

LES BORDEAUX PRIMEURS 2021

La rive droite

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.

La rive droite

Saint-Emilion et ses satellites en 2021

À la sortie de l'hiver doux et humide, le débourrement débute dès le 20 mars pour le merlot et quelques jours plus tard pour le cabernet-franc, soit en gros une semaine plus tôt que dans le Médoc. Plus tardif, le cabernet-sauvignon ne débourre que le 27 mars. Cette précocité les rend très sensibles aux gelées qui se manifestent plusieurs fois, d'abord les 27 et 29 mars, puis les 12 et 19 avril, avec des dégâts plus ou moins importants.

La floraison démarre dès le 26 mai sur les terroirs plus précoces et plutôt vers le 1^{er} juin sur le plateau. Contrairement au Médoc, la floraison traîne en longueur jusqu'au 10 juin, voire même jusqu'au 15 juin. Les fortes précipitations de mai et de juin, si elles ont été bénéfiques pour la recharge des sols, n'ont pas facilité la tâche et le mildiou a fait bien des dégâts. Dans ces conditions, la véraison a eu du mal à se déclencher et à se terminer, en particulier pour le merlot dont le cycle a été anormalement étiré et qui est le principal perdant du millésime 2021, sauf pour les domaines qui ont une viticulture d'élite. Le recours quasi systématique au personnel intérimaire ne facilite pas non plus la gestion du vignoble dans les situations compliquées où tous les domaines ont besoin du personnel en même temps.

Heureusement, le beau temps finit par s'installer et quatre semaines de beau temps permet une maturation parfaite des cabernets, du moins pour ceux qui ont eu la patience d'attendre parfois jusqu'au 16 octobre, alors que d'autres avaient fini de vendanger dix jours plus tôt. Dire que la situation est contrastée est un euphémisme avec, d'un côté, quelques vins splendides et, de l'autre côté, une masse de vins verts et dilués. La grande diversité des terroirs, mais aussi des pratiques viticoles a engendré une grande diversité des vins, incitant ceux qui possèdent des cabernets-francs et des cabernets-sauvignons à en mettre le plus possible dans l'assemblage face à la faiblesse du merlot.

Les tenants du merlot, qui ont été à la fête ces vingt dernières années, sont plus démunis. Mais pour une fois, le millésime est moral, car les vignes les mieux tenues, et singulièrement ceux qui sont en biodynamie, ont surmonté le handicap du millésime en produisant de beaux merlots qui, s'ils ne rivalisent pas avec les vins puissants des grands millésimes, ont engendré des vins équilibrés et digestes, qui s'imposent par leur élégance.

Ch. Angelus 1er grand cru classé A 2021 96-97

La robe est sombre avec des arômes de bonne intensité et tout en finesses avec des notes florales, puis de clou de girofle, de café et de fruits rouges. Le vin est dominé par un élégant cabernet-franc qui lui donne beaucoup de classe, le merlot contrairement à son habitude est pour le moment en retrait. Un Angelus atypique et tout en dentelle.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % de cabernet-franc et 40 % de merlot. Il titre 13,7° avec un pH de 3,65. Rendement de 26 hl/ha. Vendanges du 14 septembre au 2 octobre.

Ch. Angelus Carillon d'Angelus Second vin 2021 93-94

Carillon est dorénavant élaboré sur un terroir dédié pour créer un vrai vin de garde. La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs, de la mûre, puis de framboise. Le vin est de bonne densité avec un joli milieu de bouche très plein et épicé, mais aussi un léger creux, le vin est assez tannique. Le vin a grandement besoin d'élevage, en particulier le merlot qui est un peu raide. Il sera élevé avec 60 % de bois neuf.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc. Élevage avec 60 % de fûts neufs.

Ch. Angelus N° 3 2021 91-92

Le terroir a en partie gelé et le 19 juin, il est tombé 110 mm d'eau avec un premier orage lessivant, le deuxième aussi, le troisième étant contaminant. La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin joue la fraîcheur avec le côté immédiat de la fraîcheur et des fruits rouges. Les tannins sont présents avec une petite amertume.

Caractéristiques techniques. Cépages : 86 % de merlot, 10 % de cabernet-franc et 5 % de cabernet-sauvignon. Il titre 13,5° et représente 12 000 bouteilles.

Ch. Ausone 1er grand cru classé A 2021 96-97

De robe grenat, les arômes sont d'une grande franchise avec des notes florales et délicatement fumées. En bouche, le vin présente beaucoup de fraîcheur sans le moindre creux. Il est très marqué par le cabernet-franc qui le tient de bout en bout par sa droiture et sa fraîcheur avec un beau côté vibrant. Le merlot revient en finale sans vraiment arrondir les angles, la finale est tonique. Un bel Ausone d'un très grand classicisme. Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % de cabernet-franc et 35 % de merlot. Il titre 12,8° avec un pH de 3,6. Rendement de 30 hl/ha.

Ch. Ausone La Chapelle d'Ausone Second vin 2021 92-93

La Chapelle est elle aussi un vin construit sur le cabernet-franc et aussi le cabernet-sauvignon, ce qui est rare avec d'inhabituelles notes de cèdre. Sans merlot, le vin est tout en fraîcheur, très fruits rouges. Quelle pureté ! Les divers aléas ont causé 40 % de perte de récolte. Caractéristiques techniques. Cépages : 75 % de cabernet-franc et 25 % de cabernet-sauvignon. Il titre 12,6°.

Ch. Balestard La Tonnelle Grand cru classé 2021 93-94

La robe est sombre avec des arômes intenses de violette et d'ananas. Le vin est assez droit, un peu austère et un peu sec, et même séchant en finale. Avec sa bonne densité, les tannins devraient se fondre à l'élevage.

Ch. Barde-Haut Grand cru classé 2021 95-96

La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits noirs et plus particulièrement de cerise noire. Le vin est d'une belle densité et relativement tannique avec un beau fond dans un style un peu austère et une légère amertume qui sera gommée à l'élevage. Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs.

Ch. Beauséjour-Bécot 1er grand cru classé 2021 93-95

La robe est grenat avec de jolis arômes de framboise et mûre. Le vin est souple avec beaucoup de charme et du fond. La fin de bouche joue la fraîcheur et retrouve la grâce des vins du plateau. La fin des vendanges était le 15 octobre et l'équipe de vigne qui vit sur la propriété (ce qui est de plus en plus rare) a permis de passer sans trop d'encombres les épreuves du millésime. Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot, 13 % de cabernet-franc et 2 % de cabernet-sauvignon. Rendement de 33 hl/ha. Il titre 13,5° avec un pH de 3,5. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs.

Ch. Beauséjour-Duffau-Laragosse 1er grand cru classé 2021 95-96

La robe est grenat avec des arômes intenses d'épices, de violette et d'églantine. L'attaque débute sur des fruits rouges, les tannins sont fermes avec un petit creux en milieu de bouche, la finale est toute en élégance, mais avec une petite raideur et aussi une petite verdeur. Le merlot est très mûr et le cabernet-franc un peu moins. Caractéristiques techniques. Cépages : 73 % de merlot et 27 % de cabernet-franc. Il titre 13,5°. Rendement de 28 hl/ha.

Ch. Bélair-Monange 1er grand cru classé 2021 95-96

Le château s'étend sur 23,5 ha, une partie sur calcaire à astérie sur le plateau, l'autre sur argiles bleues sur calcaire dans les côtes. La robe est grenat avec des arômes de violette et de mûre sur fond d'épices. Le vin est fin et très élégant avec une belle fraîcheur et des tannins très délicats, la finale est encore sur la réserve. Caractéristiques techniques. Cépages : 99 % de merlot et 1 % de cabernet-franc.

Ch. Bellefont-Belcier Grand cru classé 2021 93-94

La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits noirs et un peu de goudron. Le vin est de bonne densité et très marqué par des notes de réglisse, il possède de la structure, il est assez tannique avec une petite verdeur en milieu de bouche qui lui passera. Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % de merlot, 25 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon. Il titre 13,8°.

Ch. Bellevue Grand cru classé 2021 92-93

La robe est grenat très sombre avec des arômes de mûres et de framboise. Le vin est structuré et assez frais avec une fraîcheur inhabituelle pour un vin construit sur le merlot.

Ch. Bellevue-Mondotte 2021 94–95

Le château est situé sur le même terroir que le château Pavie-Decesse, mais un peu plus froid. La robe est sombre avec des arômes intenses de café grillé et de myrtille. Le vin est ample et un peu austère dans un style assez strict, ce qui est rarement le cas à Bellevue-Mondotte. Il est élaboré en pur merlot, ce qui n'est pas un avantage en 2021.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de merlot. Rendement de 26,6 hl/ha. Il titre 13,95° avec un pH de 3,6.

Ch. Berliquet Grand cru classé 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes intenses de cerise d'une grande pureté. Le vin est de bonne densité avec beaucoup de fraîcheur, très marqué par la cerise bigarreau et sans le fond habituel, mais d'une grande pureté.

Caractéristiques techniques. Cépages : 61 % de merlot et 39 % cabernet-franc. Il titre 13,5°.

Ch. Bernateau 2021 91-92

La robe est grenat avec de très beaux arômes d'églantine. Le vin est souple et charmant, tout en légèreté. Le vin est peu extrait et il est marqué par de délicieux arômes de framboise. Il est certifié bio.

Ch. Boutisse 2021 88-89

La robe est très sombre avec des arômes végétaux. Le vin est d'une corpulence moyenne avec beaucoup de fraîcheur dans un style léger et fruité. À déguster dès sa disponibilité.

Caractéristiques techniques. Cépages : 92 % de merlot, 3 % de cabernet-franc, 3 % de carmenère et 2 % de cabernet-sauvignon.

Ch. Cadet-Bon Grand cru classé 2021 93-95

La robe est d'un grenat brillant avec des arômes de fruits rouges. Le vin possède de la matière, il est très élégant avec ses notes de framboise, une petite dureté apparaît en milieu de bouche avant une belle finale sur l'églantine. Il est certifié bio.

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

Ch. Canon 1er cru classé 2021 95-96

La robe est grenat avec de beaux arômes très purs d'églantine et de cerise. Le vin est de bonne densité avec de la fraîcheur et des notes de cerise fraîche, le joli milieu de bouche est svelte avec des notes de café grillé, l'ensemble est de belle longueur avec une finale d'une belle pureté. Le changement de style qui est très net depuis quelques années est radical.

Caractéristiques techniques. Cépages : 71 % merlot et 29 % cabernet-franc. Il titre 13,5°. Les vendanges se sont terminées le 6 octobre.

Ch. Canon La Gaffelière 1er grand cru classé 2021 96-97

La robe est grenat sombre avec de superbes arômes très ouverts et beaucoup de finesse, le cabernet-franc éclate par sa classe dès le nez. Le vin est dense avec la rondeur du merlot en attaque vite relayée par la fraîcheur du cabernet-franc, l'ensemble n'est pas encore harmonisé, la finale est splendide. Le vin est certifié bio et le vignoble mené en biodynamie. Une réussite majeure dans ce millésime difficile.

