

REVUES

REALES

2013 – LE GUIDE BETTANE & DESSEAUVE DES VINS – SELECTION 2014

Dans le plus pur esprit ligérien Jérôme Choblet est un ligérien gaudrioleur qui produit des côtes de grandlieu de très bon niveau. Les cuvées les plus coulantes entrent dans la catégorie des Instants Plaisirs et les sélections parcellaires, dans la collection Terroirs, affichent plus de complexité.

Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie, Château de la Pierre 2012

15/20

Belle harmonie dans ce vin à la tension subtile avec une belle finale saline

Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie, Classic 2012

13/20

Accents de citron vert et de fumé, bouche franche et coulante, on boit ce vin sur des rillettes de saumon.

Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie, L'eXpressionnel 2005

16/20

L'ananas et la mangue se mêlent au nez, la bouche a de l'ampleur et une jolie finale iodée.

13 à 14,5/20 : bon vin, bien fait, représentatif de son origine

15 à 16/20 : très bon vin, hautement représentatif de son origine

2013 – VINS DE LOIRE MAGAZINE,

Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie, La Roche Blanche 2012

14/20

Certifiés en lutte raisonnée, les 79 hectares de Jérôme Choblet donnent chaque année des vins d'une grande précision qui « laissent parler » ses différents terroirs. Vous comprendrez aisément la raison pour laquelle j'ai sélectionné 2 cuvées différentes. Sur un sol schisteux couvert de galets et de silex, la petite récolte 2012 de melon est d'une grande richesse florale et végétale (fenouil sauvage, fougère verte et badiane) très percutante. La bouche assez souple est d'une grande droiture réhaussée en toute fin de bouche par une pointe iodée et acidulée... qui fait saliver !

Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie, Classic 2012

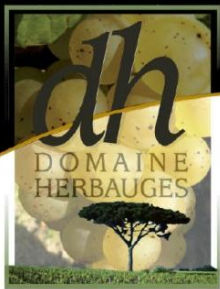
14/20

Seconde cuvée de Jérôme Choblet, la robe présente une douce nuance verte et un léger perlant authentifie son court séjour sur lies fines bâtonnées. En nez, on perçoit toute la sensualité des fleurs blanches printanières (chèvrefeuille...). La complexité aromatique s'étoffe ensuite autour des arômes de fruits blancs dont la pomme en est le réel support, suivi des notes de poire et d'agrumes (citron et pamplemousse). L'attaque en bouche très souple présente la même complexité aromatique avec une grande fraîcheur.



Vins DE Loire
MAGAZINE





REVUES

READERS

2013 – VITI de la vigne au vin

Muscadet, Absolu N°5 2012

Comme un parfum, Jérôme Choblet, vigneron au Domaine des Herbauges, a offert à son muscadet un habillage de luxe. Ce flacon transparent de 50 cl est clos par un bouchon de verre. Le nom de sa marque rappelle aussi l'univers de la parfumerie : Absolu N°5. Un nom sur mesure, puisque ce vin haut de gamme est l'assemblage de cinq terroirs, cinq méthodes culturales, cinq étapes de vinifications innovantes, et de cinq palettes aromatiques. Destiné à l'export, en Chine et aux Etats-Unis notamment, ainsi que dans les épiceries et bars à vins français, ce vin est aussi vendu au caveau, au prix de 21,75 euros, le plus cher dans la gamme. Une façon de restaurer l'image du melon de bourgogne, le cépage unique du muscadet. Plus d'informations sur : www.domaine-des-herbauges.com

viti



2012 - Le Guide Hachette des Vins 2013

Muscadet Côtes de GrandLieu Sur Lie, La Roche Blanche 2011 Une étoile

Nez empreint de fines notes florales, plutôt sur la rondeur que sur la vivacité en bouche. Un vin harmonieux, que l'on verrait bien sur des saint-jacques sauce aux agrumes.

Une étoile: Vin très réussi



2012 – Sommeliers International

Muscadet Côtes de GrandLieu, Le Légendaire 2000

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Robe : or pâle. Nez : beurre, fraîcheur, avec une pointe d'acidité. Bouche : attaque souple, une légère acidité sur la fin. Accords mets et vins : assiette de charcuterie. Commentaire : agréable.

