

BORDEAUX PRIMEURS 2014

1000 vins dégustés, 589 vins notés et commentés

Bernard Burtschy
www.bernardburtschy.com

Bordeaux primeurs 2014 : l'année miraculée

Quelle est la qualité du millésime 2014 ? Là est le fond de la question. Le millésime a été très perturbé par un mois de juillet et une grande partie du mois d'août au temps maussade, un moment critique où le raisin emmagasine sa densité. Heureusement, le temps a basculé à partir du 20 août et il a fait beau temps pendant sept semaines, sauvant la récolte.

Si les vins se présentent bien à la dégustation, ils possèdent toutefois des séquelles plus ou moins importantes. Le cépage précoce merlot, dont la floraison a été de surcroît perturbée, est relativement mince, en particulier sur les terroirs précoces. Les grands gagnants sont les cabernets, cabernets-sauvignons et cabernets-francs, qui ont pu profiter du mois de septembre pour se refaire la santé qu'ils auraient dû obtenir en août. Donc indéniablement priorité à la rive gauche, le pays des grands cabernets. Globalement, le millésime 2014 a produit de très bons vins, mais aucun d'exceptionnel.

Cependant, la qualité des vins est beaucoup plus hétérogène que les producteurs veulent bien l'avouer. Même à Pomerol qui ne brille guère dans son ensemble, des châteaux éminents comme Petrus, Lafleur, La Conseillante s'en sortent bien grâce à leurs argiles froides où la croissance du merlot est plus tardive. Il est donc hors de question d'acheter n'importe quel vin avant d'avoir pu consulter une note de dégustation sérieuse.

D'ailleurs, le dégustateur le plus médiatique, Robert Parker, vient d'annoncer qu'il ne dégusterait plus les primeurs de Bordeaux. Cette annonce laisse désespérés tous les producteurs qui ont construit leurs réputations sur les vins puissants et boisés qu'il a portés aux nues. Ces vins puissants passent de mode, non seulement à Bordeaux, mais dans le monde entier. Clairement, une ère nouvelle s'annonce avec des vins plus raffinés que mettront en avant d'autres dégustateurs. La roue tourne.

La fraîcheur des mois de juillet et de septembre a été un atout pour les vins blancs qui ont préservé une belle acidité. Reste le corps du vin, car les cépages ramassés dès le début septembre n'ont jamais pu le constituer et bien

des vins sont minces. Il faut donc se focaliser sur les propriétés qui ont ramassé leurs raisins après la mi-septembre et élaborent un bon, voire un très bon millésime.

Enfin, du côté des liquoreux, le beau temps du mois de septembre n'a pas arrangé leurs affaires. Heureusement, la pourriture a fini par arriver après la mi-octobre, lorsque les rouges avaient été ramassés. Dotés d'une belle fraîcheur, les vins ne manquent pas d'attraits même s'ils n'atteignent pas le niveau des 2001, ni même des 2009. Mais il y aura de belles affaires à faire.

L'année 2014 a été miraculée par les sept semaines de beau temps qui ont suivi les mois de juillet et d'août plus que maussades.

La question des prix

Trois années de vaches maigres : trop chers, les millésimes 2011, 2012 et 2013 avaient été très mal reçus par le marché mondial après l'envolée des prix des deux grands millésimes 2009 et 2010 et rien ne s'était vendu. La présentation du millésime 2014 qui vient d'avoir lieu début d'avril, relève d'une importance toute particulière pour Bordeaux qui s'est à la fois un peu ringardisé auprès des jeunes et a largement entamé son crédit auprès de ses acheteurs traditionnels par sa politique tarifaire.

Pays de tous les espoirs, la Chine a fait long feu et beaucoup de vins de l'onéreux millésime 2010 se retrouvent sur le marché. La spéculation, largement attisée par la politique aventuriste des plus grands châteaux qui lorgnaient avec gourmandise le secteur du luxe, s'est largement brisée devant la dure réalité de l'offre et de la demande : de nombreux vins du millésime 2010 se retrouvent sur le marché mondial à des prix inférieurs à leurs cours d'introduction, le fameux prix primeur.

Le mécanisme de cette vente primeur est très original : produits comme à l'accoutumée durant l'automne, les vins sont mis en vente « en primeurs » à partir du mois d'avril suivant, mais les bouteilles ne seront livrées en bouteille que deux ans plus tard. La dégustation des vins qui a lieu début avril est donc d'une importance capitale, car beaucoup de vins sont entièrement vendus à ce

moment-là. À ce stade, les vins ne sont pas encore en bouteille et ils seront mis en élevage pour au moins un an encore.

La dégustation des vins qui a lieu début avril s'effectue sur des échantillons qui sont, a priori, représentatifs de la production. Mais comme peu de vins sont redégustés en bouteille, il est tentant de rendre la mariée plus belle le jour de sa présentation, sans compter l'instabilité chronique (et connue) des échantillons. Les cinq bouteilles de Cheval Blanc, un cru particulièrement réussi en 2014, étaient toutes un peu différentes : « et pourtant, elles sont toutes issues du même garde-vin : à partir des différentes composantes, nous créons une cuve de 250 litres et tous les échantillons sont tirés de cette même cuve » précise Pierre-Olivier Clouet, le brillant directeur technique du château.

Cette année, la présentation a attiré les foules, contrairement au médiocre millésime 2013 dégusté l'année dernière : « 4000 négociants, cavistes et restaurateurs et 120 journalistes que nous avons strictement limités sont inscrits sur nos listes, mais ils sont au moins 6000 » précise Olivier Bernard, le président de l'Union des Grands Crus (140 membres) qui est l'organisateur et l'initiateur de l'évènement.

Sur ces dégustations regroupées autour d'un certain nombre de châteaux, se sont greffées de nombreux « off ». Tous les consultants organisent les dégustations de leurs clients. Stéphane Derenoncourt Consultants l'a compris le premier et réunit producteurs et journalistes depuis 1999. Tous les autres ont suivi, même si la plupart des leurs vins ne sont pas sur le marché des primeurs.

Indépendamment de la qualité, la grande question est le prix : « ça passe ou ça casse » précise François Lévêque ancien président des courtiers de Bordeaux, les courtiers faisant l'intermédiaire entre les propriétés et le négoce. Il milite pour revenir aux prix des 2008, le dernier millésime achetable pour les amateurs lassés de retrouver dans les foires aux vins des vins moins chers qu'ils les ont achetés en primeurs.

Pour de nombreuses raisons, aucune propriété ne retournera aux prix des 2008. Néanmoins, plusieurs sont revenues aux prix des 2013 même si le millésime est indéniablement meilleur.

À condition d'être très vigilant, l'amateur de vin pourra faire de belles opérations en primeurs, en particulier dans les propriétés qui ont su rester raisonnables et qui ont bien réussi le millésime 2014, ce qui n'était pas une

sinécure. L'année 2014 est, sur le plan de la météorologie, une année miraculée. Pour autant, il ne faut pas s'attendre à des miracles. Le millésime 2014 a produit de bons vins, quelques grands vins, quelques mauvais aussi. À vous d'être vigilants.

Graves et Pessac-Léognan blancs Mince alors !

Tout comme dans le reste du bordelais, la région des Graves en général a souffert des mois de juillet et d'août frais et pluvieux. Certes, la floraison était précoce, mais cette avance a largement fondu comme neige au soleil, mais l'expression est très impropre dans cette situation.

Les premiers coups de sécateur ont été donnés sur les sauvignons blancs, un cépage particulièrement précoce, dès le 3 septembre. Dame, ils affichaient près de 14° et l'été frais leur a permis de préserver leur précieuse acidité. C'est parfait pour le sauvignon de base dont le marché mondial est inondé et dont les prix atteignent dorénavant un plancher de 3 € et même moins, prix consommateur. Et la grande distribution française est bien pourvue de ces sauvignons qu'elle trouve aisément en Ardèche ou dans le pays d'oc.

Pour élaborer des grands vins, il fallait être plus patient et les excellents sauvignons ont été vendangés une quinzaine de jours plus tard. Entretemps, ils ont eu le temps de faire du corps et de supprimer les arômes végétaux, ravissants au début, dont le ras-le-bol s'installe maintenant dans le monde entier.

L'autre grand cépage de la région est le sémillon qui, cette année, est superbe. Les propriétés qui possèdent les deux cépages et les ont ramassés vers le 15 septembre ou après ont élaboré de grands vins blancs, très classiques avec densité, finesse et plénitude. Malartic-Lagravière a ramassé ses sémillons le 22 septembre, Smith-Haut-Lafitte qui en a peu le 26 septembre. On comprend alors mieux pourquoi 2014 est un grand millésime comme on peut le constater à Chevalier, à Pape Clément ou à la Mission Haut-Brion.

Pour les propriétés qui ont comme unique cheval de bataille le sauvignon, il fallait ne pas céder au mirage des degrés élevés du cépage pour attendre patiemment qu'il ait une bonne densité comme à Smith-Haut-Lafitte qui produit aussi un grand vin.

Malheureusement, malgré leurs degrés alcooliques élevés et leur belle acidité, beaucoup de vins du bordelais en général et de la région des Graves en particulier

sont minces avec des arômes végétaux. Il est inutile de s'en encombrer, bien d'autres régions françaises produisent ces vins de soif mieux et moins cher.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le dégusterons à nouveau en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

Les prix indiqués sont ceux de www.chateauprimeur.com. Ce sont des prix hors taxes et hors frais de port. Selon disponibilité. Vente à l'unité possible.

AOP Graves Blancs

Ch. de Cérons Blanc 2014 15,5

Un vin demi-sec assez frais, acidulé, il ne possède pas beaucoup de liqueur, jolie finale citronnée. 3-8 ans.

Ch. Brondelle Blanc 2014 14,0

Un vin vif et droit, sans trop de densité, mais de bonne facture. 0-5 ans.

Ch. Clos Floridène Les drapeaux de Floridène 2e vin Blanc 2014 14,5

Le second vin de Clos Floridène est un joli vin élégant, équilibré, destiné à être consommé assez vite. 60 % Sémillon, 35 % Sauvignon, 5 % Muscadelle. 0-5 ans.

Ch. Clos Floridène Grand vin Blanc 2014 15,5

Elaboré sur un terroir calcaire, c'est un très joli vin équilibré avec de la matière et du fond. Il évoluera comme toujours fort bien en bouteille. Un rapport qualité-prix exceptionnel. 55 % sauvignon, 45 % sémillon. 0-5 ans. 12,87 €

Ch. Crabitey Blanc 2014 13,0

Un vin vif et droit, de la verdure. 0-3 ans.

Ch. de Cérons Blanc 2014 15,0

Un vin ample et généreux, de la matière, du volume, du fond. 3-8 ans.

Ch. de Chantegrive Blanc 2014 15,5

Nez de citron vert. Le vin est de bonne densité, joli volume, de l'ampleur, mais un peu court hélas. 3-8 ans. 13,50 €

Ch. Grand Enclos de Cérons Blanc 2014 15,5

Une belle matière pour ce vin ample et équilibré avec un beau volume. Il évoluera bien. 3-8 ans.

Ch. Haura Blanc 2014 15,5

Sur terroir de graves en pur sémillon, 18 hl/ha sur un hectare, plein et dense, frais 3-8 ans.

Ch. Haut-Selve Blanc 2014 13,5

Un sauvignon droit et propre sans densité excessive. 0-3 ans.

Ch. Roquetaillade la Grange Blanc 2014 12,0

Un vin très vif et sans beaucoup de densité. 0-3 ans.

Ch. Saint-Robert Cuvée Poncet Deville Blanc 2014 15,0

Un joli vin avec de la matière et de la fraîcheur, bonne densité, petite touche boisée en finale à intégrer. 0-5 ans.

AOP Pessac Léognan Blancs**Ch. Bouscaut Cru classé Blanc 2014 16,5**

L'élevage est encore présent aromatiquement dans ce vin, mais il possède une belle matière, du volume, du gras, une belle richesse 5-15 ans.

