

*Bordeaux,*  
*le millésime 2004*

Par Didier ROMIEUX

- **VINISSIME** -

Chemin la tour  
83170 BRIGNOLES  
FRANCE

## Le millésime 2004 à Bordeaux

Après plusieurs années hétéroclites, 2004 semble marquer le retour vers une forme de traditionalisme.

Point d'hyper-concentration, ni de tannins féroces, rien de sublime non plus, mais un millésime qui réconcilie avec l'idée générale que le monde se fait des grands Bordeaux, à savoir un certain classicisme, qui se conjugue cette année, non pas dans l'austérité, mais bien dans l'élégance.

Toutefois, la particularité du climat Bordelais étant de réserver des sorts différents aux châteaux, selon qu'ils sont installés sur la rive droite ou la rive gauche, n'a pas failli cette année encore. Et comme bien souvent, la nature s'est amusée à créer des situations particulières sur chacune des deux rives en créant des disparités certaines entre Pomerol et St Emilion sur la rive droite, ou entre Pauillac-St Julien-St Estèphe et Margaux ou les Graves/Pessac-Léognan.

La climatologie particulière de l'année 2004 s'est ingéniée à brouiller toutes les cartes, sûrement pour mieux faire ressortir les adages comme « Août fait le moût » ou bien « les années de petite récolte sont toujours suivies par des années de grosses récoltes ».

Et de fait, ce qui devait arriver arriva. Après une année 2003 record, en ce qui concerne la faiblesse des rendements, (dûe à la canicule et l'extrême sécheresse) la vigne a porté des volumes énormes et il fallait être très vigilant sur ce qu'elle était capable de porter et de mener à maturité. Ceux qui n'ont pas été extrêmement stricts (la grande majorité des domaines hélas) ont eu des problèmes de dilution en raison des grandes quantités d'eau qui se sont abattues sur le Bordelais pendant le cycle végétatif habituel, mais aussi en raison du faible ensoleillement et des températures plus basses que d'habitude, notamment en juillet et Août. Une arrière

saison agréable a laissé penser pendant un moment que l'année pourrait être bonne ou très bonne, mais les jeux étaient faits en partie.

Dans les châteaux où la dilution était au rendez-vous, beaucoup ont tenté de corriger l'erreur en faisant des saignées au delà de ce qui est raisonnable. C'est ainsi que l'on a pu voir dans nombre de domaines des saignées de 25 voire 30% !! Ce qui a entraîné inmanquablement des vins déséquilibrés car la saignée concentre tout, y compris ce qui n'est pas mur...

Pourtant, il y a de nombreux endroits où l'attention a été portée sur les rendements, et où la vigilance parfois extrême n'a pas toujours été récompensée, car même en faisant tomber beaucoup de raisins en vendanges vertes, après avoir taillé très court, les vins ne sont pas à la hauteur de ce que l'on était en droit d'attendre. **Ceci est resté assez mystérieux pour moi jusqu'à ce que je comprenne ce qui s'était passé :**

En 2003, la vigne, qui est avant toute autre chose une plante, a énormément souffert de la sécheresse et de la canicule, et a beaucoup puisé dans ses réserves. L'hiver 2003/2004 fut insuffisant en pluviométrie, et la vigne a donc attaqué un nouveau cycle en état de relative faiblesse, et a eu à porter une charge bien souvent supérieure à ce qu'elle était en mesure de porter à maturité. Donc, quand bien même, en certains endroits, la taille fut sévère et la vendange verte importante, il n'a pas été possible d'obtenir des maturités suffisantes car la plante était trop fatiguée. Sur ce millésime 2004, les domaines où les meilleurs soins sont apportés année après année aux plantes, ont réussi à obtenir un supplément de maturité et ont pu faire de grands vins. Cela ne signifie pas que les autres domaines laissent aller leur « matériel végétal » à vau l'eau, mais plutôt qu'il y a eu une sorte de prime pour les paysans au sens noble du terme, et particulièrement sur la rive droite. Une confirmation de ceci nous est d'ailleurs donnée par la médiocre réussite des Graves/Pessac-Léognan qui ont pourtant les terroirs les

mieux drainés, mais qui ont, en 2004, le plus souffert de la pluie et de la dilution qui l'accompagne. CQFD...

## RIVE DROITE/RIVE GAUCHE

Eternel débat que celui consistant à définir laquelle des deux rives a le mieux profité d'un millésime donné. Il y a de belles réussites des deux côtés de l'estuaire, mais il me paraît beaucoup plus intéressant de porter le débat sur les disparités à l'intérieur de chaque rive, tant elles paraissent importantes.

Sur la **rive droite**, incontestablement, Pomerol a nettement mieux tiré profit de cette année particulière que St Emilion. Sans doute, le terroir légèrement plus chaud de Pomerol a-t-il favorisé les châteaux en ce sens qu'il a permis une maturité supérieure et évité certaines pluies grâce aux quelques jours d'avance qu'il possède. Pour autant, les déceptions sont aussi importantes que les révélations. Nombre de « ténors » ont chuté et produit un vin parfois dur, sur-extrait, manquant d'équilibre. A l'inverse, nombre de châteaux bien moins connus ont remarquablement tiré leur épingle du jeu, et produit des vins comme on les aime, fins, profonds, élégants, savoureux et fruités, dont le potentiel de garde sera tout à fait intéressant. Les plus grandes réussites parmi les vins que j'ai goûté sont VIEUX CHATEAU CERTAN et FEYTIT CLINET (qui confirme l'excellente impression que laisse ce château depuis 4 ans maintenant).

A St Emilion, rares sont les vins qui ont trouvé suffisamment de grâce à mes yeux, et un nombre incroyable de crus de haut rang sont quelconques ou simplement corrects. Heureusement, les valeurs sûres restent des valeurs sûres, et CHEVAL BLANC sera une nouvelle fois le porte-drapeau de l'appellation, suivi de près par AUSONE et LE TERTRE ROTBOEUF, avec un prix spécial pour le dernier nommé en raison de son bouquet INOUI !!! (qui relègue ses suivants à vingt longueurs derrière lui !).

Puisque j'évoque le bouquet des vins, il me semble important de préciser que, quelle que soit la rive, l'un des points faibles de ce millésime, est justement le manque de précision des bouquets, et parfois même le manque de bouquet tout court ! Certes, l'acidité un peu plus importante que d'habitude ne favorise pas le développement de ceux ci, mais tout de même, il a fallu parfois agiter longuement les vins pour obtenir quelques fragrances...

Sur la rive gauche, la situation se présente de manière différente. Globalement on peut dire que le Nord du Médoc a plus réussi que le Margalais, lequel a mieux tiré son épingle du jeu que les Graves/Pessac-Léognan.

