

VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS DU MILLESIME 2018



PRIMEURS SOVINAT 2018

Les dégustations de Mars/Avril 2019

Par Jean Christophe Estève

Sovinat
8 allée des Camélias
33700 Mérignac

Tel : 05 57 22 33 08

www.sovinat.com

PALMARES SOVINAT 2018

SOVINAT: dégustation des grands crus de 2018 de Bordeaux: Le top 50 de nos sélections en primeurs 2018

Nom	Note	Appellation	Nom	Note	Appellation
Lafite Rothschild	20	Pauillac 1er CC	Chevalier (Dne) rouge	18,50	Pessac Léognan CC
Ausone	19,50	St Emilion 1er GCC A	Clos Fourtet	18,50	St Emilion 1er GCC B
Cheval Blanc	19,50	St Emilion 1er GCC A	Ducru Beaucaillou	18,50	St Julien CC
Calon Ségur	19,50	Saint Estèphe CC	Duhart Milon	18,50	Pauillac CC
Haut Brion	19,50	Graves CC	Evangile	18,50	Pomerol
Margaux	19,50	Margaux 1er CC	Giscours	18,50	Margaux CC
Mouton Rothschild	19,50	Pessac Léognan CC	Grand Corbin Despagne	18,50	St Emilion GCC
Pape Clément	19,50	Graves CC	Guiraud	18,50	Sauternes 1er CC
Pavie Macquin	19,50	St Emilion 1er GCC B	Issan	18,50	Margaux CC
Petrus	19,50	Pomerol	Lagrange	18,50	Saint Julien CC
Saint Pierre	19,50	Saint Julien CC	Smith Haut Lafite rouge	18,50	Pessac Léognan CC
Brane Cantenac	19	Margaux CC	Grand Puy Lacoste	18/18,50	Pauillac CC
Cantenac Brown	19	Margaux CC	Haut Marbuzet	18/18,50	Saint Estèphe
Haut Bailly	19	Pessac Léognan CC	Marquis de Terme	18/18,50	Margaux CC
Beau Séjour Bécot	18,50/19	St Emilion 1er GCC B	Sociando Mallet	18/18,50	Haut Médoc
Durfort Vivens	18,50/19	Margaux CC	Soutard	18/18,50	St Emilion GCC
Léoville Barton	18,50/19	Saint Julien CC	Troplong Mondot	18/18,50	St Emilion 1 ^{er} GCC « B »
Lynch Bages	18,50/19	Pauillac CC	Branaire Ducru	18	Saint Julien CC
La Mission Haut Brion	18,50/19	Pessac Léognan CC	Gloria	18	St Julien
Montrose	18,50/19	Saint Estèphe CC	Grand Pontet	18	St Emilion GCC
Pontet Canet	18,50/19	Pauillac CC	Haut Peyraguey (clos)	18	Sauternes CC
Pichon Comtesse	18,50/19	Pauillac CC	Myrat	18	Sauternes 2ème CC
La Violette	18,50/19	Pomerol	Cos d'Estournel	18	Saint Estèphe CC
Angélu	18,50	St Emilion 1er GCC A	Cos Labory	18	Saint Estèphe CC
Beychevelle	18,50	Saint Julien CC	Ormes de Pez	18	Saint Estèphe

2018 : Un grand millésime, issu d'une année au climat fou



Primeurs 2018 : rarement une année aura été une aussi grande réussite alors qu'elle avait connu un climat... sortant tout à fait de l'ordinaire ! Rappelez vous : de Janvier à Juin 2018 on a battu tous les records de pluie connus jusqu'ici sur l'Aquitaine, (qui porte pourtant ce nom très significatif), avec, suivant les endroits, de 600 à 800 mm de précipitations, alors qu'en année normale on enregistre autour de 900 mm pour toute l'année.

Le vignoble a pu constituer de solides réserves souterraines, dont on verra qu'elles seront décisives en fin de cycle, mais connu avec une cette humidité des problèmes sanitaires notamment à cause du mildiou, maladie cryptogamique qui peut prendre des proportions importantes dans certaines cultures dont la vigne fait partie. Ce champignon, même maîtrisé, a réduit dans plusieurs châteaux une production qui s'annonçait abondante, mais sans incidence sur la qualité du millésime.

La suite dès mi-juin a été exceptionnellement belle, durant tout l'été et l'automne, avec des températures diurnes importantes, mais rarement caniculaires, tempérées par des nuits plus fraîches, ce qui allait devenir un atout fondamental pour le millésime.

Les vendanges ont pu démarrer idéalement tôt, dès la fin Août pour les blancs, donnant des moûts très bien équilibrés. Les rouges furent été ramassés par grand beau temps à partir de mi-septembre et jusqu'au 15 octobre avec de belles maturités, des tanins mûrs, soyeux, et abondants.

On assista donc, avec une surprise teintée d'émerveillement, à la naissance d'un très grand millésime dont tous se réjouissent, ce que les premières dégustations au printemps 2019 confirmèrent absolument.

Jean Christophe Estève

La viticulture BIO -

Vous le constaterez au fil de ces carnets de dégustation : nous signalons que de plus en plus de propriétés, dont de nombreux crus classés, se mettent à produire leur raisin en viticulture bio. Il eut été impensable d'en trouver dix il y a seulement 20 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 Tissot en Jura, etc....

Certains 1ers crus classés du Bordelais font actuellement des essais grandeur nature sur des parcelles de leur vignoble, et par exemple Guiraud à Sauternes a déjà obtenu son agrément.

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

Dans une année comme 2018, où la vigne, si elle n'était pas protégée de la virulence du mildiou, contre lequel il n'existe presque aucun traitement sinon le cuivre (la bouillie bordelaise dont l'usage est strictement limité en volume) la vigne, disais-je, pouvait y laisser non seulement sa récolte mais aussi son avenir. La religion de certains propriétaires en a été ébranlée, et certains envisagent de renoncer au label et de se ménager ainsi une retraite prudente en cas de catastrophe climatique dans le futur qui mettrait en péril non seulement la vigne mais aussi leur propriété elle-même. Espérons qu'ils ne renonceront pas !

Chaque année, qu'elle soit exceptionnelle ou non, nous restons très pointilleux dans nos choix : en grande ou en petite année, il faut d'abord goûter, et choisir. Pour anticiper sur l'évolution des ces bébés-vins, nous nous basons sur l'expérience précieuse des quarante dernières années passées à parcourir le vignoble.

Il est bon de ne pas oublier que le vignoble bordelais est une gigantesque source de beaux vins sur 140 000 ha de vignes, dont les prix sont pour 95 % de l'ensemble à des niveaux de prix les plus raisonnables qui soient, contrairement à l'opinion trop facile de vins de Bordeaux chers qui se base sur les 5 % de très grands crus les plus demandés du monde.

Et surtout n'oublions pas le vieux dicton Bordelais : « En grande année achète des petits vins, en petite année achète des grands vins »

Notes : Les notes sont sur 20, comme au lycée.

De 12 à 15 : mention assez bien (aucune sélection dans cette zone en 2018, grande année) De 15,5 à 18 : mention très bien. 18,50 à 19,50 : vin et année d'exception. 19,50 à 20 : la perfection si elle est de ce monde.

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 beaucoup d'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 : il s'agit en fait d'une sorte de photo d'enfance, un jugement du potentiel, une prévision de ce que sera le vin adulte, avec une marge d'imprécision inévitable. 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.

Nom	Page	Appellation	Note /20	Nom	Page	Appellation	Note/20
A (de l')	15	Côtes de Castillon	17,50/18	Ormes de Pez (les)	10	St Estèphe CBE	18
Agassac	9	Haut Médoc	17,50	Ormes Sorbet (les)	10	Médoc	17,50
Aiguilhe (d')	15	Côtes de Castillon	17,50	Pape Clément rouge	12	Pessac Léognan CC	19,50
Arums de Lagrange	8	Bordeaux blanc	17	Pape Clément blanc	12	Pessac Léognan CC	17,50/18
Andron Blanquet	9	St Estèphe	17	Pavie Macquin	13	St Emilion 1er GCC	19,50
Annereaux	14	Lalande de Pomerol	17	Pauillac (Château)	10	Pauillac	17,50
Angélus GCC	12	St Emilion 1er GCC	18,50	Pétrus	5	Pomerol	19,50
Ausone GCC	5	St Emilion 1er GCC	19,50	Phélan Ségur	10	St Estèphe CBE	17,50/18
Beau Séjour Bécot	12	St Emilion 1er GCC	18,50/19	Pichon Comtesse	9	Pauillac 2ème CC	18,50/19
Bellegrave	14	Pomerol	17,50/18	Pierre de Lune	13	Saint Emilion	17,50
Bellisle Mondotte	13	St Emilion GCC	17,50	Prieuré (le)	13	St Emilion GCC	17,50
Beychevelle	8	St Julien 4ème CC	18,50	Pontet Canet	9	Pauillac 5ème CC	18,50/19
Blason d'Issan	7	Margaux	16,50	Poujeaux	10	Moulis CBE	17,50/18
Branair Ducru	8	St Julien 4ème CC	18	Rieussec	15	Sauternes 1 ^{er} CC	18
Brane Cantenac	6	Margaux 2ème CC	19	Saint Pierre	9	St Julien 4ème CC	19,50
Brio de Cantenac	6	Margaux	17	Siran	10	Margaux CBE	17,50
Calon Ségur CC	7	St Estèphe 3ème	19,50	Smith Ht Lafitte rouge	12	Pessac Léognan CC	18,50
Caillou blanc	9	St Emilion 1 ^{er} GCC	16,50	Smith Ht Lafitte blanc	12	Pessac Léognan CC	17,50
Cantemerle CC	7	Haut Médoc 5ème CC	17,50/18	Sociando Mallet	11	Haut Médoc	18/18,50
Cantenac	13	Saint Emilion GC	17	Soutard	13	St Emilion GCC	18/18,50
Cantenac Brown	6	Margaux 3ème CC	19	Talbot	9	St Julien 4ème CC	17,50
Carbonnieux rouge	11	Pessac Léognan CC	17,50/18	Tertre (du)	7	Margaux 5 ^{ème} CC	17,50/18
Carbonnieux blanc	12	Pessac Léognan CC	17,50	Tour Blanche (la)	15	Sauternes	17,50/18
Carruades de Lafite	5	Pauillac	18	Tour Carnet (la)	8	Ht Médoc 4 ^{ème} CC	17,50/18
Chantegrive Caroline	12	Graves blanc	17,50	Tour Figeac	13	St Emilion GCC	17,50/18
Chantegrive rouge	11	Graves rouge	17	Tour de Mons (la)	11	Margaux CBS	17
Chantelune	9	Margaux	17,50	Tour Sietjean (la)	11	Pauillac	17,50/18
Charmail	9	Haut Médoc	17,50	Trois Croix (les)	14	Fronsac	17,50/18
Chasse Spleen	10	Moulis CBE	17,50/18	Troplong Mondot	13	St Emilion 1er GCC	18/18,50
Chemin (le)	14	Pomerol	17,50/18	Violette (la)	14	Pomerol	18,50/19
Cheval Blanc	5	St Emilion 1er GCC	19,50	Villars	14	Fronsac	17,50/18
Chevalier (Dne) rouge	11	Pessac Léognan CC	18,50	Vray Croix de Gay	14	Pomerol	17,50/18
Chevalier (Dne) blanc	12	Pessac Léognan CC	17,50/18				
Clinet	14	Pomerol	18	PAGE 19/bis			
Clotte (la)	13	St Emilion GCC	17,50	Clos des Lunes Lune d'Or	19 bis	Bordeaux blanc sec	18
Clos Floridène blanc	12	Graves rouge	17,50	Haut Carles	19 bis	Fronsac	17,50
Clos Floridène rouge	11	Graves Blanc	17	Haut Rocher	19 bis	Saint Emilion GC	17,50
Clos Fourtet	12	St Emilion 1er GCC	18,50	Le Prieuré	19 bis	Saint Emilion GCC	17,50/18
Clos Louie	15	Cotes de Castillon	17,50	Siaurac	19 bis	Lalande de Pomerol	17,50/
Cos d'Estournel	7	St Estèphe 2ème CC	18				
Cos Labory	7	St Estèphe 5 ^{ème} CC	18	Vins de LOIRE			
Croix Ducru Beaucaillou	8	Saint Julien	16,50	Marionnet Renaissance	16	Touraine rouge	17,50
Ducru Beaucaillou	8	St Julien 2ème CC	18,50	Marionnet Pucelle Rom.	16	V d F Blanc	16,50/17
Duhart Milon	9	Pauillac 4ème CC	18,50	Marionnet Provignage	16	V d F Blanc	18
Durfort Vivens	6	Margaux 2ème CC	18,50/19	Minière Vieilles Vignes	16	Bourgueil rouge	17,50
Dutruch Grand Poujeaux	10	Moulis	17,50	Minière V. Centenaires	16	Bourgueil rouge	18
Echo de Lynch	9	Pauillac	17				
Evangile	14	Pomerol	18,50	Vins du RHÔNE			
Ferrand	14	Pomerol	17,50	Combièr Classique rouge	17	Crozes Hermitage	16
Feytit Clinet	14	Pomerol	17,50/18	Combièr Clos/Grives rouge	17	Crozes Hermitage	18
Fiefs de Lagrange	8	Saint Julien	17				
Fougas Maldoror	15	Côtes de Bourg	17,50	Janasse Terre d'Argile rouge	17	Côtes du Rhône	16,50
Garance Haut Grenat	10	Médoc	17,50	Janasse Tradition rouge	17	Châteauneuf du Pape	17
Gay (le)	14	Pomerol	17,50	Janasse Chaupin rouge	17	Châteauneuf du Pape	18
Giscours	7	Margaux	18,50	Janasse Vieilles vignes rouge	17	Châteauneuf du Pape	18,50
Gloria	8	Margaux 3èmeCC	18				
Grand Corbin Despagne	13	St Emilion GCC	18,50	La Romance rouge n°1	17	Côtes du Rhône Vill.	17,50
Grand Pontet	13	St Emilion GCC	18				
Grand Puy Lacoste	9	St Emilion GCC	18/18,50	Vins de BOURGOGNE			
Guiraud	15	Pauillac 5ème CC	18,50	Joillot En Brescul rouge	17	Pommard	17/17,50
Haut Bailly	11	Sauternes	19	Joillot Les Noizons rouge	17	Pommard	17,50
Haut Bailly II	11	Pessac Léognan CC	17,50	Joillot Les Charmots rouge	17	Pommard 1 ^{er} cru	18
Haut Batailley	9	Pauillac 5 ème CC	17,50/18				
Haut Brion rouge	5	Graves 1er CC	19,50	Vins du MIDI			
Haut Marbuzet	10	St Estèphe CBE	18/18,50	Modat Comme avant rouge	18	Côtes du Roussillon	17/17,50
Haut Peyraguey (clos)	15	Sauternes CC	18	Modat Sans Plus Attendre rge	18	Côtes du Roussillon	17,50
Issan (d')	7	Margaux 3ème CC	18,50	Modat Le Plus Joli rouge	18	Côtes du Roussillon	18
Joanin Bécot	15	Côtes de Castillon	17,50	Pujol Cuvée St Fructueux	18	Minervois	17
Lafite Rothschild	5	Pauillac 1 ^{er} CC	20/20	Revelette Le Grand Rouge	17	IGP Méditerranée	16,50/17
Lagrange	8	St Julien 4ème CC	18,50				
Léognan (Ch.) rouge	11	Pessac Léognan	17,50	Vins du SUD OUEST			
Léoville Barton	8	St Julien 2ème CC	18,50/19	Brumont Bouscassé	18	Madiran	16,5
Lynch Bages	9	Pauillac 5ème CC	18,50/19	Brumont Bouscassé V/Vignes	18	Madiran	18
Margaux	5	Margaux 1erCC	19,50	Brumont Montus	19	Madiran	17
Marquis de Terme	7	Margaux 4ème CC	18/18,50	Brumont Montus Prestige	19	Madiran	18
Mauvesin Barton	10	Moulis	17,50	Le Cèdre « cuvée Le Cèdre »	19	Cahors	17,50
Mission Ht Brion (la)	11	Pessac Léognan CC	18,50/19	Le Cèdre « cuvée GC »	19	Cahors	18
Mongravey	10	Margaux	17,50	Triguedina Classique	19	Cahors	16,50/17
Montrose	7	St Estèphe 2ème CC	18,50/19	Triguedina Prince Probus	19	Cahors	17,50
Moulin (du)	10	Haut Médoc	17,50	Triguedina New Black Wine	19	Cahors	18
Mouton Rothschild	5	Pauillac 1er CC	19,50	Triguedina la Trilogie	19	Cahors	17
Myrat	15	Sauternes 2èmeCC	18				

