

Pomerol

Ch. Beauregard 2020 93-94

Le vin qui pendant longtemps jouait de ses muscles a beaucoup gagné en finesse et même en élégance, les tannins ont perdu leur rusticité, l'ensemble est de belle longueur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 merlot, 25 cabernet-franc.

Ch. Bel Air 2020

??

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % Merlot. Élevage 100 % en barriques dont 30 % de bois neuf.

Ch. Bourgneuf 2020 95-96

Situé sur un terroir de graves sur argile, Bourgneuf est contiguë à Trotanoy. La robe est noire avec un beau nez intense finement épicé, il est splendide avec ses notes de violette. Le vin est d'une rare élégance avec beaucoup de classe et du fruit, il truffe déjà un peu. Une grande réussite du château.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot, 15 cabernet-franc. Vendanges du 14 au 25 septembre. Il est élevé avec 35 % de barriques neuves.

Ch. Certan de May 2020 93-94

La robe est presque noire avec un premier discret évoluant ensuite vers la violette et les épices. Le vin est souple en attaque avec du charme, mais sans le fond habituel et même un peu de verdeur qui se transformera en fraîcheur, finale de chocolat noir. Si le vin ne possède pas sa puissance habituelle, il affiche beaucoup d'élégance.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 merlot, 25 cabernet-franc, 10 cabernet-sauvignon. Il est situé sur 5,5 ha d'argile et de graves profondes. Vendanges du merlot du 11 au 16 septembre, cabernet-franc et cabernet-sauvignon les 28 et 29 septembre.

Ch. Chantalouette Deuxième vin 2020 89-90

Le deuxième vin du château de Sales se présente avec une robe grenat et des arômes de fraise. Le vin est souple et rond, mais frais et de bonne longueur avec une petite dureté tannique.

Caractéristiques techniques. Cépages : 73 merlot, 16 cabernet-sauvignon, 11 cabernet-franc. Son terroir est constitué de graves fines et de sables contenant des oxydes de fer. Vendanges du 10 au 30 septembre.

Ch. Clinet 2020 96-98

La robe est grenat sombre avec un joli nez épicé. Le vin est souple et charmeur, presque voluptueux avec une petite dureté tannique et une belle longueur. La finale est un peu sèche, très chocolat noir. L'élevage jouera un rôle fondamental.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 20 cabernet-franc.

Clos de la Vieille Église 2020 90-91

La robe est presque noire avec un joli nez épicé. Le vin est souple et charmant, mais un peu plus structuré que d'habitude tout en restant suave, joliment épicé et équilibré. Finale superbe sur les épices avec de la fraîcheur grâce à un superbe merlot, mais aussi une partie plus dure qui le structure.

Clos du Beau Père 2020 94-95

La robe est très sombre avec des arômes très fruits noirs. Le vin est d'une grande élégance avec de la fraîcheur, ce qui en fait un des plus élégants qui a été produit.

Clos Vieux Taillefer 2020 93-94

La robe est grenat sombre avec un joli nez de fruits noirs et d'épices. Le vin est souple et charmant avec une belle palette aromatique ce qui n'est pas fréquent, et accompagné d'un joli moelleux avec de la densité.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot, 10 cabernet-franc. Élevage 40 % en fûts neufs, 60 % en fûts d'un vin.

Dom. de l'Église 2020 94-96

Son terroir de grave sur argile a été très favorable au domaine de l'Église en 2020. La robe est très sombre avec un très joli nez très fin de fruits noirs. Le vin est très élégant, il possède de l'éclat avec de la fraîcheur et une belle finale étincelante. Une réussite qui fera date.

Caractéristiques techniques. Cépages : 96 merlot, 4 cabernet-franc.

Ch. de Valois 2020 91-92

La robe est grenat sombre et le vin est élégant et un peu fluide avec beaucoup de fraîcheur. Une forme de légèreté qui est recherchée d'autant qu'il est certifié bio depuis 2015.

L'Éclat de Valois 2020 92-94

Élaboré avec de vieilles vignes de merlot et de cabernet-franc, le vin possède à la fois beaucoup de fraîcheur et une belle densité, il est tout en longueur avec un joli milieu de bouche très plein.

Ch. Feytit-Clinet 2020 95-96

La robe est presque noire avec un superbe nez de fruits noirs. Le vin est souple et charmant avec un beau volume, l'ensemble est ample et équilibré. Une très grande réussite grâce à un travail acharné dans le vignoble. Bravo !

