

Bordeaux,
le millésime 2006

Par Didier ROMIEUX

- **VINISSIME** -

Chemin la tour
83170 BRIGNOLES
FRANCE

Le millésime 2006 à BORDEAUX

Les quelques échos qui m'étaient parvenus du millésime 2006 à BORDEAUX ne m'avaient pas incité à aborder spontanément celui-ci avec un sourire débordant d'enthousiasme. Mais, on le sait, de la même manière que la rumeur est, par essence, malveillante, l'écho est toujours la déformation de la vérité car il n'est que l'apparence de celle-ci.

Et, de fait, cet écho n'avait renvoyé que celui des flaques provoquées par les précipitations de la mi et de la fin Septembre, laissant augurer un nouveau millésime 2002...

Bien entendu, comme toujours, d'aucuns ont focalisé sur la période des vendanges pour généraliser et tirer des conclusions hâtives, sans même prendre en compte la totalité du cycle végétatif dont les dernières semaines constituent le point d'orgue, l'ultime respiration qui termine ce cycle.

Et celui-ci avait commencé au Printemps, faut-il le rappeler ? Après un bon départ de la vigne, les chaleurs de Juin et Juillet, (*ce dernier mois s'avérant être le mois le plus chaud sur la région depuis que les statistiques météorologiques existent*) conjuguées à une faible pluviométrie, avaient formidablement avancé les maturités, si bien qu'en dépit de la relative fraîcheur qui s'est installée au mois d'Août (et principalement la seconde quinzaine), les analyses témoignaient d'une avance considérable dans les maturités. Il ne manquait qu'un gros « chouïa » pour que la fête soit complète.

Sur la rive gauche, les Cabernet Sauvignon promettaient énormément, et sur la rive droite le Merlot se présentait bien, très bien même. Voilà le tableau, tel qu'il se présentait à la fin Août.

Et les premiers jours de Septembre, de nouveau très chauds, avaient donné un espoir formidable de tenir un autre grand millésime jusqu'à ce que...les pluies abondantes de la mi-Septembre tempèrent les ardeurs.

A Pomerol, certains ont coupé juste à ce moment là, évitant aux baies de se gorger d'eau et de diluer une matière oscillant entre très belle et somptueuse.

C'est là que l'on trouvera les plus grands vins du millésime, car de tous les grands terroirs Bordelais, il est celui qui peut se vendanger le plus tôt avec celui des Graves/Pessac/Léognan qui a également superbement tiré partie du millésime.

Toujours est-il que cette période est devenue cruciale pour comprendre le aléas réels ou supposés du millésime. Car après ces importantes précipitations, une période de temps chaud et beau s'est installée, avant une nouvelle dégradation et, de nouveau, des précipitations abondantes qui allaient désormais sérieusement compliquer les choses car, chaleur + humidité + chaleur + humidité donnent...la plus belle récolte de champignons que l'on ait eu en France depuis 20 ans !

Mais il y a un champignon que la vigne n'aime pas, qui s'appelle le Botrytis ! La propagation de celui-ci dans les vignes fut fulgurante, et les petits domaines (en terme de surface) s'en sont bien mieux sortis que les gros car pour éviter les dégâts il fallait vendanger très vite...ce qui ne fut que rarement possible. Et quand ce ne le fut pas, il fallut lutter contre la dilution des grappes d'un côté, et les attaques de Botrytis de l'autre.

Mission impossible, qui s'est traduite par une dilution légère ou assez sensible, surtout sur la rive gauche (Médoc) ou par des notes d'alcool un peu désagréables, car le Botrytis, en attaquant les baies, aggrave la concentration alcoolique de celles-ci entraînant un côté brûlant que l'on retrouvera dans nombre de vins.

Rares sont les domaines à avoir totalement échappé à l'un ou l'autre. Ne parlons pas de ceux qui pensaient avoir trouvé une solution intermédiaire en coupant avant la maturité totale et se retrouvent avec des tannins rudes, ce qui ne vaut pas mieux.

A l'arrivée, que trouvons nous parmi tous les cas évoqués ?

Un petit pourcentage de vins remarquables (environ 5%)

Des vins présentant quelques marques de dilution, plus ou moins accentuées selon les crus et les appellations, ceci étant la réalité de la totalité des vins de la rive gauche , et une petite partie de ceux de la rive droite.

Des vins aux tannins un peu abrupts, pour une partie des vins de la rive droite, et à peu près autant sur le Médoc.

Les vins présentant des notes un peu brûlantes, surtout en fin de bouche, se situent tous sur la rive droite car le Merlot est le principal cépage entrant dans l'assemblage final, tandis que le Médoc ne l'utilise qu'en complément du Cabernet Sauvignon.

Au final, nous avons un millésime bien plus intéressant que le mauvais écho qui nous était parvenu. Et l'on tient même un GRAND millésime à POMEROL, ainsi que, avec une moindre mesure, dans les Graves/Pessac/Léognan. (avec une mention spéciale pour les blancs qui sont très expressifs et intéressants).

St Emilion apparaît beaucoup plus contrasté, mais AUSONE (plus grand vin du millésime à mon sens) et CHEVAL BLANC dominant largement le lot et ont fait de très grands vins.

Quant à la rive gauche, elle a beaucoup mieux tiré son épingle du jeu que ce que l'on aurait pu imaginer, grâce, essentiellement, à la classe de ses Cabernet Sauvignon dont la maturité était presque atteinte à la fin Août. Toutefois, on note partout une fluidité inhabituelle, mais, il faut également le dire, sans que jamais ou si rarement on n'éprouve une sensation aqueuse.

2006 n'a absolument rien de comparable avec 2002, et se révèle, en fin de compte un millésime contrasté certes, allant du correct au très bon.

RIVE DROITE

Le contraste entre St Emilion et Pomerol apparaît étonnant. On sait qu'entre ces deux appellations qui se touchent, on a parfois jusqu'à

huit jours de différence de maturité. Mais en 2006, ces huit jours furent déterminants compte tenu de la spécificité du climat. Et le résultat dans les cuves a nettement tourné à l'avantage de Pomerol. Non pas qu'il n'y ait pas de grande cuvées à St Emilion, loin de là ! Et d'ailleurs la splendide réussite des deux ténors de l'appellation démontre qu'il n'y avait pas de fatalité. Mais outre le décalage de maturité, encore trop de châteaux ont un peu sur-extrait, occasionnant des bouches un peu dures voire sèches. La dilution n'est que très modérément sensible, quand elle n'est pas totalement absente.

Les vins les plus profonds se trouvent donc à Pomerol avec un nombre étonnant de vins réussis voire très réussis. Mais dans un style différent de 2005, car ils présentent beaucoup moins de tannins que leurs aînés. De plus, les nez sont très souvent floraux dans les vins les plus réussis, là où ils n'exhibaient l'an passé qu'une dominante de fruits parfaitement mûrs. Il sera très intéressant de comparer les deux millésimes dans une quinzaine d'années...

RIVE GAUCHE

« Ah ! S'il n'y avait pas eu les grosses pluies de la mi-Septembre »...

Chez nombre de producteurs, cette phrase revient comme un leitmotiv, plusieurs allant même jusqu'à dire que les maturités étaient globalement comparables à 2005 à la fin du mois d'Août !

Les grosses chaleurs de Juin et Juillet avaient fait une grosse partie du travail, et même si Août avait été plutôt frais, les maturités étaient très avancées. Mais Septembre est crucial pour le Cabernet Sauvignon et l'amas de pluie qui s'est abattu sur la Gironde à la moitié du mois a compromis la réalisation d'un autre très grand millésime, d'autant que les fortes précipitations sont arrivées au pire moment.

Se fussent-elles produites au début du mois, elles auraient certes fait gonfler les baies, mais la vigne aurait eu la possibilité de

transformer une bonne partie de cet apport liquide en sucre et reconcentrer les baies.

Qu'elles tombent en fin de mois, le parti aurait été pris de cueillir très vite, avant que, justement, la plante n'absorbe cette eau, quitte à n'avoir pas la maturité optimale, mais empêcher la dilution. Entre deux maux, toujours choisir le moindre !

Mais cet amoncellement d'eau à la période critique a empêché que le millésime 2006 ose se comparer à son déjà légendaire aîné !

Pour autant, faut-il jeter le bébé avec l'eau des équinoxes ? Certes non, car une vendange ne se mesure pas à l'aune d'un seul mois, n'en déplaie à ceux qui pensent, voire écrivent, qu'une récolte pourrait se jouer sur quelques jours alors qu'elle est juste l'aboutissement d'un cycle végétatif. Et celui-ci s'était plutôt bien déroulé jusque là, ce qui fait que le résultat final est au-delà des espérances si l'on s'en tient au seul mois de Septembre, et bien en deça pour ceux qui ont arrêté leur regard à fin Août.

A preuve, la très importante part de Cabernet Sauvignon dans l'assemblage des premiers vins. Lorsque l'on sait combien ce cépage est capricieux et a du mal à mûrir, demandant très souvent une météo favorable jusqu'au début Octobre, on se dit qu'il s'en est vraiment fallu de peu pour que 2006 soit aussi vertueux que 2005 sur la rive gauche. Car voir des Cabernet Sauvignon aussi mûrs en dépit de la climatologie de Septembre laisse rêveur...

GRAVES/PESSAC/LEOGNAN

La prédominance du cépage Merlot dans l'assemblage et les quelques jours d'avance sur les dates de vendange par rapport au reste de la rive gauche ont joué pour beaucoup dans le succès, l'homogénéité et la réussite globale de ce secteur. Les vins sont bien colorés, presque noirs, les nez assez puissants, l'équilibre souvent obtenu. C'est une belle année pour les rouges, mais ce sont surtout les blancs qui séduisent par leur puissance aromatique, leur équilibre et leur côté savoureux.

