

*Bordeaux,  
le millésime 2009*

Par Didier ROMIEUX

- **VINISSIME** -

Chemin la tour  
83170 BRIGNOLES  
FRANCE

# LE MILLESIME 2009 à BORDEAUX

Je n'ai pas la réputation d'encenser facilement. Non plus de hurler avec les loups. Il m'a toujours semblé qu'en toutes choses il fallait mesure garder, et ni les vociférations ni l'adulation exagérée n'ont su, dans le passé, m'amener à me départir de la seule manière qui me semblait acceptable de rendre compte de la qualité d'un millésime, à savoir dire la vérité de ce que j'ai ressenti, quand bien même cette vérité allait à l'encontre du sentiment général.

Concernant le millésime 1998, je me souviens bien avoir été peut-être le seul à avoir mis en garde contre la qualité des blancs lesquels m'ont toujours paru excessifs et inaptes à une évolution harmonieuse, provoquant quelques rires amusés des gens de la profession...qui m'ont ensuite donné totalement raison quelques années plus tard.

De même, si j'aime beaucoup le millésime 2000 en rouge, il m'apparaît davantage comme un excellent millésime, mais ne comportant que très peu d'immenses vins, et cela m'a toujours empêché de le considérer comme un millésime de référence au même titre que 1982 1990, ou plus tard 2005.

C'est pourquoi, si je vous dis aujourd'hui que le millésime 2009 est à mon sens un millésime d'ANTHOLOGIE vous comprendrez que j'ai l'habitude de peser mes mots, et que, partant, ils n'en revêtent que davantage de portée lorsqu'ils sont employés avec ce qui peut d'ordinaire, et chez d'autres personnes, s'apparenter à de l'excès.

Oui, un millésime d'anthologie car je n'avais encore jamais senti des vins aux tannins aussi fondus, à la matière aussi veloutée, au grain aussi remarquable, et ce, des deux côtés de l'estuaire. Car si Bordeaux nous a habitué à réussir tantôt les vins de la rive droite, tantôt ceux de la rive opposée, cette année, la réussite extrême est sur les deux rives.

Et aussi loin que je me rappelle, jamais je n'ai mis autant de notes aussi extrêmes dans la partie supérieure. Pourtant je n'ai pas changé mon échelle de notation, mais je peux dire que ce que j'ai

goûté était tout bonnement extraordinaire, avec un niveau de qualité et de tannins comme on doit en trouver une ou deux fois dans sa vie...

L'équilibre déployé dans les vins, et la matière somptueuse me permettent d'employer les plus beaux qualificatifs pour parler de ce millésime 2009 qui sera d'une très longue garde mais devrait permettre également de se goûter relativement bien à presque toutes les époques de la vie ! Le charme des millésimes d'exception étant de procurer du plaisir à tout âge ou presque.

Rappelons-nous la climatologie générale de l'année 2009 pour essayer de comprendre les raisons de la fulgurance de ce millésime. Après un débourrement et une floraison bien homogènes, l'été fut chaud et sec, avec même, par endroits, des menaces de stress hydrique. Le mois de Septembre a sur-performé le millésime en ce sens qu'il fut également chaud, mais avec des nuits fraîches ! Ce qui a eu pour conséquence de permettre une maturation progressive, un peu moins rapide que dans d'autres grandes années.

Et l'on peut presque dire que l'exception du millésime 2009 c'est qu'il fut vendangé tardivement alors que la plupart des grands millésimes Bordelais ont été vendangés plus précocement.

Est-ce là la clé de la compréhension de ce millésime ? L'une d'entre elles en tout cas, et pas la moindre !

Au milieu de ce concert de louanges, quels ont pu être les défauts de ce millésime 2009 ? Il y en a eu, et de sérieux.

Le principal, et que l'on trouve sur les deux rives, a été de choisir ce que l'on voulait exprimer dans les raisins cueillis ! En effet, les châteaux avaient parfaitement le choix entre exprimer la puissance (*et en privilégiant donc la recherche dans ce sens, ce qui était d'une grande facilité compte tenu de la magnifique matière première*) ou l'expression du vin dans la beauté de son fruit.

Ce n'était pas un choix facile, et quel que soit le parti pris, on pouvait réaliser de grands vins. Mais pour réaliser l'exceptionnel, il fallait résolument opter pour la seconde possibilité.

L'autre écueil à éviter fut la sur-extraction, ou le pressage un peu trop fort. En tombant dans ce travers, on obtenait des vins un peu trop tanniques, dans le meilleur des cas, un peu asséchant dans le moins bon, et surtout on ne profitait pas de l'exceptionnel raffinement des tannins.

Enfin, un dernier piège allait se rencontrer, et ce fut le principal dans lequel certains sont tombés, la date des vendanges... principalement sur la rive droite dominée par le Merlot, où la teneur en alcool des raisins a fait paniquer plus d'un domaine, entraînant des vendanges où le degré alcoolique était élevé, sans qu'il y ait pour autant la maturité phénolique des peaux et des pépins...

C'est là où certains grands noms se sont un peu loupés. Ce choix de date de vendange a vraiment été le gros casse-tête du millésime. Vendanger trop tôt donnait des vins à la teneur en alcool pas trop exagérée, mais les pluies abondantes qui sont arrivées sur la rive droite au mauvais moment ont fait repousser la date de cueillette jusqu'à ce que les raisins se soient dégagés de l'excès d'eau momentané...mais sur St Emilion, bien souvent le fruit avait commencé à se faner et n'offrait plus ce caractère superbe et croquant que peut avoir un Merlot magnifique.

Voilà pour les petits problèmes qui expliquent que certains châteaux aient pu parfois être un peu en dessous de ce que l'on pouvait attendre, mais globalement, et très globalement même, il faut dire et répéter que l'homogénéité de la réussite est absolument exceptionnelle dans ce millésime. Beaucoup de châteaux ont fait leur plus beau vin, peut être pas forcément de leur histoire, mais assurément des 40 dernières années !

Je parle bien évidemment des vins rouges, car pour ce qui est des vins blancs, la maturité extrême n'est pas l'indice d'une année intéressante.

Si l'on peut trouver un seul vrai loupé dans ce millésime fantastique, c'est quand on parle des blancs.

Souvent mous, avec un côté huileux mais sans relief, ils ont souffert des excès de ce millésime et ne présagent rien de vraiment

digne d'un intérêt particulier. Il faudra les boire dès la mise en bouteille, et ne rien espérer d'un vieillissement qui ne fera qu'accentuer les défauts de leur jeunesse. Manquant de l'acidité qui permet l'équilibre, ils sont la seule fausse note de ce millésime Bordelais.

Dernier point qui me semble important à soulever : la qualité des échantillons...si, par le passé, on a pu avoir des doutes sur la représentativité des échantillons par rapport à ce que le vin sera au final, pour le millésime 2009, il n'y avait pas besoin de « maquiller » quoi que ce soit. La plus haute qualité est naturellement au rendez vous, et les vins ressembleront absolument à ce qu'ils ont commencé à dévoiler en Primeurs. Que chacun soit rassuré !

## **RIVE DROITE/RIVE GAUCHE**

Comme je vous l'ai énoncé ci dessus, la réussite est extraordinaire quelle que soit la rive, mais avec des nuances qui méritent que l'on s'y attarde.

Sur la rive droite, ce qui est absolument exceptionnel, ce sont les POMEROL, bien plus élégants, puissants et d'un raffinement de matière largement supérieurs aux Saint Emilion.

Ces derniers, traditionnellement en décalage d'une bonne semaine par rapport à la date des vendanges de leurs illustres voisins ont un peu souffert de cette différence car la climatologie a changé et quelques très gros orages ont changé légèrement la face du millésime. Et les choix pris ensuite en cave ont parfois accentué la différence entre Pomerol et St Emilion.

Sur la rive gauche, les Cabernet Sauvignon ont été fabuleux et ont engendré des vins d'un niveau ahurissant. On pensait avoir touché l'exceptionnel avec le millésime 2005, mais dans bien des châteaux, il a été dépassé !!! L'incroyable raffinement des tannins, la fabuleuse matière ont confiné au sublime.

Les plus extraordinaires réussites se situent sur Saint Julien et Pauillac où l'homogénéité dans l'excellence est ahurissante !

## **GRAVES/PESSAC/LEOGNAN**

2009 est davantage une année de Cabernet que de Merlot... Ce dernier ayant atteint des degrés très élevés, compromettant un peu la fraîcheur du fruit et le croquant qu'on peut en attendre. Partant, s'il y a de très beaux vins, ils n'atteignent pas les sommets des autres appellations de l'aire Bordelaise.

Du côté des blancs, c'est la seule mauvaise surprise du millésime. Les profils aromatiques sont amoindris, l'acidité trop basse ne donne pas de relief. Un côté sirupeux et plat qui n'engage pas à beaucoup d'enthousiasme, ni ne donne d'espoir pour le vieillissement. Il faudra les boire vite, tant qu'ils possèdent encore suffisamment de nerf...

## **MARGAUX**

Très grande homogénéité et un niveau global particulièrement élevé. Toutefois, ce n'est pas l'aire d'appellation où l'on trouve le plus de grands vins.

Le niveau est très bon, mais rien n'est exceptionnel hormis le château MARGAUX. Quelques châteaux ont cependant atteint un niveau remarquable cette année, GISCOURS étant le meilleur exemple, tout comme DURFORT VIRVENS qui a présenté un échantillon d'une qualité inouïe.

## **SAINT JULIEN**

C'est peut-être ici que se situe la plus exceptionnelle des réussites ! Le niveau de ce que j'ai goûté est absolument ahurissant. Tous les vins ont une rondeur, et une quasi perfection de tannins. Aucune fausse note, et un niveau qui fait que l'amateur devra se précipiter sur les vins de cette appellation.

Mon seul regret aura été de n'avoir pas pu goûter DUCRU BEUCAILLOU...aurait-il été aussi fantastique que LEOVILLE BARTON ?

## **PAUILLAC**

L'autre appellation où les vins sont tout bonnement fabuleux !! Et du côté des 1ers grands crus, dans des styles très différents, il est difficile de savoir lequel décrochera la palme. On est à quelques iotas de la perfection, et l'élevage devrait accentuer encore les promesses du millésime.

Les Cabernet Sauvignon qui ont été les rois du millésime sont particulièrement extraordinaires, et le pourcentage qui entre dans le grand vin des principaux châteaux atteint et même dépasse parfois les 90%.

## **SAINT ESTEPHE**

Encore une remarquable réussite, mais pas au niveau des Pauillac ou des Saint Julien. Les vins sont excellents, mais la différence de sol n'a pas donné le même résultat.

Ne faisons pas la fine bouche, ce n'est que lorsque l'on compare avec Pauillac et St Julien que l'on peut émettre des propos légèrement moins enthousiastes, mais la réussite est générale. Il manque peut-être un vin exceptionnel parmi les ténors de l'appellation pour faire chavirer le cœur...

## **POMEROL**

Je n'ai JAMAIS goûté des vins qui possédaient autant de complexité, de gras, de puissance et de velouté que dans ce millésime. C'est absolument bouleversant de pouvoir goûter autant de vins exceptionnels, aux tannins si complets, si merveilleusement extraits, si ronds et charnus.

La réussite est générale et un tel niveau global n'a jamais été atteint. LE millésime de référence désormais lorsque l'on évoquera les Pomerol. Autant de classe, d'élégance, de matière... cela ne s'était jamais vu !

