

Les Classements du Médoc

TOUT château du Médoc respectant les règles générales de la viticulture en Gironde (encépagement, rendements etc..) peut s'appeler **Bordeaux AOC**. Cela concerne les vins rouges. A noter : Les blancs secs, rosés, claires, produits en zone de Médoc, quel que soit leur vinificateur, même illustre, ne peuvent s'appeler que Bordeaux AOC.

Tout château situé en zone **Médoc** (au nord) et **Haut Médoc**, peut porter cette AOC pour les vins rouges.

Au dessus dans cette hiérarchie, il y a des appellations communales: **Margaux, Saint Julien, Moulis, Lustrac, Pauillac** et **Saint Estèphe**. Les vins rouges produits dans ces zones, respectant les règles de production qui leur sont propres, peuvent porter le nom de ces AOC communales (ou choisir de se nommer simplement Médoc ou Haut-Médoc).

Classement de 1855 : Pour des raisons de promotion à l'occasion de l'Exposition Universelle fut créé, sous l'égide de Napoléon III, le classement de 1855 : subdivisé en 5 rangs, du niveau de 1^{er} cru classé à celui de 5^{ème}, il concerne des châteaux « crus classés » situés dans plusieurs appellations communales (il n'y en a pas à Moulis, Lustrac, et Médoc): établi par les courtiers de place, basé à l'origine sur le prestige, la qualité reconnue et surtout sur les prix pratiqués, ce classement est encore en vigueur de nos jours (y figurent aussi Haut Brion, en Graves, et les liquoreux de Sauternes).

Plus tard au XX^{ème}, en 1932, fut reconnu le niveau « **cru bourgeois** », concernant des châteaux non classés en 1855 : ce classement des « Bourgeois » révisé en 2003 avec trois niveaux, (**bourgeois, bourgeois supérieurs, et bourgeois exceptionnels**) et agréé par le ministère de l'Agriculture- a connu des perturbations judiciaires qui ont conduit à son annulation. A sa place s'est fondée « l'Alliance des crus bourgeois ». Par des décisions officielles fin 2009, cette Alliance permet une reconnaissance « **cru Bourgeois** » accessible à tout cru du Médoc, basée sur la vérification des moyens techniques de production pour chaque candidat et sur une appréciation annuelle des vins par dégustation à l'aveugle.

Cette reconnaissance concerne la qualité réelle de chaque millésime ; elle est attribuée pour le vin mis en bouteilles, deux ans après la récolte. C'est ainsi que les vins de 2010 dégustés cette année, et qui le demanderaient, ne pourront être reconnus officiellement Bourgeois qu'en 2013. Les vérifications amenant à cette reconnaissance sont confiées à un organisme indépendant, le bureau Véritas, et ne sont valables que pour le millésime concerné.

On ne peut de ce fait plus parler de classement, mais plutôt d'agrément annuel.

Lourd à gérer, probablement onéreux, ce système pourra-t-il perdurer ? Le futur nous le dira. Plusieurs crus parmi les plus réputés ont déjà renoncé à y participer (par ex : Sociando Mallet, Haut Marbuzet) préférant assurer eux-mêmes leur propre promotion.

Pour être complet, il faut aussi noter l'existence d'un classement de « **crus Artisans** », qui réunit 44 vigneron médocains exploitant personnellement leur cru ; le très ancien terme d'Artisan a été agréé par l'U. E. en 1994, et réglementé officiellement par les pouvoirs publics en 2002. Ce classement est basé sur le sérieux, l'implication personnelle, la solidarité, l'amitié entre vigneron. On pourrait y ajouter la joie de vivre et de faire ce métier.... Parmi les vins de ces artisans se trouvent de véritables pépites, et nous adorons y faire notre marché !

MARGAUX CRUS CLASSES 2010

Boyd Cantenac 2010 2^e CC O = 2015

G = 20 ans



Lucien Guillemet, œnologue, assure la conduite de deux vignobles familiaux, tous deux classés Pouget (4^{ème} CC) et Boyd Cantenac. Les deux sont gérés avec sagesse, à l'ancienne, et nous leurs devons des dégustations très instructives car le propriétaire fait volontiers goûter à la barrique, et surtout cépage par cépage, avant assemblage – une façon de ne rien cacher et de jouer franchement le jeu..... au lieu de préparer des échantillons flatteurs! 73% cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 5 % petit verdot, 4 % cabernet franc.

17,50 18 – Violet sombre. Beau nez expressif, solaire, mûr. Fruits rouges, baies noires, boisé fin, que l'on retrouve en bouche épanouie, bien étoffée, une texture de tanins fins, prometteurs, accompagnant des notes de violette et d'iris en finale.

Brane Cantenac 2010 2^e CC O = 2016

G = 20 ans



Brane Cantenac surprend souvent le dégustateur non averti (ou trop amateur de vins parkérisés) par sa subtilité, et pour le bien juger, il faut savoir qu'il s'étoffe toujours en bouteille sans perdre son élégance. Son style est en fait celui des Margaux de Cantenac, en race plus qu'en puissance, mais il n'a pas été classé second cru de Margaux par erreur par les sages de 1855 ! Le grand vin représente le tiers de la récolte. Assemblage 62 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 8 % cabernet franc. Elevage 18 mois en barriques neuves à 50 %.

