

*Bordeaux,*  
*le millésime 2007*

Par Didier ROMIEUX

- **VINISSIME** -

Chemin la tour  
83170 BRIGNOLES  
FRANCE

## Le millésime 2007 à BORDEAUX

La vigne est avant tout une plante !

Voilà le constat qu'il faut faire en préalable pour saisir ce qu'a pu être ce millésime 2007.

Nous l'avons trop souvent oublié, compte tenu de l'arrogance qui va de pair avec les progrès de la technologie, lesquels entraînent l'homme vers une prétention qui le détourne des choses simples et vraies, pourquoi ne pas dire naturelles...

C'est donc à travers la loupe de la climatologie particulière du millésime qu'il faut examiner ses conséquences.

Certes, 2007 n'est pas la première année où les conditions ne sont pas excellentes, mais l'impact que celles ci ont eues sur le processus végétatif est particulièrement net.

La vigne a souffert comme rarement dans ce millésime qui avait pourtant très bien commencé, puisque le démarrage avait été fulgurant, au point qu'à la fin Avril, en raison des chaleurs incroyables relevées sur ce mois là, la vigne avait galopé, et laissait présager une récolte précoce !

Ce fut là l'un des derniers moments de grande espérance pour ce millésime. Tout, ensuite, est allé de travers, avec des températures plutôt basses, des à coups particulièrement mal ressentis par la matériel végétal, de l'humidité, et surtout un manque de soleil, de chaleur, bref, tout ce qu'il faut pour gâcher le plaisir du jardinier.

Le bilan en Juillet Août était plus que maussade et ceux qui ont eu recours à le « vendange en vert » ont parfois dû innover et inventer la vendange en rose en plus...

La différence de maturité entre les baies d'un même pied de vigne était particulièrement impressionnante, puisque certains avaient des grappes encore vertes, d'autres roses, et d'autres encore dans un état d'avancement normal.

Bien entendu, ceci démontrait qu'il y avait, dès lors, une quasi impossibilité d'avoir une homogénéité de maturité pour la vendange à venir, et le travail à la vigne s'avérait dès lors, déterminant pour sauver ce qui pouvait l'être.

Les belles journées de Septembre allaient sauver le millésime du désastre mais les précipitations qui se sont abattues ont forcé les propriétés à vendanger avant la maturité espérée pour sauver les meubles, et il fallait être très courageux pour attendre une maturité qui ne venait pas et braver les intempéries en gardant l'espoir.

Las, les jeux étaient faits, et le degré de réussite des propriétés se mesure peu ou prou à l'aune des degrés alcooliques naturels qu'ils ont su obtenir.

La « cuisine de cave » ne pourra pas compenser ce qui manque, et le résultat final sera d'autant plus cruel que les propriétés auront laissé filer les rendements...

Rien d'étonnant dès lors, à ce que l'appellation Margaux soit celle qui se soit le plus mal sortie du piège du millésime...ni que les St Estèphe et St Julien s'en soient un peu mieux tirés.

Mais il ne faut pas déduire que l'année fut une catastrophe pour autant car le résultat est passable (sauf en appellation Margaux...) là où, trente ans plus tôt c'eût été minable.

Et puis, mais ce ne sera pas une consolation pour les consommateurs, le pire n'a pas eu lieu, car il n'y a pas eu d'attaque de Botrytis qui aurait pu ravager voire anéantir la récolte si elle s'était produite.

## RIVE DROITE/RIVE GAUCHE

Incontestablement, c'est la rive droite qui tire son épingle du jeu cette année. Les Merlots n'étaient pas extraordinaires mais ils ont bien mieux profité de leur traditionnelle avance de maturité et même s'ils n'ont pas le velouté et la profondeur de texture des grandes années, ils ont donné des satisfaisants, particulièrement à Pomerol qui vendange toujours plus tôt que St Emilion, où, paradoxe extrême, certains ont tellement attendus qu'ils ont laissé passer le

moment où le fruit était encore beau pour atteindre une maturité supplémentaire que la Nature n'a jamais voulu octroyer, et ont vendangé des raisins blets, où la fraîcheur du fruit avait disparu.

En rive gauche, les Cabernet Sauvignon ont eu du mal à atteindre la maturité, mais les courageux qui ont attendu et joué leur va-tout en attendant la première quinzaine d'Octobre, ont pu sortir quelque chose d'intéressant. Ils seront très peu malheureusement.

Le manque de maturité ne permettra pas de faire des grands vins de garde. La plupart seront souples et devront être bus rapidement. Un remake de 2002 avec un creux en milieu de bouche, mais qui n'est pas forcément dû à la dilution pour cause de précipitations excessives comme en 2002, mais plutôt pour une déliquescence du raisin qui traduisait la souffrance de la plante.

## **GRAVES/PESSAC/LEOGNAN**

La prédominance du Merlot aura permis de faire une récolte acceptable, mais le manque de grandeur de nombre de terroirs n'aura pas permis autre chose.

Du côté des blancs, après le merveilleux millésime 2006, on retrouve une qualité moyenne avec des vins qui devront être bus dès la mise en bouteille sur ces jolies notes qu'on a pu trouver parfois. Mais il ne faudra rien en attendre de plus.

## **MARGAUX**

Assez triste...même le Château MARGAUX était en dessous de ce qu'on lui connaît habituellement, c'est dire... Seul le PAVILLON BLANC a tiré son épingle du jeu et s'est montré le plus beau blanc du millésime. Mais c'est l'arbre qui cache la forêt !

## **SAINT JULIEN**

Assez homogènes, mais sans grand relief non plus. Comme d'habitude LEOVILLE BARTON sort du lot, et DUCRU BEUCAILLOU tient son rang.

## **PAUILLAC**

Les premiers grands crus tirent leur épingle du jeu, et montrent incontestablement leur supériorité. Leurs terroirs tout comme leurs capacités techniques et humaines font une sensible différence avec leurs voisins moins huppés.

## **SAINT ESTEPHE**

C'est peut-être là que la « réussite » est la plus marquante, à l'exception de MONTROSE qui n'est pas le porte-drapeau de l'appellation...

## **POMEROL**

Les meilleurs vins du millésime sont à chercher dans cette aire. La conjugaison du merlot et de la précocité du terroir ont permis de faire quelque chose de tout à fait correct, d'autant que les petites surfaces sont parfois bichonnées par des vigneron à l'âme de jardinier...et encore plus proches de la plante que peuvent l'être les grandes structures Médocaines, avec un surcroît de réactivité qui a permis de faire de la haute couture dont le résultat est sensible.

## **SAINT EMILION**

Une réussite moindre que le voisin du Pomerol. Le décalage traditionnel d'une semaine dans les vendanges a fait que les pluies ont un peu endommagé le matériel végétal pour les uns, et perturbé le jugement des autres qui ont trop attendu un fruit qui a fini par perdre la fraîcheur qui lui restait...

\*\*\*\*\*

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

A l'heure où j'écris ces lignes, aucun prix ne circule encore, mais il est clair que face aux excès commis avec le millésime 2006, il va falloir que les châteaux se reprennent et permettent à l'amateur d'avoir envie d'acheter. Il faudra donc des prix en baisse, voire en très forte baisse pour que l'achat en Primeur revête un intérêt. Je ne suis pas certain que les propriétaires aient envie d'entendre ce message, et qu'ils préféreront se laisser aller à des paroles sirupeuses leur laissant croire que le marché mondial est en expansion, que Bordeaux est le seul endroit où l'on peut trouver des très grands vins en grandes quantités etc...

Avec un Euro aussi puissant qu'il l'est actuellement, et une qualité de récolte que j'ai détaillée ci dessus, il paraît évident que les Américains n'achèteront absolument pas ce millésime. Quant au reste du monde, il n'acceptera certainement pas de payer très cher ce qui est simplement correct.

Ce n'est pas encore le marché Chinois qui permettra d'absorber les millions de bouteilles qui seront mises en marché incessamment. Certes, AUSONE, PETRUS, LAFLEUR et quelques autres trouveront toujours preneur car nous ne parlons là que de propriétés où les quantités sont, quoi qu'il arrive, et quel que soit le millésime, inférieures à ce que la demande mondiale.