LAFLEUR et PETRUS sont à des niveaux qu'il me paraît difficile d'égaliser si l'on en juge d'après le raffinement et le velouté. Ce fut une bénédiction que de pouvoir goûter ces deux monstres.

## **SAINT EMILION**

Si proche géographiquement de POMEROL et pourtant bien différent globalement. Le niveau est très bon, mais pas exceptionnel car beaucoup ont vendangé trop tôt ou trop tard !

Trop tôt quand, effrayé par la teneur en alcool des Merlots, les châteaux ont coupé des raisins qui n'avaient pas atteint la maturité phénolique des peaux et des pépins

Trop tard quand, pour laisser les grappes évacuer le trop plein d'eau dû à des précipitations abondantes la dernière semaine de Septembre, d'autres châteaux ont perdu une partie du fruit et n'ont pas pu exprimer de véritable élégance.

Beaucoup de vins sont un peu trop extraits. On est allé chercher des tannins qui n'avaient rien à montrer et on a un peu durci les vins, leur donnant une assise tannique pour contrebalancer la teneur en alcool. On est surtout dans la puissance, et plus rarement dans l'élégance. Mais de fort belles réussites viennent rappeler qu'il était possible de faire du très grand vin !

\*\*\*\*\*

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

Plusieurs paramètres sont à prendre en ligne de compte, mais il est évident qu'il y a urgence à se précipiter sur les plus beaux vins car ils vont s'arracher !

Bien entendu, le niveau des prix sera déterminant, et conditionnera les attitudes des uns et des autres.

Toutefois, après le scandale des prix des 2006 et 2007, la place de BORDEAUX a rectifié le tir (dans un sens encore trop modeste à mon idée) avec le millésime 2008 qui a été un peu sauvé par la notation surprenante de générosité de Robert PARKER...

Dès lors, la campagne des 2008 s'est faite sur cette anomalie, mais comme elle s'est faite, on peut s'attendre à ce que les propriétaires abusent une nouvelle fois et profitent de la situation.

La demande semble d'ores et déjà énorme sur ce millésime, et on ne peut que le comprendre !

Les premiers devraient être intouchables, et les marchés export vont sûrement tout rafler. L'amateur avisé se consolera avec les « deuxièmes couteaux », et même les crus les moins réputés devraient attirer l'attention car ils ont réussi au delà de toute espérance.

2009 devrait se faire facilement car le nombre d'étrangers venus déguster les Primeurs a atteint un record, et ceci est un signe qui ne trompe pas. De surcroit, même la clientèle traditionnelle européenne qui boude un peu les achats Primeurs depuis quelques années (ce qui est compréhensible compte tenu du peu d'intérêt à pratiquer ce genre d'achat si les vins se retrouvent au même prix, voire un prix inférieur au moment de la livraison !!!) trouvera certainement une occasion de se rattraper avec ce millésime.

Mais il ne fait aucun doute que les châteaux ont déjà flairé la bonne affaire et s'apprêtent à appuyer sur le champignon des prix. Ce qui n'empêchera pas de faire de très bons achats pour qui sait agir avec discernement...

# LES BLANCS

**CLARTE de Haut Brion** : *(nouveau nom de « les Plantiers de Haut Brion » qui est le second vin blanc du domaine éponyme)* Nez extrêmement parlant, avec de fortes notes de fougère, de verveine mais surtout de tilleul. Belle attaque, plaisante, le vin est agréable mais sa matière manque un peu de concentration. C'est toutefois assez savoureux, et facile à boire. Fin de bouche longue, mais à la limite d'une sensation brûlante. 88-90/100

**DOMAINE de CHEVALIER** : Nez agréable avec de nobles nuances végétales. Apparaît très mou en bouche, net ce vin ne présente pas de grâce particulière cette année, bien qu'il possède une acidité nettement plus intéressante que dans nombre d'autres crus, acidité qui se révèle bien en fin de bouche, mais cela ne suffit pas pour gommer la mollesse inhabituelle de ce grand vin. 86-89/100

**HAUT BRION** : On retrouve le nez traditionnel de ce cru, avec ses notes exubérantes d'exotisme (mangue, litchi) et des nuances mentholées avant de s'orienter vers la verveine et le tilleul... L'attaque est très riche, presque sucrée, ce vin est vraiment plaisant, facile d'accès, mais à l'évidence sa sucrosité témoigne d'un équilibre instable qui me semble difficile à assumer dans le temps... 90-92/100

**LATOUR MARTILLAC** : Joli nez bien parfumé...mais très mou dès l'attaque. Ce vin est gras mais sans ressort, bien qu'il retrouve un peu d'allure en fin de bouche. 84-86/100

**LA MISSION HAUT BRION** : (*C'est le nouveau nom du célèbre LAVILLE HAUT BRION qui n'existe donc plus car remplacé par ce nom plus « porteur »...*) Notes exotiques au nez, et de très belles pointes florales également. Extrêmement équilibré dès l'attaque, le vin s'étale bien, et persiste agréablement, mais il manque d'une touche de génie qui lui est propre habituellement. Issu d'une année chaude, il n'a pas sa classe habituelle. Mais sa persistance aromatique est tout de même très bonne et son allonge bien parlante ! 91-93/100

**PAPE CLEMENT** : Incroyable nez de bonbon anglais ! Gras en attaque, mais de suite assez mou en bouche...On sent quelques bons arômes qui n'arrivent pas à émerger vraiment en raison du manque de nerf. Et il se montre un peu trop sucré également. Final correct. 85-88/100

**PAVILLON BLANC (Margaux)** : Très joli nez aux francs parfums, avec de nombreuses notes exotiques et florales. Bon équilibre en attaque, qui devient parfait sur le palais. C'est élégant et fin, avec beaucoup de fraîcheur de bouche, et la tension est bonne. Très bon ensemble qui se boira très bien dès la mise. Je suis infiniment moins optimiste concernant le vieillissement. Paul PONTALLIER, le responsable des vinifications prétend que ce vin sera de longue garde...je suis absolument convaincu

du contraire, quelles que soient les analyses techniques car l'équilibre que l'on trouve aujourd'hui basculera rapidement, dans les cinq premières années au grand maximum ! 90-92/100

**RAHOUL** : Nez vif d'agrumes. Mou dès l'attaque en bouche, sans nerf. Ce vin est agréable mais devra être consommé immédiatement après sa mise en bouteille car il n'a rien à espérer d'un vieillissement quelconque... 82-85/100

**SMITH HAUT LAFITTE** : Beau nez vif et expressif. Bonne attaque, bien qu'un peu trop sucrée. Si ce vin manque de fraîcheur, il se révèle pourtant agréable, en dépit d'un boisé un peu excessif. Finit avec une bonne tension 87-89/100

*( 9 vins dégustés.(les plus intéressants) Note moyenne :88,16*

*Moyenne non significative* car seuls les « supposés » meilleurs vins ont été goûtés )

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

# LES ROUGES

## GRAVES & PESSAC-LEOGNAN

**CHAPELLE DE LA MISSION :** (2<sup>nd</sup> vin de LA MISSION HAUT BRION). Suave au nez, avec d'abondantes notes de fruits. Un nez puissant et raffiné, d'un fruit mûr et plein. Superbe attaque, puissante et fruitée, avec une grosse présence en bouche. Le vin s'étale, les papilles sont saturées d'un fruit très dense et une excellente minéralité éclate en fin de bouche, et persiste, révélant une trame très fine. Excellent !!  
91-93/100

**CLARENCE de HAUT BRION :** (2<sup>nd</sup> vin du château HAUT BRION qui remplace l'ancienne appellation BAHANS HAUT BRION. )  
Très beau nez, tout en finesse, mais en puissance aussi. Un peu de boisé qui se fond très bien dans l'ensemble, ainsi que de belles notes fumées. Attaque assez virile dans un beau registre de fruits. La bouche est plus ardente car plus tannique que la Chapelle de la Mission. Final très minéral qui semble accrocher les papilles pour faire saliver. Très beau potentiel. Moins flatteur que la Chapelle de la Mission à ce stade toutefois. 90-92/100

**FIEUZAL :** Nez correct. L'attaque est un peu sucrée, et le vin se révèle épais, avec un bon développement de bouche. L'ensemble est tout à fait correct. 88-90 /100

**HAUT BAILLY :** Nez distingué avec du fruit et des fleurs. Bonne bouche raffinée avec une jolie sensation. Un petit poil de sur-extraction, mais l'ensemble est correct  
87-91/100

**HAUT BERGEY :** Assez bon fruit au nez. Apparaît un poil mou en bouche, et un peu sur-extrait. Final correct mais sans grâce particulière, hormis cet aspect minéral et pointu. 88-90/100

**HAUT BRION :** Très belles notes de tabac blond, d'épices, de réglisse et de superbes accents de fruits noirs et de noyau de pêche. Attaque extrêmement dense, le vin est puissant, il envahit les papilles, tout en se montrant très civilisé, en dépit d'une incroyable masse tannique qu'il a fallu dompter pour ne laisser que cette sensation superbe de fruit et d'intense minéralité. Extrêmement long et fin. Un formidable Haut Brion au grand vieillissement annoncé.  
97-98/100

**LES CARMES HAUT BRION :** Nez quasiment absent...Belle attaque, un peu sucrée. C'est très rond en bouche, bien fruité. Le vin se resserre ensuite et montre une fin de bouche avec quelques notes d'alcool. Assez bien, sans plus. 86-89/100

**MALARTIC LAGRAVIÈRE :** Beau nez de fruit. La bouche est correcte mais dévoile une extraction un peu trop poussée. Sensation un peu alcooleuse mais beaucoup plus discrète que dans nombre d'autres châteaux. Dans ce domaine où les rendements sont souvent généreux, l'effet millésime à joué à plein ! 88-90 /100

**MISSION HAUT BRION :** On sent un nez très plein, vraiment dense, et issu d'une matière encore trop compacte pour se livrer vraiment. Beaucoup d'épices douces en tout cas. L'attaque est limpide, très franche et pure, d'un fruit généreux. Grande densité de bouche et forte prégnance minérale. C'est extrêmement délicat et raffiné, d'une classe incroyable. Quelle superbe bouteille !! Un GRAND vin au final extraordinairement minéral. 97-99/100

**PAPE CLEMENT :** Nez terrien avec de belles notes fumées. L'attaque est jolie, dense, volumineuse et le vin évolue très bien sur le palais avant de prendre son envol en fin de bouche en dépit de notes d'alcool un poil brûlantes. 90-92/100

**SMITH HAUT LAFITTE :** Beau fruit généreux au nez. Belle attaque, très propre, distinguée. Vin intéressant, mais la puissance alcoolique entraîne malheureusement un certain déséquilibre et une sensation alcooleuse. Dommage ! 87-90/100

*( 11 vins dégustés. Note moyenne :91,05 ) ( moyenne des 6 meilleurs : 93,08 )*

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

# MARGAUX

**ALTER EGO** : ( 2<sup>nd</sup> vin du château PALMER ) Joli nez de fruit, avec également des essences (Menthe, Bergamote). Belle attaque, toute en gourmandise. Il y a de la race, du grain, du fruit en puissance ET en finesse. Très bel ensemble, d'une vraie élégance ! 91-94/100

