



LA REVUE DE PRESSE DU DOMAINE DE VALMENGAX

AVRIL 2024

Edito



La gamme actuelle de vins du Domaine de Valmengaux

*Quand nous avons repris le Domaine de Valmengaux, avec Valérie, notre seule ambition était de **produire des vins que nous aimerions boire**. Et nous l'avons réalisée, année après année!*

*Mais **faire du vin, c'est aussi le partager**. Comment alors s'assurer que nos vins peuvent plaire au-delà du cercle des amis et de la famille quand, comme nous, nous ne venons pas du milieu du vin? **Les critiques de revues et guides spécialisés** mais aussi **les concours** sont une bonne façon de s'étalonner.*

*Comme vous pourrez le lire dans cette revue, force est de constater que **nous ne sommes pas les seuls à apprécier nos vins!** Et ça fait plaisir quand on sait les efforts que ce métier requiert, métier magnifique mais dur, parfois ingrat et régulièrement... aléatoire!*

David VALLET



Une présence régulière dans la RVF...

Bordeaux inattendu...



La RVF – mai 2021

Domaine de Valmengaux, à Vérac **Ils ont envie de boire bien et bon**



Valérie et David Vallet ont acquis le domaine grâce à leurs amis.

Valmengaux En Jarre 2018

!!! Meilleure note parmi 200 Bordeaux et Bordeaux Supérieur dégustés !!!

Les argilo-calcaires bien drainés de la commune de Vérac et des vignes âgées de 30 à 70 ans : Valérie et David Vallet sont bien lotis. En plus, le couple de vigneron a des idées et l'ambition de boire bien et bon ! Ils ont repris le domaine en 2017, grâce à la souscription d'une cinquantaine d'amis. Leur rouge 2018 transmet un plaisir digeste. Élevé en jarres, la terre cuite étant un exhausteur de goût, le vin offre au fruit son énergie lumineuse concentrée dans une bouche pulpeuse aux tanins toniques et superbes (23,10 €, 3 240 bouteilles/an). **K. V.**

Une présence régulière dans la RVF...

...Bordeaux surprenants...

Valmengaux 2018



La RVF – nov 2022

91/100
DOMAINE DE VALMENGaux
Bordeaux Valmengaux 2018
Une légère touche fumée ne masque pas un joli fruit (cassis et myrtille). Sa rondeur s'épanouit dans une bouche séveuse, au tanin franc, à l'acidité flatteuse. Le vin reste dans les codes du bon assemblage bordelais. Il est plus moderne que d'autres grâce à son élevage en amphores.
18,90 € *foudres!*

...Bordeaux autrement!

Valmengaux En Jarre 2019



La RVF – avr 2024

90/100
DOMAINE DE VALMENGaux
● *Bordeaux En Jarre 2019*
Place au fruit bien mûr dans ce merlot de haute concentration, haut en saveur. Dans les jarres de terre cuite, ce 2019 prend une texture granuleuse, une chair consistante, aux tanins sanguins pour accueillir une pièce de bœuf mijotée. **23,10 €**

... mais aussi d'autres références...

Terre de Vins

Accueil · Actualités · Bordeaux : la nouvelle peau de Valmenga

Bordeaux : la nouvelle peau de Valmenga

Dégustation de vin · Achat de vignoble · Bordelais · Production de vin en France

"Terre de Vins" aime :

Domaine de Valmenga 2019 : de la vivacité, une touche mûre et croquante, une pointe zestée, on aime ce joli nez élané et floral, net, qui annonce une bouche fraîche, droite, légèrement acidulée, portée par une belle finesse tannique et une colonne vertébrale qui tient le vin jusqu'à la finale, salivante et signée par de fins amers. L'élevage en foudre est élégant et fondu. 18,90 €.

Domaine de Valmenga "En Jarre" 2020 : le même vin, élevé 12 mois en jarres de terre cuite (500 et 950 litres) et non filtré. Malgré le profil très généreux du millésime qui fait monter le niveau d'alcool (15° sur l'étiquette), on est séduit par le profil sensuel, soyeux, très texturé de ce vin qui déploie une aromatique de fleur mauve, de baie noire écrasée. Belle densité en bouche, une sucrosité jamais pesante balancée par un grain de tannins finement crayeux, et signé là aussi par des amers nobles en finale qui le rendent très savoureux. 23,10 €.

Valmenga En Jarre 2018

Le Point Vin – mai 2020

“ **16,5** - Cuvée en Jarre. 90% merlot, 5% cabernet-sauvignon, 5% cabernet-franc. Bien fruité, jus de mûre, beaucoup de fruit, réglisse, pur, tanins fins, savoureux, très droit et pur ”

Le Point Vin

Jancis Robinson.com – dec 2021

“ **16,5** - Leather, raspberry and a real sense of vitality. Ripe palate with fine tannins, savoury and sweet at the same time. Firm tannins that are integrating with a nice weighty mouthfeel. Overall there is a sense of vibrancy and energy here that is very attractive ”

Jancis Robinson.com

David Williams's wines of the week – avr 2022

“ (...) outside the mainstream there is plenty of experimentation going on. Organic producer Domaine de Valmenga, a new producer formed by a group of 50 friends, for example, uses clay amphora rather than the usual oak barrels for its wonderfully pure, deeply succulent red ”

