

LES BORDEAUX PRIMEURS 2021

Le Médoc

Bernard Burtschy PhD

Primeurs de Bordeaux 2021

À cloche-pied

Les grands millésimes de Bordeaux sont marqués par une belle maturation à la fois du merlot et des cabernets. En 2021, en raison de la météo défailante, d'un mois de juillet maussade et d'un mois d'août frais, seuls les grands cabernets ont réussi à tirer leur épingle du jeu avec quelques vins du Médoc étincelants. Les merlots réussis sont moins nombreux. Plus frais avec moins d'alcool, le style revient vingt ans en arrière, ce qui n'est pas forcément un mal. Avec des périodes de gel et des épisodes de mildiou dévastateurs, le millésime 2021 est un véritable miraculé. Ces deux phénomènes ont réduit drastiquement la récolte. L'ensemble de la région affiche une baisse de 20 % en volume par rapport à la moyenne décennale, moins de 14 % par rapport à 2020. La région la plus touchée est celle de Sauternes avec une perte de 50 % de la production.

Mildiou et mauvais temps

Le millésime 2021 a été frais et très tourmenté. L'hiver a été pluvieux, ce qui est excellent pour les réserves en eau. Puis les mois de mars et avril avec des pointes de chaleur sortent prématurément les vignes de leur léthargie hivernale et conduisent à un débourrement précoce. Malheureusement, de fortes gelées des nuits des 7 et 8 avril conduiront à des pertes plus ou moins importantes selon les situations. D'autres gelées plus localisées et moins fortes viendront encore début mai, et la suite du mois de mai pluvieux ralentira la vigne.

Acte fondateur du millésime, la floraison débutera en juin et la mi-floraison se situera au 10 juin, soit en gros avec une semaine de retard par rapport aux dix dernières années. Dans l'ensemble du Bordelais, elle est rapide et homogène, ce qui est la première condition d'un bon millésime. La suite se complique à partir du 11 juin, et ce pendant deux mois. Dans certains secteurs comme dans les Graves, les pluies se succèdent pendant plus de deux mois.

Dans les sols déjà lourds et avec de telles précipitations, il était impossible de rentrer dans certaines vignes pour traiter. À cela, il faut ajouter le manque de personnel, surtout chez ceux qui n'ont plus d'équipes maison et qui sous-traitent tout chez des prestataires. Les pertes dues au mildiou représentent dans certains domaines la moitié de la récolte et le merlot est le cépage le plus touché.

Août ne fait pas le moût

La deuxième séquence importante pour la qualité d'un millésime est la période après la floraison. « Août fait le mou, septembre fait le vin », dit l'adage. Avec le réchauffement de la planète, cette séquence débute dès le mois de juillet et c'est après la nouaison que se joue la densité des vins. Or un temps frais et pluvieux s'installe dès le 3 juillet. En dépit d'une jolie fenêtre ensoleillée du 17 au 23 juillet, le temps reste ensuite maussade et sec empêchant une franche véraison comme en 2014 qui s'étale durant tout le mois d'août qui est tout aussi frais. De fait, l'arrêt franc de croissance de la vigne qui est une condition de la bonne maturation du raisin n'a jamais eu lieu.

Ce n'est qu'après le 30 août que s'installe enfin le temps idéal, ensoleillé et sec, trop tard pour un cépage précoce comme le merlot qui est le grand perdant du millésime, sauf chez ceux qui ont une viticulture de premier ordre, mais ils ne sont pas nombreux.

En revanche, le manque d'eau qui a bloqué la véraison des cépages rouges, est très favorable aux cépages blancs. Le sauvignon est ramassé à partir du 28 août, puis le sémillon, à partir du 5 septembre. Sur les sols légers, les vins blancs manquent de concentration, mais ils sont remarquables sur les sols plus lourds, du moins pour ceux qui n'ont pas été ramassés trop tôt.

Septembre et octobre sauvent les cabernets

L'ensoleillement arrive enfin en septembre. La maturation des merlots se poursuit lentement, heureusement sans dégradation de l'état sanitaire, mais avec des teneurs en sucre et des extraits secs faibles. Les épisodes pluvieux empêchent les producteurs de les mener au bout de leur maturité et ils sont ramassés sans enthousiasme fin septembre, avec souvent des tailles de baies élevées.

Un mois d'octobre le plus ensoleillé des trente dernières années depuis 1991 permet, enfin, une belle maturation des cabernets, mais comme pour le merlot avec des tailles de baies élevées, dans une proportion plus faible cependant.

Dans le Sauternais, le climat frais et pluvieux n'a pas permis une bonne installation précoce du botrytis qui ne s'est déclenché qu'à partir de la mi-septembre. La première trie, faible en quantité, a lieu fin-septembre. Il a fallu attendre la mi-octobre pour enfin voir une seconde trie de qualité, puis éventuellement fin octobre pour la troisième trie. Finalement, la qualité est au rendez-vous, mais les quantités sont si réduites à cause du gel que plusieurs châteaux ne sortiront pas. Mais il ne faut pas pour autant négliger ceux qui ont réussi à produire un peu de vin, car il est de très bon niveau.

Des vins blancs secs de grande qualité

Le millésime 2021 est un grand millésime de vin blanc sec, du moins sur les terroirs pas trop légers, et pas uniquement dans la région des Graves. C'est le moment de parcourir la région méconnue de l'Entre-deux-Mers où il existe des réussites éclatantes à des prix dérisoires.

Les crus classés et assimilés des Graves réussissent, dans le millésime 2021, de grands vins qui s'épanouiront magnifiquement dans le temps. Il ne faut cependant pas conclure à la réussite générale des vins blancs. Le millésime est fondamentalement hétérogène, en blanc comme en rouge. Mais dans un contexte où le marché mondial manque de grands vins blancs, il est possible de dénicher de très grandes bouteilles dont les prix n'ont rien de comparable à ceux des grands bourgognes blancs. Achetez-les en primeurs, ils seront introuvables ensuite.

Priorité aux vins rouges de cabernet

Pour rappel, avec deux types de cépages très différents, l'un précoce, les autres plus tardifs, le vignoble de Bordeaux possède deux fers au feu. Lorsque les deux fonctionnent bien, Bordeaux affiche un grand millésime lorsque la floraison s'est bien passée.

En 2021, les deux cépages ont fonctionné très différemment en raison des conditions météorologiques. Le merlot est à la peine, le cabernet s'en sort avec les honneurs. Comme dans le millésime 1986 qui est très similaire, les grands cabernets-sauvignons du Médoc ont produit de grands vins à Pauillac comme à Margaux, ainsi qu'à Saint-Estèphe. Et ils évolueront aussi magnifiquement que les grands 1986.

Avec des proportions maximales de cabernet-sauvignon, les châteaux Margaux, Léoville-Las Cases, Latour, Calon-Ségur et autres Montrose ont élaboré de grands vins. Sur la rive droite, Ausone, Cheval Blanc, Angelus et même Pavie ont joué avec des niveaux record de cabernet-franc qui, lui aussi, est splendide. Mais ils sont handicapés par un merlot moins flamboyant, d'autant que les températures moyennes de septembre étaient plus fraîches à Saint-Émilion que dans le Médoc.

Pour les châteaux qui ont essentiellement du merlot dans leur panier, la situation est plus délicate, mais s'en sortent bien ceux qui ont une viticulture de tout premier ordre comme Canon La Gaffelière, Grand Corbin-Despagne, Clos Fourtet qui sont tous trois menés en biodynamie ou encore Valandraud, car les conditions de production ont joué un rôle primordial.

Le style des vins des années 90

Avec des températures dans l'ensemble plus fraîches dans le millésime 2021, les degrés alcooliques sont en baisse en moyenne de 1° par rapport à 2020, ce qui n'est pas un mal, bien au contraire. Les acidités sont aussi plus élevées. Côté positif, les vins se présentent avec une belle fraîcheur, dans un style proche de 1986 ou encore 2014 où les grands Médoc avaient brillé. Mais il faut prendre garde aux manques de densité et de maturité.

En effet, s'il existe de très belles réussites, le millésime 2021 reste un millésime difficile et les vins peuvent manquer de densité. Beaucoup de producteurs ont chaptalisé certaines cuvées, ce qui ne s'était pas vu depuis longtemps.

Le boisé est en très net retrait et très rares sont les cuvées qui pêchent par le sur boisage ce qui préserve le fruit et la renaissance du style classique bordelais.

Même au plus haut niveau, des creux en milieu de bouche se font sentir. Dans les échantillons primeurs, les vins ont comme toujours une forte couleur, mais dans un an, ils commenceront à brunir assez prématurément comme certains 2017.

Si souvent, à force de sélections, les premiers vins s'en sortent bien, les seconds vins pâtissent des difficultés du millésime et la marge entre premiers et seconds n'a jamais été aussi importante. Sauf quelques exceptions, les seconds vins n'ont guère d'intérêt.

Les maturations des raisins ont été difficiles et la pyrazine est de retour, surtout sur le cabernet. En caricaturant le millésime, les merlots sont dilués et les cabernets sont verts, surtout là où le désherbage chimique est roi et les vignes peu travaillées. Ceux qui ont pris des risques en vendangeant tard ont réussi de très jolis vins et ceux qui vendangent tôt et qui ont eu quelques succès dans les trois derniers millésimes en sont pour leurs frais cette année, car les recettes idéologiques ont leurs limites.

Achetez avec précaution

Après avoir dégusté au printemps 2022 pendant plus de trois semaines plus d'un millier de vins, la qualité est pour le moins hétérogène. Côté positif, le travail paie et il existe de très beaux vins dans tout Bordeaux et à tous les niveaux, surtout du côté de vins construits sur le cabernet. Plus que jamais, il faut être vigilant et être très sélectif dans ses achats.

Cependant, il existe de fort belles pépites qui méritent l'achat en primeurs, mais ne vous fiez ni aux réputations ni aux classements. Si vous aimez les vins frais et digestes, le millésime 2021 est pour vous et ils pourront être dégustés relativement rapidement.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu en avril 2022, quelques semaines plus tard que les années précédentes. Tous les vins ont été dégustés sur place, beaucoup à l'aveugle d'ailleurs, puisque nous sommes parmi les rares dégustateurs à pratiquer ce mode de dégustation. Rappelons que les raisins du millésime 2021 ont été récoltés à l'automne 2021, ils ont été vinifiés et en mai 2022, 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 2024, puis encore en 2025 pour un avis plus définitif.

Le Médoc

La vaste région du Médoc a, grosso modo et pour une fois partagé le même climat du nord au sud avec un hiver pluvieux et un mois d'avril très clément qui a favorisé un débourrement précoce de la vigne. Hélas, deux nuits de gel les 7 et 8 avril ont causé beaucoup de souci, surtout dans les parties plus éloignées de l'estuaire de la Gironde. Si la floraison se passe relativement bien, sauf pour quelques merlots qui ont coulé, les mois de mai et juin très pluvieux engendrent le développement du mildiou, particulièrement sur le merlot qui n'est pas à la fête dans le millésime 2021. Les pertes de récolte sont conséquentes.

Ce temps maussade et plus ou moins pluvieux perdure et la véraison se fait attendre. Il faut attendre quasiment la mi-août pour noter la mi-véraison. Il faut remonter à 2014 pour un été aussi frais. Dans ces conditions, le cépage merlot a du mal à se rétablir, mais les cépages plus tardifs comme le cabernet-sauvignon, le cabernet franc et le petit-verdot profitent du mois de septembre, car après le 30 d'août, le temps est enfin idéal et permet à ceux qui ont patienté de rentrer une belle récolte. Néanmoins, les teneurs en sucre restent relativement faibles, les degrés ne dépassent pas les 13°, et certains vins sont marqués par des arômes végétaux.

Haut-Médoc

Ch. Arnauld Cru bourgeois exceptionnel 2021 8ç-90

La robe est grenat avec des arômes très boisés. L'attaque est fraîche, elle est suivie d'un large creux et une finale végétale. Le manque de maturité du raisin est évident, mais le vin possède une bonne densité. Donnez-lui du temps pour qu'il digère son boisé et ses notes végétales.

Ch. Balac Cru bourgeois supérieur 2021 88-89

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges et de végétal. Le raisin n'est pas très mûr et le vin est court, mais le vin ne manque pas de densité. En conversion bio.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % de merlot, 35 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet-franc et 5 % de petit-verdot.

Ch. Beaumont Cru bourgeois supérieur 2021 92-93

Robe grenat sombre. Les arômes oscillent entre fruits rouges et noirs. Le vin se présente avec une honnête densité, il n'est pas très long mais très harmonieux, légèrement asséchant en finale, mais cela lui passera à l'élevage.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % cabernet-sauvignon, 30 % de merlot et 5 % de petit-verdot.

Ch. Bel Air Gloria Cru bourgeois supérieur 2021 92-93

La robe grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est frais avec un beau cabernet-sauvignon très pur avec de la persistance et une belle forme de légèreté. Il est au même niveau que le 2020 en un peu plus frais.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % cabernet-sauvignon et 30 % de merlot.

Ch. Belgrave Cru classé en 1855 2021 94-95

La robe est très sombre, presque noire comme d'habitude à ce stade, avec des arômes poivrés et de fruits noirs. Malgré la forte présence de cabernet-sauvignon, le vin est souple et charmant avec des tannins suaves, l'ensemble est très velouté avec un boisé très mesuré. Un Belgrave de charme qui s'ouvrira rapidement, mais se gardera bien, car derrière ce moelleux, il possède une solide charpente tannique qui doit s'affiner à l'élevage. Il est largement au niveau du 2020.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % cabernet-sauvignon, 30 % de merlot et 5 % de petit-verdot. Il est élevé avec 29 % de fûts neufs.

Ch. Bernadotte Cru bourgeois supérieur 2021 93-94

Robe grenat sombre avec des arômes intenses de mûres. Le vin est ample avec une belle matière fraîche et boisée, l'ensemble ne manque pas d'allure. Belle réussite.

Ch. Bibian Cru bourgeois supérieur 2021 93-94

Robe grenat d'une belle densité avec des arômes intenses de cassis. Le vin est élégant et frais avec beaucoup de pureté et d'allonge. Une belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % de merlot, 25 % cabernet-sauvignon et 10 % de petit-verdot. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs.

Ch. Cambon La Pelouse Cru bourgeois exceptionnel 2021 88-89

Robe grenat avec des arômes très fumés. Le vin est boisé avec un large creux et finale très végétale.

Ch. Cantemerle Cru classé en 1855 2021 93-94

Premier millésime sous l'entière direction de Laure Canu, la robe est très sombre avec des arômes très intenses et pures de violette. Le vin est souple avec de la fraîcheur, sans le fond du 2020, mais avec une belle élégance.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % cabernet-sauvignon, 21 % de merlot, 9 % cabernet-franc et 5 % de petit-verdot. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs.

