

DISTINCTIONS

Millésime 2012

Rosé de Loire	Argent	Concours des Vins du Val de Loire 2013
Rosé d'Anjou	Argent Argent	Concours des Vins du Val de Loire 2013 Concours Général Agricole de Paris 2013
Cabernet d'Anjou	Argent	Concours des Vins du Val de Loire 2013

Millésime 2011

Anjou rouge Seigneurie de Millé	Argent Bronze Bronze Or	Concours des Vignerons Indépendants 2012 Concours de Mâcon 2012 Concours des Vins du Val de Loire 2012 Guide Gilbert & Gaillard
Rosé d'Anjou Seigneurie de Millé	Argent Or	Concours Général Agricole de Paris 2012 Guide Gilbert & Gaillard
Chenin-Chardonnay Seigneur	Or	Guide Gilbert & Gaillard
Cabernet d'Anjou	Argent Or	Concours de Mâcon 2012 Guide Gilbert & Gaillard
Rosé de Loire	Or	Concours des Vins du Val de Loire 2012
Rosé d'Anjou	Bronze	Concours de Mâcon 2012

Millésime 2010

Rosé de Loire	Or	Concours des Vins du Val de Loire 2011
Cabernet d'Anjou	Argent	Concours des Vins du Val de Loire 2011

Millésime 2009

Anjou rouge	Or	Concours des Vins du Val de Loire 2010
Cabernet d'Anjou	Argent	Concours de Mâcon 2010

Millésime 2008

Anjou Rouge	Bronze	Concours des Vins du Val de Loire 2009
Cabernet d'Anjou	Bronze	Concours Général Agricole de Paris 2009 3 ^{ème} sur 41 vins présentés
Rosé d'Anjou	Bronze	Concours Général Agricole de Paris 2009

Millésime 2007

Anjou Rouge	Or	Concours des Vins du Val de Loire 1er sur 65 vins présentés
Coteaux du Layon	Argent	Concours des Vignerons Indépendants
Rosé de Loire		Coup de Cœur Guide Hachette- 2 étoiles

GUIDE HACHETTE 2013

*** Anjou rouge 2011 Seigneurie de Millé**

« ...La robe rouge vive, les arômes intenses de groseille, de cassis et de prunelle mûrie au soleil, et une agréable fraîcheur invitent à découvrir sans attendre ce vin « de soif » très plaisant. ».

*** Cabernet d'Anjou 2011-1 étoile**

« ...Fabrice Guibert, « en poste » depuis 2007, signe un beau 2011 rose pâle étincelant. Le bouquet, peu expressif au premier nez, offre à l'agitation une belle corbeille de fruits rouges. Le palais gourmand et persistant se révèle frais et léger. Pour accompagner une entrée : une salade tomate-mozzarella-basilic. ».

*** Coteaux du Layon Cuvée Louis – 1 étoile**

« Fabrice Guibert a élaboré cette cuvée en l'honneur de son fils Louis. Dans sa robe étincelante jaune paille aux reflets verts, ce liquoreux bien bâti (180 g/l de sucres résiduels) dévoile une belle palette aromatique de pâte de coings, d'abricot sec et de miel. Dans le même registre, la bouche, concentrée et longue, affiche un bel équilibre. Pour un dessert à base de fruits à noyau ; pourquoi pas un clafoutis aux abricots ? ».

GUIDE HACHETTE 2011

*** Anjou rouge 2009**

La famille Guibert travaille la vigne depuis plus de trois siècles sur Chavagnes-les-Eaux ; la dernière génération s'est installée fin 2006. Les deux cabernets à parts égales ont donné naissance à ce vin à la robe éclatante, pourpre intense aux reflets bleutés, mêlant au nez une compotée de fruits rouges bien mûrs et des notes épicées. Souple, ronde et équilibrée, la bouche est déjà plaisante mais les tanins doivent encore s'arrondir. Attendre un an ou deux.

GUIDE HACHETTE 2009

*** Coteaux du Layon 2007**

« Situé sur le territoire de Chavagnes-les-Eaux, le lieu-dit de Millé, où est établie cette propriété, bénéficiait déjà d'une réputation enviable au XVIII^e. Ce qui n'est pas pour étonner si l'on sait qu'il est voisin du célèbre cru bonnezeaux. Ce 2007 proposé par Alain Guibert a été dégusté dans sa prime jeunesse, mais il montre déjà de bonnes dispositions. Ample, généreux, avec en finale des arômes de raisin sec caractéristiques d'une vendange concentrée, c'est un vin en devenir qui prendra sa pleine dimension dans quelques années. »

*** Rosé de Loire 2007 : Coup de Cœur – 2 étoiles**

« Installé en 2006 sur le domaine familial – 31 ha au cœur des vignobles des coteaux du Layon –, Fabrice Guibert a inauguré sa nouvelle unité de vinification en 2007. Il pourra fêter le coup de cœur décroché par ce rosé où le gamay (70 %) se marie au grolleau. Les dégustateurs ont été charmés par ce vin où l'on trouve tout ce que l'on attend de l'appellation: une robe légère

et limpide, des parfums à la fois intenses et délicats de fruits bien mûrs, une bouche alliant richesse et fraîcheur. »

*** Cabernet d'Anjou 2007**

« Situé au cœur des coteaux du Layon, ce domaine d'une trentaine d'hectares a inauguré en 2007 une nouvelle unité de vinification. Il signe un cabernet-d'anjou rose pâle dont le nez aux nuances amyliques reflète une vinification conduite à basse température. Léger et agréable, ce vin trouvera sa place à l'apéritif ou avec des entremets. »