Visual aspect : pale golden colour. Nose : butter, freshness with a hint of acidity. Palate : supple first taste, slight acidity in the finish. Match with food : a platter of cold meat. Comments : pleasant.

Muscadet Côtes de GrandLieu Sur Lie, L'eXpressionnel 2005

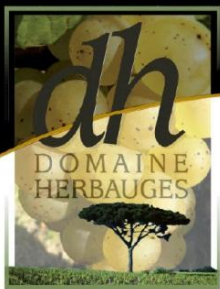
Robe : or pâle. Nez : demande de l'aération. Pêche, agrumes. Bouche : acidulée, citronnée. Puis plus crémeuse. Des arômes de pain beurré. Accords mets et vins : une poêlée de Saint-Jacques. Commentaire : un bon vin.

Visual aspect : pale gold. Nose : needs some swirling. Palate : tangy, lemony. Match with food : as an aperitif. Comments : a good wine.

Muscadet Côtes de GrandLieu Sur Lie, La Roche Blanche 2010

Robe : claire, brillante. Nez : floral, citronné. Bouche : franche, citronnée, légèrement perlante, fraîcheur agréable. Accords mets et vins : sole poêlée. Commentaire : bien équilibré, agréable, facile à boire.

Visual aspect : clear, gleaming aspect. Nose : floral, lemony. Palate : pure, lemony, slightly gaseous, pleasant freshness. Match with food : pan-fried sole. Comments : well-balanced, pleasant, easy-to-drink wine.



REVUES

2011 - Le Guide Hachette des Vins 2012

Muscadet Côtes de GrandLieu Sur Lie, Collection Plaisir 2010

Né sur le terroir sablonneux à galets de la rive nord, son 2010 à la robe jaune pâle libère de fines senteurs de fleurs blanches et de noisette. La bouche, à la fois fraîche et soyeuse, fait preuve d'un volume remarquable, enrobé d'élégantes notes fruitées.

Deux étoiles



Muscadet Côtes de GrandLieu Sur Lie, Château de la Pierre 2010

Décroche une étoile pour son équilibre entre gras et vivacité.

Une étoile

Une étoile : Vin très réussi **Deux étoiles :** Vin remarquable

2011 – Guide des Vins 2012– Sélection Officielle des Œnologues de France

Muscadet Côtes de Grand Lieu Sur Lie, Clos de la Sénaigerie 2010

Ce vin blanc d'expression est admirable, tant par sa jolie présentation dans un habit jaune pâle brillant, que par sa complexité aromatique et sa vivacité. C'est un 2010 élégant sur des notes minérales, mentholées et d'agrumes (pamplemousse) qui ravira à coup sûr les papilles.

Prix des Vinalies

Médaille de bronze



Muscadet Côtes de Grand Lieu Sur Lie, Château de la Pierre 2010

Ce vin de teinte jaune aux reflets or se distingue par son élégance, ses fines notes intenses de fruits cuits, de poire, au nez comme en bouche, mais aussi par son excellente texture, d'une ampleur épatante ! Un muscadet vif, rond et fin qui fait honneur à l'appellation.

Prix des Vinalies

Médaille de bronze

Muscadet Côtes de Grand Lieu Sur Lie, La Roche Blanche 2010

D'une robe légèrement évoluée, ce muscadet à la personnalité friande et au relief gouleyant a su charmer les jurés. Expressif dans un registre à la fois minéral, miellé et fruité (pamplemousse), le palais est ponctué de notes citronnées flatteuses et d'un léger perlant en finale.

Prix des Vinalies

Médaille de bronze

2011 - La Revue du Vin de France - Les Meilleurs Vins à Petits Prix 2011, Gerbelle & Maurange

Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie, Fief Guérin 2009

Du gras puis une bouche développant une acidité assez tenue qui allonge ses saveurs. Généreux et équilibré.

14/20

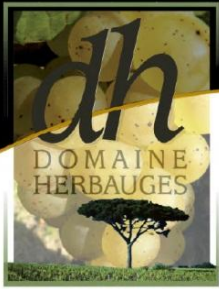


2010 - La Revue du Vin de France - Grand Millésime 2009

Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie, La Roche Blanche 2009

Mûr et ferme, un muscadet qui a de l'allonge.