PREMIERS CRUS DE 2018 CLASSÉS en 1855 ET ASSIMILÉS -

Ausone Saint-Émilion **O = 2025** **G = 30 ans ou plus**

19,50- Le nez est une pure merveille de raffinement et de complexité, un mix de maturité et de fraîcheur, bouche dense, franche, élégante, savoureuse, avec des arômes intenses, de la fraîcheur et une énergie folle. Un Ausone immense.

Cheval Blanc Saint Emilion **O = 2025** **G = 30 ans**

19,50- Nez extrêmement complexe, racé, précis, avec un fruit délicat, des notes mentholées et de la minéralité, bouche puissante et raffinée à la fois, veloutée, bien tramée, avec des tannins énergiques et une longueur exceptionnelle. Un fabuleux Cheval.

Haut-Brion rouge 1er Cru Classé de Graves, 1er Cru Classé du Médoc en 1855 **O = 2025** **G = 25 ans**

19,50- Superbe nez complexe, puissant et racé, grand fruit, touches minérales, fumées et épicées, bouche très construite, serrée et raffinée, savoureuse, vigoureuse, fraîche, longue. Top.

Lafite Rothschild Pauillac **O = 2025** **G = 30 ans**

20- Nez d'une race incroyable, fruit pur, cèdre, rose, épices, bouche dense, volumineuse, avec de la profondeur, un beau grain de tannins serrés et onctueux, un milieu de bouche qui garde de la fraîcheur et une finale très énergique. Un Lafite très aristocratique. Grandiose !

Carruades de Lafite 2^{ème} vin **O = 2022** **G = 15 ans**

18/18,50- Nez très fruité et épicé, bouche très charnue, avec un bon fond, des tannins ronds, fruit, fraîcheur et vigueur. Un beau Carruades.

Château Margaux Margaux **O = 2025** **G = 30 ans**

19,50- Nez magnifique, très racé, avec un fruit éclatant, des nuances épicées et florales, bouche profonde, juteuse, avec une texture crémeuse, un grand fruit, de l'énergie et de la fraîcheur. Séducteur, subtil, équilibré.

Mouton-Rothschild Pauillac **O = 2025** **G = 30 ans**

19,50- Magnifique nez de fruits noirs, cèdre, réglisse, bouche profonde, avec des tannins d'une qualité exceptionnelle, de la fraîcheur et une longueur géniale. Très racé.

Pétrus Pomerol **O = 2024** **G = 30 ans**

19,50- Nez profond et d'un raffinement extrême, fruits noirs, fleurs blanches, noyau, texture serrée, avec une puissance tannique impressionnante, un grand fruit et une magnifique fraîcheur. Séducteur et élégant. Très réussi. Et sera légendaire, encore une fois !

- Je rappelle que le Ch. Latour ne vend plus en Primeurs et n'est donc pas noté ici cette année.
- Yquem sera dégusté au moment de sa mise en marché

Le château la Tour Sieujean à Pauillac :



MEDOC ET HAUT MEDOC 2018

La vaste presqu'île du Médoc, avec ses milliers de châteaux, est organisée depuis fort longtemps en plusieurs appellations, Médoc, Haut médoc et communales, avec des classements internes prévus pour permettre au consommateur d'y voir un peu plus clair, ce qui n'est pas facile dans un vignoble étalé sur plus de 100 kilomètres au long de la Gironde.

1) AOC Bordeaux : D'abord tout château sis en zone d'appellation Bordeaux en Médoc comme ailleurs, respectant les règles générales de la viticulture en Gironde (encépagement, rendements etc..) peut s'appeler **Bordeaux AOC**. C'est donc le cas de tous les vins rouges, et c'est notamment le cas des blancs secs, rosés, claires, produits sur le terroir du Médoc mais qui ne peuvent s'appeler que Bordeaux.

2) AOC Communales : Ensuite, en remontant vers le haut dans la pyramide des appellations, il y a des dénominations géographiques, dites communales: **Médoc (au nord) Haut Médoc (au centre et au sud), Margaux, Saint Julien, Moulis, Lustrac, Pauillac et Saint Estèphe**. Les vins rouges produits dans ces zones, respectant les règles qui leur sont propres, peuvent porter le nom de leur commune.

3) Crus Bourgeois de Médoc : Au XX^{ème}, en 1932, fut reconnu un niveau « **cru bourgeois** », concernant des châteaux globalement situés dans la hiérarchie un peu sous les crus classés. En 2003 on le révisa avec trois niveaux, (bourgeois, bourgeois supérieurs, et bourgeois exceptionnels). Suite à des perturbations judiciaires dues à des conflits internes, ce classement des « Bourgeois » de 2003 a été annulé.

A sa place s'est fondée « l'Alliance des crus bourgeois ». Par des décisions officielles fin 2009, cette Alliance permet une reconnaissance « cru Bourgeois » accessible à tout cru du Médoc, basée sur la vérification des moyens techniques de production pour chaque candidat et sur une vérification annuelle des vins par dégustation à l'aveugle.

Cette reconnaissance concerne la qualité réelle de chaque millésime ; elle est attribuée pour le vin mis en bouteilles, deux ans après la récolte, et elle est confiée à un organisme indépendant, le bureau Veritas.

Nul ne sait si, dans ces conditions, ce système sans doute lourd à gérer, très onéreux, pourra se perpétuer. Le futur nous le dira.

Certains crus ont déjà renoncé à y participer (Sociando Mallet, Haut Marbuzet etc....). Il est fortement question au sein de l'Alliance, de rétablir une permanence du rang de Bourgeois sur plusieurs années.

4) Crus classés en 1855: Dès le milieu du XIX^{ème}, le marché avait éprouvé le besoin de faire des distinctions plus sélectives entre les crus. C'est ainsi que fut créé sous l'égide de Napoléon III le classement de 1855 : subdivisé en 5 rangs, du niveau de 1^{er} cru classé à celui de cinquième, il concerne des châteaux « crus classés » situés dans plusieurs appellations communales (à l'exclusion de Moulis, Lustrac, et Médoc): établi par les courtiers, basé à l'origine sur le prestige, la qualité reconnue et surtout sur les prix pratiqués à l'époque, il est encore en vigueur de nos jours (et concerne aussi Haut Brion, 1^{er} cru classé en Graves, ainsi que les grands liquoreux de Sauternes).

5) Crus Artisans : Pour être complet, il faut aussi noter l'existence d'un classement de « crus Artisans », qui réunit une quarantaine de vigneron médocains exploitant personnellement leur cru ; le très ancien terme d'Artisan a été agréé par l'U. E. en 1994, et réglementé officiellement par les pouvoirs publics en 2002. Ce classement est basé sur le sérieux, l'implication personnelle, la solidarité, l'amitié des vigneron. Et on peut y ajouter la joie de vivre et de faire ce métier....

CRUS CLASSES 2018 MARGAUX

Brane Cantenac Margaux 2^e CC

O = 2024

G = 25 ans

Réputé pour sa finesse et sa complexité, la propriété est cultivée partiellement en bio, sur 15 de ses 70 ha. A pu récolter cette année 45 hl/ha, grâce à un vignoble qui a bien résisté au mildiou, bien que la partie cultivée en bio en ait plus souffert.

Élevage 18 mois en barriques neuves à 50 %. Traditionnellement plus en race qu'en puissance, Brane se révèle très difficile à recracher à la dégustation ! Cabernet Sauvignon 74 % Merlot 23 %, Cabernet franc 2 %, Petit Verdot 1 %.

19- Couleur intense très noire. Superbe nez complexe et raffiné, fruit précis, fleurs suaves, épices douces, réellement subtil, bouche veloutée, élégante, charnue, tendue, finale en fraîcheur ; degré raisonnable : 13,04°. Délicieux, le top du top !

Cantenac Brown Margaux 3^e CC

O = 2024

G = 25 ans

José Sanfins le directeur de Cantenac- Brown, « *J'ai eu la joie de ramasser en 2018 une parcelle que j'avais plantée il y a 15 ans, 3 ha de Merlots et 3 ha de Cabernet sauvignon ; je la prévoyais superbe, et cela s'est réalisé ! Cette année elle rentre dans le grand vin, sans hésitation, et c'est un vrai bonheur ! Nous avons fait une intervention contre le mildiou avant la formation des grappes, avec un effeuillage savant, ces vendanges vertes ont mobilisé 70 personnes sur toute une semaine, ce fut coûteux, certes, mais le résultat est là ! Nous avons eu de beaux raisins et des vendanges au soleil* ». Élevage en bois neuf à 60 % pour le grand vin, composé de 65% cabernet sauvignon et 35 % merlot. Le grand vin représente 50 % du total, plus que l'an dernier, et Brio 44 %, le reste est au marché du vrac, ce qui finalement contribue à améliorer encore le niveau !

19- Robe noire, nez somptueux mais tout en élégance, pur, avec un beau fruit de cerise, griotte et groseille, nuancé de rose rouge et minéral. Bouche veloutée, minérale, un fruit mûr teinté de fraîcheur, toute en élégance et en puissance. Finale harmonieuse d'une longueur infinie toute en fruit frais. Superbe, archétypique des Margaux 2018!

Brio Margaux 2^{ème} de Cantenac Brown

O = 2021

G = 10 ans

Brio, représente 44 % de la récolte, élevé en barriques dont 25% neuves.

17- Nez attirant, superbe fruit, cerise et framboise. Bouche ronde et bien fruitée, avec beaucoup de fraîcheur, qui donne envie. Très joli vin, plein de style, assurément l'un des meilleurs seconds de l'appellation.

Durfort-Vivens Margaux 2^e CC

O = 2024

G = 18 ans

culture bio

Culture en bio depuis plusieurs années, continue son ascension vers les sommets..

18,50/19- Encore un superbe millésime à Durfort. Nez d'une extrême pureté, très fruité et floral, bouche franche, généreuse, naturelle, avec une texture qui tient du début à la fin, un beau grain, des tannins soyeux et moelleux, un fruit magnifique, beaucoup de longueur et d'énergie. Excellent.

Giscours et le Tertre

Les deux châteaux de la famille Albada sont très réussis en 2018, très élégant pour Giscours, plus sérieux pour le Tertre à ce stade, comme toujours.

Giscours Margaux 3^e CC **O = 2023** **G = 20 ans** –
55 % cabernet sauvignon, 39 % merlot, 6 % petit verdot.

18,50- Nez largement sur le fruit, avec un boisé élégant, bouche volumineuse, dense et raffinée en même temps, avec du fruit et de la vigueur. Énergique, mais très élégant.

Tertre Margaux 5^e CC **O = 2022** **G = 20 ans**
40% cabernet sauvignon 35 % merlot 25 % cabernet franc

17,50/18- Délicieux nez, fruit mûr, tilleul, havane, fleurs des champs, épices, nuances grillées, bouche très élégante, tendre, avec de jolis tannins fins, de l'allonge et de la fraîcheur. Beaucoup de personnalité.