Ch. Charmail Cru bourgeois exceptionnel 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes de groseille. Le vin est frais, le milieu de bouche est joliment constitué, les tannins sont fins, la finale est un peu herbacée.

Ch. Cissac Cru bourgeois supérieur 2021 92-93

Robe grenat sombre avec de jolis arômes de mûres. Le vin est de belle densité avec une belle fraîcheur, une pointe végétale et une finale très cassis. Belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 57 % cabernet-sauvignon, 37 % de merlot, 3 % de petit-verdot et 3 % de malbec. Il est élevé avec 25 % de fûts neufs.

Ch. Citran 2021 92-93

En net progrès depuis quelques années, la robe est grenat avec des de fruits rouges. Le vin est souple et charmant, peu extrait, finement boisé avec beaucoup d'élégance. Une très belle réussite.

Ch. Clément-Pichon Cru bourgeois supérieur 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin très marqué par le merlot est de bonne densité avec de la fraîcheur et une bonne persistance.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % de merlot, 25 % cabernet-sauvignon et 5%cabernet-franc.

Ch. Coufran 2021 87-88

De robe grenat, le nez est végétal et le vin est fluide et vert. Comme il n'est commercialisé que dans quelques années, il sera passionnant de vérifier ce qu'il deviendra.

Ch. Croix du Trale Cru bourgeois 2021 92-93

Une propriété du Haut-Médoc qui travaille bien et qui élabore un vin à la robe grenat sombre avec de jolis arômes d'églantine et un vin de bonne tenue. À suivre.

Ch. d'Agassac Cru bourgeois exceptionnel 2021 92-93

Robe grenat avec des arômes de cassis. Le vin est assez tannique avec un joli merlot qui couvre la charge tannique, la finale termine sur la rigueur du cabernet.

Ch. d'Arcins Cru bourgeois 2021 87-88

Robe grenat avec des arômes de cassis. Le vin est souple et fluide avec un évident manque de matière et un boisé chocolaté qui a ses partisans.

Ch. Dauzac Le Haut-Médoc 2021 92-93

Trois hectares du château Dauzac, cru classé de Margaux, sont situés dans l'appellation Haut-Médoc et ils bénéficient des mêmes soins et des mêmes traitements en biodynamie que les autres vins. De robe sombre, les arômes sont intenses et le vin est dense et serré sans la moindre agressivité., mais avec une petite pointe de fraîcheur grâce à un haut niveau de cabernet-sauvignon.

Caractéristiques techniques. Cépages : 86 % cabernet-sauvignon et 14 % de merlot.

Ch. de Camensac Cru classé en 1855 2021 93-94

La robe est sombre avec un très joli nez de mûre. Le vin est souple, d'une bonne densité avec un joli merlot, il est très graphite en finale avec une pointe de rusticité à affiner à l'élevage.

Caractéristiques techniques. Cépages : 66 % cabernet-sauvignon et 34 % de merlot.

Ch. de Lamarque 2021 91-92

Robe sombre. Le vin est de bonne densité, mais un rien végétal mais avec un joli milieu de bouche campé sur ses % cabernets assez droits, mais le vin possède du fond. Il se referra.

Ch. de Malleret Cru bourgeois exceptionnel 2021 92-93

Robe grenat avec des arômes à la fois de fruits rouges et végétaux. Le vin est de bonne densité, mais un peu végétal ce qui lui donne une fraîcheur inhabituelle et une petite amertume qui lui sied bien.

Ch. de Villegeorge 2021 88-89

Robe grenat avec de beaux arômes de cerise. Le vin est élégant et franc avec une petite verdeur mentholée et un petit creux en milieu de bouche.

Ch. Dillon Cru bourgeois supérieur 2021 88-89

Robe grenat avec des arômes de fruits rouges et de poivron. Le vin est fluide et végétal.

Ch. Doyac Cru bourgeois supérieur 2021 93-94

Robe grenat avec de beaux arômes d'églantine. Le vin est de bonne densité avec un superbe milieu de bouche, les tannins sont encore présents, mais l'ensemble est d'une belle pureté. Donnez-lui deux à trois ans pour qu'il puisse s'exprimer. Certifié bio et en biodynamie par Demeter. Belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 % de merlot, 15 % cabernet-sauvignon et 10 % cabernet-franc. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs

Ch. du Cartillon 2021 86-87

Robe grenat avec des arômes végétaux. La bouche aussi est végétale et court.

Ch. du Mont 2021 90-91

La robe est grenat avec de beaux arômes de fruits rouges. Le vin est tendu sur ses tannins, encore un peu strict pour le moment, mais il se fera.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % cabernet-sauvignon et 40 % de merlot.

Ch. du Moulin Rouge Cru bourgeois supérieur 2021 92-94

Robe grenat sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est élégant avec une seyante touche boisée un rien vanillée, bonne longueur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % de merlot, 40 % cabernet-sauvignon et 10 % cabernet-franc. Il est élevé avec 1/3 de fûts neufs

Ch. du Retout Cru bourgeois supérieur 2021 92-93

Robe grenat avec des arômes très intenses. Le vin, construit sur le cabernet, est ouvert et très accessible en attaque, mais avec dans le retour tannique important en finale, le cabernet impose sa loi. Patientez deux ans.

Caractéristiques techniques. Cépages : 79 % cabernet-sauvignon et 21 % de merlot. Il est élevé avec 1/3 de fûts neufs.

Ch. du Taillan Cru bourgeois exceptionnel 2021 92-93

Robe grenat avec des arômes de feuille de cassis et de pomme verte. Le vin est léger avec un bon milieu de bouche assez dense, la finale est plus fraîche.

Ch. Fontesteaun Cru bourgeois supérieur 2021 92-93

Robe grenat sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche d'une bonne densité et une pointe de verdeur qui lui donne de la fraîcheur. Donnez-lui deux ans.

Caractéristiques techniques. Cépages : 64 % cabernet-sauvignon et 36 % de merlot.

Ch. Haut-Madrac 2021 92-93

Robe grenat. Nez très fruits noirs. Joli vin dense, assez serré, du fond, belle matière. Très Pauillac. Une vraie réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 68 % cabernet-sauvignon et 38 % de merlot.

Ch. La Lagune Cru classé en 1855 2021 94-95

Robe très sombre, brillante. Très joli nez de violette et de cassis. Le vin est d'une grande élégance avec un joli fond, il n'est pas très long ni très puissant, mais il possède de la classe et une belle harmonie avec une charmante amertume en finale. Certifié bio.

Ch. La Tour Carnet Cru classé en 1855 2021 94-95

Robe noire. Joli nez de mûre avec un vin dense avec de la matière et de la mâche, du boisé aussi, jolie finale sur un beau merlot mûr. Une belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 54 % de merlot et 46 % cabernet-sauvignon. Il est élevé avec 1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts d'un vin et 1/3 en cuve.

Ch. Lamothe-Bergeron Cru bourgeois supérieur 2021 93-94

Robe grenat avec des arômes très intenses de fruits rouges. Le vin est équilibré et frais avec beaucoup d'élégance et une belle persistance, finale sur la framboise matinée d'un peu de boisé.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % cabernet-sauvignon, 35 % de merlot et 5 % de petit-verdot. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Ch. Lanessan 2021 89-90

Robe grenat avec des arômes de cerise noire. Le vin est d'honnête densité, un peu végétal et un peu court.

Ch. Larose-Perganson Cru bourgeois supérieur 2021 91-92

Robe grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est charmant et léger, il ne possède pas beaucoup de fond, mais il est d'une belle pureté.

Caractéristiques techniques. Cépages : 68 % de merlot et 32 % cabernet-sauvignon.

Ch. Larose-Trintaudon Cru bourgeois supérieur 2021 92-93

Robe grenat avec des arômes intenses de fruits rouges un peu végétaux. Le même côté végétal se retrouve en bouche avec un vin d'une structure légère.

Caractéristiques techniques. Cépages : 44 % cabernet-sauvignon, 40 % de merlot et 16 % de petit-verdot.

Ch. Lestage Simon Cru bourgeois 2021 87-88

Robe grenat avec des arômes de poivron vert. Le vin est léger et vert, asséchant.

Ch. Madame de Beaucaillou 2021 91-92

Sur 55 ha en Haut-Médoc, la robe est grenat avec des arômes de violette. Le vin est d'honnête densité avec un léger creux mais d'une belle pureté aromatique, en finale des notes mentholées et un peu de poivron.

Caractéristiques techniques. Cépages : 71 % de merlot, 15 % cabernet-sauvignon et 14 % de petit-verdot. Il est élevé avec 20 % de fûts neufs et il titre 12,7°.

Ch. Magnol 2021 90-91

Robe grenat. Le vin est frais, assez droit, très fruits rouges.

Ch. Malescasse Cru bourgeois exceptionnel 2021 93-94

La robe est grenat avec de jolis arômes très réglisse. Le vin est léger mais très bien équilibré et finement extrait, l'ensemble est très harmonieux. Belle bouteille.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % cabernet-sauvignon et 35 % de merlot. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs et 60 % de fûts d'un vin.

Ch. Martin Cru bourgeois 2021 92-93

Une extraction douce, un joli fruit et des tannins légers en font un joli vin de charme.

Ch. Meyre Cru bourgeois supérieur 2021 93-94

Robe grenat sombre avec des arômes très cerise. En bouche, le vin est solide avec une belle matière pleine. Belle réussite dans ce millésime difficile. Certifié bio par Ecocert.

Caractéristiques techniques. Cépages : 44 % de merlot, 40 % cabernet-sauvignon, 11 % de petit-verdot et 5 % cabernet-franc. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Ch. Paloumey Cru bourgeois supérieur 2021 93-94

Robe grenat sombre avec des arômes de fruits rouges et un peu de poivron vert. Le vin est léger et très élégant avec une belle précision aromatique et une charmante amertume en finale. Certifié bio.

Caractéristiques techniques. Cépages : 63 % cabernet-sauvignon et 37 % de merlot. Il est élevé avec 1/3 de fûts neufs.

Ch. Peyrabon Cru bourgeois supérieur 2021 92-93

Élaboré sur des graves sableuses, la robe est grenat avec des arômes très fruits rouges. Le vin est bien structuré, d'une belle pureté avec un beau cabernet qui mérite quelques années de garde.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % cabernet-sauvignon, 26,5 % de merlot, 5,5 % de petit-verdot et 3 % cabernet-franc.

Ch. Peyrat-Fourton Cru bourgeois supérieur 2021 93-94

Robe grenat assez sombre avec des arômes intenses de cerise. En bouche, on croque cette même cerise avec des arômes délicats et frais. À déguster sans se presser sur ce beau fruit très pur.

Ch. Peyredon Lagravette Cru bourgeois 2021 94-95

Sur de belles graves du quaternaire, le vin de robe grenat sombre se présente avec de beaux arômes de cassis. Le vin est de belle densité avec une belle pureté aromatique sur le cabernet-sauvignon qui absorbe sans coup férir son élevage en bois neuf. En conversion bio.

Caractéristiques techniques. Cépages : 63 % cabernet-sauvignon et 37 % de merlot. Il est élevé avec 100 % de fûts neufs.

Ch. Pontoise-Cabarrus Cru bourgeois supérieur 2021 89-90

Robe grenat avec des arômes végétaux. Le vin est frais, de bonne densité, un peu asséchant toutefois.

Caractéristiques techniques. Cépages : 56 % cabernet-sauvignon et 44 % de merlot. Il est élevé avec 33 % de fûts neufs.

Ch. Ramage La batisse Cru bourgeois supérieur 2021 90-91

Robe grenat avec des arômes expressifs. Le vin est souple et ouvert, petite verdeur.

Ch. Sociando-Mallet 2021 93-94

Robe grenat sombre. Le vin est dense avec un beau cabernet-sauvignon assez strict qui lui donne de la droiture et même un côté un peu asséchant. Heureusement, comme d'habitude un joli merlot avec une belle maturité calme le jeu. Une version un peu plus austère de Sociando, mais bien dans son style.

Ch. Tour du Haut Moulin Cru bourgeois 2021 94-95

Sur de belles graves Garonnaises, la robe est grenat foncé avec de beaux arômes nobles de cèdre. Le vin est de grande classe avec un superbe cabernet-sauvignon très élégant, l'ensemble est de belle longueur. Les beaux terroirs ont du répondant quand la viticulture est à son service.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % cabernet-sauvignon, 45 % de merlot et 5 % de petit-verdot. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs.

Médoc

Ch. Bellerive 2021 92-93

Élaboré par l'acheteur de Loudenne, le vin possède une robe grenat avec des arômes de myrtille et un vin de bonne densité, assez tannique qu'il faut savoir attendre.

Ch. Bournac Cru bourgeois 2021 91-92

Sur un terroir argilo-calcaire du Médoc, ce solide cru bourgeois à la robe grenat sombre possède même en 2021 du volume et de la matière.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % cabernet-sauvignon et 40 % de merlot. Il est élevé avec 33 % de fûts neufs.

Ch. Castéra Cru bourgeois supérieur 2021 89-90

Robe grenat avec des arômes de fruits rouges et d'épices. Le vin est frais avec une honnête densité, il sèche un peu en finale, mais son élevage avec un tiers de fûts neufs le requinquera.

Ch. d'Escurac Cru bourgeois 2021 91-92

La robe est grenat sombre avec un vin fin de belle allonge avec de la fraîcheur.

Ch. d'Hanteillan Cru bourgeois 2021 90-91

La robe est très sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est dense et austère, mais de belle facture ? Donnez-lui un an ou deux de répit pour qu'il puisse s'exprimer.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % de merlot et 40 % cabernet-sauvignon. Il est élevé avec 20 % de fûts neufs et 40 % de fûts d'un vin.

Ch. Fleur La Mothe Cru bourgeois supérieur 2021 92-93

Robe grenat sombre avec des arômes de myrtille. Le vin est souple avec des arômes boisés, jolie pointe de fraîcheur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 45 % cabernet-sauvignon, 35 % de merlot et 20 % de petit-verdot. Il est élevé avec 1/3 de fûts neufs.

Ch. G d'Estounel 2021 91-92

Robe sombre avec un très joli nez de merlot type café grillé. Le vin est à la fois frais et gourmand, mais pas flatteur, il a trouvé son point G dans un vin de plaisir, mais sans compromis. Une vraie étape dans la recherche de son style. Il affiche 12,2° avec un pH de 3,8 et un IPT de 70.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de merlot, 19 % cabernet-sauvignon et 1 % cabernet-franc. Il est élevé avec 25 % de fûts neufs.