15.5/20



REVUES

REVUES

2010 - Le Guide Hachette Des Vins 2011

Muscadet Côtes de Grand Lieu Sur Lie, Collection Plaisir 2009

Jérôme Choblet perpétue la tradition viticole familiale, instaurée depuis quatre générations. Il a élaboré un 2009 or blanc dont le bouquet frais et intense évoque les fruits à chair blanche. Souple et équilibré par une grande vivacité.

Vin réussi



Domaine des Herbauges Chardonnay, Collection Plaisir 2009

Ce domaine propose un vin qui s'accordera tout naturellement avec les anguilles ou les poissons du lac, à moins que vous ne préfériez les coquillages de l'Atlantique voisin. Fruité intense, gras et souple, fraîcheur et noble amertume, tous est réuni pour passer à table dès aujourd'hui.

Vin réussi

2009 – La Revue du Vin de France , Les plus beaux vins du millésime 2008

Muscadet Côtes de GrandLieu Sur Lie, Clos de la Fine 2008

Bouche plus fruitée que la moyenne, finale claire, fraîche et digeste.

13.5 à 15/20



De 13.5 à 15: Les bons vins –Good wines - issus d'une vinification bien maîtrisée alliée à un joli terroir, un encépagement fin, le plus souvent dans un millésime de qualité. Des vins de plaisir.

2009 – Le Guide Hachette des Vins 2010

Muscadet Côtes de GrandLieu Sur Lie, Château de Lorière 2008

Etabli sur les coteaux dominant l'Acheneau, rivière qui sert de trop-plein au lac de GrandLieu (grande réserve ornithologique), Jérôme a élaboré une cuvée issue de vieilles vignes de trente ans plantées sur schistes. Une robe limpide, or pâle; des arômes complexes de fruits jaunes et de rose que l'on retrouve au palais avec des notes d'agrumes; du volume, du gras, de l'équilibre: une magnifique bouteille à ouvrir dès l'apéritif.

Deux étoiles



Deux étoiles : Vin remarquable

2009 - Bettane & Desseauve - Le Grand Guide des Vins de France

bettane+desseauve

Sur les Côtes de GrandLieu, Jérôme Choblet est un trentenaire qui n'a pas les deux pieds dans la même cuve. Sa production très régulière permet d'apprécier Le Légendaire, cuvée élevée avec un bâtonnage très long qui confère de la rondeur, Le Fief Guérin, plus tranchant, et le Clos de la Fine, à la définition toujours précise. L'entrée de gamme Côtes de GrandLieu se boit large. Une nouvelle cuvée Expressionnel est produite à partir de vignes de plus de 75 ans, sur un terroir de micaschistes et granit jaune à gros grains, recouvert de sable à galets roulés.

Muscadet Côtes de Grand Lieu, Clos de la Fine 2006

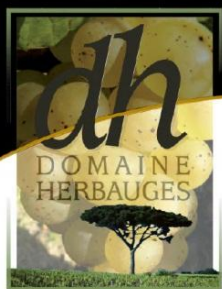
Ce vin tranchant a du répondant, il apprécie un brochet au beurre blanc.

15/20

Muscadet Côtes de Grand Lieu, l'Expressionnel 2005

Délicieusement iodé, ce vin de belle harmonie s'épanouira sur un effeuillé de cabillaud.

15.5/20



REVUES

Muscadet Côtes de Grand Lieu, Le Légendaire 1997

15/20

Le nez de pêche blanche et de noisette ouvre sur une bouche large quasi crémeuse, ce vin possède encore une belle tenue.

15 à 16/20 : Très bon vin — hautement représentatif de la qualité de son origine

2007 - Le Guide Hachette Des Vins 2008

Muscadet Côtes de Grand Lieu, Le Légendaire 1999

Deux étoiles



Dans leur vaste propriété au bord du lac de Grand Lieu, Luc et Jérôme Choblet ont vinifié avec soin ce millésime déjà ancien. Il n'est pour s'en convaincre que de humer les arômes complexes et intenses de pruneau, de fleur d'oranger et de tilleul, puis de goûter la chair montante, douce en attaque, ample ensuite, qui laisse percer en finale une fraîcheur bienvenue.