D'Issan Margaux 3^e CC **O = 2022** **G = 25 ans**

Assemblage : 60 % cabernet sauvignon et 40 % merlot. « *On n'avait jamais vu des merlots comme ça à Issan* » me dit le responsable technique, M. Pelan, « *avec des tanins très fins et une aussi belle couleur* ».

18,50- Le millésime arbore une belle couleur noire, saturée, un nez raffiné floral avec du fruit, prune, bigarreau, une bouche délicate, au boisé très fin, de l'ampleur, et ensuite une belle longueur gourmande, sur des notes fraîches.

16,50- Blason d'Issan, le 2^{ème} vin, est élégant, frais et gourmand, souple et féminin avec une finale tendue, racé, agréable dans sa jeunesse.

Marquis de Terme Margaux 4^e CC **O = 2022** **G = 20 ans**

Margaux très classique, une référence ! Élevé en barriques dont 50% en bois neuf.

18/18,50- Nez très fruits noirs, café vert et boisé grillé, bouche charnue, florale, vigoureuse, longue, avec de l'équilibre et un très joli grain. Bien margaulais.



Le Château d'Issan à Margaux

CRUS CLASSÉS DU MÉDOC - SAINT-ESTÈPHE

Calon-Séguir Saint Estèphe 3^e CC **O = 2025** **G = 20 ans**

19,50 -Magnifique nez, avec un fruit imposant et des arômes intenses de fleurs, bouche exubérante, puissante, avec un grain génial, de la fraîcheur, de la longueur. Racé. Magnifique.

Cos d'Estournel Saint Estèphe 2^e CC **O = 2024** **G = 25 ans**

18- Nez puissant, très fruits noirs, rose ancienne et fumée, bouche superbe, avec des tannins très enrobés, beaucoup de fraîcheur, vigueur et longueur. Très classique et noble.

Cos Labory Saint Estèphe 5^e CC **O = 2022** **G = 20 ans**

Cos a été touché par le mildiou, et n'a produit que 25 hl/ha. La vinification a été réalisée à température basse pour garder le fruit et avec des remontages très maîtrisés pour garder la suavité, la maturité, la rondeur. Assemblage : 44% merlot, 46 % cabernet sauvignon, 10 % petit verdot. Élevage en barriques dont 50 % neuves. Concentré et riche mais avec un degré raisonnable (14,2°) pour ses deux châteaux.

18- Couleur impressionnante, saturée. Nez intense, largement fruité et fleuri, bien mûr, notes de biscuit, tout en restant frais, bouche franche, charnue, très florale, avec des tannins très stéphanois, mais ronds, sans aspérités, et beaucoup de fraîcheur.

Montrose Saint Estèphe 2^e CC **O = 2025** **G = 30 ans**

18,50/19- Somptueux nez de fruits très concentrés sans une once de surmaturité, notes minérales et de havane, bouche puissante, avec des tannins serrés et enrobés, fraîcheur, vigueur et longueur. Un monument, en puissance, mais reste séducteur et frais.

CRUS CLASSES DU MEDOC et du HAUT MÉDOC

Cantemerle Haut Médoc 5e CC **O = 2021** **G = 18 ans**

Le terroir classé en 1855 « assure », mais la propriété a été fortement impactée par les conditions climatiques dont la grêle

17,50/18- Nez puissant, très fruité, cassis, myrtille, floral, bouche en retrait, avec des nuances encore fermées, à ce stade, et beaucoup de vivacité.

La Tour Carnet Haut Médoc 4^{ème} CC O = 2021 G = 20 ans

La Tour entourée de douves a été construite en 1120, et le vignoble planté au XV^{ème}, Bernard Magrez en est le propriétaire depuis une vingtaine d'années.

17,50/18- Nez puissant, de fruits noirs, cuir, avec des notes fumées et presque d'agrumes, bouche très riche, avec des tannins très francs, vigoureux et une grande énergie. Viril, du potentiel.

Je rappelle que La Lagune n'a pas produit du tout de grand vin en 2018

CRUS CLASSÉS DU MÉDOC - SAINT JULIEN**Beychevelle Saint Julien 3^{ème} CC O = 2025 G = 25 ans**

62 % de Merlot : c'est le plus fort assemblage de toute l'histoire de Beychevelle (et sans doute des crus classés de Médoc). De vieux merlots de 50 ans et plus, plantés derrière Ducru Beaucaillou, qui étaient somptueux cette année. *Élevage* à 60 % en bois neuf provenant de 10 tonneaux différents, toujours à chauffe moyenne. Un très grand Saint Julien cajoleur en diable.

18, 50- Nez très puissant, offrant un fruit riche et des notes d'épices douces, bouche dense, chaleureuse, charnue, avec des tannins très ronds et mûrs, un joli grain et une bonne longueur. Flatteur. Le style du cru, qui est toujours dans l'élégance, la subtilité, est parfaitement respecté.

Amiral Saint Julien 17- nous avons remarqué le second vin, élevé en foudre pour 35% avec son nez de griotte de cerise noire est un très joli second.

Branair Ducru Saint Julien 4^{ème} CC O = 2022 G = 20 ans

18- Nez de fruits rouges, fumée, résineux, cacao, bouche charnue, tout aussi aromatique que le nez, avec des tannins élégants et une finale tonique.

Ducru Beaucaillou Saint Julien 2^e CC O = 2022 G = 25 ans

Enfin Ducru a quand même fait du vin et non pas de la glace comme il l'avait annoncé sur facebook ... le 1^{er} avril !

18,50- Nez puissant et raffiné, fruits noirs et rouges mûrs, rose ancienne, cèdre, havane, fleurs suaves, bouche très ample, voluptueuse, avec une trame tannique dense, fraîcheur et longueur. Racé.

La Croix de Beaucaillou 2018 Saint Julien second vin de Ducru

16,50- Nez exubérant et classique à la fois, framboise fraîche, fraise des bois, menthe douce, belle attaque en bouche, beaucoup de suavité, des tannins soyeux et une grande fraîcheur.

Lagrange Saint Julien 3^e CC O = 2024 G = 25 ans

Équipé désormais de 103 cuves de toutes tailles pour 118 ha de vignes, dont 8 ha en biodynamie, Lagrange peut figurer la sélection parcellaire ! Ces petites cuves permettent de travailler à l'idéal en ramassant les parcelles une par une, et en raffinant les sélections. Assemblage : 67% cabernet sauvignon 28 % merlot et 5 % de petits verdot pour la profondeur, la structure. Et les notes de violette. *Élevage* en barriques neuves à 60 %. On retrouve la perfection des grandes années de Lagrange, charnu, noble, élégant. Très proche des seconds crus classés. Le grand vin représente 54 % de la récolte.

18,50- Nez puissant, complexe, fruits rouges et noirs très mûrs, pervenche, eucalyptus, silex et café vert, bouche chaleureuse, charnue, solide, franche, avec des tannins très serrés. Beaucoup de potentiel.

Les Fiefs de Lagrange Saint Julien O = 2021 G = 15 ans second vin de Lagrange

Cabernet Sauvignon 51 %, Merlot 44 %, Petit verdot 5 %.

17-Le second vin est une réussite, robe noire, nez superbe de fruits noirs, très charnu, étoffé, finale tannique mais en velours.

Les Arums de Lagrange Bordeaux blanc sec O = 2021 G = 10 ans

Assemblage : 60 % sauvignon gris et blanc, 20 % sémillon, 20 % Muscadelle.

Élevé en bois neuf à 50 %, c'est un blanc très charmeur

17- Nez de pêche, de poire, fruits blancs, et très floral, des notes de fleurs d'oranger du Mexique ; une bouche légèrement boisée qui offre des notes de fruits exotiques, ananas, pomelo et citronnelle Frais en finale, délicieux.

Léoville Barton Saint Julien 2^e CC O = 2025 G = 25 ans

Ce château reste le plus charmeur des trois Léoville, et toujours le plus accessible. Récolte: 38 hl/ha- Assemblage : 82 % Cabernet Sauvignon, 18 % Merlot. *Élevage* en barriques dont 60 % neuves.

18,50/19- Nez d'une grande richesse et complexité. intense, racé, avec un fruit bien défini, une grande minéralité, notes de tarte aux myrtilles, cassis, mûre, épices. Bouche ample, flatteuse et savoureuse, avec des tanins charpentés, large, avec une grande persistance aromatique. Riche mais raffiné, long et puissant. Au sommet de l'appellation !

Domaines H. Martin à Saint Julien.

Orphée Amogou, qui me reçoit, assiste désormais son beau-père Jean Louis Triaud, (qui n'est plus en charge des Girondins le club de foot, d'ailleurs devenu très moyen dans ses résultats). Orphée se montre très satisfait que le boss puisse être désormais plus assidu à la propriété et apporte toute son expérience. Comment savoir s'il y a un lien avec cette présence, ou est-ce la vertu d'un millésime hors normes ? Sans doute les deux ! Mais en tous cas les deux châteaux vedettes des Domaines Martin, **Gloria et Saint Pierre** sont fabuleusement réussis en 2018 !

Gloria Saint Julien O = 2022 G = 15 ans

60 % de cabernet sauvignon, 32 % merlot 3 % cabernet franc 5 % petit verdot. Élevé en barriques neuves pour 40 %

18- Nez de charme, suave, fruité, avec une multitude de fruits mûrs croquants; bouche équilibrée, ronde, soyeuse, toute en finesse, vive et gourmande, longue finale qui s'impose avec élégance et beaucoup de croquant.

Saint Pierre Saint Julien 3^e CC O = 2024 G = 25 ans

77 % de très beaux cabernets sauvignons ramassés à maturité parfaite et 23% de merlot. Élevé en barriques neuves pour 50 %.

19,50- Robe sombre, dense et noire, nez excitant, tout n'est que ravissement. Un bouquet intense au fruit gourmand, de la complexité, beaucoup de fruit frais; la bouche est superbe, avec de la race, un grand tanin de velours, profond et très racé. Franchement éblouissant, tout en fruit et en fraîcheur.

Talbot Saint Julien 4^e CC O = 2023 G = 20 ans

17,50 – Nez épanoui, un fruit raffiné des notes de tabac résineux, bouche très franche, avec une belle attaque ample, des tanins vigoureux et de la fraîcheur.

Caillou Blanc Bordeaux Blanc de Talbot O = 2021 G = 10 ans

16,50- Un des blancs secs les plus attrayants du Médoc, un Bordeaux blanc sec frais, gourmand en bouche floral. Mais rarissime !

CRUS CLASSES DE MEDOC: PAUILLAC

Duhart Milon Pauillac 4^e CC O = 2024 G = 25 ans

Duhart offre un style Pauillac très classique, raffiné, qui s'arrondit au fil des années vers un très beau vin, plus opulent et flatteur.

18,50- Nez montrant un fruit élégant et une grande minéralité, bouche superbe, franche, savoureuse, longue et très fraîche. Un très beau Duhart digne de son grand frère Lafite.

Grand Puy Lacoste Pauillac 5^e CC O = 2024 G = 20 ans

18/18,50- Nez superbe, riche en arômes, fruits noirs, tabac et mine de crayon, belles notes épicées, bouche volumineuse, fondante, avec une masse tannique imposante qui reste cependant aimable, de la fraîcheur et de l'allonge.

Haut-Batailley Pauillac 5^e CC O = 2025 G = 20 ans

La propriété est reprise depuis 2 ans par la famille Cazes, de Lynch Bages, qui a déjà procédé à la replantation des quelques parcelles laissées en friche par l'ancien propriétaire, et dont la production sera utilisable dans quelques années.

17,50/18- Le nez est dense et profond, avec des notes rappelant les Saint Julien, souples mais riches. La bouche étoffée, racée, ample, expose un beau fruit et une amplitude de tanins mûrs, avec des notes de cèdre et d'épices.

Lynch-Bages Pauillac 5^e CC O = 2025 G = 25 ans.

72 % cabernet sauvignon, 19 % merlot, 6+% cabernet franc, 3 % petit verdot. Élevage dans 70 % de bois neuf.

18,50/19 - Robe noire, opaque. Nez complexe, fruit mûr, épices, tabac, fleurs sauvages, bouche réellement massive, très construite, avec des tannins solides, du fruit et de l'allonge, parfaite maturité et grande personnalité, beaucoup de fraîcheur et d'allonge. Très équilibré ce grand Lynch Bages est digne du rang de seconds crus classés. M'évoque un tigre prêt à bondir !

Echo de Lynch Bages Pauillac O = 2021 G = 12 ans

17- Couleur noire saturée. Nez encore fermé, puis s'ouvre à l'agitation sur des arômes intense et fins à la fois, nuancés de fruits noirs et rouges. Bouche dense mais ronde, avec une gourmandise de fruit mûr et une belle vivacité qui équilibre en finale la puissance de cette cuvée.

Pichon Longueville Comtesse de Lalande Pauillac 2^e CC O = 2024 G = 25 ans

18,50/19- Superbe nez très pur, fruit intense et très fleuri, bouche ronde, charnue, charmeuse, avec un grain satiné et de la fraîcheur en finale. Flatteur et très équilibré. Un grand vin.

Pontet Canet Pauillac 5^e CC O = 2025 G = 25 ans

La biodynamie à Pontet Canet est maintenant bien implantée sous la direction de Jean Michel Comme et du propriétaire Alfred Tesseron. Un cas encore unique parmi les Crus Classés de Pauillac.

18,50/19- Nez au fruit explosif, myrtille, framboise, cassis, touches fumées et minérales, bouche trapue, charnue, puissante, fraîche et vigoureuse. Beaucoup de naturel.