Ch. La Branne Cru bourgeois supérieur 2021 89-90

Robe grenat avec des arômes très végétaux. Le vin est d'une belle pureté, mais le raisin n'est pas très mûr ce qui, certes, lui donne de la fraîcheur. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Ch. La Cardonne Cru bourgeois supérieur 2021 89-90

Robe grenat avec des arômes un peu fumés. Le vin est souple et boisé, végétal en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 52 % cabernet-sauvignon, 53 % de merlot et 5 % de petit-verdot.

Ch. La France Delhomme Cru bourgeois 2021 90-91

Avec son terroir sur sables calcaires, le terroir est totalement atypique d'autant que le vin est composé de 90 % de merlot et 10 % cabernet-franc. Cet ovni se présente avec une robe grenat clair et un vin léger et fluide, de belle facture qui digère sans coup férir avec un tiers de fûts neufs.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % de merlot et 10 % cabernet-franc. Il est élevé avec 33 % de fûts neufs, 33 % de fûts d'un vin.

Ch. La Ribaud Cru bourgeois 2021 89-90

Situé sur des argiles profondes, le vin est grenat sombre avec de belles notes de cassis et un peu de mûre. Le vin est assez frais, bien défini et d'une bonne longueur.

Ch. La Tour de By 2021 92-93

La robe est grenat avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est de bonne densité avec une honnête maturité du raisin, très jolies notes de fruits rouges, belle finale d'églantine. Il évoluera bien en bouteille.

Ch. Laujac Cru bourgeois supérieur 2021 90-91

Robe grenat avec des arômes très fruits rouges. Le vin est de bonne densité avec de jolis arômes de fruits noirs dans un style lisse, mais avec la fraîcheur du millésime.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % de merlot, 40 % cabernet-sauvignon et 10 % de petit-verdot. Il est élevé avec 25 % de fûts neufs.

Ch. les Grands Chênes 2021 90-91

Robe grenat sombre avec des arômes discrets. Nez de réglisse. Le vin est souple avec de la rondeur, petit creux et petite dureté tannique, finale fraîche.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % de merlot, 40 % cabernet-sauvignon. Il est élevé avec 50 % en cuve, 45 % en barriques (la moitié est neuve) et 5 % en jarre.

Ch. Lestruelle Cru bourgeois 2021 87-88

Ce vin construit sur le merlot se présente avec une robe grenat et de jolis arômes d'églantine. Élevé en cuve, le vin est simple, souple et charmant avec un peu de végétal pour la fraîcheur. À déguster sur son charme immédiat.

Caractéristiques techniques. Cépages : 94 % de merlot et 6 % cabernet-sauvignon.

Ch. Liversan Cru bourgeois 2021 90-91

La robe est sombre avec de jolis arômes poivrés. Le vin est strict avec des tannins un peu extraits, le vin campé sur ses tannins. Il demandera de la patience, mais le cabernet a été ramassé le plus tard possible, jusqu'au 18 octobre et le vin se fera comme d'habitude.

Caractéristiques techniques. Cépages : 55 % cabernet-sauvignon et 45 % de merlot.

Ch. Loudenne 2021 89-90

La robe est grenat avec des arômes discrets. Le vin est léger et fluide, ce qui est sa marque de fabrique. À déguster sur son fruité immédiat.

Ch. Lousteauneuf Cru bourgeois supérieur 2021 89-90

Robe grenat sombre avec des arômes de fruits rouges. Le vin est ferme et frais, de longueur moyenne, un peu asséchant.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % cabernet-sauvignon, 15 % de merlot et 15 % de petit-verdot.

Ch. Maison Blanche Cru bourgeois 2021 90-91

Construit avec une belle proportion de merlot, la robe est grenat sombre avec des arômes de mûres et un vin plus plein et charmeur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 % de merlot, 20 % cabernet-sauvignon et 5 % cabernet-franc.

Ch. Moulin de Canhaut Callipyge 2021 92-93

Se présentant avec de beaux arômes d'églantine d'une belle pureté, le vin est fort joliment élaboré. En conversion bio.

Ch. Noaillac Cru bourgeois supérieur 2021 91-92

Robe grenat sombre avec des arômes intenses de mûres. Le vin est de bonne facture dans un style léger et un peu fluide qui lui va bien.

Ch. Patache d'Aux Cru bourgeois 2021 90-91

Implanté sur trois terroirs relativement différents, ce cru historique se présente avec une robe sombre et un joli fruit très merlot pour le moment, le cabernet-sauvignon qui représente 70 % de l'assemblage ne se signale pour le moment que par sa fraîcheur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % cabernet-sauvignon, 28 % de merlot et 2 % de petit-verdot.

Ch. Pierre de Montignac Cru bourgeois supérieur 2021 89-90

La robe est grenat sombre avec des arômes de mûres. Le vin est souple mais avec des tannins fermes, petit creux en milieu de bouche, finale austère. En conversion bio.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % de merlot, 45 % cabernet-sauvignon et 5 % de petit-verdot.

Ch. Poitevin Cru bourgeois supérieur 2021 91-92

Robe grenat sombre avec des arômes intenses de mûres. Le vin est frais avec une bonne matière, un rien boisée, ce qui lui donne du charme.

Ch. Potensac 2021 92-93

Belle robe grenat brillant avec des arômes intenses de fruits noirs et de réglisse. Le vin est de belle densité, très classique avec de beaux cabernets, le vin est fin avec beaucoup d'élégance, le vin a beaucoup gagné en finesse. Il comprend 23 % de cabernet franc, ce qui est un record et explique cette grande élégance.

Caractéristiques techniques. Cépages : 54 % cabernet-sauvignon, 34 % de merlot, 23 % cabernet-franc et 3 % de petit-verdot. Il est élevé avec 20 % de fûts neufs. Il titre 13,10° avec un IPT de 72 et un pH de 3,54. Le cabernet-sauvignon a été vendangé du 11 au 14 octobre,

Ch. Potensac Chapelle de Potensac Second vin 2021 90-91

La robe est d'un grenat brillant avec des arômes de fruits noirs et de pivoine. Le vin est souple et charmant avec un joli milieu de bouche tendre, des tannins légers et une finale franche de fruits rouges. Un vin médocain gourmand.

Caractéristiques techniques. Cépages : 79 % de merlot, 17 % cabernet-sauvignon et 4 % cabernet-franc. Il titre 13° avec un IPT de 64.

Ch. Preuillac Cru bourgeois supérieur 2021 90-91

Robe grenat sombre avec des arômes un peu végétaux. Le vin est frais, il manque un peu de fond et de matière, mais l'ensemble évoluera bien en bouteille.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % de merlot, 38 % cabernet-sauvignon et 2 % de petit-verdot. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs, 30 % de fûts d'un vin et 30 % en foudre.

Ch. Saint-Hilaire Cru bourgeois supérieur 2021 91-92

Robe grenat sombre. Le vin est ample, un peu boisé mais avec du fond, jolie finale sur le clou de girofle.

Caractéristiques techniques. Cépages : 55 % cabernet-sauvignon et 45 % de merlot. Il est élevé avec 1/3 de fûts neufs.

Ch. Vieux Robin Cru bourgeois 2021 91-92

Robe grenat sombre avec de beaux arômes de violette. Le vin est élégant et fin, une petite verdure, mais séduisant.

Caractéristiques techniques. Cépages : 55 % cabernet-sauvignon, 40 % de merlot, 3 % cabernet-franc et 2 % de petit-verdot.

Ch. Villa Carmin 2021 91-92

Deux hectares sur le plateau argilo-calcaire de Saint-Yzans et vinifié en fûts de 500 litres. Avec ses arômes très fruits rouges, le vin est élégant, sur le fruit, mais il ne manque pas de fond.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de merlot et 20 % cabernet-sauvignon.

Saint-Estèphe

Tout comme en 2020, l'hiver a été très pluvieux avec près de 600 mm de pluie. Mais dès la mi-février, un temps sec s'installe, ce qui favorise un débourrement précoce. Les deux nuits de gel des 7 et 8 avril ont été assez terribles comme partout en France, mais l'amortisseur climatique a joué son rôle et bien des propriétés proches de l'estuaire n'ont pas été touchées. D'autres à l'intérieur des terres ont beaucoup souffert. Pour la plupart des propriétés, les rendements plus faibles, ne sont pas dues au gel, mais à l'impact du mildiou qui a fait beaucoup de dégâts. La floraison début juin se passe sans encombre, mais la véraison se fait désirer.

Contrairement à l'appellation voisine de Pauillac très orientée cabernet-sauvignon, Saint-Estèphe fait la part belle au cépage merlot avec bien des propriétés où les deux cépages font jeu égal. Et contrairement au reste du Médoc où le merlot est à la traîne, le merlot est bien réussi à Saint-Estèphe en 2021. Il a beaucoup moins pâti qu'ailleurs des conditions très fraîches de l'été. De plus, le cabernet-sauvignon est de tout premier ordre, aussi les vins sont très équilibrés et parmi les plus harmonieux de tout Bordeaux.

Ch. Andron-Blanquet 2021 90-91

De robe grenat, le vin est souple, un peu fluide et charmant, peu extrait. Andron-Blanquet est un vin de plaisir avec du fruit et un très joli cabernet franc, les merlots ont gelé et sont donc moins présents. Le vin est plus fin que d'habitude.

Caractéristiques techniques. Cépages : 47 % cabernet-sauvignon, 30 % cabernet-franc et 23 % merlot. Il titre 12,75° avec un pH de 3,77 et un IPT 67. Rendement de 32 hl/ha.

Ch. Beau Site 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est frais et même rafraîchissant, un peu plus tannique que d'habitude, un peu plus droit aussi, très Saint-Estèphe.

Caractéristiques techniques. Cépages : 73 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot et 2 % petit-verdot.

Ch. Calon-Ségur Cru classé en 1855 2021. 96-97

La robe est sombre avec de beaux arômes de fruits noirs, et singulièrement de mûres. Le cabernet-sauvignon d'une grande pureté avance masqué derrière un merlot ravageur qui est planté sur argile bleue, puis le cabernet impose sa loi d'airain avec une grande droiture. Immense réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 81 % cabernet-sauvignon, 11 % cabernet-franc, 7 % merlot et 1 % petit-verdot. Il titre 12,9° avec un pH de 3,65. Il est élevé en 100 % de fûts neufs. Rendement de 36 hl/ha.

Ch. Calon-Ségur Le marquis de Calon-Ségur Second vin 2021 93-94

Robe grenat sombre, très fruits rouges au nez avec de l'églantine, très cabernet. En bouche, le merlot reprend la danse avec de la rondeur, mais aussi de la fraîcheur. Petite dureté tannique en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 58 % merlot et 42 % cabernet-sauvignon. Il titre 13,2° avec un pH de 3,6. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Ch. Capbern 2021 93-94

Capbern est élaboré par la même équipe que celle de Calon-Ségur. La robe est sombre à reflets violets avec des arômes de fruits noirs. L'attaque est souple et franche, le joli milieu de bouche joue la rondeur et les épices, la finale est charmeuse. Cette extraction douce qui lui sied bien, résulte de l'absence de remontage en vinification.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % cabernet-sauvignon, 28 % merlot et 2 % petit-verdot. Il titre 12,8° avec une acidité de 3,45 et un pH 3,75. Il est élevé avec 60 % de fûts neufs

Ch. Clauzet 2021 88-89

Robe grenat sombre avec de jolis arômes de violette. Le vin est d'une facture légère, plus légère qu'autrefois, mais d'une grande franchise.

Ch. Cos d'Estournel Cru classé en 1855 2021 97-98

La robe est noire et les arômes sont discrets, puis très cèdre de grande classe. Le vin est dense, avec un beau merlot issu de vieux merlots qui ont toujours fait la grandeur de Cos. Le cabernet est tout en finesse mais avance masqué derrière avec une belle finale très raffinée. Les vieux merlots font comme d'habitude leur grand charme, le cabernet viendra plus tard. Il se fera un peu plus vite que d'habitude. Un Cos d'Estournel charmeur et d'une belle noblesse.

Caractéristiques techniques. Cépages : 64 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 4 % cabernet-franc et 2 % PCV. Il titre 12,7° avec un pH de 3,8 et un IPT de 77. Il est élevé avec 55 % de barriques neuves et il représente 50 % de la récolte. Rendement de 25 hl/ha avec des vendanges du 23 septembre au 7 octobre.

Ch. Cos d'Estournel Pagodes de Cos Second vin 2021 93-94

La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est serré et frais, le cabernet sur argile et des vignes jeunes lui donnent beaucoup d'allant, l'ensemble présente beaucoup d'élégance avec une jolie finale sur le merlot.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % merlot, 36 % cabernet-sauvignon, 3 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. Il titre 12,5° avec un pH de 3,7. Il est élevé avec 25 % de barriques neuves.

Ch. Cos Labory Cru classé en 1855 2021 92-93

La robe est sombre avec des arômes de cèdre. Le vin est de bonne densité, plus fin que d'habitude et moins compact. Un Cos Labory très accessible avec moins de tannins quoique l'IPT soit de 78, mais les tannins sont moins durs. Il pourra se déguster précocement.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % cabernet-sauvignon, 33 % merlot et 7 % petit-verdot. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs. Il titre 12,90° avec un pH de 3,83 et un IPT de 78. Rendement de 32 hl/ha seulement comme en 2020.

Ch. Coutelin-Merville Cru Bourgeois 2021 86-87

La robe est grenat avec des arômes très végétaux. Le vin est très vert, mais l'expérience montre qu'il évolue en bouteille avec beaucoup de fraîcheur. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs.

Ch. de Côte Cru bourgeois supérieur 2021. 91-92

Robe grenat avec des arômes dominés par le merlot. Le vin est souple avec un merlot finement boisé très accessible et charmeur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 45 % cabernet-sauvignon, 45 % merlot et 10 % petit-verdot. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Ch. de Pez 2021 93-94

Le vin est dans le giron de Pichon Comtesse à Pauillac. La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est frais avec une bonne densité, même s'il est encore sur sa réserve. Mais derrière avance masqué un très beau vin avec beaucoup de potentiel. Il faudra l'attendre impérativement quelques années pour qu'il développe toutes ses qualités.

Caractéristiques techniques. Cépages : 62 % cabernet-sauvignon, 36 % merlot et 2 % cabernet-franc.

Ch. de Pez 2nd de Pez Second vin 2021 91-92

La robe est grenat avec un vin frais porté par un beau cabernet. Un joli vin de fruit.

Caractéristiques techniques. Cépages : 49 % cabernet-sauvignon, 47 % merlot et 4 % petit-verdot.

Ch. Haut-Beauséjour 2021 93-94

Robe très sombre avec des arômes de fruits rouges. Le vin possède un beau milieu de bouche avec un beau merlot mûr, et une belle finale.