18 – Nez ouvert, puissant, intense, très beau fruit boisé fumé, minéral, fruits noirs, myrtille et mûre. Bouche ronde, charmeuse, flatteuse, mais bien étoffée, racée, très en fruit, avec des tanins très mûrs et un bon équilibre. Beaucoup de classe prometteur.

Cantenac Brown 2010 3^e CC Margaux ♥ O = 2016

G = 20 ans



José Sanfins le directeur de Cantenac Brown : «*Nous avons vendangé par très beau temps sur près de 5 semaines, du 29 septembre au 20 octobre, à la carte ! Pour la 2^{ème} année consécutive, il y a eu des gelées matinales en fin de vendanges !*

Très différent de 2009, le potentiel de ce 2010 est exceptionnel : tanins acidité et alcool s'équilibrent parfaitement et forment un tout remarquable » Elevage en bois neuf à 60 % pour le grand vin, composé de 66% cabernet sauvignon et 34 % merlot. Le grand vin représente 45 % du total, soit un peu plus que l'an dernier.

18/18,50 - Nez ouvert chatoyant, raffiné, épanoui, fruits rouges, vanille, épices. Bouche charnue, ample, d'un équilibre somptueux, des tanins opulents, mûrs, et une finale en queue de paon, aux notes multiples, élégante et pourtant structurée.

Brio 2010 2^{ème} de Cantenac Brown Margaux O = 2013 G = 12 ans



Brio, se compose en 2010 de 65 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5% cabernet franc. Il représente 55 % de la récolte, élevé en barriques neuves pour un quart d'entre elles. Brio fait partie de cette nouvelle race de seconds vins qui, grâce à des sélections drastiques, sont supérieures aux premiers d'il y a 10 ans.

17- Nez généreux, fruits noirs, cerise, épices. Bouche harmonieuse, bonne texture ronde et satinée. Longue finale dense et vive, soyeuse, qui laisse la bouche fraîche.

Durfort-Vivens 2010 2^e CC Margaux O = 2016 G = 15 ans



Ce cru classé second en 1855, est géré par **Gonzague Lurton**, qui a choisi l'an dernier de s'orienter vers la biodynamie, et dès cette année on constate une évolution vers plus de fruit et d'éclat avec ce mode de culture respectant l'environnement. Vendanges faites en Octobre, finies le 20. Rendements : 45 hl/ha. Elevage en barriques dont 45% neuves. Cabernet sauvignon 74 %, merlot 2 %, cabernet franc 4 %.

17,50/18 – Joli nez expressif, solaire, aux nuances florales suaves, notes de framboise et violette. Bouche épanouie, plus étoffée avec des tanins présents sans agressivité, et beaucoup de fraîcheur, fine, gourmande. Ces tanins lisses, satinés, accompagnent une finale sans dureté mais drue.

Giscours 2010 3^e CC Margaux O = 2018 G = 25 ans



Les domaines Abalda comportent deux crus classés de Margaux, Giscours, et du Tertre. Depuis 10 ans on y travaille à restructurer et retrouver le très haut niveau, et, ma foi, on y est arrivé ! Denis Dubourdieu est désormais le conseil des propriétés. Giscours a bénéficié cette année du même travail que du Tertre l'an dernier : une identification des parcelles, et un ramassage personnalisé. Assemblage 71 % cabernet sauvignon, 29 % merlot.

18/18,50 – Belle robe colorée. Nez subtil, fondu, fruit très mûr, notes florales (pivoine, rose), avec des épices et du boisé très fin. Bouche vigoureuse, charnue, dense, une belle présence, avec un équilibre exact, élégante et fine, associée à une puissance remarquable qui est un peu la marque du nouveau Giscours..

D'Issan 2010 - 3^e CC Margaux O = 2017 G = 25 ans



Vendanges faciles, sous le soleil pour Issan, superbe et très ancienne propriété (on aurait pu ses vins au mariage d'Eléonore d'Aquitaine !) entourée de murs et commandée par un vrai et vieux château entouré de douves. La conduite du vignoble depuis plusieurs années sous la direction de d'Emmanuel Cruze se fait dans la recherche de l'expression exacte d'un grand Margaux, avec un contrôle des rendements, vendanges en vert, effeuillage alternatif, etc.... Et cette année pour la première fois depuis 3 ans il n'y a pas eu de dégâts par la grêle, on a quand même utilisé les canons à grêle à trois reprises, la nuit, au grand dam du voisinage..... Assemblage d'Issan : 61 % cabernet sauvignon et 39 % merlot ; élevage en bois neuf à 50%. Le grand vin représente la moitié de la récolte..

18 - Robe noire. Très beau nez, séduisant, des arômes mûrs, de fruits noirs, élégant et épice. Bouche étoffée, franche, avec de l'ampleur et de la présence, généreuse mais très élégante, des tanins enrobés, beaucoup de fraîcheur. Un Issan racé, élégant, prometteur.

Blason d'Issan 2010 - Margaux O = 2014 G = 10 ans



Second vin d'Issan, représente environ la moitié de la production. Assemblage : 59 % cabernet sauvignon et 41 % merlot. Il est élevé en barriques dont le tiers neuves.

