

Camille de Labrie



Bordeaux

Cette cuvée porte le nom de notre fille, qui a dessiné elle-même l'étiquette.

Au travers de notre vin, nous voulons partager avec vous la convivialité et notre philosophie de travail.

80% de Merlot provenant de jolis terroirs argilo-calcaire et 20% de Cabernet Sauvignon sur des graves avec un sous-sol calcaire.

Elevage durant 16 mois dont 10 mois en barrique, Camille de Labrie offre des notes de cassis, framboise, réglisse et mentholé. Des arômes floraux, une belle structure, élégant avec des tanins ronds et soyeux.

80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon.

« The new wave of Bordeaux » Bettane & Desseauves.

James Molesworth from Wine Spectator said it is « a good and solid well-made wine »

Silver Medal Hong Wine International and Spirit Competition.

16+ /20 Revue des Vins de France

James Suckling : 91-92 Points for 2019 vintage and also 2020

« Des arômes fascinants de fruits noirs et de peau de citron vert mènent à une bouche corsée. Une bouche concentrée et intense et une finale longue et savoureuse. A besoin d'un an ou deux pour s'adoucir, mais déjà sérieux.»

Yves Beck : 90 Points

« Robe rubis aux reflets grenat. Belle intensité olfactive avec des notes légèrement fumées et beaucoup de fruit. Agréable touche minérale. La bouche confirme les capacités du bouquet avec une belle intensité fruitée. Il y a du croquant et de la fraîcheur. Un vin équilibré, juteux, parfaitement équilibré et aux tanins soyeux. Maintenant – 2022»

Alain Lebel : 91 Points Wine of the Day. Coup de Cœur

Canada : Fideles de Bacchus

" La cuvée « Camille de Labrie » est une histoire de famille. Une belle et savoureuse histoire. D'abord parce que c'est un couple, Axelle et Pierre Courdurié qui sont propriétaires du domaine. Axelle, c'est l'alchimiste passionnée qui nous offre des vins d'une élégance et d'une vérité insolite jusque dans cette cuvée issue d'une sélection des meilleurs raisins de l'appellation, ce qui en fait automatiquement une Fièvre représentante de l'appellation Bordeaux. De son côté, Pierre voit surtout à la commercialisation, alors que la fille du couple « Camille » a donné son nom à cette cuvée en plus d'y dessiner l'étiquette. Dans cette gamme de prix, c'est l'un des Bordeaux les plus sexy et les mieux faits que j'ai goûté ces dernières années. Bien structuré, convivial et tout en finesse, c'est un vin qui donne le goût d'une bonne boisson bordelaise !»