**BRANE CANTENAC** : Nez floral ! Assez surprenant dans le contexte du millésime. Soyeux en attaque, la bouche se raidit un peu ensuite, pour montrer une structure de belle trame. Le grain est fin, la bouche originale et parfumée. Très bien ! 91-94 /100

**CANTENAC BROWN** : Notes fumées et un peu goudronnées au nez. Agréable en attaque, ce vin ne possède pas la grande rondeur immédiate de beaucoup de ses congénères. Construit sur une trame plus ferme, il offre des tannins de grande qualité, et montre un vin racé, promis à un bel avenir. 90-93 /100

**D'ANGLUDET** : Nez très particulier, un peu terrien. Rond et plein dès l'attaque ; il se développe sur de belles nuances mais sans éviter un petit écueil tannique ainsi qu'un peu de sur-extraction. Dommage. 88-90 /100

**DAUZAC** : Nez hyper boisé, qui laisse passer de belles notes de fruits derrière. Très rond, assez soyeux, mais un léger manque de matière dans le contexte du millésime (aspect fluide). Sinon, tout est bien en place, et l'échantillon se goûte très bien. Le boisé devrait disparaître à l'élevage. Vin bien fait. 89-92 /100

**DESMIRAIL** : Belle attaque, ronde, et un développement délicat en bouche pour ce vin pas très imposant, mais bien fait, et somme toute joli. 89-91 /100

**DURFORT VIVENS** : Belle soupe de fruits frais au nez ! Très doux et rond en attaque. C'est velouté et soyeux. La matière est très belle, de même que la fin de bouche. Superbe ensemble !! Le plus grand DURFORT VIVENS que j'aie goûté, et de loin. 92-95 /100

**FERRIERE** : Du bon fruit au nez. Gras et rond en attaque. Des pics tanniques arrivent ensuite, masqué par une belle chair. Vin bien fait, au long final. 90-92+ /100

**GISCOURS** : Bon fruit au nez, et un côté terrien. Bouche grasse et onctueuse, de forte expression. C'est racé, puissant, complexe et long en bouche. Une grande réussite ! 91-94 /100

**KIRWAN** : Robe noire et nez fermé ! La bouche révèle un vin sur-extrait qui sèche et se montre peu agréable aujourd'hui. Il y a 25 ans, c'était pour certains, un gage de grande qualité future quand le vin semblait très tannique et séchard dans sa prime jeunesse. Un vin d'antan... 85-92 ?/100

**LABEGORCE** : Nez gorgé de fruits. Bouche pleine et bien équilibrée. Voilà un vin bien fait mais qui montre les limites de son terroir dans une telle année. Une belle réussite qui ne bouleverse pas pour autant. 89-91 /100

**LASCOMBES** : Beaucoup de fruit au nez. Bonne matière un poil trop extraite toutefois. Riche et assez dense, cet échantillon présente un final minéral qui donne une belle fraîcheur. 90-93 /100

**MALESCOT ST EXUPERY** : Beau nez aux reliefs très fruités. Bouche agréable, riche, à la limite de la sensation alcooleuse mais sans jamais y tomber ? Bon vin complet au final intéressant. 90-91 /100

**MARGAUX** : Nez absolument impénétrable, en total devenir. On le sent ramassé, et rien ne transperce pour l'instant hormis quelques rares fruits noirs à l'agitation. Superbe attaque...le vin est formidable de douceur, et tellement dense en même temps. Un raffinement incroyable. *« Ici, tout n'est que calme, douceur et volupté »*... Un vin extraordinaire, on cherche un défaut...on peut chercher longtemps ! Un **MONUMENT**. 100/100

**MARQUIS DE TERME** : Nez puissant de fruits noirs, avec une dominance de mûres. Attaque sucrée, avant qu'une masse fruitée ne surgisse. C'est plein, assez racé. Un excellent Marquis au long final, un peu tannique mais très prometteur. 90-94 /100

**MONBRISON** : Nez sur des notes iodées. L'attaque est franche, le vin se déploie bien. C'est bien fait, mais ce ne sera jamais un très grand terroir... 88-91 /100

**PALMER** : Nez profond de fruit qui précède une attaque riche et racée. C'est très dense, gourmand, gorgé de fruits, rond, intense... Beau final, à la limite de l'excellence, s'il n'y avait cette toute petite pointe d'amertume qui empêche un plaisir total. 93-96 /100

**PAVILLON ROUGE** : ( 2<sup>nd</sup> vin du château MARGAUX ) Nez fermé mais que l'on sent comme empli d'un énorme potentiel, comme une grosse masse de fruits noirs et d'épices qui semblent prêts à exploser, mais dont la mèche n'a pas encore commencé à être allumée. Très belle attaque. Le vin est plein, la matière souveraine, la texture très profonde. Il y a un grain excellent, et c'est d'une splendide densité. Long final d'une minéralité ciselée. Un vin aussi dense que caressant. Splendide !! 92-95 /100

**PRIEURE LICHINE** : Nez puissant de fruits frais. L'attaque se montre aussi riche que sucrée. On est à la limite du vin cuit, mais on n'y est pas vraiment. Echantillon un peu uniforme du début à la fin. Ce vin manque un peu de caractère. 89-91 /100

**RAUZAN GASSIES** : Joli nez de fruit avec une pointe boisée qui souligne l'ensemble. Attaque grasse et sucrée, et belle matière en bouche. Le vin est soyeux,

riche, parfois à la limite de la sensation d'alcool. Il termine assez longuement. Vin bien fait qui manque quand même d'un peu de génie. 90-93 /100

**RAUZAN SEGLA :** Grand nez de fruits frais, pas exubérant, mais très pur. Dense dès l'attaque, la matière est belle, le vin racé, avec un joli grain. C'est long et fin, très distingué. On aurait aimé un peu plus d'originalité, un supplément d'âme que peut-être l'élevage révélera ? Très bien en tout cas. 91-95 /100

**SIRAN :** Joli nez de très beau fruit, très mûr et très riche. L'attaque est splendide, vraiment velouté sur une grosse matière. Bel équilibre et bon développement de bouche, avant un final qui démarre doucement et continue pendant une quinzaine de secondes mais sans gagner en intensité. Très beau vin. 91-93+ /100

(du) **TERTRE :** Beaucoup de fruit...et d'alcool au nez. Un nez un peu « griotte ». L'attaque est très grasse, veloutée, et le vin montre une très jolie matière. Final qui sèche un petit peu. Dommage ! Le meilleur en tout cas que j'aie goûté à ce stade dans ce château, et de loin ! 90-93 /100

*( 23 vins dégustés. Note moyenne :91,78 ) ( moyenne des 8 meilleurs : 94,00 )*

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

## **SAINT JULIEN**

**BEYCHEVELLE** : Nez complexe sur des notes iodées et des fruits noirs. Excellente bouche, dès l'attaque, une bouche ronde et pleine, puissante et fraîche à la fois. Grand final, très long. Un vin très réussi. 92-95+ /100

**BRANAIRE DUCRU** : Nez plein de fruits, avec des beaux accents de zestes d'orange. Grande rondeur en bouche. Un vin de belle ampleur, vraiment beau. 92-94 /100

**CLOS DU MARQUIS** : Beau nez fruité, et très belle bouche d'une grande fraîcheur. Les tannins sont très bien fondus. Belle expression générale même si le terroir montre la limite de ce qu'il peut produire. 91-92 /100

**GRUAUD LAROSE** : Beau nez assez puissant sur le fruit et les épices. L'attaque est très ronde, le vin est dense, avec des tannins parfaitement fondus. Très belle impression de bouche, et un final qui n'en finit plus sur de très belles variations dans une belle finesse. Du grand vin ! 94-97 /100

**LAGRANGE** : Nez assez doux, sur quelques épices. Toute aussi douce est l'attaque, qui enchaîne sur une matière riche et profonde. Très grande persistance en bouche et d'un final long et tellement fin ! Extraordinaire cette année. Et le plus grand LAGRANGE que j'aie goûté. 92-97 /100

**LANGOA BARTON** : Nez superbe avec de forts accents épicés. Attaque tout en douceur. La matière est riche, belle, charnue. Le vin est bien équilibré et vraiment savoureux. Excellent ! 92-94+ /100

**LEOVILLE BARTON** : Grand nez de pain d'épices. Bouche splendide, au grain d'un raffinement superbe. C'est doux et fondu, avec une matière immense. Un TRES GRAND vin d'une finesse magnifique. 96-99/100

**LEOVILLE LAS CASES** : Nez discret, comme toujours, mais les quelques pointes qui s'échappent laissent entrevoir de belles impulsions fruitées et épicées. Particulièrement doux et enveloppant dès l'attaque, le grain montre sa grande race, sa finesse superbe. C'est grand, très grand même, et d'un raffinement extrême. Longueur splendide. 95-98+ /100

**LEOVILLE POYFERRE** : Nez profond, sobre, avec de jolies notes de fruits noirs. Superbe matière avec de la puissance et de la densité. Il y a un grain remarquable. Beaucoup de classe dans ce vin et une très grande bouteille en perspective. 93-97 /100

**PETIT LION** : (*Jeunes vignes de Léoville Las cases et de Clos du Marquis*) Notes fumées au nez, puis réglisse et graphite. Très belle attaque, on mord dans le fruit. Il y a de la race, du grain. Un très beau vin qui exprime de multiples qualités, et qui arbore une grande longueur finale. Très réussi ! 91-92 /100

**SAINT PIERRE : Nez de beau fruit, profond. En bouche, le vin agrippe les papilles dans un corps à corps sensuel. C'est beau et très prometteur. Fera incontestablement une grande bouteille ! 92-95 /100**

**TALBOT : Nez sur le cuir et les fruits noirs, un nez qui montre beaucoup de race. La bouche est à la hauteur de celui-ci. Le vin s'expande jusqu'à la fin dans un registre aux multiples variations. C'est très beau, très fin, profond. Un GRAND Talbot ! 92-96 /100**

*( 12 vins dégustés. Note moyenne : 94,08 ) ( moyenne des 6 meilleurs : 95,50 )*

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

## PAUILLAC

**ARMAILHAC** : Nez sauvage et complexe, avec beaucoup d'épices, et une sensation de grand fondu. Très belle attaque, toute en rondeur fine ! C'est raffiné, d'une belle complexité. Les tannins sont parfaitement fondus, et ce vin offre un très bel ensemble avec un final minéral de toute beauté. Un GRAND Armailhac ! 92-94+/100

**BATAILLEY** : Très joli nez, élégant et fin. Belle impression de bouche. C'est joli, plein de rondeur, équilibré. Peut-être un poil de fluidité...des rendements un peu plus généreux qu'ailleurs ? Ou des vignes plus jeunes ? Une très bonne impression quand même. 89-92 /100

**CARRUADES de LAFITE** : ( 2<sup>nd</sup> vin de LAFITE ROTHSCHILD ) Peu de nez. Attaque très grasse et suave, le vin se montre très gourmand, épais, doté d'une belle matière. C'est vraiment dense, gorgé de fruits, très rond. Final minéral assez pointu. Très joli ! 91-92 /100

**CLERC MILON** : Nez très original avec des notes de camphre, de menthol. Attaque grasse, presque sucrée, le vin emplît bien la bouche avec une vigueur et une tension remarquables. C'est superbe, plein de fraîcheur et d'un équilibre excellent. Grand final minéral, superbe de finesse ! Le plus grand CLERC MILON que j'ai goûté en Primeur ! 92-95 /100