16 – Nez très fruit, ouvert, violette et de fruits rouges, plein d'allant. Bouche vive, aimable et soyeuse, harmonieuse, épicée qui est prometteuse par son fruité. Mais cette bouteille pourrait aussi bien se garder quelques années.

Marquis de Terme 2010 4^e CC O = 2016 G = 18 ans



L'équipe conduite par **Ludovic David** (venu de chez Magrez) gère le « Marquis » avec compétence et beaucoup de soins, et le niveau général a, dans l'ensemble, encore progressé, confirmant ce château à son rang parfaitement mérité de 4^{ème} cru classé.

Vendanges du 8 au 22 Octobre, 65% cabernet sauvignon, 32 % merlot, 3 % petit verdot. Rendements assez bas : 29 hl/ha

17,50 – Couleur sombre. Nez ouvert, franc, avenant, un vrai bouquet de fleurs, des notes épicées. Bouche suave, élégante tannique sans aridité, fine, fraîche, de la longueur. Reste un archétype de Margaux très classique.

Palmer 2010 Margaux 3^e CC O = 2017 G = 25 ans



Vendanges du 22/09 au 7 Octobre. Assemblage : 54 % merlot, 40 % cabernet sauvignon, 6 % petit verdot.

18,50- Robe noir profond. Nez superbe de fruits noirs, de violette, riche, élégant, très pur, frais, minéral. Bouche ample, du volume, onctueuse, riche, de beaux tanins mûrs trapus, une finale éclatante suave et très séductrice beaucoup de charme et de futur !

Rauzan-Ségla 2010 Margaux 2^e CC O = 2017 G = 25 ans



Le niveau de second cru classé reste parfait, la gestion sérieuse d'Henri de Ruffray maintient ce Margaux raffiné à un rang élevé dans toutes les dégustations. Signalons l'existence d'un second vin délicieux, Ségla. Egalement une petite partie de 4,5 ha va être cultivée en bio. Assemblage : 37 % merlot, 60 % cabernet sauvignon, 2 % cabernet franc, 1 % petit verdot

18/18,50- Nez très harmonieux, intense, violette, cassis très pur, avec de la tendresse, du fruit et des notes épicées. Bouche charmeuse, avec une texture soyeuse, un fruit pur, des tanins très veloutés, une longue finale flatteuse.

Tertre (du) 2010 Margaux 5^e CC O = 2015 G = 15 ans



Le château du Tertre est la demeure du propriétaire, M. Albada, c'est une sorte de petit Versailles, situé sur la croupe la plus haute de Margaux, une propriété qui fut classée 5^{ème} en 1855. Le cru a été entièrement transformé par les travaux entrepris depuis 10 ans, et par l'innovation tant au chai qu'à la vigne – par exemple une parcelle de 8 hectares a été entièrement travaillée en biodynamie avec un résultat jugé très satisfaisant. Le professeur et œnologue Denis Dubourdieu conseille du Tertre comme Giscours. Une montée en puissance du cabernet sauvignon : 70 % avec 20 % merlot, 10 % petit verdot.

17/17,50 – Nez ouvert délicat, rose ancienne, baies rouges, cerise, cassis, épices douces, boisé délicat. La bouche est ronde tendre, avec de l'opulence, minérale, très aromatique, fraîche, élégante et bien équilibrée.



Le Château d'Issan à Margaux

CRUS CLASSÉS DU MÉDOC - SAINT-ESTÈPHE

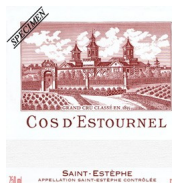
Calon-Séguir 2010 St Estèphe 3^e CC O = 2017 G = 20 ans



Depuis 2006 Denise Gasqueton et son directeur Vincent Millet ont entièrement restructuré le vignoble, avec des plantations de cabernet sauvignon à la densité de 10 000 pieds/hectare. Le cœur du vignoble classé est ainsi totalement remembré. Les cabernets sauvignons ont été préférés ici aux merlots trop puissants, riches en alcool. Les rendements ont permis de faire 2/3 de grand vin, et compte tenu de la qualité de ce millésime il est élevé à 100 % en barriques neuves. Assemblage 86 % cabernet sauvignon, 12 % merlot, 2 % petit verdot.

18/18,50 – Un nez profond, épanoui des fruits noirs mûrs, des épices, fleurs capiteuses, pivoine et rose, élégant et floral. Bouche d'une rare séduction, beau fruit, satinée, des tanins ronds et charmeurs, d'un superbe équilibre, très harmonieuse une belle longueur en finale, un vin de classe, long et charmeur. Grande réussite !

Cos d'Estournel 2010 St Estèphe 2^e CC ♥ O = 2018 G = 30 ans



Avec son nouveau chai « High Tech » doté d'ascenseurs géants, afin de remonter les moûts sans aucune brutalité, Jean Guillaume Prats dispose d'un outil exceptionnel. La précision obtenue dans les vinifications met en valeur les caractéristiques de Cos, et en particulier ces arômes si particuliers, exotiques, épicés, de bois précieux, et permet de laisser parler le millésime. Et 2010, racé, charmeur, s'avère assez différent de l'opulent 2009. Cos d'Estournel est probablement avec Las Cases, le second le plus proche des intouchables Premiers CC. Rendement : 33 hl/ha, et le grand vin représente un peu plus de la moitié de ce volume. Assemblage : cabernet sauvignon 78 %, merlot 19 %, cabernet franc 2 %, petit verdot 1 % ; le tout élevé en barriques neuves à 80 %.

