

## L'appellation Margaux : un exercice de styles

En 2019, l'appellation Margaux est tout, sauf homogène. Elle est déjà hétérogène par construction : outre le village historique de Margaux avec château Margaux dans le rôle-titre, elle s'étale sur Arsac, Cantenac, Labarde et Soussans, soit près de 1500 ha, ce qui en fait le cru le plus étendu du Médoc. L'appellation qui est présente sur les terrasses 2, 3, 4, 5 et même 6 est aussi la plus hétérogène en termes de terroirs.

Ajoutez-y des conceptions différentes du vin entre les ramasse-tôt et le ramasse-tard, les partisans de la fraîcheur et ceux de la puissance, les différences entre encépagements avec des crus à 90 % de cabernet-sauvignon, d'autres à merlot majoritaire, la dégustation à l'aveugle des crus classés, est une belle gymnastique. Et pourtant, l'élégance qui figure dans tous les manuels n'est pas un vain mot à Margaux, un peu plus qu'ailleurs. Et dans cette très grande variété de styles, plusieurs sont gagnants en 2019.

Le millésime 2019 se caractérise d'abord par une floraison et une véraison très homogène. Résultat, les merlots sont de tout premier ordre. Le fort déficit hydrique de l'été, 2019 est la 3<sup>e</sup> année la plus chaude depuis 1900, faisait craindre le pire pour le cabernet-sauvignon qui était bloqué. Il a été opportunément sauvé par la pluie salvatrice du 21 septembre qui a relancé sa maturation même si elle n'a pas été complète partout. Le petit-verdot, ce cépage tardif, a aussi réussi sa complète maturation et toutes les propriétés ont fait le plein.

La belle fraîcheur qui signe les vins du nord du Médoc n'est pas aussi évidente à Margaux, démontrant une fois de plus que la barrière climatique de Lamarque change la donne entre le nord du Médoc et le sud. Après le terrible gel de 2017 et le mildiou de 2018, l'appellation a engrangé, enfin, une récolte normale : beaucoup de propriétés dépassent les 50 hl/ha, ce qui fait du bien au compte d'exploitation. Les vins du millésime 2019 n'ont pas grand-chose à envier à ceux du millésime 2018. Et de plus, ils sont moins coûteux. Ne boudez pas votre plaisir.

*Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont traditionnellement lieu fin mars, début avril. Le Covid a perturbé cette tradition, mais plutôt que de faire la course à l'information avec des échantillons expédiés avec plus ou moins de bonheur et des dégustations improbables, nous avons patienté jusqu'à la levée des interdictions de déplacement pour déguster les vins sur place dans des conditions idéales, ce qui explique ce retard de publication. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2019, 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 2022, puis encore en 2023 pour un avis plus définitif.*

### [Château Angludet, Margaux 2019](#)

Ce cru très régulier nous a livré pour son millésime 2019 un vin à la robe sombre et de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est souple et charmant avec un beau fond de raisin mûr, la texture est soyeuse, l'ensemble est d'un charme redoutable et largement du niveau d'un cru classé. Le vin a été élaboré avec 45 % cabernet-sauvignon, 43 % merlot et 12 % petit-verdot.

Note 92-94

### [Château Boyd-Cantenac, cru classé Margaux 2019](#)

La robe est grenat avec un premier nez un peu réduit qui s'ouvre rapidement avec des notes de cassis d'une grande pureté. Le vin est souple et charmant, très suave avec de la rondeur et du fruit. La belle maturité du cabernet-sauvignon qui fait une grande part de l'assemblage (68 %, au côté de 21 % de merlot, 8 % de petit-verdot et 3 % de cabernet-franc) en fait de lui un grand charmeur et même un racoleur, mais il masque une grande noblesse.

Note 94-95

### [Château Brane-Cantenac, cru classé Margaux 2019](#)

La robe est presque noire avec des arômes de cuir de Russie. Le vin est très élégant, joliment épicé, sans la moindre aspérité et avec un charme fou, l'ensemble est d'une grande persistance avec une finale d'anthologie. Le vin a été élaboré exclusivement sur la magistrale terrasse T4, celle des grands vins, les terrasses T3 tout aussi argileuses, mais plus rustiques et T5, plus sablonneuses avec des vins plus légers, ont été éliminées. Il a été élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon, 26 % merlot et 2 % cabernet-franc, des pourcentages assez classiques avec un soupçon moins de cabernet-sauvignon et un peu plus de merlot. Il titre 14,1°, soit significativement plus que 2018 et 2017 qui étaient à 13°, mais avec moins de merlot.

