

VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS DU MILLESIME 2017



PRIMEURS SOVINAT 2017

**Les carnets de dégustation
de Sovinat**

**Sovinat
30 Impasse Genesta
33200 Bordeaux**

**Tel : 05 57 22 33 08
Fax : 05 56 08 77 46
www.sovinat.com**

Table des Matières

Nom	Page	Appellation	Nom	Page	Appellation
A (de l')	17	<i>Côtes de Castillon</i>	Grand Puy Lacoste	08	<i>Pauillac 5 ème CC</i>
Agassac	10	<i>Haut Médoc</i>	Haut Bailly	12	<i>Pessac Léognan CC</i>
Aiguilhe (d')	17	<i>Côtes de Castillon</i>	Haut Batailley	08	<i>Pauillac 5 ème CC</i>
Angéus	13	<i>St Emilion 1^{er} GCC</i>	Haut Brion rouge	04	<i>Graves 1er CC</i>
Annereaux	16	<i>Lalande de Pomerol</i>	Haut Marbuzet	09	<i>St Estèphe CBE</i>
Arums de Lagrange	07	<i>Bordeaux blanc</i>	Issan (d')	05	<i>Margaux 3ème CC</i>
Andron Blanquet	10	<i>St Estèphe</i>	Joanin Bécot	17	<i>Côtes de Castillon</i>
Ausone GCC	04	<i>St Emilion 1er GCC</i>	Jonqueyres (les)	17	<i>Côtes de Blaye</i>
Beau Séjour Bécot	13	<i>St Emilion 1er GCC</i>	Lafite Rothschild	04	<i>Pauillac 1^{er} CC</i>
Beychevelle	06	<i>St Julien 4ème CC</i>	Lagrange	07	<i>St Julien 4ème CC</i>
Boyd Cantenac	05	<i>Margaux 2^{me} CC</i>	Lagune (la)	05	<i>Haut Médoc CC</i>
Branair Ducru	06	<i>St Julien 4ème CC</i>	Lalande Borie	10	<i>St Julien</i>
Brane Cantenac	05	<i>Margaux 2ème CC</i>	L'Annonciation,	14	<i>St Emilion GC</i>
Brio de Cantenac	05	<i>Margaux</i>	La Parde de Ht Bailly	12	<i>Pessac Léognan</i>
Caillou blanc	07	<i>Bordeaux blanc</i>	Léognan Ch.	12	<i>Pessac Léognan</i>
Calon Ségur	06	<i>St Estèphe 3ème CC</i>	Léoville Barton	07	<i>St Julien 2ème CC</i>
Cantemerle	06	<i>Haut Médoc 5ème</i>	Léoville Poyferré	07	<i>St Julien 2ème CC</i>
Cantenac	15	<i>Saint Emilion GC</i>	Lynch Bages	07	<i>Pauillac 5ème CC</i>
Cantenac Brown	05	<i>Margaux 3ème CC</i>	Margaux	08	<i>Margaux 1erCC</i>
Carbonnieux rouge	12	<i>Pessac Léognan CC</i>	Marquis de Terme	05	<i>Margaux 4ème CC</i>
Carbonnieux blanc	13	<i>Pessac Léognan CC</i>	Monbrison	11	<i>Margaux</i>
Carruades de Lafite	04	<i>Pauillac</i>	Mongravey	11	<i>Margaux</i>
Chantegrive Caroline	13	<i>Graves blanc</i>	Montrose	06	<i>St Estèphe 2ème CC</i>
Chantegrive rouge	12	<i>Graves rouge</i>	Moulin (du)	11	<i>Haut Médoc</i>
Chantelune	10	<i>Margaux</i>	Mouton Rothschild	04	<i>Pauillac 1^{er} CC</i>
Charmail	10	<i>Haut Médoc</i>	Myrat	17	<i>Sauternes 2^{me} CC</i>
Chasse Spleen	09	<i>Moulis CBE</i>	Ormes de Pez	09	<i>St Estèphe</i>
Chemin (le)	16	<i>Pomerol</i>	Ormes Sorbet	11	<i>Médoc</i>
Cheval Blanc	04	<i>St Emilion 1er GCC</i>	Pape Clément blanc	13	<i>Pessac Léognan CC</i>
Chevalier (Dne) rouge	12	<i>Pessac Léognan CC</i>	Pape Clément rouge	12	<i>Pessac Léognan CC</i>
Chevalier (Dne) blanc	13	<i>Pessac Léognan CC</i>	Pauillac (Ch.)	11	<i>Pauillac</i>
Clinet	12	<i>Pomerol</i>	Pavie Macquin	13	<i>St Emilion 1er GCC</i>
Clotte (la)	14	<i>St Emilion GCC</i>	Pétrus	04	<i>Pomerol</i>
Clos Floridène blanc	13	<i>Graves Blanc</i>	Phélan Ségur	09	<i>St Estèphe CBE</i>
Clos Floridène rouge	12	<i>Graves</i>	Pichon Comtesse	08	<i>Pauillac 2ème CC</i>
Clos Fourtet	14	<i>St Emilion 1er GCC</i>	Pierre de Lune	14	<i>Saint Emilion</i>
Clos Haut Peyraguey	17	<i>Sauternes 1^{er} CC</i>	Pontet Canet	08	<i>Pauillac 5ème CC</i>
Clos Louie	17	<i>Cotes de Castillon</i>	Poujeaux	09	<i>Moulis CBE</i>
Connétable de Talbot	07	<i>Saint Julien</i>	Prieuré (Le)	15	<i>St Emilion GCC</i>
Conseillante (la)	15	<i>Pomerol</i>	Réserve de la Comtesse	08	<i>Pauillac</i>
Cos d'Estournel	06	<i>St Estèphe 2ème CC</i>	Rieussec	17	<i>Sauternes 1er CC</i>
Cos Labory	06	<i>St Estèphe 5^{me} CC</i>	Saint Pierre	07	<i>St Julien 4ème CC</i>
Demoiselle de Sociando	09	<i>Haut Médoc</i>	Siran	09	<i>Margaux CBE</i>
Ducru Beaucaillou	07	<i>St Julien 2ème CC</i>	Smith Ht Lafitte rouge	13	<i>Pessac Léognan CC</i>
Duhart Milon	08	<i>Pauillac 4ème CC</i>	Smith Ht Lafitte blanc	13	<i>Pessac Léognan CC</i>
Durfort Vivens	05	<i>Margaux 2ème CC</i>	Sociando Mallet	09	<i>Haut Médoc</i>
Dutruch Grand Poujeaux	10	<i>Moulis</i>	Soutard	15	<i>St Emilion GCC</i>
Echo de Lynch	08	<i>Pauillac</i>	Talbot	07	<i>St Julien CC</i>
Evangile	16	<i>Pomerol</i>	Tertre (du)	05	<i>Margaux CC</i>
Ferrand	15	<i>Pomerol</i>	Tour Blanche (la)	16	<i>Sauternes 1^{er} CC</i>
Feyt Clinet	15	<i>Pomerol</i>	Tour Carnet (la)	05	<i>Haut Médoc CC</i>
Fiefs de Lagrange	07	<i>Saint Julien</i>	Tour Figeac	15	<i>St Emilion GCC</i>
Figeac	14	<i>St Emilion 1er GCC</i>	Tour de By (la)	11	<i>Médoc</i>
Fontis	11	<i>St Emilion GC</i>	Tour de Mons (la)	11	<i>Margaux</i>
Fougas Maldoror	17	<i>Côtes de Bourg</i>	Tour Sieujean	12	<i>Pauillac</i>
Galland	10	<i>Moulis</i>	Trois Croix (les)	16	<i>Fronsac</i>
Garance Haut Grenat	10	<i>Médoc</i>	Troplong Mondot	14	<i>St Emilion 1^{er} GCC</i>
Gay (le)	15	<i>Pomerol</i>	Violette (la)	16	<i>Pomerol</i>
Giscours	05	<i>Margaux 3^{me} CC</i>	Villars	16	<i>Fronsac</i>
Gloria	09	<i>Saint Julien</i>	Vray Croix de Gay	16	<i>Pomerol</i>
Guiraud	16	<i>Sauternes 1^{er} CC</i>			
Grand Pontet	14	<i>St Emilion GCC</i>			
Bourgogne	18		Vins du Rhône	19-20	
Vins du Midi/Roussillon	20-21		Vin du Languedoc	21	
Vins de la Loire	21-22		Vins du Sud Ouest	22	

Tous les vins dégustés et commentés dans ce catalogue ne seront pas forcément en vente dans nos offres en primeurs, bien que la majorité d'entre eux y figurent. Nous vous communiquons nos notes aux fins d'information, afin de vous apporter un avis aussi indépendant que possible

Primeurs 2017 : des vins un peu rares mais très intéressants !



Les nuits de gel d'avril 2017 n'avaient pas connu d'équivalent depuis 1961 et 1991. La caractéristique du gel est qu'il ne touche pas forcément la totalité d'un vignoble (contrairement par exemple à la canicule). Les parties gelées sont souvent des bas fonds, des zones voisines de forêts, ou exposées à un vent froid; à l'inverse, certaines propriétés bien que voisines de vignes totalement gelées, échappent à la destruction, comme ce fut le cas en Médoc de vignobles voisins de la Gironde, cette immense étendue d'eau ayant joué le rôle de climatiseur géant. D'autres vignobles hors Sud Ouest n'ont subi que peu ou pas de dégâts. Pour le Sud Ouest, à cause du gel, la production globale est diminuée d'environ 50 % ce qui est énorme. Mais ce résultat est la somme de pertes allant jusqu'à 90 % voire 100 % dans certains châteaux, alors que d'autres sont moins ou pas concernés.

Ces gelées des 27 et 28 Avril arrivèrent alors que la végétation avait connu un démarrage très hâtif après un hiver et un début de printemps très doux, les jeunes feuilles étant bien ouvertes et les bourgeons bien avancés. D'où les dégâts constatés ! La suite du printemps, par chance, devait s'avérer douce et plutôt sèche, favorisant ainsi le cycle des vignes rescapées. La fleur se déroulait fin mai à début juin, suivant les régions, dans des conditions plutôt agréables et satisfaisantes, ce qui a permis une belle récupération de la végétation qui avait été sauvée du gel.

La suite du cycle devait être normale pour les vigneron dont les vignes avaient été épargnées ; sur des sols bien alimentés en eau par un début d'année pluvieux, le végétal s'est développé ensuite de façon normale, plutôt hâtive, jusqu'à des vendanges commencées début septembre pour les blancs et vers la mi-septembre pour les rouges. Elles furent assez courtes en raison des quantités de raisins réduites qu'il y avait à ramasser.

Dans le Médoc – et plutôt au Nord, en raison de la proximité de l'Estuaire-, les raisins, protégés de l'épisode gélif du mois d'avril, ont donné des rendements satisfaisants. Rive droite ce fut plus compliqué, notamment à Saint Emilion, où certains châteaux ont dû renoncer au millésime. Dans l'ensemble, les titres alcoométriques volumiques sont modérés, entre 12,5 à 13,5 °, et les conditions de maturation des raisins par un temps automnal sec et chaud le jour, et relativement froid la nuit, donnent une grande fraîcheur et une belle complexité aromatique aux vins.

Pour le Bordelais et plus généralement le Sud Ouest, qui sont très concernés par les ventes en Primeurs, on peut résumer la situation ainsi :

VINS ROUGES : sans doute moins de fond que 2015 et 2016, mais avec beaucoup de fruit et de finesse.

Les vins se distinguent par le raffinement de leurs tanins, et la délicatesse aromatique florale. Sur la rive gauche, ils se présentent avec un corps élégant, un bouquet aromatique complexe, une texture de tanins goûteux appuyant de la longueur et du raffinement. Sur la rive droite, le merlot, mûr, dans les propriétés rescapées, donne des vins fins, bien faits, friands, équilibrés et séduisants. Les volumes sont faibles, mais de bon potentiel de garde.

VINS BLANCS : une année classique avec des arômes frais et des volumes réduits.

Les sauvignons et les sémillons ramassés tôt ont pu préserver leur expression aromatique vive et agréable, associant les fruits blancs et les notes silex et bourgeon de cassis. L'un des premiers vins déjà sortis en marché, « G » de Guiraud, est délicieux et annonce une jolie récolte.

VINS LIQUOREUX : une année « en 7 » encore une fois satisfaisante en qualité – mais pas en volumes !

Les vendanges avaient commencé dans la première semaine de septembre jusqu'au 10 octobre, pour les plus tardives. Certains châteaux n'ont pas du tout pu exploiter les raisins abîmés par le gel. Pour les autres, les vins sont assez réussis, offrent un botrytis puissant qui exalte les arômes typiques de fruits exotiques, ananas, mangue, aux nuances de poivre et d'épices douces. Le fruit en bouche est pur, la finale est tendue, sans aucune lourdeur, avec une belle liqueur.

Pour les autres régions et notamment la Bourgogne et le Rhône/Midi les résultats sont satisfaisants, en qualité et volumes, avec mention spéciale aux vins du Rhône, nord et sud, qui ont de beaux vins, dont particulièrement des syrahs absolument superbes.

En conclusion les conditions climatiques de l'année, à l'exception notoire du gel d'Avril, qui n'a pas été général, ont ensuite été bonnes et elles ont permis aux raisins des vignes non gelées d'être récoltés à pleine maturité. Les vins sont dans l'ensemble colorés, charmants et fruités avec de belles saveurs mûres, et des finales longues et soyeuses. 2017 sera donc toute en séduction avec un bon potentiel de garde mais aussi la possibilité de s'exprimer de manière assez rapide.

* Récolte totale Bordeaux 2017 : 3,5 millions d'hectolitres (-39% par rapport à la récolte 2016) dont :

Récolte rouge : 3,1 millions d'hectolitres (-39% par rapport à 2016)

Récolte blanc : 318 000 hectolitres (-44% par rapport à 2016)

Récolte liquoreux : 50 000 hectolitres (-40% par rapport à 2016)

* Données chiffrées extraites de l'excellent article de «Lettres de Châteaux» paru en Avril 2017

Notes : Les notes sont sur 20, comme au collège. En dessous de 14/20 les notes ne sont pas communiquées. Ainsi est évitée toute erreur due par exemple à un échantillon défectueux qui n'aurait pas pu être remplacé.

De 14 à 14,50 : mention : assez bien. De 15 à 16 : mention : bien. De 16,50 à 18 : mention très bien. 18,50 et au-delà, vin d'exception.

Pour chaque cru noté :

O = indique l'année où l'on pourra commencer à ouvrir les bouteilles. **G** = indique la durée de garde prévisible en bonne cave.