VINS BOURGEOIS ET AUTRES DE MEDOC ET HAUT MEDOC

(La catégorie **CBE** indique les bourgeois exceptionnels du classement de 2003 (en cours de révision))

D'Agassac Haut Médoc O = 2024 G = 20 ans

17,50/18- Nez particulièrement pur et raffiné, très sur le fruit et agrémenté de touches florales, bouche dense, avec une très belle chair, des tannins un peu frais et de l'allonge. Devra s'affiner mais du potentiel et déjà un certain charme.

Andron Blanquet Saint Estèphe O = 2023 G = 15 ans

Propriété des Audoy, de Cos Labory, cru classé de St Estèphe. Très beau niveau de vin, mais petite demi-récolte à cause du mildiou. 28% merlot, 42 % cabernet sauvignon 30 % cabernet franc.

17,50- Très coloré. Nez suave, fruits noirs, peau d'orange, minéral. Bouche dense, serrée, aux volumes tanniques bien maîtrisés, un peu austère à ce stade mais sans sauvagerie ! Finalement bien mûr, et très Saint Estèphe. Du potentiel.

Chantelune Margaux O = 2022 G = 15 ans

1,2 hectare, appartenant à José Sanfins, comme son Haut Médoc du Moulin. Un chai de poupée avec 5 cuves de petite taille et un chai à barriques attendant, pas plus grand, avec une trentaine de barriques. Du travail d'orfèvre précis et raffiné.

17,50- Robe grenat noir. Nez magnifique, racé, élégant, floral, des nuances de violette, et pivoine. Bouche magique, fraîche, dense, élégante, avec des tanins soyeux et veloutés. Dommage qu'il y en ait si peu !

Charmail Haut Médoc O = 2023 G = 15 ans

Propriété depuis 2010 de M. d'Halluin, à St Seurin de Cadourne, proche de Sociando Mallet ; elle appartenait autrefois à **Olivier Sèze**, qui est resté le responsable du château, continuité dans l'excellence. Macération à froid avant la fermentation, ce qui induit des vins bien extraits en primeurs et pleins de fruit. 41 % merlot, 33 % cabernet sauvignon, 14,8 % cabernet franc, 11,2 % petit verdot. Œnologie : De Bouard.

17,50- Nez expressif et mûr, largement fruité, doté de notes de cèdre et d'épices cerise noire, que l'on retrouve dans une bouche savoureuse, dense et fraîche. Un vrai médoc, velouté, frais et gourmand.

Du Moulin Haut Médoc**O = 2022 G = 12 ans**

Une petite œuvre d'art, difficile à trouver après les primeurs, provenant d'une croupe proche de Moulis au sommet de laquelle se dresse un ancien moulin à blé. Un hectare, vinifié par **José Sanfins**, directeur du cru classé Cantenac Brown, dans le même esprit d'excellence.

17,50- Nez expressif et fin, Bouche fraîche, gourmande, avec un corps fin, un fruit charmeur, beaucoup de sève et une jolie finale crémeuse.

Chasse Spleen Moulis**O = 2024 G = 20 ans**

Propriété de famille, partie du groupe Merlaut, l'un des 9 crus classés « bourgeois exceptionnels » en 2003

17,50/18- Plein de charme et d'élégance, avec un nez intense, fruité, floral et épicé, une bouche tendre et savoureuse, fraîche, équilibrée et d'une grande harmonie, avec un tannin mûr, opulent.

Dutruch Grand Poujeaux Moulis**O = 2022 G = 15 ans**

Propriété familiale de 31 ha, voisine des plus grands Moulis, qui est dirigée par François Cordonnier, 21^{ème} du nom à conduire le cru, avec les conseils d'Eric Boissenot, œnologue des plus grands Médoc.

17,50- Robe rouge vive, nez féminin, floral et fruité, cerise et groseille. Bouche très fruit mûr, mais vive, tendue, offrant des tanins gourmands et une finale nette sur le fruit. Du potentiel mais se goûtera aussi jeune.

Garance Haut Grenat 2018 Médoc cru artisan**O = 2022 G = 15 ans**

Un cru Artisan géré par **Laurent Rebès**, sur ses 4 hectares de beau terroir en plein Médoc. Les vignes, provenant de son arrière grand père, ont plus de 100 ans pour la moitié d'entre elles, comme les merlots (44%), les cabernets sauvignons (40%), les cabernets francs (9%) et 7% de petit verdot. Elevage 12 mois en barriques, dont 30% neuves. Des recettes de qualité s'il en fut !

17,50- Robe rubis bien colorée. Nez fin, racé, fruits rouges mûrs, tabac blond, épices. Bouche élégante sur des tanins fins, de l'équilibre et de la fraîcheur, avec toute la prestance des meilleurs médocains.

Haut Marbuezt CBE Saint Estèphe**O = 2025 G = 25 ans**

L'un des 9 crus classés « bourgeois exceptionnels » en 2003. Élevé en barriques 100% neuves, comme toujours. Et comme toujours, délicieux

18/18,50- Superbe nez floral, violette, rose, pivoine, fruits rouges et épices sur un boisé élégant. Bouche voluptueuse, profonde, harmonieuse, avec des tanins domptés par le bois dans une finale un peu poivrée. Raffiné, tout en fruit Bon potentiel de garde.

Mauvesin Barton Moulis**O = 2022 G = 12 ans**

La magie "Barton" joue à plein! Reprise en mains avec tout le savoir faire d'un grand cru classé, cette propriété de 42 ha de Moulis remaniée en totalité tant aux vignes qu'aux chais, fait désormais partie des meilleurs crus de son appellation. Grêlée et gelée en 2017, production perdue, elle renaît en 2018 avec une qualité somptueuse. Merlot 54%, Cabernet Sauvignon 39,5% Cabernet Franc 6,5%

17,50- Nez câlin de fruits rouges, groseille, cerise, beaucoup de maturité, mais frais. Bouche élégante, souple, féminine, chatoyante, une texture affirmée, finale fruitée, mûre, boisé délicat beaucoup de fruit dans une finale élégante avec une longue persistance aromatique.

Mongravey Margaux**O = 2022 G = 20 ans**

Petit cru, une dizaine d'hectares, gérés par la famille vigneronne Bernaleau, qui est conduit en culture raisonnée dans le respect absolu des vignes et de la tradition margaulaise.

17, 50/18- Nez expressif, très fruits rouges, framboise et cerise à maturité, toucher en bouche élégant, rond et soyeux, avec de la fraîcheur, élégant, des tanins souples bien arrondis par un boisé racé.

Ormes de Pez CBE Saint Estèphe**O = 2022 G = 18 ans**

Classé Bourgeois exceptionnel en 2003, 37 hectares appartenant à la famille Cazes, de Lynch Bages, Vinifications parcellaire dans un cuvier très moderne, avec une double ligne de remplissage afin de contrôler l'encuvage de façon précise. *Élevage* en barriques neuves pour 40%.

18- Nez épanoui, intense et expressif, rose rouge, résine, café vert. Bouche ample, suave, tramée, beaux tanins, fermes mais pas agressifs, des notes très épicées et belle texture avec de la vivacité. Un Saint-Estèphe harmonieux. Gros potentiel. Très gourmand très friand, apte à se déguster jeune.

Les Ormes Sorbet Médoc**O = 2022 G = 20 ans**

La propriété, à Couquèques, est conduite par Hélène Boivert et par ses fils. Hélène: « *Comme le faisait mon mari, nous n'avons qu'une cuvée et c'est Les Ormes Sorbet, pas de second vin au nom exotique. C'est du grand vin, ou ça n'en est pas!* » Et cette année, ça en est !

17,50- Nez racé, délicatement boisé, beaucoup de fruit très pur, élégant, délicat. De la densité et du volume en bouche, toujours dans un style raffiné et élégant, des tanins suaves et présents, un fruit parfait jusqu'à la finale.

« Château-Pauillac » Pauillac**O = 2023 G = 15 ans**

Cuvée haut de gamme du domaine Fonbadet, un des rares crus bourgeois de Pauillac. Château Pauillac est issu d'une petite parcelle de 4 hectares autour de la propriété, terroir proche de tous les 1ers crus de Pauillac, Vinification soignée en barriques, roulées tous les jours pour obtenir une extraction optimale. cabernet sauvignon 40% et merlot 60%.

17,50- Nez intense typé Pauillac, avec des notes de cassis, cerises noires sur fond de toasté grillé et épicé. Bouche charnue, étoffée, riche avec la belle fraîcheur du millésime, qui accompagne une finale tendue, longue et prometteuse.

Phélan Ségur CBE Saint Estèphe**O = 2024 G = 25 ans**

Considéré comme l'un des crus phares de St Estèphe (il a fait partie des 9 crus exceptionnels du classement des Bourgeois de 2003),

17,50/18- Nez mûr et intensément fruité, fruits noirs, cèdre, fumée et cacao, bouche très chaleureuse, charpentée, avec des tannins serrés et de la fraîcheur. Un Phélan très stéphanois, volumineux et massif.

Poujeaux CBE Moulis**O = 2022 G = 18 ans**

La famille Cuvelier père et fils, également propriétaire du 1^{er} cru classé de St Emilion Clos Fourtet et de 3 autres crus classés de St Emilion, dont les Grandes Murailles. Un style connu pour sa finesse son élégance. L'un des 9 crus classés « bourgeois exceptionnels » en 2003.

17,50/18- Très joli nez expressif et bien défini, fruité, fumé, épicé, bouche flatteuse, ronde, franche, avec des tannins serrés et un rien fermes. Un Poujeaux volumineux au très bon potentiel de garde.

Siran CBE Margaux**O = 2024 G = 15 ans**

17,50- Noir. Nez puissant et flatteur, joli fruit et large palette épicée, bouche très élégante, savoureuse, avec des tannins ronds et gras, du fruit et de la fraîcheur. Très réussi.

Sociando-Mallet Haut Médoc**O = 2025****G = 20 ans**

18/18,50- Nez harmonieux, épices douces, fruits rouges très mûrs, boisé délicat, bouche généreuse, avec de la saveur, de la chair, des arômes persistants et une grande énergie en finale.

La Tour-de-Mons Margaux**O = 2022****G = 15 ans**

17- Nez très margaulais, bouche élégante, charnue, savoureuse et fraîche. Manque un peu de sève mais reste très équilibré. Joli Margaux fruité.

Tour Sieujean Pauillac**O = 2021****G = 15 ans**

L'AOC Pauillac comporte de nombreux crus classés dont trois des Premiers ! Les châteaux bourgeois y sont de plus en plus rares (qu'on se rappelle Béhère, ou la Bécasse, ou encore Colombier Mompelou tous disparus, vendus à des crus classés). **La Tour Sieujean**, avec sa tour du 10^{ème} siècle, reste irréductible avec ses 5 hectares de Pauillac (Cabernet Sauvignon, 85 %, Merlot 15 %, vinifié avec les conseils de l'œnologue réputé, A. Médeville. Élevage 14 à 16 mois en barriques dont 60 % neuves.

17,50/18- Vraiment Pauillac ! Nez de fruits noirs, cèdre, épices, cerise noire, chocolat et zan. Mûr, rond et texturé, mais gourmand, opulent, il offre une finale de tanins racés typiques de l'appellation.

GRAVES ET PESSAC-LÉOGNAN

La région des Graves est le vignoble historique de Bordeaux: de la banlieue de Bordeaux, au Nord, elle s'étale sur la rive gauche de la Garonne jusqu'à Sauternes, au Sud, sur presque 50 kilomètres. La zone de l'appellation la plus proche de Bordeaux s'appelle depuis 1987 Pessac Léognan, AOC dont les vignes entourent la ville au sud et à l'ouest. Les Graves sont exploitées depuis longtemps : ce vignoble était en effet le plus proche de Bordeaux, et pour les amateurs des temps anciens, plus facile d'accès que la vaste presqu'île du Médoc, au Nord, à l'époque fort marécageuse et lointaine. La particularité des Graves est que plusieurs propriétés classées – et pas des moindres- sont situées dans la communauté urbaine, à Pessac ou à Mérignac, en zone habitée, résistant à la pression immobilière, restant ainsi des « vignobles de ville », et réussissant même à augmenter leur surface de vignes !

Clos Floridène Graves Rouge**O = 2022****G = 15 ans**

Clos Floridène est un Graves classique et exemplaire de la famille Dubourdieu, aussi réussi en blanc qu'en rouge. Il est réputé pour son potentiel de garde remarquable, mais se goûte très agréablement jeune sur le fruit mûr...

17- Nez ouvert, expressif, des nuances de fruits rouges et un boisé vanillé, fondu, élégant. Bouche ample, de la fraîcheur, du fruit savoureux, une texture savamment étoffée par un tanin très mûr qui apporte un équilibre parfait ; de l'allure, de la précision dans les tanins étoffés.

Chantegrive Graves rouge**O = 2022****G = 15 ans**

Domaine de Podensac appartenant à la famille Lévêque, vigneron et courtiers de place, de père en fils, avec désormais les conseils de l'œnologue Hubert de Bouard (Angélus).

17- Nez tout en fruit cassis, framboise, minéral, terre mouillée et mine de crayon. Bouche fruitée, précise, bien étoffée, des tanins présents très ronds et goûteux.

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

17,50/18- Nez extravagant et épanoui, fruit bien mûr, fleurs fraîches, fumée, bouche dense, avec une belle profondeur, des tannins bien présents, une très belle longueur et de la tension. Beaucoup de charme et de potentiel.

Chevalier (Domaine de) Pessac Léognan CC rouge**O = 2024****G = 25 ans**

Le vignoble replanté durant les années 80 a maintenant atteint une belle maturité, et rend, à satiété, toutes les nuances et la classe d'un premier grand cru classé

18,50- Nez subtil et racé, avec un fruit magnifique, de délicates notes fumées, bouche dans le même style, franche, avec une texture veloutée, des tannins serrés et raffinés, une longueur, une fraîcheur et une énergie superbes.