MARGAUX

Très belle homogénéité à Margaux, avec des vins très colorés, dont les nez ne sont pas le point fort, mais qui font preuve d'une belle harmonie, d'une douceur et d'une rondeur qui les rendent très agréables.

Ce seront des vins de plaisir accessibles dès la mise en bouteille grâce à cette rondeur qui les rendra aptes à être consommés dans leur jeunesse, mais il ne faut pas en conclure qu'ils n'auront pas de potentiel pour vieillir. Au moins pour une demie-garde.

SAINT JULIEN

Les Cabernet ont résisté et donnent aux St Julien robe et corps. Toutefois, on sent des traces de dilution qui confèrent à ces vins d'ordinaire tanniques, une sorte de souplesse et de rondeur qui sont plutôt inhabituelles. LEOVILLE BARTON domine l'appellation de la tête et des épaules.

PAUILLAC

On trouve de bien grands vins dans cette appellation, et les 1ers ont tous joliment tiré leur épingle du jeu, avec des vins très bien réussis, complexes, et profonds, en dépit d'une très légère fluidité qui les rend plus accessibles qu'à l'accoutumée. Difficile de départager les trois ténors qui se tiennent dans un mouchoir de poche, mais il y avait longtemps que MOUTON n'avait pas fait une si jolie bouteille ! Et PICHON COMTESSE est juste derrière ce trio, à une très courte encolure. Il sera sûrement le meilleur rapport Q/P dans ces conditions...

SAINT ESTEPHE

Comme à Pauillac, on se réjouit de la qualité du millésime, et comme à Pauillac, on a diminué la part du Merlot dans l'assemblage pour laisser parler les Cabernet Sauvignon. Le résultat est probant,

et la toute petite rondeur propre au millésime rend presque aimable ces vins si souvent austères dans leur jeunesse. CALON SEGUR a frappé fort, et se dresse comme un phare dans l'appellation.

LES BLANCS

BOUSCAUT : Bon nez assez classique. Attaque grasse, belle présence en bouche, avec une chair bien pleine. Agréable du début à la fin. Beau vin. 89/100

CARBONNIEUX : Nez classique de Sauvignon. Bonne attaque, pas trop vive. Le vin se développe bien et montre beaucoup de gras. Final sur des impressions florales (tilleul, verveine) très charmeur. Très bon vin 89-90/100

CHANTEGRIVE « Cuvée Caroline » : Puissant nez de Sauvignon avec des arômes exubérants mais sans déviation. Bonne bouche, vive, agréable et expressive. 88-89/100

DOMAINE de CHEVALIER : Nez dans l'élégance, et une très belle attaque, racée, distinguée, qui dévoile de fort jolies notes de bouche où les accents floraux voisinent avec le fruit. Finesse et raffinement...Un exemple pour l'appellation, comme toujours, avec ce supplément d'âme. 91/100

FERRANDE : Nez sur les bonbons anglais et les arômes de fleurs blanches. Belle attaque. Vin gras et savoureux, avec une belle chair et une grande longueur. Très beau ! 90/100

FIEUZAL : Cela « Sauvignonne » au nez. Bouche grasse, manquant un tout petit peu de nerf, mais très agréable, laissant une sensation visqueuse. Joli final dans une bonne longueur. 88-89/100

FRANCE (de) : Nez classique dans son expression. Attaque équilibrée, franche, laissant entrevoir un très joli corps. Vin agréable et complet. Réussi ! 88/100

HAUT BERGEY : Très Sauvignon au nez, et une jolie attaque donnant sur une belle matière et un corps bien mis en valeur. C'est équilibré et très agréable. Jolie bouteille. 89/100

HAUT BRION : Nez sur les notes exotiques et sur les fleurs, mais sans une trop forte expression. Semble discret en comparaison du même vin au même stade dans les années antérieures. L'attaque est grasse, et le développement en bouche procure des arômes floraux et un final cristallin. N'a pas la puissance des millésimes précédents, mais pas les excès parfois caricaturaux qu'on a pu également trouver. Devrait faire un joli vin ! 91-92/100

LA LOUVIERE : Joliment parfumé au nez. Bonne bouche complète si pas complexe, donnant beaucoup de plaisir néanmoins. Bon ensemble. 87-88/100

LARRIVET HAUT BRION : Nez agréable et équilibré. Du gras en bouche, pour ce vin plaisant et savoureux. C'est bon en dépit de quelques notes brûlantes en fin de bouche. Dommage... 86-87/100

LATOUR MARTILLAC : Bon nez sans violence aucune. L'attaque est un peu décevante en raison d'un petit manque de corps et de nerf. Ensuite c'est agréable. Un peu de dilution quand même. Finit bien sans plus. 86-87/100

LAVILLE HAUT BRION : Notes de fougère, de tilleul, d'aubépine et de fleurs blanches...le grand bouquet de LAVILLE ! Egalement quelques pointes d'ananas et de mangue. Attaque équilibrée, avec une bonne densité, du caractère, mais aussi, hélas, une toute petite pointe de dilution en milieu et fin de bouche. Mais c'est très bien quand même ! 93/100

MALARTIC LAGRAVIERE : Le nez manque un peu d'élégance et présente des notes soufrées. Seule fausse note dans ce vin qui offre ensuite une bouche intéressante, qui commence par une attaque vive, une présence très agréable, et un équilibre du début à la fin. Très bon ensemble. 88-89/100

OLIVIER : Belle bouche assez ample, équilibrée. Le final est intéressant. C'est un beau vin, bien fait. 88-89/100

PAPE CLEMENT : Nez agréable, distingué. La bouche est grasse, et fait montre d'une réelle ampleur, avec de la puissance, du fruité, mais tout cela reste un peu monolithique. Final dans la puissance, et une longue persistance. 90-91/100

PAVILLON BLANC (Margaux) : (100% Sauvignon) Très beau nez, un peu marqué par le bois toutefois. Très gras en attaque, dense, puissant et vraiment savoureux. Un caractère presque Bourguignon. Excellent ensemble, et un vin totalement atypique qui piégerait bien des dégustateurs avertis dans une horizontale de Bourgognes blancs !! BRAVO. Quel équilibre en plus ! Le plus beau blanc du millésime, et le meilleur PAVILLON BLANC à ce jour ? 94/100

PICQUE CAILLOU : Très parfumé avec des notes de bonbons Anglais. Attaque un peu fluide, mais une bonne sensation de bouche quand même. Dommage qu'il finisse un poil court. 86-87/100

RAHOUL : Bon nez, sans excès d'aucune sorte, mais qui ne jaillit pas du verre. Le Sémillon est ici majoritaire ! Gras en bouche. Le terroir est présent et s'exprime tout à fait dans cette bouteille d'une grande finesse, et d'une vraie race. Beaucoup de classe. 90-91/100

SMITH HAUT LAFITTE : Très boisé au nez, mais l'exubérance du Sauvignon finit par reprendre le dessus. Gras et boisé en attaque, et le développement se montre gras et onctueux. Réussi car savoureux. 89-90/100

(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

BAHANS HAUT BRION : (2nd vin du château HAUT BRION) Nez terrien qui prend des accents iodés à l'agitation. L'attaque est ronde et agréable, le développement de bouche se faisant sur une trame tannique assez souple. Il paraît plus anguleux que son cousin La Chapelle, et plus masculin également. Bien sans plus. 86-89/100

BOUSCAUT : Bon nez expressif et parfumé. Rond en attaque, et bien équilibré ensuite, mais sans génie. Un vin bien fait toutefois. 87-88/100

CARBONNIEUX : Petites pointes florales au nez, accompagnant un joli fruit. Souple en bouche, mais assez onctueux et une présence intéressante. Un Carbonnieux comme on en boit rarement ! 87-88/100

CHANTEGRIVE : Bon nez aux arômes de fruit. La bouche est grasse, épaisse, dense, ce vin a de l'intensité. Un soupçon alcooleux au final contrarie à peine le plaisir. Très bon ensemble. 88/100

CHAPELLE DE LA MISSION : (2nd vin de LA MISSION HAUT BRION). Nez assez vineux présentant également des notes de cuir et d'iode. Bouquet d'épices douces à l'agitation. L'attaque est agréable, assez souple, avec un bon moelleux en bouche et une jolie texture. Toutefois si l'équilibre est de mise, il ne peut empêcher un petit manque d'épaisseur. Ce vin sera à boire dès la mis pour profiter de cet équilibre délicat qu'il parvient à obtenir et du plaisir qu'il procure. Mais je ne le vois pas faire de vieux os... 88-89/100

DOMAINE de CHEVALIER : Encore un beau nez, assez complexe. La présence en bouche est plaisante, mais on s'ennuie vite car il n'y a pas de relief particulier. Toutefois, si ce vin est bien construit, il ne possède pas de génie même si l'échantillon ne montre aucun défaut. 86-88/100

FIEUZAL : Nez agréable avec une certaine personnalité. L'attaque montre un vin épais et très rond. Concentré sans excès, la trame est agréable et la sensation d'ensemble, harmonieuse. Beau final, et, à l'arrivée, un vin bien réussi. 88-89/100

De FRANCE : Nez correct aux accents fruités. Souple en attaque et un développement agréable en bouche, avec, cependant, une petite touche de sécheresse en fin de bouche. Dommage. 85-86/100

HAUT BAILLY : Bouquet qui fait preuve de personnalité. L'attaque montre de suite une trame assez serrée, des tannins joliment élevés et une vraie richesse de sève. La progression est linéaire du début à la fin, toujours dans un registre contenu de puissance maîtrisée. Final très long qui perpétue le sentiment très agréable. Grande réussite ! 89-91/100

