

OFFRE BORDEAUX

PRIMEURS 2010

(Voici notre offre complète sur ce millésime d'exception)

(par ordre alphabétique)

- **Château BRISSON (Côtes de Castillon) :** Robe d'encre, et un nez superbe d'épices, d'iode et de fruits noirs. Très belle attaque qui révèle un vin complet, profond, puissant et légèrement tannique, mais d'une complexité incroyable pour un vin aussi modeste. C'est extrêmement fruité, et doté d'un réel équilibre. Les tannins sont sagement rangés derrière et montent la garde. Excellente impression. Peut-être le meilleur de ce château que j'ai goûté en Primeur. 90-91/100

9,40 € HT

- **Château CALON SEGUR (St Estèphe, 3è Grand cru classé) :** Nez agréable sur des notes de fruit et d'épices, accompagnées d'un léger boisé. Très jolie bouche, grasse, pleine de fruits. Le vin est vraiment joli, les tannins bien intégrés à la chair, et donne déjà un vrai plaisir. Raffiné ET sensuel, laissant une belle sensation de fraîcheur en bouche. Quel plaisir !!! 92-95 /100

66 € HT

- **Château FEYTIT CLINET (Pomerol) :** Joli nez sur les fleurs et les fruits noirs, surtout la mûre, et quelques pointes de menthol. Très velouté en attaque, ce vin sonne plein et montre une très belle matière avec des tannins fort bien assimilés, comme sculptés dans la chair. Long final qui flirte avec une sensation légèrement alcoolique sans jamais y tomber toutefois. Un vin de très belle texture ! 91-93 /100

49 € HT

. **Château GISCOURS (Margaux, 3è Grand cru classé) :** Peu de nez...c'est le seul grief que l'on puisse retenir à l'encontre de ce vin. Pour le reste, il se révèle très onctueux en attaque, et s'exprime superbement en bouche, dévoilant une profondeur de texture assez impressionnante. Vraiment un très beau vin, et même un GRAND vin. Exceptionnellement réussi !

50,30 € HT

- **Château GRUAUD LAROSE (St Julien 2è Grand cru Classé) :** Beau fruité au nez, avec aussi des notes fumées et des pointes d'agrumes. Attaque

grasse et veloutée, qui débouche sur une très belle présence en bouche. Ensemble très réussi. Excellent vin à la trame superbe de douceur. **93-95 /100**

54 € HT

- **Château HAUT BRION (Pessac, 1er Grand cru classé)** : Notes de graphite, et beaucoup de fruits noirs. Très présent dès l'attaque, il offre une trame bien plus serrée que la Mission. Vin de belle structure aux tannins assez puissants. Grande profondeur, et longueur superbe. **93-96 /100**

780 € HT

- **Château LA CONSEILLANTE (Pomerol)** : Joli nez floral. Belle bouche qui happe les papilles ! Le vin est séveux, la matière riche qui offre une grande puissance de fruit, particulièrement en fin de bouche. Très long final. **93-95 /100**

175 € HT

- **Château LATOUR (Pauillac 1^{er} Gd cru classé)** : Nez plus délicat et moins saillant que les années précédentes. La « signature » LATOUR est différente, avec une pointe de cèdre dans le bouquet. Grande suavité en attaque, qui enchaîne sur une très belle bouche, de grande expression. C'est plein, d'une énergie superbe, et doté d'une excellente longueur. Un grand raffinement classique, d'un style plus proche de LAFITE que des précédents millésimes de LATOUR. Il faudra savoir l'attendre en tout cas, puisqu'une longue garde sera requise pour l'apprécier au mieux. **94-98 /100**

1050 € HT

- **Château LEOVILLE BARTON (St Julien, 2^e Grand cru classé)** : Le nez est presque un parfum...fruits rouges, fruits noirs et des fleurs...Attaque sur une sensation veloutée, on mord dans du fruit frais. Quelle élégance, quelle superbe impression !!! **94-97 /100**

82 € HT

- **Château LEOVILLE LAS CASES (St Julien, 2^e Grand cru classé)** : Nez assez fermé, laissant émerger quelques rares pointes de fruit et d'épices. Grande rondeur en attaque. Le vin possède une belle onctuosité. C'est d'une puissance contenue, très fin, avec une ampleur remarquable et un velouté de texture comme on rêve d'en trouver toujours. Exceptionnel équilibre. Vin splendide et d'un raffinement incroyable... somptueux !! **96-97+ /100**

215 € HT

- **Château LEOVILLE POYFERRE (St Julien, 2^e Grand cru classé)** : Notes de tabac au nez, puis fruits noirs. Large bouche aux tannins

puissants et très expressifs. On mâche ce vin qui laisse une superbe impression. De la suavité et de la race !! **92-95+ /100**

98 € HT

- **Château LES FORTS de LATOUR (Pauillac, 2nd vin du Château LATOUR)** : Nez sur des notes de cèdre. Très belle bouche, ample, avec du fruit, des tannins superbement incorporés à la chair. Suave et d'une grande délicatesse. Excellent vin qui possède un long final minéral. **91-93 /100**

190 € HT

- **Château LYNCH BAGES (St Julien, 2^e Grand cru classé)** : Nez classique de fruits noirs mais aussi des épices et des pointes de menthol. Belle attaque, le vin est très présent en bouche, avec l'habituel aspect tannique qui le distingue. C'est profond, subtil, bref une belle bouteille alliant classe et finesse. Très joli vin. **93-95 /100**

115 € HT

- **Château MONTROSE (St Estèphe, 2^e Grand cru classé)** : Nez peu expansif...quelques notes de fruits noirs, puis de belles épices. A l'agitation, il révèle un beau bouquet. Belle attaque en bouche, on croque dans du fruit noir, et on trouve un beau velouté de bouche. Les tannins sont assez bien rangés. L'extraction est à la limite mais on ne tombe pas dans la sensation de sécheresse. Cela reste beau et bien fait. Un vin racé dans un style approachable. Le nouveau Montrose ! **91-94 /100**

150 € HT

- **Château PALMER (Margaux, 3^e Grand cru classé)** : Robe noire... Nez sur les épices et les fruits noirs. Très belle attaque en bouche. Le vin se montre puissant mais d'un fruit « presque » croquant. Il fait également montre d'une très grande structure, et les tannins sont superbes. Voilà un vin très classique qui fera sans nul doute une TRES grande bouteille au vieillissement. Il lui faudra 15 à 20 ans de garde pour se révéler, mais c'est un très grand vin à venir.

245 € HT

- **VIEUX CHATEAU CERTAN (Pomerol)** : Grand nez de fruits noirs (mûre) et de subtils esters floraux, un nez absolument superbe ! Très belle attaque, c'est plein de fruit avec une structure qui pointe juste derrière. C'est puissant et hyper-riche. Certes, on n'a pas le velouté exceptionnel du 2009, mais c'est un vin riche et très bien fait qui possède une grande concentration. **92-96 /100**

215 € HT