18,50 – Robe grenat noir. Nez intense, de fruits noirs, violette, prune, mûre, épices et bois précieux, cèdre, fumé, exotique, suprême élégance. Bouche concentrée, généreuse, ample, veloutée, est d'une grande richesse tannique et raffinée, avec un boisé épicé, de la minéralité, de la fraîcheur et une incroyable longueur en finale. Majestueux, un peu moins exotique qu'en 2009, plus frais, mais je pense qu'il sera même supérieur en potentiel.

Les Pagodes de Cos 2010 St Estèphe O = 2015 G = 15 ans



Un second vin nouveau modèle qui est assurément supérieur à bien des Cos des années quatre-vingt. Assemblage 38 % merlot et 62% cabernet sauvignon, élevé à 50 % en barriques neuves.

17,50 – Un nez très raffiné mûr, fruité de framboise et cassis, épices douces curry. La bouche est franche et charnue, toute en fruit, d'une belle fraîcheur et très longue. Les Pagodes reste l'un des seconds vins les plus racés du Médoc.

Goulée by Cos d'Estournel 2010 Médoc O = 2014 G = 12 ans

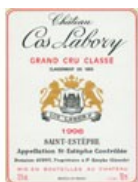


Propriété de 21 hectares située en Médoc près du port de la Goulée. Vinifiée par l'équipe de Cos au nouveau chai de vinification tout neuf situé au Château Marbuzet à St Estèphe. Elevage en 50 % de bois neuf. 80 % de cabernet sauvignon et 20 % de merlot.

Rendements bas, élevage soigné, ce vin de charme peut s'apprécier jeune, sur le fruit.

17/17,50 – Robe à reflets violets, nez ouvert, expressif, cassis, violette, framboise. Bouche tonique, charnue, précise, avec un boisé léger, un fruit énergétique fort plaisant.

Cos Labory 2010 St Estèphe 5^e CC O = 2015 - G = 20 ans



Vignoble classé de Bernard Audoy, vinifié très traditionnellement. Voisin immédiat de Cos d'Estournel, ce château fut cependant classé 5^{ème} en 1855, son terroir comportant des parcelles magnifiques mais aussi des zones moins exceptionnelles. Rendements de 42 hl/ha une récolte modeste pour Labory. Assemblage : cabernet sauvignon 65% merlot 35 % »

17,50- Nez vif, élégant complexe et minéral, fruits rouges, épices. Bouche tendue à l'attaque, mais sans excès, tanins bien extraits et vigoureux, un bon fruit, finale fraîche et longue. Classique, équilibré, du potentiel.

Montrose 2010 2^e CC St Estèphe O = 2017 G = 30 ans



Jean Bernard Delmas ancien patron de Haut Brion, préside aux destinées de Montrose depuis le rachat aux Charmolüe de la propriété par Bouygues. Des travaux pharaoniques ont été entrepris, et ne sont pas encore terminés, des nouveaux bâtiments sont sortis de terre, chais, bureaux, cuverie ! Le style de ce second cru autrefois connu pour sa tannicité a considérablement évolué vers une expression parfaite et raffinée de ce très grand terroir. Les 22 hectares rachetés l'an dernier à Phélan Ségur -une parcelle qui fut autrefois à Montrose-, ont été utilisés pour les cabernets francs de l'assemblage final. La propriété est désormais l'un des plus vastes de Médoc avec près de 100 ha, ce qui laisse des possibilités de choix pointues pour les assemblages. 53% Cabernet sauvignon, 37 % merlot, 9% cabernet franc 1% petit verdot. Le grand vin fait les 2/3 de la récolte.

18,50 – Robe pourpre à reflets violine. Nez intense, très élégant, notes de fruits noirs, de mûre, d'épices, de graphite, minéral, fumée avec des nuances mentholées. Bouche profonde, charmeuse, beaucoup de volume, du gras, qui s'élargit en bouche avec un fruit superbe, des tanins charmeurs au grain très fin, une grande harmonie, une longue finale élégante et fruitée. Montrose est sans doute l'expression la plus classique de ce qu'est un grand St Estèphe.

Dame de Montrose St Estèphe O = 2014 G = 10 ans



- Le second vin de Montrose, Un tiers du total est construit sur une base merlot 33 % et cabernet sauvignon 67 %. Le style est traditionnellement très fruité et charmeur.

17,50 - Nez avenant avec un fruit très expressif, une texture en bouche chaleureuse, moelleuse, gourmande, charnue et fraîche.

