

BORDEAUX PARTIE 1 LE MEDOC PRIMEURS 2018

330 vins du Médoc notés et commentés, synthèses par appellations

Ce rapport est disponible dans son intégralité sur les sites bernardburtschy.com et toutlevin.com. Il est aussi publié en mandarin sur le site [TasteSpirit](http://TasteSpirit.com), premier site d'information sur le vin de Chine.

Bernard Burtschy
PhD

Le Médoc

Le Médoc est une vaste région au nord de Bordeaux de 16 000 ha qui produit, bon an, mal an, cent millions de bouteilles. Elle comprend soixante crus classés en 1855, une multitude de crus bourgeois et de châteaux plus ou moins vastes, une appellation régionale Médoc, une sous-régionale Haut-Médoc, six appellations communales. Du sud au nord s'égrènent Margaux, Moulis, Listrac, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe.

Située sur la rive gauche de la Garonne et surtout de son estuaire la Gironde, le Médoc fait la part belle aux terroirs de graves, mais comprend aussi des terroirs calcaires et argilo-calcaires. Le tardif cépage cabernet-sauvignon y règne en masse et apporte sa fraîcheur, une fraîcheur bienvenue dans le millésime 2018 où l'important ensoleillement a fait monter les degrés alcooliques qui talonnent désormais des 15°, un niveau impensable il y a encore une génération, surtout dans le cépage cabernet-sauvignon.

Avec la sécheresse, les maigres terroirs de graves ont souffert en 2018. Certes, à première vue, ils ont bien résisté, mais les observateurs attentifs ont remarqué que les feuilles étaient légèrement incurvées laissant apparaître un léger stress, d'où une alimentation plus ralentie et des densités qui ne sont pas toujours au rendez-vous. Ce stress se manifeste par des petits creux en milieu de bouche qui seront certes masqués à court terme à l'élevage, mais qui réapparaîtront plus tard, comme apparaissent aujourd'hui les séquelles des pluies qui ont marqué le millésime 2015 dans la partie nord du Médoc (à partir de Saint-Julien) et qui font que les vins sont loin de répondre aux attentes de ceux qui les ont payés à prix d'or.

Contre toute attente, le cépage merlot qui a toujours du mal à trouver sa place au côté du strict cabernet-sauvignon a pleinement trouvé son rôle de contrepoint chez ceux qui n'ont pas mis tous leurs œufs dans le panier cabernet-sauvignon. Le millésime 2018 signe aussi l'arrivée du petit-verdot qui, pendant longtemps ne jouait qu'un rôle de curiosité anachronique et qui s'affirme comme un cépage à part entière.

Les redoutables conditions atmosphériques du millésime 2018 ont conduit à une grande hétérogénéité des vins, heureusement atténuée par le rôle crucial des consultants viticoles qui, dans la tourmente, ont su garder un cap en conseillant des extractions douces, des élevages mesurés en bois neuf et en pilotant les dates des vendanges, ce qui était particulièrement délicat entre des niveaux d'alcool élevés et des maturités physiologiques pas toujours atteintes.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2019, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours et même un peu moins depuis que l'Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2018, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2021, puis encore en 2022 pour un avis plus définitif.

Appellation Médoc

Ch. Beauvillage Cru bourgeois 90-91

De robe sombre, le nez est très intense, joliment fumé. Le vin est fumé, ambitieux avec un bel élevage et de l'élégance. Décidemment, à Couquèques, on sait élaborer de jolis vins. Un coup de cœur.

Ch. Bellerive 89-90

Le château est établi pour l'essentiel sur des graves sablo-argileuses, mais aussi pour 30% sur des graves profondes. La robe est grenat sombre. Le nez est superbe avec des notes grillées. Le vin est dense, fumé, élaboré avec une belle maturité du raisin. Il se déguste déjà avec plaisir.

Ch. Blaignan 88-89

Robe grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est souple, suave, léger, un peu court, mais charmant et il pourra se déguster vite, ce qui n'est pas un inconvénient bien au contraire. Le vin est élaboré sur près de cent ha avec 56% merlot et 44% cabernet-sauvignon.

Ch. Blaignan Quintessence 89-90

Robe grenat sombre avec un nez discret. Le vin est souple, même trame que Blaignan avec un peu plus de maturité et de boisé.

Ch. Bournac 87-88

Robe sombre. Un vin léger et fluide, assez frais, de consommation rapide, mais harmonieux. Il est élaboré avec 67% cabernet-sauvignon et 33% merlot.

Ch. Castera 88-89

La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs. Un joli vin rond et suave.

Ch. Chantelys 88-89

Robe violette sombre. Joli nez de mûre. Le vin est dense, assez tannique avec du fond du fond. Patientez un ou deux ans.

Clos Manou 88-89

Le vin a été élaboré avec 52% cabernet-sauvignon, 38% merlot, 5% cabernet-franc et 5% petit-verdot. La robe est sombre avec un nez de fruits noirs. Le vin est de bonne densité, de la longueur, des tannins présents mais non agressifs.

Ch. du Périer Cru bourgeois 87-88

Robe sombre. Nez de fruits rouges et d'épices. Le vin est souple et fluide. Il se dégustera vite.

Ch. Fleur La Mothe Cru bourgeois 90-91

La robe est noire avec un nez discret à l'ouverture, mais très harmonieux ensuite. Le vin est dense, joliment boisé avec une bonne maturité du raisin et de belles notes épicées. Une valeur sûre. Coup de cœur.

Ch. Fontis Cru bourgeois 87-88

Le vin d'une qualité très régulière est élaboré sur une dizaine d'hectares avec moitié cabernet-sauvignon, moitié merlot. De robe grenat, le vin est campé sur ses fruits rouges et donne une bouteille légère et charmante.

Goulée by Cos d'Estournel 91-92

Issu de l'aventure de cos d'Estournel dans le Médoc, le nez est intense sur la mûre. Le vin est souple, charmeur, tout en rondeur, prêt à boire avec de la fraîcheur et même un peu de verdeur en finale. Le vin a été élaboré avec 73 % merlot, 21 % cabernet-sauvignon et 6 % cabernet-franc. Rendement de 30 hl/ha. Il tire 13,7° avec un pH de 3,70.

Ch. Greysac Cru bourgeois 90-91

La robe est grenat sombre avec un nez légèrement végétal. Le vin est frais, fluide, un peu vert, un rien sec. L'encépagement est de 65 % merlot, 29 % cabernet sauvignon, 3 % cabernet franc et 3 % petit verdot.

Ch. Haut Barrail Cru bourgeois 87-88

Le vin est issu d'une quinzaine d'hectares sur argilo-calcaire à Bégadan. La robe est sombre et le vin est souple, suave, léger, charmant. A déguster.

Ch. Haut Condissas 93-94

La robe est pratiquement boire avec un nez intense, très fruits noirs. Le vin est dense et lisse, très beau merlot dense, plus de fraîcheur que d'habitude, moins lisse et plus tannique aussi. Il faut un peu de temps pour qu'il s'harmonise. L'encépagement est de 60 % merlot, 20 % petit verdot, 10 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon.

Ch. Haut-Bana Cru bourgeois 86-87

De robe grenat sombre, le vin est souple et fluide avec du charme. Dégustez-le sur ce charme immédiat.

Ch. Haut-Maurac Cru bourgeois 90-91

Issu de deux petits tiers de merlot, un tiers de cabernet-sauvignon et une poignée de malbec ce qui est plus inusuel, la robe noire est imposante. Le vin est dense, serré, issu d'une belle maturité du raisin, long, très fruits noirs. Un vrai coup de cœur.

Ch. L'Ecrin de Couleys 87-88

La robe est violette avec un nez de fruits noirs. Le vin est suave et d'honnête densité, pas très long, aérien, bien constitué. Il est élaboré avec moitié merlot, moitié cabernet-sauvignon à Bégadan.

Ch. L'Eden 87-88

La robe est sombre et le nez discret pour le moment. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche suave, mais soutenu par des tannins de bonne facture. Patientez un an ou deux pour ce vin élaboré à la louche avec deux tiers de merlot et un tiers de cabernet-sauvignon.

Ch. L'Or des Terres 86-87

Le vin a été élaboré sans sulfites. Nez très ouvert. Un vin sur les fruits rouges, un rien fluide, un peu végétal en finale, mais très plaisant.

Ch. La Branne Cru bourgeois 89-90

Issu de 25 ha à Bégadan, la robe est violette. Le vin est dense, d'une belle longueur, avec du fruit et surtout d'une élégance rare. Coup de cœur.

Ch. La Cardonne 88-89

Robe grenat et nez un peu végétal. Le végétal se retrouve en bouche avec une bonne densité de vin et il ne sèche pas malgré 60 % cabernet sauvignon et 40 % de merlot.

Ch. La France Delhomme 87-88

Ce vin de pur merlot se présente avec une robe soutenue et des arômes peu expressifs à ce stade. Le vin est souple et affable, un peu fluide et végétal, un peu d'amertume aussi. A déguster.

Ch. La Ribaud 88-89

La robe est relativement soutenue avec un nez de fruits rouges et noirs. Le vin est dense, serré, assez tannique et ferme, léger creux, finale à la fois légèrement végétale et paradoxalement chaude.

Ch. La Roque de By 88-90

Le vin est élaboré par la Tour de By avec 50% cabernet-sauvignon et 50% merlot. Le vin est souple, aérien charmant.

Ch. La Tour de By 92-93

Robe sombre avec un joli nez entre fruits rouges et fruits noirs et de belles notes de cassis. Le vin est dense et serré, joli milieu de bouche concentré, petit amincissement mais sans conséquences en fin de bouche, très jolie finale. Un très beau vin très réussi. Un vrai coup de cœur.

Ch. La Tour Haut Caussan 88-89

Robe grenat avec un nez de fruits rouges. Le vin est souple, joli fruit mais fluide avec une finale un peu végétale.

Ch. La Valière 87-88

Ce vin qui appartient à la Tour de By est un peu plus fluide mais un peu plus accessible aussi et il pourra se déguster rapidement. Il est élaboré avec 60% cabernet-sauvignon et 40% merlot.

Ch. Le Pey 88-89

Moitié merlot, moitié cabernet-sauvignon pour ce vin à la robe grenat et au nez de fruits rouges. Le vin de bonne densité est à boire sur son fruit savoureux.

Ch. Les Grands Chênes 88-89

La robe est sombre avec un nez de graphite et aussi un peu herbacé. Le vin est assez frais, de bonne densité, un rien végétal, mais de bonne constitution. Il a été élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc, rendement de 45 hl/ha.

Ch. Les Ormes Sorbet 87-88

Ce cru très régulier se présente avec un vin de robe grenat. Le vin est frais et un peu végétal, mais de bonne densité. Il donnera comme d'habitude une bouteille très plaisante et de bonne garde.

Ch. Loudenne Cru bourgeois 87-88

Robe grenat et nez peu intense. Le vin est léger, sans beaucoup d'aspérité comme toujours, un rien sec comme beaucoup de 2018. Ce grand classique très plaisant a été élaboré avec 50 % merlot et 50 % cabernet sauvignon.

Ch. Lousteauneuf Cru bourgeois 88-89

Robe très sombre. Le vin est frais et de bonne facture, sans agressivité. Une valeur sûre.

Ch. Maison Blanche Cru bourgeois 88-89

Robe soutenue avec de jolis arômes de fruits rouges. Le vin est dense, tannique, beaux arômes de fruits rouges, les tannins donnent une petite raideur qu'il faudra laisser s'aplanir avec un an de bouteille.

Ch. Moulin de Canhaut Cru bourgeois 89-90

La robe est noire. Joli nez fumé. Le vin est élégant, léger, bonne longueur. Belle réussite.

Ch. Noaillac Cru bourgeois 88-89

Ce domaine de près de 50ha sur graves garonnaises se présente avec une robe grenat sombre. Le vin est de bonne densité, très fruits rouges avec de belles notes framboise. Il peut se déguster dès à présent sur son charme immédiat.

Ch. Patache d'Aux Cru bourgeois 87-88

La robe de ce domaine de 57 ha est presque sombre. Le vin possède une bonne densité, mais il est un peu végétal, ce qui lui donne de la fraîcheur. Il se fera avec un an ou deux de bouteille.

Ch. Plagnac Cru bourgeois 86-87

Moitié merlot, moitié cabernet-sauvignon pour ce vin à la robe violette. Le vin est souple, léger et fluide. A déguster dès à présent.

Ch. Poitevin Cru bourgeois 88-90

La robe sombre est impressionnante avec un très joli nez complexe. Le vin est souple, dense, les tannins sont légers et finement extraits, le vin très abordable. A suivre.

Ch. Potensac Grand vin 92-94

Ce vin élaboré par l'équipe de Léoville Las Cases se présente avec une robe grenat. Le vin est souple, charmant, l'alcool l'arrondit, il possède du fond. Il a été élaboré avec 45 % merlot, 36 % cabernet-sauvignon, 18 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. Il vieillit toujours remarquablement.

Ch. Potensac Chapelle de Potensac 2e vin 90-91

Robe légère. Le vin est charmant, peu extrait. Le vin a été élaboré avec 70% merlot, 25% cabernet-sauvignon et 5% cabernet-franc.

Ch. Preuillac 85-86

Robe d'un grenat léger. Nez un peu végétal. Le vin est végétal aussi. Il n'est pas dans sa meilleure phase.

Ch. Ramafort 86-87

Elaboré avec 50 % merlot et 50 % cabernet sauvignon, la robe est grenat et nez un peu végétal. Le vin est frais et un peu sec, végétal, mais de bonne densité.

Ch. Rollan de By 91-92

La robe est grenat sombre et le nez est déjà très ouvert avec des notes fumées. Le vin est léger, aérien, très équilibré, modérément tannique avec une jolie finale épicée. Le vignoble de 87 ha est encépagé avec 70 % merlot, 10 % cabernet sauvignon, 10 % cabernet franc et 10 % petit verdot. Une valeur sûre.

Ch. Roquegrave Cru bourgeois 87-88

Issu d'un terroir graveleux sableux qui n'était pas à la fête en 2018, il ne fallait pas trop extraire. De robe grenat, le vin est souple et léger, un peu fluide. Du coup, il est déjà prêt à boire sur son fruit.

Ch. Saint-Christoly Cru bourgeois 88-89

issu d'une trentaine d'hectares avec une majorité de merlot au côté du cabernet-sauvignon, la robe est sombre. Le vin est dense, assez tannique avec du fruit. Il mérite une ou deux années de garde.

Ch. Tour Castillon Cru bourgeois 87-88

Le vin est élaboré sur un beau plateau de graves garonnaises et sur les beaux calcaires de Couquèques. Le vin est suave, léger, très fruits rouges, séducteur. Dégustez-le sur ce fruit ravageur.

Ch. Tour Séran 90-91

Avec un encépagement de 65 % merlot, 15 % cabernet sauvignon, 10 % cabernet franc et 10 % petit verdot sur 15 ha, la robe est noire avec des arômes de cassis fruit, de mûre et d'épices sur fond de boisé et de maturité. Le vin est dense et ample, boisé, suave, abordable malgré un retour tannique en finale. Un peu de patience est de mise.

