

# Les notes Gilbert & Gaillard des Bordeaux primeurs 2015

Voici les 234 vins retenus par la Rédaction suite à nos dégustations primeurs effectuées du 4 au 8 avril en Gironde. Les notes sont sur 100 points et sont indiquées sous forme de fourchette étant donné le très jeune âge des vins (94-96, 95-97, etc...).

## GRAVES

### BLANCS

90-92

Château Chantegrive : Joli nez de pamplemousse rose frais avec une touche ananas. Bouche gourmande, boisé grillé net avec un fruité très suave.

87-89

Château Rahoul : Nez présentant une certaine amertume, fruits et bois discrets. Bouche fougueuse, dominée par une acidité assez vive. L'apport fruité reste à l'affût. Des qualités à confirmer.

86-88

Château Ferrande : Nez assez discret, pamplemousse, pêche de vigne. Bouche tendre, boisé discret, corps un peu léger.

## ROUGES

### VU DANS LE TOP 5 DES NON CLASSES

91-93

***Château Rahoul : Nez racé, fruits noirs, touche torréfiée. Bouche dense, serrée, belle qualité de bois qui a bien pris à ce stade. Un vin complet, aromatique et au potentiel élevé. Grande réussite.***

89-91

Château de Chantegrive : Nez intensément fruité, notes de groseilles mûres, très engageant. Bouche croquante, pulpeuse, au fruit net, un vin très friand, déjà accessible.

86-88

Château Ferrande : Fruit net, franc, sans complexité. Bouche à l'identique privilégiant le fruit (cerise, groseille). Un millésime tendre, accessible et harmonieux.

## PESSAC-LEOGNAN

### BLANCS

94-96

Château Malartic-Lagravière : Nez encore un peu réservé, s'ouvrant sur de délicates notes florales et de fruits blancs. Bouche élégante, qui n'excelle pas dans la puissance mais dans l'équilibre et la tendresse aromatique.

93-95

Château Pape Clément : Nez délicat d'agrumes, de sureau. Bouche dense, très jeune, dominée par les agrumes et une certaine amertume. Mais quel potentiel !

92-94

Château Bouscaut : Nez discret et fin, sur fond citronné et floral avec une petite touche résineuse. Bouche harmonieuse, tendre, subtilement équilibrée entre le fruit et le bois. Beaucoup d'élégance

92-94

Château Haut-Brion : Nez au caractère fruité et acidulé marqué, beaucoup de race. Bouche au joli volume, portée par la fraîcheur, la finale reste sur les arômes dû raisins qui vont gagner en complexité. Belle cuvée, très prometteuse.

92-94

Château Latour Martillac : Nez de zeste de fruit (agrumes) avec une présence florale capiteuse. Bouche assez corpulente avec une pointe chaleureuse. Le fruit est net mais manque encore un peu de liant avec la chair. Prometteur.

92-94

Château La Louvière : Nez fin et complexe, entre agrumes et fruits blancs, présence florale. Bouche délicate, tendre, au fruité très élégant enveloppé d'une fraîcheur acidulée mentholée qui persiste. L'enveloppe est très charnelle. Une réussite.

91-93

Château Carbonnieux : Nez fumé grillé citronné avec une touche d'épices douces, fin et complexe. Bouche suave, possédant du gras, du moelleux mais une énergie fruitée encore sur la réserve. Des qualités de densité.

91-93

Château Olivier : Nez engageant typé, très pamplemousse rose avec une présence florale exotique. Bouche tendre, équilibrée, qui manque un peu d'énergie malgré une qualité de fraîcheur et de fruit. Pour les amateurs de vins souples.

90-92

Château Larrivet Haut-Brion : Nez très frais, mentholé sur fond de pamplemousse et de fleurs des champs. Bouche agréablement acidulée, jus plein d'énergie sur fond grillé discret et fin.

90-92

Château La Mission Haut-Brion : Nez de pamplemousse mur, de raisin frais, touche acidulée. Bouche fraîche, avec la même dominante aromatique. Note grillée d'élevage en finale avec une persistance veloutée. Bel ouvrage.

89-91

Château Fieuzal : Nez minéral, salin, personnalise. Bouche tendre, aromatique, mariant agrumes, épices douces, notes exotiques. Très belle harmonie.

89-91

Château Picque Caillou : Nez très franc de coing, de pamplemousse. Bouche très tendre, fraîche, gourmande. Jolie finale acidulée. Un vin racé.

89-91

Château Smith Haut Lafitte : Nez délicat d'amande grillée, d'épices douces. Bouche tendre avec de la sève et des arômes surtout fournis par le bois, mais d'excellente qualité. Un style qui compte beaucoup d'amateurs.

88-90

Domaine de Chevalier : Nez délicat d'agrumes, d'épices. Bouche plein, de la sève et du fruit dans un style encore ferme mais prometteur.

88-90

La Clarté de Haut-Brion : Nez d'agrumes murs, note grillée. Bouche flatteuse, le vin est porté par son élevage avec des arômes proches du raisin. Frais, très agréable, déjà accessible.

87-89

Château de France : Agrumes murs, touche orientale. Joli volume en bouche, beaucoup de fraîcheur. Finale croquante nette, plaisante.

86-88

Château Haut-Bergey : Grillé, amande, épices orientales, cumin. Bouche fraîche, avec les mêmes arômes atypiques. Une personnalité originale.

## **ROUGES**

97-99

Château Haut-Brion : Au nez une minéralité aiguisée, une certaine austérité mais avec une maîtrise totale. Bouche d'anthologie, parfaitement dessinée, alliée à une structure digne des plus grands millésimes. Une merveille !!!

96-98

Château La Mission Haut-Brion : Nez d'une droiture et d'une sobriété rares. Le minéral domine mais est tellement subtil que c'est un bonheur. Bouche tout en ampleur, la puissance est contenue, les arômes déjà parfaitement dessinés. Du grand art !

95-97

Domaine de Chevalier : nez très fin, qualité pure du fruit confituré (framboise, cassis, groseille). Bouche d'une fraîcheur remarquable au service du fruit. Les tanins sont soyeux, dentelés, le boisé se fond dans le fruit, texture veloutée. Une maîtrise parfaite.

95-97

Château Les Carmes Haut-Brion : Joli nez de fruits confiturés avec une belle présence de la griotte, de la framboise. Bouche avec de la sève, une étoffe, du fruit. Un style très charnel dont le velouté tannique final laisse augurer le mieux. Une réussite

95-97

Château Pape Clément : Nez qui demande de la patience, s'ouvrant sur des fruits confiturés avec un socle boisé délicat. Bouche bâtie pour la garde, beaucoup de structure, des tanins affirmés et murs, un équilibre boisé fruit intense, une longueur tout en mâche et en fraîcheur. Plus que prometteur.

94-96

Château Smith Haut Lafitte : Nez intense, de fruits confiturés, présence boisée grillée. De la force bien définie, bien tempérée par une fraîcheur fruitée très pure, un boisé qui agit en arrière-plan et des tanins net. Un vin à l'avenir tout tracé.

93-95

Château Malartic-Lagravière : Nez minéral, graphite, légère touche exotique, épicée. Bouche grandiose, ample, à la fois délicate et explosive. Plénitude et harmonie, grand vin en devenir !

92-94

Le Clarence de Haut-Brion : Belle minéralité au nez, un vin racé, précis, austère et élégant à la fois. Belle densité en bouche avec des arômes d'élevage élégants et une longueur déjà appréciable. Excellent.

