

ARTICLES DE PRESSE

1999 - 2010

VINS SELECTIONNES AU GUIDE HACHETTE :

Edition 1991 Petit Manseng	1988 **
Edition 1993 Petit Manseng	1990 **
Edition 1996 Suprême de Thou	1993 **
Edition 1997 Suprême de Thou	1994 *
Edition 1998 Délice de Thou	1995 **
Edition 2000 Suprême de Thou	1997 **
Edition 2001 Suprême de Thou	1998 **
Edition 2002 Suprême de Thou	1999 **
Edition 2003 Suprême de Thou	2000 **
Edition 2004 Suprême de Thou	2001 *



Guide HUBERT 2000-2001 – Suprême de Thou 1998 = 17/20

GUIDE HUBERT 1999-2000 TENOR DE L'ANNEE

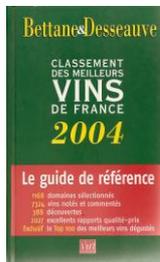
Cuvée Guilhouret : Un fruité très pur, avec des épices pour le souligner, une bouche croquante, avec une superbe liqueur, de la fraîcheur, une puissance qui sait rester aérienne. Superbe réussite. 19/20 (millésime 1997)

CUISINE ET VINS DE FRANCE Janv - Fév 2001

Cuvée Julie : Le 98 séduit par ses notes florales, sa délicatesse, son style en finesse. En 99, de la rondeur, de la souplesse, dans un style plus flatteur.

CUISINE ET VINS DE France – Octobre 2004 – 16/20

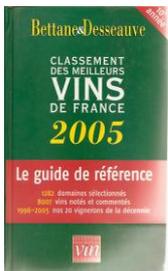
Cuvée Guilhouret : Jurançon sec 2003.



CLASSEMENT DES MEILLEURS VINS DE France

Bettane & Desseauve 2004 – Clos Thou

Les derniers millésimes confirment que cette toute petite propriété au terroir exceptionnel a rejoint en qualité les plus grands noms de Jurançon. Le terroir se traduit par un mélange irrésistible de notes d'agrumes et d'épices, avec la touche de truffe blanche qui fait notre admiration dans un Clos Lapeyre. La valeur du microclimat permet de récolter ici de vrais moelleux d'un équilibre en acidité inimitable. Achetez tout ce que vous pouvez dans la limite de la faible production disponible, et laissez vieillir cinq ans au moins en bouteille.



Bettane & Desseauve 2005 – Clos Thou

Ce tout (sans jeu de mots) petit domaine est situé sur un des terroirs les plus expressifs de l'appellation, dans le secteur de Chapelle de Rousse qui exalte dans le vin des arômes irrésistibles de truffe blanche dès la cinquième ou sixième année de bouteille. Le vin sec st délicieux mais ici triomphe les grands moelleux comme la cuvée Suprême de Thou -une suprême réussite en effet-, avec son inégalable diversité aromatique, soutenue par une acidité gracieuse et racée...la cuvée Suprême 2002 n'est pas loin de la perfection avec une race et une complexité aromatique digne des plus grands vins du monde. Les deux 2003 sont encore un peu jeunes.

VINS & GASTRONOMIE-Août 2005 - Grand Coup de Cœur :

Cuvée Guilhouret : 2004 «...Robe jaune dorée lumineuse avec une superbe netteté. Nez miellé d'amandes et de fruits secs. Bouche ample équilibrée. Finale suave avec des connotations zestes d'agrumes. Le Top !»

