

ARTICLES DE PRESSE

2011 A NOS JOURS

Les meilleurs Vins de France 2011 GAULTMILLAU

Cuvée Guilhouret 2009 – 13/20 : Bon rapport qualité-prix Nous aimons l'amertume, orientée sur la pomme, de ce vin doté d'une belle allonge salifiée. La matière est subtile, sans recherche de sur-puissance, avec une expression sur le safran et les fruits confits.

Cuvée Julie 2008 – 13.5/20 : Bon rapport qualité-prix Le rôti des fruits confits est aussi agréable que suave. Les fruits exotiques sont à l'honneur puis laissent la place au miel et à la sauge.

Cuvée Suprême de Thou 2007 : Bon rapport qualité-prix La suavité est à son comble sur ce jurançon 2007. La fraîcheur lui donne un bel équilibre tout en subtilité sur une matière gorgée de fruits confits.

BETTANE & DESSEAUE « Le Grand guide des Vins de France 2012 »

Jurançon Julie 2009 : Beaucoup de nez dans un registre exotique, assez long, très fruité, très bien vinifié, léger manque de force dans l'expression du terroir

Jurançon Sec Cuvée Guilhouret 2009 : Finement boisé, plein et net en bouche, assez long, sec soigné à défaut de fort caractère.

Jurançon Suprême de Thou 2009 : Un peu lactique et citronné au nez, raisin confit évident, un rien d'amertume en finale, riche mais tendre, longueur honorable mais inférieure à d'autres.

Le Guide Hachette des Vins 2012 – Doux Suprême de Thou 2009 **

Métayers puis fermiers, les arrières grands parents d'Henri Lapouble-Laplace ont acheté ce domaine que ce dernier met aujourd'hui en valeur avec talent. Les 8.5 ha de vignes sont aujourd'hui en conversion au Bio. Le Suprême de Thou, pur petit Manseng, affiche une robe lumineuse et bien dorée. Son nez élégant associé des senteurs fraîches de fleurs blanches à des notes plus suaves de fruits secs, de miel et d'épices douces. Dans une belle continuité, ces arômes s'épanouissent au palais, ou ressortent la poire et l'abricot confit. La texture est particulièrement charmeuse, onctueuse, douce et chaleureuse, avec ce qu'il faut de fraîcheur pour assuré l'équilibre. Un ensemble gourmand.

La Cuvée Guilhouret Sec 2009 : fruitée et légèrement boisée obtient une *.

BETTANE & DESSEAUE « Le Grand guide des Vins de France 2013

Cuvée Julie 2010 - 15/20 : Très épicé, collant, riche, complexe, pas encore complètement harmonisé, certainement prometteur.

Cuvée Guilhouret 2010 - 17/20 : Grand nez d'une admirable harmonie, entre la truffe blanche, le fruit jaune et les épices exotiques, remarquable longueur, grand style. Hautement recommandé.

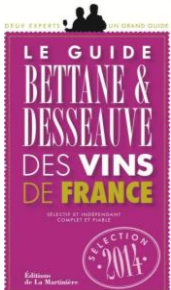
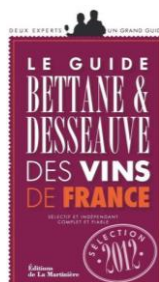
Cuvée Suprême de Thou 2010 - 18.5/20 : Robe dorée ambrée, sublime coup de nez, truffé mais aussi noblement exotique (mangue, abricot), race et finesse superlatives, grande suite en bouche, égal en noblesse à des crus classés de Sauternes de premier rang !

Le Guide Hachette des Vins 2013 - Sec Cuvée Guilhouret 2010 **

Régulièrement distingué pour ses jurançon doux, ce domaine décroche un coup de cœur avec ce vin sec. D'un jaune pâle lumineux, cette cuvée laisse dans son sillage des parfums intenses d'abricot et de fruits exotiques bien mûrs, mêlés à des notes d'agrumes (citron, citron vert, pomelo) qui apportent une fraîcheur fort plaisante. Après une attaque ronde, le palais s'épanouit, gras et complexe, alliant le fruité tonique du nez à une touche vanillée bien fondue. Ce vin racé et long patientera quatre ans en cave, avant d'accompagner des calamars farcis à la luzienne. Une pour les moelleux cuvée Julie 2010 et Suprême de Thou 2010 deux vins sur le fruit destinés à l'apéritif.