91-93

Château de Fieuzal : Nez élégant qui mêle le fruit rouge frais à une touche griotte, boisé discret. Bouche aux parfums d'élevage plus présents, agréable trame grillée sur fond fruité élégant. La matière est souple, un peu en retrait. Une perspective intéressante.

91-93

La Chapelle de la Mission Haut-Brion : Nez minéral profond, très noble. Bouche à la très belle qualité de matière et de fruit, de la mâche, de la longueur. Un bon second.

91-93

Château Olivier : Nez ferme, note de fruits noirs et d'épices. Bouche harmonieuse, mais où le bois est plus présent. Encore fermé mais prometteur.

90-92

Château Larrivet Haut-Brion : Nez dense de cacao, bois brûlé. La bouche montre une belle densité, des tanins racés, elle s'achève dans une envolée fruitée et boisée très harmonieuse. Belle réussite.

89-91

Château Bouscaut : Joli nez domine par les notes d'élevage (grillé, torréfaction). Bouche croquante, sur le fruit, plutôt tendre. Finale nette ou le bois apporte un peu plus de consistance.

89-91

Château La Louvière : Nez de barrique, chêne frais, note vanillée. Agréable mais le fruit est absent ! La bouche est à l'avenant avec une très jolie qualité de tanins, de la fraîcheur et une finale torréfiée ou le fruit commence à percer. Joli vin.

89-91

Château Latour-Martillac : Nez dense, marqué par le bois, dans un registre cacao. Bouche structurée ou le bois est dominant, d'où ces arômes empyreumatiques. Un style affirmé qui n'est pas vraiment séduisant pour le moment.

89-91

Château Picque Caillou : Nez déjà bien mûr, au registre de fruits confiturés, présence florale. De la chair, de la structure, de la puissance sur une maturité aromatique affirmée. Un style droit, sans surprise mais sans défaut.

88-90

Château Carbonnieux : Nez discret, minéral-boisé. Bouche agréable encore teintée d'une légère amertume, concentration moyenne. Dans la lignée du millésime.

87-89

Château de France : Nez assez timide, s'ouvrant sur des notes de fruits rouges confiturés, touche florale. Bouche tendre et délicate, charpente légère. Éléance du fruit au sein d'une chair discrète. Plaisant et très accessible.

86-88

Château Haut Bergey : Joli nez de fruits confiturés avec une présence florale capiteuse. Bouche un peu ramassée, apport du fruit au sein d'une chair légère et des tanins encore marqués.

## **HAUT-MEDOC**

### **GRANDS CRUS CLASSES**

92-94

Château Cantemerle : Nez boisé cacaoté fin sur fond de fruits confiturés attirant. Un vin qui reste bien en bouche sans pour autant l'écraser grâce à la combinaison de tanins murs, d'une matière concentrée et d'un fruit bien posé. Style Haut Médoc avec la finesse en +

91-93

Château de Camensac : Nez engageant par son apport boisé fumé riche, sa palette aromatique en plein développement. Une cuvée bien représentative du millésime par sa matière tendre et souple, son fruité délicat et ses tanins fins. Charnel et charmeur

90-92

Château Belgrave : Nez très confituré associé à un boisé racé de type fumé. En bouche, on apprécie sa souplesse, son fruité très attirant, ses tanins fins, le tout porté par une chair de qualité. Un Belgrave qui mise sur la finesse aromatique

90-92

Château La Tour Carnet : Nez capiteux de cerise confite. Bouche pleine, corpulente, la maturité est suffisante et sans excès. Encore trop de générosité mais une construction intéressante.

89-91

Château La Lagune : Nez de fruits rouges murs, légère touche végétale. En bouche des tanins polis, un fruit présent, une corpulence moyenne mais un ensemble harmonieux qui vaut par son expression nette et une certaine sève.

### **NON CLASSES**

88-90

Château Beaumont : joli nez boisé fumé sur fond de fruits rouges et noirs bien mûrs. Une attaque souple et veloutée avec des tanins fins, un boisé qui s'assouplit. On garde le cap du fruit. Belle qualité de matière.

88-90

Château Coufran : Nez mur de cerise noire, généreux. Bouche veloutée, soyeuse, qui n'exclut pas la puissance. Un style délicieusement fruité, gourmand, dans l'esprit du millésime.

87-89

Château Citran : Nez encore dominé par l'élevage, fumé grillé, griotte, groseille en retrait. Bouche très tendre, avec une chair légère qui accompagne un joli fruit. Un Citran qui semble déjà accessible.

## LISTRAC-MEDOC

90-92

Château Cap Léon Veyrin : Joli nez boisé fruité (prune, groseille). Bouche structurée et mûre. Matière tendre et lisse accompagnant un fruit confituré net. Un Lustrac complet, bâti pour durer.

90-92

Château Fonréaud : Nez franc, avec une présence des fruits noirs, des fruits à noyau sur fond boisé toasté. Bouche suave, registre fruité tendre enrichi d'une présence tannique finale veloutée. Un pari sur l'avenir

90-92

Château Lestage : Nez de fruits frais très purs (groseille, framboise). Bouche croquante avec des tanins agréablement fondus. Le fruit domine de l'attaque jusqu'en finale. Un modèle d'équilibre, de charme fruité.

88-90

Château l'Hermitage : Nez net de fruits confiturés, fine trame boisée en retrait. En bouche un agréable boisé qui se mêle à la souplesse de cette cuve. Le fruit prend l'ascendance en finale avec des tanins présents et veloutés. Beau vin

88-90

Château Sémeillan Mazeau : Nez sur un fruit confituré très gourmand. En bouche le même fruit se fond dans une trame tannique délicate, une chair soyeuse, un bel équilibre du fruit et de la fraîcheur. Un bon vin dans un bon millésime.

87-89

Château Clarke : Nez très mur, chair de cerise. Bouche dominée par les mêmes arômes et affichant une certaine rusticité. Un vin sans fioritures, dans l'esprit Lustrac, encore loin de sa pleine expression et de son harmonie définitive.

87-89

Château Donissan : Joli nez de fruits confiturés avec une fine trame boisée fumée. Bouche qui met en valeur le fruit avec structure et fraîcheur. Tanins murs et fondus. Un Lustrac accessible et bien fait

87-89

Château Fourcas Dupré : Nez fruité dégageant beaucoup de fraîcheur. En bouche de la sève, une bonne assise tannique et des arômes certes encore gènes par le bois mais de bonne qualité.

87-89

Château Lafon : Nez de baies sauvages confiturés intense. En Bouche, un festival de fruits frais accompagnés d'une acidité de jeunesse. La matière est veloutée, de la fraîcheur, ingrédients qui devraient servir à passer le cap difficile de la jeunesse.

86-88

Château Fourcas Hosten : Nez assez neutre de fruits rouges mêlé de bois. Style un peu rustique mais harmonieux qui affiche une belle typicité. Un listrac qui ne renie pas ses origines.

## **MARGAUX**

### **GRANDS CRUS CLASSES**

97-99

Château Margaux : Nez très profond, avec un fruit mûr d'une magnifique envergure. La bouche prend son temps pour dévoiler toutes ses richesses. Une prestance fruitée pure, gourmande, avec un socle acidité-alcool parfaitement équilibré. Les tanins suivent le mouvement du soyeux. Un millésime très pur, dense et élégant, un vin très complet.

96-98

Château Palmer : Nez très fermé, discrète note de fruits noirs. En bouche une incroyable sève, des tanins soyeux, bien mûrs. Le fruit est présent, racé, souligne de touche boisées-torréfiées. Un grand vin à venir, beaucoup de noblesse, de style.