Haut Bailly Pessac Léognan CC rouge**O = 2024****G = 25 ans**

L'orage de grêle de mi juillet a failli détruire tous les espoirs de ce millésime si prometteur... La propriété a sauvé environ la moitié de sa récolte 2018 qui sera seulement de 45 000 bouteilles au lieu des 80 000 espérées. (21 hl/ha !). L'assemblage comportera 55 % cabernet sauvignon, 35 % merlot, 5 % petit verdot, et 5 % cabernet franc, et le grand vin sera fait de 60% de la récolte.

19 - Robe noir d'encre. Nez puissant et complexe, une grande maturité de fruit, notes de tabac, cèdre, graphite, jasmin et giroflée bouche très volumineuse, avec une intense structure tannique mais aussi un fruit explosif et une bonne fraîcheur. Un Haut-Bailly massif, mais élégant, précis, raffiné, qui m'évoque Jean Sanders l'ancien propriétaire de ce magnifique château.

Haut Bailly II (nouveau nom de la Parde Haut Bailly, le second vin)

17,50- Un nez très suave de fruits rouges bien mûrs et de menthe douce, bouche juteuse, charnue, avec des tannins francs et de la vigueur. Facile et fringant.

Léognan Pessac Léognan rouge**O = 2023****G = 15 ans**

Ce cru peu connu est un succès du millésime. Conduit par Philippe Miecaze, c'est un petit vignoble de 6 hectares au cœur de Léognan complanté à 10 000 pieds/ha (comme les crus classés). Encépagement : 70% Cabernet Sauvignon et 30 % Merlot, culture raisonnée, vendange manuelle, élevage en barriques dont 50 % neuves. Livré seulement en cartons de 6 blles à plat avec un bel habillage.

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.

Mission Haut Brion (la) Pessac Léognan CC rouge**O = 2025****G = 25 ans**

18,50/19- Nez extrêmement raffiné et complexe, un foisonnement d'arômes, fruits parfaitement mûrs, résineux, épices, notes fleuries et fumées, bouche bien constituée, avec une bonne ossature, une trame bien mûre style taffetas, des tanins fins et gras, une excellente fraîcheur et une finale très élégante.

Pape Clément Pessac Léognan CC rouge O = 2025 G = 35 ans

35 hectares, classés, situés en ville, à Pessac, banlieue mitoyenne de Bordeaux qui est le fleuron des propriétés de Bernard Magrez **19,50**- Nez intense, vraiment raffiné, fruit et minéralité se mêlent harmonieusement, bouche dense, avec un grain d'un velouté magnifique, une fraîcheur et une longueur exceptionnelles. Aucun excès, racé et fait pour durer.

Smith Haut Lafitte Pessac Léognan CC rouge O = 2025 G = 35 ans

18,50- Nez très charmeur, fruits rouges et noirs bien mûrs, épices, bouche plus austère, chaleureuse, avec de beaux tannins massifs qui devront s'affiner, une grande fraîcheur et une finale énergique. Gros potentiel de garde.

CRUS CLASSES PESSAC LEOGNAN ET GRAVES BLANCS**Carbonnieux Pessac Léognan CC blanc O = 2023 G = 12 ans**

17,50- Robe claire, nez fin, frais et très pur, poire passe crassane, pêche des vignes, verveine. Bouche gourmande, élégante et fraîche, avec un boisé très fin, des notes grillées, l'ensemble est frais, élégant et savoureux.

Domaine de Chevalier Pessac Léognan CC blanc O = 2022 G = 20 ans

17,50/18- Premier nez à la fois élégant et fin agrémenté de délicates nuances florales et d'une minéralité cristalline. Se développe ensuite sur des notes d'agrumes, pomelo avec une belle minéralité, fumée, noisette, bourgeon de cassis. La bouche est d'une savoureuse fraîcheur, associée à une grande richesse. La longue finale vive avec un équilibre juste, laisse augurer une belle durée de vie. Très belle réussite au sein de l'appellation.

Pape Clément Pessac Léognan CC blanc O = 2024 G = 15 ans

18,50- Robe vive et claire. Nez somptueux finement boisé, floral, lilas, fleur d'oranger, fumée, cire. Bouche racée, fraîche et ample, noisette, un boisé élégant, ensemble plein de puissance mais élégant, équilibrée, une vraie friandise. Le plus fin des blancs de 2018

Smith Haut Lafitte Pessac Léognan CC blanc O = 2023 G = 20 ans

17,50- Magnifiques arômes de rose, agrumes, fruits jaunes, bergamote, grande minéralité, bouche très riche, grasse, avec de l'opulence et une excellente acidité qui équilibre parfaitement. Excellent compromis entre richesse et fraîcheur.

Clos Floridène Graves blanc O = 2022 G = 10 ans

Clos Floridène de la famille **Dubourdieu** est un modèle de Graves, de réputation mondiale ; Avec 1/3 de sauvignon et 2/3 de sémillon, Floridène est un modèle de blanc de Graves du sud.

17,50- Nez expressif, notes d'agrumes et de fruits blancs, minéral, avec un boisé très bien intégré. Bouche vive mais charnue, avec de la tenue, une jolie finale équilibrée, suave, toute en longueur.

Chantegrive cuvée Caroline Graves blanc O = 2022 G = 10 ans

17,50- Jaune vif. Nez fruité, pomme verte, poire passe crassane, notes de fumée de fleurs blanches, délicatement boisé, mais frais; la bouche est complexe, avec beaucoup de finesse, des notes d'agrumes, un peu de vanille du bois grillé, finale longue et amandée.



Pape Clément de Bernard Magrez à Pessac: le château by night

PRIMEURS 2018 SAINT EMILION PREMIERS CRUS CLASSES**Angélus Saint Emilion 1^{er} GCC « A » O = 2024 G = 20 ans**

18,50- Nez très raffiné, fruit subtil et mûr, boisé élégant, fleurs suaves, notes fumées, mentholées et minérales, bouche dans le même style, un peu moins volumineuse et charpentée que d'autres millésimes précédents, avec une trame tendue, un grain satiné et surtout une grande allonge sur la fraîcheur. Un Angélus racé, dynamique et équilibré.

Beau Séjour Bécot Saint Emilion 1^{er} GCC B O = 2024 G = 25 ans

L'un des plus constants des 1ers crus. Rendements 44 hl/ha. Vendanges tôt en saison afin de préserver la fraîcheur dans cette période chaude. Innovations permanentes: vinification partielle en amphores de terre ovoïdes, dont deux de 7,5 hl, et 1 de 3 hl, le reste en barriques, tout sera réassemblé à la fin. L'œnologue depuis 2017 est Thomas Duclot. Assemblage de 80 % merlot, 15% cabernet franc 5 % cabernet sauvignon.

18,50/19- Robe colorée, nez très prometteur avec un fruit délicat sur un beau fruit, de l'intensité. Il s'ouvre bien à l'agitation, très élégant avec du fruit mûr, bigarreau, mûre, des notes cacao, épices douces, poivre d'Indonésie. La bouche à l'attaque est tendue, avec un fruit superbe, de la minéralité, une finale soyeuse agrémentée de nuances de mûres et d'épices, des tanins fins, élégants, ronds, en finale. Un Beau Séjour Bécot de grande classe, très équilibré, prometteur.

Clos Fourtet Saint Emilion 1^{er} GCC B O = 2025 G = 20 ans

18,50- Arômes de fruits noirs, violette, délicieuses notes poivrées et mentholées, bouche ronde, flatteuse, avec des tannins très gras, de la saveur et une bonne allonge. Charmeur mais fait pour durer.

Pavie Macquin Saint Emilion 1^{er} GCC B O = 2025 G = 25 ans culture bio

15 hectares sur le plateau argilo-calcaire, gérés depuis plus de 20 ans en viticulture du type biodynamie, sans herbicides, avec étude biologique des sols. Promu en 2006 au rang de 1^{er} grand cru classé B ce que tout le monde a trouvé normal. Présente un 2018 de très haut niveau, un des tops du millésime.

19,50- Robe noire, nez fabuleux de finesse et de complexité avec l'éclat des vignes bio ; tous les fruits rouges et une expression intense de notes florales, épicées, envoûtantes. L'attaque en bouche est opulente, suave, avec du volume sur un soyeux très fin, un toucher de cachemire, explosif, en finale avec une belle tension et du croquant. Prometteur, flatteur, excitant. Un des tops du millésime.

Troplong Mondot Saint Emilion 1^{er} GCC B O = 2024 G = 25 ans

18/18,50- Nez très raffiné, complexe, avec un fruit mûr mais pas surmûri, des notes épicées, bouche superbe, dense, volumineuse mais sans excès, avec des tannins très énergiques, longueur et fraîcheur. Imposant et élégant à la fois.

PRIMEURS 2018 SAINT EMILION Grand Cru (GC) et Grand Cru Classé (GCC)**Bellisle Mondotte Saint Emilion GC O = 2021 G = 12 ans**

La conduite du vignoble et les vinifications sont gérées par Jean Marie Bouldy (du château Bellegrave à Pomerol) pour le compte des héritiers Lescure. La propriété, comme toutes celles que gère de Jean Marie Bouldy est conduite en agriculture bio. 90 % merlot, 10 % cabernet franc. Élevage en barriques dont 30 % neuves tous les ans.

17,50/18- Nez de fraise, framboise et cassis, en bouche c'est mûr, gourmand, tendre et velouté, avec des tanins raffinés, une jolie longueur.

Cantenac Saint Emilion GC O = 2021 G = 15 ans

Ce beau vignoble de 15 hectares à l'ouest de St Emilion, est planté en partie sur graves et partie sur argiles bleues.

17- Bouquet charmeur de fruits mûrs, boisé élégant et discret. Ample et charnu en bouche, bien bâti, fraises, peau d'orange, pain grillé, finale longue élégante et veloutée.

Grand Corbin Despagne Saint Emilion GCC O = 2024 G = 30 ans et + culture bio

Ce grand cru classé de Saint Emilion (conduite en BIO certifiée en 2013 contrôlée par Agrocet FR 007) n'avait pas produit de 2017, estimant que sa récolte après le gel du mois d'Avril était insuffisante en volume et en qualité. En 2018, arrive le 207^{ème} millésime vinifié au château par la même famille ! Et c'est aussi l'un des plus spectaculaires de notre époque. Son potentiel de vieillissement est incroyable : quand elle a reçu les professionnels de la place en Mars dernier, la propriété n'a pas hésité à servir à table un millésime 1929 en magnums absolument fabuleux.

18,50/19- Nez complet, intense mûr, ouvert, net, fruits noirs opulent joli boisé raffiné. Bouche étoffée, ronde à l'attaque, du gras et de la fraîcheur, un fruit explosif, des notes délicates de boisé, de zan, de violette, pureté d'arômes exemplaire, une finale bien construite avec une très longue persistance. Du volume tout en élégance. Assurément l'un des meilleurs vins du millésime.

Grand Pontet Saint Emilion GCC O = 2022 G = 15 ans

Propriété de la famille Bécot, voisine immédiate de Beau Séjour, conduite par la sœur de Gérard et Dominique, Sylvie Pourquet et sa fille Marie... Ce cru s'affine chaque année depuis 10 ans, nous l'avons déjà signalé, et c'est encore le cas en 2018. Assemblage : 75 % merlot, 20 % cabernet franc et cabernet sauvignon avec 5 % de petit verdot. Elevage en barriques neuves à 70 %.

18- Robe noire nez fin et ouvert, élégant, subtil, baies mûres, cassis, bigarreau et framboise, Bouche charnue, mais tendue, tanins ronds amples et gourmands, soyeux, avec une jolie fraîcheur finale. Grand Pontet se confirme comme un modèle d'équilibre et de finesse, un vin délicieux mais doté d'un beau potentiel.

La Clotte Saint Emilion GCC O = 2023 G = 20 ans

17,50- Arômes très raffinés, encens, fruits rouges et noirs, bouche dense, complète, avec des tannins gras et une bonne longueur. Délicieux et superbe.

Pierre de Lune Saint Emilion GC O = 2021 G = 15 ans

Mini propriété de 1 ha qui appartient à Tony Ballu, ancien directeur du 1^{er} GCC Clos Fourtet, qui l'exploite à la même façon ... Vendanges manuelles. Élevage en barriques de Taransaud dont 50% neuves. Rendements microscopiques ce qui fait de ce cru un Saint Emilion délicieux et confidentiel.

17,50- Superbe nez d'un fruit éclatant, cassis, myrtille, et très floral. Bouche étoffée, au fruit très pur, avec des tanins frais et soyeux. Une production du niveau « haute couture ».

Le Prieuré Saint Emilion GCC O = 2024 G = 15 ans

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

Gelé partiellement en avril 17, a pu quand même produire 11000 bouteilles : 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.

La Tour Figéac Saint Emilion GCC O = 2023 G = 20 ans culture bio

Propriété située entre Cheval Blanc et Figéac, sur le plateau proche de Pomerol. Fut l'une des toutes premières à être gérée en culture bio, avec Deroncourt comme conseil. **Otto Rettenmaier** en est le propriétaire.

17,50/18- Bouquet charmeur, fruits noirs, et rouges, épices, pain grillé, confiture de baies noires ; exubérant et élégant avec beaucoup d'éclat et de maturité. En bouche équilibré, suave, du gras, de l'allonge, finale très pure et onctueuse. Beau vin attirant.

Soutard Saint Emilion GCC O = 2024 G = 20 ans

Propriété de l'AG2R La Mondiale, un terroir historique sur le haut du plateau, avec une superbe maison de maître, façon château du 18^{ème}. Le niveau du vin suit une progression constante depuis plusieurs années.

18/18,50- Très beau nez raffiné et épanoui de fruits mûrs et fleurs suaves, la bouche tendre, flatteuse, charnue, tout en richesse aromatique mais aussi en fraîcheur. Particulièrement bien fait.

