



JEB DUNNUCK

92

2015 Ad Vitam Aeternam

Made with the help of the talented consultant Claude Gros and mostly Merlot brought up in once used barrels, the 2015 Ad Vitam Aeternam offers a gorgeous, full-bodied, opulent style as well as terrific notes of blackcurrants, white truffle, chocolate and hints of minerality. It's a high-class fruit bomb that's going to drink beautifully for 7-8 years.

- Jeb Dunnuck (11/30/2017)

© 2017 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission

Réalisé avec l'aide du talentueux consultant Claude Gros et surtout du Merlot élevé en fûts d'occasion, Ad Vitam Aeternam 2015 offre un style somptueux, corsé et opulent ainsi que de superbes notes de cassis, de truffe blanche, de chocolat et des notes de minéralité. C'est une bombe de fruits de grande classe qui se boira magnifiquement pendant 7 à 8 ans.



AD VITAM AETERNAM

Né en 2005, ce micro-domaine vinifie une seule cuvée à partir d'une parcelle de 1,9 ha. La propriété s'est un peu agrandie en 2012, avec l'achat de 40 ares, qui permettent, dès 2013, de produire 8000 bouteilles. C'est aux Billaux, village au cœur du vignoble du Fronsadais, que l'ancien propriétaire du château de la Rivière, Xavier Péneau, en association avec Xavier Buffo, cultive cette vigne de merlot (90 %) et de cabernet franc (10 %). Comme pour toute micro-cuvée, les rendements demeurent faibles, la recherche de maturité poussée, les extractions longues et les élevages se font en barrique (jusqu'à vingt mois pour certains millésimes).

Les vins : La Parenthèse 2013 a donné une cuvée souple, tout en fruit, avec une note balsamique. La bouche est fraîche, digeste, les tanins doux. Ouvrez-le dès maintenant pour jouir de ses notes acidulées. La maturité du 2015 ressort avec exubérance : le fruit surmûri, le chocolat et

le bois blond sont dominants. La bouche est riche, arrondie par une douceur venant de la maturité et du bois. La finale mentholée reste fraîche, mais il faudra attendre quelque temps pour que l'ensemble se fonde.

➤ Ad Vitam Aeternam 2015 19,50 € 16
➤ La Parenthèse d'Ad Vitam Aeternam 2013 13,50 € 14,5

Le coup de ♥

➤ Ad Vitam Aeternam 2014 18,90 € 16

Il est en train de s'ouvrir. Un fruit bien mûr, un bois enveloppant mais intégré, pour un vin soutenu par l'acidité du millésime dont on profitera pendant quelques années.

Rouge : 1,9 hectare.
Merlot 90 %, Cabernet franc 10 %
Production moyenne : 8 000 bt/an

Guide Bettane & Desseuve –2017



AD VITAM AETERNAM

★ ★ ★ ★ ★

C'est une valeur sûre de la région par son charme et sa distinction bien mis en tannins par Xavier Péneau et Xavier Buffo.

■ Bordeaux 2016 Sec > 20 €	15,5/20
■ Bordeaux 2015 Sec 2017>21 20 €	15/20

36, rue des Gauthiers, 33500 Les Billaux • Tél. 05 57 74 66 36 • vin.advitam@orange.fr
• www.vin-advitam.fr • Visite : sur rendez-vous.

Guide Hubert –2017


Ad Vitam Aeternam

GUIDE HUBERT DES VINS®



Tel : 05 57 74 66 36
Code postal : 33500
Ville : Les Billaux
Contact : vin.advitam@orange.fr

COMMENTAIRES DES OENOLOGUES DU GUIDE HUBERT 2017

 ROUGE BORDEAUX
AD VITAM AETERNAM
2015

15.5/20

Joli nez de fruits noirs mûrs, bois de rose, pierre chaude, touches cacaotées, bouche bien tramée, ample, savoureuse, aromatique et très énergique. Belle tonicité et du potentiel.

Bettane & Desseauve – Avril 2016

Dégustation en primeur



Ad Vitam Aeternam, Bordeaux, Rouge

Par Rédaction - 28 avril 2016

0

91

[15,5/20] On possède un bon équilibre, la bouche est à la fois mûre et fraîche avec juste ce qu'il faut de sensualité.

eRobertParker.com

Robert M. Parker, Jr.'s

**The
WINE
ADVOCATE®**

Neal MARTIN – eRobertParker.com # 224 (Apr 2016)

Dégustation en primeur

AD VITAM AETERNAM 2015 : 87-89/100

2015 Ad Vitam

A Bordeaux Blend Dry Red Table wine from France , , , Bordeaux, France,

Review by [Neal Martin](#)

eRobertParker.com # , #224 (Apr 2016)

Rating: (87-89)

Drink 2018 - 2025

Cost: \$0

The 2015 AD Vitam offers ripe juicy iodine-tinged Merlot fruit on the nose. It is quite upfront and stacked, not the most finessed you will find, but clean and pure. The palate is medium-bodied with fine tannin, plenty of dusky black fruit. It is balanced and focused with touches of raspberry coulis and allspice on the finish. This is worth seeking out, as I am sure it is good value, though I would have preferred more complexity and tension.