Ch. Vernous Cru bourgeois 88-89

La robe de ce château d'une trentaine d'hectares est violet sombre avec un nez discret pour le moment. Le vin est campé sur sa structure tannique, mais avec du fruit qui lui donne de l'agrément immédiat. Néanmoins, un an de bouteille lui donnera plus d'ampleur.

Vieux Château Landon Cru bourgeois 88-89

Etabli sur un terroir argilo-calcaire d'une quarantaine d'hectares, le vin se présente avec une robe sombre. Le vin est de bonne densité, avec du fruit, bien construit comme d'habitude avec une majorité de cabernet-sauvignon tempéré par un peu de merlot et même de malbec.

Villa Carmin 88-89

Elaboré sur deux hectares par l'équipe d'œnologues de Fleur La Mothe, le vin est souple, très merlot, accessible, avec une belle rondeur. A déguster sur ce fruit charmeur.

Appellation Haut-Médoc

Dom. Andron 87-89

Situé en partie sur des croupes graveleuses et argilo-calcaires avec une forte proportion de merlot, la robe est noire. Le vin est souple avec une bonne structure tannique, un rien sec sur ses tannins, mais cela s'arrangera avec l'élevage.

Ch. Arnauld 88-89

Situé sur des graves du Günz profondes, la robe est sombre avec un nez très fruits rouges. Le vin est plein et dense, honnête matière, boisé, un peu âpre en finale. Le vin a été élaboré avec 49 % cabernet-sauvignon, 45 % merlot et 6 % petit-verdot. Il est élevé en fût neuf.

Ch. Barreyres Cru bourgeois 89-90

Situé sur un terroir sableux-graveleux, la robe est sombre avec un nez de cuir. Le vin est certes dominé par le clou de girofle et un peu boisé, mais il est très avenant.

Ch. Beaumont 89-90

Après le terrible gel de 2017, le 2018 se présente avec une robe grenat sombre. Joli nez intense. Le vin est souple et élégant, l'ensemble est de demi-corps mais harmonieux avec des tannins qui réveillent la finale, mais sans excès.

Ch. Bel Air Gloria 88-89

Elaboré par les domaines Martin, ce vin très régulier se présente avec une robe grenat. Le vin est frais, bien construit, avec une bonne densité et franchise.

Ch. Belgrave Cru classé 91-93

La robe est très sombre avec des arômes de fruits noirs et de boisé. Le vin est assez plein en attaque, le milieu de bouche est de bonne densité, petit creux toutefois, la finale très pleine. Contrairement à 2017 qui avait vu beaucoup de merlot, le 2018 a été élaboré avec 68% cabernet-sauvignon (vendanges du 2 au 11 octobre), 30% merlot (vendanges du 19 septembre au 9 octobre) et 2% petit-verdot (du 5 au 8 octobre).

Ch. Belle-Vue 89-90

La robe est dense avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est souple et dense, beaucoup d'élégance et de longueur, finale charmeuse avec des tannins légers.

Ch. Belle-Vue Petit-Verdot 88-89

La robe est totalement noire avec des arômes peu intenses. En bouche, le vin est dense, puissant, tannique, des petites notes végétales. Un cas d'école pour le cépage petit-verdot.

Ch. Bernadotte Cru bourgeois 89-90

Elaboré avec 51% cabernet-sauvignon, 47% merlot et 2% petit-verdot, la robe est sombre. Le vin est dense, assez droit, strict, austère, d'une belle longueur, loin du style souple et accessible du 2017. Mais il ira beaucoup plus loin.

Ch. Cambon-La Pelouse 89-90

Situé à quelques encablures de l'appellation Margaux, la robe est grenat foncé avec de jolis arômes de fruits noirs. Le vin est ample, l'ensemble est plaisant, presque margalais avec une belle finale charmeuse. A déguster sans se presser sur son fruit. Le vin a été élaboré avec 55% cabernet-sauvignon, 41% merlot et 4% petit-verdot. Il titre 14° avec un pH de 3,74. Belle réussite.

Ch. Cantemerle Cru classé 90-91

Robe grenat sombre avec un nez intense, joliment épicé. Le vin est souple et dense, demi-corps comme d'habitude, fluide aussi, mais harmonieux avec une finale fraîche et son élégance habituelle.

Ch. Caronne Sainte Gemme 91-93

Superbement situé tout près de Saint-Julien, cette propriété de 40 ha sur des graves profondes du Günz sur argiles a remarquablement réussi son 2018. Nez d'une belle complexité. Le vin est élégant, raffiné, milieu de bouche Saint-Julien, finale splendide. Le vin est élaboré avec deux petits tiers de cabernet-sauvignon, un tiers de merlot et une pincée de petit-verdot. Enorme réussite. Coup de cœur.

Ch. Charmail 90-91

Robe violette avec un nez fruits rouges. Le vin est frais avec une petite amertume et une maturité très moyenne qui occasionne une petite dureté en finale, mais il possède une fort belle matière. Donnez-lui deux ans pour qu'il se remette en place. Il a été élaboré avec 37% merlot, 36% cabernet-sauvignon, 18% cabernet-franc et 9% petit-verdot.

Ch. Cissac Cru bourgeois 90-91

La robe est noire et le vin est de bonne densité avec une vraie maturité du raisin. Une vraie réussite qui fera date au château.

Ch. Citran 88-89

Robe sombre à reflets violets. Joli nez très intense de fruits rouges. Le vin est de bonne densité, demi-corps, les tannins sont fermes, un rien agressif en finale. Donnez-lui deux ans.

Ch. Clément-Pichon 89-90

Le millésime 2018 signe le premier de la fusion avec hélas de la grêle à Pichon et du mildiou à Aneth. La robe est noire et le vin qui a été élaboré avec 67% merlot, 30% cabernet-sauvignon et 3% cabernet-franc, est souple, charmant, les tannins sont contenus. Rendement de 34 hl/ha.

Ch. Coufran 87-88

Robe de bonne densité avec un nez végétal. Le vin est souple et végétal, très court, mais il est vrai à petit prix.

Ch. Croix du Trale Cru bourgeois 88-89

Issu d'une exploitation familiale de 17 ha à Saint-Seurin de Cadourne, la robe est noire et le vin est souple, de bonne maturité, charmeur. Jolie bouteille en perspective à un prix défiant toute concurrence.

Ch. d'Agassac Grand vin 92-94

La robe est sombre avec un beau nez de fruits noirs et surtout de cerise noire. Le vin est dense, lisse, assez tannique, d'une belle longueur. Un peu plus ferme que d'habitude, il possède une très belle matière. Encore une très belle réussite qui domine tous les vins du Haut-Médoc, crus classés compris.

Ch. d'Arcins Cru bourgeois 89-90

Robe grenat avec un nez un peu végétal. Le vin est souple et de bonne facture avec un cabernet-sauvignon qui le tient de bout en bout malgré une maturité un peu juste mais qui lui donne une belle fraîcheur. Il a été élaboré avec 50 % merlot et 50 % cabernet sauvignon.

Ch. d'Hanteillan 88-89

Robe grenat sombre. Le vin est souple, charmant, légèrement tannique.

Ch. de Camensac Cru classé 87-88

Robe sombre et nez discret. Le vin est frais et mince, très fluide, un peu agressif en finale, de demi-corps. Il se fera vite.

Ch. de Cassana 88-89

Fabien Autet, chef de culture de Malescot St Exupéry possède 3 ha à Saint-Sauveur et il en fait un vin plaisant et suave, un rien ferme.

Ch. de Lamarque 90-91

Robe sombre à reflets brique. Joli nez de cuir. L'attaque en bouche est élégante et de bonne densité, l'ensemble est de demi-corps mais harmonieux, seule la finale est encore un peu tannique. Joli vin.

Ch. de Malleret Cru bourgeois 88-90

La robe est noire avec des arômes de fruits noirs. Le vin est souple, rond suave, bonne maturité même si le végétal perce en finale et sèche un peu, mais lui donne de la fraîcheur.

Ch. de Villegeorge 89-90

Un assemblage de 70 % cabernet sauvignon, 20 % merlot et 10 % petit verdot pour ce vin à la robe sombre et aux arômes intenses de cassis. Situé aux frontières de l'appellation Margaux, le vin est frais, élégant, un peu acidulé. Il vieillira bien.

Ch. Devise d'Ardilley 87-88

Un vin léger et aérien, longueur moyenne, tannins un rien fermes.

Ch. Doyac 89-90

Un vignoble mené en biodynamie. Le vin est fortement coloré avec un beau nez intense de fruits rouges et il est dense avec de belles notes de cuir, un boisé chic mais sans excès, de belle longueur. Une belle réussite en continuité du beau travail effectué à la propriété.

Ch. du Cartillon 86-87

Un assemblage de 47 % merlot, 31 % cabernet sauvignon et 23 % petit verdot pour ce vin à la robe noire. Le vin est de bonne densité, un peu sec et asséchant sur ses tannins pour le moment. L'élevage devrait l'aplanir. A revoir.

Ch. du Mont Cru bourgeois 87-88

La robe est grenat sombre. Avec un nez de fruits rouges. Le vin est souple, assez frais, finale un peu végétale asséchante.

Ch. du Moulin Rouge Cru bourgeois 89-90

Situé sur des croupes graveleuses, la robe est dense avec de jolis arômes bien définis. Le vin est de bonne densité avec une jolie maturité du raisin, charmeur. A déguster sur ce joli fruit.

Ch. du Retout 87-89

La robe est noire avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est souple et charmant, très fruits rouges aussi. Le vin a été élaboré avec 60% cabernet-sauvignon, 28,5% merlot et 11,5% petit-verdot. Il titre 13,9°. A déguster sur ce beau fruit.

Ch. Fontestean 89-90

La robe est sombre avec un nez joliment épicé. Le vin est léger, très joliment épicé, aérien, bel élevage.

Ch. Gironville 87-88

La robe est sombre avec un nez discret. Le vin est frais, un peu végétal, de bonne longueur, demi-corps. Il n'atteint pas le niveau du splendide 2016, mais il dépasse l'excellent 2017.

Ch. La Lagune Cru classé Non noté

En raison de la grêle, La lagune n'a quasiment pas produit de vin en 2018.

Ch. La Tonnelle 87-88

Le château est situé à Vertheuil commune proche de Saint-Estèphe, sur des graves pyrénéennes et argileuses. La robe est grenat avec un nez de fruits rouges. Le vin est dense et frais, mais sans agressivité, grâce à sa belle densité et à une extraction des tannins en douceur. Il est pratiquement prêt à être dégusté.

Ch. La Tour Carnet Cru classé 90-91

Robe sombre et nez discret. Le vin est aérien et frais, soutenu par un joli boisé, les tannins sont souples, l'ensemble harmonieux. Il pourra se déguster vite et donnera une bouteille plaisante.

Ch. La Tour du Haut-Moulin 90-91

La robe est sombre avec un nez splendide de cuir sur fond de fruits noirs. Le vin est dense, équilibré, long, raffiné avec une jolie finale et une utilisation judicieuse du boisé. Grande réussite qui dépasse le très beau 2017.

Ch. Lamothe-Bergeron Cru bourgeois 90-91

Robe grenat sombre. Nez entre fruits rouges et noirs. Le vin est souple et dense, plaisant à déguster, petit creux toutefois, mais le vin possède du charme. Le vin a été élaboré avec 50% cabernet-sauvignon et 50% merlot.

Ch. Lamothe-Bergeron Nove 91-92

La robe est noire avec un nez discret. Le vin est dense, frais, le milieu de bouche est ample et soutenu par le boisé, petite touche de verdeur. Cette cuvée spéciale a été élaborée avec pratiquement le même assemblage, mais avec 10% de petit-verdot au côté des 50% cabernet-sauvignon et 40% merlot.

Ch. Lamothe-Cissac Cru bourgeois 88-89

Le château est situé dans la partie Haut-Médoc en continuité de Pauillac, en partie à Cissac, l'autre sur le plateau de Vertheuil. La robe est grenat sombre avec un nez discret laissant pointer le cassis. Le vin est ferme, relativement tannique, un peu austère mais avec une belle densité qui couvre un côté un peu végétal du cabernet-sauvignon qui représente une part notable de la cuvée. Donnez-lui un ou deux ans de bouteille pour qu'il s'amadoue.

Ch. Landat Cru bourgeois 88-89

La robe est sombre avec un nez de fruits rouges et noirs. Le vin est dense avec une bonne maturité du raisin, les tannins sont fermes et la finale de cassis noir de belle tenue. Il gagnera à être dégusté dans un an ou deux pour une belle bouteille du dimanche. Le château est situé au nord de Cissac sur 22 ha de terroir argilo-calcaire et de graves profondes.

Ch. Lanessan 89-91

Elaboré sur des graves garonnaises profondes à l'entrée de Saint-Julien, la robe est grenat sombre avec un joli nez très intense de fruits rouges. Le vin est souple et frais, avec un petit creux qui sera gommé à l'élevage, finale fraîche. Le vin n'atteint pas le niveau du génial 2016, mais il n'en est pas loin. Il a été élaboré avec 52% cabernet-sauvignon, 42% merlot et 6% petit-verdot.

Ch. Larose Perganson Cru bourgeois 87-88

Robe grenat sombre. Le vin est fluide, bien constitué. Cette cuvée spéciale de Larose-Trintaudon a été élaborée avec 56% cabernet-sauvignon et 44% merlot. Elle est élevée avec 40% de fût neuf.

Ch. Les Gravelles Renaissance 88-89

Le nez est intense, fumé. Le vin est suave, fumé aussi avec de la rondeur. On s'est bien gardé de trop extraire, le terroir sablo-graveleux n'était pas le mieux adapté à la sécheresse du millésime, mais le vin est fort plaisant. A déguster sur ce beau fruit.

Ch. Les Trois Moulins 88-89

De robe sombre, le vin se présente avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est souple, belles notes de fruits rouges aussi, charmant. Le vin a été élaboré avec 45% merlot, 40% cabernet-sauvignon et 15% cabernet-franc. Il titre 14° avec un pH de 3,75.

Ch. Lestage Simon Cru bourgeois 87-89

Un encépagement original avec 84 % merlot et 16 % petit verdot qui marque le nez. Le vin est dense, serré, un peu austère, un peu acidulé aussi, mais l'expérience montre qu'il évolue bien en bouteille.

Ch. Lestruelle 88-8

La robe est grenat et le vin est léger, fluide, petite dureté due à un léger défaut de maturité. A déguster sur son fruit.

Ch. Liversan Cru bourgeois 88-89

Robe sombre avec un joli nez de fruits noirs. Le vin est de bonne densité, lisse, de l'amertume et un peu sec en finale, mais cela lui passera.

Ch. Magnol Cru bourgeois 88-89

Etabli sur une surface de 31 ha de terroirs sablo-graveleux, la robe est grenat avec un nez intense de fruits rouges. Le vin est souple, rond et suave. Il a été élaboré avec 45% merlot, 45% cabernet-sauvignon, 7% cabernet-franc et 3% petit-verdot.

Ch. Malescasse Cru bourgeois 91-92

La robe est sombre, presque noire. Très joli nez très fin. Le vin est souple avec des tannins denses mais fins, belle longueur. La robe est sombre avec un nez de mûre. Le vin est ample et suave, les tannins sont fins avec une extraction de main de maître, joli velouté. Le vin a été élaboré avec 62 % merlot, 35 % cabernet sauvignon et 5 % petit verdot.

