

*Bordeaux,*  
*le millésime 2005*

Par Didier ROMIEUX

- **VINISSIME** -

Chemin la tour  
83170 BRIGNOLES  
FRANCE

## Le millésime 2005 à Bordeaux

Il était très attendu, et les échos qui parvenaient depuis les vendanges étaient tous du même acabit : on tenait un très grand millésime ! Certains allant même le comparer jusqu'au prestigieux 1947, quand d'autres ne trouvaient même pas de comparaison possible...

Ce n'était pas la première fois que des rumeurs toujours trop précoces faisaient ou défaisaient un millésime, et la kyrielle de propos enthousiastes au sujet du 2005 pouvaient également avoir d'autres motifs, compte tenu de la difficulté du marché Bordelais et de la mévente du millésime 2004 en Primeurs.

Comme toujours, ce n'est que verre en main que l'on est à même de se faire une raison, mais avant d'entrer dans les commentaires de dégustation, examinons les conditions climatiques de l'année 2005.

Quelle que soit la région, (Médoc, Graves, Pomerol, Margaux, St Emilion etc...) ou la rive, les conditions climatiques ont été pratiquement les mêmes partout. On ne peut pas parler d'un micro climat spécifique à telle ou telle aire qui aurait pu jouer un rôle déterminant.

L'hiver 2004/2005 aura été plus sec que d'habitude et les sols n'ont pu que partiellement reconstituer des réserves, si bien que l'année végétale a commencé avec un déficit hydrique.

Il n'y a pas eu de problème particulier concernant le gel, le débourrement, la floraison, la coulure ou tout autres événements ayant de l'influence sur le cycle végétatif et sur les rendements.

Rien de particulier donc, si ce n'est un déficit constant en eau, déficit qui est allé en s'accroissant au fur et à mesure que les semaines passaient. Tant et si bien que la vigne a « souffert »

continuellement mais de manière régulière tout au long de cette année, pour arriver à la vendange avec des précipitations inférieures de 40 à 50% par rapport à une année normale !

Heureusement, si les précipitations ont été faibles, elles ont été suffisamment régulières pour permettre à la vigne de se développer convenablement, et lui éviter de se replier sur elle même, comme cela a été le cas en 2003, freinant en cela l'élaboration d'un fruit parfaitement équilibré.

Beaucoup de responsables de culture sur les deux rives, m'ont confié que la nature semblait avoir agencé les choses de manière parfaite, faisant tomber la pluie exactement au moment où il le fallait, avant que les excès ne provoquent de contrecoup, tant et si bien, que si l'on regarde le déficit pluviométrique il est certes important, mais la répartition parfaite selon les cycles de la vigne a permis non seulement d'éviter une catastrophe, mais aussi d'obtenir une récolte extraordinaire de qualité.

Un second facteur a été déterminant pour cette récolte, la relative fraîcheur des nuits en Août et Septembre, qui a permis au raisin de ne pas cuire d'une part, mais également de générer une rosée particulièrement bénéfique pour la plante qui a trouvé chaque jour une petite réserve d'eau qui lui a permis de tenir jusqu'à la vendange sans rupture du processus de photosynthèse.

Bien évidemment, c'est au niveau de la quantité que les choses sont un peu moins agréables, mais le volume reste pourtant correct.

Au moment des vendanges, les baies présentaient des peaux très épaisses avec des jus très concentrés, et l'état sanitaire était pratiquement parfait .

Si l'on compare ce millésime avec 2003, on s'apercevra que le déficit en eau a été plus important en 2005 ! Mais paradoxalement, la vigne a moins souffert en raison de températures diurnes moins

extrêmes, de températures nocturnes plutôt fraîches, et enfin d'une plus grande régularité dans les apports pluvieux.

**Les conditions climatiques étant désormais analysées, quelles étaient les erreurs à ne pas commettre avec cette vendange ?**

Il semble bien qu'il n'y ait eu qu'une seule erreur à ne pas commettre...souvenons nous que les baies présentaient des peaux très épaisses, avec des jus de grande qualité mais de petite quantité. C'était donc à l'intérieur du raisin qu'il fallait porter toute l'attention, et surtout éviter de vouloir trop extraire à partir de peaux qui étaient chargées en éléments moins nobles. **Les quelques vins qui m'ont paru décevants dans ce millésime l'ont toujours été en raison d'extraction trop fortes qui faisaient ressortir des tannins de peaux assez désagréables, et laissaient une bouche complètement sèche.** C'est principalement sur la rive droite que ce genre d'accident est arrivé, et cela contrastait terriblement avec l'extraordinaire générosité de fruit qu'a offert le Merlot dans ce millésime.

### **RIVE DROITE / RIVE GAUCHE**

Comme énoncé en préambule, le cycle climatique a été pratiquement égal sur tout le Bordelais, permettant à tous les cépages de mûrir avec bonheur. Nous avons donc une semblable réussite a priori sur l'une et l'autre rive, et des vins excellents et taillés pour la longue garde de chaque côté de la Gironde.

La parfaite maturité des Cabernet Sauvignon a permis de réaliser des vins assez extraordinaires, dans un style très classique, et avec une rigueur étonnante. Ce sont des vins très droits, massifs, pleins, avec un corps et une allonge que l'on n'est pas près de revoir de sitôt. Leur masse tannique est exceptionnelle, mais comme la

maturité de ceux ci allait de pair, on arrive à obtenir des impressions de rondeur alors que les indices de tannins n'ont jamais été aussi hauts !

Le pourcentage des Cabernet dans les assemblages est proche des records, et il faudra à tous ces vins de longues années de garde pour révéler l'énormité de leur chair.

Pourtant, même si la réussite est extraordinaire sur toute la région, je dois avouer que la rive droite (St Emilion Pomerol) m'a semblé offrir un nombre exceptionnel de vins d'anthologie, plus encore que sur la rive gauche !!!

**Je ne crains pas de dire que le millésime 1998 qui était une référence formidable pour la rive droite, est TRES LARGEMENT dépassé !**

La puissance de fruit, la fabuleuse structure des vins, la rondeur et la fraîcheur des jus dont certains titrent allègrement 14 voire 15° naturels, les longueurs exceptionnelles, la perfection de bouche et de tannins de certains font que ce millésime est réellement une légende sur la rive droite. Je n'avais jamais noté autant de vins aussi hauts depuis que je déguste, mais surtout, c'est l'extraordinaire homogénéité qui stupéfie. Hormis quelques problèmes de sur-extraction, beaucoup de châteaux ont du faire en 2005 le plus grand millésime de leur vie. Pour ma part, je ne compte plus le nombre de crus que j'ai dégusté où je me suis dit que c'était sûrement le meilleur que j'aie goûté sur sa jeunesse !

Et puis, fait rarissime en ce qui me concerne, j'ai même noté 100/100 le Château PETRUS. La dernière fois que j'ai accordé la note maximale pour une dégustation Primeurs c'était avec le Château LAFITE ROTHSCHILD 96...

Pour autant, doit-on considérer que la rive gauche aurait moins réussi ? Loin de là ! Nous avons des vins d'une puissance et d'une finesse de tannins assez exceptionnelle, mais dans un style tellement

droit et classique qu'il m'a semblé par moment que les millésimes de légende offrent généralement un peu plus de fantaisies et de « coups de cœur ». Les vins étaient excellents mais l'émotion était surtout cérébrale. En fait, à la réflexion, je pense que nous aurons des vins fantastiques après une longue garde. Ce genre de vin qui fait l'histoire de Bordeaux et dans un siècle, d'autres que nous goûteront les 2005 comme nous avons pu goûter les 1900, les 1921, en s'extasiant devant tant de fraîcheur préservée...

N'allez pas en conclure qu'il faudra une garde infinie pour apprécier ces 2005 en rive gauche, mais comptez une quinzaine voire une vingtaine d'années pour attaquer les crus les plus sérieux. Mais soyez certains que la plupart vieilliront plus que vous !

Enfin, un intérêt supplémentaire d'un tel millésime vient du fait qu'il illustre très bien les limites les manques et les excès du classement de 1855. En effet, c'est à l'aune de millésimes grandioses ou catastrophiques que l'on peut juger le mieux des potentialités des terroirs. Et sur ce point, 2005 vient démontrer avec force les limites de certains qui bénéficient d'un classement bien trop flatteur pour leur production actuelle. Mais ceci est valable à l'inverse, et nombre de châteaux ont pu démontrer qu'ils valaient mieux que ce que leur rang actuel signifie.

Le marché a depuis longtemps corrigé certains excès, mais la dégustation est encore plus éloquente pour aboutir à la conclusion que certains châteaux ne seront jamais très grands...

Examinons maintenant région par région les caractéristiques de ce millésime :

## **GRAVES/PESSAC LEOGNAN**

**ROUGES** : Ensemble très homogène avec des vins au fruit très mûr, soyeux, rond. Toutefois, il semble que le faible apport en eau dans ces terres très drainantes ait été insuffisant et qu'il ait pu

ponctuellement aboutir à des blocages de maturité momentané. Mais dans leur grande majorité, les vins sont très agréables, joliment bouquetés, ronds, avec des tannins bien fondus. Les rares vins moins réussis doivent leur relatif échec à une extraction un peu trop forte.

HAUT BRION et PAPE CLEMENT sont de grandes réussites. Mais cette région des Graves/Pessac-Léognan n'est peut-être pas celle où l'empreinte de ce millésime restera la plus forte comparée à d'autres.

**BLANCS** : Voilà peut-être la très grande année des blancs, avec un ensemble particulièrement réussi. Beaucoup d'arômes et des bouches très agréables, pleines de matière. D'ailleurs, même les châteaux qui d'habitude sont relégués à l'arrière du peloton ont fait bon cette année !!! Je recommanderai particulièrement l'achat des blancs des Graves/Pessac-Léognan dans ce millésime.

LAVILLE HAUT BRION , HAUT BRION tiennent encore le haut du pavé, mais des vins superbes comme BOUSCAUT , LES CARMES HAUT BRION ou MALARTIC-LAGRAVIERE devraient offrir un rapport Q/P très intéressant.