Ch. Haut-Marbuzet 2021 93-95

La robe est grenat sombre. Le vin est suave, peu extrait avec une jolie petite amertume et une belle longueur. La petite dureté tannique qui le caractérise encore se fondra dans le beau moelleux confortable qui fait son succès. Un Haut-Marbuzet un peu plus frais, mais avec son moelleux charmeur habituel.

Ch. La Commanderie Cru bourgeois 2021 91-92
 La robe est grenat avec d'intenses arômes de framboise. Le vin est assez frais et même un peu sévère, jolie finale de fruits rouges.
 Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % cabernet-sauvignon, 50 % merlot. 30 % de fûts neufs

Ch. La Croix de Pez 2021 88-89
 Un jus de fruits rouges aux tannins un peu accrocheurs qui joue la fraîcheur.

Ch. La Haye 2021 89-90
 La robe est grenat avec au nez des arômes discrets. Le vin est frais et élégant, petite raideur tannique en finale.

Ch. Laffitte-Carcasset Cru bourgeois supérieur 2021 91-92
 La robe est grenat avec un nez d'arômes de cassis. Le vin est frais et structuré par un joli cabernet, de la fraîcheur, un peu de végétal en finale. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs.

Ch. Lafitte-Carcasset The Corsair 2021 92-93
 Conçue pour le marché export, cette cuvée se présente avec une robe grenat et des arômes un peu végétaux. Le vin est de bonne densité avec de la matière, mais végétal quoique bien enrobé par le boisé.

Ch. Lafont-Rochet Cru classé en 1855 2021 93-94
 Dernier millésime de la famille Tesseron à Lafont-Rochet avant passage de main à Jacky Lorenzetti. La robe est sombre avec un joli nez très ouvert de fruits noirs. Le vin est ample, les merlots sont minoritaires mais très présents en bouche, même si le vin est tenu par sa trame de cabernet. Il pourra se consommer rapidement. Rendement de 30 hl/ha.
 Caractéristiques techniques. Cépages : 69 % cabernet-sauvignon, 26 % merlot, 4 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. Il titre 12,9° avec 3,2 d'acidité, un pH de 3,7, et un IPT de 76.

Ch. Lafont-Rochet Les Pélerins de Lafont-Rochet Second vin 2021 91-92
 Robe grenat et arômes de fruits rouges. Le vin est droit et un peu strict, très fruits rouges, avec des notes d'églantine. Joli fruité marqué cabernet. Il représente 30 % de second vin.
 Caractéristiques techniques. Cépages : 51 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon et 9 % petit-verdot. Il titre 13°, avec 3,25 d'acidité, un pH de 3,64 et un IPT de 72.

Ch. Le Bosq Cru bourgeois exceptionnel 2021 94-95
 Robe grenat sombre avec des arômes de cassis feuille. Le vin est de bonne densité avec du corps, un léger amincissement en milieu de bouche et une finale sévère très Saint-Estèphe. L'ensemble est du niveau d'un bon cru classé.

Ch. Le Crocq Cru bourgeois exceptionnel 2021 92-94
 Robe grenat avec des arômes de fruits rouges. L'attaque est fraîche, le milieu de bouche aussi, mais le vin possède de la densité et de l'élégance, le léger creux et le côté un peu asséchant en finale doit être corrigé à l'élevage.

Ch. Lilian-Ladouys Cru bourgeois exceptionnel 2021 92-93
 Robe grenat avec des arômes très fruits rouges. Le vin est de bonne densité, assez frais avec de belles notes d'églantine et de bonne longueur.

Ch. Martin 2021 91-92
 Un vin peu extrait avec de l'élégance et de la légèreté, joliment fait.

Ch. Meyney Grand vin 2021 92-93
 La robe est d'un grenat foncé avec de beaux arômes de cèdre. Le vin est très élégant, finement extrait, un peu boisé, jolie finale suave.
 Caractéristiques techniques. Cépages : 54 % cabernet-sauvignon, 34 % merlot et 12 % petit-verdot.

Ch. Meyney Prieurs de Meyney Second vin 2021 89-90
 Robe grenat et très fruits rouges. Le vin joue le fruit croquant.

Ch. Montrose Cru classé en 1855 2021 97-99
 La robe est très sombre avec des arômes très intenses, très fumés, des notes de cerise noire, d'encre et de cèdre. Le vin est dense et serré avec une très belle longueur, le merlot marque le milieu de bouche dans

un contexte très frais, le vin est assez tannique avec un cabernet-sauvignon d'une grande droiture. La rigueur des grands Montrose d'antan avec la main de fer du cabernet-sauvignon et le velours du merlot. Magique !

Caractéristiques techniques. Cépages : 62 % cabernet-sauvignon, 31 % merlot, 6 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. Le grand vin représente 40 % de la récolte et le rendement est de 28 hl/ha. Il titre 13,1°.

Ch. Montrose La dame de Montrose Second vin 2021 93-94

La robe est grenat sombre avec un nez très ouvert de tabac et de cerise noire. La Dame se tient sur ses réserves avec un cabernet très frais et tout en longueur en dépit de 53 % de merlot. Les merlots sont comme des cabernets-sauvignons, tout en droiture. Une belle Dame un peu collet monté.

Caractéristiques techniques. Cépages : 53 % merlot, 38 % cabernet-sauvignon, 6 % petit-verdot et 3 % cabernet-franc.

Ch. Ormes de Pez 2021 94-95

La robe est presque noire avec un très joli nez de cuir. L'attaque est ample et présente du volume. Un Ormes plus accessible que d'habitude, très charmant avec son joli moelleux.

Caractéristiques techniques. Cépages : 49 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon, 6 % cabernet-franc et 5 % petit-verdot. Il titre 13,1° avec 3,75 d'acide tartrique, un pH de 3,68 et un IPT de 80. Il est élevé avec 45 % de bois neuf.

Ch. Petit Bocq Cru bourgeois supérieur 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est bien équilibré, tout en délicatesse avec des tannins fins.

Ch. Phélan-Ségur 2021 93-94

La robe est dense à reflets violets avec des arômes très purs de cèdre. Le vin est de bonne densité, moins monumental que dans les millésimes précédents, mais déjà très accessible avec beaucoup de charme et même de séduction. Mais attention, le vin possède de belles réserves et il donnera de belles surprises à ceux qui l'attendront quelques années grâce à un niveau record de cabernet-sauvignon de tout premier ordre.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 % cabernet-sauvignon, 21 % merlot et 4 % petit-verdot.

Ch. Plantier Rose Cru bourgeois 2021 88-89

Robe grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est ferme et un peu vert.

Caractéristiques techniques. Cépages : 62 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot et 8 % petit-verdot.

Ch. Tour de Pez Cru bourgeois 2021 92-93

La robe est grenat avec de jolis arômes boisés. Le vin est plein de charme, sans sa densité habituelle, mais savoureux.

Caractéristiques techniques. Cépages : 62 % merlot, 26 % cabernet-sauvignon et 13 % cabernet-franc. Il est élevé avec 1/3 de fûts neufs.

Ch. Tour des Termes Cru bourgeois supérieur 2021 93-94

Robe grenat avec des arômes de fruits rouges et d'épices légèrement poivron vert. Le vin est de bonne densité et assez frais, avec une belle matière de qualité et un boisé clou de girofle. Il lui faudra, comme d'habitude, trois ou quatre ans pour s'exprimer.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 5 % petit-verdot et 5 % cabernet-franc.

Ch. Tour Saint-Fort Cru bourgeois 2021 93-94

La robe est grenat sombre avec de beaux arômes de fruits rouges et d'épices. Le vin est souple et charmant, encore un peu tannique, mais avec du fond et une charmante finale de café grillé. Le beau pourcentage de petit-verdot lui donne fort belle allure.

Caractéristiques techniques. Cépages : 42 % merlot, 36 % cabernet-sauvignon et 22 % petit-verdot. Il est élevé avec 1/3 de fûts neufs.

Ch. Tronquoy Lalande 2021 93-94

Dans le giron de château Montrose, la propriété est en première année de conversion bio. La robe est noire avec un nez très parfumé, très épicé. Le vin est de belle densité, la pointe de fraîcheur lui fait du bien, l'ensemble est bien équilibré. Il titre 13°.

Caractéristiques techniques. Cépages : 48 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot et 12 % petit-verdot.

Pauillac

La douceur des températures du mois de février et de la fin de mois de mars avec des journées chaudes a conduit à un débourrement précoce. Hélas, le début du mois d'avril est plus froid avec des gelées matinales qui n'ont pas touché les vignes proches de l'estuaire, mais a causé du tort à certaines parcelles plus froides. La floraison s'est passée à une date normale, puis les pluies se sont intensifiées en juin tout comme la première quinzaine de juillet. Par manque de chaleur, la véraison a été compliquée. Le mois de juillet est le plus froid depuis vingt-cinq ans, ce qui ne facilite pas la tâche aux cépages précoces. Le mois d'août est sec, mais toujours froid tout comme septembre.

En fin de course, les rendements sont en berne et le merlot n'est pas en grande forme. Les cépages tardifs s'en sortent bien avec un splendide cabernet-sauvignon. Les grands vins battent des records de ce cépage avec 96 % à Lafite-Rothschild comme à Latour, 88 % à Pichon-Baron comme à Pichon-Lalande. Le merlot se retrouve généralement dans le second vin qui en pâtit, sauf chez ceux qui ont fait une sélection drastique.

Si les vins n'ont pas la concentration des millésimes 2018, 2019 et 2020, loin de là, le millésime 2021 donnera à Pauillac tout un ensemble de vins plaisants qui seront prêts assez vite, mais aussi quelques très grands vins de grande classe pour ceux qui sont construits sur le cabernet-sauvignon.

Ch. Batailley Cru classé en 1855, 2021 95-96

La robe est sombre à reflets violets avec des arômes discrets, puis cerise noire et des épices. Le vin est dense avec une charmante suavité, les tannins sont certes fermes, mais avec une belle longueur et une finale épicée. L'affable Batailley prend en, 2021 un style plus saint-julien, ce qui ne l'empêchera pas d'évoluer magnifiquement en bouteille, comme d'habitude..

Caractéristiques techniques. Cépages : 76 % cabernet-sauvignon, 20 % de merlot, 2 % petit-verdot et 2 % cabernet-franc. Il titre 13° avec un pH de 3,75, rendement de 44 hl/ha. Il est élevé avec 1/3 de fûts neufs.

Ch. Batailley Lions de Batailley Second vin, 2021 93-94

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de fruits noirs. Le vin est souple avec de la rondeur, il est très amène même si le cabernet est très présent avec une petite dureté en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % cabernet-sauvignon, 30 % de merlot et 5 % cabernet-franc.

Ch. Bellegrave, 2021 92-93

Robe grenat avec des arômes de réglisse. Le vin est frais avec un bon milieu de bouche et une finale épicée. Une belle initiation à Pauillac.

Ch. Clerc Milon Cru classé en 1855, 2021 93-94

La robe est sombre avec des arômes intenses et bien définis de fruits noirs et de réglisse. Le vin est de bonne densité, assez tannique comme d'habitude mais accessible tout de même, sans sa sévérité habituelle, quoique la finale soit fraîche et même un peu austère. Il pourra se déguster plus précocement que d'habitude.

Caractéristiques techniques. Cépages : 59 % cabernet-sauvignon, 28 % merlot, 10 % cabernet-franc, 1,5 carmenère et 1,5 % petit-verdot. Il titre 13° avec un pH de 3,73. Il est élevé avec 55 % de fûts neufs.

Ch. Clerc Milon Pastourelles Second vin, 2021 90-91

Longtemps proposé au bout de plusieurs années, Pastourelles est dorénavant proposé en primeurs. La robe est grenat et le vin est léger et fluide, tout en gourmandise. Il sera prêt à être dégusté dès sa sortie.

Caractéristiques techniques. Cépages : 54 % cabernet-sauvignon, 43 % de merlot, 2 carmenère et 1 % petit-verdot. Il titre 13,1° avec un pH de 3,78 et sans barriques neuves à l'élevage.

Ch. Croizet-Bages Cru classé en 1855, 2021 92-93

Le château a été épargné par le gel et son assemblage est très classique avec en gros deux tiers de cabernet-sauvignon et un tiers de merlot. La robe est grenat avec des arômes encore discrets. Le vin est frais et droit dans le style pauillacais sévère, les tannins sont fermes, belle fraîcheur en finale. Il demandera quelques années pour s'amadouer.

Caractéristiques techniques. Cépages : 66 cabernet-sauvignon, 33 % de merlot et 1 % petit-verdot.

Ch. d'Armailhac Cru classé en 1855, 2021 93-94

Élaborée dans un écrin tout neuf, la robe est grenat avec des arômes de fruits noirs bien définis. Le vin est de bonne densité et assez tannique avec un beau milieu de bouche ferme, un rien boisé pour le moment. Ayant abandonné le style affable qui était le sien, il demandera quelques années pour se faire.

Caractéristiques techniques. Cépages : 63 % cabernet-sauvignon, 22 % de merlot, 13 % cabernet-franc et 2 % petit-verdot. Il titre 13° avec un pH de 3,72 et un IPT 60. Il est élaboré avec 50 % de fûts neufs et le grand vin représente la moitié de la récolte.

Ch. de Pauillac, 2021 92-93

Le vin est produit sur 1,5 ha de graves Garonnaises profondes et il est élaboré en vinification intégrale. La robe est noire avec des arômes intenses de réglisse et d'encens. Le vin est de bonne densité, assez souple et même un peu léger avec un petit creux en milieu de bouche, la finale est boisée et framboisée, un peu asséchante aussi. Il devrait se refaire à l'élevage.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % cabernet-sauvignon et 10 % de merlot.

Ch. Duhart-Milon Cru classé en 1855, 2021 93-94

La robe est sombre avec des arômes de cuir. Le vin est marqué par un joli merlot qui ne fait pourtant que 19 % de l'assemblage, le cœur des cabernets de Duhart est plus austère et donne de la droiture à ce vin bien enrobé. Donnez-lui un peu de temps.

Caractéristiques techniques. Cépages : 81 % cabernet-sauvignon et 19 % de merlot. Rendement de 33 hl/ha en bio.

Ch. Duhart-Milon Moulin de Duhart Second vin, 2021 91-92

La robe est grenat sombre et les arômes de fruits rouges donnent beaucoup de charme à ce vin fringant et tout en fruit. Il pourra se déguster dès sa mise en marché.

Caractéristiques techniques. Cépages : 64 % de merlot et 36 % cabernet-sauvignon.

Ch. Fleur-Peyrabon, 2021 91-92

Robe grenat avec des arômes épicés. Le vin est fin, joliment typé Pauillac avec ses arômes épicés et ses tannins, belle finale fraîche.

