

*Bordeaux,  
le millésime 2010*

Par Didier ROMIEUX

- **VINISSIME** -

Chemin la tour  
83170 BRIGNOLES  
FRANCE

# LE MILLESIME 2010 à BORDEAUX

Redoutable tache pour ce millésime 2010, puisqu'il arrive après le millésime d'anthologie que fut son prédécesseur...

Dès lors, il ne pouvait –a priori- susciter que déception, puisque forcément moins bon. On ne peut pas réussir un millésime légendaire chaque année !

Et pourtant, ce millésime réussit l'exploit de faire énormément parler de lui, et si certains n'hésitent pas à le comparer au précédent, après avoir beaucoup rigolé la première fois où cela m'est venu aux oreilles, j'ai tout de même compris que la chose n'était pas si incongrue...Entendons nous bien, et j'entends le poser en préalable, je ne dirai pas que ce millésime est comparable au précédent, lequel possédait une magie étourdissante en plus des qualités organoleptiques qu'il déployait, mais je peux comprendre que certains se posent la question, même si la réponse est, en ce qui me concerne, absolument nette.

**Il y a beaucoup de très grands vins, à la limite de l'exceptionnel, alors que 2009 confinait souvent à l'exceptionnel dans nombre de châteaux. On est dans un scénario un peu comparable à 1989-1990 avec deux millésimes somptueux dont un fut exceptionnel. Mais dans le cas présent, c'est 2009 qui l'emporte sur 2010.**

Petit retour sur la typologie de ce millésime 2010 qui va donc faire couler beaucoup d'encre. Après un beau début de saison, le passage de la fleur fut délicat car un peu étalé, et des pluies ont provoqué une assez forte coulure, amenant donc des baies millerandées, avec des petits grains et une bonne aération de grappes, puis la climatologie s'est résolument mise au régime sec...voire très sec pendant presque 4 mois ! On a craint le pire, jusqu'aux fameuses pluies de début Septembre, pluies très abondantes qui ont redonné une seconde vie à la vigne. Celle ci, à partir de là, s'est remise à prospérer

et l'arrière saison magnifique avec un solide anticyclone a permis à tous les châteaux de faire véritablement ce qu'ils voulaient concernant la vendange, passant plusieurs fois dans les parcelles pour cueillir ce qui était mur...bref, des conditions optimales, aidées par des nuits fraîches qui ont permis aux raisins de fixer les arômes comme la couleur dans les baies.

Résultat : des vendanges tardives puisque les dernières cueillettes ont eu lieu jusqu'au 15 Octobre dans un état sanitaire parfait !!!

De la haute couture donc, et pour la seconde fois en deux ans, (puisque 2009 présentait un « timing » dans le même style) nous avons un millésime sec mais de vendange tardive (les autres millésimes approchant les concentrations observées en 2009 et 2010 sont 2003 et 2005, mais les vendanges furent, là, très précoces.

Seulement voilà, il y a immanquablement un revers à toute médaille, et j'ai pu observer deux phénomènes qui vont avoir une influence notable voire considérable sur le rendu final.

Le premier, et de loin le plus important, a été de voir ces petites baies dues à la coulure, se dessécher progressivement sous l'action de la sécheresse, et concentrer les raisins en alcool mais pas forcément en polyphénols. En d'autres termes, nous avons une maturité alcoolique importante, voire TRES importante, mais une maturité phénolique variable.

Le second facteur notoire, également lié à la sécheresse importante qui a sévi, tient dans le stress hydrique que les vignes ont subi, provoquant parfois des arrêts de maturité. Comme en 2003, dans certains endroits, la vigne s'est repliée sur elle même, les feuilles ont jauni ou sont même tombées, et les pieds pour survivre ont arrêté de nourrir des raisins, ce qui donne parfois des milieux et/ou fins de bouches un peu absents...

Le cépage qui a le plus souffert de cette climatologie a été le Merlot. D'ailleurs, dans la plupart des assemblages des grands

châteaux de la rive gauche, la proportion de Merlot a été ramenée au plus juste. Il semble, d'après de nombreuses conversations que j'ai eues avec des maîtres de chais, que ces merlots ne parvenaient pas à s'assembler avec les Cabernet Sauvignon, déséquilibrant les sensations de bouche dès que l'on dépassait un certain pourcentage.

Dès lors, les grands châteaux du Médoc ont misé à fond sur les Cabernet Sauvignon, dont la maturation lente et tardive les a portés à un niveau de qualité rarement atteints !!

C'était véritablement sidérant de goûter ces vins issus souvent à 90% voire davantage de Cabernet Sauvignon, et de constater l'extrême délicatesse et le raffinement qu'ils pouvaient déployer...

Pour les vins issus principalement ou presque majoritairement de Merlot, le profil était nettement différent. On était dans la richesse absolue, avec l'accentuation de ce caractère en raison du très haut degré alcoolique, et l'écueil dans lequel il ne fallait pas tomber était de trop extraire. Ceci pouvant arriver très vite car, compte tenu des degrés alcooliques, le moindre pressage superflu avait des répercussions immédiates et...irréversibles !

Dernier point notable qu'il est bon de souligner : En dépit de la très haute maturité, les acidités sont importantes, ce qui a pour effet de contrebalancer la richesse extrême des vins et d'offrir un équilibre qui aurait pu être compromis.

Toutefois, l'expérience m'a appris que le processus de vieillissement, en même temps qu'il dégrade les arômes, les faisant passer de primaires à secondaires, puis tertiaires au bout d'environ 20 ans, a aussi pour effet de diminuer l'acidité et arrondir les tannins, rendant les vins buvables au bout d'un certain nombre d'années là où ils sont fermés dans la jeunesse. Mais s'il est une chose qui ne varie pas dans ce processus, c'est le degré alcoolique qui est une constante. Partant, on peut s'attendre à ce que l'équilibre actuel des vins dans leur prime jeunesse, aidé en cela par une acidité assez présente, ne bascule au fur et à mesure, et les sensations d'alcool pourraient bien prendre le dessus...Ceci est particulièrement mon interrogation en ce

qui concerne les St Emilion et, dans une moindre mesure, les Pomerol. Un autre fait saillant dans ce millésime hors normes, fut de constater que pratiquement jamais dans tous les vins que j'ai dégustés, je n'ai senti le boisé (seuls 2 ou 3 vins font exception). Et pourtant, le bois neuf a été de la fête. Mais ceci traduit parfaitement l'extraordinaire densité et richesse des vins, car seules les années où la matière est extrêmement dense permettent d'effacer presque instantanément la sensation boisée. Ceci est donc un parfait indice de la matière phénoménale que possèdent les vins dans ce millésime, et témoigne de la réussite du millésime.

Enfin, petit coup d'œil sur les blancs. Bien qu'ils soient meilleurs que les 2009, ce n'est quand même pas leur année...même s'ils sont moins caricaturaux que leurs aînés. La surmaturité les a encore affectés en 2010 les vins manquent souvent de nerf, n'ont pas des arômes épanouis, et ne mériteront pas une garde qui ne pourra rien leur apporter, si ce n'est, bien au contraire, les affadir en raison de la chute de l'acidité qui accompagne tout vieillissement en bouteille. Paradoxalement, en dépit de ce constat moyennement réjouissant, je les trouve supérieurs aux 2009 qui étaient, je le répète (et je m'étonne de ne pas le lire plus souvent) des blancs sans intérêt, mous et artificiels.

Et je ne parle pas des prix absolument ridicules auxquels ils sont vendus...cela défie l'entendement de constater que des gens achètent des vins horriblement chers pour une qualité plus que douteuse... quand on sait ce que l'on peut acheter pour la moitié ou le tiers de ce même prix, on se demande parfois si les gens se rendent bien compte de ce qu'ils font.

L'autre endroit où 2010 sera parfois annoncé comme supérieur à 2009 est St Emilion. Rappelons nous que l'année précédente, les fortes pluies tombées en 2 fois au plus mauvais moment avaient contraint soit à ramasser trop tôt...soit un peu trop tard, laissant souvent passer la beauté du fruit. Cette année ce ne fut pas le cas. Mais le stress hydrique et la forte teneur en alcool n'ont pas permis

non plus que ces vins puissent être qualifiés d'exceptionnels. Je les ai trouvés globalement plus avenants qu'en 2009 mais ils ne possèdent pas forcément le même fond. D'ailleurs, aucun vin ne m'a fait « sauter au plafond » alors qu'ils furent quelques uns à m'émouvoir profondément en 2009. Et la puissance alcoolique qu'ils recèlent me laisse craindre des surprises au vieillissement.

En résumé, 2010 est incontestablement un très grand millésime voire exceptionnel, mais pas d'anthologie comme le fut son prédécesseur. Les vins sont de facture très classique dans leur présentation et mériteront une bonne garde pour qu'on les déguste. Je pense qu'il sera extraordinaire de goûter les deux, côte à côte dans vingt ans, lorsqu'ils auront montré les immenses ressources dont ils disposent l'un et l'autre.

## **RIVE DROITE/RIVE GAUCHE**

Si la vraie réussite est des deux côtés, on peut tout de même estimer que c'est en Médoc que se trouve le plus grand potentiel grâce à la sublime qualité des Cabernet Sauvignon. Avec une mention spéciale pour les vins de Margaux qui étaient d'une homogénéité incroyable, et d'une élégance comme on n'en trouve que très rarement. Sur St Julien et Pauillac, c'est également exquis, mais un peu moins bien sur St Estèphe. Quant aux Graves-Pessac, si Haut Brion est fantastique, (et LA MISSION HAUT BRION dans une moindre mesure) il est l'arbre qui masque la forêt, car si les vins y sont bons voire très bons, il n'y a rien de génial.

Sur la rive droite, Pomerol prend une nouvelle fois le dessus sur St Emilion, avec des vins plus en chair, plus équilibrés, moins déviés par l'alcool. Bref, un très grand millésime à Pomerol, peut-être même exceptionnel en considérant le nombre de vins dotés d'une chair fantastique et d'un velouté extrême, et un excellent millésime à St Emilion, le seul endroit où les rouges 2010 peuvent être meilleurs qu'en 2009.

## **GRAVES/PESSAC/LEOGNAN**

2010 comme 2009 est davantage une année de Cabernet que de Merlot... les hauts degrés d'alcool offrent une richesse qui demeure parfois fallacieuse. On est presque dans la confiture par moments, et l'on a du mal à suivre la race des vins...

Quant aux blancs, je le répète, ce n'est pas une grande année car les vins manquent d'acidité et leur profil aromatique est moins flatteur qu'en 2009. Bref, à boire rapidement, sans état d'âme.

## **MARGAUX**

L'appellation qui m'a le plus marqué cette année, tant l'homogénéité des échantillons et la classe de la plupart des vins éclatait à la dégustation. Aucun vin n'a présenté un niveau insuffisant, et la plupart m'ont enchanté, là où, d'habitude je m'ennuie un peu. Bref, c'est sûrement là qu'il faudra chercher les meilleures affaires et les bons rapports Q/P. A posteriori, en faisant la synthèse des notes attribuées au 23 vins dégustés, je me suis aperçu que le note moyenne est exactement la même (au centième près) qu'en 2009 ! C'est vous dire l'exceptionnelle réussite dans cette appellation.

