



Sancerre blanc 2020 : Gilbert et Gaillard 90

Sancerre rouge 2018 : médaille d'Argent Angers 2020
Wine Enthusiast 90
Gilbert et Gaillard 89

Sancerre rosé 2020 : Gilbert et Gaillard 91

Sancerre blanc Vieilles Vignes 2017 :
2 étoiles Guide Hachette 2020
médaille d'Argent Angers 2019
Blindtasted 91
Wine Enthusiast 91

Sancerre rouge Vieilles Vignes 2018 :
médaille d'Or Angers 2021
Wine Enthusiast 92

Sancerre blanc Côteline 2016 : Wine Enthusiast 93
VertdeVin 93
Blindtasted 91



Sancerre blanc Côteline 2016 : note 93/100

From an old southeast-facing vineyard, this wine is rich and full. With three years in bottle, the wine has matured while still retaining ripe green fruits. It can be drunk now, but can age further and be at its peak from 2021



Sancerre blanc Vieilles Vignes 2016 : note 91/100

The extra touch of concentration gives this wine density and brings out fragrant white fruits and spiced-lemon flavors. Texture and the final freshness are well balanced. This rich wine is now just ready to drink.

Sancerre rouge Vieilles Vignes 2017 : note 91/100

Ripe and full of cherry fruits, this is a juicy, spicy wine. Tannins balance well with the acidity and touches of wood aging that give this wine good complexity. Drink now.

Sancerre Rouge Vieilles Vignes 2017 : 2 étoiles

Pourpre très foncé, ce vin exhale des arômes de fruits mûrs à confiturés, mêlés de notes de torréfaction. Rond et charnu, il s'appuie sur une structure de tanins serrés, encore austères en finale. Quelques années de garde lui permettront d'atteindre la parfaite harmonie.

Sancerre Blanc Vieilles Vignes 2017 : 2 étoiles

Dès le 1^{er} nez, l'élégance se révèle à travers des notes florales et fruitées (agrumes, abricot), réhaussées de délicates touches végétales et anisées. A l'aération se dévoile une pointe de fruits confits en arrière-plan. Ronde et fraîche à la fois, la bouche révèle toute la puissance et la richesse du vin, avec en finale une fin minéralité persistante.



Sancerre Blanc Vieilles Vignes 2016 : 3 étoiles

Intense, l'olfaction rayonne de sensations exotiques (mangue, agrumes) et d'élégantes touches minérales. La bouche s'ouvre sur des fruits frais, avant que ne s'ébauche une franche vivacité qui progresse jusqu'à la finale, conférant relief, tension et longueur. Un 2016 de grande complexité, au potentiel certain.

Sancerre blanc Côteline 2016 : note 91/100

Bright straw colour. Pure nose displaying flinty notes with fresh stone fruit, citrus, grassy and herbal notes with good intensity. Good bite and weight, rather ample texture, yet fresh and biting with good purity and length.

Sancerre rouge Vieilles Vignes 2017 : note 91/100

Médium deep ruby red colour. Pure and intense nose offering a hint of new oak, butterscotch, clove and ginger with wild berry notes. The palate is fairly ample but rounded texture with grainy tannin, sweet red fruit and plum flavours with an underlying freshness and good persistency.

Sancerre blanc Vieilles Vignes 2017 : note 91/100

Bright light golden colour with a green hue. Pure and chalky nose with notes of white fleshed fruit, lime, lemongrass and fresh almond. The palate is pure, crisp and mineral with fine layers of zesty fruit, pear, lemongrass, some floral and herbal notes lead on to a long lingering finish.

Sancerre Blanc Vieilles Vignes 2015 :

92 points

« The 2015 « Vieilles Vignes » Sancerre is another outstanding wine from Roger and Didier Raimbault which was sourced from old vines, which are deeply rooted into soils composed of clay and kimmeridgian limestone on steep hillsides. The wine itself instantly bursts opens with fresh aromatics gooseberry, starfruit, blossoms and lemon zest followed by crushed stones and flinty undertones. On the palate this is elegant and refined, as it also displays wonderful textural richness as it remains beautifully balanced and precise through the finish. Overall, this is a gorgeous Sancerre with its impressive today, but will also continue to evolve and take on additional character over the next handful of years. (Best 2017-2023).