Ch. Fonbadet Grand vin, 2021 93-94

La robe est sombre avec de beaux arômes de cassis. L'attaque est douce, relayée par un joli fruit dense, très belles notes de cèdre en finale. Le vin est assez tannique et mérite cinq ans de garde.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % cabernet-sauvignon et 20 % de merlot.

Ch. Fonbadet L'Harmonie de Fonbadet Second vin, 2021 91-92

La robe est grenat sombre avec des arômes de mûre et un peu de végétal. Le vin est d'honnête densité avec de jolis fruits rouges. À déguster sur ce fruit très bien défini.

Caractéristiques techniques. Cépages : 2/3 cabernet-sauvignon et 1/3 merlot. Il est élevé pour moitié en fûts d'un vin, pour l'autre moitié en béton

Ch. Grand Puy Ducasse Cru classé en 1855, 2021 93-95

La robe est grenat avec un très joli nez très intense de violette et de cassis. Le vin est suave et tannique avec un peu de fluidité et aussi du charme. Un joli Grand-Puy-Ducasse sans sa sévérité habituelle et d'accès facile.

Caractéristiques techniques. Cépages : 68 % cabernet-sauvignon et 32 % de merlot. Il titre 12,8° avec un pH de 3,66. Rendement de 31 hl/ha.

Ch. Grand-Puy Ducasse Prélude à Grand-Puy Ducasse Second vin, 2021 89-90

Robe grenat avec d'intenses arômes de fruits rouges. Un vin construit sur ces fruits rouges, légèrement tannique. À déguster dans un an ou deux sur ce joli fruit.

Ch. Grand-Puy-Lacoste Cru classé en 1855, 2021 95-96

La robe est grenat sombre avec de superbes arômes de fruits rouges et noirs. Le vin est étonnamment dense et serré pour le millésime, il est assez tannique avec un joli fruit et du fond dans le style sérieux qui est le sien. Belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % cabernet-sauvignon et 15 % de merlot. Vendanges du 24 septembre au 8 octobre.

Ch. Grand-Puy-Lacoste, Lacoste-Borie Second vin, 2021 93-94

La robe est grenat avec un très joli nez de fruits rouges. Le vin est souple, le milieu de bouche de fruits rouges est très charmeur, jolie finale de cèdre. Un des plus beaux seconds vins du Médoc.

Caractéristiques techniques. Cépages : 56 % cabernet-sauvignon, 36 % de merlot et 8 % cabernet-franc. Rendement à 40 hl/ha.

Ch. Haut-Bages Libéral Cru classé en 1855, 2021 94-95

La robe est très sombre avec des arômes intenses, très fruits noirs. Le vin est dense avec beaucoup de droiture, la fraîcheur du calcaire en finale met en exergue de belles notes de mûre, les tannins sont fins. Rendement normal vers 40 hl/ha. Haut-Bages Libéral est certifié bio depuis 2019 et en biodynamie par Demeter.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % cabernet-sauvignon et 10 % de merlot. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs. Il titre 13° soit un degré de moins que 2020

Ch. Haut-Bages Monpelou, 2021 92-93

La robe est sombre avec des arômes intenses de cèdre. Le vin est souple et facile d'accès, de bonne longueur, les tannins sont présents mais sans excès, la finale est encore sur la réserve. Une belle initiation à Pauillac.

Caractéristiques techniques. Cépages : 71 % cabernet-sauvignon, 27 % merlot et 2 % petit-verdot. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs.

Ch. Haut-Batailley Cru classé en 1855, 2021 93-94

La robe est sombre avec un beau nez de fruits noirs. Le vin est ample et assez tannique avec de jolis arômes de cèdre et de la fraîcheur. La forte présence de cabernet rend le vin plus strict et un peu plus droit, mais sa densité lui promet une belle évolution.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % cabernet-sauvignon et 30 % de merlot. Il titre 13,1° avec un IPT de 77 et un pH de 3,74.

Ch. Haut-Batailley Verso Second vin, 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est frais, assez droit, un peu strict. Il représente 50 % de la récolte, car les jeunes vignes entrent en production.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % de merlot et 35 % de merlot. Il titre 13,2° avec un pH de 3,62 et un IPT de 70.

Ch. Lafite-Rothschild 1er cru classé, 2021 98-99

Le très joli nez de graphite signe ce superbe Lafite. Le vin est très élégant, tout en longueur avec une petite amertume, mais surtout la classe des grands cabernets avec une sorte de chair assez extraordinaire et une belle finale de réglisse. Certes, il ne possède pas le fond des immenses 2018, 2019 et 2020, mais ceux qui aiment Lafite pour son raffinement et son élégance seront séduits par sa classe.

Caractéristiques techniques. Cépages : 96 % cabernet-sauvignon, 3 % merlot et 1 % petit-verdot. Il titre 12,6° et il a été élaboré avec 15 % de presses.

Ch. Lafite-Rothschild Carruades de Lafite Second vin, 2021 94-95

La robe est sombre avec des arômes très fins. Le vin est souple et aimable, un Laffite en réduction, car les tannins sont très finement extraits, belle finale charmante.

Caractéristiques techniques. Cépages : 55 % cabernet-sauvignon, 36 % merlot, 5 % cabernet-franc et 4 % petit-verdot.

Ch. Latour 1er cru classé, 2021 98-99

La robe est grenat sombre à reflets violets avec des arômes très intenses de cassis et de cèdre. Le vin est frais et très élégant, tout en longueur, Latour jusqu'au bout des oreilles avec sa belle densité et sa finale de graphite associé avec un joli moelleux. Moins monumental que les millésimes 2018, 2019 et 2020, il se fera un peu plus vite. Il sera déjà très accessible d'ici huit ans, ce qui ne sera pas trop loin de sa date de mise en vente.

Caractéristiques techniques. Cépages : 96 % cabernet-sauvignon et 4 % de merlot. Il titre 13,1° et représente 40 % de la production.

Ch. Latour, Les Forts de Latour Second vin, 2021 95-96

La robe est sombre avec un très joli nez de cèdre. L'attaque est fraîche et franche, le milieu de bouche est plus fourni et marqué par le merlot, l'ensemble est de bonne densité. Il représente 36 % de la production.

Caractéristiques techniques. Cépages : 61 % cabernet-sauvignon, 33 % de merlot et 6 % petit-verdot. Il titre 13°.

Ch. Latour, le Pauillac de Latour Troisième vin, 2021 92-93

La robe est sombre avec de charmants arômes de fruits rouges et noirs. En bouche, la belle attaque fraîche avec de la pureté rend ce Pauillac déjà très accessible par son croquant. Il représente 24 % de la production.

Caractéristiques techniques. Cépages : 61 % cabernet-sauvignon, 28 % de merlot et 11 % petit-verdot. Il titre 12,9° avec un IPT de 70 et représente 24 % de la production.

Dom. Les Sadons, 2021 90-91

Robe grenat. Nez de grenade. Le vin est frais et léger, petite amertume en finale, peu extrait ce qui le rend aimable.

Ch. Lynch-bages Cru classé en 1855, 2021 97-98

La robe est noire avec des arômes très intenses très cassis et tabac. Le vin est dense, un peu sévère, petite touche boisée, du charme. Le millésime 1994 en plus dense. Il faudra l'attendre un peu. Une version un peu plus austère, mais qui a beaucoup de classe.

Caractéristiques techniques. Cépages : 67 % cabernet-sauvignon, de 25 % merlot, 3 % cabernet-franc et 5 % petit-verdot. Il titre 13,1° avec une acidité de 3,8, un pH de 3,72 et un IPT de 90.

Ch. Lynch-bages Écho de Lynch-Bages Second vin, 2021 93-95

La robe est noire avec des arômes de fruits noirs. Le vin est dense et serré en attaque, il s'amadoue ensuite, belle fraîcheur en particulier en finale. Un Écho sérieux. Le rendement est de 30 hl/ha en raison de coulure à la floraison.

Caractéristiques techniques. Cépages : 56 % de merlot et 44 % cabernet-sauvignon. Il titre 13,1° avec une acidité de 3,8, un pH de 3,7 et un IPT 79. Il passe 12 mois en barriques.

Ch. Lynch-Moussas Cru classé en 1855, 2021 95-96

La robe est sombre avec un superbe nez de fruits noirs et de cassis allant vers la mûre. Le vin est de bonne densité, à la fois très Pauillac et très droit, mais avec une superbe matière, la finale est splendide avec beaucoup d'élégance. Une immense réussite avec équilibre, fraîcheur, élégance et une finale splendide.

Caractéristiques techniques. Cépages : 72 % cabernet-sauvignon et 28 % de merlot. Il est élevé avec 60 % de fûts neufs. Il titre 14°.

Ch. Lynch-Moussas Les Hauts de Lynch-Moussas Second vin, 2021 93-94

La robe est sombre avec un nez intense de fruits noirs et de cèdre. Le vin est de bonne densité, les tannins sont un peu fermes, un vin très cabernet, tout en droiture, pas du tout « merlotant ».

Caractéristiques techniques. Cépages : 66 % cabernet-sauvignon et 34 % de merlot.

Ch. Mouton-Rothschild 1er cru classé, 2021 97-98

La robe est très sombre avec un nez très complexe, joliment fumé avec des notes de cerise noire. Le vin est ample et plein, relativement tannique, un peu brut de fonderie. L'élevage va être capital, mais il possède une vraie précision du fruit. Il représente 40 % de la production.

Caractéristiques techniques. Cépages : 89 % cabernet-sauvignon, 10 % de merlot et 1 % cabernet-franc. Il titre 13,1° et il sera élevé en barriques neuves.

Ch. Mouton-Rothschild Le petit-Mouton Second vin, 2021 94-95

La robe est sombre avec un joli nez de pivoine. Le vin est souple et moelleux avec une belle rondeur et un côté café grille. Un petit mouton de charme. Il représente 40 % de la production.

Caractéristiques techniques. Cépages : 77 % cabernet-sauvignon, 19,5 % de merlot, 3 % cabernet-franc et 0,5 % petit-verdot. Il titre 13°.

Ch. Pédesclaux Cru classé en 1855, 2021 94-95

La robe est sombre avec un très joli nez de cèdre et des notes florales. Le vin est dense et frais, avec une belle longueur et une jolie finale fraîche. Donnez-lui quelques années pour qu'il s'exprime.

Caractéristiques techniques. Cépages : 64 % cabernet-sauvignon, 27 % merlot, 6 % cabernet-franc et 3 % petit-verdot. Il titre 13°.

Ch. Pibran, 2021 93-94

La robe est sombre avec des arômes discrets. Le vin est frais et marqué par le cabernet-sauvignon. Pibran en est tout révolutionné avec de la fraîcheur et de la longueur, lui qui joue d'habitude le merlot, mais le gel et le mildiou sont passés par là.

Caractéristiques techniques. Cépages : 63 % cabernet-sauvignon et 37 % de merlot (au lieu de 50/50 d'habitude). Il est élevé avec 40 % de fûts neufs.

Ch. Pichon-Lalande Cru classé en 1855, 2021 96-97

La robe est noire avec des arômes intenses de fruits noirs et de boîte à cigares. Le vin est ample avec un beau volume et un peu plus de fraîcheur que d'habitude. Le vin est tiré par un superbe cabernet (le plus haut pourcentage depuis toujours) avec des notes d'iris, mais le merlot joue son rôle de moelleux. Belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 88 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet-franc et 2 % de merlot. Il titre 12,9° avec un pH de 3,75.

Ch. Pichon-Lalande La réserve Second vin, 2021 94-95

La robe est très sombre avec des arômes intenses marqués par le merlot. Le vin est dense avec de la matière, une jolie matière très charmeuse, mais le cabernet tient l'ensemble. Il s'agit d'un des plus beaux seconds vins. Rendement seulement de 15 hl/ha.

Caractéristiques techniques. Cépages : 56 % cabernet-sauvignon, 36 % de merlot et 8 % petit-verdot. Il titre 12,9° avec un pH de 3,75.

Ch. Pichon-Longueville Baron Cru classé en 1855, 2021 97-98

La robe est très sombre avec un nez intense, épicé et cèdre. Le vin est très élégant et d'une belle longueur, il est assez tannique mais avec des tannins de classe et beaucoup de fraîcheur. Il représente 50 % de la production.

Caractéristiques techniques. Cépages : 88 % cabernet-sauvignon et 12 % de merlot. Il est élevé avec 70 % de fûts neufs et 30 % de fûts d'un vin.

Ch. Pichon-Longueville Baron Les Griffons de Pichon-Baron Second vin, 2021 93-94

Robe grenat. Le Griffon sort ses griffes avec de la fraîcheur et une petite dureté tannique, mais aussi avec un très joli fruit bien présent, les merlots ont un style cabernet. Il représente 24 % de la production.

Caractéristiques techniques. Cépages : 45 % cabernet-sauvignon, 44 % de merlot et 11 % petit-verdot. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs et 60 % de fûts d'un vin.

Ch. Pichon-Longueville Baron Tourelles de Longueville Second vin, 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes de fruits noirs et de groseille. Le vin est souple avec de la rondeur et une petite dureté tannique.

Caractéristiques techniques. Cépages : 66 % merlot, 28 % cabernet-sauvignon et 6 % cabernet-franc. Il est élevé avec 70 % de fûts d'un vin et 30 % de fûts neufs.

Ch. Plantey Cru bourgeois, 2021 92-93

Robe grenat sombre avec des arômes un peu fumés. Le vin est de bonne densité avec des tannins un peu sévères, finale de fruits noirs et de boisé.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % cabernet-sauvignon et 50 % de merlot. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Ch. Pontet-Canet Cru classé en 1855, 2021 96-97

Le vin est encore très brut de fonderie, mais avec un beau raisin mûr qui donne des arômes de cassis, de pivoine et d'épices. Le vin possède une vraie matière encore à affiner avec un très joli goût d'une grande pureté. Mais c'est du vrai Pauillac avec une extraction des tannins un peu rude qui détonne un peu avec les millésimes précédents. L'élevage lui fera du bien. En gros rendement de 35 hl/ha.

Caractéristiques techniques. Cépages : 58 % cabernet-sauvignon, de 32 % merlot, 6 % petit-verdot et 4 % cabernet-franc. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs et 35 % de dolia.

Ch. Tour SieuJean, 2021 90-91

La robe est grenat et des arômes boisés. Le vin est souple, très caramel, charmeur, peu extrait.

Saint-Julien

Un hiver doux a contribué au malheureux démarrage précoce de la vigne. Le terrible gel des nuits des 7 et 8 avril a causé bien des dégâts aux parcelles de merlot des bas des croupes. Heureusement, grâce à un début juin ensoleillé, la floraison se passe sans encombre, à l'exception de quelques merlots qui souffrent de coulure.

