

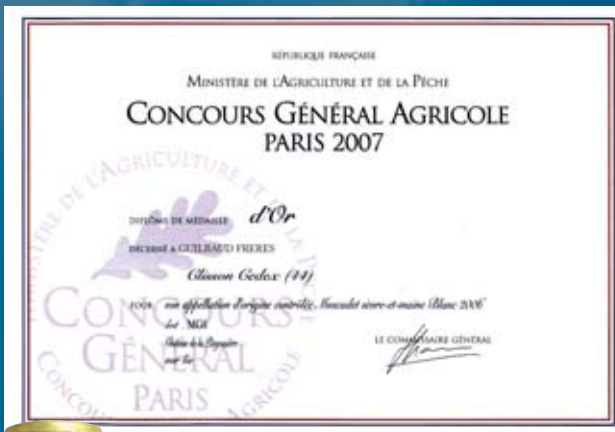
Depuis 1927

GUILBAUD FRÈRES

MOUZILLON (L.A.) FRANCE

Château de la Pingossière

5 avril 2007



Situation Géographique / Wine-growing area:

Terroirs situés près des bords de la Loire. Deux rivières La Sèvre et La Maine traversent cette aire d'Appellation. Superficie du terroir : 20 hectares sur la commune de Vallet, en haut de colline.

Vineyards located along the Loire river. Both Sèvre and Maine rivers are crossing this delimited area of appellation. 20 hectares estate situated in Vallet, on top of a hill.

Cépage / Grape variety:

100% Melon de Bourgogne (aussi appelé MUSCADET).

100% Melon de Bourgogne, generally known as : MUSCADET.

Couleur et degré alcoolique / Colour and alcohol content:

Or, de belle brillance avec de jolis reflets verts. Alcool : 12% vol.

White, shiny with nice green glints. Alcohol : 12% vol

Notes de Dégustation / Tasting notes:

Ce vin présente un nez floral (fleurs des champs) aux notes de fruits frais aux accents citronnés et de miel. L'attaque est élégante, la bouche est puissante, iodée aux touches de réglisse, de fruits mûrs et de pain grillé. Une fine pointe vanillée en final laisse place à une longueur assurée. Du potentiel.

A consommer frais vers 12°C.

Nice lemon smell and touch of exotic fruits followed by a generous tackle of the tongue. Hold by a perfect acidic balance. Further more, its old vine origin gives structure to the wine and makes it a worth keeping wine. Must be drunk cool around 12°C.

OFFRIR CLUB

Avril - Juin 2007

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 2005 (Val de Loire)

Château de la Pingossière. Guilbaud Frères.

Servir des poissons de mer à chair fine cuits au four ou grillés ou poisson d'eau douce.

15 avril 2007

L'Ardennais

Le club « Vignobles et signatures » sacre le printemps

À l'ouest

Depuis 1927, les frères Guilbaud sont passés maîtres dans l'art de vinifier le cépage melon de Bourgogne, plus connu du côté de Nantes sous le nom de muscadet. Leur Sèvre et Maine sur lie 2005, château de La Pingossière, offre une jolie robe blonde aux reflets verts. Le nez est subtil avec des notes de fleurs des champs et la bouche pleine, ronde et fraîche, appuyée par des notes citronnées et mentholées.

Le nez est subtil avec des notes de fleurs des champs et la bouche pleine, ronde et fraîche, appuyée par des notes citronnées et mentholées.

www.leberry.fr

10 mai 2007

LA CAVE

4 mai 2007

MUSCADET

CHATEAU DE LA PINGOSSIERE.

Grâce à l'acharnement et au travail d'un grand nombre de vigneronnants, le muscadet, assez décrié il y a quelques années, est en train de regagner ses lettres de noblesse et l'on redécouvre avec bonheur que le melon de Bourgogne bien vinifié peut faire un très bon vin... Au Château de la Pingossière, les frères Guilbaud sont de ces vigneronnants qui innove et font honneur à l'appellation. On sera séduit par ce muscadet sèvre et maine sur lie 2005, présenté dans un flacon inhabituel pour du muscadet. Belle robe claire aux reflets verts, nez de fleurs touches minérales. La bouche est ronde, ample et fraîche avec des notes légèrement citronnées. Reste à le servir frais sur un poisson, un coquillage ou biensûr des sushis...