## **SAINT JULIEN**

Encore un millésime sans faute pour St Julien ! Que de beaux vins, profonds, élégants, avec une finesse de texture incroyable...Appellation qui a encore montré les incroyables ressources des terroirs qui y sont exploités.

Mention spéciale à LEOVILLE LAS CASES qui est un vin d'une finesse exceptionnelle, à tomber par terre...un raffinement et un velouté comme on rêve d'en trouver toujours. Un vin fabuleux !

## **PAUILLAC**

Un peu comme à St Julien, une réussite toute particulière. Tout comme l'année précédente, les assemblages ont privilégié les

Cabernet Sauvignon dont le pourcentage entrant dans l'assemblage final dépasse souvent les 90%.

Toutefois, on est un poil en dessous de ce que le millésime 2009 avait offert. La magie n'est pas là, ce supplément d'âme dont les 2009 étaient revêtus...il reste de magnifiques vins où LATOUR trône en empereur, mais il est vrai que je n'ai pas eu le droit de goûter LAFITE ROTHCSHILD !!! Je ne parle pas assez bien le Mandarin, et apparemment il n'y a plus que le marché Chinois qui intéresse ces gens là qui sont bien loin de l'esprit du vin, mais beaucoup plus proches de celui d'Harpagon...

### **SAINT ESTEPHE**

Très réussi, mais dans une mesure moindre qu'en 2009, les vins offrent toujours une très belle structure mais un peu moins de fruit et d'éclat. Toutefois ce seront là encore des valeurs sûres pour la garde et pour des plaisirs certains dans de nombreuses années.

Mention spéciale pour CALON SEGUR dont la beauté et l'élégance n'en finissent plus de séduire, et ce, d'autant plus que ce vin reste encore particulièrement abordable.

### **POMEROL**

Extraordinaires, d'une densité et d'une profondeur fantastiques, tels sont les vins de Pomerol. Encore un millésime superbe qui met à l'honneur les textures de soie des petits bijoux de cette appellation. Des vins puissants qui n'exhibent pas la puissance, la contiennent et l'enveloppent, réussissant à offrir une structure phénoménale sur une trame incroyablement veloutée.

PETRUS et LAFLEUR sont au coude à coude sur le podium, avec un petit chouïa en plus pour le 1<sup>er</sup> nommé et sa texture de rêve...

### **SAINT EMILION**

L'appellation qui aurait pu faire mieux qu'en 2009... Il faut dire qu'elle avait injustement tiré profit de l'exceptionnelle réputation du

millésime alors qu'il y avait moins de vins d'exception l'an passé par rapport aux autres appellations. Cette année, dans un millésime comparable en terme de rythme, mais dans une climatologie différente sur la fin de saison on trouve beaucoup de très bons vins. Toutefois, ces vins sont bien souvent très puissants, et l'écueil de l'appellation est la sensation d'alcool que l'on trouve dans nombre de vins, ce qui, je le répète, amènera inmanquablement certaines surprises au vieillissement...St Emilion n'est pas CHATEAUNEUF du Pape !...

Des vins davantage sur la structure que sur le fruit. L'autre piège aura été parfois de presser trop fort faisant apparaître des goûts amers et tanniques dus aux pépins des raisins qui n'étaient pas murs. Il fallait avoir la main légère en 2010, et les meilleurs n'ont pas trop appuyé sur la presse.

\*\*\*\*\*

## **Quelle stratégie d'achat pour ce millésime ?**

Après le délire des prix des 2009, je m'attendais à ce que les 2010 soient en retrait, mais je craignais que ce retrait ne soit trop faible. Quelle n'est pas ma surprise d'entendre des bruits de couloir annoncer des hausses de 10 à 25% !!!!!!! L'argent, l'argent, l'argent...on aurait pu croire qu'après les fortunes accumulées avec les 2009, les châteaux avaient assouvi leur soif, eh bien non ! Ils n'en ont jamais assez. Il faut dire que les Chinois font l'essentiel du marché de la place de Bordeaux depuis environ deux ans, et ils étaient encore en force à la dégustation des Primeurs. Dès lors, nous sommes exclusivement dans une logique de marché et comme celui-ci est porteur, exclusivement grâce à la Chine, les prix sont ajustés en fonction de leur capacité à absorber les vins de Bordeaux.

Il faudra donc être particulièrement sélectif et abandonner l'idée d'acquérir les premiers, sauf à casser durablement sa tirelire. Mais il y aura de vraies opportunités d'achat sur quelques vins très ciblés, je pense notamment aux Margaux en général, à CALON SEGUR, aux St Julien, bref, ce qui n'est pas encore trop onéreux, ceci pour la rive gauche. Sur la rive droite, les St Emilion s'appêtent une nouvelle fois à la déraison...Pomerol restera une valeur plus sûre !

# LES BLANCS

**BOUSCAUT** : Beau nez avec de belles notes de fruit. Vin assez gourmand en bouche, agréable quoiqu'un poil trop sucré. Fin de bouche en rapport... 86-88+

**CARBONNIEUX** : Nez floral mais léger. Bouche assez grasse, avec beaucoup de fruit. C'est bien fait, onctueux, équilibré. Final sur des notes de fougère. Belle persistance. Incontestablement réussi, sans jamais tomber dans l'excès d'alcool. 89-90/100

**CHANTEGRIVE** : Nez agréable, bien typé. Beaucoup de gras en attaque. C'est élégant, racé, assez fin. Bon ensemble 87-89+/100

**CLARTE de Haut Brion** : *(nouveau nom regroupant les vignes de « les Plantiers de Haut Brion » ainsi que celles de LA MISSION HAUT BRION –autrefois appelé « Laville haut Brion »- ne rentrant pas dans la confection du 1<sup>er</sup> vin)*

Nez aux fortes notes de tilleul, de fougère. Belle attaque, dynamique, mais une matière un peu fluide apparaît derrière. Joli vin mais sans complexité particulière. 88-90 /100

**DOMAINE de CHEVALIER** : Nez floral avec quelques notes lactiques et des pointes de tilleul. L'attaque est belle. Ce vin possède de la race et le montre immédiatement. C'est plaisant, avec une certaine ampleur. Beau final, assez puissant mais toujours dans l'harmonie. 90-91/100

**FERRANDE** : Nez original, mais pas de ceux que je préfère. L'attaque est un peu sucrée. Le vin est agréable mais un peu trop « bonbon ». Final correct avec une vivacité satisfaisante. 86-88/100

**FIEUZAL** : Floral au nez, ce vin montre une belle bouche, équilibrée dès l'attaque. Il ne présente pas d'aspect notoire, mais un ensemble en harmonie du début à la fin. Bien minéral en fin de bouche. Une réussite ! 89-90+/100

**FRANCE (de)** : Nez un peu confus mais plutôt dans les fleurs blanches. Bouche assez grasse, mais qui manque un peu de tonus. Pas mal, sans plus. 86-87/100

**HAUT BERGEY** : Nez assez « terrien ». Belle vivacité de bouche. Ce vin est plaisant, quoique sans originalité particulière. Bien fait mais pas notoire. 87-88/100

**HAUT BRION** : Nez totalement exotique, avec de puissantes notes de mangue, d'ananas, de la papaye, et quelques fleurs à l'agitation. Beaucoup de gras en attaque, ce vin est plein, gourmand. Très bon ensemble, avec un final ample et équilibré. Bien réussi, et pas du tout caricatural comme il a pu l'être dans le passé. 92-93/100

**LARRIVET HAUT BRION** : Nez aux notes lactiques qui masquent un peu les agrumes. Correct en bouche, avec un peu de nervosité, mais pas énormément non plus. Ensemble agréable sans plus. Final un peu mou et légèrement brûlant.  
86-88/100

**LATOUR MARTILLAC** : Nez très typé Sauvignon, avec beaucoup d'agrumes, assez vifs. Bonne bouche, cela se goûte bien. Classique et agréable. Il finit un peu court...dommage. 86-88/100

**LA LOUVIERE** : Bon nez sur les agrumes. Bouche manquant de nerf, c'est un peu mou et mono-saveur. Final très minéral qui rehausse la sensation d'ensemble.  
87-88/100

**MALARTIC LAGRAVIERE** : Nez délicat, comportant de jolies notes florales. Bonne présence en bouche, ce vin se montre assez équilibré, et plutôt bien fait. Pas un personnalité marquante, mais bien fait. 87-88/100

**LA MISSION HAUT BRION** : (*C'est le nouveau nom du célèbre LAVILLE HAUT BRION qui n'existe donc plus car remplacé par ce nom plus « porteur »...*)  
Nez en demie-teinte, modérément expressif (eu égard aux souvenirs des précédents millésimes). On observe quelques notes végétales nobles ainsi que des fruits à la limite de l'exotique. Belle matière, le vin se déploie bien en bouche. Forte minéralité en final qui persiste sur la pointe de la langue mais sans le cortège d'agrumes...  
91-92+/100

**MONBOUSQUET** : Nez aux arômes de bonbon anglais, puis viennent les fleurs. Un joli nez, original. Bien gras en attaque, il montre une grosse densité en même temps que la sensation d'un blanc sec ! Joli contraste, d'autant que cela forme un bel ensemble, bien fondu. Ce vin a enfin trouvé son équilibre. 89-90/100

**OLIVIER** : Beau nez classique avec une bonne vivacité et beaucoup d'agrumes. Jolie bouche, pas d'une grande vivacité mais bien faite. Il y a du fruit, de la persistance, du plaisir ! Final bien expressif. Réussi ! 88-90/100

**PAPE CLEMENT** : Des notes de tilleul, d'agrumes et un bouquet complexe. Cela démarre bien. Bouche assez grasse mais qui possède suffisamment de tension. C'est bon, fruité, soutenu par une vivacité intéressante. Arrive à peu près à l'équilibre.  
89-90+/100

**PAVILLON BLANC (Margaux)** : Nez délicat, plutôt sur de nobles notes végétales, et quelques fleurs aussi. Bonne attaque, le vin est plaisant, il exprime une bonne harmonie mais manque de puissance et d'originalité. Il n'a pas de défaut mais pas de qualités exceptionnelles non plus. Un bon vin, sans plus, ce qui n'est déjà pas mal du tout ! 90-91/100

**PICQUE CAILLOU** : Nez mal défini. Bouche agréable, mais qui manque un peu d'acidité. Intéressant malgré tout. Finit bien court par contre... 86-87/100

**RAHOUL : Nez délicat, davantage en finesse qu'en puissance. Belle bouche, assez ample , le vin est bon, exprime un bel équilibre en bouche. Final très intéressant. Très réussi. 89-90/100**

