Note obtenue : 85,8

Nombre d'étoiles : ***(*)

Médaille de bronze au concours des grands vins de France de Mâcon 2007

2 0 0 1

The Wine Advocate AVRIL 2002 Robert PARKER Note :88

Ce cru de Montagne Saint-Emilion, dont s'occupe Jean Claude Aubert, co-proprétaire de La Couspaude est essentiellement complanté en merlot. D'un rubis pourpre opaque, il est épais, riche, séveux et étoffé. Ce vin de haut vol mérite assurément l'attention des amateurs.

The Wine Spectator, James SUCKLING, April 2002 Note: 89-91

Un rouge très fruité et concentré, marqué par les sous-bois et les fruits rouges. Relativement charnu, voire charpenté, avec des tanins raffinés et une longue finale. Encore un nouveau, très bon Montagne.

« Carnet de dégustation » Bettane et Desseauve avril 2002 Note : 7,5 /10

Cette propriété dont s'occupe Jean Claude Aubert possède les caractéristiques qui ont fait le succès de La Couspaude : grande couleur, brillante et opaque, fruité épicé associé à un boisé torréfié, chair ronde et savoureuse bien soutenue par les tanins gras.