94-96

Château Lascombes : Nez très réservé, plutôt élégant. Bouche très prometteuse, beaucoup de sève, l'expression aromatique est en retrait mais on ressent le grand soin apporté à l'élevage. Un vin construit avec une vraie ambition de durer.

94-96

Château Rauzan-Ségla : Nez plutôt discret ou le bois a pris le pas sur le fruit pour le moment. La bouche affiche une grande harmonie, une belle qualité de tanins. La finale est pleine de sève et annonce un très bel avenir.

94-96

Pavillon rouge : très beau nez de fruits confiturés évoquant la baie du jardin mûre, trame fumée délicate. La bouche confirme la pureté du fruit, l'ensemble présente une belle maturité, une chair dense avec toujours le fruit au premier plan. Un second vin parfaitement structuré, charpenté et charnu.

93-95

Château Desmirail : Nez au fruité confituré très pur sur fond boisé toasté noble. Bouche délicate, veloutée, qui donne une plénitude aux fruits. Élégance et tendresse sont aux manettes. Un Margaux étoffé et subtil. Belle réussite.

93-95

Château Ferrière : Nez très classique de fruits rouges avec un arrière-plan boisé. Bouche articulée autour d'une belle charpente qui met en valeur des arômes races. Le bois est encore présent mais le résultat final devrait être à la hauteur.

93-95

Château Kirwan : Nez plaisant de fruits rouges murs, net, précis. Bouche pleine de sève, avec une harmonie sur le fruit, de la fraîcheur. La noblesse du terroir est déjà perceptible. Un bon maraud qui devrait faire une belle carrière.

93-95

Château Giscours : Nez classique de fruits rouges avec une touche légèrement grillée. Bouche à l'avenant avec un bois de très bonne qualité, un ensemble plein, ramasse, au très gros potentiel.

92-94

Château Prieuré Lichine : joli nez boisé toasté laissant place à une trame fruit confituré de qualité. Belle densité en bouche avec une chair généreuse, beaucoup de fraîcheur et de souplesse aromatique qui persiste agréablement. Les tanins accompagnent bien l'ensemble. Belle cuvée.

91-93

Château Brane-Cantenac : 1er nez encore un peu fermé, s'aérant sur des notes croquantes de fruits confiturés. La bouche prend le même chemin. Discrète à l'attaque, elle s'étoffe petit à petit grâce à son élan fruité et la tendreté de sa matière. Le meilleur est à venir

91-93

Château Cantenac-Brown : Un style très fin qui ne fait pas dans la surenchère tant au niveau du fruit, des tanins et du bois. Registre confituré tendre au nez qui s'épanouit en bouche. Devra néanmoins gagner en volume pour accompagner le temps

91-93

Château Dauzac : nez racé très fin qui associe un boisé torréfié à une présence de fruits confiturés nette. Cette configuration se retrouve en bouche avec un apport tannique délicat, une matière tendre et souple. Un Dauzac raffiné

91-93

Château du Tertre : Nez discret à dominante minérale-fumée. La bouche s'oriente vers plus de fruit et de fraîcheur. L'ensemble demeure très austère avec sans doute de grosses capacités de garde.

89-91

Château Angludet : Nez boisé fumé présence de la griotte, de la mûre confiturée. Bouche droite, tendre, avec une étoffe fruitée qui relègue le boisé en arrière-plan. Un Margaux d'une grande souplesse au fruit très gourmand.

89-91

Château Malescot Saint-Exupéry : Belle concentration des fruits sauvages (cassis, framboise, cerise) avec une discrète touche végétale. Une bouche qui s'avère facile d'accès, très plaisante dès maintenant par la qualité de sa fraîcheur fruitée, sa souplesse, sa tendreté. Sans défaut, il met en avant les qualités de fruits du millésime.

89-91

Château Rauzan-Gassies : Nez puissant, avec un registre végétal venaison sur fond de fruits confiturés. Bouche un peu austère, avec de la mâche. On retrouve cette ambiance végétale avec un boisé et fruit bien mûr. Un style direct, sans fioritures ni excès d'élégance.

87-89

Château Marquis de Terme : Nez oscillant entre végétal et fruits confiturés. Bouche de concentration légère, au fruité net mais avec peu d'ampleur. Présence tannique un peu végétale en fin de bouche. Devra rapidement trouver son équilibre.

## **NON CLASSES**

94-96

Alter Ego de Palmer : Nez fruité mur, type cerise. Apparemment concentré. Bouche gourmande, beaucoup de sève, de fraîcheur et de persistance. Très belle expression ciselée, un certain potentiel mais quel plaisir déjà.

90-92

Château Labégorce : Nez superbe mariant le fruit à des tonalités grillées très élégantes. La bouche revient vers plus de rusticité mais reste homogène avec surtout un excellent potentiel.

90-92

Château Siran : Nez dense ou fruit et bois s'harmonisent plutôt bien. Belle sève en bouche avec encore une certaine austérité mais aussi de la race. Un margaude tourne vers la garde, très classique en somme.

87-89

Château Monbrison : Nez de fruits confiturés avec une présence végétale. La bouche se bonifie petit à petit en accentuant la sensation fruitée sans parvenir à une plénitude totale. Les tanins sont polis et rendent cette cuvée déjà très accessible.

## **CRUS BOURGEOIS**

### **VU DANS LE TOP 5 DES NON CLASSES**

**91-93**

***Château La Fortune : Nez fruité élégant, note de cerise mûre, de groseille. Jolie sève en bouche soutenue par un boisé de très belle qualité. Un vin harmonieux, plutôt concentré et d'une agréable finesse, où le fruit est bien présent. Très bon potentiel.***

90-92

Château Paveil de Luze : Nez s'ouvrant lentement sur des tonalités de fruits rouges mûrs. Belle sève en bouche s'appuyant sur des tanins de belle qualité. Un vin élégant et complet qui fera sans nul doute une jolie bouteille.

89-91

Château La Tour de Mons : Nez de fruits rouges très pimpant. La bouche est croquante très souple, le fruit s'y exprime librement. La finale plus ferme rappelle l'extrême jeunesse du vin. Belle bouteille au bon avenir.

88-90

Château Bellevue de Tayac : Nez concentre sur le fruit rouge, très agréable. La bouche est plus marquée par la charpente avec un boisé élégant. Construit pour la garde, belle bouteille.

88-90

Château Tayac-Plaisance : Nez fruité profond, élégant. Bouche friande, fraîche, agrémentée d'un fruit très tonique. La finale est croquante avec une persistance du fruit très agréable.

86-88

Château d'Arsac : Nez de fruits rouges capiteux, légère touche boisée. Bouche marquée par le bois, note vanillée discrète, le fruit revient en finale. Un vin plaisant.

86-88

Château Deyrem Valentin : Nez fruité très pur, groseille, cerise. Bouche fruitée également mais à la corpulence moyenne. L'ensemble donne une impression de minceur pas forcément avérée.

85-87

Château Haut-Breton Larigaudière : Nez capiteux de cerise très mûre, de fruits à l'eau de vie. La bouche est à l'avenant, dans un registre mûr qui laisse peu de place à l'élégance.

84-86

Château Mongravey : Nez mûr de cerise à l'eau de vie. Bouche équilibrée, plutôt croquante, sur ce même registre très mûr teinté de végétal.

83-85

Château Pontac Lynch : Nez fruité teinté de notes végétales. Bouche souple, polie, évoluant vers des tanins qui apportent cette même touche végétale. Très moyen.

## **MOULIS-EN-MEDOC**

90-92

Château Poujeaux : Nez franc, aux accents de fruits noirs confiturés, présence harmonieuse du boisé grillé. Bouche tendre, souple, qui met en valeur un joli fruit. Finale qui gagne en charpente, en mâche avec une tonalité boisée. Équilibre et avenir certains.