Il y aura bien quelques milliers de gens très fortunés de par le monde qui achèteront LATOUR, LAFITE, MARGAUX, HAUT BRION et MOUTON, mais cela sera déjà plus difficile si le prix n'est pas habilement calculé.

Quant aux autres, seul un prix en rapport avec la qualité de ce qui a été produit d'une part, et en adéquation avec la demande réelle d'autre part, permettra qu'une campagne Primeurs ait encore un quelconque intérêt sur ce millésime.

A ce titre, je subodore qu'elle sera révélatrice de la tendance des années à venir.

# LES BLANCS

**BOUSCAUT** : Nez agréable mais discret. Bonne bouche très fruitée. Bien que ce vin manque de corps, il fera une agréable bouteille à boire aussitôt la mise faite. 86-88/100

**CARBONNIEUX** : Nez sur les notes de tilleul. En bouche, c'est épais, et très sucré...Ensemble agréable qui montre une bonne vivacité. Seule cette persistance sucrée détonne quelque peu. 87-88/100

**CHANTEGRIVE « Cuvée Caroline »** : Nez puissant de tilleul, de fougère. Le vin se révèle vif en attaque, assez bon en bouche et termine agréablement. Assez réussi. 87-88/100

**DOMAINE de CHEVALIER** : Beau nez sur des notes végétales nobles (herbe fraîche, foin coupé). Ample en bouche. Un vin bien fait mais qui ne séduit pas comme les autres années, en dépit d'une très belle fin de bouche. 89-90/100

**FERRANDE** : Nez désagréable. Heureusement, la bouche est plus avenante, mais avec un faux goût genre bonbon anglais chimique...pas bon ! 82/100

**FIEUZAL** : Nez un peu confus. La bouche se montre sucrée mais agréable et complète. Le final est un peu court par contre. 86-88/100

**FRANCE (de)** : Nez sur des notes végétales mais nobles. Bouche sucrée qui déséquilibre le vin. Dommage. 85-87/100

**HAUT BERGEY** : Bon nez typé Sauvignon. Bouche sucrée, un peu déséquilibrée, mais agréable quand même. Belle longueur. 86-89/100

**HAUT BRION** : Arômes exotiques habituels, avec une prédominance de noix de coco, de mangue, de litchie, d'ananas, et une pointe de verveine pour l'aspect floral. Assez gras en bouche, du volume, un peu de complexité mais aussi un petit côté brûlant qui compromet le plaisir. Assez long en bouche, il devra cependant être bu sitôt la mise effectuée et dans les quelques qui suivent. A mon sens ce vin vieillira mal en dépit de son acidité qui aurait pu lui ouvrir de longues portes. Son plaisir sera immédiat mais déclinera ensuite. J'en prends le pari ! 90-92/100

**LA LOUVIERE** : Notes marines au nez ! Bouche correcte dans l'ensemble. Vin assez bien fait, sans génie cependant. 85-87/100

**LARRIVET HAUT BRION** : Nez incertain mas pas inintéressant. Un peu sévère en bouche, mais assez vif et causant. 84-87/100

**LATOUR MARTILLAC : Nez en retrait. Bouche moyenne, et longueur en rapport. 84-86/100**

**LAVILLE HAUT BRION : Nez superbe de fougère, de tilleul, d'acacia, de sureau. Bonne attaque, qui montre une certaine fluidité toutefois et un développement agréable en bouche en dépit d'un petit manque de corps auquel le cru ne m'a pas habitué. Bel ensemble quand même au final bien long. 90-91/100**

**MALARTIC LAGRAVIERE : Nez agréable, très Sauvignon. Alcool de fruit en bouche ! On croit manger des fruits au rhum... Agréable, certes, mais est-ce là ce que l'on attend d'un vin blanc ?... 82-86/100**

**OLIVIER : Nez discret mais distingué. Un peu massif en bouche. Correct mais manque d'élégance. 84-87/100**

**PAPE CLEMENT : Très parfumé, floral et délicat. Belle bouche ample, ce vin se montre puissant et un peu alcooleux. Bien fait, toutefois, mais un peu en déséquilibre. 87-89/100**

**PAVILLON BLANC (*Margaux*) : (100% Sauvignon) Bonbon anglais, bergamote, mangue, thé...un vrai bouquet aux mille senteurs ! Belle attaque et développement excellent avec une grande intensité et de la puissance dans l'équilibre. Gras et complexe jusque dans la fin de bouche. Très beau vin d'une longue persistance. Sans aucun doute le meilleur blanc à Bordeaux pour la seconde année consécutive. 92-93/100**

**RAHOUL : délicat au nez comme en bouche. Ce vin reste discret, comme un bon élève qui sait qu'il n'a pas besoin de se faire remarquer. Belle expression globale et un final long et fin. Très réussi. 88-89/100**

**SMITH HAUT LAFITTE : Nez correct. Bonne bouche complète si elle n'est pas complexe. Vin très travaillé qui « assure » mais ne convainc pas. 87-88/100**

**( 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** : Attaque assez souple. Bouche correcte mais sans génie. Un vin bien fait, sans plus. 86-87/100

**CARBONNIEUX** : Pas de nez ou si peu... Peu de corps...un vin inintéressant. 83-84/100

**CHANTEGRIVE** : Agréable au nez . De l'épaisseur en attaque, et une petite amertume qui se fait jour (extraction trop forte ?) qui empêche que la rondeur ne se montre franchement gourmande. La fin de bouche est assez courte, mais ce vin reste correct et assez plaisant dans l'ensemble. 86-88/100

**CHAPELLE DE LA MISSION** : (2<sup>nd</sup> vin de LA MISSION HAUT BRION). Nez doux aux reflets épicés, très agréable et sensuel. Toujours aussi doux, avec de la rondeur, en attaque. Excellente impression de bouche. Il faut noter que ce vin bénéficie de l'apport de la totalité des vignes qui constituaient LA TOUR HAUT BRION, désormais disparu depuis le millésime 2006. 89-90/100

**CLARENCE de HAUT BRION** : (2<sup>nd</sup> vin du château HAUT BRION qui remplace l'ancienne appellation BAHANS HAUT BRION. Le choix de ce nouveau nom a été fait en hommage à Clarence DILLON le propriétaire américain, historique, du château, mais je doute que ce nouveau nom soit très porteur dans la patrie de celui-ci...)

Nez assez masculin semblant exhiber davantage de force et d'angles que de rondeurs mais de très jolies notes d'épices et d'amande viennent compenser. Bon volume en bouche, de l'élégance, de la classe et un bon finish. Assez bien réussi . 88-89/100

**DOMAINE de CHEVALIER** : Peu de nez. Un corps qui se montre juste correct. Vin moyennement intéressant même s'il semble dénué de tout défaut majeur. 85-87/100

**FERRANDE** : Nez fortement boisé . Attaque à la limite de la sensation sucrée, mais la matière est défaillante, et le manque de corps est évident. Ceci étant, ce vin n'est pas désagréable pour autant, et offre des notes minérales en fin de bouche. 85-87/100

**FIEUZAL** : Assez bon en bouche, avec du fruit, des arômes, et une certaine harmonie qui se déploie. La fin de bouche est un peu monolithique mais compensée par une vraie longueur. 87-89/100

**de FRANCE** : Bouche un peu rugueuse et qui exprime une petite personnalité. Hélas, il semble que l'extraction ait été trop poussée. Elle amène des tannins un peu secs en fin de bouche. 83-85/100

**HAUT BAILLY** : Bouche correcte, sans génie, avec une petite amertume en milieu de palais . Ceci étant, il y a de la matière et une certaine race. Le final est assez long. Ce vin tire son épingle du jeu dans ce millésime. 86-88/100

**HAUT BERGEY** : Fleurs et fruits au nez, qui se mêlent harmonieusement. Matière sucrée en attaque, mais avec une sensation de Merlot mûr. L'ensemble est élégant. Seule la fin de bouche se montre un poil décevante en dépit d'une longueur très fine. Incontestablement réussi. 88-89/100