Note 95-96

### [Château Cantenac-Brown, cru classé Margaux 2019](#)

La robe est d'un grenat sombre avec des arômes intenses de fruits noirs, de chocolat noir et des notes boisées. Le vin est dense, concentré, les tannins sont présents et un peu stricts comme d'habitude à ce stade, mais la matière opulente les couvre sans peine. Un grand vin de garde qui est au même niveau que le splendide 2018. Il a été élaboré avec 68 % cabernet-sauvignon et 32 % merlot, un pourcentage similaire à celui de 2018, le cabernet-franc (3 % en 2018) en moins.

Note 94-95

### [Château Charmant, Margaux 2019](#)

La robe est grenat avec des arômes bien dégagés. Le vin est de bonne densité, très margalais, d'une corpulence moyenne, mais très persistant avec une belle finale entre épices, fruits rouges et fruits noirs. Il dépasse le suave 2018.

Note 89-90

### [Château Confidence, Margaux 2019](#)

Les vignes sont situées entre Cantenac-Brown, Rauzan-Ségla et Palmer avec un encépagement par moitié de cabernet-sauvignon et de merlot. La robe est d'un grenat éclatant avec des arômes discrets, puis orientés vers les fruits rouges. Le vin se présente avec un très joli fruit dans sa fraîcheur, les tannins sont policés, la finale d'une belle franchise avec de belles notes de mûres. À déguster sans se presser sur cette séduction immédiate qui fait tellement Margaux.

Note 89-90

### [Château d'Arsac, cru bourgeois exceptionnel, Margaux 2019](#)

La robe est grenat sombre avec un joli nez de raisin mûr. Le vin est souple et charmeur, margaux en diable, savoureux, finement extrait, les tannins sont présents, mais très fins, jolie finale très aromatique. Un grand séducteur qui progressera encore en bouteille lorsqu'il aura digéré son boisé un rien trop présent pour le moment, mais il en possède la matière. Il a été élaboré avec 72 % cabernet-sauvignon et 28 % merlot et il est élevé avec 40 % de barriques neuves.

Note 92-93

### [Château d'Issan, cru classé Margaux 2019](#)

La robe est grenat avec des arômes floraux et de fruits rouges. Tout comme le 2018, le vin est élégant, strict et tannique, assez fortement extrait avec beaucoup de fraîcheur et de longueur, de jolis arômes épicés en finale. Mais il faudra du temps pour que ce vin austère se mette en place. Il a été élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon et 30 % merlot et il représente une petite moitié de la récolte (47 %).

Note 92-94

### [Château Dauzac, cru classé Margaux 2019](#)

La robe est très sombre avec des arômes intenses de fruits noirs et de boisé. Le vin est dense, velouté, concentré, les tannins sont fermes et bien présents, mais bien enrobés, l'ensemble est de belle tenue. Il a été élaboré avec 73 % cabernet-sauvignon et 27 % merlot, soit un peu plus de cabernet-sauvignon qu'en 2018 (68 %). Il est élevé comme en 2018 auquel il ressemble beaucoup avec deux tiers de barriques neuves.

Note 94-95

### [Château Desmirail, cru classé Margaux 2019](#)

La robe est grenat avec des arômes très ouverts, floraux et mentholés. Le vin est ample, crémeux, riche et plein, avec un petit amincissement en milieu de bouche qui lui donne de la fraîcheur. Il a été élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon, 45 % merlot et 5 % petit-verdot.

Note 91-92

### [Château Deyrem-Valentin, cru bourgeois supérieur, Margaux 2019](#)

Robe grenat, brillante. Le nez est intense, très café grillé, d'une belle pureté. Le vin est dense, assez tannique, joli fruit, un très joli merlot, très persistant, jolie finale.

