

# BORDEAUX MILLESIME 2009

NOTES DE DEGUSTATION DE TELECRAN

**SOUVENT EXCEPTIONNEL ET PARFOIS GRANDIOSE,  
QUELQUES DECEPTIONS  
MAIS DE NOMBREUSES REVELATIONS**

**EN SUPPLEMENT :  
MILLESIME 2005 – TROIS ANS DE BOUTEILLE**

Fruit de conditions météorologiques quasiment parfaites tout au long de la végétation, le millésime 2009 à BORDEAUX a généré des vins éblouissants: corpulence, densité, profondeur, des sensations de velouté et de soyeux, un fruit croquant et une fraîcheur rare: de très nombreux crus du millésime 2009 combinent tous ces éléments et sont vraiment exceptionnels.

Mais la folie des prix a regagné la Gironde. Les prix des 1ers Grands Crus Classés du Médoc par exemple ont explosé, les amateurs fortunés qui veulent à tout prix se procurer une bouteille devront au moins déboursier 630 euros hors TVA pour UNE seule bouteille de ces crus (tous réussis, évidemment), le prix actuel tournant autour de 1000 euros déjà. C'est la folie pure, mais tant qu'il y aura un marché pour ces bouteilles devenues des objets de collection et/ou de spéculation, la demande continuera d'alimenter les tarifs.

Hélas!, cette tendance ne s'applique pas seulement aux 1ers Crus très connus et très médiatisés, mais d'autres crus moins prestigieux ont suivi le pas en sortant leurs 2009 beaucoup plus chers que leurs 2008 (en fin de compte assez abordable), et leurs 2005, déjà très chers au départ. Certains ont multiplié leur prix de 2, 3, voire plus! Souvent ces crus sont très très bons.... mais leur prix ne serait justifié que par la rareté du produit et la notoriété acquise au fil des années ou décennies.

Mais la bonne nouvelle dans tout cela, c'est que des crus moins célèbres, souvent voisins géographiques de grands châteaux, ont réussi à profiter au maximum des conditions météorologiques idéales en produisant des nectars qui, en dégustation à l'aveugle, se positionnent au même niveau, parfois même au-delà, de leurs pairs. Et ils sont beaucoup moins onéreux

que ceux-ci.

Les amateurs de bons – de très bons – vins de bordeaux qui ne voudront pas casser leur tirelire pour se procurer d'excellents 2009 se porteront donc prioritairement vers ces crus. Nous avons relevé ces vins hautement recommandables, dont la relation qualité-prix nous semble particulièrement intéressante, et les vins qui dans une catégorie de prix supérieure justifient certainement les euros que l'on devra investir, **en caractères rouges**.

Télécran a dégusté de nombreux flacons du millésime 2009 sur place en Gironde, du 28 juin au 3 juillet 2010. Donc quasiment des «primeurs tardives», les vins s'exprimant beaucoup mieux à cette période que lors des dégustations en primeur officielles (début avril).

La plupart des vins ont été dégustés à l'aveugle, d'autres à vue (dans les châteaux et en présence de propriétaires ou de responsables). Dans le tableau repris ci-dessous, nous marquons les vins dégustés à l'aveugle en **GRIS** et ceux dégustés à vue en **BLEU**.

Nous vous signalons encore que les prix affichés dans le tableau reflètent la moyenne des prix proposés par des revendeurs luxembourgeois et des offres sur internet. Les prix s'entendent hors TVA.

Au Luxembourg, les Bordeaux sont proposés en primeur par bon nombre de cavistes et d'autres revendeurs. Les vins seront livrées en automne 2011 au plus tôt (c'est alors aussi que les vins commenceront à être mis en vente sur le marché).

Et quand vous aurez consulté les commentaires sur le millésime 2009, n'oubliez pas de lire aussi, en annexe, nos commentaires sur **le millésime 2005** que nous avons pu redécouvrir lors de nos séances dans le Médoc, dans le Sauternais et chez les 1ers Grands Crus Classés de Saint-Emilion.

Bonne lecture !

**CLAUDE FRANCOIS, REDACTEUR EN CHEF DE TELECRAN**

APPELLATION	MILL-ESIME	CHATEAU	COMMENTAIRE	NOTE / 20	PRIX €	
-------------	------------	---------	-------------	-----------	--------	--

## Pessac-Léognan BLANC

Pessac-Léognan blanc	2009	Bouscaut	Très concentré, miel séveux, mirabelle, vin sec, très mûr et pur, finale minérale et iodée.	16,5	27 €
Pessac-Léognan blanc	2009	Carbonnieux	Notes légèrement anisées, fenouil, limon, belle acidité, élégant, cristallin, presque bourguignon.	16,5	22
Pessac-Léognan blanc	2009	Domaine de Chevalier	Légère touche vanillée, phisyalis, noisette, réglisse douce, grande structure, un vin très long en bouche, gras sans être grossier, bouche interminable. Très grand vin. Finale mentholée. Du velours.	18	69
Pessac-Léognan blanc	2009	Couhins-Lurton	Superbe nez de sauvignon très pur et mûr, liqueur d'abricot, miel d'acacia, un peu de cèdre, finesse minérale; manque un peu de corpulence mais très droit, finale un peu citronée.	17	
Pessac-Léognan blanc	2009	De Fieuzal	Nez sémillon, cire, acacia; bouche enveloppante, et encore cette superbe acidité. Santal, fruit croquant, mirabelle, coings:fruits du verger. Finale très sauvignon. Long et précis. Fin et élégant.	17,5	29
Pessac-Léognan blanc	2009	La Tour-Martillac	Un peu perturbé au nez et en bouche, dans une phase difficile. Mais il y a beaucoup de profondeur. A revoir	16-17?	21
Pessac-Léognan blanc	2009	Malartic-Lagravière	Nez très épicé, encens, amande; sur des notes très profondes, empyreumatiques, vanille, safran, curcuma. Grand vin, quelle texture, ça glisse et ça colle! Epices indiennes en fin de bouche.	18	53
Pessac-Léognan blanc	2009	Olivier	Du sauvignon! Notes de reine-claude, vin un peu plus végétal, minéral, sans aucune lourdeur; noix de coco.	16	23
Pessac-Léognan blanc	2009	Pape-Clément	Vin très impressionnant, massif. Nectarine. Quelle prise de bois, vin d'une grande finesse, puisque le bois semble s'intégrer à merveille. C'est très crémeux, massif et on a de la minéralité. Finale sur le caramel.	17,5	109
Pessac-Léognan blanc	2009	Smith Haut Lafitte	Quelle classe! Le grand art de vinification, là, tout est en phase, l'alcool ne domine absolument pas les impressions florales (muguet), de miel (lavande). Petite touche salée en fin de bouche qui lui va bien. Très grande finale florale.	19	68
Pessac-Léognan blanc	2009	Baret	Poire conférence, très frais et bel ensemble, ne déparerait pas les Crus classés, menthe et fraîcheur, miel d'acacia.	15,5	

Pessac-Léognan blanc	2009	La Clarté de Haut-Brion	Assemblage de vignes de Haut-Brion et de La Mission Haut-Brion. Noisette, très beau vin sec frais, marqué par le sémillon. Miel d'acacia. Grande réussite.	16,5		
Pessac-Léognan blanc	2009	La Mission Haut-Brion	Superbe sémillon, quel parfum, quelle fraîcheur. Du miel aussi, et c'est frais!Finale aux notes de citron confit, et aux arômes floraux.	17,5		
Pessac-Léognan blanc	2009	Haut-Brion	Quelle opulence! Un sauvignon ultra-mûr, extrêmement fin, la très grande classe. Equilibre parfait.	18,5	750	

## Pessac-Léognan ROUGE

Pessac-Léognan rouge	2009	Smith Haut Lafitte	Echantillon un peu perturbé par la mise. Myrtille, figue sèche, beaucoup de matière dans ce vin aux tannins qui prennent très bien le bois. Manque un peu de fraîcheur à ce stade.	16,5+	74 €
Pessac-Léognan rouge	2009	Pape-Clément	Nez frais, bois de santal, myrtille aussi et de la purée de mûre, belle fraîcheur en bouche, cerises noires, notes de fumé, vin nerveux et bien en phase.	16,5+	108
Pessac-Léognan rouge	2009	Olivier	Belle fraîcheur, très fumé, mais pas très concentré. Du beau merlot, cerise, mûre. De l'allonge au final. Vin à suivre, c'est très bon!	16,5	18
Pessac-Léognan rouge	2009	Malartic-Lagravière	Nez de café, cerises noires, mûres, belle fraîcheur, superbe prise de bois, mais pas trop de corps. Les tannins dominant un peu. Petite impression de verdeur.	16+	41
Pessac-Léognan rouge	2009	Latour-Martillac	Fraise des bois, mûre et myrtille, bouche très avenante, vin bien fait, bien arrondi, beaux tannins glissants, de la finesse et la matière. Vin délicat, manque juste de puissance en fin de bouche.	17	20
Pessac-Léognan rouge	2009	Haut-Bailly	Bois de santal, myrtille, vanille, bien intégré, vin fumé, légères notes iodées, salines. Très typique, les beaux tannins vont épouser cette minéralité et on aura un grand vin. Pour poisson en sauce rouge.	17	89
Pessac-Léognan rouge	2009	De Fieuzal	Vin d'une grande noblesse. Amandes, cerises, mûres, belle prise des bois; même impression en bouche, tout est en phase, corpulence et fraîcheur, notes salines, un très beau vin. Le grand retour de Fieuzal!	18	26
Pessac-Léognan rouge	2009	Domaine de Chevalier	Nez très frais, fumé. Quelle fraîcheur aussi en bouche! Minéral, fumé noble, un vin gourmand; fruité, seulement la finale n'est pas encore très précise. Mais nous dégustons là des primeurs!	18	52
Pessac-Léognan rouge	2009	Carbonnieux	Nez de terre, pierreux, floral, on croirait de la violette. Entrée en bouche tonique; goûts tourbés comme dans un whisky; le fumé que l'on aime dans cette appellation. Vin suave, abouti. C'est grand!	18,5	21
Pessac-Léognan rouge	2009	Bouscaut	Nez problématique dans cette dégustation, mais superbe goût de cassis et de mûre. Fumé et iodé, ce sera un vin tout en finesse malgré son corps impressionnant. Certainement le meilleur Bouscaut des temps modernes...	??	