Ch. Carbonnieux Cru classé Blanc 2014 17,0

Un vin droit, très sauvignon avec des notes citronnées et de pommes vertes, mais avec de la densité et une forme de pureté, belle longueur. 75 sauvignon, 25 sémillon. Belle réussite. 3-8 ans. 22,75 €

Ch. Clos Marsalette Blanc 2014 15,5

Belle vivacité dans ce beau vin très droit, d'une belle pureté avec de la longueur. 70 sauvignon blanc, 30 sémillon. 30 % de futs neufs. 46 hl/ha. Un des plus beaux vins qui ait été produit dans la propriété. 3-8 ans.

Ch. Couhins Lurton Cru classé Blanc 2014 15,0

Un vin de sauvignon avec de la densité, la maturité est un peu juste, de la verdeur. Il évoluera bien. 0-8 ans.

Ch. de Cruzeau Blanc 2014 14,0

Un vin franc et droit, honnête sauvignon dans un style léger. 0-5 ans.

Ch. de France Blanc 2014 15,0

Nez de sauvignon avec des notes boisées. Le vin est léger, un peu végétal, finement boisé, même un peu trop pour beaucoup. 3-8 ans.

Ch. de Rochemorin Blanc 2014 14,0

Un sauvignon propre et bien construit, honnête densité, finale de bon aloi. 0-5 ans.

Ch. Domaine de Chevalier Cru classé Blanc 2014 18,0

Un vin ample, complexe, beau fond, du volume, bel équilibre, de la longueur, plus de puissance que d'habitude, musculeux, charnu. Il faut remonter à 2010 pour avoir une telle puissance. 70 Sauvignon, 30 sémillon. 3-15 ans.

Ch. Ferrande Blanc 2014 16,0

Joli nez complexe. Le vin est souple, charmant, joliment structuré, de belle facture. En gros progrès. 3-8 ans.

Ch. Fieuzal Blanc 2014 17,0

Le boisé est dominateur, même un peu planche sur l'échantillon, mais le vin possède une belle matière et il l'absorbera. Un grand vin en devenir. 5-12 ans.

Ch. Haut Lagrange Blanc 2014 14,0

Un vin tout en finesse, hélas le raisin manque un peu de maturité. 0-5 ans.

Ch. Haut-Bergey Blanc 2014 16,5

La robe est encore très trouble et le vin est ample, généreux, dans un style de bourgogne blanc, ce qui lui donne beaucoup d'agrément. Belle réussite. 3-12 ans.

Ch. Haut-Brion La Clarté de Haut-Brion 2e vin Blanc 2014 16,0

Le nez est marqué par le sauvignon, avec une petite pointe de miel. Le vin est équilibré, avec un peu de rondeur, joli sémillon en milieu de bouche, finale un rien pataude. 66 sauvignon, 34 sémillon. 3-8 ans. 69,00 €

Ch. Haut-Brion Blanc 2014 18,0

Nez complexe. Le vin est dense, souple, de la rondeur, du volume, le sémillon est abondant. Il faut remonter à 2001 pour en avoir autant, mais cela lui va bien. 68 sémillon, 32 sauvignon. 3-15 ans. 690,00 €

Ch. La Garde Blanc 2014 15,5

Un beau vin dense, compact, joliment boisé, du fond, pas loin d'un beau cru classé. 3-8 ans.

Ch. La Louvière Blanc 2014 16,5

Un vin d'honnête densité, serré, campé sur son sauvignon, mais pas uniquement, honnête facture, du savoir-faire. 3-8 ans.

Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé Blanc 2014 18,5

Nez discret allant vers le miel d'acacia. Le vin est souple avec une petite rondeur, mais il présente un bel équilibre et une vraie complexité, la finale est légèrement boisée. Il est parti pour une très belle carrière. 72 sémillon, 28 sauvignon. 5-15 ans. 550,00 €

Ch. Larrivet-Haut-Brion Blanc 2014 16,5

Joli nez très pur. Le vin est de bonne densité, nuancé, charmant avec de la personnalité, largement au niveau d'un cru classé. 3-12 ans. 24,50 €

Ch. Latour-Martillac Cru classé Blanc 2014 15,0

Un vin campé sur son sauvignon, mais avec un peu de minceur en milieu de bouche qui caractérise le millésime 2014. De moyenne garde. 3-8 ans.

Ch. Le Sartre Blanc 2014 14,0

Un joli blanc honnêtement constitué 0-5 ans.

Ch. Lespault-Martillac Blanc 2014 15,5

Un vin ample, du gras, de la matière qu'il n'a jamais eue, marqué par le sauvignon, sans plus. 3-8 ans.

Ch. Malartic-Lagravière Cru classé Blanc 2014 17,0

Le nez de sauvignon est suivi par une belle densité, le vin possède une belle matière, du volume et du gras. 3-12 ans. 44,16 €

Ch. Olivier Cru classé Blanc 2014 16,0

Un vin très sauvignon avec de la densité et de la droiture, sans fioriture. 3-8 ans. 21,20 €

Ch. Pape-Clément Blanc 2014 18,0

Un vin dense, puissant, boisé, complexe. Il doit passer sa phase de bois pour s'exprimer entièrement, mais il est de grand calibre. Il ira loin 5-12 ans.

Ch. Picque-Caillou Blanc 2014 15,0

Nez de sauvignon un peu simple. Le vin est de corpulence moyenne, petit défaut de consistance. 3-8 ans.

Ch. Rahoul Blanc 2014 15,0

Nez très végétal de citron vert. Le vin est structuré, végétal, mais le vin possède une honnête matière et de la franchise. 3-8 ans.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Blanc 2014 17,5

Le nez est marqué par le boisé sous des airs de sauvignon, mais le vin fait montre d'une puissance peu commune avec du volume et de la longueur. 90 % sauvignon blanc, 5 % sauvignon gris, 5 % sémillon. 50 % de fût neuf. 3-15 ans. 67,70 €

Graves et Pessac-Léognan rouges Un bon voire excellent millésime, mais pas partout

Ah ce mauvais temps en juillet et en août ! Comme partout ailleurs, il a donné bien du souci aux producteurs. Heureusement, il a fait beau en septembre. Selon Bill Blatch, les températures de septembre étaient supérieures de 9 % à celles d'août et de 3 % à celles de juillet. Le mois de septembre a été un des plus chauds depuis un siècle, battu seulement par 1921 et 1961 et un des plus secs après 1921 et 1985.

Dans ces conditions, il fallait vendanger tard et à la carte. Au château Carbonnieux, le merlot a été ramassé du 24 septembre au 1^{er} octobre, le cabernet-sauvignon de 2 octobre au 15 octobre, le cabernet-franc le 7 septembre et le petit verdot le 2 octobre. Haut-Brion qui a pourtant un terroir précoce a débuté ses vendanges avec le merlot le 11 septembre et terminé ses cabernets le 10 octobre, soit un mois plus tard. Heureusement, l'état sanitaire était excellent malgré une pluie importante le 17 septembre et quelques autres en octobre dont le 8.

Le cabernet-sauvignon s'en sort bien avec des baies concentrées, certes pas au niveau des 2009 et 2010, mais pas loin. Le merlot est en moins grande forme avec des baies de poids élevés, les plus élevés de tout le bordelais et qui est le principal facteur d'hétérogénéité de secteur. Attirées par la facilité d'accès du cépage et de sa séduction tant auprès des consommateurs que d'une certaine presse outre-Atlantique, certaines propriétés ont beaucoup planté du merlot ces dernières années.

A priori, les grands vins rouges des Graves dans le millésime 2014 sont construits sur le cabernet-sauvignon ou sur le cabernet-franc, mais il est plus rare sauf aux Carmes-Haut-Brion. Encore fallait-il être suffisamment patient pour attendre sa maturité.

Au final, les vins de la région ne présentent pas une grande homogénéité, moins que dans le cœur du Médoc, mais il existe toute une série de beaux vins qui mériteront d'être achetés.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le dégusterons à nouveau en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

Les prix indiqués sont ceux de www.chateauprimeur.com. Ce sont des prix hors taxes et hors frais de port. Selon disponibilité. Vente à l'unité possible.

AOP Graves rouges

Ch. Brondelle Rouge 2014 14,5

Un vin souple, charmeur, gentiment fruité 0-5 ans.

Ch. Clos Floridène Les drapeaux de Floridène 2e vin Rouge 2014 14,5

Elaboré en pied de côte avec 60 % de cabernet-sauvignon et 40 % de merlot, le vin joue la fraîcheur et le fruit. A boire sans se presser dans les trois ans. 0-5 ans.

Ch. Clos Floridène Grand vin Rouge 2014 15,5

Un beau vin équilibré, le raisin est raisonnablement mûr, l'ensemble est charmant et plein de fruit avec des notes fumées et de cèdre. 3-8 ans. 10,40 €

Ch. Crabitey Rouge 2014 14,0

Un vin léger et fluide aux tannins un peu accrocheurs. 0-5 ans.

Ch. de Cérons Rouge 2014 14,0

Un joli jus de fruit franc et savoureux. 0-5 ans.

Ch. de Chantegrive Rouge 2014 16,0

Un vin souple, charmant, suave avec un petit flottement en milieu de bouche et une structure acide un peu étrange, mais l'ensemble donne un joli vin de Graves bien typé et au bon rapport qualité-prix. 3-8 ans. 10,30 €

Ch. des Fougères Rouge 2014 15,5

60 cabernet-sauvignon, 40 merlot. Nez très fumé. Un vin assez droit, d'une belle densité, tannique, bonne longueur, finale un peu sèche pour le moment. 3-12 ans.

Ch. Grand Enclos de Cérons Rouge 2014 14,5

Le raisin n'est pas très mûr, mais l'ensemble est franc et net. 3-5 ans.

Ch. Haura Rouge 2014 15,0

Elaboré avec 55 % de cabernet-sauvignon et 45 % de merlot, le nez est marqué des notes fumées et une pointe de poivron, qui ne se sent pas du tout en bouche. Le vin est souple et rond, suave même. Garde moyenne. 3-8 ans.

Ch. Haut-Selve Rouge 2014 14,0

Un vin frais, court, léger, fluide. 0-5 ans.

Ch. Roquetaillade La Grange Rouge 2014 12,0

Poivron et iode, dilution, le vin se présente mal. A revoir. 0-3 ans.

Ch. Saint Robert Rouge 2014 15,0

Un vin frais honnêtement constitué, savoureux en finale. 3-8 ans.

AOP Pessac-Léognan rouges**Ch. Bouscaut Cru classé Rouge 2014 16,5**

Joli nez fumé. Le vin est élégant, fin, structuré, pas très puissant, mais de la classe. 3-12 ans.

Ch. Brown Rouge 2014 16,0

60 cabernet-sauvignon, 35 merlot, 5 petit-verdot. Le nez est peu intense marqué par le cabernet. Le vin est tendu, très élégant, avec des tannins fermes, l'ensemble est austère sans la chair habituelle mais avec plus de longueur. 3-12 ans. 16,50 €

Ch. Carbonnieux Cru classé Rouge 2014 17,0

La robe est sombre et le vin est d'une grande élégance avec de beaux tannins fins et de la fraîcheur. 60 Cabernet-sauvignon, 30 merlot, 5 cabernet-franc, 5 petit-verdot. 35 % de fûts neufs. 3-12 ans. 22,75 €

Ch. Clos Marsalette Rouge 2014 15,5

De belles notes fumées agrémentent ce joli vin frais, équilibré, franc, charmeur en finale. 60 merlot, 38 cabernet-sauvignon, 2 cabernet-franc. 40 % de fûts neufs. 43 hl/ha. 3-8 ans. 14,95 €

Ch. Couhins Lurton Rouge 2014 15,5

Un vin pulpeux, assez boisé, coloré, gourmand mais avec du fond. Le meilleur Couhins-Lurton. 3-8 ans.