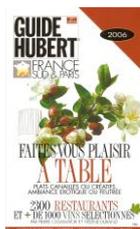
VINS & GASTRONOMIE - Août 2005 - Coup de Cœur : Suprême de Thou 2003

«...Son nez intense et persistant offre à ce vin une palette aromatique très nuancée sur l'écorce d'agrumes et le fruit de la passion, avec des notes de fruits secs avec des arômes muscatés et grillés. Bel équilibre en bouche, suave avec une persistance aromatique surprenante tout d'abord avec des notes fraîches d'agrumes, puis de fruits exotiques(ananas, passion...), puis fruits sec (raisins de Corinthe...), mielleuse avec en fin de bouche le zeste d'agrumes et de boisé. »



Guide Hubert 2005 – Suprême de Thou 2003

Un nez riche, très miellé, avec des des notes grillées, de fruits rôtis. La bouche est riche avec des notes de cassonade, de rhum, une finale épicée, sur des notes de nougat, de caramel. Très ensoleillé.



Guide HUBERT 2006 - Suprême de Thou 2004

Un nez sur les fruits exotiques très mûrs, avec des notes épicées très douces, de la nèfle mûre. La bouche a beaucoup d’expression, un tonus vibrant, une finale allongée sur les fruits toniques.

Cuvée Guilhouret 2004 : Un nez épicé, avec des notes amandées, grillées. La bouche a du fruit, une finale vive et épicée, sur les fruits exotiques.



Guide des meilleurs vins à petits prix 2007 – Moelleux cuvée Julie 2004 – 17/20

Ce domaine produit avec une grande régularité des moelleux toujours remarquables. Dans cette cuvée, les notes de fruits confits dominent avec une touche citronnée en finale. C’est un vin fin, équilibré et de très belle longueur.



Guide Hachette des vins 2007 – Cuvée Julie 2004

Sous une robe couleur de chaume, ce 2004 livre un bouquet qui évoque les abricots secs, les agrumes confits, le zeste et la fleur d’orange. D’attaque souple, comme beurrée, la bouche se montre grasse, plutôt pleine et équilibrée par une acidité qui se maintient jusqu’en finale, marquée par un retour des agrumes.



La revue des Vins de France – Nos Vins de l’été 2007

Cuvée Suprême de Thou 2005 - Coup de cœur – 18/20 : Un classique de l’appellation remarquablement équilibré dans ce millésime. Un 100% Petit Manseng aux notes épicées et miellées très subtiles, riche et vif, avec une finale très frittée.



Le Guide Hachette des Vins 2008 –

Cuvée Suprême de Thou 2005 ** : issu d’une sélection de petit manseng est le fleuron du domaine. Le 2005 se présente sous une teinte or brillant et mêle avec subtilité de délicates notes boisées à des arômes plus confits et miellés. D’attaque suave, il fait preuve d’un excellent équilibre au palais, se montre ample et plus aromatique encore qu’au nez.



Les meilleurs Vins de France 2008 – La Revue des Vins de France

Ce domaine est situé sur l’un des terroirs les plus expressifs de l’appellation, dans le secteur de la Chapelle de Rouse, qui produit des jurançons toujours plus vifs et plus tendus que tout le reste de l’appellation, mais vieillissant avec grâce et une rare intensité. Les boire jeunes est souvent dommage car cela ne permet pas d’apprécier la complexité aromatique qu’ils gagnent au vieillissement.

Les notes :

Cuvée Suprême de Thou 2014	16.50/20
Cuvée Suprême de Thou 2005	16/20
Cuvée Guilhouret 2005	16/20
Cuvée Guilhouret 2006	15/20
Cuvée Julie 2005	14.50/20
Cuvée Délice de Thou 2005	13.50/20



Le Grand Guide des Vins de France 2008 BETTANE & DESSEAUVE

Petit domaine situé sur les terres les plus réputées de l'appellation, Thou brille par la régularité et la typicité de sa production : on mettra nettement au-dessus du reste s cuvée suprême de Thou, sublime vin moelleux aux arômes truffés étonnants, mais chaque bouteille ici possède une vraie personnalité. Pour une fois ses pairs ont bien choisi le président d'une appellation : Henri Lapouble Laplace prêche l'exemple mais le donne ! Remarquables 2005 et 2006.

Cuvée Suprême de Thou 2005 - 18/20 : Doré, exceptionnel, long, racé, confit, citronné, un peu d'amer, terroir super fort, remarquable. Extra.