Les Iers restent intouchables (mais je n'ai pas pu goûter LEOVILLE LAS CASES qui devrait être remarquable...) mais parmi les poursuivants, c'est surtout à St Julien que les réussites sont les plus nombreuses, suivi d'assez près par Pauillac et St Estèphe. A Margaux, l'ensemble est homogène et globalement assez réussi. Pour les Graves/Pessac-Léognan, c'est plutôt problématique...beaucoup de vins surextraits, de tannins durs et pas mûrs. Pourtant, on dit que les années pluvieuses sont plus réussies dans les terroirs qui drainent le mieux l'eau de pluie....mais ce serait oublier la souffrance de la vigne suite à 2003 (voir plus haut).

Pour les vins blancs de Graves/Pessac-Léognan, les mêmes causes ont produit, hélas, les mêmes effets.

**En conclusion**, je qualifierai ce millésime 2004 de millésime classique mais plutôt élégant, avec beaucoup de fraîcheur en bouche, ce qui devrait réjouir l'amateur qui entend souvent le qualificatif « classique » comme synonyme d'austérité.

Les volumes importants et la conjoncture délicate devraient conduire à des prix en forte baisse sur la plupart des châteaux, moyennant quoi il sera opportun de faire des achats ciblés et rester bien sélectif.

Pour ce qui est des blancs non liquoreux, HAUT BRION et LAVILLE HAUT BRION sont **extraordinaires** mais ce sont les 2 arbres qui masquent la forêt.

## LES BLANCS :

*La dilution a malheureusement emporté la plupart des blancs vers des niveaux peu intéressants. Mais il existe des exceptions extraordinaires qui m'ont plus que convaincu qu'il était possible de faire des choses exceptionnelles dans un tel millésime. Hélas, ce ne furent que feu de paille dans un océan aqueux...*

**BOUSCAUT** : Nez assez violent, axé sur les fruits exotiques, mais sans noblesse. Bonen attaque, et belle tenue en bouche pour ce vin équilibré et agréable. 87/100

**CARBONNIEUX** : Nez orienté vers le tilleul, la fougère, les notes herbeuses nobles, puis quelques fleurs. Attaque un peu molle, et une sensation de dilution importante. Vin aqueux et décevant. 83-84/100

**CHANTEGRIVE** : Ananas et pamplemousse au nez. Bonne attaque, assez grasse, développement rectiligne, pointe de dilution mais bon ensemble qui termine sur des sensations florales et végétales, mais dans le sens NOBLE du terme. 88-89/100

**CHEVALIER (de)** : Nez délicat sur les fleurs blanches et la verveine. L'attaque est belle, très propre, et le vin répand ses arômes en même temps qu'il dévoile une bonne constitution. Très bon ensemble avec un final long et minéral. Vraiment très bien. 91+/100

**FERRANDE** : Nez assez plaisant sur une base de fleurs blanches. L'attaque en bouche est sur l'aubépine, et le vin se dévoile progressivement. Pas de génie mais pas de vrai défaut non plus. 86-87/100

**FIEUZAL** : Nez plutôt discret mais qui révèle des fleurs blanches à l'agitation. Bonne attaque, mais une bouche un peu molle qui trahit quelque dilution. Le final est un peu court. Dommage ! 86-87/100

**FRANCE (de)** : Un nez assez guimauve ! Attaque vive et un développement intéressant, d'autant que ce vin possède une bonne tenue en bouche et termine élégamment. Bon vin. 87-88/100

**HAUT BERGEY** : Beaucoup d'exotisme au nez, mais en bouche, la sensation aqueuse est importante . Peu d'intérêt. 84/100

**HAUT BRION** : Nez violent de Sauvignon, hyper exubérant et à la limite du manque de classe, avant qu'il n'évolue subitement vers la fougère, l'ananas, la mangue et les fruits exotiques en un riche bouquet complexe. Belle attaque, fraîche, équilibrée, avant de révéler puissance et force d'expression en bouche. Très beau vin qui exprime une force minérale de grande noblesse , et qui finit excellemment. Très grand vin ! Sûrement le meilleur HAUT BRION blanc que j'aie goûté, avec le 99. 96+/100

**LA LOUVIERE** : Sans intérêt du début à la fin... 80/100

**LAVILLE HAUT BRION** : Nez magique de fougère, de tilleul, d'aubépine et bien d'autres fleurs encore qui forment un bouquet fondu et aérien. Beaucoup de fraîcheur en attaque et un bon développement en bouche qui exprime la race et la finesse caractéristiques de ce cru. La longueur est superlative, difficilement croyable...  
95-96/100

**MALARTIC LAGRAVIERE** : Nez sur des notes minérales et de fleurs blanches. L'attaque est molle, le développement moyen, et le final plutôt brûlant. 80/100

**OLIVIER** : Nez moyen, imprécis. Belle attaque en bouche, de la vigueur, une certaine tenue. Juste correct. 84-85/100

**PAPE CLEMENT** : Joli nez aux notes de mangue, de fruits exotiques. En bouche, l'attaque paraît un peu molle, et le vin se tient mal en raison d'un manque de vivacité. Dommage car la matière est plutôt soignée et agréable. 86/100

**PAVILLON BLANC** : Premier nez un peu végétal avec des notes de foin coupé, d'herbe, de fougère. En bouche, le vin évolue très bien et dévoile sa finesse comme son élégance. Beaucoup de caractère, et une ligne directrice, très douce, noble et minérale.  
91+/100

**PICQUE CAILLOU** : Nez très minéral et marqué par la barrique. L'attaque est correcte, mais le vin se révèle un peu faiblard en bouche. Il séduira néanmoins ceux qui aiment les vins styles « Silex », c'est à dire, très vifs, minéraux et tranchants.  
85-86/100

**RAHOUL** : Nez assez puissant de fleurs blanches, de fougère, et de fruits. Hélas, nettement dilué en bouche. Une déception après un tel nez. 84/100

**SMITH HAUT LAFITTE** : Bon nez aux notes exotiques assez nobles . L'attaque est correcte, et montre une beau volume de bouche, ainsi qu'un corps assez minéral. Vin intéressant. 87-88/100

# LES ROUGES

## PESSAC & GRAVES

*Année moyenne où les vins présentent souvent de la dilution, ou de la sur-extraction, et parfois les deux... Assez souples, ils devront être consommés pour la plupart dans les 10 années à venir. Si les prix sont très raisonnables ils constitueront des possibilités d'achat. Dans le cas contraire, s'en éloigner.*

*(ETANT DONNE LE FAIBLE NIVEAU DE QUALITE, JE N'AI COMMENTE QUE LES CRUS LES MIEUX REUSSIS)*

**BAHANS HAUT BRION** : Nez vanillé, marqué par le bois avant de dévoiler une belle expression de fruits. De l'ampleur en attaque, du velouté en bouche. Beau vin bien construit, avec beaucoup d'allure. 89/100

**la CHAPELLE DE LA MISSION** : Nez fumé et iodé, avec aussi, quelques notes de goudron puis quelques épices masquées par le boisé, et des pointes florales. Bonne attaque, franche, et une belle tenue en bouche, mais un vin un peu trop simple. Bien fait cependant. 86-87/100