HAUT BERGEY : Agréable bouquet. L'attaque est moyennement ronde, et débouche sur des tannins un poil trop extraits qui laissent une sensation un peu séchante sans être dramatique pour autant. La recherche de l'extraction maximale semble être une (mauvaise) constante de ce cru. Dommage. 85-87/100

HAUT BRION : Nez très délicat de fleurs et de cèdre. Un bouquet vraiment raffiné, sans exubérance pour autant. Bonne attaque, avec un développement sur une trame serrée. Semble un peu austère en comparaison de LA MISSION qui paraît si séductrice. Mais HAUT BRION va plus loin, même si je ne trouve pas que cela soit un grand HAUT BRION. 90-92/100

LA LOUVIERE : Nez agréable qui reste assez discret. En bouche, c'est juste agréable en raison de la sur-extraction légère qui empêche un vrai plaisir. Et la fin de bouche montre des notes brûlantes, un peu alcooleuses... 85/100

LARRIVET HAUT BRION : Bon nez avec une réelle puissance. Bouche intéressante, avec de la personnalité, de la mâche, et des tannins adroitement mis en valeur. Agréable mais pas harmonieux autant qu'on le souhaiterait. Malgré tout c'est un beau vin, bien réussi. 87-89/100

LATOUR MARTILLAC : Nez correct avec un peu de fruit. L'attaque est ronde, assez grasse, et une petite sensation de sécheresse s'installe jusqu'à la fin, compromettant le plaisir. Final un peu brûlant. Vin déséquilibré. 83-86/100

LES CARMES HAUT BRION : Très beau nez, gorgé de fruit, et puissant, lui donnant un aspect Bourguignon. Gras et velouté en bouche, présentant un bon développement aromatique et une vraie richesse de matière ! Hélas, quelques notes brûlantes de fin de bouche viennent contrarier cette très bonne impression. Quel dommage !! 88-90/100

MALARTIC LAGRAVIERE : Très peu de nez. Rondeur et gras en attaque, et une bonne puissance en milieu et fin de bouche, sur une jolie trame tannique, bien intégrée. Très agréable. Un vin intéressant. 88-89/100

MISSION HAUT BRION : Le nez est distingué et racé, avec de nobles notes d'épices. Egalement quelques pointes florales qui se font jour à l'aération. L'attaque est agréable, mais pas bouleversante, et une trame tannique moyennement élégante se développe. Un peu décevant pour un vin de cette classe dont seul le nez paraît à la hauteur. J'ai du mal à comprendre l'impression très

réservée que m'a procuré cette dégustation dans le contexte plutôt réussi du millésime. L'échantillon servi est-il en cause ? J'aurais aimé regoûter cette MISSION, de même que HAUT BRION à la fin de cette semaine de dégustation mais cela ne m'a pas été possible. 88-91/100

OLIVIER : Nez assez discret, précédant une attaque assez fluide. Le vin est agréable, sans défaut majeur, mais il manque de relief bien qu'il soit correctement fait. 86-87/100

PAPE CLEMENT : Fumé et boisé au nez, avec une bonne puissance de fruit. Gras en attaque, et puissant en bouche, avec une rangée de tannins qui sont à la limite de l'impression de sécheresse. Final sur des notes un peu brûlantes d'alcool. Ce vin est un peu déséquilibré, avec une matière peut-être un peu trop mure... 88-89/100

PICQUE CAILLOU : Bouquet sur le fruit mais aussi un peu d'alcool. La bouche est correcte, mais un poil fluide, et en limite de sur-extraction. Pas vraiment intéressant à cause du déséquilibre, mais pas mauvais non plus. 85-86/100

SMITH HAUT LAFITTE : Nez puissamment boisé, comme toujours, qui ne parvient pas à cacher le fruit malgré tout. Bonne présence en bouche, et beaucoup de personnalité. La matière est belle, habilement travaillée. Vin réussi. 88-90/100

(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 : (2nd vin du château PALMER) Grand nez classique, Médocain, avec son cortège de nuances iodées, cuir, épices, et quelques spécificités dans ce millésime comme le graphite et les fruits noirs. Attaque grasse, suave et sucrée, avec une forte imprégnation de bouche. Joli corps, racé, d'une vraie élégance. Final très minéral sur une vraie finesse. Très bon ensemble. 89-91/100

d'ANGLUDET : Nez plutôt typé Pauillac. Attaque correcte, sans aspérité. Pas beaucoup de personnalité toutefois, mais pas de défaut majeur non plus. Correct mais sans génie. 84-86/100

BRANE CANTENAC : Bonne expression de fruits au nez, avec beaucoup de délicatesse et de parfums. Les tannins apparaissent dès l'attaque, sans jamais dominer toutefois, mais ils sont juste derrière et donnent par instants une très légère impression sécharde. Dommage. Le contraste est grand avec la très grande bouteille produite en 2005... 85-89/100

CANTENAC BROWN : Nez Médocain classique, également typé Pauillac. L'attaque est grasse et douce. Puis, un bon développement d'une belle matière qui exprime un joli terroir. C'est très bien fait, savoureux et devrait faire une très jolie bouteille à terme. 87-90 /100

DAUZAC : Quelques pointes florales au nez. Attaque équilibrée, assez pleine, et une bonne sensation de bouche, avec une bonne densité, et un certain grain. Les tannins sont bien intégrés. Assez réussi, jusqu'au final qui s'installe progressivement et monte en puissance... 87-89/100

DESMIRAIL : Nez original et expressif. L'attaque se montre grasse, et ce vin sonne plein en bouche révélant une densité certaine. Très agréable, il est même savoureux et promis à un bel avenir. Final vibrant et puissant. Très réussi ! 87-89/100

DU TERTRE : Nez exhalant des fragrances d'agrumes très agréables. Attaque enveloppante et densité de bouche sur des tannins tout à fait incorporés dans la masse. Belle expression d'une matière qui sature les papilles et montre une certaine noblesse. Bien réussi. 87-88/100

DURFORT VIVENS : Nez vineux qui dégage quelques épices à l'agitation. Attaque assez grasse. Vin fluide, facile à boire, plaisant mais sans génie. Le final fait montre d'un peu de relief et laisse une bonne persistance. Correct dans l'ensemble. 86-87/100

FERRIERE : Le nez révèle des notes d'amertume qui s'effacent à l'agitation. Attaque assez pleine qui débouche sur...peu de choses. Mais ce n'est pas mal fait. Un vin simple et technique, sans âme réelle. 83-86/100

GISCOURS : Agréable et parfumé au nez. Belle expression de bouche avec une sensation de plénitude, un joli grain et de l'équilibre. Vin expressif et intéressant jusqu'au final qui révèle toutefois une petite sécheresse, en raison peut-être d'une extraction un poil trop poussée. Bon ensemble cependant. 87-88/100

ISSAN : Très boisé au nez. Bonne bouche grasse sur une relief tannique. Plaisant mais sans le charme et la grâce des années précédentes. 86-88/100

KIRWAN : Nez passe-partout. Attaque plaisante, assez grasse, un soupçon sucrée. Assez bon en bouche, avec des tannins bien intégrés dans la masse. Il y a plus de talent de vinification que de terroir dans ce vin cependant. 85-87/100

LABEGORCE : Nez plutôt distingué. Bouche un peu mince mais assez bien faite par ailleurs. Plaisant dans l'ensemble, mais pas taillé pour de grandes choses. Un vin qu'il faudra boire dans sa jeunesse. 84-86/100

LASCOMBES : Joli bouquet complexe. Très doux en attaque. Gras et rond mais manque un tout petit peu d'expression que ne parvient pas à combler la grosse technique que l'on sent derrière... 86-89/100

MALESCOT ST EXUPERY : Nez assez puissant et classique. Attaque dans l'équilibre et évolue en bouche avec douceur et une bonne qualité d'expression. Assez plein, ce vin se montre intéressant. Final tout en douceur et bien persistant. Incontestablement réussi ! 87-88/100

MARGAUX : *(36% de la production fera le grand vin, soit le pourcentage le plus faible jamais réalisé)* Nez aux fortes nuances florales comportant aussi des arômes de myrtille. Très bonne attaque qui dévoile un vin radicalement différent de son petit frère (Pavillon Rouge). Texture plus dense, grain beaucoup plus serré, de grande classe, et un final sur une variation minérale de toute beauté. Grand vin qui revêt un caractère particulièrement masculin cette année, avec 90% de Cabernet Sauvignon et seulement 4% de Merlot, soit, là aussi, la proportion la plus faible jamais faite) 93-94/100

MARQUIS DE TERME : Nez très agréable qui présente de belles notes de fruits. Rondeur en attaque, et bon développement de bouche qui se situe en permanence à la limite de l'impression de sécheresse toutefois. Là aussi on a peut-être un peu trop extrait. Dommage car la matière est belle. 86-88/100

MONBRISON : Nez mal défini. Quelques épices douces affleurent cependant, à l'agitation. Attaque souple. La bouche est correcte mais sans grand relief. Donne davantage le sentiment d'un vin technique qui essaie de masquer certains tannins pas forcément bien mûrs... 83-85/100

PALMER : Nez assez maqué par le bois. Belle attaque, révélant un vin ouvert et déjà presque épanoui, étonnamment accessible, ce qui laisse penser qu'il a dû souffrir des précipitations pour se montrer aussi favorablement à ce stade. C'est même le PALMER le plus ouvert que j'aie goûté à ce jour. Vin intéressant et équilibré, qui manque d'un tout petit peu de corps cependant. 90-92/100

