

CHATEAU LA PRADE 2004

BORDEAUX COTES DE FRANCS

Nez racé et d'une grande intensité, avec de belles nuances minérales, bouche volumineuse, avec des tanins gras, de la fraîcheur et de la suite.

La Revue du Vin de France (juin 05)

Arborant une jolie robe aux reflets rubis, d'un abord plus immédiat que Puygueraud (l'autre propriété de Nicolas Thienpont). La Prade présente un joli profil aromatique fruité, de bonne maturité. Le corps est équilibré et savoureux et offre une persistance correcte.

Vinifera (mai 05)



Belle progression pour cette propriété avec une meilleure expression du fruit, la mise en avant d'un caractère minéral. A re-découvrir.

La Revue du Vin de France (mai 06)

La Prade is next to Puygueraud in the Côtes de Francs and belongs to Nicolas Thienpont. From 80 per cent Merlot with 20 per cent Cabernet Franc it has full, rich fruit with smoky tannins on the finish. Fine concentration and length and a big success. Drink 2007 to 2014.

Tanners Wine Merchants (May 06)

Beau nez, intense et fin. Superbe fruité frais, cassis, mûr, accents poivrons, notes goudronnées et poivrées. Très belle bouche, pleine, onctueuse de belle amplitude, maintenant son velours jusqu'en finale. La structure est belle, assise mais contenue, le fruit se donne et tapisse le palais. Le timide bois est gourmand. L'intensité ne désemplit pas, l'alcool sous-jaçant jamais ne se montre. Très belle tenue, tant pour la longueur avec cette finale où le tannin ceinture la langue sans serrer, le fruit frais crépite et quelques accents de noix fraîche nous rappellent au millésime.

Fabian Barnes, In Vino Veritas (février/mars 07)



Another sleeper of the vintage. La Prade's 2004, made from 40-year-old Merlot and Cabernet Franc (80% of the former and 20% of the latter) is soft, opulent and fleshy. Sweet blackberry and cassis, licorice, smoke and underbrush characteristics along with good purity, excellent texture, and soft acidity as well as tannin suggest it should be consumed over the next 7-8 years.

Robert Parker, The Wine Advocate (June 07)

89/100