CRUS CLASSES DU MEDOC HAUT MÉDOC

Cantemerle 2010 5e CC Haut Médoc O = 2015 G = 20 ans

Le terroir de ce grand cru classé en 1855 parle de lui-même, et l'équipe dirigée par Philippe Dambrine, Pascal Berteau et l'excellent œnologue-conseil Eric Boissenot sait parfaitement exprimer ses grandes qualités de finesse et de longueur. Assemblage : 52 % cabernet sauvignon, 35 % merlot, 8 % cabernet franc 5 % petit verdot. Elevage en bois neuf à 50 %, rendements 54 hl/ha.



17,50 - Robe superbe et sombre. Nez ouvert, épanoui, beaucoup d'élégance, beau fruit mûr, boisé racé et discret. Bouche droite, ample, très tonique, du fruit une belle chair toute en finesse, des tanins satinés, finale moelleuse, et équilibrée.

La Lagune 2010 3e CC Haut Médoc O = 2016 G = 20 ans



Ce 3^{ème} cru classé est dirigé par Caroline Frey, jeune maman, charme, jeunesse et compétence réunis, œnologue et fille des propriétaires, la maison Jaboulet, d'illustres négociant-éleveurs basés dans la région Rhône. La Lagune dispose de l'un des chais récents les plus modernes et fonctionnels du Médoc, un paquebot au dessus d'un océan de cuves. Il est une vraie référence parmi les crus classés de son niveau avec une belle tenue et beaucoup d'allant dans sa politique commerciale.

Vendanges du 22 septembre au 7 octobre. Assemblage : 55% cabernet sauvignon, 35 % merlot, 10 % petit verdot **17,50/18** – Robe grenat noir. Nez ouvert, épanoui, imposant, réglisse, zan, notes florales de rose et violette. Bouche élégante, harmonieuse, beaucoup du fruit, de la tonicité, un beau tanin gourmand. Longue finale bien équilibrée.

La Tour Carnet 2010 4^{ème} CC Haut Médoc O: 2016 G: 20 ans



Commandé par un superbe château à douves et pont levés, ce vignoble classé appartient à Bernard Magrez, qui y a depuis de nombreuses années beaucoup investi, et a remis ce cru de 68 hectares à niveau. Encépagement : 52 % merlot, 40% cabernet sauvignon 5% cabernet franc et 3 % petit verdot.

16 - Belle robe pourpre. Nez bien ouvert, expressif, concentré de fruits rouges et d'épices. Bouche solide, ample, charnue, opulente, la finale est aimable avec pourtant des tanins abondants et un boisé sensible à ce stade. La Tour Carnet, on le sait, demande du temps pour s'arrondir, mais offre désormais une image plus conviviale.

CRUS CLASSÉS DU MÉDOC - SAINT JULIEN

Beychevelle 2010 4^e CC Saint Julien O = 2017 G = 22 ans



Ce vaste vignoble racheté récemment par Castel associé au groupe Japonais Suntory, est dirigé par **Philippe Blanc**. La dimension de cette propriété ancienne et célèbre permet de faire les sélections voulues pour les assemblages, ce qui confère à Beychevelle une belle régularité et lui permet de s'imposer parmi les marques les plus demandées à l'export. Cela permet aussi de faire des expériences de culture bio à grande échelle, sur 30 hectares. Rendement 45 hl/ha, 60 % de la récolte de Beychevelle et 40 % de second vin : l'Amiral. 54% cabernet sauvignon, 38 % merlot, 5 % cabernet franc, 3 % petit verdot.

18– Belle robe grenat ; nez ouvert, capiteux, fruits noirs fondus, notes d'épices et de chocolat, minéral, poivre, moka. Bouche plus vive que le nez, le fruit met en valeur la vivacité, le corps est élégant, rond et harmonieux.

Branera Ducru 2010 4^e CC Saint Julien O = 2017 G = 20 ans



Cru classé voisin de Beychevelle ; est l'un des plus sérieux et constants à son rang. Un millésime de sécheresse, qui a perdu du coup 20% de volumes. Assemblage : 70% cabernet sauvignon, 23,5% merlot, 2,5 % cabernet franc et 4 % petit verdot **17,50** – Nez ouvert, riche, très mûr avec des notes florales, pivoine et lilas, un beau boisé racé et vanillé. Bouche charnue, satinée, très harmonieuse, gourmande, avec des tanins fins et une belle finale fraîche et fruitée, en longueur.

Ducru Beaucaillou 2ème 2010 ♥ CC *Saint Julien* 2° CC O = 2018 G = 30 ans



Un second cru classé de légende, avec un château imposant et un immense chai moderne. 2010 se compose de 90 % de cabernet sauvignon et 10 % de merlot. Elevage 18 mois en barriques dont 80 % neuves. Avec des rendements de 35 hl/ha, un tiers de la récolte fait du Ducru. La propriété produit aussi un cru bourgeois, Lalande Borie, (voir dans les Médoc Bourgeois) provenant d'une parcelle voisine et un second vin, **La Croix de Beaucaillou** d'un haut niveau de qualité.

18,50/19 – Robe d'un noir grenat saturé. Nez puissant, épicé, des fruits rouges et noirs un boisé expressif avec des notes de bois rares, résineux, moka. Bouche élégante, à la fois riche et racée, classique, une texture charnue dans un ensemble frais et très harmonieux avec des tanins raffinés. La finale est longue et très subtile; un St Julien, très classe, très raffiné, peut-être même supérieur au très beau 2009.

