

Maximin HELLIO : un Breton devenu normand | 10 séjours bucoliques dans les vignes

Gault & Millau

MAKE LIFE TASTY

N°62 SEPTEMBRE / OCTOBRE

**Foires
aux vins :
nos 200
bonnes
affaires**

SPÉCIAL VINS
**les 700 bouteilles
de la rentrée**

**Les 100
super-bistrot
qu'il faut
connaître**

**Concours vinicoles
La course
à la médaille**

Garance Thiénot,
Maison Thiénot
en Champagne

L 12679 - 62 - F: 7,00 € - RD





Bordeaux Supérieurs

Des mal-aimés à redécouvrir

Même s'ils ne sont pas très tendance, les vins girondins ont pourtant des atouts à faire valoir. Et certains présentent un excellent rapport qualité/prix. Testez notre sélection. **TEXTE** PIERRE GUIGUI **DÉGUSTATION** PIERRE GUIGUI ET RAPHAËL HUET

La cuvée révélation



CHÂTEAU HAUT CRUZEAU 2012

7 €. C'est une vraie belle réussite, un grand vin dans une petite appellation. Souple, tendre, rond et d'une texture de velours sur une corbeille de fruits noirs. Son milieu de bouche est plein et généreux à souhait. **15,5/20**

Tous les bars à vins branchés préfèrent aujourd'hui servir le petit vin canaille d'une appellation improbable et snobent les appellations régionales de Bordeaux qui représentent l'aristocratie. C'est bien plus tendance et bien plus... cher aussi. Les bordeaux, il est vrai, ont eu à souffrir d'une piètre qualité et d'une image figée, trop conventionnelle pendant des années. Viticulture de masse et de volume, vinification sans âme et très technique, ce vin ne racontait pas grand chose. La clientèle de l'export était peu regardante, le nom magique de Bordeaux faisant tout. En France, il devint en semaine un vin à la papy, mais quand la cuvée en imposait, il était aussi servi le dimanche. Et pourtant, les bordeaux supérieurs ne viennent que très

rarement d'une production de masse. « Ils ont certes un nom désuet, mais ils sont issus d'une sélection de nos meilleurs terroirs de nos meilleures cuvées. C'est le premier choix », soutient Marc Médeville, vice-président du Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux. « C'est l'expression d'un savoir-faire bien souvent familial sur une aire de production très variée. Nous offrons une grande diversité dans la plus grande AOC de France. » La palette va du vin de copain sur le fruit à celui à la bobo (sans sulfite, etc.) en passant par le vin plus tradi dans le style des grands crus classés au boisé maîtrisé. La qualité de la production est l'objet de fréquents contrôles. Magali Dourthe, du château Beurivage et Bordeaux de Maucaillou



© Megan Mallen

Un territoire béni de Bacchus

La Gironde est située sur le 45° parallèle et bénéficie d'un climat océanique tempéré. Le Gulf Stream réchauffe et régule les températures favorisant les étés ensoleillés, les beaux automnes avec des hivers aux rares gelées et des printemps relativement humides.

La grande mosaïque de sols en adéquation avec la variété des cépages permet des assemblages très qualitatifs. On peut distinguer quatre grands exemples. Sur les terres argilo-calcaires et les terres marneuses calcaires se pré-lasse l'aimable et rond merlot. Il aime aussi, tout comme le fringant sauvignon blanc, les terres siliceuses mêlées d'argiles et d'éléments calcaires.

Le charpenté cabernet-sauvignon préfère les terres graveleuses, composées de graviers, de quartz roulés et de sables plus ou moins grossiers. Les blancs se plaisent sur les « boulbènes », sols plus légers à éléments siliceux fins. D'autres cépages, plus minoritaires, se retrouvent sur le territoire girondin : le cabernet franc, le carménère, le côt et le petit verdot.

est en général plus long pour le supérieur avec un minimum de 12 mois (jusqu'au 15 juin suivant la récolte) mais aucune durée n'a été fixée pour le bordeaux. Les deux appellations, servies idéalement à une température de 17 à 18 °C, s'accordent avec les viandes rouges en sauce, les volailles rôties, le gibier, le canard, les fromages affinés et les desserts au chocolat. Si notre dégustation ne s'est intéressée qu'aux seuls rouges, il existe cependant une production de bordeaux supérieurs blancs, moelleux, issus des cépages sauvignon, sémillon, muscadelle et merlot blanc, dont la proportion ne doit pas dépasser 15 %.