Caractéristiques techniques. Cépages : 45 % de cabernet-franc, 35 % de merlot et 20 % de cabernet-sauvignon. Il titre 13°, rendement de 30 hl/ha. Le vin est élevé avec 40 % de fûts neufs. Les vendanges se sont terminées le 14 octobre.

Ch. Cap de Mourlin Grand cru classé 2021 92-93

La robe est sombre avec des notes de cassis et de café grillé. Le vin est dense et assez tannique, le milieu de bouche est un peu sec, la finale est un peu séchante en raison d'une petite sur extraction. Il faudra patienter quelques années avant de le déguster.

Ch. Capet-Guillier 2021 91-92

La robe est grenat sombre avec des arômes de cassis. Le vin est soyeux et un peu fluide, les tannins sont un rien ferme, mais ils se fondent dans la souplesse du vin. Le domaine est certifié bio.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot et 15 % de cabernet-franc.

Ch. Carteau Côtes Daugay 2021 91-92

La robe est grenat avec de beaux arômes de fruits rouges et d'épices. Le vin est assez ferme et avec de la densité et une petite sur extraction. Il lui faudra un peu de patience., mais une jolie bouteille est en vue.

Ch. Chauvin Grand cru classé 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes de groseille et de boisé. Le vin est souple et frais avec un joli merlot très avenant et de boisé dans le beau style soyeux qui est le sien. Le vin est déjà très accessible et il se dégustera avec beaucoup de bonheur.

Ch. Cheval Blanc 1er grand cru classé A 2021 96-97

La robe est violette avec des arômes intenses de cassis et de cèdre. En bouche, le vin est dense et frais, plus sérieux, plus dense et plus ferme que d'habitude, le merlot revient en finale, ce qui est un paradoxe, le monde à l'envers. Il faut dire que le cabernet-franc est magnifique et c'est lui qui apporte la droiture et l'élégance. Le cabernet-sauvignon qui est rarement mûr apporte la fraîcheur et une forme de droiture. Le merlot est enjôleur comme d'habitude, mais plus dilutif. L'ensemble forme un vin qui ne se situe pas dans les millésimes de légende, mais qui sera passionnant par sa fraîcheur, une sorte de 1988 revisité.

Caractéristiques techniques. Cépages : 52 % de cabernet-franc, 43 % de merlot et 5 % de cabernet-sauvignon. Il titre 13,25° avec un pH de 3,6. Rendement de 28 hl/ha. Vendanges jusqu'au 14 octobre.

Ch. Cheval Blanc Petit Cheval 2021 93-94

La robe est presque noire avec des arômes inhabituels de cèdre et de cassis. Le vin est dense et serré, très marqué par cabernet-sauvignon, la fraîcheur l'aiguillonne. L'ensemble est très sérieux et rigoureux. Il faut dire que des parcelles qui sont dans Petit Cheval en 2021 étaient dans le grand vin en 2020. Côté production, la propriété a produit 18 % de vrac et 13 % de petit Cheval. Des pertes de 20 % sur le merlot sont à déplorer par le mildiou.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % de merlot, 33 % de cabernet-sauvignon (ce qui est le plus haut pourcentage dans Petit Cheval) et 7 % de cabernet-franc. Il titre 13,1°.

Clos Badon Thunevin 2021 92-93

La robe est grenat sombre avec des arômes de prunes et d'épices. Le vin est souple avec un superbe merlot qui lui donne beaucoup de souplesse, l'ensemble est plein et d'un grand charme. À déguster avec beaucoup de plaisir dès sa disponibilité. Rappelons qu'il s'agit d'un des meilleurs rapports qualité-prix de tout Bordeaux. Caractéristiques techniques. Cépages : 75 % de merlot et 25 % de cabernet-franc. Il est élevé entre 22 à 24 mois en barriques neuves. Il titre 13,5° avec un pH de 3,7.

Clos de l'Oratoire Grand cru classé 2021 94-95

Robe grenat sombre avec des arômes très fins de violette. Le vin est de belle densité et très frais avec beaucoup d'élégance et tout en longueur, le joli milieu de bouche avec un merlot très fin lui donne un charme fou. Une vraie réussite. Il est certifié bio et le vignoble est mené en biodynamie.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc. Il titre 13° avec un rendement de 36 hl/ha. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Clos de Sarpe Grand cru classé 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes très intenses de groseille. Le vin est léger et fluide avec beaucoup de fraîcheur et même un peu de verdure. À déguster sur cette fraîcheur.

Clos des Jacobins Grand cru classé 2021 93-94

La robe est grenat sombre avec des arômes très joliment épicés sur fond de mûre. Le vin est souple et de bonne densité avec un léger amincissement en milieu de bouche et une finale fraîche avec un joli rebond en finale.

Clos Dubreuil 2021 91-93

Le vin est élaboré sur 6,6 ha. La robe est sombre avec des arômes intenses de crème de cassis et de boisé. En bouche, le vin est dominé par le boisé avec des notes de clou de girofle, mais derrière se profile un joli vin ample et une finale de classe.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de merlot et 20 % de merlot. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs.

Clos Fourtet 1er grand cru classé 2021 96-97

La robe est grenat sombre avec des arômes superbes de complexité, très violette avec des notes de mûres. Le vin est de bonne densité avec beaucoup d'élégance et de classe, la fraîcheur est là, le vin est tout en équilibre, proche d'un 2008 par exemple qui est aujourd'hui assez génial, mais avec plus de pureté de fruit. Une grande réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % de merlot, 7 % de cabernet-sauvignon et 3 % de cabernet-franc. Il titre 13,5° avec un pH de 3,45. Production d'environ 55 000 bouteilles avec un rendement de 40 hl/ha. Vendanges jusqu'au 15 octobre.

Clos Romanile 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes de cerise et le vin est frais et pur avec une belle longueur et une densité moyenne. Il se fera vite.

Clos Saint Martin Grand cru classé 2021 94-95

La robe est grenat avec des arômes très intenses de café grillé. Le vin est souple, mais avec des tannins un peu durs et des notes de café très grillé, le vin possède une belle fraîcheur, la finale est un peu durcie par les tannins.

Ch. Corbin Grand cru classé 2021 93-94

La robe est grenat sombre avec des arômes de cerise noire et de mûres. Le vin est souple et suave avec des tannins soyeux, l'ensemble est élégant avec des tannins finement extraits, la finale est toute en finesse. Le vin pourra se déguster dès sa disponibilité.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % de merlot et 10 % de cabernet-franc. Il titre 13°.

Côte de Baleau Grand cru classé 2021 93-94

Robe grenat sombre avec un très joli nez de cuir. Le vin est de bonne densité avec des tannins fermes, une bonne structure acide sous-jacente, finale de framboise.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % de merlot et 10 % de cabernet-franc. Il titre 13,8°. Le gel a détruit la moitié de la récolte.

Couvent des Jacobins Grand cru classé 2021 90-91

La robe est grenat sombre avec des arômes discrets, puis végétaux. Le vin est de bonne densité, un peu végétal avec de l'amertume, mais d'une belle densité, encore sur sa réserve comme d'habitude. Il lui faudra quelques années pour s'exprimer totalement.

Ch. Croix Cardinale 2021 92-93

Dans le giron de Fleur Cardinale, le vin possède une robe grenat. Construit sur le merlot, le vin est souple et charmant, très accessible, mais le cabernet-franc lui fait beaucoup de bien et lui donne de la longueur avec une belle finale. La Croix Cardinale est en conversion bio depuis 2021. Le gel a fait perdre entre 20 et 25 % de la récolte et le mildiou 20 % (rendement de 10,2 hl/ha).

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % de merlot et 40 % de cabernet-franc. Il titre 13° avec un pH de 3,71. Il est élevé avec 80 % de fûts neufs.

Ch. Croix de Labrie 2021 96-97

La robe est très sombre avec de superbes arômes très intenses de myrtilles et de mûres. L'attaque s'effectue toute en douceur, le milieu de bouche est à la fois suave et d'une belle densité avec des tannins fins, la finale exprime de beaux arômes épicés. Le vin est plus frais que d'habitude avec plus de droiture, mais la densité est hors-norme. Une réussite exceptionnelle qui situe Croix de Labrie dans les meilleurs vins du millésime 2021.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % de merlot, 5 % de cabernet-sauvignon et 5 % de cabernet-franc. Il titre 14° avec un pH de 3,6. Cuvaision de quinze jours à peu près à 26°. Les vendanges se sont terminées le 16 octobre.

Ch. Dassault Grand cru classé 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes de pivoine et de café. Le vin est très frais, mais d'une bonne densité dans son style léger. Il se fera vite.

Ch. de Candale 2021 92-93

Robe grenat avec des arômes très fins de mûre. Le vin est élégant avec des arômes très ouverts, le vin est raffiné, très marqué en bouche par la framboise.

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

Ch. de Ferrand Grand cru classé 2021 94-95

La robe est grenat avec des arômes de violette. Le vin est frais et élégant, le milieu de bouche est ferme avec une belle pureté aromatique, l'ensemble est très marqué par son terroir calcaire.

Ch. de Pressac Grand cru classé 2021 93-94

La robe est grenat sombre avec de très beaux arômes de raisins mûrs avec des notes de cerise noire. Le vin est ample avec un très joli milieu de bouche de bonne densité, la finale est plus fraîche.

Ch. Destieux Grand cru classé 2021 92-94

Robe grenat sombre avec des arômes de cassis. Le vin est relativement frais, loin de la sur-maturité qui a été longtemps de mise, de bonne densité, mais un peu plus mince que d'habitude.

Ch. du Paradis 2021 91-92

La robe est sombre avec des arômes de réglisse. Le vin est souple et un peu fluide, très charmeur avec un léger retour tannique.

Ch. Faugères Grand cru classé 2021 91-92

La robe et grenat avec des arômes discrets qui évoluent vers des notes de moka et de café. Le vin est structuré avec des tannins un peu durs et de l'amertume, le raisin est de bonne maturité, mais l'extraction tannique un peu forte.

Ch. Faurie de Souchard Grand cru classé 2021 90-91

La robe est grenat avec des arômes un peu végétaux. Le vin est ferme et un peu court, assez tannique en finale. Il ne s'exprime pas encore, mais le fond est incontestable.

Ch. Figeac 2021 95-97

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses, très fruits rouges, framboise et fraise, puis de cassis. Le vin est d'une bonne densité et très marqué par le cabernet qui lui donne une belle structure, la finale est encore un peu rustique, l'élevage lui fera du bien, mais les notes de framboise s'imposent avec de la pureté. Un Figeac sérieux et ferme qui renoue avec la grandeur des vins de Thierry Manoncourt. Très belle réussite. Caractéristiques techniques. Cépages : 40 % de cabernet-sauvignon, 31 % de cabernet-franc et 20 % de merlot. Il titre 13° avec un pH de 3,65. Les vendanges se sont terminées le 19 octobre.

