

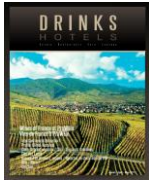


ALL WINES
Passion THE BEST WINES & SPIRITS FOR GERMANY:
de Magondeau 2010
Silver Medal



DECANTER
DWWA 2013
Passion de Magondeau 2010
Silver Medal

«Dense and spicy black fruit, rather subdued now but with real potential, sweet, fleshy, mid-weight palate with fine oak tannin and a robust, savoury finish.»



DRINKS
PROWEIN TASTING GUIDE BY JAMES LAWTHOR M.W.:
Passion de Magondeau 2010

15,5/20

« Big but surprisingly (considering the alcohol) balanced wine. Dark fruit with a minerally freshness on the nose and palate. Firm but polished tannins. Length and persistence. Drink 2016-2022 »



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
Passion de Magondeau 2010
Gold Medal



LE POINT
Dégustation des primeurs 2010 par Jacques Dupont
Passion de Magondeau 2010

15,5/20

« Fruits rouges, bouche ronde, souple, long, frais, note boisée, gourmand, tout en rondeur. »



WEINWIRTSCHAFT
Passion de Magondeau 2010
Top-Qualität innerhalb der Preisklasse

« Dunkler, warmer Typ mit sehr guter Balance zwischen Säure und Tannin, würzige und ledrige Noten, dunkle Süßkirsche, hat klasse und Wucht.»



BERLINER WEIN TROPHY 2013
Passion de Magondeau 2010
Gold Medal

WEINWIRTSCHAFT

Zum anderen, so der Eindruck, geht in den meisten Regionen der Fall weg von (zu) starkem Holzeinsatz und mäßiger Tanninstruktur und hin zu mehr Frucht, Eleganz und früherer Trinkbarkeit.

«Die Säfte waren die Primus-Weine von Vignobles Goujon & Fils, die sämtlich zu 100 Prozent aus Merlot gekeltert waren und bei denen sich bereits der Jahrgang 2009 sehr zugänglich präsentierte. Mit dem Passion de Magondeau 2009 hatte Pascale Goujon sicher einen der besten Weine der Probe mitgebracht.»

WEINWIRTSCHAFT
Passion de Magondeau 2009

« Beispiele dafür waren die Fronsac-Weine von Vignobles Goujon & Fils, die sämtlich zu 100 Prozent aus Merlot gekeltert waren und bei denen sich bereits der Jahrgang 2009 sehr zugänglich präsentierte. Mit dem Passion de Magondeau 2009 hatte Pascale Goujon sicher einen der besten Weine der Probe mitgebracht.»



MUNDUS VINI
Passion de Magondeau 2009
Silver Medal

Contact Company: SCEV Vignobles Goujon & Fils
 Contact Name: Pascale Goujon
 Contact Phone: 33 5 57 44 32 02
 Contact Email: contact@chateauamagondeau.com
87 Château Magondeau 2009 Passion de Magondeau (Fronsac). Densely colored with blue-black undertones. Shy nose. The aromas focus on earth and mineral aspects—*asphalt, charcoal and fresh mushrooms* in particular. Blackberry, black raspberry and fresh rosemary make a reluctant appearance on the palate. The mouthfeel is supple with a pleasant midpalate roundness, moderate acidity and finesse—*though short—laminar*. No glycerol despite the full body and high ripeness levels. With medium length and fair complexity, this wine should continue to evolve and drink well through 2016.
 alc: 14% Price: \$5



WINE ENTHUSIAST
Passion de Magondeau 2009
87/100

«Densely colored with blue-black undertones. Shy nose. The aromas focus on earth and mineral aspects – asphalt, charcoal and fresh mushrooms in particular. Blackberry, black raspberry and fresh rosemary make a reluctant appearance on the palate. The mouthfeel is supple with a pleasant midpalate roundness, moderate acidity and finesse – though short-tannins. No glycerol despite the full body and ripeness levels. With medium length and fair complexity, this wine should continue to evolve and drink well through 2016»

GUIDE HACHETTE 2013
Passion de Magondeau 2009 ★

« Né de pur merlot sur sol argilo-calcaire, la cuvée Passion du domaine a passé dix-sept mois en fût, séjour confirmé par les notes grillées qui accompagnent les fruits rouges tout au long de la dégustation. Harmonieuse, ample et ronde, la bouche s'adosse à des tannins déjà fondus. Un vin très bien construit, à boire jeune ou d'ici cinq à huit ans sur une entrecôte grillée. »

WEINWIRTSCHAFT
 PROWEIN 2012 : WINE OF ORIGIN
Passion de Magondeau 2009
 ★★

GUIDE HACHETTE 2011
Passion de Magondeau 2007 ★

« Cette cuvée est une sélection de merlots élevée pendant dix-huit mois en barriques, dont deux tiers de neuves. Vêtue d'une robe rubis sombre aux reflets carmin, elle livre un nez jeune et frais de fruits rouges et noirs, nuancé d'un léger toasté. Le palais fait preuve de souplesse à l'attaque, de fraîcheur et d'un beau volume bâti sur une structure ferme, prometteuse : à attendre au moins deux à trois ans. »

GUIDE HACHETTE 2009
Passion de Magondeau 2005 ★★

« Passion de Magondeau est une petite cuvée de pure merlot qui n'est produite que dans les grands millésimes. Sa vinification très soignée et son élevage de 17 mois dans le chêne ne sont pas passés inaperçus. D'un pourpre profond, ce 2005 mêle les fruits (framboise, cassis) à d'originales senteurs florales et à des nuances de garrigue. Puissant, généreux, bien mûr, il évolue en bouche avec élégance et persistance. Encore fort marqué par le bois, il sera délectable dans deux à cinq ans »

"Passion of Magondeau is a small vintage of pure merlot which is produced only in the great years. Its very carefully winemaking process and its ten seven months breeding in the oak barrels did not pass unperceived. With a deep crimson robe, this 2005 mingle the fruits (raspberry, blackcurrant) with original floral scents and nuances with scrubland. Powerful, generous, quite ripe, it evolves in mouth with elegance and persistence. Still marked by wood, it will be delectable in two to five years."

CONCOURS DE BORDEAUX
Passion de Magondeau 2005
 Bronze Medal

GUIDE HUBERT 2004
 1050 VINS SELECTIONNES PAR P. CASAMAYOR ET H. DURAND
Passion de Magondeau 2001
 Y Y Y Y (Y)

Ténor de l'année. Nez intense et raffiné de fruits noirs et d'épices douces ; bouche ample, profonde, charnue et bien construite, avec du gras et une solide assise tannique. Flatteur et du potentiel.

GUIDE HACHETTE 2004
Passion de Magondeau 2000 ★

« La cuvée Passion 2000 obtient également une étoile ; très boisée et puissante, sans perdre en équilibre, elle conviendra aux amateurs de vins un peu virils »



REVUE DES VINS DE FRANCE - N°466 - NOVEMBRE 2002

LA REVANCHE DES PETITES APPELLATIONS :

Cuvée Passion de Magondeau 2000 ★★ (★)

« Cette cuvée Passion affiche concentration et puissance. L'élevage est démonstratif. A garder quelque temps en cave. »