(sur Moulis), détaille les conditions de réalisation : « Pour obtenir l'appellation, nous devons suivre un cahier des charges strict. La densité de plantation et les manquants (pieds manquants dans les vignes, N.D.L.R.) sont d'ailleurs inspectés sur le terrain. Et c'est un organisme indépendant qui vérifie la qualité des vins juste avant ou après la mise en bouteilles. » En outre, la concurrence étrangère et la demande des nouveaux marchés ont poussé ces crus à évoluer. Même s'il reste du chemin à parcourir pour une production plus libre dans la lecture du terroir, plus bio et nature qui permettrait d'élargir l'offre.

NAISSANCE OBLIGATOIRE EN GIRONDE

La création de l'appellation fut définie par le décret du 14 octobre 1943, puis un nouveau cahier des charges du 29 mai 2008 détermina les modes de production et différencia bordeaux et bordeaux supérieurs. Si tous deux doivent obligatoirement naître en Gironde, les bordeaux supérieurs ont un rendement plus faible avec 49 hl/ha contre 55 hl/ha pour les bordeaux. Seconde différence : l'élevage

6 favoris

CHÂTEAU LA CADERIE, Authentique 2010
7,60 €. On ne peut qu'être touché et envoûté par ces effluves délicates et aériennes de mûre et d'encaustique. Matière à la fois juteuse et effilée, soulignée d'un grain de tanin très fin. Un esprit sans fard fort rafraîchissant. **15,5/20**

LE BORDEAUX DE MAUCAILLOU 2010
7 €. Qui connaît Philippe Dourthe et ses enfants comprend qu'ici le vin est affaire de plaisir, de partage, de passion. Magali apporte à chaque cuvée un soin tout particulier, de la précision dans le respect du terroir et du fruit. **15/20**

CHÂTEAU PENIN, TRADITION 2010
6,90 €. L'une des « stars » du secteur qui réussit avec aisance des bouteilles sans chichi, sans artifice, comme cette cuvée gorgée de fruit, au toucher gras et suave. Le relief vient fouetter et dynamiser l'ensemble. **15/20**

CHÂTEAU CAJUS, cuvée des Anges 2010
12,50 €. La part importante de merlot donne une forte empreinte de finesse et de subtilité. Notes tamisées de violette et d'épices douces qui laissent place à une texture veloutée et à une longue rémanence fruitée. **14,5/20**

CHÂTEAU RECOUGNE 2010
6,55 €. Né sur de beaux coteaux à proximité de Pomerol, voilà un vin plein de sincérité. On retrouve le côté pulpeux du merlot de la rive droite avec ses touches de cerise finement épicées, tout en précision et à longue allonge fruitée. **14,5/20**

CHÂTEAU LESPARRE 2011
7 €. Bon, beau et bio à la fois... une réussite des Gonet (champagne Michel Gonet). Du fruit, du plaisir, de la fraîcheur et rien de plus. Il y a un sacré savoir-faire pour réussir à épurer ainsi la matière et rechercher le relief et le fruit. **14/20**



Top 80 la dégustation

GRAND VIN DE REIGNAC 2010

20 €. Du très haut niveau pour l'appellation. Une technique sûre et ajustée valorise le vin et le terroir. Le nez de fruit et de pain brioché associé à la texture mûre et veloutée rappelle les beaux vins de la rive droite. **16,5/20**

L'ESPRIT COUVENT, 100 PUR CENT 2011

30 €. Du très très haut de gamme. Un style très imposant pour une cuvée qui devra patienter en cave et digérer les notes vanillées et toastées. Bel effet de cassis concentré en bouche apportant du plaisir. **15/20**

ESPRIT DE PARENCHÈRE 2010

18 €. Il se place au top dans la réussite des beaux équilibres. La fraîcheur apporte du croquant, la suavité s'exprime dans un fruité tendre et la trame structure finement l'ensemble. Il offre une finale dynamique et joyeuse. **15/20**

CHÂTEAU BEAU RIVAGE 2009

12,50 €. Il trouve son origine dans les très belles terres du Médoc. Dense et très bien fait, il exprime avec tendresse un beau fruit savoureux rehaussé d'un boisé mesuré. Christine Nadalié sait respecter le fruit au-delà du bois. **14,5/20**