Ch. Fleur Cardinale Grand cru classé 2021 95-96

La robe est très sombre avec de beaux arômes de myrtille, d'épices et de cuir. Le vin est dense avec un beau soyeux et un fond impressionnant, les tannins sont fins et l'ensemble est de grande longueur avec une belle fraîcheur grâce au cabernet sur calcaire. Le mildiou a conduit à 30 % de perte (rendement de 21 hl/ha). Très belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % de merlot, 30 % de cabernet-franc et 10 % de cabernet-sauvignon. Il titre 13,5° avec un pH de 3,53.

Ch. Fleur de Lisse 2021 93-94

Robe grenat avec des arômes de cerise. Le vin est souple et charmant, peu extrait mais avec un joli moelleux et un joli jus de fruit avec beaucoup de profondeur. Le vignoble est conduit en biodynamie et certifié bio.

Caractéristiques techniques. Cépages : 69 % de cabernet-franc et 31 % de merlot. L'élevage s'effectue en foudres, barriques et amphores.

Ch. Fleur de Lisse Bien-Aimée de Fleur de Lisse Second vin 2021 90-91

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est léger et fluide, à boire dès sa disponibilité. À servir frais en été.

Caractéristiques techniques. Cépages : 92 % de merlot et 8 % de cabernet-franc.

Ch. Fombrauge Grand cru classé 2021 92-94

La robe est grenat sombre avec des arômes de réglisse et de pomme verte. Le vin est de bonne densité, avec un léger creux en milieu de bouche, joli rebond sur le merlot avec une jolie finale fraîche.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot et 15 % de cabernet-franc. La malolactique s'est effectuée en barriques (2/3 neuves, 1/3 d'un vin), élevage avec 35 % de fûts neufs et 65 % de fûts d'un vin.

Ch. Fonplégade Grand cru classé 2021 95-97

La robe est sombre avec de très beaux arômes de violette. Le vin est tout en framboise avec beaucoup de pureté, la finale de mandarine est éblouissante, l'ensemble possède une classe folle.

Caractéristiques techniques. Cépages : 88 % de merlot et 12 % de cabernet-franc. Il titre 13,5° avec un pH de 3,6. Les vendanges se sont terminées le 14 octobre.

Ch. Fonroque Grand cru classé 2021 95-96

La robe est grenat avec de beaux arômes joliment épicés. L'attaque fraîche est suivie d'un beau milieu de bouche très dense et la finale est de grande classe avec des tannins tout en finesse, magnifique rebond sur la framboise et l'anis.

Ch. Fontfleurie 2021 92-93

Le château est situé sur 17 ha dans le secteur de La Gaffelière. La robe est grenat avec des arômes de cerise. Le vin est élégant et délicat, il est peu extrait, le vin est tout en douceur. Le vignoble est conduit en biodynamie et certifié bio. Production de 25 000 bouteilles.

Caractéristiques techniques. Cépages : 69 % de merlot et 31 % de cabernet-franc.

Ch. Franc Bigaroux 2021 91-92

Un vin léger et suave, encore un peu tannique et de bonne longueur.

Ch. Franc-Mayne Grand cru classé 2021 91-93

La robe est très sombre avec des arômes citronnés. Le vin est frais avec de la fraîcheur et de l'élégance, le milieu de bouche est un peu tannique.

Ch. Grand Barrail Lamarzelle Figeac 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes de myrtille. Le vin est léger et aérien ce qui est son style, d'une belle persistance et assez tannique.

Caractéristiques techniques. Cépages : 76 % de merlot et 24 % de cabernet-franc. Il titre 12,5°.

Ch. Grand Corbin Grand cru classé 2021 89-90

La robe est grenat avec des notes un peu fumées. Le vin est léger, fluide et végétal.

Ch. Grand Corbin Despagne Grand cru classé 2021 95-96

Le millésime 2021 est 210e millésime de la famille Despagne. La robe est très sombre avec de beaux arômes de violette. Le vin est dense avec une vraie maturité du raisin et de belles notes de café grillé, jolie finale. Une très belle réussite. Le vignoble est mené en biodynamie.

Ch. Grand Mayne Grand cru classé 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes de pivoine. Le vin est construit sur la rondeur du merlot avec des tannins fermes, le vin est un peu fluide et il sèche un peu en finale en dépit d'un joli milieu de bouche dû à de vieilles vignes.

Ch. Grandes Murailles Grand cru classé 2021 94-95

La robe est grenat avec de jolis arômes nuancés de cerise noire et de café. Le vin est élégant avec beaucoup de finesse grâce à la fraîcheur du terroir calcaire, l'ensemble est de belle longueur et la finale de grande classe. On revient dans les Grandes Murailles d'autrefois.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de merlot. Il titre 13,5° avec un pH de 3,6. Rendement de 38 hl/ha. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs.

Ch. Guadet Grand cru classé 2021 94-95

La robe est sombre avec des notes de truffe et cassis. Le vin est dense et d'une grande élégance avec une belle matière et une superbe aromatique, sans compter la très belle viticulture. Le vin est certifié bio et en biodynamie par Bodyvin.

Ch. Haut-Sarpe 2021 89-90

Robe grenat avec des notes végétales. Le vin est mince et végétal avec de l'amertume.

Ch. Jean Faure Grand cru classé 2021 95-96

La robe est grenat avec des arômes très élégants de fruits noirs. Le vin est construit tout en finesse grâce à un cabernet-franc de tout premier ordre et une belle persistance grâce à une splendide finale de framboise. Une réussite. Le vin est certifié bio.

Caractéristiques techniques. Cépages : 67 % de cabernet-franc et 33 % de merlot.

Ch. L'Étampe 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes délicats évoluant vers une belle complexité. Le vin est tout en élégance avec un joli fond très suave et un charmant moelleux. Le vin est certifié bio et le vignoble mené en biodynamie.

Caractéristiques techniques. Cépages : 54 % de merlot et 46 % de cabernet-franc. Il est élevé 16 à 18 mois en fûts d'un vin.

Ch. La Bienfaisance du Sanctus Coteaux 2021 87-88

Robe violette et nez discret. Le vin est tannique avec de jolies notes de cassis, l'ensemble est un peu végétal.

Ch. La Clotte Grand cru classé 2021 91-92

La robe est grenat avec un joli nez de fruits rouges et noirs. Le vin est élégant et de petite corpulence, jolie matière fraîche. Production de 7000 bouteilles au lieu de 10 000.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot, 10 % de cabernet-sauvignon et 5 % de cabernet-franc. Il titre 12,5°.

Ch. La Commanderie 2021 92-93

Robe grenat avec des arômes très expressifs. La bouche est légère, presque aérienne avec des tannins légers. Il se fera vite.

Ch. La Couspaude Grand cru classé 2021 93-94

La robe est sombre avec des arômes intenses de mûre. L'attaque est pleine sur le merlot, le milieu de bouche est marqué par le café grillé, léger creux, la finale est un peu séchante, mais elle se fera avec l'élevage.

Ch. La Croix Younan 2021 91-93

Robe grenat avec des arômes très intenses de boisé très fumé. Le vin est boisé, très boisé, mais le vin ne manque pas d'intérêt avec une belle élégance.

Ch. La Croizille 2021 93-94

Robe grenat sombre avec d'intenses arômes très purs. Le vin est de belle densité dans un style sérieux adouci par la belle maturité du raisin.

Ch. La Dominique Grand cru classé 2021 93-94

Robe grenat avec des arômes de cerise bigarreau. Le vin est léger, un peu fluide, mais d'une belle pureté. Il sera de consommation précoce.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot, 13 % de cabernet-franc et 2 % de cabernet-sauvignon. Il titre 13,5° et il est élevé avec 50 % de bois neuf.

Ch. La Fleur Morange Grand cru classé 2021 92-93

La robe est sombre avec de jolis arômes de fruits noirs. Le vin est dense et très sérieux, campé sur ses cabernets-francs, la finale est boisée et un peu séchante.

Ch. La Gaffelière 1er grand cru classé 2021 94-95

La robe est grenat avec des arômes joliment épicés. Le vin est de bonne densité dans un style sérieux et même austère avec des tannins bien affirmés mais fins, belle persistance avec une finale très épicée. L'ensemble est de grande classe.

Ch. La Grâce Fonrazade 2021 92-94

Robe grenat très sombre avec d'intenses arômes d'encens. En bouche, la belle maturité du merlot donne beaucoup de charme à ce vin souple, le tout est enrobé par un boisé un peu ravageur.

Ch. La Marzelle Grand cru classé 2021 93-94

La robe est grenat sombre avec des arômes de mûre. Le vin est ample avec du volume grâce à un joli raisin mûr, petite dureté tannique en milieu de bouche qui sera gommée à l'élevage, belle finale de cassis noir.

La Mondotte 1er grand cru classé 2021 95-96

La robe est grenat avec des arômes très intenses et très fins de mûre et de cerise noire sur fond d'épices. Le vin est très élégant et tout en finesse avec une belle longueur, l'ensemble est très équilibré et de grande classe.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot et 15 % de cabernet-franc. Il titre 13° avec un rendement de 45 hl/ha. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs.

Ch. La Serre Grand cru classé 2021 95-96

Le château est établi sur 7 ha du plateau calcaire. La robe est grenat avec de beaux arômes de violette et de notes florales. Le vin est tout en élégance et d'une belle longueur, l'ensemble présente beaucoup de classe et de fraîcheur avec la finale caractéristique du calcaire.

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

Ch. La Tour Figeac Grand cru classé 2021 94-95

La robe est grenat avec des arômes très floraux de pivoine. Le vin est charmant et tout en souplesse, l'ensemble est plein de charme, les tannins sont présents, mais finement extraits et très soyeux. Le vin pourra se consommer rapidement, mais ses capacités de garde ne sont pas obérées pour autant.

Ch. Laniote Grand cru classé 2021 91-92

La robe noire est magnifique, mais le vin est végétal et un peu court.

Ch. Laplagnotte-Bellevue 2021 89-90

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin joue la fraîcheur et même une petite verdeur avec des arômes fumés.

Ch. Larcis-Ducasse 1er grand cru classé 2021 96-97

La robe est grenat sombre avec des arômes très fins de cannelle et de cerise noire. Le vin est d'une grande élégance avec des tannins soyeux, la belle finale est ample, le vin d'une grande densité. Une belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 91 % de merlot et 9 % de cabernet-franc.

Ch. Larmande Grand cru classé 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes de framboise. Le vin est souple et de demi-corps avec de jolis fruits rouges, l'ensemble est harmonieux et peu extrait, la finale est fraîche.

Caractéristiques techniques. Cépages : 91 % de merlot, 7 % de cabernet-franc et 2 % de cabernet-sauvignon.