PRIMEURS 2018 LALANDE de Pomerol et POMEROL**Annereaux (les) Lalande de Pomerol O = 2022 G = 12 ans culture bio**

Un très curieux et très ancien document rédigé en langue gasconne, et adressé au « commandeur du Temple » par une famille Annereau, atteste de sa présence à « Lalande en Poumeyrou » en... 1390. Dominique Hessel vigneron réputé, conduit aujourd'hui ce château familial en vinification traditionnelle, avec un élevage en barriques dont 25 % neuves.

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.

Bellegrave Pomerol O = 2023 G = 20 ans culture bio

8,5 ha, dans le secteur ouest de Pomerol, un sol un peu plus graveleux que le plateau, appartenant à Jean Marie Bouldy, et la propriété est dans la famille depuis 1951. Avec la culture bio dont Bellegrave est une référence à Pomerol, Jean Marie Bouldy obtient son style généreux mais raffiné, inégalable. L'expression, l'éclat du fruit dans le bouquet est une autre conséquence des vignes conduites en bio. Vendanges manuelles avec tri sélectif.

17,50/18- Nez éclatant, offrant un bouquet de tous les fruits rouges, avec de la rose, et de la framboise. La bouche très élégante et fraîche, est veloutée, ses tanins sont mûrs et gras, opulents, le corps soyeux...C'est le style élégant du meilleur de Pomerol.

Clinet Pomerol O = 2025 G = 20 ans

18 - De beaux arômes raffinés et complexe, œillet, jonquille, violette, rose, fruits rouges, fumée, la bouche plutôt charnue et ample, avec une trame tannique très fraîche. Énergique et fruité.

Ferrand Pomerol O = 2024 G = 15 ans

Disposant d'un vignoble à pourcentage élevé de cabernet franc ce Pomerol se distingue de ses voisins à majorité merlot, par plus de vivacité en bouche, ce qui lui donne beaucoup de fruit frais.

17,50- Nez expressif de griotte et de framboise, confituré, bouche ample, complexe, satinée, appuyée sur une onctuosité tannique remarquable, avec une belle longueur et du charme, la finale est plus structurée par un tanin ferme et prometteur.

Feytit Clinet Pomerol O = 2024 G = 20 ans

Petite taille, 6,5 ha, pour cette propriété, sur un très bon terroir d'argiles et de graves, dans le secteur de Clinet.

17,50/18 - Nez épanoui, d'une grande maturité de fruit mais non départi de belles notes florales et mentholées, bouche très chaleureuse, avec une puissante matière, pas de rudesse, du fruit et une certaine fraîcheur. Vraiment massif et volumineux, beaucoup de présence.

Gay (le) Pomerol O = 2024 G = 20 ans

17,50- Nez très concentré, fruits mûrs et fleurs sauvages, bouche flatteuse, riche, charnue, avec des tannins vigoureux et de la fraîcheur.

Le Chemin Pomerol O = 2022 G = 15 ans culture bio

Ce cru appartient à François Despaigne (de Grand Corbin Despaigne). Cette très petite propriété d'1 ha sur la zone de graves siliceuses dans le secteur de Clos l'Eglise n'a produit que 24hl/ha, une demi récolte, à cause surtout de la sécheresse en septembre (*on perdait 1% en volume de jus par jour dit François !*) Encépagé à 100 % en merlot, cultivé en bio certifié Agrocet, élevé en 100 % bois neuf à chauffe douce.

17,50/18- Nez de fruits mûrs et d'épices, note de vanille de bois neuf délicate Bouche de fruits confiturés, avec beaucoup d'éclat et de pureté d'arômes. Très gourmand en bouche, avec du croquant, du velouté jusqu'à la finale, séduisante et longue sur un beau fruit frais.

L'Évangile Pomerol O = 2025 G = 25 ans

Propriété des Domaines Rothschild (celui de Lafite) : Élevage en barriques 100 % neuves, à chauffe douce provenant de la tonnellerie privée de Lafite.

18,50- Noir d'encre. Très joli nez épanoui et élégant, fruit très franc, notes de violette, texture particulièrement raffinée, un grain de tanins splendide, de la fraîcheur et une longue finale équilibrée. Très charmeur et plein de fruit.

Violette (la) Pomerol O = 2023 G = 25 ans

Propriété mouchoir de poche qui fait l'un des plus grands Pomerol qui soit... Et aussi l'un des plus chers !

18,50/19- Nez superbe, d'une puissance contenue incroyable, avec des arômes de fruits rouges et surtout de violette, bouche veloutée, harmonieuse, voluptueuse, avec un grain de tannins incroyable et une longue finale. Sublime Violette.

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 Jean Claude Berrouet, (30 ans à Pétrus)! Merlot 85 % Cab. Franc 15 %.

17,50/18- Robe grenat noir, opaque. Nez de fruits noirs cerise, cassis, de fleurs capiteuses, épicées, intense. Bouche ample, suave, harmonieuse, finale élégante et longue rappelant, le café, le pain grillé, racée et fraîche.

PRIMEURS 2018 FRONSAC**Villars Fronsac O = 2023 G = 15 ans**

Villars sort toujours en tête des dégustations de Fronsac, avec constance, depuis plus de 20 ans... Ce qui a probablement un sens !

Vendanges manuelles, élevage en barriques dont 40 % neuves.

17,50/18- Nez de fruits mûrs, de confiture des quatre fruits, notes fraîches, florales, violette, rose, et l'arôme type des Fronsac, le poivré. Bouche fine élégante mais charnue beaucoup de fruit et de fraîcheur, une texture de tanins savamment extraits toute en rondeur et en fraîcheur, une vraie gourmandise. La finale est longue, soyeuse et fraîche.

Les Trois Croix Fronsac O = 2023 G = 15 ans

Petite propriété la famille Léon (Patrick Léon fut directeur de Mouton Rothschild) conduite avec le savoir faire que l'on devine. Élevage en barriques dont 1/3 neuves tous les ans.

17,50/18 - Bouquet de mûres et de vanille. Bouche flatteuse et charnue, avec de la texture mais de l'élégance, un beau vin plein de potentiel Et de classe.

PRIMEURS 2018 SAUTERNES BARSAC

Clos Haut Peyraguey Sauternes 1^{er} CC O = 2022 G = 20 ans

Le Clos Haut Peyraguey est l'un des plus raffinés et des plus petits aussi des 1ers CC. Propriété de Bernard Magrez (Pape Clément)
18- Nez de miel, tilleul, cire d'abeille, bouche tendre et fraîche, finesse de texture, la liqueur est raffinée très élégante et la finale s'étale sur des notes exotiques, comme toujours en fraîcheur.

Guiraud Sauternes 1^{er} CC O = 2025 G = 30 ans culture bio

Xavier Planty conduit en culture bio ce premier cru de Sauternes magique, classé en 1855.

18,50- Robe jaune d'or soutenue, nez de fruits, abricot, agrumes, ananas, fleurs suaves, complexité originale apportée par le Sauvignon et tout l'éclat traditionnel des vignes bio. Bouche superbe, beaucoup d'arômes délicats, de la fraîcheur touchée élégante avec en prime l'équilibre et la distinction, la finale longue et chatoyante.

Myrat Sauternes 2^{ème} CC O = 2023 G = 20 ans

Ce second cru classé qui faillit disparaître, puis fut entièrement replanté, sort en tête des dégustations de seconds de Sauternes avec constance année.

18- Robe de couleur dorée. Nez intense qui offre la note typique du cru, la mirabelle, associée aux fruits exotiques, mangue, ananas, avec des nuances de miel et de pêche jaune. Bouche éclatante, fine, opulente, mais avec délicatesse, une gourmandise raffinée, élégante, très longue.

Rieussec Sauternes 1^{er} CC O = 2022 G = 30 ans

18 - Robe or brillante, nez intense de miel, fruits exotiques et peaux d'agrumes. La bouche, est dense, ample, charnue, élégante. Grand vin de haute gastronomie.

La Tour Blanche Sauternes 1^{er} CC O = 2022 G = 30 ans

18- Cépages 80 % sémillon vinifié en barriques neuve, 10 % de sauvignon blanc et 10 % de muscadelle-les deux élevés en cuves. Robe d'or colorée, nez intense de fruit mûr, poire, épices, reine-claude, agrumes. Bouche étoffée, dans un style charmeur, raffiné, une fraîcheur texturée mais élégante, un vin précis et homogène, une longue finale fine et pure. Rendements minimes : 11 hl/ha

VINS de BORDEAUX, VINS DES CÔTES Blancs et Rouges

Les différentes familles des vins de Bordeaux sont : Bordeaux rouges rosés et blancs, Bordeaux Supérieurs rouges, et Vins des Côtes. Les Côtes se sont réunies en une seule appellation : les Côtes de Bordeaux, qui regroupe les côtes de Blaye, de Bourg, de Castillon, de Franc et des 1ères Côtes, ce qui leur donne un potentiel d'action supérieur pour assurer leur promotion. Il reste en effet à améliorer l'image de tous ces Bordeaux à l'international, sur un plan commercial. On sait faire de très bons vins à Bordeaux, ils ne sont vraiment pas chers, mais on ne sait pas le communiquer.

Clos Louie Vieilles vignes Côtes de Bordeaux - Castillon O = 2022 G = 20 ans culture bio Agrément Culture Biodynamie en cours
 Cette petite propriété inclut une parcelle pré-phyloxérique complantée de Merlot, Malbec, Carménère, Cabernet Franc de 150 ans, et une parcelle plus récente de Merlots de 25 ans. Vendanges manuelles. Elevage en barriques de bois neuf de 500 litres provenant du tonnelier Stockinger, le Dior de la barrique, et pour partie en fûts de la Tonnellerie Bordelaise dont 18% en bois neuf... cette propriété se situe au niveau de nombreux crus huppés de St Emilion, mais n'a pu récolter que 20 hl / ha en 2018 pour cause de vignes atteintes par le mildiou... c'est navrant, avec cette qualité !

17,50- Nez éclatant, très pur, intense, fruit mûr. La bouche est fruitée très expressive, avec un toucher suave, souple, et tendre, une texture de soie, dense et gourmande, un toucher charnu et une belle finale qui va s'étoffer à l'élevage.

Cuvée Lou et Léo Côtes de Bordeaux - Castillon pas de récolte de cette cuvée en 2018 pour cause de mildiou.

D'Aiguilhe Côtes de Bordeaux-Castillon O = 2023 G = 15 ans

17,50- Nez expressif et très aromatique, un fruit d'une grande légèreté et de la minéralité, beau toucher de bouche, de la saveur, des tannins serrés et une finale longue et nette.

Dne de l'A Côtes de Bordeaux-Castillon O = 2022 G = 15 ans culture bio

Le domaine de l'« A » est le vignoble personnel de Stéphane et Christine Derenoncourt, vinificateurs et consultants de nombreux grands crus classés, (Pavie Macquin, Poujeaux, etc.) Ils recommandent et pratiquent la viticulture en bio et en biodynamie, c'est un peu le laboratoire de leurs conseils. Le domaine de « l'A » prend place parmi les vins les plus précieux du Bordelais, et c'est un modèle pour de nombreux côtes de Castillon. 80 % merlot, 20 % cabernet franc, 100% bois neuf à l'élevage.

17,50/18- Jolis arômes épanouis et purs de fruits bien mûrs et de fleurs suaves, bouche grasse, volumineuse, ample, avec des tannins enrobés, du fruit et de la vivacité. Très réussis.

Joanin Bécot Côtes de Bordeaux-Castillon O = 2023 G = 15 ans

Juliette Bécot, fille de Gérard, gère désormais ce cru, (ainsi que Beau Séjour Bécot, 1^{er} Cru Classé de St Emilion), sur le terroir de Côtes de Bordeaux-Castillon. Un bon terroir, un savoir faire difficile à égaler: ce Castillon mérite qu'on s'y intéresse de près. Assemblage 75 % merlot, 25 % cabernet franc, pour une récolte de 46 hl/ha..

17,50- Beau nez mûr, fruits noirs. Bouche ronde et assez friande avec des nuances mûres. De bons tanins frais, finale gourmande, sur des notes de chocolat et café.

Fougas Maldoror Côtes de Bourg O = 2022 G = 12 ans culture bio

Propriété gérée en biodynamie. Jean Yves Bechet le propriétaire, a été impacté par le mildiou contre lequel, en culture bio, la seule possibilité est le traitement au cuivre (dont l'usage est très limité par les règlements) et a de plus subi la grêle ! Récolte du coup, de 50 % inférieure. La qualité par contre est superbe ! Ce la donne des regrets ! Assemblage 75% merlot, 25 % cabernet sauvignon.

17,50- Beau nez frais et riche, cerise violette et mûre, note raffinée de boisé, finale épicée et vive, du corps en finale avec des tanins soyeux.

PRIMEURS 2018 : LOIRE

La Loire est surtout connue (à tort d'ailleurs), pour ses cuvées de soif : ce sont des vins aimables destinés à une consommation immédiate, pleins de fruit et d'un abord facile, parfaits pour se désaltérer. Le cabernet franc (qu'on appelle « Breton » ici) est mûr et joliment dessiné. Les vins sont frais, croquants, fruités.

Il existe pourtant une autre tradition, bien plus ancienne, de vins de garde. Car les Rouges de Loire – depuis Rabelais et bien avant-savent également être de beaux vins à oublier en cave: il n'est pas rare, si vous êtes en confiance avec les vignerons de cette région, qu'on vous fasse goûter sur place des vins de 20, voire de 30 ans, époustouffants. Le cabernet franc entre d'ailleurs dans les assemblages de vins de garde comme les grands Saint Emilion. Sur les terroirs de Loire, il donne des vins colorés, profonds, aptes à se bonifier, sans pour autant perdre leur fruit. D'autres cépages historiques donnent des vins moins connus, mais aptes à bien évoluer en bouteille : le Cot, le Gamay à jus rouge, le Romorantin etc... Ces vins de Loire méritent tout à fait de faire partie de nos sélections de Primeurs.