**HAUT BRION** : Beau nez aux accents épicés. Bouche ample et généreuse. Grande richesse de sève, et un joli volume en bouche, de grande classe. Il incarne lui aussi l'élégance Bordelaise, avec, en plus, un côté très gourmand dans ce millésime. 93-95/100

**LARRIVET HAUT BRION** : Bof... 82-83/100

**LES CARMES HAUT BRION** : Nez assez floral . Une bouche ample, presque sucrée, pas désagréable, mais sans témoigner non plus d'un génie particulier. Assez bien fait en dépit de son profil un peu tannique . L'élevage sera décisif. 86-88/100

**MISSION HAUT BRION** : Très joli nez, raffiné. Grande bouche élégante, très persistante, d'un beau volume et d'un raffinement merveilleux. La fin de bouche est interminable avec de petits accents continuels d'épices et une minéralité affirmée. Une classe folle ! 93-96/100

**PAPE CLEMENT** : Peu de nez. Les tannins sont présents dès l'attaque. Il y a de la matière, de la minéralité, mais il manque une dimension cette année. Dommage, car la longueur est excellente, et montre une vraie finesse. 88-91/100

**SMITH HAUT LAFITTE** : Nez parfumé et boisé. Gras en attaque, mais le manque de corps apparaît vite. Ce vin assez fluide après la première impression, est agréable et élégant. N'est-ce pas là l'essentiel ? 87-89/100

*( 17 vins dégustés. Note moyenne :87,65 ) ( moyenne des 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 ) Nez très agréable avec de belles nuances florales (rose, violette). Belle attaque, très grasse, et un excellent volume de bouche qui dévoile suffisamment de rondeur. Très élégant, raffiné, et un peu souple aussi. Beau final minéral qui picote sur la langue. Très bon ensemble. Ce vin devrait être très agréable dès la mise. 87-89/100

**BRANE CANTENAC :** Un peu de nez. Souple dès l'attaque, mais tout de même intéressant en bouche. On sent qu'il y a un terroir ici. Plutôt réussi dans le contexte du millésime. 85-88/100

**CANTENAC BROWN :** Souple et agréable en bouche. De la rondeur, une certaine dilution, certes, mais une forme d'harmonie malgré tout. Mais il finit très court, hélas... 85-86 /100

**GISCOURS :** Souple mais à peu près équilibré en bouche. Mais cela n'en fait pas un grand vin pour autant. Juste correct. 84-86/100

**KIRWAN :** Souple...sans beaucoup d'âme. Inintéressant. 81-82/100

**LASCOMBES :** Pas de nez. Trop extrait, amer, tannique, sans élégance. 81-84/100

**MALESCOT ST EXUPERY :** Souple mais correct en bouche. Finit court malheureusement. 84-87/100

**MARGAUX :** (32% de la production fera le grand vin, soit le pourcentage le plus faible jamais réalisé. Le précédent record datait de 2006 avec 36%...) Le nez parle peu. L'attaque est superbe, florale, fruitée, élégante en diable, mais un petit creux en milieu de bouche témoigne de la difficulté du millésime. La fin de bouche est très longue, avec cette élégance si particulière au cru. A l'évidence, on a recherché la finesse cette année, cette élégance, au détriment d'une puissance qui aurait pu le déséquilibrer. Très Margaux en quelque sorte ! 90-93/100

**MARQUIS DE TERME** : Amer au nez, avec des notes de goudron. Beaucoup plus intéressante se montre la bouche, avec un semblant d'équilibre et d'harmonie . Finit sur le minéral. Ensemble juste correct. 85-87/100

**MONBRISON** : Quelque chose au nez. Un poil de plus en bouche. Souple. Tire à peine son épingle du jeu dans ce millésime terrible pour le Margalais. 84-86/100

**PALMER** : Nez très surprenant avec une abondance de nuances florales. L'attaque est large, et montre aussitôt un peu de dilution, mais cela n'enlève pas le charme de ce vin qui possède une réelle élégance et termine assez longuement dans la douceur. Certainement pas un Palmer de compétition, mais un beau vin, sans aucun doute. 89-91/100

**PAVILLON ROUGE** : ( 2<sup>nd</sup> vin du château MARGAUX ) Le nez est assez discret. Très belle attaque, révélant un vin plein, vibrant, d'une force contenue, mais d'une concentration très acceptable. Complexe et raffiné, il se montre particulièrement réussi, et d'une réelle personnalité. 90-91/100

**PRIEURE LICHINE** : Peu de nez. Attaque souple. Le vin est tannique. Il y a quelque chose dans ce vin mais quoi véritablement ? Seul l'élevage pourra éventuellement le révéler. 83-87/100

**RAUZAN GASSIES** : Nez correct. Se montre souple en attaque, avant de montrer une bouche où les tannins apparaissent et semblent anguleux. Final sans intérêt. 84-85/100

**RAUZAN SEGLA** : Nez assez distingué. L'attaque est très souple, la dilution semble évidente. Ce vin manque de corps, et évite l'écueil de l'amertume, c'est au moins ça... Fin de bouche sur l'alcool. Décevant. 83-86/100

**SIRAN** : Nez très discret. Attaque souple, et un développement en bouche du même acabit, avec une pointe d'amertume en supplément. Final très effacé. Loupé. 83-85/100

*( 16 vins dégustés. Note moyenne :85,97 ) ( moyenne des 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 expressif, fruité. Attaque assez fluide mais harmonieuse. De l'équilibre en bouche. C'est bien fait, comme d'habitude. Un peu léger mais plutôt réussi, avec un joli final. 88-89/100

**BRANAIRE DUCRU** : Bonne attaque, qui montre du volume et une élégance certaine en dépit d'un petit creux en milieu de bouche et un final correct avec de la minéralité. Bien fait. 87-89/100

**CLOS DU MARQUIS** : Nez assez plaisant. Belle bouche grasse, veloutée, exhibant une chair agréable. Un poil simple mais bien fait. 87-88/100

**CROIX de BEUCAILLOU** : ( 2<sup>nd</sup> vin de DUCRU BEUCAILLOU ) Nez agréable. La bouche se montre souple et assez plaisante, sans grande complexité mais satisfaisante. Final intéressant par sa persistance. 86-88/100

**DUCRU BEUCAILLOU** : Peu de nez. Belle attaque, douce et profonde. Très bonne expression de bouche, suave, fruitée, fine, avec de la complexité. Bien réussi, avec un final long et minéral qui fait joliment vibrer la langue. 90-92/100

**GRUAUD LAROSE** : Assez boisé au nez. Pas très puissant en attaque, ni en bouche, mais un vin honorable, sans défaut majeur hormis une incontestable dilution. Finit court. A l'évidence, ce cru a beaucoup souffert dans ce millésime. 84-87 /100

**LAGRANGE** : Nez assez original. La bouche se montre racée, et signe un terroir incontestable, mais la dilution de fin de parcours empêche une réelle adhésion à ce cru cette année. Dommage, car il possède bien des atouts. 86-89/100

**LANGOA BARTON** : Nez étonnant...et déconcertant. Du volume en attaque, et un développement sur des tannins qui ont tendance à sécher. Trop extrait ? Dommage car la fin de bouche se montre assez puissante et racée. L'élevage sera déterminant. 85-90/100

**LEOVILLE BARTON** : Nez superbe et profond, de grande classe. Très belle attaque, et grand raffinement de bouche, avec de la matière, du volume, de l'équilibre et un final tout en finesse et en élégance. Beaucoup de classe, et une incontestable réussite cette année encore. 91-93/100

**LEOVILLE LAS CASES** : Nez quasiment absent. Bonne attaque. Le vin se répand généreusement, mais s'il est agréable et fondu, il n'exprime guère de personnalité pour l'instant, ce qui est très étonnant pour ce cru. Fin de bouche assez longue à venir, donnant quelques éclairs d'une minéralité agréable. 89-92/100

**LEOVILLE POYFERRE** : Nez assez exubérant. Plutôt gras en bouche, mais sans ampleur démesurée non plus ! Puissant, à la limite du déséquilibre alcooleux, et d'une forte persistance aromatique aussi bien que minérale. Devrait faire une belle bouteille. 87-91/100

