

CRUS BOURGEOIS ET AUTRES VINS DE MEDOC

Pour faire simple, et pour ne pas bouleverser les habitudes de lecture de ces carnets, j'utilise encore, arbitrairement, parmi les crus de Médoc une catégorie séparée de « crus bourgeois exceptionnels », reprenant les 9 crus du classement de 2003 plus Sociando et Gloria

CRUS BOURGEOIS EXCEPTIONNELS

Chasse Spleen 2010 –Moulis - O : 2017 - G : 20 ans



Chasse Spleen, cru de la famille Villars, a augmenté en surface de façon considérable avec l'intégration de Gressier son voisin, sans perdre son potentiel, s'est beaucoup civilisé à la dégustation, et paraît désormais plus riche et complet. Il reste néanmoins en tête de Moulis avec Poujeaux. Assemblage : 70 % cabernet sauvignon, 43 % merlot, 7 % petit verdot.

17,50- Robe grenat noir, nez puissant, épanoui, avec un bouquet très mûr de fleurs et de fruits, d'épices raffinées, et subtil Bouche riche, satinée, ample, encore un peu austère, avec de la fraîcheur, une texture de tanin mûr, présent. Finale longue, gourmande, un peu virile.

Haut Marbuzet 2010 – Saint Estèphe - O : 2017 - G : 20 ans



Un grand cru bourgeois qui joue depuis des années dans la cour des classés. L'assemblage, qui est, comme toujours ici, élevé en barriques 100 % neuves, a incontestablement les épaules pour s'y exprimer, et en tire un grand profit en complexité avec des notes épicées et toastées. Assemblage : 50 % de cabernet sauvignon, 40 % de merlot, 5 % cabernet franc et 5 % petit verdot. Ce dernier cépage est pour Henri Duboscq prometteur et devrait à échéance supplanter le cabernet franc sur les graves argileuses de St Estèphe.

17,50/18- Beau nez boisé très fin, fruits rouges et épices douces, très élégant. Bouche savoureuse, un fruit très pur, texture charnue, de tanins opulents, belle chair, finale longue sur des notes de violette, de fumée, et de poivre, avec un équilibre offrant plus de vivacité et donc encore plus prometteur. Grand potentiel.

Ormes de Pez 2010 – St Estèphe O : 2015 - G : 20ans

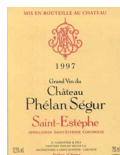


37 hectares appartenant à la famille Cazes, de Lynch Bages, qui avait obtenu en 2003 le rang d'exceptionnel ce que personne ne contesta !

Vinifications parcellaire dans un cuvier très moderne, équipé d'une double ligne de remplissage des cuves afin de contrôler au plus précis l'encuvage. Elevage en barriques neuves pour 40 %. Cabernet sauvignon : 57 %, merlot : 34 %, 7 % cabernet franc, 2 % petit verdot.

17,50/18- Robe pourpre violet. Nez très beau fruit, résineux, minéral, fruits noirs fumé complexe, notes d'épices et d'agrumes. Bouche à l'attaque voluptueuse, harmonieuse, texture étoffée, du gras, des tanins serrés mais opulents, finale vive avec des notes fraîches, vin gourmand.

Phélan Ségur 2010 –St Estèphe O: 2015 - G: 20 ans



Vignoble de vaste superficie, idéalement disposé le long de l'estuaire, sur des croupes gravelo-argileuses. En 2010 on a annoncé la vente de 22 hectares à Montrose, la propriété se retrouvant ainsi à sa superficie de 61 hectares comme en 2001 avant le rachat de Houissant, ce qui en fait encore l'un des plus vastes St Estèphe. L'assemblage : 40 % merlot, 58 % cabernet sauvignon, 2 % cabernet franc. Elevage en bois neuf à 50%. Rendement 40 hl/ha.

17,50/18 - Couleur de robe sombre, pourpre noir. Nez pur, frais, fruité, intense, et très complexe. Bouche ample dès l'attaque, qui se développe sur un fruit éclatant avec une texture grasse appuyée sur des tanins pleins, le finale est d'un volume riche mais frais.

Potensac 2010 Médoc - O : 2016 - G : 20 ans



Propriété de la famille Delon, ce cru bourgeois supérieur géré et vinifié par une équipe de Grand Cru classé, en l'occurrence Léoville las Cases, n'a aucune peine à se placer en haut des dégustations ! Rendements de 42 hl/ha, il est élevé en bois neuf pour 30 %. Assemblage merlot 42 %, cabernet sauvignon 37 % cabernet franc 21% petit verdot 5 %.