DOMAINE MARIONNET EN TOURAINE

Situé en marge du vignoble de Touraine, à la limite de la Sologne, sur une large butte argilo calcaire, le domaine de la Charmoise est un incontournable dont le propriétaire, des plus réputés, a eu l'honneur d'être choisi par les Monuments Historiques pour reconstituer le vignoble de l'illustre Château de Chambord. Les Marionnet père et fils cultivent des cépages anciens, introduits en Loire sous François 1^{er}, souvent oubliés : le Gamay de Bouze (rien à voir avec le gamay classique) des Romorantin francs de pieds plus que centenaires, réchappés du phylloxéra, des Côt-les malbec de Cahors – aussi francs de pieds- mais aussi d'autres plus habituels, des Sauvignon et des Gamay. Voici, en primeurs, trois de leurs cuvées de garde dont le Provignage blanc, une vigne miraculeusement préservée, pré-phylloxérique, presque bicentenaire, qui existait sans doute à l'époque des rois de France, et qui est magnifique..

Marionnet « Renaissance » Touraine rouge

O = 2021

G = 8 ans

Un vin unique né de vignes de Gamay non greffées, et élaboré par une vinification naturelle, sans sulfites ni aucun autre produit œnologique. Le vin est étonnant de présence et de complexité ! Cette cuvée, bien qu'agréable jeune, s'épanouira avec un peu de vieillissement, bien au-delà de 2 ans.

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, permet un joli potentiel de garde

Marionnet « Pucelle de Romorantin » blanc sec Vin de France

O = 2021

G = 5 ans

Vigne de Romorantin blanc, franche de pied, car elle est issue du bouturage de la vigne « Provignage » - . Non greffée, la Pucelle, vigne jeune mais très ancienne, permet de faire la comparaison avec la vigne mère, nées de ceps génétiquement identiques, mais la mère et la fille sont séparées par 150 ans !

16,5/17- Couleur limpide, nez intense et original, fleurs blanches, acacia, poire passe-crassane; bouche fine, fraîche à l'attaque, déjà étoffée, qui donne par sa gourmandise l'impression de revenir aux origines du vin en Touraine

Marionnet « Provignage » Vin de France blanc sec

O = 2022

G = 12 ans

Assurément le plus étonnant des vins de Marionnet et même de toute la région ! C'est une petite parcelle (0,36 ha) très ancienne, plantée sur un coteau jusque là abandonné, qui, d'après la tradition orale, fut plantée avant 1850 ! Le cépage blanc qu'on y a trouvé, franc de pied, génétiquement proche du Romorantin, (introduit sous François 1^{er}, à partir de plants venant de Bourgogne), donne un vin blanc qui est sans doute le plus rare connu à ce jour....

18- C'est un blanc sec et aromatique, avec des arômes intenses, floraux, aubépine, pâte de coing, proche en bouche des bourgognes blancs par sa rondeur son opulence, avec un fruit immense, une longueur et une gourmandise dignes de sa rareté.

BOURGUEIL

Le Château Minière est sis au cœur de Bourgueil à Ingrandes, Restigné et Benais, sur des carrières de tuf. Il a été de tous temps cultivé 100% bio. La propriété a, depuis longtemps, identifié au cœur de ses vignes de très vieux ceps de cabernet, parfois centenaires, qui, vendangés à part, donnent très peu de raisin mais d'une qualité exceptionnelle. Ces très vieilles vignes vinifiées séparément à la main, permettent de réaliser deux cuvées de longue garde, de celles qui font l'orgueil des rouges de Bourgueil.

Château de Minière vieilles vignes Bourgueil

O = 2022

G = 12 ans

culture bio

Cuvée vinifiée sur des vieilles vignes de cabernet franc « breton » âgées de 70 ans et plus

17,50- Robe profonde, très dense ; nez expressif de confiture de mûre et framboise, avec l'éclat évident des vignes bio. La bouche présente une texture racée, une étoffe veloutée, soyeuse, avec un grand fruit, des tanins prometteurs, et une belle finale en profondeur, épicée. Une cuvée rare qui révèle un potentiel superbe.

Vignes Centenaires de Minière Bourgueil

O = 2023

G = 15 ans et +

culture bio

Cuvée issue vendanges manuelles de quelques pieds de vignes de «breton» plus que centenaires, repérés, marqués, et vendangés ça et là, un par un, à la main, donnant une production minimale et exceptionnelle.

18- Nez superbe, concentré, de fruits rouges mûr, frais et pur, notes épicées. Bouche opulente, fraîche et structurée à la fois, avec de la richesse et du croquant, tendue, des tanins ronds habillent une belle finale fraîche et longue, qui rappelle tout le fruit du nez.

PRIMEURS 2018 VINS DU RHONE**La Romance Côtes du Rhône Villages Chusclan****O = 2022****G = 10 ans****culture bio**

La Romance rouge cuvée n° 1 se compose de 90% Syrah, 10 % Grenache noir. C'est une cuvée de style très Rhône, élégante, puissante, élevée en barriques neuves : une sélection soignée, un vin d'élite, avec une production aussi d'élite, car il n'y en a qu'environ 1000 bouteilles par an... Une découverte de Sovinat qu'il ne faut absolument pas manquer si on aime la Syrah !

17,50- Robe noire, très sombre, nez séduisant, floral, aux nuances épicées et florales (violette), bouche élégante, corsée, charnue, très "syrah" beaucoup de fruit avec des notes cacao et une finale longue toute en élégance. Beaucoup de potentiel de garde...si on arrive à en garder... !

Château Revelette « le Grand Rouge » IGP Méditerranée**O = 2021****G = 10 ans****culture bio**

Située à Jouques, dans les monts au nord de l'appellation d'Aix, entre 200 m et 400 m d'altitude, la propriété de Peter Fischer est conduite en Bio Ecocert certifié. C'est un vigneron fantastique, mais pas commun, qui ne trouve jamais son vin tout à fait satisfaisant ; un perfectionniste! « *Quand j'étais jeune, me dit-il, à mes débuts, un grand œnologue, Jean Luc Colombo, m'a dit que sur ce terroir d'Aix que je venais de reprendre j'avais tout pour faire un grand vin comparables aux meilleurs, le terroir, le climat, les vignes. Alors j'ai pris confiance et je continue à faire de mon mieux...* » Modeste, avec ça ! Son vin de Cabernet sauvignon (60%), Grenache et Syrah (40%) dont la sélection s'appelle tout simplement « le Grand Rouge » figure régulièrement en tête de nos dégustations, et jouit d'un potentiel étonnant.

16,50/17- Beau fruit, cassis, encore sérieux mais dans le sens qualitatif du terme! Bouche bien bâtie, beaucoup de fraîcheur, de puissance et de race, associées avec un boisé raffiné et élégant. Cette élégance rappelle et illustre la qualité de ces terroirs Aixois, dont les vignes sont, historiquement, les plus anciennes de Provence. Et Revelette, s'il n'est pas le plus connu est l'un des tous meilleurs du Sud du Rhône.

Domaine Combièr Crozes Hermitage BIO

« *Il a plu, puis on a eu chaud,* » résume Laurent Combièr. Après un temps de printemps constamment pluvieux, et des attaques de mildiou, est arrivée une période de juin à septembre avec un temps incroyable, radieux ; alors qu'on craignait le pire pour les vignes conduites en Bio, le beau temps de l'été a tout remis en ordre, et les vendanges ont pu avoir lieu au calme, sous le soleil, avec des volumes de 38 à 40 hl/ha. Le millésime, superbe, rappelle 2000 ou 2005, encore plus raffiné.

Crozes Hermitage rouge classique**O: 2021****G: 10 ans****culture bio**

16- Joli fruit ouvert et vif, bouche satinée, une friandise à boire sans arrière pensée, mais qui ne manque pas de corps et de potentiel.

Clos des Grives Crozes Hermitage rouge**O: 2021****G: 15 ans****culture bio**

18- Une production somptueuse élevée en bois neuf et cela ne se remarque pas ! Beaucoup de fraîcheur, de fruit et d'épices, clou de girofle, arômes d'orient, fruits noirs très mûrs. Bouche à peine boisée, ses notes minérales rappellent le silex mais le fond du fruit est parfait, enthousiasmant, d'une longueur sans fin. Un Clos des Grives comme toujours superbe, fidèle à lui-même. (*Magnums possibles*)

Domaine de la Janasse 2018 Châteauneuf du Pape culture quasi bio

« *Année très spéciale,* dit Christophe Sabon, *caractérisée au printemps, par 5 semaines de pluies ininterrompues, d'où des attaques de mildiou comme jamais on n'en avait connu à Châteauneuf du Pape. Et pourtant nos vieilles vignes cultivées en bio (certaines ont plus de 100 ans) ont donné des volumes presque normaux: seuls les petits terroirs hors l'AOC ont souffert de ce climat très inhabituel. Ensuite le temps a été tellement beau... ! Dans l'ensemble, chez nous, 2018 ressemble un peu plus à 2015 qu'à 2016, avec sa structure, mais de toutes façons c'est un très grand millésime* »

Terre d'Argile Côtes du Rhône villages rouge**O = 2021****G = 10 ans**

Terroir de galets roulés très comparable à Châteauneuf dont il est immédiatement voisin et très proche en niveau. Cépages à parité, par quarts : 25 % carignan, grenache, syrah, mourvèdre.

16,50-17,00 - Terre d'Argile évoque Châteauneuf par son bouquet ample mais frais, tapenade et cassis, la bouche est aimable, toute en fruit mûr, charnue et suave. Mais avec de l'ampleur et du fruit.

Cuvée Tradition Châteauneuf du Pape**O = 2021****G = 10 ans**

Élevé en bois dont 1/3 de barriques neuves, sur 12 mois. 75 % grenache 20 % syrah 10 % mourvèdre, 5 % cinsault. Cette cuvée tradition porte bien son nom !

17- Un vrai Châteauneuf du Pape traditionnel, équilibré, avec son bouquet cordial de fruits noirs, violette, cassis, sa bouche aimable, longue, satinée, mais vive et fruitée en finale qui confirme tout le fruit, avec un bel équilibre.

Cuvée Chaupin Châteauneuf du Pape**O = 2023****G = 15 ans**

Sélection à 100 % de vieux Grenache historiques de plus de 100 ans objets de tous les soins de leur vigneron !

18- Nez de baies noires, de fraise mûre, somptueux. Ampleur et style, rondeur épiscopale, ce vin est une quintessence du Grenache. La chair est opulente, équilibrée par le millésime d'un fruit frais et charmeur, et en bouche la concentration, avec des tanins gras et soyeux évoque les plus grands millésimes comme 1990 ou 2000. (*Magnums possibles*)

Cuvée Vieilles Vignes Châteauneuf du Pape**O = 2025****G = 20 ans**

85% grenache, 5 % syrah et mourvèdre 5 % divers autres. La composition de l'assemblage apporte la complexité des arômes et des saveurs à la richesse des grenaches.

18,50 + - Nez formidable, fraise des bois, violette, zan, envoûtant et chaleureux. La bouche fraîche mais en puissance, minérale, avec un gras, une onctuosité, des notes de garrigue, de fumée, réglisse, poivre. Bouteille subtile et raffinée malgré une puissance qui promet un grand avenir. (*Magnums possibles*).



Les cailloux roulés du vignoble de Châteauneuf

BOURGOGNE

Domaine Jean Luc Joillot à Pommard

Très grand millésime, enfin, en Bourgogne, et à Pommard, après des années difficiles, surtout en volumes. Jean Luc nous propose fidèlement en Primeurs, (ce qui est rare en Bourgogne, où tout est vendu presque d'avance), des beaux Pommards de 2018 classiques dans trois de ses climats. L'élevage est fait en pièces neuves, par tiers pour les Noizons et Brescul, et par moitié pour le beau 1^{er} cru Charmots.

Pommard En Brescul O = 2023 G = 15 ans

17- Robe de couleur grenat très riche. Un nez intense, ouvert, complexe sur des notes de baies rouges framboise et cassis. Elevage à 25% en bois neuf, ce qui confère des nuances classiques épicées et vanillées. Bouche nette, veloutée, pleine, sur le fruit, cassis et bigarreau.

Pommard Les Noizons O = 2024 G = 15 ans

Les Noizons, est une parcelle située sous le 1^{er} cru du même nom, et en a les principales caractéristiques, dont la finesse et la longueur.

17,50- Couleur soutenue, nez très expressif, floral, fumée et cassis très riche, la bouche est dense, soyeuse, très gourmande avec ses tanins présents mais satinés, la finale se prolonge sur une impression de fraîcheur malgré son opulence.

Pommard 1^{er} cru Les Charmots O = 2024 G = 18 ans

18- Robe de couleur grenat intense et vive. Superbe nez de cassis, de rose rouge, poivré, épicé, très élégant. Bouche ample, riche, et délicate à la fois, avec une discrète nuance poivrée et vanillée, le fruit est bien soutenu par un corps charnu, avec des tanins délicats et raffinés.

VINS DU MIDI et ROUSSILLON

Domaine Modat côtes du Roussillon Villages Caramany

Terroir très particulier de sols de gneiss, au milieu des meilleurs coteaux du Roussillon, à 300 mètres d'altitude, près du village de Cassagnes. Petit vignoble familial conduit en agriculture biologique depuis mars 2011. Ce domaine bio certifié rejoint désormais les crus les plus mythiques du midi. Avec leurs noms poétiques, les vins de Modat sont déjà dans les caves des amateurs bien informés.

Domaine Modat « Comme Avant » rouge C. du Roussillon Villages O = 2022 G = 8 ans culture bio

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

17/17,50- Nez de baies rouges, de fumée, de réglisse, garrigue, finement toasté. Vin rond, friand, un joli tanin, beaucoup d'élégance, avec une texture veloutée et fraîche.