**SAINTE PIERRE** : Nez assez ouvert sur des notes classiques d'iode et de graphite, accompagnées par quelques épices. Belle attaque, évolution intéressante en bouche, avec un équilibre satisfaisant, de la puissance, du fruit et un long final. Bien réussi, avec beaucoup de finesse là aussi. 89-91/100

**TALBOT** : Quelques notes orangées au nez, et beaucoup de fruits également. Attaque grasse, beau volume de bouche avec un long développement, très harmonieux. Très équilibré et vraiment réussi. Final en finesse et en élégance, pas en puissance. Un vrai beau vin ! 90-91/100

*( 13 vins dégustés. Note moyenne :88,81 ) ( moyenne des 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** : Nez très agréable, aux forts accents d'iode et d'épices. L'attaque est douce, ronde, enveloppante, le vin répand cette trame fruitée qui s'avère très harmonieuse, même si la matière semble un soupçon diluée. Final particulièrement minéral qui vibre sur la langue. Long...très long. Vraiment réussi. 90-91/100

**BATAILLEY** : Nez intéressant, avec un fruité assez intense. Du volume en attaque, mais sans un grand fond derrière. C'est bien fait, mais cela manque de personnalité et finit un peu court. Dommage. Bouteille intéressante toutefois. Que révélera l'élevage ?? 86-89/100

**CARRUADES de LAFITE** : ( 2<sup>nd</sup> vin de LAFITE ROTHSCHILD ) Nez peu parlant, révélant juste quelques épices douces et un joli boisé en arrière plan. Belle attaque sur un fruit croquant et légèrement acide. C'est bien équilibré, raffiné, de

constitution agréable, avant de terminer sur beaucoup d'élégance et des notes de moka très persistantes. Bon ensemble. 88-90/100

**CLERC MILON** : Nez assez complexe et plutôt sérieux, avec des notes d'iode et de graphite. Attaque intéressante mettant en valeur l'aspect fruité du vin. Jolie trame, du caractère, et une classe certaine. Très bon ensemble qui termine longuement dans une réelle harmonie et une France minéralité. Très réussi. 89-92/100

**CROIZET BAGES** : Nez de cuir et d'iode. Bonne attaque, mais la bouche se révèle peu intéressante, avec un « goût de terroir » qui ne ravit pas forcément. Final assez long sur la puissance et l'alcool. 84-87/100

**DUHART MILON** : Nez un peu sauvage, un peu iodé aussi. Attaque agréable, le vin se montre assez serré, les tannins pas totalement masqués, et un final tendu où ces mêmes tannins semblent se dresser un peu. Devrait faire une belle bouteille car l'élevage sera très soigné. 88-91/100

**FORTS DE LATOUR** : ( 2<sup>nd</sup> vin de LATOUR ) très marqué par les notes de graphite au nez. Le fruit n'apparaît qu'à l'agitation, mais c'est un joli nez que nous avons ici. Assez doux en attaque, et une présence en bouche très intéressante. Tannins bien intégrés et une minéralité qui apparaît surtout en fin de bouche. Belle longueur. 88-91/100

**GRAND PUY DUCASSE** : Beaucoup d'arômes floraux au nez. Assez correct en bouche, les tannins ont du mal à être contenus. Ce vin n'est pas très élégant, tout comme sa fin de bouche. Pas mauvais, mais pas réellement intéressant cette année. 85-88/100

**HAUT BAGES LIBERAL** : Assez classique au nez. Trame plutôt tannique en bouche, avec une tendance à sécher. Un peu trop extrait sûrement, mais pas au point que l'élevage ne puisse corriger cela, au moins en grande partie. Espérons qu'il saura redonner de l'intérêt à ce vin dans ce millésime. 84-87/100

**LAFITE ROTHSCHILD** : Nez aux notes si typiques et célestes de cèdre. Beau volume en attaque, des notes boisées qui s'intègrent harmonieusement à une chair d'une rare finesse. C'est profond, très élégant, et d'un raffinement suprême, doublé d'une onctuosité... La fin de bouche révèle la minéralité mais la persistance n'est pas au niveau de ce que l'on attend, d'autant que le boisé domine un peu. Mais il y a tout pour faire un très grand vin. 92-94/100

**LATOUR** : Nez profond et très séduisant, avec de très belles notes de cuir, d'iode et de girofle. Attaque assez ronde, et long développement en bouche, sans saturation des papilles toutefois, et même, un petit manque d'intensité en milieu de bouche. Le final est impressionnant de progressivité et semble ne jamais s'arrêter,

**exhibant de plus en plus de notes minérales. Du volume, de la puissance, de la mâche, et une finesse merveilleuse. 92-94/100**

**LYNCH BAGES : Nez un peu marqué par le bois qui masque un peu les notes fruitées que l'on devine derrière. Beaucoup de présence dès l'attaque, avec un joli grain, de la classe et de la finesse. C'est équilibré, savoureux (rare dans ce millésime). Seule la fin de bouche trahit le millésime et se montre un peu mince. Dommage. 88-90/100**

**LYNCH MOUSSAS : Jolies notes florales au nez. Bouche très correcte, sans grand génie, mais assez agréable. Final correct. Assez bien fait. 86-88/100**

**MOUTON ROTHSCHILD : De jolies notes florales au nez. Attaque ronde et fruitée, donnant sur un très beau volume de bouche, avec une grande harmonie, puis tout s'affaisse et semble presque s'éteindre...Seules quelques petites pointes minérales semblent vouloir dire que ce n'est pas fini...elles crépitent un peu tardent à prendre de l'ampleur et ne le font qu'en demie-teinte, puis finissent par disparaître sans jamais avoir explosé, tel un pétard mouillé. Quel dommage car tout était si bien jusque là ! Que révélera l'élevage ? L'ombre ou la lumière ? 90-95/100**

**PAUILLAC : ( 3<sup>e</sup> vin de LATOUR ) Beau nez chatoyant, avec de si jolies notes de camphre, d'iode. Bonne bouche complexe, intéressante, avec une longue persistance, d'une grande intensité, délivrant une minéralité vibrant sur la langue. Très réussi. 88-90/100**

**PETIT MOUTON : ( 2<sup>nd</sup> vin de MOUTON ROTHSCHILD ) Nez très parfumé, vraiment agréable avec de puissantes notes florales. Belle attaque qui montre d'emblée un volume appréciable. C'est harmonieux, mais si on ne sent pas de dilution, il y a une petite platitude en milieu et fin de bouche qui rabaisse le plaisir. Dommage ! Finit un peu court également. 87-89/100**

**PICHON BARON : Nez sur l'iode et le cuir. Attaque très douce, très bon volume en bouche et un joli grain de grande classe, ainsi qu'un long final où les tannins sont soigneusement repoussés en attendant des jours meilleurs. Beaucoup d'élégance. Ce cru a décidément beaucoup de classe. 89-92/100**

**PICHON COMTESSE : Joli nez sur les épices et quelques notes boisées. Assez gras en attaque. Rond, enveloppant et harmonieux. Il présente un corps un peu plus fluide qu'à l'ordinaire. Vin bien fait mais sans génie cette année, avec un final un peu terne. 87-89 /100**

**PONTET CANET : Joli nez, aussi floral que fruité, avec de belles notes d'épices également. En bouche, il se montre joli dès l'attaque, très agréable, et offre une trame assez serrée compte tenu du millésime, mais suffisamment relâchée pour permettre de bien se goûter. Final long et fruité. Bien réussi. 88-91/100**

*( 19 vins dégustés. Note moyenne :89,13 ) ( moyenne des 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 :** Beau nez avec des accents floraux et des éléments fruités d'une vraie intensité. Bonne attaque, qui recèle suffisamment de tension, et dévoile un bon volume, de la puissance, du gras, des tannins très bien intégrés et un grand équilibre. Final long et très minéral, avec une grande finesse. Excellent ! 91-94/100

**COS D'ESTOURNEL :** Nez presque absent. Grande attaque ronde et charnue, qui dévoile une matière noble et riche, fruitée, goûteuse, avec juste ce qu'il faut de rondeur. Très équilibré, avec des tannins fort bien intégrés et un final particulièrement long. Vraiment réussi. 90-93/100