Rappel : La dégustation en Primeurs n'est pas un exercice facile. Elle exige de l'expérience, mais aussi beaucoup de circonspection. Les vins ne sont pas encore prêts, les divers cépages souvent pas définitivement assemblés. Le vin doit encore être élevé 12 à 18 mois, ce qui va le transformer: Les professionnels, toutefois, disent volontiers qu'un vin mauvais jeune devient rarement très bon ensuite...

NB : Les crus classés et assimilés jouent dans leur catégorie, la ligue 1 du vin, leurs notes sont **en rouge** sur le palmarès. On ne peut comparer un **17,5** d'un cru classé et le **17,5** d'un simple vin d'appellation contrôlée communale ou d'IGP vin de France.

La viticulture BIO

Vous le constaterez au fil de ces carnets de dégustation : nous signalons que de plus en plus de propriétés, dont de très nombreux crus classés, se mettent à produire leur raisin en viticulture bio. Il eut été impensable d'en trouver dix il y a seulement 15 ans. La version la plus puriste de cette option écologique est la biodynamie, à laquelle sont convertis des crus célèbres, dans toutes les régions: par exemple **Pontet Canet, la Romanée Conti, La Coulée de Serrant, Zind Humbrecht ou Deiss** en Alsace, etc.... Si plusieurs premiers crus classés du Bordelais font actuellement des essais grandeur nature sur des parcelles de leur vignoble, certains comme **Guiraud** à Sauternes ont déjà obtenu leur agrément. **Latour** pour sa part annonce être bientôt agréé en bio à 100 % en 2018, et se diriger vers la biodynamie déjà appliquée sur les 42 ha de l'enclos historique.

Au minimum les vigneron pratiquent la culture raisonnée, en n'utilisant que des quantités faibles de produits autorisés, les plus basses possibles, voire même en faisant l'impasse de ces produits aux noms en «.... cides » – insecticides, fongicides, pesticides et autres merveilleuses inventions de l'agriculture chimique moderne.

Désormais il n'est plus surprenant de rencontrer des propriétés cultivées en agriculture bio, qu'elles demandent ou non un agrément officiel. Certains y viennent prudemment, parcelle par parcelle, se ménageant ainsi une retraite rapide en cas de catastrophe climatique, puis finissant par consacrer toute leur propriété à la culture bio, quand les résultats se montrent sur la durée satisfaisants et rassurants.

: Ce logo dans nos carnets indique que la propriété cultive ses vignes en bio qu'elle ait demandé ou non un agrément officiel

PREMIERS CRUS CLASSÉS HISTORIQUES

Ausone 1^{er} GCC « A » Saint-Emilion  O = 2023

G = 40 ans ou plus



18,50/19 – Nez extrêmement pur et raffiné, grand fruit, boisé subtil, notes florales et mentholées, bouche énergique, avec un grain de tannins superbe, de la fraîcheur, une longueur magnifique et un parfait équilibre. Grande réussite dans le millésime. Le recraché relève de l'héroïsme.

Cheval Blanc 1^{er} GCC « A » Saint-Emilion O = 2023

G = 30 ans ou plus



18,50- Très racé. Nez éclatant, fruit intense, pur, touches florales, poivrées, mentholées, bouche énergique, dense, raffinée, fraîche, longue, aromatique. Magnifique.

Haut Brion 1^{er} CC Pessac Léognan O = 2023

G = 40 ans ou plus



18- Nez très fruits noirs, réglissé, minéral, bouche volumineuse, dense, avec des tannins imposants, de la saveur, de la longueur et un énorme potentiel. Un Haut-Brion très classique.

Lafite-Rothschild Pauillac O = 2024

G = 40 ans et plus



Encore une fois un millésime sublime à Lafite, et avec une production pratiquement normale en volumes.

18,50/19 – Nez très pur, complexe, sur les fruits noirs et rouges, écorce, poivré ; bouche raffinée, avec des tannins serrés, de la longueur et une finale d'une grande énergie. Très racé.

Carruades de Lafite 17,00 - Second vin .Nez de fruits noirs, résineux et fumée, bouche enveloppante, fruitée et fraîche. Belle introduction au premier vin !

Margaux Margaux O = 2023

G = 40 ans ou plus



18- Nez superbe, complexe, d'une grande délicatesse, racé, avec un grand fruit, des notes épicées, florales et minérales, une bouche séveuse, droite, puissante, avec une belle trame énergétique. Grande allonge.

Mouton Rothschild Pauillac O = 2024

G = 35 ans et plus



18- Magnifique nez complexe et complet, fruit puissant, épices, minéralité, bouche aux tannins très serrés et civilisés, avec du fruit, une grande fraîcheur et presque de la gourmandise. Séveux, vigoureux, long.

Pétrus Pomerol O = 2023

G = 30 ans ou plus



18- Nez puissant, fruit très mûr, truffé, résineux, notes florales et fumées très raffinées, bouche généreuse, avec des tannins savoureux, beaucoup de fruit, de fraîcheur et de persistance. Puissant et charmeur. Un très grand Petrus.

CRUS CLASSES MARGAUX**Boyd Cantenac 2° CC O = 2023 G = 20 ans**

La famille Guillemet est propriétaire de ce cru classé, et du Château Pouget classé 4^{ème} de Margaux. Lucien Guillemet, œnologue, assure avec une grande compétence la conduite de ces deux vignobles (il est également œnologue conseil pour plusieurs propriétés).
17,50 – Nez de caractère, rose, cacao, fruits noirs mûrs, épices, bouche dense, profonde, charpentée, avec du potentiel.

Brane Cantenac 2° CC O = 2023 G = 25 ans

Le terroir magique de Cantenac avec ses graves profondes qui peuvent s'empiler sur 7 à 8 mètres de profondeur, confère à Brane Cantenac une élégance qui peut tromper le dégustateur par une apparente minceur. En fait Brane Cantenac, plus en race qu'en puissance, prend en bouteilles une ampleur rare, après quelques années, mais sans perdre son admirable élégance.
18,00 – Nez magnifique, de complexité et d'élégance, fruit mûr, notes de fleurs suaves, touches mentholés, bouche ample, satinée et serrée, avec des tannins soyeux et une très grande fraîcheur. Long et raffiné, superbe.

Cantenac Brown 3° CC O = 2023 G = 25 ans

José Sanfins le directeur de Cantenac Brown est un de meilleurs spécialistes des vinifications en année délicate et ne manque jamais de produire l'un des meilleurs Margaux comme en 2017 !

18,00- Nez épanoui, cacao, fruits noirs, résineux, jonquille et iris, bouche charmeuse, charnue, aromatique, nerveuse et longue

Durfort-Vivens 2° CC O = 2023 G = 25 ans

Gonzague Lurton, exploite son second cru de Margaux en biodynamie, certifié Demeter, ce qui en fait l'un des tous premiers crus classés en Médoc à être cultivé 100 % bio. 2017 confirme une nouvelle fois le retour de Durfort Vivens au plus haut niveau des crus classés de Margaux.

18,00 – Nez très pur et précis, fruit particulièrement mûr et subtil, délicieuses nuances florales et minérales, bouche tendre, fondante, suave, avec des tannins fins, de la fraîcheur, de l'allonge. Tout en élégance, harmonieux et équilibré. Un très grand Margaux.

Giscours 3° CC O = 2023 G = 25 ans

Les domaines Abalda, dirigés par Alexandre de Beek, comprennent deux grands crus classés de Margaux, **Giscours** et le **Tertre**, ainsi qu'un Haut Médoc, **Duthil**.

17,50 – Nez élégant, fleuri, épicé, fumé, mais aussi cuir et fruits bien mûrs, bouche généreuse, trapue, charnue, avec des tannins francs, du fruit et de la fraîcheur. Du corps.

D'Issan 3° CC O = 2023 G = 25 ans

Désormais associé à l'impétueux Jacky Lorenzetti, (Fondateur de Foncia, qu'il a revendu pour devenir président du club de rugby francilien de Racing 92 et propriétaire à Pauillac Classé château Pédésclaux), Emmanuel Cruse, co-propriétaire, et gérant du cru, ardent défenseur du tourisme œnologique, peut se consacrer aux merveilles d'Issan, son château médiéval et son vignoble classé, propriété historique de la famille Cruse.

18,00- Un Issan très élégant. Nez très floral, joliment fruité, un grain de tannins fin, du naturel, pas de creux et un bel équilibre sur la fraîcheur. Aucune sur-extraction, très bien vinifié.

Marquis de Terme 4° CC O = 2023 G = 18 ans

Moyens techniques refondés, nouvelle équipe à la direction, gérée par Ludovic David, conversion à la viticulture bio, tous les ingrédients sont là pour ce cru classé très classique, qui tient parfaitement son rang habituel pour le dégustateur, d'étalon de l'année pour les Margaux classés.

18,00 – Nez épanoui, fruité et floral, minéral, bouche souple, charnue, fruitée, vive, avec des tannins frais et beaucoup de peps. Agréable. Un Margaux qui reste une valeur classique.

Tertre (du) 5° CC O = 2022 G = 15 ans

Entièrement reconstruit dans les années 2000, le Tertre est un beau petit château ouvert à l'œnotourisme, d'un style très classique avec un chai hyper moderne, un cuvier en chêne à remplissage par gravité, qui cultive ses 52 hectares en bio dont une partie en biodynamie, sur l'une des croupes les plus hautes du Médoc, et il appartient à Giscours.

17,50 – Joli fruit, touches de noyau, musc et fleurs violettes, bouche élégante, tannins soyeux, avec du fruit et beaucoup de fraîcheur. Equilibré, belle structure.

CRUS CLASSÉS - SAINT-ESTÈPHE

Calon-Séguir 3^e CC O = 2021

G = 15 ans



17 – Beau nez, complexe, raffiné, avec des notes minérales et fleuries, un très joli fruit, bouche ample, harmonieuse, avec un beau grain de tannins, longueur, équilibre, maturité, finesse et fraîcheur.

Cos d'Estournel 2^e CC O = 2023

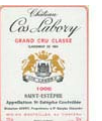
G = 25 ans



Ce cru célèbre, doté d'un outil de travail modèle, qui a connu un passage à vide ces dernières années, a entamé sa remontée et se rapproche des « Grands Seconds » historiques comme Léoville Las Cases ou Ducru Beaucaillou sans encore les égaler.

17,50 - Superbe nez élégant et harmonieux, fruité, minéral, épicé et fumé, de la profondeur, des tannins satinés et une bonne nervosité. Extrêmement raffiné et énergique.

Cos Labory 5^e CC O : 2021 - G : 15 ans



Le plus raisonnable et le plus constant des crus classés, voisin immédiat du célèbre cru classé Cos d'Estournel, une base de cave pour tout amateur de l'appellation Saint Estèphe, avec, en sus, un 2017 très bien fait.

17/17,50 - Nez encore sur la réserve, mais très prometteur avec ses notes de fruits rouges et havane; attaque franche, du volume, milieu de bouche qui se resserre, belles notes toastées dues au bois, tanin sérieux mais bien rond en finale. Beaucoup de potentiel

Montrose 2^e CC O = 2024

G = 25 ans



17,50 – Nez racé, fruits noirs, cèdre, bois de rose, grande minéralité, bouche puissante, solide, avec des tannins serrés et mûrs, un grand fruit bien défini, de la sève, une longue finale fraîche. Dense, racé, énergique, et sévère.

CRUS CLASSES 2017 HAUT MÉDOC

Cantemerle 5^e CC O = 2022

G = 15 ans



Un des plus vastes terroirs classés en 1855, (93 ha) avec un âge moyen des vignes de plus de 40 ans, qui donne la possibilité de sélections savante entre les très nombreuses cuvées. Cantemerle fait partie de ces valeurs sûres, en progrès chaque année, qu'un amoureux des grands Médoc se doit de mettre en cave.

17/17,50- Nez élégant, fruité et fumé, touches de lavande et de pivoine, bouche charnue, vigoureuse, fruitée et longue. Du caractère.

La Tour Carnet 4^{ème} CC O: 2023 G: 15 ans



C'est un beau château avec une tour du XI^{ème} dotée de douves et d'un pont levé ; le vignoble planté au XV^{ème}, est depuis plusieurs années l'objet des soins les plus attentifs de Bernard Magrez, le multipropriétaire de crus classés.

17,00 - Un fruit expressif, une texture charnue, tannins vigoureux et élégants, de la suite. Joli vin, assez viril.

La Lagune 3^{ème} CC O: 2022 G: 20 ans



Ce cru classé - d'un parfait classicisme- est conduit de main de commandant de bord par Caroline Frey, sa jeune et belle propriétaire, œnologue, née dans une famille du vin réputée du Rhône Nord (Hermitage La Chapelle). Culture BIO ici aussi, certifiée depuis cette année.

17,50. Fruits frais, fumée, minéralité, belle chair dense, savoureuse, avec un fruit pur, des tannins veloutés et une fraîcheur raffinée.

CRUS CLASSÉS - SAINT JULIEN

Beychevelle 3^{ème} CC Saint Julien O : 2023 G : 25/30 ans



Le magnifique château XVIII^{ème}, une chartreuse idéalement sise sur les bords de la Gironde, est modernisé après plusieurs années d'importants travaux.. Dirigé par Philippe Blanc, le vignoble appartient depuis 2012 à un pool de propriétaires constitué notamment de la firme japonaise Suntory, et du négociant Castel.

18,00 - Nez puissant, marqué par la barrique, fruits noirs et rouges mûrs, violette, notes grillées et épicées, bouche ronde, charnue, chaleureuse, avec une belle trame savoureuse, du fruit et de l'allonge. Flatteur.

Branair Ducru 4^e CC Saint Julien O = 2023

G = 25 ans

G = 25 ans



17/17,50 – Nez délicat, cassis, prune, avec des notes florales (pivoine, lilas). Bouche satinée, souple avec un fruit délicat, des tanins savoureux, de l'équilibre, mais en 2017 Branair ne peut proposer que 40 % d'une récolte normale, à la désolation de ses fidèles !

Ducru Beaucaillou 2ème CC O =2024 G = 20 ans



Ducru se situe exactement, dans sa catégorie de cru classé « grand second».

17,50/18 – Superbe nez complexe et délicat de cèdre, tabac et fruits noirs, bouche dense, franche, charnue, mûre, énergique, longue et très fraîche. Bien réussi.

Lagrange 3° CC O =2024 G = 25 ans



Matthieu Bordes conduit Lagrange depuis 5 ans, avec l'objectif d'en faire l'un des plus grands des St Julien et le mieux organisé pour l'œno-tourisme en Médoc. Ce cru, après quelques années de cave, sort en tête de la plupart des dégustations à l'aveugle de son appellation, et c'est encore le cas cette année.

18 – Joli nez expressif de myrtille, cassis, framboise, notes de boisé subtil, bouche savoureuse, avec des tannins ronds et frais, de l'élégance et de la suite. Énergique.