89-91

Château Chasse Spleen : Nez boisé grillé sur fond de fruits confitures (prune, groseille)  
Bouche un peu encore sur la réserve avec des tanins marqués et une pointe de végétal. La finale est mieux équilibrée car elle gagne en fraîcheur. Des qualités de vieillissement sûres

89-91

Château Lalaudey : Nez de fruits rouges assez tendre. Bouche corpulente, tanins francs, murs, enveloppés d'un fruit net. L'ensemble est franc, tendu et harmonieux. Jolie finale fruitée persistante.

89-91

Château La Mouline : Nez fruité intense, mur, légèrement acidulé, bien dans le style du château. Bouche gourmande, dans le même registre croquant de fruits avec tout de même une assise tannique suffisante. Très réussi et bien type.

88-90

Château Anthonic : Nez de fruits rouges, touche végétale. Bouche gourmande, capiteuse, sur le fruit. Touche réglisse plaisante en finale. Construction harmonieuse.

88-90

Château Caroline : Nez fruité net, avenant, frais. Bouche de bonne facture, pleine, structurée. La finale reste sur le fruit. Très belle réussite qui a su extraire les qualités du millésime.

88-90

Château Chemin Royal : Nez fruité franc, note boisée présente. Belle matière en bouche, une assise tannique importante. Un vin encore trop brouillon mais au fort potentiel incontestablement.

87-89

Château Branas Grand Poujeaux : Nez fruité réservé plutôt fruits noirs. Bouche tannique, solide, sur un registre fruité évoquait la cerise noire. Austère mais efficace.

87-89

Château Gressier Grands Poujeaux : Nez fruité souligné d'un boisé net de chêne frais. Bouche harmonieuse, ramassée autour de tanins francs, murs, jolie finale fruitée. Bon millésime dans un style mur toutefois.

87-89

Château Maucaillou : Nez boisé-grillé fin sur fond de fruits mûrs. Bouche corpulente, à la puissance maîtrisée par de beaux tanins murs et la fraîcheur. Le fruit est net, intense et long. Beau vin.

86-88

Château Brillette : Nez de fruits rouges, net, simple. Bouche souple, tanins aimables, bonne harmonie. Un vin construit sur la fraîcheur et le fruit.

86-88

Château La Garricq : Nez fruité franc, note boisée discrète. Bouche tendue, tanins présents surtout de bois, finale nette fruitée-vanillée. Un style corpulent mais assez facile finalement.

86-88

Château Guitignan : Nez fruité net, fruits rouges murs. Bouche ronde, fruitée en attaque, plus tannique ensuite. Un style qui manque pour l'instant d'harmonie, mais avec le temps...

86-88

Château Moulin à Vent : Nez peu parlant, très ferme, note boisée qui prend le pas sur le fruit. Bouche construite sur la puissance, les tanins, dans une ambiance fraîche très agréable. Simplicité et efficacité.

86-88

Château Pomeys : Nez fruité net et franc. Bouche gourmande, pleine de fruit, la finale est un peu plus corpulente mais l'ensemble reste d'une puissance mesurée.

85-87

Château Myon de l'Enclos : Nez très mur, presque confiture, cerise noire. Bouche sur le même registre avec en outre des tanins présents et une corpulence moyenne. Peu convaincant à ce stade.

## **GRANDS CRUS CLASSES**

97-99

Château Latour : Nez d'une belle densité fruitée (groseille, cerise), présence discrète du boisé grillé. Bouche très pure qui nous procure une sensation aromatique de haut vol, entre fraîcheur, suavité et profondeur. Le tout persiste longuement. On plonge dans la source du fruit. Un grand Latour !

96-98

Château Lafite : Nez qui prend encore son temps, entre boisé fin et fruits confiturés. Bouche très harmonieuse qui trouve son équilibre sur le fruit. Une chair tendre, fraîcheur fruitée attirante, des tanins déjà fondus. La complexité se fera mieux entendre une fois le travail boisé affiné. Un Lafite doté d'un fruit très pur.

96-98

Château Mouton-Rothschild : Nez intense, sur le fruit, capiteux, mûr. En bouche beaucoup de sève, de la fraîcheur, du fruit et de la finesse. Une ambiance très mûre et un équilibre déjà aboutit. Un très bon Mouton, qui va encore gagner en fondu et en harmonie.

96-98

Château Pontet-Canet : Nez délicat, belle qualité de fruit associée à un boisé fin, racé (graphite). Magnifique sève en bouche, beaucoup de présence, de finesse, de longueur, une trame tannique de grande qualité. Parmi les meilleurs effectivement.

94-96

Château Lynch-Bages : Nez d'une grande rigueur ou le fruit est net, sans excès de maturité, souligné d'un boisé irréprochable. La bouche est construite pour la garde et présente encore de sérieuses aspérités, mais le potentiel est là ! Grande bouteille'

93-95

Château Batailley : Nez confituré avec l'apport d'un boisé grille torréfié fin. La bouche confirme le nez dans un style d'une grande élégance, de souplesse, tanins finals tendre. Un Pauillac séveux, raffiné, qui joue sur l'élégance.

93-95

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande : Grande maturité au nez, le fruit est extrêmement mûr. La bouche est sur le même registre, au sein d'une structure solide, encore austère. Un château d'habitude plus en finesse, mais un style « pauillacais ».

92-94

Château d'Armailhac : nez agréablement capiteux, présence florale et de fruits confitures accompagnée d'une trame boisée discrète. Bouche structurée, qui prend le temps de poser ses parfums fruités. Présence tannique finale qui donne un élan supplémentaire. Un style complet, au potentiel certain.

92-94

Château Clerc Milon : Nez de fruits confiturés avec une trame boisée élégante. En bouche, un style classique, droit, élégant, ou le fruit sort vainqueur. Un Pauillac équilibré, qui ne tardera pas à trouver son apogée.

92-94

Château Croizet Bages : Joli nez de fruits rouges et noirs confiturés (prunelle, cassis, groseille) accompagnés d'une trame boisée discrète et élégante. Bouche d'une agréable tenue, à la fois charpentée et tendre par sa présence fruitée, sa fraîcheur, son apport tannique final toute en délicatesse. Un Pauillac aux qualités de fruits.

92-94

Château Duhart Milon : Nez de fruits confiturés très purs, avec une dimension boisée-grillée délicate. On retrouve le fruit en bouche au sein d'un ensemble structuré, ample, franc. Un style solide, présentant une belle mâche tout en gardant la vérité du fruit.

92-94

Château Lynch-Moussas : Expression classique au nez mariant les fruits rouges mûrs à un boisé traditionnel. En bouche une belle sève et des arômes personnalisés ou le fruit se pare de notes réglisses et grillées. Une personnalité attachante.

91-93

Château Haut-Bages Libéral : Nez fruité pur, plutôt capiteux, intense. La bouche est polie, assez corpulente, avec un registre aromatique mur. Un style quelque peu rustique.

90-92

Château Grand Puy Ducasse : Nez sur le fruit rouge et noir confituré, apport boisé discret. Bouche charpentée qui gagne en souplesse en finale grâce à une présence fruitée nette. Un Pauillac classique.

### **CRUS BOURGEOIS**

88-90

Château La Fleur Peyrabon : Nez fruité franc. Bouche bien liée, très harmonieuse, la structure tannique est là et le fruit aussi. Un vin complet et plutôt typé, fort plaisant.