PAVILLON ROUGE : (2nd vin du château MARGAUX) Peu de nez spontanément, mais, à l'agitation, de belles nuances de fruits rouges apparaissent. L'attaque est bonne, assez ample, dévoilant beaucoup de velouté et une grande fraîcheur de

bouche. C'est raffiné, équilibré, complet, et donne au final une belle bouteille à la longueur étonnante. 90-91/100

PRIEURE LICHINE : Joli nez aux notes puissantes. Attaque grasse qui débouche sur un vin équilibré, plutôt puissant, et à la limite de la sensation d'alcool, mais intéressant. Long final sur des notes un peu alcooleuses, mais malgré cela, l'ensemble reste bon. 86-88/100

RAUZAN GASSIES : Le nez dégage d'agréables notes de fruits. Attaque correcte, matière assez dense. Hélas, un peu trop d'extraction...ce qui laisse un sentiment de sécheresse en fin de bouche. Dommage car il aurait mérité mieux. 86-87/100

RAUZAN SEGLA : Nez agréable, fruité et parfumé. Belle attaque, grasse et dense, révélant une matière onctueuse et raffinée. Equilibré, sans l'écueil d'une extraction maladroite, il est l'expression de la féminité et de la grâce. Belle réussite ! 89-91/100

SIRAN : Nez plutôt terrien. Attaque fluide qui révèle d'emblée un manque de corps mais sa tenue en bouche est correcte, bien qu'en permanence à la limite de la sensation d'alcool. 83-84/100

(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 : Peu de nez. Bouche très expressive, dès l'attaque, révélant cette saveur si particulière propre au cru. Le vin est bon, équilibré, avec une fluidité que l'on n'avait plu depuis trois millésimes. Bon ensemble que l'on sent cependant marqué par les pluies de Septembre, car il n'a pas sa plénitude habituelle. Mais c'est un beau vin. 88-89/100

BRANAIRE DUCRU : Bon nez un poil marqué par le bois. Belle attaque, grasse, le vin est ample et dévoile ses tannins, joliment rangés derrière un corps aux contours assagis. Jolie matière. Encore un beau vin, même si celui-ci n'a pas l'éclat

des années précédentes, mais il arbore tout de même un équilibre et une minéralité très appréciables. 88-90/100

CLOS DU MARQUIS : Nez qui peine à émerger. Très jolie attaque, suave et dense, avec un réel velouté de bouche, et un équilibre excellent. Riche en bouche avec de très jolis tannins, bien intégrés à cette masse de fruits charnus qui composent le corps. Longueur très intéressante et beau développement minéral en fin de bouche. 88-90/100

CROIX de BEAUCAILLOU : (2nd vin de DUCRU BEAUCAILLOU) Nez marqué par le bois. Belle attaque et ensemble agréable, souple, avec des tannins bien révélés mais sans ostentation. Ensemble tout à fait correct. 87-88/100

DUCRU BEAUCAILLOU : Bon nez sans élément saillant. Attaque douce et enveloppante. De la chair, du grain, de la classe ! Un beau vin, charnu et sensuel. 90-91/100

GLORIA : Pas de nez...Belle tenue de bouche mais une fluidité qui exprime bien la difficulté du millésime. Assez bien fait dans l'ensemble. 85-88/100

GRUAUD LAROSE : Nez classique, sans ostentation . Attaque grasse et belle présence en bouche. Pas de rugosité ni d'aspérité...une rondeur inhabituelle mais toujours un joli grain. Vin bien fait, avec un final minéral sur des tannins assez bien intégrés. 89-90/100

LAGRANGE : Belle expression de nez avec de savoureuses notes mentholées. L'attaque est douce et épaisse, le volume de bouche et la richesse de matière se déploient dans un bel équilibre général ? Les tannins sont tout juste perceptibles, et le final est superbe de minéralité. Très réussi. 89-92/100

LANGOA BARTON : Nez fortement boisé. Attaque douce sur une trame épaisse. Du volume, de la race, une certaine classe. Confirme les progrès récents du château. Assez savoureux, mais il faudra faire attention au boisé toutefois. Selon l'élevage il pourra donner une caricature ou faire une très belle bouteille ! 87-91/100

LEOVILLE BARTON : Assez riche au nez, légèrement dominé par le bois. Très belle attaque en bouche, révélant un vin fin et équilibré, riche d'expression, qui fait vibrer les papilles et donne à ce cru un supplément d'âme incontestable. Grande longueur sur d'infinies variations. Excellent ! 91-94/100

LEOVILLE LAS CASES : Nez sur les fruits et quelques pointes de cèdre. Bonne attaque et grand raffinement de texture. Les tannins sont superbement intégrés, la matière, noble et raffinée. Forte prégnance minérale qui semble vibrer sur la langue, et persistance incroyable. Très distingué, avec beaucoup de race. Très beau vin. 90-93/100

LEOVILLE POYFERRE : Nez puissant et très original. Très épais en attaque, dense et équilibré avec des tannins fort bien intégrés dans la masse. Un grand vin d'une rare persistance. 90-92/100

SAINT PIERRE : Peu de nez. Bouche grasse dès l'attaque et, dans le développement, la finesse l'emporte sur l'ampleur. Bien réussi avec ce qu'il faut de rondeur pour donner de l'amabilité. 86-89/100

TALBOT : Nez expressif et original. Gras, presque onctueux en bouche, révélant un volume très intéressant ? Jolie matière avec beaucoup d'allure et une vraie race. Beau vin ! 89-91/100

(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 : | 11 vins dégustés | Note moyenne | 87,09 |
| Rappel 2001 : | 11 vins dégustés | Note moyenne | 89,45 |
| Rappel 2000 : | 9 vins dégustés | Note moyenne | 90,89 |
| Rappel 1999 : | 9 vins dégustés | Note moyenne | 89,11 |
| Rappel 1998 : | 9 vins dégustés | Note moyenne | 87,28 |

PAUILLAC

ARMAILHAC : Nez très élégant avec beaucoup d'épices et d'iode. Bouche grasse et sucrée, de corpulence moyenne. Grand développement minéral qui trouve son apogée en fin de bouche, et compense la relative minceur et l'absence d'élan. Bon ensemble, fin et élégant, qui devra se boire assez rapidement après la mise cependant. 86-88/100

BATAILLEY : Beau nez, original et distingué. Gras en attaque, les tannins s'expriment aussitôt pour se montrer bien intégrés et expressifs. Joli vin qui s'exprime très bien jusqu'au final, assez long et un peu tendu. 88-89/100

CARRUADES de LAFITE : (2nd vin de LAFITE ROTHSCHILD) Nez quasiment absent. A l'agitation, de subtiles notes de fleurs et d'agrumes apparaissent fugacement. Attaque ronde et bien grasse, avec, tout de suite, cette sensation particulière qui se fait jour, d'un grain très fin, laissant comme une impression

d'infimes particules sur la langue . Quel raffinement de texture, quelle suavité. Un vin superbe de distinction et d'élégance. 89-91/100

CLERC MILON : Nez peu parlant qui offre juste quelques notes de cuir. Bonne attaque équilibrée qui témoigne d'une élégance et d'une race très intéressantes. C'est savoureux et très plaisant, et s'achève dans une longueur tout à fait honorable. Très bon vin. 89-91/100

CROIZET BAGES : Nez classique de Pauillac, avec une forte puissance d'expression et de la puissance tout court. Doux, rond et gras en première bouche. Il est agréable mais manque un peu de fond. Dommage. 87-89/100

DUHART MILON : Nez délicat où les nuances légèrement florales prennent le dessus sur les autres, plus classiques et habituelles. Attaque dans la chair, le jus du fruit, avec une opulence, une densité qui donnent à ce vin une allure remarquable. Le raffinement et la puissance dans l'élégance, servis par un final tout en minéralité. Très beau vin ! 90-92/100

FORTS DE LATOUR : (2nd vin de LATOUR) Grand bouquet qui dévoile autant de fleurs que de fruit, ainsi que beaucoup d'épices. Attaque ronde et suave, avec une expression splendide, toute raffinée et encore contenue. Tout en élégance et en finesse. Quelle classe ! 90-91/100

GRAND PUY DUCASSE : Nez un peu vineux, manquant d'élégance, seule fausse note de cet échantillon. Bouche grasse, presque sucrée, de grande densité. Très belle expression jusqu'au final. Espérons que le nez sera réanimé d'ici la mise en bouteille !... 89-90/100

GRAND PUY LACOSTE : Beau nez aux contour agréables. Attaque très goûteuse et joli développement de bouche avec de l'ampleur, de la race, et une longueur superbe. Un très beau vin ! 90-91/100

HAUT BAGES LIBERAL : Un nez qui manque de classe, un peu vineux... Bonne présence en bouche mais des tannins un peu trop extraits viennent contrarier l'impression favorable. Sèche en fin de bouche... 84-86/100

HAUT BATAILLEY : Bon nez au fruit agréable. Attaque correcte, vin élégant, et pas une bête à concours, mais bien fait et sans défaut majeur. 86-88/100

LAFITE ROTHSCHILD : Premier nez, incomparable, de cèdre, signature du cru. D'autres notes, plus classiques, ensuite, comme le cuir et les épices. L'attaque est ronde, grasse et veloutée. Le développement en bouche est soyeux et raffiné, dans l'esprit, magique, de ce château. Final d'une finesse remarquable. Que d'élégance, quelle race !! 93-96/100