**CROIZET BAGES** : Nez fortement fruité. Bouche qui sèche dès l'attaque, mais sans accentuer toutefois la sensation. Impossible à analyser... NON NOTE

**DUHART MILON** : Nez sur le tabac, le beau fruit mûr bien épanoui. Très bonne attaque, le vin est rond, assez voluptueux et présente une belle trame de bouche. Il y a un beau grain, une race, une masse charnue impressionnante. Ce vin ne manque pas de fond non plus. Son final minéral est très séduisant et concilie finesse ET puissance. 92-95 /100

**FORTS DE LATOUR** : ( 2<sup>nd</sup> vin de LATOUR ) Nez d'abord sur l'iode et le graphite, puis Bergamote et fruits noirs. Attaque splendide de velouté, presque sucrée sans l'être vraiment. Grande matière, belle tension. Du fond, de la race. Vraiment très beau. 92-93 /100

**GRAND PUY DUCASSE** : Très beau fruit avec des notes orangées en surplus. Très belle matière en attaque, mais le vin sèche terriblement en bouche. Quelle sur-extraction ! 86-88 /100

**GRAND PUY LACOSTE** : Fruits noirs, fleurs (discrètes) et un zeste d'agrumes au nez. Très rond en attaque. Belle matière. C'est fin, savoureux, très réussi. Très rond et mûr en fin de bouche. Excellent vin. 92-95 /100

**HAUT BAGES LIBERAL** : Nez très aromatique. La bouche est agréable au début, mais la fin est totalement asséchante. Largement sur-extrait. 87-89 /100

**HAUT BATAILLEY** : Bouche agréable, bien faite, ronde, fruit mûr et savoureux. Final un peu boisé. Beaucoup d'élégance au final. Très bon vin. 91-94 /100

**LAFITE ROTHSCHILD** : Habituel nez de cèdre, accompagné de notes de fruits noirs qui peinent à émerger. Il n'y a pas vraiment d'expressivité à ce stade. Extrêmement rond dès l'attaque, l'élégance de ce vin explose en bouche et inonde le palais de fruit, avec un retour qui rehausse encore l'impression splendide de ce vin qui semble se dédoubler en bouche pour offrir un profil inédit dès l'attaque. Ce n'est plus du vin mais de l'essence de vin !! Final très gourmand, dans le prolongement de la splendide expression de ce cru dans ce millésime. Grande persistance minérale. On est proche de la perfection... 99-100 /100

**LATOURE** : Nez puissant de fruits noirs, et des épices se mêlent, puis de l'iode et des notes florales. Attaque très riche. Le vin est d'une densité impressionnante, les tannins sont parfaitement fondus et intégrés dans la chair, et pourtant on les devine en masse, mais ils sont tellement bien rangés !!! C'est superbe de matière, d'élégance, de finesse. Immense longueur sur des ressorts minéraux formidables. Une très grande puissance maîtrisée et élégante. 97-99 /100

**LYNCH BAGES** : Nez puissant de fruits noirs, puis des épices à foison (muscade notamment !). La bouche est ample et puissante, et montre un beau grain. Fin de bouche très longue, puissante et minérale. Ce vin s'étire...quelle longueur, à la limite de la sensation d'alcool, mais sans jamais y tomber vraiment. 93-97/100

**LYNCH MOUSSAS** : Fruits frais au nez. Bouche agréable. Le vin est plaisant. Il ne sera jamais un cheval de course, mais il offre ici le maximum de ce qu'il peut être. 89-91 /100

**MOUTON ROTHSCHILD** : Nez sur de superbes notes d'épices douces. Incontestablement le plus beau nez de tous les premiers grands crus classés de la rive gauche ! Très belle attaque, le grain est splendide, le développement de bouche est incroyable de finesse. Quelle suprême délicatesse. Extraordinaire de finesse avec un retour minéral qui n'en finit plus de s'étirer. Un IMMENSE Mouton. 99-100 /100

**PAUILLAC** : ( 3<sup>è</sup> vin de LATOUR ) Nez joliment fruité, aux subtils accents, presque du zest d'agrumes ! Très belle attaque, le vin est tendu, la matière très mûre. Il pique presque sur la langue à cause de sa minéralité. Très longue persistance, et un retour de bouche à la limite de la queue de paon. Superbe d'équilibre et de fraîcheur. 90-92 100

**PETIT MOUTON** : ( 2<sup>nd</sup> vin de MOUTON ROTHSCHILD ) Nez de beau fruit très mûr, avec des notes de cassis qui émergent au milieu d'une masse très riche. Une nez d'une grande subtilité. Bonne attaque, qui n'a pourtant pas le gras ni le caractère

très enveloppant des vins du millésime. Il y a un côté un tout petit peu plus strict. La bouche est bonne mais manque malgré tout d'une certaine ampleur. Il y a de la finesse, c'est incontestable, et un profil très élégant. 90-92 /100

**PICHON BARON :** Peu de nez. Belle attaque grasse, sans excès de puissance. Le vin s'étire tout doucement, et monte progressivement en puissance au fur et à mesure qu'il persiste en bouche. C'est d'une rare finesse. Seule une toute petite pointe d'amertume en fin de bouche empêche un plaisir total. Espérons que cela ne sera que passager. 93-97/100

**PICHON COMTESSE :** Très beau nez plein de fruit et d'épices, ainsi que bergamote et menthol. L'attaque est très suave. Le vin est plein, la trame est fine et riche. C'est voluptueux et d'une vraie délicatesse, avec beaucoup de raffinement. Fin de bouche un petit peu sur des notes d'alcool, mais une minéralité très fine également. Beaucoup de race ! 93-96 /100

**RESERVE DE LA COMTESSE :** (2<sup>nd</sup> vin du château PICHON COMTESSE) Nez discret. L'attaque est bonne, et débouche aussitôt sur une matière suave et ronde. Beaucoup de caractère dans un style très enveloppant. C'est beau et raffiné, avec une vraie longueur. 89-91 /100

*( 21 vins dégustés. Note moyenne :92,95 ) ( moyenne des 8 meilleurs : 96,06 )*

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

## **SAINT ESTEPHE**

**CALON SEGUR** : Beau nez avec des notes de fruits noirs accompagnés de zestes d'agrumes, et une pointe boisée pour couronner le tout. Très belle attaque, douce, enveloppante. Le vin est riche, bien fait, la matière est aussi dense que fine. Très bel ensemble qui confine au magnifique par la forte présence d'un Cabernet Sauvignon à parfaite maturité. La finesse a été privilégiée ici, et c'est tant mieux ! 93-96 /100

**COS D'ESTOURNEL** : Très marqué par des notes de graphite et d'iode, au nez. Attaque généreuse et très ronde. C'est d'une élégance incroyable. Une grande matière fruitée qui se déploie et enrobe les papilles, avec un retour minéral qui magnifie l'ensemble. Il n'y a aucune aspérité, juste un tout petit peu moins de densité que ce que je m'attendais à trouver, notamment après avoir goûté les Pagode... 94-96/100

**COS LABORY** : Nez mal défini. La bouche présente un profil un peu tannique, mais le potentiel est là. Il faudra que l'élevage parvienne à transformer les promesses que l'on devine. 89-92 /100

**DAME de MONTROSE** : (2<sup>nd</sup> vin du château MONTROSE) Nez délicat, avec un beau fruit et plein de pointes florales diverses. Belle attaque, toute en chair, en fruit. C'est dense et bien expressif. Vin complet qui se montre très délicat. 90-91+ /100

**De PEZ** : Peu de nez. Cela semble assez ramassé, pas encore prêt à s'exprimer. Très doux en attaque, et une bonne présence en bouche. La matière est très mûre. C'est bien mais sans grande complexité. 89-91 /100

**HAUT BEAUSEJOUR** : Très beau nez, avec de superbes notes de fruits et des zestes d'agrumes (clémentine !) Attaque douce et enveloppante. Belle matière très mûre. C'est rond et suave en bouche, et doté d'un très bon équilibre. Vin excellent dans sa simplicité. 90-91 /100

**HAUT MARBUZET** : Bon nez de fruit. Bouche très ronde, suave. La matière est belle. Ce vin est aussi rond que sensuel. Très joli. 91-92 /100

**LAFON ROCHET** : Nez très expressif de fruits frais. Très belle attaque. Le vin se développe bien en bouche, sur une matière riche et équilibrée. Il y a du fond et une certaine classe. Un très beau vin. 91-93 /100

**LES ORMES DE PEZ** : Notes iodées accompagnées de graphite et de clou de girofle. En bouche, c'est bien avec une belle matière qui sèche un petit peu sur la fin à cause d'une extraction un peu trop poussée. L'élevage arrivera t-il à gommer cela ? 89-91 /100

**MONTROSE** : Bon nez de fruit très pur. Très gras et d'un superbe raffinement en attaque. C'est d'une trame très pure, d'une vraie finesse et l'élégance de ce vin est

particulièrement évidente. La fin de bouche, bien que jolie, n'est cependant pas au même niveau, étant même à la limite de la sensation de sécheresse. Un tout petit peu trop extrait ? Dommage car la belle minéralité en longueur est fort bienvenue.  
93-95/100

**PAGODES de COS :** ( 2<sup>nd</sup> vin de COS D'ESTOURNEL ) Superbes accents chocolatés au nez, ainsi que de la mûre, de la gelée de groseille. Très agréable dès l'attaque, la matière est très belle, la structure impeccable. C'est d'une grande élégance et cela se renforce en fin de bouche avec un final très minéral qui pétille sur la langue. Excellent vin, et de très loin le meilleur PAGODE que l'ai goûté de ma vie !  
92-93+ /100

**PHELAN SEGUR :** Nez absent. Seuls quelques rares fruits noirs parviennent à l'agitation. Belle attaque sur une grosse matière fruitée, mais le vin tourne un peu rustique en fin de bouche. Des tannins un peu grossiers eu égard au millésime, qui apparaissent surtout en final. 88-90 /100

**TRONQUOY LALANDE :** Belle notes florales au nez. L'attaque est grasse, on plonge dans une grande masse fruitée qui s'exprime avec beaucoup d'intensité mais qui montre aussi les limites du terroir. C'est bon, agréable, plein, dense et gourmand. Fera une jolie bouteille. Bon final, long, sur le fruit du Merlot. 90-92/100

*( 13 vins dégustés. Note moyenne : 91,61 )*

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

## **SAINT EMILION**

**L'ARROSEE** : Assez joli nez avec des notes florales et du fruit noir. Belle attaque, aussi ronde que grasse, la matière semble fine, et très équilibrée. Les tannins apparaissent en fin de bouche. Aussi élégant qu'équilibré. Vraiment une grande réussite. 93-96 /100

**AUSONE** : Très beau fruit mûr et croquant avec de belles notes de violette qui accompagnent le nez. Superbe attaque, ronde, grasse, impressionnante de volume. La texture est remarquable, le grain excellent. Il n'y a pas, à ce stade, la magie de certains millésimes avec un fruit plus éclatant, mais c'est de la très très belle ouvrage. Final minéral interminable. 96-99/100

**BALESTARD la TONNELLE** : Nez assez puissant de fruit. Très dense à l'attaque, le vin se montre ample et remplit bien la bouche. Très jolie texture, avec un grain de grande qualité. Final très long sur une puissance bien maîtrisée. Superbe ! 93-96 /100