Sancerre blanc Vieilles Vignes 2016 : 17/20 ou 94/100

Le nez est élégant, fruité et offre de la fraîcheur, une très fine finesse et une très fine richesse. On y retrouve des notes de citron mûr/juteux, de pamplemousse rose et plus légèrement de pêche écrasée associées à de petites touches de quénette, de litchi, de fleurs de pommier ainsi qu'à de très discrètes pointes de zestes, de pierre à fusil et à une imperceptible pointe de fleurs de citronnier. La bouche est élégante, délicate, joliment définie, racée, très discrètement serré et offre de la finesse, une trame acidulée, de la tension, de la rondeur et de la délicatesse. En bouche ce vin exprime des notes de citron juteux/mûr, de pamplemousse rose et plus légèrement de pêche de vigne associées à de petites touches de zestes de citron, de fleurs de citronnier, de fruit de la passion/quénette juteuse/fraiche ainsi qu'à une subtile pointe de pomme verte croquante et de pierre à fusil. Belle persistance et bonne longueur.

Sancerre blanc Côteline 2016 : 16.25/20 ou 93/100

Le nez est frais, minéral, élégant et offre une jolie finesse du grain ainsi que de l'harmonie. On y retrouve des notes de citron frais/mûr, de pêche de vigne croquante/Fraiche et plus légèrement de pomme associées à de petites touches de fleurs de pommier, à une pointe de mandarine fraîche ainsi qu'à une très discrète pointe de pierre à fusil et de zestes. La bouche est fraîche, élégante, racée et offre une jolie définition, de la fraîcheur, une petite tension ainsi qu'une trame acidulée, une finesse du grain et de la rondeur/suavité. En bouche ce vin exprime des notes de pomme verte juteuse/charnue, de nectarine blanche et plus légèrement de mandarine pulpeuse/juteuse associées à de petites touches de citron, de quénette/fruit de la passion ainsi qu'à une subtile pointe de pamplemousse rose sucré, de fleurs de sureau, de fleurs de pêche, à une discrète pointe de pierre à fusil et de zestes. Bonne longueur.

Sancerre blanc 2019 : médaille d'Argent

La robe brillante couleur jaune or pâle s'ouvre sur un nez expressif et plaisant qui associe les odeurs des fleurs blanches (sureau, chèvrefeuille) à celles des fruits exotiques (passion) et des agrumes (pamplemousse). La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue, de la fraîcheur ; de l'équilibre, ainsi que des arômes très fruités (ananas, mangue, litchi) qui persistent dans une finale ample, longue et élégante. Très beau Sancerre Blanc.

Sancerre rouge 2018 : médaille d'Argent

La robe brillante et lumineuse couleur rouge rubis clair s'ouvre sur un nez léger et élégant qui associe les odeurs des fruits rouges (fraise, cerise, framboise) à des nuances épicées. La bouche à l'attaque souple offre une matière soyeuse, du volume, de l'équilibre, ainsi que des arômes fruités (griotte, groseille) qui enrobent des tanins délicats et fondus puis persistent dans une finale longue, délicate et gourmande. Très beau Sancerre Rouge.

Sancerre blanc Vieilles Vignes 2017 : médaille d'Argent

La robe brillante et lumineuse, couleur jaune pâle aux reflets dorés, s'ouvre sur un nez expressif qui associe les odeurs de fruits exotiques (mangue, litchi) à celles des agrumes (pamplemousse). La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue, du volume, de l'équilibre, une texture lisse, ainsi que des arômes fruités (passion, ananas, citron) qui persistent dans une finale gourmande et longue. Très beau Sancerre.

Sancerre rouge Vieilles Vignes 2017 : 15.5/20

Robe cerise au disque ouvert, brillante et moyennement concentrée. Le bouquet est profond et doux. Les fruits rouges confiturés (griotte, fraises de bois) et les notes de boisé fin (eucalyptus, tabac blond, biscuit...) s'y exhalent dans un ensemble harmonieux et velouté. La bouche est fondue et suave. Le fruité est bien présent dans un ensemble charnu, épanoui et enjôleur. La finale longiligne est patinée par un boisé bien doré et nullement envahissant. Une véritable gourmandise.

Sancerre Blanc 2020 : 90

Robe jaune pâle, reflets verts. Nez racé associant agrumes, accent minéral, tonalités exotiques. Bouche homogène, riche et tendue, d'une grande précision aromatique. Parfums ciselés et finement croquants, fruit de qualité, le tout au service du terroir.

Sancerre rouge 2018 : OR

Robe rubis vif, reflets pourpres. Nez expressif dévoilant cerise, épices fines, réglisse, chêne discret. Bouche harmonieuse qui laisse le fruit pinoter avec énergie et clarté encadré d'une fraîcheur maîtrisée. Sancerre de belle facture.

Sancerre rosé 2020 : 91

Robe rose saumon clair. Nez attirant dévoilant fruits rouges, aubépine, accent minéral. Belle bouche ample et concentrée encadrée par une solide fraîcheur. On apprécie l'intensité des parfums fruités et épicés, la finesse, la persistance finale. Beau vin.