Ch. Martin Cru bourgeois 87-88

Elaboré avec 55% merlot, 40% cabernet-sauvignon, 3% petit-verdot et 2% cabernet-franc, la robe est grenat. Le vin est joliment fumé, un peu sec sur ses tannins, mais il s'harmonisera.

Ch. Moulin de Blanchon Cru bourgeois 87-88

Elaboré sur une argile graveleuse avec, en gros, moitié merlot, moitié cabernet-sauvignon sur une petite trentaine d'hectares, le vin est frais et avenant, de bonne longueur. A déguster jeune.

Ch. Paloumey Cru bourgeois 89-90

La robe est noire avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est léger et élégant avec un joli fond et une petite pointe de verdeur qui le rend plus tannique que d'habitude, jolie finale. Patientez un ou deux ans.

Ch. Peyrabon Cru bourgeois 88-89

De robe grenat, le vin est de bonne facture, plaisant, charmant, ce qui ne l'empêche pas de bien évoluer en bouteille. Une valeur sûre toujours à un excellent rapport qualité-prix. L'exemple même de vin à stocker en fond de cave sans ruiner son portefeuille.

Ch. Peyrat-Fourton Cru bourgeois 88-89

La robe est sombre avec un vin de bonne densité, assez frais mais avec une bonne maturité du raisin, jolie finale de fruits rouges.

Ch. Peyredon La Gravette Cru bourgeois 87-88

Récolté sur dix ha, la robe est grenat avec nez un peu végétal. Le vin est de bonne densité, charmant, frais, très fruits rouges. Il a été élaboré avec 63 % cabernet-sauvignon et 37 % merlot.

Ch. Pontoise Cabarrus Cru bourgeois 88-89

Ce domaine de 28 ha est composé de 50% cabernet-sauvignon, 43% merlot, 4% petit-verdot et 3 cabernet-franc sur graves. La robe est sombre avec un nez de fruits rouges. Le vin est de bonne densité, avec un rien de verdure qui lui donne un air guilleret.

Ch. Ramage La Batisse Cru bourgeois 86-87

Etabli sur 44 ha à Saint-Sauveur, la robe est grenat. Un vin simple et frais, très fruit rouge à croquer sur son fruit.

Ch. Reysson Cru bourgeois 88-89

Le vignoble Dourthe est situé sur calcaire et a la particularité de ne pas posséder de cabernet-sauvignon. Il se présente avec une robe noire et un joli nez de fruits noirs. Le vin est dense et frais, d'une bonne longueur. Le vin a été élaboré avec 87% merlot, 10% cabernet-franc et 3% petit-verdot. Il possède un pH de 3,55 ce qui explique sa fraîcheur avec le terroir calcaire.

Ch. Saint-Paul Cru bourgeois 88-89

La robe est noire avec des arômes intenses de ronce de mûre. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche assez plein, petit creux et une finale un peu végétale qui lui donne de la fraîcheur.

Ch. Sociando-Mallet Grand vin 93-95

Sociando-Mallet renoue avec le style plein et dense des grands millésimes, loin du côté très avenant du 2017. Il est compact, tannique, avec l'alliance d'un cabernet-sauvignon très strict et un merlot qui essaye tant que peu d'arrondir les angles. Un vin de longue garde qu'il ne faut pas ouvrir avant cinq ans.

Appellation Margaux, vive le merlot !

Ch. Angludet 91-92

Robe grenat sombre avec de belles notes de fruits rouges au nez. Le vin est souple, charmant, margalais jusqu'au bout des papilles, léger petit creux en finale, mais l'ensemble est bien réussi et le creux disparaîtra à l'élevage. Et le château qui est largement converti en bio n'a pas changé sa ligne dans l'adversité, ce qu'il a certes payé dans ses rendements, mais reste la tête haute.

Ch. Arsac 89-90

De robe sombre, le vin est dense, serré, très frais avec une belle matière dominée par la droiture du cabernet-sauvignon. Il mérite patience.

Ch. Arsac Le Kid d'Arsac 2e vin 88-89

Le Kid est né avec la récolte 2018. Il n'a beau être que le second vin du château d'Arsac, le vin brille par son moelleux et sa richesse opulente avec un élevage flatteur. Il est élaboré avec 52% merlot et 48% cabernet-sauvignon. Elevage avec 50 % de barriques neuves et 50 % en cuve inox.

Ch. Bellevue de Tayac 89-90

Ce vignoble de 4,5 ha fait la part belle au merlot qui représente 70 % de l'encépagement. Il est situé à Soussans sur une croupe de graves sur argile, ce qui explique la prééminence du merlot. La robe est grenat avec un premier nez discret évoluant vers les épices et les fruits rouges. Le vin est léger, fluide, margalais en diable, d'une belle longueur et s'exprime avec franchise à peine marqué par ses tannins. Belle finale de réglisse. Ce vin progressera avec quelques années en bouteille. Une nouvelle équipe est en place depuis 2014 et le travail se concrétise dans la bouteille.

Ch. Boyd-Cantenac Cru classé 94-95

La robe est sombre avec un nez intense de fruits noirs et d'épices. Le vin est souple, assez frais, très élégant, d'une belle longueur, petite dureté tannique avec des fruits noirs. Un vin plus austère que d'habitude mais qui se fera bien. Il est élaboré avec 65% cabernet-sauvignon, 19% merlot, 10% petit-verdot et 6% cabernet-franc. Il est élevé avec 70% fût neuf et 30% fût d'un vin. Vendanges tardives du 1er au 23 octobre. Il titre 13,7°.

Ch. Brane-Cantenac Cru classé 94-96

Robe grenat sombre avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est élégant et raffiné, de demi-corps, les tannins sont très fins avec de beaux arômes de groseille, jolie finale certes tenue mais harmonieuse. Le vin est élaboré avec 74% cabernet-sauvignon, 21% merlot, 4% cabernet-franc et 1% petit-verdot, ce qui est strictement le même assemblage que 2017. Etrange. Il titre 13° et le grand vin représente 60% de la récolte. Rendement de 45 hl/ha.

Ch. Cambon-La Pelouse L'Aura de Cambon 91-92

La robe est sombre avec des fruits noirs. Le vin est ample et souple, de la fraîcheur, boisé, petit creux toutefois. Joli vin. Il est élaboré avec 55% cabernet-sauvignon et 45% merlot. Il titre 14° avec un pH de 3,68.

Ch. Cantenac-Brown Cru classé 94-95

Robe grenat sombre avec un nez intense, joliment épicé. Le vin brille par sa densité dans un millésime 2018 dont ce n'est pas la caractéristique première. Joli milieu de bouche assez ferme mais avec des tannins bien enrobés, petit rétrécissement en milieu de bouche, finale fraîche. Le vin a été élaboré avec 69% cabernet-sauvignon, 38% merlot et 3% cabernet-franc. Il représente 56 % de la récolte et il sera élevé avec 60% fût neuf et 40% fût d'un vin. Les vendanges se sont déroulées du 18 au 28 septembre pour le merlot et du 2 au 11 octobre pour le cabernet-sauvignon.

Ch. Charmant 88-89

Robe sombre. Le vin est suave et fluide, équilibré, léger, aérien.

Ch. Confidences de Margaux 89-90

Joli nez de cuir. Le vin est dense, bonne matière, la maturité est un juste.

Ch. d'Issan Cru classé 93-95

La robe est sombre avec un nez de fruits rouges. Le vin est frais, assez tannique, un peu plus austère. Le vin est élaboré avec 60% cabernet-sauvignon et 40% merlot. Il est élevé avec 50% fût neuf.

Il représente 53 % de la récolte. Le vin avec le plus haut niveau d'alcool jamais atteint 14° (13,2° en 2017).

Ch. d'Issan Blason d'Issan 2^e vin 90-91

La robe est grenat avec un joli nez un peu fumé. Le vin a été élaboré avec 52% cabernet-sauvignon et 48% merlot et il représente 47 % de la récolte. Le vin est marqué par les fruits rouges, petite dureté tannique. Les vignes sont largement situées à Arsac sur des terroirs filtrants. Il titre 13,9° (13,3° en 2017) avec un pH de 3,76. Il a fallu huit traitements dont quatre bios pour juguler les maladies, d'où 40 hl/ha.

Ch. Dauzac Cru classé 94-95

Robe grenat sombre avec un très joli nez de fruits rouges et noirs. Le vin est frais et élégant avec de belles notes de cuir, l'ensemble est harmonieux car peu extrait, finale presque citronnée. Le vin est élaboré avec 68% cabernet-sauvignon et 32% Merlot. Il est élevé avec deux tiers de barriques neuves et un tiers de barriques d'un vin pendant quinze mois.

Ch. Desmirail Cru classé 89-91

Robe grenat sombre. Joli nez de fruits rouges. Le vin est fluide mais harmonieux, de longueur moyenne, jolie finale.

Ch. Deyrem Valentin 88-89

Robe grenat sombre avec un nez végétal. Le vin l'est aussi un peu d'où la fraîcheur, mais avec une honnête densité qui le remettra dans la norme dans un an. Il a été élaboré avec 53% cabernet-sauvignon, 46% merlot et 1% petit-verdot.

Ch. du Tertre Cru classé 91-92

La robe est grenat avec un nez très intense de fruits rouges. Le vin est élégant, de demi-corps, léger sans être fluide comme d'habitude, légèrement tannique en finale. Il est élaboré avec 40% cabernet-sauvignon, 30% merlot, 16% cabernet-franc et 14% petit-verdot, soit avec les quatre cépages de façon significative. Il atteint tout de même 13,8° d'alcool.

Ch. Durfort-Vivens Cru classé 94-96

Le vin a été vinifié dans des amphores de terre cuite et se présente avec de belles notes épicées. Le vin est dense, assez ferme, les tannins sont très présents et la finale stricte, mais l'ensemble est d'une longueur exceptionnelle. Le vignoble est en biodynamie certifiée depuis 2016. Le vin est composé de 70% cabernet-sauvignon, 23% merlot et 7% cabernet-franc. En élevage avec 60 % de bois neuf. Le mildiou a été terrible et comme les traitements biodynamiques ne sont pas rémanents, le rendement est de 10 hl/ha.

Ch. Ferrière Cru classé 92-93

La robe est sombre avec des arômes précis. Le vin est de bonne densité, le milieu de bouche est sur les fruits rouges avec une petite trame tannique, la finale est fraîche sur un léger support tannique. Le vin a été élaboré avec 68% cabernet-sauvignon, 24% merlot, 6% cabernet-franc et 2% petit-verdot. Le domaine est en bio certifiée depuis 2015 et le millésime 2018 signe la certification biodynamique.

Ch. Giscours Cru classé 92-94

La robe est grenat sombre avec son nez habituel de fruits rouges et d'épices, un peu moins fruits noirs. Le vin est élégant et harmonieux, de demi-corps avec de belles notes épicées. Il sera de consommation rapide, ce qui ne préjuge pas de sa garde qui sera grande comme d'habitude. Il a été élaboré avec 55% de cabernet-sauvignon, 39% merlot et 6% petit-verdot. Il titre 13,9° d'alcool avec un

pH de 3,79 à comparer aux 13,2° du millésime 2017 avec un pH de 3,65, donc plus d'alcool et moins d'acidité, car un peu plus de merlot et moins de cabernet-sauvignon. Les vendanges ont duré un moi du 12 septembre au 12 octobre.

Ch. Grand Tayac 88-89

Joli nez fumé et le vin est souple, léger, fumé.

Ch. Haut-Breton Larigaudière 90-91

La robe est sombre avec nez intense de cassis. Le vin est dense, serré, ferme, assez tannique par ses cabernets, belle finale. Cette belle réussite qui fera date au château a été élaborée avec 75 % cabernet sauvignon, 15 % merlot et 10 % petit verdot

Ch. Kirwan Cru classé 94-95

La robe est sombre à reflets violets et le nez superbe oscille entre fruits rouges et fruits noirs. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche qui resplendit par son moelleux, l'ensemble est de bonne longueur, la finale encore sur sa réserve. Les gros investissements consentis ces dernières années font la différence. Bravo !

Ch. La Bessane 88-89

De robe sombre, le vin est souple et dense avec une petite raideur tannique inhabituelle mais qui rentrera dans l'ordre dans un an ou deux. L'indicible charme margalais.

Ch. La Fortune 88-89

Le vin est léger, fluide, bien équilibré, facile à déguster dès aujourd'hui. Il est élaboré avec 74% cabernet-sauvignon et 26% merlot.

Ch. La Galiane 87-88

Le vin est assez frais, la maturité un peu juste, l'ensemble bien dans l'esprit du millésime 2018.

Ch. La Gurgue 91-92

Lee 2018 sera doublement certifié bio depuis 2017 et Demeter. De robe sombre, le vin est aromatique et frais avec certes un petit creux, mais il est de bonne longueur.

Ch. La Tour de Bessan 89-90

Elaborée avec 69 % merlot, 29 % cabernet sauvignon et 10 % petit verdot, la robe est sombre avec de délicats arômes fumés. Le vin très merlot est très élégant, de demi-corps, peu extrait, raffiné, frais en finale.

Ch. La Tour de Mons 88-89

De robe grenat, le vin est léger et aérien, très margalais, de bonne longueur, très charmeur. Un des meilleurs rapport qualité-prix du royaume.

Ch. Labégorce 90-91

La robe est sombre avec un nez très épicé. Le vin est souple et boisé, très clou de girofle, avec un milieu de bouche un peu plus mince et une finale un peu plus fraîche que d'habitude. Il a été élaboré avec 50% merlot, 44% cabernet-sauvignon, 3% cabernet-franc et autant de petit-verdot. Il atteint 14° (13° en 2017)

Ch. Lascombes Cru classé 94-96

Robe sombre avec un joli nez épicé. Le vin est souple, joli milieu de bouche élégant avec de la fraîcheur ce qui est rare à Lascombes, jolie finale de cuir. Un Lascombes nettement plus harmonieux

que d'habitude, sans pour autant perdre sa densité. Une vraie réussite ! Il est élaboré avec 50% merlot, 45% cabernet-sauvignon et 5% petit-verdot. Il est élevé avec 60% fût neuf. Rendement de 45 hl/ha.

Ch. Le Coteau 87-88

La robe est grenat avec un nez un peu végétal. Le vin est frais et léger, petite amertume en finale. Nez Le vin a été élaboré avec 75 % cabernet sauvignon, 22 % merlot et 3 % petit verdot

Ch. Malescot saint Exupéry Cru classé 94-95

Robe sombre avec un nez très intense de fruits noirs. Le vin est souple et suave, étonnant milieu de bouche moelleux ce qui est rare dans le millésime, belle finale généreuse. Beau vin?! Les vendanges se sont déroulées du 24 septembre au 16 octobre. Rendement de 51 hl/ha qui compense le gel de 2017.