Les Fiefs de Lagrange O = 2022 G = plus 15 ans



Elevage en barriques dont 20 % neuves. Reste un second vin très recommandable et élégant.

17,50 - Bien dans son style. Gourmand, frais, charnu, avec un fruit intense, de la franchise et une nervosité appuyée.

Les Arums de Lagrange, Bordeaux blanc



Arums est l'un des réussites habituelles en blanc sec du Médoc et en appellation « Bordeaux »; né sur le terroir de Lagrange. Les vignes ayant été gelées en quasi-totalité la production d'Arums de Lagrange blanc en 2017 a été déclassée et ne sera pas mise en vente sauf à l'export et comme deuxième vin, exclusivement par le co-proprétaire Suntory.

L'échantillon dégusté n'étant finalement pas mis en vente nous ne transmettons pas de notes en 2017.

Léoville Barton 2° CC O = 2023 G = 25 ans



La caractéristique de « Barton » est son style raffiné, élégant mais évident et c'est le plus charmeur des trois Léoville au moment des Primeurs, avec une classe distinguée, discrète, « so british » !

18- Nez magnifique, complexe, pur, dense, avec un grand fruit, un boisé noble et de la minéralité, bouche profonde, avec de la saveur, un très joli grain, de la fraîcheur et de l'allonge. Superbe, caractère et race. J'adore.

Léoville Poyferré 2° CC O = 2023 G = 20 ans



17,00/17,50 - Nez mûr, affable, fruits rouges et noirs, bel élevage, bouche gourmande, opulente et goûteuse, des tanins mûrs, de la longueur.

Saint-Pierre 3° CC O = 2024 G = 20 ans



Associer le modernisme des techniques au chai, une culture des vignes raisonnée- plus de vendanges vertes, à peine un éclaircissage- des vinifications d'un grand classicisme raisonnable est le secret de ce cru classé de Jean Louis Triaud, qui après de nombreuses années a quitté la direction effective des Girondins de Bordeaux, et semble-t-il plutôt au détriment du foot !

18,00- Nez complexe, puissant, fruit net, touches de pierre à fusil et d'épices, bouche chaleureuse, bien tramée, avec un joli boisé et de l'allonge. Du caractère et de l'élégance.

Talbot 4° CC O = 2022 G = 20 ans



L'une des plus importantes propriétés du Médoc en superficie. 108 hectares, (dont 6 sont consacrés à un blanc sec charmeur, le Caillou Blanc), très classique médocain avec un second vin bien connu, le Connétable de Talbot.

16,50 – Nez puissant et très original, encens, confiture de fraise, menthol, fumée, bouche charmeuse, charnue, avec des tannins ronds et de la vivacité.

Connétable de Talbot O= 2020 G =12 ans



Second vin de Talbot, très présent en grande surface.

15 –Nez fruité et épicé, bouche charnue, fruitée, avec des tannins ronds. Un peu simple

Caillou Blanc Bordeaux Blanc de Talbot O:2020 8 ans

Pas très complexe, mais rafraichissant avec sa majorité de sauvignon

15- Un des blancs secs les plus connus du Médoc! Nez frais, finement boisé, floral. Bouche à l'avenant

CRUS CLASSES PAUILLAC

Duhart Milon 4^e CC O = 2021

G = 22 ans



75 hectares appartenant depuis 1963 aux domaines Rothschild, de Lafite. Duhart dispose d'un chai très moderne équipé de petites cuves permettant des vinifications parcellaires. Il offre un style « Pauillac » très classique, dans la mouvance raffinée de Lafite, Il est devenu plus opulent plus charmeur et se situe au sommet des 4^{ème} CC de 1855.

17,50- Nez épanoui, finement fruité, bouche tendre, raffinée, avec des tannins très civilisés, du fruit et une grande fraîcheur en finale. Plein d'énergie

Grand Puy Lacoste 5^e CC O = 2022

G = 20 ans



Un cru classé de Pauillac classique, promoteur, conduit par François Xavier Borie. Grâce à un terroir de Pauillac particulier « GPL » a toujours beaucoup de prestance et le sérieux caractéristique des Pauillac de longue garde.

17,50 - Nez de fruits noirs, fumée, cèdre, épices, curry, bouche ample et satinée, de la finesse et de la fraîcheur, soyeuse et dense à la fois, charnue, un fruité élégant, avec des tannins bien extraits, gardant du volume et du gras.

Haut-Batailley 5^e CC O = 2023 G = 25 ans

Ce château qui vient de changer de propriétaire, a été acquis ce printemps par Jean Charles Cazes (des vignobles Cazes- Lynch Bages). Il rentre donc dans ce groupe avec Lynch Bages, son second Echo de Lynch, et Les Ormes de Pez à Saint Estèphe. Elevage : 18 mois en barriques de chêne français (60 % bois neuf) Assemblage : 66 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot.

17,50-18- Un nez complexe et pur, belle fraîcheur aromatique, cacao, notes d'élevage en bois neuf, beaucoup de fruit, épices intégrés, bouche dense, l'attaque est fraîche, texturée, fruitée, étoffée, tannins soyeux, belle fraîcheur. Très goûteux et vigoureux. Changement de style ! Très réussi.

Lynch-Bages 5^e CC O = 2025

G = 30 ans

Elevage 18 mois en barriques dont 75 % de bois neuf. Assemblage : 70 % Cabernet Sauvignon -24 % Merlot -4 % Cabernet franc-2 % Petit Verdot 5^{ème} en 1855, serait aujourd'hui plutôt second...



18,50 – Robe grenat violet profonde. Nez agréable, complexe, et frais, de fruits noirs et rouges (cassis, griotte...) touche de poivre, assez épicé (safran, curry). Bouche à l'attaque souple, riche, du volume, du ressort, Il exprime une palette d'arômes complexe avec des notes épicées curcuma, cacao. Les tanins denses et fins renforcent la persistance aromatique, avec de la puissance, de la race et du chic. Un millésime frais, élégant, très classique, bâti pour une longue garde.

Echo de Lynch Pauillac O: 2020 G: 12 ans



73 % cabernet sauvignon, 27 % merlot. Un second vin qui tient son rang, avec une amabilité de bon aloi, avec une souplesse attirante et des tanins riches et ronds. Elevé en barriques d'un vin.

17- Nez très épicé et fruits noirs, bouche gourmande, fruitée, charnue et fraîche, agréable. Il est rond, aimable, avec une pointe acidulée en finale qui le rend délicieux déjà !

Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2^e CC O = 2022 G = 20 ans



17,50/18- Nez raffiné, complexe, grand fruit mûr, rose ancienne, épices, bouche magnifique, enveloppante, bien tramée, avec un grain soyeux, de la fraîcheur et une excellente longueur. Charmeur, raffiné, juste. Superbe.

La Réserve de la Comtesse Pauillac O : 2020 G : 10 ans



Une valeur sûre parmi les seconds vins de crus classés de Pauillac.

17,00- Nez assez marqué par la barrique, mais exprimant aussi du fruit, des notes d'épices douces, bouche tendre, suave, raffinée, gourmande, boisée, élégante et longue.

Pontet Canet Pauillac 5^e CC O = 2023

G = 25 ans



Propriété d'Alfred Tesseron, dirigée avec sa fille Justine, et comme directeur technique Jean Michel Comme, initiateur et moteur de la biodynamie à Pontet Canet. Ce cru classé de Pauillac à part, qui gère depuis plusieurs années ses vignes en biodynamie, avec des traitements naturels, avec l'utilisation de plus en plus importante du cheval pour labourer au lieu des tracteurs qui au fil de années ont tassé les sols sur 50 cm, tuant toute vie souterraine. 8 chevaux de trait vivent donc désormais au château ! Les vinifications sont originales avec seulement 50 % de barriques neuves et 15 % de la récolte élevée en amphores ovoïdes de 900 litres en terre cuite, comportant une partie de la terre du vignoble, qui offrent une possibilité de micro-oxygénation comparable à celle du bois des barriques, sans apporter de goûts exogènes boisés. Pontet Canet est en train de devenir un modèle pour les Crus Classés de Pauillac voisins ! 95% de grand vin, c'est assez rare pour être souligné.

18,50- Nez magnifique de pureté, fruité, minéral, fumé, agrémenté de notes de pivoine et lilas, bouche charnue, vibrante, avec une texture serrée et élégante, de la longueur, de la sève et une incroyable finale longue et très fraîche. Naturel. Au top comme d'habitude !

CRUS BOURGEOIS Exceptionnels

Je continue à noter à part, arbitrairement, dans cette catégorie pour le moment caduque, mes « Bourgeois Exceptionnels et autres assimilés », qui me semble rester tout à fait pertinente et pourrait bien d'ailleurs se voir à nouveau mise en vigueur avec la nouvelle classification des crus Bourgeois qui est en préparation. Dans mon panthéon personnel ces crus sont au rang des classés, et à comparer avec les notes sur 20 écrites en rouge

Chasse Spleen –Moulis - O : 2023 - G : 20 ans



Propriété de famille du groupe Merlaut, qui est gérée par Céline Foubet Villars, et son mari. Dans la tradition médocaine, Chasse Spleen était considéré comme le grand vin de Moulis dense et viril, en opposition à Poujeaux, souple et féminin. C'est désormais très différent, l'acquisition du château voisin, Gressier Grand Poujeaux, a changé la donne et apporte à Spleen un charme plus féminin.

17,50 - Nez d'une grande élégance, fruit mûr, joli boisé, notes fleuries et fumées, bouche assez marquée par le boisé, texture souple, charnue, avec de beaux tannins, du fruit et de l'allonge.

Haut Marbuzet - Saint Estèphe - O : 2022 G : 22 ans



Henri Dubosq assisté de son fils Bruno préside aux destinées de ce célèbre Saint Estèphe qui fut souvent noté, en dégustation à l'aveugle, au même rang que les plus grands crus du haut du classement de 1855. Henri Dubosq reste le maître incontesté en Médoc pour la science de l'élevage en bois neuf et de l'assemblage des différentes cuvées. Elevé comme toujours en barriques 100 % neuves. Assemblage traditionnel du château : 55 % de cabernet sauvignon, 35 % de merlot, 5 % petit verdot et 5 % cabernet franc. Ce terroir appuyé sur une couche d'argile bleue a permis le top dans un millésime étonnant.

17,50 - Superbe nez très sur le fruit, bouche généreuse, charnue, avec de très beaux tannins, une texture savoureuse et beaucoup de vigueur. Tonique et plein de caractère.

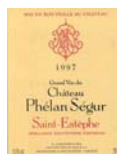
Ormes de Pez – St Estèphe O : 2020 - G : 18 ans



La propriété appartient au groupe Cazes, (Lynch Bages et Haut Batailley à Pauillac) et elle est gérée par les mêmes équipes. Elle dispose d'un équipement très moderne, adapté au parcellaire grâce à une double ligne de remplissage des cuves, ce qui a permis de vendre à la parcelle, à la meilleure maturité. Elevage 15 mois en barriques neuves pour 45 %. Assemblage : 42 % cabernet sauvignon ; 52 % merlot, 5 % cabernet franc 1 % petit verdot. L'un des St Estèphe de charme, délicieux, tout en fruit.

17,50 - Nez très fruité, groseille, framboise, cassis, bouche dense, mais ronde, énergique, serrée, et fraîche, une explosion d'arômes séduisants. Bien fait, des tanins satinés et une longueur impressionnante. Il est superbe et mérite un coup de Cœur !

Phélan Ségur –St Estèphe O: 2023- G: 20 ans



Phélan Ségur est l'un des crus remarquables du Médoc, avec son somptueux château du XIXème dominant la Gironde, entouré d'un vaste vignoble d'une soixantaine d'hectares, sur des croupes gravelo-argileuses, offrant dans la tradition stéphanoise une grande variété de terroirs de graves, argiles et calcaires. Equipement moderne, vinifications parcellaires, tout est fait pour produire un grand vin caractéristique de Saint Estèphe et de longue garde

17,50 - Nez très raffiné, angélique, rhubarbe, fruit rouge très pur, bouche savoureuse et élégante, avec des tannins francs, une bonne maturité. Racé et long. Grand potentiel, sera au top après quelques années de bouteille.

Poujeaux - Moulis - O : 2023- G : 18 ans



Les Cuvelier, père et fils, également propriétaire du 1^{er} cru classé de Saint Emilion Clos Fourtet et d'autres propriétés de Saint-Emilion - dont les Grandes Murailles- ont mis depuis 2008 un pied en Médoc, à Poujeaux, un terroir de 68 ha à Moulis sur une veine de graves plusieurs mètres d'épaisseur, qui lui confère depuis toujours un style tout en finesse et en élégance. Poujeaux est conseillé par l'excellent « wine maker » Stéphane Derenoncourt.

17,50 - Nez épanoui, avec beaucoup de fruit, des notes épicées et florales, bouche solide, franche, bien tramée, finale avec du fruit et une grande énergie.

Siran - Margaux - O : 2024- G : 20 ans



Dans la partie sud de l'appellation Margaux, Siran est le voisin immédiat du cru classé Château Dauzac. Une même famille, les Miaillhe, en est propriétaire depuis plus de 150 ans. Ce sont 24 hectares, de belles graves siliceuses. Consultant : Hubert de Bouard (de l'Angélys).

17/17,50 - Nez élégant et épanoui, fruité, épicé, fleuri, très agréable, bouche charnue, fruitée et fine, avec de la fraîcheur. Nerveux et équilibré.

Gloria Saint Julien - O = 2022 G = 15 ans



Cru appartenant à la famille Triaud –Martin, Jean Louis Triaud a délaissé cette année la Présidence effective du club de foot les Girondins de Bordeaux, et peut désormais se consacrer à ses propriétés de Saint Julien, les Ch. Saint Pierre et Gloria. Elles avaient été constituées, sur plusieurs années, par Henri Martin, son beau-père, figure illustre du Médoc, parcelle après parcelle, en rachetant des vignes provenant souvent de grands crus classés en 1855.

17/17,50- Nez très harmonieux, exubérant et raffiné à la fois, fruité, floral, fumé, bouche serrée, riche, charmeuse, restant élégante et naturelle, avec un grand fruit, de la fraîcheur et un bel équilibre. Superbe. Une vraie bonne affaire.

Sociando-Mallet Haut Médoc O = 2024 G = 25 ans



Récolte normale à Sociando, dans sa zone du Médoc, en bord de Gironde, qui a peu souffert de la nuit de gel d'Avril 2017. Dans l'assemblage du grand vin qui est conforme à l'encépagement de Sociando, car tout était bon, les merlots représentent le fond du vin, les francs donnent de l'éclat, quand aux cabernet-sauvignons ils ont un fruité superbe. Assemblage 55% merlot, 40% cabernet sauvignon, 5 % cabernet franc, le tout élevé exclusivement en bois neuf à 90 % sur 1 an.