Cuvée Suprême de Thou 2004 - 18/20 : Doré lumineux vert ! Arômes extraordinairement complexes, citron, ananas, mangue, finesse, pureté, acidité phénoménale.

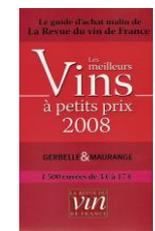


Guide HUBERT 2008 – Cuvée Suprême de Thou 2005

Beau nez complexe, avec de fruit bletti, des notes épicées très subtiles, la bouche est équilibrée, riche et vive à la fois, avec une finale très fruitée. Beau vin expressif.

Cuvée Délice de Thou 2005 : Un fruité intense, avec des notes exotiques, de petites épices. La bouche est suave et fraîche, avec une finale nerveuse, épicée.

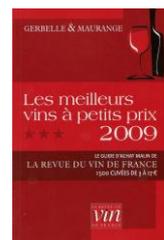
Cuvée Guilhouret 2006 : Un nez sur l'ananas, les fruits exotiques, avec une note vanillée. La bouche est vive, avec de la densité, un joli fruité tonique.



Guide des meilleurs vins à petits prix 2008 – Cuvée Julie 2005 14.5/20

Un bon classique, toujours tendrement fruité et présentant un équilibre élégant entre fruit et fine acidité en finale. Bon style complet et facile d'accès.

Cuvée Guilhouret 2006 - 15/20 : Aromatique et belle matière en bouche. Déjà très parfumé aux notes de fruits blancs et belle allonge en finale. Ce jurançon est une valeur sûre de l'appellation.



Guide des meilleurs vins à petits prix 2009 – Cuvée Guilhouret 2007 15.5/20

Souvent marqué par un style très tendu par l'acidité, sans pour autant manquer de maturité, la cuvée Guilhouret dans ce millésime fait preuve d'un style plus arrondi et moelleux qu'à son habitude. Un esprit de vendange plus mûre dotant le vin de gras.

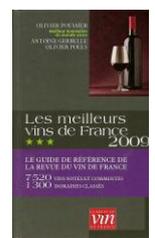
Cuvée Julie 2006 - 16/20 : Une très agréable cuvée d'entrée de gamme avec de belles notes de fruits mûrs, sans excès de lourdeur et très joliment équilibrée en finale. L'acidité en finale lui apporte de la fermeté et du style.



Le Guide Hachette des Vins 2009 - Délice de Thou 2006**

Grand classique de ce domaine de 7,5 ha, la cuvée Suprême de Thou 2006 est encore présente cette année ; elle obtient deux étoiles pour son équilibre parfait.

Cuvée Guilhouret 2006 * : est également remarqué. Mais c'est ce Délice de Thou, au nom bien choisi, qui leur vole la vedette. Paré d'une élégante robe jaune d'or aux reflets ambrés, il offre un nez complexe, corbeille de fruits secs grillés, de fleurs blanches et de miel. Après une attaque tout en souplesse, la bouche riche, ronde et équilibrée allie à merveille douceur et fraîcheur dans une superbe finale acidulée. Un vin plein de charme, à déguster aujourd'hui ou dans un an ou deux.



Les meilleurs Vins de France 2009 La Revue des Vins de France *

Ce Domaine, en pleine reconversion « bio », est situé sur l'un des terroirs les plus expressifs de l'appellation, du côté de la Chapelle de Rousse. Ce secteur produit des jurançons toujours plus vifs et plus tendus que ceux du reste de l'appellation, et qui vieillissent avec une grâce et une intensité rares. Il est souvent dommage de les boire jeunes car l'on manque toute la complexité aromatique qu'ils gagnent au vieillissement.

Les vins : le Délice de Thou 2006 est une très bonne cuvée de fruit, équilibrée, tout en fraîcheur et en croquant. La cuvée Julie 2006 se dévoile davantage en liqueur, avec de la droiture et une fine acidité en finale qui lui apporte de la fermeté. Elle gagnera à rester en cave en trois ou quatre ans. En 2006, le Suprême de Thou est un vin de belle intensité et de grande langueur, avec une liqueur pleine et généreuse.