CHÂTEAU FLEUR HAUT GAUSSENS 2009

7,70 €. Épicé, souple, chaleureux, enveloppant, sensuel, long et tendre. En un mot, c'est un charmeur. Le merlot fait son show, gorgé de fruits noirs. Un délice, une gourmandise au toucher de velours. **14,5/20**

CHÂTEAU JEAN FAUX 2010

16 €. La grande classe que cette cuvée au bel équilibre qui s'étire avec panache et flamboyance. Il est racé, vibrant, tendre et tramé, souple et vivifiant à la fois. Pour se faire plaisir et étonner la galerie qui s'en régalerait. **14,5/20**



CHÂTEAU LATHIBAUDE 2011

6 €. Encore un coup de maître des Gonet (champagne Michel Gonet) avec ce vin simple, direct, sans artifice mais si charmeur et gorgé d'un fruité croquant. Savoureux, allongé et étiré sur la longueur saline. **14,5/20**

CHÂTEAU MOUTTE BLANC, MOISIN 2011

14,70 €. Étonnante cuvée dense, imposante, intense, à la trame ferme mais enveloppée de fruits goûteux. Les notes sont d'épices, de cassis, et surtout d'une magistrale violette. Le cépage a parlé, c'est le petit verdot. **14,5/20**

CHÂTEAU VAL DE ROC 2011

7,50 €. Quel plaisir que ce beau vin simple, direct, à la longueur très lascive sur une trame goûteuse ! Il permet des accords de table comme la côte de veau, les petits gibiers (canard, faisan, caille...). **14,5/20**

CHÂTEAU DE LA VIEILLE CHAPELLE, LES MERLOTS DE BAUDET 2009

11,50 €. Du travail de haute couture. Le nez révèle une grande maturité de fruits sur la mûre et le cassis agrémentés d'un fin toasté. La bouche riche, opulente et au toucher soyeux finit sur un beau boisé policé. **14,5/20**

L'ESPRIT COUVENT, CUVÉE MATISSE, ROUGE CONFIANCE 2011

20 €. Cuvée haut de gamme, généreuse, dense, riche avec un boisé maîtrisé qui doit toutefois se fondre et s'harmoniser dans la masse de fruit goûteuse. À sortir pour les belles occasions en carafe pour épater la galerie. **14,5/20**



CHÂTEAU DE LIENNES, L'ESPRIT DE LIENNES 2009

12,50 €. La cuvée de haut vol. 100 % cabernet, elle a une trame extrêmement élégante, serrée, fine. La registre est floral puis s'ouvre sur du cassis rehaussé de quelques épices. Un vin racé d'une grande classe. **14,5/20**

CHÂTEAU PENIN, LES CAILLOUX 2010

13,45 €. Souple, minéral, long, épicé, doux, il est complet, complexe et sans complexe. Il parle de fruit sans détour, sincèrement, sans tralala. Pourtant il vous fera chanter à la santé, à l'amitié et aux bons compagnons. **14,5/20**

JEAN-PHILIPPE JANOUÉIX, 20 MILLE 2010

29 €. Large gamme empyreumatique boisée, épicée et de cassis. Début de bouche dense qui s'affine à l'aération. Toucher d'une grande élégance et trame de tanins raffinés parfaitement intégrée pour une finale longue et fine. **14/20**



CAP ROYAL 2010

11 €. C'est la grande classe que cette mâche dense au boisé élégamment mesuré. Un vin à la longueur exceptionnelle jouant une trame gourmande classique mais savoureusement gorgée de fruits très mûrs. **14/20**

CHÂTEAU BOSSUET 2009

7 €. Cette cuvée arbore sans complexe ses rondeurs suaves et sensuelles tout au long de la dégustation. La finesse n'est pas en reste dans ce monde de douceur fruitée et révèle une texture très fine pour un équilibre final tramé. **14/20**

CHÂTEAU DE CAMARSAC, PRESTIGE 2010

15 €. Ce vin a tout du gendre idéal, avec le seul défaut d'être parfait! Travaillé dans l'esprit d'un beau médoc, l'aromatique s'exprime généreusement autour d'un boisé raffiné. Matière dense et pulpeuse pour une finale suave. **14/20**