Muscadet Côtes de Grand Lieu Sur Lie, Cuvée Sélection 2006

Une étoile

Fine et flatteuse.

Domaine des Herbauges Chardonnay Elegance 2006

Une étoile

Aujourd'hui, la quatrième génération est à la tête de cette grande propriété (73 ha) de la région nantaise. Claire et limpide, cette cuvée délivre des arômes de fruits frais et d'épices. En bouche, elle évoque une coupe de fruits exotiques, parfumée et pleine fraîcheur.

2007 – Guide des Vins – Sélection Officielle des Œnologues de France

Muscadet Côtes de Grand Lieu Sur Lie, Clos de la Sénaigerie 2005

Prix d'Excellence
Médaille d'or



La couleur de ce Muscadet Côtes de Grand Lieu est jaune pâle à reflets de jeunesse. Le nez est celui d'un vin séduisant, marqué par une sensation citronnée, de fleurs blanches ou encore minérale. La bouche fait preuve d'un joli équilibre, auquel l'attaque franche laisse rapidement la place. La finale généreuse est également très harmonieuse.

Muscadet Côtes de Grand Lieu Sur Lie, Cuvée du Domaine 2005

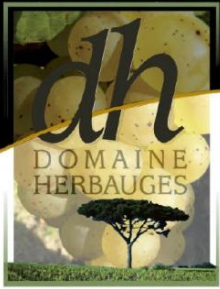
Prix des Vinalies
Médaille de bronze

Une jolie robe brillante, d'un jaune pâle, un nez très complexe avec des notes florales, fruitées (fruits blancs) et minérales découlent sur une bouche ample en attaque, sur le fruit et d'une belle longueur.

Muscadet Côtes de Grand Lieu Sur Lie, Prieuré de la Fine 2005

Prix des Vinalies
Médaille de bronze

Une jolie robe jaune pâle, un nez plein de finesse et aussi une bouche intense, harmonieuse avec du gras et des fruits, notamment des agrumes sont les caractéristiques de cette Réserve vieilles vignes.



REVUES

REALES

Chardonnay Vieilles Vignes, Moulin d'Argent 2005

Prix des Vinalies

Medaille de bronze

Une robe très pâle aux reflets argentés introduit un vin au nez fin et intense, composé de **notes** florales. Sa bouche, franche en attaque et intense, avec un développement amylique traduit une certaine fraîcheur. Une bonne persistance termine la dégustation de cette cuvée. Vieilles vignes réussie.

2006 - Le Guide Hachette Des Vins 2007

Muscadet Côtes de Grand Lieu Sur Lie, Fief Guérin 2005

Une étoile

En sortant de Nantes sur l'ancienne route de Pornic, vous ne pouvez pas manquer le pin parasol du domaine du Fief Guérin. Les Choblet ont vinifié cette cuvée à la robe claire et d'une bonne intensité avec un léger perlant avec une alliance de la puissance et de la finesse.

Domaine des Herbauges Chardonnay Elégance 2005

Une étoile

Orienté vers l'export, le domaine accueille cependant les visiteurs en été pour une visite guidée des caves, suivie d'une dégustation. L'occasion de goûter de chardonnay dont les délicates notes de fruits exotiques s'amplifient en bouche. Un vin tout en souplesse et persistant.

Une étoile : Vin très réussi

2006 - Gault Millau, Le Vin

La sélection 2006 des meilleurs vins de France

Situé au sud-ouest de Nantes, Les Herbauges est un grand domaine mené avec les moyens les plus modernes par Luc Choblet et son fils, Jérôme. On y distingue le Fief Guérin, un vin souple issu de 17 hectares de vignes de 25 à 75 ans, ce qui lui donne de la personnalité. En 2003, le vin affiche une vraie personnalité et une belle densité.

Muscadet Côtes de Grand Lieu Sur Lie, Fief Guérin 2004

86

Muscadet Côtes de Grand Lieu Sur Lie, Fief Guérin 2003

86

Muscadet Côtes de Grand Lieu Sur Lie, Fief Guérin 2002

87

Muscadet Côtes de Grand Lieu Sur Lie, Fief Guérin 2001

87

80 - 88: vin bon à très bon

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

GAULTMILLAU