Domaine Modat « Sans Plus attendre » rouge C. du Roussillon Villages O = 2023 G = 10 ans culture bio

Cépages : Syrah 70%, Grenache noir 20%, Carignan 10%. Raisins de vieilles vignes, la présence majoritaire de syrah lui permet sans mal de se comparer aux rouges plus connus du Rhône.

17,50/18- Nez de myrtilles, cassis, violette, fumée de boisé, bouche de fruits et de tapenade, mais aussi des notes de peau d'agrumes, qui lui confère une grande originalité, bien méridionale, avec beaucoup d'étoffe et de gourmandise.

Domaine Modat « Le Plus Joli » rouge C. du Roussillon Villages O = 2024 G = 12 ans culture bio

Né de vieilles vignes (50 à 105 ans) cépages Syrah (80 %), Carignan (10%) et Grenache noir (10%).

18- Le nez est complexe, intense, racé avec des nuances de cassis et de bois fumé. Bouche opulente avec une texture veloutée. Les tanins fins habillent la finale longue, épicée, racée, beaucoup de classe. Une cuvée exceptionnelle

Domaine Pujol Izard Minervois Cuvée Saint Fructueux O = 2021 G = 10 ans

Vignoble voisin de Carcassonne - Assemblage: Syrah (80%) Grenache Noir (15%) Mourvèdre (5%) - « On a un joli vin en perspective, » dit Jean Claude Pujol. A la dégustation, c'est déjà confirmé !

17,50- Fruit bien présent, voire même éclatant, les tanins bien qu'abondants sont doux, et mûrs. La finale est ample et longue, et laisse une impression de fraîcheur et de fruit. Une cuvée gourmande vedette du Minervois.

VINS DU SUD OUEST

Les appellations du Sud Ouest, Cahors, Madiran, etc.... sont en progrès constants suivant l'exemple des Bordeaux. D'ailleurs, de nombreux œnologues qui exercent ici sont issus de la fac d'œnologie de Talence (33). Les cépages sont souvent ceux du bordelais, cabernet franc merlot et sauvignon, mais on a conservé la tradition des cépages plus régionaux, comme le malbec à Cahors, et le tannat à Madiran. La gestion du vignoble est très comparable à celle de Gironde, et les conditions climatiques de 2018 ont été un copié-collé de celles de Gironde, un peu plus continentales, toutefois.

MADIRAN

Domaine Alain Brumont à Madiran

Bouscassé Madiran O = 2022 G = 12 ans

16,50- Issu de 60 % tannat, associé à 40 % des cabernets (franc et sauvignon), il offre un nez de cerise noire très fruité, une bouche pleine, opulente aux arômes de réglisse et de cacao, des tanins veloutés, qui l'apparentent à un grand millésime comme 2000.

Bouscassé Vieilles vignes Madiran O = 2023 G = 15 ans

Un pur tannat élevé 10 % en bois neuf, sur deux ans.

18- Bouquet profond fruits rouges et noirs, subtil, et réglissé. Bouche splendide l'esprit et la rigueur du terroir les arômes de fruits se complètent d'épices, poivre et cannelle, l'ensemble est puissant et ample, tannique avec une longue finale moka.

Montus Madiran O = 2022 G = 15 ans

La cuvée d'origine de la propriété : composée de 80 % tannat et 20% cabernet sauvignon, élevée 16 mois à la bordelaise, dans des barriques neuves à 50 %, elle offre un style plus arrondi et charnu que la plupart des Madiran.

17,50- Nez ouvert complexe fruits rouges en coulis, boisé délicat, torréfié, café. Bouche charnue, généreuse, tannique avec du gras et un grand potentiel de garde.

Montus Prestige Madiran O = 2022 G= 20 ans

100 % cépage tannat, un style en puissance, un élevage 24 mois en barriques neuves. Vin de grande garde.

18- Nez intense, confiture de mûre myrtille et réglisse, poivre, épices. Bouche puissante, avec notes de grillé, de la subtilité derrière des tanins puissants, mais aucune rusticité. Belle définition du vin de garde de Madiran.

CAHORS Les rouges de Cahors robustes mais fins, sont l'un des fleurons du Sud Ouest

PASCAL VERAEGHE Château du Cèdre**Château du Cèdre à Vire sur Lot en Cahors BIO**

Pascal Verhaeghe dans ce très beau millésime présente en primeurs deux cuvées vinifiées en fûts de 500 litres qui sont ensuite refermés 24 mois, suivant la technique ancestrale de Cahors remise au goût du jour depuis quelques années. La cuvée classique « Le Cèdre » et un Cahors qui est une rareté, la cuvée GC (j'essaie) des Vieilles Vignes de Malbec de 50 ans et plus, La propriété est conduite en culture agrobiologique.

Château du Cèdre Cahors cuvée « le Cèdre » O = 2022 G = 15 ans culture bio

100% malbec, vignes de 25 à 50 ans. La cuvée emblème de la propriété. Elevage 22 mois en bois neuf à 80%

17,50- Violet. Un nez pur au fruit éclatant, notes de mûre et violette. Bouche précise, onctueuse, minérale, beaucoup d'étoffe et de structure moelleuse. Une gourmandise !

Château du Cèdre Cahors Cuvée « G C » O = 2024 G = 25 ans culture bio

GC pour « J'essaie » ! Un vin de 100% vieux malbec, vignes de 50 à 60 ans. Cuvée expérimentale au départ, mais qui est suivie depuis plusieurs années car elle donne entière satisfaction. Rendements bas, 22hl/ha, fermentation en fûts ouverts, que l'on referme ensuite pour 24 mois d'élevage qui est donc conduit en fûts neufs clos de 500 litres dont 20 % d'un vin.

18- Robe très sombre. Nez intense et complexe, avec des parfums floraux (rose, iris, chèvrefeuille), note d'épices, poivre et baies de genièvre, de violette. Bouche étoffée, charnue, ample, toute en élégance beaucoup de texture. Imposant, de garde.

JEAN LUC BALDES Clos Triguedina**Le Clos Triguedina : un des plus anciens Cahors, produit depuis 1830.**

"Me trigo de dina" signifie en occitan, "il me tarde de dîner"... Les Baldès ont construit le Clos Triguedina depuis 1830 en transmettant de père en fils leur savoir-faire, leurs émotions et leurs passions. Situé au cœur du Vignoble de Cahors près de Puy l'Evêque le domaine est situé entre les méandres du Lot et s'étend sur près de 65 hectares. Son sol argilo-calcaire est similaire à la composition du sol de Pomerol.

Cuvée Classique Cahors O = 2021 G = 8 à 10 ans

16,50/17- Le Cahors classique comme on l'aime : nez est typé, fruits rouges notes de lilas, épices, sauge fraîche. La bouche est équilibrée, soyeuse, généreuse, une structure tannique en rondeur, et beaucoup de fruit en finale. C'est un Cahors classique, très bien fait, digne de son appellation

Cuvée Prince Probus Cahors O = 2022 G = 20 ans

En l'an 96, constatant que les vins de Gaule devenaient de trop grands concurrents des vins romains, l'Empereur Domitien fit arracher la vigne au profit de la culture du blé. Un autre Empereur, Probus, en l'an 280, fit replanter la vigne en Quercy et cette cuvée lui est dédiée.

17,50/18- Robe violacée, dense – Fruits rouges et de baies noires au nez avec un boisé fumé élégant. Bouche complexe, étoffée, riche en fruit et d'un parfait équilibre.

Cuvée New Black Wine Cahors O = 2024 G = 25 / 30 ans

Le nom de ce Cahors date du temps où les vigneron cadurciens élaboraient du « Vin Noir » en faisant chauffer, avant vinification, une partie des grappes ou des moûts de raisins, afin d'obtenir une extraction forte et une couleur intense.

17,50- La couleur est vraiment noire. Au nez des arômes de fruits secs, de fruits confiturés. La bouche est très complexe, profonde, de la richesse, avec un potentiel de longue garde.

Coffret La Trilogie Cahors O = 2021 G = 12 ans

17,50- Avec des vieilles vignes vendangées sur les « trois terrasses » du vignoble de Cahors, Jean Luc Baldès propose des Cahors classiques, mais caractéristiques de chaque terrasse : il est très intéressant de découvrir ces différentes expressions de terroirs, révélées par un maître vinificateur. Les dites terrasses se nomment **Au coin du Bois, les Galets, et Petites Cailles**. Elles sont livrées en caisse bois de 6 cols, dont 2 bouteilles de chacune des trois terrasses notées 17,50/20. Les trois terrasses sont :

Les Galets, sur la terrasse de Nozières juteux et moelleux, charnu et tannique, long en finale

Petites Cailles, sur la terrasse de Moureau, un vin en finesse, des tanins charnus avec beaucoup d'élan.

Au Coin du bois, sur la terrasse de Labrande est réservé mais dense et profond avec beaucoup d'élégance, des tanins puissants bien tramés.

Haut Carles Fonsac O: 2023 G : 15 ans

17,50 - La grande cuvée du Ch de Carles à Saillans est très réussie avec ses notes riches, rondes, étoffées, poivrées, mais fraîches, et un élevage bois neuf maîtrisé.

Haut Rocher St Emilion GC O : 2022 G 15 ans

Petite perle en St Emilion Grand cru, appartenant à Jérôme de Monteils – Le Ch Haut Rocher est un saint Emilion secret, d'une toute petite production très bien faite, que j'ai le plaisir de vous proposer en Primeurs.

17,50- Nez complexe élégant, tout en baies rouges, fraise, framboise, notes épicées, avec une bouche à la fois fraîche et mure, des tanins délicats, associés à un boisé raffiné, de la minéralité une structure élégante et charnue, une finale racée et toute en longueur. Un millésime très réussi qui propose beaucoup d'avenir.

Tour de By Médoc O : 2021 G : 15 ans

Beau terroir autour d'une tour-Phare de la Gironde, au nord-Médoc. Sols argilo-graveleux caractéristiques, favorables au Cabernet Sauvignon (60%) Merlot (35 %) et Petit Verdot (5%). Vinifié délicatement sans exagération à l'extraction, dans la pure tradition de la propriété, élevé en barriques neuves sur 12 mois, et sans boisé excessif, ce qui lui garde la finesse habituelle du Médoc bien né.

17,50- Belle robe grenat. Nez expressif très fruité avec des notes de baies rouges et de fines épices. Bouche fraîche avec des tanins au grain fin, un joli fruit et l'élégance traditionnelle du château.

Tour de Pez Saint Estèphe – O : 2022 G : 12 ans

Assemblage merlot 65 %, Cabernet Sauvignon 24 % 11 % Cabernet Franc 3 % petit Verdot.

Elevage en barriques dont 30 % neuves. Le merlot dominant apporte beaucoup de rondeur et de charme à cet excellent Bourgeois de Saint Estèphe.

17- Nez frais, fruits rouges et épices. Bouche ronde, veloutée, avec des tanins mûrs et frais, une jolie texture gourmande, beaucoup de fruit en finale, apte à être apprécié jeune, mais avec un bon potentiel. Charmeur.

Siaurac Lalande de Pomerol O : 2022 G : 12 ans

Beau terroir de 46 hectares, cultivé en bio (en cours de certification). Le millésime lui a été particulièrement favorable, et a permis un vin d'une qualité rare. 80 % merlot, 17 % cabernet franc, 3 % malbec, élevé 14 mois en fut pour 40 % et en cuve pour 60 %.

17,50- Superbe nez éclatant de fruit, frais et attirant. En bouche l'attaque est ronde suave, onctueuse, elle se développe avec de la maturité et la finale est longue, fraîche et charnue à la fois. Beaucoup de texture mais satinée..

Le Prieuré Saint Emilion GCC O: 2023 G : 20 ans

s ancien, ce petit vignoble date du XVIème siècle, et a été classé GCC depuis l'origine du classement des St Emilion. Il est situé au dessus de la vieille ville en face d'Ausone. Cultivé en BIO certifié depuis cette année et en pratique de biodynamie. Elevage en futs neufs à 40 % et en fûts d'1 et 2 vins pour 60 %. L'assemblage de 2018 est de merlot 64 %, cabernet franc 3.6 %

17,50/18 - Robe de velours grenat. Nez fin, délicat de baies noires aux notes de réglisse ; bouche ample et ronde à l'attaque, croquante, gourmande et fraîche une présence intense et de la puissance. Belle longueur. Grand vin.

Vray Croix de Gay Pomerol O : 2025 G 30 ans

Mini Pomerol situé dans le secteur central proche de Pétrus, jouxtant La Fleur Certifié Bio et conseillé par Jean Claude Berrouet, le magicien longtemps responsable de Pétrus. Assemblage : 90 % merlot, 10 % cabernet franc. Le monde s'arrache sa mini production de 5500 bouteilles.

18,50- Robe superbe veloutée. Nez complexe et profond, racé, raffiné, prune et cassis. La bouche est ample, sensuelle satinée, avec des tanins de rêve, purs et très enrobés, finale dotée d'une très belle fraîcheur aromatique.

Clos des Lunes « Lune d'Or » Bordeaux Blanc sec O : 2022 G 20 ans

Très joli Bordeaux blanc de haute lignée, puisque produit par le Domaine de Chevalier, cru classé de Graves Pessac- Léognan, sur une parcelle de Sauternes, terroir magique pour les blancs, complantée de vieux Sémillons et Sauvignons. Vendange grain par grain en tries successives, élevage en barriques sur lies fines... Cette cuvée Lune d'or est un must, un modèle, la quintessence du blanc sec de Bordeaux !

17,50/18 : Robe d'or pâle. Nez raffiné, fleur de tilleul et d'acacia, abricot, fruits exotiques, bouche ravissante, dense et élégante, au toucher soyeux avec une belle fraîcheur et une longueur de grande classe.



Copyright J-Ch Estève – Tous droits réservés 2019 Prix : **20,00** € TTC