**BEAUSEJOUR BECOT** : Joli nez de fruit. Rond et suave en attaque. Ce beau vin exprime un fruit généreux, très agréable et harmonieux. Long et puissant, un vin vraiment réussi ! 91-95 /100

**BEAUSEJOUR DUFFAU** : Nez assez absent. Bouche grasse, ronde, assez savoureuse, le vin emplit bien le palais, les sensations fruitées sont assez belles. Final en puissance avec quelques notes alcooleuses. Vin bien fait. 90-93 /100

**BEL-AIR MONANGE** : Nez aux notes de fruits et de kirsch. Très suave en attaque, le vin se montre puissant et voluptueux, sans jamais se départir d'une rondeur parfaite, sans qu'aucune aspérité ne vienne heurter les papilles. Un très beau vin doté d'un bel équilibre. 92-94 /100

**BELLEFONT BELCIER** : Nez de fruits noirs assez expressifs. Bouche ronde mais qui manque de complexité. C'est très bien mais on aimerait davantage de complexité, pour accompagner le long final. Vin tout de même très intéressant ! 91-94 /100

**BELLEVUE** : Pas de nez ou si peu...Très rond en attaque, le fruit arrive en milieu de bouche. Il y a dans ce vin un aspect un peu tendu, à la limite de la sensation d'alcool mais il ne se montre jamais « séchard ». Vin intéressant mais un peu trop « griotte à l'eau de vie ». 89-92 /100

**BELLEVUE-MONDOTTE** : Nez agréable avec de jolis fruits noirs. Bouche légèrement sucrée, gourmande. Le vin est assez voluptueux, avec une belle profondeur. Un très joli vin qui a beaucoup d'allure et d'équilibre. La teneur alcoolique est importante mais bien maîtrisée. 92-95 /100

**BERLIQUET** : Nez agréable. Bon volume de bouche. Le vin est plaisant, possède un bon fruit. Élégant, il finit en délicatesse sur une assez bonne longueur. 89-92 /100

**CANON** : Nez sur la réglisse et les fruits noirs. Assez rond en attaque. Expression de bouche qui est agréable mais qui manque d'intensité. Final minéral et tannique. 88-92 /100

**CANON la GAFFELIERE** : Joliment fruité au nez, avec quelques pointes florales. Bonne présence en bouche, mais pas de génie particulier. Ce vin est bien fait. La longueur minérale, est assez pointue. 90-92 /100

**CAP de MOURLIN** : Au nez, fruits noirs et réglisse avec une certaine intensité. Manifestement sur-extrait en bouche...un vin qui sèche terriblement la bouche. Difficilement goûtable... 83-89/100

**CHAPELLE D'AUSONE** : ( 2<sup>nd</sup> vin du château AUSONE ) Grand nez de fruits noirs et réglisse. La matière est dense, les tannins opulents. Grande profondeur sur le palais, avec une matière superbe qui s'impose en fin de bouche. De la grande classe ! 94-96/100

**CHEVAL BLANC** : Nez suave de fruits noirs, denses, et une attaque aussi ronde que volumineuse. Beaucoup d'ampleur, et une texture splendide. Un vin puissant et remarquablement velouté. Très fin et long. Vraiment un grand vin ! 95-98/100

**CLOS de SARPE** : Du fruit assez croquant, de beau Merlot ramassé à belle maturité. Belle attaque, sur du joli fruit, c'est très agréable, puissant et maîtrisé. Les tannins sont bien rangés. Long final sur le fruit, et aucune déviance alcoolique. Très beau vin ! 93-96 /100

**CLOS DUBREUIL** : Assez puissant au nez, avec des notes de raisins confits, limite alcool. Très jolie attaque. La matière est imposante, grasse, avec beaucoup de tannins. Lorsque ceux-ci auront été digérés et si l'élevage est adroit, cela peut faire une grande bouteille ! 91-95 /100

**CLOS FOURTET** : Fruit noir au nez. Beau volume en attaque. Il y a du fond, une belle texture. Un vin généreux, raffiné et harmonieux, qui possède beaucoup d'allure, avec un bon final, très long, bien tendu. 91-95 /100

**La COUSPAUDE** : Joliment fruité au nez. Rond et gras en attaque. Une bonne bouche, large, assez fine, de complexité limitée mais agréable avec des tannins bien rangés. Long final sur des notes grillées. Intéressant. 90-93 /100

**CROIX de LABRIE** : Fruits noirs et notes fumées avec une pointe d'égoutron au nez. Beaucoup de présence dès l'attaque, mais le vin a un peu tendance à sécher la bouche. Un poil sur-extrait, mais un vin tout de même doté d'un réel potentiel. A suivre ! 90-92 /100

**DASSAULT** : Nez assez vif sur de belles notes de gelée de groseilles. Très bon fruit dès l'attaque, et un beau développement de bouche. Vin très original et vraiment réussi en dépit d'un petit aspect brûlant en fin de bouche qui contrarie un poil la belle sensation d'ensemble. Dommage. 91-93/100

**La DOMINIQUE** : Fruits noirs au nez. Bonne attaque dans le fruit et les tannins bien mûrs. Densité agréable pour ce vin tendu et long. Un vrai potentiel pas encore bien unifié à ce stade. L'élevage sera déterminant. 90-93 /100

**FIGEAC** : Fruits noirs au nez. Attaque ronde, de bonne densité, et une belle tenue en bouche, mais je ne trouve aucun génie particulier à ce vin cette année. Il est simplement très bien fait, avec un long final délicat et de belles variations.

92-94 /100

**FONBEL** : Nez assez terrien avec de belles notes de fruits noirs qui arrivent derrière. Un vin très rond qui semble cacher la grosse matière, bien dense. Final long et fin qui tarde un peu à venir puis s'expande sur une belle minéralité. 91-93 /100

**FRANC MAYNE** : Nez assez fruité. Attaque correctement et se développe davantage sur la puissance que sur le fruit. Petit creux en fin de bouche...étonnant...puis quelques notes d'alcool. Plutôt loupé dans le contexte du millésime. 87-89 /100

**La GAFFELIERE** : Fruits noirs au nez, mais pas très parlants. Très belle attaque, grasse et profonde. Le vin se développe dans la finesse, et offre une très belle sensation de bouche, en volupté. Long final assez puissant mais qui ne dérape pas vraiment sur l'alcool. 91-95 /100

**La GOMERIE** : Très peu de nez. Belle attaque bien grasse avant que le vin ne se déploie avec une certaine grâce en bouche. Final tout en rondeur, en douceur, une petite pointe alcoolique se fait jour en toute fin de bouche. Dommage. 90-94 /100

**GRAND MAYNE** : Nez sur les fruits noirs. Le vin attaque bien, sur du fruit et des notes grillées, offrant une belle expression sur le palais. C'est un vin raffiné. Quel dommage que le côté un poil asséchant de la fin de bouche compromette un tel plaisir. 91-94 /100

**HAUT SIMARD** : Beau fruit au nez. Belle attaque où l'on retrouve le fruit du nez, ainsi que beaucoup de tannins sans qu'ils ne soient jamais gênants. Vin puissant et long, qui livre une forte expression. 92-94 /100

**L'ANGELUS** : Peu de nez. Bouche sucrée à l'attaque. C'est très dense, bien boisé, mais la matière le supporte aisément. Il y a beaucoup de puissance, bien maîtrisée, et on a du fruit plein la bouche. Très long et prometteur ! 93-97 /100

**LARCIS DUCASSE** : Beau fruit croquant au nez, et des accents floraux assez puissants. Très belle texture dès l'attaque, c'est rond, très fin. Dommage que le petit

**creux de fin de bouche contrarie un peu ce plaisir. Finit longuement sur de belles notes de fruit très plein. 92-95 /100**

**LARMANDE : Très beau nez de fruit croquant. L'attaque est ample et douce à la fois, et débouche sur une jolie matière qui manque pourtant un peu de densité eu égard au millésime. Un bon ensemble dont on attend mieux compte tenu de la réussite générale de l'appellation. Longueur correcte sans plus. 87-91 /100**

**MAGDELAINE : Bon nez en dépit de quelques notes un peu alcooleuses mais plutôt agréables. Attaque très grasse. Grosse matière en bouche qui offre un très bon développement. Ce vin a de la présence et du soyeux. La fin de bouche est sur des notes parfois brûlantes qui gâchent un peu la très belle impression. Un vin tout de même bien, intéressant. 91-93 /100**

**MONBOUSQUET : Nez peu expressif. Quelques notes de torrification...Belle bouche large, avec un beau grain. C'est élégant, bien fait, et assez équilibré, avec un final agréable où l'aspect alcoolique est plutôt bien maîtrisé. 90-93+ /100**

**MOULIN SAINT GEORGES : Réglisse, fleurs et fruits noirs pour ce nez que je qualifie de voluptueux. Superbe attaque, toute en rondeur, exprimant une matière excellente qui possède une grosse densité. C'est assez profond et surtout très long sur d'intenses notes minérales et fruitées. Remarquable !! 93-96 /100**

**PAVIE : Nez dominé par l'aspect boisé, sans caractère excessif pour autant, les fruits arrivant ensuite. Très gras et rond dès l'attaque, une impressionnante rangée de tannins apparaît. Le développement de bouche se fait sur la puissance. Très long, il termine hélas sur une pointe sécharde qui compromet un peu le grand plaisir . Un très beau vin quand même. 93-96 /100**

**PAVIE DECESSE : Nez un peu austère. Grande bouche aux tannins raffinés. C'est très profond, avec un grain de grande classe. La fin de bouche est beaucoup plus harmonieuse que Pavie. Il y a une finesse et un tempérament qui sont très plaisants. Fin de bouche extrêmement longue et subtile. Superbe. 93-97/100**

**PAVIE MACQUIN : Nez splendide de fruit croquant à parfaite maturité. Superbe attaque, toute en rondeur, délicatesse et profondeur. C'est somptueux en bouche, tout en volupté. Long final assez puissant mais qui ne dérape pas vraiment sur l'alcool. Un vin exceptionnel ! 96-98 /100**

**PETIT CHEVAL : ( 2<sup>nd</sup> vin de CHEVAL BLANC ) Nez de beau fruit avec des accents orangés. Très rond et dense en attaque, et une grande suavité de bouche avec une fort belle texture. Voilà un vin de grand raffinement, qui possède une excellente présence en bouche et termine très long sur une minéralité vraiment fine. Excellent ! 92-94/100**

**PIERRE DE LUNE** : Nez désagréable, avec de fortes notes de réduction. Gras en bouche, le vin est assez puissant, rond et agréable. Bien équilibré, il possède une bonne fraîcheur finale et une longueur tout à fait intéressante. 89-93 /100

**PIPEAU** : Nez mal défini. Bonne attaque, le vin est rond, pas du tout anguleux, avec un joli fruit qui se développe en bouche. C'est très plaisant, pas hyper complexe, mais bien agréable. 90-92 /100

**PUY BLANQUET** : Joli nez de bons fruits, avec des reliefs de zestes d'orange. L'attaque est très ronde, suave, le vin possède incontestablement une belle matière. Seul le final est un peu moins harmonieux, avec également un petit côté alcooleux. Bon ensemble quand même. 90-93 /100