Kiné actualité

L'hebdomadaire des kinésithérapeutes

Le vin de la semaine

“Château de la Pingossière”

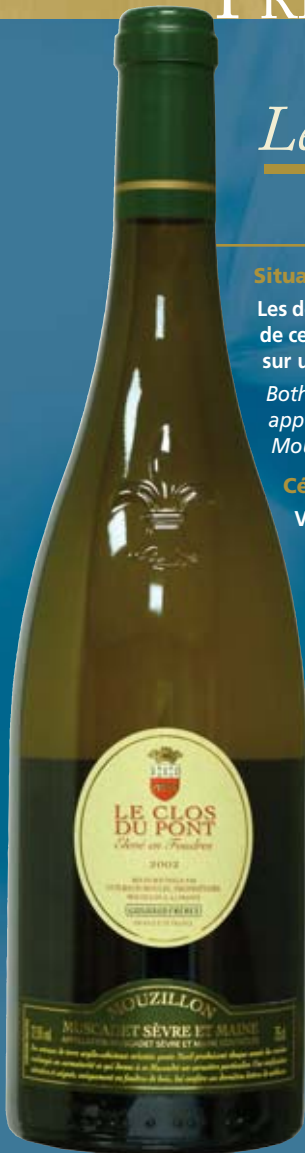
Le muscadet des frères Guilbaud

Sur leur beau domaine Beau-Soleil de Gorges, en Loire-Atlantique, les frères Guilbaud produisent un muscadet d'une belle qualité régulière qui leur assure une clientèle fidèle.

Leurs vignes de 20 à 30 ans d'âge, à 100% en "melon de bourgogne" (cépage que tout le monde appelle "muscadet"), sont travaillées avec soin dans cette propriété familiale. Leur muscadet Sèvre et Maine AOC sur lie "Château de la Pingossière 2005 a une belle robe jaune clair avec des reflets verts. Très minéral, avec une attaque en bouche d'abord un peu rude, il offre ensuite une belle ampleur et une puissance qui en fait le compagnon naturel d'un beau plateau d'huîtres fines de claire et de crustacés tout droit arrivés de l'océan Atlantique voisin. Mais il faut aussi savoir ouvrir une bouteille de muscadet avec les poissons de rivière, comme le sandre ou le brochet, trop souvent oubliés de nos menus familiaux alors que leur chair blanche, fine et goûteuse, est appréciée des gourmets, notamment accompagnée d'une petite sauce légère à la crème fraîche ou avec un beurre blanc demi-sel.

A consommer bien frais (10°C), le Château de la Pingossière peut rester 3 ou 4 ans en cave.

PRESS BOOK...



Le Clos du Pont

Situation Géographique / Wine-growing area:

Les deux rivières, La Sèvre et La Maine traversent cette aire et précisent l'appellation de ce terroir du Muscadet. Le CLOS du PONT se situe au sud du village de Mouzillon sur un vignoble exposé en pente nord.

Both Sèvre and Maine rivers are crossing and delimitate this area of MUSCADET appellation. The Clos du Pont vineyard is located in the south of the village of Mouzillon on a northern exposure.

Cépage / Grape variety:

Vin blanc à tendance jaune paille - Alcool : 12,5% vol.

White wine tinged with straw-coloured. Alcohol : 12,5% volume.

Couleur et degré alcoolique / Colour and alcohol content:

100% Melon (appelé aussi Muscadet).

100% Melon generally known as : MUSCADET.

Notes de Dégustation / Tasting notes:

Ce vin présente un nez plein : des fruits confits, des fleurs des prés, des touches beurrées. L'attaque est souple, prometteuse, la bouche, aux notes boisées, est ronde, grasse : sa palette est large : florale (forsythia) et fruits exotiques. Vin rond et long : du potentiel et de garde. Atypique à réserver aux amateurs éclairés. A consommer frais vers 8 à 10°C.