La Croix de Beaucaillou 2010 St Julien O = 2015 G = 15 ans



Provient d'un vignoble autonome, sur le lieu dit de La Croix, un point dominant de St Julien; suivant les années une part de cuvées ne rentrant pas dans Ducru y est assemblée. Assemblage : 75% de cabernet sauvignon, 25 % merlot, élevé en barriques dont 60% neuves, sur 12 mois

17 - Nez complexe, mûr, bien ouvert, bouche dense, riche, élégante et croquante, belle trame de tanins veloutés. Un niveau élevé parmi les meilleurs seconds vins, avec de la finesse.

Lagrange 2010 3° CC Saint Julien O = 2018 G = 25 ans



117 hectares, gérés depuis 2008 par **Bruno Eynard** qui est à Lagrange depuis 20 ans. Un programme d'investissements nouveaux a été mis en place par le propriétaire, la société Japonaise Suntory, avec un chai neuf équipé de 40 petites cuves permettant de vinifier cette vaste propriété en parcelles, un tri optique de la vendange. 40 % de la récolte fait le grand vin. Assemblage : 75 % cabernet sauvignon et 25 % merlot. Elevage en barriques neuves à 60 %.

17,50/18 – Nez de fruits noirs, mûre et cassis, ouvert, avec des notes florales, très élégant, attractif. Attaque franche le corps est dense, racé, un grain de tanins bien exprimé, serré, la finale résume bien toutes ces notes en restant fraîche et harmonieuse. Un beau potentiel de garde.

Les Fiefs de Lagrange 2010 O = 2014 G = 10 ans



Rouge issu des nombreuses cuvées de Lagrange qui lui sont réservées. Elevage en barriques dont 20 % neuves. 60% cabernet sauvignon, 31 % merlot et 9 % petit verdot qui n'ont pas été pris pour le grand vin.

16,50 - Second vin de Lagrange : robe très colorée, nez épanoui, très fruits rouges, épicé, floral du corps et de la fraîcheur une bouche texturée, et une finale friande et fruitée.

Les Arums de Lagrange, 2010 Bordeaux blanc O = 2013 G = 10 ans



Elevé en bois neuf à 80 %, c'est un blanc de charme, gourmand ; né sur un terroir de cru classé, c'est un Bordeaux AOC car il n'y a pas de vins blancs en AOC Médoc... Assemblage : 60 % sauvignon, 30 % sémillon, 10 % Muscadelle.

17,50- Nez de poire passe crassane, fumée, boisé toasté, fleurs fraîches ; une bouche étoffée, charnue, notes exotiques de bois précieux et de vanille, frais et gourmand en finale, un blanc racé et délicieux.

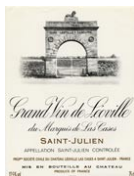
Léoville Barton 2010 2° CC Saint Julien O = 2018 G = 25 ans



L'un des trois Léoville dirigé par Anthony Barton, une figure dans le Médoc, l'expérience et la classe personnifiées, avec un humour décapant. Et, sans tapage, une constance au plus haut niveau pour son Léoville. Assemblage : 75 % cabernet sauvignon, 22 % merlot et 3 % cabernet franc

18,50/19- Violet noir. Magnifique nez puissant, fruits noirs, mûr, épicé, poivre et eucalyptus, boisé très racé. Bouche savoureuse, expressive et texturée, étayée par une base imposante de tanins mûrs, se continue avec une allonge impressionnante en finale. Grande réussite.

Léoville Las Cases 2010 2e CC ♥ - Saint Julien O : 2020 G : 30 ans



Las Cases reste le second cru classé le plus proches des premiers, un vin qui laisse le dégustateur épanoui ! Pour Bruno Rolland, maître de chai, 2010 se situe ici au dessus de 2009, et il faudra l'attendre plus longtemps. Cabernet sauvignon 82 %, merlot 10%, cabernet franc 8%. Cette année Léoville las Cases tend plus vers les Pauillac que vers les St Julien.

18,50/19 – Robe noir très dense. Nez superbe, raffiné, complexe, éclatant, riche et parfumé, réglisse, épices. Bouche ample, suave, un volume impressionnant, un toucher très fin, des tanins extrêmement raffinés, un équilibre harmonieux; le corps est voluptueux, la finale longue est envoûtante, fraîche, et imposante. Un potentiel imposant, une classe incontestable.

Le Clos du Marquis 2010 Saint Julien O : 2016 G : 15 ans



Ce n'est plus un vrai second vin, mais il tend à devenir un cru à part entière. Le Clos du Marquis dispose de ses propres vignes, de 15 à 60 ans, à l'extérieur du clos, à l'ouest de la route des grands crus. Il pourrait encore recevoir une cuvée écartée de las Cases, mais ce n'est plus l'objectif d'Hubert Delon, le propriétaire. Composé de 75 % cabernet sauvignon, 17% merlot et 8% cabernet franc, sans petit verdot cette année, il va être élevé en barriques neuves pour 25%.

17 - Nez très ouvert, grand raffinement de fruit, réglisse, café. Bouche élégante et puissante à la fois, avec un boisé raffiné, des nuances chocolatées, des tanins gras, et une belle finale parfumée, fraîche mais serrée.