Ch. Margaux 1er cru classé Grand vin 96-98

Le rendement se situe entre 10 à 50 hl avec 31hl/ha en moyenne. Les vendanges, callées sur les dates de floraison, ont débuté le premier octobre pour le cabernet-sauvignon. Les vendanges ont été étalées, faciles, arrêtées le week-end, les rendements faibles. On a procédé à peu d'extraction avec l'idée de raccourcir temps de macération, moins de remontages. Certes, il restait quelques vins un peu tanniques, mais la sélection s'est effectuée sur la fraîcheur et l'élégance même s'il titre 14° avec un pH de 3,8. Le robe est sombre avec un nez très fin de griotte. Le vin est frais, élégant, étonnamment très fruits rouges dans ce millésime si sec, très raffiné. Il est élaboré avec 90% cabernet-sauvignon, 6 % merlot et 4% cabernet-franc. Un vin paradoxal très fruits rouges qui ne manque pas de classe, dans le style des millésimes récents, mais sans l'extrême densité qui caractérise un 2005 par exemple. Vendanges du 17 septembre au 13 octobre. Le grand vin représente 36% de la récolte.

Ch. Margaux Pavillon rouge 2e vin 93-94

Pavillon Rouge a été élaboré avec 30 % de la récolte et il est composé de 69% cabernet-sauvignon, 19% merlot, 9% petit-verdot et 3% cabernet-franc. De robe grenat, il se présente avec beaucoup de pureté dans le nez très cerise rouge avec une touche florale. Le vin est très fin, élégant, assez tannique avec une très jolie finale de cerise rouge et de framboise. le vin possède une étonnante fraîcheur et pourtant il affiche 14,5° avec un pH de 3,75 pour 13,5° en 2017 et un pH similaire.

Marojalia 93-94

De robe noire, le vin est dense, velouté, ferme, droit et strict avec des tannins bien présents. Il est élaboré avec 70% cabernet-sauvignon et 30% merlot.

Ch. Marquis d'Alesme Cru classé 94-95

Derrière sa robe presque noire s'abrite un vin dense, assez tannique, de bonne fraîcheur, assez tendu, avec de beaux arômes de cassis qui, comme en 2017, est plutôt pauillacais que margalais, ce qui n'est pas une injure. Il est élaboré avec 55 % de cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 5 % cabernet-franc et 5 % petit verdot. Il titre 14,5° (13,5° en 2017). Elevage avec deux tirs de bois neuf et un tiers en barriques d'un vin.

Ch. Marquis de Terme Cru classé 94-95

Robe presque noire à reflets violets. Nez discret, puis très cassis. Le vin est dense et serré, un peu plus frais que d'habitude mais de très bonne constitution, jolie finale très harmonieuse. Un beau vin. Le vin est élaboré avec 60% cabernet-sauvignon, 33% merlot et 7% petit-verdot avec vendanges du cabernet-sauvignon du 8 au 15 octobre. Rendement de 41 hl/ha, un peu inférieur au 47 hl/ha de 2017.

Ch. Monbrison 91-93

De robe grenat sombre, le vin se présente avec un joli nez très fin, un peu végétal comme souvent. Le vin est de demi-corps comme d'habitude, tout en élégance avec une forte dose de fraîcheur en finale.

Ch. Mongravey 88-90

La robe est noire avec un vin dense, un peu frais, joli milieu de bouche, petite verdeur en finale.

Ch. Palmer Cru classé Grand vin 99-100

Après de terribles épisodes de mildiou, il ne reste qu'un rendement de 11 hl/ha, d'où un vin puissant qui titre 14,3° avec un pH de 3,83. La robe est noire avec des arômes intenses de fruits noirs, mais aussi paradoxalement d'herbe verte. Le vin est dense, compact, très concentré, très tannique, très fruits noirs, presque crémeux. La concentration est hors norme, il n'y a jamais eu une telle densité, la persistance est exceptionnelle, mais cela reste du Palmer. Pendant trois mois, chaque pied de vigne ne gérait qu'une seule grappe. Mais pour le mythique 1961, un des plus grands vins de tous les temps, trois accidents climatiques avaient réduit le rendement à 12 hl/ha. En 2018, trois vagues de mildiou ont réduit la récolte de la même manière. Il est évident que c'est un millésime collector du calibre 1961. Le vin a été élaboré avec 53% cabernet-sauvignon, 40% merlot et 7% petit-verdot. Vendanges du 15 septembre au 15 octobre. Il lui faudra au moins dix ans pour se faire.

Ch. Palmer Alter Ego 2e vin Non noté

Pas d'Alter Ego cette année, car avec 11 hl/ha, pratiquement tout est entré dans le grand vin. Il ne restait que de cabernet et du petit-verdot, ce qui n'est pas Alter Ego.

Ch. Paveil de Luze 89-90

Robe sombre. Joli nez de mûre. Le vin est de bonne densité, très élégant, un peu végétal, jolie finale charmeuse.

Ch. Pontac-Lynch 87-88

Robe grenat. Un vin léger, fluide, un rien sec, honnêtement construit.

Ch. Pouget Cru classé 93-94

Les vendanges se sont déroulées du 1er au 23 octobre, ce qui est tard. La robe est sombre avec un splendide nez de fruits noirs. Le vin, est ample avec un beau fond, des fruits noirs, assez tannique. Le vin est construit sur le merlot, car les cabernets issus des vignes anciennes ont moins produit. Le vin est de grande densité et la petite dureté tannique disparaîtra à l'élevage. Le vin a été élaboré avec 49% merlot, 38% cabernet-sauvignon, 6% petit-verdot et 6% cabernet-franc. Il titre moins de 14°. Grande réussite.

Ch. Prieuré-Lichine Cru classé 94-95

De robe sombre, le vin se présente avec un joli nez de fruits noirs très élégant, délicatement épicé. Le vin est de bonne densité, un rien plus frais que d'habitude, joliment constitué avec un joli moelleux. Belle finale épicée.

Ch. Rauzan-Gassies Cru classé 88-89

Robe grenat sombre. Nez végétal. Le vin est léger, fluide, sans aspérité.

Ch. Rauzan-Ségla Cru classé Grand vin 94-96

La robe est sombre avec des arômes de cassis fruit, mais aussi feuille. Le vin est dense et structuré avec des tannins très fermes qui mettront du temps à se polymériser, il est très austère, très

loin du charme margalais et du velouté qui a fait sa réputation, mais avec une densité exceptionnelle. Le vin est élaboré avec 56 % cabernet-sauvignon vendangé du 27 septembre au 11 octobre, 40 % merlot du 13 au 27 septembre, 2 % cabernet-franc le 28 septembre et 2 % petit-verdot les 28 et 29 septembre. Il titre plus de 14° d'alcool avec un pH de 3,8, loin des 13,5° et du pH de 3,6 du fabuleux 2016 que certes il n'égale pas, mais les patients se régaleront avec un très beau flacon.

Ch. Siran 89-91

Robe grenat sombre avec un nez discret. Le vin est souple et joliment épicé, pas très dense, de demi-corps, mais avec de jolies notes épicées. Il possède beaucoup d'harmonie qui détonne, en bien, avec les Siran des années précédentes même si la concentration n'est pas encore tout à fait au niveau. Beau retour qui a été élaboré avec 45% cabernet-sauvignon, 44% merlot, 10% petit-verdot et 1% cabernet-franc.

Ch. Tayac 88-89

Un beau nez. Le vin est certes un peu fluide, mais il est bien équilibré et donnera une bouteille fort plaisante.

Ch. Tayac Or Norme 89-90

Robe sombre et nez de choc. Le vin possède une belle densité, mais il est un peu rustique. Soyez patients pour qu'il apaise ses tannins. Il est élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon, 30 % petit-verdot et 20 % merlot.

Saint-Julien le grand charme, mais pas toujours la profondeur

Millésime après millésime, la dégustation des Saint-Julien est toujours une des plus séduisantes. Les terroirs de graves maigres lissent les aléas climatiques et engendrent des vins charmeurs aux tannins policés avec des arômes enjôleurs toujours très joliment épicés.

Il en est aussi du cas du millésime 2018, un millésime pourtant très paradoxal, à saint-Julien comme ailleurs. Grâce à deux mois épatants, août et septembre, les raisins ont pu mûrir, les niveaux d'alcool grimper, même grimper haut. En moyenne les vins font un degré de plus que 2017 et ils ont atteint des niveaux jamais vus jusqu'à présent.

Les vins de Saint-Julien sont charmants et séduisants, ce qui est toujours le cas certes, mais encore plus vrai en 2018. Sont-ils grands pour autant ? A observer de plus près les vignes à partir de la fin août, beaucoup de feuilles étaient incurvées, en léger stress. Ce qui fait la force de Saint-Julien, ses graves maigres, sont aussi sa faiblesse car en cas de grande sécheresse, l'alimentation hydrique est moins bonne que celle des terroirs calcaires ou argileux.

A la dégustation, les vins sont à première vue splendides, mais beaucoup accusent de légers creux en milieu de bouche, ce que confirme les niveaux d'extraits secs qui ne dépassent guère ceux de 2017.

Le millésime 2018 est un très bon millésime à saint-Julien, mais il est loin d'atteindre la profondeur des 2005 et 2010, et même des 2016. Il est juste après, ce qui n'est pas si mal, mais ne justifie pas à exploser les prix.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2019, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours et même un peu moins depuis que l'Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2018, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2021, puis encore en 2022 pour un avis plus définitif.

Ch. Beychevelle Cru classé 94-96

La robe est grenat avec un nez discret, puis très fruits rouges. Le vin est très élégant, joli milieu de bouche avec des tannins fins, belles notes épicées, l'ensemble de bonne longueur. Un vin très harmonieux. Le vin a été élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon, 41 % merlot, 6 % petit-verdot et 3 % cabernet-franc. Il titre 14,5° (13,5° en 2017) avec un pH de 3,71 (3,66 l'année dernière). Le grand vin représente 50 % de la récolte.

Ch. Branaire-Ducru Cru classé 94-95

La robe est sombre à reflets violets avec un premier nez discret, puis classique vers la framboise et les épices. Un joli vin équilibré, un peu plus frais que d'habitude mais de bonne longueur, jolie finale très élégante. Le style du 2018 est un peu plus frais, mais quelle élégance ! Il a été élaboré avec 58 % cabernet-sauvignon, 33 % merlot, 5 % petit-verdot et 4 % cabernet-franc. Il titre 14,3° avec un pH de 3,6 (13,5° en 2017 avec un pH de 3,6). Le grand vin représente 60 % de la récolte.

Clos du Marquis 94-95

Le vin se présente avec un très joli nez de cassis et d'épices. Le vin est élégant, légèrement tannique avec une jolie matière, un beau fond et une superbe finale épicée très réussie. Le vin a été élaboré avec 64 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot et 6 % cabernet-franc. Il titre 14,5° comme en 2017 avec un IPT de 79 soit nettement plus (65) et un pH de 3,64. Il est élevé avec 55 % de barriques neuves. Rendement de 35 hl/ha.

Ch. du Glana 89-90

Élaboré avec 60 % cabernet sauvignon et 40 % merlot, la robe est soutenue avec un nez très fumé. Le vin est souple, charmeur, joliment fumé, campé sur la fraîcheur du cabernet-sauvignon.

Ch. Ducru-Beaucaillou Cru classé 95-97

La robe est violette avec un nez de crème de cassis. Le vin est de bonne densité avec de belles notes épicées, petit creux toutefois en milieu de bouche, la finale est charmante avec des tannins sont présents. Il se caractérise avec une belle saveur et un fruit frais et pur. Le vin a été élaboré avec 85 % cabernet-sauvignon et 15 % merlot. Il titre 14,5° soit un degré de plus qu'en 2017 avec un pH de 3,70 et IPT de 95 nettement supérieur à celui de 2017 (78). Il est élaboré en fût neuf.

Ch. Ducru-Beaucaillou La Croix de Ducru-Beaucaillou 93-94

La robe est noire avec un nez intense, très épicé. Le vin est souple, charmant. Le vin est tenu par le cabernet avec sa pureté. Le vin a été élaboré avec 62 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot et 3 % petit-verdot. Il est élevé avec 70 % de fût neuf.

Ch. Gloria 93-94

La robe est sombre à reflets violets avec un joli nez entre fruits rouges et fruits noirs. Le vin est de bonne densité avec un formidable milieu de bouche très Saint-Julien, belles notes épicées en finale. Grande réussite. Le vin a été élaboré avec 61 % cabernet-sauvignon, 26 % merlot, 8 % petit-verdot et 5 % cabernet-franc.

Ch. Gruaud-Larose Cru classé 94-96

Robe sombre à reflets grenat. Le nez est très intense, d'une belle complexité. Le vin est dense avec un superbe milieu de bouche, plus élégant que d'habitude, très belle finale. Belle réussite, car la fraîcheur du millésime lui fait le plus grand bien. Il est élaboré avec 67 % cabernet-sauvignon, 24 % merlot, et 9 % cabernet-franc. Il titre 14,2°.

Ch. La Bridane 88-90

La robe est noire avec un joli vin typé saint-Julien, il ne possède pas beaucoup de densité, mais il est tellement harmonieux.

Ch. Lagrange 93-94

La robe est sombre à reflets violets avec un nez de fruits rouges. Le vin est de bonne densité avec une structure demi-corps, il affiche beaucoup d'élégance, un rien fluide en finale, mais avec de beaux arômes.

Ch. Lalande 89-90

Un joli vin de demi-corps, un peu fluide mais équilibré et harmonieux, très charmeur.

Ch. Lalande-Borie 92-93

La robe est noire et le vin est dense et souple avec de jolies notes de mûres et d'épices et une bonne finale. Derrière cette façade, le vin est compact, assez épicé. Rendement de 35 hl/ha, la perte étant due plutôt par évaporation.

Ch. Langoa-Barton Cru classé 93-94

Robe grenat sombre. Joli nez de cuir. Le vin est souple avec de beaux arômes de cuir, un rien fluide, de bonne longueur avec une finale solide. Il est élaboré avec 63 % cabernet-sauvignon, 28 % merlot et 9 % cabernet-franc. Il titre 13,9° d'alcool.

Ch. Léoville Las Cases Cru classé 97-99

De robe grenat, le nez est intense, très cabernet. Le vin est de grande densité, assez tannique mais pas agressif, d'une belle longueur. Grande finale toute en pureté avec beaucoup de longueur et de fraîcheur. Un immense Las cases. Il est élaboré avec 80 % cabernet-sauvignon, 11 % cabernet-franc et 9 % merlot. Il titre 14,5° (13,3° en 2017) avec un IPT de 80 et un pH de 3,65. Il est élevé tout comme en 2017 avec 90 % de barriques neuves. Vendanges du 18 septembre au 10 octobre. Rendement 35 hl/ha.

Ch. Léoville Las Cases Petit Lion 2e vin 94-95

Même si le second vin a hérité des merlots de Las Cases, le nez est très frais. En bouche aussi, le vin est droit et frais, de demi-corps, légèrement tannique avec une belle finale. Le vin a été élaboré avec 45 % merlot, 42 % cabernet-sauvignon et 13 % cabernet-franc. Comme son grand frère, il titre 14,5°, mais avec un IPT moindre de 68.

Ch. Léoville-Barton Cru classé 95-96

Robe grenat sombre. Nez très intense, très épicé. Le vin est dense avec un beau milieu de bouche plein, belles notes épicées, tannique en finale avec des tannins très fins. Belle réussite très supérieure cette année à Langoa. Il est élaboré avec 82 % cabernet-sauvignon et 18 % merlot et il titre 14° (13° en 2017).