The exception proves the rule, as a matter of fact, we are reverting to the origin of the Melon de Bourgogne grape variety and consequently to a white Burgundy type of wine. An unusual tasting note with entrace cooked prune from the over ripeness, as well as the young and refreshing qualities of the MUSCADET combined with the roundness in mouth of Great Burgundys. The entire taste is linked to the tang of soil emphasized in oak cask. Complex but superb wine. Must be drunk cool between 8 to 10°C.

le Courrier

DE LA MAYENNE

Une merveille de muscadet

10/16 mai 2007

Issu d'une région trop souvent cataloguée comme apte à ne produire que des petits vins pour accompagner les fruits de mer, le muscadet est en passe de gagner ses galons de grand terroir. Le Clos du Pont l'affirme haut et fort ! A la tête d'un vignoble de 48 hectares répartis dans l'AOC muscadet de Sèvre et Maine, Pascal Guilbaud a hérité des parcelles léguées par son grand-père. Il se souvient que son père ne tarissait pas d'éloges sur les raisins produits sur le Clos du Pont, une parcelle de 2 hectares sise à 500 mètres de la cave familiale sur la commune de Mouzillon. Pascal décide donc un jour d'isoler cette parcelle du reste de la propriété et d'en faire une bouteille qui serait le fleuron du domaine. Mais il ne le fera que dans les grandes années. « Ce clos du Pont est un Mouzillon pur jus » explique Pascal Guilbaud, « car il y a une grande différence entre les vins produits sur la rive droite et ceux issus de la rive gauche de la Sèvre ».

Placé sur la rive droite, Mouzillon donne des vins plus ronds, plus gras et plus riches alors que ceux de la rive gauche sont plus minéraux, plus fermes et acides.

Le Clos du pont bénéficie d'un ensoleillement doux mais continu tout au long de la journée. Le sol est très argileux, sur un sous-sol schisteux et la terre, très pauvre, convient fort bien à la vigne.

Le Clos du Pont 2002, dernier millésime à la vente, possède une robe blonde et lumineuse avec un nez aérien, floral, des touches iodées et fumées. En bouche, sa droiture le rend élégant et souple, rond et charmeur.

Présenté dans une belle bouteille « sommelière », ce vin pourrait avoir la mention "sur lie" puisqu'il a été élevé sur ses lies pendant 22 mois, en vieux foudres de chênes. Mais, paradoxalement, cette mention ne s'applique qu'aux vins n'ayant séjourné que 4 à 5 mois sur lies ! Un paradoxe qui n'empêche pas ce muscadet de s'imposer comme un des meilleurs vins d'appellation.

septembre 2007

Kiné actualité
l'hebdomadaire des kinésithérapeutes

Le vin de la semaine

Muscadet Mouzillon 2002 "Clos du Pont"

Bravo les frères Guilbaud

Oublions les Muscadet que l'on buvait sur le coin du comptoir, faite de mieux! Les frères Guilbaud font partie de cette lignée de vignerons du pays nantais qui ont travaillé pendant des années à redonner au Muscadet ses lettres de noblesse. Le "Clos du Pont" en est le résultat, celui de la renaissance d'un cru. Bravo!

Sur une petite parcelle de 2 hectares bénéficiant d'un ensoleillement doux et continu, vendangée tardivement, naît ce Muscadet blond et lumineux, avec des touches iodées et fumées très légères. A ouvrir avec une terrine de poisson, des huîtres (tièdes), des coquillages crévés, des langoustines rôties... mais aussi avec une blanquette de veau ou une poule au pot.

août 2007

avantages

10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

Très facile

Gratin de sardines

astuce en plus

■ Vin blanc. A table et en cuisine, le muscadet Clos du Pont 2002. Sa finesse, sa vivacité, son caractère minéral lui permettent d'épouser tous les plats de la mer, des plus fins aux doucement épicés. Servir à 8-9 °C. **Guilbaud Frères**, Beau Soleil, 44196 Gorges 02 40 06 90 69 info@guilbaud-muscadet.com

le nouvel Observateur

15 MUSCADET
Guilbaud Frères

septembre 2007

Le Clos du Pont 2002

Fondée en 1927 par son grand-père et son oncle, la maison de Pascal Guilbaud élabore sous la marque Guilbaud Frère des muscadets issus de la rive droite de la Sèvre nantaise. « Des vins plus ronds, plus gras et suaves que sur la rive gauche. » Ce 2002 est épatant de générosité et de style. A boire sans se presser, sur cinq ans.