17,50- Un vin à la robe grenat sombre, avec un nez expressif, mûre myrtille, intense, charmeur et sans faille. Belles notes de fruit, que l'on retrouve dès l'attaque en bouche sur une texture suave grasse, beaucoup de charme, de beaux tanins

fondus accompagnent la longue finale, fraîche et minérale.

Poujeaux 2010 - Moulis - - O : 2014- G : 20 ans



La famille Cuvelier père et fils, du 1^{er} cru classé de Saint Emilion Clos Fourtet est également propriétaire de Poujeaux, assistée de Nicolas Thienpont et Stéphane Deroncourt gère avec sagesse ce grand cru Bourgeois, dans la continuité, avec toutefois une vinification plus étoffée 51% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 4 % Petit Verdot, 4 % cabernet franc. Rendement : 40 hl/ha. Elevage en barriques dont 40% en bois neuf.

17,5 /18 – Beau nez élégant, de fruits mûrs et d'épices douces, floral, violette, rose rouge, zan. Bouche ample, des tanins solides bien extraits, onctueux, l'ensemble a du volume, de l'opulence, de la chair. Un Poujeaux un peu nouveau dans son aspect sérieux !

Siran - 2010 -Margaux - - O : 2015 - G: 20 ans



24 hectares de belles graves siliceuses à la limite sud de l'appellation, Siran est voisin du cru classé Dauzac. La famille Miaillhe en est propriétaire depuis plus de 150 ans. L'excellent maître de chai de Siran, Nicolas outre sa compétence, se distingue par un nom presque sans voyelles, pas facile à prononcer : **Skrzypczyk**. L'assemblage 45 % merlot, 47 % Cabernet sauvignon, 7 % petit verdot. Le grand vin sera élevé en barriques dont 33 % en bois neuf.

17,50- Noir grenat. Nez fin un peu austère à ce stade, puis qui s'ouvre à l'aération, cassis myrtille, minéral, la note violette de petit verdot, épices. Bouche séveuse, vigoureuse, charnue, beaucoup de fruit, beau potentiel.

Gloria 2010 Saint Julien O = 2014

G = 15 ans

Rémi di Costanzo, le directeur, conduit Gloria et Saint Pierre avec les mêmes soins, mais avec des résultats assez différents dus à deux terroirs bien particuliers Assemblage : 61 % cabernet sauvignon, 247% merlot, 6 % petit verdot, 6% cabernet franc. Elevage 40% de bois neuf.

17,50– Bien coloré. Nez complexe et très mûr, un fruit superbe, intense et suave, finement épicé. Bouche charnue, belle trame de tanins fins, trapus, une finale longue, fruitée et prometteuse.

Sociando-Mallet 2010 ♥ Haut Médoc O = 2016 G = 20 ans



Jean Gautreau, fondateur et patron de Sociando est toujours fidèle au poste. Il est assisté par son gendre **Vincent Faure** heureux papa d'Arthur, deux ans et demi, un petit diabolotin adorable et adoré de son grand père ! Sociando a comme d'habitude fait le plein en volumes, 53 hl/ha, le vin titre 13,5° l'assemblage est : 40 % merlot, 55 % cabernet sauvignon, 5 % cabernet franc, le tout est élevé en 100 % bois neuf.

18 - Robe grenat soutenu. Nez raffiné, complexe et expressif, fruits rouges, baies noires, boisé élégant avec une belle prise de bois fondue. Bouche fraîche, extraction racée de tanins nobles, opulents et frais, une longue finale précise, charnue et satinée.

Demouille de Sociando 2010 O 2014 G 10 ans



Second vin de Sociando, un grand classique élevé en barriques, et composé comme toujours de 50 % merlot et 50 % cabernet sauvignon

17- Un nez frais, ouvert, friand, une attaque en bouche texturée, gourmande, notes de violette, une bonne charpente de tanins que l'élevage va arrondir. Il pourra se boire jeune ou se garder.

CRUS BOURGOIS de MEDOC et HAUT MEDOC

d'Agassac 2010 ♥ Haut Médoc O = 2015 G = 15 ans



Jean Luc Zell, Alsacien mais « Bordelais de cœur », dirige ce cru bourgeois supérieur avec un beau talent de vinificateur. **17,50** – Robe pleine et colorée. Nez superbe, très complexe et harmonieux, une remarquable pureté de fruit, un ensemble séduisant et élégant. Bouche racée, épicée, avec une droiture et une richesse exemplaires, un grain de tanin velouté, une longue finale fraîche....La réussite d'Agassac mérite qu'on s'y attarde !