**COS LABORY :** Nez agréable de fruits frais. Attaque légèrement sucrée, bouche agréable, bien faite, sans génie particulier toutefois. Final assez long, avec un retour bien expressif du fruit. Réussi ! 87-89/100

**DAME de MONTROSE :** (2<sup>nd</sup> vin du château MONTROSE) Beau nez bien expressif. Attaque sucrée, ronde, grasse, et un joli corps se dessine. Un peu fluet mais agréable et joliment fruité. Un poil court en fin de bouche. 87-88/100

**LAFON ROCHET :** Belles notes fumées au nez, et d'autres arômes, plus terriens, moins nobles. Bonne attaque pour ce vin franc, expressif, qui se livre sans détour. C'est propre, agréable, en demi-corps certes, mais tout en harmonie. Bon final tirant sur les notes minérales. 87-89/100

**LES ORMES DE PEZ :** Nez assez discret. Bouche aux tannins très présents, mais je ne crois pas qu'ils évolueront jamais vers la grandeur... 84-86/100

**MONTROSE :** Nez peu parlant. Bonne attaque. Le vin est plaisant en bouche, assez rond, presque sucré, révélant une grande personnalité et une matière plutôt

belle, avec juste ce qu'il faut de tension. Il manque cependant un peu plus de complexité pour faire un grand vin, mais c'est intéressant quand même. Fin de bouche un peu dans le désordre... 87-90/100

**PAGODES de COS :** ( 2<sup>nd</sup> vin de COS D'ESTOURNEL ) Nez fortement iodé. Belle attaque dévoilant une certaine richesse de chair avec beaucoup d'équilibre. Très agréable en bouche, avec ce qu'il faut de rondeur. La longueur est belle, et ce vin est incontestablement réussi. 88-90/100

**PHELAN SEGUR :** Beaucoup de fleurs au nez. Attaque correcte. Bon développement en bouche, mais le terroir parle...et montre ses limites. Bien fait cependant. 85-87/100

**TRONQUOY LALANDE :** Superbe nez aux notes florales remarquables ! Attaque excellente, avec du volume, du gras, de l'équilibre entre puissance et fruit. On croit rêver ! Le Merlot (présent à 58% dans l'assemblage) s'exprime très bien, donnant des accents de mûre et un aspect presque confituré. C'est très agréable, et franchement bon, avec une simplicité de bon aloi, jusqu'au final, long, exprimant une bonne minéralité. Coup de chapeau à ce vin ! S'il reste ainsi jusqu'à la fin de son élevage, il créera une petite révolution à St Estèphe ! 90-92/100

*( 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 :** Nez puissant de fruit. Les épices sont derrière et le bois accompagne joliment le tout. Attaque un poil souple, mais le côté charnu et très fin du cru apparaît aussitôt. Beaucoup de douceur, de finesse en bouche. Et quelle persistance sur de puissantes notes de fruit et une minéralité qui avive la fraîcheur. 91-94/100

**BALESTARD la TONNELLE** : Joli nez aux notes de fruits. Belle attaque, franche, nette. Présence correcte en bouche mais ce vin manque de quelque chose qui ferait vraiment vibrer. Final un peu alcooleux. 88-89/100

**BEAUSEJOUR BECOT** : Belles notes florales au nez, et de beaux accents fruités aussi. Attaque souple, le vin est en demi-corps 88-89/100

**BEL-AIR** : De jolies notes florales et délicates au nez. Mais l'impression de bouche est assez faible, et fait montre d'une dilution importante. Il n'y a aucune véritable intensité...du début à la fin. Pas désagréable du tout mais ce vin manque de tout. Il est harmonieux dans ses manques. 85-86 /100

**BELLEFONT BELCIER** : Nez discret. Se montre souple en attaque, mais le développement en bouche est fruité et témoigne d'un volume satisfaisant. Seule la fin de bouche manque d'élégance, et se révèle tannique et un peu alcooleuse. Dommage ! 85-87 /100

**BELLEVUE-MONDOTTE** : Nez très épicé. Attaque ample qui débouche sur un joli volume de bouche où les tannins sont toujours contenus. Il y a de la matière, de l'équilibre, de la puissance et le final est long et rectiligne. Une belle réussite ! 90-93 /100

**BERLIQUET** : Nez assez vif. L'attaque est molle, et le développement en bouche dans le même registre. Pas très intéressant. 84-86 /100

**CANON la GAFFELIERE** : Nez plutôt fruité. Bouche agréable en dépit de sa grande souplesse, avec des tannins plutôt bien rangés, mais un final un peu alcooleux, hélas. 86-88/100

**CAP de MOURLIN** : Nez puissant de fruits. Attaque assez bonne, le développement se faisant sur de très jolies nuances de fruits, juste contrariées par un boisé un peu caramel. Finit puissamment sur des notes d'alcool un peu trop agressives. Dommage. 87-88/100

**CHAPELLE D'AUSONE** : ( 2<sup>nd</sup> vin du château AUSONE ) Très boisé au nez. Belle attaque, le vin est élégant. De la profondeur, du fruit en pagaille ! Charnu et puissant jusqu'au final qui ne montre aucune faiblesse. Grande réussite ! 90-92/100

**CHEVAL BLANC** : Attaque très élégante. On est d'emblée dans le moelleux, le raffinement. Très belle trame, douce, expressive. Très léger creux en fin de bouche avant un retour sur les épices et la minéralité. Beaucoup d'élégance. 91-94/100

**CLOS DUBREUIL** : Nez assez fermé, plutôt sur les notes de cuir. Bonne attaque, jolie matière en bouche, un peu fluide mais à peine. Beau final, un poil tannique. Assez bien fait dans l'ensemble. 86-89/100

**CLOS FOURTET** : Notes fruitées au nez. Attaque en souplesse et montre une jolie matière, douce et presque onctueuse. Final long mais essentiellement sur des notes d'alcool. Dommage. 86-89/100

**CLOS la MADELEINE** : Nez presque absent. Agréable en bouche, ce vin se montre presque aérien en dépit de son demi-corps et de l'inévitable creux en fin de bouche, en dépit duquel il reste agréable avec une bonne persistance sur le fruit. Bien fait. 87-88 /100

**CLOS DE SARPE** : Très beau nez de mûre ! Souple mais gras en attaque enchaînant sur une belle matière pleine d'élégance, de classe même. Long final sur un fruit très intense. Très belle réussite . 89-91/100

**La COUSPAUDE** : Notes lactiques au nez puis torrédaction. Souple en attaque comme en bouche, léger en final avant que des notes légèrement brûlantes ne s'installent... 83-86/100

**CROIX de LABRIE** : Joli nez aux arômes de violette. Assez gras en attaque. Il y a du volume, de l'équilibre, de la puissance modérée et un côté minéral en fin de bouche. C'est agréable et bien fait. 89-90 /100

**DASSAULT** : Joli nez aux notes de beau Merlot. L'attaque est correcte, tout comme l'évolution en bouche où les fruits arrivent à foison. Fin de bouche régulière et sans agressivité, progressive et persistante. L'ensemble est harmonieux. Espérons que l'élevage magnifiera ses qualités initiales ! 88-91/100

**La DOMINIQUE** : Nez confus. Attaque moyenne avec une bouche tannique. Le final est puissant mais sans harmonie. Vin déséquilibré. 83-86/100

**FIGEAC** : Notes lactiques au nez. Attaque souple, matière très agréable en bouche. Ce vin est harmonieux à défaut d'être très complexe. Belle minéralité vibrante en fin de bouche. Incontestablement réussi. 88-90/100

**FOMBRAUGE** : Beau nez typé Merlot, avec de jolis arômes de mûre. Très souple en attaque comme en bouche. Vin dilué. 83-85 /100

**FONBEL** : Nez assez riche. Se montre souple en attaque, avec un corps agréable, sensuel et presque onctueux. La fin de bouche contraste un peu avec ce petit manque qu'elle laisse apparaître. Mais l'ensemble est intéressant et plutôt harmonieux. 87-88/100

**FRANC MAYNE** : Nez plutôt fruité. Souple en attaque, et débouche sur une matière correcte mais sans plus. La dilution est évidente. Harmonieux malgré tout, avec une fin de bouche qui rattrape un peu le reste. 85-88 /100