**Dne de CHEVALIER** : Nez agréable et doux sur les fruits. Bonne bouche, assez large, d'une densité intéressante, plutôt onctueuse, et, à l'arrivée, un certain plaisir. Harmonieux, bien fait. Plutôt réussi. 87-88/100

**FIEUZAL** : Bon nez où l'on sent un peu le Merlot. La bouche se montre assez grasse, soyeuse, et le vin déploie ses charmes. Bien fait. 86-87/100

**HAUT BRION** : Grande ampleur de fruits au nez. L'attaque est puissante et veloutée, et le développement du vin en bouche est très bon, avec une texture fine, et beaucoup d'allure. Grande longueur. 92-93/100

**MISSION HAUT BRION** : Nez fumé, minéral, épicé, mais le boisé reprend vite le dessus. Belle matière en bouche, mais un peu fluide toutefois, avec une fin de bouche un peu amère. Décevant. Seul le nez est à la hauteur de la réputation du cru, ainsi que la longueur minérale. 89-90/100

**PAPE CLEMENT** : Peu de présence au nez. En bouche, on croirait croquer dans du fruit frais, la trame se dessinant, ensuite, sans ostentation. Toutefois on note une certaine dilution là aussi. Final sur une rangée de tannins. 88/100

**SMITH HAUT LAFITTE** : Joli nez assez puissant, un tantinet « pharmaceutique ». Bonne attaque, mais la sensation de dilution arrive

rapidement, révélant un manque de corps et une sensation aqueuse. Dommage car ce vin possède d'autres atouts. 85/100

**TOUR HAUT BRION** : Nez très réservé mais avec des accents iodés cependant. Bonne attaque, mais le vin se développe sur des tannins amers, manquant de maturité. Tendence à sécher en bouche. Peu agréable. 83-84/100

*Principaux crus non dégustés : NEANT*

## **MARGAUX**

*Très homogène et agréable, la production Margalaise renoue avec la typicité et les caractéristiques qui ont fait sa réputation : élégance et finesse, sans la recherche effrénée d'un corps body-buildé. Ils constitueront d'excellentes opportunités d'achats si les prix sont sages. Mention spéciale à Château MARGAUX et surtout PALMER qui renoue avec la finesse du cru qui a fait sa légende.*

**ALTER EGO (2<sup>nd</sup> de Palmer)** : Nez assez vineux, avec des accents iodés. Belle attaque, souple et fraîche, élégante, avec un bon développement, mais sans surprise. Très bien fait toutefois, et un plaisir immédiat sur une belle longueur. 88-89/100

**BRANE CANTENAC** : Nez aux accents iodés et cassis. L'attaque est souple, et le vin évolue bien en bouche, dévoilant une certaine race et de la finesse. Bon ensemble. 88+/100

**CANTENAC BROWN** : Joli nez aux arômes de framboise. Bouche agréable, racée, tannique, qui sèche un tout petit peu en fin de bouche. Mais bon ensemble quand même. 88/100

**DAUZAC** : Nez assez vineux. Une bouche tannique, peu gracieuse...voilà un vin peu agréable. 82-83/100

**DURFORT VIVENS** : Joli nez plein de fruit. Toute aussi belle est la bouche, grasse, presque voluptueuse. Si l'on ajoute que la longueur est très intéressante, on comprendra que ce vin est réussi. 87+/100

**FERRIERE** : Le nez semble masqué. En bouche, ce cru se montre agréable du début à la fin, mais sans relief particulier. Correct mais ennuyeux. 84-85/100

**GISCOURS** : Nez assez doux, sur les épices du même acabit. L'attaque est belle, soyeuse, sucrée. Développement harmonieux sur de la race, de la finesse et un joli grain en devenir. 89/100

**KIRWAN : Nez de Cabernet ! Attaque puissante et tannique, mais des tannins plutôt agréables bien qu'imparfaitement mûrs. Le volume de bouche est beau et la longueur intéressante. Etonnant. 86-88/100**

**LABEGORCE : Joli nez sur des arômes de fruits noirs. Attaque un peu diluée. Un vin correct mais sans grand relief, qui termine en brûlant un peu...moyen. 83/100**

**LASCOMBES : Nez grillé aux notes de moka, dus à une barrique un peu trop présente. Belle présence en bouche, mais des tannins revêches apparaissent vite et laissent deviner une extraction trop poussée. Dommage. 83-84/100**

**MALESCOT ST EXUPERY : Bon nez aux arômes épicés. En bouche, ce vin se révèle d'un très beau volume, élégant, sucré, velouté, racé même. Excellente impression ! 89-90/100**

**MARGAUX : Des notes puissantes de tabac au nez, ainsi que de la girofle et du cuir. Belle attaque, toute en élégance, avec beaucoup de fond aussi. La trame est très fine, d'une délicatesse remarquable, et ce vin termine très, très longuement. L'archétype du très beau vin, hyper-classique, et d'une grande fraîcheur. 93-94+/100**

**MARQUIS D'ALESME BECKER : Nez aux notes d'encaustique. Bouche assez souple, mais avec du caractère et une certaine race. Bon ensemble, bien que cela manque d'un relief particulier. 86+/100**

**MARQUIS DE TERME : Nez aux forts arômes de cuir, et des notes balsamiques arrivent ensuite. A l'attaque, beaucoup de caractère, et même impression en bouche, avec du volume, de la densité, du soyeux...Un très joli vin, original et à la personnalité bien affirmée. 89+/100**

**MONBRISON : Nez terrien, et une attaque souple qui déploie un bon volume en bouche jusqu'à ce qu'arrivent les tannins qui manquent un peu de classe. Dommage. De même pour ce final un peu brûlant. 86-87/100**

**PALMER : Nez distingué, exprimant beaucoup d'élégance, à mi-chemin entre les fruits (fraise des bois !) et les notes classiques de cuir et de havane. L'attaque est fruitée, douce et puissante en même temps, avec une trame au grain serré, très élégante. Vin très représentatif de l'appellation Margaux, et un très beau PALMER, d'une expression remarquable. Que de classe ! 92-93/100**

**PAVILLON ROUGE : Nez au boisé assez marqué, sinon plutôt fermé. Belle attaque, suave, élégante, avec de très jolis tannins. Beaucoup de douceur, et une relative rondeur, mais sans dilution. Beaucoup de minéralité au final et une bonne fraîcheur. Vin très réussi. 90-91/100**

**PRIEURE LICHINE** : Nez sans grand relief à ce stade. L'attaque est ferme, et le développement en bouche plutôt correct, quoique sans éclat particulier. Bon final, assez long, sur les tannins. Correct. 86-87/100

**RAUZAN GASSIES** : Nez terrien, un peu violent et sauvage, mais noble. La bouche est grasse, volumineuse et harmonieuse, et termine plutôt bien. Vin intéressant qui continue son ascension. Très bon ensemble. 89-90/100