88-90

Château Fonbadet : Nez de fruits rouges, note légèrement fumée. Bouche polie, bien liée, le fruit s'illustre en finale accompagnée d'une mâche bienvenue. Joli vin, taillé pour la garde.

87-89

Château Plantey : Nez fruité acidulé et mur très engageant. Bouche corpulente, tannique, fraîche, bien liée. Un vin qui se met en place et devrait connaître une belle carrière.

### **NON CLASSE**

93-95

Les Forts de Latour : nez de fruits noirs confiturés avec une présence florale. En bouche, une matière suave, une jolie sève, une chair tendre, le tout au service d'un fruit qui reste très pur, très droit. Un second d'une belle profondeur aromatique.

92-94

Les Carruades de Lafite : nez présentant une belle qualité de fruit gourmand avec une touche boisée discrète. La bouche conserve beaucoup d'élan, d'harmonie et d'équilibre, avec un fruit d'une belle chair. Les tanins sont bien intégrés à l'ensemble. De la force bien définie.

89-91

Pauillac de Latour : joli nez de fruits confiturés avec une trame boisée discrète. Un Pauillac très franc, ample, corpulent, généreux sur le plan aromatique avec une belle densité d'alcool. Le fruit s'associe parfaitement aux tanins. Belle Longueur. Un style très vrai.

89-91

Petit Mouton : Nez fruité mur. En bouche de la sève, du fruit, une touche d'amertume. Un style classique, qui correspond bien aux vins du château jeunes.

## POMEROL

### VU DANS LE TOP 5 DES NON CLASSES

96-98

**Château Clinet : Nez intense et racé, entre minéral et fruité, légère touche grillée-torréfiée. Ampleur, délicatesse, présence du fruit, boisé enrobant et déjà une longueur incroyable. Grosse réussite dans l'appellation.**

93-95

Château Gazin : Nez fin, jolie présence des fruits confiturés avec une touche boisée fumée. Bouche veloutée, tendre par son apport fruité enrichi de tanins bien fondus. Une belle image de l'appellation.

93-95

Château La Croix de Gay : Nez minéral légèrement exotique, épices douces. La bouche affiche une réelle densité, de la fraîcheur et des arômes minéraux et fruités qui montent en puissance. Joli vin dans le millésime.

93-95

Château La Pointe : Nez boisé vanillé grillé élégant sur fond de fruits confiturés très purs. Bouche veloutée. Tanins fins au service d'un fruit qui prône l'élégance, la finesse, le charme. Un grand millésime de Pomerol.

92-94

Château Petit Village : Joli nez de fruit confiturés, presque rôtis, avec un boisé fin bien intégré. Bouche tendre qui devient gourmande par la prestance de son fruit, son éclat, sa chair, son apport boisé. Très bon Pomerol.

90-92

Château La Cabanne : Nez assez discret, minéral et fruité. Bouche assez dense exprimant une agréable minéralité, suivie d'un fruit net et persistant. Belle bouteille, croquante, déjà expressive.

89-91

Château Beauregard : Nez fruité et grille plaisant. Bouche de concentration moyenne mais au fruit présent sur des tonalités de groseille mûres. Un style gourmand très agréable.

89-91

Château Le Bon Pasteur : Nez minéral, plutôt racé. Bouche clairement vouée au fruit, note de groseille mûre, de cerise. Un vin convivial.

## **SAINT-EMILION**

97-99

Château Ausone : Nez qui dévoile peu à peu toute sa complexité, avec une belle qualité de fruits mûrs et un boisé délicat. Bouche de velours, tout en volume, avec une pureté de fruit cristalline, un velouté tannique, une longueur remarquable et beaucoup de fraîcheur. Des qualités de souplesse, de chair, de tendresse. Un style tellement Saint-Emilion, au fruit exemplaire.

96-98

Château Angélys : Nez très fermé, notes minérales-fumées délicates. Bouche d'une grande qualité, le bois est parfaitement intégré déjà, le fruit s'exprime librement, dans un registre mûr sans excès. Un grand vin qui revient à des valeurs sûres de terroir et de fruit.

96-98

Château Figeac : Nez fermé qui doit digérer ce début d'élevage, note minérale et de fruits noirs discrète. Bouche dense, structurée, aux arômes précis, aux tanins murs et fins. Le style Figeac dans toute sa splendeur, bien en place, structuré par le cabernet. Magnifique.

96-98

Château Pavie : Nez d'une grande élégance, fruité mur souligne d'un bois légèrement torréfié. Bouche racée à la matière ciselée. Le vin est encore trop jeune mais le talent du terroir est la !

95-97

Château Beauséjour-Bécot : Nez au fruité très pur, croquant, rehaussé d'une touche florale capiteuse. Bouche remarquable d'équilibre, de tendreté, de suavité. On plonge au cœur du fruit maintenue par des tanins veloutés. Le palais conserve une fraîcheur remarquable. On en redemande.

95-97

Château Cheval-Blanc : Nez ouvert, assez généreux, joli fruit. Bouche aérienne en attaque, plus structurée ensuite, très joli fruit. Un millésime tout en élégance avec déjà beaucoup d'allonge.

95-97

Château de Valandraud : Nez fruité mur, concentré. Bouche pleine, mûre sans excès. Beaucoup d'élégance, de plénitude. Un millésime accompli avec de la sève, du fruit et naturellement beaucoup de garde. Très belle réussite cette année, dans un style plus terrien.

94-96

Château Canon : Nez charnel, pureté des fruits rouges et noirs confiturés, boisé délicat. La bouche porte le fruit longuement dans un style tendre et plein de sève soutenu par un apport tannique soyeux. Gagnera en volume avec le temps.

94-96

Château Troplong Mondot : Belle minéralité, beaucoup d'élégance. Très belle qualité de tanins, fruit gourmand, très mur (cerise). Ensemble riche, de très belle facture. Très réussi.

94-96

Château du Clos Fourtet : Nez à la fois délicat, expressif, racé. Bouche tout en retenue, ample, mêlant les fruits noirs et les tonalités torréfiées. Gros potentiel.

94-96

Château Pavie-Macquin : Nez profond, racé, alliant fruits noirs et tonalités d'élevage dans un registre très noble. Bouche qui confirme la bonne tenue du vin, qui possède tous les ingrédients d'un futur grand !

94-96

La Chapelle d'Ausone : Nez proposant une belle concentration fruitée sur une trame boisée grillée délicate. Des qualités de chair, une bouche juteuse avec une profondeur fruitée nette. La matière est souple et soyeuse. La finale tendrement tannique. Un second d'une admirable pureté de fruit.

93-95

Château Beauséjour : Nez fruité gourmand, net et intense. Belle précision sur des notes de cerise noire. Bouche pleine avec un fruit présent et des tanins croquants de belle facture. Une construction intéressante qui augure d'un bel avenir.

93-95

Château La Gaffelière : Nez fin, encore sur la réserve, parfums de fruits des bois, boisé délicat. La bouche apporte son lot de velouté, de souplesse en misant sur la fraîcheur fruitée. Les tanins donnent une assise supplémentaire en finale. Un style dentelle, loin d'avoir tout dit.

92-94

Château Canon La Gaffelière : Nez un peu chaleureux sur un registre de fruits confiturés, adouci par une présence florale délicate. La bouche confirme la tendresse du nez. Tanins souples, fraîcheur nette. On plonge au cœur du fruit. Toute la délicatesse, la féminité de l'appellation.

92-94

Château Cap de Mourlin : Joli fruit, de la densité, de la maturité. Bouche gourmande, ample, expressive, ou le bois mène un peu la barque mais avec un fruit qui attend son heure. Un vin très bien articulé, complet, grand avenir.