Le Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2014

Petit domaine situé sur les terres les plus pentues de l'appellation, Thou brille par la régularité et la typicité de sa production : on met nettement au-dessus du reste sa cuvée Suprême de Thou sublime vin moelleux aux arômes truffés étonnants, mais chaque bouteille possède une vraie personnalité. Après un ou deux millésimes moyens, le cru a retrouvé sa pleine forme avec des 2010 et 2011 vraiment magnifique, parmi les plus grands blancs de tout l'ouest de la France.



[Cuvée Julie 2011 – 16.5/20](#) : Très grande finesse, moelleux complet, racé, très pur, très noble, terroir et travail sur le terroir de premier ordre !

[Terroir de la Cerisaie 2011](#) : – 18.5/20 Sublime expression du cépage et du passerillage, ayant peut-être déshabillé la cuvée Suprême mais le résultat le justifie sans doute, on est au niveau de pureté et de transparence d'un Climens idéal ce n'est pas peu dire !

[Cuvée Guilhouret 2011](#) : – 17/20 A nouveau notre meilleure note en sec, robe dorée, considérable finesse et complexité aromatique, à la tête de tou Sud-ouest en vin sec, une petite merveille.

[Suprême de Thou 2011](#) : – 16/20 Doré, très passerillé, très riche, pas encore pleinement équilibré, avec quelques amers à intégrer avec le temps. Mais il passait juste après le Clos Laplume !

[Guide des Vins Bettane & Desseauve 2015](#)

Petit vignoble situé sur les terres les plus réputées de l'appellation Thou brille par la régularité et la typicité de sa production : on mettrait nettement au-dessus du reste sa cuvée Suprême de Thou sublime vin moelleux aux arômes truffés étonnants, mais chaque bouteille possède une vraie personnalité. Après un ou deux millésimes moyens, le cru a retrouvé sa pleine forme avec des 2010 et 2011 vraiment magnifique, parmi les plus grands blancs de tout l'ouest de la France.

Le domaine n'a pas présenté ses 2012 mais s'il lui reste des 2011 ou des 2010, n'hésitez pas car ce sont des vins exemplaires, parmi les plus raffinés de toute l'appellation.

[Le Guide Hachette des Vins 2015 – Suprême de Thou 2012 **](#)

Métayers puis fermiers, les arrières grands-parents d'Henri Lapouble-Laplace ont acheté le domaine que ce vigneron, installé en 1993, met aujourd'hui en valeur. Les 8.5 ha de vignes sont conduits en bio.


Un nez captivant ; il rassemble tous les parfums d'un petit manseng vendangé à haute maturité : truffe, miel, acacia, fruits exotiques, fruits secs ... le tout associé à un noble boisé, vanillé et grillé. Le palais, riche, dense et gourmand, développe des arômes de mangue, d'abricot sec d'agrumes. Une belle fraîcheur lui confère une rare élégance.

[Cuvée Guilhouret Sec 2012 *](#) : un assemblage de quatre cépages (petit et gros manseng, courbu et camaralet) pour ce vin de style moderne, net, intensément fruité, gras et long.

[Le Guide des Vins Bettane & Desseauve 2016](#)

Petit domaine situé sur les terres les plus réputées de l'appellation Thou brille par la régularité et la typicité de sa production : on mettrait nettement au-dessus du reste sa cuvée Suprême de Thou sublime vin moelleux aux arômes truffés étonnants, mais chaque bouteille possède une vraie personnalité.

Un des sommets de la dégustation, [Guilhouret 2014 \(16/20\)](#), assemblage de gros manseng, petit manseng et courbu, produit un vin complexe et raffiné, [Suprême de Thou 2013 \(16/20\)](#) transcende le millésime par son moelleux et sa distinction aromatique, le [2014 \(17/20\)](#) est racé, noblement bouqueté, la Cerisaie riche et puissant est un sirop de petit manseng.

[Cuvée Terroir de la Cerisaie 2012](#) - 17/20  Cette vendange tardive exhale des notes très mûres et précises de mangue et de fleur, la bouche est riche, puissante, sirupeuse. Style unique

[Le Guide Hachette des Vins 2016 – Cuvée Guilhouret 2013 ***](#)

Métayers puis fermiers, les arrières grands-parents d'Henri Lapouble-Laplace ont acheté le domaine que ce vigneron, installé en 1993, met aujourd'hui en valeur avec une belle constance dans la qualité. Les 8.5 ha de vignes sont conduits en bio.

Un vin issu d'un assemblage subtil de gros et de petit manseng, de courbu et de camaralet, élevé sur lies pendant dix mois. Il a charmé les dégustateurs en tous points : une seyante couleur or frangée d'émeraude ; un nez à la fois fin et suave de fleurs blanches, de pêche et de fruits exotiques ; un palais ample, frais, tonique, hautement aromatique et remarquablement long. Un modèle d'équilibre et d'élégance.