Ch. Léoville-Poyferré Cru classé 94-96

La robe est noire avec un nez de fruits noirs. Le vin est serré, tannique, relativement frais mais avec un fruit mûr et une bonne densité. Le vin est élaboré avec 64 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 3 % cabernet-franc et 3 % petit-verdot. Il titre 14,4° (13,2° en 2017) avec un IPT de 90, et un pH de 3,7.

Ch. Léoville-Poyferré Pavillon de Léoville-Poyferré 88-89

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est souple, très fruits rouges, léger et fluide avec une petite dureté tannique. Le vin n'est pas vendu en primeurs.

Ch. Moulin Riche 89-91

Élaboré par l'équipe de Léoville-Poyferré, la robe est profonde avec un nez joliment épicé. Le vin est de bonne densité, suave, franche trame tannique, de la fraîcheur. Le vin a été élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon, 23 % merlot, 17 % petit-verdot et 1 % cabernet-franc. Il titre 14,1° (13,2° en 2017) avec un IPT de 80 et un pH de 3,7.

Ch. Saint-Pierre Cru classé 95-96

La robe est presque noire avec un nez de fruits noirs. Le vin est dense, serré, assez tannique mais avec une belle matière, finale sur les fruits noirs. Une grande réussite élaborée avec 77 % cabernet-sauvignon, 21 % merlot et 6 % cabernet-franc.

Ch. Talbot Cru classé 94-95

La robe noire et nez discret avant de s'ouvrir vers le cassis et le cèdre. Le vin est très élégant, les tannins sont fins, belle longueur, le vin possède un peu plus de fraîcheur qui lui sied bien, la corpulence est moyenne, la finale de première classe. Un Talbot très élégant élaboré avec 66 % cabernet-sauvignon, 29 % merlot et 5 % petit verdot. Il atteint 14° d'alcool.

Pauillac 2018 : bio ou pas bio ?

Froid, humide, très humide, beaucoup de pluie : le début d'année 2018 fut passablement compliqué avec plus de 500 mm d'eau durant les premiers mois. Miraculeusement, la sortie est très abondante et la floraison se passe dans de très bonnes conditions vers le 4 juin. Le potentiel de récolte est alors considérable.

Mais cet énorme potentiel de récolte a été plus ou moins écorné selon deux facteurs : la virulence plus ou moins grande des maladies cryptogamiques et l'utilisation d'un arsenal plus ou moins puissant pour les contrer ainsi que l'impact de la terrible sécheresse des mois de juillet et d'août.

Au final, les rendements s'étagent de 50 hl/ha avoué à une dizaine, soit d'un rapport de cinq à un. Cela fait bien longtemps que de tels écarts n'ont pas été constatés. On ne peut pas dire que la qualité soit inversement proportionnelle au rendement, quoique.

En 2018, Pauillac a produit des vins de génie, du calibre de 1961 et de 1928. Mais aussi des vins gonflés par l'alcool qui a atteint des niveaux records et des tannins aux niveaux élevés qui se présentent certes au mieux aujourd'hui, mais qui sont marqués par des creux en milieu de bouche qui se paieront tôt ou tard et qu'il vaut mieux déguster sur le fruit immédiat de leur jeunesse, même à Pauillac.

Au plus haut niveau, les châteaux Latour (28 hl/ha) et Pontet-Canet (11 hl/ha), Mouton-Rothschild (28 hl/ha), les deux Pichon, Baron et Comtesse, on produit des vins grandioses qui feront date, même leurs seconds vins. Comme par hasard, a posteriori, on constate que ce sont ceux qui ont eu les rendements les plus faibles, ce qui fait réfléchir d'autant que sécheresse des mois d'août et de septembre a clairement réduit l'alimentation de la vigne.

L'équation était simple : une plus grande réduction de la récolte conduisait à un meilleur vin, du moins pour ceux qui étaient au-dessous de 40 hl/ha. Sauf que le choix n'était pas forcément conscient, car c'est la nature a choisi. Pas tout à fait toutefois, car la quantité de la récolte était certes

liée à un facteur chance, mais aussi au choix stratégique de lutte contre les maladies. Les châteaux Pontet-Canet et Latour ont choisi de ne pas utiliser du tout l'arme chimique et ils en ont payé les conséquences par une récolte réduite, mais aussi en élaborant un vin génial.

Cette équation est bien résumée par Nicolas Glumineau à Pichon-Lalande. Sur 85 % du vignoble, il a utilisé un traitement non bio avant et après la floraison et il a obtenu une vendange normale. Sur 15 % de la surface, il n'a utilisé que des traitements bio et il a perdu 40 % de la récolte dans un millésime terrible il est vrai. Mais la qualité n'est pas du tout la même ni le risque pour la santé. Au consommateur de choisir.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2019, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours et même un peu moins depuis que l'Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2018, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2021, puis encore en 2022 pour un avis plus définitif.

Ch. Batailley 93-94

De robe grenat sombre, le nez est très intense, fruits rouges et notes de cèdre. Le vin est de bonne densité, demi-corps, très élégant comme en 2017 ce qui est pourtant rare pour lui, les tannins sont fins. Le vin a été élaboré avec 74 % cabernet-sauvignon, 23 % merlot et 3 % petit-verdot et il affiche 13,5° (13,6° en 2017).

Ch. Bellegrave 87-88

Élaboré avec 60 % cabernet sauvignon et 40 % merlot, la robe est dense avec des arômes de cèdre. Le vin est dense et végétal aussi, ce qui lui donne de la fraîcheur et une certaine austérité. Patientez quelques années.

Ch. Clerc-Milon Grand vin 94-95

Le grand vin a été élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon, 27 % merlot, 9 % cabernet-franc, 3 % petit-verdot et même 1 % de carmenère avec un rendement normal de 44 hl/ha. La robe est noire avec un nez discret, puis mûre et réglisse. Le vin est dense, pas austère du tout contrairement à son habitude, très élégant. On a rarement vu autant d'élégance dans Clerc-Milon. Il est vrai que depuis 2009, Clerc-Milon vit une vraie renaissance et le 2018 est une belle réussite avec sa jolie finale épicée. Il titre 14° (13,2 en 2017) avec un pH de 3,76 nettement plus haut qu'en 2017 (3,65). Les vendanges se sont déroulées du 17 septembre avec le merlot au 10 octobre pour le petit-verdot et le carmenère.

Ch. Clerc-Milon Pastourelle de Clerc-Milon 2e vin 91-93

La robe est dense avec un premier nez discret, puis très fruits noirs. Le vin est souple et charmant avec une petite pointe de fraîcheur. Le vin n'est pas commercialisé en primeurs, mais vendu plus tard prêt à être dégusté pour la restauration. Le vin a été élaboré avec 61 % merlot, 32 % cabernet-sauvignon et 7 % cabernet-franc. Il représente 25 % de la production et titre 13,8°.

Ch. Croizet-Bages 88-89

Robe sombre avec un nez intense très ananas en boîte. Le vin est léger et fluide, demi-corps et végétal, asséchant en finale.

Ch. d'Armailhac Grand vin 92-94

La robe est sombre avec un nez intense, fruits noirs, très épicé et même un peu chocolat noir. Le vin est dense et serré, d'une belle tenue car les cabernets tiennent l'édifice et lui donnent de la fraîcheur, le tout est concentré, même un peu pointu. De ce fait, les 14,5° ne se sentent pas. Le vin a

été élaboré avec 55 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 10 % cabernet-franc et 5 % petit-verdot avec un rendement de 32 hl/ha. Vendanges du 12 septembre au 3 octobre.

Ch. d'Armailhac La sélection 2e vin 91-93

Ce vin (pour le moment) hors commerce est une ébauche de ce que pourrait être le second vin. La robe est noire et le vin est souple, suave, charmant, les tannins sont enrobés, l'ensemble très mûr. Il représente 20 % de la production.

Ch. de Pauillac 91-93

Comme les années précédentes, la vinification intégrale en 100 % bois neuf marque le vin mais pas trop. La fraîcheur est au rendez-vous grâce au cabernet-sauvignon qui représente cette année 75 % du vin au côté de 25 % merlot et lui donne un style Pauillac très affirmé, ce qui est rassurant pour le château éponyme. Il a été élaboré sur 1,5 ha avec un rendement de 20 hl/ha.

Ch. Duhart-Milon Grand vin 92-94

La robe est dense à reflets violets avec un nez intense de fruits rouges sur fond de cèdre. Le vin est de bonne densité avec une corpulence moyenne et un milieu de bouche très souple grâce à un beau merlot mais soutenu par une petite pointe de fraîcheur, en finale aussi. Il a été élaboré avec 65 % cabernet-sauvignon et 35 % merlot. Vendanges du 17 au 25 septembre pour le merlot et du 25 septembre au 4 octobre pour le cabernet-sauvignon. Le rendement est de 38 hl/ha, les deux tiers étant retenus pour le grand vin qui titre 14°.

Ch. Fonbadet 90-92

La robe est grenat sombre avec des arômes peu intenses au début, puis se développant vers le cassis et le poivre noir. Le vin est souple et un rien fluide, peu extrait, très élégant. Il pourra se déguster vite, sans obérer ses capacités de garde. Il a été élaboré avec 75 % cabernet sauvignon et 25 % merlot avec un élevage avec 40 % de fûts neufs. Rendement de 50 hl/ha.

Ch. Grand Puy Ducasse 93-94

Robe dense à reflets grenat avec un nez de fruits noirs et de tabac. Le vin est souple et dense avec un joli moelleux et une finale très pauillacaise de cèdre. Un joli vin. Le travail paie. Il a été élaboré avec 52 % cabernet-sauvignon et 48 % merlot.

Ch. Grand Puy Lacoste 94-96

La robe est grenat avec le beau nez de cèdre qui le caractérise. Le vin est dense avec une inhabituelle fraîcheur, l'ensemble est de belle longueur. Le 2018 est une version à la fois sévère et élégante de GPL. Il a été élaboré avec 78 % cabernet-sauvignon (classique) et 22 % merlot. Les vendanges se sont déroulées du 21 septembre au 5 octobre avec un rendement de 40 hl/ha et le grand vin représente 62 % de la production. Élevage avec 75 % de barriques neuves. Une grande réussite de la propriété qui n'en manque pas

Ch. Grand Puy Lacoste Lacoste-Borie 2e vin 92-94

La robe est grenat avec un nez intense de fruits noirs. Le vin est souple, suave, petite fluidité mais beaucoup de charme, les tannins sont contenus. Il a été élaboré avec 61 % cabernet-sauvignon, 31 % merlot et 8 % cabernet-franc. Les vendanges se sont déroulées du 21 septembre au 5 octobre avec un rendement normal de 44 hl/ha et le deuxième vin représente 32 % de la production.

Ch. Haut-Bages-Libéral 90-92

Certifications en bio (optique 2019) et en biodynamie (visée 2021), rénovation des chais, Haut-Bages Libéral fait feu de tout bois et la qualité du vin s'en ressent. Élaboré avec 76 % cabernet-sauvignon et 24 % merlot, il se présente avec un joli nez de mûre. Le vin est élégant, assez droit, strict, très Pauillac, très tannique aussi, mais bien enrobé. Rendement de 45 hl/ha. Belle réussite du château.

Ch. Haut-Bages-Monpelou 87-88

Robe grenat sombre. Nez fruits rouges et noirs. Le vin est souple et fluide, un rien végétal, mais plaisant.

Ch. Haut-Batailley 93-94

Le vin a été élaboré avec 59 % cabernet-sauvignon et 41 % de merlot, le tout est élevé avec 60 % de barriques neuves. Le nez embaume le cassis d'une bonne pureté et le vin est campé sur sa structure tannique mise en évidence par un petit creux qui sera comblé à l'élevage. Le boisé est mieux maîtrisé qu'en 2017 et le vin ne manque pas de charme.

Ch. La Fleur Peyrabon 89-90

La robe est sombre avec un joli nez de cèdre. Le vin est très élégant, demi-corps, un Pauillac en mode léger, de bonne facture, largement sous-estimé. C'est toujours une bonne affaire.

Ch. Lafite-Rothschild Grand vin 96-98

La robe est noire avec un nez splendide de cèdre, du vrai Lafite. Le vin est dense et serré, très cabernet-sauvignon, droit et élégant avec une petite pointe végétale, les tannins sont fins, jolie finale de cèdre. Il a été élaboré avec 91 % de cabernet-sauvignon ramassé du 25 septembre au 5 octobre, 8,5 % de merlot du 17 au 24 septembre et une poignée de petit-verdot (0,5 %) avec un rendement global de 40 hl/ha. Le grand vin représente 40 % de la production, il y a 28 % de troisième vin. Il titre 13,3° (12,8 en 2017) avec un pH de 3,73 très proche de celui de 2017 (3,75).

Ch. Lafite-Rothschild Les Carruades 2^e vin 93-95

De robe sombre, le nez est intense de mûre et de cèdre. Le vin est souple et charmant avec un joli milieu de bouche épicé, tout petit creux, finale très épicée. Il a été élaboré avec 56,5 % cabernet-sauvignon, 38 % merlot et 5,5 % cabernet-franc. Il représente 40 % de la production.

Ch. Latour 1er cru classé Grand vin 99-100

La robe est noire avec un nez superbe, très typé, très fruits noirs, du grand Latour. Le vin est dense, compact, d'une belle longueur, très fin avec de beaux arômes. Le vin est très pur, la densité est exceptionnelle, la longueur impressionnante. La légende est en marche, car il s'agit d'un des plus grands vins produit sur la propriété. Le mildiou a été maîtrisé de bout en bout sans faire la moindre concession aux canons de la bio et de la biodynamie. Le rendement est de 24 hl/ha surtout en raison de la sécheresse. Le vin est élaboré comme d'habitude avec une forte proportion de cabernet-sauvignon (91 %), avec 9 % de merlot et point de petit-verdot qui est parti pour l'essentiel dans le troisième vin. Il affiche 14,3° (13,3° en 2017) et représente 37 % de la production. Vendanges du 29 septembre au 7 octobre. Fidèle à sa nouvelle politique, Château Latour 2018 n'est pas sur le marché, mais propose le sérieux 2008, un vin qui présente des notes d'évolution au nez, mais dont la bouche est encore très jeune et qui est un grand classique du château avec une belle perspective d'évolution.

Ch. Latour Les Forts de Latour 2e vin 96-97

La robe est noire avec un superbe nez de graphite. Le vin est dense, très droit, d'une très belle densité. Il dépasse très clairement le grand vin d'il y a quelques années. Il a été élaboré avec 77 % cabernet-sauvignon et 34 % merlot. Il affiche 14,2° avec un IPT de 77 et représente 42 % de la production. Vendanges du 27 septembre au 11 octobre. Incontestablement un très grand vin. Comme le château ne vend pas le 2018 en primeur, il a mis sur le marché Fort de Latour 2013 qui est à point, il a un côté très accessible avec sa finale un rien simple mais charmeuse

Ch. Latour Le Pauillac 3e vin 93-94

Le vin se présente avec un joli nez de mûre. Le vin est très élégant, d'une belle longueur et tout en longueur. Un des plus beaux pauillacs qui a été produit. Il est élaboré avec 56 % cabernet-sauvignon, 31 % merlot et 12 % petit-verdot. Il affiche 14,1° avec un IPT de 76 et il représente 21 % de la

production. Vendanges du 18 septembre au 15 octobre. Selon sa nouvelle politique, le château a mis en vente le 2014, un beau vin souple avec du fond et une grande matière, les tannins se sont bien arrondis.