**QUINAULT L'ENCLOS** : Nez puissant de fruits noirs. Très rond dès l'attaque, la matière est superbe, les tannins remarquablement fondus. Très belle impression, c'est du velours ! Excellent vin et long final assez vibrant. 94-96 /100

**ROL VALENTIN** : Bon nez au joli fruit. Bouche grasse et sucrée. C'est de la gourmandise. Le vin est extrêmement rond et offre une belle trame sur une matière irréprochable. Vraiment un beau vin ! 91-94+ /100

**SANCTUS du château LA BIENFAISANCE** : Beaucoup de fruits au nez. La bouche se montre puissante. Les tannins sont bien rangés mais montent la garde en attendant l'avenir. Un avenir prometteur tant la matière est riche. Très bon vin. 91-94 /100

**La SERRE** : très beau nez, soyeux, avec du fruit noir, du tabac, des épices douces, menthol et cacao...un nez d'une rare complexité ! Très doux en attaque, le vin montre une belle matière et se fait très suave. C'est vraiment beau, puissant mais sans excès, avec une bonne minéralité, et sans excès d'alcool en fin de bouche. Une grande réussite ! 91-94 /100

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

**TERTRE ROTEOEUF** : Joli fruit au nez, c'est frais, bien expressif. Bouche très large et sucrée, dévoilant une matière d'une richesse rare. Puissant et minéral, ce vin se montre très plein, avec une grande allure. Il fait un peu Porto en fin de bouche tant il est exubérant et riche. 91-95 /100

**TOUR DU PIN** : Nez dense aux beaux arômes, lourds, de fruits. La bouche est grasse, le vin très rond, voluptueux, tout en matière. Bon final aux tannins très fondus. Bel ensemble. 90-91 /100

**TROPLONG MONDOT : Nez plutôt boisé. Bouche grasse et plaisante, avec du joli fruit. C'est bon bien qu'un petit peu sur-extrait. Les tannins sont bien rangés...mais bien présents aussi ! Final qui a un tout petit peu tendance à sécher. 91-93 /100**

**( 50 vins dégustés. Note moyenne : 92,45 ) ( moyenne des 10 meilleurs : 95,45 )**

|                      |                         |                     |                                     |
|----------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------------------|
| <b>Rappel 2008 :</b> | <b>NON DEGUSTE</b>      |                     |                                     |
| <b>Rappel 2007 :</b> | <b>48 vins dégustés</b> | <b>Note moyenne</b> | <b>87,91</b> (10 meilleurs : 91,10) |
| <b>Rappel 2006 :</b> | <b>46 vins dégustés</b> | <b>Note moyenne</b> | <b>89,86</b>                        |
| <b>Rappel 2005 :</b> | <b>49 vins dégustés</b> | <b>Note moyenne</b> | <b>91,60</b>                        |
| <b>Rappel 2004 :</b> | <b>40 vins dégustés</b> | <b>Note moyenne</b> | <b>87,94</b>                        |
| <b>Rappel 2003 :</b> | <b>38 vins dégustés</b> | <b>Note moyenne</b> | <b>89,33</b>                        |
| <b>Rappel 2002 :</b> | <b>NON SIGNIFICATIF</b> |                     |                                     |
| <b>Rappel 2001 :</b> | <b>31 vins dégustés</b> | <b>Note moyenne</b> | <b>89,16</b>                        |
| <b>Rappel 2000 :</b> | <b>29 vins dégustés</b> | <b>Note moyenne</b> | <b>90,22</b>                        |
| <b>Rappel 1999 :</b> | <b>NON SIGNIFICATIF</b> |                     |                                     |

# **POMEROL**

**BEAUREGARD** : Nez sur des notes terriennes, puis iode et enfin quelques fruits noirs. Bonne attaque, la bouche est agréable, les tannins bien rangés. C'est fondu et d'une puissance maîtrisée. Un bon vin, harmonieux, élégant. 91-93 /100

**BELLEGRAVE** : Bon nez de fruit. Très belle bouche, ample, douce, grasse, qui possède beaucoup de finesse. Un vin très fin, bien fait ! 89-92 /100

**BONALGUE** : Bon nez de fruits, et des notes torrifiées qui accompagnent. Belle bouche terrienne et fruitée en même temps. C'est plein, rond, savoureux. Beau final, mais des notes un peu brûlantes viennent empêcher un plaisir total. Dommage ! 91-94 /100

**BON PASTEUR** : Beau nez de fruits frais, très agréable, et une pointe de zeste d'orange. Puissant dès l'attaque, il développe une vraie masse fruitée savoureuse. Très légèrement anguleux à ce stade, l'élevage ramènera tout cela dans le rang. Très bon potentiel qui devrait s'exprimer avec grâce. 92-95 /100

**BOURGNEUF - VAYRON** : Bouche somptueuse, éclatante de fruit, avec un tout petit excès d'alcool mais c'est tellement agréable. Fin de bouche assez dense, avec quelques notes boisées qui accompagnent l'ensemble. Très beau vin ! 92-95+ /100

**La CABANNE** : Nez encore un peu fermé. Très belle attaque, ronde, qui enveloppe le palais, avec une beauté de texture, une race et un grain très intéressants. C'est long, harmonieux, plein de fruit. Une GRANDE réussite. Un vin très minéral en extrême fin de bouche. Il confirme les grands progrès accomplis ces dernières années et dévoile un vrai beau potentiel de terroir. 92-95 /100

**CERTAN MARZELLE** : Superbe nez de beau fruit noir, d'épices, dans une large palette d'arômes. Très voluptueux dès l'attaque, la bouche est très large, ample, d'une grande finesse. Ce vin est splendide et offre une grande intensité d'expression. Final très long, intense, sur une fine minéralité. Enorme !!! le plus grand Certan Marzelle que j'ai goûté. 94-98 /100

**CERTAN de MAY** : Nuances de cacao au nez. Tellement rond en attaque ! Quelle douceur...c'est superbe de matière et de rondeur, avec un soyeux absolument magnifique. Long final tout en finesse et en suavité. Un TRES GRAND vin ! 95-98/100

**la CLEMENCE** : Bon nez de fruit. Belle matière en bouche. Les tannins sont assez bien intégrés. L'ensemble est très agréable, et le final de bonne facture. 90-93 /100

**CLINET** : Joli fruit mûr au nez. C'est séduisant et frais. Très belle attaque, franche, le vin se montre assez puissant sur un fruit intense. Il possède du moelleux, de la

**texture, une très jolie texture d'ailleurs, avec des tannins bien rangés. De la classe, et une belle allonge. 92-96 /100**

**CLOS du CLOCHER : Bon nez de fruit avec aussi des pointes de torrification. Beaucoup d'élégance dès l'attaque. Très belle matière en bouche, c'est rond et doux. Long final sur des notes de grande finesse. Très bien fait. 91-93 /100**

**CLOS RENE : Nez moyen...bouche agréable, ronde et dense. Ce n'est pas un cheval de course, mais il est agréable et bien fait. Les limites actuelles du cru sont atteintes dans ce millésime. 89-91 /100**

**la CONSEILLANTE : Nez sur d'intenses notes de fruits noirs, ainsi que quelques fleurs et de la réglisse... Très belle bouche aux tannins rangés. C'est suave, tendu juste comme il faut, profond, plein de fruit. Une TRES GRANDE bouteille au potentiel splendide ! 94-97 /100**

**la CROIX : Nez assez tourné vers les aspects floraux. La bouche est agréable, possède un bon fruit. C'est un vin plaisant mais pas forcément très complexe. Long final minéral très saillant. 91-93 /100**

**La CROIX de GAY : Bon fruit au nez, très bon même, avec de subtiles nuances de menthols et d'épices qui donnent une vraie complexité... En bouche, la matière est aussi belle que dense, avec un grain superbe. C'est intense de fruit, profond, plein de finesse. Un très beau vin qui fait dans l'élégance avec des tannins très bien rangés. Excellent ! 93-97 /100**

**DOMAINE de L'EGLISE : Bonne bouche assez grasse. De la matière bien mûre. C'est plaisant. Aspect un petit peu tannique en fin de bouche, mais avec du ressort fruité. 89-92 /100**

**FAYAT : Nez agréable. Bouche grasse qui montre une belle texture. Le final est un ton en dessous. Quel dommage. 90-93 /100**

**FEYTIT CLINET : Beau nez, riche et assez puissant, exhibant quelques notes florales qui encadrent les fruits noirs ou les épices. Très gras en attaque, la matière est ronde, pleine, suave, et se déploie très bien en bouche. C'est vraiment très long, raffiné, d'un soyeux superbe et très expressif sur une minéralité assez pointue et interminable...Un grande finesse de matière sur des tannins hyper fondus. 93-96 /100**

**La FLEUR de GAY : Notes torrifiées au nez. L'attaque est imposante, pleine de fruits. C'est riche et tannique, doté d'une matière puissante mais également veloutée. Un vin qui possède beaucoup de finesse. Une belle réussite qui devrait se transformer en très bonne bouteille ! 92-95+ /100**

**La FLEUR-PETRUS :** Notes florales et fruitées au nez. Très gras en attaque, le vin est vraiment dense, savoureux avec un bon retour minéral en fin de bouche. Long final aux tannins bien intégrés. 93-95 /100

**FUGUE de NENIN :** (2<sup>nd</sup> vin du Château NENIN) Peu de nez. Bouche très grasse et sucrée qui constitue un bel ensemble qui n'offre cependant pas de vraie complexité. Seul l'aspect minéral assez saillant émerge. Final bien long et de grande expression de fruit. 88-89 /100

**GAZIN :** Nez très agréable, avec d'intenses arômes de fruits. Très belle attaque, ronde et grasse, avec de superbes notes de fruits et de fleurs en bouche. Grande intensité et beaucoup de classe. Un vin excellent plein de raffinement dont l'élevage devrait corriger les petites imperfections. 92-95 /100

**LA GRAVE Trigant de Boisset :** Belle matière très fine. Le vin se montre voluptueux en bouche, avec un très joli grain, et beaucoup de finesse. Un petit poil d'alcool en fin de bouche, mais un grand plaisir malgré cela. 91-95/100

**HOSANNAH :** Nez complexe où les fruits noirs et les fleurs sont à égalité. Extrêmement dense en bouche, le vin offre une trame d'une rare sensualité. Quel plaisir...quelle beauté ! Beau final où percent, hélas, quelques pointes alcoolisées qui empêchent que le plaisir soit total. Mais un très grand vin quand même ! 94-97/100

**LAFLEUR :** Beaucoup de fleurs et de fruits frais au nez. Bouche très large. C'est puissant, très dense et très doux. La matière est tout bonnement extraordinaire, d'une richesse incroyable. Très long et remarquable de finesse, il en met plein la bouche mais dans le plus noble sens du terme. C'est grandiose et magique ! Le plus fantastique LAFLEUR que j'ai bu en Primeur. Un vin d'anthologie. 99-100 /100

**LAFLEUR - GAZIN :** Nez un peu vineux. Très gras en attaque qui débouche sur une matière belle et volumineuse. Un vin puissant et rond qui manque peut-être un peu de personnalité mais qui s'avère très plaisant quand même. 90-93 /100

**LATOIR à POMEROL :** Très belle attaque dans du fruit frais. La matière est remarquable, montre du nerf et de la rondeur. Un beau vin, puissant qui est vraiment très réussi. 92-95 /100