Note 91-92

### [Château du Tertre, cru classé Margaux 2019](#)

La robe grenat avec un très joli nez de myrtille. Le vin est élégant et frais, d'une corpulence très moyenne, les tannins sont délicatement extraits, l'ensemble est un peu végétal, mais avec du volume apporté par un joli merlot, l'ensemble un peu fluide comme souvent. Le 2019 a été élaboré avec 54 % de cabernet-sauvignon, soit un peu plus que 2018, 27 % merlot, 13 % cabernet-franc et 6 % petit-verdot. Il titre 13,4°, ce qui est un peu moins que dans les millésimes précédents (13,8° en 2018, 13,5° en 2017).

Note 91-92

### [Château Ferrière, cru classé Margaux](#)

La robe est très sombre avec un nez magnifique de fruits noirs. Le vin est de bonne densité, modérément tannique, très graphite, d'une belle longueur avec de la fraîcheur et une finale splendide de réglisse. Le château Ferrière possède beaucoup de vieilles vignes de plus de cinquante ans avec une moyenne 65 ans d'âge. Avec sa concentration, il lui faudra du temps pour qu'il se fasse.

Le vin a été élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot, 3 % petit-verdot et 2 % cabernet-franc. Ferrière est doublement certifié bio et biodynamie.

Note 92-94

#### [Château Giscours, cru classé Margaux 2019](#)

La robe est très sombre comme d'habitude avec des arômes discrets, puis se développent violette et cassis. Le vin est dense, tannique, serré, droit, un peu strict, les tannins sont très extraits et portés par le cabernet-sauvignon qui représente les deux tiers de l'assemblage (au côté d'un tiers de merlot) et emporte la finale par ses notes de cassis fruits et feuille. Il faudra du temps pour discipliner ce vin droit et frais qui possède une bonne densité.

Note 91-93

#### [Château Grand Tayac, Margaux 2019](#)

La robe est grenat avec des arômes d'une grande finesse avec des notes fumées. Le vin est souple, un rien fluide avec des tannins légers et une finale végétale, mais avec beaucoup de fraîcheur, car le vin donne une large part au cabernet-sauvignon, gage d'un beau vieillissement. Il est du même niveau et très proche du beau 2018.

Note 88-89

#### [Château Haut-Breton Larigaudière, Margaux 2019](#)

Avec sa forte proportion de cabernet-sauvignon (85 % avec 10 % merlot et 5 % petit-verdot sur 15 ha), le château Haut-Breton Larigaudière a toujours eu une position singulière à Margaux. La robe est grenat sombre avec de beaux arômes de cassis et d'épices. La bouche est dense et fraîche avec à la fois de la droiture et une grande pureté des arômes, l'ensemble est d'une belle longueur avec une finale sur les fruits rouges de grande allure. Les tannins sont joliment enrobés, sans la moindre agressivité. Belle performance. Élevage avec, en gros, deux tiers de barriques neuves.

Note 91-93

#### [Château Haut-Breton Larigaudière, Le Créateur, Margaux 2019](#)

Cette cuvée spéciale a été élaborée en hommage à Émile de Schlepper, le propriétaire hollandais qui a acheté cette vieille propriété en 1964, Schlepper voulant d'ailleurs dire créateur en hollandais. Elle est élaborée en pur cabernet-sauvignon sur 1,5 ha. La robe est pratiquement noire avec des reflets violets et le nez de cèdre est splendide par sa pureté exemplaire. Le vin est dense et droit, mâtiné d'arômes boisés (le vin est élevé en barriques neuves) avec une belle longueur, et même du charnu, ce qui n'est pas trivial avec le sévère cabernet-sauvignon.

Note 92-94

#### [Château Kirwan, cru classé Margaux 2019](#)

La robe est grenat avec de beaux arômes de baies rouges d'une grande pureté. Le vin est frais, droit, un peu strict, mais avec un joli fruit bien dégagé. Les tannins sont fermes et donnent de la tenue à ce vin qui mérite quelques années de garde avant de s'exprimer. Kirwan 2019 a été élaboré avec 59 % cabernet-sauvignon, 28 % merlot, 6 % cabernet-franc, 6 % petit-verdot et 1 % carmenère. Élevage avec 50 % de bois neuf.

Note 92-93

#### [Château La Bessane, Margaux 2019](#)

Ce château, qui est géré par Paloumey, possède un encépagement singulier avec une forte proportion de petit verdot. Sa robe est grenat avec des arômes très originaux de cerise et de cacao. Le vin possède une bonne structure tannique, mais on a pris garde de ne pas trop l'extraire, la longueur est moyenne, avec une belle finale originale aussi, très cacaotée.