18 - Nez droit, très fruité, expressif, un océan de fruits rouges, boisé fondu et épicé. Bouche opulente, avec un très beau fruit, tanin ferme mais gras, rond, une longue finale de cerise griotte, fraîche et savoureuse. Dans la lignée des meilleurs Sociando délicieux et prometteur.

Demoiselle de Sociando second vin de Sociando O 2020 G 10 ans

Nez de fruits noirs et fumée, bouche charnue et ronde, avec une pointe de fermeté en finale. Devrait s'assouplir au cours de l'élevage.

Châteaux des autres AOC de MEDOC -

Andron-Blanquet St Estèphe O =2020 G = 15 ans



Propriété de La famille Audoin, qui gère l'excellent cru classé de St Estèphe **Cos Labory**, dans le même chai et avec les mêmes soins. **16,50** - Fruits noirs, violette, expressif, ouvert. Bon fruit en bouche, de la fraîcheur, un corps plein, solide, finale au tannin enrobé par le fruit, avec de l'étoffe, qui va s'assouplir à l'élevage, comme d'habitude dans ce cru

D'Agassac Haut Médoc O = 2022 G = 15 ans



Un beau château authentique du XVIème, avec ses douves, et pour consultant Stéphane Derenoncourt. Suivant ses conseils, le château dirigé par Jean-Luc Zell a limité le volume du grand vin à ses plus belle parcelles, ramenant le 1er vin d'Agassac à une sélection de seulement 40 % de la récolte, sans hausse de prix. Sur ce terroir c'est un vrai sacrifice, mais c'est aussi un vrai succès. « *Jusque là on faisait des vins remarquables, dit J-L Zell, maintenant on fait des vins remarquables !* »

Elevage 60 % en bois neuf à chauffe douce. Assemblage : 81% cabernet Sauvignon 19% Merlot.

16,50- Fruits noirs, note raisin mur, boisé discret. Bouche soyeuse, toucher pur, minéral, sans excès de degré, avec un équilibre plus frais que 2005, dotée d'un tannin civilisé, rond, gourmand, mais bien présent.

Chantelune Margaux O : 2020 G : 15 ans



Chantelune, un vignoble de poupée, minuscule parcelle de 1,5 ares seulement dans la meilleure zone de Margaux tient son nom du temps où M. Soubrane, vigneron et charpentier de son état à Margaux, enrôlait toute la famille les jours de pleine lune pour aller couper les arbres destinés à la charpente. Viticulteur à ses heures, il planta sa vigne au point le plus haut de l'appellation Margaux. Arrivé à la retraite, Mr Soubrane souhaitait que ce patrimoine restât indépendant des grands crus qui rachètent tous les vignobles voisins : il demanda à **José Sanfins** directeur de Cantenac Brown, Margaux voisin, de reprendre ce joli vignoble. Elevage en barriques dont 50 % neuves. L'une des grandes réussites de ce millésime.

17,50/18 - Joli bouquet de fruits noirs, cacao, toasté, chocolat, un boisé délicat et très classieux, bouche élégante, tendue, fraîche, avec beaucoup d'éclat et de soyeux. Un vin au potentiel assuré, une vraie perle, un exercice de style façon couture, un concentré de la classe des Margaux.

Charmail – Haut Médoc O : 2021 G : 15 ans



Propriété depuis 2010 de M. d'Halluin, à St Seurin de Cadourne, 28 ha proches de Sociando Mallet. Elle est conduite par l'ancien propriétaire, M de Sèze, et conseillée par Hubert de Bouard consultant de luxe, propriétaire du 1^{er} GCC de St Emilion Ch. Angélus, **16,50/17** – Couleur d'encre saturée. Nez de mûres et de baies noires confiturerées, boisé vanillé racé. Rond en bouche, mais élégant et frais, il est étoffé, avec du volume, et une finale serrée, réglissée. Belle extraction, de la fraîcheur, et toujours un beau fruit.

Dutruch Grand Poujeaux Moulis O : 2020 G : 15 ans



Propriété familiale de 31 ha, voisine des plus grands Moulis, qui est dirigée depuis cette année par François Cordonnier, 21^{ème} du nom à conduire le cru, sur place, avec les conseils d'Eric Boissenot, œnologue des plus grands Médoc. Une année 17 chaotique, avec le gel, qui a fait perdre 60 % de la récolte, dont les Merlots. Sont restés finalement les Cabernet Sauvignon (84 % de l'ensemble)

17,00 - Robe rubis, nez élégant, féminin, frais, baies rouge cerise et groseille. Bouche vive, tendue, offrant des tanins ronds Plus en finesse qu'en structure avec le charme habituel des Moulis. Agréable, de garde, mais pourra commencer à se boire assez jeune.

Galland Moulis O 2021 G 15 ans



Mini-propriété de moins d'un hectare, sur une croupe argilo- graveleuse, au pied d'un ancien moulin médiéval. Elle est vinifiée par la famille Bernaleau, qui conduit aussi le très réputé Ch. Mongravey à Margaux. Vignes de 50 ans, plantées à 10 000 pieds à l'hectare ce qui est très qualitatif. Vendanges manuelles, volumes produits évidemment minuscules, mais dignes d'intérêt.

Un Moulis très raffiné au fruit très délicat. Assemblage 50 % Merlot et 50 % Cabernet Sauvignon.

17,50 - Robe colorée. Nez fin et expressif, fruits rouges et baies noires, mûre, menthol, épices. Bouche équilibrée fruitée, fraîche, au toucher satiné et engageant, avec une jolie finale.

Garance Haut Grenat Médoc cru artisan O : 2021 G : 12 ans



Laurent Rebès fils et petit fils de vigneron, pur médocain, a repris le vignoble familial à Bégadan : « *En 2017, dit il, nous avons récolté des raisins mûrs et en abondance satisfaisante. Les dégustations d'assemblage ont été faciles, le cabernet sauvignon et les petits verdots ont donné un vin charnu et gourmand avec beaucoup de fraîcheur, les merlots sont soyeux* ». Membre des « crus Artisans », il cultive sa vigne et produit lui même un Médoc « de référence », sur 4 hectares de vignes dont la moitié a plus de 50 ans. Encépagement: 56 % cabernet sauvignon, 44 % merlot, Conseil : Boissenot. Rendements : 45 hl/ha. Elevage 12 mois en barriques, dont un tiers neuves.

17,50 – Robe brillante grenat colorée. Nez aimable et attirant de baies rouges séduisant, des notes épicées, un boisé délicat et de la fraîcheur. La bouche est veloutée, étoffée par des tanins mûrs et gourmands, épicée. Un beau potentiel.

Lalande Borie St Julien O = 2020 G = 12 ans



Vignoble appartenant à Ducru Beaucaillou. Lalande est une propriété située sur St Julien séparée du terroir du cru classé mais vinifiée par la même équipe, qui reçoit aussi parfois les cuvées écartées du 1^{er} vin.

15 - Nez franc, épanoui et net, fruité et floral, bouche charmeuse, amplement fruitée, soyeuse et très rafraîchissante.

Mauvesin Barton Moulis O : 2022 G : 15 ans

Cette propriété rachetée il y a quelques années par la famille Barton-Sartorius, (de Léoville Barton, 2ème cru classé de St Julien) 42 ha de Moulis avec un beau château et un parc arboré. Elle a été depuis remaniée en totalité et dotée d'un superbe chai de vinification et de garde, tout neuf, moderne, avec des petites cuves permettant des vinifications parcellaires, dans le but de remettre ce Moulis au niveau d'exigence habituel des Barton. L'encépagement est traditionnel (28 % Cabernet Sauvignon, 47 % Merlot, 18 % Cabernet Franc, 7 % petit Verdot, de 35 ans en moyenne). Les vignes désormais bien conduites, donnent une vendange mûre, l'élevage se fait 1/3 en bois neuf, 1/3 en barriques d'un vin, et 1/3 en barriques de Léoville Barton. Caractéristique des vins Barton en élégance et très charmeur, ce vin typique de Moulis est élaboré avec les conseils du grand œnologue Eric

Boissenot.

La propriété trop touchée par le gel d'avril 2017 a décidé de ne pas mettre en vente son millésime qui n'a produit que des volumes miniatures

Monbrison Margaux O : 2022 G : 20 ans

Jolie propriété de 15 hectares, à Arsac, conduite par Laurent Vonderheyden, un Margaux bourgeois tout en élégance, (ex-bourgeois supérieur, à l'ancien classement) élevé à 40 % en bois neuf à chauffe moyenne, des chênes français provenant de 8 tonnelliers différents.

17,50- Belle robe rubis sombre, nez expressif, floral, rose et violette, cerise, cacao, cassis. Bouche raffinée, tendre, tanins de soie, race et fraîcheur des Grands Margaux

Mongravey Margaux O : 2021 G : 15 ans

Un petit bijou de propriété, un château très bien équipé et conduit par une famille traditionnelle de vigneron Margaulais, les Bernaleau, dans la tradition la plus classique et en culture raisonnée. Les 8 hectares de terroir comportent 40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon et produisent ainsi un Margaux très traditionnel, de confiance absolue. Elevage en barriques neuves.

Production de qualité, en 2017, mais avec des volumes réduits...

17,50- Nez expressif de fruits rouges et noirs, mûre, épices avec une fraîcheur avenante. Bouche fruitée, vive, une texture veloutée, élégante, la finale s'étire et se montre élégante, satinée avec un beau fruit. Un margaux droit et prometteur.

Moulin (du) Haut Médoc O : 2020 G : 12 ans

Sur le haut d'une croupe graveleuse en limite de Moulis ce vieux moulin résiste aux tempêtes et à l'oubli depuis 1822, les meules de pierre usées sont encore visibles, mais les ailes qui autrefois tournaient au vent du Médoc, ont disparu. Propriété de José Sanfins (du Ch. Cantenac Brown voisin) ce petit vignoble qui entoure le moulin sur moins d'un hectare est travaillé dans une logique de viticulture durable et de protection des sols. C'est un vrai bijou ! Elevage en barriques dont 35 % neuves.

17,50 - Nez typé, très médocain, expressif, fruits noirs, pin, cerise, chocolat, bouche ronde, fruitée, jolis tanins satinés, finale vive et gourmande. Rappelle les Moulis pas sa savoureuse tendresse.

Ormes Sorbet Médoc O : 2021 G : 20 ans

La propriété, à Couquèques, de Jean Boivert, un très grand vigneron trop tôt disparu, est conduite par son épouse Hélène et ses deux fils dans le même esprit de recherche de l'excellence et de politique raisonnable des prix.

17,50- Nez raffiné, ouvert, séveux, très fruits mûrs. Bouche élégante du fruit frais, dans un style classique, un boisé parfaitement intégré et une longue finale élégante.

Fontis Médoc O : 2020 G : 18 ans : Deuxième propriété médocaine de la famille Boivert.

17 - Médoc classique, bien fait, fruits rouges et noirs, épices douces. En bouche du fruit un tanin fin, toucher soyeux, jolie finale en souplesse.

Château-Pauillac Pauillac O= 2021 G= 15 ans

Cuvée haut de gamme du domaine Fonbadet, qui jouxte à Pauillac les châteaux Latour, Pichon Comtesse, et Lynch Bages, avec également une parcelle au nord de l'appellation entourée par le vignoble de Mouton Rothschild, -un voisinage illustre !- Château Pauillac est issu d'un petit vignoble de 4 hectares autour de la propriété. Vinification soignée en barriques, roulées tous les jours pour obtenir une extraction optimale. Cabernet Sauvignon 40% et Merlot 60 %. Œnologue conseil : Michel Rolland.

17,50 - Nez intense très Pauillacais, avec ses notes fruitées, cassis cerises noires toasté grillé, épices, cacao. Bouche texturée, ample, soutenue par la belle fraîcheur du millésime, avec une finale tendue, longue et racée. Beaucoup de classe.

Tour de By Médoc O : 2021 G : 15 ans

La Tour de By, se reconnaît de suite à sa tour, qui fut, en fait, un phare destiné à baliser l'entrée de l'estuaire de la Gironde. Il est planté au milieu de belles parcelles graveleuses médocaines, complantées de Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (35%) et Petit Verdot (5%) âgées et conduites comme un jardin. Vinifié délicatement, dans la tradition, sans boisé agressif ni recherche d'une concentration excessive, la Tour de By a été élevé 12 mois en bois neuf.

17- Belle robe grenat. Nez séduisant beaucoup de fruit, notes fines d'épices. Bouche savoureuse sur des tanins mûrs au grain fin, du fruit et de la longueur. Vinifié délicatement dans la tradition respectée du grand-père, sans boisé agressif ni recherche d'une concentration excessive.

Tour-de-Mons Margaux O = 2021 G = 15 ans

L'un des plus beaux terroirs bourgeois de Margaux, 44 hectares de graves margaulaises, un archétype !

16,50 - Nez précis et intense, épicé, bien fruité et fumé, touches de rose ancienne, bouche serrée, charnue, avec du fruit et une grande fraîcheur. De la présence.

Tour Sieu Jean Pauillac O = 2021 G = 15 ans

L'AOC Pauillac est presque exclusivement constituée de crus classés dont trois des Premiers ! Les châteaux bourgeois y sont de plus en plus rares, et il ne se passe pas une année sans que l'on apprenne le rachat de telle ou telle propriété par un grand cru classé qui aussitôt se l'accapare (qu'on se rappelle Béhère, ou la Bécasse, ou encore Colombier Mompelou etc...). Le château **Tour Sieu Jean**, avec sa tour féodale du 10^{ème} siècle, reste irréductible et veille encore sur ses 8 hectares de croupes graveleuses à majorité de Cabernet Sauvignon, 85 %, avec 15 % de Merlot, âgées de 25 ans, dont 5 ha sont encore en AOC Pauillac vinifié avec les conseils d'un grand œnologue, Antoine Médeville. Elevage 14 à 16 mois en barriques dont 60 % neuves.

17,50- Des notes très Pauillac de fruits noirs, de cèdre, d'épices, de cerise noire, et de cacao et de réglisse. Moelleux et texturé en bouche, mais frais, opulent, il offre une finale de tanins racés typiques de l'appellation.

GRAVES ET PESSAC-LÉOGNAN ROUGES**Chantegrive (Domaine de) - Graves rouge O = 2021 G = 15 ans**

La propriété de Chantegrive a été construite parcelle après parcelle, par Henri Lévêque, courtier et propriétaire, grand homme du vin et elle est conduite maintenant par ses héritiers. Située sur les graves de Podensac, Chantegrive a la possibilité de produire des rouges traditionnels de Graves avec les conseils d'Hubert de Bouard, et des blancs (sauvignon et sémillon) et même avec ces derniers cépages, parfois, un Cérons liquoreux dû à la proximité de Sauternes et ses brouillards du Ciron propices au Botrytis.