Ch. de Cruzeau Rouge 2014 14,5

Un vin d'une honnête densité, un peu fluide, un peu vert aussi. 3-8 ans.

Ch. de France Rouge 2014 16,5

Nez joliment fumé. Un vin élégant, fin, belle longueur, des tannins d'une belle finesse. Une réussite pour le château. 3-8 ans.

Ch. de Rochemorin Rouge 2014 14,0

Un vin léger et fluide, équilibré, à boire sur son fruité immédiat. 0-5 ans.

Ch. Domaine de Chevalier Cru classé Rouge 2014 17,5

Le nez est splendide et le vin est d'une grande élégance, joliment épicé, les tannins sont fins, la finale délicate. Très Chevalier, un Chevalier hyper classique qui se situe entre 2008 et 2010. 65 cabernet-sauvignon, 30 cabernet-franc, 5 petit-verdot. 3-12 ans.

Ch. Ferrande Rouge 2014 16,5

Le nez est discret, mais le vin est de bonne densité, les tannins sont un rien rustique, bonne longueur. 3-10 ans.

Ch. Fieuzal Cru classé Rouge 2014 16,5

Nez de mûre. Le vin est souple, élégant, un peu sous-extrait mais très élégant, avec la recherche de la délicatesse au détriment de la puissance, ce qui est bien vu dans le millésime. 3-10 ans.

Ch. Haut-Bacalan Rouge 2014 14,0

Un vin de corpulence moyenne, léger, assez harmonieux. 0-5 ans.

Ch. Haut-Bailly Cru classé Grand vin Rouge 2014 17,5

Les arômes sont discrets, mais le vin s'exprime en bouche avec de l'élégance, de la fraîcheur, une grande longueur. Le 2014 a engendré une version austère et droite, longiligne, dans le style de 1988. 66 cabernet-sauvignon, 34 merlot. 43 hl/ha. Le grand vin représente 50 % de la production. 5-15 ans. 50,40 €

Ch. Haut-Bailly La Parde Haut-Bailly 2e vin Rouge 2014 16,5

La version 2014 est une interprétation élégante et structurée de La Parde, avec une finesse de grain et une bonne longueur. 56 merlot, 30 cabernet-sauvignon, 14 cabernet-franc. 30 % de la production. 20 % ont été entièrement écartés. 3-8 ans.

Ch. Haut-Bailly Rosé de Haut-Bailly Bordeaux Rosé 2014 15,5

Issu des saignées de Haut-Bailly, surtout le merlot, mais aussi de cabernet, le vin est frais, mais il possède de la personnalité. 10 % de la production. 0-5 ans.

Ch. Haut-Bergey Rouge 2014 16,0

Un joli vin fin, élégant, tannins racés, un fruit très pur malgré une petite raideur qui passera à l'élevage. 3-8 ans.

Ch. Haut-Brion 1er cru classé Grand vin Rouge 2014 18,0

Le nez de Haut-Brion est d'une grande subtilité, très typé avec ses notes fumées et de cèdre. Le vin est fin et soyeux, finement fumé, les tanins sont de velours, beaucoup de longueur, finale splendide encore sur la retenue. 50 merlot, 39 cabernet-sauvignon, 11 cabernet-franc. Une des réussites de l'année. 5-15 ans. 282,00 €.

Ch. Haut-Brion Le Clarence de Haut-Brion 2e vin Rouge 2014 16,5

Le nez est très fin et la bouche aussi avec de la fraîcheur, la corpulence est moyenne, des notes d'olive noire et fumées en finale. 80 merlot, 16 cabernet-sauvignon, 4 cabernet-franc. 3-12 ans. 62,00 €

Ch. Haut-Lagrange Rouge 2014 13,0

Un vin un peu sec, pas trop net, sans beaucoup de fond. A revoir. 0-5 ans.

Ch. Haut-Nouchet Rouge 2014 16,0

65 cabernet-sauvignon, 30 merlot, 5 petit-verdot. Haut-Nouchet n'est plus en bio depuis 2006, mais il a gardé bien des pratiques. Le vin est marqué par la rigueur du cabernet-sauvignon, des tannins aussi, mas le merlot l'arrondit. Il faudra laisser fondre les tannins, belle matière. 5-12 ans.

Ch. La Garde Rouge 2014 15,5

Un beau vin dense et plein dans un style moderne, belle maturité du raisin, du fond. 3-8 ans.

Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé Grand vin Rouge 2014 18,0

La Mission a engendré un vin ample, assez massif en attaque suivie d'un peu de minceur en milieu de bouche, les tannins sont très présents mais bien enrobés, la finale est assez fine. De longue garde, il demandera de la patience. 54 merlot, 45 cabernet-sauvignon, 1 cabernet-franc. 5-15 ans. 167,00 €

Ch. La Mission Haut-Brion La Chapelle de la Mission 2e vin Rouge 2014 16,5

Nez fumé. Un vin relativement structuré, long et frais, les tannins sont marqués mais sans excès, jolie finale fumée. 45 merlot, 31 cabernet-franc, 24 cabernet-sauvignon. 3-12 ans. 39,00 €

Ch. Larrivet-Haut-Brion Rouge 2014 16,5

Un beau vin dense, de la matière, de la fraîcheur, de la classe, finale fine, beau potentiel. 3-12 ans. 20,50 €

Ch. Latour-Martillac Cru classé Rouge 2014 17,0

La robe est sombre et le vin est dense, puissant, massif, grosse matière qui se disciplinera avec le temps. 3-12 ans.

Ch. Le Pape Rouge 2014 16,0

Un vin souple, charmant, légèrement caramel (40 % de bois neuf), fin. Le vignoble a été acheté en 2012, restructuré, 5 ha en production sur 7, les 2 ha étant replantés selon les mêmes densités que Haut-Bailly. 80 % de la récolte. 3-8 ans. 14,70 €

Ch. Le Sartre Rouge 2014 14,0

Le vin est équilibré, mais les arômes de poivron et un peu d'amertume rompent le charme. 0-5 ans.

Ch. Les Carmes Haut-Brion Clos des Carmes 2e vin Rouge 2011 15,0

Un vin fin, élégant, corpulence moyenne, des petites notes fumées, tenue par une bonne structure tannique. 80 % merlot. Cette cuvée est produite à Léognan (partie de ex-Le Thil). 2-8 ans.

Ch. Les Carmes Haut-Brion Rouge 2014 17,0

Ce vin souple de corpulence moyenne affiche beaucoup d'élégance, de la classe même, dans un style (osé) très cabernet-franc qui réussit merveilleusement en 2014 et lui donne un soyeux incomparable. Le cabernet-franc a été vinifié en grappes entières. 54 cabernet-franc, 32 merlot, 14 cabernet-sauvignon. 3-12 ans. 39,00 €

Ch. Lespault-Martillac Rouge 2014 15,5

Robe violette. Nez de cassis. Un vin assez dense, assez serré, 65 % de merlot, joli profil, des tannins du cabernet alors que c'est du merlot, beaux tannins. 3-8 ans.

Ch. Louvière Rouge 2014 15,5

Le nez est fruits rouges avec un peu de végétal. Le vin est assez tannique, des notes de poivron vert sont présentes parmi les fruits rouges, le vin est d'honnête densité. L'élevage lui fera le plus grand bien. 3-8 ans.

Ch. Malartic-Lagravière Cru classé Rouge 2014 17,0

Superbe nez fumé. Le vin est ample, puissant avec de beaux arômes fumés, long et large, belle concentration, tannins fins. Une réussite. 3-12 ans. 31,06 €

Ch. Olivier Cru classé Rouge 2014 16,0

Nez un peu végétal. Un vin souple, charmant, suave, de densité moyenne, très jolie finale fumée. 3-8 ans. 19,80 €

Ch. Pape-Clément Cru classé Rouge 2014 17,5

La robe est profonde et le nez est splendide de complexité avec un festival d'épices. Ce superbe vin est complet, fin, long avec joli fruit pur, des tannins

soyeux, la finale est de grande classe. 57.5 % merlot, 37.5 % cabernet-sauvignon et 5 % petit-verdot. Grande réussite. 3-12 ans.

Ch. Picque-Caillou Rouge 2014 15,0

Le nez est un peu végétal et le vin est léger, peu consistant. A revoir. 3-8 ans.

Ch. Rahoul Rouge 2014 16,0

Le vin est fin, élégant, mais manque un peu de ressort, petite dilution, dommage. 3-8 ans.

Ch. Seguin Rouge 2014 14,5

Un vin honnêtement construit, il est équilibré avec des tanins un peu accrocheurs. 3-8 ans.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Cru classé Rouge 2014 17,5

La robe est sombre et le nez est très cabernet avec des épices et des fruits noirs. Le vin est droit, pur avec un joli fruit, des notes fumées, une belle structure fraîche. 62 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 6 % cabernet-franc et 2 % petit-verdot. 65 % de fûts neufs. 5-15 ans. 52,40 €

Médoc

Margaux, relativement inégal

Le millésime 2014 à Margaux est un peu plus difficile que dans le nord du Médoc, pas tant à cause de la quantité de pluie plus importante, les maussades mois de juillet et d'août étaient les mêmes, mais bien parce qu'elles étaient plus tardives, le 8 septembre en particulier.

La dégustation a révélé une forte hétérogénéité de l'appellation, ce qui n'est pas un hasard pour une appellation qui s'étend sur 1300 ha et cinq villages avec une grande variété de terroirs. Pour un même château comme La Tour de Mons, le merlot a été ramassé du 24 septembre au 8 octobre, le petit verdot le 15 octobre, le cabernet-franc le 16 octobre et le cabernet-sauvignon du 17 au 21 octobre. Pas simple.

Les châteaux qui ont les moyens se sont recentrés sur le cœur de leurs meilleurs terroirs et se sont livrés à de fortes sélections. À l'exemple de château Margaux, ils s'en sortent grâce à une forte concentration parfois amplifiée par la relative sécheresse de septembre qui a fait perdre 10 % du volume et en se recentrant sur le cabernet-sauvignon : château Margaux en a mis 90 % dans son grand vin qui ne représente que 36 % de la récolte. À Palmer le grand vin représente 55 % de la récolte.

Autres succès, les châteaux qui sont soit très bien tenus comme Lascombes et Rauzan-Ségla ou qui ont fait de très gros efforts dans le vignoble comme Cantenac-Brown, Dauzac, Giscours, Marquis d'Alesme, Marquis de Terme, Paveil de Luze, Prieuré-Lichine, Le Tertre et quelques autres.

Dans de nombreux châteaux, une petite moitié de l'appellation, la difficulté de mûrir le raisin transparait tant dans les arômes marqués par des notes de poivron vert, qu'en bouche avec des tannins un peu durs qui auront du mal à s'adoucir. Il faudra donc être vigilant et surtout très sélectif dans les achats.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le redégusterons en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

Les prix indiqués sont ceux de www.chateauprimeur.com. Ce sont des prix hors taxes et hors frais de port. Selon disponibilité. Vente à l'unité possible.

AOP Margaux

Ch. Angludet 2014 16,0

Un joli vin suave et charmeur, beau milieu de bouche épicé, les tannins sont présents, mais fins. Il gagnera beaucoup avec quelques années de bouteille. 3-10 ans.

Ch. Bellevue de Tayac 2014 15,5

Le nez est boisé et la bouche est souple, charmante, suave. 3-8 ans.

Ch. Boyd-Cantenac 2014 16,0

Un Boyd assez frais, droit, assez structuré, bonne longueur, rigoureux. 70 cabernet-sauvignon, 21 merlot, 6 petit-verdot, 3 cabernet-franc 3-10 ans.

Ch. Brane-Cantenac 2014 17,0

Les fruits rouges d'une belle pureté sont à tous les étages tant au nez qu'en bouche. Le vin est suave, mais plein, il possède de la densité, les tannins lui barrent momentanément l'accès vers le charme, mais cela viendra. Belle bouteille en perspective. 5-10 ans. 37,00 €.