Note 89-90

#### [Château La Fortune, cru bourgeois, Margaux 2019](#)

Toute petite propriété de Margaux de 2,6 ha, le château La Fortune est situé près de Labergorce le long de l'estuaire dont l'amortisseur climatique lui a permis d'éviter le gel. La robe est grenat avec un nez très fruits rouges. Le vin est souple avec de belles notes d'églantine, la corpulence est moyenne, l'ensemble harmonieux, avec encore une petite dureté du cabernet. Il est élaboré avec, en gros moitié merlot, moitié cabernet-sauvignon.

Note 91-92

#### [Château La Galiane, Margaux 2019](#)

La Galiane est située sur des graves et des sols plus légers avec en gros moitié cabernet-sauvignon, moitié merlot et une pichenette de petit verdot. La robe est grenat avec des arômes intenses de cassis. Le vin joue une forme de légèreté, mais avec beaucoup de persistance et de jolies notes fumées, l'ensemble est très fin et supérieur à 2018. Margaux en diable !

Note 90-91

#### [Château La Gurgue, Margaux](#)

La robe est très sombre avec de beaux arômes floraux. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche qui met en exergue un fruit remarquable, le vin possède du fond. Il a été élaboré avec 55 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot et 5 % petit-verdot. Le rendement est de 30 hl/ha et La Gurgue est doublement certifié bio et biodynamie.

Note 92-93

#### [Château La Tour de Bessan, Margaux 2019](#)

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges et des notes fumées. Le vin est frais, pimpant, d'une belle longueur et le charme margalais, mais corseté par un peu de tannins, la finale est relativement tendue. L'ensemble est un peu plus ferme que le suave 2018, un peu plus de fond aussi, et mérite un à deux ans de garde. L'assemblage résulte de 57,7 % cabernet-sauvignon, 32,4 % de merlot et 9,9 % de petit-verdot. La Tour de Bessan aime la précision.

Note 90-91

#### [Château Le Coteau, Margaux 2019](#)

La version 2018 était un peu végétale et fluide, la version 2019 est nettement plus dense avec des arômes de fruits noirs, des tannins un peu fermes qui nécessiteront un ou deux ans de bouteilles. Jolie finale charmante très margalaise. Bel effort !

Note 89-90

#### [Château Labégorce, Margaux 2019](#)

Ce cru qui appartient à la famille Perrodo (Marquis d'Alesme) se présente avec une robe grenat et des arômes intenses dominés pour l'instant par des notes boisées qui masquent un joli merlot au charme ravageur. Le vin est souple et boisé, soyeux et suave, d'un grand charme et immédiatement accessible. Il a été élaboré avec 46 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon, 5 % petit-verdot et 3 % cabernet-franc. Élevage avec 40 % de barriques neuves.

Note 90-92

#### [Château Lascombes, cru classé, Margaux 2019](#)

La robe est sombre avec des arômes superbes d'une belle complexité dominés par les fruits noirs. Le vin est dense et velouté avec de belles notes épicées, dans la lignée du 2018 avec une recherche de

l'harmonie. Les tannins sont d'une grande finesse, le fruit très bien dessiné, délicatement mis en avant par un boisé de grande classe. Il est au même niveau que l'immense 2018.

Château Lascombes 2019 a été élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon titrant 13° récolté du 1<sup>er</sup> au 16 octobre, 45 % merlot à 14,5° du 19 au 27 septembre et 5 % petit-verdot à 13° (et un IPT de 104 !) le 7 octobre. Le rendement global s'élève à 48 hl/ha et il est élevé avec 60 % de barriques neuves.

Note 95-96

#### [Château Margaux, 1<sup>er</sup> cru classé Margaux 2019](#)

La robe est grenat sombre avec un superbe nez d'épices et de fruits noirs avec une maturité plus accomplie que dans le millésime 2018. Le vin est d'une grande densité avec une belle fraîcheur, les tannins sont fins, le vin est relativement tannique, mais sans agressivité, l'ensemble est d'une belle longueur avec une finale encore retenue. Il est incontestablement plus harmonieux que le millésime 2018.