**NENIN :** Très beau fruit avec des accents d'oranges, particulièrement savoureux. L'attaque est très sucrée, la matière est riche, imposante. C'est puissant et plein de fruit et doté d'une bonne complexité. 90-92 /100

**PETIT VILLAGE :** Floral et épicé au nez, puis des notes de cacao apparaissent. Belle bouche, le grain est savoureux. C'est beau, tout en délicatesse, la matière est superbe, l'équilibre réalisé. Un très beau vin au grand potentiel. Quel raffinement ! 93-97 /100

**PETRUS** : Belles notes de tabac, le fruit bien mûr arrive ensuite. Très doux et dense en bouche. Le vin semble épais, d'une texture presque crémeuse. Une onctuosité incroyable et bouleversante !! Tout est si rond, aucun tannin ne dépasse...la suavité est ici à son maximum. Superbe final, très minéral qui prend de l'ampleur, c'est long...si long ! Un PETRUS d'anthologie. 99-100 /100

**PENSEES de LAFLEUR** : (2<sup>nd</sup> vin du château LAFLEUR) Beaucoup de nuances florales au nez. Très doux en attaque, la matière est splendide, et le grain somptueux ! Quelle belle bouche, d'une suavité incroyable et d'une élégance formidable. Superbe vin très, très long. Un second ?? Que nenni ! Un TRES GRAND vin à part entière. Le plus grand « Pensées » que j'ai bu à ce jour. 94-97 /100

**PLINCE** : Très beau fruit au nez. Pas exubérant mais très beau. Un peu sucré en attaque, la bouche est harmonieuse. C'est un peu tannique mais la matière est de très belle facture. Finit dans la douceur et la profondeur du fruit 91-94 /100

**La POINTE** : Fruité et épicé au nez. Bonne bouche, un petit peu tannique, mais sans excès. C'est bien fait, pas trop puissant. Très bon ensemble ! 91-94 /100

**la PROVIDENCE** : Belles notes florales qui accompagnent des nuances orangées. Grande présence en bouche, avec un fruit très mûr, très rond, et des tannins soyeux. Beau final, tout en douceur maîtrisée, alors qu c'est gorgé de tannins qui sont magnifiquement intégrés. 93-96 /100

**ROUGET** : Très joli fruit de beau Merlot au nez. Quelques notes orangées également. Belle attaque, qui donne un vin bien présent, avec de l'originalité. Bonne minéralité de fin de bouche, Les tannins bien masqués jusque là arrivent et montent la garde...le potentiel est réel et très prometteur. Une révélation ! 91-95 /100

**TAILLEFER** : Notes ferrugineuses au nez. Agréable en bouche, les tannins sont là mais ils devraient s'atténuer à l'élevage. Pas mal du tout. 88-91 /100

**TOUR MAILLET** : Belles notes cacaotées au nez. Grande attaque ronde et grasse sur une masse de fruits noirs. La bouche est tannique, tout comme le final, mais c'est un bel ensemble ! 91-93 /100

**TROTANOY** : Nez superbe de fruits noirs, de fleurs, d'épices douces. En bouche, la texture est somptueuse. Ce vin est extrêmement fin, d'un grain formidable. Très long final où les notes d'alcool dominant un peu, mais sont heureusement accompagnées par une minéralité ciselante. 94-98 /100

**VIEUX CHATEAU CERTAN** : Très beau nez de fruit, très élégant. Attaque excellente, très douce, onctueuse. La matière est superbe, et le grain de très belle qualité. Ce vin possède une élégance énorme. Quelle puissance, et quel superbe vin !! 95-99 /100

**VRAY CROIX DE GAY : Nez plutôt floral. Le vin attaque bien, c'est croquant e assez puissant, avec des tannins bien masqués (pas totalement toutefois). Bonne longueur. Un bon vin au final. 90-92 /100**

**( 40 vins dégustés. Note moyenne : 93,40 ) ( moyenne des 10 meilleurs : 96,60 )**

|               |                  |              |                                |
|---------------|------------------|--------------|--------------------------------|
| Rappel 2008 : | NON DEGUSTE      |              |                                |
| Rappel 2007 : | 31 vins dégustés | Note moyenne | 89,27 ( 10 meilleurs : 91,75 ) |
| Rappel 2006 : | 31 vins dégustés | Note moyenne | 91,23                          |
| Rappel 2005 : | 39 vins dégustés | Note moyenne | 92,82                          |
| Rappel 2004 : | 29 vins dégustés | Note moyenne | 87,97                          |
| Rappel 2003 : | 27 vins dégustés | Note moyenne | 88,69                          |
| Rappel 2002 : | 11 vins dégustés | Note moyenne | 88,18                          |
| Rappel 2001 : | 18 vins dégustés | Note moyenne | 89,61                          |
| Rappel 2000 : | 19 vins dégustés | Note moyenne | 90,53                          |
| Rappel 1999 : | 19 vins dégustés | Note moyenne | 89,24                          |
| Rappel 1998 : | 8 vins dégustés  | Note moyenne | 91,25                          |

## **AUTRES REGIONS**

**d'AIGUILHE (Côtes de Castillon) : Bien que masqué par un boisé un peu trop présent à ce stade, le nez présente de beaux arômes de fruits noirs très mûrs. Belle attaque, riche et puissante. Un très joli vin qui possède une vraie classe. 90-92 /100**

**BERNADOTTE (Haut Médoc) : Nez très Pauillac avec de belles notes d'iode, de fumé, de goudron et une abondance de fruits noirs. Très velouté en attaque, dense, la matière est superbe, et ce vin offre vraiment une belle expression. Du grain, de la chair. Le meilleur Bernadotte que j'ai bu à ce stade ! 89-90 /100**

**BRISSON (Côtes de Castillon) : Le nez est résolument orienté sur les notes de fruit, un peu d'iode, et quelques épices. Un nez très puissant, exubérant à souhait. En bouche, l'attaque est très ronde, et le volume du vin explose...quelle densité, quelle puissance de fruit, c'est incontestablement réussi, avec une masse tannique très bien intégrée, et des reliefs toujours fruités qui confèrent à ce vin une énergie et un croquant tels qu'on aime en trouver. La longueur est tout à fait étonnante, et l'ensemble se montre remarquable, avec un rapport qualité/prix qui s'annonce exceptionnel !!! 87-89/100**

**EPICUREA du Château MARTINAT (Côtes de Bourg) : Très joli nez avec des notes florales. La bouche est très bien faite. Ce vin est élégant et n'offre aucun excès. Joli jusqu'au final très agréable. 89-91+ /100**

**la FLEUR de BOUARD (Lalande de Pomerol) : Jus de bois au nez...La matière est grasse, avec une certaine rondeur. Pas très plaisant, et assez austère ? On sent un potentiel mais évitera t-il certaines caricatures ? 87-88 /100**

**le + de la FLEUR de BOUARD (Lalande de Pomerol) : Nez plutôt discret, hormis le boisé. Mais la bouche est très bien faite, avec une certaine rondeur et de la densité. Vraiment très rond et assez long. 89-91+ /100**

**G... (Bordeaux) : Nez agréable, fruité, avec quelques pointes d'orange et de jolies notes florales. Très rond en bouche, de la chair, du gras, de la personnalité. Très belle expression. Grand fruit final sur une longueur bien minérale. 88-90 /100**

**La GOULEE (Bordeaux) : (*vin fait par le Château COS D'ESTOURNEL*) Au nez, beaucoup de fruits noirs, des notes de graphite, de l'iode puis des nuances d'oranges. Très belle attaque, le vin possède une belle matière issue d'un fruit parfaitement mûr. C'est rond, charnu et en même temps très dense avec beaucoup de sapidité. Long final minéral très distingué. Un vin remarquable !! Devrait offrir un rapport Q/P exceptionnel... 90-91 /100**

**GRAND VILLAGE : (Bordeaux) Bon nez de fruit. Très belle bouche d'un fruit magnifique. C'est très beau, croquant. Très long en bouche. Excellente impression et sûrement un rapport Q/P fabuleux. 88-90 /100**

**LA LAGUNE (Haut Médoc) : Quelques notes florales et zestes d'oranges au nez. Attaque ronde, un peu boisée, avant que du beau fruit n'arrive ensuite. Beau vin, tout en rondeur qui possède une belle finesse de fin de bouche. Élégant en diable !! 92-95+ /100**

**POTENSAC : (Haut Médoc) Nez assez classique. Bonne bouche, assez large. Le vin s'exprime très bien et montre un corps et une allure intéressants. Bon final, et à l'arrivée un excellent Potensac. Le meilleur que j'ai goûté ? 89-90+ /100**

**ROC de CAMBES : (Côtes de Bourg) Beau fruit qui rivalise avec le boisé. Superbe explosion de fruits en bouche. Quelle gourmandise, et quelle saveur !! C'est très rond, d'un plaisir fou. Très long en bouche sur un fruité intense. 90-93 /100**

**SOCIANDO MALLET (Haut Médoc) : Joli nez aux senteurs orangées. Attaque franche, ronde, avec du caractère. C'est beau, bien fait, sensuel même. 91-93 /100**