Pessac-Léognan rouge	2009	Les Carmes Haut-Brion	Pénélope Furt s'était jurée «de faire un super vin» à son fils né en 2009 – pari tenu. Beaucoup de cabernet franc dans l'assemblage, d'où des notes de cerises, mais le goût est dominé par des touches noires et des arômes de fumé. Belle minéralité, bon grain de tannin. Les 50 pour cent de bois neuf suffiront largement pour l'élevage. Un très beau Carmes en attente.	17	45
Pessac-Léognan rouge	2009	La Chapelle de La Mission Haut-Brion	Fumé, noix concassées caramélisées, cassis, vin frais aux épices, très long en bouche, bourgeons de cassis. Finale juteuse (fruits rouges) sur le fumé et caramel.	16,5 AS	69
Pessac-Léognan rouge	2009	Le Clarence de Haut-Brion	Fruits noirs frais, myrtille et mûres, très noble et distingué, belle minéralité. Le petit verdot épice le vin!	17	99
Pessac-Léognan rouge	2009	La Mission Haut-Brion	Notes mentholées, empyreumatiques, amandes, gelée de mûres et de myrtilles. Une douce minéralité. On célèbre ce grand moment de dégustation, un vin à plus de 600 euros! Quelle finesse, graphite, cèdre, un vin sensuel. Café, moka, orange sanguine. Finale très parfumée.	18,5	630
Pessac-Léognan rouge	2009	Haut-Brion	Fruits noirs! Le bois (80 pour cent de bois neuf) est inhibé par la concentration fruitée des raisins; confiture de myrtille, pomme grenat. Grand vin mûr et aristocratique. Fraîcheur et élégance, et quel grain de tannin!	19	650

## Saint-Estèphe 2009

	Saint-Estèphe	2009	Calon-Séguir	Grande élégance, notes de poivre et d'épices, amandes, un vin qui danse et qui vous enchante. On a ici 100 % de bois neuf, qui s'efface! Très belle expression de cassis (90% de cabernet sauvignon), admirable minéralité, texture veloutée, c'est du superbe saint-estèphe! Fruit croquant; belle trame tannique, vieillira merveilleusement bien. Ce vin va admirablement truffer dans quelques ans.	18,5	65 €	
	Saint-Estèphe	2009	Lafon-Rochet	Nez épicé et fruit noir croquant, myrtille et mûre, beau fruit mûr, trame douce, belle harmonie entre sucre et acidité, tannins mûrs. Fin de bouche sur la myrtille. Une très bonne affaire dans les Crus classés.	17	33	
	Saint-Estèphe	2009	Cos Labory	Nez vif et épicé, parfums doux, entrée en bouche très fine, ensuite épicée sur le cumin et le girofle. Beaux tannins fondants, toujours sur un fruit noir bien expressif. Petit manque de fraîcheur en fin de bouche. Classique Bordeaux, le terroir s'exprime.	16,50	25	
	Saint-Estèphe	2009	Montrose	Nez de bon jus, épices, superbe grain de tannin, vin d'encre et de réglisse, mûre; tannins massifs, mais très beau fond. L'un des 2009 les plus concentrés. Texture ressemblant à celle de Latour. Mais accordez-lui 25 ans de vieillissement...	18	145	
	Saint-Estèphe	2009	Les Ormes de Pez	Beau nez épicé, fondu, beau saint-estèphe très fruité, superbe texture moelleuse, tonique, superbe vin très croquant. Vin agréable, à recommander.	17	23	
	Saint-Estèphe	2009	Beau-Site	Pomme grenat, très mûr, toffee, du jus de cabernet, c'est très mûr et très complet, belle minéralité. Vin gourmand, de plaisir. Une affaire!	16	14	

## Pauillac 2009

	Pauillac	2009	Pauillac de Latour	Beau parfum de gelée de myrtilles, très frais, belle étoffe, tannins présents mais fins, le merlot marque la fin de bouche.	16	€
	Pauillac	2009	Les Forts de Latour	Deux tiers de cabernet sauvignon; encore plus parfumé, un peu de violette, fruits rouges et noirs, belle sapidité, cerises et myrtille, notes de café et de moka en milieu de bouche, vin corpulent, grain de tannin très fin, vin musclé	16,5	110
	Pauillac	2009	Latour	Superbes parfums doux, de la liqueur de myrtille, floral, rose et muguets, quelle concentration! Un gaillard fait pour l'éternité, en tout cas pour le régal de multiples générations! Et très typique du cru. C'est un vin même aérien dans toute sa plénitude.	19	min 650
	Pauillac	2009	d'Armailhac	Nez épicé, marqué par le cabernet franc, entrée en bouche très douce, c'est très fruité, on dirait de la gelée de cerises et de mûres, fruit croquant, vin très recommandable. Finale mentholée.	16,5	32
	Pauillac	2009	Clerc-Milon	Fruits noirs, très frais aussi, parfumé, violette, entrée en bouche crémeuse, merlot très pur, bel assemblage; vin harmonieux, le bois s'intègre. Texture soyeuse, veloutée.	17	41
	Pauillac	2009	Le Petit Mouton de Mouton Rothschild	25 pour cent de la récolte. Nez saumur (il y a 15 pour cent de cabernet franc), même impression de cab franc en bouche. Vin frais, enveloppé, prise de bois importante; vin à attendre, finale serrée sur des épices indiennes.	16	69
	Pauillac	2009	Mouton Rothschild	48 pour cent de la récolte. Superbe couleur, nez très parfumé, eucalyptus, épices très douces, cerises à l'alcool, finesse; quelle douceur en entrée de bouche, un feu d'artifice de fruits. Quelle maturité dans les tannins! Un vin de légende en devenir; c'est aérien et extrêmement concentré!	19,50	min 650
	Pauillac	2009	Les Carruades de Lafite	Très tonique, cassis, nez très fruité. Très doux, du pur jus de fruit, on a une sensation de fructose! Les vendanges n'étaient pas trop tardives. Notes de grenadine.	16	135
	Pauillac	2009	Duhart Milon Rothschild	Très beaux parfums de fleur, violette, cassis. Suave, superbe assemblage de raisins très mûrs, c'est doux et velouté, un très beau vin. Du Pauillac aux affinités de pomerol (le directeur Charles Chevallier nous pardonnera cette comparaison). Un nouveau style très intéressant pour Duhart-Milon, il s'est offert une forte personnalité.	17	44

	Pauillac	2009	Lafite Rothschild	Superbe nez fin, café et liqueur; quel grand vin, c'est du sang de cabernet, juteux, du cassis tellement mûr et avec cette minéralité si typique pour Lafite. Beaucoup de vigueur, mais très délicat aussi; café, des tannins ultra précis. Une très grande bouteille.	19,5	min 650
	Pauillac	2009	Lacoste-Borie	Épices douces, cerise, belle douceur dans le fruit, notes épicées, fruit immédiat, notes fraîches. Vin avenant.	14,5	16
	Pauillac	2009	Haut-Batailley	Un peu de cèdre et de tabac; beau fruit, prune fraîche, vin facile à aborder, cerise et un peu de pomme grenat.	15	26
	Pauillac	2009	Grand-Puy-Lacoste	80 pour cent de cabernet sauvignon ; c'est du cassis et c'est très épicé; cerise bigarreau juteuse; deuxième bouche très pauillac, épices orientales en finale, du cumin. Un style que l'on reconnaîtra à l'aveugle.	17	54
	Pauillac	2009	Lynch Moussas	Épices un peu sauvages, douceur, le vin semble alcooleux, cette impression domine le fruit. Mais du bon cabernet mûr. Pas très complexe mais vin à ouvrir dans 5 ans.	15,5	21
	Pauillac	2009	Batailley	Nez de tabac, superbe fraîcheur, myrtille, piments doux, cuir; c'est fin, du vrai pauillac. Bouche précise, fraîche et épicée, une excellente affaire dans le cadre des Crus classés.	17	26
	Pauillac	2009	Pedesclaux	Beau parfum de pauillac, mais aussi violette et rose, lilas, c'est vraiment un superbe nez! Belle bouche, du fruit à croquer, amandes et eucalyptus, les tannins dominant un peu à la fin, mais c'est un beau vin, certainement le meilleur Pedesclaux depuis belle lurette.	16	19
	Pauillac	2009	Haut-Bages Libéral	Cassis, c'est surtout du jus de fruit, nuances fruits noirs, rappelle un peu le grain fin du cabernet de Calon-Ségur., mais sans la complexité. Le bois ne se montre qu'à la fin! Bien fait, une réussite majeure à un prix raisonnable!	17	28
	Pauillac	2009	Pontet-Canet	Le bois confère des notes épicées; violette et cassis, belles nuances aromatiques, c'est complexe et élégant. Beau fruit, très précis en arômes, tannins superbement bien intégrés; tabac, cuir, épices orientales, un peu d'orange sanguine. Du très grand vin, à attendre au moins 10 ans.	18,5	105
	Pauillac	2009	Croizet-Bages	L'une des grandes réussites inopinées, et un vin très abordable. Du jus de fruits noirs et de cassis, de mûres et myrtilles, légères épices. Quelle mâche! Superbe ensemble, tannins massifs mais au bon grain, fondra comme de la neige... Soie, velours,	16,50	19

				précision aromatique, minéralité, tabac, cuir: tout est là. Le grand renouveau, un «sleeper» réveillé et en grande forme. Bravo!			
	Pauillac	2009	Grand-Puy Ducasse	Reflets violets, café et tabac, fruits frais violets, très minéral et très pauillac, superbes tannins, notes d'alcool et de fruit, mais les tannins assèchent. On peut avoir confiance si le bois est maîtrisé.	16	26	
	Pauillac	2009	Haut-Bages Monpelou	Beau nez, très soyeux, du velours; le cabernet franc (10 %) et le merlot (24 %) s'expriment bien. Vin épicé. Beau pauillac au goût de fruits noirs.	15,5	17	
	Pauillac	2009	Echo de Lynch-Bages	Notes épicées, tannins serrés mais beau travail avec le bois; tannins fondus, beaucoup de fruit.	16	24	
	Pauillac	2009	Lynch-Bages	Superbe nez doux, très médocain. Fruits violets, c'est très pur en texture; un superbe pauillac qui décline les fleurs et le fruit mûr. Crémeux, rond, quelle texture! Finale onctueuse et crémeuse, c'est un Lynch-Bages au sommet.	18,5	86	
	Bordeaux blanc	2009	Blanc de Lynch-Bages	Notes de banane, noix de coco. Vin de consommation assez rapide (selon le château), c'est pur et équilibré. Bon, naturel et frais. Cristallin.	16,5		