## **MARGAUX**

Quelle homogénéité, et quelle douceur dans ce millésime...Margaux à son sommet, avec des vins suaves, raffinés, ronds, d'un joli bouquet, d'une rondeur de bouche, d'une saveur de fruit...élégance et distinction dans la plupart des vins et une réussite générale qui frise l'insolence. On est, avec ce millésime, beaucoup plus précis qu'en 2000 ou 2001 où la réussite était générale, mais avec une uniformité de style qui faisait parfois transparaître l'ennui.

2005 se montre plus éclectique et partant, plus séduisant. Mais l'on voit également la limite des terroirs dans un tel millésime, et cette lucidité chagrine parfois...

Au sommet dans cette appellation, le château MARGAUX dans un style académique, et le sublime Château PALMER d'une race exceptionnelle.

## **SAINT JULIEN**

Encore une fois, cette appellation voit ses meilleurs représentants à un très haut niveau de qualité, et une réussite exemplaire en même temps qu'une homogénéité remarquable sont au rendez-vous. Dans cette appellation, comme dans celles situées plus au Nord, les tannins se font de plus en plus visibles et le grand art aura été de les maîtriser. De merveilleux vins de grande garde seront élaborés dans cette appellation.

Au sommet de l'appellation le seigneur LEOVILLE LAS CASES, d'anthologie, puis viennent POYFERRE et BARTON.

## **PAUILLAC**

Les assemblages ont laissé la part belle au Cabernet Sauvignon, ce qui confère aux échantillons goûtés une petite retenue dans l'expressivité de jeunesse. Mais le niveau est porté à un tel sommet que l'on aurait presque envie d'avoir quelques années de plus pour les voir un peu s'arrondir et s'épanouir. Les indices de tannins sont à un niveau inégalé, mais, fait incroyable, les bouches semblaient presque rondes !! Ceci pour vous donner une idée de la noblesse du millésime. Les vins sont sérieux, d'une rectitude incroyable, et on ne peut que leur reprocher une petite pointe de fantaisie qu'on aimerait leur trouver déjà...Ce sera pour plus tard, quand ils exprimeront toutes les facettes de leur fabuleux terroir. Mais il faudra beaucoup de patience pour les attendre...

Au sommet cette année, LAFITE ROTHSCHILD, PICHON COMTESSE, MOUTON ROTHSCHILD et PICHON BARON.

## **ST ESTEPHE**

J'ai goûté fort peu dans cette appellation, et malheureusement pas CALON SEGUR ni MONTROSE. Mais l'impression générale était très favorable, avec peut-être une plus grande présence des tannins. L'apport de bois neuf étant même parfois déséquilibrant.

## **SAINT EMILION**

Millésime d'anthologie avec des baies parfaites qui ont permis d'élaborer des vins grandioses un peu partout. Je n'ai jamais vu une telle réussite, avec des vins gorgés de fruit...du fruit du fruit et encore du fruit, avec souvent, des trames minérales superbes qui servent de colonne vertébrale. Quelle gourmandise que de goûter de tels vins aussi suaves, confondants de plaisir simple, et qui révéleront les terroirs magnifiques dont ils sont issus dans les quinze années à venir.

Au sommet cette année, AUSONE, TERTRE ROTBOEUF, PAVIE, PAVIE MACQUIN, CLOS FOURTET, TROPLONG MONDOT...

## **POMEROL**

**LE** millésime fabuleux...avec un nombre éblouissant de vins de rêve...jamais il ne m'avait été donné de goûter autant d'échantillons sublimes révélant des vins d'une race exceptionnelle, issus de terroirs magiques.

Le contraste avec 2004 est incroyable. Autant l'année précédente, il semblait que les grands noms avaient eu du mal à recouvrer de la canicule de 2003, alors que les « petits » châteaux avaient admirablement passé l'épreuve, autant cette année ces derniers, même bien réussis, montrent leur maximum, et partant, le contraste éclatant avec les grands noms qui frôlent le sublime à chaque instant...

A force d'entendre ces châteaux s'appeler L'EVANGILE, LE BON PASTEUR, LA CLEMENCE, HOSANNAH, LA CROIX, CLOS

DU CLOCHER, le Seigneur, dans sa grande bonté, a sûrement du leur octroyer quelques prébendes particulières en 2005 !...

Les réussites les plus éclatantes sont PETRUS, TROTANOY, L'EVANGILE, CERTAN de MAY, HOSANNAH, VIEUX CHATEAU CERTAN .

### **QUELLE STRATEGIE D'ACHAT DANS CE MILLESIME ?**

N'en doutons pas, la sagesse étant aux propriétaires fonciers du Bordelais, ce que l'humanisme est aux généraux Serbes, à savoir un mot faisant partie d'un vocabulaire d'importation, et ce, proportionnellement à la réputation actuelle desdits châteaux, (*à de rares mais pourtant véritables exceptions près*), il est évident que le yo-yo des prix va encore une fois se manifester, et peut-être même jusqu'à l'écoeurement.

Face à la demande internationale sans précédent, beaucoup seront tentés de se remplir les poches comme jamais, laissant libre cours à leur courte vision des choses qui les empêche de voir à quel point ils se coupent de leur clientèle de base et traditionnelle, qui les mènera forcément un jour vers les problèmes qu'ont connus les plus grandes maisons de Cognac et d'Armagnac dont les ventes en France avaient fini par ne plus représenter que moins de 1% des volumes !!

Soyons malheureusement certains que beaucoup de châteaux augmenteront de manière importante les prix, oubliant qu'il leur faudra diminuer de manière encore plus significative l'année suivante si celle-ci n'est pas un autre millésime exceptionnel... Mais pire encore, il faut s'attendre à ce que beaucoup d'entre eux ne mettent en vent qu'une partie de leur récolte, se réservant pour les années futures le droit de mettre sur le marché à prix fort le reste de celle-ci, trahissant ainsi non seulement les consommateurs, mais également le négoce à qui les châteaux demandent d'acheter chaque année la récolte, quelle qu'en soit la qualité...

Il est évident que si ce scénario est de mise, et bien des indicateurs laissent paraître cela, les années suivantes verront les rapports changer de manière assez radicales entre la propriété et le négoce... Mais pour l'heure, revenons à la stratégie d'achat que le consommateur devrait observer.

Tout d'abord, celui-ci doit fonder sa stratégie en fonction de son âge. Inutile de vous précipiter sur les 1ers grands crus de la rive gauche si vous avez 65 ans ou plus et que vous aimez boire les Bordeaux à pleine maturité... Mieux vaut alors acheter sur la rive droite qui offrira tellement de charme et de plaisir bien avant.

A mon sens, les grandes bouteilles du Médoc ne devront commencer à s'ouvrir qu'au bout de 20 ans minimum. Mais elles dureront tellement longtemps...

2005 est aussi l'année parfait à acheter pour un enfant né cette année là, afin qu'à sa majorité il trouve un vin épanoui qui coûtera sûrement une petite fortune.

L'amateur intelligent et curieux tournera son regard vers les vins de moindre renommée (*donc plus accessibles en terme de prix*) qui ont tiré pleinement profit du millésime. (*voir le commentaire détaillé vin par vin qui suit*). Il devra effectuer ses achats aussi bien en rive droite qu'en rive gauche et ne devrait pas laisser passer les Margaux qui auront du mal à retrouver ce niveau, de même qu'il sera particulièrement inspiré d'acquérir de très jolis blancs des Graves/Pessac, d'autant que la pression sera moins forte sur ces vins là.

Et s'il doit casser sa tirelire pour l'occasion, qu'il le fasse principalement sur les grands Pomerol ou sur des réussites exceptionnelles comme PALMER, LEOVILLE LAS CASES ou PICHON BARON.

# LES BLANCS

**BOUSCAUT** : Nez assez distingué sur des notes très florales mais aussi végétales dans le sens noble du terme (fougère, herbes aromatiques). Jolie bouche grasse, équilibrée, très fine et d'une grande expression. Excellent vin ! 91-92/100

**CARBONNIEUX** : Bon nez aux notes agrumes assez fines. Bouche onctueuse, grasse, mais suffisamment tendue pour garder l'équilibre et la fraîcheur. L'ensemble est très bon. 89-90/100

**CHANTEGRIVE « Cuvée Caroline »** : Nez puissant aux forts accents de pamplemousse. Très belle bouche aux contours bien marqués. Excellent ensemble avec beaucoup de fraîcheur et d'allure. 90-91/100

**DOMAINE de CHEVALIER** : Très joli nez aux notes florales délicates. Mais c'est surtout la bouche, superbe de finesse qui retient l'attention, avec une densité aussi forte que la minéralité. Grande longueur sur la finesse. Très réussi. 92-93/100

**FERRANDE** : Le nez se montre moyennement net, et s'oriente vers les fruits exotiques. La bouche est agréable mais un peu molle, ce qui confère à ce vin un côté un peu plat. 86/100

**FIEUZAL** : De belles notes fruitées au nez, dont certaines sont exotiques (mangue principalement). La bouche est suave, épaisse, et l'ensemble très agréable. 89/100

**FRANCE (de)** : Nez sur les notes agrumes et les parfums exotiques, mais avec une violence un peu trop affirmée. La bouche est grasse, agréable. Au final, un vin très correct, d'autant que la longueur va en amplifiant... 89/100

**HAUT BERGEY** : Nez complètement agrume (dominante ananas) et une bouche aux larges contours, d'une superbe expression, avec de la longueur, de la fraîcheur et une persistance aromatique excellente. Très grande réussite, et incontestablement le meilleur blanc que j'aie goûté à ce jour dans cette propriété. 90-91/100

**HAUT BRION** : Nez complètement exotique sur des arômes de mangue et de litchie. En bouche, il offre une très belle impression immédiate et exprime un équilibre certain, dévoilant un corps concentré à souhait mais sans excès, d'une grande amplitude, avec beaucoup de race, d'élégance et de complexité. Ce vin est très loin de certaines caricatures d'un passé récent, et n'a plus rien à voir avec celles-ci. Quelle bouche ! 94-95/100

**LA LOUVIERE** : Le nez est peu précis, mais la bouche est jolie, vive, tranchante avec un corps bien gras. Bon vin, très équilibré. 88-89/100