Les notes :

Jurançon Suprême de Thou 2006	17/20
Jurançon Julie 2006	16/20
Jurançon Délice de Thou 2006	15/20

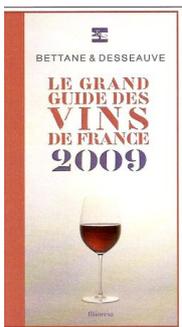
Le Grand Guide des Vins de France 2009 BETTANE & DESSEAUVÉ

Petit domaine situé sur les terres les plus réputées de l'appellation, Thou brille pour la régularité et la typicité de sa production : on mettra nettement au dessus du reste sa cuvée Suprême de Thou, sublime vin moelleux aux arômes truffés étonnants, mais chaque bouteille ici possède une vraie personnalité. Pour une fois ses pairs ont bien choisi le président d'une appellation : Henri Lapouble prêche l'exemple mais le donne !

Cuvée Délice de Thou 2006 - 16/20 : Nez pur, raffiné d'agrumes, petit départ de truffes qui laisse espérer de grandes choses. Corps parfaitement équilibré, long, précis, racé, impeccable !

Cuvée Guilhouret 2007 - 13.50/20 : Nez légèrement miellé avec des notes de fougères propre, gras, tout à fait convenable, mais loin de l'expression des moelleux !

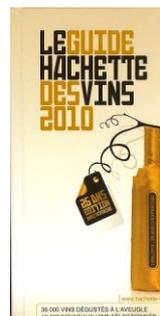
Cuvée Suprême de Thou 2006 - 15/20 : Riche, caramélisé, long, onctueux, plus liquoreux évidemment que Délice mais d'une certaine façon un peu moins équilibré et pur. Beau vin néanmoins.



Le guide Hachette des Vins 2010 - Cuvée Guilhouret 2007 *

Très réussie comme l'an dernier, cette cuvée porte la marque de la diversité des cépages en Béarn : il y entre du camaralet – une variété dont il ne resterait plus que 3 ha, selon le spécialiste Pierre Galet – et aussi du gros et du petit courbu, du gros et du petit manseng. Est-ce de cette pluralité de cépages qu'il tire sa complexité ? Les dégustateurs trouvent dans son petit nez frais et délicat toute une farandole d'arômes : pêche, abricots, agrumes, notes mentholées et anisées... En bouche, la rondeur, la vivacité, le gras et un doux boisé font bon ménage. La finale est tendue, sur les agrumes.

Deux moelleux du Clos Thou obtiennent la même note : Suprême de Thou 2007, un petit manseng vendangé en novembre et élevé dix-huit mois en fût, marqué par des arômes de surmaturation, ample, gras et frais ; et la Cuvée Julie 2007 d'une belle finesse.



BETTANE & DESSEAUVÉ « Le Grand guide des Vins de France 2010 »

Petit domaine situé sur les terres les plus réputées de l'appellation, Thou brille par la régularité et la typicité de sa production : on mettra nettement au-dessus du reste sa cuvée «Suprême de Thou», sublime vin moelleux aux arômes truffés étonnants, mais chaque bouteille ici possède une vraie personnalité. Pour une fois ses pairs ont bien choisi le président d'une appellation : Henri Lapouble Laplace prêche l'exemple mais le donne ! En 2007, on choisira de préférence Suprême, encore une fois le plus complet et le plus stylé de la série.

Cuvée Délice de Thou 2006 - 16/20 : Nez pur, raffiné d'agrumes, petit départ de truffe qui laisse espérer de grandes choses, corps parfaitement équilibré, long, précis, racé, impeccable !

Cuvée Suprême de Thou 2007 - 17/20 : Somptueux arôme d'agrumes et de truffe blanche, corps complet, exemple quasi parfait de jurançon moelleux, où la personnalité du terroir domine largement l'aspect technique de la vinification.