17 - Nez de Graves typique, fruits rouges et graphite, glèbe mouillée, Bouche vive, florale, gourmande, toute en fruit avec notes de mine de crayon.. Finale fraîche, savoureuse, un beau potentiel.

Carbonnieux - Pessac Léognan CC rouge O = 2022 G = 20 ans

Ce grand cru classé est l'un des vins de bases de son rang. Im dispose d'équipements modernes, un nouveau cuvier de réception, pour améliorer les conditions de réception de la vendange.

17,50 - Nez puissant, fumée, cuir, fruits noirs confiturés, bouche ample, charnue avec des tannins fondants, du fruit et de la fraîcheur. Facile, bien équilibré.

Chevalier (Domaine de) - Pessac Léognan CC rouge O = 2022 G = 20 ans

Assemblage des magnifiques cabernet-sauvignons et des les merlots avec un soupçon de petit verdot très mûr.

18- Nez superbe, complexe, raffiné, fruit mûr, notes florales suaves, joli boisé, grande minéralité, bouche flatteuse, avec un grain de tannins soyeux, des arômes persistants et un bon équilibre. Tout en élégance et en harmonie.

Clos Floridène Graves rouge O : 2021 G : 15 ans

Clos Floridène est un Graves classique et exemplaire de la famille Dubourdiu avec un élevage raffiné en barriques de chêne neuves aussi réputé pour son rouge que pour son blanc.

17- Nez ouvert de fruits rouges intense et plaisant. Bouche vive fruitée, étoffée, dotée d'un tanin très mûr, arrondi par un boisé savant et élégant. Finale longue et pure sur un équilibre parfait.

Haut Bailly Pessac Léognan CC rouge O = 2023 G = 25 ans

Véronique Sanders et son directeur Gabriel Vialars ont parfaitement réussi ce 2017 Elevage en barriques, 50 % de bois neuf .

Assemblage : Cabernet Sauvignon , Merlot.

18/18,50 - Nez puissant et raffiné à la fois, grand fruit mûr, notes fumées et épicées, du terroir, de la minéralité, bouche dense, avec une trame bien construite et un grand raffinement dans la texture, du fruit, de la fraîcheur, de la longueur. A la fois puissant et d'une extrême délicatesse. Génial !

La Parde de Haut Bailly Pessac Léognan O = 2021 G = 12 ans

Le second vin de Haut Bailly est dans la lignée de son grand frère, magnifique. Assemblage 56% Merlot, 30 % Cabernet sauvignon, 14 % cabernet franc. L'un des plus anciens seconds vins de Bordeaux, élaboré déjà il y a 50 ans !

17- Nez très précis de fruits rouges et noirs bien mûrs, fumée, noyau, bouche charnue, avec un très beau fruit et une excellente fraîcheur. Equilibré.

Ch. Léognan Pessac Léognan rouge O= 2021 G= 15 ans

Ce cru peu connu fait partie des révélations du millésime. Exploité depuis 2007 par Philippe Miecaze, c'est un petit vignoble de 6 hectares au cœur de Léognan complanté à 10 000 pieds/ha (densité habituelle des crus classés). Encépagement habituel 70% Cabernet Sauvignon et 30 % Merlot, culture raisonnée, vendange manuelle. Du traditionnel pour grand cru, élevage en barriques dont 50 % neuves. Livré seulement en cartons de 6 blles à plat avec un bel habillage.

17/17,50- Nez de fruits rouges et noirs, minéralité aux notes de terre mouillée, caractéristique de Léognan. Corps souple, rond et fruité, épicé, bouche veloutée et racée avec des tanins sans dureté. Longue finale fraîche.

Pape Clément - Pessac Léognan CC rouge - O = 2023 G = 25 ans

Très ancien vignoble datant de plusieurs siècles (il appartient au Pape Clément V), fleuron des nombreux châteaux de Bernard Magrez, homme d'affaires qui est l'un des rares multipropriétaires issu dès son départ de la famille du vin. « Pape » occupe 35 hectares en ville, à l'intérieur de la rocade, à Pessac, une commune de banlieue limitrophe qui jouxte Bordeaux. Elevage 18 mois en 60 % de bois neuf de 13 tonneliers différents pour la complexité. La propriété a commencé une conversion à la biodynamie sur 15 hectares de son vignoble.

17,50/18 - Robe très noire, reflets grenat. Nez puissant, très harmonieux, boisé bien dosé, puis se développent à satiété la mûre, le cassis, le graphite, sans aucun excès, fruit précis, grande minéralité, bouche dense, enveloppante, profonde, avec un beau grain de tannins, aucune sur-extraction, du fruit et de la fraîcheur. Parfait équilibre, réussi.

Primeurs 2017 : le millésime par SOVINAT 13

Smith-Haut-Lafitte - Pessac Léognan CC  **rouge O = 2024 G = 25 ans**



17,50/18- Nez très exubérant, précis, gourmand, mûr, largement fruité, minéral, fumé, joliment boisé, notes de violette, bouche dense, savoureuse, riche, bien tramée, avec beaucoup de vigueur et d'allonge. Grande énergie en finale.

PESSAC LEOGNAN GRAVES BLANCS

Carbonnieux blanc Pessac Léognan CC O = 2020 G =12 ans



Le Carbonnieux blanc est toujours une sorte d'étalon de la qualité du millésime, et il ne déçoit jamais.

17,50 - Robe jaune pâle; nez raffiné d'une belle pureté aux nuances de poire de St Jean, pêche des vignes, floral Bouche vive savoureuse avec un boisé bien pris finale raffinée de pain grillé, très classique, jamais décevant.

Domaine de Chevalier blanc Pessac Léognan CC O = 2021 G =15 ans



17,50/18 - Nez frais et élégant, fleurs blanches, fleur d'acacia tilleul et pêche blanche avec les nuances fumées et cire d'abeille. Bouche vive, minérale, fraîche, ampleur et sapide. Un fruit parfait, finale longue et solide. qui reste vive malgré le volume. Du très grand Blanc !

Pape Clément blanc- Pessac Léognan CC  **O= 2020 G =15 ans**

Assemblage : 90% sauvignon blanc, 5 % sémillon, 5 % sauvignon gris.



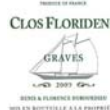
17,50/18- Nez intense, explosif, agrumes, mandarine, ananas, beau boisé et belle fraîcheur. Bouche nette, citronnée, très classieuse. Vin élégant et frais, bel équilibre à ce stade.

Smith-Haut-Lafitte blanc - Pessac Léognan  **CC O = 2022 G =15 ans**



17,50/18 - Magnifique nez complexe, très raffiné, fumé, chèvrefeuille, fruit pur et frais, très agrumes, grillé, verveine, bouche grasse, enveloppante, puissante, très aromatique, longue, nerveuse. Riche et élégant en même temps, sublime.

Clos Floridène Graves blanc O : 2020 G : 10 ans



Le propriétaire de ce clos, Denis Dubourdieu, était œnologue et professeur à la fac et avait été surnommé « Pape des Bordeaux blancs » Avec 1/3 de sauvignon et 2/3 de sémillon, Floridène reste un modèle de blanc de Graves.

17,50- Nez ouvert, fruits blancs, pierre à fusil, cire d'abeilles avec un boisé délicat Bouche fraîche et bien bâtie, charnue, l'équilibre est parfait et la finale longue et fraîche.


Chantegrive cuvée Caroline Graves blanc O = 2020 G =10 ans



Domaine de Podensac appartenant à la famille Lévêque. Très réputé pour ses blancs, et notamment pour cette cuvée Caroline, élevée en barriques. 50% Sémillon 50 % Sauvignon. Elevage sur lies avec batonnage en barriques dont 50% neuves.

17,50- Bouquet noisetté, frais, séduisant, délicatement grillé, notes de fumée et de poire william, avec une bouche, vive et charnue, savoureuse, est nuancée d'agrumes, de rose blanche, de pêche. Un vin gourmand !

SAINT EMILION PREMIERS GRANDS CRUS CLASSES

Angélus GCC St Emilion « A » O : 2022 G : 20 ans 



Stéphanie De Boïard est en charge du 1^{er} GCC, avec son cousin Thierry Grenié! Mais son papa Hubert n'est jamais très loin, malgré ses responsabilités officielles et son importante activité de Consultant de nombreux domaines illustres.

17,50/18 -Un fruit éclatant, des notes de truffe, violette et silex, très belle bouche profonde, puissante et raffinée à la fois, avec une grande persistance et de la fraîcheur. D'une rare élégance.

Beau Séjour Bécot St Emilion GCC « B » O : 2024 G : 25 ans

Le premier cru classé « B » dont on se demande pourquoi il n'est pas classé « A » Vinifications en cuves coniques inversées, et en barriques neuves offrant des extractions lentes et douces sur 30 jours, pour un jus raffiné.

18 – Magnifique Beau Séjour. Nez puissant cassis, épices, cerise noire, et frais avec un boisé fin ; bouche ample, serrée, au tannin très fin mais abondant, à la finale longue, équilibrée. Un vin bien bâti, prometteur, flamboyant, qui se détache dans sa catégorie.

14 Primeurs 20167: le millésime par SOVINAT

Clos Fourtet *St Emilion* GCC « B » O: 2024 G : 20 ans



Voisin immédiat de Beau Séjour Bécot

17,50 – Nez de fruits noirs bien mûrs, lilas et boisé subtil, bouche dense, serrée, avec une trame mûre, du fruit, des tannins harmonieux et de la fraîcheur. Séveux et sans accroche. Réussi.

Figeac *St Emilion* 1er GCC « B » O : 20214 G : 25 ans



Le vin se situe incontestablement parmi les plus grands des 1ers crus, et aurait eu sa place au rang de « A » comme Beau Séjour Bécot, lors de la révision du classement. L'encépagement, original pour St Emilion, comprend les 3 cépages presque à parité, 38% cabernet sauvignon, 36% merlot, 26% cabernet franc.

18,00- Robe saturée. Nez typé framboisé, fruits confiturés, rose rouge, épices, élégant. Bouche racée, fruit frais, texture racée, très aristocratique, longueur infinie.

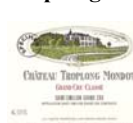
Pavie Macquin *St Emilion* 1er GCC « B » O : 2024 G : 25 ans



Culture bio pour ce 1^{er} cru « B » classé en 2006 et dirigé par Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt au conseil. Assemblage 82% merlot, 16% cabernet franc, 2% cabernet sauvignon. Elevage en barriques dont 60% en bois neuf.

18/ 18,50 - Beau nez épanoui, séduisant frais, violette et zan, nuances intenses pures et élégantes. Bouche charnue, puissante et veloutée, avec beaucoup d'éclat, une fraîcheur éclatante accompagne la finale raffinée et brillante. Un grand Pavie Macquin

Tropelong Mondot *St Emilion* 1er GCC « B » O: 2022 G: 20 ans



33 hectares promus en 2006 au rang de 1^{er} Grand cru classé B. Géré en culture bio, sans désherbants, ni engrais, ni herbicides

17,50 - Nez puissant et raffiné, avec un grand fruit, plutôt noir, de jolies notes fumées, de violette et silex, bouche harmonieuse, savoureuse, fondante, avec des tannins frais et des arômes très persistants. Beaucoup plus élégant qu'au début de la décennie.

SAINT EMILION Grand Cru (GC) et Grand Cru Classé (GCC)

Ch. de l'Annonciation – *Saint Emilion* GC O: 2020 G : 15 ans



Propriété familiale traditionnelle, conduite par un excellent vigneron, M. Callegarin: le Château de l'Annonciation a produit un beau 2017 mais en quantités réduites. Ce millésime, qui se goûte très bien dès maintenant dispose d'un bon potentiel de garde.

16,50 - Nez aux notes de fruits rouges confiturés, un bouquet friand et frais, nuancé d'épices douces, de vanille et de pain grillé, avec une bouche étoffée aux tannins souples et mûrs. Comme souvent dans les bons millésimes, il est déjà fort agréable, mais dispose d'un joli potentiel de garde.

Cantenac *Saint Emilion* GC O : 2022 G : 15 ans



Nicole Roskam Brunot, héritière de cette propriété de famille depuis 80 ans, la dirige, avec les conseils du réputé Eric Boissenot. 15 hectares situés sur le plateau ouest qui possède un sous-sol de graves et d'argiles bleues analogues à Pomerol. Elevage 14 mois en barriques dont 40% neuves.

17 - Nez expressif aux notes de fruits, épicée et vanillée. Bouche charnue avec de la rondeur, du fruit, des notes fraise, nuances toastées, réglissées, des tannins présents, et une finale veloutée. Du potentiel.

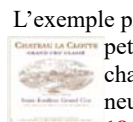
Grand Pontet *Saint Emilion* GCC O : 2023 G : 15 ans



Dirigé par la sœur de G. Bécot (de Beau Séjour Bécot 1^{er} cru voisin), Sylvie Pourquet, avec sa fille Marie, et avec son vinificateur Pascal Lucin, (celui de Clos Louie), Grand Pontet a définitivement pris place parmi les plus élégants et fins crus classés de St Emilion. Elevage en bois neuf, pour partie en barriques de chêne Stockinger, et en fûts de 600 l de l'Italien Mastrobotto avec des chauffes douces pour respecter le fruit. Impressionnants progrès dans l'élégance et la finesse alors que Grand Pontet avait l'image d'un cru un peu austère. Les dernières dégustations ont démontré définitivement le contraire.

17,50- Nez ouvert et séduisant notes fraîches aux arômes de fruits rouges et baies noires, cassis myrtille, réglisse et violette. Bouche élégante, un beau fruit, tannins fins présents et gourmands, de l'allonge et du potentiel.

La Clotte *St Emilion* GCC O : 2024 G : 15 ans



L'exemple parfait de ce que peut donner l'équipe d'un premier grand cru classé (en l'occurrence Ausone) quand elle prend en main un superbe petit château de 4 ha, créé au 17^{ème} siècle dans la zone historique de Saint Emilion, Grand Cru Classé déjà fort réputé. Tout est changé : La Clotte faisait partie des bons GCC, il est désormais l'un des meilleurs. Elevage 18 mois en barriques, chaque année neuves à 85%. Une grande Star de l'AOC sans conteste.

18- Superbe, une explosion de fruit. Des notes épicées, fleuries, minérales. Belle texture, tannins suaves, de l'équilibre et de la tension. La très très bonne affaire de 2017.