CHÂTEAU DE CAMARSAC, VV 2009

8 €. Cette très belle sélection de vieilles vignes offre un vin de caractère aux traits raffinés. Le toucher de bouche est soyeux et d'un parfait équilibre jouant à merveille sur la fraîcheur et l'intégration des tanins policés. **14/20**

CHÂTEAU DE LA COUR D'ARGENT 2010

8,50 €. Quelques notes boisées vont se fondre rapidement et s'associer à des notes de confiture de framboise et de cassis. Une très jolie expression de merlot à l'équilibre juste entre fruit et finesse, longueur suave et délicate. **14/20**



CHÂTEAU DUCLA 2011

4,50 €. Ducla est une valeur sûre et régulière (signature d'Yvon Mau). Le vin a du rythme, de la précision, de la fraîcheur et du charme. Que demander de plus? Une bande de copains pour un casse-croûte de dernière minute peut-être. **14/20**

CHÂTEAU DE GOËLANE 2011

7,50 €. Dans le groupe Castel, ce château est fait dans l'air du temps, associant un beau crémeux à un zeste de fraîcheur. Le style est digeste, fait pour la table et non la dégustation démonstrative. Fruité et savoureux, c'est un plaisir. **14/20**

CHÂTEAU GRAND FRANÇAIS 2009

7 €. Le fruit est noir, très mûr et goûteux sur une matière pleine et dense. L'ensemble est harmonieusement et élégamment soutenu par un très beau boisé. Le vin s'étire vers des notes de tabac, de rose et de bois exotique. **14/20**

CHÂTEAU LAJARRE, ÉLÉONORE 2011

6,50 €. Ce château est le plus souvent sélectionné à l'aveugle. Même sur un millésime compliqué, il s'en tire. À cause de sa texture savoureuse, son croquant, sa digestibilité, sa finesse de texture et une matière goûteuse. **14/20**

CHÂTEAU LARONDE DESORMES 2009

10,20 €. C'est un sensuel, dense, charnu, enveloppant et réjouissant. Un vin de plaisir gorgé de fruit telle la myrtille goûteuse rehaussée de quelques épices sur une texture de velours. Le bonheur en bouteille! **14/20**

CHÂTEAU LE GEAI, PUR CARMÉNÈRE 2011

8,25 €. Caractère singulier et décalé en partie dû au cépage carménère utilisé à 100%. Après un premier nez animal, se dévoilent de belles notes fruitées et un trait épicé. La bouche est douce et fine; elle se prolonge gracieusement. **14/20**

CHÂTEAU LE PEUY-SAINCRIT 2010

6,30 €. Un nez discret s'ouvre sur un boisé d'une extrême finesse sur un fond de fruits noirs. La bouche affiche un beau contraste entre maturité juteuse et tanins soyeux et effilés. Un vin sincère et harmonieux pour un grand plaisir raffiné. **14/20**

CHÂTEAU LESTRILLE CAP MARTIN 2010

7,70 €. Une belle corbeille de fruits qui s'offre dès le premier nez. L'ensemble s'étire ensuite sur le poivre, la rose et la menthe. Très agréable bouche souple et fraîche à la fois qui croque puis fait délicieusement saliver. **14/20**



CHÂTEAU LÉZIN 2011

5 €. Jeu de contrastes. L'approche est plutôt sur la largeur, la générosité et la suavité puis on poursuit par des lignes affinées avec une trame de fins tanins, de minéralité et de sapidité. Un parfait accord pour un carré d'agneau rôti. **14/20**



CHÂTEAU MAJOREAU, HYPPOS 2009

7 €. Il montre une grande souplesse de texture sur un fruit mûr et goûteux. L'école moderne dans ce qu'elle a de mieux mettant en avant la pulpe du fruit sans maquillage. On aime la petite pointe de violette en finale. **14/20**

CHÂTEAU MAJOREAU HYPPOS 2010

7 €. Violette, zan, réglisse, fruité rond et suave... Ce vin est une explosion aromatique intense sur fond de structure finement tramée rehaussée de relief. C'est un grand plaisir, sans conteste, qui se démarque par son équilibre. **14/20**

CHÂTEAU MIREFLEURS 2010

7,50 €. De la fraîcheur et de l'élégance avec ses effluves florales et son mélange de cassis et de framboise. Bouche d'un très bel équilibre où l'intensité du fruit croise une fraîcheur vivifiante. Les tanins fins sont juste suggérés et soyeux. **14/20**

