

Notes des journalistes sur Château Fougas Maldoror 2002

Château Fougas Maldoror 2002 note 8.5/ 10

La robe pleine présente une teinte grenat. Le nez développe avec charme de fines notes boisées et un fruit raffiné et profond. La bouche révèle un vin complexe, velouté, aux tanins remarquablement soyeux, exprimant avec race un fruit bien mûr. Voilà une réussite majeure de la région.

Carnets de dégustation Bettane & Desseauve Avril 2003

Château Fougas Maldoror 2002.

Nez encore dominé par le bois neuf, bouche riche, profonde, exprimant un beau fruit, un raisin mûr et de solides tains. Gros potentiel.

La Revue du Vin de France – Juin 2003

Château Fougas Maldoror 2002.note 16 / 16.5

Belle robe grenat. Nez ouvert, de la grâce, cassis, capiteux, boisé toasté. La bouche est suave, texture crémeuse, tannin gras, vin riche et onctueux, très bien extrait, beaucoup de classe.

Les notes de dégustation Jean-Christophe Estève Juin 2003

Château Fougas Maldoror 2002 note 89-90

Dense et compact, le vin est superbe d'expression.

Gault Millau magazine juin juillet 2003

Château Fougas Maldoror 2002 *

Les vins: charnu, charpenté, mûr et généreux, la cuvée Maldoror 2001 et 2002 constitue une brillante réussite. Dans ce dernier millésime, le vin possède une complexité supérieure, et une véritable race. C'est une réussite majeure du cru et de son appellation;

**Classement des meilleurs Vins de France 2005
Bettane & Desseauve**

Château Fougas Maldoror 2002. **

Cette cuvée qui rend hommage à Lautréamont (*les chants de maldoror*) ne peut laisser indifférent. Mais ce n'est pas par cette seule référence littéraire. Car elle a, dans les millésimes antérieur reçu quatre coup de cœur. Celle ci n'en est pas loin. Remarquable d'intensité et de persistance, elle joue dans un registre Libournais: merlot très mûr, chêne toasté. Elle s'épanouira dans les cinq à six prochaine années.

Guide des Vins Hachette 2005

Château Fougas Maldoror 2002

Robe pleine à la teinte grenat. Le nez développe avec charme des fines notes boisées et un fruit raffiné et profond. La bouche révèle un vin complexe, velouté, aux tanins remarquablement soyeux, exprimant avec race un fruit bien mûr.

La Revue du vin de France Décembre 2004

Château Fougas Maldoror 2002.

Le vignoble est d'un seul tenant et sa surface n'a pas varié depuis deux siècle. La cuvée Maldoror du Château Fougas est élaborée depuis 1993 en barriques neuves et fait la part belle qu merlot. La robe sombre est impressionnante et son nez intense est très épicé avec une forte présence de paprika. L'attaque se montre très ample avec du gras, le milieu de bouche est assez riche. Il faut souligner la belle matière et le volume de cette cuvée qui se termine dans la suavité. Quelle maestria technique.

Carnets de dégustation de la Revue du vin de France Décembre 2004

Château Fougas Maldoror 2002.

Visuellement sans reproche, robe soutenue, cette cuvée développe de plaisants arômes de fruits mûrs rehaussés d'une note de fumée insolite. Cela a bien du panache, comme la bouche qui oscille entre fraîcheur et intensité en suivant un axe savoureux et suffisamment personnalisé pour sortir du lot.

Thuries Gastronomie Magazine Janvier 2005

Château Fougas Maldoror 2002.note 87 / 100

Robe soutenue, reflets pourpres. Nez de fruits mûrs et d'épices (poivre café torréfié). En bouche, un vin ramassé, offrant beaucoup de matière, des tanins fondus, une finale aromatique de fruits et d'épices persistante. Un millésime complet

Guide Gilbert et Gaillard Edition 2006

Château Fougas Maldoror 2002.note 88.56

Classement des bordeaux 2002 les deux rives confondus (tous crus classés inclus 160 vins classés sur 172 dégustés).Classement Fougas Maldoror 2002: 20 ème.

Grand Jury Européen Novembre 2005