**La GAFFELIERE** : Beau fruit au nez avec de jolies notes de mûre. L'attaque est correcte, assez harmonieuse en bouche en dépit de quelques tannins sous-jacents et un final assez long qui n'évite cependant pas les notes alcooleuses. Tout de même bien fait dans l'ensemble. 87-89/100

**GRAND MAYNE** : Plutôt fruité au nez. Extrême souplesse en attaque. Le milieu de bouche est inconsistant, tout comme le final. A manifestement beaucoup souffert de la climatologie. 84-85 /100

**L'ANGELUS** : Notes lactiques au nez. Souplesse en attaque, et un milieu de bouche assez fluide. Seul le final semble construit. Rien ne distingue vraiment l'Angelus de ses pairs cette année. 86-89/100

**LA FLEUR** : Joli nez de mûre. Rond et savoureux dès l'attaque. Petit creux en milieu de bouche, mais juste perceptible. Final un poil mince, mais qui reste agréable, avec une bonne persistance aromatique. Joli vin. 86-89 /100

**LARCIS DUCASSE** : Très joli nez, bien parfumé, à mi-chemin entre les aspects floraux et fruités. Souple en attaque, un matière en demi-corps mais harmonieuse qui se développe et laisse une très agréable fin de bouche, longue et suave. Du plaisir, vraiment. 89-91/100

**LARMANDE** : Nez au joli fruité. Souple en attaque, la bouche montre beaucoup de fluidité. Vin mince, pas désagréable mais mince. La fin de bouche rehausse un peu la sensation mais cela ne suffit pas pour compenser les manques. 84-87 /100

**LEYDET VALENTIN** : Nez agréable qui précède une attaque correcte, à la limite de la sucrosité. Mais le développement est un peu mince. Dommage, car le final, bien minéral est agréable. 85-88 /100

**LUSSEAU** : Belles notes de fruits secs (figue, raisin de Corinthe) au nez. Attaque correcte, petite souplesse en milieu de bouche, mais une sensation plutôt agréable. Pas de surprise dans ce vin mais pas de déception non plus. C'est bien fait et termine sur une longueur moyenne et assez fine. Avec l'élevage raffiné qui est pratiqué ici, cela devrait faire une élégante bouteille si le boisé aussi maîtrisé que sur cet échantillon. 87-90/100

**MAGDELAINÉ** : Nez assez fruité mais léger. Attaque très souple. Ce vin manque de densité en bouche, mais se montre malgré cela, agréable en dépit d'un cruel manque de corps. Final un peu mince également... 84-87 /100

**MAGREZ-FOMBRAUGE** : Nez agréable. L'attaque est souple mais intéressante, l'évolution en bouche agréable, sur un demi-corps. Final léger mais persistant. Assez bien dans l'ensemble, grâce à son harmonie . 86-88 /100

**MONBOUSQUET** : Pruneau, figue et groseille au nez. Belle attaque qui n'évite pas une petite souplesse. La bouche est bien construite et expressive, donnant une certaine impression de plénitude. Bon final avec une vraie longueur et des tannins habilement rangés. C'est bien fait, et intelligemment mis en valeur, avec une assez bonne longueur. U vin intéressant. 89-91 /100

**MOULIN SAINT GEORGES** : Nez agréable et fruité. Bouche correcte mais sans le génie de certaines années, ni le côté aérien qu'on lui trouve parfois. 87-89 /100

**PAVIE** : Nez complexe où les épices le disputent au fruit. Belle attaque, douce, civilisée, le vin prenant son ampleur en bouche en restant assez aérien, sans éviter l'écueil d'une petite minceur en milieu de bouche, ni quelques (rares) notes brûlantes en fin de bouche. Mais l'ensemble est harmonieux, ma matière vive, la race évidente. Fera un PAVIE qui n'aura pas besoin d'un trop long vieillissement pour se boire. 90-92/100

**PAVIE DECESSE** : Joli nez aux accents de mûre. Attaque un peu tannique, et une évolution en bouche qui ne laisse pas indifférent. Un vin de caractère et de race qu'un élevage attentif devrait magnifier. Le boisé sera son ennemi tant il recèle de finesse et de subtilité qui pourraient être masquées. Grande longueur et vraie élégance. 90-92/100

**PAVIE MACQUIN** : Notes fruitées et boisées au nez. Bonne attaque, pas trop souple, une légère structure tannique apparaît et séduirait presque...hélas, une fin de bouche brûlante et alcooleuse empêche un vrai plaisir. 86-88/100

**PETIT CHEVAL** : ( 2<sup>nd</sup> vin de CHEVAL BLANC ) Beau nez de Merlot. Bouche grasse, volumineuse, élégante en diable hormis une petite pointe amère qui sera gommée à l'élevage. Très onctueux, long, puissant. Remarquable dans le contexte du millésime. 90-92/100

**QUINAULT L'ENCLOS** : Nez plutôt floral, mais assez discret. Attaque franche, avec du corps, un côté agréable, jusqu'à l'inévitable dilution accompagnée d'une petite amertume. Fin de bouche un peu minérale mais qui reste un peu mince. 86-87 /100

**SANCTUS du château LA BIENFAISANCE** : Nez correct. Bouche assez moyenne qui tire sur le tannique. Assez désuni et plutôt décevant. 84-85 /100

**La SERRE** : Nez discret. Attaque agréable, un poil souple mais à peine. Bonne bouche qui révèle une matière intéressante, ronde, assez charnue. On sent une certaine dilution en fin de bouche, mais le vin reste harmonieux et ne connaît pas de chute brutale. Plutôt bien fait. 86-88/100

**SIMARD** : Nez assez parlant avec des notes de cuir et de fleurs. Attaque en limite de sucrosité, puis un très beau volume en bouche, avec de la matière et beaucoup de fruit. Seules les notes alcooleuses de fin de bouche contrarient un peu le plaisir mais l'ensemble est très correct. 87-89 /100

**TERTRE ROTEOEUF** : Notes grillées/fumées qui prédominent sur le fruit pour l'instant. Ce fruit, très croquant, gourmand, savoureux, sensuel dès l'attaque qui évolue sans cesse jusqu'au final où le minéral se superpose et donne une signature si particulière à ce vin. Grande intensité de fin de bouche, et une minéralité incisive, vibrant sur la langue. Vin très élégant, qui procure beaucoup de plaisir. Belle réussite ! 90-91 /100

**La TOUR FIGEAC** : Nez agréable, plutôt floral. La bouche est correcte, un peu tannique (trop de presse ?) et le final s'oriente vers des notes d'alcool. 85-87/100

**TOUR DU PIN** : Joli nez exhibant de beaux parfums de mûre. Très jolie bouche, ample, grasse, volumineuse. Seul le final trahit le millésime, et se montre mince et un peu court, mais quel joli vin. 87-89 /100

**TROPLONG MONDOT** : Joli nez aux arômes de mûre, accompagné de quelques pointes lactiques. Attaque franche, milieu de bouche en demie souplesse et final qui manque d'intensité, bien que persistant et sans aucune déviance alcooleuse . 88-90 /100

**TROTTEVIEILLE** : Belles nuances florales au nez, le fruit arrivant juste derrière. Attaque un peu souple, mais une bonne tenue en bouche, avec du fruit, de l'équilibre, de la mâche...Vin intéressant et harmonieux, avec un long final, presque sans déviance. Plutôt réussi. 87-90 /100

*( 48 vins dégustés. Note moyenne : 87,91 ) ( moyenne des 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** : Peu de nez. Assez souple en attaque. Bon développement mais sur une matière un peu fluide. Final plutôt court et un peu décevant. 86-88/100

**BLASON de l'EVANGILE** : Nez assez fruité. L'attaque est souple, et révèle beaucoup de fruits en bouche, ainsi qu'un certain volume. C'est agréable, simple mais bien fait. 85-86/100

**BON PASTEUR** : Assez boisé au nez. Bonne attaque, volume intéressant et matière harmonieuse. Très rond et assez savoureux. Un vin bien fait aux tannins habilement contenus. 87-89 /100