Le grand vin ne représente que 37 % de la récolte (36 % en 2018) et il a été élaboré avec 90 % cabernet-sauvignon comme en 2018, 7 % merlot, 3 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. Il titre 13,9° avec un pH de 3,66 comme Pavillon Rouge (14° en 2018 avec un pH de 3,8). Comparé à 2018, il possède un peu moins d'alcool et un peu plus de fraîcheur avec plus d'équilibre.

Note 97-98

#### [Pavillon rouge de château Margaux, 2<sup>e</sup> vin, Margaux 2019](#)

La robe est grenat avec, comme souvent, un bel arôme de pivoine. Le vin se caractérise par sa pureté et sa fraîcheur, un léger amincissement en milieu de bouche, les tannins sont fins, l'ensemble est très pur, très margaux. Il évoluera bien en bouteille.

Pavillon rouge est issu d'une stricte sélection, seuls 27 % de la récolte a été retenu. Il a été élaboré avec 76 % cabernet-sauvignon, 19 % merlot, 3 % petit-verdot et 2 % cabernet-franc. Il titre 14,2° avec un pH de 3,66 d'où un sentiment de fraîcheur supérieur à 2018 (pH de 3,75) avec un peu moins d'alcool que 2018 qui titrait 14,5°.

Note 94-95

#### [Château Marquis d'Alesme, cru classé Margaux 2019](#)

La robe est d'un grenat profond avec des arômes relativement complexes. Le vin est dense avec du charnu, des épices et du fond. Un vin solide élaboré sur une quinzaine d'ha avec 57 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot et 6 % petit-verdot qui n'est pas loin de rivaliser avec le superbe 2018. L'élevage s'effectue avec 50 % de barriques neuves.

Note 93-94

#### [Château Marquis de Terme, cru classé Margaux 2019](#)

La robe est sombre avec de beaux arômes de fruits rouges, de violette et de menthol. Le vin est ample et boisé, avec de très beaux arômes, l'ensemble est long et racé, les tannins sont fermes et soyeux ce qui peut sembler un paradoxe, mais s'explique par la belle concentration. Il évoluera remarquablement dans le temps. L'encépagement est de 60 % cabernet-sauvignon, 33 % merlot et 7 % petit-verdot avec un élevage de 50 % de fûts neufs.

Note 94-95

#### [Château Monbrison, cru bourgeois supérieur, Margaux 2019](#)

La robe est grenat, sa teinte habituelle, avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est élégant, d'une corpulence moyenne et peu extrait comme d'habitude. L'ensemble est raffiné, très proche de l'excellent 2018. Il a été élaboré avec 80 % cabernet-sauvignon (un des plus hauts pourcentages de Margaux), 18 % merlot et 2 % petit-verdot et il titre 14°. Élevage 18 mois en barrique avec 40 % de fûts neufs.

Note 92-94

#### [Château Palmer, Margaux 2019](#)

La robe est sombre avec un nez de fruits noirs, de mûres et d'épices. Le vin est frais avec une maturité sur les deux cépages cabernet-sauvignon et merlot, ce qui est rare et caractérise les grands millésimes de Palmer. L'ensemble est dominé par les fruits noirs et les épices avec une densité incroyable, les tannins sont très fins avec un rebond épicé en finale. Le rendement global est de 45 h/ha avec 53 % cabernet-sauvignon, 43 % merlot et 4 % petit-verdot, un équilibre très classique. Palmer 2019 se caractérise par sa fraîcheur et sa maturité, ce qui est rare, et la biodynamie n'y est pas pour rien, la longueur et infinie. Il est impossible de le comparer avec le 2018 qui est un Ovni par son rendement minuscule. Son exceptionnelle harmonie le fait ressembler au mythique millésime 1928, ce qui n'est pas une mince comparaison.

Note 97-99

#### [Alter Ego de Palmer, 2<sup>e</sup> vin Margaux 2019](#)

La robe est grenat sombre avec les arômes quasiment explosifs d'un superbe merlot. Le vin est dense et enveloppé par un joli merlot, la touche mentholée d'un cabernet un peu juste engendre une belle fraîcheur du fruit, la finale est éclatante grâce à la fraîcheur du cabernet-sauvignon avec une belle palette de fruits noirs frais. Il a été élaboré avec 51 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon et 9 % petit-verdot. Les vendanges se sont déroulées du 19 septembre au 11 octobre 2019.