## Saint-Julien 2009

	Saint-Julien	2009	Talbot	Belle fraîcheur, légères notes mentholées, gelée de myrtille, fruits noirs, vin musclé, belle acidité en fin de bouche. Belle texture jouant sur le merlot.	17	41 €	
	Saint-Julien	2009	Lagrange	Fraîcheur et épices douces, de la soie avec un fruit concentré de mûres et de myrtille, beaucoup de fond de saveur, ressemble un peu à un Mouton. Finale sur les fruits noirs surtout, très ronde et douce.	17	42	
	Saint-Julien	2009	Léoville Poyferré	Robe très noire, épices et une très belle fraîcheur, De la pure soie, quel vin! Superbe fraîcheur dans un ensemble élégant mais très concentré, fruits rouges et noirs, des tannins de rêve. Superbe bouteille, du velours. Quel plaisir!	18,5	95	
	Saint-Julien	2009	Branais-Ducru	Fruits rouges, sève de sapin, cassis et groseilles ultra mûres; pas aussi corpulent que certains de ses pairs, avec une petite pointe d'amertume, très épicé. Vin frais, eucalyptus, belle nervosité. Une pointe d'acidité. Finale non encore fondue.	16,5	49	
	Saint-Julien	2009	Langoa-Barton	Nez très vif, jus de cassis, fruit suave, baies rouges, cassis et cerises douces, ensuite le bois marque ce vin, légère impression de girofle. Mais superbe texture, très mûr. En fin de bouche on aperçoit un petit manque de fraîcheur.	16	51	
	Saint-Julien	2009	Gruaud-Larose	Café, caramel, très mûr, épices douces, liqueur de café; entrée en bouche majestueuse sur des notes de moka et de café renversantes. Quel beau fruit mûr! Ensuite, beau jus de cassis et de myrtille, une acidité qui gratifie l'ensemble d'une superbe fraîcheur. Fin de bouche tout en élégance, un chef-d'oeuvre de subtilité (mais l'alcool prend un peu le dessus en fin de bouche). Grand saint-julien.	18	45	
	Saint-Julien	2009	Beychevelle	Nez très concentré, notes viandées, lardées, saint-julien très costaud, un petit manque de souplesse mais la matière première est superbe. Finale fraîche.	17	50	
	Saint-Julien	2009	Saint-Pierre	Nez de café, de la violette. On se croirait à Pomerol. Epices douces, très grande précision dans le fruit, vin marqué à ce stade par l'alcool, mais il reste frais. Vin élégant et corpulent, la finale n'est pas aussi fraîche que le nez mais c'est un superbe vin.	17,5	52	

	Saint-Julien	2009	Léoville-Barton	Beau vin épicé, amandes, cerises et cassis en pulpe, note fumée, minérale. Longueur, fraîcheur et épices, vin intéressant, à surveiller le bois mais la fraîcheur pourrait prendre définitivement le dessus.	18	72	
--	--------------	------	-----------------	--	----	----	--

## Haut-Médoc 2009

	Haut-Médoc	2009	Bel-Orme	Nez cerise, épices orientales, un oeu de cumin, très épicé aussi en bouche; beau fruité. L'alcool est présent mais l'ensemble est bien arrondi par les tannins. Le vin manque un peu d'étoffe mais quelle belle minéralité! Grands progrès dans ce château, contrairement au Château Rauzan-Gassies qui appartient aussi à la famille Quié.	16,5	€	
	Haut-Médoc	2009	Cantemerle	Epices, poivre gris, girofle; même impression en bouche, vin très épicé, très beau fruit croquant, un merlot qui s'exprime bien que le cabernet domine. On reste sur une finale épicée.	17	24	
	Haut-Médoc	2009	Camensac	Fruits noirs, myrtille, beau cabernet aux fruits rouges, texture noble, c'est gourmand et très fruité, cerises et myrtille. Pas très corpulent mais élégant et long en bouche.	17,5	18	
	Haut-Médoc	2009	Belgrave	Encre, fruits noirs, mûre, myrtille, très belle prise de bois, légères touches épicées, cumin; bouche très fruitée, du jus de fruit, beaux tannins. Harmonie entre alcool et acidité, c'est extrêmement juteux, mais attention au bois!.Belle finale minérale.	17	19	
	Haut-Médoc	2009	La Tour Carnet	Reflets violets, nez très épicé sur le girofle; entrée en bouche aussi épicée. Vin massif, beaucoup de bois qui bloque le fruit. A attendre.	15,5p	22	
	Haut-Médoc	2009	Les hauts de Lynch-Moussas	Un peu de fruits noirs, notes de terre, de graves, vignes jeunes, vin vif, avec du tonus; pierre à fusil.	14	12	

# Moulis 2009

	Moulis	2009	Chasse-Spleen	Nez de menthe fraîche, fraises des bois, café. Belle entrée en bouche. Texture fruitée, fraîche, très cassis et cerise. Vin finement parfumé, floral et joyeusement herbacé (thé, cumin), il prend très bien le bois. Un grand vin, une valeur sûre et une excellente affaire.	17	20 €	
--	--------	------	---------------	--	----	------	--

## Margaux 2009

Margaux	2009	Pavillon Rouge du Château Margaux	41 pour cent de la récolte ont donné ce second vin, 23 pour cent ont été écartés pour une 3e cuvée. Force est de constater qu'en 2009 il y avait moins d'homogénéité qu'en 2005; le stress hydrique s'est abattu sur les jeunes vignes. Pour la première fois, le château a utilisé de petites cuves afin de mieux cerner encore le potentiel des parcelles, et «on pense à des cuves encore plus petites». La dégustation de ce Pavillon Rouge décline la gelée de fruits noirs et rouges, la truffe blanche, les morilles, la violette et les muguet. Superbe précision dans les tannins; une trame soyeuse, la fraîcheur est immédiate. C'est excellent! Mais Pavillon Rouge est très cher cette année.	17	79 €
Margaux	2009	Château Margaux	Le Grand Vin du Château Margaux se compose de 36 pour cent seulement de la récolte, il compte 87 pour cent de cabernet sauvignon. Quelle explosion de fruits: Une sensation de crémeux incroyable, quelle pureté! C'est un vin immense, du velours et de la soie, quelle qualité des raisins! Long et superbement équilibré, fruité (cerises noires!), floral (violette), un régal. Absolument incrachable. Un chef-d'œuvre hors catégorie et, comme ses pairs, hors budget déjà en primeur.	19,50 -20	min 640
Margaux	2009	Alter Ego (de Château Palmer)	Superbe nez frais, très aromatique, épicé (tamboori); un superbe margaux dans le style d'un Cos d'Estournel d'il y a quelques années. Une réussite majeure.	17,5	39
Margaux	2009	Palmer	Réglisse, nez très très doux; du fruit très concentré, un vin massif, arômes de mûres et fruits noirs, chocolat, floral. 50 % de merlot composent ce vin à la texture soyeuse, seulement deux tiers de bois neuf lui confèrent (ou plutôt) conservent sa belle fraîcheur.	18,5	249
Margaux	2009	La Gurgue	Nez légèrement empyreumatique, un peu de mûre et de violette, belle attaque juteuse, fondante. Mûres et myrtilles, l'alcool domine un peu. Bien fait, mais manque de finesse.	15	17
Margaux	2009	Ferrière	Nez assez noble, vin crémeux, très belle corpulence, noix concassées, cacahuètes, sésame; manque un peu de fraîcheur.	15,5	23

Margaux	2009	Boyd-Cantenac	Nez marqué par le bois; bouche concentrée, tonique, des épices ; de la race mais le boisé (cendre) gêne encore un peu. Mais puisque la concentration fruitée y est – patience	16,50	36
Margaux	2009	Kirwan	Réglisse douce, bien élaboré, belle acidité, minéralité mais une finale un peu rêche.	14,5	40
Margaux	2009	Rauzan-Ségla	Beau nez complet, beau fruit, mûres et myrtille, frais, de la violette, c'est pur et mûr. Racé, style maîtrisé malgré (ou grâce à?) une bonne dose de bois.	17	68
Margaux	2009	Lascombes	Nez compoté, myrtille, mûres; notes évoluées (?). Beaucoup de fruit, mais petite imperfection en fin de bouche (amertume).	15	68
Margaux	2009	d'Issan	Mélasses, superbe fruit, mais une impression d'un petit manque de maturité. Mais c'est un beau cru, avec de la matière et du style. Il y a du vin dans ce verre, finale fruitée.	16,5	45
Margaux	2009	Prieuré-Lichine	Café liqueur, belle fraîcheur, un beau vin fin et juteux; des notes de café en bouche aussi, espresso; cassis et myrtille, notes florales; un vrai margaux.	17	35
Margaux	2009	Marquis d'Alesme	Nez garrigue, sève de sapin, myrtille et mûre, un peu de girofle, très beau vin affiné, superbe structure, belle acidité; eucalyptus. A surveiller l'évolution des tannins et du bois.	17	18
Margaux	2009	Marquis de Terme	Notes épicées, piment d'Espelette, violette, très margalais; vin frais, belle longueur sur un tannin raffiné, mais bois un peu trop marquant.	16,5	25
Margaux	2009	Rauzan-Gassies	Mies de pain, violette. Se situe dans une phase ingrate, difficile à cerner. AQ revoir.	?	30
Margaux	2009	Durfort-Vivens	Nez de fruits mûrs, un peu viande, mûres et myrtille. Très beau nez, toujours fruité. Tarte de mûres. Belle acidité qui sert le vin; mais finale rêche.	15	26
Margaux	2009	Brane-Cantenac	Beau nez parfumé, belle minéralité, notes de cacao – il y a beaucoup de merlot! Bouche finement fruitée, assez fraîche et succulente. Vin délicat.	16,50	49
Margaux	2009	Baron de Brane	Beau nez fruité, violette et liqueur de mûre, fraîcheur croquante, bel ensemble, vin très réussi; c'est un régal... Tiens, c'est le second vin de Brane-Cantenac: un vin donc très abordable, à (re)commander!	16	15
Margaux	2009	Cantenac-Brown	Nez très ouvert, myrtille et mûre, gelée, de la liqueur de fruits noirs. Epices profondes, laurier, girofle. Beau vin assez massif, avec de nouveau ces notes de liqueur.	17,50	40

## Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé 2009

	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé A	2009	Cheval-Blanc	40 pour cent de cabernet franc, 60 pour cent de merlot: Très noble et élégant. Gelée et confiture de myrtilles et de mûres; épices orientales et douces, superbe velouté de texture, très proche des sensations qu'a procurées Château Margaux, bien qu'il n'y ait pas une goutte de cabernet sauvignon dans le Cheval: de la soie, bouche interminable, fraîcheur eucalyptus, un grandissime Cheval-Blanc.	19,5	min 840 €	
	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2009	Beauséjour Duffau-Lagarrosse	Beau nez épicé, un peu de girofle mais de la cannelle, très mûr, presque doux, un vin extrêmement juteux, c'est croquant et agréable. L'alcool est là mais il sert le vin. Magnifique.	18	50	
	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2009	Trottevieille	Seulement quelque 8000 bouteilles ont été produites suite à l'orage et la grêle du printemps: Fruits très noirs, cuits, un vin très concentré mais qui ne se donne pas encore. A attendre avec confiance.	16,5+	65	
	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2009	Figeac	Nez de fruits noirs, légèrement floral (violette); mûres aussi en bouche, café, chocolat, assez de fraîcheur, attention au bois ! Belle minéralité somme toute.	16,5	190	
	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2009	Fourtet	Beau nez enveloppant, avec des tannins dociles. Mauve et violet. Ensemble très juteux aussi, trame noble d'un bon terroir, notes de café en bouche, beau fruit. Belle réussite.	17,50	69	
	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2009	Beau-Séjour Bécot	Enormément de fruit, c'est envoûtant. Violette et épices douces; même impression en bouche, un ensemble très maîtrisé, déclinant les fruits noirs et violets. Grande bouteille dans le style moderne mais c'est très juteux (confiture de myrtille).	18,5	50	
	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2009	Canon	Nez un peu discret, plutôt sur de petites notes de café; mais la bouche est très fruitée et suave, ce n'est pas un vin aussi massif mais il est élégant et sa belle acidité le sert dans cette expression noble.	17,5	105	
	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2009	Troplong Mondot	Style enveloppant, fruits mauves et noirs de toute beauté, baume de fruits, belle fraîcheur. Quel beau vin, il a un raffinement supérieur aux autres, une noblesse et un fruité croquant merveilleux. C'est très grand.	19	103	

	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2009	Angélus	Nez fermé, plutôt juteux. A ce stade la bouche manque de souffle, c'est assez réducteur, très noir, très boisé. Manque donc de fraîcheur, bien que la qualité des raisins soit très bonne. Mais le 2005 démontre que le bois qui écrase les Angélus à leur naissance s'intègre au fil des années...	17+	245
	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2009	Pavie	Belles épices orientales, un vin différent, beau fruit; entrée en bouche fraîche, superbe élevage et une noblesse évidente de terroir. Dans une phase boisée, mais le vin trouvera son harmonie.	17,5+	230
	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2009	La Gaffelière	Nez fruité, le plus ouvert; eau-de-vie de mûres et de prune. Belle bouche suave, noblesse du terroir, belle minéralité, vin à croquer. Notes de café corretto, liqueur de mûres alsacienne. Belle évolution en perspective.	17+	60
	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2009	Pavie Macquin	C'est vraiment de la liqueur de mûre et de myrtille, de la gelée de cerises. Belle fraîcheur, du tabac et de la havane, le plus médocain de tous les saint-émilions. Superbe finale juteuse, minérale. C'est très long et frais, admirable.	18.50	57

## Saint-Emilion Grand Cru Classé 2009

Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Le Prieuré	Nez fruité et jovial, en phase avec l'entrée en bouche enjouée, goût de mûres et de myrtilles. Un vin chaud et aromatique à la fois.	15,5	28 €
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Clos des Jacobins	Jus de cassis, beau vin en début de bouche, mais le bois prend le dessus petit à petit. De style moderne, on peut avoir confiance.	15	28
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Monbousquet	Très épicé, très fruité aussi, cassis et cerises. La bouche décline des fruits plus noirs, avec un retour de moka et de café. Légèrement brûlant. Bonne mâche.	16	49
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Pavie Decesse	Myrtille, beau fond aromatique, violettes, fruits mauves, soyeux; un bon vin au fond noble; le bois s'intègre bien, il reste beaucoup de fruit. Excellent.	17,50	
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Corbin Michotte	Cerise et mûre, cassis; la bouche est épicée, il y a du fruit mais pas beaucoup de fond. Agréable	14,50	20
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Haut Sarpe	Nez un peu fermé mais notes de tabac nobles, les tannins sont granuleux. Fruits noirs, da la matière. Bon développement à présager.	15,5	
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Matras	Nez très fruité, cassis et cerise, vin épicé, notes de menthe, cuir, café et moka; c'est assez complexe. Style plutôt classique, c'est bon.	15,50	
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Bellevue	Nez complexe, épices orientales et tabac, cuir, myrtille en gelée. Quels beaux arômes! Le vin glisse en bouche, excellente matière première, bois superbement bien intégré, tout est en phase. Il y a de l'alcool mais il sert le vin. Grande classe.	17,5	
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	La Marzelle	Du pur jus, on dirait du «sirop de cassis de Beaufort» (Cassero) : Goût de cassis très profond donc, on dirait que c'est très cabernet mais il y a beaucoup de merlot dans l'assemblage ! Vin chaud et fruité, avec une belle vivacité.	16	23
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Fleur Cardinale	Très envoûtant aussi, mais sur la cerise bigarreau. Notes salines et fumées (anchois); beaucoup de corps.	16	26
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Franc Mayne	Bouteille malheureusement non dégustable (victime de la chaleur).	--	26

Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Clos Saint-Martin	Nez très noir, boisé, bouche dans le même style, très moderne, le fruit se cache derrière la barrique. Mais il y du fond. Il faudra le revoir après l'élevage.	15,5	50
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Grand Corbin	Notes minérales, salines, marines; bouche fraîche, vin plutôt classique, touches de café et de thé noir, de cendre. Belle minéralité aussi en fin de bouche.	15	17
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Les Grandes Murailles	Beau nez de mûre et de myrtille; assez frais, eucalyptus; beau fond de goût, fruité et minéral, vin profond. C'est bon; café espresso et cerise bigarreau. Notes de tabac, toujours bien frais en finale. Très beau vin.	17	42
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Laniote	Superbe nez noble de mûres, myrtilles et d'épices douces. Belle noblesse d'arômes florales et de terroir. Bouche également dans ce registre minéral, pur et aérien. Superbe profondeur de goût, belle longueur et finale suave. Superbe vin, on a envie de le croquer. Une réussite magistrale pour le cru.	17	
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Corbin	Beau nez fruité de fruits mauves. Une belle fraîcheur jaillit du verre. Du jus de fruit concentré ; le vin reste juteux (mûre et cerise) en fin de bouche et se donne légèrement minéral. Aérien.	16,5	18
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Chauvin	Superbe nez, vraiment renversant, de violettes, de vanille et de ces touches de noblesse indéfinissables. Bouche soyeuse, c'est un superbe vin. Du velours et de la dentelle, quelle gourmandise! Plutôt fruits noirs que fruits rouges, il garde cette texture noble. Pas aussi minéral ou fruité que certains, mais une belle bouteille pour les amateurs de merlot.	17,5	24
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Grand-Mayne	Nez déséquilibré. Manque de fraîcheur. Problème d'échantillon, à revoir.	??	30
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Bellefont Belcier	Nez très confituré (fruits noirs), entrée en bouche soyeuse, mais on ressent l'alcool. Il a les caractéristiques d'un pomerol, avec de belles notes de café. En fin de bouche il devient minéral et laisse une belle impression de fraîcheur.	16	25
Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	La Dominique	Beau nez concentré, concassé de fruits noirs et rouges, notes de myrtille et fraises des bois, bouche assez marquée par l'alcool. Mais il lui manque un peu de fraîcheur et de précision aromatique.	15,5	31
Saint-Emilion Grand Cru	2009	Cadet Piola	Ce vin dégage aussi ces notes salines, marines, que l'on trouve dans certains saint-émilions. Belle entrée en bouche,	16	