\*\*\*\*\*

# SYNTHESE DES NOTATIONS (rouges)

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

- 100/100 : MARGAUX ,  
99,5/100 : *PETRUS (99-100)*, LAFITE ROTHSCHILD (99-100), *LAFLEUR (99-100)*,  
MOUTON ROTHSCHILD (99-100),  
99/100 :  
98,5/100 :  
98/100 : MISSION HAUT BRION (97-99), LATOUR (97-99),  
97,5/100 : HAUT BRION (97-98), *AUSONE (96-99)*, LEOVILLE BARTON (96-99),  
97/100 : *VIEUX CHATEAU CERTAN (95-99)* , *PAVIE MACQUIN (96-98)*,  
96,5/100 : *CHEVAL BLANC (95-98)*, *CERTAN de MAY (95-98)*, LEOVILLE LAS CASES (95-98),  
96/100 : *CERTAN-MARZELLE (94-98)*,  
95,5/100 : *la CONSEILLANTE (94-97)*, *HOSANNAH (94-97)*, *PENSEES de LAFLEUR (94-97)*,  
GRUAUD LAROSE (94-97),  
95/100 : COS D'ESTOURNEL (94-96), LYNCH BAGES (93-97), *PAVIE DECESSE (93-97)*,  
*la CROIX de GAY (93-97)*, LEOVILLE POYFERRE (93-97), *ANGELUS (93-97)*,  
*PETIT VILLAGE (93-97)*, *QUINAULT L'ENCLOS (94-96)*, PICHON BARON (93-97),  
*CHAPELLE D'AUSONE (94-96)*,  
94,5/100 : CALON SEGUR (93-96) , *la PROVIDENCE (93-96)*, *CLOS de SARPE (93-96)*,  
*PAVIE (93-96)*, PICHON COMTESSE (93-96), *MOULIN ST GEORGES (93-96)*,  
*FEYTIT CLINET (93-96)*, *BALESTARD la TONNELLE (93-96)*, PALMER (93-96),  
LAGRANGE (92-97), *L'ARROSEE (93-96)*, *CLOS de SARPE (93-96)*,  
94/100 : *la FLEUR-PETRUS (93(95))*, TALBOT (92-96), MONTROSE (93-95),  
*CLINET (92-96)*,  
93,5/100 : *BOURGNEUF VAYRON (92-95+)*, *la FLEUR de GAY (92-95+)*, *GAZIN (92-95)*,  
BEYCHEVELLE (92-95+), CLERC MILON (92-95), PAVILLON ROUGE (92-95),  
*LARCIS DUCASSE (92-95)*, DUHART MILON (92-95), *la CABANNE (92-95)*,  
*LATOUR à Pomerol (92-95)*, *BELLEVUE-MONDOTTE (92-95)*, *LA LAGUNE (92-95)*,  
*BON PASTEUR (92-95)*, GRAND PUY LACOSTE (92-95), SAINT PIERRE (92-95),  
DURFORT-VIVENS (92-95)  
93/100 : LANGOA BARTON (92-94+), ARMAILHAC (92-94+), *la GAFFELIERE (91-95)*,  
*TERTRE ROTEOEUF (91-95)*, *PETIT CHEVAL (92-94)*, *LA GRAVE (91-95)*,  
*FIGEAC (92-94)*, *BEAUSEJOUR BECOT (91-95)*, BRANAIRE DUCRU (92-94),  
*CLOS DUBREUIL (91-95)*, *CLOS FOURTET (91-95)*, *BEL-AIR MONANGE (92-94)*,  
RAUZAN SEGLA (91-95), *HAUT SIMARD (92-94)*, *ROUGET (91-95)*,  
92,5/100 : *ROL VALENTIN (91-94+)*, PAGODES de COS (92-93+), ALTER EGO (91-94),  
*la POINTE (91-94)*, FORTS de LATOUR (92-93), BRANE CANTENAC (91-94),  
*LA SERRE (91-94)*, *BELLEFONT-BELCIER (91-94)*, HAUT BATAILLEY (91-94),  
GISCOURS (91-94), *PLINCE (91-94)*, *GRAND MAYNE (91-94)*, *SANCTUS (91-94)*,  
*BONALGUE (91-94)*,  
92/100 : CHAPELLE DE LA MISSION (91-93), *DASSAULT (91-93)*, *la CROIX (91-93)*,  
MARQUIS DE TERME (90-94), *TROPLONG MONDOT (91-93)*, *FONBEL (91-93)*,  
*BEAUREGARD (91-93)*, *CLOS du CLOCHER (91-93)*, *MAGDELAINE (91-93)*,  
SIRAN (91-93+), *LA GOMERIE (90-94)*, *TOUR MAILLET (91-93)*, SOCIANDO  
MALLET (91-93),  
91,5/100 : *MONBOUSQUET (90-93+)*, *la CLEMENCE (90-93)*, HAUT MARBUZET (91-92),  
*LAFLEUR-GAZIN (90-93)*, LAFON ROCHET (90-93), CLOS du MARQUIS (91-92),  
*ROC de CAMBES (90-93)*, PETIT LION (91-92), CARRUADES de LAFITE (91-92),

CANTENAC BROWN (90-93), RAUZAN GASSIES (90-93), LASCOMBES (90-93),  
*la COUSPAUDE (90-93), la DOMINIQUE (90-93), BEAUSEJOUR DUFFAU (90-93),  
FAYAT (90-93),* du TERTRE (90-93),

- 91/100 :** FERRIERE (90-92+), CLARENCE de Haut Brion (90-92), *d'AIGUILHE (90-92),  
PAPE CLEMENT (90-92), CROIX de LABRIE (90-92), PETIT MOUTON (90-92),  
TRONQUOY LALANDE (90-92), CANON la GAFFELIERE (90-92), NENIN (90-92),  
PIERRE de LUNE (89-93), VRAY CROIX de GAY (90-92), d'AIGUILHE (90-92),  
PIPEAU (90-92), PAUILLAC de LATOUR (90-92),*
- 90,5/100 :** MALESCOT ST EXUPERY (90-91), COS LABORY (89-92), *TOUR du PIN (90-91),  
BERLIQUET (89-92), DAME de MONTROSE (90-91+), Dne de L'EGLISE (89-92),  
PUY-BLANQUET (90-93), HAUT BEAUSEJOUR (90-91), BELLEGRAVE (89-92),  
BATAILLEY (89-92), BELLEVUE (89-92),* la GOULEE (90-91), DAUZAC (89-92),
- 90/100 :** Réserve de la Comtesse (89-91), PRIEURE LICHINE (89-91), *CANON (88-92)*  
les ORMES de PEZ (89-91), *CLOS RENE (89-91), LYNCH MOUSSAS (89-91),  
de PEZ (89-91), EPICUREA (89-91), DESMIRAIL (89-91), LABEGORCE (89-91),*
- 89,5/100 :** POTENSAC (89-90+), *TAILLEFER (88-91), BERNADOTTE (89-90),  
MONBRISON (88-91),*
- 89/100 :** *le + de FLEUR de BOUARD (89-91+),* HAUT BERGEY (88-90), FIEUZAL (88-90),  
HAUT BAILLY (87-91), *LARMANDE (87-91), PHELAN SEGUR (88-90), G...(88-90),  
GRAND VILLAGE (88-90), d'ANGLUDET (88-90),*
- 88,5/100 :** SMITH HAUT LAFITTE (87-90), KIRWAN (85-92), *FUGUE de NENIN (88-89),*
- 88/100 :** *SIMARD (87-89), FRANC MAYNE (87-89),* HAUT BAGES LIBERAL (87-89),
- 87,5/100 :** LES CARMES HAUT BRION (86-89), *FLEUR de BOUARD (87-88),*
- 87/100 :** GD PUY DUCASSE (86-88),
- 86,5/100 :**
- 86/100 :** *CAP DE MOURLIN (83-89),*
- 85,5/100 :**
- 85/100 :**
- 84,5/100 :**
- 84/100 :**
- 83,5/100 :**
- etc...

**(181 vins dégustés. Note moyenne :92,44)** C'est une moyenne absolument  
exceptionnelle, presque un point au dessus du précédent millésime de référence (2005) qui  
démontre à quel point ce millésime est d'anthologie comme je le soulignais dans mon préambule...

|                      |                           |                     |              |
|----------------------|---------------------------|---------------------|--------------|
| <b>Rappel 2008 :</b> | <b>NON DEGUSTE</b>        |                     |              |
| <b>Rappel 2007 :</b> | <b>156 vins dégustés</b>  | <b>Note Moyenne</b> | <b>88,22</b> |
| <b>Rappel 2006 :</b> | <b>172 vins dégustés</b>  | <b>Note Moyenne</b> | <b>89,19</b> |
| <b>Rappel 2005 :</b> | <b>170 vins dégustés</b>  | <b>Note Moyenne</b> | <b>91,58</b> |
| <b>Rappel 2004 :</b> | <b>137 vins dégustés</b>  | <b>Note Moyenne</b> | <b>87,42</b> |
| <b>Rappel 2003 :</b> | <b>130 vins dégustés</b>  | <b>Note moyenne</b> | <b>89,97</b> |
| <b>Rappel 2002 :</b> | <b>91 vins dégustés.</b>  | <b>Note moyenne</b> | <b>87,95</b> |
| <b>Rappel 2001 :</b> | <b>101 vins dégustés.</b> | <b>Note moyenne</b> | <b>89,19</b> |
| <b>Rappel 2000 :</b> | <b>120 vins dégustés</b>  | <b>Note moyenne</b> | <b>89,60</b> |
| <b>Rappel 1999 :</b> | <b>101 vins dégustés</b>  | <b>Note Moyenne</b> | <b>86,79</b> |
| <b>Rappel 1998 :</b> | <b>63 vins dégustés</b>   | <b>Note moyenne</b> | <b>89,65</b> |

**RIVE DROITE/ 98 vins dégustés. Note moyenne : 92,61**  
Moyenne ahurissante ! 0,49 point au dessus du précédent millésime de référence (2005)  
en dépit de la moindre réussite des St Emilion

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

**RIVE GAUCHE/ 83 vins dégustés. Note moyenne : 92,25**  
Moyenne qui dépasse de plus d'un point celle du précédent millésime de référence (2005)

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

**Note moyenne des 20 meilleurs vins de la rive droite : 95,98**

De manière presque surprenante, la moyenne des 20 meilleurs est légèrement inférieure, de 0,10 point, à celle du millésime 2005 alors que la moyenne de la rive droite est de un point supérieure dans son ensemble. L'explication vient du fait de la moindre réussite des ST EMILION où l'on a peu de vins exceptionnels, alors qu'en 2005 nous en avons beaucoup. Ce qui fait, par contrecoup, chuter la moyenne des 20 meilleurs vins.

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

**Note moyenne des 20 meilleurs vins de la rive gauche : 96,08**

Un point et demi au dessus de 2005 pour les meilleurs vins...voilà en chiffres la traduction de l'exceptionnelle qualité des Cabernet Sauvignon, et le fait que les plus grands châteaux ont fait des vins d'anthologie.

|               |             |
|---------------|-------------|
| Rappel 2008 : | NON DEGUSTE |
| Rappel 2006 : | 91,43       |
| Rappel 2006 : | 91,68       |
| Rappel 2005 : | 94,58       |
| Rappel 2004 : | 91,45       |
| Rappel 2003 : | 93,00       |

# SYNTHESE DES NOTATIONS (blancs)

**100/100 :**

**99,5/100 :**

**99/100 :**

**98,5/100 :**

**98/100 :**

**97,5/100 :**

**97/100 :**

**96,5/100 :**

**96/100 :**

**95,5/100 :**

**95/100 :**

**94,5/100 :**

**94/100 :**

**93,5/100 :**

**93/100 :**

**92,5/100 :**

**92/100 :** MISSION HAUT BRION (91-93),

**91,5/100 :**

**91/100 :** HAUT BRION (90-92), PAVILLON BLANC (90-92),

**90,5/100 :**

**90/100 :**

**89,5/100 :**

**89/100 :** CLARTE de Haut Brion (88-90)

**88,5/100 :**

**88/100 :** SMITH HAUT LAFITTE (87-89),

**87,5/100 :** Dne de CHEVALIER (86-89),

**87/100 :**

**86,5/100 :** PAPE CLEMENT (85-88),

**86/100 :**

**85,5/100 :**

**85/100 :** LATOUR-MARTILLAC (84-86),

**84,5/100 :**

**84/100 :**

**83,5/100 :** RAHOUL (82-85),

**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...

( 9 vins dégustés. Note moyenne : 88,16 **NON SIGNIFICATIVE** car seuls les « supposés » meilleurs ont été dégustés )

|               |                  |              |       |
|---------------|------------------|--------------|-------|
| Rappel 2008 : | NON DEGUSTE      |              |       |
| Rappel 2007 : | 19 vins dégustés | Note moyenne | 87,26 |
| Rappel 2006 : | 20 vins dégustés | Note moyenne | 89,33 |
| Rappel 2005 : | 20 vins dégustés | Note moyenne | 89,68 |
| Rappel 2004 : | 18 vins dégustés | Note moyenne | 87,00 |
| Rappel 2003 : | 18 vins dégustés | Note moyenne | 86,86 |
| Rappel 2002 : | NON SIGNIFICATIF |              |       |
| Rappel 2001 : | NON SIGNIFICATIF |              |       |
| Rappel 2000 : | NON SIGNIFICATIF |              |       |
| Rappel 1999 : | NON SIGNIFICATIF |              |       |
| Rappel 1998 : | NON SIGNIFICATIF |              |       |