Note 94-96

#### [Château Paveil de Luze, cru bourgeois exceptionnel, Margaux 2019](#)

La robe est très sombre avec de beaux arômes de mûre sur fond de boisé. Le vin est très élégant, de demi-corps, tout petit creux qui sera comblé à l'élevage, mais d'un tel charme qu'il passe inaperçu, les tannins sont encore un peu fermes. Le futur n'a pas été sacrifié pour le charme immédiat et c'est tant mieux. Belle bouteille en perspective.

Note 92-93

#### [Château Pouget, cru classé Margaux 2019](#)

La robe est grenat sombre avec de beaux arômes de mûres et d'épices. Le vin est souple, presque crémeux avec un léger rétrécissement en milieu de bouche pour le moment, mais avec de très beaux arômes. Il a été élaboré avec 58 % cabernet-sauvignon, 31 % merlot, 7 % petit-verdot et 6 % cabernet-franc, soit nettement plus de cabernet-sauvignon que le 2018 et pourtant moins tannique. Il devrait progresser à l'élevage.

Note 91-93

#### [Château Prieuré-Lichine, cru classé Margaux 2019](#)

La robe est violette avec un premier nez discret, puis violette et délicatement fumé. Le vin est élégant et frais avec des notes boisées de clou de girofle, l'ensemble possède du fond et se révèle assez tannique, la matière est de belle densité. Il évoluera avec beaucoup de bonheur dans le temps. Il a été élaboré avec 62 % cabernet-sauvignon vendangés du 7 au 15 octobre, 35 % de merlot ramassé du 23 septembre au 4 octobre et 3 % petit-verdot avec un rendement global de 51 hl/ha (45 hl/ha pour le grand vin). Il est élevé avec 40 % de fûts neufs.

Note 93-95

#### [Château Rauzan-Gassies, cru classé Margaux 2019](#)

La robe est très sombre avec des arômes joliment épicés. Le vin est de bonne densité, certes tannique, mais avec de beaux arômes et du fond. Une bonne surprise élaborée avec 72 % cabernet-

sauvignon et 28 % merlot, l'élevage se déroulant sur douze mois avec 50 % de barriques neuves. Il titre 14° d'alcool.

Note 92-94

#### [Château Rauzan-Ségla, cru classé, Margaux 2019](#)

La robe est pratiquement noire avec des arômes superbes de fruits noirs et d'épices. Le vin est ample avec un beau milieu de bouche très élégant, l'ensemble se présente avec beaucoup de finesse, de belles épices, de la longueur, il est peu extrait, la finale est splendide. La matière est phénoménale avec une densité hors-norme. Quelle harmonie ! Le vin domine largement le 2018 plus raide, mais n'atteint pas toutefois le fabuleux 2016.

Il a été élaboré avec 62 % cabernet-sauvignon, 35,5 % merlot, 2 % petit-verdot et 0,5 % de cabernet-franc. Il est élevé avec 60 % de barriques neuves et il titre 14,2° avec un pH de 3,73. Rendement de 42 hl/ha. Le merlot a été vendangé du 12 au 25 septembre, puis le cabernet-sauvignon du 25 septembre au 9 octobre, le petit-verdot en deux fois le 26 septembre puis le 7 octobre, le cabernet-franc le 30 septembre.

Note 95-97

#### [Ségla de Rauzan-Ségla, 2<sup>e</sup> vin, Margaux 2019](#)

Ségla, le deuxième vin de Rauzan-Ségla se présente avec une robe grenat sombre et des arômes intenses de fruits rouges et de réglisse. Le vin est élégant, très fruits rouges avec de la fraîcheur et une belle finale épicée. Il a été élaboré avec 62 % cabernet-sauvignon, 36 % merlot, 1 % petit-verdot et 1 % cabernet-franc. Il est élevé avec 20 % de barriques neuves.

Note 93-94

#### [Château Siran Margaux 2019](#)

La robe est violette et les arômes aussi avec des notes de café. Le vin est souple, un peu fluide, un peu rustique, immédiatement accessible. Il est élaboré avec 47 % merlot, 45 % cabernet-sauvignon, 7 % petit-verdot et 1 % cabernet-franc.

Note 89-91