Le Petit Lion de Léoville Las Cases 2010 - Saint Julien O : 2014 G : 5 ans



15 - Second vin au nez fruité, attractif, violette, Bouche très fruitée, pas très dense mais fraîche, facile d'accès dans sa jeunesse.

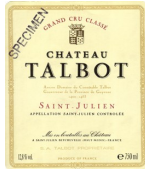
Saint-Pierre 2010 3^e CC Saint Julien O = 2016 G = 20 ans



Ce cru classé de la famille Martin est géré par le gendre, **Jean Louis Triaud**, assisté de son fils Jean et de Rémi di Costanzo le directeur. Jean Louis est par ailleurs Président du club de foot des Girondins de Bordeaux, ce qui est plus qu'un hobby ! Grâce au ciel, la réussite de son vin cette année dépasse largement celle des fouteux ! Saint-Pierre est assemblé avec 78% cabernet sauvignon et 22 % merlot. Il est élevé en barrique neuves à 55 %.

18,50 - Robe noire saturée. Nez intense cassis, myrtille, fruits rouges confits, épicé, élégant et suave. Bouche généreuse et charnue, texturée, des tanins superbes, une grande persistance d'arômes riches et harmonieux. Un vin très voluptueux et gourmand, belle réussite, grande classe.

Talbot 2010 4^e CC Saint Julien O = 2017 G = 20 ans



Très vaste propriété sur le plateau de St Julien, de 108 hectares dont 6 sont consacrés à un bordeaux blanc réputé, le Caillou Blanc. L'assemblage du grand vin comporte 62 % cabernet sauvignon, 33 % merlot et 5 % petit verdot, Elevage barriques neuves par moitié chaque année.

17,50/18 - Nez sérieux, intense, exubérant, bien mûr, cassis, myrtille, écorces d'orange, poivré. Bouche chaleureuse, imposante, tendue, fruitée, avec des tanins riches et veloutés, belle finale et bon potentiel.

Connétable de Talbot, 2010 Saint Julien O= 2015 G =15 ans



Second vin de Talbot, d'une qualité régulière, issu de cuvées sélectionnées avec soins au milieu d'un grand choix rendu possible par la taille importante de la propriété, et de ce fait un second classique et fin, très demandé tous les ans. Cabernet sauvignon : 75 % merlot 25%.

16 - Grenat, nez fruits noirs, charnu, une texture opulente, puissante, et très friande grâce à sa fraîcheur. Vin craquant, très gourmand.

CRUS CLASSES DE MEDOC : PAUILLAC

Duhart Milon 2010 ♥ Pauillac 4^e CC O = 2018 G = 25 ans



Cru classé en 1855, actuellement de 75 hectares appartenant aux Rothschild, de Lafite. Dispose d'un chai récent, de petites cuves permettant des vinifications parcelaires et d'une équipe autonome régie par Lafite, avec les mêmes soins que le 1^{er} cru classé. Pour autant, garde son rang de 4^{ème}. Elevage en bois neuf à 50 %. Cabernet sauvignon : 73 % merlot 27%.

18 - Nez sérieux, élégant, fruits noirs, vanille, minéral, épicé, écorce d'orange. Bouche charnue, étouffée mais opulente, un tanin gras avec des sensations voluptueuses, de fruit riche. La finale est en longueur, racée et fraîche.

Grand Puy Lacoste 2010 Pauillac 5^e CC O = 2018 G = 20 ans



Emelyne Borie, la fille de François Xavier Borie, travaille depuis l'an dernier avec son père dans la gestion des propriétés, succédant ainsi sur le château à son feu son grand père Jean-Eugène Borie. C'est donc la troisième génération de Borie avec laquelle nous sommes en contact sur ces grands crus classés de Pauillac ! Assemblage : 83 % cabernet sauvignon, merlot 17%. L'élevage se fait en barriques, dont 70 % sont neuves. Rendements : 40 hl/ha.

18 - Nez cassis mûr, cèdre, exubérant, complexe, fleurs de glycine, violette, réglissé, boisé, minéral. Bouche précise, charnue, veloutée, des tanins fins et serrés, puissant, vif, énergique, avec finale classique, fraîche et pure.

Haut-Batailley 2010 Pauillac 5^e CC O = 2017 G = 18 ans



Emelyne Borie, la fille de François Xavier Borie, travaille depuis l'an dernier avec son père dans la gestion des propriétés, dans la lignée de feu son grand père Jean-Eugène Borie, troisième génération de Borie à s'engager dans la gestion de ces grands crus classés de Pauillac ! Assemblage : cabernet sauvignon 78 % avec 22 % merlot. Rendement : 45 hl/ha ; élevage en barriques dont 58 % neuves.

17,50 - Robe très sombre. Nez ouvert fruits rouges, épices, frais, cerise noire, myrtille et vanille. Bouche énergique, belle texture vigoureuse, des tanins gourmands et frais, une finale avec du caractère.