Ch. Laroque Grand cru classé 2021 91-92

La robe est sombre avec de jolis arômes de ronce de mûre. Le vin est souple et assez frais, l'ensemble est de bonne longueur avec une petite raideur tannique en dépit d'une très forte proportion de merlot et une recherche de la maturité du raisin.

Caractéristiques techniques. Cépages : 99 % de merlot et 1 % de cabernet-franc. Il titre 13,5°. Les vendanges se sont terminées le 18 octobre.

Ch. Laroze Grand cru classé 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes discrets, puis de framboise. Le vin est élégant avec de beaux cabernets-francs, le vin possède de la longueur et le boisé n'est pas encore bien intégré. Mais cela viendra.

Ch. Le Chatelet Grand cru classé 2021 93-94

La robe est soutenue avec des arômes intenses de fruits noirs. Le vin est de bonne densité avec un joli moelleux, l'ensemble possède une belle ampleur.

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

Ch. Le Prieuré Grand cru classé 2021 94-95

Robe grenat avec de jolis arômes de framboise. Le vin est de bonne densité et très marqué par les fruits rouges avec de la fraîcheur en finale. L'ensemble est d'une grande finesse.

Ch. Le Tertre Roteboeuf 2021 95-96

De robe grenat, les arômes sont dominés par les notes épicées de cannelle sur fond de cerise qui caractérise si bien le vin. Contrairement à d'habitude, le vin est ferme et tannique avec de la densité et un côté compact qui signe le millésime 2021. Un vin de belle garde qui évoluera bien dans le temps.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot et 15 % de cabernet-franc. Il titre 14°. Les vendanges se sont terminées le 15 octobre.

Ch. Les Grandes Murailles Grand cru classé 2021 94-95

Robe grenat avec des arômes discrets, puis de framboise et de mûre. Le vin est souple et d'une grande légèreté, les tannins sont très fins et le vin très aérien.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de merlot.

Ch. Louis 2021 89-90

La robe est sombre avec des arômes discrets. Le vin est souple et un peu végétal, un peu sec aussi.

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

Lucia 2021 87-88

La robe est sombre avec des arômes un peu végétaux, cassis fruit et feuille. Le vin est végétal et sec.

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

Lynsolence 2021 93-94

Construit en pur merlot comme d'habitude, la robe est grenat sombre avec des arômes discrets pour le moment, puis de mûre et une pointe d'épices. Le vin est de bonne densité avec beaucoup d'élégance, le vin est assez droit, les tannins encore présents.

Ch. Mangot 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges et de café. Le vin possède du fruit avec beaucoup de pureté, il est peu extrait, l'ensemble est souple et soyeux, la finale d'une belle franchise. L'élevage s'effectue en fûts, en foudres et en amphores. Le vin est certifié bio et biodynamie.

Ch. Mangot Todeschini-Distique 2021 93-94

La cuvée est élaborée en pur cabernet-franc qui est la grande réussite du millésime 2021. La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs, mais aussi de fruits rouges. Le vin est souple, la belle maturité du raisin lui donne du charme, mais aussi de la profondeur. En bio et en biodynamie comme son grand frère.

Ch. Monbousquet Grand cru classé 2021 93-94

La robe est grenat avec de jolis arômes épicés et de café. Le vin est ample avec des notes de café grillé, le vin est un peu plus mince que d'habitude avec plus de cabernet aussi, le fruit est mûr. Un vin charmant, plus accessible que d'habitude.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % de merlot, 15 % de cabernet-franc et 15 % de cabernet-sauvignon. Le gel a occasionné la perte de la moitié de la récolte, rendement de 18,6 hl/ha. Il titre tout de même 13,7° avec un pH de 3,7.

Ch. Monlot 2021 93-94

Conseillé par Jean-Claude Berrouet, la robe est sombre avec des arômes de cuir. Le vin est frais avec de belles notes de cuir de Russie, l'ensemble se présente avec beaucoup d'élégance, loin du vin rustique d'autrefois.

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

Ch. Montlabert 2021 90-91

La robe est grenat avec de jolis arômes de fruits rouges. Le vin est charmant, très marqué par les fruits rouges et déjà très accessible.

Ch. Moulin du Cadet Grand cru classé 2021 93-94

Robe grenat avec des arômes de réglisse. Le vin est de bonne densité, assez frais mais bien défini avec une jolie finale un rien raide pour le moment, mais cela lui passera.

Ch. Pas de l'Âne 2021 90-91

La robe est grenat avec des arômes joliment épicés. Le vin est souple et épicé avec beaucoup de charme qui couvre la petite verdeur, l'ensemble est plutôt léger. Il pourra se déguster vite.

Ch. Patris Querre 2021 89-90

La robe est grenat très sombre, presque noire. Le vin est frais et un peu végétal, mais avec une bonne densité. Patience, il se fera.

Ch. Pavie 1er grand cru classé A 2021 96-97

La robe est incroyablement sombre, avec un premier nez discret, mais qui s'ouvre avec une belle complexité vers les épices et la mûre sauvage. Le vin possède beaucoup de densité et de tannins avec de superbes notes de café grillé, mais aussi beaucoup de fraîcheur due de cabernet-sauvignon et l'élégance du cabernet-franc. Les deux de cabernets représentent la moitié du vin qui est dans la lignée de l'immense 2020.

Caractéristiques techniques. Cépages : 52 % de merlot, 30 % de cabernet-franc et 18 % de cabernet-sauvignon. Rendement de 33 hl/ha. Il titre tout de même 14,1° avec un pH de 3,7.

Ch. Pavie Les Arômes de Pavie Second vin 2021 93-94

Les Arômes de Pavie sont élaborés sur un terroir dédié : ni les presses, ni les jeunes vignes ne rentrent dans Esprit de Pavie. Joli nez de fruits rouges et noirs. Le vin est souple avec du charme et des notes de fruits rouges. Un peu fluide, il est très accessible.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % de merlot et 50 % de cabernet-sauvignon. Rendement de 34,7 hl/ha. Il titre 14,4° avec un pH de 3,5.

Ch. Pavie-Décesse Grand cru classé 2021 95-96

La robe est sombre avec un très joli nez charmant à la fois floral et de framboise. En bouche, le vin est suave avec de la rondeur et une belle concentration, il est certes encore assez tannique, mais sa densité lui permet de l'absorber.

Caractéristiques techniques. Cépages : 88 % de merlot et 12 % de cabernet-franc. Rendement de 33,6 hl/ha. Il titre 14,2° avec un pH de 3,4.

Ch. Pavie-Macquin 1er grand cru classé 2021 95-96

La robe est sombre avec des arômes puissants de mûre et de cassis. Le vin est ample et généreux, le vin passe en force, certes la longueur est moyenne, mais la matière est exceptionnelle.

Caractéristiques techniques. Cépages : 79 % de merlot, 19 % de cabernet-franc et 2 % de cabernet-sauvignon. Le cabernet-sauvignon a été vendangé le 19 octobre. Il titre 13,5°.

Ch. Peby-Faugères Grand cru classé 2021 92-93

Élaborée en pur merlot, la robe est grenat et les arômes sont boisés. Le vin frais et très boisé, un peu sec toutefois avec une bonne matière un peu séchante. Il lui faudra du temps pour se remettre.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de vieux merlots. Il titre 13,5°.

Ch. Petit Faurie de Soutard Grand cru classé 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes de framboise. Le vin est frais et charmeur, pas très puissant mais joliment extrait avec une finale charmeuse.

Ch. Petit Val 2021 90-91

La robe est sombre avec des arômes fumés. Le vin est ferme avec une petite dureté tannique, il est nettement plus frais que le 2020, un peu plus ferme aussi avec un peu d'amertume.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % de merlot, 20 % de cabernet-franc et 10 % de petit-verdot.

Ch. Petit Val La Muse du Val 2021 91-92

Robe très sombre avec des arômes fumés. L'attaque est fraîche, le vin manque un peu de densité, mais il se dégustera précocement sur cette fraîcheur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % de merlot et 50 % de cabernet-franc.

Ch. Petit Val Margo 2021 92-93

Le vin est élaboré en pur cabernet-franc et sans soufre, ce qui se ressent effectivement. Le vin est souple avec des arômes un peu animaux et une belle matière. Il est dans la mouvance des vins nature et il est élevé en amphores.

Ch. Peymouton 2021 91-92

Les vignes sont situées sur 31 ha de couches fines d'argiles sur calcaire et d'argiles rouges profondes. De robe grenat, les arômes sont très fruits rouges. Le vin est dense et marqué par la petite amertume de l'argile, il possède du fond et une longueur moyenne.

Caractéristiques techniques. Cépages : 82 % de merlot, 10 % de cabernet-franc et 8 % de cabernet-sauvignon.

Ch. Pindefleurs 2021 92-93

Le vin est élaboré sur 19 ha de graves, d'argiles et de sables. La robe est grenat avec des arômes très fins de cerise. Le vin est frais et élégant avec une finesse particulière.

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

Ch. Poesia 2021 93-94

La robe est grenat avec un beau nez de mûres. L'attaque du vin s'effectue toute en souplesse avec un merlot enjôleur, mais soulignée par la ligne fraîche de cabernet-franc et sa belle charge tannique et son joli fruit, la finale très épicée est marquée par le calcaire.

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

Ch. Quinault l'Enclos Grand cru classé 2021 93-94

La robe est sombre avec des arômes intenses de fruits noirs et de mûres. Le vin est dense et assez sérieux, les tannins sont fermes. Une ère nouvelle s'ouvre dans le style du 2019 en plus dense et en plus compact. L'élevage ne s'effectue plus que dans des foudres et des grands contenants. Rendement de 20 hl/ha.

Caractéristiques techniques. Cépages : 59 % de merlot, 23 % de cabernet-franc et 18 % de cabernet-sauvignon.

Ch. Quintus 2021 94-95

La robe est sombre avec des arômes un peu dispersés autour de la mûre. Le vin est plein avec un bon milieu de bouche assez dense, le vin possède du fond et il est encore un peu rustique. Près de 48 % de l'assemblage vient de l'acquisition du château Grand Pontet, ce qui est complémentaire à Quintus avec un vin du plateau. Caractéristiques techniques. Cépages : 83 % de merlot, 14,5 % de cabernet-franc et 2,9 % de malbec. Il titre 13,3°.

Ch. Quintus Le Dragon Second vin 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes de cerise et une pointe de malbec. Le vin est dense avec une belle fraîcheur et une finale de malbec. Le millésime lui donne un coup de frais, il est charmant dans une construction plus légère. Il est élaboré avec Tertre Daugay et la partie basse de Grand Pontet

Ch. Ripeau Grand cru classé 2021 89-90

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est végétal et court et, pour tout dire, assez décevant.

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

Ch. Rocheyron Grand cru classé 2021 93-94

Robe grenat avec des notes fumées. Le vin est de bonne fraîcheur et légèrement boisé avec une bonne longueur, il est assez tannique en finale

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % de merlot et 40 % de cabernet-franc. Rendement de 15 hl/ha en raison du gel.