Pierre de Lune *St Emilion* GC O = 2020 G = 15 ans



Une de ces découvertes qui nous ravissent ! Mini propriété de 1 ha qui appartient à Tony Ballu, directeur du 1^{er} GCC Clos Fourtet, qui met tout son cœur et son savoir à faire son mini- St Emilion à la façon d'un 1^{er} Grand Cru Classé... Vendanges manuelles, 100 % Merlot, les cabernet-sauvignon ayant trop été affectés par la sécheresse de l'été pour y être intégrés. Elevage en barriques de Taransaud dont 50% neuves. Rendements microscopique (11 hl/ha) ce qui donne cette année encore quelques rares caisses d'un vin de Saint Emilion introuvable, confidentiel.

17,50 - Superbe nez de baies noires en confitures, cassis, myrtille, éclatant. Bouche gourmande, fruit très pur, avec des tanins gourmands. Une production artisanale du niveau haute couture.

Primeurs 2017 : le millésime par SOVINAT 15

La Tour Figiac St Emilion GCC



Château de 14,5 ha, qui fit, par le passé, partie du 1^{er} cru classé Figiac, voisin de Cheval Blanc. **Otto Rettenmaier** le propriétaire actuel, avec Stéphane Derenoncourt comme conseil, fut dès les années 90 l'un des tous premiers à conduire sa propriété en bio. La Tour Figiac, durement touchée par le gel d'Avril a cependant tiré un bénéfice de ce mode de culture et a pu produire un joli 2017. Elevage en fûts dont 50 % neufs. Un des tops de 2017, mais hélas en trop petit volume.– La récolte trop petite (95% détruit par le gel ne permet pas à la propriété de la mettre en vente en Primeurs

Soutard St Emilion GCC O : 2023 G : 20 ans



AG2R La Mondiale, propriétaire actuel, a investi beaucoup dans ce terroir historique commandé par une superbe bâtisse façon château du 18^{ème}. Un nouveau chai hyper moderne et les conseils de l'œnologue Michel Rolland sont venus compléter la rénovation de l'entreprise. Le niveau du cru bénéficie depuis plusieurs années d'une nette progression et exprime désormais complètement son magnifique terroir. En 2017 une partie seulement de la propriété avait été frappée par le gel. Par défi technique, l'équipe de Soutard a pu grâce à un travail obstiné et coûteux, amener jusqu'à la vendange les raisins issus de ces contre-bourgeois, qui ont donc produit une cuvée complémentaire ...finalement jugée insuffisante, et écartée de la bouteille 2017 définitive..! Cet épisode traduit bien le souci d'extrême qualité de Soutard....

17,50 /18– Beau nez, ouvert, bois vanillé, épices, racé, bouche raffinée, exemplaire bâtie sur des tanins fins, un corps souple une impression de fraîcheur satinée plus que de densité, une belle finale fruitée, pure. Une des plus belles réussites de 2017 à St Emilion

Le Prieuré St Emilion GCC O: 2022 G: 15 ans



Vignoble de 6,24 ha, superbement situé plein sud près de Troplong Mondot face à Ausone, cultivé en bio. Conduit par Paul Goldschmidt, avec un consultant célèbre, Jean Paul Berrouet. Merlot 80 % Cab. Franc 20 %

Gelé partiellement en avril 17, a pu quand même produire 11000 blles : effet probable de la culture bio ?

17,50 - Robe grenat, nez ouvert, assez opulent, boisé sensible, fruits rouges. Bouche assez drue, bien équipée de tanins soyeux, texturé, finale fine avec une fraîcheur engageante.

POMEROL

Clinet Pomerol O : 2024 G : 20 ans



17,50 – Nez épanoui, bien fruité, touches florales, silex et un peu cacao, bouche charmeuse, avec des tannins gras et frais en même temps, des arômes persistants et de la vigueur en finale. Aucune agressivité, fondu et harmonieux.

Ferrand Pomerol O: 2022 G: 15 ans



Vignoble de la famille Gasparoux depuis près d'un siècle. Sols de graves sur crasse de fer, comportant 12 hectares, complantés en 40% cabernet franc et 60% merlot. Elevage traditionnel en barriques dont 30 % sont neuves chaque année.

17 – Nez avenant de baies noires, cassis, myrtille, épicé, frais. Bouche veloutée au toucher suave, la finale est gourmande avec un joli corps élancé, bien extrait. Joli Pomerol.

Feytât Clinet Pomerol O: 2023 G: 15 ans



Propriété de famille sise dans le secteur de Clinet, comme son nom l'indique. vignes de plus de 30 ans. Son propriétaire, Jérémy Chasseuil est un vigneron consciencieux, dans la tradition, assurant bonne extraction, avec maturité parfaite. Un nouveau cuvier en béton a permis des sélections parcelles. Elevage en barriques, dont 80 % neuves.

17- Nez épanoui, finement fruité, touches florales et truffées, bouche grasse, fondante, avec beaucoup de fruit, de vigueur et de l'allonge. Energique, raffiné et tendu. Belle réussite.

Gay (le) Pomerol O : 2023 G : 20 ans



11 hectares au cœur de Pomerol, non loin de Pétrus. Encépagement : 90 % merlot, et 10 % cabernet franc. Les vins passent entièrement en barriques neuves à 100 %, dès la fermentation alcoolique.

18 – Un bon compromis entre puissance et fraîcheur. Arômes de fruits rouges mûrs et de fleurs suaves, belle minéralité, bouche charnue, tannins serrés, longue finale équilibrée.

La Conseillante - Pomerol O : 2024 G : 25 ans



Au cœur des châteaux tops de Pomerol, La Conseillante est conduite depuis 3 ans par Marielle Cazaux (elle a succédé à Jean Michel Laporte qui est maintenant directeur du Ch.Talbot). Elle avait connu pour ses débuts à la Conseillante deux années assez généreuses, de haut niveau, 2015 et 2016. Son talent de vinificatrice a trouvé matière à s'exprimer 2017, ou elle a disposé d'une vendange beaucoup moins facile à gérer. La propriété est entrée en conversion vers la bio-dynamie.

17,50 – Beau nez floral, fruits noirs, notes épicées, bouche montrant une belle profondeur, des tannins précis et presque sévères, une longueur honnête en finale, tannique profonde et un peu austère.

Le Chemin - Pomerol O : 2020 G : 18 ans BIO

François Despagne, de Grand Corbin Despagne, possède avec sa famille cette minuscule propriété d'1 hectare, conduite en bio certifié, qui est un peu son joujou. En 2017 il n'a que lui pour jouer... Gelé à 100%, son autre cru le Saint Emilion Grand Cru Classé Gd Corbin Despagne n'a pas fait de 201. Entre Rouget et Clos l'Eglise, son petit Pomerol, Le Chemin, 100 % merlot et 100% bio, présente une récolte de haut niveau, écoulée et élevée en totalité en bois neuf à chauffe douce. Un nectar sur un ha ! Le Chemin fait partie de ces vins secrets que nous sommes heureux de présenter.

17- Le nez est expressif, racé, floral (rose rouge) notes d'épices, petite note grillée, avec une fraîcheur attirante. Bouche fine, élégante, avec un tannin gourmand, et de l'éclat comme toujours pour les vins bio.

16 Primeurs 2017: le millésime par SOVINAT

L'Evangile - Pomerol O : 2023 G : 25 ans



Propriété des Domaines Rothschild (de Lafite), dirigée par **Jean Pascal Vazart**. Chai moderne entièrement reconstruit pour vinifier, avec de nombreuses petite cuves permettant une récolte suivant le parcellaire. Elevage en barriques 100 % neuves, à chauffe douce provenant de la tonnellerie privée de Lafite.

18- Nez expressif, fruit profond, cacao et violette, bouche dense, mûre, sévère, fruitée et fraîche. Savoureux, flatteur, raffiné.

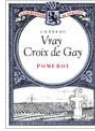
Violette (la) Pomerol O : 2023 G : 20 ans



Un des plus grands des Pomerol modernes avec son parfum naturel de violette ! Propriété minuscule du genre haute couture, Un qui produit un vin rarissime (2400 bouteilles) et s'inscrit au pinacle de l'appellation par sa concentration et par ses prix pour clientèle très fortunée. 100 % merlot

18- Magnifique nez raffiné, framboise, prune et bien évidemment violette, bouche veloutée, puissante, fraîche, avec des tannins soyeux, de la fraîcheur. Une pure merveille.

Vray Croix de Gay Pomerol O : 2023 G : 15 ans



Situé derrière Pétrus et près de Trotanoy et La Fleur, ce petit vignoble, en conversion biodynamie, a pour conseil l'œnologue consultant très renommé Jean Claude Berrouet, (qui a passé 30 ans à Pétrus)! Le vignoble n'a pas connu de gel sur son plateau de Pomerol, production normale 10000 blles. Merlot 85 % Cab. Franc 15 %.

17,50 – Nez de cacao, cerise noire, fleurs capiteuses, avec des notes fraîches, épicées. Bouche fraîche et tendre, une belle harmonie, un bel équilibre, finale élégante associant en longueur, le grillé, moka et fruit. Réussi.

Annereaux (des)- Lalande de Pomerol O : 2021 G : 12 ans



Lalande de Pomerol familial, conduit Dominique Hessel, en culture biologique. Ce château est l'un des plus anciens de Bordeaux : un très curieux document adressé au « commandeur du Temple » par la famille Annereau, et rédigé en langue gasconne, atteste de sa présence à « Lalande en Poumeyrou » en... 1390. Vinification traditionnelle, élevage en barriques dont 25 % neuves tous les ans.

17 – Joli nez frais et fruité de baies rouges sur un fond boisé, délicat. Bouche étoffée, satinée sur un joli fruit ; la finale a l'éclat habituel conféré par la viticulture bio..

FRONSAC

Villars Fronsac O : 2021 G : 20 ans



Les alternances de périodes chaudes et de périodes fraîches resteront la marque de 2017. Ces variations du temps et un été très sec ont favorisé la vigne, et la maturation d'un millésime riche et d'une très grande élégance. Villars est encore une fois le modèle, l'archétype du Fronsac qui se distingue à chaque dégustation de son appellation. Elevage en barriques dont 1/3 neuves, il reste remarquable par sa faculté à bien se bonifier en bouteille, sur la longue durée.

17,50/18 - Fruits rouges et noirs, poivré, minéral, résineux, confiture de baies rouges. Bouche étoffée, soyeuse, veloutée, avec du fruit et de la fraîcheur. De l'amabilité. Une jolie vivacité fruitée en finale qui rappelle la maturité du raisin.

Les Trois Croix Fronsac O : 2021 G : 20 ans



Patrick Léon, ancien dirigeant du 1^{er} cru classé Mouton-Rothschild, exploite avec ses enfants, façon haute couture, ce qui lui correspond bien, une très petite propriété sur le haut de Fronsac. Son incomparable expérience du plus haut niveau se retrouve notamment dans les vinifications et l'élevage en barriques, en partie neuves, tous les ans. Ce rouge racé est l'un des vins les plus secrets de Fronsac et n'est disponible qu'en très petits volumes.

18 – Robe foncée, saturée. Nez intense et frais de violette et baies rouges. Bouche texturée, solide, toute en fruit finale épicée poivrée, boisé élégant et toasté

SAUTERNES ET BARSAC



La Tour Blanche 1^{er} CC O = 2021 G = 25 ans



17,50 : Robe d'or soutenu, nez complexe épices, reine-claude, poire passe-crassane. Bouche puissante, étoffée mais dans le style plus raffiné de ses derniers millésimes, qui se confirme avec une fraîcheur soyeuse et élégante, structurée, une liqueur riche, équilibrée par l'acidité, une finale de fruits exotiques.

Guiraud 1^{er} CC  **O = 2021**

G = 25 ans



Un des tous premiers crus classés, parmi les châteaux du Bordelais à avoir adopté la viticulture 100% bio, et qui est certifiée depuis 2011.

17,50/18 - Nez élégant distingué, mais complexe, fruits frais, mirabelle, ananas, épices et menthol. La bouche plus en élégance qu'en puissance est pure, tendue avec des notes de pêche blanche et abricot, fleurs capiteuses, avec une texture élégante et une finale en délicatesse.

Primeurs 2017 : le millésime par SOVINAT 17

Clos Haut Peyraguey 1^{er} CC **O = 2020**

G = 20 ans



Le Clos Haut Peyraguey est l'un des plus raffinés parmi les premiers crus classés de Sauternes, l'un des plus élégants et l'un des plus petits aussi; il a été repris il y a 2 ans par Bernard Magrez (Pape Clément) et son rang de premier se manifeste par la finesse de sa texture, plus que par une puissance volumineuse.

17 – Nez charmeurs, arômes de miel, tilleul, cire Une fraîcheur en bouche caractéristique du millésime, la liqueur est typique du botrytis bien pris, raffinée très élégante et la bouche s'allonge sur des notes épicées, toujours en fraîcheur.

Myrat 2^{ème} CC **O = 2021**

G = 20 ans



17 – Fruits blancs, ananas, la nuance de mirabelle qui le distingue toujours en dégustation à l'aveugle, poire william. Bouche pleine, tendre, avec des notes et de pêche, de fruits exotiques, une jolie liqueur fraîche, tendre, une finale racée et élégante appuyée sur un tanin délicat. Un Barsac distingué, comme toujours.

Rieussec 1^{er} CC **O = 2021**


G = 25 ans



Fait partie du groupe de Rothschild, avec Lafite, Duhart Milon, en Médoc, et l'Évangile, à Pomerol, tous crus prestigieux admirablement bien gérés.

18 - Robe or liquide, nez complexe de miel, fleurs blanches, fruits exotiques mûrs écorces d'agrumes. La bouche, est dense mais fraîche charnue, avec une texture très fine, le sucre étant équilibré par une fraîcheur élégante. Grande allonge, de la classe.

BORDEAUX ET VINS DE CÔTES BLANCS ET ROUGES

G » de Guiraud Bordeaux blanc sec  **O = 2018**

G = 10 ans



17- Robe limpide, au nez des notes citronnées, mentholées et florales d'une grande fraîcheur. La bouche bénéficie de l'élevage sur lies en barriques d'un an du 1^{er} cru classé, et se montre très pure, très précise, il se goûte parfaitement sec, mais avec du gras et du volume. La finale très longue et parfumée.

Clos des Lunes Bordeaux blanc sec Lune d'argent **O = 2019** **G = 6 ans**



Même propriétaire que le Domaine de Chevalier, Cru Classé. Cette cuvée exprime tout le potentiel 2017 du sémillon 70 %, accompagné du sauvignon. 30 %.