Dom. Les Sadons 88-89

La robe est sombre avec un joli nez fumé. Le vin est souple, un peu fluide, mais de bonne facture. Il est élaboré sur 0,8 ha de vignes.

Ch. Lynch-Bages Cru classé 94-95

La robe est noire avec un nez, comme d'habitude, de fruits noirs. Le vin est souple et relativement frais qui masque son moelleux habituel, la finale est très tannique, les tannins sont mûrs mais un peu raidis par la fraîcheur. Vendanges du 29 septembre au 9 octobre. Le vin est élaboré avec 72 % cabernet-sauvignon, 19 % merlot, 6 % cabernet-franc et 3 % petit-verdot. Il titre un degré d'alcool de plus qu'en 2017 (14,1° au lieu de 13,1).

Ch. Lynch-Moussas Cru classé 93-94

Le château continue sa progression qualitative et le millésime 2018 marque une nouvelle étape avec sa robe est très sombre et son joli nez de cassis et de cèdre. Le vin est souple et harmonieux avec de jolis tannins fins, il possède un peu plus de fraîcheur que d'habitude, belle finale de cèdre. Il a été élaboré avec 72 % cabernet-sauvignon et 28 % merlot. Belle réussite.

Ch. Mouton-Rothschild 1er Cru classé Grand vin 97-99

La robe est très noire avec un nez discret très fin, délicat, encore très retenu, ce qui n'est pas l'habitude Mouton. Le vin est dense, ferme, retenu, complexe, réservé, mais la belle finale est éblouissante. Il ne se livre pas. La masse de vin est impressionnante, mais avec de la fraîcheur. Il affiche 13,8° (13,3 en 2017), ce qui est impressionnant à Mouton. Le vin a été élaboré avec 86 % cabernet-sauvignon, 12 % merlot et 2 % cabernet-franc. Le rendement n'est que de 28 hl/ha en raison de l'impact du mildiou mais pas uniquement. Un des plus grands Mouton de l'histoire.

Ch. Mouton-Rothschild Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2e vin 95-96

Le vin a été élaboré avec 56 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot et 4 % cabernet-franc, soit une proportion importante de merlot, une des plus fortes. De robe noire, le nez est discret, puis oscille entre fruits rouges et noirs. Le vin est dense avec une belle trame fraîche, on ne lui donne pas du tout 40 % de merlot. Il ressemble par bien des aspects à son grand frère et il ne s'en distingue que par les tannins, un peu raides, mais fins. Dans trois quatre ans, ils auront disparu. Il affiche 14° naturel (13,2 en 2017), ce qui ne s'était jamais vu. Une grande réussite supérieure à bien des Mouton d'autrefois.

Ch. Pedesclaux Cru classé 93-94

Le vin est élaboré avec 64 % cabernet sauvignon, 27 % merlot, 5 % cabernet franc et 4 % petit verdot et il est élevé avec 60 % de fûts neufs et 4 % de fûts d'un vin. Titrant près de 14° d'alcool (13,2° en 2017), le vin est très marqué par les notes de cassis et le vin est de corpulence moyenne avec des tannins fermes et une finale relativement pure.

Ch. Pibran 93-95

L'argile de Pibran qui lui joue des tours dans les millésimes humides va bien à la sécheresse du millésime 2018. La robe est noire avec un joli nez très épicé. Le vin est souple et suave, avec de la rondeur, un léger creux certes, mais une belle finale avec une élégance inaccoutumée. Point de rusticité dans Pibran en 2018. Le vin a été élaboré avec 54 % cabernet-sauvignon (majoritaire cette année) et 46 % merlot. Il est élevé 18 mois en moitié fût neuf. Le merlot a été ramassé du 26 septembre au 2 octobre et le cabernet-sauvignon particulièrement tard du 9 au 11 octobre. Belle réussite.

Ch. Pichon-Lalande Cru classé Grand vin 95-98

Robe noire à reflets violets. Le vin est dense et suave avec un beau moelleux, le vin est long, gourmand ce qui est rarissime dans le millésime, belle finale charmeuse, l'acidité relativement basse.

Le vin a été élaboré avec 71 % cabernet-sauvignon, 23 % merlot, 5 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. Le rendement est de 35 hl/ha avec 50 % de grand vin et il affiche 14° d'alcool avec un pH de 3,85, d'où son moelleux magique.

Ch. Pichon-Longueville Cru classé Grand vin 97-98

La robe est noire avec un premier nez discret, puis noblement cèdre et épices. Le vin est dense, strict, austère, d'une belle fraîcheur, un brin rigoriste. Il ne manque pas de tannins, mais ils sont d'une grande finesse. Le vin a été élaboré avec 78 % cabernet-sauvignon et 22 % de vieux merlots qui ont été ramassés les 24 et 25 septembre. Les cabernets-sauvignons ont été vendangés du 3 au 10 octobre. Le vin est élevé avec 80 % de fût neuf. Le grand vin représente 50 % de récolte dont le rendement est de 35 hl/ha, ce qui est une moyenne basse. Grande réussite qui titille l'immense 2005. Il atteint 14,1° d'alcool (13,1° en 2017, 13,3 en 2016).

Ch. Pichon-Longueville Les Griffons 2e vin 93-95

La robe est sombre avec le nez de cèdre proche du grand vin. L'attaque est dense avec un joli milieu de bouche d'une fraîcheur inhabituelle, le millésime le raffine. Il dépasse clairement les grands vins d'il y a quelques années et il est Pauillac jusqu'au bout des oreilles. Le vin a été élaboré avec 52 % cabernet-sauvignon et 48 % merlot et il est élevé avec 60 % de barriques neuves et 40 % de barriques d'un vin. Il représente 30 % de la récolte.

Ch. Pichon-Longueville Les Tourelles de Longueville 2e vin 92-93

De fait troisième vin de la propriété, les Tourelles font la part belle au merlot qui représente plus des deux tiers de l'assemblage. Il en résulte un vin à l'attaque soyeuse, moyennement corsé, souple, déjà charmeur avec une pointe de fraîcheur mais la finale reste très Pauillac. Le vin a été élaboré avec 66 % merlot, 20 % cabernet-sauvignon, 8 % cabernet-franc et 6 % petit-verdot. Il est élevé avec tout de même 30 % fût neuf et 70 % en fût d'un vin. Belle densité pour un Tourelles. Il représente 20 % de la récolte.

Ch. Plantey 89-90

La robe est sombre avec un nez discret. Le vin est de bonne densité, pas très long mais joliment typé Pauillac avec des beaux fruits noirs et épices.

Ch. Pontet-Canet Cru classé 99-100

La robe est noire avec un nez impressionnant de profondeur. La bouche surprend par sa douceur et son côté aérien alors qu'il affiche un indice potentiel tannique record de 95. Les tannins sont d'une grande élégance, le vin est incroyablement long avec une finale éblouissante. Le vin est d'un grand naturel, très harmonieux. Il défiera les décennies. Le 2016 est immense dans le classicisme, le 2018 est un phénomène. Le rendement minuscule est de 10,6 hl/ha, mais le château a refusé tout recourt à la chimie sous quelque forme qu'elle soit. Le vin a été élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon, 22 % merlot, 5 % cabernet-franc et 3 % cabernet-franc. Le merlot a été le plus affecté par les conditions atmosphériques. Tri à la main et égrappage manuel, pigeage manuel. Tout a été vinifié en petites cuves neuves en béton de 40 hl/ha. Les vendanges ont débuté le 24 septembre pour le merlot et ont fini le 5 octobre avec les dernières parcelles de cabernet-sauvignon.

Ch. Tour Sieujan 88-89

De robe noire, le vin est souple, délicatement fumé, un peu fluide, charmant.

Saint-Estèphe 2018 des grands vins, mais pas que...

Avec ses terroirs d'argiles profondes au côté des classiques graves, l'appellation Saint-Estèphe était a priori bien armée pour réaliser le sans-faute dans le millésime 2018. La réalité n'est pas aussi simple et l'appellation ne réalise pas la performance de 2014 et de 2016 où la réussite était générale.

Certes, on y a élaboré très grands vins mais qui, sauf quelques rares exceptions, ils ne dépassent pas le niveau des 2016, ce qui n'est déjà pas si mal pour un millésime très mal parti et qui s'est refait une santé en deux mois seulement.

Partout pour élaborer le grand vin, le niveau de sélection est élevé : à Calon-Ségur, le grand vin représente 40 % de la production, à Montrose il est élaboré avec 52 % de la production, 65 % à Cos d'Estournel. Les seconds vins ne sont pas des grands vins en réduction et souvent, ils accusent de la verdeur et des ceux en milieu de bouche, signe que la concentration n'était pas toujours au top.

Si les niveaux d'alcool sont élevés partout (en moyenne 1° de plus qu'en 2017, ce qui est énorme), les indices tanniques ne sont guère plus élevés qu'en 2017 et les densités exprimées en extrait sec guère plus non plus. Signe que les deux mois de temps très secs ont bien arrangé les choses, mais n'ont pas fait de miracles.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2019, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours et même un peu moins depuis que l'Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2018, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2021, puis encore en 2022 pour un avis plus définitif.

Ch. Beau-Site 89-90

Robe grenat sombre. Le vin est souple, suave, tannins légers, jolie finale d'épices et de fruits noirs.

Ch. Calon-Ségur Cru classé Grand vin 94-95

La robe est sombre avec un nez discret. Le vin est dense, tannique, boisé, austère, droit, il a beaucoup pris le boisé. Le vin a été élaboré avec 65 % cabernet-sauvignon, 17 % merlot 15 % cabernet-franc et 3 % petit-verdot et il est élevé pendant vingt mois en fût neuf. Il titre 14,9° (13,3 en 2017) ce qui est le plus gros degré de Calon avec un pH de 3,75 et un IPT de 70. Rendement de 41 hl/ha et le grand vin représente 40 % de la production.

Ch. Calon-Ségur Marquis de Calon 2e vin 91-92

La robe est grenat sombre avec un nez plutôt fruits rouges. Le vin est frais et ferme, assez tannique, large creux, finale de framboise et aussi un peu de verdeur tannique. Il est élaboré avec 53 % merlot et 47 % cabernet-sauvignon. Il titre lui aussi 14,9° avec un pH de 3,65. 41 hl/ha. Il est élevé 17 mois avec 30 % de barriques neuves.

Ch. Capbern 88-89

La robe noire avec un nez intense de fruits noirs. Le vin est de bonne densité avec de jolies notes de graphite, petit creux, jolie finale épicée avec des tannins fermes masquée par la sucrosité, mais une petite verdeur. Le vin a été élaboré avec 62 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot et 1 % petit-verdot. Il titre 14,6° avec un pH de 3,75 et un IPT de 77. Rendement de 41 hl/ha. Il est élevé 18 mois en barriques neuves. 60 fût neuf.

Ch. Clauzet Non noté

Le château Clauzet a été acheté en 2018 par Jacky Lorenzetti, propriétaire du château Pedesclaux, cru classé de Pauillac, au baron Velge.

Ch. Cos d'Estournel Cru classé Grand vin 97-98

La robe est noire avec un nez intense de cassis. Le vin est dense, serré, droit, austère, tannique, d'une concentration exceptionnelle, très ferme. Il faut falloir être très patient. Le vin a été élaboré avec 74 % cabernet-sauvignon, 23 % merlot, 2 % cabernet-franc 1 % de petit-verdot. Il affiche 14,6° (13° en 2017) avec un pH de 3,7 et un IPT de 80. Il est élevé avec 50 % de barriques neuves. Il représente 65 % de la récolte.

Ch. Cos d'Estournel Les Pagodes de Cos 2e vin 93-95

La robe est sombre avec un nez intense, joliment fumé. Le vin est dense, assez serré, souple ensuite, globalement sérieux et même un peu austère. Il est élaboré avec 54 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot, 6 % petit-verdot et 3 % cabernet-franc. Il représente un tiers de la production et il est élevé avec 20 % de bois. Il titre 14,5° avec un IPT de 72 et un pH de 3,7. Un grand Pagodes.

Ch. Cos Labory Cru classé 91-93

Robe sombre à reflets violets avec un joli nez de cuir. Le vin est souple avec un joli moelleux, il n'est pas très long, mais avec une harmonie rarement atteinte, belle finale de cuir et de cèdre.

Ch. de Côme 88-89

La robe est sombre avec un nez très intense de cassis feuille. Le vin est souple, joliment fruité, un rien sec.

Ch. de Pez 91-93

La robe est dense à reflets violets. Nez intense très cassis. Le vin est souple et presque aérien, bon milieu de bouche un rien sec, petite fluidité mais une réelle élégance, belle finale de cuir. Il est élaboré avec 49 % cabernet-sauvignon, 49 % merlot, 1 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot.

Ch. Haut-Marbuzet 92-94

La robe est sombre avec un nez très intense fumé et de fruits noirs. Le vin est dense, assez droit, strict, élégant, les tannins sont fins, l'ensemble de belle longueur. Un beau vin.

Ch. La Croix de Pez 88-89

Robe sombre. Le vin est souple, un peu fluide, joliment construit, peu extrait.

Ch. La Haye 90-91

Le vin a été élaboré avec 50 % cabernet sauvignon, 45 % merlot, 5 % petit verdot pour ce château ambitieux à la robe grenat sombre. Le nez est plutôt discret, il évolue vers le cèdre, le vin est élégant, de demi-corps, avec des tannins subtilement extraits.

Ch. Laffitte-Carcasset 88-89

Robe grenat sombre avec un nez de fruits rouges. Le vin est d'honnête densité, un peu végétal avec un creux, mais sans dureté.

Ch. Lafont-Rochet Cru classé 92-93

Le vin est de bonne densité, compact sur ses tannins un peu raides, le vin ne manque pas de matière, mais cette matière brute doit encore s'affiner à l'élevage d'autant que les merlots qui apportent souvent le velouté au cru, ne jouent pas leur rôle habituel. Il a été élaboré avec 64 % cabernet-sauvignon, 26 % merlot, 6 % petit-verdot et 4 % cabernet-franc.

Ch. Le Boscq 89-90

La robe est sombre avec un joli nez fumé. Le vin est dense, assez frais, beau merlot enjôleur qui tempère la sévérité traditionnelle de Saint-Estèphe. Le vin a été élaboré avec 63 % cabernet-sauvignon, 33 % merlot et 4 % petit-verdot.

Ch. Le Crock 89-90

La robe est sombre avec un nez très intense de cerise noire. Le vin est élégant, plus léger que d'habitude, très beaux arômes charmants, de la fluidité. Il est élaboré avec 44 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet-franc et 6 % petit-verdot. Il titre 14,3° avec un pH de 3,71. Rendement de 34 hl/ha.

Ch. Lilian-Ladouys 89-90

Robe sombre avec un nez de fruits noirs. Le vin est dense, épicé, boisé, joli fruit, bonne longueur, finale un rien végétale.

Ch. Bernard Magrez 89-90

Acquis en 2016, l'ancien Magrez-La Peyre vient changer de nom. Le vin est souple, rond et charmeur. Il sera de consommation précoce.