92-94

Château La Dominique : Nez race mêlant notes de fruits noirs, de cacao, de graphite. Bouche de la sève, de l'ampleur et les mêmes arômes précis et persistants. Très belle réussite.

92-94

Château Larcis Ducasse : Nez de fruits frais (cassis, groseille, framboise) accompagnés d'une trame florale capiteuse. Veloutée et grosse présence du fruit, le tout portée par la fraîcheur et des tanins souples. On plonge avec gourmandise dans le fruit.

92-94

Château Pavie-Decesse : nez expressif, fruité croquant, belle maturité. Bouche dense, boisé présent, ensemble race, encore pas tout à fait en place.

92-94

Château Quintus : Nez minéral, fin et racé. Bouche ample, expressive, au fruit croquant. Belle finale fruitée, graphite, longue. Beaucoup de race.

92-94

Clos La Madeleine : Nez fruité de cerise mûre. La bouche est dense, puissante, mais pas d'une grande corpulence étonnamment. Un style un peu désuni pour le moment mais avec de belles promesses.

92-94

Château Quinault L'Enclos : Nez fruité net, assez gourmand. Bouche croquante, mûre, agréable saveur fruitée, touche réglisse. Borne harmonie, finale généreuse, un vin déjà plaisant.

92-94

Château Trottevieille : Nez franc sur le fruit, note minérale discrète. Bouche délicate, sensuelle, ou le fruit est présent. Belle précision aromatique dans un registre gourmand et séduisant.

92-94

La Mondotte : Nez fermé, de belle facture, un peu extrait sans doute. Bouche tout en puissance, tannique, qui ne dispense pas un grand plaisir pour l'instant. Un style « vin de garage » affirmé qui a encore ses amateurs visiblement.

91-93

Château Balestard La Tonnelle : Nez intense et capiteux entre pivoine, iris et fruits confitures (prune, cerise, groseille). Alliance de la puissance, de la chaleur et d'un fruit très séveux, avec une présence boisé épicé délicate. Un style droit et solide, sans fioriture

91-93

Château Bellevue-Mondotte : Fruité intense, cerise noire, très mur. Bouche dense, tannique, ramassée. Un style conçu pour la garde et qui en a les moyens. Grosse maturité.

91-93

Château Dassault : Nez minéral-graphite et fruité, bel ensemble. Bouche dense, ramassée, dotée de fraîcheur. Le fruit est encore sous l'emprise du bois mais devrait s'affranchir rapidement.

91-93

Château La Marzelle : Joli nez de fruits rouges et noirs confiturés. Belle trame de fruit en bouche qui dirige celle-ci avec beaucoup de souplesse, de tendreté. Le boisé accompagnant l'ensemble. Belle bouteille.

91-93

Château Monbousquet : fermé, minéral graphite. Bois très présent mais race, réglisse, épices. Bon potentiel.

91-93

Clos de l'Oratoire : Nez boisé épicé sur fond de prune, de groseille. Bouche suave par son fruit, structurée par sa chair, sa matière, son apport boisée. Une cuvée dans la lignée des réussites 2015

91-93

Petit Figeac : Nez fruité net, mûr plutôt gourmand. De l'étoffe en bouche dans un registre fruité plaisant allié à une bonne structure. Belle finale fruitée veloutée. Excellent !

91-93

Virginie de Valandraud : Nez boisé vanillé fin avec une touche de grillé sur fond de fruits rouges et noirs murs. Bouche harmonieuse, possédant une chair dominée par le fruit. Tanins fins, présence de l'alcool en finale. Beau second vin, carré, ample, généreux.

90-92

Château Villemaurine : Nez racé entre notes boisées, minérales, graphite, bois très présent. Belle trame tannique en bouche qui révèle des arômes de fruits noirs croquants. Bon potentiel, un registre complet.

90-92

Arômes de Pavie : gourmand, fruité, harmonieux, plutôt intense. Belle bouche, pleine, aromatique, élégante.

90-92

Carillon de l'Angélus : Nez pur de cerise mûre. La bouche est nette, concentrée, les arômes de fruits noirs sont précis et persistants. Un vin de garde dans l'esprit angelus.

90-92

Dragon de Quintus : Nez minéral, plutôt neutre mais net. Bouche dense, belle matière, beaucoup de fraîcheur. Joli vin, très frais, alerte.

89-91

Château Berliquet : Nez intense sur le registre confituré, avec une présence capiteuse boisée épicée. Bouche d'une bonne prestance. Un corps musclé tout en gardant l'agilité du fruit, tanins souples, présence chaleureuse. Un Saint-Emilion qui prend un agrément chemin fruité.

89-91

Château La Couspaude : Nez racé au boisé minéral-graphite. Bouche pleine, le fruit s'exprime dans un registre mur où dominant les fruits à noyau. Finale veloutée plaisante.

89-91

Château La Tour Figeac : Nez franc, fruits noirs et torréfaction. Bouche polie, attaque très franche, évolution fruitée gourmande. Un vin aimable aux arômes croquants.

89-91

Château Soutard : Nez torréfié aux accents exotiques. Bouche plus orientée vers des arômes minéraux, graphite... La finale reste sur le fruit et plutôt gourmande.

88-90

Château Moulin Saint-Georges : Joli nez boisé grillé sur fond de baies confiturées. En bouche, une sève avec un registre confituré soigné, élégant, des tanins qui côtoient une belle matière avec un boisé bien enveloppé. Belle bouteille avec une garde certaine

86-88

Château Franc Mayne : Nez fin, sur un fruité velouté (cassis, framboise, groseille). La bouche présente une maturité fruitée dans un style assez chaleureux et une présence tannique serrée. Un style qui doit gagner en souplesse.

86-88

Château La Clotte : Beau boisé grillé fumé, avec un arrière-plan fruité et floral net. Bouche souple, avec une dominante du fruit. Évolution et finale assez simples tout en restant équilibrée. Devrait rapidement trouver sa vitesse de croisière.

86-88

Château Larmande : Nez encore un peu sur la réserve, qui demande à s'aérer pour distiller ses parfums de fruits confiturés. Bouche dotée d'un socle tannique net, une pointe de chaleur, des parfums bien mûrs. Plus de sagesse en finale. Un style un peu chaud dans ce millésime.

## SAINT-ESTEPHE

### NON CLASSES

### VU DANS LE TOP 5 DES NON CLASSES

92-94

***Château Les Ormes de Pez : Nez fruité élégant, le bois est racé et vient parfaitement en soutien. La bouche confirme avec un très bel équilibre et une expression racée associée -déjà - à une remarquable longueur. Grande réussite dans l'appellation.***

92-94

La Dame de Montrose : Nez croquant de fruits confiturés, trame florale minérale. Bouche pure, très tendre, grâce à une fraîcheur fruitée gourmande qui s'accompagne de tanins soyeux. Une chair exquise qui décuple le plaisir du fruit. Excellent second vin.

91-93

Château Phélan-Ségur : Nez boisé torréfié sur fond de fruits noirs confiturés. Jolie trame fruitée en bouche rehaussée d'une touche boisée élégante. Finale sur la fraîcheur accompagnée de tanins fins et polis. Une cuvée qui fait honneur à son terroir.

91-93

Château de Pez : Joli nez de fruits confiturés, présence boisée discrète. En bouche, on est happé par la souplesse, la matière tendre, l'expression gourmande du fruit qui perdure. Les tanins sont fins et participent à la sensation d'harmonie de cette cuvée. Belle cuvée.