Lynch-Bages 2010 Pauillac 5^e CC O = 2017 G = 25 ans



Un cru classé 5^{ème} en 1855, mais qui serait probablement remonté au rang de second si le classement devait un jour être refondu ce dont il est nullement question 156 ans après !...Géré maintenant par le fils de Jean Michel Cazes, Jean Charles. Des vignes plantées entre 9 000 et 10 000 pieds/hectare, qui assurent des rendements de l'ordre de 50 hl/ha, sans aucune exagération. Vendanges manuelles, Lynch Bages est composé de 79 % cabernet sauvignon, 18 % merlot, 2 % cabernet franc, 1 % petit-verdot. Elevage dans 70 % de bois neuf.

18,50 - Robe noire, saturée ; nez ouvert, intense, épanoui, du fruit mûr, des notes florales, épicées, résineux. Bouche ample chaleureuse et charnue, la trame des tanins fins s'impose, mais dans un ensemble satiné, frais et racé avec un

grand potentiel.

Echo de Lynch Bages 2010 O: 2015 G: 15 ans



Le nouveau nom du second vin de Lynch Bages, qui s'appelait auparavant Haut Bages Averous, ce qui prêtait à confusion avec le Pauillac des Villars, Haut Bages Libéral. Cabernet sauvignon : 58 % merlot 33%, cabernet franc 9%.

17,50 : Plaisant et élégant, nez de fruits noirs et rouges, en bouche un joli toucher fruité avec des tanins moelleux, devrait cependant pouvoir se fondre plus vite. Dans le style Lynch Bages, mais avec un charnu rappelant plutôt le merlot dense et mûr.

Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2010 Pauillac 2^e CC O = 2017 G = 25 ans



Les **Rouzeaux**, nouveaux propriétaires de Pichon Comtesse qui avaient déjà pris le virage bio sur leurs vignobles champenois, Roederer, sont dans le même projet à Pichon. Une tendance affirmée vers le bio se constate de plus en plus sur les plus grands terroirs. Direction assurée par Sylvie Cazes, transfuge de Lynch Bages et présidente de l'union des grands crus. 6 hectares sont travaillés en biodynamie. 66 % cabernet sauvignon, 24 % merlot 7 % cabernet franc et 3 % petit verdot. Elevage en barriques dont 50 % neuves

18/18,50- Nez ouvert, de l'élégance, fruits noirs et rouges, des notes d'épices, de boisé vanillé. Bouche assez charnue, franche, dense, un beau fruit très net, velouté et réglissé, toute en équilibre; une finale longue fondante, biscuit et violette.

La Réserve de la Comtesse 2010 O : 2015 G : 12 ans



Second vin réputé de Pichon Comtesse. Cabernet sauvignon : 51 % merlot 46%, petit verdot : 3 %

16,50 –Un nez épanoui, floral, pur et avenant; bouche offrant du fruit frais, framboisée, avec de la franchise et de beaux tanins vifs. Tendre à l'attaque, la bouche ensuite donne une sensation d'équilibre.

Pontet Canet 2010 ♥ Pauillac 5^e CC O = 2018 G = 25 ans



Depuis plusieurs années, Pontet Canet est franchement installé dans la biodynamie, et c'est avec **Guiraud** en Sauternes un précurseur parmi les grands crus classés, et avec plusieurs années d'avance. 24 hectares soit le tiers de Pontet Canet sont déjà travaillés au cheval, il faut 4 chevaux pour ce travail. Depuis cette année la propriété est certifiée bio. « *C'est un investissement humain très important, continue Jean Michel Comme, au lieu de traiter on essaye de comprendre pourquoi les choses arrivent : il faut donc être présent dans les vignes, partout et à pied, lire la nature.* » Ce qui est passionnant, c'est que Pontet Canet, cru classé en 1855 présente ainsi des vins magnifiques très au dessus de son rang de 5^{ème}. Rendement : 45 hl/ha. Assemblage : 65 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 4 % cabernet franc, 1 % petit verdot.

18,50/19- Robe grenat noir. Nez superbe, très épanoui, frais, très mûr, complexe et raffiné, des fruits rouges frais, des notes de fleurs, violette et rose rouge - Bouche chaleureuse, charpentée, un équilibre parfait, une belle texture de tanins racés et veloutés, harmonieux, classique, frais, d'une suavité délicieuse et d'une longueur en bouche très remarquable. Se maintient sans hésiter au niveau de la plupart des seconds crus classés de Pauillac.

Notes sans nos commentaires des vins classés que nous ne proposons pas en Primeurs :

Haut Médoc : Belgrave : 16,50 – Camensac : 16

Margaux : Dauzac : 16 – Desmirail : 16 – Ferrière : 17 – Kirwan : 17,50 – Lascombes : 16,50 – Malescot St Exupéry : 18 - Marquis d'Alesme : 15,50 – Pouget : 16 – Prieuré Lichine : 16 – Rauzan Gassies : 16,50 –

Saint Julien: Gruaud Larose : 17,50- Langoa : 17- Léoville Poyferré : 17,50-

Pauillac : D'Armailhac : 16,50 – Batailley : 17 – Clerc Milon : 15,50 – Croizet Bages : 14,5- Grand Puy Ducasse : 16,50 – Haut Bages Libéral : 17 – Lynch Moussas : 15,50 – Pédesclaux : 15 – Pichon Baron ♥ 18/18,50 –

St Estèphe : Lafon Rochet : 16