Ch. Martin 89-90

De robe sombre, le nez est fumé, la bouche aussi. Le vin est aérien, bien construit.

Ch. Meyney 92-93

La robe est sombre avec un nez intense de fruits rouges et noirs. Le vin est dense et boisé, petite raideur tannique temporaire, de la fraîcheur, un peu asséchant aussi, mais sauvé par une belle matière. Le vin doit encore s'harmoniser à l'élevage, mais il donnera une belle bouteille. Il a été élaboré avec 59 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot et 4 % petit-verdot. Il titre 14,4° d'alcool (13,2° en 2017).

Ch. Montrose Cru classé Grand vin 96-98

La robe est noire avec de beaux arômes très purs. Le vin est dense, souple, beau milieu de bouche, beaucoup de pureté. Pas de chance, la floraison a été un peu hétérogène vers le 1er juin, d'où une perte de récolte de 8 % dû à la coulure sur le merlot, La perte due au mildiou est de 15 % autant sur la partie bio que non bio et 7 % dû à la sécheresse. Au finale, le rendement est de 25 hl/ha. Très pur, avec une incroyable fraîcheur. Il titre 14,8° avec un pH de 3,7. Le grand vin représente 52 % de la production. Il titre 14,8° avec un pH de 3,7 (respectivement 13,5° et 3,65 en 2017).

Ch. Montrose La Dame de Montrose 2e vin 94-95

La robe est noire avec un nez intense, très graphite. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche, petit creux et petite dureté à combler à l'élevage, jolie finale. Le second vin a été élaboré avec 52 % merlot, 39 % cabernet-sauvignon, 5 % petit-verdot et 4 % cabernet-franc et représente 37 % de la production.

Ch. Ormes de Pez 90-91

Robe sombre à reflets violets. Nez intense de cèdre. Le vin est un peu fluide mais harmonieux, bonne longueur, de la fraîcheur (pH de 3,57), un brin végétal en finale. Il a été élaboré avec 50 % merlot, 41 % Cabernet-sauvignon, 7 % cabernet-franc et 2 % petit-verdot. Il titre 13° d'alcool et il est élevé avec 45 % de fûts neufs. Le merlot a été ramassé entre les 20 et 26 septembre, le reste du 26 septembre au 8 octobre.

Ch. Petit-Bocq 88-89

La robe est sombre avec un nez discret. Le vin est relativement frais mais de bonne densité, l'ensemble ne manque pas d'élégance. Le vin a été élaboré avec 50 % merlot, 48 % cabernet sauvignon, 2 % Petit Verdot

Ch. Phélan-Ségur 94-95

Millésime normal à Phélan-Ségur avec 49 hl/ha. La robe est noire avec des arômes de petits fruits noirs. Le vin est suave, rond, les tannins sont souples, l'ensemble possède beaucoup de charme et de gourmandise sans aucune lourdeur, équilibré. Il est élaboré avec 57 % cabernet-sauvignon et 43 % merlot. Il titre 14° (13,2° en 2017), avec un pH de 3,8, IPT 77. Le grand vin représente 60 % de la production. Les vendanges se sont déroulées du 24 septembre au 11 octobre avec le plus beau merlot jamais vinifié, le cabernet-sauvignon est du niveau de 2016.

Ch. Plantier Rose 87-88

Robe grenat et nez de fruits noirs. Le vin est suave, assez court avec un creux en milieu de bouche, mais il est très plaisant.

Ch. Saint-Pierre de Corbian 88-89

De robe sombre, le vin est léger, fluide, assez tannique avec un joli fruit.

Ch. Sérilhan 88-89

Le vin est construit sur le merlot avec 60 % merlot et 40 % cabernet sauvignon. La robe est sombre avec un nez très ouvert, soutenu par le boisé. Le vin est souple, joliment épicé, extrait avec douceur.

Ch. Tour de Pez 89-90

L'excellent château La Tour de Pez a été acheté en 2018 par Jacky Lorenzetti, propriétaire du château Pedesclaux, cru classé de Pauillac. La robe est noire avec un nez délicatement fumé et de fruits noirs. Le vin est léger et fluide, charmant, demi-corps.

Ch. Tour des Termes 89-90

La robe est sombre avec des arômes intenses, très fumés à souhait. Le vin est souple et dense, les tannins sont ceux de l'appellation, la finale très fraîche. Le vin a été élaboré avec 60 % merlot, 30 % cabernet sauvignon, 5 % petit verdot, 5 % cabernet franc.

Ch. Tour Saint-Fort. 88-89

Le vin a été élaboré avec 61 % merlot, 25 % cabernet sauvignon, 12 % petit verdot et 2 % cabernet franc. La robe est grenat avec des notes un peu végétales. Le vin est frais, un peu végétal et léger, mais l'extraction des tannins a été douce.

Ch. Tronquoy-Lalande 92-93

La robe est noire avec un nez de fruits noirs. Le vin est souple, suave, de longueur moyenne, les tannins sont souples. Le vin a été élaboré avec 51 % merlot, 44 % cabernet-sauvignon, 3 % petit-verdot et 2 % cabernet-franc. Vendanges du 18 septembre au 4 octobre. Joli fruit, petite fluidité.

Les appellations Moulis et Listrac plutôt favorisées

Par les hasards des méandres de la Garonne et de la Dordogne, les terroirs des deux appellations communales Moulis et Listrac se sont faits décalés à l'intérieur des terres, ce qui implique un décalage de maturité de huit jours par rapport aux quatre autres plus prestigieuses appellations communales installées le long de la « rivière » que sont Margaux, Pauillac et Saint-Estèphe. Ce décalage de maturité est un gros inconvénient dans les millésimes froids et même un peu frais et qui explique la solide réputation de vins un peu durs et tanniques.

Mais dans les millésimes chauds, ce décalage devient un atout, d'autant que les terroirs ne sont pas tout à fait les mêmes non plus. En dehors des classiques croupes graveleuses comme à Fonréaud, les deux appellations regorgent de terroirs calcaires et argileux qui ont mieux réagi que les autres à la sécheresse des mois d'août et de septembre.

Il en résulte nombre de jolis vins de bonne facture qui seront délicieux dans les cinq prochaines années.

Appellation Moulis

Ch. Biston-Brillette Cru bourgeois 90-91

De robe noire, le vin se présente avec un très joli nez de fruits noirs. Le vin est dense, souple, charmant, lisse, d'une belle longueur. Un vin superbe. Coup de cœur.

Ch. Branas Grand Poujeaux Cru bourgeois 92-93

Etabli sur une douzaine d'hectares de graves garonnaises, la robe est grenat avec un nez de fruits rouges et noirs. Le vin est souple et soyeux avec des tannins sous-jacents très fermes, finale de café et de fruits noirs. Le vin a été élaboré avec 50% merlot, 45% cabernet-sauvignon et 5% petit-verdot.

Ch. Caroline Cru bourgeois 88-89

Ce château de sept hectares est situé sur des graves pyrénéennes reposant sur du calcaire à astéries. La robe sombre avec un nez fumé. Le vin est boisé chic, souple, plaisant. Il peut se déguster dès à présent.

Ch. Chasse-Spleen 88-89

La robe est violette avec un nez discret, puis cuir. Le vin est souple, relativement fluide avec de belles notes de cuir et une finale fraîche.

Ch. Chemin Royal Cru bourgeois 87-88

Le vin est élaboré avec deux tiers merlot et un tiers cabernet-sauvignon sur graves pyrénéennes et une partie argilo-calcaire. La robe est sombre et le vin est souple et fumé, un peu sec sur ses tannins pour le moment.

Ch. Duplessis 89-90

Un vin de bonne facture tout en fruits rouges, joli fond, les tannins sont un peu accrocheurs.

Ch. Haut Bellevue 87-88

La robe est violette avec un nez de fruits noirs. Le vin est suave et dense, pas très long, aérien. A déguster sans trop se presser.

Ch. La Garricq 87-88

La robe est violette et le vin est dense, un peu rustique, un rien moins mûr que le joli 2017.

Ch. La Mouline Cru bourgeois 87-88

Robe grenat et joli nez de fruits rouges. Le vin est souple, un peu fluide mais charmant. A déguster sur le fruit.

Ch. Lalaudey Cru bourgeois 87-88

Robe grenat. Un vin très fruit rouge qui joue le fruit, petite aspérité tannique toutefois qui disparaîtra.

Ch. Lestage Darquier Cru bourgeois 86-87

Sur son terroir de graves, le nez est fumé. Le vin est souple, un peu court, mais bien équilibré. Il est prêt à être dégusté.

Ch. Maucaillou 89-90

Robe grenat sombre. Le vin est fluide en attaque mais suivi d'un joli milieu de bouche relativement plein, les tannins sont pointus, la finale un peu chaude et épicée. Donnez-lui un an ou deux pour qu'il s'harmonise.

Ch. Mauvesin-Barton 89-90

Enfin un peu de récolte après un 2017 presque entièrement gelé. Le vin est de demi-corps, frais, très fruits rouges délicatement épicés, bien équilibré. Il est élaboré avec 54% merlot, 40% cabernet-sauvignon et 6% petit-verdot.

Ch. Moulin à Vent Cru bourgeois 88-89

Le vin a été élaboré en bio et sans sulfite ajouté. La robe est noire avec un nez un rien évolué. Le vin est frais, léger, fluide avec un joli milieu de fruits rouges, de bonne longueur. Un bel essai à encourager.

Ch. Myon de l'Enclos Cru bourgeois 88-89

Un vin de bonne densité avec du moelleux et du charme, bien construit, élaboré sur cinq hectares avec moitié merlot, moitié cabernet-sauvignon.

Ch. Pomeys Cru bourgeois 87-88

De robe grenat, le nez exhale les fruits rouges. Le vin joue le fruit et la fraîcheur dont il faut profiter en le dégustant jeune.

Ch. Poujeaux 93-94

Robe sombre avec un joli nez entre fruits noirs et pointe végétale. Le vin est élégant en attaque, le merlot est un peu fluide mais le cabernet-sauvignon largement majoritaire tient l'édifice, jolie finale tendre et de bonne tenue. L'extraction a été très mesurée pour en faire un vin d'une bonne finesse. Il progressera à l'élevage.

Appellation Listrac

Ch. Cap Léon Veyrin Cru bourgeois 88-89

Le vin est élaboré avec 58 % merlot, 39 % cabernet sauvignon et 3 % petit verdot. La robe est très sombre avec un nez intense, un peu végétal sur fond de mûre. Le vin est un peu fluide et vert mais avec du fond et une bonne longueur. Patience, dans deux ans ou trois, il donnera une jolie bouteille, comme d'habitude.

Ch. Clarke 90-91

La robe est violette avec des arômes de cassis et de pomme verte. Le vin est frais, demi-corps, de la verdure, finale acidulée le tout recouvert par un boisé de luxe.

Ch. Donissan 87-88

Robe grenat. Le vin est léger, fluide, avec beaucoup de fraîcheur, très léger. A déguster sur cette fraîcheur revigorante.

Ch. Ducluzeau 88-89

Ce vin de l'équipe Borie de Ducru-Beaucaillou fait la part belle au merlot. Orienté fruits rouges, il joue la fraîcheur et la légèreté. A déguster sur son charme immédiat.

Ch. Fonréaud Cru bourgeois 90-91

Robe sombre violette avec un nez très intense de mûre et d'épices. Le vin est souple, boisé, assez plein en attaque, le milieu de bouche est un peu plus mince, jolie finale merlotante qui masque de solides tannins. Il pourra se déguster assez vite, mais sa capacité de garde est légendaire. Le vin a été élaboré avec 53% cabernet-sauvignon, 43% merlot et 4% petit-verdot.

Ch. Fourcas-Borie Cru bourgeois 90-91

Faisant la part belle au merlot, la robe est très sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est de bonne densité avec une belle palette aromatique, longueur moyenne, jolie finale très expressive.

Ch. Fourcas-Dupré 89-90

De robe grenat sombre, le nez est discret puis un peu végétal sur fond de fruits rouges. Le vin est relativement dense et frais, le milieu de bouche est plus tannique, la finale fraîche. Le vin met toujours un peu de temps pour se mettre en place et mérite mieux.

Ch. Fourcas-Hosten 91-92

Robe grenat sombre avec un nez discret. Le vin débute avec une belle attaque pleine, le milieu de bouche est soyeux, un rien frais, les tannins sont présents mais sans excès, jolie finale. Joli vin bien élevé et remarquablement vinifié.

Ch. Lafon Cru bourgeois 88-89

Robe sombre. Le vin est dense, bonne maturité, il sèche un peu hélas par ses tannins, mais de bonne longueur et bien concentré, cela lui passera avec un peu de patience.

Ch. Lalande Cru bourgeois 88-89

La robe est grenat avec un nez de fruits rouges un peu végétal. Le vin est frais, de bonne densité, un peu sec par ses tannins, mais sans excès.

Ch. Lestage Cru bourgeois 87-88

Etabli sur des graves pyrénéennes sur socle calcaire et argilo-calcaire, le vin est souple et suave, facile d'accès, déjà délicieux. Il est prêt à être dégusté. Le vin a été élaboré avec 56% merlot, 40% cabernet-sauvignon et 4% petit-verdot

Ch. Liouner Cru bourgeois 88-89

De robe grenat, le vin est de bonne densité, un peu vert, mais il évoluera bien.

Ch. Mayne-Lalande 90-91

La robe est grenat sombre avec un seyant nez de fruits rouges. Le vin est de bonne densité, la maturité est un peu juste d'où des tannins un peu asséchants, mais la concentration les dominera. Le vin a été élaboré avec 60% merlot, 30% cabernet-franc, 5% petit-verdot et 5% cabernet-franc.

Ch. Reverdy Cru bourgeois 87-88

La robe est grenat léger, un peu brunie. Le vin est court, léger et fluide. Echantillon fatigué ? A boire.

Ch. Saransot-Dupré Cru bourgeois 90-91

Robe grenat avec un très joli nez de fruits noirs. Le vin est souple, charmant, lisse, belle longueur. Une vraie réussite.

Ch. Vieux Moulin Cru bourgeois 85-86

De robe grenat, le vin est végétal et court, tannins un rien raides.