91-93

Pagodes de Cos : Belle qualité de fruits intenses et murs accompagné d'un boisé fin. Bouche très fraîche avec une présence souple et gourmande du fruit. Tanins élancés, charme subtil. Un style accessible et croquant.

89-91

Goulée de Cos d'Estournel : Joli boisé grillé sur fond de fruits confiturés avenant. Bouche très souple avec une petite dimension minérale. Le fruit fait bonne figure sur une trame tannique délicate. Joli vin.

## **CRUS BOURGEOIS**

91-93

Château Le Crock : Nez franc, de fruits rouges confiturés associés à un boisé grillé de qualité. Superbe matière en bouche, très dentelée avec un fruit net, gourmand, de la sève et un boisé délicat. Une belle réussite.

91-93

Château Petit Bocq : Jolie nez confituré avec une trame boisée-grillée délicate. Bouche toute en rondeur, qui propose un joli mariage du fruit et de l'élevage. La chair est tendre, la trame étoffée. Belle bouteille.

91-93

Château Serilhan : Joli nez confituré sur une trame boisée grillée fine. Du corps, de la sève, de l'énergie et un boisé d'une belle tenue, le reste étant l'affaire du fruit. Un style complet, charmeur. Belle bouteille.

90-92

Château Laffitte Carcasset : Nez au fruité très pur associé à une touche boisée grillée délicate. De la rondeur, une chair tendre, de l'étoffe, le tout au service du fruit agréablement secondé par l'élevage. Joli vin.

90-92

Château Le Boscq : Boisé-grillé, trame confiturée. Beau vin très tendre avec une ligne fruitée gourmande, tanins fins, présence discrète et agréable du bois. Une réussite.

88-90

Château La Commanderie : Nez au fruité plein de sève dans un registre confituré pur. Bouche structurée, proposant de la mâche, une chair organisée couronnée par une jolie trame fruitée. Boisé bien intégré.

88-90

Château Saint-Pierre de Corbian : Nez de fruits confiturés sur fond boisé-fumé. Un vin charnu, matière élégante et sensation fruitée très pure. Évolution plus marquée par les tanins et les parfums d'élevage. Une cuvée qui affiche les ingrédients d'une bonne garde.

87-89

Château Beau-Site : Nez agréable de fruits confiturés, fine trame boisée-grillée. La bouche séduit par sa souplesse, son équilibre fruits-bois, sa densité et sa longueur. Une vraie personnalité.

86-88

Château Lilian Ladouys : Nez à la trame confiturée tendre, léger boisé-vanillé. Bouche souple, qui prospère agréablement sur son fruit. Un vin qui privilégie le plaisir à la complexité.

86-88

Château Tour des Termes : Nez proposant une trame de fruits confiturés nets. La bouche confirme la dominante fruitée au sein d'une matière présente et posée. Un style très Médocain.

86-88

Château Tour Saint Fort : Nez encore un peu timide, s'aérant sur des notes de fruits rouges et noirs murs. Bouche souple, matière lisse qui propose une agréable continuité fruitée. Un style accessible par son fruit.

84-86

Château l'Argilus du Roi : Nez de fruits confiturés frais. Bouche tendre, avec une discrète touche végétale. La souplesse des tanins l'emporte en finale.

84-86

Château Clauzet : Nez un peu réservé. Bouche souple, tendre, un peu rectiligne qui propose du fruit au sein d'une chair légère.

83-85

Château Tour de Pez : Nez de fruits confiturés bien mûrs. Bouche sans grande surprise, attirante par son fruit dans un registre assez mature. La trame est délicate. Franc mais peu complexe.

## GRANDS CRUS CLASSÉS

97-99

Château Montrose : Nez qui a besoin d'oxygène pour une réelle émancipation du fruit, qui se révèle déjà très pur, boisé vanillé-grillé discret. Toutes les qualités du millésime en bouche. Beaucoup de souplesse et de tendresse au service d'un fruit délicat. La matière est généreuse et opulente, les tanins racés, l'élevage subtil. Un Montrose d'une grande précision et d'une remarquable harmonie.

94-96

Cos d'Estournel : Nez boisé grillé avec une dimension minérale et un fruit mûr croquant. Une bouche qui ne se donne pas encore facilement avec une dimension fruitée généreuse et des tanins accrocheurs. Potentiel de garde certain avec une qualité de fruit. Un style Cos bien défini.

91-93

Château Lafont-Rochet : Joli fruit, très élégant, s'ouvrant lentement. Bouche charpentée apportant des tonalités boisées plus perceptibles. Finale de cerise mûre. Un style assez classique, qui ne donne pas la priorité à l'élégance.

91-93

Château Tronquoy-Lalande : Nez encore un peu timide, s'aérant sur des notes de groseilles, de framboises, de cassis frais. En bouche, un fruit très pur tapisse le palais accompagné de tanins fins. Beaucoup d'équilibre et d'harmonie avec un support alcool présent, source de bonne garde. Joli vin.

90-92

Château Cos Labory : Très belle qualité de fruit au nez, note de cerise, de griotte. On retrouve cette dominante aromatique en bouche, couplée à une structure plutôt fondue. Un millésime atypique.

## SAINT-JULIEN

### VU DANS LE TOP 5 DES NON CLASSES

NON CLASSE

93-95

***Château Gloria : Belle pureté de fruit au nez, arrière-plan boisé discret. En bouche une très agréable sève et un élevage de grande qualité qui commence à porter ses fruits. Le style saint-julien dans toute sa droiture et son classicisme ! Très belle bouteille à venir !***

92-94

Clos du Marquis : Nez franc, doté d'une belle intensité fruitée associée à une note végétale. Bouche très souple, qui propose une chair tendre, un fruit élégant et long, soutenu par des tanins fins. La matière est au rendez-vous avec une belle densité. Un Clos haut de gamme, très profond sur le fruit.

92-94

Le Petit Lion : Nez gourmand par sa fraîcheur fruitée, sa dimension florale, touche de graphite. On retrouve cette pureté fruitée en bouche avec beaucoup de souplesse, de tendresse, de fraîcheur. La finale apporte son lot de tanins sans pour autant nuire à la dimension aromatique. Un style gourmand bien dans le registre second vin.

90-92

La Petite Marquise du Clos du Marquis (Second vin) : Nez attirant par sa fraîcheur fruitée presque confiturée, ambiance florale capiteuse. Bouche gourmande, très souple, portée par la fraîcheur. Limpidité et pureté, pour un vin d'une belle convivialité. Une première qui donne envie de continuer.

## **GRANDS CRUS CLASSES**

96-98

Grand Vin de Léoville-Las-Cases : Nez qui dévoile peu à peu l'ensemble de ses atouts. Le fruit gagne en intensité et en pureté avec un fond floral-minéral et un boisé-grillé fin. Bouche suave qui sait se montrer tendre par sa dimension fruitée, plus robuste par sa matière, sa chair, sa présence tannique finale. Un style complet avec la fraîcheur fruitée du millésime. Gros potentiel de garde.

93-95

Château Léoville Barton : Joli nez de fruits bien mûrs avec une présence discrète du bois. Bouche à l'attaque pleine de sève qui accentue cette sensation de tendresse jusqu'en finale avec un fruit très pur, des tanins fins, une puissance maîtrisée. Un Saint Julien d'une grande souplesse.

92-94

Château Gruaud Larose : Nez fruité capiteux évoquant la cerise mûre. Bouche dense, sur le même registre. La qualité du bois est plus perceptible, même si l'équilibre avec le vin n'est pas encore trouvé. Bel avenir.