**LARRIVET HAUT BRION** : Nez sur les arômes floraux mais manquant de netteté. La bouche est étonnante...grasse sans beaucoup de fruit, laissant une sensation bizarre et un peu alcooleuse. 84-85/100

**LATOR MARTILLAC** : Bon nez aux notes agrumes autant classiques qu'exotiques. Bouche grasse et puissante qui révèle une certaine complexité, et un final très long. Le meilleur vin que j'aie goûté de cette propriété à ce jour ! 89/100

**LAVILLE HAUT BRION** : Le nez est bouleversant tellement il éblouit par ses notes de mangue, d'ananas, de fougère, de litchie, et de fleurs blanches, avant de céder sur des nuances de camphre et de bergamote. Un nez qu'il faut humer pour le croire !!! L'attaque est superbe, multi-dimensionnelle et le développement de bouche formidable. Un superbe vin d'une longueur véritablement incroyable...S'il avait pu avoir l'épaisseur de bouche du Haut Brion, il eût mérité 2 points de plus ! 97/100

**MALARTIC LAGRAVIÈRE** : Jolie nez aux arômes autant floraux que fruités. Belle bouche vive qui dévoile un vin gras qui déploie des arômes à n'en plus finir !! Grande longueur, beaucoup de fraîcheur...excellent ! Et sans aucun doute le meilleur MALARTIC qu'il m'ait été donné de goûter. 91/100

**OLIVIER** : Nez beaucoup plus floral que fruité. En bouche, il se révèle gras, expressif et complexe. Seul le final déçoit un peu par son manque d'ampleur. 88/100

**PAPE CLEMENT** : Bon nez sur des notes essentiellement agrumes. La bouche est grasse, très construite, mais semble manquer de fraîcheur et de génie pour mériter davantage... 90/100

**PAVILLON BLANC** : (100% Sauvignon) Nez de fougère, de mousse...un petit nez discret sans exubérance. Belle présence grasse en bouche, en revanche, avec beaucoup de fruit et une belle structure ferme et minérale. Vin agréable et équilibré, mais il manque un peu d'acidité pour vieillir beaucoup. Il faudra le boire jeune et profiter de sa belle longueur. 90-91/100

**PICQUE CAILLOU** : Notes de bonbon anglais au nez ! Bouche agréable, un peu linéaire hormis quelques surprenantes notes de banane... Le final est dans la continuité. Assez bien. 87-88/100

**RAHOUL** : Bon nez aux notes d'agrumes. La bouche est grasse mais manque de tonus. Vin correct mais on en attendait mieux dans ce millésime. 86-87/100

**SMITH HAUT LAFITTE** : Nez puissant d'agrumes et de fruits exotiques. L'attaque est sucrée et le développement se fait sur beaucoup de gras et des notes fumées. Grande longueur mais tout est basé sur la puissance et pas sur la finesse. Pour ceux qui aiment ce style là... 88/100

# LES ROUGES

## GRAVES & PESSAC-LEOGNAN

**BAHANS HAUT BRION :** (2<sup>nd</sup> vin du château HAUT BRION) Robe d'encre. Nez sur l'iode, un nez lourd de vin dense, qui ne se livre guère. En bouche, on perçoit des tannins très enrobés à peine présents. Il y a un côté sauvage dans ce classicisme de bon aloi. L'ensemble laisse un très bonne impression générale. 90-91/100

**BOUSCAUT :** De jolies notes fumées accompagnent beaucoup de fruit. La bouche est égale au nez, et cela donne un vin très bien fait, complet et bien réussi. Mais le terroir atteint peut-être ici ses limites... ? 88-89/100

**CARBONNIEUX :** Nez puissant de mûre et de notes fumées. La bouche est grasse et ronde, presque onctueuse, et s'étire doucement. Très bel ensemble et sans conteste le meilleur jeune CARBONNIEUX qu'il m'ait été donné de goûter. 90/100

**CHANTEGRIVE :** Jolie bouche fruitée, sucrée, suave sur une matière bien agréable. Longueur intéressante. 87-88/100

**CHAPELLE DE LA MISSION :** (2<sup>nd</sup> vin de LA MISSION HAUT BRION). Un premier nez sur des arômes de tabac puis viennent des notes vineuses. En bouche, on ressent une très belle matière avec de la profondeur. Sans dévoiler de génie particulier, ce vin se montre très complet, du début à la fin, et l'ensemble est très intéressant d'autant que la longueur est en rapport. 89-90/100

**DOMAINE de CHEVALIER :** Bonne bouche agréable et ronde, sur une base de fruits bien mûrs. Ensemble agréable, rond et bien fait. 88/100

**FIEUZAL :** Très bon nez aux puissantes notes de fruits rouges et noirs. L'attaque est franche, droite, mais les échantillons goûtés m'ont donné à penser que l'extraction avait été un poil trop poussée car le vin sèche un peu en fin de bouche. Dommage. Toutefois, l'élevage devrait pouvoir corriger cela mais il faudra que l'apport de bois soit TRES soigneusement dosé...De cela dépendra la réussite ou le demi loupé. 85-90/100

**HAUT BAILLY :** Beau nez de fruits noirs et notes de cuir. Bouche grasse, qui offre un joli grain, et montre une certaine race. Bel ensemble avec du caractère et une longueur appréciable. Hélas, une sécheresse en fin de bouche m'inquiète pour son devenir. L'élevage parviendra t-il à corriger cela ? 85-89/100

**HAUT BERGEY :** Beau nez au fruité intense qui précède une bouche sucrée, dense, concentrée. Très bon ensemble qui devrait faire une petite beauté si l'élevage est bien soigné. Parions sur cette éventualité ! 90/100

**HAUT BRION :** Nez sur des notes fumées et tabac qui se renforcent à l'agitation. En bouche, la superbe finesse de grain signe le terroir magique, d'autant que le volume est époustouflant, et doté d'une persistance formidable. Un vin de grande finesse, remarquablement réussi, avec une longueur ... 96-97/100

**LATOUR MARTILLAC :** Nez plutôt vineux. Jolie attaque en bouche, celle-ci se révélant ronde et épaisse. Vin très réussi, et incontestablement le meilleur que j'aie bu à ce jour dans cette propriété grâce, notamment, à ce caractère long et expressif, et une persistance remarquable sur des notes minérales. 89-90/100

**LES CARMES HAUT BRION :** Beau nez plein de fruits. L'attaque est ronde et suave, et le vin se montre gorgé de fruit, offrant une belle matière et un grain très joli, pour une expressivité maximale. La longueur est exceptionnelle. Vraiment un vin particulièrement réussi . 90-91/100

**MALARTIC LAGRAVIÈRE :** Beaucoup de notes fumées au nez, mais autant de fruit derrière, et du fruit noir surtout. Très bonne bouche qui délivre les nuances du terroir dans une abondance de fruit. Là encore, le meilleur MALARTIC que j'aie bu de ma vie. 89-90/100

**MISSION HAUT BRION :** Le nez s'avère peu expressif, avec de lourdes notes terriennes. En insistant on perçoit le graphite et quelques épices , puis l'iode, le cuir... Grande présence en bouche avec une masse tannique fort bien intégrée. Beaucoup de densité et un grain superbe là aussi sur des tannins de velours. Final remarquable sur des variations épicées. Excellent ! 94-95/100

**OLIVIER :** Ensemble correct, mais sans relief particulier, si ce n'est une impression générale de relative minceur dans le contexte du millésime. 86-87/100

**PAPE CLEMENT :** Très belles notes terriennes et fumées qui précèdent de puissants arômes de fruits noirs. L'attaque est magnifique, et révèle un vin dense, d'une race merveilleuse, avec une grande finesse de grain. La structure est serrée sur des tannins sublimes, et la longueur est énorme sur d'infinies variations...Quelle classe !! 94-95/100

**SMITH HAUT LAFITTE :** Nez terriblement boisé...mais beaucoup de fruit en bouche sur une matière assez fluide mais généreuse. Pourtant, même si le boisé est un peu trop présent à ce stade, on ne peut nier une évidente matière. 89/100

**TOUR HAUT BRION :** Nez de cuir et une pointe d'agrumes. L'attaque est bonne, mais le vin marque un petit creux en milieu de bouche . Très classique mais

**manque d'élégance en dépit d'un long final assez harmonieux. Bien fait, mais dans un style qui donne peu de plaisir juvénile... 89/100**

***( 18 vins dégustés. Note moyenne :89,89 )***

<b>Rappel 2004 :</b>	<b>18 vins dégustés</b>	<b>Note moyenne</b>	<b>87,00</b>
<b>Rappel 2003 :</b>	<b>18 vins dégustés</b>	<b>Note moyenne</b>	<b>86,86</b>
<b>Rappel 2002 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		
<b>Rappel 2001 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		
<b>Rappel 2000 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		
<b>Rappel 1999 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		
<b>Rappel 1998 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		

# MARGAUX

**ALTER EGO :** ( 2<sup>nd</sup> vin du château PALMER ) Joli nez, floral d'abord puis qui évoque une soupe de fruits frais. Belle attaque, limpide, avant un développement superbe dans une fraîcheur remarquable, beaucoup de fruit et des tannins très jolis. Ce vin ne s'impose pas par sa densité, mais par son harmonie générale, sa délicatesse, sa complexité. Si le prix est raisonnable (< 30 €) il vaudra la peine de se le procurer car c'est un vin de vraie race ! 91-92/100

**ANGLUDET :** L'attaque est en demi-corps, et une sensation un peu aqueuse apparaît. Ce vin semble faible en regard de tous ceux de son appellation. Il manque un peu de corps, de fruit et de profondeur. Il n'est pas mauvais, certes, mais plutôt décevant dans le contexte du millésime. 85/100

**BRANE CANTENAC :** Profusion de fruits au nez, et une jolie brassée d'épices également. Belle matière racée en bouche, avec des notes ferrugineuses qui accompagnent un superbe grain de grande race. Vin complet, très distingué, avec une rare élégance et des tannins de soie. Superbement réussi, et un vin qui mérite enfin (depuis quelques années) son classement ! 92-93/100