CHÂTEAU PAULIN 2010

6 €. Belle illustration de la vague moderne de l'appellation. Le travail est soigné et parfaitement maîtrisé. Au nez, la maturité est bien là, relevée d'un beau toasté, la bouche est opulente et généreuse sur un boisé extrêmement raffiné. **14/20**



CHÂTEAU PEYCHAUD, SPÉCIALE 2010

6,25 €. Amateur de merlot, vous serez charmé par ces effluves de mûre, de mie de pain et ces notes florales. La bouche fluide et allègre revient sur une finale plus serrée qui lui apporte de la sapidité ainsi qu'une belle allonge. **14/20**

CHÂTEAU TENEIN 2010

7 €. Un vrai coup de cœur pour ce vin délicieux, sans aucun artifice si ce n'est une pointe vanillée. Le reste est du jus de fruit sur une grande longueur. La fraîcheur vient vivifier cette très jolie matière dense et généreuse. **14/20**

CHÂTEAU DES VALENTONS, CANTELOUP 2010

6,30 €. Il a tout pour plaire : sa souplesse, son relief et sa fine trame. L'équilibre, très agréable, laisse diffuser doucement des notes de fruits rouges soutenues par une belle envolée d'épices. Il sera à carafier pour lui donner du volume. **14/20**

CHÂTEAU VERMONT, CAVE DE SAUVETERRE DE GUYENNE, GRANDE CUVÉE 2011

8 €. Ce vin veut chatouiller ses voisins de classement dits supérieurs. Belle maturité, une trame texturée et un boisé bourgeois. Le calcul est juste et le plaisir est là. **14/20**

EXCELIUM 2011

9,60 €. On reste complètement scotché par cette cuvée réalisée à partir des meilleurs terroirs sur la base d'une sélection drastique. Le résultat est admirable dans un style « classique » avec une trame soyeuse. **14/20**

CLOS MONICORD, LES MONICORD 2010

13,25 €. Un mariage insolite entre profondeur et sensibilité caractérise ce vin bien bâti. Densité, velouté et puissance effilée se mêlent dans une parfaite harmonie pour une explosion de fruits et de touches rafraîchissants. **14/20**



SAINT-JACQUES DE SIRAN 2009

8,90 €. Édouard Miaille, également aux commandes du château Siran, à Margaux, nous présente ici un très beau vin à la texture soignée dont la trame est ultrafine. Le fruité est précis, millimétré et pourtant très charmeur. **14/20**

CHÂTEAU BEAULIEU COMTES DE TASTES 2010

6 €. Rassurant et rassembleur, ce vin livre au nez une corbeille de fruits noirs rehaussés d'épices chaudes. Bouche à forte concentration de fruits, finale aux tanins soulignés qui se fondent rapidement. **13,5/20**

CHÂTEAU BELLEVUE PEYCHARNEAU 2010

6 €. Le boisé, encore un tantinet perceptible, laisse transparaître une belle complexité. La matière, qui s'appuie sur un grain de tanin fin, est souple et ample. Ce vin offre une simplicité efficace et plaisante. **13,5/20**

CHÂTEAU BELLEVUE, LA RÉSERVE DES AMIS 2011

6 €. L'aromatique est celle d'un cargo aux senteurs de tabac, de café, de cacao et un soupçon de végétal. La bouche s'allonge, longiligne, avec de petits affleurements de fruits rouges frais, d'épices et de tanins. Le tout a un bon équilibre. **13,5/20**



CHÂTEAU CHAMP DE FLEURET 2011

4,25 €. Empreint du classicisme bordelais, il offre un bouquet de fruits rouges, de foin fraîchement coupé et d'épices. L'équilibre de bouche s'articule autour d'une bonne matière soutenue mais souple, la structure vient en finale et en finesse. **13,5/20**

CHÂTEAU DONJON DE BRUIGNAC, PREMIUM 2010

10,75 €. Au nez, des notes de pain fraîchement grillé soutenues de fruits noirs. La bouche s'allonge, souple, fluide et sans dureté tannique, avec une matière juteuse aux accents de framboise et de cassis sur une fine trame. **13,5/20**