LATOUR : Puissant bouquet, rehaussé par un boisé présent mais pas du tout envahissant. Splendide attaque, grasse, puissante et onctueuse, avec une forte présence en bouche. Il y a plus de rondeur que d'habitude, et plus de grâce. Élégance, fraîcheur, grande race...et un final très long, qui s'étire tout doucement et semble ne jamais devoir s'arrêter. Un Latour inhabituel, bien plus accessible qu'à l'ordinaire, un peu plus mince aussi. Ceci explique t-il cela ? 93-94/100

LYNCH BAGES : Nez aussi épicé que boisé. Attaque vive, les tannins sont tout de suite là, mais ils ont été maîtrisés et révèlent un beau terroir. On est dans la puissance et la vigueur, mais dans l'équilibre. L'ensemble est bon, rehaussé par un final bien expressif. 88-91/100

LYNCH MOUSSAS : Très floral au nez, avec, en plus, des notes de bonbon anglais ! Rond et savoureux à l'attaque, mais la tension retombe et ce vin manque de fond. Dommage. 86-87/100

MOUTON ROTHSCHILD : Très beau nez où foisonnent les épices et les notes plus classiques de cuir et d'iode. Attaque assez grasse. Les tannins sont soyeux et la sensation veloutée se fait intense. Puissance, longueur et raffinement. Très bel ensemble, bien équilibré. Beaucoup de classe. Un GRAND vin ! 93-95/100

PAUILLAC : (3^e vin de LATOUR) Peu de nez de prime abord, mais beaucoup de notes de violette à l'agitation. Attaque très douce, grasse, et le volume qui se déploie dans une saveur légèrement sucrée se montre très séducteur. Le final montre une vivacité minérale très agréable et prononcée. Excellent ! 87-89/100

PETIT MOUTON : (2nd vin de MOUTON ROTHSCHILD) Nez peu parlant qui offre juste quelques notes de cuir. Bonne attaque, équilibrée qui témoigne d'une élégance et d'une race très intéressantes. C'est savoureux et très plaisant, terminant dans une longueur tout à fait honorable. Très bon vin. 89-91/100

PICHON BARON : Bon nez de fruits noirs où la myrtille domine. Attaque suave, épaisse, toute en rondeur. Très beau développement de bouche avec des tannins très bien contenus, une richesse de bouche, une présence...très réussi ! 90-91/100

PICHON COMTESSE : Beau nez, élégant, comme toujours. L'attaque est très belle, suave et onctueuse, avant un développement superbe sur des tannins extrêmement raffinés. Du velours !!... La douceur légendaire est au rendez-vous. Ce vin est l'archétype du grand Bordeaux raffiné. Quelle classe ! 91-95/100

PONTET CANET : Nez agréable et parlant. Attaque épaisse et très vite une sensation de sécheresse emplit la bouche et empêche un vrai plaisir. Manifestement trop extrait...Quel dommage quand on se souvient des performances de ce château les années précédentes ! 84-87/100

RESERVE DE LA COMTESSE : Bon nez. Bouche assez épaisse et sensuelle, raffinée, avec cette finesse de texture et cette minéralité propre au cru. Très bon ensemble qui finit longuement. 87-88/100

(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 : | 14 vins dégustés | Note moyenne | 88,29 |
| Rappel 2001 : | 18 vins dégustés | Note moyenne | 89,69 |
| Rappel 2000 : | 18 vins dégustés | Note moyenne | 89,67 |
| Rappel 1999 : | 18 vins dégustés | Note moyenne | 87,36 |
| Rappel 1998 : | 17 vins dégustés | Note moyenne | 88,91 |

SAINT ESTEPHE

CALON SEGUR : Nez aux subtiles notes d'épices. Belle attaque, ronde, pleine, avec un beau velouté de bouche. Très belle finesse et grande élégance. Vin structuré et d'un grand équilibre, avec de la race et beaucoup de fraîcheur. Très bel ensemble et longueur excellente. 91-94/100

COS D'ESTOURNEL : Nez particulièrement épicé, avec des accents de girofle, de poivre et de muscade. Bonne attaque, un poil fluide cependant, et un développement très agréable dans un équilibre remarquable, une douceur, un caractère et une fraîcheur dignes d'éloges ! Grande douceur encore au final, et une classe folle pour ce vin qui revient à un classicisme splendide. Excellent ! 90-93/100

COS LABORY : Nez peu expressif. Bouche révélant très vite la sur-extraction. Séchard...dommage ! 83-85/100

DAME de MONTROSE : (2nd vin du château MONTROSE) Nez assez distingué avec de jolies petites nuances florales. Bonne attaque, souple, et une certaine distinction en bouche. Assez long, il est plutôt friand et en légèreté. 85-87/100

HAUT MARBUZET : Très jolies notes au nez, avec du menthol, de la bergamote. Attaque agréable, développement sur une matière un poil sucrée et des tannins assez bien fondus dans la masse. Bien fait, mais un petit manque d'épaisseur m'empêche de le noter plus haut. 86-88/100

LAFON ROCHET : Belle expression du bouquet qui libère des épices douces. Belle attaque ? Vin équilibré qui s'exprime bien en bouche, même s'il reste toujours à la limite de l'expression tannique. Peut-être un poil trop extrait quand même. 85-87/100

LES ORMES DE PEZ : Assez boisé au nez. Attaque plaisant et bonne sensation en bouche, avec une certaine rondeur et des tannins assez souples. Intéressant, sans être génial pour autant. 86-87/100

MONTROSE : Nez assez marqué par le bois, derrière lequel les accents fumés se remarquent. Attaque agréable et l'expansion en bouche se fait sur une matière intéressante mais qui manque un poile de concentration. Un vin classique qui présente une bonne rondeur cette année, ainsi que de la minéralité. Le temps des Montrose massifs et fermés semble révolu. 87-90/100

PAGODES de COS : (2nd vin de COS D'ESTOURNEL) Bon nez, original et puissant. Rond et un peu aqueux en bouche. A l'évidence, les pluies ont beaucoup dilué. C'est bon, mais le manque de corps est criant. 83-85/100

PHELAN SEGUR : Peu de nez. Belle attaque ronde et agréable. La bouche est correcte. Ce vin est bien fait, mais sans relief particulier cependant. 85-87/100

TRONQUOY LALANDE : Nez terrien aux notes ferrugineuses. Bonne attaque, ronde, souple, mais expressive, avec un développement progressif en bouche qui va en accentuant pour terminer sur des notes minérales assez vibrantes. Pas de génie particulier mais un bon vin. 84-86/100

(11 vins dégustés. Note moyenne : 87,00)

| | | | |
|---------------|------------------|--------------|-------|
| Rappel 2005 : | 6 vins dégustés | Note moyenne | 88,92 |
| Rappel 2004 : | 5 vins dégustés | Note moyenne | 86,20 |
| Rappel 2003 : | NON SIGNIFICATIF | Note moyenne | N.S. |
| Rappel 2002 : | 5 vins dégustés | Note moyenne | 85,80 |
| Rappel 2001 : | 4 vins dégustés | Note moyenne | 88,50 |
| Rappel 2000 : | 5 vins dégustés | Note moyenne | 88,60 |
| Rappel 1999 : | 4 vins dégustés | Note moyenne | 87,00 |
| Rappel 1998 : | 5 vins dégustés | Note moyenne | 87,20 |

SAINT EMILION

AUSONE : Grand nez, extrêmement raffiné et d'une étonnante complexité. Enorme matière en bouche, avec le velouté et la richesse des très grandes années. Comme une caresse qui se répand sur la langue et chatoie les papilles, s'étire infiniment en alternant les couches minérales et fruitées à la manière d'une mille-feuilles. Longueur ahurissante. Un rêve !... 96-97/100

BALESTARD la TONNELLE : Joli nez de fruits frais, mais également des touches de raisins de Corinthe. Attaque agréable, le vin déploie force couches de fruits, les tannins sont bien contenus, le final long et vibrant sur la langue. Très réussi !
90-92/100

BEAUSEJOUR BECOT : Beau nez de Merlot. Attaque gourmande, belle densité, et beaucoup d'harmonie. Final en queue de paon. Il manque juste d'un petit peu plus de complexité. 90-91/100

BEAUSEJOUR DUFFAU LAGAROSSE : Très joli nez de très beau Merlot, avec des notes fruitées intenses de mûre, et aussi des pointes de violette. Attaque très bien mais sèche très vite et montre une sur-extraction qui gâche l'excellente impression initiale. On est passé à côté d'un GRAND vin. Il reste une bouteille intéressante mais qui ne pourra jamais compenser l'erreur de pressurage initiale. Quel regret !! 88-91/100

BEL-AIR : Nez agréable sur le fruit. Belle matière en bouche, ronde, et aux tannins très bien intégrés. Seule la sensation d'alcool vient déranger cette douce harmonie, sensation qui va en accentuant en fin de bouche. 88-90/100

BELLEVUE : Nez agréable. Bouche sucrée et ample mais dont on attend plus en terme de race, de personnalité. Ce vin est bon mais n'est pas grand. 88-89/100

BELLEVUE-MONDOTTE : Bon nez où l'on sent d'emblée la concentration. Grosse densité en attaque suivis d'une vraie brassée de fruits frais qui se trouvent soulignés par une rangée de tannins au garde à vous, mais un peu trop sensibles quand même. Un poil trop extrait, et légèrement déséquilibré. Le final est un peu en dessous du reste. Dommage. 90-91/100

BERLIQUET : Superbe nez de Merlot. Gras en attaque, puissant, sur une trame veloutée bien dense et des tannins bien intégrés. Très bonne expression et un excellent ensemble en dépit du tout petit creux en fin de bouche, juste avant un beau retour d'arômes. 88-91/100

CANON la GAFFELIERE : Nez assez expressif et puissant. Bonne attaque mais un creux en milieu et fin de bouche tout à fait surprenants... 85-86/100