**CANTENAC BROWN :** De jolis fruits noirs flattent le nez. L'attaque se fait sur une matière dense et l'on retrouve les arômes de fruits noirs. Beaucoup d'expression, de puissance mais aussi d'élégance, avec des tannins bien présents mais joliment intégrés. Très bon ensemble qui finit longuement. 90-91/100

**DAUZAC :** Nez puissant et terrien. Belle attaque puissante et un développement sur une masse fruitée qu'accompagne une rangée de tannins très enrobés. Beaucoup d'expression en bouche. Vin long et puissant . Une vraie réussite. 90-91/100

**DU TERTRE :** Nez assez vineux. Attaque grasse et sucrée. Le vin est doux, sensuel, avec des tannins très enrobés et pas du tout agressifs. De très loin le meilleur DU TERTRE que j'aie goûté de ma vie ! 89-90/100

**DURFORT VIVENS :** Nez fruité qui précède une bouche originale signant un véritable terroir. Vin complet, agréable, avec de la personnalité. Ensemble satisfaisant, mais le terroir montre ses limites malgré tout. 88-89/100

**FERRIERE :** Nez original et agréable. Belle bouche complète et grasse. Ce vin est dense et fruité, harmonieux et complet. Le meilleur goûté à ce jour ! 90/100

**GISCOURS :** Nez terrien moyennement agréable. D'emblée le vin m'a semblé sur-extrait, mais, heureusement la bouche est différente de l'impression olfactive, et montre un vin très dense, certes, mais raffiné, avec de la race, une originalité d'expression et une vraie personnalité. 91-92/100

**KIRWAN** : Très joli nez fruité, assez complexe. Excellente attaque et développement de bouche similaire. Vin plein, dense, sans conteste le meilleur KIRWAN que j'aie jamais goûté en dépit d'une légère amertume qui transparait en fin de bouche, mais que l'élevage corrigera. 90-91/100

**LABEGORCE** : Nez aux notes réglissées. Attaque étonnante, qui laisse une sensation de légère dilution. Le développement de bouche est meilleur mais les tannins semblent un peu moins ronds ici qu'ailleurs. 88/100

**LASCOMBES** : Joli nez fruité qui devance une belle attaque grasse et pleine de fruit. Bon développement qui laisse apparaître un vin racé, harmonieux, complet. Final rond et doux. 90/100

**MALESCOT ST EXUPERY** : Joli nez sur les fruits noirs. Belle attaque, puis le vin développe étrangement, avec moins de soyeux et de finesse qu'ailleurs, et laisse finalement une sensation un peu abrupte et un aspect trop terrien. 87-88/100

**MARGAUX** : Nez quasiment absent...juste un peu de cuir et d'iode en agitant longuement. Grande douceur en attaque, qui dévoile immédiatement un grain très fin avec une densité et une amplitude de bouche formidables, tout en restant incroyablement élégant. Ce vin n'a pas le fruit éclatant qu'on lui connaît les autres années, vraisemblablement en raison du fort pourcentage de Cabernet Sauvignon entré dans l'assemblage, mais le vieillissement lui amènera les éléments qui restent encore cachés aujourd'hui prisonniers d'une matière énorme qui demandera beaucoup de temps pour s'exprimer. Mais c'est un futur grand classique. 96-99/100

**MARQUIS D'ALESME BECKER** : Nez discret sur les fruits noirs. Belle matière grasse en attaque et un développement très agréable. Vin complet, très réussi, dans un style hyper classique. 90/100

**MARQUIS DE TERME** : Nez exubérant de fruits noirs, de réglisse, de poivre et d'épices. Belle attaque racée, originale. Le vins semble un poil moins dense que ses congénères, mais il fait preuve d'une originalité et de personnalité. Excellent et très expressif. 92/100

**MONBRISON** : Nez sur les fruits noirs. Très agréable en bouche, mais manque un tout petit peu de profondeur. Bien que très réussi, il montre malgré tout la limite du terroir. 89/100

**PALMER** : Le nez se montre moins expressif que sur Alter Ego car la concentration est plus forte, mais de très belles notes de mûres semblent survoler au dessus des fruits noirs. Grande densité en bouche et une masse de tannins serrés mais très élégants, avec une grande puissance de fruit et une minéralité

**extraordinaire. Un très grand PALMER d'une rare finesse et d'une race exceptionnelle. Excellent à tous points de vues. 94-97/100**

**PAVILLON ROUGE : ( 2<sup>nd</sup> vin du château MARGAUX ) Nez difficile à faire émerger, mais sur les fruits noirs. L'attaque est douce et complexe, et le développement merveilleux dans une élégance incroyable ! Les tannins sont superbes, fondus, ronds, racés...la longueur s'étire interminablement ensuite et persiste, persiste...dans un équilibre incroyable. L'ensemble est excellent !!  
92-93/100**

**PRIEURE LICHINE : Nez sur le cuir et les fruits noirs. Très belle attaque sur des arômes de fruits noirs, et un milieu de bouche dense et excellent. Final très rond, les tannins arrivant ensuite, discrètement, pour alimenter la persistance aromatique. 90-91/100**

**RAUZAN GASSIES : Peu de nez. A peine quelques pointes de cuir et d'iode à l'agitation. Superbe attaque donnant la sensation d'un vin très rond et doux. Incontestablement il y a de la matière, et une belle trame de bouche. Très complet et racé. Grande réussite ! 91/100**

**RAUZAN SEGLA : Nez sur la réglisse et l'iode. L'attaque est très douce, et le développement met en exergue le raffinement d'un tel vin et son grain remarquable. Puissant et effacé, il laisse la place à l'élégance, avant de finir sur une rangée de tannins vibrants. Quelle classe ! 92-93/100**

**SIRAN : Nez assez discret sur les fruits noirs et le cuir. Attaque grasse qui débouche sur une matière très dense et veloutée. Les tannins sont très fondus et soyeux, la longueur fort intéressante. L'ensemble est vraiment réussi. 90-91/100**

## **SAINT JULIEN**

**BEYCHEVELLE** : Nez très original avec des notes de mûres et de fraises cuites . Rond et plein à l'attaque, avec une très belle matière et un milieu de bouche d'une grande plénitude. La longueur est belle et se décline sur de puissants arômes de fruit, tout en laissant apercevoir une structure impeccable. Belle réussite. 92/100

**BRANAIRE DUCRU** : Un nez de pure groseille qui m'a enchanté ! L'attaque est franche et grasse et le vin déroule ensuite ses nombreux atouts que sont puissance, fruit, corps minéralité, bref, une excellent constitution de bouche. Et comme la longueur est très appréciable et que l'ensemble forme une très belle harmonie, on ne peut que s'incliner devant une telle réussite. 92/100

**CLOS DU MARQUIS** : Robe d'encre et un nez sur les fruits noirs. Très belle attaque sur une matière noble qui envahit progressivement les papilles. Les tannins sont extrêmement ronds et d'un raffinement exquis. Vin plein de finesse avec une finale en dentelle... ouf ! 91-92/100

**CROIX de BEUCAILLOU** : ( 2<sup>nd</sup> vin de DUCRU BEUCAILLOU ) Très joli nez de fruits rouges et noirs. Excellente attaque pleine de fruits et une présence remplie de délicatesse en bouche. C'est très agréable et gorgé de fruit, avec un joli final, tout en finesse. 89/100

**DUCRU BEUCAILLOU** : Nez puissant de fruits noir où domine la cerise. Très belle matière, toute de finesse et d'un fruit épanoui. Gras, fin et dense, un très joli DUCRU. 92-93/100

**GRUAUD LAROSE** : Noble nez de fruits noirs, de cuir et d'épices. Jolie bouche, bien équilibrée et gorgée de fruit...la persistance aromatique est un atout supplémentaire pour ce vin très complet. Tout est en place ! 92/100

**LAGRANGE** : Jolie variation sur les fruits, au nez. Très belle attaque, grasse et voluptueuse, qui dévoile un vin racé avec de nobles tannins. C'est harmonieux, et très plaisant, sauf l'extrême fin de bouche qui montre quelque tendance à sécher et vient gâcher un plaisir acquis. Peut faire un très grand vin ou un loupé selon la tournure que prendra l'élevage et les options qui seront prises. 87-93/100 ?

**LANGOA BARTON** : Beau nez riche et fruité. Très belle attaque et milieu de bouche hyper expressif et qui ne laissera personne indifférent. La fin de bouche est excellente sur des notes fruitées très puissantes. La persistance est remarquable. Voilà une grande réussite. 92-93/100

**LEOVILLE BARTON** : Très joli nez complexe. Excellente attaque et développement merveilleux alliant la minéralité à la puissance du fruit dans un pas

**de deux très engageant. Très belle impression générale pour ce vin qui témoigne d'une réelle classe. 93/100**

**LEOVILLE LAS CASES : Nez peu parlant où seules quelques notes de cuir et de tabac se montrent . L'attaque est hyper tendre, et le vin se montre incroyablement raffiné et d'une finesse éblouissante, ainsi que d'un velouté de texture inimaginable...Les couches de fruits se succèdent et la minéralité s'installe et va en augmentant. La longueur est incroyable et une sensation générale de sublime harmonie se dégage. Quel vin !! Eut-il montré un peu plus d'épaisseur et une pointe d'originalité, la note maximale lui aurait été dévolue. 98/100**

**LEOVILLE POYFERRE : Le nez reste discret, mais quelle classe en bouche !! De la race, des tannins superbes, de la matière dense...et de la douceur ! On croit rêver, vraiment... 94/100**

**TALBOT : Nez très racé. La bouche est ample, dense, et bâtie sur des tannins presque invisibles !! Du grand art et un très bon ensemble. 92-93/100**

## PAUILLAC

**BATAILLEY** : Nez très iodé, et sans relief de fruit. Très doux, très tendre et très rond en attaque, avec de la densité, du volume et une fin de bouche très agréable. Mais sans doute le terroir marque-t-il ses limites... 89/100

**CARRUADES de LAFITE** : ( 2<sup>nd</sup> vin de LAFITE ROTHSCHILD ) Petites notes agrumes à l'agitation. Attaque de velours et très belle présence soyeuse en bouche, avec un extrême raffinement des tannins derrière des notes boisées assez sensibles à ce stade. Mais ce vin est tout en velouté, en finesse. Un grand Carruades qui termine sur une belle vivacité minérale. 90-93/100