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot et 10 cabernet-franc. Le vin titre 14,8° avec un pH de 2,70. Rendement de 42 hl/ha. Élevage avec 70 % de barriques neuves.

Ch. Gazin 2020 94-95

La robe est grenat sombre avec des arômes légèrement herbacés sur fond d'épices. Le vin est de bonne densité, l'acidité est ferme, la longueur est bonne. Une version sévère et même un peu austère de Gazin qui nous avait habitué à plus de rondeur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot, 10 cabernet-franc.

Ch. Hosanna 2020 93-95

La robe est très sombre avec des arômes très intenses de fruits noirs. L'attaque en bouche est souple, le milieu de bouche élégant avec de la densité et surtout une belle fraîcheur, d'où une élégance jamais vue.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 merlot, 25 cabernet-franc. Son terroir est composé d'argile bleue sur graves rouges et un sous-sol riche en oxides de fer. Vendanges du 17 au 30 septembre.

Ch. L'Enclos 2020 93-95

Beaucoup d'élégance et de classe et de longueur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 88 merlot, 10 cabernet-franc, 2 malbec. Élevage de 40 % en fûts neufs et de 60 % de fûts d'un vin.

Ch. L'Évangile 2020 96-97

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de chocolat noir. Le vin est souple avec un très joli milieu de bouche épicé où les tannins marquent encore leur présence, splendide finale de chocolat noir d'une belle pureté. Très belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 88 merlot, 12 cabernet-franc.

Ch. La Cabanne 2020 94-95

La robe est grenat et le vin est dense et serré avec des tannins encore un peu agressifs, jolie finale de fruits rouges. La Cabanne surfe sur les belles réussites de ces dernières années.

Caractéristiques techniques. Cépages : 96 merlot, 4 cabernet-franc.

Ch. La Clémence 2020 89-90

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de fruits noirs et aussi très agrumes. Le vin est souple, rond et suave, encore un peu sec en finale sur ses tannins, mais sa belle densité les domptera.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot, 15 cabernet-franc. Fermentation malolactique pour 70 % en barriques neuves.

Ch. La Commanderie 2020 88-89

La robe est grenat avec des arômes délicatement épicés. Le vin est souple et un peu court, il sèche un peu, mais il est vrai que son terroir n'a pas été favorisé dans ce millésime.

Caractéristiques techniques. Cépages : 95 merlot, 5 cabernet-franc. Fermentation malolactique en barriques et élevage en barriques pendant six mois, dont 70 % de neuves.

Ch. La Croix de Gay 2020 93-94

La robe est grenat avec des arômes d'épices et aussi un peu de végétal. Le vin est frais, un peu sec, un peu court aussi, mais très harmonieux grâce à une extraction très mesurée et beaucoup de savoir-faire en vinification.

Caractéristiques techniques. Cépages : 97 merlot, 3 cabernet-franc.

Ch. La Croix du Casse 2020 92-93

La robe est grenat sombre avec des arômes de chocolat noir et de café. Le vin est de bonne densité et assez tannique avec un joli fruit bien préservé. La vigne n'a pas subi de stress hydrique, d'où une densité proche du mémorable 2005.

Caractéristiques techniques. Cépages : 94 merlot, 6 cabernet-franc. Il titre 14,9°.

Ch. La Grave 2020 94-95

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de fruits noirs. L'attaque est dense et lisse avec beaucoup d'élégance, le milieu de bouche est relativement ferme, mais plein avec encore une petite dureté tannique qui disparaîtra, jolie finale avec des notes de violette. Belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot, 15 cabernet-franc. Le terroir est composé de 8 ha sur graves avec présence d'argile fine. Vendanges du 14 au 21 septembre.

Ch. La Pointe 2020 92-94

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses d'épices et d'agrumes. Le vin est léger et fluide, mais bien équilibré ce qui lui donne un côté charmant. Certes, il ne possède pas beaucoup de fond, mais il est harmonieux et presque prêt à être dégusté.

Caractéristiques techniques. Cépages : 76 merlot, 24 merlot.

Ch. Lafleur 2020 97-98

Les 3,75 ha de Lafleur sont composés de trois types de sols et dans chaque millésime, un des trois terroirs donne le la. Alors qu'en 2018 par exemple, les argiles imposaient leur puissance, en 2020, Lafleur est dominé par le terroir des graves et la classe du cabernet-franc (appelé localement bouchet). Certes, les arômes sont marqués par le côté terreux et fumé du merlot, mais le vin est d'une grande élégance avec des tannins fins, il en reste à fondre, la finale de tabac blond est de toute beauté.

