

Château Eugénie

Tradition  Prestige



Grands Vins de Cahors

Revue de Presse



Cuvée Réserve de l'Aïeul

2002 : "Classé 1er Grand Vin...Vous apprécierez comme moi ce Cahors cuvée Réserve de l'Aïeul 2002...au nez complexe (groseille, violette), de bouche épicée, bien corsé, de couleur grenat, d'une belle charpente, riche, de très bonne garde (9,20€, il les vaut bien)." *Guide des Vins de France 2006*

Haute Collection 2001 : "Beau Cahors...qui sent le pruneau confit, un vin gras, épicé, de charpente volumineuse, au boisé fondu. Aucune hésitation." *Guide des Vins de France 2006*

Cuvée Réserve des Tsars 2001 : "Aux senteurs de groseille et d'humus, tout en rondeur, très bien équilibré entre finesse et tanins, à déboucher dès maintenant mais de bonne évolution également." *Guide des Vins de France 2005*



Haute Collection

2001 "Comme un signe d'excellence le Château Eugénie accumule les récompenses.

Le millésime 2001 en est le meilleur exemple. Ce vin se pare d'une robe rouge grenat foncé et se dote d'un nez riche, intense, expressif et finement boisé aux arômes de fruits rouges et vanille." *N°106 - Janvier 2005*

Cuvée Réserve de l'Aïeul 2002 : "Ce millésime dégage des arômes de fruits rouges bien mûrés finement épicés sur fond de sous-bois et de cèpe. Un must !" *N°106 - Janvier 05*



Haute Collection 2002 : "Ce 2002, couleur grenat, s'exprime dans les registres de fruits noirs (pruneau) et du boisé (grillé), puis offre des formes opulentes autour d'une charpente de qualité. La finale persistante rappelle les dix-huit mois passés en fût. De l'harmonie dès à présent." *Guide 2006*

Cuvée Réserve de l'Aïeul 2002 : "La cuvée de l'Aïeul est une habituée du Guide. Elle plaira dans le millésime 2002, aux amateurs de vins riches en arômes. Car sous une teinte sombre, cerise burlat, elle décline volontiers les fruits noirs relayés par un boisé toasté. La bouche franche présente cette même dualité aromatique." *Guide 2005*

Vins et Santé

DE 17 OUIES DU VIN BIEN À VOTRE SAUVE

Haute Collection 2002 :

"...Rond en bouche avec son architecture harmonieuse, à aucun moment il n'agresse le palais qui se couvre par flots

successifs de parfums de guignolet, de confiture de fraise, de cachou vanillé et de bois neuf. Un remarquable nectar à déguster sur un ragoût de bœuf aux poivrons." *Guide des Vins 2006*

Haute Collection 2001 : "Majestueuse robe d'une belle teinte pourpre intense. Le nez d'entrée s'ouvre sur des senteurs de boisé vanillé puis glisse lentement vers des notes fruitées (griotte, pruneau) et florales (pivoine). En bouche c'est un vin qui se livre sans retenue avec ses tanins nobles, sa matière au grain serrée, sa texture à l'origine compacte bien déliée par l'élevage. Au palais la réglisse noire, la truffe, le brandy et le boisé fumé accompagnent les épices. Un vin de garde racé qui s'exprimera parfaitement sur des magrets au poivre vert." *Guide des Vins 2005*



Cuvée Réserve des Tsars 2001 :

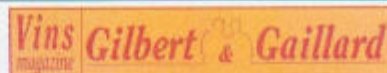
Nos 1500 meilleures bouteilles de l'année. "Un large volume en bouche, accompagné par des notes de pruneau frais, poudre de cacao, pruneau. Une cuvée cadurcienne bien boisée, qui s'abonnira sur au moins cinq ans. On commence à la boire avant sur des plats en sauce. Un beau classique

de l'appellation." *Hors série n°9 - Novembre 2005*

Haute Collection 2002 : Nos 141 coups de cœurs au salon des Vignerons Indépendants. 4 étoiles. "Boisé impressionnant où l'on devine l'impact des fermentations malolactiques en barriques." *N°496 - Novembre 2005*

Cuvée Réserve de l'Aïeul 2003 : 8/10 "Le vin possède une robe sombre et un nez épicé. Dense, concentrée, tannique, la bouche renferme un joli "jus", avec un beau boisé clou de girofle et des tanins arrondis." *Carnet de Dégustation de la RIF n°44 - 28 octobre 2005*

Cuvée Pierre le Grand 2003 : 7,5/10 "La robe sombre affiche une teinte violette. Après un nez légèrement végétal, le vin offre une attaque franche, un milieu de bouche dense et présente des tanins rustiques. Actuellement la finale ne se développe pas, mais il y a de la matière." *Carnet de Dégustation de la RIF n°44 - 28 octobre 2005*



Haute Collection

2001 : 90/100

"Robe intense, reflets

noirs. Nez très concentré, où les arômes boisés légèrement toastés dominent encore... Belle présence en bouche, ampleur, densité, gras, puissance..." *N°1 - Octobre, novembre, décembre 2005*

Cuvée Réserve de l'Aïeul 2001 : 87/100 "Robe intense, pourpre violacé. Beau nez profond, sur le fruit, note plaisante de zan, boisé élégamment fondu. La bouche séduit par son ampleur... Un Cahors de bonne facture, déjà fort agréable" *N°1 - Octobre, novembre, décembre 2005*

Haute Collection 2002 : 90/100 "Robe sombre, reflets violacés de jeunesse. Nez aux accents boisés évoquant le pain grillé. La bouche est marquée par les arômes d'élevage où s'expriment tour à tour les épices, le café, le moka."