CHÂTEAU HAUT-GAUSSENS, SÉLECTION 2010

6 €. Un nez profond livre avec parcimonie des notes de réglisse et de fruits noirs. L'équilibre de bouche se joue entre un fruité soyeux et de jolis tanins soignés et policés. Partition harmonieuse et bien menée. **13,5/20**

CHÂTEAU LABATUT, PRESTIGE 2011

4,95 €. Encore et comme toujours dans les sélections de Gault&Millau, ce château est une valeur sûre. Et au vu du prix, on ne peut que choisir cette cuvée gorgée de fruits rouges et noirs finement réglissés. **13,5/20**



CHÂTEAU DE LAGARDE, GRAND MILLÉSIME 2010

10 €. Au nez, notes intenses de pollen qui vont vers des notes épicées à l'aération. Au palais, la tendresse s'installe. Les tanins fondus avec une petite pointe de cabernet nous rappellent que l'on est à Bordeaux. **14,5/20**

CHÂTEAU LA FAVIÈRE 2010

9,50 €. Le style est en puissance avec une belle gamme aromatique intense. Une explosion de fruits noirs confiturés. La bouche dense laisse passer des saveurs acidulées permettant l'équilibre avec la chaleur diffuse. **13,5/20**

CHÂTEAU LAFITE MONTEIL 2010

6,50 €. Dans une atmosphère rustique et presque monacale, les notes de résine, de fruits noirs et d'épices se dégagent. De la bouche épaisse et noire, émanent des arômes profonds et intenses de mûre sauvage. Une grande longueur. **14,5/20**

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT, HÉRITAGE 2011

7,50 €. Chaleur envoûtante de maturité et tonalités des épices envahissent le nez. Tout aussi démonstratif en bouche, sa matière épaisse enveloppe nos papilles, qui se réveillent par une petite vibration de tanins soyeux. **13,5/20**

CHÂTEAU LAUDUC, PRESTIGE 2010

7,75 €. Il s'exprime sur un fruité estival gorgé de soleil. C'est gourmand, poudré, tendre, sincère et sans artifice, sans maquillage, sans exubérance. C'est le simple plaisir du fruit rendu avec précision et velouté à la fois. **13,5/20**

CHÂTEAU LE GEAI, TRADITION 1900 2009

6,40 €. Que ce vin est souple, tendre et goûteux! Il offre un fruité savoureux, gorgé de soleil. Si l'ensemble est sensuel avec un beau volume en bouche, la fraîcheur permet un très bel équilibre sous tension. **13,5/20**

CHÂTEAU LE GRILLON 2010

4,25 €. La simplicité avec laquelle ce vin s'est présenté nous a beaucoup plu. Son éclat joyeux de fruits, son expression pimpante et sa gourmandise sont rehaussés d'un joli relief entre le jus et les tanins fondus. Un plaisir vrai à partager. **13,5/20**

CHÂTEAU LE PEUY-SAINCRIT 2011

5,90 €. Belle réalisation d'un vin croquant, vif, précis, mettant en avant le fruit. Il n'est pas complexe mais se révèle charmeur tout en gardant un côté frais et altier. Un petit délice qui se faufile sur les charcuteries et les pizzas. **13,5/20**

CHÂTEAU LESPARRE 2010

6 €. Frédéric Gonet est aussi à l'aise à Bordeaux qu'en Champagne (Michel Gonet). Il réalise ici un vin délicieux à l'équilibre particulièrement remarquable. Une cuvée savoureuse, croquante, plus florale que puissante. **13,5/20**

CHÂTEAU DE L'HOSTE BLANC VV 2010

7,40 €. De la longueur, de la souplesse, de la personnalité sans exubérance, de la finesse, de l'élégance... En somme, tout ce que l'on aime. Le boisé est fondu et harmonieux, laissant parler la gamme aromatique délicate. **13,5/20**

CHÂTEAU TECHENEY 2010

7 €. Le nez est un mélange subtil de cumin, de fruits rouges frais, de fleurs et une pointe animale. La bouche manifeste un volume soyeux sur une trame de tanin qui se lisse au fil de la dégustation jusqu'à une finale un tantinet « pêchue ». **13,5/20**



| Top 80 la dégustation

CLOS LES ARBORIES, AUDACE 2009

12 €. Le plus grand soin est dédié à ce vin cultivé dans un jardin de trois hectares. Travail à façon, vendanges manuelles... Sur le cassis mûr, les épices, avec de la puissance, de la densité et une allonge vivifiante. **13,5/20**