**SMITH HAUT LAFITTE : Nez très classique et plaisant. Belle attaque. On est dans le fruit, un fruit un peu sucré toutefois. Mais la sensation d'ensemble est bonne. Final puissant mais soutenu par une vivacité intéressante. Bonne minéralité 88-90+/100**

**( 22 vins dégustés.(les plus intéressants) Note moyenne :89,14 )**

Rappel 200 :	9 vins dégustés	Note moyenne	NON SIGNIFICATIF (88.16)
Rappel 2008 :	NON GOUTE		
Rappel 2007 :	19 vins dégustés	Note moyenne	87,26
Rappel 2006 :	20 vins dégustés	Note moyenne	89,33
Rappel 2005 :	20 vins dégustés	Note moyenne	89,68
Rappel 2004 :	18 vins dégustés	Note moyenne	86,92
Rappel 2003 :	18 vins dégustés	Note moyenne	86,86
Rappel 2002 :	NON SIGNIFICATIF		
Rappel 2001 :	NON SIGNIFICATIF		
Rappel 2000 :	NON SIGNIFICATIF		
Rappel 1999 :	NON SIGNIFICATIF		
Rappel 1998 :	NON SIGNIFICATIF		

# LES ROUGES

## GRAVES & PESSAC-LEOGNAN

**BOUSCAUT** : Nez un peu en retrait. Bonne bouche, agréable et de complexité raisonnable. Le vin s'exprime correctement, il est bien fait, sans défaut particulier. Le terroir est peut-être un peu limité. 87-89+/100

**CARBONNIEUX** : Nez qui sent l'extraction...non confirmé par la bouche ! Laquelle se montre ordinaire, exhibant la matière avec un support tannique bien intégré. Fin de bouche agréable. Un vin plus séduisant que les années précédentes. 87-89/100

**CHANTEGRIVE** : Nez de fruit bien mûr. Très rond en attaque, le vin exhibe une matière dense, davantage sur la structure que sur le fruit. Final agréable. Bien réussi ! 89-91/100

**CHAPELLE DE LA MISSION** : (2<sup>nd</sup> vin de LA MISSION HAUT BRION). Nez un peu vineux, avec une pointe de cèdre. L'attaque est riche, et fait montre d'une belle vivacité. Les tannins sont souples et ronds. Tout est dans la richesse de matière. Un vin complet, très bien fait, possédant une certaine élégance. 88-89/100

**de CHEVALIER** : Nez plutôt fruité. Beaucoup d'ampleur et de douceur en attaque. Ce vin s'exprime très bien, il se montre dense, avec une très jolie mâche. L'un des meilleurs CHEVALIER rouge goûté. Beau final sur la finesse. 89-92/100

**CLARENCE de HAUT BRION** : (2<sup>nd</sup> vin du château HAUT BRION qui remplace l'ancienne appellation BAHANS HAUT BRION. )

Beaucoup d'épices au nez, ainsi que quelques notes de violette. La bouche est raffinée avec une belle trame. Vin complet qui a de la classe et de beaux tannins. 89-91/100

**FERRANDE** : Nez...d'agrumes ! Bouche large, épaisse, révélant un beau corps, un peu simple certes, mais bien exprimé. Finit sur une note un poil alcooleuse. Mais un ensemble agréable. 88-90/100

**FIEUZAL** : Un peu de fruit au nez auquel s'ajoutent des notes florales. Bonne attaque, on est tout de suite dans le fruit. La matière est jolie, la trame bien exprimée. Bon ensemble qui termine avec douceur. 89-91 /100

**de FRANCE** : Nez sur un fruit original...également quelques notes lactiques. Attaque un poil sucrée, le vin est joli, assez puissant, mais les tannins arrivent vite avec un petit côté séchard. Dommage. 86-88/100

**HAUT BAILLY** : Robe d'encre. Du fruit et quelques épices au nez. La bouche se présente un peu serrée, le vin s'exprimant dans un registre de puissance maîtrisée avec des tannins bien contenus. Il est à la limite de la sur-extraction sans y mettre le pied. Bien fait. Sur la puissance davantage que sur la délicatesse. 89-91/100

**HAUT BERGEY** : Très belles notes de fleurs qui dominant le fruit. Assez extrait, ce vin montre un profil racé, où la structure l'emporte sur le fruit. C'est très bien fait, avec une véritable élégance en fin de bouche. 90-92/100

**HAUT BRION** : 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

**LARRIVET HAUT BRION** : Nez sur du fruit bien mûr. Attaque assez douce, onctueuse, les tannins sont bien rangés, et le fruit derrière. C'est bien fait, avec un final de bonne facture. 87-89/100

**LATOUR MARTILLAC** : Nez aux notes originales. La bouche est ample, les tannins apparaissent vite, escortés par un fruit généreux. C'est bien fait mais un peu alcooleux. Il faudra le boire assez vite... 86-89/100

**LES CARMES HAUT BRION** : Beau fruit au nez. Une pointe de réglisse au milieu des fruits... Très bonne attaque, révélant une belle matière dans laquelle on croque. Un vin bien fait avec de l'équilibre. 89-90/100

la **LOUVIERE** : Peu de nez...Assez onctueux en bouche, ce vin est large et exprime une rondeur qui masque la fruit comme les tannins. Etonnant...Il manque quand même un petit peu de fond. 87-89/100

**MALARTIC LAGRAVIERE** : Bouche très onctueuse, ce vin se montre gourmand, avec une bonne trame. C'est bien fait, généreux, même si cela manque un peu de fond. Mais en tout cas, l'un des meilleurs Malartic que j'aie goûtés à ce jour ! 89-90 /100

**MISSION HAUT BRION** : Beau nez iodé avec des fruits noirs. Beaucoup de délicatesse et de rondeur dès l'attaque. Un vin de grande finesse, complet, qui offre une persistance étonnante de longueur. 92-94/100

**OLIVIER** : Nez bizarre qui « terroite ». Bouche correcte qui n'exprime qu'un fruit assez généreux et des tannins effacés. Victime du stress hydrique ?? 85-88/100

**PAPE CLEMENT** : Une certaine complexité de nez avec des fruits, des fleurs et des notes fumées. Belle attaque qui fait mordre dans le vins, les tannins sont là, bien incorporés, on sent le fruit, la délicatesse, un bel ensemble, mais qui finit un poil court, heureusement sur la finesse ! 91-92/100

**PICQUE CAILLOU : Peu de nez...peu de bouche, mais ce que l'on discerne se montre assez doux avant que les tannins n'apparaissent en fin de bouche...bof !  
84-86/100**

**RAHOUL : Nez sur des arômes de « surmuri ». Bouche agréable, mais qui manque de complexité. Plus sur la matière que sur le fruit. 87-89+/100**

**SMITH HAUT LAFITTE : Fruité et notes lactiques au nez. L'attaque se montre gourmande, on est vite dans le fruit. La matière est assez fluide l'expression intéressante. Bien fait. 89-91/100**

**( 23 vins dégustés. Note moyenne :89,26 ) ( moyenne des 6 meilleurs : 91,75 )**

Rappel 2009 :	11 vins dégustés	Note moyenne	91,05	(6 meilleurs 93.08)
Rappel 2008 :	NON GOUTE			
Rappel 2007 :	17 vins dégustés	Note moyenne	87,65	(6 meilleurs 90.25)
Rappel 2006 :	21 vins dégustés	Note moyenne	87,67	
Rappel 2005 :	18 vins dégustés	Note moyenne	89,89	
Rappel 2004 :	9 vins dégustés	Note moyenne	87,56	
Rappel 2003 :	16 vins dégustés	Note moyenne	88,66	
Rappel 2002 :	NON SIGNIFICATIF			
Rappel 2001 :	11 vins dégustés	Note moyenne	87,27	
Rappel 2000 :	10 vins dégustés	Note moyenne	89,00	
Rappel 1999 :	12 vins dégustés	Note moyenne	83,66	
Rappel 1998 :	NON SIGNIFICATIF			

# MARGAUX

**ALTER EGO :** ( 2<sup>nd</sup> vin du château PALMER ) Iode et fruits noirs au nez, ainsi que quelques épices. Très bonne attaque. Le grain apparaît et s'exprime bien. C'est assez rond, avec des tannins bien rangés derrière. Incontestablement un vin très bien fait, assez élégant avec un final bien minéral. Longue garde en vue. 89-91/100

**BRANE CANTENAC :** Joli nez avec des pointes florales et un beau fruit noir. Jolie attaque révélant un vin très harmonieux avec une vraie structure et surtout une véritable signature de terroir. Epais en bouche, et doté d'une réelle finesse. Grande réussite !! 93-94 /100

**CANTENAC BROWN :** Nez sur les fruits noirs. Très belle attaque qui annonce un vin plein, assez gras, doté d'une belle texture. C'est très plaisant, épais et se tient très bien en bouche. Vraiment réussi, ce vin est excellent ! 92-93+ /100

**D'ANGLUDET :** Nez terrien, qui montre également un peu de fruit. Bon dès l'attaque, il se montre agréable du début à la fin, tout en montrant cependant les limites du terroir. 90-91 /100

**DAUZAC :** Très belles notes de cannelle au nez, ainsi que des fruits noirs en pagaille. Belle attaque, toute en fruit, on mord dans la chair ! C'est rond, agréable et très harmonieux. Vraiment une belle réussite 90-92 /100

**DESMIRAIL :** Bon nez de fruits noirs. Très onctueux dès l'attaque, ce vin se montre plein et agréable, vraiment plaisant, et dans ce millésime parfait pour lui, il montre les limites hautes du terroir. 90-92- /100

**DURFORT VIVENS :** Belle brassée de fruits au nez., avec une réelle intensité. En bouche, ce vin exprime un vrai terroir, il est complet, original, agréable du début à la fin. Excellent !! 92-93+ /100

**FERRIERE :** Attaque assez grasse, et un bon développement de bouche. Ce vin est agréable et bien fait. Il n'y a rien à lui reprocher, tout comme il n'a rien de particulièrement enthousiasmant non plus. C'est « juste » bien ! 89-91/100

**GISCOURS :** 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 ! 92-95 /100

**KIRWAN :** Bon nez. Ce vin se montre gras dès l'attaque, en même temps qu'onctueux et plaisant. Un vin harmonieux mais auquel il manque un réelle complexité. Fort bien fait toutefois. 90-91/100

**LABEGORCE** : Nez iodé. Bonne bouche, un peu rustique par certains aspects, mais bien généreuse. Bon ensemble pour un vin réussi. 89-90+ /100

**LASCOMBES** : Joli nez de fruit, avec de belles notes d'épices également. L'attaque est jolie, dans la chair du vin, c'est agréable et plein du début à la fin ! 90-92 /100

**MALESCOT ST EXUPERY** : Bon nez complexe. L'attaque se montre aussi riche que gourmande. C'est un vin de plaisir, la trame est belle, le corps épais qui débouche sur un long final plein d'harmonie. Bravo ! 91-92+ /100