**CLERC MILON** : Nez assez classique, plutôt puissant. Belle attaque sucrée précédant un développement harmonieux dévoilant tout à tour les notes de fruits et les aspects plus minéraux. Fin de bouche un peu tannique et très typée Pauillac. Ce vin signe fort bien son terroir. Il est expressif et bien réussi. 91/100

**CROIZET BAGES** : Notes de poivron au nez. La bouche est correcte, avec des tannins bien intégrés, mais le terroir montre ses limites dans ce millésime. 89/100

**D'ARMAILHAC** : Bon nez assez puissant. En bouche, douceur de texture ainsi qu'un véritable caractère et une originalité incontestable. Voilà un vin plaisant et harmonieux, voire savoureux, mais dans un style un peu plus léger que les autres vins de la famille ROTHSCHILD. 91/100

**DUHART MILON** : Nez sur l'iode et le cuir. Très jolie attaque veloutée avant que le vin ne déploie lentement ses nombreux atouts...au premier rang desquels, une matière dense, une grande fraîcheur de tannins et une finesse de grain, le tout sur une trame minérale qui accompagne le développement de bouche. Grande longueur toute en minéralité et très bel ensemble de garde. 92/100

**FORTS DE LATOUR** : ( 2<sup>nd</sup> vin de LATOUR ) Joli bouquet encore un peu masqué par les notes boisées, mais on trouve aussi de très beaux arômes de violette. L'attaque est grasse, sucrée et libère une énergie où l'élégance des tannins se combinent avec la complexité minérale et aromatique pour donner un ensemble très agréable. Grande longueur vibrante et très minérale pour clore le bal... On est loin de l'austérité Pauillacaïse qu'ont connue certains millésimes (pas si lointains) du château. 92/100

**GRAND PUY DUCASSE** : Nez assez puissant de cuir. La bouche, quant à elle, est douce et enveloppante, où les fruits arrivent dans un deuxième temps avant d'envahir progressivement les papilles. Très bel ensemble d'une grande finesse. Le meilleur GD PUY DUCASSE que j'aie goûté à ce jour. 91-92/100

**HAUT BAGES LIBERAL : Nez plutôt boisé. Vin assez classique dans son attaque, mais qui révèle un bon milieu de bouche. Certes, le final est un peu plus tendu et moins aimable, mais l'ensemble est bon et bien réussi. 89/100**

**LAFITE ROTHSCHILD : Peu de nez, mais quand même la petite pointe de cèdre si caractéristique du cru. Enorme présence en bouche avec une densité exceptionnelle, une puissance de tannins totalement maîtrisée, des tannins qu'on dirait sculptés dans la masse. Une délicatesse de chair étonnante alliée à une profondeur exquise. Quelle sensualité dans ce vin, et que de promesses fantastiques à venir... 96-99/100**

**LATOUR : La robe ne paraît pas saturée. D'étonnantes et savoureuses notes florales viennent d'abord puis la réglisse, l'iode et le cuir se succèdent. Belle impression de bouche avec de très jolis tannins, mais moins ronds qu'à LAFITE ou à MARGAUX. Très bonne présence, mais, malgré une trame minérale remarquable, on aimerait un petit peu plus de complexité ou de mystère...L'élevage révélera t-il l'un et/ou l'autre ? 94-97**

(Des rumeurs incroyables m'étaient parvenues, annonçant un LATOUR tel que le château se demandait ce qu'il pourrait bien faire après un pareil millésime, celui ci confinant au sublime... Le vin ne se goûtait-il pas bien ce jour là ??? Toujours est-il que si LATOUR fut excellent, ce que j'ai goûté demeure bien en deça de ce à quoi je m'attendais...et ne justifie pas les excès verbaux que j'ai pu lire parfois)

**LYNCH BAGES : Nez un peu boisé où dominant les notes grillées et le café avant de céder sur les épices douces. L'attaque se révèle douce et onctueuse. Vin puissant en bouche mais sur une trame de tannins bien fondus. Grande persistance aromatique sur une structure irréprochable. Très beau vin ! 93-94/100**

**LYNCH MOUSSAS : Peu de nez, mais une attaque douce et ample qui révèle des tannins très fondus et agréables. Beau vin harmonieux et doux, qui donne beaucoup de plaisir. Le meilleur LYNCH MOUSSAS à ce jour ! 91/100**

**MOUTON ROTHSCHILD : Jolies notes de tabac et d'épices au nez. Belle bouche aux tannins souples et agréables, qui « parlent » beaucoup. Bien qu'il ne possède pas la même densité que les autres 1ers grands crus classés, ce très joli vin donne beaucoup de plaisir avec sa masse tannique totalement intégrée. Très bel ensemble sur une forte trame minérale. 95/100**

**PAUILLAC : ( 3<sup>e</sup> vin de LATOUR ) Nez iodé et réglissé avec une pointe boisée . Bonne attaque et bon développement de bouche, révélant une belle structure, une puissance contenu, des tannins de grande qualité merveilleusement fondus. Beaucoup de minéralité et une belle longueur pour couronner le tout. Un vin très pur. 89-90/100**

**PETIT MOUTON : ( 2<sup>nd</sup> vin de MOUTON ROTHSCHILD ) Notes ferrugineuses au nez, mais également des fruits acidulés. Belle attaque douce et suave avant un joli**

développement. La patte de MOUTON se trouve déjà dans ce raffinement supplémentaire et cette rondeur de tannins. 90-91/100

**PICHON BARON** : Nez de cuir et des notes sauvages. Quelle douceur et quelle rondeur en attaque !! Les tannins sont très ronds et le milieu de bouche est excellent, avec une grande densité. La longueur est remarquable et n'en finit plus de révéler des couches incessantes de notes minérales autant que fruitées. Excellent, et un vrai coup de cœur ! 95-96/100

**PICHON LONGUEVILLE COMTESSE** : Joli nez de fruits noirs très mûrs, qu'accompagne joliment une pointe de réglisse. Belle attaque, en douceur, et long développement, tout en suavité. Les tannins sont de soie, et allient puissance, complexité et structure parfaite...à l'arrivée un vin passionnant d'une suprême élégance et d'un velouté incomparable ! 96/100

**PONTET CANET** : Très belles notes de fruits au nez, et très belle attaque sucrée, qui cède sur un milieu de bouche très tannique, mais sur de nobles tannins, de grande classe. Ceci se poursuit jusqu'en fin de bouche, mais ce vin est très prometteur. Si l'élevage est habile la bouteille sera TRES grande. 91-94/100

## **SAINT ESTEPHE**

**COS D'ESTOURNEL** : Le grand nez magique de COS avec du fruit mélangé à des essences de menthe, des épices, de la Bergamote et de la mûre, parmi tant d'autres. L'attaque est magnifique, et le milieu de bouche s'avère excellent avec une grande ampleur de fruit, mais le vin termine sur des notes séchées pas du tout agréables. Du bois, du bois... Espérons que l'élevage corrigera ce qui semble aujourd'hui vraiment excessif en matière d'apport boisé. Ce n'est qu'alors que nous saurons si c'est un très grand COS ou une caricature de ce qu'il aurait pu être... 88-96/100

**COS LABORY** : Beaucoup de fruit au nez. Attaque très bien mais tourne vite sur des notes de sécheresse... Dommage. L'élevage corrigera t-il cela ?? 85-90/100

**LAFON ROCHET** : Nez original, plein de personnalité, et une belle expression de bouche avec du caractère, de bons tannins, mais également une petite austérité à laquelle on ne s'attend pas. L'élevage sera déterminant. 88-92/100

**LES ORMES DE PEZ** : Sécheresse du début à la fin... Etait-ce un mauvais échantillon ?? ?/100

**MARBUZET** : Joli bouquet fondu et quelques pointes mentholées et Bergamote. Belle attaque racée, le vin libérant peu à peu son fruit derrière des rangées de tannins pas toujours aussi ronds qu'on les aurait souhaités, mais agréables quand même. Petite dureté qui m'empêche d'adhérer totalement en dépit d'une belle structure minérale. 88-89/100

**PAGODES de COS** : ( 2<sup>nd</sup> vin de COS D'ESTOURNEL ) Nez superbe et racé avec une dominance de Bergamote. Attaque doucement...puis des tannins assez fondus apparaissent et une matière très tendue se fait jour. Un petit peu sévère à ce stade, mais la qualité de la matière laisse augurer de belles choses qu'un élevage méticuleux devrait fort bien mettre en valeur. 89/100

**PHELAN SEGUR** : Nez assez discret. Bouche classique, bien construite mais un peu trop tannique. Par ailleurs, si l'ensemble est convenable, le vin semble un peu manquer de corps. 86-87/100

## **SAINT EMILION**

**AUSONE** : Nez fantastique de violette, de mûre, de menthol de camphre et de muscade, pour ne citer que les arômes les plus évidents. La matière semble énorme, en bouche, concentrée avec une race de tannins invraisemblable. Quelle longueur...quelle étoffe...Splendide !! 97/100

**BALESTARD la TONNELLE** : Nez splendide et éclatant de fruit ? Bouche énorme de fruit, d'une suavité et d'une gourmandise incroyables. On dirait de la liqueur...Quelle beauté !!! Quelle longueur, et quelle finesse... Le plus grand BALESTARD qu'il m'ait été donné de déguster. 93-94/100

**BEAUSEJOUR BECOT** : Nez subtil, floral et fruité à la fois. Belle bouche grasse et veloutée, fine, gorgée de fruit. L'équilibre est magistral. Très belle bouteille 92/100

**BEL-AIR** : Nez marqué par les notes de torréfaction. En bouche, on ressent une grande suavité et une vraie ampleur. Très bon vin qui manque un tout petit peu de raffinement en fin de bouche pour mériter un meilleur score. 91-92/100

**BELLEVUE** : Splendide nez de mûre. Belle bouche grasse, avec une densité de fruit très appréciable, et de bons tannins bien intégrés en dépit d'une légère sur-extraction. 90-91/100

**BELLEVUE-MONDOTTE** : Nez de fruit très mur et de bois neuf. Grande douceur en attaque avant qu'une matière très dense ne se propage, laissant voir un fruit très sain et mûr. Les tannins sont nobles. Là encore, le vin est trop extrait, mais il reste beau malgré cela. 92-93/100

**BERLIQUET** : Très beau nez de mûre archi mure...Bouche sucrée et une grosse matière riche, pleine de fruit. Excellent vin, qui présente, de surcroît, une très belle touche minérale en fin de bouche. Le meilleur BERLIQUET que j'aie jamais goûté ! 91-92/100

**CANON** : Matière imposante mais qui semble un peu trop extraite. Heureusement, les tannins sont de grande qualité et ne montrent aucune tendance à la sécheresse. Bel ensemble, dont la race explose en fin de bouche. 91-92/100

**CANON la GAFFELIERE** : Le nez semble léger, mais la bouche, grasse à souhait rattrape tout en se montrant grasse et au bon développement fruité. Bien que la richesse soit indéniable, ce vin manque un peu de complexité. 90-91/100

**CAP de MOURLIN** : Beau nez classique. L'attaque se fait sur une matière riche, les tannins arrivant juste derrière, montrant progressivement le bout de leur nez.