[Le Guide Des Vins Bettane & Desseauve 2017](#)

Petit domaine situé sur les terres les plus réputées de l'appellation Thou brille par la régularité et la typicité de sa production : on mettrait nettement au-dessus du reste sa cuvée Suprême de Thou sublime vin moelleux aux arômes truffés étonnants, mais chaque bouteille possède une vraie personnalité.

Le domaine est en pleine forme, la maîtrise est totale, entre modernisme, technologie et tradition. La Cerisaie est comme l'an passé un des sommets de la dégustation.



Cuvée Terroir de la Cerisaie 2014 – 17.5/20 ❤️ un des sommets de la dégustation comme souvent maintenant, le vin est complexe, des notes florales se mêlent aux agrumes, la liqueur est superbe. Le domaine maîtrise son style à merveille. Style de vin démonstratif mais attachant.

Le Guide Hachette des Vins 2017 - Suprême de Thou 2014 ** ❤️

Métayers puis fermiers, les arrières grands-parents d'Henri Lapouble-Laplace ont acheté le domaine que ce vigneron, installé en 1993, met aujourd'hui en valeur avec une belle constance dans la qualité. Les 8.5 ha de vignes sont conduits en bio.

Equilibre et complexité : deux des principaux traits de caractère qui signent un grand vin. Cette cuvée a les deux, et plus encore. La robe est engageante, intense et limpide. Le nez, subtil et racé, associe l'ananas et le coing confits, la vanille et la truffe blanche. La bouche attaque sur la vivacité, puis évolue vers la rondeur, le gras et les fruits confiturés, avec en soutien une fine tension et un boisé bien fondu. Suprême en effet, et bien typé.

Cuvée Guilhouret 2014 * : un blanc sec tendu, très frais et aromatique (pêche, poire, agrumes, vanille).

Le Guide Hachette des Vins 2018 - Suprême de Thou 2015 **

Métayers puis fermiers, les arrières grands-parents d'Henri Lapouble-Laplace ont acheté en 1920 le domaine que ce vigneron, installé en 1993, met aujourd'hui en valeur avec une belle constance dans la qualité. Les 9 ha de vignes sont conduits en bio depuis 2007.

Un 2015 de la même veine que son devancier, coup de cœur dans la dernière édition. Le petit manseng, récolté entre le 10 et le 25 novembre, a été vinifié et élevé en fût sur lies. Il en résulte un liquoreux aux reflets ambrés, au nez opulent et complexe, mêlant l'abricot et d'autres fruits jaunes, les fruits exotiques cuits et confits au miel et à un boisé noble. En bouche, il se déploie avec onctuosité, douceur, ampleur et longueur.

Cuvée Guilhouret 2015 ** : quatre cépages (dont le courbu et le camaralet) et un élevage partiel en barrique au service d'un vin intensément aromatique (agrumes, fruits jaunes, ananas, toast), gourmand et bien fondu, témoignant d'une matière première de qualité remarquablement équilibré.

Le Guide Des Vins Bettane & Desseauve 2018

Petit domaine situé sur les terres les plus réputées de l'appellation Thou brille par la régularité et la typicité de sa production : on met nettement au-dessus du reste sa cuvée Suprême de Thou sublime vin moelleux aux arômes truffés étonnants, mais chaque bouteille possède une vraie personnalité. Carton plein cette année encore pour le domaine, les vins ont en commun une personnalité affirmée et un style séducteur dont on ne se lasse pas.

Les notes :

Cuvée Guilhouret 2015	15.5/20
Cuvée Délice de Thou 2016	14.5/20
Cuvée Julie 2015	15/20
Cuvée Terroir de la Cerisaie	17.5/20

Le nez libère des arômes complexes de fruits frais et cuits, la bouche est grasse, sirupeuse, une véritable sucrerie. Pour amateur de sensation forte. Enorme.



Isabelle et Henri Lapouble-Laplace, du Clos Thou, dont les liquoreux vieillissent admirablement bien.



1 Clos Thou ❤️
 « L'humilité et le talent d'Isabelle et Henri Lapouble-Laplace ne sont pas reconnus à leur juste valeur », souligne Jean-Marc Grussaute. Leurs cuvées Julie et Suprême de Thou sont incontournables. 245, chemin Larredya, 64110 Jurançon. Tél. : 05 59 06 08 60. clos-thou.com