Revue Viticole Internationale
juin 2007

> VIGNOBLES GUILBAUD FRÈRES

Le Clos du Pont : renaissance d'un cru

« Le Clos du Pont » est une cuvée de muscadet de Sèvre et Maine, éponyme de sa parcelle de provenance, relancée par Pascal Guilbaud dans le sillage de ses aïeux. Ce cru de vin blanc provient du cépage melon de Bourgogne sur sol argilo-schisteux. L'âge moyen des vignes est d'environ 25 ans et les vendanges sont manuelles. La fermentation, effectuée en foudre de 50 hl de 70 ans (fermentation malolactique bloquée), est suivie d'un élevage de 22 mois sur lies fines dans les mêmes foudres, puis le vin mûrit 22 autres mois au repos en bouteilles, dans une cave climatisée. « Le Clos du Pont » est présenté dans une bouteille type sommelière avec un habillage sobre. Ce terroir de 2 ha sur la commune de Mouzillon avait déjà été remarqué par le grand-père, et son petit-fils garde un souvenir ému d'une bouteille « Le Clos du Pont » 1923, grande année en Muscadet et sûrement une des premières mises en bouteille de la famille. Dès son retour au vignoble, dans les années 80 pour aider son père, Pascal Guilbaud décide d'isoler à nouveau ce cru du reste de la propriété de 48 hectares. Elle devient le fleuron du domaine sur des millésimes sélectionnés, car ce terroir tardif ne permet pas de révéler l'excellence chaque année. « Le Clos du Pont » 2002 en vente actuellement sera suivi de 2003, mais il n'y aura pas de 2004, ni de 2005, le 2006 étant encore en suspens.



■ CATEGORIE : vins du Val de Loire-muscadet Sèvre et Maine.
■ CIRCULITS : traditionnels.
■ PERIODE : depuis mai 2007.

CafésHotelsRestaurant

Val de Loire

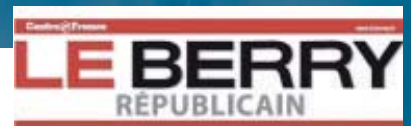
août 2007

Les Frères Guilbaud misent sur Mouzillon

Grand nom du muscadet Guilbaud Frères met sur le marché sous l'appellation « mouzillon » (autre nom des rubis de la sanguèze) une cuvée Clos du Pont 2002 issue de la production de 2 ha de vignes âgées en moyenne de 25 ans. Cette parcelle est enclavée dans la cuvette de Mouzillon avec un sol argileux et schisteux.

Ce terroir particulier, associé à une vinification en foudres et un élevage de 22 mois sur lie et 22 mois en bouteilles, donne un vin à la fois minéral et rond aux arômes très présents de fruits blancs. « Avec ce vin, on rejoint les grands vins de Loire, voire les accents bourguignons. C'est un vin de garde que l'on peut conseiller en accompagnement d'un fromage. » Assure Pascal Guilbaud.

27 juillet 2007



À la tête d'un vignoble de quarante-huit hectares, répartis dans l'appellation Muscadet de Sèvre-et-Maine, Pascal Guilbaud a isolé une parcelle de deux hectares héritée de son père et située à cinq cent mètres de la cave familiale, sur la commune de Mouzillon. Et a recréé la cuvée de ses ancêtres baptisée Clos du Pont. « C'est devenu notre grand cru maison » s'amuse Pascal Guilbaud qui milite pour une AOC Mouzillon. Le muscadet issu des vignes de vingt-cinq ans a été vinifié en foudres de soixante-dix ans avec une fermentation malolactique bloquée par des cannes réfrigérantes. L'élevage sur lies fines, dans les mêmes foudres, a duré vingt-deux mois et le vin est resté ensuite autant de temps au repos. Belle robe lumineuse, nez floral, notes iodées voire fumées caractérisent ce muscadet volumineux, minéral en bouche avec une très belle finale. Reste à faire griller les langoustines.

août / septembre 2007



GAULTMILLAU
Le plaisir se cultive
août-septembre 07

Guilbaud Frères
...notre préférence rive droite pour le domaine de la Moutonnière 2006, un vin bien équilibré et élégant affichant une belle minéralité.