**Une petite sur-extraction nous empêche de savourer davantage ce plaisir qui s'annonçait. Dommage car il partait si bien ! 88-90/100**

**CHAPELLE D'AUSONE : ( 2<sup>nd</sup> vin du château AUSONE ) Très beau nez de Merlot, très pur. Grosse matière en bouche avec un volume étonnant de densité. Et une grande force minérale en fin de bouche. Superbe ! 91-92/100**

**CHEVAL BLANC : Nez typé Merlot, mais avec des notes de cuir et de violette en sus. L'attaque est très douce dévoilant progressivement une matière riche et ronde. C'est profond, pur, délicat, mais l'on s'attendrait quand même à une plus grande expressivité encore compte tenu du millésime. L'ensemble paraît noble et très retenu. Le final est déconcertant...inexistant d'abord...puis après quelques secondes on sent une puissance fine et minérale remonter doucement et persister... Mais on s'attendait plutôt à de grandes envolées. En conclusion, ce vin est à la fois fascinant par certains aspects, et déconcertant par d'autres. 93-98/100**

**CLOS FOURTET : Enorme bouche gorgée de fruit. A ce niveau là, ce n'est plus du vin mais une gourmandise !! Finesse des tannins, raffinement de texture, longueur excellente...un régal ! 92-95/100**

**CLOS des JACOBINS : Le nez est assez moyen, sans réelle expression, et comme la bouche est à l'image du nez, on est très déçu. Compte tenu du contexte du millésime, admettons que l'échantillon n'était pas à la hauteur... 83-87/100**

**La CLOTTE : Nez sur des arômes de torréfaction. L'attaque est plaisante mais le vin a tendance à sécher . Trop extrait et un peu trop de bois neuf... 84-88/100**

**La COMMANDERIE : Nez peu parlant. Heureusement, la bouche nous console et fait montre d'une vraie race et d'élégance. Les tannins sont très fondus et donnent une belle sensation harmonieuse, d'autant que la longueur est bonne. 90-91/100**

**COTE DE BALEAU : Joli vin assez plaisant, mais une fin de bouche un peu râpeuse, et des tannins un peu saillants. Un peu trop extrait. Dommage. 87-88/100**

**La COUSPAUDE : Bon nez. Matière très riche et sucrée à l'attaque, mais le vin sèche en milieu et fin de bouche. Incontestablement trop extrait. Quel dommage ! L'élevage réussira t-il à rattraper une grande partie de cela ? 88-90/100**

**DASSAULT : Attaque grasse et ample. Très bon développement et milieu de bouche complet avec des tannins très fondus, une extraction bien mesurée et une longueur très bonne. Sans doute, un petit peu plus de complexité lui aurait valu une excellente note. Quoiqu'il en soit, c'est un vin très agréable et particulièrement réussi. 91-92/100**

**DESTIEUX** : Joli nez très fruité. La bouche se montre suave, ronde, légèrement sucrée. Voilà un vin élégant et raffiné, très plaisant, avec un final un tout petit peu chaud. Bel ensemble. 90-91/100

**La DOMINIQUE** : Nez très agréable et subtil. En bouche, on a la sensation d'une énorme matière fine et délicate qui se répand doucement. Beaucoup de fruit, beaucoup de race...Que du plaisir ! 92-93/100

**FIGEAC** : Grande bouche délicate avec beaucoup de rondeur et d'élégance. Moins dense que nombre de ses congénères, ce vin se révèle être un modèle d'équilibre et montre un grand terroir. Très bon et tout en finesse. 93/100

**FLEUR d'ARTHUS** : Nez sur la cerise. Très belle attaque en bouche, suave en diable, avec un fruit TRES croquant. Excellente impression d'ensemble. 91-92/100

**FLEUR CARDINALE** : Fruit explosif au nez, et une bouche sucrée, également gorgée de fruits. Mais une petite pointe de sur-extraction se fait jour derrière cette belle impression initiale. Dommage. 89-90/100

**FONBELLE** : Robe d'encre ! Nez sur le cuir. La bouche est relativement dense, mais ce sont d'une part la belle richesse de tannins et surtout la grande finesse d'autre part, qui signent ce vin à la minéralité remarquable, et qui lui confère un aspect presque ciselé. Très bon mais manque un tout petit peu de complexité pour mériter davantage. 91-92/100

**FRANC MAYNE** : Bouche grasse et veloutée malgré des tannins serrés et une grosse masse fruitée. Dommage qu'une extraction un peu forte empêche la rondeur que l'on pourrait déjà avoir. Mais le fruit est intense, et cela compense un peu. 90-92/100

**La GAFFELIERE** : Très beau nez de mûre et de réglisse. Matière très dense en bouche, avec une trame serrée et de nobles tannins. Beau vin qui donne un fruit brillant et savoureux. Toutefois, le final m'a semblé en limite de surmaturité et d'alcool. 91-92/100

**GRAND CORBIN D'ESPAGNE** : Assez fruité au nez. Belle bouche onctueuse qui finit sur une rangée de tannins de moyenne noblesse. 89/100

**GRAND MAYNE** : Très beau nez de Merlot. Excellente attaque, raffinée et épaisse, dotée d'un fruit éclatant... Quel beau vin ! Le meilleur GRAND MAYNE goûté à ce jour. 92-93/100

**L'ANGELUS** : Nez plutôt fermé. Attaque riche et sucrée dévoilant une grosse matière aux tannins très serrés et une fin de bouche interminable sur la finesse et la minéralité. On est loin des ANGELUS violents et parfois sur-extraits d'un passé récent. Pourtant, rien n'a été modifié dans le processus de vinification

apparemment. Il faut peut-être en conclure que le millésime se prête particulièrement bien à cette technique un peu extrême, et qu'elle a pu montrer toute la finesse du terroir... 95/100

**LARCIS DUCASSE** : Nez magnifique de Merlot parfaitement mûr, et d'une puissance telle qu'on dirait un parfum de grande marque ! La bouche est très agréable et témoigne d'une grande richesse de matière. Vin long et d'une vraie profondeur. De loin le meilleur LARCIS DUCASSE que j'aie goûté. 93-94/100

**LUSSEAU** : Très bon nez de merlot. Bouche fine et relativement fruitée, mais qui me paraît un peu trop extrait. Dommage car de nobles tannins ont percé cette carapace. La longueur est très bonne. Bon ensemble un peu austère. 89-90/100

**MAGDELAINE** : Le nez est quasiment absent hormis quelques rares pointes de fruits noirs. Jolie bouche, pas totalement ronde et quelques tannins empêchent la véritable suavité. La minéralité est saillante, et le manque de rondeur semble un tout petit peu décevant dans le contexte du millésime. 90/100

**MONBOUSQUET** : Nez marqué par des notes végétales nobles et quelques accents floraux également. Pas du tout typé Merlot en tout cas. La bouche est grasse, avec une trame serrée sur des tannins de qualité. Grand final sur une rangée de tannins assez bien domptés. Bel ensemble qui manque un petit peu de charme à ce stade toutefois. 91-92/100

**MOULIN SAINT GEORGES** : Nez somptueux avec une abondance de fruits rouges et noirs ainsi que du cuir, des notes de café... L'attaque est riche et sucrée et ouvre sur une énorme matière toute en délicatesse et en profondeur... Quel vin ! Et quel plaisir... Les tannins sont superbes et on ne les ressent que dans le final... 93-94/100

**PAS DE L'ANE** : Nez sur le cuir. (les 40% de Cabernet Franc ont pris le pas sur les 60% Merlot). En bouche, un joli fruité s'installe avant de céder sur un final un peu alcooleux. Bien quand même. 88-89/100

**PAVIE** : Nez aux forts accents boisés et fruités. L'attaque est grande, pleine de fruit, avec des tannins très serrés. Mais nous avons là une superbe matière, riche et pure. Une future très grande bouteille. Vraiment excellent, et le seul de la galaxie Gérard PERSE à supporter l'extraction importante. 96-97/100

**PAVIE DECESSE** : Nez splendide de mûre. Grosse matière en bouche, mais sur des notes rugueuses qui signent une trop forte extraction. Néanmoins, le vin montrera de grandes dispositions au vieillissement. 92/100

**PAVIE MACQUIN** : Très beau nez, généreux, éclatant de mûre. Grande suavité en attaque révélant un vin TRES soyeux, dense mais sans excès, et charmeur en diable. Le milieu de bouche est d'une immense richesse... ce vin explose

**littéralement. L'ensemble est somptueux et la longueur interminable. Au final, un vin énorme !! 96-97/100**

**PETIT CHEVAL : ( 2<sup>nd</sup> vin de CHEVAL BLANC ) Très belles notes florales et fruitées au nez. Attaque tout en finesse, douce, suave...les tannins arrivent ensuite, parfaitement mûrs et la matière se répand doucement pour persister incroyablement sur un fruit exceptionnel. Quelle rondeur ; quel éclat...Un superbe second ! 92/100**

**Le PRIEURE : Superbe nez de Merlot avec des arômes de mûre très intenses. En bouche, la texture est somptueuse et offre un grand développement sur des tannins très fins. Final très long, rectiligne sur une forte minéralité. Très belle bouteille ! 92/100**