Ch. Cambon-La Pelouse L'Aura 2014 15,5

Un vin dense aux tannins fins, mais l'acidité est un peu étrange et sèche en finale. 3-8 ans.

Ch. Cantenac-Brown 2014 17,0

La robe est sombre et le nez est dominé par des arômes épicés et boisés. Le vin est souple, avenant, très margalais dans un style moderne, l'ensemble est bien équilibré. Grande réussite. 65 Cabernet-sauvignon, 35 merlot, 60 % de fût neuf. 3-12 ans. 29,70 €.

Ch. Chateaulune 2014 15,5

Élaboré par José Sanfins, le directeur de Cantenac-Brown, un vin plein et dense, assez massif. 3-10 ans.

Ch. Clos du Jaugueron 2014 15,0

Un vin dense, tannique, du fond, belle matière brute. 3-8 ans.

Ch. d'Arsac 2014 14,5

Un vin frais et un peu acidulé qui sèche en finale. 3-8 ans.

Ch. Dauzac 2014 16,0

Les arômes sont d'une belle complexité et le vin de corpulence moyenne est équilibré, fin, élégant, d'une belle longueur, margalais en diable. Belle réussite qui marque une nouvelle ère du château. 3-10 ans.

Ch. Desmirail 2014 16,0

D'agrestes arômes de fruits rouges ouvrent le bal d'un vin suave à peine troublé par un peu de verdure qui finit par s'imposer en finale par la minceur de la matière. 3-8 ans.

Ch. d'Issan 2014 17,0

Un joli vin élégant, moyennement corpulent, les tannins sont lisses, la matière ample, joli fond avec un cabernet de grande classe. 77 cabernet-sauvignon, 23 merlot. 3-12 ans. 36,00 €.

Ch. du Tertre 2014 16,0

Le nez est marqué par des notes élégantes et fraîches et cette fraîcheur se prolonge par une matière légère qui ne manque pas d'élégance et qui finit par prendre le pas en finale. Un vin d'une grande finesse. 3-10 ans. 22,95 €.

Ch. Durfort-Vivens 2014 16,0

Le vin est marqué par les fruits rouges et la fraîcheur avec une corpulence moyenne, des notes un peu végétales, la longueur est moyenne. Il faudra un peu de patience. 3-8 ans.

Ch. Ferrière 2014 16,0

Un joli vin de fruits rouges avec une bonne densité, de la fraîcheur et une petite dureté en finale qui disparaîtra. 3-8 ans. 23,00 €.

Ch. Giscours 2014 16,5

Le nez est superbe avec des fruits rouges et noirs, de belles épices. Le vin est plein avec une grande matière suave et gourmande, les tannins sont fins, la finale ravageuse ment épicée et de café. Beau vin. 3-12 ans. 31,10 €.

Ch. Haut-Breton Larigaudière 2014 14,5

Un vin droit, tannique, austère, un peu sec et sans compromis, mais qui se fera grâce à sa belle matière. Un peu de patience. 3-8 ans.

Ch. Kirwan 2014 16,0

Un beau vin dense et serré, un peu végétal ce qui lui donne de la fraîcheur, de bonne longueur, un peu plus strict que d'habitude et sans son velouté habituel. Soyez patients. 58 cabernet-sauvignon, 36 merlot, 4 petit-verdot. 13,5° 3-12 ans. 26,00 €.

Ch. La Bessane 2014 15,0

Souple, léger, suave, peu extrait. 3-5 ans.

Ch. La Gurgue 2014 14,5

Un peu végétal, frais. 3-8 ans.

Ch. La Tour de Mons 2014 15,5

Un joli vin élégant tout en délicatesse, d'une belle persistance. 54 merlot, 35 cabernet-sauvignon, 6 cabernet-franc, 5 petit-verdot. 3-8 ans. 13,30 €.

Ch. Labégorce 2014 16,0

Un vin suave, charmant, très merlot, souple, café grillé, un peu chocolat noir, du boisé aussi. 58 merlot, 40 cabernet-sauvignon, 2 petit-verdot. 50 % de futs neufs. 3-12 ans. 16,83 €.

Ch. Lascombes 2014 17,0

La robe sombre est accompagnée de belles notes épicées et de cassis. Le vin est plein, gourmand avec un joli fruit, avec toutefois une toute petite dureté dans les tannins qui disparaîtra à l'élevage, finale toute en souplesse. 3-12 ans. 47,60 €.

Ch. Malescot Saint Exupéry 2014 16,5

Beaux arômes de chocolat noir. Le vin est suave et charmant, mais la finale est momentanément déparée par des tannins un peu raides et verts. Ils disparaîtront à l'évolution, d'autant que l'aération leur fait le plus grand bien. 3-10 ans.

Ch. Margaux Pavillon rouge 2e vin 2014 16,5

Nez très cabernet. Un vin dense en attaque, milieu de bouche très cabernet, petite dureté avec un peu de végétal. 24 % de la récolte. 77 cabernet-sauvignon, 22 merlot, 1 petit-verdot. 5-15 ans. 90,00 €.

Ch. Margaux Grand vin 2014 18,0

Un vin dense, compact, très dense, la sécheresse de septembre a fait perdre 10 % de la récolte avec un phénomène de concentration. La fraîcheur du 2008 et la profondeur du 2010. 90 cabernet-sauvignon, 5 merlot, 3 cabernet-franc, 2 petit-verdot. Le grand vin ne représente que 36 % de la récolte seulement. 5-20 ans. 282,00 €.

Ch. Marquis d'Alesme Cru classé 2014 16,5

La robe est très sombre et le nez oscille entre mûre, épice et boisé. Le vin est dense, serré, les tannins sont fins, petite dureté tannique, léger creux aussi, bel équilibre général. 55 cabernet-sauvignon, 30 merlot, 10 petit-verdot, 5 cabernet-franc. 65 % de fûts neufs. 3-15 ans.

Ch. Marquis de Terme 2014 17,0

Les arômes de café grillé sont enchanteurs et le même enchantement se prolonge en bouche avec un vin suave, charmant, peu concentré, mais harmonieux, belle finale épicée. 3-8 ans. 26,00 €.

Ch. Monbrison 2014 16,0

Il est bien dommage que les arômes soient si végétaux, car le vin ne manque ni d'élégance, ni de densité, ni de longueur. L'expérience montre qu'il évolue bien en bouteille. 3-8 ans.

Ch. Mongravey 2014 15,0

Un vin tannique et ferme, pas beaucoup de fruit, austère 3-10 ans.

Ch. Palmer Alter Ego 2e vin 2014 16,0

Premier millésime en biodynamie et vinifié sans soufre. Le soufre est ajouté avant malolactique. Nez fumé, mûre et verneur. Le vin est dense, assez serré, longueur moyenne. 52 merlot, 35 cabernet-sauvignon, 13 petit-verdot. 33 hl/ha. 45 % de la production. 3-12 ans. 45,00 €.

Ch. Palmer Grand vin 2014 17,0

Un vin très pur, le grain de tannins, les arômes, tout est typé Palmer, un peu moins de velouté que d'habitude, mais plus de classe. 49 C, 45 merlot, 6 petit-verdot. 55 % de la production. 33 hl/ha 5-15 ans. 185,00 €.

Ch. Paveil de Luze 2014 16,0

80 cabernet-sauvignon, 20 merlot. Un pourcentage historique de cabernet-sauvignon qui donne un vin frais, tout en longueur, racé, de classe. 5-15 ans.

Ch. Pontac-Lynch 2014 15,0

Droit, dense, strict, tannique, patience. 5-10 ans.

Ch. Pouget 2014 16,0

La robe et très sombre et le nez est café grillé. Le vin est dense, souple, frais, assez corpulence moyenne, léger creux. 58 cabernet-sauvignon, 31 merlot, 4 petit-verdot, 3 cabernet-franc. 3-10 ans.

Ch. Prieuré-Lichine 2014 17,0

65 cabernet-sauvignon, 30 merlot, 5 petit-verdot. Joli nez complexe. Le vin est souple, charmeur, margalais en diable, finement boisé, tannins légers, finale charmeuse et même racoleuse. Super merlot de choc très mûr. Un grand Prieuré. 3-15 ans. 26,00 €.

Ch. Rauzan-Gassies 2014 14,5

Les arômes de poivron vert dominant un ensemble de bon aloi et le vin est d'une honnête densité, mais déparée par une finale hélas trop végétale. 3-8 ans.

Ch. Rauzan-Ségla Ségla 2e vin 2014 16,0

Un joli Ségla charmeur, tout en fruit et en épices, des tannins, mais bien intégrés, bonne longueur. 57 cabernet-sauvignon, 43 merlot. 3-8 ans.

Ch. Rauzan-Ségla Grand vin 2014 17,0

Beaucoup de charme dans ce Rauzan-Ségla fortement coloré aux arômes de mûres et d'épices. La bouche est souple et dense, belle longueur, du charme.

Quelques ha de cabernet ont été touchés par la grêle. 56 cabernet-sauvignon, 42 merlot, 1 petit-verdot, 1 cabernet-franc 5-15 ans. 45,00 €.

Ch. Rauzan-Ségla 2014 17,0

Les arômes oscillent entre fruit, épices et un rien de verdure. Le vin est structuré, dense, le milieu de bouche est superbe de classe avec une finale de profil margalais. Grand vin en devenir. 3-8 ans.

Ch. Siran 2014 15,0

Les arômes sont très joliment épices et le vin est suave, charmant, très accessible par sa légèreté que certains trouveront trop évanescence, mais c'est un des styles de Margaux. 3-8 ans. 17,25 €.

Saint-Julien 2014, pas aussi dominateur

D'habitude, quand tout ne va pas très bien, la dégustation des Saint-Julien brille par son homogénéité et sa qualité : c'était le cas en 2011, comme en 2012 et en 2013. Une véritable assurance tout risque.

Pourtant, en 2014, ce n'est pas le cas, alors que la commune limitrophe de Pauillac brille de ses mille feux, comme si le centre de gravité du millésime s'était un peu déplacé vers le nord. Sans que l'on ne comprenne vraiment trop pourquoi, les vins de Saint-Julien n'atteignent pas tout à fait la classe et la profondeur de Pauillac et de Saint-Estèphe. Est-ce la petite pluie des 17 et 18 septembre qui est aussi tombée sur les villages plus au nord qui a légèrement affecté l'équilibre un peu instable du vignoble ? Le cabernet-sauvignon a pourtant été ramassé presque un mois plus tard.

Au plus haut niveau, Ducru-Beaucaillou et les trois Léoville sont souverains, suivis par un Beychevelle de grande classe et un immense Saint-Pierre. Si on ne fait pas la fine bouche, tous les autres châteaux font de beaux vins. Mais tout dépendra des prix, car il sera inutile de se saigner aux quatre veines.

Saint-Julien

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas

toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le dégusterons à nouveau en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

Les prix indiqués sont ceux de www.chateauprimeur.com. Ce sont des prix hors taxes et hors frais de port. Selon disponibilité. Vente à l'unité possible.

AOP Saint-Julien

Ch. Beychevelle 2014 17,0

Puissant nez de mûre et d'épices. Le vin est dense, concentré, assez tannique, avec une grosse matière, mais avec derrière une véritable élégance. Grande réussite avec 51 merlot, 39 cabernet-sauvignon, 5 cabernet-franc et 5 petit-verdot. Le grand vin représente 68 % de la récolte. 3-12 ans. 49,00 €.

Ch. Branaire-Ducru 2014 17,0

Un vin un peu moins dense que d'autres en apparence, mais élégant, bien construit, quoique s'exprimant peu à ce stade, mais ce n'est pas un défaut, mais il joue la pureté et la droiture. 65 Cabernet-sauvignon, 27 merlot, 6 petit-verdot et 2 cabernet-franc. Il évoluera bien dans le temps. 3-12 ans.

Ch. du Glana 2014 15,5

Joli vin équilibré axé sur la fraîcheur, belles épices 3-8 ans.