92-94

Château Langoa Barton : Nez boisé toasté chocolaté avec une belle présence des fruits confitures. Bouche agréablement charpentée, présentant une belle mâche, une chair gourmande et un fruit bien installé. Un saint Julien typé avec la qualité de fruits du millésime.

92-94

Château Leoville-Poyferré : Nez présentant un joli fruit très mûr, trame boisée discrète et fine. La bouche propose une agréable dimension fruitée avec des tanins fins. Une cuvée qui gagnera en ampleur avec le temps, les ingrédients sont là.

92-94

Château Talbot : Nez franc, boisé grillé et de fruits rouges et noirs confiturés. On retrouve cette franchise aromatique en bouche avec une présence tannique en support, une matière généreuse. Sans surprendre, on se retrouve dans un univers Saint-Julien typé, classique, bien fait. Une valeur sûre.

91-93

Château Branaire-Ducru : Nez discret, compromis boisé-fruité. Bouche plutôt ronde, tanins polis, le fruit est plus présent. Un ensemble aimable mais d'une corpulence moyenne. Devrait faire une honnête bouteille tout de même.

91-93

Château Lagrange : Nez mur de cerise noire. La bouche annonce une belle sève et des tanins polis. Le registre aromatique est mur mais reste élégant et déjà relativement persistant.

91-93

Château Saint-Pierre : Nez fumé-grillé sur fond de fruits confiturés. Bouche dense aux qualités de chair, de matière d'où s'extrait un fruit bien mûr net. Finale aux tanins présents. Des qualités qui plaident en faveur d'un élevage serein.

90-92

Château Beychevelle : Nez fruité capiteux, cerise mûre, fruit à noyau. Bouche relativement puissante, on retrouve les arômes murs du nez. La finesse ne semble pas la priorité mais la structure est au rendez-vous.

## **SAUTERNES**

95-97

Château d'Yquem : Nez délicat d'agrumes, note florale évoquant l'angélique. Bouche concentrée au registre fruité plutôt complexe, la fraîcheur est présente tout au long mais pas très intense. Excellent niveau mais qui ne suffira sans doute pas pour atteindre les plus hauts sommets.

94-96

Château Doisy-Vedrine : Nez racé d'épices douces, de fruits exotiques, très engageant. Bouche concentrée et dotée d'une agréable fraîcheur. L'ensemble se révèle complexe et très prometteur. L'un des meilleurs dans la catégorie !

94-96

Château de Fargues : Nez fin, de coing, de marmelade d'orange, d'abricot. Un modèle d'équilibre, de suavité, de douceur avec une grande maîtrise miellée. L'apport fruité est d'une belle densité et d'une grande précision. Remarquable

93-95

Château de Malle : Nez joliment confit (abricot, pêche). Bouche moelleuse à souhait qui prône la fraîcheur confite avec élégance et longueur. Une douceur, une liqueur en bouche.

93-95

Château Lafaurie Peyraguey : Nez sur l'abricot et le coing, présence miellée délicate. Une matière suave en bouche, très veloutée avec une sucrosité croquante, le tout au service d'un fruit d'une tendreté remarquable.

93-95

Château La Tour Blanche : Nez fin bien que réservé, présence gourmande de l'abricot, de la mangue. Beau velouté en bouche qui est d'une belle tendresse et se fond dans la fraîcheur. Les parfums sont nets et gourmands. Un sauternes croquant.

93-95

Château Sigalas-Rabaud : Nez délicat, acidulé, presque fleuri ! Bouche concentrée et fraîche, aux arômes toniques dans un registre fruité et acidulé persistant. Excellent, déjà !

92-94

Château Coutet : Nez concentré d'agrumes, de pâtes de fruits au coing, de rhubarbe. Bouche pleine, expressive, mettant en scène les mêmes arômes tendres et engageants. Belle harmonie déjà.

92-94

Château Guiraud : Nez encore sur la réserve, s'ouvrant après l'aération sur des notes d'abricot, de miel. La bouche se fait encore un peu attendre mais promet grâce à une présence fruitée nette, de la souplesse et de la fraîcheur. Un bon millésime qui demande un peu de temps.

92-94

Château Haut Peyraguey : Nez engageant, au registre exotique (mangue, abricot,). La bouche maintient un registre moelleux des plus gourmands avec une fraîcheur fruitée nette. Un vrai plaisir immédiat.

92-94

Château de Rayne Vigneau : Nez intense d'agrumes, de pâte de fruits au coing. Bouche concentrée apportant beaucoup de plénitude et des arômes confits présents et persistants. Bonne stature pour faire carrière.

90-92

Château Doisy-Daene : Nez frais de sucre d'orge, bonbon acidulé, très friand. Bouche à l'avenant avec une concentration correcte mais une fraîcheur un peu en retrait peut-être.

89-91

Château Broustet : Nez d'agrumes et d'épices douces relativement discret. Bouche plutôt dense aux arômes nets dans un registre fruité et pâtissier très friand. Belle persistance.

88-90

Château Bastor-Lamontagne : Nez expressif, épices douces, amande grillée. Bouche aux qualités de fraîcheur, même si la concentration est moyenne. Ensemble avenant, expressif, plaisant.

## **MEDOC**

89-91

Château La Tour de By : Au nez un compromis plaisant de fruits rouges et de notes vanillées. La bouche est fringante, aromatique, tenue par une belle tension et des arômes d'élevage d'une relative finesse. Belle construction.

88-90

Château Potensac : nez franc, de fruits bien mûrs (cerises, groseille), présence boisée bien intégrée. La bouche possède des qualités de chair, de densité, de fruit, avec de beaux tanins. Devrait bien voyager.

87-89

Château de Bense : Nez boisé grillé sur fond de prune, de groseille, de mûre. Bouche tendre, avec une belle présence du fruit. Tanins souples, fraîcheur aromatique dans laquelle le bois s'inclut agréablement. Une réussite.

87-89

Château Carcanieux : Nez boisé grillé intense, arrière-plan de fruits confiturés. La bouche se montre tendre malgré des tanins présents, une base solide et des notes d'élevage s'exprimant intensément. Le fruit arrive à diriger l'ensemble. Bon potentiel de garde.

86-88

La Chapelle de Potensac : joli nez de fruits confiturés, présence discrète du bois. Bouche assez souple, qui propose une belle qualité de fruit avec des tanins présents. Un style gourmand qui se boit bien et facilement. Second vin classique dans un bon millésime.

86-88

Château Amour : Nez de fruits confiturés très mûrs, présence végétale agréable. On retrouve le fruit en bouche qui s'exprime avec élégance, profondeur et longueur. Classique et bien fait.

86-88

Château Blaignan : Joli nez de fruits confiturés, présence boisée discrète. Bouche au contenu agréable tant par son support fruité mûr et frais que par la souplesse de ses tanins et une certaine chaleur maîtrisée. Un style déjà très ouvert.

86-88

Château Castéra : Nez de fruits rouges et noirs bien mûrs. La bouche fait preuve de souplesse, d'élégance grâce à une chair tendre et fruitée. Finale aux tanins veloutés. Un Médoc porté par le fruit.

86-88

Château Chantemerle : Nez de fruits bien mûrs avec une présence boisée grillée délicate. Bouche souple, suave au sein d'une trame fruitée précise et persistante. Un 2015 qui a su tirer profit de la qualité de fruit du millésime.

85-87

Château La Clare : Nez de fruits rouges et noirs bien mûrs avec une trame boisée grillée. En bouche, des tanins marqués, un boisé imposant, un fruit plus en retrait. Une jeunesse qui provoque un certain manque de liant. Cela devrait s'arranger rapidement.