Caractéristiques techniques. Cépages : 54 merlot, 46 cabernet-franc. Élevage avec 30 % de fût neuf. Le merlot a été vendangé les 4 et 10 septembre, le cabernet-franc le 18 septembre.

Ch. Lafleur Pensées de Lafleur Deuxième vin 2020 94-95

Les Pensées sont élaborées sur une bande argileuse et aussi sablonneuse de 70 ares qui traverse en diagonale le vignoble de château Lafleur. Les arômes sont marqués par l'iris et l'attaque est douce, vite relayée par les tannins denses et un peu amers qui signent la nature argileuse du terroir, la finale redevenant aérienne. En 2020, les Pensées n'atteignent pas le niveau exceptionnel des Pensées 2016, mais elles n'en sont pas loin. Hélas, 3000 bouteilles seulement.

Ch. Lafleur-Gazin 2020 91-93

La robe est grenat et le nez « poivrone ». Le vin est sec et droit avec une petite dureté tannique, la vigne s'est bloquée, mais l'élevage jouera un rôle important.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % merlot. Le terroir de 8,5 ha est situé sur limons, graves et argiles. Vendanges du 14 au 21 septembre.

Ch. Lafleur-Pétrus 2020 96-98

La robe est grenat sombre avec des arômes très fins et très élégants d'épices fines puis de cuir de Russie. Le vin est très raffiné et persistant, il est peu extrait avec de jolies notes épicées sans le fond habituel, mais avec une palette aromatique très large, la finale d'épices, de café et de chocolat noir est éblouissante, d'une complexité inouïe mise en valeur par la fraîcheur du vin.

Caractéristiques techniques. Cépages : 93 merlot, 5 cabernet-franc, 2 petit-verdot. Le terroir est composé de graves anciennes profondes, blanches ou argileuses. Vendanges du 10 au 20 septembre.

Ch. Lagrange 2020 92-93

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses d'épices. Le vin est élégant et si la longueur est moyenne, le joli milieu de bouche est très plein en dépit d'un tout petit creux, la finale est charmante.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % merlot. Le terroir de 9 ha est situé sur graves sur argiles et argiles bleues anciennes et profondes. Vendanges du 18 au 20 septembre.

Ch. Latour à Pomerol 2020 93-94

La robe est grenat avec un nez discret. Le vin est droit et assez frais avec une belle densité, de la longueur et une jolie finale épicée.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % merlot. Le terroir est au 2/3 graveleux-argileux et 1/3 limons argileux. Vendanges du 14 au 22 septembre.

Ch. Le Bon Pasteur 2020 95-96

La robe est grenat sombre avec des arômes épicés et boisés. Le vin est ample avec une structure tannique imposante, l'ensemble est de belle longueur avec une grosse densité et un rien rusticité, belle finale ample. Il faudra qu'il digère ses tannins.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 20 cabernet-franc.

Ch. Le Moulin 2020 92-93

La robe est presque noire avec d'étonnants arômes d'agrumes et plus particulièrement de pamplemousse sur fond plus classique de fruits rouges. Le vin est souple et charmeur, très accessible, car faiblement extrait par une vinification de main de maître.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 20 cabernet-franc. Élevage en fûts neufs. Rendement de 42 hl/ha.

Ch. Lécuyer 2020 91-92

La robe est violette presque noire avec un de jolis arômes épicés et boisés. Le vin est souple et charmant, un peu sec sur les tannins pour le moment, mais cela lui passera..

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot, 10 cabernet-franc. Élevage de quatorze mois en barriques et demi-muids renouvelés par tiers.

Ch. L'Église-Clinet 2020 97-98

La robe est grenat sombre avec un nez sur sa réserve, puis à l'aération apparaissent de très beaux fruits noirs. Le vin est dense et serré, assez tannique, mais les tannins sont fins, l'ensemble est de très grande longueur avec une fraîcheur bien préservée. Un bel hommage à Denis Durantou qui nous a quitté en mai 2020. Le vin a été élaboré par son équipe qui l'accompagne depuis vingt ans.

Ch. L'Église-Clinet La petite Église 2020 94-95

La robe est grenat sombre avec un beau nez très élégant. Le vin est ample avec un splendide milieu de bouche et de beaux arômes épicés, un tout petit creux aussi, finale splendide.

Ch. Maillet 2020 88-89

La robe est grenat avec des arômes intenses, très épicés. Le vin est souple et fluide, très gourmand, pratiquement prêt à être dégusté.