	classé			sur des fruits noirs et rouges, c'est bon et assez frais. Il débouche sur des notes de café.		
	Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Larmande	Belle bouche fraîche, du fruit et du goût. C'est bon et bien fait. A attendre son évolution, finale sur l'eucalyptus. Assez élégant même.	16	
	Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Soutard	Bouche suave, bon merlot mûr, un vin entre classicisme et modernité. Bonne fraîcheur, fin de bouche agréable mais pas trop complexe	15,5	29
	Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Laroze	Beau merlot concentré, nez de cassis en gelée! Superbe fond de fruit en bouche, c'est assez massif mais il y a vraiment de la suavité et de la profondeur. Finale un peu trop boisée, mais la fraîcheur pourra prendre le dessus.	16,5	21
	Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Grand Corbin Despagne	Quelques notes de café se mêlent à des mûres croquantes, légère minéralité, mais à ce stade (début juillet 2010) le bois domine la dégustation. Finale légèrement asséchante, mais il y a du goût.	15,5	19
	Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Berliquet	Nez juteux, gelée de mûres et de myrtille, belle entrée en bouche douce, beaucoup de maturité un beau fruit croquant aussi. Mûres et cerises, épices douces, petite fraîcheur. Bon vin, mais surveiller la finale alcooleuse.	15,5	22
	Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Dassault	Nez de violette et de myrtille, belle douceur en entrée de bouche, assez aérien, notes agréables de café et de cacao. Vin plutôt classique mais avec des affinités modernes (du bois neuf mais pas trop marquant).	16	24
	Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Ripeau	Notes évoluées, prune, café en liqueur, cassis rôti, évolution rapide, ce vin n'est pas assez minéral et manque de fraîcheur. Se développera (trop) rapidement.	14	17
	Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Faurie de Soucharde	Beau nez de violette, très plaisant, c'est floral, très «pomerol». Beau corps ample et travaillé, violette, mûre, café et cacao, style moderne très maîtrisé, il a gardé beaucoup de fraîcheur. Excellent vin.	16,5	
	Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	La Tour du Pin Figeac	Fruits rouges, nez très ouvert, café froid, légèrement végétal; l'échantillon ne semble pas très net. A revoir.	??	19
	Saint-Emilion Grand Cru classé	2009	Bergat	Légèrement épicé, notes lardées, bouche ample et expressive, très merlot, c'est mûr. Le bois est bien là, mais il est dompté par sa belle minéralité. Intéressant.	16,5	

## Saint-Emilion Grand Cru 2009

Saint-Emilion Grand Cru	2009	Le Petit Cheval de Cheval-Blanc	Cabernet franc (65 pour cent) très pur, issu des pieds que l'on multiplie à Cheval. Epices douces, cumin, beaucoup de sève et de fraîcheur. Excellent vin.	16,50	119 €
Saint-Emilion Grand Cru	2009	Les Gravières	Très marqué par l'alcool, un bon fruit mais des pointes d'acidité. Ne semble pas encore en phase.	13	17
Saint-Emilion Grand Cru	2009	Lynsolence	La top cuvée des Gravières. Beau nez fondu, mûres et myrtille, mais astringence et acidité. A attendre.	14	35
Saint-Emilion Grand Cru	2009	Bellevue Mondotte	Nez de myrtilles et de mûres, épices, beau fruité. Travail très sérieux. Vin fort en alcool, avec un fruit croquant, juteux. Mais manque encore d'équilibre.	15,50	200
Saint-Emilion Grand Cru	2009	Pierre de Lune	Beau nez, fruits rouges, belle étoffe. Fruit mûr, violettes et mûres; admirable allonge aromatique.	15,50	
Saint-Emilion Grand Cru	2009	Clos Dubreuil	Cèdre, épices orientales très expressives, beau fruit. Excellente bouteille avec des fruits mûrs et une fine minéralité.	17	
Saint-Emilion Grand Cru	2009	Franc la Rose	Notes minérales pierreuses, épices garrigue, notes lactées, l'alcool est présent et le bois marque encore. Mais belle matière de fond.	15	
Saint-Emilion Grand Cru	2009	Bellisle Mondotte	Nez fondu, cerises bigarreau et même des cerises; mais la fraîcheur fait défaut. A attendre.	15	15
Saint-Emilion Grand Cru	2009	De Pressac	Nez intéressant, fruité et épicé, bois noble et même une impression de noblesse du terroir. Attaque crémeuse, plutôt rare dans la dégustation. Belle finale harmonieuse, grand vin à recommander!	16,50 -17	18
Saint-Emilion Grand Cru	2009	La Gomerie	Nez un peu perturbé, mais en bouche il y a beaucoup de fruit et le bois semble s'intégrer très bien, bien que les tannins soient austères. Un vin concentré qui se cherche, à revoir.	15,5	42

## Pomerol 2009

Pomerol	2009	Plince	Cassis, violette, vin fruité, frais et avec une belle minéralité. Des notes de fer. Jus de myrtille; l'alcool est présent, il domine encore (eau-de vie de kirsch); pas trop de bois. Somme toute, bien fait.	14,5	20 €
Pomerol	2009	Clos Bel-Air	Nez fermé, notes amères, ce n'est pas très mûr, bois trop présent, manque de fraîcheur et de complexité	13	
Pomerol	2009	La Cabanne	Nez fermé, quelques notes de chocolat et de cacao. Ensemble moyen, pas de douceur ni de précision. Assez simple.	13,5	21
Pomerol	2009	De Sales	Petites notes de cerises, de groseille, mais la bouche manque de corps; ensemble somme toute assez bon, il faudra l'attendre. Vin classique.	15	15
Pomerol	2009	Lafleur du Roy	Superbe nez de fruits noirs croquants, belle douceur, violette et cassis, légère amertume en fin de bouche, mais le vin reste frais et complexe. Vin riche.	16	
Pomerol	2009	La Pointe	Nez fin de violette, superbe bouche concentrée et douce, très violette, un vrai pomerol. Belle fraîcheur, mais la finale est très massive, le bois est présent mais ne masque pas le fruit «mauve-violet».	16,5	26
Pomerol	2009	Domaine de l'Eglise	Fruits rouges, gelée de cerises, violette; bon goût de mûres, superbe grain de tannin, se déguste très bien déjà. Sera une belle bouteille.	17	30
Pomerol	2009	Clos de la Vieille Eglise	Nez frais, myrtille, cerise, notes de pétale de rose, de violette, c'est très floral. Bouche très précise, douceur, fraîcheur, beaucoup de goût. La prise de bois sera superbe.	17	
Pomerol	2009	Monregard La Croix	Nez sur une belle maturité, mais aeez fermé. Couleur très profonde, vin frais, concentré, très merlot; en fin de bouche, des cerises noires, de la mûre et du chocolat amer. Cacao. Grande bouteille en devenir, fraîcheur en fin de bouche. Mais une légère amertume....	16	
Pomerol	2009	Bonalgue	Nez doux, ouvert, sur des notes de confiture de mûres fraîches, violette, orange sanguine; bouche pleine, fraîche, beaucoup de précision, un gaillard dompté, superbe fruit en fin de bouche (myrtille).	17	22
Pomerol	2009	Petit-Village	Nez sur le fruit légèrement évolué, prune, c'est beau. Entrée en bouche sur une acidité que l'on n'aurait pas attendue, mais le fruit est bien là. Il y a du croquant dans ce vin! Mais gagnera-t-il en ampleur? Asséchant...	15	45

	Pomerol	2009	Tour Maillet	Gelée de cassis, cerise bigarreau. La bouche est très merlot, cacao et chocolat amer; café turc. Ensemble donc très «noir», mais il y a de la matière!	16	
	Pomerol	2009	Enclos Haut Mazeyres	Nez flatteur, frais, cerise, mais la bouche n'est pas très nette, une acidité trop brutale. Du fruit (rouge), mais il manque sérieusement d'étoffe.	13,50	
	Pomerol	2009	Clos du Clocher	Chocolat au lait, mûre, c'est frais ! Cerises bigarreau. Superbe touche plaisante, belle douceur, c'est très très mûr et croquant. Tout est en phase ici, fruit, acidité, alcool, bois. Sera une superbe bouteille! A recommander absolument!	18	25
	Pomerol	2009	Grange-Neuve	Notes de terre, légèrement végétales. Minéralité pierreuse (pierre à fusil). Violette. Même impression en bouche, fumé, lardé, on pense à un pessac-léognan à dominance de merlot. Ce n'est pas mauvais, assez complexe. Finale légèrement asséchante, mais vin intéressant.	15,50	
	Pomerol	2009	Beau Soleil	Nez de fruit rouge, groseilles, eau-de-vie de cerises, cerises fraîches; même impression en bouche, c'est très fraise (et fraises des bois) et donc très fruité mais le bois domine un peu trop (notes légèrement amères). Mais intéressant.	15,50	19
	Pomerol	2009	Lecuyer	Au nez, des notes pas trop mûres, légère impression de verdure. Mais la bouche est bien complexe, avec beaucoup de fruit violet. Un bon pomerol somme toute, avec beaucoup de fraîcheur.	15,50	
	Pomerol	2009	La Croix du Casse	Café au lait, prunes, myrtille, belle fraîcheur fruitée, notes de fumé, très maîtrisé, il y a du fond et du terroir. Sera grand.	16,50	20
	Pomerol	2009	Vray Croix De Gay	Beau nez fruité, violette et grain de cacao doux, minéral, fruité mais l'alcool n'est pas trop bien intégré, léger décalage par rapport au fruit. Mais cela pourra s'arranger.	16	40
	Pomerol	2009	La Conseillante	Nez fruité, les fruits rouges jaillissent du verre, c'est aérien. En bouche, c'est l'inverse: très massif, très goudronné, très boisé. Mais un fond de goût de fruits noirs hors pair. C'est énorme, alors qu'en fin de bouche les tannins, l'alcool et l'acidité se disputent le maillot jaune. Serait-ce La Conseillante?, se demande le dégustateur. Eh bien oui, une sacrée Conseillante!	17,5+	232
	Pomerol	2009	Le Moulin	Bon fruit, myrtille et légères notes de café au lait. Bouche plaisante, pas très	15,5	29