**MARGAUX** : La robe est sombre, le nez difficilement pénétrable. Seuls quelques fruits noirs parviennent à émerger, ainsi que quelques épices...il ne parlera pas davantage pour l'instant. Texture très soyeuse, avec des tannins remarquablement fondus. Ce vin fait preuve d'énormément d'élégance dans un style redevenu classique (par rapport à 2009) Un très grand vin, qui ne possède pas la magie du 2009 mais qui vieillira très longuement. Les comparer dans une vingtaine d'années se un exercice absolument passionnant ! 95-98/100

**MARQUIS DE TERME** : Très joli nez, sensuel en diable ! Du fruit, des épices et je ne sais quoi de supplémentaire. L'attaque est voluptueuse, et le vin opère une grande présence en bouche. Quel plaisir... Un vin magnifique dans sa relative simplicité, excellent par sa texture et le plaisir qu'il recèle. 92-94 /100

**MONBRISON** : Nez qui « terroite ». Bonne attaque, le vin se répand bien. C'est agréable et harmonieux, le tout dans une saine simplicité. 90-91 /100

**PALMER** : Robe noire... ?ez 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. 95-96+ /100

**PAVILLON ROUGE** : ( 2<sup>nd</sup> vin du château MARGAUX ) Nez très iodé avec des notes de graphite et quelques rares fruits noirs. Extrêmement rond en attaque, il révèle un beau fruit et surtout un grain très fin. Très harmonieux, concentré avec une chair opulente. Un très beau vin classique et très concentré, au long final. 91-93 /100

**PRIEURE LICHINE** : Nez confus. L'attaque se montre grasse et pleine, on sent une matière plaisante et dense. Ce vin se tient bien du début à la fin sur une jolie texture. 89-92 /100

**RAUZAN GASSIES** : Nez sur les épices. Très bien en attaque, ce vin se révèle vif et complet. Il y a un vrai terroir là dessous ! C'est racé et fin. 91-93+ /100

**RAUZAN SEGLA : Nez sur des notes de menthol et de fruit bien frais. L'attaque est bien ronde, la matière épaisse, et l'on trouve une belle finesse de grain. Long final minéral , juste un peu nuancé par des sensations à la limite de l'alcool. 91-92 /100**

**SIRAN : Très joli nez, plein de fruit. La bouche est riche, et même gourmande. C'est onctueux et très agréable. Le type même du vin de plaisir ! 90-92 /100**

**(du) TERTRE : Nez qui « terroite » Jolies notes de cannelle. Belle attaque révélant un vin plein. C'est gras, onctueux, très rond et incontestablement réussi 91-92 /100**

**( 23 vins dégustés. Note moyenne : 91,78 ) ( moyenne des 8 meilleurs : 93,63 )**

Rappel 2009 : 23 vins dégustés	Note moyenne	91,78	( 8 meilleurs 94,00 )
Rappel 2008 : NON GOUTE			
Rappel 2007 : 16 vins dégustés	Note moyenne	85,97	( 8 meilleurs 88,13 )
Rappel 2006 : 24 vins dégustés	Note moyenne	87,43	
Rappel 2005 : 23 vins dégustés	Note moyenne	90,72	
Rappel 2004 : 18 vins dégustés	Note moyenne	87,48	
Rappel 2003 : 17 vins dégustés	Note moyenne	86,17	
Rappel 2002 : 12 vins dégustés	Note moyenne	88,38	
Rappel 2001 : 15 vins dégustés	Note moyenne	88,77	
Rappel 2000 : 21 vins dégustés	Note moyenne	89,36	
Rappel 1999 : 10 vins dégustés	Note moyenne	86,30	
Rappel 1998 : NON SIGNIFICATIF			

## **SAINT JULIEN**

**BEYCHEVELLE :** Nez très orienté sur les fleurs ! Beaucoup de finesse dès l'attaque, le vin est gras, délicat, avec une sève superbe. C'est beau, peut-être un tout petit peu trop fluide toutefois, mais un bel éclat d'ensemble. 91-93+ /100

**BRANAIRE DUCRU :** Nez original autant que plaisant, avec de l'iode des fleurs et du fruit noir. Très bonne attaque, le grain est joli. Petite fluidité de milieu de bouche...dommage. Et une fin de bouche un petit peu décevante...Dilution ou stress hydrique ? 88-91 /100

**CLOS DU MARQUIS :** Nez assez tendu. Bouche plutôt onctueuse, les tannins sont bien fondus, et la chair est jolie. C'est très bien fait, avec une grande élégance et de l'harmonie. 89-92 /100

**GLORIA :** Nez agréable plutôt sur les fruits noirs. La bouche est bonne mais pas grande. C'est bien fait, mais ce vin ne possède ni la rondeur ni l'allant de ses congénères de l'appellation. 87-89+/100

**GRUAUD LAROSE :** 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

**LAGRANGE :** Nez qui « terroite » et de très belles notes de fleurs et de fruits qui accompagnent. Attaque intéressante, le vin se cabre un peu sur des tannins qui résistent, mais la suite de la bouche est belle, avec un final sur le minéral. Bel ensemble. 91-93 /100

**LANGOA BARTON :** Belles notes florales accompagnées d'épices. Très rond et ample en attaque, et une belle bouche. Ce vin est plein, réussi, il offre un équilibre incontestable, et confirme ce renouveau entamé il y a quelques années. 91-93 /100

**LEOVILLE BARTON :** 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

**LEOVILLE LAS CASES :** 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

**LEOVILLE POYFERRE :** 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

**PETIT LION :** (*Jeunes vignes de Léoville Las cases et de Clos du Marquis*) **Nez sur le fruit. Belle bouche assez ample sur un fruit presque gourmand. C'est joli, très bien fait. Un bon vin, avec du raffinement. 89-91 /100**

**SAINT PIERRE :** **Beau nez tout en fruit. L'attaque est gourmande...c'est riche et sucré et débouche sur une belle bouche grasse. Un beau vin à l'avenir certain car il est doté d'un grand équilibre. Capable de se révéler exceptionnel... 91-95 /100**

**TALBOT :** **Nez terrien assez surprenant, quelques notes florales arrivent ensuite. L'attaque est superbe ! C'est rond et onctueux, avec des tannins parfaitement intégrés. Un vin qui témoigne de beaucoup d'élégance. Seul petit bémol, la fin de bouche qui termine à la limite de la sensation d'alcool. Mais cela peut faire une très belle bouteille quand même. 90-93 /100**

**( 13 vins dégustés. Note moyenne : 92,15 ) ( moyenne des 6 meilleurs : 94,08 )**

Rappel 2009 :	12 vins dégustés	Note moyenne	94,08	( moyenne 6 meilleurs : 95,50)
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE			
Rappel 2007 :	13 vins dégustés	Note moyenne	88,81	( moyenne 6 meilleurs : 90,80)
Rappel 2006 :	14 vins dégustés	Note moyenne	89,46	
Rappel 2005 :	12 vins dégustés	Note moyenne	92,42	
Rappel 2004 :	10 vins dégustés	Note moyenne	90,05	
Rappel 2003 :	11 vins dégustés	Note moyenne	91,45	
Rappel 2002 :	NON SIGNIFICATIF			
Rappel 2001 :	11 vins dégustés	Note moyenne	89,45	
Rappel 2000 :	9 vins dégustés	Note moyenne	90,89	
Rappel 1999 :	NON SIGNIFICATIF			
Rappel 1998 :	NON SIGNIFICATIF			

# PAUILLAC

**ARMAILHAC** : Epices et fruits noirs au nez. L'attaque est belle, dans le fruit. La trame s'efface devant la douceur des tannins. Cela éclate de fruit. Quelle jolie bouche. Seul le final manque un peu de complexité. Mais cela devrait très bien vieillir. 90-92+/100

**BATAILLEY** : Beaucoup de délicatesse au nez, avec des fleurs et des fruits subtilement mêlés. Attaque correcte, on trouve quelques tannins mais ils s'intègrent aisément à cette matière puissante, un peu tournée vers l'alcool quand même. Bien mais un poil déséquilibré. 88-91 /100

**CLERC MILON** : Nez de beau fruit vif, presque agrumes. La bouche est large dans une chair douce et onctueuse, avec du velouté. Vin dans l'élégance, possédant une vraie personnalité, ainsi qu'un excellent équilibre. Long final sur du minéral assez tranchant. 91-93 /100

**CROIZET BAGES** : Nez sur les notes florales. Bonne attaque, le vin se montre bien, avec des tannins mûrs, parfaitement intégrés. Bon final, et un ensemble bien harmonieux. 91-92/100

**FORTS DE LATOUR** : ( 2<sup>nd</sup> 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

**GRAND PUY DUCASSE** : Nez qui se cherche...Attaque en rondeur, presque gourmande. Le vin se tend en bouche, les tannins sont là, mais ce n'est pas séchard, juste à la limite, ce qui confère à ce vin une sensation originale. Bien...mais l'élevage sera déterminant. 89-92 ? /100

**GRAND PUY LACOSTE** : Nez original et subtil. Très belle bouche qui ouvre sur un vin ample, généreux, « classieux », avec une belle harmonie où l'équilibre est roi. Final minéral en diable et un vin tout en finesse ! 91-93+ /100

**HAUT BAGES LIBERAL** : Nez peu expressif. L'attaque est fondue, on est tout de suite dans le fruit, la chair voluptueuse. Ce vin semble tout donner tout de suite et ne garde rien de plus pour la fin de bouche. Mais peut-on le lui reprocher ! 88-91 /100

**LATOURE** : 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

**LYNCH BAGES** : 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

**LYNCH MOUSSAS** : Des fleurs et des fruits au nez. L'attaque est intéressante, et révèle un vin possédant une personnalité. Il y a du fond, de l'élégance, de l'épaisseur. Bien réussi cette année encore. Jolie bouteille. 90-92 /100

**MOUTON ROTHSCHILD** : Beaucoup d'épices douces au nez, puis viennent l'iode et les fruits noirs. Bonne attaque, on est dans le fruit, avec une belle fraîcheur de bouche. Les tannins sont très bien incorporés à la chair et ce vin développe beaucoup d'élégance. Est-ce là le vrai style Bordelais ? En tout cas c'est très beau, avec un long final tout en délicatesse. 94-96 /100

**PAUILLAC** : ( 3<sup>e</sup> vin de LATOUR ) Robe d'un violet très foncé...Nez sur l'iode et le graphite, ainsi qu'une touche de camphre et d'épices. Très belle bouche, c'est gras et puissant, mais sans excès. Ce vin possède une belle allure et un raffinement de bouche tirant sur le minéral en final. Vin très bien fait, possédant une vraie race. 88-90 100

**PETIT MOUTON** : ( 2<sup>nd</sup> vin de MOUTON ROTHSCHILD ) Nez sur les épices. En bouche, de l'épaisseur dès l'attaque, et de la mâche pour ce vin possédant une très jolie trame et des tannins parfaitement intégrés à la chair. Une véritable élégance est ce qui caractérise ce second vin. Beau final sur la finesse. 90-92+ /100