Ch. Rol Valentin 2021 94-95

Belle robe dense avec des arômes très seyants de cerise noire et de café. Le vin est de bonne densité avec un peu de retenue, mais le charme vient à l'aération, le vin possède beaucoup de réserve avec belles notes épicées en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % de merlot, 14 % de cabernet-franc et 7 % de malbec.

Ch. Roylland 2021 89-90

Robe grenat sombre avec des arômes boisés. Le vin est un peu fluide, il manque un peu de fond et de maturité.

Ch. Saint-Georges Côte Pavie Grand cru classé 2021 93-94

La robe est sombre avec de beaux arômes de framboise. Le vin est frais et de bonne densité avec de la matière, il est assez droit sur ses tannins, mais il évoluera bien.

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

Ch. Sanctus 2021 91-92

Robe sombre avec des arômes intenses de cerise noire. Le vin est équilibré avec de la fraîcheur et une belle matière, finale suave.

Ch. Sansonnet Grand cru classé 2021 94-95

La robe est grenat avec des arômes discrets qui se développent vers un très joli nez très fin de framboise. Le vin est très élégant et tout en longueur avec une belle fraîcheur et une finale très dense. Belle réussite.

Ch. Soutard Grand cru classé 2021 94-95

Issu du vignoble d'une trentaine d'hectares sur le plateau calcaire, le vin se présente avec une robe sombre et des arômes de cerise noire. Le vin est dense et serré dans un style strict et droit avec une belle finale fraîche. Une belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % de merlot, 18 % de cabernet-franc et 3 % de malbec.

Ch. Soutard-Cadet 2021 92-93

La robe est grenat sombre avec des épices et des fruits rouges et de café. Le vin se présente avec une bonne densité, le vin est assez tannique, un peu rustique aussi, mais avec du fond. L'élevage doit l'affiner.

Ch. Tausinat l'Hermitage 2021 87-88

Robe grenat sombre. Le vin est végétal et manque de fond.

Ch. Tour Baladoz 2021 93-94

Robe grenat sombre avec de beaux arômes de fruits rouges. Ces mêmes fruits rouges se retrouvent en bouche, mais bien enrobés avec une belle matière et un joli boisé. Un très joli vin.

Ch. Tour de Capet 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes de cassis. Le vin est léger et un peu fluide avec un joli fruit, il est très joliment extrait. Élaboré sur des sables graveleux, le vin manque un peu de chair, mais il possède une belle aromatique.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % de merlot et 10 % de malbec.

Ch. Tour de Pressac 2021 88-89

Robe grenat avec des arômes de fruits rouges, mais pas d'une grande netteté (les deux bouteilles). Le vin joue les fruits rouges avec un côté immédiat et aussi une petite amertume.

Ch. Trianon 2021 91-92

La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est dense et boisé avec de la matière et même une belle matière sans finesse excessive.

Ch. Troplong Mondot 1er grand cru classé 2021 95-96

Le vin est élaboré sur les argiles des molasses de l'Agenais, un terroir relativement tardif. La robe est grenat foncé avec de beaux arômes de myrtille. Le vin est de bonne densité dans un style svelte, loin de la chair d'autrefois, les tannins sont fins et fermes avec une belle longueur. Un Troplong très épuré avec de la fraîcheur dans un style d'une grande franchise que le nouveau cuvier a permis d'affiner. Il reste des tannins à fondre derrière le croquant immédiat.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot, 13 % de cabernet-sauvignon et 2 % de cabernet-franc. Il titre 13,5° avec un pH de 3,44 et un beau rendement de 47 hl/ha (29 à Saint-Emilion).

Ch. Troplong Mondot, Mondot Second vin 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes d'églantine. Le vin est souple avec le charme du merlot, ce qui n'est pas la caractéristique du millésime, beaucoup de croquant et même du fond.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de merlot. Il titre 13,4°.

Ch. Trottevieille 1er grand cru classé 2021 95-96

La robe est sombre avec des arômes intenses très floraux et de belles notes de framboise. Le vin est tout en élégance avec un beau cabernet-franc qui tient l'édifice par sa classe et sa fraîcheur, le merlot se manifeste en fin de bouche par sa rondeur, l'ensemble est d'une grande pureté.

Caractéristiques techniques. Cépages : 54 % de cabernet-franc, 45 % de merlot et 1 % de cabernet-sauvignon. Il titre 14°.

Ch. Valandraud 1er grand cru classé 2021 96-97

La robe est très sombre avec de merveilleux arômes de truffe noire et d'encens. Le vin est dense et souple avec une belle matière généreuse et un beau boisé, les deux cabernets lui donnent de la classe, l'ensemble est de belle longueur, la finale est encore retenue. Le cabernet a été ramassé jusqu'au 15 octobre, ce qui était la clé avec la viticulture de tout premier ordre qui a permis de gommer les faiblesses du merlot.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot, 9 % de cabernet-franc et 6 % de cabernet-sauvignon. Il est élevé 18 à 24 mois en fûts neufs. Il titre 13,5° avec un pH de 3,5.

Ch. Valandraud, Virginie de Valandraud Second vin 2021 94-95

La robe est grenat sombre avec un nez discret, puis très ronce de mûre et réglisse à l'aération et aussi de boisé. Le vin est un peu moins monumental que d'habitude, mais il est très élégant, la prise de bois est bien présente, mais le vin l'absorbera sans coup férir.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de merlot, 15 % de cabernet-franc et 5 % de cabernet-sauvignon. Il est élevé de 18 à 22 mois en bois neuf. Il titre 13,5° avec un pH de 3,6.

Ch. Valandraud, 3 de Valandraud 2021 90-91

La robe est grenat avec des arômes ravageurs très purs de fruits rouges. Le vin est frais avec une belle persistance, l'ensemble est très pivoine et cacao avec une belle finale.

Ch. Villemaurine Grand cru classé 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes de cerise. Le vin est ample avec de la rondeur et même une certaine générosité.

Ch. Yon-Figeac Grand cru classé 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes très intenses de cerise. En bouche, belle attaque dense, le vin a de la ressource avec de jolis tannins et encore une petite raideur tannique qui disparaîtra.

Les satellites de Saint-Emilion

Lussac Saint-Emilion

Ch. de Barbe Blanche 2021 88-89

La robe est grenat sombre avec des arômes végétaux très originaux. Le vin est frais sans beaucoup de fond. Il pourra se déguster vite.

Ch. de Lussac 2021 90-91

La robe est grenat avec des arômes de réglisse. Le vin est souple, un peu fluide, peu extrait, très charmeur. Contrairement à d'habitude, il pourra se déguster rapidement avec délice.

Ch. La Rose Perrière 2021 89-90

La robe est grenat avec des arômes d'encens. Le vin est fluide et végétal avec un joli boisé et une belle fraîcheur.

Montagne Saint-Emilion

Dom Baudon Cuvée Terres Blanches 2021 91-92

Robe très sombre avec des arômes de cassis. Le vin est souple, charmant, facile d'accès. Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de merlot.

Clos Bertineau 2021 89-90

Robe grenat avec des arômes de pivoine. Le vin est léger et vert, de l'amertume en finale.

Clos de Bouard 2021 90-91

Robe grenat foncé. Nez de réglisse et de boisé. Le vin est serré avec un boisé ferme, de l'amertume.

Clos de Bouard La Dame de Bouard Second vin 2021 88-89

Robe grenat avec des arômes de réglisse. Le vin est frais, un peu vert.

Ch. Faizeau 2021 88-89

Robe grenat avec d'intenses arômes de cerise. Le vin est léger et fluide, herbacé.

Ch. Messile Aubert 2021 86-87

La robe est grenat avec des arômes très végétaux. Le vin est souple, fluide et végétal.

Reclos de la Couronne 2021 90-91

Robe grenat sombre avec des arômes de cerise noire. Le vin est élégant, modérément tannique avec de la fraîcheur.

Dom. Simon Blanchard Guittard 2021 93-94

Robe violette. Joli nez de cassis. Le vin est très élégant, avec un très beau milieu de bouche tout en élégance, le cabernet-franc fait merveille, demi-corps, joli fruit, finale sur le calcaire. Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de cabernet-franc et 15 % de merlot.

Vieux Palon 2021 90-91

Robe grenat avec de beaux arômes d'églantine. Le vin est de bonne densité et boisé, joli merlot. Un vin de charme.

Puisseguin Saint-Emilion

Ch. La Diligente 2021 89-90

La robe est à reflets violets avec des arômes d'églantine. Le vin est léger et un peu fluide, un peu sec aussi. Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot et 15 % de cabernet-franc.

Ch. Lafaurie 2021 91-92

La robe est grenat et le vin est de bonne densité avec du fond, une bonne matière, de la fraîcheur et une petite raideur.

Saint-Georges-Saint-Emilion

.

Ch. Tour du Pas Saint-Georges 2021 92-93

Robe grenat avec des arômes discrets. Le vin est de bonne densité avec des tannins fins, le raisin n'est pas très mûr, mais le vin est de belle facture dans un style léger.

Vin de France

Bad Boy Chardonnay 2021 90-91

De robe pâle, le vin se présente avec un joli nez de citronné. Le vin est souple et très miel avec une belle ampleur et un peu d'amertume.

Caractéristiques techniques. Cépages : Pur chardonnay.

Clos du Breuil Chardonnay 2021 91-92

Le vin est élaboré sur 1,27 à saint Christophe des Bardes. La robe est paille et le nez est très miel avec des arômes boisés. Le vin est assez frais et d'une belle pureté avec une toute petite amertume. Un bel exercice de style.

Bad Boy Syrah 2021 89-90

La robe est grenat avec un joli nez poivré. Le vin est frais, le millésime 2021 n'est pas le meilleur pour l'expression de la syrah, mais le vin est frais.

Pomerol 2021

Après de fortes précipitations durant l'hiver, un très beau temps s'installe à partir du 20 février. Dans ces conditions propices, le débourrement s'effectue précocement comme en 2019 et en 2020. Dans ces conditions, il faut mettre en œuvre les installations antigels dès le 19 mars et il s'ensuit une longue bataille contre le gel dans bien des propriétés. Contrairement à 2013, un millésime proche climatiquement, la floraison se passe rapidement en quelques jours, mais les températures sont basses, ce qui occasionne un peu de coulure comme à Pétrus qui perd 25 % de sa récolte potentielle.

La véraison débute à partir du 19 juillet, ce qui est une des dates les plus tardives avec 2013 et 2004, et elle a du mal à se terminer. Les vendanges sont, elles aussi, tardives et il faut aussi remonter à 2013 et 2004 pour vendanger si tard. Il en résulte des vins avec des degrés alcooliques plus faibles de 1 à 2° avec un merlot à la peine et des vins frais, mais sans verdure contrairement à d'autres appellations bordelaises. Cependant, il ne faut pas s'attendre à trouver des vins opulents, car Pomerol est l'appellation qui a le plus souffert des conditions du millésime. Certes, les vins dégustés en primeurs sont fortement colorés, car la couleur n'est plus un problème pour le vinificateur d'aujourd'hui, et la saignée comme la chaptalisation ont repris du galon. Mais l'analyse des extraits secs montre que les vins sont minces et ils perdront de leur superbe dans un an ou deux. Sauf exception des vignobles les mieux tenus où les rendements sont contrôlés, les vins se dégusteront rapidement comme les 2013 qui sont, pour la plupart, en bout de course.