Ch. Ducru-Beaucaillou Croix de Beaucaillou 2014 17,0

La robe est sombre et le nez est dense, épicé. Un vin compact, ferme, tannique. Un vin à part entière, un vin sérieux. 60 cabernet-sauvignon, 30 merlot, 5 petit-verdot. 5-15 ans.

Ch. Ducru-Beaucaillou 2014 18,5

Robe noire et le nez est intense, de grande classe. Le vin est élégant, raffiné, tenu par un cabernet d'anthologie avec une toute petite touche de merlot. Il n'est pas loin du fabuleux 2010 avec une jolie touche de crémeux en plus. 90 cabernet-sauvignon, 10 merlot. Bruno Borie et Virginie Salette, directrice technique du château Ducru-Beaucaillou ont encore frappé un grand coup avec un 2014 qui dépasse le 2009 et talonne le déjà mythique 2010. 5-20 ans.

Ch. Gloria 2014 16,5

Très joli nez complexe, très cassis. Le vin est souple, charmant, assez complexe, suave, corpulence moyenne, belles épices, très Saint-Julien. 60 Cabernet-sauvignon, 30 merlot, 6 petit-verdot, 4 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Gruaud-Larose 2014 16,5

Le nez est discret à ce stade, mais le vin se présente avec une fort belle densité, les tannins sont fermes. Le vin est dans un style droit qui lui sied bien. 5-15 ans. 43,75 €.

Ch. La Bridane 2014 15,0

Élégant, typé, épicé, corpulence moyenne, tellement Saint-Julien. 3-8 ans.

Ch. Lagrange 2014 16,5

Un vin très élégant, discret, équilibré, il ne fait pas dans l'épate, mais très harmonieux, encore sur sa réserve. Il en a « sous le pied » comme on dit en langage populaire. 3-12 ans. 27,60 €.

Ch. Lalande 2014 14,5

Un vin équilibré issu d'un raisin moyennement mûr ce qui lui donne un côté un peu sec, mais il devrait s'assagir en bouteille. 3-8 ans.

Ch. Lalande-Borie 2014 16,5

Un joli vin dense avec une belle attaque, très joli milieu de bouche, très Saint-Julien, tout petit rétrécissement avant la finale très intéressante. 50 cabernet-sauvignon, 45 merlot, 5 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Langoa-Barton 2014 17,0

Joli nez complexe. Le vin est tendre, nuancé, mais tenu par une densité, le tout est fin avec des tannins d'une grande élégance. Finale éblouissante. 54 cabernet-sauvignon, 34 merlot et 12 cabernet-franc. 3-12 ans.

Ch. Léoville Las Cases Petit Lion 2e vin 2014 16,5

Un Petit Lion charmeur, épicé, racoleur, suave construit avec un très beau merlot issu du clos. 57 merlot, 38 cabernet-sauvignon, 5 cabernet-franc. 3-10 ans. 25,00 €.

Ch. Léoville Las Cases 2014 18,5

Un Las Cases droit, long, très pur, 13,8°, les tannins sont d'une grande élégance, tout en longueur, superbe rebond en finale. Le vin fait penser à une table gigogne avec des rebondissements. 5-20 ans. 79 cabernet-sauvignon, 11 cabernet-franc, 10 merlot. De très longue garde 5-20 ans.

Ch. Léoville-Barton 2014 17,5

Le nez est dominé par le cassis et la structure est impressionnante. Le vin est campé sur une belle acidité, il est long, frais, jeune, plein de potentiel avec un superbe cabernet-sauvignon. 83 cabernet-sauvignon, 15 merlot et 2 cabernet-franc. 5-15 ans.

Ch. Léoville-Las Cases Clos du Marquis 2014 17,0

Un vin suave, charmant aux tannins lisses, belle longueur, belle longueur, finale épicée. Un faux doux qui a du caractère. 74 cabernet-sauvignon, 22 merlot, 4 cabernet-franc. 5-12 ans. 33,80 €.

Ch. Léoville-Poyferré 2014 17,5

Un joli vin suave et raffiné, pas trop sur la puissance, mais une belle rondeur en milieu de bouche, les tannins sont très fins, belle finale boisée un rien racoleuse ce qui n'est pas trop le genre de la maison. 60 cabernet-sauvignon, 35 merlot, 3 cabernet-franc, 2 petit-verdot. 3-12 ans.

Ch. Les Ormes 2014 15,0

Un vin élégant, de corpulence moyenne, frais. 3-8 ans.

Ch. Moulin de la Rose 2014 15,5

Le vin possède une bonne densité, il est costaud, un peu rustique. Il demande un peu de patience. 5-10 ans.

Ch. Saint-Pierre 2014 17,0

Nez intense d'épices et de mûre avec une pointe boisée. Le vin est d'une belle densité, droit, élégant, beaucoup de classe, les tannins sont fins, complexe aromatiquement. Immense réussite. Immense réussite. 78 cabernet-sauvignon, 16 merlot, 6 cabernet-franc. 3-15 ans.

Ch. Talbot 2014 17,0

62 cabernet-sauvignon, 32 merlot, 6 petit-verdot. Joli nez complexe avec des beaux arômes de cèdre. Beau vin équilibré aux tannins harmonieux, très beau milieu de bouche, finale complexe. Beaucoup d'élégance. 3-15 ans. 34,60 €.

Ch. Teynac 2014 14,5

Un vin léger, un peu fluide, élégant, de corpulence moyenne, charmant. 3-8 ans.

Pauillac, la star du millésime et la grande classe

Encore plus que Saint-Estèphe, Pauillac est l'appellation star du millésime 2014. Certes, les merlots qui contrairement à Saint-Estèphe sont généralement situés sur des terroirs de deuxième ordre à quelques exceptions près, ont souffert. Mais le cabernet-sauvignon a atteint une élégance exceptionnelle avec de la longueur, des tannins de grande classe et un soyeux rarement atteint. Tous les grands châteaux ont fait le plein : près de 90 % de cabernet-sauvignon à château Latour, 87 % à Lafite-Rothschild, 82 % à Grand-Puy Lacoste, 81 % à Mouton-Rothschild, 80 % à Pichon-Longueville.

Là aussi, le millésime 2014 s'inscrit tout juste après les plus grands, les 2010, 2009, 2005, 2003 et 2000. Avec leur longueur et leur fraîcheur, les vins seront de longue garde.

À quelques rares exceptions près, la réussite est générale, y compris Fonbadet un petit Poucet coincé parmi les grands, ou encore Pibran qui est inhabituel avec ses 70 % de merlot, car sa grande parcelle de cabernet a été grêlée. Une appellation à mettre en tête de liste de ses achats.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le dégusterons à nouveau en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

Les prix indiqués sont ceux de www.chateauprimeur.com. Ce sont des prix hors taxes et hors frais de port. Selon disponibilité. Vente à l'unité possible.

AOP Pauillac

Ch. Batailley 2014 16,5

Beaux arômes de cèdre. Le vin est souple, plein, joie matière veloutée, un peu de fraîcheur, finale sur la fraîcheur du cabernet. 3-10 ans.

Ch. Bellegrave 2014 15,0

Un joli vin équilibré axé sur la fraîcheur, bien constitué, harmonieux. 3-8 ans.

Ch. Clerc-Milon Grand vin 2014 17,0

Élaboré par l'équipe de Mouton-Rothschild, Clerc-Milon a engendré un vin très cabernet, droit, ferme, tout en longueur, les tannins sont fins et massifs, plus proche de Lafite que de Mouton, avec de la fraîcheur. De grande garde. 58 cabernet-sauvignon, 29 merlot, 11 cabernet-franc, 1 petit-verdot, 1 Carménère. 5-15 ans. 40,00 €.

Ch. Croizet-Bages 2014 15,5

Le nez est cèdre et une pointe végétale. Le vin est dense et frais, beaux arômes purs, de la fraîcheur, mais affecté d'une légère sous-maturité et d'une petite amertume. 3-8 ans.

Ch. d'Armailhac Grand vin 2014 16,5

La robe est violette et le nez relativement complexe. La bouche est souple, le charme d'un merlot mûr, 13,8° ce qui est rare, du charme, mais le cabernet est

frais et long, belle longueur tenue par un cabernet présent. 50 cabernet-sauvignon, 36 merlot, 12 cabernet-franc, 2 petit-verdot. 3-12 ans. 28,00 €.

Ch. Duhart-Milon 2014 16,5

Un Duhart long et frais, beau cabernet, tout en longueur, très différent des millésimes précédents. 55 cabernet-sauvignon, 45 merlot. 5-12 ans. 48,00 €.

Ch. Fonbadet 2014 15,5

Inséré dans les meilleurs crus classés de Pauillac, ce cru bourgeois a produit un vin élégant, raffiné aux tannins soyeux, de corpulence moyenne, plein de charme avec un joli fruit en finale. L'expérience montre qu'il évolue bien dans le temps. 3-8 ans. x

Ch. Grand Puy Ducasse 2014 17,0

Le nez est dominé par les épices et le caramel. Le vin est suave avec un boisé un peu racoleur, mais avec une belle matière ample. 62 cabernet-sauvignon, 38 merlot. 3-8 ans.

Ch. Grand Puy Lacoste 2014 17,0

Nez « terriblement » cassis. Le vin est dense, suave et structuré, belle matière, finale boisée. Beau vin. 3-10 ans. 45,00 €.

Ch. Haut-Bages-Libéral 2014 16,5

Joli nez épicé. Le vin est fin, élégant, raffiné, belle longueur, très cassis, corpulence très moyenne. 3-10 ans. 26,70 €.

Ch. La Fleur Peyrabon 2014 15,5

Un vin souple avec des tannins fins un rien fermes, bonne longueur, finale fumée 3-10 ans. 15,40 €.

Ch. Lafite-Rohschild Carruades 2014 16,5

Un très joli Carruades un peu inhabituel avec 42 % de merlot qui lui donne du charme, beau cabernet pour la longueur. 58 cabernet-sauvignon, 42 merlot. 3-10 ans.

Ch. Lafite-Rohschild Grand vin 2014 18,5

Un beau Lafite tout en droiture, mais mâtiné d'un peu de merlot qui lui donne une touche explosive en finale, 87 cabernet-sauvignon, 10 merlot, 3 cabernet-franc. 3-15 ans.

Ch. Latour Le Pauillac 3e vin 2014 16,0

La robe est violette et le nez est un peu végéta. Le vin est de bonne densité, structuré, droit et relativement strict, petite dureté tannique. 50,6 cabernet-sauvignon, 42,3 merlot, 7,1 petit-verdot. 13°, 26 % de la production. 3-8 ans.

Ch. Latour Les Forts de Latour 2e vin 2014 17,0

Un Fort de Latour élégant, moins monumental que d'habitude, belle longueur, de la fraîcheur, équilibré, assez savoureux. 71,4 % cabernet-sauvignon, 28,6 merlot. 40,1 % production, IPT 70. 3-12 ans.

Ch. Latour Grand vin 2014 18,5

Un Latour moins monumental que d'habitude, souple et élégant, très policé, beaux arômes de cassis, long et raffiné, presque margalais, les tannins sont très fins, grande longueur. cabernet-sauvignon 89,9, merlot 9,2, 0,6 cabernet-franc, 0,3 petit-verdot. 12,9°, IPT 77, 33,9 % de la production. 5-20 ans.

Ch. Lynch-Bages 2014 17,5

La robe est très sombre et les arômes oscillent entre cassis, mûre et cèdre. Le vin est dense, serré, compact, tannique, relativement austère, serré, long, frais. Une grande bouteille en perspective. 69 cabernet-sauvignon, 26 merlot, 3 cabernet-franc et 2 petit-verdot. 13,3° avec un pH de 3,68. 3-15 ans. 69,00 €.

Ch. Lynch-Moussas 2014 17,0

En 2014, le château est passé en vitesse supérieure avec une robe noire et un nez expressif sur la mûre. Le vin est dense et souple, beau fond avec de la matière veloutée et du fruit, jolie finale de cassis et d'épices. 3-10 ans. 25,20 €.

