



Millésime 2015

Guide des Meilleurs vins de France 2017- RVF (note 15.5) :

« Thierry Valette propose en plus du premier vin, 3 excellentes cuvées dont deux dites de soif (Bistrot et Pervenche) qui nous réconcilient avec les Bordeaux de consommation rapide. Ce sont deux pépites à ne pas manquer. Légèrement plus tannique que “Bistrot”, Pervenche 2015 est un vin qui exprime un fruité hypersincère, très griotte. »

Millésime 2013

Tasted – Andreas Larsson (note 90) :

« Medium deep ruby-red colour, still quite youthfull appearance. Beautiful purity on the nose here, it’s really floral, displaying some mineral notes, violet, wild red berries like raspberry. No evident oak. Quite feminine if I may say so. Very delicate style here, we talk about medium weight, light to medium weight, but good flavor intensity here. We have that purity of fresh red berry fruit, wild raspberry, and a discret spiciness, some hints of ginger and clove, vanilla. Very soft and rounded tannin here, I would talk about a rather Burgundian texture ; so round, delicate, with a certain sexiness, a good purity of fruit and a clear long finish. A wine I happily drink today, I find it accessible despite its fair youth, but it will doubtlessly gain further complexity form further aging.”

Millésime 2012

James Molesworth :

« Pervenche 2012 offers pretty cherry, raspberry and damson plum fruit laced with a light anise note, staying fresh and pure through the silky finish. »
anise note, staying fresh and pure through the silky finish. »

Le guide des vins en Biodynamie 2015 :

« Du plaisir tout de suite. Présent dans le verre dès la belle robe rubis soutenu, il se prolonge au nez aromatique expressif qui exhale des notes de fruits rouges compotés (framboise) mêlée à des notes florales (eucalyptus), zan. Après l'attaque toute en souplesse, la bouche soyeuse, gourmande, monte en puissance sur fond de fruits, d'épices, épaulés par des tanins fins, gourmands. Jusqu'à une finale longue marquée par les épices et une belle amertume noble. Beau travail. »

Le Cercle des dégustateurs Autrement Vin (a décerné la mention Vin Remarquable pour cette cuvée) :

Un « nez de truffes noires » avec « joli boisé » (Michel Moulherat), une « expression assez pure du fruit » (Aymone Vigière d'Anval), la « belle amplitude de fruits noirs » suivie d'une « bouche souple, fruits, tanins serrés, poivre, violette, réglisse » est soulignée par Jean-Michel Deluc. « Tonique malgré des tanins fermes » (Emmanuel Delmas), c'est pour Hélène Piot un « beau vin » au « prix correct pour ce niveau de plaisir : du fruit (mure et cerise), de la vivacité, des tanins mais pas trop et surtout de la buvabilité ». Gabriella Vizzavona semble conquise par cette « très belle bouche concentrée, longue, salivante avec un très joli fruité », tandis que Marise Sargis note « une bouche franche, tendue et aérienne. »

Millésime 2011

Le guide des meilleurs vins de France 2014 (la Revue du Vin de France) :

« La finesse et la fraîcheur du Pervenche 2011 repose sur des tanins croquants qu'il convient d'attendre encore un an ».

Millésime 2010

Le guide des meilleurs vins de France 2013 (la Revue du Vin de France) :

« Davantage structuré avec des tanins raffermis, le Pervenche 2010 se dévoile sous un profil plus cabernet. Il lui faudra une bonne année de garde pour que l'ensemble se fonde ».

Le guide Féret des vins en biodynamie 2013 :

« Un vin puissant et savoureux. Dans sa robe velours rouge grenat très profond, presque noire, le nez suave, velouté, joue sur les notes de fruits mûrs confits empreints d'une touche de boisé, de fumé, d'épices douces. L'attaque est gourmande et la bouche va crescendo sur une matière ample, puissante, fruitée, sur une belle trame de tanins enrobés. Bel équilibre acidité/alcool. Belle puissance, belle amplitude. La finale est un peu en retrait mais persiste sur des notes de pivoine. »

Millésime 2008

Le guide Bettane & Desseauve des vins de France 2012 :

« Très beau Castillon, issu d'un vignoble en troisième année de conversion vers l'agriculture biologique. Nez d'épices et de cacao, rond et souple, d'une bonne présence et persistance.»

Le guide Gault & Millau Les meilleurs vins de France 2011 :

« Quelle belle fraîcheur ! Le nez s'ouvre sur des notes de cannelle et de violette ; la bouche épicée, est à la fois chaleureusement tendre et tramée, affichant de jolies notes de fruits confits (cerise, cassis). »

Millésime 2007

Le nouveau guide des vins bio 2010-2011 :

« Joli vin expressif et élégant. Habillé de rouge grenat, le nez exhale un bouquet aromatique intense, où se côtoient notes de fruits rouges (framboise), fruits noirs (cassis, pruneau), fines épices, touches de fumé et de mousse. La bouche déroule une belle structure gorgée de fruit, soulignée par une trame de tanins élégants et une fine fraîcheur bien enrobée. La finale est de bonne persistance sur le fruit et les épices. »