17 - Robe lumineuse, reflets verts. Un nez de fruits blancs et de fruits exotiques, fraîcheur citronnée du sauvignon qui enrobe la douceur exotique du sémillon. Bouche aux notes d'agrumes, soyeuse, de belle tension, généreuse et intensément fruitée, sans lourdeur

Dne de l'A. Côtes de Bordeaux-Castillon  **O : 2021** **G : 15 ans**

Le domaine de l'« A » (entendez de l'Amour, nom romantique donné à leur cru par Stéphane et Christine Derenoncourt) est une sorte de laboratoire d'essai grandeur nature, de ces deux consultants pour très nombreux grands crus classés, parmi les plus connus. Ils ont, de tous temps, été adeptes de la viticulture en bio et en biodynamie et la mettent largement en application chez leurs clients. Ils signent de très beaux vins, y compris chez eux-mêmes, au domaine de l'« A », toute petite propriété qu'ils exploitent dans les Côtes de Castillon. Ce cru, conduit avec des soins d'artisan est un rouge délicieux que les initiés se disputent.

17,50- Nez épanoui intense, fruits rouges bien mûrs, bouche satinée, aromatique, avec des tanins frais gourmands, beaucoup d'arômes complexes de fruits mûrs, tout en charme et velouté. Belle vinification, du potentiel.

D'Aiguilhe Côtes de Bordeaux- Castillon  **O : 2022** **G : 12 ans**



Un chai de vinification des plus modernes ... dans une authentique forteresse du moyen âge. Le comte **Stéphan de Neipperg** propriétaire par ailleurs de deux 1^{er} crus classés à St Emilion, est le maître de ce Côtes de Castillon aux vignes plus que trentenaires conduit en Bio. Evéage sur lies fines en barriques dont 30% neuves. N'a rien à envier à beaucoup de St Emilion !

17,50– Nez très mûr, groseille, cassis, mûre, notes minérales et grillées, bouche bien ronde, charnue, avec beaucoup d'arômes et une grande nervosité. Vraiment agréable.

Clos Louie Côtes de Bordeaux- Castillon  **O : 2020** **G : 15 ans**



Précoce, mais sévèrement gelé en Avril, le vignoble de Clos Louie privé de ses cabernets francs, gelés, a donné un vin coloré pur et énergique, qui a été élevé en fûts de 300 et 600 litres d'un vin.

17- Nez de mûres et de cerises burlat, violette, réglisse et épices, bouche charnue, gourmande, soyeuse et étoffée, un bon tanin mûr en finale, serré. Un millésime de charme long et gourmand.

Fogas Maldoror Côtes de Bourg  **O : 2020** **G : 12 ans**

Propriété gérée en viticulture Bio



16,5- Fruits rouges, nez intense, gelée de cerise, boisé vanillé. Bouche souple, plaisante, à la texture satinée, boisé pain grillé, qui va se fondre dans le fruit, un vin d'authentique gourmandise, avec l'éclat des vignes BIO..

Joanin Bécot Côtes de Bordeaux- Castillon **O : 2020** **G : 12 ans**



16,50-17 – Robe noire, nez de fruits mûr cassis, mûre et cerise bigarreau, et tout en finesse. Belle bouche éclatante, réglissée, avec une fine vivacité, un vin gourmand doté d'un bon tanin en finale, le vin semble une friandise et donne envie de se resservir !

Les Jonqueyres Blaye Côtes de Bordeaux **O : 2020** **G : 10 ans** 



Le domaine, près de la citadelle de Blaye, rive droite de la Gironde, compte 11 hectares de vignes et ne produit que du vin biologique rouge. L'âge moyen des vignes est d'un demi-siècle ! Tous les raisins sont cueillis à la main par une troupe d'une vingtaine de vendangeurs qui assurent le premier tri. La propriété est entièrement cultivée en Bio, avec agrément Ecocert. Elevage en barriques dont un tiers neuves chaque année. Assemblage : 90 % Merlot, 3% Cabernet-Sauvignon 7% malbec,

17,50 - Millésime excellent à Blaye : nez expressif, avec une belle pureté de fruit, s'exprime dans les notes éclatantes des vins bios, griotte, chocolat, menthe, poivre, de la maturité, et de la fraîcheur. La bouche est harmonieuse, ronde, (*avec de la fantaisie* dit Pascal Montaut), des tanins civilisés qui appuient une finale et d'une longueur remarquable.

18 Primeurs 2017 : le millésime par SOVINAT

BOURGOGNE

Domaine Jean Luc Joillot à Pommard

« Pour la première fois depuis 2011, nous avons une récolte normale en volumes, dit Jean Luc Joillot, la cave est complète, on avait perdu l'habitude ! Mes Pommard Villages et 1^{er} cru, qui n'avaient pas gelé en 2017 ont porté des rendements raisonnables et la qualité n'a pas décroché. Nous avons en outre une belle fraîcheur aromatique que nous allons conserver à l'élevage. »

Pommard 1^{er} cru les Charmots O : 2020 G : 12 ans

Elevage 50% en bois neuf



17,50 - Robe de couleur grenat intense. Nez attirant et fin, notes de cassis, de rose rouge, belle bouche, l'élevage lui confère une discrète nuance épicée et vanillée, le fruit est expressif, la longueur digne d'un 1^{er} cru, la présence tannique est prometteuse, dans un style élégant et raffiné.

Pommard Les Noizons O : 2020 G 10 ans

16,50 - Elevé en bois neuf pour 1/3 - Robe grenat, brillante. Bouquet intense, prune et cassis, floral. Bouche solide de Pommard, charnue mais sans excès de virilité, belle expression de la finesse de ce climat des Noizons, dont la moitié supérieure est classée en Premier cru. L'ensemble dégage une sensation de pureté et d'équilibre.

Pommard En Brescul O : 2020 G : 8 ans

16,00- Robe vive, sombre. Nez très agréable, du fruit, framboise et cassis, l'élevage à 25% en bois neuf est bien intégré avec des nuances un peu grillées. Bouche nette, tanin gourmand, finale fraîche de cerise griotte, bel équilibre frais, très prometteur.

Domaine S. Magnien à Morey Saint Denis

L'an dernier Magnien avait été quasiment privé de récolte 2016 par les ravages du gel et de la grêle ; on le retrouve avec plaisir la récolte de 2017 est des plus satisfaisantes, tant en volume qu'en niveau.

Morey St Denis Faconnières 1^{er} Cru O : 2020 G : 10 ans

16,50- Nez de confitures de cassis, de pivoine et d'humus ; comme toujours en grande année Morey est un peu austère à ce stade de l'élevage, mais avec beaucoup de fond. Belle bouche mûre, épicée, structure et fraîcheur, beau fruit, avec la longueur qui dénote le premier cru.

Chambolle Musigny les Sentiers 1^{er} Cru O : 2020 G : 10 ans

16,5/17- Robe grenat avec une bonne limpidité, nez offrant toute la délicatesse de Chambolle, avec la complexité et le charme du pinot noir, dans une étourdissante palette d'arômes délicats. Belle attaque en bouche, de la vinosité, de la framboise bien mûre, finesse, complexité, tanins fondus, très bonne persistance, finale en queue de paon, avec une longueur remarquable, et un fruit persistant.

Clos St Denis Grand Cru O : 2022 G : 20 ans

18- Robe grenat limpide, nez fermé, comme souvent au début, le cassis et les épices commencent à s'exprimer. Attaque en bouche subtile et riche notes fruitées et un peu réglissées finesse et rondeur sur un joli boisé, amplitude sans agressivité, longue persistance réglissée. Toute la finesse des Chambolle avec la structure des Chambertin, qui sont ses deux voisins au Sud et au Nord. Grand Cru, d'une exceptionnelle élégance!

Charmes Chambertin Grand Cru O : 2022 G : 18 ans

18- Robe grenat, nez intense, complexe avec la note de réglisse typique des Chambertin, (qui ne manque pas de charme, si j'ose) avec un fruit explosif, cassis et framboise. Beau gras soyeux en bouche, une charpente solide appuyant une belle vinosité sur des saveurs amandées, zan, violette. Fabuleux !

VINS DU RHÔNE



A noter : d'une façon générale, qu'il s'agisse de blancs, de rosés ou de rouges, la qualité des 2017 est bien au rendez-vous pour l'appellation Côtes du Rhône, comme pour ses crus en 2017. Une maturité précoce et une petite récolte, suite à un été très sec et chaud ont favorisé les vins du Rhône du Nord au Sud, épargnés par le gel d'Avril, dont le 2017 fait partie des meilleures années de ce siècle déjà bien entamé ! Le millésime 2017 est très prometteur et ressemblera à 2015, avec un équilibre encore plus intéressant. Il ne faut pas l'oublier dans les sélections en primeurs. C'est à signaler, les Rhône 2017 sont magnifiques !

Domaines Jean Luc Colombo à Cornas

Cornas Les Ruchets O : 2021 G : 20 ans

Robe d'encre. Aromes racés de tabac et de cassis, violette, zan. Bouche charnue avec une ferme solidité tannique puis une minéralité qui gagne en milieu et fin de bouche. Un équilibre remarquable et un vin d'une grande personnalité.



Cornas la Louvée O : 2021 G : 20 ans

Robe violette soutenue. Une intensité aromatique pure et franche, des fruits noirs et des épices. Des tanins parfaitement mûrs et serrés. Une bouche élégante, longue et précise finissant sur une fraîcheur surprenante. Un vin à la fois velouté et profond.



Cornas Terres Brûlées O : 2020 G : 15 ans

Une robe grenat tendre. Des arômes de violettes et de poivre fraîchement moulu. Une bouche de fruits noirs délicate et gourmande. Un vin déjà épanoui, mais doté d'un bon potentiel de garde



Domaines Combier à Crozes Hermitage

Crozes Hermitage O : 2008 G : 8 ans

16,5 - Le Domaine Combier est assurément le cru le plus constant au plus haut niveau de Crozes, et il le confirme encore aujourd'hui, avec ses notes de syrah mûre, réglisse et violette, réglissé, son éclat, ses tanins soyeux, tout concourt à donner une impression de fraîcheur et de fruit une authentique gourmandise !



Clos des Grives O : 2010 G : 15 ans Crozes Hermitage

17,5- Le Clos des Grives avec son élevage de luxe en bois neuf, offre une couleur noire, un nez racé, notes de girofle, de poivre et cerises noires, une bouche charnue, structurée et complexe, avec un beau fruit, une belle structure. Un modèle de Crozes Hermitage au fruit explosif apte à se garder longuement sans perdre son charme



Domaine de la Romance Côtes du Rhône Villages Chusclan

Gilles Chinieu est vigneron à Chusclan, près de Bagnols sur Sèze, en Côtes du Rhône Villages. Formé à la fac d'œnologie de Bordeaux, il exploite ce beau terroir en bio, dans un esprit de recherche de finesse. *"Sur ces sols familiaux mon épouse et moi avons souhaité faire notre vin avec une approche artisanale basée sur la culture bio; nous travaillons nous mêmes, chez nous, à la main, en petites cuvées. Tout est conduit en bio, dans un souci de respect du terroir que nous aurons à transmettre à nos enfants; nous sommes agréés officiellement bios AB».*

Rouge Cuvée N°1 de La Romance – Côtes du Rhône- Chusclan O: 2020 G : 8 ans

N°1 de La Romance, avec 90% Syrah, 10 % Grenache noir, est une cuvée très Rhône, (du style des St Joseph) élégante, puissante, élevée en barriques neuves : une sélection soignée, un vin d'élite, dont la production est limitée à 1000 bouteilles par an.

17,50- Robe noire, très sombre, nez séduisant, floral, aux nuances épicées et florales (violette), bouche élégante, corsée, beaucoup de fruit avec des notes cacao et une finale longue toute en élégance.



Domaine Peter Fisher à Aix en Provence IGP Coteaux des Bouches du Rhône

Château Revelette « le Grand Rouge » O : 2009 G : 15 ans



Assemblage : essentiellement – 80 % Syrah et Cabernet Sauvignon Complément 20 % Grenache Pinot Noir. Vendanges en petites caisses, cépages séparés avec cuvaïson de 30 jours environ. Elevage : 10 % en barriques neuves, 90 % en barriques de 1 à 3 vins.- Sous-tirage et assemblage après 12 mois. Des recettes simples et droites, pour une cuvée délectable !

16,50/17 – Nez : un panier de fruits rouges, cerise et framboise avec des notes violette et fumée - beaucoup d'élégance à l'attaque en bouche, se développe sur un fruit gourmand, avec un bel équilibre, des tanins extraits avec finesse, une finale très agréable.

20 Primeurs 2017: le millésime par SOVINAT

Domaine de la Janasse *Châteauneuf du Pape*



Côte du Rhône Terre d'Argile O : 2020 G : 6 ans

16 - Robe grenat, arômes intenses, de mûre, cerise, épices, bouche gourmande, chaleureuse et souple. Finale poivrée, très pure.

Cuvée Tradition Châteauneuf du Pape O : 2020 G : 12 ans



16 - Couleur profonde, bouquet nuancé de fraise, myrtille, prune, bouche fondue et élégante, belle texture de tanins présents et civilisés, de la puissance et de la rondeur.

Cuvée Chaupin Châteauneuf du Pape - O : 2020 G : 15 ans et sans doute plus



17,50 - Cuvée de vieux grenache, archétypique Châteauneuf du Pape Des notes florales riches, des fruits rouges et noirs, une ouverture sur des nuances d'épices douces et de boisé, bouche riche mais fraîche, une belle concentration, de l'opulence, c'est un beau millésime!

Cuvée Vieilles vignes Châteauneuf du Pape - O : 2022 G : 25 ans -



18 - Un concentré de Châteauneuf. Robe grenat saturée, bouquet d'une complexité envoiissante, notes de fruits rouges et noirs, mûre, myrtille, réglisse et pain grillé. La bouche est avenante avec un toucher de soie, une palette aromatique formidable dense et une longueur qui se distingue par sa fraîcheur et sa pureté. Un Châteauneuf en puissance mais caressant.

MIDI et du ROUSSILLON

Domaine Jean Gleizes à Ouveïllan *Coteaux de Narbonne*

« Cuvée Ovilius » Domaine Jean Gleize - O : 2019 G : 8 ans

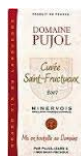
Le Domaine Jean GLEIZES est situé dans l'Aude, à OUVÉILLAN, entre Narbonne et Béziers, à la limite Sud du Minervois. Posé sur une colline et longé au nord par le canal du midi, son domaine viticole est très ancien puisqu'il existe, attesté, depuis près de 600 ans. Il est conduit par un Saint-Emilionnais bien connu, Pierre-Philippe Callegarin, avec les mêmes soins que son Saint Emilion de l'Annonciation.

La cuvée "Ovilius" porte le nom du légionnaire Romain qui créa la Villa à l'origine du village d'Ouveïllan elle est assemblée avec les plus jolies cuvées de Syrah et Grenache de la propriété.