**QUINAULT L'ENCLOS : Nez très discret. En bouche, la sur-extraction se sent immédiatement, ce qui est regrettable car le fruit est masqué, tout comme la finesse dont est capable ce vin. L'élevage rattrapera t-il suffisamment ? 87-91/100**

**SANCTUS du Château la BIENFAISANCE : Joliment fruité au nez. Attaque grasse et onctueuse et développement sur une matière dense et riche. Le final est un peu tendu mais les tannins sont assez nobles et la trame minérale qui les accompagne est de qualité. Beau vin. 91/100**

**La SERRE : Bon nez de fruit qui manque toutefois d'un poil de netteté. Jolie bouche grasse, dense qui ouvre sur des tannins croquants. Beau vin qui finit sur des tannins, mais de noble souche, avec une belle minéralité. 90-91/100**

**SIMARD : Beau nez de mûre qui précède une très belle attaque où la rondeur le dispute à la volupté, avant d'afficher un grain de belle classe. La matière est superbe et l'impression générale est excellente, notamment grâce à un équilibre extraordinaire. 92-93/100**

**TERTRE ROTEBOEUF : (Ce vin a été goûté alors que la fermentation malolactique n'en était qu'à mi-chemin. D'ordinaire, il est très difficile de goûter les vins dans ces conditions, tous les professionnels le savent. Les nez sont difficiles à cerner quand ils ne sont pas absents...et la densité du vin est toujours moindre que ce qu'elle sera ensuite. Pourtant, la dégustation fut fantastique !) Nez superbe avec des accents Bourguignons tellement les arômes sont exubérants. L'attaque est très douce, sucrée, gourmande comme un bonbon , mais d'une incroyable densité de matière. Le fruit est très mûr, hyper épicé, puissant en alcool et en fruits mais un fruit d'une incomparable fraîcheur, sous-tendu par une minéralité saillante. Final merveilleux, long et riche sur des tannins hyper mûrs... 95-98/100**

**La TOUR FIGEAC : Très bel ensemble gourmand qui offre un plaisir immédiat, moins sophistiqué que d'autres peut-être, mais très agréable. Quant à la longueur, elle est insolente ! 90-91/100**

**TROPLONG MONDOT : Nez très particulier, pas du tout typé Merlot. La bouche est grasse, et magnifique ! Quelle profondeur...avec ce grain hyper serré sur des tannins de grande classe. Une très grande réussite et un vin qui fera date dans l'histoire du domaine. 94-95/100**

**TROTTEVIEILLE : Bon nez de Merlot qui semble toutefois en surmaturité. Jolie bouche qui dénote une grande matière, riche, et à la trame serrée. Très bon ensemble qui semble toutefois légèrement sur-extrait. 91-92/100**

## **POMEROL**

**BEAUREGARD** : Joli nez de fruit bien mûr. Suavité en attaque et développement savoureux en bouche. Le fruit est omniprésent, la trame soyeuse, le raffinement extrême... jusqu'au final, long, fruité et minéral. Excellent ! Le meilleur BEAUREGARD que j'aie goûté à ce jour. 94-95/100

**BEAU SOLEIL** : Bon nez fruité, et une bouche bien construite et qui semble épanouie. Un vin intéressant qui donne beaucoup de plaisir, avec un final long sur des tannins bien maîtrisés. 89-90/100

**BELLEGRAVE** : Beau nez fruité avec des reliefs agrumes (orange surtout). La bouche est suave, grasse, dense, avec un bon fruit. Le vin s'épanouit pleinement en bouche. Le final est limite alcooleux toutefois, et c'est le seul bémol que l'on puisse ressentir. 90/100

**BONALGUE** : Bon nez de fruit. Bouche grasse et suave qui annonce encore beaucoup de fruit sur des tannins bien maîtrisés. Grande longueur, et beaucoup de délicatesse, le tout allié à une minéralité parlante. Très bel ensemble. 91-92/100

**BON PASTEUR** : Très beau velouté en bouche. Vin onctueux qui déploie de belles notes de fruit, toutefois à la limite de la sensation alcooleuse. 89-93/100

**BOURGNEUF VAYRON** : Très jolie bouche, suave, et pleine de fruit. Les tannins sont élégants et bien maîtrisés. Longueur...puissance...bon équilibre ! 90-91/100

**La CABANNE** : Bon nez de fruit qui précède une bouche large et épanouie qui montre un très joli fruit. De la longueur, de la finesse, de la minéralité...une très belle réussite. Le meilleur depuis 1998. 91-92/100

**CERTAN MARZELLE** : Peu expressif au nez. Se rattrape ensuite avec cette bouche racée, d'une grande suavité. Un vin qui présente beaucoup d'allonge et un grain de noble origine. Très réussi. 92-93/100

**CERTAN de MAY** : Au nez, de superbes notes fumées et terriennes particulièrement racées. Extraordinaire attaque, qui enchaîne sur une sensation de densité incroyable et des couches de fruits superposées, intercalées avec une minéralité splendide. Vin immense, d'une classe incroyable. 94-97/100

**La CLEMENCE** : Nez puissant de fruit, et une puissance aussi grande en bouche avec beaucoup d'ampleur et de densité. On croque du fruit ! Belle réussite. 91-92/100

**CLINET** : Nez très distingué. La bouche est superbe, grasse, expressive, d'un raffinement extrême et d'une superbe texture. Quelle longueur également, oscillant entre la finesse et le soyeux. 93-96/100

**CLOS du CLOCHER** : Nez fruité un peu couvert par le bois. La bouche est belle mais finit sur une rangée de tannins. Ceux-ci étant de noble souche, parions que l'élevage affinera cela. 89-90/100

**COMMANDERIE de MAZEYRES** : Belle bouche très racée et originale. Un très joli vin qui fait montre de beaucoup de fruit et révèle des tannins parfaitement intégrés, donnant une sensation suave. La longueur est impressionnante et offre de multiples variations. Excellent ! 92/100

**La CONSEILLANTE** : Nez dominé par le bois à ce stade. Mais quel velouté de bouche !!! Richesse, fruité, élégance des tannins, rien ne manque, et surtout pas la finesse, qui est exceptionnelle. La fin de bouche est titanesque sur la minéralité et la finesse. Excellentissime ! 95-98/100

**La CROIX** : Belle attaque grasse, fine, et beaucoup de fruit en milieu comme en fin de bouche. UN vin bien réussi au final très long et savoureux. 91/100

**La CROIX de GAY** : Peu de nez, mais une bouche suave, tendre et très ronde qui exhibe de très jolis tannins. Incontestablement une très grande réussite. Ce vin a atteint son sommet dans ce millésime. C'est le meilleur CROIX de GAY que j'aie goûté. 92-93/100

**La CROIX TAILLEFER** : Très joli nez qui exhibe quelques notes orangées. En bouche, la belle sensation de velouté accompagne la matière, fine, donnant à ce vin une grande classe, que ne contredit pas la belle longueur minérale. 91/100

**DOMAINE de L'EGLISE** : Belle expression de bouche avec une force de fruit, des tannins racés et fondus et de la finesse. Superbement réussi ! 92/100

**L'ENCLOS** : Bouche veloutée qui offre un développement assez linéaire. Un vin bien fait, avec une fort jolie trame minérale mais qui manque d'une touche de génie. 90-91/100

**L'EVANGILE** : Nez superbe et complexe avec des notes mentholées, camphrées, chocolatées... La bouche est inouïe de raffinement, avec des tannins d'une classe prodigieuse. Le terroir parle très fort, et c'est un très grand terroir ! 97-99/100

**FEYTIT CLINET** : Nez de fruit et sur le cuir, mais un peu ramassé, ayant du mal à émerger véritablement. L'attaque est de velours et le développement excellent sur des tannins racés, et un corps gorgé de fruit... Le final est également remarquable, long...sur une trame minérale et épicée qui vient en accompagnement de cette interminable longueur. 93-95/100

**La FLEUR de GAY : Nez assez pur, presque cristallin. Attaque de velours qui débouche sur une grand raffinement de notes fruitées. C'est hyper soyeux et remarquable d'intensité. Superbe ! 94/100**

**La FLEUR-PETRUS : Très beau nez bien typé Merlot.. Bouche hyper soyeuse, pas extrêmement dense, mais tellement racée, avec une finesse de tannins fantastique...fondus, taillés dans la masse minérale. Longueur toute en dentelle. Superbe vin. 94-97/100**

**La FUGUE de NENIN : ( 2<sup>nd</sup> vin du château NENIN ) Nez moyennement expressif et qui évoque une compote de fruits noirs. La bouche est grasse, très dense et le développement est tout en finesse, très linéaire, superposant les couches de fruit les unes après les autres, dans une longueur très intéressante. Mais surtout, quelle finesse ! 89-90/100**

**GAZIN : Le nez se montre fruité, un peu masque par le bois et les épices. Belle bouche, assez tendue. Un très beau vin qui est légèrement sur-extrait mais qui s'avère très agréable malgré cela. 92-93/100**

**La GRAVE : Belle expression de Merlot au nez. Superbe attaque, rondeur remarquable et un grain magnifique. Un vin excellent du début à la fin, avec une puissance de fruit formidable de longueur. 94/100**

**HOSANNAH : Nez classique de Merlot. Attaque superbe et veloutée. Quelle densité !!!! et quelle sensation de soie. Vin énorme... 95-98/100**

**LAFLEUR-GAZIN : Nez de cerise et de mûre, mais plutôt discret. En bouche, la texture est onctueuse et souligne l'élégance et la finesse des tannins. Vin équilibré et très réussi. 91-92/100**

**LATOIR à POMEROL : Nez original sur les fruits rouges. Superbe matière gorgée de fruit. C'est rond, long, excellent du début à la fin. 92-93/100**

**MAZEYRES : Notes ferrugineuses au nez. Une attaque douce et veloutée pour un vin qui a de l'allure et une certaine allonge. Belle réussite. 90-91/100**

**NENIN : Nez effacé...En bouche, la finesse de grain est remarquable. Ce vin est très sage et solide, doté d'une belle minéralité, et se montre très soyeux et complet. Un peu trop monolithique pour mériter un meilleur score toutefois. 92/100**