Ch. Mouton-Rothschild Petit Mouton 2e vin 2014 17,0

Une incroyable rondeur dans ce Petit Mouton qui comprend pourtant 93 % de cabernet-sauvignon. Certes le nez ne trompe pas, les tannins sont présents, la fraîcheur est sous-jacente, les arômes vont sur la violette. 93 cabernet-sauvignon, 7 merlot. 3-12 ans. 92,00 €.

Ch. Mouton-Rothschild Grand vin 2014 18,5

La robe est sombre et le nez est marqué par le cabernet un peu strict. Le vin est dense, serré, frais, très dense, les 16 % de merlot ne se sentent pas. Le cabernet-sauvignon est strict, le merlot arrondit les angles, belle longueur, le cabernet est splendide, finale charmeuse signe Mouton. 81 cabernet-sauvignon, 16 merlot, 3 cabernet-franc. Environ 50 % de la production. 5-20 ans. 282,00 €.

Ch. Pibran 2014 15,5

Un Pibran inhabituel avec 70 % de merlot, la parcelle de cabernet a grêlé en juillet. Le vin est souple, charmant. 3-8 ans. 21,90 €.

Ch. Pichon Lalande 2014 17,5

La robe est noire et le nez se révèle peu. Le vin est dense, concentré, loin de révéler son potentiel, grande matière. 3-15 ans.

Ch. Pichon-Lalande Réserve de la Comtesse 2e vin 2014 15,5

Nez de mûre. Le vin est plein, assez tannique, de la matière, un peu rustique. 59 cabernet-sauvignon, 41 merlot. 5-10 ans.

Ch. Pichon-Lalande Grand vin 2014 17,0

Un vin élégant, de corpulence moyenne, bonne persistance, toute petite dureté tannique, belle longueur. 65 cabernet-sauvignon, 22 merlot, 7 cabernet-franc, 6 petit-verdot. 5-10 ans.

Ch. Pichon-Longueville Les Griffons 2e vin 2014 16,5

Le vrai deuxième vin de la propriété avec les parcelles qui sont proches du grand vin. 20 % de la production. 55 cabernet-sauvignon, 45 merlot 3-8 ans. x

Ch. Pichon-Longueville Les Tourelles de Longueville 2e vin 2014 17,0

Un Tourelles souple qui est issu d'un terroir particulier avec 65 merlot, 20 cabernet-sauvignon, 10 cabernet-franc, 5 petit-verdot. Un peu plus rond, mais le vin reste rigoureux. 35 % de la production 3-8 ans.

Ch. Pichon-Longueville Grand vin 2014 17,5

Issu du cœur des vieilles vignes, la robe est noire. Le vin est dense, serré, un peu de velouté, le merlot arrondit le milieu de bouche, les tannins sont fins, long, racé, un milieu de bouche formidable. Beau fond. 80 cabernet-sauvignon, 20 merlot. 5-15 ans. 76,00 €.

Ch. Pontet-Canet 2014 17,0

Un Pontet-Canet 2014 très élégant, suave, policé, mais avec des tannins présents, l'ensemble est lissé, charmant, facile à boire quoiqu'il dispose d'une belle réserve. 65 merlot, 30 merlot, 4 cabernet-franc, 1 petit-verdot. Vendange du 29 septembre au 10 octobre car les cabernet-sauvignon étaient mûrs. Grâce à la biodynamie, la maturité est plus homogène et il n'y a plus de trou entre la récolte du cabernet-sauvignon et du merlot. 30 hl/ha. 5-15 ans. 75,00 €.

Le grand millésime de Saint-Estèphe

Appellation située au nord du Médoc, Saint-Estèphe qui est toujours la dernière à être vendangée, lutte généralement pour obtenir la maturité phénolique du cabernet-sauvignon, le cépage le plus tardif à Bordeaux et souvent majoritaire dans le secteur.

En 2014, ce retard de maturation est un atout important. Avec les difficultés climatiques des mois de juillet et de mois d'août, le cépage qui d'habitude fait son corps en août, a pu tranquillement obtenir sa maturité au mois de septembre, voire au mois d'octobre, car ces deux mois étaient relativement ensoleillés. Par ailleurs, la climatologie est très différente de celle du Médoc avec un peu moins de pluviométrie que dans le sud, ce qui est un autre atout.

Grand perdant du millésime, le merlot qui est planté sur des terroirs argileux froids a aussi bien sauvé sa mise, et ce pour les mêmes raisons, car ses vendanges n'ont débuté que le 22 septembre pour se poursuivre en octobre.

Certes les vins de 2014 n'atteignent pas les niveaux des 2010, 2009, 2005 et 2003, mais ils sont situés juste après. Avec leur fraîcheur et leur densité, ils évolueront bien dans le temps.

Tous les grands châteaux ont bien très réussi le millésime, Montrose incroyable de classe, Cos d'Estournel très complet et Calon-Ségur tout en droiture, sans compter Lafont-Rochet qui réussit un grand vin.

Parmi les vins qui seront accessibles, il faut mentionner Meney, Tronquoy-Lalande, Clauzet, de Pez, Petit-Bocq, Tour de Pez, Tour des Termes, entre autres. Une appellation à mettre en tête de liste de ses achats.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le dégusterons à nouveau en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

Les prix indiqués sont ceux de www.chateauprimeur.com. Ce sont des prix hors taxes et hors frais de port. Selon disponibilité. Vente à l'unité possible.

AOP Saint-Estèphe

Ch. Beau-Site 2014 15,5

Un beau vin élégant avec des tannins fins, belle longueur, bien enrobé. 3-8 ans.

Ch. Calon-Ségur Marquis de Calon 2e vin 2014 16,5

Le second vin de Calon-Ségur est un vin très merlot, 64 %, ce qui lui donne de la richesse et de la puissance. 14,7°. Un vin gourmand, mais avec des tannins imposants qui devront s'affiner. 3-12 ans. 16,80 €.

Ch. Calon-Ségur Grand vin 2014 18,0

Un Calon-Ségur d'une belle densité avec une belle maturité du raisin, droit et long, un tout petit creux qui disparaîtra à l'élevage. Les tannins sont fermes, mais bien enrobés, petite dureté. 66 cabernet-sauvignon, 13 cabernet-franc, 19 merlot, 2 petit-verdot. 13,8°. Une belle réussite. 5-15 ans. 49,00 €.

Ch. Capbern-Gasqueton 2014 16,0

Un vin souple, charmant, de la rondeur, des cabernets qui se prennent pour des merlots, ils sont très mûrs, mais il reste de la fraîcheur, petit creux. 78 cabernet-sauvignon, 19 merlot, 3 petit-verdot. 60 % de fût neuf. 3-10 ans. 13,30 €.

Ch. Clauzet 2014 16,0

Clauzet a engendré un vin dense, tannique, compact, ferme avec un beau fond. Un beau vin en devenir. 3-12 ans.

Ch. Cos d'Estournel Les Pagodes de Cos 2e vin 2014 16,0

La robe est violette et le nez est sur les fruits noirs. La bouche est de bonne densité, les tannins possèdent de la souplesse, une petite touche boisée charmante et un léger creux. Un joli Pagodes de Cos. 55 cabernet-sauvignon, 43 merlot, 2 petit-verdot. 3-8 ans. 30,00 €.

Ch. Cos d'Estournel Grand vin 2014 18,0

La robe est sombre et le nez est très fruits noirs et cèdre. Le vin est dense, serré, assez tannique, les tannins fins, l'évolution dans le verre est fascinant grâce aux merlots associés à la belle structure des cabernets. Une réussite majeure pour ce poids lourd de Saint-Estèphe. 65 cabernet-sauvignon, 33 merlot, 2 cabernet-franc. 3-15 ans. 99,00 €.

Ch. Cos Labory 2014 16,0

Les arômes sont discrets. Le vin est souple, charmant, équilibré, mais avec un retour tannique en finale, Saint-Estèphe oblige. 3-8 ans.

Ch. Coutelin-Meville 2014 14,5

Un vin construit sur les fruits rouges, structuré et de bonne densité. Il demandera de la patience, comme d'habitude. 5-10 ans.

Ch. de Pez 2014 16,0

Le nez est marqué par de belles notes de mûre. Le vin est ample, voluptueux, charmeur, pas très long, mais superbe. 3-8 ans.

Ch. Haut-Marbuzet 2014 15,5

Un vin souple, charmant, flatteur, les tannins sont fins, un creux apparaît en milieu de bouche, mais il n'en demeure pas moins très séducteur. 3-12 ans. 25,90 €.

Ch. La Commanderie 2014 14,5

Souple et mince avec des tannins fermes, Saint-Estèphe bien sûr. 3-8 ans.

Ch. Lafont-Rochet 2014 17,0

Jean-Claude Berrouet, 35 millésimes de Petrus au compteur, a apporté l'élégance et la classe à ce beau vin sombre aux arômes de fruits noirs et de cèdre. Un vin coloré, assez droit, très cabernet, moins merlot que d'habitude même s'il y en a 26 %. Les cabernets ont été ramassés très tard, le 23 octobre. 4 % de petit-verdot, 4 % de cabernet-franc et 66 % de cabernet-sauvignon. Un vin inhabituellement frais et élégant, là où il a souvent joué la suavité. 5-15 ans. 26,00 €.

Ch. Le Boscq 2014 15,5

Un beau vin ample et généreux avec un beau raisin mûr, du moelleux, de la chair. Belle réussite. 3-8 ans.

Ch. Le Crock 2014 15,5

Souple et suave, charmant, un joli vin bien construit sans dureté. 3-8 ans.

Ch. Les Ormes de Pez 2014 17,0

Un superbe vin dense, concentré, long, raffiné, grand cabernet finale de grande classe. 3-15 ans. 19,30 €.

Ch. Lilian-Ladouys 2014 15,5

Le nez est boisé clou de girofle et le vin est souple, boisé, assez tannique, mais bien enrobé. Élevage de luxe pour un beau vin qui est une des belles affaires du millésime. 5-10 ans.

Ch. Meyney 2014 16,5

La butte argileuse de Meyney a permis de produire un vin ample, pulpeux, d'une belle richesse, d'une grande générosité. Il évoluera bien dans le temps. Très grande réussite. 55 cabernet-sauvignon, 30 merlot, 15 petit-verdot. 5-15 ans. 19,45 €.

Ch. Montrose La Dame de Montrose 2e vin 2014 16,5

Un version souple de la Dame qui possède en 2014 du charme, de la suavité et un côté avenant et facile à boire. 50 merlot, 45 cabernet-sauvignon, 5 petit-verdot. 37 % de la production. 3-8 ans.

Ch. Montrose Grand vin 2014 18,0

Montrose capitalise tous ses investissements récents avec un vin de charme associé à un Montrose très classique doté d'une jolie matière et de la suavité derrière un beau cabernet. Un grain très fin, un fruit superbe devant l'austère façade. Du grand Montrose. 61 cabernet-sauvignon, 30 merlot, 8 cabernet-franc, 1 petit-verdot. 47 % de la production. 5-20 ans.

Ch. Petit-Bocq 2014 15,0

Un beau vin dense et carré, du fond 3-12 ans.

Ch. Phélan-Ségur 2014 17,0

Un beau vin dense, serré, tannique, long aux tannins fins, une très grande réussite de Phélan-Ségur. 3-15 ans. 26,60 €.

Ch. Saint-Pierre de Corbian 2014 15,5

Un vin très Saint-Estèphe avec des tannins très présents, mais sans aspérités, de la longueur, austère comme il se doit. 3-12 ans.

Ch. Ségur de Cabanac 2014 15,0

Plein droit et strict, tannique, Saint-Estèphe en somme. Soyez patients. 3-12 ans.

Ch. Sérilhan 2014 15,0

Un beau vin plein avec du raisin mûr, un joli boisé, du volume. Bien réussi. 3-12 ans.