Domaine de la Moutonnière

TASTED
June 07

Domaine de la Moutonnière
Guilbaud Frères (sur lie)

COLOR : Attractive, bright, shiny pale yellow, hint of citrus green, brilliant reflections.
NOSE : Beautiful, fresh fruit, delicately ripe quince, pear and apple notes. Quite rich and ripe with brisk acidity, citrus notes. A complete, refined bouquet with balance and deliciously lingering aromas. Yet delicate hint of austerity.
PALATE : Clean, energetic, tight, straight, deeply fruited, balanced and integrated acidity, fine mineral strain. Long and harmonious finish. A delicate Muscadet with purity and finesse. An iron fist in a velvet glove. Excellent wine!

May 07

Newsweek

France's Loire Valley remains relatively unknown to many wine drinkers. The area is not as famous as Bordeaux or Burgundy, but the high-quality whites, reds and dessert wines from this region are distinctive, delicious and often well priced. Some favorites.

Score / Price
87
\$14

Guilbaud Frères Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie, Domaine de la Moutonnière 2005 Racy and fresh, with lemon zest, floral and salt flavors and a crisp finish.

Wine Spectator
Wine Spectator rates wines on the 100-point scale, all wines are blind-tasted. Prices are those suggested by producers or importers. For more information visit winespectator.com

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2008

DOM. DE LA MOUTONNIÈRE Sur lie 2006 *

4 ha 20 000

Les dégustateurs n'ont pas manqué de qualificatifs pour décrire ce vin : les arômes de fruits exotiques mûrs comme la mangue et l'ananas, nuancés d'épices, explosent dans le verre, tandis qu'en bouche la chair ronde et ample dès l'attaque bénéficie de la fraîcheur des saveurs d'agrumes.

SCEA Guilbaud-Moulin, 1, rue de La Planche, 44330 Mouzillon, tél. 02.40.06.90.69, fax 02.40.06.90.79

Situation Géographique / Wine-growing area:

Terroirs situés près des bords de la Loire. Deux rivières, La Sèvre et La Maine traversent cette aire d'appellation. Propriété de 7 hectares située sur la commune de Mouzillon - partie Est.

Both Sèvre and Maine rivers are crossing and delimitate this area of MUSCADET appellation.
7 hectares estate located in the eastern part of Mouzillon.

Cépage / Grape variety:

100% Melon de Bourgogne (appelé aussi Muscadet).
100% Melon de Bourgogne, generally known as : MUSCADET.

Couleur et degré alcoolique / Colour and alcohol content:

Jaune pâle avec de discrets reflets verts - Alcool : 12% Vol.

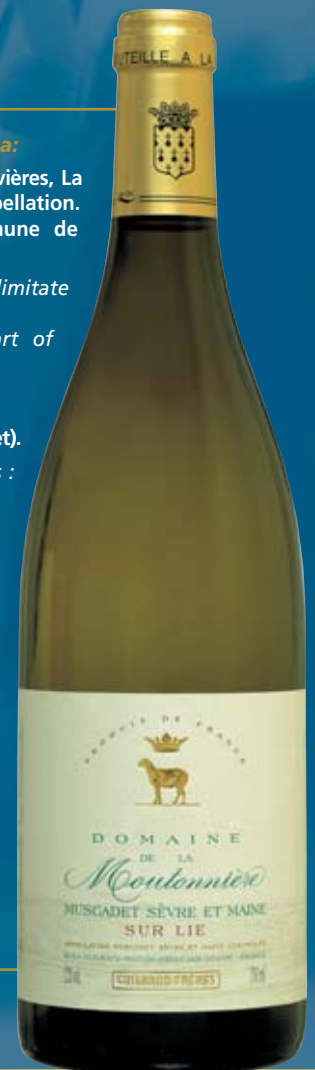
Pale yellow tinged with green.

Alcohol : 12% volume.

Notes de Dégustation / Tasting notes:

Vin de dentelle. Très beau nez fruité suivi d'une attaque en bouche subtile. Vin à caractère féminin qui se distingue par une touche minérale. De grande classe. A servir autour de 9°C.