**PICHON BARON** : Nez original propre au cru. Très délicat et onctueux dès l'attaque. Ce vin est ample et très agréable, avec une colonne vertébrale bien dessinée sous les tannins fondus. C'est très beau en milieu de bouche, avec un final plus classique. Dommage qu'il n'y ait pas un petit quelque chose en plus. 92-94+/100

**PICHON COMTESSE** : Nez sur le fruit, ainsi que quelques aspects mentholés à l'agitation plus une pointe de cacao. Un nez complexe et captivant. Belle attaque dans la chair, le vin est onctueux, plein et subtil, avec beaucoup de fruit en bouche. De la classe, de l'élégance...une grande réussite, pour ce vin superbe ! 93-96 /100

*( 16 vins dégustés. Note moyenne :91,97 ) ( moyenne des 8 meilleurs : 93,56 )*

Rappel 2009 :	21 vins dégustés	Note moyenne	92,95	( moyenne 8 meilleurs 96.06 )
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE			
Rappel 2007 :	19 vins dégustés	Note moyenne	89,13	( moyenne 8 meilleurs 91.13 )
Rappel 2006 :	22 vins dégustés	Note moyenne	89,55	
Rappel 2005 :	19 vins dégustés	Note moyenne	92,24	
Rappel 2004 :	17 vins dégustés	Note moyenne	89,47	
Rappel 2003 :	17 vins dégustés	Note moyenne	90,44	
Rappel 2002 :	NON SIGNIFICATIF			
Rappel 2001 :	18 vins dégustés	Note moyenne	89,69	
Rappel 2000 :	18 vins dégustés	Note moyenne	89,67	
Rappel 1999 :	NON SIGNIFICATIF			
Rappel 1998 :	NON SIGNIFICATIF			

## **SAINT ESTEPHE**

**CALON SEGUR** : 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

**CAPBERN GASQUETON** : Bon nez de fruits noirs. Attaque assez grasse, fruitée et onctueuse. C'est bon ! Fin de bouche laissant filer un poil d'amertume et se montrant moins harmonieuse. Quel dommage !! Mais un bon ensemble quand même. 88-90+/100

**COS D'ESTOURNEL** : Nez assez masqué. Les notes iodées émergent, mais on sent surtout derrière une masse diffuse. Bonne présence en bouche dès l'attaque, le vin se montre assez plein, les tannins adroitement rangés, le fruit se montre, et l'ensemble forme une bonne harmonie. Final sur des notes tanniques assez contenues. Un beau vin, droit, élégant. 92-94+/100

**COS LABORY** : Nez moyennement avenant...Mais la bouche est gourmande, presque sucrée. Un vin gras, onctueux, mais toujours un peu simple, bien qu'il ne soit pas mal fait quand même. 89-90 /100

**DAME de MONTROSE** : (2<sup>nd</sup> vin du château MONTROSE) Très beau nez aux notes florales affirmées, puis fruits noirs et cuir. Attaque à la limite de la gourmandise. Le vin est bon, mais la fin de bouche semble bien tannique, à la limite de la sensation de sécheresse. Dommage que cette fin de bouche compromette la belle impression initiale. 88-90 /100

**De PEZ** : Fleurs et fruits au nez. Un nez bien plaisant. Très jolie attaque, ce vin est rond, séducteur, et incontestablement à son meilleur niveau dans ce millésime. Le meilleur Château de PEZ que j'aie goûté ! 90-92 /100

**LAFON ROCHET** : Nez agréable avec un bon fruit. Egalement une belle présence en bouche, ce vin s'avère complet, épais, équilibré. Vraiment une belle réussite et un potentiel intéressant. 90-92+ /100

**LES ORMES DE PEZ** : Nez sur les fruits noirs. Bonne bouche qui révèle une jolie texture. Ce vin manque un peu de complexité toutefois, même s'il paraît bien réussi. 89-90+ /100

**MONTROSE** : 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 approchable. Le nouveau Montrose ! 91-94/100

**PAGODES de COS : ( 2<sup>nd</sup> vin de COS D'ESTOURNEL ) Très jolies notes florales au nez. Puis une attaque dans le fruit, très agréable, dans la douceur avec des tannins bien rangés et pas agressifs. Très joli vin qui manque quand même un peu de longueur. 89-91 /100**

**PHELAN SEGUR : Beau nez sur le fruit. Belle bouche toute en fruit, avec du gras, de l'onctuosité, et de l'intensité aromatique. Très réussi en dépit du petit côté alcooleux en fin de bouche. 89-90 /100**

**TRONQUOY LALANDE : Beau nez avec des notes de fruits et quelques pointes florales. Très belle attaque, révélant une texture excellente, de l'ampleur ainsi qu'une certaine opulence. C'est assez puissant, le vin sonne plein, il s'exprime très bien, avec, notamment, de belles notes de fruit jusqu'au final. Une belle réussite. 90-91/100**

*( 12 vins dégustés. Note moyenne : 90,67 )*

Rappel 2009 :	10 vins dégustés	Note moyenne	91,61
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE		
Rappel 2007 :	10 vins dégustés	Note moyenne	88,70
Rappel 2006 :	11 vins dégustés	Note moyenne	87,00
Rappel 2005 :	6 vins dégustés	Note moyenne	N.S.
Rappel 2004 :	5 vins dégustés	Note moyenne	N.S.
Rappel 2003 :	NON SIGNIFICATIF	Note moyenne	N.S.
Rappel 2002 :	NON SIGNIFICATIF		
Rappel 2001 :	4 vins dégustés	Note moyenne	N.S.
Rappel 2000 :	5 vins dégustés	Note moyenne	N.S.
Rappel 1999 :	NON SIGNIFICATIF		
Rappel 1998 :	NON SIGNIFICATIF		

## **SAINT EMILION**

**AUSONE** : Notes de cigare, de fleur, de cèdre. On ne retrouve pas ce fruité insolent des autres années, mais plutôt des arômes de puissance. Très belle bouche, on est dans du beau fruit. La matière est veloutée, contenant la puissance de ce vin très riche, long, mais qui n'évite pas totalement l'écueil de la puissance alcoolique en fin de bouche, celle-ci se mariant pour l'instant avec bonheur à la minéralité. Ausone étant un vin de longue garde, il est à craindre que l'alcool ne submerge les autres sensations plus subtiles, habituelles du cru... 93-95/100

**BALESTARD la TONNELLE** : Robe d'encre. Fruits et fleurs au nez, de beaux arômes ! L'attaque est riche, dévoilant une belle bouche, avec beaucoup de tension. Ce vin est fin et délicat, et possède beaucoup de classe. Final très minéral sur de beaux tannins. Voilà un vin assez puissant qui ne tombe jamais dans la sensation alcooleuse. Très élégant ! 92-93 /100

**BEAUSEJOUR BECOT** : Robe presque noire. Le nez est superbe de fruits très mûrs et bien frais. Gras en attaque, ce vin montre une bouche épaisse où l'on a du mal à retrouver ce fruit saillant qui ravissait le nez. A la place, on trouve une masse puissante ; tannique mais très bien intégrée. Bel ensemble. 92-94+ /100

**BEL-AIR MONANGE** : Epices douces et fruits noirs au nez. L'attaque est presque gourmande, et enchaîne sur un très joli développement de bouche, sur un fruit assez intense, et des tannins très soyeux. Une matière vraiment belle et harmonieuse, avant un final dans la douceur. Très bien ! 91-93 /100

**BELLEVUE-MONDOTTE** : Nez assez subtil sur la violette et la mûre. Très belle attaque sur du fruit très mûr. C'est dense, plein de finesse, avec une puissance fruitée excellente, qui laisse malheureusement échapper quelques pointes d'alcool (très léger) sans parvenir à compromettre pour autant l'excellente impression d'ensemble. Un très beau vin. 93-94+ /100

**BERLIQUET** : Jolies notes florales au nez. Beaucoup de fruit dès l'attaque, on plonge dans la chair, le vin s'exprime bien. C'est doux, gorgé de fruit, agréable, suave. Final à la limite de la sensation d'alcool, mais cela reste bien équilibré. 90-93 /100

**CANON la GAFFELIERE** : Nez franc de fruits. Belle attaque, dans la chair et le fruité. C'est puissant et fin à la fois, doté d'un excellent équilibre. Bon final, très élégant. Bien réussi ! 93-94 /100

**CAP de MOURLIN** : Fruits noirs et réglisse au nez. L'attaque est dans le gras, le fruit arrive ensuite, escorté par des tannins soigneusement rangés. Cela s'exprime très bien et termine longuement sur d'intenses notes fruitées et minérales. 91-93/100

**CHAPELLE D'AUSONE** : ( 2<sup>nd</sup> vin du château AUSONE ) Notes florales précédant un fruit mûr au nez. Belle texture veloutée. Le vin est assez plein, avec une belle profondeur. C'est complet, dans un registre plutôt puissant. 90-92/100

**CHEVAL BLANC** : Nez sur les fruits noirs, le cuir et l'iode. La bouche est raffinée, construite sur une matière fruitée et tannique qui reste très élégante. Puissamment minéral, ce vin possède un côté bien masculin. Long final, puissant. 93-96/100

**CLOS DUBREUIL** : Très joli nez exhibant des notes de fleurs et de fruits noirs. Matière pleine, dense, suave dès l'attaque. Le fruit éclate en bouche. La structure se fait sur des tannins très ronds. Un très beau vin qui finit dans la douceur. Très réussi. 91-93 /100

**CLOS FOURTET** : Nez modérément puissant de fruits frais. L'attaque est belle, dans la chair, le vin est tannique, bien fait mais pas très grand cette année. De surcroît, une pointe alcooleuse de fin de bouche me laisse présager d'une évolution qui pourrait s'avérer problématique... Un peu déçu par ce cru dont j'attendais beaucoup plus dans un tel millésime. 89-91 /100

**La COUSPAUDE** : Nez très délicat sur le cassis et la violette. Très agréable, vraiment ! Attaque correcte, puis le fruit se développe en bouche. C'est assez fin, pas très puissant, avec un tout petit creux en milieu de bouche, et un final qui tarde à venir, mais s'installe très bien ensuite. Bon vin dont l'élevage sera déterminant quant à sa réussite finale. 90-92 /100

**DASSAULT** : Nez assez spécial qui « terroite ». Bouche un peu serrée. Le vin se montre davantage tannique et un peu amer qu'autre chose...Trop extrait, comme souvent ici. L'élevage parviendra t-il à corriger un peu ? 87-90/100

**La DOMINIQUE** : Nez puissant sur de très beaux fruits. Attaque plutôt grasse, avant de plonger sur des tannins qui se montrent malgré tout bien intégrés même s'ils manifestent une certaine présence. C'est agréable, d'un bel équilibre avec une fin de bouche bien longue qui « pétille » sur quelques notes à la limite de la sensation d'alcool. 90-93 /100

**FIGEAC** : Nez moyennement expressif, et une attaque assez fluide...C'est un vin délicat, mais qui manque vraiment de corps, se montrant même un peu séchard en fin de bouche. Dans le meilleur des cas, on dira que ce vin ne se présente pas bien ce jour là...Décevant. 85-88 /100