La suite est plus difficile parce que la fin juin et le début juillet sont carrément frais et la véraison prend son temps. Il faut attendre la mi-août pour que le beau temps s'installe, un peu trop tard pour le merlot qui manque de fond, mais les cabernets, plus tardifs, s'en sortent fort bien. En regardant les courbes températures/précipitations, le millésime 2021 est proche de 2007 et 2015, mais avec des qualités de cabernets très nettement supérieures.

Dans ces conditions, beaucoup de châteaux ont construit leur vin autour du cabernet-sauvignon dont les proportions atteignent des niveaux historiques. Cette importance du cabernet-sauvignon a limité le degré alcoolique qui est souvent près de 13°. Entre le gel et surtout le mildiou, les rendements sont historiquement bas, surtout chez ceux, nombreux, qui ont abandonné la chimie lourde récemment.

Ch. Beychevelle Cru classé en 1855 2021 94-95

La robe est grenat sombre avec un nez de cassis très joliment épicé. Le vin est de bonne densité et frais avec un léger creux, un peu végétal en finale avec de jolies notes de cuir. Il doit encore se mettre en place. Il est vrai que le 2021 titre 2° de moins qu'en 2018.

Caractéristiques techniques. Cépages : 57 % cabernet-sauvignon, 38 % de merlot, 3 % de petit-verdot et 2 % de cabernet franc. Il titre 13° avec un pH de 3,7. Rendement habituel de 50 hl/ha. Le grand vin représente un peu plus de la moitié de la récolte.

Ch. Beychevelle L'Amiral Second vin 2021 91-92

Toujours très régulier, l'Amiral se présente avec une robe assez colorée, un joli fruit et un charmant moelleux, il possède du fond, il est digeste et plaisant à boire.

Caractéristiques techniques. Cépages : 62 % cabernet-sauvignon et 38 % de merlot.

Ch. Branaire-Ducru Cru classé en 1855 2021 93-94

La robe est grenat avec un joli nez fin, très poivré et des notes de violette. Le vin, de bonne densité est tout en élégance et en fraîcheur, les tannins sont finement extraits, la finale se termine sur des notes de cuir. Il évoluera bien en bouteille comme à son habitude.

Caractéristiques techniques. Cépages : 66 % cabernet-sauvignon, 22 % de merlot, 6,5 % de cabernet franc et 5,5 % de petit-verdot. Il titre 13° avec un rendement faible de 32 hl/ha. Le grand vin est élaboré avec en gros les deux tiers de la récolte.

Clos du Marquis Grand vin 2021 94-95

Le vin est élaboré dans le giron de Las Cases. La robe est grenat sombre avec un très joli nez épicé. Le vin est dense, le Marquis est très sérieux (IPT de 86) avec des tannins fermes, il lorgne vers Las Cases avec un côté Pauillac par sa belle fermeté, les cabernets sont de tout premier ordre.

Caractéristiques techniques. Cépages : 67 % cabernet-sauvignon, 19 % de merlot et 14 % cabernet-franc. Il titre 13,5° avec un pH de 3,7 et un IPT 86. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs.

Clos du Marquis, la petite marquise Second vin 2021 93-94

Robe sombre à reflets violets avec des arômes de cassis moyennement intenses. Le vin est de bonne densité avec une petite rugosité tannique, une bonne présence et une belle finale. La Petite Marquise a de la poigne.

Caractéristiques techniques. Cépages : 55 % cabernet-sauvignon, 38 % de merlot et 7 % de cabernet franc. Il comprend 35 % de presse. Élevage sous grand format bois. Il titre 12,95° avec un pH de 3,56 et un IPT de 72. Production de 20 000 bouteilles au lieu de 35 000.

Ch. du Glana 2021 88-89

La robe est grenat avec des arômes discrètement épicés. Le vin est souple et léger, charmant avec ses épices douces. À déguster dès sa disponibilité.

Ch. Ducru-Beaucaillou Cru classé en 1855 2021 96-97

La robe est très sombre avec des arômes finement épicés de boîte à cigares et de cassis. Construit sur le cabernet-sauvignon, le vin est d'une grande élégance avec une belle finesse aromatique, une grande longueur avec de l'éclat et un beau rebond en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 98 % cabernet-sauvignon (le plus haut pourcentage de la propriété) et 2 % de merlot. Élevage de 18 mois en fûts neufs. Production de 1/3 de grand vin avec un rendement de 20 à 27 hl/ha. Il titre 12,5°.

Ch. Ducru-Beaucaillou La Croix de Beaucaillou Second vin 2021 93-94

La robe est sombre avec des arômes de myrtille. Le vin est de bonne densité avec de la fraîcheur, de la droiture, un peu moins de chair que d'habitude, mais davantage de longueur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 64 % cabernet-sauvignon, 32 % de merlot et 4 % de petit-verdot. Il est élevé avec 60 % de fûts neufs. Il titre 12,5°. Production : 1/3 de second vin.

Ch. Ducru-Beaucaillou Le Petit Ducru Troisième vin 2021 92-93

L'ex-Lalande Borie se présente avec une robe grenat sombre et des arômes épicés et de mûres. Le vin est de bonne densité avec une extraction mesurée et surtout beaucoup de merlot, ce qui lui donne une plus grande accessibilité.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de merlot, 12 % cabernet-sauvignon et 8 % de petit-verdot. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs et titre 13°, soit davantage que le grand vin grâce au merlot.

Gloria 2021 93-94

Belle robe grenat avec des arômes intenses de violette. Le vin est fin et très élégant, loin de la puissance des derniers millésimes avec moins de chair et moins de profondeur, mais avec des arômes plus frais et plus précis.

Caractéristiques techniques. Cépages : 61 % cabernet-sauvignon, 19 % de merlot, 14 % de petit-verdot et 6 % de cabernet-franc.

Ch. Gruaud-Larose Cru classé en 1855 2021 96-97

Le vin est certifié bio. La robe est sombre avec des arômes très intenses, très épicés de cèdre et cassis. Le vin est ample avec beaucoup de charnu et très généreux. Il est élaboré avec un record de cabernet-sauvignon (84 %), mais il très policé et sans verdeur, les tannins ont été extraits avec douceur, la fraîcheur et la classe du cabernet-sauvignon se retrouvent en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 84 % cabernet-sauvignon, 12 % de merlot et 4 % cabernet-franc. Rendement faible de 30 hl/ha et il titre 12,5°.

Ch. Gruaud-Larose Sarget de Gruaud-Larose Second vin 2021 93-94

De robe grenat, le vin est souple et plein de charme, très aimable, il est facile d'accès dans un style très Saint-Julien. Cette véritable marque sur le marché assume avec un second vin très réussi, comme d'habitude.

Caractéristiques techniques. Cépages : 52 % cabernet-sauvignon, 40 % de merlot, 6 % de petit-verdot et 2 % cabernet-franc. Production de 2/3 de second vin.

Ch. La Bridane 2021 93-94

De robe grenat sombre, le vin est d'une belle suavité, très charmeur avec toutefois une petite sécheresse en finale qui disparaîtra avec l'élevage.

Ch. La Fleur Lauga Cru artisan 2021 90-91

Robe grenat sombre avec des arômes discrets. Le vin est ferme et frais, assez tannique.

Ch. Lagrange Cru classé en 1855 2021 93-94

La robe est grenat avec de fins arômes de violette. Le vin est frais et élégant avec un léger creux compensé par une jolie finale sur le merlot. Un Lagrange qui revient vingt ans en arrière dans un style plus léger et frais.

Caractéristiques techniques. Cépages : 84 % cabernet-sauvignon et 16 % de merlot. Rendement de 30 hl/ha et il titre 13°.

Ch. Langoa-Barton Cru classé en 1855 2021 95-96

La robe est très sombre avec un nez joliment épicé et ses traditionnelles notes de cuir et de goudron. Le vin est souple avec une bonne densité, un superbe milieu de bouche moelleux, et la finale est un peu plus stricte. Grand vin !

Caractéristiques techniques. Cépages : 61 % cabernet-sauvignon, 36 % de merlot et 3 % de cabernet-franc.

Ch. Léoville Las Cases Cru classé en 1855 2021 98-99

Robe sombre à reflets violets avec un nez très fin de fruits noirs et de cassis. L'attaque est toute en finesse, le milieu de bouche est gracieux, la finale est éblouissante. Un château Las Cases des plus élégants qui a été produit. Le cabernet franc est magique. Ce Las Cases est incroyable de séduction, mais il se gardera fort bien. Une des plus belles réussites de 2021.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % cabernet-sauvignon, 15 % cabernet-franc et 5 % de merlot. Il est élevé avec 85 % de fûts neufs et il titre 13,2° avec un IPT de 77.

Ch. Léoville Las Cases Le Petit Lion Second vin 2021 93-95

La robe est grenat sombre avec un nez intense de mûre et une petite trace de boisé. Le cèdre perce dans les arômes de merlot. Le vin est souple avec un merlot charmeur, puis une petite fermeté et beaucoup de finesse. Un Petit Lion très élégant.

Caractéristiques techniques. Cépages : 57 % de merlot, 40 % cabernet-sauvignon et 3 % cabernet-franc. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs. Il titre 13,3° avec un IPT de 71.

Ch. Léoville-Barton Cru classé en 1855 2021 95-96

La robe est presque noire avec un premier nez discret évoluant vers le cuir. Le vin est strict, droit avec un très beau milieu de bouche très cabernet et une belle finale de cuir. Cette année, Le strict Léoville-Barton est très différent du moelleux Langoa-Barton.

Caractéristiques techniques. Cépages : 84 % cabernet-sauvignon, 7 % de merlot et 3 % cabernet-franc. Il titre 13,2° avec un rendement de 39 hl/ha.

Ch. Léoville-Poyferré Cru classé en 1855 2021 95-96

La robe est très noire avec des arômes très intenses de goudron, puis de pivoine et de cèdre. Le vin est très dense avec une belle matière et du coffre, il est assez tannique, la matière très dense impressionne.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % cabernet-sauvignon, 26 % de merlot, 9 % cabernet-franc et 5 % de petit verdot. Il titre 13,1° avec un petit rendement de 24 hl/ha.

Ch. Moulin de la Rose 2021 91-92

Robe grenat avec de jolis arômes épicés. Le joli milieu de bouche moelleux donne de l'agrément à ce vin de bonne facture.

Ch. Saint-Pierre Cru classé en 1855 2021 94-96

La robe est grenat sombre avec des arômes un peu réduits, puis de fruits rouges. Le vin est très élégant, tout en longueur avec beaucoup de classe, très loin de son style puissant et massif. Le millésime 2021

révèle une autre facette de Saint-Pierre, on revient vingt ans en arrière avec davantage de fraîcheur et d'élégance. Un changement spectaculaire de style.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % cabernet-sauvignon, 14 % de merlot, 9 % cabernet-franc et 7 % de petit-verdot. Il titre 12,8°.

Ch. Talbot Cru classé en 1855 2021 92-94

La robe est grenat avec des arômes épicés et légèrement mentholés. Le vin est frais et assez droit avec un peu d'amertume, un peu de pyrazine aussi, mais le vin possède une vraie densité. Grâce à cette belle densité, il devrait bien évoluer en bouteille dans le style élégant et frais qui a été longtemps le sien.

Caractéristiques techniques. Cépages : 71 % cabernet-sauvignon, 24 % de merlot et 5 % de petit-verdot. Il titre 12,8°.

Ch. Teynac 2021. 91-92

La robe est grenat sombre avec de jolis arômes épicés. Le vin est élégant, peu extrait avec de beaux arômes d'épices douces. Il possède beaucoup de charme dans un style léger et épicé.

Margaux

L'hiver fut doux, ce qui a conduit à un départ très précoce de la végétation. Mais sept épisodes de gel entre le 23 mars et le 22 avril, dont les deux nuits de gel des 7 et 8 avril, ont causé des soucis en particulier sur le merlot. Ainsi, le château Margaux a perdu un hectare de blanc et cinq hectares sur le rouge. Le printemps frais a ensuite ralenti la croissance de la vigne jusqu'à la floraison qui se passe sans trop d'encombres, sauf pour le merlot.

L'été est anormalement frais et le mildiou fait des ravages, ce qui occasionne d'autres pertes de récolte d'autant que la véraison se fait attendre. Heureusement, la récolte qui est tardive s'effectue dans de bonnes conditions. Globalement, les degrés alcooliques se retrouvent proches de 13°, ce qui ne s'était pas vu depuis longtemps, le merlot déjà de faible rendement manque de fond. Heureusement, le cabernet-sauvignon est magnifique chez les producteurs qui ont eu la patience d'attendre.

Côté environnement, 80 % de l'appellation est traitée sans herbicide ni insecticide, mais quelques récalcitrants résistent, même parmi les crus classés. Avec les mauvaises conditions du millésime, les rendements du millésime 2021 sont loin d'être pléthoriques et sont plus près des 30 hl/ha que des 40, sauf à Brane-Cantenac et à Lascombes où il est de 41 hl/ha.

Ch. Angludet 2021 93-94

Avec moins de merlot et plus de petit-verdot que d'habitude en raison du gel, la robe est grenat sombre avec des arômes de fruits rouges et de mûre. Le vin est de fort bonne densité avec un joli milieu de bouche ample et une belle matière solide. Près de 50 % d'Angludet est élevé en amphore, ce qui lui convient très bien.

Ch. Bellevue de Tayac, Cru bourgeois 2021 92-93

Robe grenat avec des arômes de framboise. Le vin est charmant, très margaux avec de beaux arômes épicés, un peu plus de fraîcheur que d'habitude, un peu asséchant en finale, mais cela lui passera.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % de merlot, 20 % cabernet-sauvignon et 10 % petit-verdot. Il est élevé avec 60 % de fûts neufs.

Ch. Boyd-Cantenac, Cru classé en 1855 2021 92-93

La robe est sombre à reflets violets avec des arômes de violette mâtinés d'un peu d'épices et d'ananas en boîte. Le vin ne possède pas sa densité habituelle, mais il est très original avec sa fraîcheur issue à la fois d'une légère sous-maturité du raisin et d'une belle proportion de cabernet-sauvignon.

Caractéristiques techniques. Cépages : 62 % cabernet-sauvignon, 26 % de merlot, 7 % cabernet-franc et 5 % de petit-verdot.

Ch. Brane-Cantenac, Cru classé en 1855 2021 93-94

La robe est grenat sombre avec des arômes de poivre et de réglisse. Le vin possède une bonne densité, il est assez frais avec des notes de pivoine et d'églantine, l'ensemble est de bonne longueur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 74 % cabernet-sauvignon, 22 % de merlot, 2 % cabernet-franc, 1 % de petit-verdot et 1 % de carmenère. Rendement de 41 hl/ha. Il titre 12,7° avec un pH de 3,66.