DOMAINE DES COLLINES 2010

11 €. Arômes de réglisse, d'anis et touches épicées. En bouche, la chair nous enveloppe de sa longue robe de velours aux coutures affinées. La finale se révèle plus serrée. **13,5/20**

TERROIR DE LA BOUCAUDE 2010

6,90 €. Sur un fond noir et profond, se livrent un fruit et un fumé intenses. La bouche nous oriente vers un sentiment de forte maturité, apportant de la densité, de la puissance et de la structure. **13,5/20**

CHÂTEAU D'ARVEYRES 2009

9 €. Une jolie touche caressante de pain chaud, de fruits mûrs et d'épices nous emmène sur une belle structure moelleuse et fine. L'allonge, croquante et mentholée, nous laisse une belle sensation de fraîcheur. **13/20**

CHÂTEAU BARREYRE 2010

8,90 €. Une large gamme d'épices flotte dans une atmosphère chaleureuse ponctuée par des notes de cabernet médocain. On ressent une influence moderne à travers une bouche guidée par une forte maturité tout en conservant l'équilibre. **13/20**



CHÂTEAU DU BOIS CHANTANT 2010

6,30 €. Cette cuvée offre un bon rapport prix/plaisir avec un merlot majoritaire croquant, tendre et savoureux à la fois. On ne peut qu'aimer la mise en avant du fruit, juste soutenu par quelques épices et des notes de zan. **13/20**

CHÂTEAU DU BOIS ROLLAND 2010

5,50 €. Fin, marqué par les fruits noirs et mûrs, les épices et le menthol. La bouche est opulente, délicate et structurée par des tanins denses avec une finale un rien chaleureuse, pour un bel équilibre. **13/20**

CHÂTEAU CONGE-MANET 2010

5,30 €. Incroyable de s'amouracher de ce vin si simple, si direct, si sincère. Il donne envie d'aimer la vie, d'avoir une bande de copains qui débarque à l'improviste pour partager avec eux cette succulente cuvée juteuse. **13/20**

CHÂTEAU CROIX-MOUTON 2010

11,90 €. Dans un style moderne, ce vin enveloppe de ses tons velours. La framboise écrasée et le pain chaud du nez participent à la souplesse du palais qui s'effile doucement avec fraîcheur pour finir sur une petite astringence. **13/20**

CHÂTEAU JEAN MATHIEU 2010

10 €. Au nez, fraîcheur mentholée et herbes fraîches, tapis de framboises écrasées. Une ossature droite sert de ligne directrice au palais qui dévoile des sensations à la fois fines et pulpeuses prolongées par une finale nerveuse. **13/20**

CHÂTEAU MARGEROTS 2010

8 €. Approche aérienne de fruits frais et beau végétal qui apportent une touche fraîche et élancée. Un savoir-faire juste et maîtrisé offre une bouche d'une tendresse sans vulgarité, avec une finale où le fruit enveloppe les fins tanins. **13/20**

CHÂTEAU MIREFLEURS 2009

6,90 €. Dans le giron des propriétés Castel, vinifié par le truculent Olivier Dauga, ce vin a l'esprit alerte, souple, tendre et riche. Il ne manque pas de tension, donnant envie de finir la soirée en chansons. **13/20**

CHÂTEAU PEYCHAUD 2010

4,30 €. Aucune interférence de boisé sur cette cuvée qui laisse s'exprimer le fruit empreint d'un léger végétal de cabernet. La bouche suit la ligne directrice du nez avec une structure bien tenue enveloppée de douceur. Un plaisir croquant. **13/20**

CHÂTEAU DE TERREFORT-QUANCARD 2009

6 €. Une jolie patine confère un caractère avenant et friand qui séduira un large public. Un petit fruit frais et quelques notes finement mentholées s'impriment sur une matière légère et fluide qui en fait un beau vin sapide. **13/20**

CHÂTEAU VERGNES-BEAULIEU, AUTHENTIQUE 2009

11 €. Une ambiance ouatée prend possession de l'aromatique aux accents de fruits cuits et de réglisse. Au palais, souplesse et gourmandise sont suivies par un caractère beaucoup plus sévère aux lignes filantes. **13/20**