Cuvée Réserve de l'Aïeul 2003 : 90/100 "Robe soutenue, reflets pourpre, jeune. Nez d'abord minéral et boisé, évoquant le graphite avec en arrière-plan un fruit noir net. En bouche, un vin complet, corpulent, aux tanins soyeux. La Longueur est au rendez-vous avec une longue finale aromatique."

Cuvée Pierre le Grand 2003 : 87/100 "Robe soutenue aux reflets rouge vif. Nez typé évoquant le pruneau, le foin coupé. La bouche délivre une jolie qualité de fruit sans omettre une certaine charpente. Un Cahors traditionnel, bien construit et possédant de la réserve."

Château Eugénie

Tradition Prestige



Grands Vins de Cahors

RECOMMANDÉ

millésime
2006

par les guides du



FUTE

1000000000



**GUIDE
DUSSERT-GERBER
DES
VINS
DE FRANCE
2006**

Un guide unique qui défend les vrais vins

■ ALBIN MICHEL

Château EUGENIE

Jean et Vincent Coustare
Rivière-Haute

Tél. 05 65 30 73 51

Fax. 05 65 20 19 81

Classé 1er Grand Vin. Une propriété transmise de père en fils depuis 5 siècles. Le vignoble de 25 ha s'étend sur des terrasses, demi-coteaux et coteaux. Vous apprécierez comme moi ce Cahors cuvée Réserve de l'Aïeul 2002 (95% *Auverrois* et 5% *Tannat*, macération longue de 20 à 25 jours en cuve inox avec contrôle de la température et remontages programmés, puis élevage en fûts de chêne pendant 18 mois, dont 1/3 en fûts neufs, pas de collage), au nez complexe (groseille, violette...), de bouche épicée, bien corsé, de couleur grenat, d'une belle charpente, riche, de très bonne garde (9,20 €, il le vaut bien). Excellent Cahors cuvée *Pierre le Grand 2002* (75% *Auverrois* et 25% *Merlot*, élevage en fûts de 2 à 4 vins pendant 15 mois). La légende raconte que le tsar Pierre le Grand soignait son estomac, fort fragile, au vin de Cahors (6,30 €). Beau Cahors Haute Collection 2001, pur *Auverrois*, élevage en fûts de chêne neufs pendant 18 mois, qui sent le pruneau confit, un vin gras, épicé, de charpente volumineuse, au bois fondu (20 €). Aucune hésitation.

**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2006**

33 000 vins dégustés à l'aveugle
10 000 vins sélectionnés

CH. EUGENIE Haute Collection page 858

Elevé en fût de chêne 2002 *

1,2 l (litre) € 100 € 15 à 23 €

Jean et Claude Coustare sont fiers de leur vignoble vigneron remontant à la fin du XV^e, comme de la place tenue par les vins du château sur la table des rois de France aux XVIII^e et XIX^e. Ce 2002, couleur grenat, équilibre dans les registres des fruits noirs (pruneau) et de bois (grille), puis offre des formes épicées autour d'une charpente de qualité. La finale persévante rappelle les dix-huit mois passés en fût. De l'harmonie dès à présent.

* Ch. Eugénie, Rivière-Haute, 46140 Albas,

tél. 05 65 30 73 51, fax 05 65 20 19 81,

email coustare@chateaueugenie.com

9h à 18h, si dim. 9h30 à 12h30 14h-19h groupes sur r.v.

* Coustare

96/100 Château Eugénie

■ Haute Collection 2001. Modèle d'un vin de caractère, vinifié de français. Fût de chêne, élevage soigné, fût de chêne, cuve inox, les années écoulées légèrement boisées, charpente soignée. En vin, des notes de fruits noirs et de bois, belle présence de bouche, complexe, dense, persévérante. Si le fût est soigné à l'origine, le vin est au état remarquable par le bois. A attendre encore. Prix unit. 20,00 € HT.

Découvert sous vide. Durée de validité
température de service: 13 à 17°C
Département optimale: 2005-2006



Sur un coteau des 4200 hectares de vignes de Cahors, le Château Eugénie occupe 32 hectares de vignes d'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) en 3 hectares en Vin de Pays du Sud-Ouest, sous le label. Différentes cuvées sont produites, associant des cépages adaptés aux microclimats Auverrois (95% *Auverrois* et 5% *Tannat*) et de France (75% *Auverrois* et 25% *Merlot*). Le vin est élevé en fût de chêne pendant 18 mois, dont 1/3 en fûts neufs, pas de collage. Le vin est au état remarquable par le bois. A attendre encore. Prix unit. 20,00 € HT.

Château Eugénie, Rivière-Haute, 46140 Albas,

tél. 05 65 30 73 51, fax 05 65 20 19 81,

email coustare@chateaueugenie.com

9h à 18h, si dim. 9h30 à 12h30 14h-19h groupes sur r.v.

* Coustare

**GUIDE
Gilbert & Gaillard
DES VINS**



Nos meilleures dégustations

Grandes Surfaces

Domaines et Châteaux

+ 1400 médailles d'or

Edition 2006