The Guardian

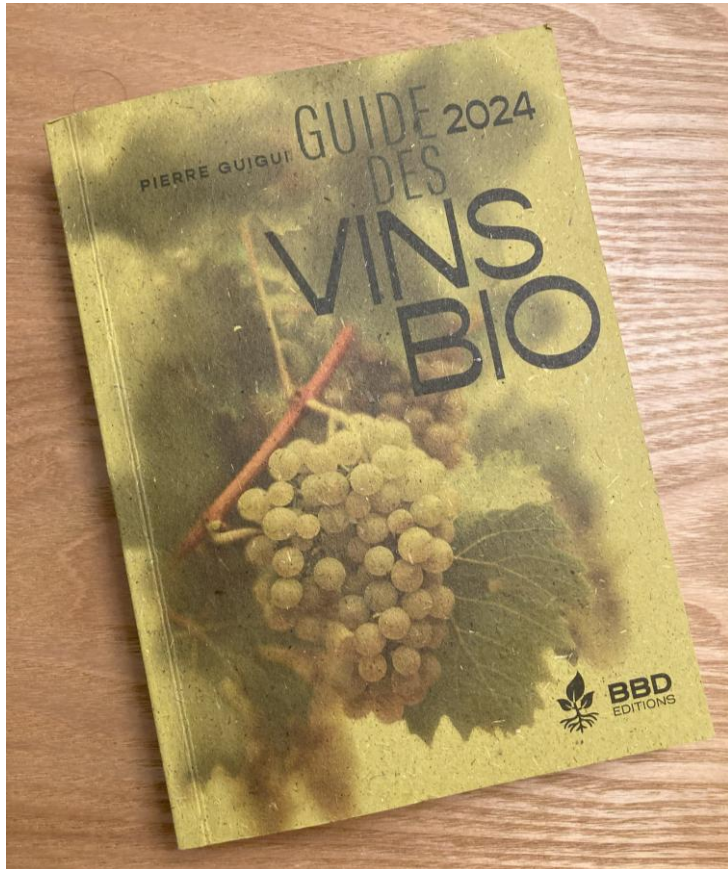
Meininger sommelier – mar 2021

“ **90** – wilde Nase, Ratatouille, Wildfond, Getreidefeld, Leder, leicht stallig, Piment; ganz eigene Art, Weiche Tannine, herbe Wildkirschfrucht, dicht, Kakao, eigenständig, gehört eindeutig in die Natur-Fraktion ”

sommelier
Das Magazin für Feine Weine



... mais aussi d'autres références...



Valmengaux 2016

“ Classique, élégant, avec un boisé subtil qui commence à se fonder. Mais quell jus délié, savoureux, jouissif même! C'est tellement délicieux, loin des vins tonitruants cherchant à plaire à l'international. ”

Valmengaux 2018

“ Si le fût est un rien plus torréfié que sur le 2016, la mâche et la puissance le justifient. Mais ce vin sait rester délicat, sapide, floral. Allez, encore deux trois ans de cave et on se met à genoux. ”

Valmengaux En Jarre 2019



“ Le renouveau de Bordeaux est en marche. Cette cuvée en atteste avec une definition de grain très vibrante, une texture souple, un fruit juteux tout en gardant le style Bordeaux, son délié, sa souplesse tendre. Vous avez réinventé Bordeaux sans le trahir et en lui redonnant ses lettres de noblesse liées au terroir sans artifices. ”



Des vins primés dans différents concours

TROPHÉES DES VINS 2020

LA QUÊTE DU PLAISIR

PAR LAURE GASPAROTTO · COLLAGES JEAN-PHILIPPE ROUSSILHE · PHOTOS XAVIER IMBERT

Cette année encore, un jury d'experts paritaire a dégusté quelque 900 vins et décerné ses médailles d'Or et d'Argent.

La rédaction de ELLE à table, accompagnée par un éventail de dégustatrices chevronnées, a ensuite distingué ses favoris dans neuf catégories. Voici nos champions 2020 !



COUP DE CŒUR
DE LA RÉDACTION

**TROPHÉE DU
MEILLEUR JEUNE
PRODUCTEUR
BORDEAUX, DOMAINE
DE VALMENGAUX,
ROUGE 2015**

Les vignerons David et Valérie Vallet nous offrent une belle surprise avec cette bouteille. En bio, ce bordeaux est un petit bijou qu'on est content d'avoir dans son carnet d'adresses. L'indispensable bon vin qui fait d'un repas un moment convivial grâce à sa rondeur et à sa tendresse. Généreux, il exhale des notes d'humus qui montrent qu'il est tout à fait prêt à être bu. Ses tanins sont en effet déjà bien fondus, et son côté sanguin et salivant le met sur la voie d'une viande où le grillé est présent, comme un magret cuit uniquement côté peau, par exemple. On aura les saveurs moelleuses d'un côté et l'aspect croustillant de l'autre. Parfait pour obtenir un ensemble, certes classique, mais sain, profond et juteux.

7, lieu-dit Godineau, 33240 Vérac.
06 43 01 97 87. vlmgr.com

Valmengaix En Jarre 2019



Valmengaix 2018



Valmengaix En Jarre 2020



Valmengaix 2019



A large, reddish-brown terracotta jar with a metal lid and a glass airlock on top. It is positioned in the foreground, next to several wooden barrels with metal bands. The background is a dark, textured wall, possibly stone or brick, with more barrels and equipment visible in the distance. The lighting is warm and focused on the jar and barrels.

Il ne vous reste plus qu'à (re-)découvrir Valmengaux!

ss 2018