Charmail 2010 Haut Médoc O : 2015 G : 25 ans



La propriété a été rachetée en Avril 2010 par M. Dhalluin (sans lien de famille avec le directeur de Mouton), ce 2010 est donc son premier millésime.

16,50 – Robe noire, nez profond épanoui de fruits noirs, très mûrs, avec des notes boisées toastées briochées. Bouche à ce stade marquée par le bois et serrée, la texture est cependant agréable et on sent que cela va se fondre et devenir très aimable.

Du Moulin 2010 – Haut Médoc ♥ O = 2015 G = 15 ans



Mini parcelle d'un hectare, au sommet d'une croupe où se dresse un ancien moulin à blé – d'où le nom du cru - dont le propriétaire et vigneron unique est **José Sanfins**, patron du cru classé **Cantenac Brown**. Le Moulin est un beau terroir de graves garonnaises, proche de Moulis, à laquelle il ressemble par la gourmandise. Nous avons la chance de proposer chaque année quelques caisses de très petit cru, très raffiné, une véritable petite œuvre d'art. Il n'en existe que 6000 bouteilles environ. Collage au blanc d'œufs Elevage : 40% barriques neuves et 60 % d'un vin. 60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot.

17,50/18 - Nez ouvert et frais, cerise, confiture de groseilles et de mûres, épices, léger toasté. Bouche charmeuse et complexe, texture élégante pleine et charnue, on retrouve la finesse de 2009 avec sans doute un potentiel encore plus riche, de la sève et une jolie finale fraîche.

Garance Haut Grenat 2010 Médoc cru artisan O : 2013 G : 15 ans ★♥ S'il est un cru qui mérite le nom d'artisan c'est bien celui-ci !

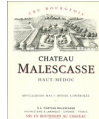


4 hectares de bon terroir médocain à Bégadan, gérés par le propriétaire, **Laurent Rebès**, qui s'occupe de tout, de la taille aux vinifications. Après avoir vinifié des crus célèbres (comme Rollan de By), Laurent a repris le vignoble familial et produit sur ses 4 hectares de vignes dont la moitié a plus de 50 ans, un Médoc de référence dans la catégorie très sélective des « crus Artisans ».

Encépagement: 40 % cabernet sauvignon, 44 % merlot, 9 % cabernet franc, 7 % petit verdot (ce dernier cépage planté par le grand père Rebès est probablement centenaire). Rendements : 42 hl/ha. Elevage 12 mois en barriques, dont 30% neuves. Les petits verdots et les cabernets sauvignons ont fait leurs malins en barrique neuve.

16,50/17 – : Fruits noirs, tabac, épices. Bouche dense avec une matière ronde, opulente, et de la fraîcheur et de l'élégance avec un bel équilibre en finale

Malescasse 2010 Haut Médoc O = 2014 G = 15 ans



Ce cru bourgeois que l'on doit à l'équipe de Gruaud Larose, est toujours un vrai bonheur de fruit.

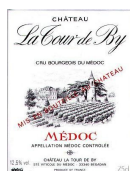
17/17,50 - Nez épanoui, flatteur, nuances cacao et confiture de fruits noirs, zan, exubérant. Bouche tendre, du charme, parfumée, texture soyeuse, en douceur, avec un petit tanin bien extrait, gourmand, finale croquante et fraîche. **Belle réussite !**

Les Ormes Sorbet 2010 Médoc O : 2015 G : 20 ans



La propriété, à Couquèques, de Jean Boivert, trop tôt disparu, est gérée par son épouse et par ses fils. Son 2010 est une nouvelle belle réussite.

17,5/18 – Robe parfaite. Nez ouvert, floral, violette et giroflée, beau fruit mûr, complexe, un bouquet de classe. Bouche ample, solide, serrée, belle texture avec du gras, de la fraîcheur des arômes élégants et persistants. Une base indispensable pour toute bonne cave !



La Tour de By 2010 Médoc O : 2014 G : 15 ans ★

Frédéric Le Clerc, petit fils de Marc Pagès disparu l'an dernier et qui dirigea longtemps cette propriété avec beaucoup de succès bénéficie d'un deuxième grand millésime successif qu'il a de nouveau vinifié délicatement dans la tradition respectée du grand-

père, sans boisé agressif ni recherche d'une concentration maximale. Cette propriété revendique de faire des vins de Médoc à boire tout simplement ! Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Petit verdot 5%.