Le Médoc	1
Appellation Médoc	2
Ch. Beauvillage Cru bourgeois 90-91.....	2
Ch. Bellerive 89-90.....	2
Ch. Blaignan 88-89.....	2
Ch. Blaignan Quintessence 89-90	2
Ch. Bournac 87-88	2
Ch. Castera 88-89	2
Ch. Chantelys 88-89.....	2
Clos Manou 88-89.....	2
Ch. du Périer Cru bourgeois 87-88	2
Ch. Fleur La Mothe Cru bourgeois 90-91.....	2
Ch. Fontis Cru bourgeois 87-88	2
Goulée by Cos d'Estournel 91-92	3
Ch. Greysac Cru bourgeois 90-91	3
Ch. Haut Barrail Cru bourgeois 87-88.....	3
Ch. Haut Condissas 93-94	3
Ch. Haut-Bana Cru bourgeois 86-87	3
Ch. Haut-Maurac Cru bourgeois 90-91.....	3
Ch. L'Ecrin de Couleys 87-88.....	3
Ch. L'Eden 87-88.....	3
Ch. L'Or des Terres 86-87	3
Ch. La Branne Cru bourgeois 89-90	3
Ch. La Cardonne 88-89	3
Ch. La France Delhomme 87-88.....	4
Ch. La Ribaud 88-89.....	4
Ch. La Roque de By 88-90.....	4
Ch. La Tour de By 92-93.....	4
Ch. La Tour Haut Caussan 88-89.....	4
Ch. La Valière 87-88.....	4
Ch. Le Pey 88-89	4
Ch. Les Grands Chênes 88-89	4
Ch. Les Ormes Sorbet 87-88	4
Ch. Loudenne Cru bourgeois 87-88	4
Ch. Lousteauneuf Cru bourgeois 88-89	4
Ch. Maison Blanche Cru bourgeois 88-89	4
Ch. Moulin de Canhaut Cru bourgeois 89-90	5
Ch. Noaillac Cru bourgeois 88-89	5
Ch. Patache d'Aux Cru bourgeois 87-88.....	5
Ch. Plagnac Cru bourgeois 86-87.....	5
Ch. Poitevin Cru bourgeois 88-90	5
Ch. Potensac Grand vin 92-94	5
Ch. Potensac Chapelle de Potensac 2e vin 90-91.....	5
Ch. Preuillac 85-86.....	5
Ch. Ramafort 86-87	5
Ch. Rollan de By 91-92.....	5
Ch. Roquegrave Cru bourgeois 87-88.....	5
Ch. Saint-Christoly Cru bourgeois 88-89.....	5
Ch. Tour Castillon Cru bourgeois 87-88.....	6
Ch. Tour Séran 90-91	6
Ch. Vernous Cru bourgeois 88-89.....	6

Vieux Château Landon Cru bourgeois 88-89	6
Villa Carmin 88-89	6
Appellation Haut-Médoc	6
Dom. Andron 87-89	6
Ch. Arnould 88-89	6
Ch. Barreyres Cru bourgeois 89-90.....	6
Ch. Beaumont 89-90.....	6
Ch. Bel Air Gloria 88-89	7
Ch. Belgrave Cru classé 91-93.....	7
Ch. Belle-Vue 89-90	7
Ch. Belle-Vue Petit-Verdot 88-89	7
Ch. Bernadotte Cru bourgeois 89-90.....	7
Ch. Cambon-La Pelouse 89-90.....	7
Ch. Cantemerle Cru classé 90-91.....	7
Ch. Caronne Sainte Gemme 91-93	7
Ch. Charmail 90-91	7
Ch. Cissac Cru bourgeois 90-91	7
Ch. Citran 88-89.....	8
Ch. Clément-Pichon 89-90	8
Ch. Coufran 87-88.....	8
Ch. Croix du Trale Cru bourgeois 88-89.....	8
Ch. d'Agassac Grand vin 92-94	8
Ch. d'Arcins Cru bourgeois 89-90	8
Ch. d'Hanteillan 88-89	8
Ch. de Camensac Cru classé 87-88	8
Ch. de Cassana 88-89.....	8
Ch. de Lamarque 90-91	8
Ch. de Malleret Cru bourgeois 88-90	8
Ch. de Villegeorge 89-90	9
Ch. Devise d'Ardilley 87-88.....	9
Ch. Doyac 89-90.....	9
Ch. du Cartillon 86-87.....	9
Ch. du Mont Cru bourgeois 87-88	9
Ch. du Moulin Rouge Cru bourgeois 89-90	9
Ch. du Retout 87-89.....	9
Ch. Fontestean 89-90	9
Ch. Gironville 87-88	9
Ch. La Lagune Cru classé Non noté.....	9
Ch. La Tonnelle 87-88	9
Ch. La Tour Carnet Cru classé 90-91.....	10
Ch. La Tour du Haut-Moulin 90-91	10
Ch. Lamothe-Bergeron Cru bourgeois 90-91.....	10
Ch. Lamothe-Bergeron Nove 91-92.....	10
Ch. Lamothe-Cissac Cru bourgeois 88-89	10
Ch. Landat Cru bourgeois 88-89	10
Ch. Lanessan 89-91.....	10
Ch. Larose Perganson Cru bourgeois 87-88.....	10
Ch. Les Gravilles Renaissance 88-89	10
Ch. Les Trois Moulins 88-89.....	11
Ch. Lestage Simon Cru bourgeois 87-89.....	11
Ch. Lestruelle 88-8.....	11

Ch. Liversan Cru bourgeois 88-89	11
Ch. Magnol Cru bourgeois 88-89	11
Ch. Malescasse Cru bourgeois 91-92	11
Ch. Martin Cru bourgeois 87-88	11
Ch. Moulin de Blanchon Cru bourgeois 87-88	11
Ch. Paloumey Cru bourgeois 89-90	11
Ch. Peyrabon Cru bourgeois 88-89	11
Ch. Peyrat-Fourton Cru bourgeois 88-89	11
Ch. Peyredon La Gravette Cru bourgeois 87-88	12
Ch. Pontoise Cabarrus Cru bourgeois 88-89	12
Ch. Ramage La Batisse Cru bourgeois 86-87	12
Ch. Reysson Cru bourgeois 88-89	12
Ch. Saint-Paul Cru bourgeois 88-89	12
Ch. Sociando-Mallet Grand vin 93-95	12
Appellation Margaux, vive le merlot !	12
Ch. Angludet 91-92	12
Ch. Arsac 89-90	12
Ch. Arsac Le Kid d'Arsac 2e vin 88-89	13
Ch. Bellevue de Tayac 89-90	13
Ch. Boyd-Cantenac Cru classé 94-95	13
Ch. Brane-Cantenac Cru classé 94-96	13
Ch. Cambon-La Pelouse L'Aura de Cambon 91-92	13
Ch. Cantenac-Brown Cru classé 94-95	13
Ch. Charmant 88-89	13
Ch. Confidences de Margaux 89-90	13
Ch. d'Issan Cru classé 93-95	13
Ch. d'Issan Blason d'Issan 2e vin 90-91	14
Ch. Dauzac Cru classé 94-95	14
Ch. Desmirail Cru classé 89-91	14
Ch. Deyrem Valentin 88-89	14
Ch. du Tertre Cru classé 91-92	14
Ch. Durfort-Vivens Cru classé 94-96	14
Ch. Ferrière Cru classé 92-93	14
Ch. Giscours Cru classé 92-94	14
Ch. Grand Tayac 88-89	15
Ch. Haut-Breton Larigaudière 90-91	15
Ch. Kirwan Cru classé 94-95	15
Ch. La Bessane 88-89	15
Ch. La Fortune 88-89	15
Ch. La Galiane 87-88	15
Ch. La Gurgue 91-92	15
Ch. La Tour de Bessan 89-90	15
Ch. La Tour de Mons 88-89	15
Ch. Labégorce 90-91	15
Ch. Lascombes Cru classé 94-96	15
Ch. Le Coteau 87-88	16
Ch. Malescot saint Exupéry Cru classé 94-95	16
Ch. Margaux 1er cru classé Grand vin 96-98	16
Ch. Margaux Pavillon rouge 2e vin 93-94	16
Marojalia 93-94	16
Ch. Marquis d'Alesme Cru classé 94-95	16

Ch. Marquis de Terme Cru classé 94-95	16
Ch. Monbrison 91-93	17
Ch. Mongravey 88-90	17
Ch. Palmer Cru classé Grand vin 99-100.....	17
Ch. Palmer Alter Ego 2e vin Non noté	17
Ch. Paveil de Luze 89-90	17
Ch. Pontac-Lynch 87-88.....	17
Ch. Pouget Cru classé 93-94	17
Ch. Prieuré-Lichine Cru classé 94-95	17
Ch. Rauzan-Gassies Cru classé 88-89.....	17
Ch. Rauzan-Ségla Cru classé Grand vin 94-96.....	17
Ch. Siran 89-91.....	18
Ch. Tayac 88-89	18
Ch. Tayac Or Norme 89-90	18
Saint-Julien le grand charme, mais pas toujours la profondeur.....	18
Ch. Beychevelle Cru classé 94-96	19
Ch. Branaire-Ducru Cru classé 94-95	19
Clos du Marquis 94-95.....	19
Ch. du Glana 89-90	19
Ch. Ducru-Beaucaillou Cru classé 95-97	19
Ch. Ducru-Beaucaillou La Croix de Ducru-Beaucaillou 93-94	19
Ch. Gloria 93-94	19
Ch. Gruaud-Larose Cru classé 94-96.....	20
Ch. La Bridane 88-90.....	20
Ch. Lagrange 93-94.....	20
Ch. Lalande 89-90	20
Ch. Lalande-Borie 92-93	20
Ch. Langoa-Barton Cru classé 93-94.....	20
Ch. Léoville Las Cases Cru classé 97-99	20
Ch. Léoville Las Cases Petit Lion 2e vin 94-95	20
Ch. Léoville-Barton Cru classé 95-96	20
Ch. Léoville-Poyferré Cru classé 94-96	20
Ch. Léoville-Poyferré Pavillon de Léoville-Poyferré 88-89	21
Ch. Moulin Riche 89-91	21
Ch. Saint-Pierre Cru classé 95-96.....	21
Ch. Talbot Cru classé 94-95	21
Pauillac 2018 : bio ou pas bio ?	21
Ch. Batailley 93-94.....	22
Ch. Bellegrave 87-88.....	22
Ch. Clerc-Milon Grand vin 94-95	22
Ch. Clerc-Milon Pastourelle de Clerc-Milon 2e vin 91-93.....	22
Ch. Croizet-Bages 88-89.....	22
Ch. d'Armailhac Grand vin 92-94.....	22
Ch. d'Armailhac La sélection 2e vin 91-93.....	23
Ch. de Pauillac 91-93	23
Ch. Duhart-Milon Grand vin 92-94	23
Ch. Fonbadet 90-92	23
Ch. Grand Puy Ducasse 93-94.....	23
Ch. Grand Puy Lacoste 94-96.....	23
Ch. Grand Puy Lacoste Lacoste-Borie 2e vin 92-94	23
Ch. Haut-Bages-Libéral 90-92	23

Ch. Haut-Bages-Monpelou 87-88	24
Ch. Haut-Batailley 93-94.....	24
Ch. La Fleur Peyrabon 89-90.....	24
Ch. Lafite-Rothschild Grand vin 96-98.....	24
Ch. Lafite-Rothschild Les Carruades 2 ^e vin 93-95	24
Ch. Latour 1er cru classé Grand vin 99-100.....	24
Ch. Latour Les Forts de Latour 2e vin 96-97	24
Ch. Latour Le Pauillac 3e vin 93-94.....	24
Dom. Les Sadons 88-89	25
Ch. Lynch-Bages Cru classé 94-95.....	25
Ch. Lynch-Moussas Cru classé 93-94.....	25
Ch. Mouton-Rothschild 1er Cru classé Grand vin 97-99	25
Ch. Mouton-Rothschild Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2e vin 95-96.....	25
Ch. Pedesclaux Cru classé 93-94.....	25
Ch. Pibran 93-95	25
Ch. Pichon-Lalande Cru classé Grand vin 95-98	25
Ch. Pichon-Longueville Cru classé Grand vin 97-98.....	26
Ch. Pichon-Longueville Les Griffons 2e vin 93-95	26
Ch. Pichon-Longueville Les Tourelles de Longueville 2e vin 92-93	26
Ch. Plantey 89-90.....	26
Ch. Pontet-Canet Cru classé 99-100	26
Ch. Tour Sieujan 88-89	26
Saint-Estèphe 2018 des grands vins, mais pas que... ..	27
Ch. Beau-Site 89-90	27
Ch. Calon-Ségur Cru classé Grand vin 94-95	27
Ch. Calon-Ségur Marquis de Calon 2e vin 91-92	27
Ch. Capbern 88-89.....	27
Ch. Clauzet Non noté.....	28
Ch. Cos d'Estournel Cru classé Grand vin 97-98.....	28
Ch. Cos d'Estournel Les Pagodes de Cos 2e vin 93-95.....	28
Ch. Cos Labory Cru classé 91-93	28
Ch. de Côme 88-89	28
Ch. de Pez 91-93	28
Ch. Haut-Marbuzet 92-94	28
Ch. La Croix de Pez 88-89	28
Ch. La Haye 90-91	28
Ch. Laffitte-Carcasset 88-89	28
Ch. Lafont-Rochet Cru classé 92-93.....	28
Ch. Le Boscq 89-90.....	29
Ch. Le Crock 89-90.....	29
Ch. Lilian-Ladouys 89-90.....	29
Ch. Bernard Magrez 89-90.....	29
Ch. Martin 89-90.....	29
Ch. Meyney 92-93.....	29
Ch. Montrose Cru classé Grand vin 96-98	29
Ch. Montrose La Dame de Montrose 2e vin 94-95	29
Ch. Ormes de Pez 90-91	29
Ch. Petit-Bocq 88-89.....	29
Ch. Phélan-Ségur 94-95	30
Ch. Plantier Rose 87-88	30
Ch. Saint-Pierre de Corbian 88-89	30

Ch. Sérilhan 88-89.....	30
Ch. Tour de Pez 89-90.....	30
Ch. Tour des Termes 89-90.....	30
Ch. Tour Saint-Fort. 88-89	30
Ch. Tronquoy-Lalande 92-93	30
Les appellations Moulis et Listrac plutôt favorisées.....	31
Appellation Moulis	31
Ch. Biston-Brillette Cru bourgeois 90-91.....	31
Ch. Branas Grand Poujeaux Cru bourgeois 92-93	31
Ch. Caroline Cru bourgeois 88-89.....	31
Ch. Chasse-Spleen 88-89	31
Ch. Chemin Royal Cru bourgeois 87-88.....	31
Ch. Duplessis 89-90.....	31
Ch. Haut Bellevue 87-88	32
Ch. La Garricq 87-88	32
Ch. La Mouline Cru bourgeois 87-88.....	32
Ch. Lalaudey Cru bourgeois 87-88.....	32
Ch. Lestage Darquier Cru bourgeois 86-87.....	32
Ch. Maucaillou 89-90.....	32
Ch. Mauvesin-Barton 89-90.....	32
Ch. Moulin à Vent Cru bourgeois 88-89	32
Ch. Myon de l'Enclos Cru bourgeois 88-89.....	32
Ch. Pomeys Cru bourgeois 87-88	32
Ch. Poujeaux 93-94.....	32
Appellation Listrac.....	33
Ch. Cap Léon Veyrin Cru bourgeois 88-89	33
Ch. Clarke 90-91	33
Ch. Donissan 87-88	33
Ch. Ducluzeau 88-89	33
Ch. Fonréaud Cru bourgeois 90-91.....	33
Ch. Fourcas-Borie Cru bourgeois 90-91.....	33
Ch. Fourcas-Dupré 89-90	33
Ch. Fourcas-Hosten 91-92	33
Ch. Lafon Cru bourgeois 88-89	33
Ch. Lalande Cru bourgeois 88-89	33
Ch. Lestage Cru bourgeois 87-88	34
Ch. Liouner Cru bourgeois 88-89.....	34
Ch. Mayne-Lalande 90-91.....	34
Ch. Reverdy Cru bourgeois 87-88.....	34
Ch. Saransot-Dupré Cru bourgeois 90-91	34
Ch. Vieux Moulin Cru bourgeois 85-86.....	34