Ch. Brane-Cantenac, Baron de Brane Second vin 2021 90-91

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est souple avec un merlot suave et une petite dureté. Un Baron charmant et même charmeur. Il se fera vite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % de merlot, 48 % cabernet-sauvignon de 2 % de petit-verdot.

Ch. Cantenac-Brown, Cru classé en 1855 2021 94-95

La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs. Un beau vin dense et serré avec un joli milieu de bouche très plein, ce qui n'est pas la caractéristique du millésime, les tannins sont présents mais peu extraits, la finale est encore sur sa réserve.

Caractéristiques techniques : 73 % cabernet-sauvignon et 27 % de merlot. Il titre 13,2° avec un pH de 3,75.

Ch. d'Arsac, Cru bourgeois exceptionnel 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes épicés. L'attaque est souple et charmeuse, le milieu de bouche est un peu fluide, jolie finale enjôleuse. Un vin de charme, encore un peu tannique.

Ch. d'Issan, Cru classé en 1855 2021 93-94

La robe est sombre à reflets violets avec de beaux arômes de fruits rouges bien définis. Le vin est souple et relativement léger, le joli milieu de bouche se révèle assez plein avec une pointe d'amertume. Un vin sage, honnêtement construit et harmonieux, mais il manque un peu de fond.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % cabernet-sauvignon, 30 % de merlot, 2 % de cabernet franc et 1 % de petit-verdot. Il titre 13,2° avec un IPT de 66 et un pH de 3,6. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs.

Ch. Dauzac, Cru classé en 1855 2021 95-96

Élaboré sur une vingtaine d'hectares sur un beau plateau très margalais, le vin à la robe grenat se présente avec de classieux arômes de cèdre. Le vin est d'une grande élégance et d'une belle longueur avec l'empreinte d'un beau terroir de graves qui lui donne fraîcheur et finesse. Une belle réussite de ce château qui continue de progresser, au niveau du splendide 2020, ce qui est une belle performance.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % cabernet-sauvignon et 30 % de merlot. Il est élevé avec 65 % de fûts neufs et il titre 13°.

Ch. Dauzac, Aurore de Dauzac Second vin 2021 93-94

Issu d'une vingtaine d'hectares de graves sablonneuses, Aurore joue avec brio la finesse et la légèreté avec un côté aérien très séducteur d'autant que souplesse et fraîcheur sont au rendez-vous.

Caractéristiques techniques. Cépages : 62 % cabernet-sauvignon, 37 % de merlot et 1 % de petit-verdot.

Ch. Dauzac, Labastide Dauzac Second vin 2021 92-93

Labastide vient d'une vraie sélection parcellaire avec un terroir argilo-graveleux qui lui communique ampleur et moelleux avec un charme immédiat peu fréquent dans le millésime 2021. Ce grand séducteur aux arômes très ouverts de mûre et de groseille se dégustera dès sa disponibilité.

Caractéristiques techniques. Cépages : 54 % cabernet-sauvignon, 45 % de merlot et 1 % de petit-verdot.

Ch. de Merre, Gallen de Château de Meyre 2021 87-88

Robe grenat sombre avec des arômes de réglisse. Le vin est fluide et léger.

Ch. Desmirail, Cru classé en 1855 2021 93-94

Dans le millésime 2021, Desmirail fait la part égale entre le cabernet-sauvignon et le merlot. La robe est sombre à reflets violets avec des arômes très intenses, très café grillé. La bouche est fine et momentanément marquée par le boisé et ses notes très fumées. Avec des arômes de clou de girofle, le vin ne manque pas de distinction.

Caractéristiques techniques. Cépages : 45 % cabernet-sauvignon, 45 % de merlot, 5 % de cabernet franc et 5 % de petit-verdot. Il titre 12,7° (13° en 2020).

Ch. Deyrem-Valentin, Cru bourgeois supérieur 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes très cassis. En bouche, belle attaque franche sur de belles notes de cassis, le vin est droit avec de beaux tannins, jolie finale très précise.

Caractéristiques techniques. Cépages : 83 % cabernet-sauvignon, 15 % de merlot et 2 % de petit-verdot. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs.

Ch. du Tertre, Cru classé en 1855 2021 93-94

La robe est très sombre à reflets violets avec des arômes marqués par les fruits noirs. Le vin est très élégant avec une belle matière équilibrée et de la fraîcheur. Il est très au-dessus du millésime 2020 dans un style plus plein. Une nouvelle ère s'annonce pour le château du Tertre.

Caractéristiques techniques. Cépages : 64 % cabernet-sauvignon, 20 % cabernet-franc, 10 % de merlot et 6 % de petit-verdot. Rendement de 37 hl/ha et il titre 13°.

Ch. du Tertre, Les Hauts du Tertre Second vin 2021 92-93

La robe est grenat sombre avec un joli nez un peu fumé version cèdre. Le vin est de bonne densité, il est porté par un joli cabernet-sauvignon d'une belle longueur avec une toute petite verdeur en finale compensée avec un joli petit-verdot. La cuvée représente 70 000 b.

Caractéristiques techniques. Cépages : 52 % cabernet-sauvignon, 30 % de merlot et 18 % de petit-verdot.

Ch. Durfort-Vivens, Cru classé en 1855 2021 95-96

L'épisode du gel a engendré des dégâts sur le merlot et il a fallu attendre des maturités plus poussées. La robe est sombre à reflets violets avec un très beau nez de violette et d'épices, moins tape-à-l'œil que d'habitude, mais plus fin. Le vin est presque entièrement construit sur le cabernet-sauvignon, pourtant il est extraordinairement moelleux avec une très belle qualité des tannins. Le vin mérite encore un bel élevage, mais une grande bouteille est en perspective. Durfort-Vivens est certifié en bio et en biodynamie depuis 2016.

Caractéristiques techniques. Cépages : 97 % cabernet-sauvignon et 3 % de merlot. Rendement de 35 hl/ha.

Ch. Ferrière, Cru classé en 1855 2021 94-95

La robe est très sombre à reflets violets. Le vin est très dense avec beaucoup d'élégance et une pointe de fraîcheur associées à une belle longueur et une finale splendide. Ferrière est certifié en bio depuis 2015 et doublement en biodynamie depuis 2018. Très belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 81 % cabernet-sauvignon, 13 % de merlot, 5 % de petit-verdot et 1 % de cabernet franc. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs et il titre 13°.

Ch. Giscours, Cru classé en 1855 2021 93-94

La robe est sombre à reflets violets avec des arômes intenses de violette. Le vin est très différent d'autrefois avec beaucoup d'élégance ce qui n'était pas son point fort. Le vin est dominé par les fruits noirs, certes il n'est pas très profond mais le style Giscours est aisément reconnaissable avec plus de fraîcheur et moins de fond, les tannins sont fins. Avec sa belle finale de violette, fruit et fraîcheur sont au rendez-vous, mais sans beaucoup de profondeur, on ne peut pas tout avoir. Le millésime 2021 marque le 450e millésime de Giscours.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % cabernet-sauvignon, 32 % de merlot et 3 % de petit-verdot. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs.

Ch. Haut Breton Larigaudière 2021 93-94

Robe grenat avec de jolis arômes épicés. Le vin est suave et très charmeur avec un très beau cabernet-sauvignon. Une des réussites du millésime 2021.

Ch. Kirwan, Cru classé en 1855 2021 93-94

La robe est sombre à reflets violets avec un premier nez discret, puis un peu de poivron vert. Le vin est un peu végétal et un peu fluide aussi, mais avec un joli fruit pur dans une structure assez légère. La finale est marquée par un boisé enjôleur. Un Kirwan gracieux et peu extrait, ce qui est rare.

Caractéristiques techniques. Cépages : 73 % cabernet-sauvignon, 13 % de merlot, 8 % cabernet-franc et 6 % de petit-verdot. Il titre 13° avec un rendement de 33 hl/ha et un pH de 3,63.

Ch. La Gurgue 2021 93-94

La robe est grenat et les arômes de cassis sont très intenses. Le vin est dense et serré, d'une belle concentration avec une grande longueur et une petite dureté tannique. Il est encore un peu brut de fonderie, mais il sera de longue garde. Le vin est certifié bio depuis 2016 et en biodynamie depuis 2018.

Caractéristiques techniques. Cépages : 54 % cabernet-sauvignon, 27 % de merlot et 19 % de petit-verdot. Il est élevé avec 25 % de fûts neufs et 40 % d'œufs. Il titre 12,6°.

Ch. La Tour de Bessan 2021 89-90

La robe est grenat avec des arômes d'églantine. Le vin est souple et un peu végétal dans un style élégant et peu extrait.

Ch. Labégorce 2021 92-93

La robe est grenat sombre avec des arômes fumés. Le vin est de bonne densité, assez frais avec de jolis arômes de fruits rouges et une finale finement boisée.

Ch. Larruau 2021 90-91

La robe est grenat avec de beaux arômes d'églantine. Le vin est joliment marqué par les fruits rouges. Un margaux de plaisir pas trop cher.

Ch. Lascombes, Cru classé en 1855 2021 95-96

La robe est très sombre avec d'intenses arômes d'encens. Le vin est dense avec un joli moelleux et un beau boisé bien intégré, le vin possède beaucoup de fond, il est volumineux et relativement extrait, mais il est superbe avec sa finale fraîche. Quel vin !

Caractéristiques techniques. Cépages : 55 % cabernet-sauvignon, 40 % de merlot et 5 % de petit-verdot. Rendement de 41 hl/ha, il titre 13,5° et il est élevé avec 60 % de barriques neuves.

Ch. Le Coteau 2021 92-93

Robe grenat avec un joli nez épicé. La bouche est suave avec de belles notes épicées. Un charmeur.

Ch. Malescot-Saint-Exupéry, Cru classé en 1855 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est de bonne densité, un peu austère comme d'habitude à ce stade, mais avec un très joli merlot. Un vin solide et sérieux.

Caractéristiques techniques. Cépages : 49 % cabernet-sauvignon, 38 % de merlot, 5 % cabernet-franc et 5 % de petit-verdot.

Ch. Margaux, 1er cru classé 2021 98-99

La robe est très sombre avec un nez peu expressif, mais très fin à l'aération avec des notes de cèdre et de mûre. Le vin est tiré par un cabernet-sauvignon de tout premier ordre qui donne un véritable éclat au vin. S'il ne peut rivaliser en termes de puissance avec la trilogie 2018, 2019 et 2020, il s'impose par son élégance hors norme et le vin est loin de manquer de densité. Il figure parmi les tout meilleurs de Bordeaux.

Caractéristiques techniques. Cépages : 87 % cabernet-sauvignon, 8 % de merlot, 3 % cabernet-franc et 2 % de petit-verdot. Le grand vin représente 36 % de la production et il titre 13,1° avec un pH de 3,64.

Ch. Margaux, Pavillon du château Margaux Second vin 2021 95-96

La robe est grenat sombre et le vin est suave et soyeux avec la texture d'un millésime chaud, mais sans sucrosité ni la densité habituelle. Comme le grand vin, il titre 13,1° avec un côté aérien et des arômes très frais. Il est déjà délicieux grâce à une extraction douce des tannins et pourtant il affiche le même potentiel tannique que 2019. Pavillon représente 30 % de la récolte.

Caractéristiques techniques. Cépages : 73 % cabernet-sauvignon, 18 % de merlot, 5 % de petit-verdot et 4 % cabernet-franc. Le rendement de 36 hl/ha n'est dû qu'au gel qui a touché 1 ha de blanc et 5 ha de rouge.

Ch. Marquis d'Alesme, Cru classé en 1855 2021 93-94

La robe est sombre à reflets violets avec des arômes intenses de réglisse. Le vin est souple et élégant avec de jolies notes épicées et une petite verdure, la corpulence est moyenne. Le vin possède beaucoup de charme et un joli boisé. Il rivalise dans un style plus frais avec le 2020.

Caractéristiques techniques. Cépages : 51 % cabernet-sauvignon, 40 % de merlot, 6 % petit-verdot et 3 % cabernet-franc. Il titre 13° avec un pH de 3,8.

Ch. Marquis de Terme, Cru classé en 1855 2021 95-96

La robe est très sombre à reflets violets. Les arômes sont puissants sur les fruits noirs et singulièrement la myrtille. Le vin est ample, boisé et plein avec un beau volume et une belle finale généreuse. Marquis de Terme 2021 est une véritable réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 64 % cabernet-sauvignon, 31 % de merlot et 5 % de petit-verdot. Élevage avec 50 % de fûts neufs.

Ch. Monbrison 2021 93-94

La robe est grenat sombre avec un joli nez de fruits rouges et d'épices. Le vin est de bonne densité avec son élégance habituelle et son côté svelte, il faudra encore fondre ses charmants tannins, mais c'est une belle réussite.

Ch. Mongravey, Cru bourgeois supérieur 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes joliment épicés. Le vin est souple et facile d'accès. Un charmeur sans son fond habituel.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % cabernet-sauvignon, 33 % de merlot et 2 % cabernet-franc. Il est élevé avec 60 % de fûts neufs.

Ch. Moutte blanc, Cru artisan 2021 89-90

Un margaux en pur merlot qui joue sans vergogne la séduction immédiate et il y réussit très bien.

Ch. Palmer, Cru classé en 1855 2021 96-97

La robe est très sombre avec des arômes discrets. Le vin est frais et boisé avec du fond et de la fraîcheur. En 2021, Palmer est à l'envers et sort de son style classique. Aujourd'hui, il est piloté par le cabernet-sauvignon, le merlot viendra plus tard, alors que d'habitude, c'est l'inverse. Il lui faudra plusieurs années pour qu'il se rétablisse, mais il donnera pour les patients un beau flacon qui fera date par son originalité.

Caractéristiques techniques. Cépages : 56 % cabernet-sauvignon, 41 % de merlot et 3 % de petit-verdot. Il titre 13,5°. Avec un rendement de 22 hl/ha. Le grand vin représente 55 % de la récolte.

Ch. Palmer, Alter Ego Second vin 2021 93-94

Le millésime 2021 se présente avec une configuration particulière d'Alter Ego, car les merlots ont gelé en partie, d'où 60 % de cabernet-sauvignon dans le vin. La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs et surtout de cassis. Élaboré sur des graves sur sables, le cabernet-sauvignon apporte toute son empreinte avec sa fraîcheur, mais en finale, le merlot reprend ses droits avec ses notes de café grillé.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % cabernet-sauvignon, 32 % de merlot et 8 % de petit-verdot. Il titre 13°.

Ch. Paveil de Luze, Cru bourgeois exceptionnel 2021 94-95

La robe est grenat avec des arômes superbement épicés. En bouche, belle attaque suave et un joli milieu de bouche avec de la rondeur, très belle finale. Un vin superbe qui mérite d'être recherché.