**FONBEL** : Nez sur des notes de mûre essentiellement. Bonne bouche, ce vin s'exprime bien dans un registre plutôt simple. A l'évidence, beaucoup plus de technique que de fond... 87-88 /100

**FRANC MAYNE** : Joli nez où les notes florales se combinent à celles, fruitées, plus classiques. Attaque assez grasse, les tannins arrivent dans la foulée. La suite...est sécharde. A l'évidence trop extrait. Que fera l'élevage ? Entre ce petit déséquilibre et

la petite sensation d'alcool en fin de bouche, il faudra beaucoup de maîtrise pour revenir sur de bons rails, mais cela n'est pas impossible. 87-89 /100

**La GAFFELIERE** : Très joli nez gorgé de fruits et de fleurs. Bonne attaque, dans la chair, le vin montre son fruit, les tannins sont bien rangés, traduisant une expression de bouche vraiment parlante. C'est beau, assez frais, avec un final fruité et minéral presque pointu, soutenu par une présence alcoolique bien contenue. 91-94 /100

**La GOMERIE** : Nez sur le fruit noir. Belle bouche gourmande. Ce vin est agréable, dans le fruit. La structure s'efface devant la douceur des tannins. Bien réussi ! 91-92 /100

**GRAND MAYNE** : Nez un peu vineux, mais de jolis fruits noirs (groseille, myrtille, cassis) à l'agitation. Bonne attaque assez grasse, le vin est épais, les tannins bien contenus. Ce vin délivre une sensation minérale pointue très agréable. C'est équilibré, long en bouche. Bien réussi. 90-92+ /100

**HAUT SIMARD** : Un nez correct sur de classiques notes de fruits noirs. La bouche est agréable, construite autour de la matière. C'est bien fait, pas forcément un grand terroir, mais un vin habile. 87-89 /100

**LARCIS DUCASSE** : Nez assez parfumé avec des notes florales et du joli fruit.. Beaucoup d'onctuosité en attaque, et puis du fruit, des tannins bien rangés, de la classe, un joli grain...du plaisir et un bon final même si celui ci se situe à la limite des notes d'alcool. 91-94 /100

**LARMANDE** : Nez un peu confus, mais plutôt sur le fruit. Début de bouche également sur le fruit, c'est agréable assez plein, avec des tannins bien rangés. L'ensemble est de qualité, et l'équilibre réalisé. A la limite de la sensation d'alcool en fin de bouche, sans y tomber vraiment. 89-92 /100

**LUSSEAU** : Nez sur un beau fruit épanoui, avec des notes de mûre, de cuir, de myrtille. Egalement quelques pointes florales. Très gourmand en attaque, à la limite de la sucrosité. C'est onctueux, puissant avec des notes d'alcool qui surgissent et finissent par dominer. Dommage car le reste est excellent. Ce défaut, quand il est aussi accentué demeure hélas irrémédiable. 88-90/100

**MAGDELAIN** : Nez assez doux, plutôt sur les fruits noirs, mais modérément. Belle bouche ronde et grasse. Le vin est équilibré, peut-être un peu simple mais très bien fait. 88-90 /100

**MONBOUSQUET** : Nez qui annonce la puissance les tannins et l'alcool (limite...). Onctueux en attaque, ce vin révèle un fruit saillant, soutenu par une belle matière. Beaucoup d'extraction, et un peu d'amertume en fin de bouche. Un vin bien fait mais en excès de puissance qui finit un poil séchard en fin de bouche. L'élevage ici est toujours bien soigné...soyons optimiste ! 89-91 /100

**MOULIN SAINT GEORGES** : Nez agréable de fruits mûrs. En bouche ce vin est bon, rond, assez onctueux avec une belle trame. L'ensemble est intéressant et bien fait, dans un registre puissant. 88-90 /100

**PAVIE** : Bon nez, un peu réservé à ce stade étant donnée la concentration, mais fleurs et fruits sont bien là ! Grande volupé en attaque, le vin est sur le fruit avec des tannins (généreux) derrière. Excellente bouche complète et complexe, où tout se fond. On ne sent aucun excès d'alcool. Parfaitement maîtrisé ! 93-95 /100

**PAVIE DECESSE** : Nez franchement sur la mûre. Grosse masse de fruit en bouche, c'est épais, d'une puissance maîtrisée avec des tannins assez bien cachés. Ce vin possède une force et une puissance étonnantes. C'est bien dompté et cela augure d'une longue garde. Très réussi. 91-94/100

**PAVIE MACQUIN** : Très beau fruit au nez. L'attaque est toute en douceur, avec un fruit superbe et une trame de grande qualité. Les tannins sont parfaitement intégrés. Quel plaisir !! Un grand vin au final minéral assez pointu. Excellent !! 93-95 /100

**PETIT CHEVAL** : ( 2<sup>nd</sup> vin de CHEVAL BLANC ) Nez assez sérieux. Bouche sur la matière, le fruit se déploie ensuite. C'est gras, assez onctueux, dans la puissance. Bel ensemble, solide pour ce vin qui se présente sur la structure et la matière. Final sur de jolies notes mentholées. 90-92/100

**PUY BLANQUET** : Nez sur un fruit noir modéré. Belle bouche, ronde et grasse. Ce vin est équilibré, peut-être un poil trop simple, mais très bien fait. 88-89+ /100

**QUINAULT L'ENCLOS** : Très jolies notes de violette et de mûre. Bonne attaque dans le fruit, puis une texture presque veloutée. Bon ensemble dans la délicatesse et le raffinement, avec de bons tannins, bien intégrés. C'est bon, en limite de sensation d'alcool, sans pour l'instant y tomber. 89-91 /100

**ROL VALENTIN** : Nez puissant sur les fruits noirs. La bouche se montre gourmande dès l'attaque. Ce vin est complet, délicat, avec des tannins soyeux. Long et puissant, il est réussi en dépit d'une petite pointe d'alcool en fin de bouche. 89-92 /100

**SANCTUS du château LA BIENFAISANCE** : Fleurs et fruits rouges (!) au nez. Très agréable en attaque. On est tout de suite dans le fruit. Bon ensemble, d'un équilibre accompli. Bien fait. 89-92 /100

**La SERRE** : Fruits noirs au nez, avec de la mûre qui émerge doucement. Bonne attaque, on est tout de suite dans le fruit. La trame est belle pour ce vin assez séducteur, aux contours bien maîtrisés. Ensemble très agréable 89-91 /100

**SIMARD** : Très boisé au nez. C'est un vin bien fait, avec beaucoup de technique derrière. Mais la bouche est bonne. Que demander de plus à un vin vendu moins de 10 € chez METRO ?... 88-89 /100

**TERTRE ROTEOEUF** : Nez très gourmand, avec du fruit, des arômes de boîte à tabac et d'une opulence typique du cru. Attaque TRES gourmande. Ce vin est onctueux, plein de matière, d'une belle élégance ? La puissance et la richesse vont de pair avec la fraîcheur. C'est du plaisir à l'état pur. Difficile à le recracher...Pourtant, la puissance alcoolique laisse songeur. Parfaitement intégrée aujourd'hui, elle se manifestera de plus en plus avec les années. Compromettra t-elle cet équilibre ? 92-93 /100

**TOUR DU PIN** : Bon nez sur le fruit et les fleurs. Très riche en attaque, ce vin se révèle presque sucré, sur un fruit bien mûr, épais. C'est très agréable en bouche, mais le final se fait sur des notes d'alcool un peu vives. Un vin bien fait, très gourmand mais trop alcoolisé en fin de bouche. 88-90 /100

**TROPLONG MONDOT** : On sent les tannins au nez ! Quelques notes florales arrivent aussi pour les accompagner. Beaucoup de douceur et de velouté en attaque. Le vin se déploie en montre une bouche ample, des tannins très bien incorporés, et une certaine classe. Au final, beaucoup de plaisir et un vin équilibré. Vraiment réussi cette année. 91-94 /100

**TROTTEVIEILLE** : Nez peu expressif, juste quelques fruits noirs...Assez onctueux dès l'attaque, la bouche montre davantage de structure que de fruit. C'est agréable mais sans plus. Espérons que l'élevage tirera vers le haut. 87-90/100

*( 42 vins dégustés. Note moyenne : 90,89 ) ( moyenne des 10 meilleurs : 93,40 )*

Rappel 2009 :	50 vins dégustés	Note moyenne	92,45	(10 meilleurs : 95,45)
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE			
Rappel 2007 :	48 vins dégustés	Note moyenne	87,91	(10 meilleurs : 91,10)
Rappel 2006 :	46 vins dégustés	Note moyenne	89,86	
Rappel 2005 :	49 vins dégustés	Note moyenne	91,60	
Rappel 2004 :	40 vins dégustés	Note moyenne	87,94	
Rappel 2003 :	38 vins dégustés	Note moyenne	89,33	
Rappel 2002 :	NON SIGNIFICATIF			
Rappel 2001 :	31 vins dégustés	Note moyenne	89,16	
Rappel 2000 :	29 vins dégustés	Note moyenne	90,22	
Rappel 1999 :	NON SIGNIFICATIF			

# POMEROL

**BEAUREGARD** : Joli nez de fruit bien mûr, avec des pointes florales. Très belle attaque, on mord dans du fruit très mûr. La matière est onctueuse, c'est plein et très équilibré. Un très beau vin au final minéral. 93-94 /100

**BON PASTEUR** : Bon nez au fruité intense. Très agréable en bouche, c'est rond, élégant, savoureux même avec un petit retour tannique qui redonne du nerf. Un vin bien réussi. 91-92 /100

**BOURGNEUF - VAYRON** : Notes légèrement fumées qui accompagnent les fruits noirs. Attaque toute douce, dans du beau fruit, le vin montre des tannins bien intégrés, ainsi qu'un petit côté « terrien », une puissance contenue et un TRES long final sur le fruit et la minéralité. 91-93 /100

**La CABANNE** : Jolies notes florales au nez. Attaque dans le fruit qui débouche sur une belle matière. C'est riche et assez plein. Un vin intéressant auquel il manque une touche de magie cette année... 89-92 /100

**CERTAN de MAY** : Nez très original, puissant et singulier. Superbe texture de bouche, le vin est velouté, d'une puissance toute contenue. On a vraiment le sentiment d'une grande expression de bouche avec ce vin, excellent et raffiné. Il n'atteint pas les sommets du 2009, mais c'est superbe. 93-95/100

**CLINET** : Nez sur les fruits noirs avec des notes d'extraction. Quelques belles épices également. La matière est épaisse, c'est plein, riche, et un poil tannique en arrière bouche, mais l'élevage devrait gommer cela. L'ensemble est beau, mais la pointe amère en fin de bouche évoque toutefois une extraction un poil trop forte. Quel dommage. 91-93 /100