**RAUZAN SEGLA** : Beau nez fruité. Bonne attaque, avec de l'allure, du caractère. Développement intéressant, mais fin de bouche un peu creuse. Dommage car l'ensemble est bien. 88/100

**SIRAN** : Nez un peu fumé, puis cuir. Bonne attaque, assez souple. Développement harmonieux, puis un petit creux en milieu de bouche. Le vin semble un poil dilué. Final correct mais court. 86-87/100

**Du TERTRE** : Nez sur le cuir et l'iode. La bouche se montre agréable, plutôt ronde et souple, et tout semble fondu. Mais il demeure un petit manque de personnalité. 85-86/100

*Principaux crus non dégustés : NEANT*

## **PAUILLAC**

*Production homogène avec un peu moins de concentration qu'à l'accoutumée, ce qui rend les vins presque aimables dans leur jeunesse. Les premiers sont tout à fait dignes de leur rang et seront des modèles de classicisme dans quelques années.*

**BATAILLEY** : Beau nez classique. Bonne attaque, un poil ferme, et un développement sur une trame tannique assez soutenue. Il y a un peu de sur-extraction. Quel dommage. 86-87/100

**CARRUADES DE LAFITE** : Nez moyennement parlant sur des notes iodées principalement, mais aussi quelques épices. Attaque douce et fruitée, puis une masse aromatique se déploie sur une trame tannique presque invisible. C'est rond, assez plein, long, très long. Un bel ensemble, très agréable. 89-90/100

**CLERC MILON** : Le nez se montre assez puissant, mais aucun composant n'émerge vraiment. Beaucoup de gras en attaque, et un beau volume de bouche sur l'élégance et la fraîcheur, l'équilibre et la minéralité. Du caractère, de la longueur.... Vin très intéressant. 90/100

**CROIZET BAGES** : Nez assez puissant mais confus, imprécis. Bonne attaque, volume et densité intéressants. Simple mais assez réussi. 86-87/100

**D'ARMAILHAC** : Une vraie subtilité au nez avec des notes d'épices très agréables. Puis une attaque franche avant que le vin ne se révèle en demi-corps mais avec beaucoup d'élégance et une certaine race. Assez simple cette année, mais très bien fait. 87/100

**DUHART MILON** : Jolies notes de tabac au nez. Très rond en bouche, avec un beau volume et de la suavité. Le vin montre un côté très charnu, mais au détriment d'une réelle complexité. Agréable, équilibré et très long. 90+/100

**FORTS DE LATOUR** : Nez de cuir, de tabac et de fruits noirs. Superbe attaque, veloutée, avec un raffinement incroyable, digne de MARGAUX ! La matière est excellente et la structure impeccable. Superbe vin ! 91-92/1000

**GRAND PUY DUCASSE** : Le nez paraît déséquilibré, hésitant. Mais l'attaque est bonne et le développement harmonieux. Sûrement un peu trop extrait, ce que semble d'ailleurs confirmer la petite sécheresse en fin de bouche. Dommage. 86/100

**HAUT BAGES LIBERAL** : Nez sur les épices douces puis le cuir et l'iode. Attaque ronde et souple, puis le vin continue son évolution sur cette même voie. Assez réussi mais manque singulièrement de complexité. 85-86+/100

**LAFITE ROTHSCHILD** : Les traditionnelles notes de cèdres sont au rendez-vous, accompagnées de tabac blond. L'attaque en bouche, se révèle d'une douceur exquise, qui va en amplifiant, dévoilant une trame au grain hyper fin, aux tannins totalement fondu, et d'un volume étonnant. C'est tout en finesse, jamais en puissance, d'un raffinement hors pair et d'une profonde minéralité...LAFITE tel qu'en lui-même ! 94-95/100

**LATOUR** : Nez caractéristique du cru, avec la pointe d'austérité habituelle, mais surtout une masse de fruits noirs et d'épices derrière le cuir et l'iode. L'attaque est franche, précise, imposante mais pas massive, d'une puissance et d'une droiture remarquables. Et quel grain !! 95-96/100

**LYNCH BAGES** : Sur notre échantillon le nez se montrait réduit. Bonne attaque avec du gras, de la finesse, de la rondeur de l'élégance sur des tannins de classe. Très belle expression de bouche et un final long. Vin très équilibré au caractère généreux. 89-90+/100

**LYNCH MOUSSAS** : Joli nez aux accents orangés. Du gras en bouche, de la densité et des tannins très bien intégrés. Ce vin semble presque rond car il a dominé toute sa puissance. Très réussi cette année. 88+/100

**MOUTON ROTHSCHILD** : Nez sur l'iode et les fruits noirs. Forte minéralité en bouche, doublée d'une force fruitée, équilibrée, sans violence, et un grain de grande classe. C'est beau, long, classique d'un grand Pauillac. 93-94/100

**PICHON BARON** : Beau nez sur les fruits noirs. Beaucoup d'élégance dans l'attaque, et une rondeur en bouche qui témoigne de la parfaite intégration des tannins. Très joli vin. 89-90/100

**PICHON COMTESSE** : Nez assez suave. Belle attaque sur une matière d'un volume intéressant. L'ensemble est classique et bien typé Pauillac, avec une structure marquée mais très intégrée, et de forts plaisantes notes de fruits. Bel ensemble, comme souvent ici, plus en finesse qu'en puissance, et surtout un très joli grain. 91-92/100

**PONTET CANET** : Nez très iodé et aux forts accents de cuir. Bouche assez tannique et qui trahit la sur-extraction. Dommage car ce vin ne manque pas de qualité. 86-87/100

*Principaux crus non dégustés : Gd PUY LACOSTE*

## **SAINT ESTEPHE**

*Il ne m'a pas été possible de goûter les meilleurs de l'appellation, si bien que ma vision s'en trouve quelque peu émoussée...*

**COS LABORY** : Nez plutôt vineux. Attaque un peu fluide, mais une bonne tenue en bouche ensuite. Agréable et bien fait, mais sans génie. 86-87/100

**HAUT MARBUZET** : Nez très étonnant qui libère des notes de menthol ! Bonne bouche assez grasse qui termine cependant sur une pointe un peu végétale. Bon ensemble quand même. 86-87/100

**LAFON ROCHET** : Agréable nez tourné sur les fruits. La bouche offre un bon volume, des tannins de qualité, et un ensemble correct, avec une certaine personnalité. 87-88/100

**LES ORMES DE PEZ** : Bon nez assez profond. L'attaque est fluide et dévoile un vin mince et sans ressort. Décevant. 82-83/100

**PHELAN SEGUR** : Nez de groseille. Bonne attaque mais très vite des tannins un peu fermes et pas toujours bien mûrs, apparaissent. Sûrement un peu de sur-extraction, d'autant que le vin sèche un peu au final. 83-84/100