Ch. Tour de Pez 2014 15,5

Joli vin avec un raisin mûr qui lui donne de la suavité, seyante touche boisée. Une valeur sûre 3-12 ans.

Ch. Tour des Termes 2014 15,0

Fraîcheur et densité caractérisent ce vin d'une bonne densité avec des tannins fins. Très beau potentiel. 3-8 ans.

Ch. Tour Saint Fort 2014 15,0

Bonne densité, du fruit, la maturité est certes moyenne et le vin tannique, mais il se fera. 3-8 ans.

Ch. Tronquoy-Lalande 2014 16,0

Un vin ample et suave, de la matière, très merlot, de la rondeur. 56 merlot, 37 cabernet-sauvignon, 6 petit-verdot, 1 cabernet-franc. Un rapport qualité prix exceptionnel. 3-15 ans.

Bernard Burtschy

16 000 signes

Médoc, Haut-Médoc, Listrac, Moulis Hétérogène, forcément hétérogène

Sur un territoire qui frôle les 6000 hectares et qui cours du sud au nord du Médoc, il est difficile et même impossible de trouver une unité dans les vins même si le cœur de la réussite se situe au niveau de Pauillac et Saint-Estèphe et déborde inévitablement vers les Haut-Médocs de Saint-Seurin de Cadourne comme Sociando-Mallet.

Il est réconfortant de voir qu'il existe des réussites un peu partout, dans le sud au château d'Agassac qui fait son meilleur vin depuis des lustres, au nord à Rollan de By, La Tour de By et à Haut-Condissas. Le cabernet-sauvignon, cépage phare de 2014 y brille, mais aussi le merlot sur les terroirs froids qui a pu se refaire une santé en septembre. Il faut saluer le retour au plus haut niveau du château Camensac, cru classé du Haut-Médoc qui renaît de ses cendres après des décennies d'absence. Place aux réussies individuelles !

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le redégusterons en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

Les prix indiqués sont ceux de www.chateauprimeur.com. Ce sont des prix hors taxes et hors frais de port. Selon disponibilité. Vente à l'unité possible.

Médoc

AOP Bordeaux blancs de la région du Médoc

Ch. Cantenac-Brown Alto 2014 15,5

Un joli blanc équilibré aux beaux arômes citronnés et citronnelle avec une bonne fraîcheur. 0-5 ans.

Ch. Cos d'Estournel 2014 16,0

Le 2014 est le plus grand blanc d'Estournel depuis sa création il y a dix ans. Le sauvignon est splendide, mais le sémillon aussi, d'où un vin très fruité de la passion, ananas, fleurs blanches, le nez est sur la poire. 66 sauvignon blanc, 34 sémillon. 3-8 ans. 55,00 €.

Ch. d'Arsac Cuvée Céline 2014 14,5

L'acidité est vive, Le vin ne possède pas beaucoup de chair mais de la structure et il est bien construit. 0-5 ans.

Ch. Margaux Pavillon blanc 2014 16,0

Les arômes sont dominés par le sauvignon avec un beau parfum fruits exotiques et fleurs. Puissance, fraîcheur et générosité. 100 % sauvignon. 27 hl/ha, un tiers de la récolte de retenu, 11 000 bouteilles. 3-12 ans. 110,00 €.

Ch. Mouton-Rothschild Aile d'Argent 2014 16,5

La robe est pâle et le nez est ouvert, un peu sauvignon. La bouche est suave avec un beau sémillon qui lui donne de la rondeur et lui permettra de vieillir. 3-8 ans. 56,50 €.

Ch. The Winemarkers'Collection 2014 15,5

Un beau vin équilibré, construit sur le sauvignon mais sans excès, bonne matière, du volume. 0-5 ans.

AOP Haut-Médoc

Ch. Beaumont 2014 15,5

Le nez est un peu végétal et le vin est dense, serré, végétal, mais avec une bonne matière. Patience. 3-8 ans.

Ch. Belair 2014 15,0

Joli nez. Le vin est souple, charmant, de la rondeur, joliment réussi. 3-8 ans.

Ch. Belgrave 2014 16,5

Le nez est très cassis-violette avec une pointe de boisé. Le vin est dense avec une matière compacte, un peu rustique pour le moment. L'élevage lui fera le plus grand bien. Jolie bouteille. 3-8 ans.

Ch. Belle-Vue 2014 16,0

Un vin dense, coloré, tannique, les tannins sont fins, un rien pointus, du fond, sur un profil d'élégance. 47 cabernet-sauvignon, 31 merlot, 22 petit-verdot. 40 % fût neuf. 3-8 ans. 10,65 €.

Ch. Cambon-La Pelouse 2014 15,0

La robe est noire et le nez est impressionnant. En bouche, le vin est ample, mais l'acidité est étrange et sèche le vin. 49 merlot, 47 cabernet-sauvignon, 4 petit-verdot. 35 % fût neuf. 3-8 ans. 10,60 €.

Ch. Cantemerle 2014 16,0

Le nez est discret, le vin aussi. La matière est policée, de corpulence moyenne, équilibrée, suave, sans aspérité, mais avec une bonne densité. 3-8 ans. 21,00 €.

Ch. Caronne Ste Gemme 2014 15,5

Un vin élégant, raffiné, long, de corpulence moyenne, belle réussite. 3-10 ans.

Ch. Charmail 2014 15,0

La robe est sombre et le nez très expressif. Le vin est souple, charmeur, suave. 3-8 ans. x

Ch. Châteaux Lestruelle 2014 15,0

70 merlot, 30 cabernet-sauvignon, sur terroirs légers. Un vin léger, facile d'accès, presque prêt à boire. 3-8 ans.

Ch. Citran 2014 15,0

Nez intense, un peu fumé, très cassis. Le vin est léger et possède un peu moins de personnalité, il est assez court, végétal en finale, mais devrait bien se faire en bouteille. 3-8 ans. 10,00 €.

Ch. Clément-Pichon 2014 15,5

La robe est sombre avec un attirant nez de mûre. Le vin est ample, généreux, très merlot, du volume, du charme, l'ensemble est sur le fruit, charnu, assez rond. Rendement 36 hl/ha. 21 ha en production seulement sur les 25 ha. 85 merlot, 10 cabernet-sauvignon, 5 cabernet-franc. 3-10 ans.

Ch. Clos du Jaugueyron 2014 15,5

Beau vin dense, un fruit superbe, extraction douce des tannins, belle longueur. 60 cabernet-sauvignon, 33 merlot, 7 petit-verdot. 3-10 ans.

Ch. Coufran 2014 16,0

La robe est dense et le nez sur le cassis et les fruits rouges. Le vin est dense, serré, vertical avec un fruit un peu austère, belle densité. 3-8 ans.

Ch. D'Agassac L'Agassant 2e vin 2014 15,0

Un vin souple et charmeur, tout en merlot, tout en douceur. 90 merlot, 10 cabernet-franc. 0-5 ans.

Ch. d'Agassac Grand vin 2014 16,0

80 cabernet-sauvignon, 20 merlot. Un pourcentage historique de cabernet-sauvignon qui donne un Agassac plus rigoureux, droit, strict, de la classe, très belle longueur. Un des plus beaux qui ait été produit. 5-15 ans.

Ch. d'Arcins 2014 15,0

Un vin bien équilibré, plus frais que d'habitude, mais sans aucune rusticité, bien réussi 3-8 ans.

Ch. de Camensac 2014 16,5

Très beau nez de cassis. Le vin est dense, serré, beaux tannins, belle structure avec des tannins fermes et un fruit encore jeune. Beau vin. Une résurrection. 3-12 ans.

Ch. de Lamarque 2014 16,0

Le nez est très intense, fumé et fruits rouges. Le vin est d'une bonne densité, structuré avec un joli fruit. 3-8 ans.

Ch. de Malleret M de Malleret 2014 14,5

Un vin souple et suave, petite raideur. 3-8 ans.

Ch. de Malleret 2014 15,0

50 merlot, 45 cabernet-sauvignon, 5 petit-verdot. Un vin souple avec un merlot café grillé, des tannins légers mais présents. 3-8 ans.

Ch. de Villegeorge 2014 15,0

Le nez est gentiment poivronné et le vin est frais, équilibré, corpulence moyenne, gracieux. 3-8 ans.

Ch. d'Hanteillan 2014 15,5

Un vin suave et rond avec un merlot d'une belle maturité, belle densité, petite dureté tannique à faire passer. Belle réussite. 60 merlot, un pourcentage inhabituel dû à la restructuration de la propriété. 3-8 ans.

Ch. du Cartillon 2014 14,0

Un vin de corpulence moyenne, frais et léger. 0-5 ans.

Ch. du Moulin 2014 15,0

Elaboré par José Sanfins, l'excellent directeur technique de cantenac-Brown, un vin élégant, un peu boisé, de belle longueur. 3-10 ans.

Ch. du Retout 2014 14,0

Le nez est boisé et le vin est souple, charmant, boisé. 3-8 ans.

Ch. FontestEAU 2014 14,0

Souple, merlotant, fluide. A déguster sans se presser. 3-8 ans.

Ch. Gironville 2014 15,0

Un vin fin, corpulence moyenne, léger, un peu fluide. 50 merlot, 40 cabernet-franc, 10 petit-verdot. 50 % fut d'un vin. 0-5 ans.

Ch. La Lagune 2014 16,5

Un vin très élégant avec de la tenue, beau cabernet (70 %) avec du petit verdot (10 %), 20 % de merlot. Très joli nez très fin, très floral. Le vin est souple, suave, charmant, lisse, sans les aspérités des tannins du millésime, tout en longueur et en grâce. Belle réussite. 3-12 ans. 33,00 €.

Ch. La Tour Carnet 2014 16,0

Le nez est un peu végétal sur fond de cassis. Le vin est souple, fluide, charmeur, directement accessible avec une belle matière suave. Un vin de charme. 3-8 ans. 20,15 €.

Ch. Lamothe-Bergeron 2014 15,5

Un vin frais, assez tannique, de la densité, beau fond. 3-8 ans.

Ch. Lanessan 2014 16,0

Un vin dense, tannique, fin, taillé pour la garde, très réussi, dans la lignée des beaux derniers millésimes. 3-12 ans. 10,10 €.

Ch. Larrivaux 2014 15,5

Cette propriété de 19 ha joue la suavité avec 72 % de merlot, belle rondeur, de la chair, les tannins sont bien extraits, une pointe de rusticité de bon aloi. 3-8 ans. 8,10 €.

Ch. Les Trois Moulins 2014 15,0

Un vin souple et suave des tannins un rien durs, bonne longueur. 45 merlot, 40 cabernet-sauvignon, 15 cabernet-franc. 20 % de fût neuf. 3-8 ans.

Ch. Lestage Simon 2014 15,0

Un vin ample, moelleux, boisé, plein, de la matière, généreux. 3-8 ans.

Ch. Liversan 2014 13,0

Un vin acidulé et court qui joue la fraîcheur. 0-5 ans.

Ch. Maison Blanche 2014 15,0

85 merlot, 10 cabernet-sauvignon, 5 cabernet-franc. Un vin honnêtement construit, assez tannique, qui demandera de la patience. Avec la fraîcheur du terroir calcaire, les merlots sont sur argile. 3-10 ans.

Ch. Malescasse 2014 16,0

Un vin équilibré, de corpulence moyenne, beaucoup de finesse, la rusticité a été éliminée, de la longueur, belle finale. Le plus élégant de l'histoire. 3-12 ans.

Ch. Mille Roses 2014 15,5

Un vin léger, fluide, bonne persistance. 53 cabernet-sauvignon, 35 merlot, 12 petit-verdot. 46 hl/ha. 3-8 ans.

Ch. Paloumey 2014 16,0

Un vin très élégant, de légèreté, corpulence moyenne, bonne longueur. 55 cabernet-sauvignon, 45 merlot. 3-8 ans.

Ch. Peyrabon 2014 13,0

La robe est grenat et le vin est frais, bien construit, d'une bonne densité. Une valeur sûre à un prix très raisonnable. 3-8 ans. 7,50 €.