**la CONSEILLANTE** : 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

**La CROIX de GAY** : Fruit et fleur au nez, avec autant d'originalité que de finesse. Du coup, la bouche semble un peu rugueuse par rapport à la délicatesse du nez. C'est bon mais manque de tendresse. Ce vin semble sur-extrait. Dommage... Un abîme le sépare de son prédécesseur. 88-91 /100

**FEYTIT CLINET** : 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

**La FLEUR de GAY :** Notes fumées au nez. Belle structure dès l'attaque, c'est velouté, avec une matière intéressante, mais cela tourne un peu séchard en fin de bouche. Dommage. 89-92 /100

**La FLEUR-PETRUS :** Intenses notes florales au nez. Très belle matière en bouche, c'est vraiment fin, velouté, complet. Rien à dire si ce n'est que c'est un très beau vin. 92-94 /100

**FUGUE de NENIN :** (2<sup>nd</sup> vin du Château NENIN) Nez plutôt vineux...Très riche dès l'attaque, ce vin semble sucré et offre de la richesse mais peu d'autres éléments notoires. C'est bien fait, avec un bon fruité de bouche. Final en retrait, peu expressif. Victime d'un stress hydrique ?? 87-88 /100

**GAZIN :** Nez en retrait. Assez gras dès l'attaque, le vin développe son fruit sur une matière assez dense, mais on ne trouve pas le même velouté qu'ailleurs. Par contre, le final, bien minéral s'avère vraiment joli. Un vin bien fait. 90-92 /100

**LA GRAVE (Trigant de Boisset) :** Des fleurs et des mûres au nez. Vin très soyeux dès l'attaque, c'est rond, et cela sonne plein. Le développement de bouche se fait sur du beau fruit, et cela termine avec beaucoup d'élégance. Un très joli vin. 91-92+/100

**HOSANNAH :** Très belles notes florales au nez. L'attaque se fait sur une très belle matière, pleine, épaisse. Le vin possède une vraie puissance de fruit, et des tannins de grand raffinement. Final particulièrement long. Un grand vin ! 92-95/100

**LAFLEUR :** Puissantes notes de fleurs au nez, qui précèdent des notes de fruits, tout aussi intenses. L'attaque est dans la douceur, offrant un superbe velouté de bouche, une trame totalement effacée, et pourtant la structure est imposante. C'est un vin qui réalise la synthèse entre la puissance, les tannins, le fruit et les arômes...la quadrature du cercle ! Très long, sur une richesse qui ne s'éteint pas. Un vrai plaisir !! 95-97 /100

**LAFLEUR - GAZIN :** Joli nez offrant des épices, des fleurs et du fruit ! Attaque en rondeur, ce vin se montre plaisant du début à la fin, et termine sur de fines notes minérales. 90-91 /100

**LATOIR à POMEROL :** Fruits noirs et pointe iodée au nez. Belle bouche, un peu puissante et un poil tannique, mais des tannins très jolis et fort bien enrobés. Un vin qui oscille agréablement entre équilibre et saveur. Très joli 90-92 /100

**MAZEYRES :** Nez légèrement floral. Ce vin offre une bonne bouche, peut-être un poil fluide, mais agréable. Plutôt bien fait, mais pas génial non plus. 88-89/100

**NENIN :** Nez sur du fruit noir avec de l'intensité. Bonne bouche qui ouvre sur un vin gras, puissant mais sans excès, et qui procure l'essentiel de son plaisir grâce à son intensité aromatique. C'est plaisant et termine sur un final en minéralité. 89-90+ /100

**PETIT VILLAGE** : Jolies notes florales dans le bouquet. L'attaque est grasse, le fruit arrive ensuite. Ce vin, à l'extraction un poil trop poussée, révèle davantage de matière que de finesse. Bon final assez long. Que donnera l'élevage ? 90-92 /100

**PETRUS** : Notes de fruits tirant vers les agrumes et notamment l'orange douce, puis la mûre, et des pointes florales complètent le bouquet. Extraordinaire velouté en attaque. C'est d'une richesse folle et d'un grain magnifique. Tout semble n'être que douceur et volupté. Une caresse dans la bouche grâce à l'extrême soyeux des tannins. Long final minéral avec, en arrière plan, une pointe d'alcool qui montre le bout de son nez tout en restant bien à distance. Mais quel raffinement dans le grain ! 95-98 /100

**PENSEES de LAFLEUR** : (2<sup>nd</sup> vin du château LAFLEUR) Fleurs, fruits noirs, épices et écorce d'orange forment un bouquet superbe. Très belle bouche, révélant un fruit très plein, une matière splendide, de l'élégance... C'est un vin à la puissance maîtrisée, costarde, mais tellement intégrée. Quelle classe ! 92-94 /100

**PLINCE** : De jolies notes florales accompagnent les fruits noirs au nez. Bouche racée, gourmande, très équilibrée, donnant un vin très plaisant et complet qui dégage une belle sensualité. 90-91 /100

**La POINTE** : Nez sur des notes iodées qui évoque davantage la rive gauche que Pomerol sur ce point. L'attaque est presque gourmande, mais la tension en bouche apparaît vite, avec des tannins qui émergent mais sont habilement contenus. Ce vin apparaît un poil sur-extrait, mais il possède de réelles qualités en dépit d'un côté un tout petit peu sur l'alcool en fin de bouche. 89-92 /100

**la PROVIDENCE** : Superbes notes de roses au nez qui accompagnent un fruité intense. L'attaque est gourmande, débouche sur un vin plein, épais, doté d'une belle matière avec des tannins bien assimilés. Puissant dans la retenue. Bien réussi. 92-93 /100

**TROTANOY** : Nez assez puissant. Velouté superbe en attaque, quelle texture quel grain !!! Un vin de grand raffinement, à la matière superbe. C'est très long, sur une délicatesse magnifique. Excellent ! 93-96 /100

**VIEUX CHATEAU CERTAN** : 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

*( 28 vins dégustés. Note moyenne : 92,29 ) ( moyenne des 10 meilleurs : 94,20 )*

Rappel 2009 :	40 vins dégustés	Note moyenne	93,40	( 10 meilleurs : 96,60 )
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE			
Rappel 2007 :	31 vins dégustés	Note moyenne	89,27	( 10 meilleurs : 91,75 )
Rappel 2006 :	31 vins dégustés	Note moyenne	91,23	

Rappel 2005 :	39 vins dégustés	Note moyenne	92,82
Rappel 2004 :	29 vins dégustés	Note moyenne	87,97
Rappel 2003 :	27 vins dégustés	Note moyenne	88,69
Rappel 2002 :	11 vins dégustés	Note moyenne	88,18
Rappel 2001 :	18 vins dégustés	Note moyenne	89,61
Rappel 2000 :	19 vins dégustés	Note moyenne	90,53
Rappel 1999 :	19 vins dégustés	Note moyenne	89,24
Rappel 1998 :	8 vins dégustés	Note moyenne	91,25

## **AUTRES REGIONS**

**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**

**CLOS DES LUNELLES (Côtes de Castillon) : Belles notes de Merlot bien mûr. La bouche est ample, avec des tannins présents sur une matière dense. Un peu de tension tannique en fin de bouche. Dommage. 87-89/100**

**G... (Bordeaux) : Nez de pur fruit mûr, avec de belles notes orangées et douces en plus. La bouche offre une vraie suavité...que du fruit, que du plaisir. Très long. Excellent dans sa simplicité. 89-90+ /100**

**La GOULEE (Bordeaux) : (vin fait par le Château COS D'ESTOURNEL) Nez « terrien » classique avec un peu de fruit. Très bonne attaque, révélant l'essentiel du vin, à savoir fraîcheur, tannins et fruit. Bel équilibre qui laisse une bouche fraîche. Très bien fait. 87-89/100**

**GRAND VILLAGE : (Bordeaux) Très beau nez de fruit, et quelques notes de thé ! Extrêmement onctueux en bouche, ce vin est d'une douceur étonnante. Quel fruit, quelle beauté, quelle élégance dans un profil d'une saine simplicité. En plus c'est très long. Un vin de pur plaisir. 89-90 /100**

**POTENSAC : (Haut Médoc) Presque pas de nez...tout juste quelques pointes de boîte à tabac...Bonne attaque, débouchant sur un vin sérieux, rond, classique dans son expression, offrant un bouche de grande qualité. Avec une jolie texture. Un très beau vin possédant une vraie classe. 89-90+ /100**

**ROC de CAMBES : (Côtes de Bourg) Nez de plein fruit. La bouche est très ample, onctueuse, pleine. Voilà un vin très bien fait avec des tannins joliment incorporés. On est dans le plaisir, sur une matière généreuse. Toute petite sensation d'alcool en fin de bouche, mais cela reste très agréable quand même. 88-90 /100**

\*\*\*\*\*

# SYNTHESE DES NOTATIONS (rouges)

( *en gras, incliné = RIVE DROITE*, droit et mince = rive gauche)

- 100/100 :  
99,5/100 :  
99/100 :  
98,5/100 :  
98/100 :  
97,5/100 :  
97/100 :  
96,5/100 : MARGAUX (95-98) , LEOVILLE LAS CASES (96-97+), **PETRUS (95-98)**,  
96/100 : LATOUR (94-98), **LAFLEUR (95-97)**,  
95,5/100 : PALMER (95-96+), LEOVILLE BARTON (94-97),  
95/100 : MOUTON ROTHSCHILD (94-96),  
94,5/100 : HAUT BRION (93-96), **CHEVAL BLANC (93-96)**, PICHON COMTESSE (93-96),  
**TROTANOY (93-96)**,  
94/100 : GRUAUD LAROSE (93-94), LYNCH BAGES (93-95), **AUSONE (93-95)**, **PAVIE (93-95)**, **PAVIE MACQUIN (93-95)**, **CERTAN de MAY (93-95)**, **la CONSEILLANTE (93-95)**, **VIEUX CHATEAU CERTAN (92-96)**,  
93,5/100 : BRANE CANTENAC (93-94), GISCOURS (92-95), LEOVILLE POYFERRE (92-95+), CALON SEGUR (92-95) , **CANON la GAFFELIERE (93-94)**, **BEAUREGARD (93-94)**, **BELLEVUE-MONDOTTE (93-94+)**, **HOSANNAH (92-95)**,  
93/100 : MISSION HAUT BRION (92-94), MARQUIS DE TERME (92-94), SAINT PIERRE (91-95), PICHON BARON (92-94+), COS D'ESTOURNEL (92-94), **la FLEUR-PETRUS (92-94)**, **BEAUSEJOUR BECOT (92-94+)**, **PENSEES de LAFLEUR (92-94)**,  
92,5/100 : CANTENAC BROWN (92-93+), DURFORT-VIVENS (92-93) , MONTROSE (91-94), **BALESTARD la TONNELLE (92-93)**, **la GAFFELIERE (91-94)**, **LARCIS DUCASSE (91-94)**, **PAVIE DECESSE (91-94)**, **TERTRE ROTEBOEUF (92-93)**, **TROPLONG MONDOT (91-94)**, **la PROVIDENCE (92-93)**,  
92/100 : PAVILLON ROUGE (91-93), RAUZAN GASSIES (91-93), BEYCHEVELLE (91-93+), LAGRANGE (91-93), LANGOA BARTON (91-93), CLERC MILON (91-93), FORTS de LATOUR (91-93), GRAND PUY LACOSTE (91-93+), **BEL-AIR MONANGE (91-93)**, **CAP DE MOURLIN (91-93)**, **CLOS DUBREUIL (91-93)**, **BOURGNEUF VAYRON (91-93)**, **CLINET (91-93)**, **FEYTIT CLINET (91-93)**  
91,5/100 : PAPE CLEMENT (91-92), MALESCOT ST EXUPERY (91-92+), RAUZAN SEGLA (91-92), TALBOT (90-93), CROIZET BAGES (91-92), **BERLIQUET (90-93)**, **LA GOMERIE (91-92)**, **BON PASTEUR (91-92)**, **LA GRAVE (91-92+)**, **la DOMINIQUE (90-93)**, du TERTRE (91-92),  
91/100 : HAUT BERGEY (90-92), DAUZAC (90-92), DESMIRAIL (90-92), LASCOMBES (90-92), SIRAN (90-92), ARMAILHAC (90-92+), LYNCH MOUSSAS (90-92), de PEZ (90-92), **CHAPELLE D'AUSONE (90-92)**, **la COUSPAUDE (90-92)**, **GRAND MAYNE (90-92+)**, **PETIT CHEVAL (90-92)**, PETIT MOUTON (90-92+), LAFON