Ch. Mazeyres 2020 91-92

La robe est violette presque noire avec des arômes fumés. Le vin est frais est peu intense avec des notes très cassis, l'ensemble est équilibré. Le millésime n'est guère favorable au terroir de Mazeyres qui pourtant s'en sort bien grâce à une viticulture de tout premier ordre. Certifié bio et biodynamie.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 merlot, 25 cabernet-franc, 5 petit verdot. Élevage de 54 % en barriques, et foudres, 46 % en cuves ovoïdes et amphores.

Ch. Moulinet 2020

??

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot noir, 10 cabernet-franc. Élevage de 90 % barrique dont 30 % neuves, 30 % d'un vin et 30 % de deux vins.

Ch. Nénin 2020 96-97

Le cabernet-franc est superbe et lui donne une grande élégance, le merlot est un aimable comparse, l'ensemble est de belle longueur avec un véritable éclat en bouche. Un des plus grands Nénins qui a été produit.

Caractéristiques techniques. Cépages : 68 merlot, 32 cabernet-franc. Élevage avec 60 % de fût neuf et 40 % Wine globe dont 15 % d'amphores. Il titre 14° avec un pH 3,65.

Ch. Nénin Fugue de Nénin 2020 93-95

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses, très fruits noirs. Le vin est dense et relativement serré avec du fond et de la matière. Par rapport aux années précédentes, le deuxième vin est transfiguré.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot, 10 cabernet-franc. Il titre 14,12° avec un pH de 3,6 et IPT de 72. Élevage avec 20 % de fût neuf. Il contient 5 % de vin de presse.

Ch. Petit Beausejour 2020

???

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % Merlot. Élevage de 40 % en fûts neufs, 40 % en fûts d'un vin et 20 % en fûts de deux vins.

Ch. Petrus 2020 99-100

La robe est grenat avec des arômes intenses extraordinairement typés, un mélange d'épices, de fruits noirs et de truffe noire déjà. L'attaque est monumentale avec une grande puissance, les tannins sont contenus, mais avec une grosse masse tannique, l'amertume noble d'une belle complexité. Un des plus grands Petrus de l'histoire.

Caractéristiques techniques. Petrus a été vendangé du 5 au 10 septembre pour le plus important. Il titre 14,6° avec un pH de 3,65 (3,55 en 2019). L'IPT est au niveau de 2018. Le millésime 2019 possède plus d'alcool et plus de tannins. Le 2020 est similaire au 2018 avec une pointe de fraîcheur supplémentaire.

Ch. Plince 2020 92-93

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de fruits noirs un peu fumés. Le vin est souple avec un peu végétal en milieu de bouche, une petite fluidité et une petite dureté tannique, l'ensemble est un peu sec et végétal, mais il devrait se refaire.

Caractéristiques techniques. Cépages : 84 merlot, 16 cabernet-franc. Le terroir est siliceux sur crasse de fer. Vendanges du 16 au 22 septembre.

Ch. Rouget 2020 95-97

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses d'épices et de chocolat noir. Le vin est dense et souple avec une structure tannique très affirmée et un joli milieu de bouche, l'ensemble est plus sévère que d'habitude avec une légère sur extraction, mais il se fera grâce à sa densité.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 20 cabernet-franc.

Ch. Taillefer 2020 88-89

La robe est violette presque noire. Le nez n'a pas la netteté habituelle avec des arômes originaux, très citronnés. La bouche est un peu étriquée et sèche en finale, mais de bonne densité. Le millésime est peu favorable à Taillefer, mais le vin s'arrange toujours en bouteille.

Caractéristiques techniques. Cépages : 91 merlot, 9 cabernet-franc. Élevage de douze mois en barriques dont 40 % de neuves.

Ch. Trotanoy 2020 97-98

La robe est noire avec un très beau nez de fruits noirs. Le vin est dense et serré, droit et tannique, sans la chair habituelle, mais avec de la droiture, beaucoup de finesse et une belle finale de chocolat noir.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % merlot.

Ch. Vieux Maillet 2020 90-91

La robe violette avec des arômes très intenses avec une base étonnamment citronnée. Le vin est souple et charmant avec une petite sécheresse tannique qui devrait s'apaiser.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot, 10 cabernet-sauvignon, 5 cabernet-franc. Élevage pour l'essentiel en barriques avec 40 % de neuves et en amphores. Il titre 14°, le rendement est de 37 hl/ha.