Ch. Pouget, Cru classé en 1855 2021 92-93

La robe sombre est à reflets violets avec des arômes de café grillé du merlot. Le vin est d'honnête densité avec des arômes de café expresso, bel équilibre avec des tannins bien présents.

Caractéristiques techniques. Cépages : 42 % cabernet-sauvignon, 33 % de merlot, 16 % de cabernet franc et 9 % de petit-verdot.

Ch. Prieuré-Lichine, Cru classé en 1855 2021 94-95

La robe est grenat à reflets violets avec un joli nez harmonieux de fruits rouges et noirs. En bouche, le vin est plaisant et équilibré, très margalais car judicieusement extrait et une jolie finale de charme. Une belle réussite dans un style charmeur en diable.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % cabernet-sauvignon, 30 % de merlot et 5 % de petit-verdot. Rendement de 36 hl/ha. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs.

Ch. Rauzan-Gassies, Cru classé en 1855 2021 93-94

La robe est très sombre avec des arômes de pivoine bien définis. Le vin est souple et charmant, très margaux, joliment épicé. Le millésime 2021 confirme le spectaculaire redressement de Rauzan-Gassies. Bravo !

Ch. Rauzan-Ségla, Cru classé en 1855 2021 95-96

La robe est grenat sombre avec un très joli nez de violette. Le vin est de bonne densité, assez frais avec une très belle palette aromatique mais sans le fond habituel. La finale est un peu ferme avec de jolies notes épicées. Il se fera un peu plus vite que d'habitude.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 % cabernet-sauvignon et 25 % de merlot.

Ch. Siran 2021 92-93

Avec un cabernet-sauvignon majoritaire, ce qui n'est pas arrivé depuis fort longtemps, la robe est grenat avec un joli nez épicé et de fruits rouges sur fond végétal. Le vin est souple et de bonne fraîcheur, un peu de végétal et de la fluidité, mais l'ensemble est de belle longueur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % cabernet-sauvignon, 28 % de merlot, 11 % de petit-verdot et 1 % cabernet-franc. Il titre 13°.

Listrac-Médoc

Ch. Cap Léon Veyrin Cru bourgeois supérieur 2021 90-92

Robe grenat sombre avec des arômes végétaux. Le vin est relativement tannique mais pas très agressif, asséchant tout de même en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % merlot, 35 % cabernet-sauvignon et 5 % petit-verdot.

Ch. Clarke 2021 93-94

La robe est très sombre. Joli nez de fruits noirs. Le vin est de bonne densité, assez tannique mais avec un joli merlot, du charme.

Ch. Fonréaud Cru bourgeois supérieur 2021 92-94

Robe grenat avec des arômes épicés. Le vin est souple et charmant et attaque, déjà accessible, puis il est ferme, un rien mince mais avec un joli cabernet, de la fraîcheur et des notes boisées fumées. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Ch. Fourcas-Dupré 2021 92-93

Robe grenat sombre. Le vin est de bonne densité, un peu végétal et asséchant en finale pour le moment, mais il se referra.

Ch. Fourcas-Hosten 2021 93-94

Robe grenat sombre avec un nez discret. Le vin est de bonne densité, un peu retenu mais avec de la matière, joli merlot.

Ch. Lestage Cru bourgeois exceptionnel 2021 93-94

Robe grenat avec des arômes intenses de pomme verte. Le vin est de bonne densité avec des tannins fermes légèrement asséchants, joli fruit tout de même.

Ch. Vieux Moulin Cru bourgeois 2021 92-93

Robe grenat sombre et des arômes de cuir. Bonne matière, du fond.

Moulis en Médoc

Ch. Biston-Brillette Cru bourgeois supérieur 2021 93-94

Ce vin à la viticulture irréprochable se présente avec une robe grenat sombre et de beaux arômes d'une belle complexité. Le vin est charnu comme à son habitude avec une pointe de fraîcheur en plus, d'une qualité régulière.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % cabernet-sauvignon et 50 % de merlot. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Ch. Branas Grand Poujeaux 2021 93-94

Robe sombre avec des arômes de réglisse. En bouche, un joli velouté avec un vin finement extrait et de beaux arômes de fruits noirs. Joli vin.

Ch. Caroline Cru bourgeois supérieur 2021 92-93

Robe grenat avec des arômes très fruits rouges et une pointe fumée. Le vin joue la légèreté et la fraîcheur avec une pointe boisée. À déguster dans les cinq ans. Il est élevé avec 20 % de fûts neufs.

Ch. Chasse-Spleen 2021 88-89

Robe grenat. Nez de fruits rouges et de végétal. Le vin est ferme avec une bonne densité en milieu de bouche, de la verdeur aussi.

Ch. Chemin Royal Cru bourgeois 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes fumés et d'églantine. Le vin est souple et un peu boisé, avec une bonne matière.

Ch. Dutruch Grand Poujeaux 2021 91-92

Robe grenat avec des arômes de fruits noirs et d'épices. Le vin est souple, un peu fluide, mais harmonieux.

Ch. Guitignan Cru bourgeois 2021 92-93

Robe grenat sombre. Le vin est ample, un peu boisé mais avec du fond, jolie finale sur le clou de girofle. Caractéristiques techniques. Cépages : 55 % de merlot et 45 % cabernet-sauvignon.

Ch. La Mouline Cru bourgeois supérieur 2021 88-89

Robe grenat avec des arômes de poivron vert. Le vin est très végétal avec de l'amertume. Bel habillage. Il est élevé avec 1/3 de fûts neufs.

Ch. Lestage-Darquier 2021 91-92

Cette petite propriété familiale d'une dizaine d'hectares a engendré un vin souple et finement boisé dans un style léger et peu extrait ce qui lui donne un charme immédiat.

Ch. Maucaillou 2021 93-94

De robe sombre, le vin est souple avec un très joli merlot en bouche ce qui lui donne beaucoup de charme agrémenté d'une jolie touche boisée qui masque la petite dureté tannique du % cabernet. Caractéristiques techniques. Cépages : 52 % cabernet-sauvignon, 41 % de merlot et 7 % de petit-verdot.

Ch. Myon de l'Enclos Cru bourgeois 2021 92-93

Robe grenat sombre avec des arômes de fruits rouges. Le vin est tannique, assez frais, un petit creux. Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % cabernet-sauvignon et 50 % de merlot.

Ch. Poujeaux 2021 94-95

La robe est grenat sombre avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est de bonne densité, assez frais même s'il a été récolté en octobre, superbe milieu de bouche très concentré avec une belle palette aromatique. Caractéristiques techniques. Cépages : 55 % cabernet-sauvignon, 40 % de merlot et 5 % de petit-verdot. Il est élevé avec 1/3 de fûts neufs.

Médoc, bordeaux blanc

Pendant longtemps, les vins blancs étaient anecdotiques dans le Médoc, même s'il s'agit d'une tradition très ancienne, car au 19^e siècle, il s'en produisait beaucoup. Plus récemment, il y avait bien quelques pionniers qui se servaient des placages calcaires et argilocalcaires pour planter essentiellement du sauvignon. Il y a dix ans, une vingtaine de châteaux produisaient du vin blanc, dont une dizaine de crus classés. Aujourd'hui, leur nombre explose. Rappelons que le médoc est une appellation exclusivement de vins rouges. Les vins blancs ne peuvent donc que porter l'appellation Bordeaux, voire pour ceux qui sortent des cépages strictement bordelais, comme Le Retout et le Tertre, uniquement la dénomination vin de France.

Ch. Cantenac-Brown, Alto de Cantenac-Brown 2021 92-93

De robe pâle, les arômes expriment une belle maturité du sauvignon avec des notes de pêche et d'ananas. En bouche, le vin est dense avec une belle vivacité et la matière est pleine. Une très belle réussite. Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % de sauvignon et 10 % de sémillon.

Ch. Castera, Anthoinette 2021 89-90

Élaboré tout en sauvignon, le vin joue la fraîcheur avec un vin sapide et simple.

Ch. Citran 2021 90

La robe est pâle avec des arômes joliment citronnés. Le vin est à la fois souple et un peu frais avec une charmante petite amertume.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % de sauvignon blanc et 30 % de sauvignon gris.

Ch. Corconnac Blanc 2021 90-91

Un sauvignon épicé et boisé donne ce vin très frais avec des notes très boisées de clou de girofle.

Ch. Cos d'Estournel Grand vin 2021 94-95

La robe est pâle avec des arômes de belle complexité, encore sur leur réserve avec des notes florales et citronnées. Le vin possède beaucoup de fond et de la matière, il paraît être dans une coque de bois, pourtant il n'y a que 8 % de barriques neuves. Bel avenir avec ce beau vin blanc qui prend une véritable personnalité dans ce monde de rouge.

Caractéristiques techniques. Cépages : 71 % de sauvignon blanc et 29 % de sémillon.

Ch. Cos d'Estournel, Pagodes de Cos Second vin 2021 92-93

La robe est pâle avec des arômes de sauvignon d'une belle maturité tirant vers le pamplemousse rose. Le vin est frais et bonne longueur avec une petite touche boisée.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de sauvignon blanc et 15 % de sémillon.

Ch. d'Arsac Cuvée Céline 2021 87-88

Le vin est frais et réduit, un peu simple, ce qui ne lui ressemble pas. Il faudra le redéguster.

Ch. de Côme, Blanc de Côme 2021 90

De robe est pâle, le premier nez est discret. Le vin est souple, un peu boisé, avec une belle structure suave. Le vin est certifié bio.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % de sauvignon blanc, 30 % de sauvignon gris et 10 % de muscadelle.

Ch. de Malleret 2021 89-90

La robe est pâle avec les notes fumées caractéristiques du sauvignon. Le vin est de bonne densité, l'élevage avec 40 % de fûts neufs est bien digéré et le vin plein de charme.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de sauvignon blanc.

Ch. Doyac Le Pélican 2021 89-90

Joli nez séducteur. Le vin est ample avec une belle matière mûre, il n'est pas très long, mais redoutablement charmeur.

Ch. Fonréaud Le Cygne 2021 92-93

Élaboré sur les calcaires de Listrac, ses arômes sont encore discrets, mais le vin possède à la fois de la finesse, une bonne longueur et il est d'une régularité sans failles. Rendement de 30 hl/ha.

Ch. Fourcas-Dupré 2021 89-90

Un beau vin ample avec du gras, assez boisé et du volume.

Ch. Lagrange Arums de Lagrange 2021 90-91

La robe est pâle avec des arômes très intenses issus d'un joli sauvignon mûr qui donne de beaux arômes de pêche et de citron. En bouche, le vin est très charmeur avec de la rondeur tout en préservant sa vivacité.

Ch. Laubespain Le blanc de Saubespain 2021 88-90

Le cabernet-sauvignon vinifié en blanc donne un vin à la robe rose et aux arômes discrets. Le vin est souple et un peu tannique avec un joli fond et une finale étrange presque intrigante.

Ch. Loudenne 2021 88-89

Producteur traditionnel de blanc, Loudenne se présente avec une robe pâle et des arômes de buis. Le vin est souple et un peu fluide, tout en suavité. À déguster sur sa légèreté si caractéristique.

Ch. Lynch-Bages, Blanc de Lynch-Bages 2021 93-94

Les arômes très intenses sont dominés par un sauvignon d'une belle maturité et ses notes de pêche et de citronnelle. Le vin est marqué par le sauvignon, car le sémillon a un peu souffert en 2021. En conséquence, le vin possède beaucoup de fraîcheur, sans les arômes exotiques cette année, il est plus agrume.

Caractéristiques techniques. Cépages : 79 % de sauvignon blanc, 15 % de sémillon et 5 % de muscadelle. Il titre 13°, avec une acidité de 4,6 g/l et un pH de 3,26.

Ch. Margaux Pavillon blanc 2021 95-96

La robe est très pâle avec des arômes très intenses de bonne complexité sur une base citronnée, sans le moindre côté variétal, avec de jolies notes de pêche blanche. Le vin est à la fois frais et de bonne suavité, et surtout complexe et raffiné. Le jeu consiste à ramasser ni trop tôt ni trop tard et le château est passé maître dans ces vendanges sans maturité poussée, contrairement à une dizaine d'années où le vin dépassait 15° d'alcool. Les vignes ont au minimum trente ans et le vin n'est élaboré qu'avec les premiers jus issus d'un pressurage faible sans aucun arôme pelliculaire. La production est de 1000 caisses et 2021 est une grande réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % sauvignon blanc, comme d'habitude. Il titre 13,3°.

Ch. Mouton-Rothschild Aile d'Argent 2021 93-94

En 2021, les vendanges se sont étalées sur trois semaines. Le vin se présente avec une robe paille et les arômes sont très intenses, entre le genêt du sauvignon et le miel d'acacia du sémillon, le tout couronné par le gingembre et la pêche blanche. Le vin est à la fois dense et frais, encore un peu boisé avec une jolie structure. Rendement de 28 hl/ha.

Caractéristiques techniques. Cépages : 49 % de sauvignon blanc, 24 % de sauvignon gris et 36 % de sémillon. Il titre 13,2° avec un pH de 3,25. Il est élevé avec 45 % de fûts neufs.

Ch. Poitevin 2021 92-93

Les deux cépages sauvignon et sémillon s'équilibrent à 50/50. Le domaine est en conversion bio et les raisins ont été ramassés en quatre tris. Le vin possède une belle matière et du volume, les tannins de l'argile tiennent l'édifice, mais grâce au passage en barriques de 500 litres, ils sont très bien maîtrisés. Cette belle réussite évoluera bien en bouteille. Rendement de 30 hl/ha.

Ch. Saransot-Dupré 2021 91-92

Le château est depuis longtemps un ardent défenseur des blancs de Listrac. Les arômes sont d'une belle complexité et dominés par un superbe sémillon. Le vin est souple et charmant avec, lui aussi, un très beau sémillon même s'il est un peu minoritaire face au sauvignon.

Vin de France

Ch. du Tertre 2021 92-93

La robe est pâle à reflets verts avec des arômes très intenses et complexes de melon grâce au gros manseng. En bouche, le vin est de bonne densité et très marqué par l'ananas, il est un peu tannique et de belle tenue. Production de 5000 bouteilles au lieu de 9000. La vinification a été effectuée en cuve et en barriques, l'élevage en barriques neuves.

Caractéristiques techniques. Cépages : 38 % de gros manseng, 25 % de viognier, 25 % de sauvignon blanc et 12 % de chardonnay.

Ch. Le Retout 2021 89-90

Avec des cépages très originaux comme le gros manseng et la mondeuse blanche, le vin est très singulier, structuré, un peu tannique et d'une belle tenue.

Caractéristiques techniques. Cépages : 56 % de gros manseng, 35 % de sauvignon gris, 4,5 % de savagnin et 4,5 % de mondeuse blanche.