ROCHET (90-92+), *GAZIN (90-92)*, *LATOUR à Pomerol (90-92)*, *PETIT VILLAGE (90-92)*,

**90,5/100 :** de CHEVALIER (89-92), d'ANGLUDET (90-91), KIRWAN (90-91), MONBRISON (90-91), PRIEURE LICHINE (89-92), CLOS du MARQUIS (89-92), GD PUY DUCASSE (89-92), TRONQUOY LALANDE (90-91), *LARMANDE (89-92)*, *ROL VALENTIN (89-92)*, *SANCTUS (89-92)*, *la CABANNE (89-92)*, *la FLEUR de GAY (89-92)*, *LAFLEUR-GAZIN (90-91)*, *PLINCE (90-91)*, *la POINTE (89-92)*, *BRISSON (90-91)*

**90/100 :** CLARENCE de Haut Brion (89-91), CHANTEGRIVE (89-91), FIEUZAL (89-91), HAUT BAILLY (89-91), Réserve de la Comtesse (89-91), SMITH HAUT LAFITTE (89-91), ALTER EGO (89-91), FERRIERE (89-91), PETIT LION (89-91), PAGODES de COS (89-91), *MONBOUSQUET (89-91)*, *CLOS FOURTET (89-91)*, *QUINAULT L'ENCLOS (89-91)*, *LA SERRE (89-91)*,

**89,5/100 :** LES CARMES HAUT BRION (89-90), MALARTIC LAGRAVIERE (89-90), LABEGORCE (89-90+), BRANAIRE DUCRU (88-91), BATAILLEY (88-91), HAUT BAGES LIBERAL (88-91), COS LABORY (89-90), les ORMES de PEZ (89-90+), PHELAN SEGUR (89-90), *la CROIX de GAY (88-91)*, *NENIN (89-90+)*, *G...(89-90)*, *GRAND VILLAGE (89-90)*, POTENSAC (89-90+),

**89/100 :** FERRANDE (88-90), PAUILLAC de LATOUR (88-90), DAME de MONTROSE (88-90), *MAGDELAINE (88-90)*, *MOULIN ST GEORGES (88-90)*, *TOUR du PIN (88-90)*, *LUSSEAU (88-90)*, *ROC de CAMES (88-90)*,

**88,5/100 :** CHAPELLE DE LA MISSION (88-89), *DASSAULT (87-90)*, *PUY-BLANQUET (88-89+)*, *SIMARD (88-89)*, *TROTTEVIEILLE (87-90)* *MAZEYRES (88-89)*

**88/100 :** RAHOUL (87-89+), BOUSCAUT (87-89+), CARBONNIEUX (87-89), la LOUVIERE (87-89), LARRIVET HAUT BRION (87-89), GLORIA (87-89+), GOULEE (87-89), *HAUT SIMARD (87-89)*, *FRANC MAYNE (87-89)*, *CLOS DES LUNELLES (87-89)*

**87,5/100 :** LATOUR MARTILLAC (86-89), *FONBEL (87-88)*, *FUGUE de NENIN (87-88)*,

**87/100 :** de FRANCE (86-88),

**86,5/100 :** OLIVIER (85-88), *FIGEAC (85-88)*,

**86/100 :**

**85,5/100 :**

**85/100 :** PICQUE CAILLOU (84-86)

**84,5/100 :**

**84/100 :**

**83,5/100 :**

etc...

***(164 vins dégustés. Note moyenne :91,08)***

Rappel 2009 : 181 vins dégustés  
Rappel 2008 : NON DEGUSTE

Note Moyenne 92,44

Rappel 2007 :	156 vins dégustés	Note Moyenne	88,22
Rappel 2006 :	172 vins dégustés	Note Moyenne	89,19
Rappel 2005 :	170 vins dégustés	Note Moyenne	91,58
Rappel 2004 :	137 vins dégustés	Note Moyenne	87,42
Rappel 2003 :	130 vins dégustés	Note moyenne	89,97
Rappel 2002 :	91 vins dégustés.	Note moyenne	87,95
Rappel 2001 :	101 vins dégustés.	Note moyenne	89,19
Rappel 2000 :	120 vins dégustés	Note moyenne	89,60
Rappel 1999 :	101 vins dégustés	Note Moyenne	86,79
Rappel 1998 :	63 vins dégustés	Note moyenne	89,65

## **RIVE DROITE/ 75 vins dégustés. Note moyenne : 91,17**

Rappel 2009 :	98 vins dégustés	Note Moyenne	92,61
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE		
Rappel 2007 :	80 vins dégustés	Note Moyenne	88,43
Rappel 2006 :	78 vins dégustés	Note Moyenne	90,40
Rappel 2005 :	90 vins dégustés	Note Moyenne	92,12
Rappel 2004 :	72 vins dégustés	Note Moyenne	88,06
Rappel 2003 :	65 vins dégustés	Note Moyenne	89,06
Rappel 2002 :		Note Moyenne	88,89
Rappel 2001 :		Note Moyenne	89,35
Rappel 2000 :		Note Moyenne	89,96
Rappel 1999 :		Note Moyenne	89,42
Rappel 1998 :		Note Moyenne	91,83

## **RIVE GAUCHE/ 89 vins dégustés. Note moyenne : 91,01**

Rappel 2009 :	83 vins dégustés	Note Moyenne	92,25
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE		
Rappel 2007 :	76 vins dégustés	Note Moyenne	87,99
Rappel 2006 :	94 vins dégustés	Note Moyenne	88,20
Rappel 2005 :	80 vins dégustés	Note Moyenne	90,97
Rappel 2004 :	65 vins dégustés	Note Moyenne	88,18
Rappel 2003 :	65 vins dégustés	Note Moyenne	90,88
Rappel 2002 :		Note Moyenne	87,07
Rappel 2001 :		Note Moyenne	89,06
Rappel 2000 :		Note Moyenne	89,35
Rappel 1999 :		Note Moyenne	86,59
Rappel 1998 :		Note Moyenne	87,79

## **Note moyenne des 20 meilleurs vins de la rive droite : 93,80**

Rappel 2009 :	95,98
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE
Rappel 2007 :	91,45
Rappel 2006 :	93,83
Rappel 2005 :	96,00
Rappel 2004 :	91,35
Rappel 2003 :	92,25

## **Note moyenne des 20 meilleurs vins de la rive gauche : 94,18**

Rappel 2009 :	96,08
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE
Rappel 2007 :	91,43
Rappel 2006 :	91,68
Rappel 2005 :	94,58
Rappel 2004 :	91,45
Rappel 2003 :	93,00

# SYNTHESE DES NOTATIONS (blancs)

- 100/100 :**  
**99,5/100 :**  
**99/100 :**  
**98,5/100 :**  
**98/100 :**  
**97,5/100 :**  
**97/100 :**  
**96,5/100 :**  
**96/100 :**  
**95,5/100 :**  
**95/100 :**  
**94,5/100 :**  
  
**94/100 :**  
  
**93,5/100 :**  
  
**93/100 :**  
  
**92,5/100 :** HAUT BRION (92-93),  
  
**92/100 :**  
  
**91,5/100 :** MISSION HAUT BRION (91-92+),  
  
**91/100 :**  
  
**90,5/100 :** Dne de CHEVALIER (90-91), PAVILLON BLANC (90-91),  
  
**90/100 :**  
  
**89,5/100 :** FIEUZAL (89-90+), PAPE CLEMENT (89-90+), CARBONNIEUX (89-90),  
RAHOUL (89-90),  
  
**89/100 :** SMITH HAUT LAFITTE (88-90+), CLARTE de Haut Brion (88-90),  
OLIVIER (88-90),  
  
**88,5/100 :**  
  
**88/100 :** CHANTEGRIVE (87-89+)  
  
**87,5/100 :** la LOUVIERE (87-88), MALARTIC LAGRAVIERE (87-88), HAUT BERGEY (87-  
88),  
  
**87/100 :** FERRANDE (86-88), BOUSCAUT (86-88+), LARRIVET HAUT BRION (86-88),  
LATOIR-MARTILLAC (86-88),  
  
**86,5/100 :** de FRANCE (86-87), PICQUE CAILLOU (86-87)  
**86/100 :**  
**85,5/100 :**  
**85/100 :**  
**84,5/100 :**  
**84/100 :**  
**83,5/100 :**  
**83/100 :**  
**82,5/100 :**  
**82/100 :**  
etc...

*( 21 vins dégustés. Note moyenne : 88,64 )*

<b>Rappel 2009</b>	<b>9 vins dégustés</b>	<b>Note non significative</b>	
<b>Rappel 2008 :</b>	<b>NON DEGUSTE</b>		
<b>Rappel 2007 :</b>	<b>19 vins dégustés</b>	<b>Note moyenne</b>	<b>87,26</b>
<b>Rappel 2006 :</b>	<b>20 vins dégustés</b>	<b>Note moyenne</b>	<b>89,33</b>
<b>Rappel 2005 :</b>	<b>20 vins dégustés</b>	<b>Note moyenne</b>	<b>89,68</b>
<b>Rappel 2004 :</b>	<b>18 vins dégustés</b>	<b>Note moyenne</b>	<b>87,00</b>
<b>Rappel 2003 :</b>	<b>18 vins dégustés</b>	<b>Note moyenne</b>	<b>86,86</b>
<b>Rappel 2002 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		
<b>Rappel 2001 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		
<b>Rappel 2000 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		
<b>Rappel 1999 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		
<b>Rappel 1998 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		