				complexe mais fraîche et avec un bon goût de fruits noirs et rouges. Bien fait, mais surveiller le bois.		
	Pomerol	2009	Grand Beauséjour	A la dégustation à l'aveugle, l'échantillon était malheureusement bouchonné. Mais puisque Daniel Mouty avait présenté ce vin au Luxembourg à l'occasion du Salon des Indépendants, dans une phase très jeune encore, nous pouvons affirmer que son beau pomerol a tout pour plaire: fruits noirs concentrés, texture veloutée, fraîcheur. On peut être confiant.	16,5	
	Pomerol	2009	Moulinet	Notes de terre, pierreuses, un peu végétales. L'alcool domine, l'ensemble n'est pas très convaincant. Notes de verdeur en fin de bouche, bois trop massif? Goudron.	13,50	19
	Pomerol	2009	Le Bon Pasteur	Nez très fruité, floral, printanier. Très cassis au nez et en bouche, porté par l'alcool, on repense à la liqueur de cassis «Cassero» de Beaufort que l'on avait trouvée dans La Marzelle et dans... le Mouton Rothschild 2005, excusez du peu! Il y a beaucoup de fruit, c'est assez monolithique mais original. Le bois est à surveiller.	16,50	53
	Pomerol	2009	La Croix Toulifaut	Carton mouillé, se déguste mal. Sur de notes de noix fraîche, pas intéressant. Problème d'échantillon ?	??	
	Pomerol	2009	Chêne-Liège	Beau fruit frais, moka, épices orientales, on dirait un médoc puisque les cabernets s'expriment bien. Bouche suave, très épicée, du fruit croquant, mais il y a une amertume dérangeante.	14,50	
	Pomerol	2009	Taillefer	Nez doux, légères touches de cassis; entrée en bouche minérale, sur du café et un peu de prune; style classique, avec beaucoup de fond de goût. Sera un vin gourmand, pour amateurs de pomerols fruités. C'est un plaisir de le déguster.	16	15
	Pomerol	2009	Le Caillou	Nez myrtille, assez frais, légères touches de violette. Bouche vive, fruitée mais pas très complexe. Le bois n'est pas trop présent mais l'acidité semble un peu trop piquante.	14,50	16
	Pomerol	2009	La Ganne	Nez légèrement fumé, fruits rouges; entrée en bouche sur un fruit mauve et rouge, pas très complexe mais plaisant. Style gastronomique, mais en fin de bouche, une impression de sécheresse, de peau de noix.	14	
	Pomerol	2009	La Croix de Gay	Beau nez envoûtant, confiture de mûres, c'est très impressionnant. Et frais. Bouche similaire, beaucoup de violette et de mûres, café amer, cacao,	17	22

				très merlot. Le bois est marqué, mais la belle acidité semble le mater. Intéressant; un «vin violet» très pomerol.		
	Pomerol	2009	Haut-Ferrand	Nez un peu fermé, mais fruits croquants. Bouche assez fraîche, sur des notes de terroir et de noblesse, sans être trop expressive. La minéralité est omniprésente, la finale est un peu asséchante (bois). Manque un peu de douceur florale.	15	
	Pomerol	2009	Clos du Canton des Ormeaux	Nez décent de café fraîchement moulu. Mûres et chocolat. Violette et café en bouche, à ne pas s'y tromper un pomerol. Notes ferrugineuses, minérales, salines (iodées). Vin de style classique, avec de la pureté.	17	
	Pomerol	2009	Rempart	Nez un peu évolué, mais frais. Fraises des bois. Bouche désagréable, de la verdure.	12	
	Pomerol	2009	Cantelauze	Problèmes d'échantillon, goût de carton. A revoir.	??	
	Pomerol	2009	Ferrand	Beau fruit mûr, cassis, minéral (fer), notes fumées, mais l'ensemble manque de punch et de précision. Acidité et bois „humide”.	14	15
	Pomerol	2009	Le Chemin	Très très fruité, fruits rouges (cerise) et noirs. C'est très doux au nez. Superbe pomerol, traces de fer, très frais et très minéral, un vrai plaisir à déguster. Style classique, frais et enchanté. Un grand plaisir aussi dans la dégustation. Si la complexité n'est pas énorme, le fruit et le tonus sont bien au rendez-vous. A recommander absolument. Il s'avère qu'il s'agit d'un nouveau tout petit cru de François Despaigne, conduit en bio certifiée. Chapeau! Le vin (600 bouteilles de 3600 !) sera disponible au Luxembourg après la mise en bouteilles.	17,50	25
	Pomerol	2009	Gombaude Guillot	Nez noir-violet, un peu fermé. Bouche aérienne, manque un peu de profondeur mais c'est bon, avec un goût de prune et de liqueur de café. Ensemble frais et délicat. Vin bio certifié.	16	
	Pomerol	2009	Bourgneuf-Vayron	Nez fermé, mais des notes de cassis. Beaucoup de fruits noirs, très corpulent, de la matière mais elle est dominée par le bois à ce stade. Du potentiel, style moderne.	16	
	Pomerol	2009	L'Evangile	La grande classe! Un nez envoûtant de fruits rouges ultra mûrs et noirs, de réglisse, mais également de fleurs printanières et de violette. En bouche, un vin très concentré avec une belle vivacité qui transcende la densité, la	18,50	215

				masse de ce vin. Voisin géographique de et aussi onéreux que la Conseillante, il est d'un style différent, un brin plus noble.			
--	--	--	--	---	--	--	--

## Sauternes 2009

Sauternes	2009	Rieussec	Miel d'acacia, mirabelle, ananas, légères notes d'amande, frangipane. Quelle finesse, quelle belle acidité! Un sauternes profond et cristallin à la fois.	18	59	
Sauternes	2009	Lamothe Guignard	Banane, orange, légère amertume; notes grillées, rôti, un peu disharmonieux, mais beau vin quand même.	16,5	18	
Sauternes	2009	Myrat	Couleur foncée, or, très belle acidité, orange confite, nerveux, vinosité moyenne, beaucoup de liqueur.	15,5	21	
Sauternes	2009	Doisy-Védrines	Nez complexe, très belle acidité, ananas, orange confite et pamplemousse; notes iodées, vin très large, étoffé, mais l'acidité n'est pas aussi bien intégrée. Goût de banane,	16,5	27	
Sauternes	2009	Château d'Arche	Mentholé, fines nuances de frangipane et de noisettes rôties; Alcool tendu, acidité un peu trop nerveuse. Ensemble très ample mais les composants ne sont pas au point. Amertume verte.	16	22	
Sauternes	2009	Doisy-Daëne	Beau vin très frais, orange et citron, menthe et eucalyptus; très grande richesse, goût de grande maturité, frangipane. Très belle expression de fruit.	17	29	
Sauternes	2009	Château de Malle	Nez frais et mentholé, ananas confit, notes de coings et de pommes golden; bebel tenue en bouche, liqueur accompagnée de rancio. Superbe vin, sur les fruits du verger. Finale un peu moins impressionnante.	16,5+	25	
Sauternes	2009	Filhot	Nez de sauvignon, belle complexité, notes très élégantes de cèdre et de sapin, se donne merveilleusement bien, mais il semble assez chaptalisé. Coings et frangipane.	17,5	17	
Sauternes	2009	Lamothe	Menthe, banane, coings, c'est beau. Superbe texture, c'est le plus beau de toute la dégustation. Grande complexité, quelle superbe expression de terroir, de la menthe à croquer. C'est très grand, superbe. Ananas.	18,5	16	
Sauternes	2009	De Rayne-Vigneau	Nez superbe, très complexe, superbe finale, c'est très mentholé, liquoreux, acidité très expressive, pamplemousse et orange écorces; c'est très ample mais pas extrêmement élégant. Un peu bling-bling. Bananes.	17	33	
Sauternes	2009	Guiraud	Nez très vif. Beaucoup de menthe et d'abricot, de miel et d'amandes rôties (nougat). Belle fraîcheur, vin juteux et profond, riche. Très belle finale sur des agrumes confits. Beau botrytis.	17,5	35	

Sauternes	2009	Clos Haut-Peyraguey	Nez imprécis, difficile à cerner, assez déséquilibré; l'acidité est bien intégrée mais un goût de rôti impur persiste. Goût de maïs, de popcorn.	15,50	34	
Sauternes	2009	Suduiraut	Des saveurs de sauvignon très mûr fondent dans un ensemble remarquablement botrytisé. Epices, réglisse douce. Puis le sémillon prend le dessus: miel, abricot, crème anglaise. Très bien fait, précis et somme toute délicat, cristallin.	17,5	59	
Sauternes	2009	La Tour Blanche	Nez très pur, c'est excellent; bouche fruitée, très crémeuse, excellent vin sur des notes torréfiées. S'il manque un peu de splendeur, il reste très bon. Vin élégant, saveurs de bananes, de noix de coco. Un peu trop liquoreux en finale, mais celle-ci est saline, iodée.	17	44	
Sauternes	2009	Coutet	Nez de coing, c'est très bon, de la liqueur de sémillon; très belle expression fruitée et d'une grande vinosité. Superbe bouteille riche et délicate. Grand vin, c'est la grande classe. Un superbe barsac,	18,5	53	
Sauternes	2009	Climens	Comme toujours, nous avons dégusté un bon nombre de barriques correspondant aux tris et quelques assemblages sur quelques tris. Rien de définitif donc, mais le potentiel pour créer un superbe Climens est au rendez-vous.		100	
Sauternes	2009	D'Yquem	Superbe nez de fruits jaunes, gelée de coings, cire et miel d'abeilles. Quelle pureté! L'harmonie entre l'acidité, l'alcool, le sucre et le bois est idéale, tout est en phase et rien ne domine. Le palais est envahi par une pléiade de saveurs, la mirabelle côtoie la pêche, l'amande se mélange au beurre, et surgissent alors des arômes de fleur d'oranger, d'orange et de kumquat. On éprouve bien du mal à ne pas cracher ce vin (ce que nous ne faisons pas, d'ailleurs – exception à la stricte règle des dégustateurs!). Si un vin frise la perfection, c'est bien cet Yquem 2009!		min 630	

# MILLESIME 2005

## APRES 3 ANS DE BOUTEILLE

Redécouverte d'un (autre) millésime réputé millésime «du siècle»: Des vins très denses, concentrés, qui déclinent plutôt les fruits noirs et dont les tannins cachent encore de belles palettes aromatiques. Ce sont des vins massifs, musclés, plus classiques que les 2009 qui, eux, se caractérisent par leur fruit et leur acidité. En bref, les 2005 ont peut-être moins de tonus que les 2009 mais ils développeront un merveilleux côté soyeux. Il faudra de la patience, mais certains flacons sont déjà très ouverts.