**BOURGNEUF VAYRON** : Nez effacé. Assez souple au début, mais la matière reprend le dessus et se montre intense en minéralité du début à la fin . Un vin de caractère, de race, même s'il ne convainc pas totalement aujourd'hui. 87-88 /100

**La CABANNE** : Bon nez de fruit. Belle attaque, volume intéressant en bouche, texture veloutée, assez profonde avec un final qui est à la limite de l'alcool sans y tomber jamais. Bien équilibré et savoureux. Ce vin est en constante progression ! 88-91/100

**CERTAN MARZELLE** : Assez floral au nez. Très jolie attaque, presque gourmande. Le vin se déploie avec grâce et enrobe les papille de fruits et de différents arômes qui forment une vraie harmonie. Certes, il y a un poil de dilution mais ce qui reste est digne d'éloges ! Long final avec beaucoup d'intensité. Une vraie réussite. 90-92/100

**CERTAN de MAY** : Nez assez discret. Attaque correctement, on sent de la présence en bouche, une relative puissance, du fruit, mais c'est surtout en fin de bouche que ce vin exhibe tout son potentiel. Très puissant, avec un retour impressionnant de notes fruitées, il devient remarquable, d'autant que les aspects minéraux ressortent également. Si l'élevage arrive à rehausser le nez et le début de bouche, cela fera un très grand vin. 91-94/100

**la CLEMENCE** : Nez floral et boisé, comprenant également quelques notes lactiques . Agréable en bouche, dévoilant une bonne matière, pas trop fluide. Seul le final se montre assez moyen, avec un petit retour tannique et minéral. 87-88/100

**CLINET** : Nez assez subtil, mais très discret. Très bonne matière en bouche dans les premières secondes car le milieu de bouche et la fin sont décevants en raison de leur minceur. Jolie finesse en arrière bouche, mais il manque l'essentiel pour prétendre à une meilleure note cette année. 88-89/100

**la CONSEILLANTE** : Belles notes florales au nez. Jolie matière, équilibrée, avec de l'harmonie, de la vivacité, une certaine classe et une longueur presque interminable. C'est très joli en dépit d'un petit manque de corps. 90-92/100

**la CROIX : Nez iodé. Très souple en attaque et manque de corps. Agréable quand même mais un peu léger... 85-86 /100**

**La CROIX de GAY : Nez agréable. Bonne matière en bouche, vin élégant mais qui termine un peu court. Dommage. 86-89/100**

**EVANGILE (I') : Nez un poil végétal, avec quelques notes de poivron. Belle attaque, qui précède un développement harmonieux en bouche, offrant une jolie matière veloutée. Belle expression de bouche qui dénote une grande classe pour ce cru. Final long et minéral, vibrant sur la langue. Très joli. 90-92 /100**

**FEYTIT CLINET : Nez assez discret, sur le fruit, et quelques pointes florales aussi. Franc dès l'attaque, exhibant un joli volume en bouche, élégant et droit, il évite la dilution et montre un corps harmonieux et dévoile une chair agréable. Très très long, sur un fruit rectiligne. 89-90 /100**

**La FLEUR de GAY : Nez puissant de gelée de groseilles. Doux et velouté en attaque, puis une bonne présence en bouche. Vin agréable, d'une jolie matière, et qui finit assez longuement. Beaucoup d'harmonie, et même une certaine classe. 89-91 /100**

**La FLEUR-PETRUS : Beau nez floral et fruité. Attaque savoureuse, mais qui n'évite pas une petite souplesse. Joli grain en bouche, de la classe, du fruit. Belle longueur qui prolonge le plaisir. C'est un beau vin ! 91-92/100**

**GAZIN : Nez agréable. Bonne bouche avec une petite rangée de tannins qui sont vite absorbés. Vin corsé, mais qui réussit à rester élégant. Beau final . Réussi. 88-89 /100**

**La GRAVE à POMEROL : Nez assez parfumé. Bonne présence dès l'attaque, assez souple certes, mais la matière est là. Du fruit, de l'élégance, du plaisir, des tannins bien masqués, et une longueur minéral très satisfaisante. Réussi ! 89-90/100**

**HOSANNAH : Beau fruit au nez. Belle bouche, presque grasse, charnue, élégante, qui accuse une petite faiblesse en milieu de palais. Bonne longueur mais un petit déséquilibre dans le vin cette année qui empêche un plaisir plus prononcé. 89-91/100**

**LAFLEUR : Très cuir au nez, et de petites pointes florales qui arrivent par derrière. Très rond en attaque, gros volume en bouche, avec une trame soyeuse et beaucoup de fruits. La fin de bouche est très intense, longue et élégante. Une grande réussite là encore. 91-93 /100**

**LAFLEUR GAZIN** : De jolies notes florales et une pointe orangée. Souple en attaque, mais de suite harmonieux avec une véritable élégance pour ce vin en demi-corps, mais très agréable par son fruit, sa douceur. Fin de bouche longue dans une belle finesse, la puissance n'étant pas de ce millésime... 87-90/100

**LATOIR à POMEROL** : Bon nez avec du parfum ! Belle attaque. Il y a de la matière, le vin se montre élégant. Le creux en milieu de bouche compromet un instant le plaisir, et la longueur tarde un peu à venir, et, lorsqu'elle parvient, se révèle de moyenne intensité. Bon ensemble quand même. 88-90/100

**NENIN** : Nez riche et sucré, mais sans délicatesse particulière. Riche en bouche, mais fait trop « confiture » au détriment de l'expression d'un terroir. Vin un peu mou en bouche, rattrapé par son final minéral qui redonne un peu de tension. 85-87/100

**PETIT VILLAGE** : Quelques notes florales au nez. Agréable en bouche. Joliment fait et sans prétention excessive. Longueur correcte. 88-89/100

**PETRUS** : Notes florales et fruitées au nez, mais qui demeurent assez discrètes. Belle attaque, révélant une matière fine et onctueuse, une élégance remarquable et un fruit intense. Aucune trace tannique en bouche, et pour finir, une minéralité vibrante sur une longueur interminable et une finesse d'école. Très grand. 92-95 /100

**PENSEES de LAFLEUR** : (2<sup>nd</sup> vin du château LAFLEUR) Fort nez de cuir, et de belles notes florales également. Très belle attaque, d'un vin assez plein, intense en fruit, minéral et puissant. Beaucoup d'élégance, de fruit. Bien supérieur à nombre de grands vins bus ailleurs... 88-90 /100

**PLINCE** : Nez assez fruité. Bonne attaque, un peu souple, certes, mais agréable, avec une évolution en bouche intéressante, de la présence, et une longueur satisfaisante sur des tannins soigneusement mis à l'écart. Bien fait. 86-89/100

**La POINTE** : Epicé et boisé au nez. Jolie attaque, bonne matière en bouche, vin équilibré et avec du caractère. Bon vin. 87-89 /100

**la PROVIDENCE** : Beau fruit au nez, avec quelques saveurs orangées. Attaque intéressante, vin complet, fruité, assez intense en bouche et surtout d'une grande harmonie. Longueur excellente où se révèle une belle finesse. Très beau terroir qui échappe presque à la difficulté du millésime. 91-93/100

**TROTANOY** : Joli nez où abondent les fruits. Belle attaque qui annonce un corps plein, une matière douce et savoureuse, avec beaucoup de délicatesse, de profondeur. Longueur très minérale qui sature les papilles pendant d'interminables secondes. Beaucoup d'harmonie et de classe. Un grand vin. 92-94/100

**VIEUX CHATEAU CERTAN : Nez discret. Belle attaque, révélant un vin assez plein en bouche, avec du volume, de l'étoffe, du soyeux, une certaine complexité et surtout un bel équilibre. Final assez long sur une bonne puissance de fruit et de la minéralité. Mais que deviendra ce vin jusqu'à la mise ? Le souvenir du millésime 2002 avec cette extraordinaire puissance de fruit en échantillon m'avait fait porter ce vin au pinacle. Quelle fut ma déception une fois le vin en bouteille ! Espérons que ce ne fut qu'un accident. Mais ceci explique l'éventail extrêmement large dans ma notation. 84-91 /100**