**PETIT VILLAGE : La bouche est grasse, et montre beaucoup de rondeur, et surtout, du fruit, encore du fruit, toujours du fruit et de la finesse, voire une certaine classe. Excellent ! 93-94/100**

**PETRUS** : Notes florales au nez !! L'attaque est extrêmement dense, et les tannins sont inouïs de finesse, de fondu...Une trame minérale magique accompagne d'un bout à l'autre l'évolution de ce vin en bouche, et si le niveau de tannins est énorme, on ne ressent ceux-ci qu'au final, et encore, avec cette distinction et cette finesse qui font la réputation de ce cru légendaire. Mais dans ce millésime, ce n'est plus du vin que l'on boit, mais de l'essence de vin !!! 100/100

**La POINTE** : Bel ensemble dense et fruité, en dépit d'une petite sur-extraction. Sûrement le meilleur LA POINTE que j'aie jamais goûté. 90/100

**La PROVIDENCE** : Nez puissant de mûre et de menthol. La bouche se montre ample, très racée, avec un très joli grain. De la profondeur, de la densité, ainsi qu'une certaine délicatesse. Une future grande bouteille ! 93-94/100

**TROTANOY** : Nez puissant avec quelques notes fumées et mentholées. En bouche, la finesse de texture, le velouté et le grain magnifique laissent muet d'admiration. Un vin d'une finesse à couper le souffle et d'une densité hors normes. Un coup de poing ! 97-99/100

**VIEUX CHATEAU CERTAN** : Superbe nez de mûre. L'attaque est magique de douceur, de rondeur et ce vin fait montre d'un grain fabuleux. Que ce soit par la richesse de bouche, de tannins ou par cet ensemble remarquablement équilibré, ce vin est somptueux !!! Espérons que l'élevage maintiendra ces éléments exceptionnels et que le vin sera aussi beau en bouteille qu'il l'était sur l'échantillon goûté. Des contre-exemples récents nous ont appris à nous méfier d'un enthousiasme trop vite clamé... 96-99/100

**VIEUX MAILLET** : Nez plutôt vineux. En bouche, si le vin présente une bonne densité, il manque un peu de fruit, et paraît trop extrait. En témoignent ces tannins un peu râpeux en fin de bouche... 86/100

**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

## AUTRES REGIONS

**ROC de CAMBES : (Côtes de Bourg)** Quelques notes de grillé dominant encore le fruit à ce stade, celui-ci n'apparaissant vraiment qu'à l'agitation. En bouche, une masse incroyable de fruit submerge les papilles. C'est superbe de rondeur, de richesse, de délicatesse et de fraîcheur. Aucun tannin anguleux ne vient troubler cette sensation. Tout est en harmonie. Une merveilleuse réussite pour ce cru et une longueur à n'en plus finir. 92/100

## SYNTHESE DES NOTATIONS (rouges)

- 100/100 : PETRUS,  
99,5/100 :  
99/100 :  
98,5/100 :  
98/100 : L'EVANGILE, LEOVILLE LAS CASES, TROTANOY  
97,5/100 : LAFITE ROTHSCHILD, VIEUX CHATEAU CERTAN, MARGAUX,  
97/100 : AUSONE,  
96,5/100 : TERTRE ROTEOEUF, HAUT BRION, PAVIE MACQUIN, PAVIE, la  
CONSEILLANTE, HOSANNAH,  
96/100 : PICHON COMTESSE,  
95,5/100 : LATOUR, CHEVAL BLANC, PICHON BARON, PALMER, CERTAN de MAY,  
la FLEUR-PETRUS,  
95/100 : MOUTON ROTHSCHILD, ANGELUS,  
94,5/100 : MISSION HAUT BRION, BEAUREGARD, PAPE CLEMENT, CLINET,  
TROPLONG MONDOT,  
94/100 : FEYTIT CLINET, LEOVILLE POYFERRE, la FLEUR de GAY, LA GRAVE,  
93,5/100 : MOULIN ST GEORGES, LYNCH BAGES, BALESTARD la TONNELLE,  
LARCIS DUCASSE, PETIT VILLAGE, CLOS FOURTET, la PROVIDENCE,  
VRAY CROIX de GAY,  
93/100 : LEOVILLE BARTON, FIGEAC,  
92,5/100 : LANGOA BARTON, PAVILLON ROUGE, DUCRU BEAUCAILLOU, TALBOT,  
BRANE CANTENAC, RAUZAN SEGLA, GRAND MAYNE, SIMARD, PONTET  
CANET, GAZIN, la CROIX de GAY, la DOMINIQUE, BELLEVUE-  
MONDOTTE, CERTAN-MARZELLE, LATOUR à Pomerol  
92/100 : FORTS de LATOUR, PAVIE DECESSE, GRUAUD LAROSE, ROC de  
CAMBES, DUHART MILON, BRANAIRE DUCRU, BEYCHEVELLE,  
MARQUIS DE TERME, BEAUSEJOUR BECOT, PETIT CHEVAL,  
COMMANDERIE de MAZEYRES, Dne de L'EGLISE, COS D'ESTOURNEL, le  
PRIEURE, NENIN,  
91,5/100 : CHAPELLE D'AUSONE, la CLEMENCE, FONBELLE, MONBOUSQUET,  
CARRUADES de LAFITE, GISCOURS, TROTTEVIEILLE, la CABANNE,  
ALTER EGO, BONALGUE, GD PUY DUCASSE, CANON, BERLIQUET,  
la GAFFELIERE, CLOS du MARQUIS, BEL-AIR, DASSAULT, FLEUR  
D'ARTHUS, LAFLEUR-GAZIN

**91/100 :** CLERC MILON, *la CROIX TAILLEFER*, RAUZAN GASSIES, *la CROIX*,  
 LYNCH MOUSSAS, *FRANC MAYNE*, D'ARMAILHAC, *SANCTUS, BON*  
*PASTEUR*,  
**90,5/100 :** BAHANS HAUT BRION, CANTENAC BROWN, *MAZEYRES, BELLEVUE,*  
*BOURGNEUF VAYRON*, KIRWAN, PRIEURE LICHINE, LES CARMES  
 HAUT BRION, SIRAN, *la TOUR FIGEAC, CANON la GAFFELIERE,*  
 DAUZAC, PETIT MOUTON, *BELLEVUE, L'ENCLOS, la COMMANDERIE,*  
*DESTIEUX, LA SERRE*,  
**90/100 :** CARBONNIEUX, HAUT BERGEY, LAGRANGE, LAFON ROCHET,  
 MARQUIS D'ALESME BECKER, *BELLEGRAVE, la POINTE*, FERRIERE,  
 LASCOMBES, *MAGDELAINE*,  
**89,5/100 :** *CLOS du CLOCHER, LUSSEAU*, CHAPELLE DE LA MISSION, LATOUR-  
 MARTILLAC, MALARTIC-LAGRAVIERE, du TERTRE, *BEAU SOLEIL,*  
 PAUILLAC de LATOUR, *FLEUR CARDINALE, FUGUE de NENIN,*  
**89/100 :** *QUINAULT L'ENCLOS*, MONBRISON, BATAILLEY, CROIZET BAGES,  
 HAUT BAGES LIBERAL, CROIX de BEUCAILLOU, SMITH HAUT LAFITTE,  
 TOUR HAUT BRION, *la COUSPAUDE*, PAGODES de COS, *CAP DE*  
*MOURLIN, GRAND CORBIN D'Espagne*,  
**88,5/100 :** BOUSCAUT, DURFORT VIVENS, MARBUZET, *PAS de L'ANE*,  
**88/100 :** Dne de CHEVALIER, LABEGORCE,  
**87,5/100 :** MALESCOT ST EXUPERY, FIEUZAL, COS LABORY, CHANTEGRIVE,  
 FIEUZAL, *COTE de BALEAU*,  
**87/100 :** HAUT BAILLY  
**86,5/100 :** PHELAN SEGUR, OLIVIER  
**86/100 :** *VIEUX MAILLET, la CLOTTE*,  
**85,5/100 :**  
**85/100 :** ANGLUDET, *CLOS des JACOBINS*,  
**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...

*(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/ 90 vins dégustés. Note moyenne : 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/ 79 vins dégustés. Note moyenne : 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 : 96,00**

**Note moyenne des 20 meilleurs vins de la rive gauche : 94,58**

## **SYNTHESE DES NOTATIONS (blancs)**

**100/100 :**

**99,5/100 :**

**99/100 :**

**98,5/100 :**

**98/100 :**

**97,5/100 :**

**97/100 : LAVILLE HAUT BRION**

**96,5/100 :**

**96/100 :**

**95,5/100 :**

**95/100 :**

**94,5/100 : HAUT BRION,**

**94/100 :**

**93,5/100 :**

**93/100 :**

**92,5/100 : Dne de CHEVALIER,**

**92/100 :**

**91,5/100 : BOUSCAUT**

**91/100 : MALARTIC-LAGRAVIERE**

**90,5/100 : CHANTEGRIVE « Cuvée Caroline », HAUT BERGEY, PAVILLON BLANC**

**90/100 : PAPE CLEMENT**

**89,5/100 : CARBONNIEUX**

**89/100 :** FIEUZAL, de France, LATOUR-MARTILLAC,  
**88,5/100 :** la LOUVIERE  
**88/100 :** OLIVIER, SMITH HAUT LAFITTE,  
**87,5/100 :** PICQUE CAILLOU  
**87/100 :**  
**86,5/100 :** RAHOUL  
**86/100 :** FERRANDE,  
**85,5/100 :**  
**85/100 :**  
**84,5/100 :** LARRIVET HT BRION,  
**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 :89,68)*

<b>Rappel 2004 :</b>	<b>18 vins dégustés</b>	<b>Note moyenne</b>	<b>87,00</b>
<b>Rappel 2003 :</b>	<b>18 vins dégustés</b>	<b>Note moyenne</b>	<b>86,86</b>
<b>Rappel 2002 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		
<b>Rappel 2001 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		
<b>Rappel 2000 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		
<b>Rappel 1999 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		
<b>Rappel 1998 :</b>	<b>NON SIGNIFICATIF</b>		