### Haut-Médoc 2005

	Haut-Médoc	2005	Camensac	Sous-bois, bouche plus fruitée que le nez, un peu rustique.	14		
	Haut-Médoc	2005	Bel-Orme	Vin simple, à boire.	13		
	Haut-Médoc	2005	Cantemerle	Vin élégant et frais, bonne bouteille à attendre.	15		
	Haut-Médoc	2005	Belgrave	Nez fruité, très belle bouteille, vin élégant et pur. Excellente référence en 2005 et 2009.	16,5		
	Haut-Médoc	2005	La Tour Carnet	Même style qu'en 2009, mais le bois est bien intégré. Une petite amertume finale dérangeante.	16		
	Haut-Médoc	2005	Les Hauts de Lynch-Moussas	Toffee, amandes, vin qui commence à s'ouvrir, c'est bon!	14,5	12	

## Margaux 2005

Margaux	2005	Château Margaux	Cabernet sauvignon: 88 pour cent. Minéralité fruitée; liqueur de mûre, espresso froid, cerises juteuses, une superbe texture et une belle minéralité, un grand vin, de la soie aussi mais plus vif et moins concentré que le 2009 qui de toute façon est hors norme. Retour aromatique intense et pur. Une référence moderne.	19	
Margaux	2005	Alter Ego	Nez solaire, rappelant le millésime 89 de Palmer. Prune mûre, superbe vin aussi, se déguste déjà très bien, mais sera une superbe bouteille dans cinq ans. Finale: Tarte de mûres et de myrtilles au chocolat.	17	
Margaux	2005	Palmer	Café, fruit, prune, truffe noire, quel bel ensemble! Très grand vin, une déclinaison de café, de notes d'orange sanguine, de pulpe de cerises, et de touches minérales. Intense sans être opulent. Le grand art.	18,50	
Margaux	2005	La Gurgue	Nez de cassis, bouche assez fruitée, sur des notes de prune. Vin assez simple mais bien fait.	14,50 -15	
Margaux	2005	Durfort-Vivens	Notes de café, margaux très fruité, prune et dattes, floral.	16	
Margaux	2005	Prieuré-Lichine	Belles notes de merlot fondu aussi, prunes et figues, boisage maîtrisé, vin pour les plats de gibier, lardé.	16,50	
Margaux	2005	d'Issan	Fines notes de cuir et de tabac, superbe vin gouleyant, merlot qui s'exprime en fin de bouche. Pour des mets très travaillés. Fin de bouche encore boisée.	17	
Margaux	2005	Marquis d'Aesme	Vieille prune, belle texture fruitée; mais finale astringente.	14	
Margaux	2005	Rauzan-Gassies	Grain de café vert, pas très mûr.	13	
Margaux	2005	Lascombes	Superbe nez fruité; mûre, kirsch, myrtilles, café, cuir, tabac; superbe vin qui vous rince la bouche, avec de la sève, très gastronomique.	17	
Margaux	2005	Cantenac-Brown	Prune fraîche, nez vibrant, belle suavité, mais le bois bloque le vin à ce stade.	16	
Margaux	2005	Kirwan	Superbe nez café froid, sous-bois, cuir, tabac: un margaux cousin d'un pauillac.	16.50	
Margaux	2005	Marquis de Terme	Nez tabac aussi, beaucoup de douceur dans ce vin, assez surprenante même ; on attendra son évolution.	16,5	
Margaux	2005	Rauzan-Ségla	Tabac blond, cuir, très délicat et élégant, terroir noble ! Belle évolution, bon vin.	17	

	Margaux	2005	Ferrière	Joli vin, superbe texture, c'est très beau, belle acidité, café et prune, excellent.	16,5		
	Margaux	2005	Boyd-Cantenac	Bois neuf bien intégré, fruit éclatant, excellent vin qui décline des notes de tabac et de réglisse, vif, fin et parfumé; très margalais.	16,50		
	Margaux	2005	Durfort-Vivens	Sous-bois, astringence, bon vin corpulent..	15,5		

## Saint-Estèphe 2005

	Saint-Estèphe	2005	Calon-Séguir	Notes de mûres, ensemble très doux, beaucoup plus de merlot qu'en 2009. Vin très étoffé, il faudra l'attendre 10 ans au moins, que tout fonde. Très intéressante comparaison avec le 2009 qui s'impose grâce à... la grâce du cabernet du millésime.	17		
	Saint-Estèphe	2005	Cos Labory	Nez de liqueur de café, cassis et un peu truffé, bon vin avenant, très doux, fruit superbe, beaux tannins massifs mais purs, un grand vin qui résistera au temps.	17		
	Saint-Estèphe	2005	Lafon Rochet	Nez truffé, un peu évolué, prune, un peu malté, énorme masse tannique, un vin qui défiera le temps. Beaucoup de merlot: Fruits noirs, café, moka, cacao. Très tendu.	15,5		
	Saint-Estèphe	2005	Montrose	Nez relativement doux, café et moka, mais un peu fermé, prune et léger sous-bois. Parfum de violette, mais vin extrêmement massif. Manque à ce stade un peu de précision aromatique, mais c'est un vin immense, à attendre très longtemps aussi.	16,5+		
	Saint-Estèphe	2005	Les Ormes de Pez	Nez de fraises, fruits des bois, un peu de prune, vin frais et agréable, liqueur de mûres. Truffe blanche.	14,5		
	Saint-Estèphe	2005	Beau-Site	Gelée de cassis, très mûr et fruité; bon vin fondu, se boira très bien dans trois ans. .	14,5		

## Pauillac 2005

Pauillac	2005	Pauillac de Latour	Léger nez de sous-bois, de truffe, vin très frais et avenant, excellent pauillac déjà approchable. Tabac et cuir, belle bouteille. En fin de bouche le merlot prend le dessus; à recommander.	16,5	
Pauillac	2005	Les Forts de Latour	Même sensation de violette comme dans le 2009, cèdre, truffe, très frais (76 pour cent de cabernet sauvignon). Excellent Forts. Tabac et cuir aussi.	17	
Pauillac	2005	Latour	Cuir, truffe et tabac, nez doux renversant. Superbe précision dans les tannins, c'est déjà délicieux en 1re bouche. Ensuite, les tannins attaquent, mais ils gardent leur subtilité; eucalyptus; superbe fraîcheur. Sublime Latour, un grand moment de dégustation.	19	
Pauillac	2005	d'Armailhac	Nez un peu évolué, cerise, excellente bouteille, tabac blond, cuir. Minéralité «pierreuse», cèdre. Belle suavité, approchable dans trois ans.	16	
Pauillac	2005	Clerc-Milon	Couleur légèrement brunâtre; moka et chocolat, cacao, liqueur de café, merlot très mûr, mais en fin de bouche beaucoup de tannins. A attendre; sur des notes de noix concassées.	15	
Pauillac	2005	Le Petit Mouton de Mouton Rothschild	Nez très épicé, superbe nez fondu, un peu de prune mais surtout du cassis fondant et des fraises des bois; c'est onctueux, très grand. Délicieux, suave, du velours. Une bouteille à rechercher absolument!	17,50	
Pauillac	2005	Mouton Rothschild	85 % de cabernet sauvignon. Notes de café frais, cassis très mûr, liqueur (les Luxembourgeois pensent au «Cassero»), ça glisse comme du beurre, c'est extrêmement velouté. Matière première de très haute qualité, suave, cèdre, sève de sapins. Très grande bouteille, à attendre encore dix ans au moins. Superbe nez «Mouton» après aération.	19,5	
Pauillac	2005	Les Carruades de Lafite Rothschild	Cerise noire, bigarreau, cassis très mûr, la bouche est sur le café Blue Mountain et la prune jeune.	16,5	
Pauillac	2005	Duhart Milon Rothschild	Notes de torréfaction, moka et café, mûres et toujours ces notes de café moulu, de cacao: le merlot domine la dégustation.	15	
Pauillac	2005	Lafite Rothschild	88,8 pour cent de cabernet sauvignon. Quelle finesse, quel pauillac! Du tabac, du cuir et du cèdre, finesse inouïe,	19,5	

				superbe fruité; grand vin explosant de saveurs, on a le cèdre et le tabac tout au long de la dégustation. Élégant, délicat et frais. On adore ce beau goût de pur pauillac, fascinant.		
	Pauillac	2005	Lacoste-Borie	Nez café et tabac froid, vin très intéressant, à recommander pour les amateurs de pauillacs fondus; belle fraîcheur. Légères notes épicées.	15	
	Pauillac	2005	Haut-Batailley	Evolution, prune aussi, tabac et cuir, bouche timide au départ mais le vin prend beaucoup de volume. Une déclinaison de tabac, de cuir; légère amertume en fin de bouche. A attendre.	15,5	
	Pauillac	2005	Grand-Puy-Lacoste	Nez très doux typique de la propriété; café et prune, vin dense, à attendre longtemps encore. Epices orientales comme sur le 2009. Dans une phase de fermeture, à attendre au moins cinq années supplémentaires.	17	
	Pauillac	2005	Batailley	Terroir, cassis et cuir, tabac, c'est du pauillac. Superbe vin, rond et ciselé, avec une énorme réserve fruitée. Fin de bouche fraîche et avenante, gourmande, c'est beau et bon.	16,5	
	Pauillac	2005	Croizet-Bages	Nez un peu vert, paprika, la bouche est meilleure mais la précision aromatique ne suit pas. Garde un goût de vin un peu vert, ramassé tôt.	13,5	
	Pauillac	2005	Pichon-Comtesse	Nez un peu fermé mais noble, entrée en bouche un peu rêche, encore beaucoup de bois; très masqué par ce côté réglisse et goudron. Difficile à prédire son avenir. Finale asséchante.	15,50	
	Pauillac	2005	Pontet-Canet	Nez déjà un peu évolué, très doux, du jus de cassis, vin fin et aérien, quelle précision de fruit. Mûres et prune, cassis; tannins encore très présents, notes d'eau-de-vie de prune et de mûres; fruits des bois.	17,5	
	Pauillac	2005	Haut-Bages Libéral	Nez plus léger, cassis, fraises, fruits rouges; vin plus simple, moins de concentration. Sera bon toutefois.	15	
	Pauillac	2005	Lynch-Moussas	Beau nez pauillac, prune et cuir, havane, belle longueur tannique, beaucoup de matière, pauillac typique. Tannins à attendre, mais cela fondra bien.	16	
	Pauillac	2005	Pédesclaux	Nez discret mais beaux arômes de cuir et de tabac blond. Très floral, minéral, tabac et eucalyptus; excellente texture, sève de sapin. Finale un peu rêche mais c'est bon.	16	
	Pauillac	2005	Haut-Bages Monpelou	Tabac, cuir, beau corps fondu, encore une fois une bonne affaire, un peu de poivre et de cassis.	14,5	