15,50 - Gourmand, étoffé, avec des notes de réglisse, de fumée et de violette, nuancées de girofle, il offre une bouche ronde et soyeuse, fraîche et tendre en finale. et pourra se goûter jeune.

Domaine Pujol-Izard à Saint Frichoux *Minervois*



16,5 – Cuvée Saint Fructueux O : 2020 G : 10 ans – Une belle robe sombre, brillante. Nez complexe, riche et mûr, confiture de cassis, myrtilles, pointe de réglisse ; bouche ronde fruitée gourmande sur des notes réglissées avec une finale légèrement poivrée, dotée de tanins encore jeunes, mais onctueux.

Domaine Modat *Côte du Roussillon Villages*

Cette petite propriété voisine de Cassagne, en Roussillon, bénéficie d'un terroir très particulier de sols de gneiss, au milieu des meilleurs coteaux du Roussillon, qui permet la puissance mais surtout, et à la fois, la délicatesse et la fraîcheur. Géré en agriculture biologique depuis mars 2011 le domaine des Modat, avec ce terroir d'exception, a choisi délibérément de produire des grands vins seulement comparables aux meilleurs et plus célèbres vins du Midi. Nous avons choisi 3 cuvées vraiment délicieuses

« Comme Avant » rouge *C. du Roussillon Villages Bio* O : 2020 G : 6 ans



Cépages : 30 % Carignan, 30 % grenache noir, 40 % syrah. Elevage 16 mois en cuve pour 80 % de la cuvée, en fûts pour 20 %.

17- Un joli rouge tout en fruit, soyeux avec la fraîcheur de son terroir de gneiss. Au nez framboise, bigarreau, notes de fumée, de zan, bouche croquante, et une finale fruitée désaltérante.

« Sans Plus attendre » rouge *C. du Roussillon Villages Bio* O : 2021 G : 10 ans

Raisins de vieilles vignes, l'assemblage majoritaire de syrah évoque clairement les vins du Rhône-nord.

1,50 - Nez pur de syrah, aux notes de violette, de cerise, de fumée, bouche toute en fruit, nuances de garrigue et de tapenade de peau d'agrumes, un ensemble méridional, fin et racé. Tout l'éclat du bio.

« Le Plus Joli » rouge C. du Roussillon Villages O : 2022 G 15 ans



Cépages : Syrah 80 % carignan et grenache noir. Cuvée élaborée avec une sélection manuelle savante des plus vieilles vignes (50 à 105 ans), pour obtenir « le plus joli » de la récolte.

18 – Nez intense et raffiné, fruits rouges, cassis et violette, fumée et épices. Bouche veloutée, puissante et élégante, racée et fraîche, belle finale parfumée, éclatante. Une cuvée envoûtante.

Primeurs 2017: le millésime par SOVINAT 21

Clos des Fées d'Hervé Bizeul- Côtes du Roussillon- Villages 2017

Homme de savoir faire et de faire savoir, Hervé Bizeul continue à produire des vins sans concessions, à la fois modernes et classiques. Classique par l'utilisation traditionnelle des cépages locaux adaptés au terroir, et moderne par les mille variations que cet artiste sait tirer des qualités de chaque millésime...

Clos des Fées Vieilles Vignes O : 2020 G : 10 ans



17,00 – Nez complexe et élégant, Compote de fruits rouges. Bouche plutôt en finesse, ronde et fruitée un joli et complexe texture de baies rouges et d'épices.

Clos des Fées rouge O : 2021 G : 15 ans



Assemble par quarts de Syrah, Mourvèdre, Grenache et Carignan.

17,50- Nez intense des notes typées syrah, violette, fumée, avec la fraise du grenache dans un bouquet expressif. Bouche opulente, notes de fruit mûr et de boisé grillé toasté, le corps est velouté, beaucoup de fraîcheur et de gourmandise !

Clos des Fées La Petite Sibérie O : 2023 G : 20 ans



2 hectares de vieux Grenache noirs anciens, conduits en gobelet, sur le versant sud d'une parcelle orientée est-ouest. Soumise au vent, souvent très froid, qui souffle en permanence les deux tiers de l'année elle connaît des conditions climatiques extrêmes pour la région.

18 - Vieux grenaches à production infime. Bouche puissante tannique, impressionnante et apte à évoluer très longtemps

VINS DE LA LOIRE

Domaine de la Charmoise Marionnet à Soings

Renaissance rouge Touraine AOC O : 2020 G : 10 ans

Un vin unique au monde, un rouge de vignes non greffées (franches de pied) avec vinification sans soufre.



Un vin unique, provenant de vignes de Gamay non greffées, et issu d'une vinification osée sans sulfites et sans produits œnologiques. Le résultat est remarquable par sa pureté, élégant, avec un équilibre parfait entre texture et fraîcheur préservée. Cette cuvée mérite un peu de vieillissement.

17,50 - Nez de gamay mûr, fruits rouges et nuances légèrement épicées, bouche éclatante, belle chair et saveurs gourmandes, se finissant par longue finale fraîche et fruitée. Le corps, avec ses tanins veloutés, reste croquant mais permet un joli potentiel de garde.

Provignage Vin de France blanc O : 2020 G : 15 ans

Vigne mère de la Pucelle ci dessous: le Romorantin cépage, importé en Touraine sous François 1er, vers 1519, a été utilisé couramment jusqu'au 19^{ème}, et encore un peu de nos jours. Henry Marionnet a trouvé et remis en production une minuscule parcelle plantée avant 1850 et cette vigne donne encore, en quantités microscopiques des blancs étonnants, ronds, très expressifs, plus proches des Bourgogne que des blancs de Touraine actuels.

Cuvée vendue par caisses de 3 bouteilles seulement, pour ce blanc plus que centenaire très original, proche des bourgognes blancs par sa rondeur mais avec des saveurs très différentes du Chardonnay.

17,50- Corpulent, soyeux, un fruit mûr des notes de fleurs blanches, aubépine, pate de coing, poire St Jean, avec une longueur et une finesse à la hauteur de sa rareté. Ce vin blanc historique est un témoin de ce que buvaient nos ancêtres sous Napoléon III, avant le phylloxéra!

La Pucelle de Romorantin Vin de France blanc O : 2020 G : 10 ans

Vigne de cépage blanc Romorantin, obtenue par bouturage des ceps d'une parcelle encore en production qui fut plantée entre 1820 et 1840 et donc pré phylloxérique.



16,50 - Couleur jaune clair, nez très fin pêche et poire passe-crassane, rose blanche. La bouche est fraîche mais complexe, avec du fruit croquant, et de la longueur.

Château de Minière Bourgueil



Le Château Minière est sis sur un terroir remarquable à Ingrandes, sur des carrières de tuf. Cultivé 100 bio. Deux parcelles de très vieilles vignes de Cabernet franc de plus de 100 ans sont vendangées séparément pour réaliser des cuvées de longue garde, comme on l'a toujours fait à Bourgueil. Après la récolte 2016 totalement saccagée par la grêle, Minière a pu vinifier un beau 2017, un grand millésime. Malgré le gel d'Avril il a été possible de produire un beau rouge avec ces plus vieilles vignes, les moûts étaient très riches et le résultat est magnifique.

Château Minière cuvée Vieilles vignes - O : à partir de 2020 G : 12 ans

17/- Beau nez plein, complexe, mûr, framboise, mûre, fleurs rouges, pivoine. Bouche à la fois onctueuse et structurée, du beau fruit sur une texture charnue, finale très aromatique, longue, des notes de clou de girofle et de poivre agrémentent le fruit.

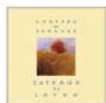
Château Minière cuvée Centenaire - O : à partir de 2020 G : 20 ans

17,50 – Robe profonde, très dense; nez de mûre et framboise confiturées, expressif et intense avec l'éclat des vignes bio. La bouche offre un volume et une étoffe pleine et soyeuse, beaucoup de fruit, une belle texture, et une longue finale épicée. Une cuvée rare et racée qu'il ne faut pas manquer!

22 Primeurs 2017: le millésime par SOVINAT

Château de Suronde Anjou et Quart de Chaume

L'aire de l'AOC Quart-de-Chaume occupe à peine 50 ha à 15 km au sud d'Angers, (dont le Ch. Suronde possède 7 hectares). Située dans une boucle en bordure de la rivière du Layon, elle est caractérisée par une situation climatique exceptionnelle. En effet, le [Layon](#) présente à ce niveau un large méandre à l'origine de brouillards matinaux favorisant l'établissement du champignon *Botrytis cinerea*, la fameuse « pourriture noble », qui se développe sur les baies du cépage Chenin, permettant la production de vins de raisins surmûris, comme on le pratique par exemple en Jurançon, dans la vallée du Rhin, en Alsace ou bien sûr dans le Sauternais. Les vins de Quarts-de-Chaume sont donc des vins blancs moelleux, issus à 100 % du chenin récolté manuellement à surmaturité par tries successives. Ils doivent leur originalité à ce terroir où le cépage Chenin allie son acidité naturelle à la richesse en liqueur, dans un ensemble très aromatique, gras et tendre mais toujours frais et léger. Les plus grandes années sont d'une longévité exceptionnelle et j'ai pu goûter sur place des bouteilles de Quarts de Chaume de plus d'un siècle, datant des années 1890 et suivantes absolument superbes. Propriété conduite en bio, le Ch. de Suronde est récolté à la main, les vins sont élevés en

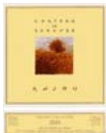


Ch. Suronde Blanc sec Anjou O : 2020 G : 5 ans

16,50- Joli nez de Chenin mûr, bonbon anglais, silex, la bouche suit dans le même registre de nuances d'agrumes, de tilleul ou cannelle. Vivacité et fruit en finale

Ch. Suronde Quarts-de-Chaume O : 2020 G : 30 ans ou plus

18,00 - Année à botrytis élégant. La robe est dorée à reflets cuivrés, au nez se développent les arômes de pâte de coing, les épices, le miel, l'abricot avec des notes minérales. La bouche est dense, tendre, profonde, avec une dominante de fraîcheur à l'attaque. La richesse se révèle ensuite et la finale s'étire en queue de paon, envoûtante, sur une note interminable d'épices et de pomme au four...



VINS DU SUD OUEST CAHORS ET MADIRAN

Clos Triguedina à Cahors

Clos Triguedina classique O : 2020 G : 20 ans

17,00 - Rouge très foncé. Nez attractif, tous les fruits et baies noires confiturés, bouche solide, ample, serrée, bien équilibrée, gourmande et puissante mais sans aucune rusticité.



Probus vieilles vignes O : 2020 G 15 ans

17,50- Robe violine intense, nez expressif, élégant, fruits rouges et noirs, épices, bouche tannique, mais racée, finale veloutée avec des nuances fraîches et mentholées.



Clos Triguedina New Black Wine O: 2022 G: 18 ans

Raisins un peu séchés comme des pruneaux afin de concentrer les moûts. Cette vinification traditionnelle permet de faire une cuvée riche, opulente et apte à très bien vieillir

18,50 – Robe à reflets noirs, bouquet incisif qui évoque la figue, la peau d'orange, le pruneau, les fruits secs, truffe et champignon, bouche puissante et ample, tanins taillés pour la longue garde.



Alain Brumont à Madiran Cette propriété procède à des élevages plus longs que les autres, et ses vins ne seront livrables »s que fin 2020

Madiran Bouscassé: O : 2020 G : 12 ans

60% Tannat, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon.

16,00 - Nez de fruits noirs mûrs, cerise noire, bouche charnue, solide, avec une belle texture et une rondeur charmeuse de fruits frais, il nous livre une sensation généreusement gourmande



Madiran Ch. Montus: O : 2020 G : 15 ans

Cuvée historique de la propriété : 80% Tannat, 20% Cabernet Sauvignon.

17,00 - Reste le vin-phare de la propriété, avec un élevage en bois sans excès, un nez de fruits et fleurs rouges, confiture de mûres, une bouche arrondie par un boisé fin mais discret, tramée, avec des tanins mûrs et prometteurs.



Madiran Bouscassé Vieilles Vignes: O : 2021 G : 25 ans

100 % Tannat. Elevage 24 mois en barriques neuves.

17,50 - Nez de confiture aux 4 fruits, cassis, myrtille, mûre et prune, associé à la vanille du bois neuf Bouche, puissante mais avec des tanins denses et gras, et une finale fruitée. Vin de garde.



Madiran Ch. Montus Prestige O : 2023 G: 30 ans - Cette cuvée est uniquement vendue en Primeurs

Composée de 100 % cépage tannat, elle sera élevée 24 mois en barriques neuves. Vin de grande garde issu d'un terroir de galets sur argile exposé sud, qui lui confère une amplitude importante.

17,50- Un Madiran très mûr rond et texturé, avec de la fraîcheur et un boisé neuf parfaitement intégré. Très tannique, demande quelques années de garde pour se fondre en élégance. Grandiose.

Sovinat/ La Lettre de mon Jardin

Catalogue Primeurs 2017-

SOVINAT: dégustation des crus classés et assimilés de Bordeaux: Le top 30 des primeurs 2017

Nom	Note	Appellation	Nom	Note	Appellation
Ausone GCC « A »	18,50-19	St Emilion 1er GCC	Beau Séjour Bécot	18	St Emilion 1er GCC
Lafite Rothschild	18,50-19	Pauillac 1er CC	Figeac	18	St Emilion 1er GCC
Lynch Bages	18,50	Pauillac CC	Saint Pierre	18	St Julien CC
Cheval Blanc	18,50	St Emilion 1er GCC	Issan	18	Margaux CC
Pontet Canet	18,50	Pauillac CC	Rieussec	18	Sauternes 1er CC
Pavie Macquin	18/18,50	Pessac Léognan CC	Violette (la)	18	Pomerol
Haut Bailly	18/18,50	St Emilion 1er GCC	Sociando Mallet	18	Haut Médoc
Cantenac Brown	18	Margaux	Durfort Vivens	18	Margaux CC
Pétrus	18	Pomerol	Lagrange	18	St Julien 3 ^{ème} CC
Haut Brion	18	Graves 1 ^{er} CC	Marquis de Terme	18	Margaux
Léoville Barton	18	St Julien CC	Brane Cantenac	18	Margaux CC
Margaux	18	Margaux 1er CC	Chevalier	18	Pessac Léognan 1 ^{er} CC
La Clotte	18	St Emilion GCC	Ducru Beaucaillou	17,50/18	St Julien CC
Mouton Rothschild	18	Pauillac 1er CC	Angélus	17,50/18	St Emilion 1er GCC
Beychevelle	18	St Julien CC	Conseillante (la)	17,50	Pomerol



PRIX TTC : 20,00 € TTC