CAP de MOURLIN : Beau nez de mûre, suivi par des notes d'alcool...L'attaque se montre assez grasse, les tannins sont juste derrière mais ne prennent jamais définitivement le dessus. Fin de bouche puissante et en limite de sécheresse. Un peu trop extrait à mon sens. 86-89/100

CHAPELLE D'AUSONE : (2nd vin du château AUSONE) Grand nez noble aux parfums multiples. Attaque riche et puissante et une matière dense, tellement veloutée, hyper expressive. Final éblouissant, d'une puissance, d'une saveur et d'une richesse formidables. Enorme !! Un second vin ??? Incroyable...93-95/100

CHEVAL BLANC : Nez un peu fermé mais riche de fines promesses. L'attaque est très belle, large, dense, et d'un raffinement hors pair. Développement magnifique, d'une grande pureté, d'un classicisme exemplaire, et le plus beau vient enfin avec une interminable longueur aux variations incessantes sur une forte minéralité. Quelle suprême élégance !! Un vin d'une classe folle. 94-96/100

CLOS DUBREUIL : Bonne bouche où les tannins sont bien intégrés, mais derrière lesquels on sent une certaine puissance alcoolique qui compromet le plaisir... 88-89/100

CLOS FOURTET : Joli nez qui ne rappelle pas le Merlot mais agréable tout de même. Attaque gourmande, les tannins se montrent juste après mais sont bien contenus. La matière est belle, riche, à la limite de la sensation alcoolique en fin de bouche. Dommage. Mais l'ensemble est bon. Un vin de race ! 89-91/100

CLOS DE L'ORATOIRE : Nez essentiellement boisé... Bonne attaque qui révèle une matière belle et dense, mais aussi des aspects à la limite de la sécheresse se font jour. Toutefois, la texture classieuse est bien là. Belle bouteille qui montre un vrai raffinement. Espérons que l'élevage corrigera les petits défauts... 90-91/100

CLOS DE SARPE : Beau nez de Merlot bien mûr avec des notes splendides de fruits. Bouche grasse et très intéressante. Il y a beaucoup de sève, de la puissance maîtrisée, de la profondeur et de beaux tannins. Très beau vin. 90-93/100

La COUSPAUDE : Joli nez de merlot aux fragrances de mûre. Bouche puissante et par instants, tannique. Ce vin manque d'élégance, et a été plus construit que ressenti. Dommage... 87-88/100

DASSAULT : Très beau nez, brillant et envoûtant. Un bain de fruits rouges, rehaussé par quelques fleurs... L'attaque dévoile un vin en demi-corps qui termine sur des tannins pas totalement maîtrisés, mais l'ensemble est malgré cela intéressant. 88-90/100

La DOMINIQUE : Nez agréable, mi-fruit, mi-fleur. Très sensuel en début de bouche, presque gourmand. Très bon développement et un final interminable où des tannins bien rangés apparaissent. Très belle réussite. 90-92/100

FIGEAC : Quelques accents floraux apparaissent. Gras en attaque, et une belle matière veloutée en bouche. Ce vin a de l'étoffe, une certaine classe, et on aimerait trouver chez beaucoup d'autres crus, ce soyeux de texture, ce long final tout en douceur. Seule petite réserve cette année, un léger manque de complexité. 90-92/100

FONBEL : Nez un peu réduit sur l'échantillon. Grande épaisseur de bouche, avec une matière riche et gourmande, de la finesse et surtout une texture superbe !

Final minéral qui donne un joli contraste et renforce la très bonne impression donnée par ce vin. 90-92/100

FRANC MAYNE : Joli nez aux beaux arômes de mûre, accompagnés par de jolies touches florales. Jolie attaque, pas très puissante mais exhibant un joli fruit. La suite est ravissante, avec un vin de belle finesse, une longueur excellente sur de multiples variations. Très élégant ! 89-92/100

La GAFFELIERE : Belles nuances de fruits au nez, mais celles-ci restent discrètes cependant. Attaque sur le gras, les tannins sont juste derrière mais plutôt bien maîtrisés. Assez puissant, et long, sur des notes assez vibrantes. 87-89/100

La GOMERIE : Un nez qui peine à émerger. L'attaque se révèle très douce et grasse, avec beaucoup de matière. Les tannins sont très bien fondus dans la masse. Fin de bouche assez minérale, mais sans puissance excessive. Un vin en finesse, très agréable. 91-93/100

GRAND MAYNE : Nez correct mais imprécis. Attaque un peu faible, et la suite n'est pas vraiment intéressante. Vraiment moyen cette année. 83-86/100

GRAND PONTET : Peu de nez. Bouche décevante qui trahit une trop forte extraction qui déséquilibre le vin et le met en limite d'amertume par instants. Vraiment dommage. 83-86/100

L'ANGELUS : Nez puissant et riche de fruits noirs et rouges. Rond et doux en attaque, la texture se montre très soyeuse. Tout est admirablement contenu, maîtrisé, enveloppé. Quel dommage qu'une petite pointe d'alcool subsiste, et particulièrement en fin de bouche, empêchant que le plaisir soit total. 91-92/100

L'ARROSEE : Nez floral. Belle bouche, ample et grasse, le breuvage tapisse les papilles...C'est beau et bien fait, en dépit d'un final qui est à la limite de la sensation d'alcool. 90-91/100

LARCIS DUCASSE : Très beau nez de Merlot, qui précède une attaque suave, gourmande, libérant un fruit de noble expression. Les tannins sont très habilement intégrés, la chair est fine. Vraiment un très beau vin qui confirme le coup d'éclat exceptionnel du 2005. La résurrection est confirmée ! 91-94/100

LARMANDE : Agréable bouquet avec de jolies nuances florales. Tout aussi agréable en bouche, du début à la fin, avec de la distinction, de l'élégance, et aucune sur-extraction. On a juste travaillé un joli fruit ? Résultat : un vin de belle finesse, très équilibré. 88-91/100

LUSSEAU : Nez sur les fleurs. Attaque grasse, libérant un vin dense, agréable, velouté, doté d'une bonne finesse, mais qui manque toutefois de complexité. Reste un très bon ensemble. 89-90/100

MAGDELAINE : Nez assez distingué, plus floral que fruité. Bouche agréable très légèrement diluée, mais qui exprime quand même bien le terroir de St Emilion. C'est raffiné, bien fait, élégant et sans vrai défaut. Jolie bouteille. 89-90/100

MONBOUSQUET : Arômes de mûre au nez. Attaque sucrée et une bonne densité. Les tannins sont très bien intégrés, la bouche est enveloppante, et le final essentiellement minéral révèle une vraie finesse. Très bon vin. 90-92/100

MOULIN SAINT GEORGES : Très bon nez de grand Merlot, avec de la mûre à profusion, et de superbes accents de violette et d'épices. Très gras en bouche, la matière est dense et très expressive. Ce vin est concentré, sans excès ! Vraiment du grand art et une bouteille magnifique à l'arrivée, sur des tannins bien domestiqués, laissant apparaître une trame minérale. Excellent ! 91-93/100

PAVIE : Nez contenu où les fruits noirs se bousculent. Attaque puissante où les tannins semblent avoir été domestiqués pour se mettre en rang derrière la grande puissance de fruit. Très extrait comme toujours. La puissante fin de bouche laisse entrevoir une cascade de fruits, dissimulés derrière les tannins, gardiens de la citadelle. 90-93/100

PAVIE DECESSE : Grand nez de Merlot très pur. Un vrai raffinement ! attaque superbe sur des notes de fruits rouges frais particulièrement savoureuses. Excellente tenue de bouche, avec des tannins très bien incorporés à la masse. Belle fin de bouche où l'on trouve la minéralité, mais aussi une petite sensation tannique. Grande bouteille ! 92-95/100

PAVIE MACQUIN : Nez très complexe où les très belles notes de merlot voisinent avec du menthol, du tabac. L'attaque est superbe, grasse, fruitée, gourmande, et débouche sur un corps équilibré à la texture soyeuse. Excellent à tous points de vues. Grande bouteille. 92-93/100

PETIT CHEVAL : (2nd vin de CHEVAL BLANC) Beau nez avec des pointes de mûre, et des notes plus classiques. Très belle attaque, enveloppante, grasse, qui développe une onctuosité, une richesse de matière, un raffinement certains. Beaucoup de classe ! Un peu plus fluide (à peine) que les années précédentes, mais très beau vin quand même. 90-93/100

PIPEAU : Nez boisé, plutôt style Médoc. La bouche se montre tannique, pas très aimable. On ne peut pas dire que ce soit un mauvais vin, mais ce n'est pas très bon non plus. 84-87/100

La SERRE : Nez moyen, sur des notes d'alcool. Bouche très sucrée, grasse, qui manque d'élégance. C'est un vin puissant mais qui ne montre pas, cette année, un grand raffinement. 86-89/100

SIMARD : Joli nez exprimant bien le Merlot. Très belle attaque, grasse, qui ouvre sur une texture de velours. C'est beau, très charmeur, gourmand, peut-être pas d'un fond exceptionnel, mais si friand et plaisant. Magnifique dans son exquise simplicité ! 89-91/100

SOUTARD : Nez inexpressif...Bouche grasse et plaisante, assez complexe et complète. Belle expression et grande longueur. Bien fait. 88-90/100

TERTRE ROTEOEUF : Beau nez de fruit mûr, avec de forts accents de mûre et une pointe boisée. Quelques épices aussi. L'attaque est ronde, gourmande et onctueuse. La matière est belle, le vin limpide, et possède la fraîcheur nécessaire pour contrebalancer la richesse. Les tannins sont merveilleusement enveloppés, et enchaînent sur un final où les notes de fruits rebondissent longuement. Un vin de plaisir qui devrait se révéler très savoureux dans sa jeunesse ! 90-93/100