Delicate wine with fruity smell followed by a subtle tackle of the tongue. Delicate wine generally appreciated for its feminine touch. Serving at 9°C.



PRESS BOOK...

Grand Or



août - septembre 2007



CHERCHER LES APPELLATIONS BON MARCHÉ

● Pour l'apéro et les fruits de mer: le muscadet. Notre sélection: muscadet Sèvre-et-Maine sur lie 2005, « Grand Or », Guilbaud Frères (tél.: 02.40.06.90.69).



June 2007

Grand Or - Guilbaud Frères (sur lie)

COLOR : Bright, pale, light yellow, brilliant reflections.
NOSE : Chalky minerality, fresh and crisp and energetic, floral notes and white fruit. Restrained purity, clean, deep and intense fruit finish.
PALATE : Fresh fruit attack, mild yet delicious citrus acidity, mineral strain all the way through. Refreshing and clean palate, long, lingering expression. Quite rich at the end. Quite elegant, mouth filling and forceful. Excellent balance, refined and complete wine



Situation Géographique / Wine-growing area:

Terroirs situés aux abords de la Loire. Deux rivières la Sèvre et la Maine traversent cette aire d'appellation. Nos sélections proviennent de propriétés situées à Mouzillon ou Vallet.

The vineyard is located on the left bank of the Loire river. Both the Sèvre and Maine rivers cross this area and delimitate the guaranteed vintage production zone. Our selections are issued from several estates situated in Mouzillon or Vallet (southeast of Nantes).

Cépage / Grape variety:

100% Melon (appelé aussi Muscadet).

100% Melon, generally known as : MUSCADET.

Couleur et degré alcoolique / Colour and alcohol content:

Or clair brillant à tendance jaune paille
 Alcool : 12% vol.

White tinged with straw yellow. 12% volume.

Notes de Dégustation / Tasting notes:

Vin de belle fraîcheur, sec et fruité aux arômes très développés. Limpide et de belle brillance. L'attaque en bouche en finesse fait place à une évolution progressive pour une finale généreuse et ample. Température de service idéale entre 8 et 10°C.

Dry, refreshing and fruity wine, rich in aromas which shows limpidity and brilliance. Since this MUSCADET has more body, it takes longer to mature and reveal its roundness and impressive bouquet. It should be consumed cool, between 8 and 10°C.

Le Soleil Nantais

Situation Géographique / Wine-growing area:

Terroirs sélectionnés parmi les meilleurs l'aire d'appellation Sèvre et Maine pour leur typicité et pour les particularités de caractère qu'ils confèrent à leurs vins. Les communes de MOUZILLON, VALLET, LE PALLET et MONNIERES remportent le plus souvent notre préférence.

Selected vineyards among the best in Sèvre and Maine appellation area according to their typicity and because of the character their confer to the wine produced on those plots. The villages of MOUZILLON, VALLET, LE PALLET and MONNIERES usually gain our preference.

Cépage / Grape variety:

100% MELON (appelé aussi MUSCADET).

100% MELON (generally known as MUSCADET).

Couleur et degré alcoolique / Colour and alcohol content:

Or pâle, légèrement ambré - Alcool : 12% Vol.

White slightly amber-coloured. Alcohol : 12% volume.

Notes de Dégustation / Tasting notes:

Vin de haute expression. Sa finesse et sa légèreté de dégustation, autant que sa longueur en bouche sont intimement liées dans une superbe structure. Son nez, à la fois floral et plein en est le reflet prometteur. A consommer frais vers 8 à 10°C.

High expression wine, its delicacy and tasting lightness as well as its roundness in mouth are intimately linked with superb structure. Its nose both floral and rich is a promising indication of the quality of the SOLEIL NANTAIS. Drink cool around 8 to 10°C.



LE CHASSEUR FRANÇAIS

Nos préférés février 2007

Un muscadet-de-sevre-et-maine sur lie - Guilbaud Frères, Le Soleil Nantais 2005, aérien mais rempli de parfums, il gagne en richesse sur les saint-jacques. Un superbe accord. ☎ 02. 40. 069. 069.