Ch. Beauregard 2021 92-93

La robe est grenat sombre avec un nez joliment épicé et des notes de mûres. Le vin est soutenu par un joli merlot enveloppant et un peu vanillé, le vin présente un léger creux, mais il est déjà fort agréable à déguster. Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % de merlot et 30 % de cabernet-franc. Beauregard est certifié bio depuis 2014.

Ch. Bel Air 2021 93-94

La robe est sombre avec des arômes épicés. Le vin est frais et élégant avec un très joli milieu de bouche, la viticulture est tout premier ordre, le vin tout en équilibre.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de merlot.

Ch. Bourgneuf 2021 94-96

Situé près de Trotanoy, la taille du vignoble est de 9 ha sur graves et argiles sur sous-couche ferrugineuse. La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits noirs et d'épices. Le vin est d'une belle densité avec un très joli milieu de bouche et une superbe matière, le vin est très harmonieux avec ses belles notes épicées en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot et 15 % de cabernet-franc.

Ch. Certan de May 2021 96-97

Le château s'étend sur 5,5 ha sur argiles et graves profondes près de Vieux-Château Certan. La robe est grenat sombre avec des arômes discrets, mais qui s'ouvrent magnifiquement sur la réglisse. Le vin est ample avec un beau volume, et une finesse incroyable, les tannins sont d'une grande élégance grâce à des cabernets de tout premier ordre. Un grand vin qui domine bien des pomerols dont on parle beaucoup.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % de merlot, 30 % de cabernet-franc et 10 % de cabernet-sauvignon.

Ch. La Commanderie 2021 88-89

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est frais avec une petite raideur tannique, mais sa densité devrait permettre de la dominer.

Ch. Clinet 2021 94-95

La robe est sombre avec des arômes de clou de girofle de l'élevage, puis de mûre et de café. Le vin est souple et plein avec un peu de chair et des arômes épicés. Certes, ce n'est pas la puissance des 2018, 2019 et 2020, mais le vin est plein de charme avec une garde moyenne.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 % de merlot et 25 % de cabernet-franc. Il titre 13°.

Clos l'Église 2021 95-96

La robe est grenat sombre avec des arômes de myrtille. Le vin est d'une belle densité avec de la fraîcheur, une belle longueur et une finale splendide très épicée avec un retour tannique.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc. Il titre 13,5°.

Clos Vieux Taillefer 2021 94-95

La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits noirs et un peu de truffes. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche charmant, une extraction de main de maître, beaucoup d'élégance et de présence sans s'imposer en force. Il n'y a qu'à Pomerol qu'il est possible d'élaborer un tel vin.

Ch. Feytit-Clinet 2021 93-94

La robe est grenat sombre presque noire avec des arômes de fruits noirs. Comme à son habitude, le vin est marqué par les fruits noirs, mais l'extraction est très mesurée avec une bonne maturité du merlot, le cabernet est un peu vert. Donnez-lui du temps pour s'harmoniser.

Ch. Gazin 2021 90-91

Élaborée en pur merlot, la robe est grenat sombre avec un joli nez de violette. Le vin est d'honnête densité, un peu végétal et un peu court, mais avec une belle fraîcheur.

Ch. Hosanna 2021 95-97

Le château est établi sur 4,5 ha d'agiles bleues sur graves rouges. La robe est grenat avec des arômes discrets, puis délicatement truffés et de cassis. Le vin est très élégant et raffiné avec de beaux tannins soyeux.

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

Ch. L'Écuyer 2021 92-94

La robe est grenat. Le vin est léger et bien défini, légèrement tannique avec un beau milieu de bouche épicé et une finale fraîche.

Ch. L'Évangile 2021 96-97

La robe est grenat très sombre avec de beaux arômes de mûre et de violette. Le vin est ample avec un merlot magnifique et très épicé, le cabernet-franc reprend le dessus. Le vin possède une belle fraîcheur, le moka qui fait la spécificité de l'Évangile à dix-quinze ans, pointe déjà son nez en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 69 % de merlot, 30 % de cabernet-franc et 1 % de cabernet-sauvignon. Il titre 13°.

Ch. L'Évangile Blason Second vin 2021 93-94

Quatre éoliennes ont servi à protéger le vignoble contre le gel. La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits rouges et de violette. Le vin est très élégant avec une belle longueur, l'ensemble est de corpulence moyenne avec un très joli milieu de bouche léger et de bonne densité, une petite amertume aussi. Le millésime 2021 est le premier millésime certifié bio. Les traitements ont été bloqués pendant trois jours par le tour de France, ce qui a lancé le mildiou sur grappe. Fin juillet et début août ont été très froids, la véraison a été très lente, mais sans arrêt de croissance. Le rendement est de 20 hl/ha surtout en raison du mildiou. La répartition de la production est de 55 % grand vin et 45 % de Blason.

Ch. La Cabanne 2021 91-92

La robe est grenat avec un joli nez épicé sur fond de cerise noire. Le vin est souple et charmant avec un joli jus de fruit et du soyeux grâce à une extraction tannique très mesurée.

Ch. La Clémence 2021 92-93

La robe est grenat sombre avec des arômes de cuir. Contrairement à d'habitude, le vin joue une certaine suavité avec de la rondeur, le boisé est présent bien sûr, mais bien proportionné, finale singulière de cacao en poudre.

Ch. La Conseillante 2021 96-97

Le millésime 2021 est le 150^e millésime de la famille Nicolas. La robe est grenat sombre à reflets violets avec des arômes épicés et de mûre avec la traditionnelle pointe de violette. L'attaque est très fine et élégante, l'extraction a été très douce, l'ensemble possède une belle persistance sans la puissance habituelle, belle finale de bouche avec des notes en arrière violette. On revient vingt ans en arrière comme dans le millésime 1985. L'acidité du millésime 2021 lui fait beaucoup de bien en lui apportant la fraîcheur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot et 15 % de cabernet-franc. Il titre 13,3° avec un pH de 3,6.

Ch. La Croix de Gay 2021 87-88

La robe est grenat et nez intense de ronce de mûre et végétal. Le vin est frais et végétal, très court.

Ch. La Fleur Pétrus 2021 96-97

Le château est situé sur 18,7 ha de graves anciennes profondes, blanches ou argileuses. La robe est grenat sombre avec des arômes très fins d'églantine et des notes florales. Le vin est ample avec un splendide milieu de bouche très moelleux. Le vin possède cette année une étonnante dimension moelleuse magnifique et un charme incroyable, le boisé est encore un peu apparent, mais s'intégrera bien.

Caractéristiques techniques. Cépages : 95 % de merlot, 4 % de cabernet-franc et 1 % de petit-verdot.

Ch. La Grave 2021 92-93

Le château est situé sur 8 ha de graves avec des argiles fines. La robe est grenat avec des arômes très fins légèrement épicés. Le vin est fin, mais avec des tannins marqués et une petite amertume, l'ensemble sera aérien à condition de patienter cinq ans.

Caractéristiques techniques. Cépages : 96 % de merlot et 4 % de cabernet-franc.

Ch. La Pointe 2021 90-91

La robe est grenat avec des arômes à la fois de café et très floraux. Le vin est léger et fluide, mais il ne manque pas d'harmonie.

Caractéristiques techniques. Cépages : 82 % de merlot et 18 % de cabernet-franc.

Ch. La Violette 2021 97-98

La robe est soutenue de couleur violette avec des arômes très intense d'une grande pureté à la fois de violette et d'épices. Le vin est d'une grande élégance avec un côté très aérien et d'une grande fraîcheur, incroyablement long. Une immense réussite et un candidat sérieux au meilleur vin du millésime de tout Bordeaux. Le Musigny de Pomerol.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de merlot. Il titre 14° avec un rendement de 20 hl/ha, et il est élevé avec 100 % de fûts neufs.

Ch. Lafleur 2021 96-97

La robe est profonde avec des arômes d'une grande finesse, très représentatifs de la partie Graves avec ses notes de cèdre et un peu de truffes noires. Le vin est fin, frais et élégant, avec beaucoup de densité en attaque, la finale fraîche prend de l'ampleur à l'aération et l'argile avec ses notes de truffes revient en force en finale. De la classe !

Caractéristiques techniques. Cépages : 52 % de cabernet-franc et 48 % de merlot. Il titre 13,5°. Les vendanges se sont déroulées du 17 au 24 septembre pour le merlot et le 2 octobre pour le cabernet-franc.

Ch. Lafleur Pensées de Lafleur 2021 91-93

Les Pensées de Lafleur sont élaborées sur un terroir spécifique, sur argile. La robe est grenat avec un très joli nez de cerise. Le vin est ample, le milieu de bouche est généreux avec toutefois une petite fluidité en milieu de bouche, les Pensées sont un peu plus fraîches que dans d'autres années. Les deux cépages ne sont pas encore unis et le vin est encore en deux parties.

Caractéristiques techniques. Cépages : 59 % de merlot et 41 % de cabernet-franc.

Ch. Lafleur-Gazin 2021 94-95

Le vignoble est situé sur 8,5 ha sur limons, graves et argiles. De robe grenat, les arômes sont très ouverts, entre groseille et cassis. Le vin est d'une corpulence moyenne avec un milieu de bouche assez ferme, les tannins sont fins, l'ensemble est élégant, mais assez tannique. On a du mal à croire qu'il est en pur merlot tant il est ferme. Il faudra être patient.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de merlot.

Ch. Lagrange 2021 94-95

Le vignoble est situé sur 9 ha de graves sur argiles et argiles bleues anciennes et profondes. La robe est grenat avec des arômes de violette et une pointe truffée. Le vin est ample, assez tannique et même puissant. Il faudra lui donner du temps.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de merlot.

Ch. Latour à Pomerol 2021 94-95

Le vignoble est situé sur 8 ha sur un terroir graveleux-argileux pour les deux tiers et limons argileux pour un tiers. La robe est grenat assez profond avec un beau nez de mûre. Le vin est ample avec du volume, les tannins sont marqués et sans finesse excessive, mais avec du volume.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de merlot.

Ch. Le Bon Pasteur 2021 93-94

La robe est sombre à reflets violets. Joli nez précis avec de la pivoine et de fruits rouges. Le vin est élégant et joliment épicé, les tannins sont finement extraits avec toutefois une petite dureté tannique et de notes boisées. Donnez-lui deux ans pour s'harmoniser.