	Pauillac	2005	Haut-Bages Averous	Nez très pauillac, cuir et prune fraîche, dattes et figues, c'est très droit et fruité.	15		
	Pauillac	2005	Lynch-Bages	Tabac blond, superbe grain de café, mûres; nez de tabac et de prunes; quel fruit, quelle précision, tient la route avec les plus grands! Superbe goût évident de pauillac. Heureux ceux qui l'ont acheté à temps...	18		

## Saint-Julien 2005

	Saint-Julien	2005	Beychevelle	Café et superbe sous-bois, très grande bouteille, un vin soyeux et fruité, une réussite absolue. Finale sur le café froid, texture fantastique. Un régal, bien que le vin ne soit pas trop corpulent.	17,5	
	Saint-Julien	2005	Branaire-Ducru	Un peu similaire que le Beychevelle, mais encore quelques notes de bois; vin très épicé, sur des notes de fruits noirs. Vin tendu, le fruit n'explosant pas. Mais beaucoup de goût.	16,5	
	Saint-Julien	2005	Gruaud-Larose	Notes prononcées de sous-bois, très épicé, garrigue, typique pour le cru, belle fraîcheur en milieu de bouche, vin vif, finale juteuse et épicée.	17	
	Saint-Julien	2005	Lagrange	Beau nez doux, harmonieux, notes de café et d'encens, superbe bouteille, très concentré, un vin merveilleux avec une superbe fraîcheur. Finale mentholée, mais une touche d'amertume, de noix fraîche.	16,5	
	Saint-Julien	2005	Langoa Barton	Nez de sous-bois, belle fraîcheur, vin gouleyant, acidité assez marquée, du pur saint-julien, à attendre. Une réussite.	17	
	Saint-Julien	2005	Léoville Barton	Superbe nez fruité et noble, aucune fausse note; bouche superbe, de l'éclat et du naturel, pur et fruité; le bois vient en 2e attaque, mais il s'intégrera. Quelle bouteille! Grand saint-julien à surveiller.	18	
	Saint-Julien	2005	Léoville Poyferré	Nez très délicat, sur le café et la gelée de cassis. Superbes épices douces, en bouche et au nez, fraîcheur remarquable. très grand vin, le plus complet de la série.	19	
	Saint-Julien	2005	Saint-Pierre	Nez agréable, café et cacao en bouche aussi, tannins encore solides, le bois prend le dessus, finale âpre, manque un peu de fraîcheur.	16	
	Saint-Julien	2005	Talbot	Beau nez de café, vin agréable, beaucoup de fruit, belle fraîcheur, mais une petite verdeur. Manque de corpulence, vin gastronomique, nerveux.	16	

## Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B - 2005

Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2005	Figeac	Beau nez de merlot mûr, crème de mûres, très belle fraîcheur; excellente bouteille, du fruit croquant. Légère touche épicée, fraîcheur tout au long de la dégustation.	17	
Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2005	La Gaffelière	Légères touches de violette, épices douces, ensemble très pur et homogène, bouche sur un merlot crémeux, superbe grain de tanin, expression de terroir noble; le bois est bien présent mais ne domine pas la dégustation, tant les tannins sont mûrs. Finale un peu dure.	17,50	
Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2005	Trottevieille	Nez d'amandes et de noisettes, fraîcheur épicée, pistache; bouche très vive, tannins monumentaux, c'est très profond quoique l'élevage (bois) définisse le goût actuellement. En fin de bouche, les tannins se montrent plus domptés. Grande bouteille.	17,5	
Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2005	Beau-Séjour Bécot	Nez frais, cerises bigarreau, myrtille, cèdre; très noble, précis; bon goût de raisin mûr, petite fraîcheur qui accompagne la trame tannique. Fin de bouche un peu plus serrée, mais l'impression de noblesse persiste.	18	
Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2005	Canon	Nez plus enjoué, petit festival de fruits noirs et rouges, vin très ciselé, le fruit rouge est croquant. Mais un vin massif à attendre 10 ans. L'évolution semble très prometteuse.	17,50	
Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2005	Fourtet	Beau nez de myrtille et de mûre; cerise bigarreau aussi, notes violettes; entrée en bouche douce, sur un fruit „mauve”. Notes de café et de moka, plus marquées ici que dans les précédents. Finale serrée mais goûteuse.	17	
Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2005	Pavie	Liqueur de café, prunes! Vin déjà très fruité, fruits noirs et violets de toute beauté. Prune et eau-de-vie de cerise. Vin très doux, myrtille confiturée. Beaucoup de goût et une belle fraîcheur.	17,5	
Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2005	Angélus	Nez très noble, semble fondu; très bel ensemble harmonieux, beaucoup d'étoffe, mûres et un peu de tabac, cèdre, c'est très grand et très noble. Tannins très présents mais quelle sève! Excellente bouteille, finale mentholée. Un parfait exemple qu'un Angélus digère très bien son bois après quelques années.	18,5	

	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2005	Pavie Macquin	Vin très noir, nez de fruits noirs et violets. Liqueur de mûre alsacienne, un peu dans le même registre que le précédent mais le bois est plus massif. Petite touche minérale en finale, cela confère une fraîcheur bienvenue. Ensemble fruité.	17,50	
	Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B	2005	Beauséjour Duffau-Lagarrosse	(non à l'aveugle). Nez très parfumé, on dirait de la rose; Touches de noisette et d'amandes, beau fruit de myrtille et de mûres. Vin très frais, une belle bouteille. Seulement la finale est un peu rêche, manquant d'un brin de précision,	17	

## Pessac-Léognan blanc 2005

	Pessac-Léognan	2005	Baret	Notes légères de sous-bois, très marqué par le cab franc, avenant, à recommander!	15		
--	----------------	------	-------	---	----	--	--

## Sauternes et Barsac 2005

Sauternes	2005	Rieussec	Noix de coco, beau vin avec un peu de rancio, surtout sur la noix de coco. Vin très liquoreux, belle tenue, acidité suffisante.	16	
Sauternes	2005	Doisy-Daëne	Cristallin, pur, belle bouche d'eucalyptus; beau vin minéral, iodé, plein. Finale assez alcooleuse.	16,5	
Sauternes	2005	Château de Malle	Vin frais, très marqué par le sauvignon, salin et enjoué, l'alcool est présent; iodé, c'est le sauternes pour accompagner votre fromage bleu!	16	
Sauternes	2005	Filhot	Nez disharmonieux, c'est liquoreux sans plus; pas beaucoup de nuances.	14	
Sauternes	2005	Myrat	Beaucoup de rôti, fumé; belles nuances d'acidité, mais ce n'est pas très mûr. Compote de pommes, cidre.	14,5	
Sauternes	2005	d'Arche	Noix de coco, safrané, curcuma, curry; l'alcool domine énormément; rhubarbe, écorces d'orange.	14	
Sauternes	2005	Lamothe	Nez d'eucalyptus, tilleul, pas très complexe, assez longiligne; l'alcool domine à la fin.	14,5	
Sauternes	2005	Lamothe Guignard	Notes de pommes aussi, tarte Tatin; alcool dominant.	14	
Sauternes	2005	Doisy-Védrines	Beau nez délicat, barrique (vanille) très bien intégrée, superbe acidité. Menthol. Belle bouteille.	16,5	
Sauternes	2005	Clos Haut-Peyraguey	Miel d'acacia, menthol, rancio; rhum, madérisé; tilleul, délicat, fin. Mais pas très complexe.	15,5	
Sauternes	2005	De Rayne-Vigneau	Menthe, sel, manque de fraîcheur, c'est lourd. Notes amères, c'est un peu trop extrait. Rhum.	15,5	
Sauternes	2005	La Tour Blanche	Nez de sauvignon, manque de fruit, c'est assez aérien mais le vin manque de fraîcheur.	15	
Sauternes	2005	Coutet	Très concentré, nectarines, groseilles, menthe et aspérule, c'est très concentré mais il manque un peu de finesse.	16,5	
Sauternes	2005	Climens	Nez frais, banane, miel d'acacia, c'est très frais et impressionnant, menthol; de la poire, 170 grammes de sucre résiduel; c'est extrêmement dense mais l'acidité est présente. Superbe sauternes de 2005.	17,5	
Sauternes	2005	Guiraud	Nez salin, iodé, c'est très complexe et mandarine, clémentine, pamplemousse, très complet, un beau vin. Excellent, à recommander.	17,5	
Sauternes	2005	Suduiraut	Nez rôti, bien fait, excellent vin, mentholé, beau vin. Grand sauternes classique et bien fondu.	17	