*Principaux crus non dégustés : COS D'ESTOURNEL, MONTROSE, CALON SEGUR*

## **SAINT JULIEN**

*Extrêmement homogène, et des vins remarquables. Si les prix restent sages, on trouvera là les meilleurs rapports Q/P du Médoc. Hélas, je n'ai pas pu goûter LEOVILLE LAS CASES qui devrait être un sommet...*

**BEYCHEVELLE** : Nez iodé et sur le cuir. Très belle attaque, onctueuse, élégante, tout en restant typique du terroir de St Julien. Développement harmonieux, pour ce beau vin où tout semble fondu. C'est bon, simple, mais agréable. 89+/100

**BRANAIRE DUCRU** : Joli bouquet sur le cuir et les fruits noirs. Très doux en bouche, avec des tannins très fondus. Un vin équilibré, avec une certaine classe. Très bien. 89-90/100

**GLORIA** : Nez assez racé mais peu démonstratif à ce stade. En bouche, la texture étonne, comme si ce vin contenait des matières hyper-fines en suspension. Ce vin est bien fait, mais sans génie pour autant. La texture semble être son attrait majeur. 87-88/100

**GRUAUD LAROSE** : Notes fumées au nez puis une masse de fruits noirs et des notes goudronnées. En bouche, ce vin témoigne d'une vraie race et d'une personnalité bien marquée. Le final est vibrant. Très réussi ! 90-91/100

**LAGRANGE** : Le nez se montre assez puissant, mais sans qu'un arôme ou famille d'arômes n'émerge vraiment. Belle attaque, ronde, et une suite très agréable, pleine de fruits. Très bonne impression. 90/100

**LANGOA BARTON** : Beaucoup de fruits et de franches notes de fumée au nez. Un nez qu'on pourrait presque qualifier de Bourguignon. Idem pour la bouche, particulièrement expressive de notes fruitées, accompagnées de tannins soyeux, très agréables, et remarquablement intégrés. C'est une grande réussite ! 91+/100

**LEOVILLE BARTON** : Nez subtil aux notes fumées, avant de s'ouvrir sur les fruits noirs. L'attaque en bouche est excellente, et le vin s'épanouit doucement sur des tannins raffinés, doux et frais. Beaucoup de classe, et un grand vin à l'arrivée. 91-92/100

**LEOVILLE POYFERRE** : Nez terrien sur le cuir et le fumé. Attaque puissante sur des tannins très expressifs et bien mûrs. Ce vin présente son habituelle « violence », mais beaucoup d'autres aspects qui en font un cru à la réelle personnalité. Très réussi. 91-92/100

**SAINT PIERRE** : Nez très cuir, accompagné de beaucoup de notes sauvages. Belle attaque, sur un bon volume, une certaine douceur, puis une complexité épicée vient et emplît la bouche. Beaucoup de race. 89-90/100

**TALBOT** : Nez marqué par la myrtille et l'iode. Attaque élégante, qui montre un beau volume de bouche, et un épanouissement où longueur fraîcheur et minéralité sont les maîtres mots. Très bon ensemble. 90-91/100

*Principaux crus non dégustés : LEOVILLE LAS CASES, DUCRU BEAUCAILLOU*

## **SAINT EMILION**

*Dilution et sur-extraction sont les deux écueils qu'il fallait éviter. Peu nombreux sont ceux qui ont su se jouer de l'un ET de l'autre. Il y a néanmoins quelques très belles réussites et un trio de tête de rêve sur lequel on peut miser les yeux fermés. Mais l'ensemble de l'appellation est globalement décevant.*

**ANGELUS** : Peu de nez, mais une belle attaque, massive, dense, un peu tannique aussi. Un vin puissant, très volumineux, sans grand charme immédiat, mais qui devrait faire une belle bouteille dans l'avenir. Tout en puissance, et une excellente longueur. 90/100

**AUSONE** : Grande puissance de fruits très mûrs au nez, typiquement Merlot, et des épices, du cuir, du fumé, de l'iode. Belle attaque, très dense, avec des tannins qui ne se montrent qu'ensuite et restent élégants. On éprouve une sensation de plénitude minérale en bouche, et le final est vraiment TRES long. Excellent vin, mais ce n'est pas l'AUSONE qui surclassait tout le monde ces 5 dernières années. 93-94/100

**BALESTARD la TONNELLE** : Le nez manque de précision. En bouche, le corps apparaît un peu fin mais agréable, en dépit d'une petite pointe de dilution. Mais c'est un vin bien fait. 87/100

**BEAUSEJOUR BECOT** : Pas de nez ! Belle attaque, demie-grasse, avec du fruit qui arrive ensuite. Final agréable, et un bon ensemble. Quel dommage que le nez ait joué les abonnés absents. 88-89/100

**BEAUSEJOUR DUFFAU** : Très beau nez, plein de violettes, de mûre, bref un nez de très beau Merlot, bien mûr. Belle attaque, assez grasse, puis le vin se développe harmonieusement, sur des fruits noirs et une trame tannique bien intégrée. Très belle harmonie du début à la fin. Grande réussite ! 91+/100

**BELLEFONT BELCIER** : Nez très boisé. Attaque correcte, mais le vin tourne vite « séchard » en milieu de bouche. Dommage car il aurait pu être intéressant. 84-85/100

**BELLEVUE** : Belle attaque, et un agréable développement en bouche où ce cru témoigne d'un caractère. Bien fait et réussi. 87-88/100

**BELLISLE MONDOTTE** : Très (trop) boisé au nez. Aqueux en bouche. Sans intérêt. 80/100

**CANON** : Nez vineux. Attaque souple et une impression de demi-corps en bouche, mais ce vin s'épanouit bien cependant, et finit sur les fruits secs, à la limite du brûlant toutefois... 85-86/100

**CANON la GAFFELIERE** : Assez linéaire du début à la fin dans la manque d'intérêt. En plus ce vin est dilué. 83/100

**CHAPELLE D'AUSONE** : Nez assez dominé par le bois au début puis le fruit reprend le dessus, avec les épices orientales en accompagnement. Très grande suavité à l'attaque, épaisseur, force de fruits noirs, ainsi qu'une minéralité qui va en amplifiant. Très bien en dépit d'une petite fermeté en fin de bouche. 91/100

**CHEVAL BLANC** : Grand nez de mûre. Très belle attaque, d'une puissance contenue mais qui exprime une grande densité, avant un long développement de bouche, où la finesse incroyable signe ce terroir magique. Vin d'une race extraordinaire. Voilà un très grand Cheval Blanc, d'une rare finesse. 94-95/100

**CLOS DUBREUIL** : Le vin est construit sur des tannins manifestement sur-extraits, et manque donc d'élégance. C'est dommage car hormis cela, il possédait des qualités, notamment une longueur très appréciable. 86-87/100