Le clos du Beau-Père 2021 93-94

La robe est grenat et les arômes très discrets, puis framboise à l'aération. L'attaque est très pomerol par ses épices et ses tannins, beau milieu de bouche épicé un peu plus frais que d'habitude, finale charmeuse. Il pourra se déguster dès sa disponibilité.

Ch. Le Gay 2021 95-96

La robe est soutenue avec des arômes boisés et de cassis. Le vin est dense et serré, assez tannique avec de jolis arômes épicés et de la fraîcheur. Il est déjà très bien formé sur le plan aromatique avec ses notes d'origan et une petite pointe de violette.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % de merlot et 10 % de cabernet-franc. Il titre 13,5°.

Ch. Le Gay Manoir de Gay 2021 92-93

La robe est soutenue avec de jolis arômes de framboise. Le vin est de belle densité, assez tannique avec du fond et très poivré en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de merlot.

Ch. Le Moulin 2021 93-94

La robe est grenat sombre presque noire avec un beau nez de fruits noirs. Le vin est de belle densité avec plus de fraîcheur que d'habitude et un beau fond grâce à une grande viticulture, la finale est encore sur sa réserve. Il lui faudra un élevage adapté.

Ch. Maillet 2021 89-91

La robe est grenat sombre avec des arômes joliment épicés. Le vin est souple, un peu léger et fluide, sans beaucoup de fond, mais harmonieux. Un autre échantillon dégusté ailleurs se présentait un peu mieux.

Ch. Mazeys 2021 93-94

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de violette. Le vin est de bonne densité dans un style plus aérien que d'habitude, le vin a de la personnalité dans un millésime qui lui convient bien. Il est certifié bio et en biodynamie.

Ch. Montviel 2021 91-92

La robe est grenat avec de beaux arômes de cerise. Le vin est souple avec beaucoup de charme et assez tannique. Montvieil est élaboré sur dix-sept parcelles réparties un peu partout, ce qui en fait un vin très représentatif de l'appellation. Le vin représente 40 % de la production.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc. Il titre 13,5°.

Ch. Moulinet-Lasserre 2021 93-94

Le vin est élaboré sur 5 ha de graves et de sable sur crasse de fer. La robe est grenat avec des arômes discrets, puis de cerise noire. Le vin est frais et équilibré avec un joli milieu de bouche très aromatique, la finale est sur sa réserve.

Ch. Nénin 2021 95-96

La robe est grenat sombre avec un joli nez déjà bien défini avec d'épices et de cassis. Le vin est de bonne densité, il est tenu par un beau cabernet qui ne fait pourtant qu'un tiers de l'assemblage, mais qui en paraît le double.

Caractéristiques techniques. Cépages : 64 % de merlot et 36 % de cabernet-franc. Il titre 13,3° avec un pH de 3,53 et il est élevé avec 35 % de fûts neufs.

Ch. Nénin Fugue de Nénin Second vin 2021 92-93

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de violette et des notes fumées. Le vin est tendre avec de beaux arômes précis et de la fraîcheur, très agréable dès à présent.

Caractéristiques techniques. Cépages : 92 % de merlot et 8 % de cabernet-franc. Il titre 13° et il est élevé avec 15 % de fûts neufs, pH de 3,5.

Ch. Petit-Village 2021 93-95

La robe est grenat avec un beau nez de cabernet et ses arômes de cèdre et un peu de cassis. Le vin est ferme et dense, l'argile marque le merlot en lui donnant de la puissance, mais pas la rondeur, le millésime 2021 ne le permet pas, le cabernet franc apporte sa fraîcheur. Il faut dire que le terroir de Petit-Village est magnifique.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % de merlot et 35 % de cabernet-franc.

Petrus 2021 97-98

Pétrus a perdu 25 % en raison de la coulure du merlot. Les vendanges se sont déroulées du 30 septembre au 9 octobre, ce qui est tard pour Pétrus. La robe est pratiquement noire avec des arômes très intenses avec son exubérance habituelle de truffe et de chocolat noir, mais un peu plus mentholé. Le vin est dense et même moelleux, toutefois un peu plus mince en milieu de bouche, la finale envoie comme d'habitude, les tannins sont peu extraits, Un Petrus qui revient dans les années 2000 avec les notes de violette et aussi sa masse tannique habituelle.

Caractéristiques techniques. Rendement de 33 hl/ha. Il titre 13,3° avec un pH de 3,55 au lieu de 3,65 d'habitude. Il s'affine à l'aération, en passant par des notes de framboise. Il est élevé dans 50 % dans des fûts passés à la vapeur et 50 % de fûts neufs.

Ch. Plince 2021 93-94

Le terroir s'établit sur 8,5 ha de terroirs siliceux sur crasse de fer. La robe est grenat avec des arômes très ouverts et très épicés. Le vin est léger avec une petite amertume et déjà très expressif. Il se fera vite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 82 % de merlot et 18 % de cabernet-franc.

Ch. Rouget 2021 93-94

La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs et d'épices. Le vin est de bonne densité, un peu végétal, mais couvert par de jolies notes épicées, les tannins sont un peu séchants, mais il se fera avec un peu de bouteille d'autant que la finale ne manque pas de charme. Le vignoble est en conversion bio.

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

Ch. Saint-Pierre 2021 92-93

La robe est très sombre avec des arômes de réglisse. Le vin est ample et dense, la matière est serrée, l'ensemble est assez tannique avec beaucoup de fond. Donnez-lui un peu de temps pour s'exprimer. Caractéristiques techniques. Cépages : 75 % de merlot et 25 % de cabernet-franc.

Ch. Taillefer 2021 91-92

La robe est grenat avec un joli nez déjà expressif de fruits rouges. Le vin est relativement léger, mais avec de la tenue, ce qui lui donne à la fois un charme immédiat et aussi une possibilité d'évolution.

Ch. Trotanoy 2021 96-97

Le vignoble est établi sur 7,2 ha de graves argileuses et d'argiles noires sur crasse de fer. La robe est grenat sombre qui étonne par sa profondeur. Les arômes d'églantine sont splendides avec des notes de truffe. Le vin est de belle densité, assez tannique avec des tannins fins et une belle masse tannique, et surtout un fond incroyable.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de merlot.

Ch. Vieux Château-Certan 2021 95-96

La robe est grenat sombre avec des arômes de camomille, puis d'épices et de violette. Le vin est élégant et bien tenu par une longue ligne fraîche avec un bel éclat de fraîcheur et de la pureté aromatique, assez tannique. Pas de gel, pas de mildiou à Vieux-Château-Certan.

Caractéristiques techniques. Cépages : 77 % de merlot, 20 % de cabernet-franc et 3 % de cabernet-sauvignon. Il titre 13,2° avec un pH de 3,63. Il est élevé avec 70 % de fûts neufs Rendement de 38 hl/ha.

Ch. Vieux Maillet 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes très ouverts de fruits rouges. Le vin est souple et faiblement extrait ce qui en fait un vin de charme, les tannins sont masqués mais très présents. À déguster sans se presser dans les cinq ans.

Lalande de Pomerol

Ch. de Bellevue 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes très intenses d'églantine. Le vin est frais, il joue à fond les fruits rouges. À déguster sur ce fruit magnifique. Il est certifié bio.

Ch. de Chambrun 2021 90-91

La robe est grenat avec des arômes très fruits rouges. Le vin est charmant, très jus de fruit, peu extrait. Le château a beaucoup souffert du gel qui a réduit drastiquement la récolte.

Ch. de la Commanderie Cuvée Rubis 2021 89-90

La robe est grenat avec des arômes discrets. Le vin est de facture simple avec une petite amertume.

Dom. des Sabines 2021 90-91

La robe est grenat avec de jolis arômes de cerise et de chocolat. Le vin est souple et peu extrait, il est tout en fruit avec de la fraîcheur et une belle finale chocolatée.

Ch. Haut-Chaigneau 2021 92-93

La robe est grenat sombre avec de jolis arômes entre épices et fruits noirs. Le vin est souple avec un très joli milieu de bouche marqué par une vraie maturité du raisin, ce qui est rare dans le millésime 2021 et lui donne beaucoup de charme. Une des belles réussites du millésime.

Ch. Haut-Surget 2021 91-92

La robe est grenat avec de jolis arômes de pivoine. Le vin est de bonne densité et assez tannique pour le moment. Il se fera avec le temps.

Ch. Jean de Gué 2021 87-88

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges et une petite réduction. Le vin est végétal et vert, mais de bonne densité. Donnez-lui un an ou deux pour qu'il se rétablisse.

Ch. L'Exception 1600 2021 89-90

La robe est très sombre. Le vin est un peu fluide, un peu vert aussi.

Ch. La Fleur de Bouard 2021 90-91

La robe est grenat sombre avec d'intenses arômes d'églantine. Le vin est de bonne densité avec de la fraîcheur, un peu sec en finale. Il n'y aura pas de « Plus de la Fleur de Bouard », car les vieux merlots sont dans cet assemblage.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot, 10 % de cabernet-franc et 5 % de cabernet-sauvignon.

Ch. La Fleur de Bouard Le Lion de la Fleur de Bouard Second vin 2021 88-89

La robe est grenat. Le vin est très aromatique avec des notes de quetsche. Le vin est frais et encore un peu agressif sur ses tannins.

Ch. La Gravière 2021 91-92

Le château est établi sur sept ha sur graves. La robe est grenat avec des arômes de cerises. Le vin est souple avec beaucoup de charme et de fraîcheur at aussi un joli fruit croquant de cerise.

Caractéristiques techniques. Cépages : 92 % de merlot, 4 % de cabernet-franc et 4 % de cabernet-sauvignon. Il titre 13,5° et il est élevé avec 100 % de fûts d'un vin.

Ch. La Tour de Ségur 2021 90-91

La robe est sombre avec des arômes de cassis. Le vin est de bonne densité et très souple, le vin a été rigidifié avec 10 % de grappes entières. Un vin sur le fruit et l'élégance.

Caractéristiques techniques. Cépages : 95 % de merlot et 5 % de cabernet-franc.

Ch. Tour Perruchon 2021 91-92

La robe est grenat sombre. Le vin est souple avec une petite dureté tannique, pas très dense, mais avec de jolis fruits rouges en finale.

Ch. Tournefeuille 2021 89-90

La robe est grenat avec des arômes intenses de fruits rouges et un peu d'épices. Le vin est frais et de bonne densité avec des notes un peu végétales.

Les vins des côtes

Joliment vallonnés, les vignobles situés sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde. Le cépage merlot règne en maître dans un vignoble essentiellement voué aux vins rouges et comme un peu partout à Bordeaux, le merlot a beaucoup souffert des vicissitudes du millésime 2021 avec son débourrement précoce, ses gels de début avril, les difficultés de la véraison en raison d'un printemps et d'un été maussades voire pluvieux. Heureusement, le soleil a fini par arriver pour faire joliment mûrir le cabernet-franc et même le cabernet-sauvignon. Il a aussi sauvé en passant les merlots des producteurs les plus vertueux.

Les vins seront de consommation précoce et la plupart pourront être dégustés dès leur arrivée sur le marché.