La TOUR FIGEAC : Très belles notes de fruits rouges (fraises surtout), d'une rare élégance. Attaque limpide, de la densité, du plaisir mais un petit manque de complexité pourtant. Final correct mais qui se montre un peu en retrait du reste. Bon ensemble qui demeure malgré tout un peu trop simple. Mais le nez et l'attaque sont formidables ! 88-89/100

TROPLONG MONDOT : Nez désuni et pas très agréable. Moyen en attaque, en bouche, et un final tannique pas très aimable. Une vraie déception ! 85-86/100

TROTTEVIEILLE : Nez en demie-teinte. Pas très puissant, pas trop expressif. Bouche sur des tannins trop visibles, sûrement en raison d'une trop forte extraction. Ce vin manque d'harmonie et se révèle assez décevant. 84-85/100

(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 : | 32 vins dégustés | Note moyenne | 88,70 |
| Rappel 2001 : | 31 vins dégustés | Note moyenne | 89,16 |
| Rappel 2000 : | 29 vins dégustés | Note moyenne | 90,22 |
| Rappel 1999 : | 20 vins dégustés | Note moyenne | 85,55 |
| Rappel 1998 : | 20 vins dégustés | Note moyenne | 91,05 |

POMEROL

BEAUREGARD : Plus floral que fruité au nez. Du gras en bouche, de la densité, mais une petite sécheresse de tannins qui compromet le plaisir. Dommage car les

autres éléments sont au rendez-vous, notamment le final, très expressif et savoureux. 90-91/100

BELLEGRAVE : Pas de nez ! Bonne attaque qui met en scène un vin gras et plaisant, équilibré et très classique. Joli et charmeur. 88-89/100

BOURGNEUF VAYRON : Joli nez aux accents de violette, comportant également de belles notes de fruits. La bouche est gourmande, grasse et sucrée, avec une puissance tannique merveilleusement contenue, et une délicatesse de chair digne d'éloges. Le Seul petit défaut, la puissance alcoolique qui doit tutoyer allègrement les 14°...et que l'on ressent surtout en fin de bouche, contrariant un peu la distinction de l'ensemble. 91-92/100

La **CABANNE** : Nez intéressant. Bonne attaque, ronde, sucrée, charmeuse, et une très jolie bouche révélant de la complexité, avec beaucoup d'allure. Très réussi cette année. 89-91/100

CERTAN MARZELLE : Beau fruit au nez, et un vin large et rond en bouche, savoureux, en dépit d'une pointe de dilution qui n'empêche pas le plaisir cependant ! Les couches de fruits se superposent, la longueur est très bonne. Beau vin ! 91-94/100

CERTAN de MAY : Nez aux senteurs de cuir, de tabac et d'épices ! Attaque puissante, les tannins sont juste derrière, très bien ordonnés. On est à la limite de la sur-extraction, mais on ne l'atteint pas, ce qui laisse les notes puissantes de fruits tomber en cascade sans aucune contrariété, avec un final extrêmement long et expressif. GRAND vin. 94-95/100

CLINET : Grande puissance de fruits au nez, et de belles notes florales, expression d'un très beau Merlot. Riche, velouté, expressif en bouche avec, hélas, une toute petite sur-extraction qui vient durcir quelques tannins, surtout en fin de bouche. Quel dommage !! Très beau quand même. 91-93/100

La **CONSEILLANTE** : Très belles notes fumées au nez, et des accents floraux très distingués ? Belle attaque, douce, sur un fruit mûr et sucré. De la puissance superbement maîtrisée, de la race et une grande profondeur. Un vin splendide, modèle de Pomerol. 92-95/100

La **CROIX de GAY** : Le bouquet n'exprime pas une grande élégance...heureusement, la présence en bouche se montre plus charmeuse, avec une matière assez mûre, et bien mise en valeur. Reste une fluidité qui se montre plutôt décevante... 86-87/100

L'EGLISE CLINET : Nez assez terrien. Aussi doux que rond en attaque, et un développement dans la puissance ainsi qu'un raffinement certain. Grande

longueur, très fine, avec des tannins bien masqués qui se fondent avec plus ou moins de grâce. Devrait faire une belle bouteille ! 90-93/100

FEYTIT CLINET : Nez aux contours de mûre avec de beaux accents de violette. Très belle bouche qui exprime une incroyable richesse de matière. C'est rond, très mûr, onctueux, savoureux, et, une fois de plus, un vin qu'il faut se hâter de découvrir ! Il y a autant de profondeur que d'élégance dans ce très beau vin au grand potentiel. 91-94/100

La FLEUR de GAY : Nez « Merlottant ». Ample, épais, velouté en bouche, il révèle une fort belle matière qui fait montre de caractère. Un vin de belle race à la longueur excellent et qui traduit le grand raffinement du Pomerol, et la classe de ce terroir. Vraiment très beau. 91-94/100

La FLEUR-PETRUS : Somptueux nez floral, à peine croyable !! Bouche superbe, pas hyper-concentrée mais très raffinée avec une intégration de tannins formidable. Seul petit écueil, un léger déséquilibre alcooleux en fin de bouche, qui se superpose à la minéralité et vient donner quelques fausses notes brûlantes. Quel dommage...si près de l'apothéose ! 92-95/100

La FUGUE de NENIN : (2nd vin du château NENIN) Nez plutôt éteint... l'attaque est grasse et épaisse, mais montre une bouche un peu alcooleuse. Bonne texture cependant, de la rondeur, mais davantage de construction que de fond réel. Encore quelques notes d'alcool en fin de bouche. 84-85/100

GAZIN : Bonne attaque sur une texture grasse et une chair avenante et fruitée. Belle bouteille qui fait montre d'une certaine race, et seul le petit manque d'épaisseur m'empêche de le noter plus haut. 90-91/100

La GRAVE : Nez sur les fruits compotés. L'attaque est splendide, la bouche grasse et gourmande qui oriente vers de fortes saveurs de fruits confiturés. Un vin puissant, aux tannins très bien intégrés. Seule la puissance alcoolique un peu brûlante en fin de bouche tempère le plaisir. 90-92/100

HOSANNA : Nez moyennement expressif, mais l'attaque est splendide avec une texture géniale, fine et racée. Vin puissant et onctueux à la fois, qui se révèle être un vrai régal tant il est complet et charmeur. Seule la petite touche alcooleuse de toute fin de bouche contrarie un tantinet cette belle harmonie. 93-96/100

LAFLEUR : Nez splendide de violette, de rose, de pivoine...quel bouquet !! Attaque magnifique, dévoilant une grande délicatesse de chair, avec des tannins somptueux, et un corps d'une profondeur formidable. Un véritable ravissement, d'autant que la longueur est splendide. Quelle classe ! 94-96/100

LAFLEUR GAZIN : Nez un peu confus où dominant quand même les notes de fruits. Grand équilibre en attaque, qui débouche sur une matière riche et

plaisante. Très léger creux en milieu de bouche qui se révèle un poil dilué, avant d'enchaîner sur un final qui s'étire doucement sur de belles notes de fruits, entrecoupées par des accents alcooleux. L'ensemble est quand même tout à fait intéressant. 89-91/100

LATOUR à POMEROL : Bouquet présentant de beaux arômes floraux. Belle attaque, matière riche et de grande classe, développant un parfum incroyable, une sensation savoureuse et un raffinement hors pair ! Quel vin superbe, sans être pourtant hyper-concentré... 92-95/100

LE GAY : Subtiles notes de cuir, et de fruits noirs. Gras et onctueux en attaque, l'évolution en bouche poursuivant dans la même lignée. Beaucoup de finesse et de race. Une grande bouteille ! 91-93/100

NENIN : Pas de nez...L'attaque est bonne, mais les tannins apparaissent assez vite, et si la matière est dense, elle semble surtout trop extraite, générant même de l'amertume en fin de bouche. L'élevage saura t-il améliorer cela ??... 83-86/100

PENSEES de LAFLEUR (2nd vin du château LAFLEUR) Nez plutôt discret arborant de belles notes de fleurs. Gras et rond en attaque, avec une densité étonnante. Beaucoup de profondeur, de la race et du volume, sans parler d'une formidable intégration des tannins. Aucune aspérité, un velouté magnifique et une longueur excellente. Et ce n'est que le 2nd vin !... 91-92/100

PETIT VILLAGE : Bouquet bien parfumé, aux accents floraux délicieux. Doux et suave en attaque, avec une bonne matière. C'est élégant, assez dense, velouté...à l'arrivée, un vin charmeur et bien fait. 88-91/100

PETRUS : Nez plutôt discret, assez fermé. L'attaque est puissante et libère une grande masse de fruits qui enveloppent la bouche avec des tannins si bien incorporés qu'on les devine plus qu'on ne les ressent. C'est profond, riche, puissant, tout en restant dans l'équilibre. Final superbe qui persiste incroyablement et signe le très grand terroir. 95-97/100

PLINCE : Nez plutôt discret. Bouche puissante et un peu tannique, mais le final, très agréable, remet tout en place et libère des couches de fruits. Très plaisant et d'une longueur fort appréciable. Beau vin. 90-91/100

La POINTE : Beau nez aux accents boisés autant qu'épicés. Excellente attaque, mais le niveau baisse légèrement ensuite avec une matière que l'on aimerait plus raffinée. Cependant, c'est une belle réussite que l'on aurait juste souhaitée encore plus belle...Bon vin. 87-90/100

la PROVIDENCE : Bon bouquet aux subtils accents floraux. Bouche large et puissante, concentrée, d'une richesse et d'une force excellentes, avec des tannins fondus. Grand équilibre et vraie profondeur. 93-95/100

de SALES : Si peu de nez...juste une bouche agréable et simple. Pas beaucoup à dire, si ce n'est que ce vin est correct...sans plus. 84-85/100