**CLOS FOURTET** : Nez aux abonnés absents. Bouche un peu anguleuse, avec des tannins pas assez arrondis. Seule la longueur est bonne. 85/100

la **COUSPAUDE** : Bon nez fruité, pas pur Merlot, mais bien quand même. Attaque correcte, puis des tannins imparfaitement intégrés freinent le plaisir. Final brûlant et déséquilibré. 82-83/100

la **DOMINIQUE** : Etrange nez de fruits secs ! Bon volume sur l'attaque, mais sèche un peu en bouche. Manifestement trop extrait. 83-84/100

**FIGEAC** : Nez terrien, pas vraiment agréable. Bonne bouche assez grasse, aux tannins bien intégrés, et avec une longueur qui va en amplifiant. 87/100

**FONBEL** : Le nez se dégage à l'agitation et dévoile de très beaux accents de fruits. Noble attaque, onctueuse, et un vin harmonieux et épais en bouche. La longueur joue sur la finesse, mais n'exclut pas une certaine puissance. 90+/100

**FRANC MAYNE : Joli fruit au nez. Attaque intéressante sur du beau fruit, un peu de tannins mais un ensemble intéressant. Long final bien minéral. 88+/100**

**la GAFFELIERE : Nez assez vif sur les fruits. Belle attaque, joli corps mais des tannins un peu verts arrêtent le plaisir. Dommage. 85-86/100**

**La GOMERIE : Attaque très veloutée, mais le plaisir s'arrête là car le développement sur des tannins manquant d'élégance signe la sur-extraction et/ou le manque de maturité. Dommage. 86/100**

**GRAND MAYNE : Nez assez ample et fruité. Bonne attaque qui révèle une certaine onctuosité, et le développement est agréable. Bien fait. 88/100**

**GRAND PONTET : Nez profond de fruits rouges, de fleurs. Très belle attaque et la belle matière se répand harmonieusement, dévoilant des tannins assez fondus. Le final est magnifique et exalte le terroir. Beau vin, plein de finesse. 90-91/100**

**LARCIS DUCASSE : Joli nez, jolie bouche...bel ensemble ! Un vin agréable, simple mais bien. 87/100**

**LARMANDE : Peu expressif au nez. La bouche est moyenne, et un peu rustique. Plutôt moyen. 84-85/100**

**LUSSEAU : Nez sur les fruits figués, la confiture de fraises. Attaque belle et riche. Matière sucrée, agréable, aux tannins bien fondus, mais on aimerait un petit peu plus de complexité. Beau final, long et fruité. Très réussi. 90-91/100**

**MONBOUSQUET : Nez puissant mais manquant de précision. Attaque sucrée, un peu tannique aussi, avant de développer sur la puissance, et de montrer un forte extraction...Un peu trop poussée. Quel dommage. 89-90/100**

**MOULIN ST GEORGES : Le nez n'apparaît qu'à l'agitation. Jolie attaque, toute en fruit et développement élégant sur de beaux tannins. C'est plein, riche, bien mûr. Un beau potentiel pour ce vin au final très minéral. 90/100**

**PAVIE : Nez assez puissant sur les fruits figués, mais pas un nez très expressif. L'attaque est riche, assez épaisse, veloutée, et montre un vin concentré, sûrement trop, et qui manque un peu de fraîcheur. Est-ce trop extrait ? 91+/100**

**PAVIE DECESSE : Nez puissant de myrtille et de cassis. Belle attaque qui montre d'emblée une matière très riche et concentrée, ainsi que de la profondeur, une densité indéniable, et une vraie longueur. Devrait très bien évoluer. 91+/100**

**PAVIE MACQUIN** : Beau nez frais et minéral, rempli de fruit. Très belle attaque, et un vin qui développe une texture grasse et onctueuse. Les tannins sont totalement fondus. Très réussi, et d'une très belle harmonie. 91-92/100

**PETIT CHEVAL** : Nez marqué par le Cabernet. Belle attaque grasse, douce et soyeuse, et le vin évolue pareillement en bouche ! C'est très rond, agréable, mais sans excitation particulière pour justifier une meilleure note. 88-89/100

**PIERRE DE LUNE** : Jolie attaque mais dilution en milieu de bouche. C'est bien dommage car ce vin avait des aspects agréables. Hélas, il finit court. 84+/100

**Le PLUS de la FLEUR DE BOUARD** : Nez sur le cuir. Belle attaque ronde, volumineuse, mais là aussi, on sent un poil de sur-extraction qui gâche le plaisir. Dommage car ce vin possède un vrai potentiel. 88+/100

**QUINAULT L'ENCLOS** : Beau nez sur la violette et l'iode. Attaque très terrienne. Puis grande élégance en bouche, on croit croquer du terroir ! C'est aérien, très fin, et termine sur des notes de framboise. Beaucoup de classe. 90-91/100

**SIMARD** : Beau nez sur les fruits noirs, myrtille, mûre. Très belle attaque, grasse et sucrée, et un fort volume de bouche. Plus de puissance que de finesse ou d'élégance toutefois, mais un bon vin à l'arrivée, en dépit d'une petite pointe légèrement brûlante sur le final. 88/100

**TERTRE ROTEOEUF** : Nez puissant de fruits rouges, d'épices...un vrai nez Bourguignon ! Quelle pureté !! Attaque **SUBLIME** de fruits frais, et une superbe harmonie avec de l'onctuosité, du gras, une fraîcheur incroyable sur des tannins parfaitement intégrés. Longueur imposante qui exprime toute la minéralité du terroir. Vin énorme ! 93+/100

**la TOUR FIGEAC** : Nez vineux, sans charme. Bouche de moyenne densité, mais agréablement sucrée. Un peu simple toutefois. 86-87/100

**TROPLONG MONDOT** : Belle attaque un peu tannique toutefois, et un vin qui se développe sur une trame tannique assez marquée. Pourtant, là encore, on a sûrement trop extrait. Dommage. 86-87/100

**TROTTEVIEILLE** : Nez un peu violent mais qui tourne vite vers les fruits rouges. Belle bouche grasse et fruitée. Ce vin manque d'un poil d'élégance pour obtenir un note excellente, mais il est quand même très bien, avec un final minéral. 89+/100

*Principaux crus non dégustés : NEANT*

## **POMEROL**

*De remarquables réussites, et des loupés mémorables. Les grands noms sont bousculés, et ce ne sont pas ceux sur lesquels il faut miser cette année, mais plutôt sur des petits châteaux au rapport Q/P qui s'avèrera excellent si les prix de sortie sont sages.*

**BEAUREGARD** : Nez iodé et marneux. Bonne attaque, assez riche et un développement correct en bouche, malgré une petite pointe de fluidité. La longueur est bonne et l'ensemble intéressant. 89/100

**BEAU SOLEIL** : Bon nez mais bouche un peu plate. Le volume en bouche est correct, mais ce vin manque un peu de grâce. Un peu simple en plus. 85/100