17- Belle robe sombre, nez parfumé, arômes de baies noires et de fruits mûrs, bouche vive, satinée avec des tanins d'une grande finesse de l'élégance et de la longueur en bouche... avec cette cuvée la Tour de BY rejoint son exceptionnel 2009.

MARGAUX

Chantelune 2010 ♥ – Margaux- O : 2015 G : 15 ans -



Très petit Margaux 1,2 hectare au point le plus haut du plateau de Tayac, qui appartient personnellement à l'un des meilleurs vignerons du Médoc, **José Sanfins**, patron par ailleurs du grand cru classé **Cantenac Brown**. Pour réaliser son rêve de propriétaire d'un Margaux, José Sanfins a aménagé un mini chai (dans lequel il loge aussi son Haut Médoc du Moulin), avec 5 petites cuves permettant de s'offrir le luxe, pour de si petites parcelles, de faire des ramassages parcellaires ! Le micro chai contigu contient, en tout, une cinquantaine de barriques dans lesquelles s'élèvent ces deux vins rares. Le Margaux est composé de 65% cabernet Sauvignon, 35 % merlot. Vignes âgées de 35 ans. Epamprage, effeuillage, échardage, vendanges en vert, collage au blanc d'œuf, élevage en barriques, dont 50% de barriques neuves et 50 % d'un vin. Une sorte de définition exacte du vin de Margaux.

18 - Robe très sombre, grenat. Nez superbe, élégant, violette, cerise bigarreau, épices douces, épanoui ; la bouche est racée, texturée, charmeuse, des tanins très fins mais abondants et opulents et une fraîcheur superbe qui est la marque du millésime. La classe d'un Margaux, la finesse et le fruit d'un beau travail.

Le Coteau 2010 Margaux O : 2014 G : 12 ans



Cru bourgeois depuis 1932 de la famille Léglise. Situé à Arzac il possède des parcelles voisines de Giscours, du Tertre et du Château d'Angludet, dans des parties très qualitatives du vignoble !

16,50 - Nez très élégant, raffiné même, des nuances florales, de la suavité. Bouche en finesse mais dense, aromatique, beau fruit avec des tanins ronds et frais, et une finale harmonieuse.

Mongravey 2010 Margaux cru bourgeois O : 2015 G : 15 ans



Un peu moins de dix hectares appartenant à Régis Bernaleau, dont le niveau d'exigence et de qualité a permis l'accession au rang de Bourgeois du classement en 2003, ce qui situe bien le niveau de ce très bon petit Margaux .

17/17,50- Très coloré grenat foncé. Nez expressif, cassis et framboise, bien mûr, des notes tendrement boisées et épicées. Bouche expressive, suave, malgré une bonne présence tannique rassurante, fraîche et fruitée, équilibrée, et une finale longue sur des nuances toastées, gourmandes et prometteuses.

La Tour-de-Mons 2010 Margaux O = 2015 G = 15 ans



D'une superficie de 43 ha, situé au cœur Margaux, La Tour de Mons existe depuis le XIII^{ème} siècle. La maison forte, flanquée de quatre tours, appartient aux Marsac puis aux Mons, et fut détruite par un incendie à la fin du 19^{ème}. Il ne subsiste que la Chapelle et quelques murs. Encépagement : 45% Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon 5% Petit Verdot. L'élevage est fait en barriques sur une durée de 12 à 18 mois, et le château produit en moyenne 15000 caisses par an. Aromatique, d'une élégance caractéristique des Margaux, de château la Tour de Mons est parfaitement représentatif de son rang de Margaux Bourgeois supérieur.

17,50 - Nez riche et mûr, fruits noirs, des notes de café, un joli boisé fumé. La bouche est mûre, une belle matière, des tanins serrés, boisé bien pris encore sensible, avec un beau tanin. En phase d'harmonisation, beau potentiel.

SAINT-ESTÈPHE

Andron Blanquet 2010 St Estèphe O = 2014 G = 15 ans



Propriété des Audoy, de Cos Labory, cru classé de St Estèphe, et vinifié par la même équipe. Encépagement : 30% Merlot, 60 % Cabernet Sauvignon 10% Cabernet franc

17,50 - Robe pourpre, très colorée. Nez intense et ouvert, fruits noirs, agrumes, minéralité. Bouche texturée, ample, un corps solide, tanins fermes mais gras, finale de fruits noirs épicée.