TROTANOY : Nez très floral. Grande bouche aux arômes superbes , à l'élégance exquise, avec une puissance énorme, mais le vin reste doux grâce à l'excellente intégration des tannins, juste perceptibles, et qui ne gâchent pas la savoureuse impression. Longueur qui va en amplifiant...Magnifique ! 94-96/100

VRAY CROIX de GAY : Le nez présente quelques notes alcooleuses. La seule fausse note de cet échantillon car la bouche est de velours, avec des tannins magistralement maîtrisés qui n'arrivent qu'en fin de bouche. Un vin de grand avenir ! 93-94/100

(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) Très joli fruit au nez, des fruits rouges bien frais qui semblent jaillir du verre. L'attaque est sucrée, riche, opulente, et une matière gourmande se répand et donne à ce vin le sentiment d'une gourmandise. C'est très rond, flatteur à ce stade, et lorsque l'on sait à quel point l'élevage de François MITJAVILE magnifie ce cru, on sait que l'on aura une très jolie bouteille, encore plus jolie qu'aujourd'hui. Quand la matière est belle et la vinification adroite, on comprend que ce vin ait évité les sensations alcooleuses de beaucoup de ses congénères. Aucune trace de dilution n'est perceptible, juste une grande fraîcheur de bouche ! 89-90/100

SOCIANDO MALLET : (Haut Médoc) Nez aux notes originales de graphite, et une pointe de cuir également. Attaque légèrement sucrée qui précède un

développement sur des tannins habilement contenus, laissant entrevoir une trame serrée. Un vin bien fait, avec une certaine race. 88-90/100

POTENSAC : (Médoc) Nez Médocain assez classique. Attaque vive, qui déploie aussitôt une rangée de tannins d'une maturité contestable. Un vin puissant dans le déséquilibre toutefois, car il offre peu d'harmonie. Le terroir montre ses limites dans des conditions difficiles. Final âpre, en limite d'amertume... 82-84/100

SYNTHESE DES NOTATIONS (rouges)

100/100 :

99,5/100 :

99/100 :

98,5/100 :

98/100 :

97,5/100 :

97/100 :

96,5/100 : *AUSONE,*

96/100 : *PETRUS,*

95,5/100 :

95/100 : *TROTANOY, CHEVAL BLANC, LAFLEUR,*

94,5/100 : *LAFITE ROTHSCHILD, HOSANNA, CERTAN de MAY,*

94/100 : *MOUTON ROTHSCHILD, la PROVIDENCE, CHAPELLE D'AUSONE,*

93,5/100 : *MARGAUX, la CONSEILLANTE, LATOUR, la FLEUR-PETRUS, VRAY CROIX de GAY, LATOUR à Pomerol, PAVIE DECESSE,*

93/100 : *PICHON COMTESSE,*

92,5/100 : *PAVIE MACQUIN, FEYTIT CLINET, la FLEUR de GAY, LARCIS DUCASSE, LEOVILLE BARTON, CERTAN-MARZELLE, CALON SEGUR,*

92/100 : *CLINET, MOULIN ST GEORGES, la GOMERIE, LE GAY,*

91,5/100 : *LEOVILLE LAS CASES, TERTRE ROTEBOEUF, BOURGNEUF VAYRON, COS D'ESTOURNEL, PETIT CHEVAL, CLOS de SARPE, PAVIE, ANGELUS, l'EGLISE-CLINET*

91/100 : *HAUT BRION, PALMER, LEOVILLE POYFERRE, LA GRAVE, FIGEAC, BALESTARD la TONNELLE, DUHART MILON, la DOMINIQUE, MONBOUSQUET, FONBEL, PENSEES de LAFLEUR,*

90,5/100 : *PICHON BARON, BEAUREGARD, PAVILLON ROUGE, FORTS de LATOUR, DUCRU BEUCAILLOU, LAGRANGE, CLOS de l'ORATOIRE, BEAUSEJOUR*

BECOT, BELLEVUE-MONDOTTE, GRAND PUY LACOSTE, FRANC MAYNE, GAZIN, l'ARROSEE, PLINCE,

- 90/100 :** **CLOS FOURTET, CLERC MILON, HAUT BAILLY, LAFLEUR-GAZIN, TALBOT, ALTER EGO, RAUZAN SEGLA, PETIT MOUTON, la CABANNE, CARRUADES de LAFITE, SIMARD,**
- 89,5/100 :** **MISSION HAUT BRION, LYNCH BAGES, PETIT VILLAGE, LUSSEAU, MAGDELAINE, BERLIQUET, GD PUY DUCASSE, GRUAUD LAROSE, ROC de CAMBES, BEAUSEJOUR DUFFAU, LARMANDE,**
- 89/100 :** **LANGOA BARTON, SMITH HAUT LAFITTE, LES CARMES HAUT BRION, CLOS du MARQUIS, DASSAULT, BEL-AIR, BRANAIRE DUCRU, SOUTARD, SOCIANDO MALLET,**
- 88,5/100 :** **PAPE CLEMENT, FIEUZAL, CANTENAC BROWN, BELLEVUE, CHAPELLE DE LA MISSION, BATAILLEY, la POINTE, MALARTIC-LAGRAVIERE, BELLEGRAVE, la TOUR FIGEAC, BEYCHEVELLE, MONTROSE, CLOS DUBREUIL,**
- 88/100 :** **CHANTEGRIVE, DESMIRAIL, CROIZET BAGES, PAUILLAC de LATOUR, DAUZAC, la GAFFELIERE, LARRIVET HAUT BRION,**
- 87,5/100 :** **BAHANS HAUT BRION, MALESCOT ST EXUPERY, BOUSCAUT, CAP DE MOURLIN, CARBONNIEUX, CROIX de BEUCAILLOU, la COUSPAUDE, du TERTRE, LA SERRE, LASCOMBES, GISCOURS, SAINT PIERRE, RESERVE de la COMTESSE,**
- 87/100 :** **Dne de CHEVALIER, PRIEURE LICHINE, BRANE CANTENAC, ARMAILHAC, MARQUIS DE TERME, ISSAN, HAUT BATAILLEY, HAUT MARBUZET,**
- 86,5/100 :** **LYNCH MOUSSAS, DURFORT VIVENS, OLIVIER, la CROIX de GAY, GLORIA, les ORMES de PEZ, RAUZAN GASSIES,**
- 86/100 :** **PHELAN SEGUR, HAUT BERGEY, LAFON ROCHET, DAME de MONTROSE, KIRWAN,**
- 85,5/100 :** **TROPLONG MONDOT, CANON la GAFFELIERE, PONTET CANET, de FRANCE, PICQUE CAILLOU, PIPEAU,**
- 85/100 :** **LABEGORCE, ANGLUDET, HAUT BAGES LIBERAL, la LOUVIERE, TRONQUOY LALANDE,**
- 84,5/100 :** **LATOUR-MARTILLAC, FUGUE de NENIN, FERRIERE, TROTTEVIEILLE, NENIN, GRAND MAYNE, GRAND PONTET, de SALES,**
- 84/100 :** **COS LABORY, MONBRISON, PAGODES de COS,**
- 83,5/100 :** **SIRAN,**
- 83/100 :** **POTENSAC,**
- 82,5/100 :**
- 82/100 :**
- 81,5/100 :**
- 81/100 :**
- 80,5/100 :**
- 80/100 :**
- 79,5/100 :**

etc...

(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/ 78 vins dégustés. Note moyenne : 90,40

| | |
|---------------|-------|
| Rappel 2005 : | 92,12 |
| Rappel 2004 : | 88,06 |
| Rappel 2003 : | 89,06 |
| Rappel 2002 : | 88,89 |
| Rappel 2001 : | 89,35 |
| Rappel 2000 : | 89,96 |
| Rappel 1999 : | 89,42 |
| Rappel 1998 : | 91,83 |

RIVE GAUCHE/ 94 vins dégustés. Note moyenne : 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 1998 : | 87,79 |

Note moyenne des 20 meilleurs vins de la rive droite : 93,83

Rappel 2005 : 96,00

Note moyenne des 20 meilleurs vins de la rive gauche : 91,68

Rappel 2005 : 94,58

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 : PAVILLON BLANC

93,5/100 :
 93/100 : LAVILLE HAUT BRION
 92,5/100 :
 92/100 :
 91,5/100 : HAUT BRION,
 91/100 : Dne de CHEVALIER,
 90,5/100 : PAPE CLEMENT, RAHOUL,
 90/100 : FERRANDE,
 89,5/100 : CARBONNIEUX, SMITH HAUT LAFITTE,
 89/100 : BOUSCAUT, HAUT BERGEY,
 88,5/100 : MALARTIC-LAGRAVIERE , CHANTEGRIVE « Cuvée Caroline », FIEUZAL,
 OLIVIER,
 88/100 : de FRANCE,
 87,5/100 : la LOUVIERE ,
 87/100 :
 86,5/100 : LATOUR-MARTILLAC, PICQUE CAILLOU, LARRIVET HT BRION,
 86/100 :
 85,5/100 :
 85/100 :
 84,5/100 :
 84/100 :
 83,5/100 :
 83/100 :
 82,5/100 :
 82/100 :
 81,5/100 :
 81/100 :
 80,5/100 :
 80/100 :
 79,5/100 :
 79/100 :
 78,5/100 :
 78/100 :
 77,5/100
 etc...

(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 | | |