Canon-Fronsac

Ch. Canon-Pécresse 2021 94-95

Le château est situé sur un des plus beaux plateaux de l'appellation. La robe est sombre avec de beaux arômes de cerise noire et d'épices. En bouche, le vin est construit tout en élégance avec une belle fraîcheur qui lui fait beaucoup de bien et qui lui donne un côté aérien qui lui sied bien. Il est certifié bio.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % de merlot et 35 % de cabernet-sauvignon.

Ch. Moulin Pey-Labrie 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes très intenses de fruits rouges et plus spécifiquement de fruits rouges. Le vin est étonnamment souple grâce à une extraction très mesurée, les tannins sont présents mais soyeux, le vin possède une belle élégance avec une jolie pointe épicée en finale. Chapeau !

Ch. Toumalin 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est aérien et tout en élégance avec une petite amertume qui lui sied bien.

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

Castillon-Côtes de Bordeaux

Ch. Alcée 2021 92-93

La robe est violette avec de jolis arômes de violette et de cerise noire. Le vin est de belle densité, avec de la matière dans un style plus léger et plus aérien que d'habitude.

Caractéristiques techniques. Cépages : 91 % de merlot et 9 % de cabernet-franc.

Ch. Ampélia 2021 91-92

La robe est grenat sombre avec de jolis arômes de fruits rouges. Le vin est de bonne densité avec un très joli milieu de bouche, le vin possède du fond et une jolie finale. Belle réussite avec un vin très harmonieux.

Cap de Faugères 2021 91-92

La robe est grenat avec un joli nez de framboise et de cassis. Le vin est frais et de longueur moyenne, mais avec une belle pureté et de la densité.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot, 10 % de cabernet-franc et 5 % de cabernet-sauvignon.

Ch. Claud Bellevue 2021 92-93

La robe est grenat sombre avec des arômes de cassis. Le vin est strict et droit, d'une belle densité et très austère avec de la concentration et de la matière. Il faudra de la patience : trois ans au minimum.

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

Clos Lunelles 2021 93-94

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de mûres et de chocolat noir. Le vin est dense et relativement tannique, mais heureusement l'empreinte du calcaire lui donne de la fraîcheur, l'ensemble est encore un peu rustique. Il faudra se montrer patient.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de merlot, 10 % de cabernet-franc et 10 % de cabernet-sauvignon. Établi sur 36,6 ha, le vin titre 14,45° avec un pH de 3,58.

Clos Puy Arnaud 2021 90-91

La robe est grenat sombre avec de jolis arômes intenses de fruits rouges et d'épices. Le vin est de bonne densité avec de la fraîcheur, mais il est assez tannique avec un joli fruit. Il faudra patienter quelques années. Depuis de nombreuses années, Clos Puy Arnaud est mené en biodynamie.

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

Ch. Côte Montpezat 2021 89-90

La robe est d'un grenat léger avec des arômes de fruits rouges. Le vin est, comme à son habitude, très frais avec de jolis arômes de fruits rouges.

Ch. d'Aiguilhe 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges et de cerise noire. Le vin est frais avec un joli milieu de bouche d'une belle densité, les tannins sont fins, le vin est moins flamboyant que d'habitude, mais plus fin.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % de merlot et 10 % de cabernet-franc. Il titre 13,3° avec un rendement de 35 hl/ha. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Ch. d'Arce 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes très intenses. Le vin est frais et très aromatique, très fruits rouges avec des arômes de cannelle, l'ensemble est plein de charme.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % de merlot et 10 % de cabernet-franc. Il est élevé avec 20 % de fûts neufs.

Ch. de Haut Coulon 2021 89-90

La robe est presque noire avec des arômes intenses de fruits noirs. En bouche, le vin est un peu fluide et végétal, heureusement peu extrait, toutefois un peu séchant en finale.

Ch. de la Pierre Levée Révélation HdB 2021 91-92

La robe est grenat. Les arômes sont intenses, très fruits rouges et le vin est très persistant et frais.

Ch. Joanin Bécot 2021 92-93

La robe est grenat avec un joli fruit tenu par un beau cabernet-franc qui porte le vin, léger amincissement en bouche, les arômes épicés viennent ensuite avec la rondeur du merlot qui finit par percer.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot et 15 % de cabernet-franc. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs.

Ch. La Croix Lartigue 2021 92-93

La robe est très sombre avec des arômes de crème de cassis et une petite pointe animale. Les tannins sont très civilisés, car extraits par pigeage, le vin possède de la matière, un petit creux aussi.

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

Côtes de Bourg

Dom. de Cambes 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes très fumés. Le vin est assez frais avec de la rondeur tout de même. La finale est assez tannique et le vin mérite un peu d'élevage.

Roc de Cambes 2021 93-94

Roc de Cambes est un vin plein avec beaucoup de fond, il est assez tannique avec une belle matière qu'il faut canaliser, l'ensemble est encore un peu rustique avec de la fraîcheur.

Ch. Belair-Courbet 2021 91-92

De robe grenat sombre, les arômes sont dominés par les notes de mûre et de myrtille d'un joli merlot mûr. En bouche, cette belle maturité du merlot donne beaucoup de charme au vin qui est rafraîchi par un cabernet un peu plus sévère. Donnez-lui deux ans pour s'harmoniser.

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

Ch. Fontarabie 2021 89-90

La robe est grenat sombre avec des nuances violettes et les beaux arômes de cèdre du cabernet. L'attaque se fait toute en rondeur, puis le vin est ferme et strict, dans un style assez frais et des tannins plus fermes.

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

Ch. Les Ardouins 2021 92-93

La robe est brillante avec des nuances violettes. Les arômes sont dominés par les notes de cerise noire d'un merlot vendangé en parfaite maturité. Le vin souple et frais avec une belle élégance, le vin présente beaucoup d'équilibre et de longueur, sa fraîcheur fait merveille.

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

Francs Côtes de Bordeaux

Ch. Charmes-Godart blanc 2021 91-92

La robe est paille claire avec de beaux arômes de miel et de citron presque confit. Ce vin de charme est construit sur le sémillon avec ses jolies notes de miel, le vin est particulièrement soyeux. Élevage en fûts de 500 litres avec 20 % de fûts neufs.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % de sémillon, 15 % de sauvignon gris et 20 % de sauvignon blanc.

Ch. Puygueraud blanc 2021 91-92

Le raisin a été vendangé entre le 17 et le 27 septembre. De robe pâle, les arômes sont très intenses et très nuancés. Le vin est souple et très suave avec de la rondeur, il est facile à déguster avec une superbe empreinte du sauvignon gris. Il est élevé 70 % en cuve et 30 % en tonneaux de 500 litres.

Caractéristiques techniques. Cépages : deux tiers de sauvignon blanc et un tiers de sauvignon gris.

Ch. de Francs L'Infini 2021 93-94

Cette cuvée formule 1 du château des Francs se présente avec une robe grenat sombre et des arômes de fruits noirs. Le vin débute sur une belle fraîcheur avec un milieu de bouche plein, la finale est dominée par de belles notes de cassis mâtinées d'un peu de boisé.

Ch. de Francs Les cerisiers 2021 92-93

La robe est grenat sombre. Nez superbe d'intensité et de pureté sur les fruits noirs. Le vin est de bonne densité, assez austère et droit.

Ch. La Prade 2021 92-93

Le vin est élaboré sur le plateau calcaire. Cette année, il est construit avec 25 % de cabernet-franc, alors que d'habitude, il possède 90 % de merlot. Du coup, le vin est plus équilibré et plus frais avec une fin de bouche sur le calcaire.

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

Ch. Puygueraud 2021 91-92

La robe est sombre avec des arômes intenses de fruits noirs et d'épices. Le vin est ample avec du volume et de la chair, une petite verdeur aussi qui lui donne un peu de menthol. Dernière vendange du merlot le 10 octobre, le cabernet-franc le 15 octobre. La production est de 110 000 bouteilles au lieu de 180 000.

Caractéristiques techniques. Cépages : 81 % de merlot et 19 % de cabernet-franc.

Fronsac

Ch. Beauséjour 2021 91-92

Un vin tout en légèreté et peu extrait, mais avec une belle longueur.

Ch. Dalem 2021 89-90

La robe est grenat avec des arômes peu expressifs au début pour s'épanouir vers des notes de fruits rouges mâtinées de café. Le vin est charmant et souple, déjà très accessible. Il se fera vite.

Ch. de Carles 2021 90-91

La robe est grenat avec des arômes de pivoine. Le vin est souple et facile d'accès avec des tannins légers.

Ch. de Carles Haut-Carles 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes boisés et torréfiés. Le vin est boisé, un peu trop, ce qui l'assèche un peu, mais il dispose d'une bonne matière qui lui permettra de dominer ce boisé.

Ch. de la Dauphine 2021 93-94

La robe est grenat sombre avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est de bonne densité avec du fond, un joli moelleux et une belle matière. Superbe finale. Une vraie réussite. Le vin est certifié bio.

Ch. de La Huste 2021 87-88

La robe est grenat. Le vin est léger, fluide et un peu végétal.

Ch. de la Rivière 2021 89-90

La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits noirs et rouges. Le vin est frais, un rien végétal et de densité moyenne.

Ch. Fontenil 2021 91-92

Robe très sombre avec des arômes intenses de cuir. Le vin est de bonne densité avec un joli merlot et un côté un peu plus frais de cabernet. Le vin mettra un peu de temps s'harmoniser. Contrairement à d'habitude, il se fera un peu plus vite.

Ch. La Rousselle 2021 92-93

Robe sombre avec des arômes très fins. Le vin est élégant et raffiné avec un joli milieu de bouche, il est un peu boisé pour le moment, mais quelle élégance !

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

Ch. La Vieille Cure 2021 91-92

La robe est grenat sombre avec un joli nez épicié et de clou de girofle. Le vin est construit autour d'un joli merlot très bien élevé et une belle extraction toute en douceur. Un beau vin de charme et une vraie réussite pour le millésime.

Ch. Les Trois Croix 2021 91-92

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de fruits noirs. Le vin est joliment construit avec une extraction douce et un joli fruit.

Ch. Moulin Haut Laroque 2021 89-90

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin joue avec simplicité les fruits rouges, ce qui lui donne un certain charme.

Ch. Plain-Point 2021 90-91

La robe est grenat sombre avec des arômes de réglisse. Le vin possède un joli velouté avec des tannins fermes, un rien séchants.

Ch. Puy Guilhem 2021 90-91

La robe est sombre avec des arômes de cassis du malbec qui dominent pour le moment. Le vin est dense et tannique avec une petite amertume, le vin possède du fond et de la matière.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 % de merlot et 15 % de malbec.

Ch. Villars 2021 89-90

La robe est grenat sombre avec un joli nez de fruits rouges, très églantine. Le vin est bien constitué, très fruits rouges et même jus de fruit. À déguster sur ce joli fruité immédiat.