**( 31 vins dégustés. Note moyenne : 89,27 ) ( moyenne des 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**

**ROC de CAMBES : (Côtes de Bourg) Nez opulent de fruits, accompagné des petites notes fumées de la barrique. Un peu souple en attaque, et un beau développement de bouche avec une grande intensité de fruit, ainsi qu'un final assez intense sur des notes à la limite de l'alcool, mais sous-tendues par une minéralité qui donne de la fraîcheur. Bon vin. 87-88 /100**

**POTENSAC : (Haut Médoc) Peu de nez. Bonne bouche grasse, assez savoureuse. Bien fait. Un vin agréable, modérément long. 86-88 /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 :  
96/100 :  
95,5/100 :  
95/100 :
- 94,5/100 : MISSION HAUT BRION,
- 94/100 : HAUT BRION,
- 93,5/100 : *PETRUS*,
- 93/100 : LAFITE ROTHSCHILD, LATOUR,
- 92,5/100 : MOUTON ROTHSCHILD, *AUSONE, CHEVAL BLANC, CERTAN de MAY,*  
CALON SEGUR ,
- 92/100 : LEOVILLE BARTON, *LAFLEUR, la PROVIDENCE*,
- 91,5/100 : MARGAUX, COS D'ESTOURNEL, *BELLEVUE-MONDOTTE, la FLEUR-  
PETRUS*,
- 91/100 : DUCRU BEUCAILLOU, TRONQUOY LALANDE, *CHAPELLE D'AUSONE,  
PAVIE, PAVIE DECESSE, PETIT CHEVAL, CERTAN-MARZELLE, la  
CONSEILLANTE, l'EVANGILE*,
- 90,5/100 : LEOVILLE LAS CASES, ARMAILHAC, CLERC MILON, PICHON BARON,  
TALBOT, PAVILLON ROUGE, *TERTRE ROTEBOEUF*,
- 90/100 : PALMER, SAINT PIERRE, *CLOS de SARPE, LARCIS DUCASSE, HOSANNAH,  
MONBOUSQUET, la FLEUR de GAY*,
- 89,5/100 : CHAPELLE DE LA MISSION, DUHART MILON, FORTS de LATOUR,  
PONTET CANET, PAPE CLEMENT, *CROIX de LABRIE, DASSAULT, la  
CABANNE, LA GRAVE*,
- 89/100 : LEOVILLE POYFERRE, CARRUADES de LAFITE, PAGODES de COS,  
LYNCH BAGES, PAUILLAC de LATOUR, *FIGEAC, TROPLONG MONDOT,  
FEYTIT CLINET, LATOUR à Pomerol, PENSEES de LAFLEUR*,
- 88,5/100 : CLARENCE de Haut Brion, HAUT BERGEY, BEYCHEVELLE, MONTROSE,  
*BALESTARD la TONNELLE, BEAUSEJOUR BECOT, GAZIN, LUSSEAU,  
TROTTEVIEILLE, CLINET, LAFLEUR-GAZIN, PETIT VILLAGE*,
- 88/100 : SMITH HAUT LAFITTE, ALTER EGO, BRANAIRE DUCRU, PETIT MOUTON,  
PICHON COMTESSE, FIEUZAL, COS LABORY, LAFON ROCHET,  
*SIMARD, la GAFFELIERE, MOULIN ST GEORGES, TOUR du PIN, BON  
PASTEUR, la POINTE*,
- 87,5/100 : CLOS du MARQUIS, LAGRANGE, LANGOA BARTON, BATAILLEY, DAME  
de MONTROSE, *CAP DE MOURLIN, CLOS DUBREUIL, CLOS FOURTET*,

*CLOS la MADELEINE, FONBEL, ANGELUS, la FLEUR (St Emilion) ,  
 PLINCE, VIEUX CHATEAU CERTAN , PAVIE MACQUIN, BOURGNEUF  
 VAYRON, la CLEMENCE, la CROIX de GAY, ROC de CAMBES,*

- 87/100 :** CHANTEGRIVE, HAUT BAILLY , LES CARMES HAUT BRION, POTENSAC,  
 CROIX de BEAUCAILLOU, LYNCH MOUSSAS, *CANON la GAFFELIERE,  
 MAGREZ-FOMBRAUGE, LA SERRE, BEAUREGARD,*
- 86,5/100 :** BOUSCAUT, BRANE CANTENAC, GD PUY DUCASSE, *FRANC MAYNE,  
 LEYDET VALENTIN, QUINAULT L'ENCLOS,*
- 86/100 :** Dne de CHEVALIER, FERRANDE , MARQUIS DE TERME, PHELAN SEGUR,  
*BELFONT-BELCIER, la TOUR FIGEAC, NENIN,*
- 85,5/100 :** CANTENAC BROWN, MALESCOT ST EXUPERY, GRUAUD LAROSE,  
 CROIZET BAGES, HAUT BAGES LIBERAL, *BEL-AIR, LARMANDE,  
 MAGDELAINE, BLASON de L'EVANGILE, la CROIX*
- 85/100 :** GISCOURS, MONBRISON, PRIEURE LICHINE, les ORMES de PEZ,  
*BERLIQUET,*
- 84,5/100 :** RAUZAN GASSIES, RAUZAN SEGLA, *la COUSPAUDE, la DOMINIQUE,  
 GRAND MAYNE, SANCTUS,*
- 84/100 :** de FRANCE, SIRAN, *FOMBRAUGE,*
- 83,5/100 :** CARBONNIEUX,
- 83/100 :**
- 82,5/100 :** LARRIVET HAUT BRION, LASCOMBES,
- 82/100 :**
- 81,5/100 :** KIRWAN,
- 81/100 :**
- 80,5/100 :**
- 80/100 :**
- 79,5/100 :**

etc...

***(156 vins dégustés. Note moyenne :88,22 )***

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

**RIVE DROITE/ 80 vins dégustés. Note moyenne : 88,43**

<b>Rappel 2006 :</b>	<b>90,40</b>
<b>Rappel 2005 :</b>	<b>92,12</b>
<b>Rappel 2004 :</b>	<b>88,06</b>
<b>Rappel 2003 :</b>	<b>89,06</b>
<b>Rappel 2002 :</b>	<b>88,89</b>
<b>Rappel 2001 :</b>	<b>89,35</b>
<b>Rappel 2000 :</b>	<b>89,96</b>
<b>Rappel 1999 :</b>	<b>89,42</b>
<b>Rappel 1998 :</b>	<b>91,83</b>

## **RIVE GAUCHE/ 76 vins dégustés. Note moyenne : 87,99**

Rappel 2006 :	88,20
Rappel 2005 :	90,97
Rappel 2004 :	88,18
Rappel 2003 :	90,88
Rappel 2002 :	87,07
Rappel 2001 :	89,06
Rappel 2000 :	89,35
Rappel 1999 :	86,59
Rappel 1998 :	87,79

## **Note moyenne des 20 meilleurs vins de la rive droite : 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 : 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 :	PAVILLON BLANC,
92/100 :	
91,5/100 :	
91/100 :	HAUT BRION,

**90,5/100 : LAVILLE HAUT BRION ,**  
**90/100 :**  
**89,5/100 : Dne de CHEVALIER,**  
**89/100 :**  
**88,5/100 : RAHOUL,**  
**88/100 : PAPE CLEMENT,**  
**87,5/100 : CARBONNIEUX, CHANTEGRIVE « Cuvée Caroline », HAUT BERGEY,**  
**SMITH HAUT LAFITTE,**  
**87/100 : BOUSCAUT, FIEUZAL,**  
**86,5/100 :**  
**86/100 : de FRANCE, la LOUVIERE ,**  
**85,5/100 : LARRIVET HT BRION, OLIVIER,**  
**85/100 : LATOUR-MARTILLAC,**  
**84,5/100 :**  
**84/100 : MALARTIC-LAGRAVIERE ,**  
**83,5/100 :**  
**83/100 :**  
**82,5/100 :**  
**82/100 : FERRANDE,**  
**81,5/100 :**  
**81/100 :**  
**80,5/100 :**  
**80/100 :**  
**79,5/100 :**  
**79/100 :**  
**78,5/100 :**  
**78/100 :**  
**77,5/100**  
**etc...**

*( 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	87,00
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		