**BELLEGRAVE** : Nez aux notes ferrugineuses. Bonne attaque, volume intéressant, mais peu de complexité. Un vin bien fait, mais sans charme particulier. 85-86/100

**BONALGUE** : Joli nez qui exprime bien le Merlot et dégage de belles notes de mûre. L'attaque est assez riche, les tannins sont présents mais bien fondus. De l'élégance, mais un tout petit manque d'épaisseur. Bien réussi. 88/100

**BON PASTEUR** : Beau nez d'où émergent des notes de fruits noirs. L'attaque est très élégante, et déploie de bons tannins, ainsi qu'une forte présence en bouche. Complexe, raffiné, subtil. Voilà un beau vin ! 90/100

**BOURGNEUF VAYRON** : Joli nez légèrement terrien. L'attaque est belle, souple, ronde, et la suite de bouche harmonieuse. Toutefois, ce vin manque un peu de corps, même s'il est bien fait. 87-88/100

la **CABANNE** : Nez sur des notes fruitées, mais un nez confus. Attaque souple, aimable, ronde, où l'on ne sent ni tannins agressifs, ni sur-extraction. Très bonne présence en bouche, et un vin bien réussi. 88-89/100

la **CLEMENCE** : Nez sur les fruits noirs, le cuir et les épices. Très belle attaque, ronde et riche. De la densité, du corps, une belle structure, joliment enveloppée par les tannins. Très réussi ! 91/100

**CLINET** : Nez aux notes marneuses et iodées. L'attaque est vive, et les tannins arrivent aussitôt, assez fins, mais pas toujours très mûrs... Puissant plutôt qu'élégant, mais sans dilution. Cependant, la petite sécheresse de fin de bouche laisse supposer une extraction un poil trop poussée. 87-88/100

**CLOS DU CLOCHER** : Nez moyen. Très belle attaque, suave, riche et onctueuse, les tannins apparaissant ensuite, mais très bien intégrés. C'est extrêmement élégant, et incarne à merveille l'idée que l'on se fait d'un beau Pomerol. 90-91/100

**COMMANDERIE de MAZEYRES : Nez assez fruité. Belle bouche, assez harmonieuse, avec un tout petit peu de fluidité, mais pas véritablement diluée. Vin agréable, avec un final un peu tannique mais sans sécheresse. 88/100**

**la CONSEILLANTE : Le nez se montre intéressant, fruité, mais pas du tout typé Merlot. Attaque en demi-corps et une évolution sur une trame aux tannins très fins. Le terroir parle, incontestablement, mais il bredouille son savoir. Un problème dû aux rendements ??... 88+/100**

**la CROIX : Nez ferrugineux. Jolie attaque, suave, grasse et sensuelle. C'est fin et délicat, avec de jolis tannins que l'on sent très bien sur a fin de bouche. 89+/100**

**la CROIX de GAY : Attaque assez suave. La bouche se montre agréable, mais sans plus. Un vin plus fait et construit qu'authentique. Moyen. 84-85/100**

**la CROIX TAILLEFER : Très joli nez de fruits noirs compotés, et une belle attaque sucrée, qui devance une bouche assez grasse. C'est harmonieux plaisant, et incontestablement réussi ! 89-90/100**

**DOMAINE de l'EGLISE : Nez un peu chimique...Attaque douce et onctueuse, avec un développement agréable mais un tout petit peu limité. Final puissant, légèrement alcooleux. 87/100**

**L'ENCLOS : Bonne puissance de fruits au nez. Une attaque douce et ronde, un peu vineuse aussi, quel dommage. Un certain manque d'élégance empêche de mieux noter ce vin . 86-87/100**

**EVANGILE : Belle bouche délicate, demi-corps et une bonne expression de fruits sur une trame douce . Semble quand même un peu dilué malgré tout, et pour une année où les Pomerols se distinguent, on est déçu de ne pas compter sur le raffinement de l'EVANGILE pour que ce cru figure dans le peloton de tête. 89+/100**

**FEYTIT CLINET : Nez assez puissant sur de la confiture de fruits frais. L'attaque se montre suave, ronde, le vin semble épais, très charnu mais gorgé de fruit ! extrême onctuosité, de la complexité et une parfaite intégration des tannins que l'on ne sent absolument pas. La longueur est immense. Remarquable réussite, pour ce cru de grand avenir. Quel vin !! 92/100**

**la FLEUR DE GAY : Nez assez terrien, et pas du tout typé Merlot (alors que ce cru est issu à 100% de ce cépage) Attaque très agréable, et un gros développement en bouche, avec une vraie finesse de tannins. Très concentré, mais sans excès, et une vraie réussite. 91/100**

**GAZIN** : Bonne bouche assez grasse, mais une rangée de tannins se profile ensuite...heureusement ils ne sont pas trop agressifs. Quoiqu'il en soit, le cru est largement en dessous de sa réputation et a produit un 2004 juste correct. 86-87/100

**MAZEYRES** : Nez aux accents de fumée et de cuir. Bonne présence en bouche, avec un côté suave, mais ce vin manque un peu d'épaisseur pour mériter une note excellente. L'ensemble reste correct néanmoins. 88/100

**MONTVIEL** : Le nez est agréable, et la bouche de même ; mais on sent un certain relâchement des tannins. L'ensemble est plutôt bon mais sans aucune émotion superflue... 86/100

le **MOULIN** : Nez un peu marqué par l'alcool. Attaque souple en bouche, mais les tannins arrivent aussitôt, et se montrent un tout petit peu séchards. De l'élégance malgré cela, mais un final à nouveau sur des notes alcooleuses. Du bon et du moins bon...dommage ! 85-86/100

la **POINTE** : Nez marqué par la barrique. Bonne attaque, ronde et développement sans génie. En plus le vin finit un peu raide. Correct sans plus. 85-86/100

**PETIT VILLAGE** : Nez imprécis qui tire néanmoins vers l'iode et le cuir. Attaque correcte, mais le vin semble un peu sur-extrait. S'il reste correct dans son ensemble, on peut toutefois reprocher à ce vin de manquer de grâce. 86-87/100

**ROUGET** : Peu de présence au nez. Attaque correcte mais rapidement des tannins secs se profilent. Incontestablement sur-extrait, et un final un peu brûlant. Loupé. 83/100

**VIEUX CHATEAU CERTAN** : Nez sur les petits fruits noirs et les épices douces. L'attaque est belle, grasse, fruitée, avec des tannins merveilleusement fondus et d'une rare finesse. Quelle classe !! Tout est excellent du début à la fin, et sans aucune marque de dilution. Le grand vin de cette année sera issu exclusivement des vieilles vignes du domaine avec 70% de Merlot dont la parcelle la plus jeune fut plantée en 1959 et 30% de Cabernet Franc dont la parcelle la plus jeune a été plantée elle, en 1948 !