Capbern Gasqueton 2010 St Estèphe O = 2015 G = 15 ans



38 hectares, sur St Estèphe, superbement situés entre Phélan, Tronquoy et Meney, propriété de Denise Gasqueton et vinifié par Vincent Millet et l'équipe de Calon Ségur. Un renouveau pour ce cru totalement remembré. Assemblage 28% merlot, 12 % cabernet franc, 60 % cabernet sauvignon. Elevage en 50 % de bois neuf.

17,50 - Nez de fruits rouges très mûrs, suave et attirant, violette et cassis. Bouche chaleureuse mais équilibrée, des tanins francs, du fruit et de la vigueur, une finale gourmande.

La Peyre 2010 ♥ St Estèphe cru artisan O : 2015 G : 13 ans ★



Un Saint Estèphe classé Artisan, de vignerons, Dany et René Rabiller. 8 hectares des vignes de 30 ans et plus. Cabernet sauvignon 40 %, merlot 40 %, cabernet franc 10 %, petit verdot 10 %. Rendements 45 hl/ha, vendanges manuelles et élevage 15 mois en barriques dont 40 % neuves.

16,50/17- Nez boisé, fruits noirs, épices, vanille. Très bon fruit en bouche, bien fondue et poivrée, équilibre entre tanins/alcool/vivacité superbe, long et droit en finale.

SAINT JULIEN

Lalande Borie 2010 *St Julien* O = 2015 G = 12 ans



Le vignoble appartient au cru classé Ducru Beaucaillou, qui le gère avec les mêmes équipes. Proche de Gruaud Larose, sur le haut de St Julien, Lalande Borie dispose d'un terroir de qualité qui est vinifié par et avec Ducru. Assemblage 50% cabernet sauvignon, 40 % merlot, 10 % cabernet franc.

16,5 - Nez très fruité, belle personnalité, notes de prune, framboise, cerise, épices douces. Bouche tendre, avec une texture fine, satinée, très épicée un vin tendre, frais et difficile déjà à recracher.

La Bridane 2010 *St Julien* O : 2014 G : 12 ans ★



Un bon terroir de petite taille, à Saint Laurent du Médoc, très caractéristique des Bourgeois de la région, aux vins parfumés, élégants et robustes à la fois. Les conditions de 2010 ont parfaitement convenu à ce cru, dont les cabernets sauvignons ont atteint une maturité remarquable. Encépagement 13 % Cabernet Franc, 47 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot, 4 % Petit Verdot

17 - Robe noire, bouquet tendre de fruits mûrs, notes de réglisse, équilibre en bouche entre tanins et fraîcheur, un corps satiné, une belle longueur en finale.

MOULIS ET LISTRAC

Lalaudey 2010 ♥ *Moulis* O : 2013 G : 12 ans ★



Un chai récent (construit en 2003) au cœur du vignoble de Moulis sur le plateau de Bouqueyran. Adepte de la lutte raisonnée, Patrick Meynard a proscrit les herbicides pour renouer avec l' ancestrale pratique du travail du sol. Le vignoble est géré avec des vendanges en vert, effeuillage, sélection parcellaire, vendanges manuelles, double tri du raisin et élevage en barriques dont 50% neuves. Ce Moulis offre le charme des Margaux et le structure des St Julien, ses voisins. Cabernet Sauvignon 55% Merlot 45 %.

17,00- Nez de style Moulis, élégant, un peu féminin, aux notes fruitées élégantes. Bouche dotée de tanins fins, épicée, beaucoup de fruit, un margaux classique avec de la finesse, une belle matière tendue.

Moulin à Vent 2010 *Moulis* O : 2014 G : 15 ans ★



Propriété de Dominique Hessel, né rive droite à Lalande de Pomerol, 'expat ' en Médoc et propriétaire de ces 25 hectares sur la plus haute croupe de Moulis. Vigneron attentif et talentueux, œnologue, il fut aussi président du syndicat des crus bourgeois, et l'un des acteurs du remarquable classement des crus Bourgeois de 2003, (malheureusement suspendu, on s'en souvient).

Encépagement : Merlot : 60 %, Cabernet Sauvignon : 38 %, Cabernet franc : 2 %. Le vin du château est réputé pour son élégance et sa finesse particulièrement mises en valeur dans ce millésime 2010 de grande maturité et de fraîcheur.

Encépagement : Merlot : 60 %, Cabernet Sauvignon : 38 %, Cabernet franc : 2 %.

16,50 – Nez frais et expressif baies rouges, vanille, fruits mûrs. Bouche en élégance, belle maturité des tanins, de la fraîcheur en finale qui offre une bonne longueur sur le fruit.