A l'arrivée, un très grand vin dans la lignée de l'exceptionnel 2002. 94+/100

**VIEUX MAILLET** : Très Merlot au nez avec une forte intensité de mûre. L'attaque est riche et sucrée, puis le vin montre un joli corps ou la finesse, l'élégance et le fruit se marient harmonieusement. Une très belle réussite ! 89+/100

Principaux vins de l'appellation NON dégustés : PETRUS, TROTANOY, LAFLEUR, L'EGLISE CLINET, LAFLEUR PETRUS, NENIN

## **AUTRES REGIONS**

**AIGUILHE (Côtes de Castillon) : Beau nez de Merlot. Belle attaque qui précède un gros développement en bouche, où richesse et structure dévoilent leur potentiel. La longueur est remarquable sur une forte minéralité. Excellent ! 90/100**

**FLEUR DE BOUARD ( Lalande de Pomerol) : Peu de nez. Attaque correcte mais le vin sèche en bouche. Incontestablement trop extrait. Peu agréable. 81-82/100**

**POUJEAUX (Moulis) : Hormis un boisé dominant, le nez n'exprime rien. La bouche est agréable, sans rondeur certes, mais avec de la personnalité. Sèche un petit peu en fin de bouche. 85+/100**

**ROC DE CAMBES (Côtes de Bourg) : Nez gorgé de fruits, plus rouges que noirs d'ailleurs. Très belle attaque en bouche avec une forte expression fruitée. C'est gourmand, d'une grande fraîcheur, charnu, subtil, sensuel et très, très long. Vraiment une très grande réussite ! 90-91/100**

**SOCIANDO MALLET (Ht Médoc) : Nez aux arômes de cuir, et des notes sauvages également. Belle attaque révélant immédiatement un vin assez dense, élégant, exaltant les fruits noirs. Final un tout petit peu austère mais sans sévérité. Bien fait. 87-88/100**

# SYNTHESE DES NOTATIONS

- 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 : LATOUR,  
95/100 :  
94,5/100 : LAFITE ROTHSCHILD, *CHEVAL BLANC*,  
94/100 : *VIEUX CHATEAU CERTAN*,  
93,5/100 : MARGAUX, MOUTON ROTHSCHILD, *AUSONE*,  
93/100 : *TERTRE ROTEBOEUF*,  
92,5/100 : HAUT BRION, PALMER,  
92/100 : *FEYTIT CLINET*,  
91,5/100 : FORTS de LATOUR, PICHON COMTESSE, LEOVILLE BARTON, LEOVILLE  
POYFERRE, *PAVIE MACQUIN*,  
91/100 : LANGOA BARTON, *BEAUSEJOUR DUFFAU*, *CHAPELLE D'AUSONE*, *PAVIE*,  
*PAVIE DECESSE*, *la CLEMENCE*, *la FLEUR de GAY*,  
90,5/100 : PAVILLON ROUGE, GRUAUD LAROSE, TALBOT, *ROC de CAMBES*, *GRAND  
PONTET*, *LUSSEAU*, *QUINAULT L'ENCLOS*, *CLOS du CLOCHER*,  
90/100 : CLERC MILON, DUHART MILON, LAGRANGE, *AIGUILHE*, *ANGELUS*,  
*FONBEL*, *MOULIN ST GEORGES*, *BON PASTEUR*,  
89,5/100 : MISSION HAUT BRION, MALESCOT ST EXUPERY, RAUZAN GASSIES,  
CARRUADES de LAFITE, LYNCH BAGES, PICHON BARON, BRANAIRE  
DUCRU, SAINT PIERRE, *MONBOUSQUET*, *la CROIX TAILLEFER*,  
89/100 : BAHANS HAUT BRION, GISCOURS, MARQUIS DE TERME, BEYCHEVELLE,  
*TROTTEVIEILLE*, *BEAUREGARD*, *la CROIX*, *L'EVANGILE*, *VIEUX MAILLET*,  
88,5/100 : ALTER EGO, *BEAUSEJOUR BECOT*, *PETIT CHEVAL*, *la CABANNE*,  
88/100 : PAPE CLEMENT, BRANE CANTENAC, CANTENAC BROWN, RAUZAN SEGLA  
LYNCH MOUSSAS, *FRANC MAYNE*, *GRAND MAYNE*, *PLUS de FLEUR de  
BOUARD*, *SIMARD*, *BONALGUE*, *COMMANDERIE de MAZEYRES*, *la  
CONSEILLANTE*, *MAZEYRES*,  
87,5/100 : Dne de CHEVALIER, GLORIA, SOCIANDO MALLET, *BELLEVUE*, *CLINET*,  
*BOURGNEUF VAYRON*,  
87/100 : DURFORT VIVENS, KIRWAN, D'ARMAILHAC, *BALESTARD la TONNELLE*,  
*FIGEAC*, *LARCIS DUCASSE*, *Dne de L'EGLISE*,  
86,5/100 : CHAPELLE DE LA MISSION, FIEUZAL, MONBRISON, PRIEURE LICHINE,  
SIRAN, BATAILLEY, CROIZET BAGES, PONTET CANET, COS LABORY,  
HAUT MARBUZET, LAFON ROCHET, *CLOS DUBREUIL*, *la TOUR FIGEAC*,  
*TROPLONG MONDOT*, *L'ENCLOS*, *GAZIN*, *PETIT VILLAGE*,  
86/100 : MARQUIS D'ALESME BECKER, GD PUY DUCASSE, *la GOMERIE*,  
*MONTVIEL*,  
85,5/100 : du TERTRE, HAUT BAGES LIBERAL, *CANON*, *BELLEGRAVE*, *la  
GAFFELIERE*, *le MOULIN*, *la POINTE*,  
85/100 : SMITH HAUT LAFITTE, POUJEAUX, *CLOS FOURTET*, *BEAU SOLEIL*,  
84,5/100 : FERRIERE, *BELLEFONT BELCIER*, *LARMANDE*, *la CROIX de GAY*,

**84/100 :** *PIERRE de LUNE,*  
**83,5/100 :** TOUR HAUT BRION, LASCOMBES, PHELAN SEGUR, *la DOMINIQUE,*  
**83/100 :** LABEGORCE, *CANON la GAFFELIERE, ROUGET,*  
**82,5/100 :** DAUZAC, ORMES de PEZ, *la COUSPAUDE,*  
**82/100 :**  
**81,5/100 :** *FLEUR de BOUARD,*  
**81/100 :**  
**80,5/100 :**  
**80/100 :** *BELLISLE MONDOTTE,*

*(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 1998 :	63 vins dégustés	Note moyenne	89,65

**RIVE DROITE/ 72 vins dégustés. Note moyenne : 88,06**

Rappel 2003 :	89,06
Rappel 2002 :	88,89
Rappel 2001 :	89,35
Rappel 2000 :	89,96
Rappel 1998 :	91,83

**RIVE GAUCHE/ 65 vins dégustés. Note moyenne : 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 : 91,35**

**Note moyenne des 20 meilleurs vins de la rive gauche : 91,45**