Ch. Peyrat-Fourton 2014 16,0

La robe est très sombre et le vin est dense, tannique, belle matière, ferme, concentré. 3-12 ans.

Ch. Peyredon La Gravette 2014 14,0

Un vin léger, fluide et acidulé qui joue la fraîcheur. 0-5 ans.

Ch. Reysson 2014 15,0

Avec 90 % de merlot et 10 % de cabernet-franc, le vin souple, charmeur, très aromatique, les tannins sont fins. 3-8 ans.

Ch. Saint-Paul 2014 14,5

Un vin assez léger, un peu accrocheur. 3-8 ans.

Ch. Sociando-Mallet La demoiselle de Sociando-Mallet 2e vin 2014 16,0

Le vin possède 65 % de merlot, mais cela ne l'empêche pas de donner une expression très pure du millésime, avec légèreté et fraîcheur. 65 merlot, 35 merlot. 30 % fût neuf. 3-8 ans.

Ch. Sociando-Mallet Grand vin 2014 17,0

Un Sociando assez particulier avec 60 % de merlot. Portant, les cabernets étaient exceptionnels, mais ils ont donné peu de jus et une parcelle a été arrachée. Il en résulte un vin noir, velouté, dense, compact et relativement frais. 85 % de fût neuf. 3-20 ans. 21,00 €.

Ch. The Winemakers Collection 2014 15,0

Un vin élégant, très aromatique, corpulence moyenne, charmant, très équilibré. 3-8 ans.

AOP Lustrac**Ch. Cap Léon Veyrin 2014 15,0**

Le vin possède un joli moelleux qui enrobe les tannins un peu rustiques. 3-8 ans.

Ch. Clarke 2014 15,5

Une petite pointe végétale perce au nez, mais elle ne se retrouve pas en bouche qui est harmonieuse, corpulence moyenne, d'une belle longueur, à peine affectée par une petite raideur tannique. 80 merlot, 20 cabernet-sauvignon. 60 % de fût neuf. 3-8 ans.

Ch. Fonréaud 2014 15,5

De belles notes de café donnent du charme à ce vin charmeur à la petite pointe boisée qui masque un rien de verdure. 3-8 ans.

Ch. Fourcas-Dupré 2014 15,5

Les arômes sont un peu végétaux et le vin est strict, assez droit, un peu mince avec du végétal et de la fraîcheur. 3-5 ans.

Ch. Fourcas-Hosten 2014 15,0

Les arômes discrets vont vers le poivron et le vin est léger, végétal, avec une extraction douce, l'ensemble est de corpulence moyenne. 3-8 ans.

Ch. Mayne-Lalande 2014 16,0

Un vin coloré avec une trame dense, compact, beaux tannins, de la matière. 60 cabernet-sauvignon, 30 merlot, 5 petit-verdot, 5 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Ducluzeau 2014 15,5

Un beau vin dense, grâce à un merlot tardif, de la matière, de la chair, un peu de rustique. 78 merlot, 22 cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

Ch. Fourcas-Borie 2014 16,0

La robe est violette et le nez est fin. Le vin est d'une belle longueur, sans rusticité, beaucoup de finesse, de la longueur, petite dureté en finale. 60 merlot, 25 cabernet-sauvignon, 15 petit-verdot 3-10 ans.

AOP Médoc**Ch. Bournac 2014 14,5**

Un vin souple, charmant, jolie matière, un peu fluide mais suave. 3-8 ans.

Ch. D'Escurac 2014 15,0

La robe est sombre et le nez est boisé. Le vin est souple, assez tannique, mais bien enrobé, petite fluidité en miteux de bouche. 3-8 ans.

Ch. Goulée 2014 16,0

Un Goulée tout en suavité, de la rondeur, du soyeux, le merlot est incroyablement suave, il garde de la fraîcheur, petites notes de truffe, fumé. 78 merlot, 18 cabernet-sauvignon, 4 cabernet-franc. 80 000 bouteilles. 3-10 ans.

Ch. Greysac 2014 15,0

Un vin dense, serré, boisé, structuré, élégant mais austère, belle longueur. Un peu de patience. 3-8 ans.

Ch. Haut Condissas 2014 16,5

La robe est noire et le nez d'une belle richesse aromatique. Le vin est plein, moelleux, merlot de choc, rond, suave, de grand calibre. 3-15 ans.

Ch. Haut-Maurac 2014 15,0

Un joli vin bien construit, fruité, équilibré. 3-8 ans.

Ch. La Tour de By 2014 16,0

La robe est sombre et les arômes vont vers la mûre avec un peu de vanille. Le vin est dense, tannique, austère, mais avec un peu de moelleux, finale de mûre et de cassis avec un brin d'épices. Beau volume et maturité de raisins. 3-8 ans.

Ch. La Tour Haut Caussan 2014 13,0

Un vin un peu vert, acidulé, défaut de maturité évident, mais il possède de la matière. 3-8 ans. x

Ch. Les Grands Chênes 2014 16,0

Un vin d'une belle densité, un peu austère, mais long, beau fond, réussi. 3-12 ans.

Ch. L'Inclassable 2014

Il n'y aura pas d'Inclassable 2014. Le vignoble a été dévasté à 95% dans la nuit du 8 au 9 juin 2014 par la grêle.

Ch. Lousteauneuf 2014 15,5

La robe est noire et le vin est velouté avec des notes de cassis. Le vin possède une belle densité, il est gourmand, un peu boisé, charmeur. 3-8 ans.

Ch. Patache D'Aux 2014 14,0

Un vin léger et fluide un rien asséchant, équilibré. 3-5 ans.

Ch. Potensac Chapelle de Potensac 2e vin 2014 15,0

Un vin léger et frais, corpulence moyenne. 3-8 ans.

Ch. Potensac Grand vin 2014 16,0

Un Potensac frais et droit qui a subi la grêle après la fleur, d'où une demie-récolte, sérieux, tannique, du potentiel. 5-10 ans. 15,80 €.

Ch. Ramafort 2014 14,0

Un vin léger, un peu fluide, mais équilibré 3-8 ans.

Ch. Rollan de By 2014 16,0

Un vin dense, plein, boisé, belle matière, du volume, impressionnant par son équilibre et sa concentration. 3-12 ans.

Ch. Tour Séran 2014 15,5

Du fruit, de la maturité du raisin et du bois : associé à une belle matière, le vin est plein et charmeur. 3-8 ans.

Ch. Vieux Robin 2014 14,0

Un joli vin suave, charmant, facile à boire. Un vin plaisir 3-8 ans.

AOP Moulis**Ch. Biston-Brillette 2014 15,5**

Un beau vin plein et dense, joli fruit. La viticulture probe du domaine fait merveille dans ce millésime. 3-8 ans.

Ch. Branas Grand Poujeaux 2014 16,0

Un vin ample, charnu, riche et plein, chocolat noir. 50 merlot, 45 cabernet-sauvignon, 5 petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Brillette 2014 14,0

Un vin de demi-cops, léger et fluide, pratiquement prêt à boire. 0-5 ans.

Ch. Cap Léon Veyrin 2014 15,0

Un vin boisé, ample, suave, de la ressource. 3-8 ans.

Ch. Chasse-Spleen 2014 15,0

Les arômes sont végétaux et le vin est vert, tannique, il ne manque pas de fond mais d'un peu de soleil. Avec le temps, il se fera. 3-8 ans. 20,50 €.

Ch. Dutruch Grand Poujeaux 2014 15,0

Dense, tannique, un peu de raideur. 3-8 ans.

Ch. Gressier grand Poujeaux 2014 13,0

Vert et sec, poivron vert. 3-8 ans.

Ch. La Garricq 2014 15,5

Un joli vin souple, aromatique, tannins fins, les tannins apparaissent en finale. 50 merlot, 36 cabernet-sauvignon, 14 petit-verdot. 42 hl/ha 3-8 ans.

Ch. Maucaillou 2014 15,0

Le nez se fait discret et le vin est suave, tendre, peu extrait avec une matière souple, l'ensemble est très avenant, léger, fluide, avec une jolie finale épicée. 0-5 ans. 14,00 €.

Ch. Moulin à Vent 2014 15,0

73 merlot, 25 cabernet-sauvignon, 2 cabernet-franc. Un très haut pourcentage de merlot donne un vin rond avec des tannins relativement fermes, l'ensemble est de corpulence moyenne. 3-8 ans.

Ch. Poujeaux 2014 16,5

65 cabernet-sauvignon, 30 merlot, 5 petit-verdot. Très joli nez assez marqué par le cabernet-sauvignon. Un vin souple et charmeur, belle matière, de la rondeur, du charme. 3-15 ans. 19,60 €.

2014, Saint-Emilion et ses satellites. Un peu de tout

Tout comme le reste de Bordeaux, la région de Saint-Emilion a vécu un été sans soleil et même pluvieux, avant d'être ressuscitée par sept semaines de beau temps à l'automne. A priori, rien ne la distingue de sa voisine Pomerol, les mêmes causes produisant les mêmes effets.

Pourtant, malgré la proximité, le régime des pluies n'a pas été tout à fait le même avec, globalement, un peu moins de pluie, 20 % tout de même, et aussi un profil un peu différent, plus en été, moins en septembre. Résultat concret, les vins sont un peu moins frappés par la dilution et ils ont un peu plus de tenue. Les propriétés ont aussi un encépagement plus diversifié qu'à Pomerol avec un peu plus de cabernet-franc, voire de cabernet-sauvignon.

Cépages plus tardifs, les cabernets s'en sortent mieux que le merlot et toutes les propriétés ont fait le plein comme à Ausone (60 % de cabernet-franc), Angélus (50 % de cabernet-franc) ou encore Canon-la-Gaffelière (45 % de cabernets). Tout comme à Pomerol, la partie sablonneuse proche de Pomerol, autrefois nommée les Sables de Saint-Emilion, a produit des vins légers et minces, surtout ceux qui ont une viticulture approximative. Les propriétés proches de la Dordogne ne s'en sortent qu'en augmentant la concentration des vins, soit de manière naturelle avec des rendements plus faibles, soit en faisant tourner le concentrateur pour les plus riches.

Les merlots des côtes et du plateau dont les propriétés ont patienté, ont pu reprendre de la densité à condition d'être vendangés en octobre. La Fleur Cardinale a vendangé du 9 au 25 octobre et Angélus jusqu'au 23 octobre pour ses cabernets-francs. La clé de la réussite résidait dans des vendanges à la carte, parcelle par parcelle, voire par bout de parcelle. Il fallait attendre et attendre, avec les risques que cela comporte, la pluie éventuelle qui est d'ailleurs arrivée de temps à autre.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le dégusterons à nouveau en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

Les prix indiqués sont ceux de www.chateauprimeur.com. Ce sont des prix hors taxes et hors frais de port. Selon disponibilité.

Saint-Emilion 1^{er} cru classé en 1955

Ch. Ausone 1er cru classé A en 1955 Grand vin 2014 18,5

Ausone 2014 se présente avec un très joli nez subtil d'une grande finesse, moins flamboyant que d'autres, mais d'une incroyable pureté. Le vin est élégant, frais, de l'eau de roche, gracieuse, d'une belle longueur. Superbe finale de violette. Très floral, d'une grande pureté, le 2014 est une quintessence d'Ausone dans son style épuré qui défiera les décennies. 60 % cabernet-franc, 40 % merlot, 85 % fûts neufs. 27 hl/ha. 5-25 ans.

Ch. Ausone Chapelle d'Ausone 2e vin 2014 17,5

Autant le grand vin est dans un style épuré, autant Chapelle est ample, assez puissante, du fond, d'une belle longueur, de la densité. Un vin beaucoup plus accessible, plus précoce aussi, charmeur. 50 % merlot, 40 % cabernet-franc, 10 % cabernet-sauvignon, 85 % fûts neufs. 27 hl/ha. 6500 bouteilles seulement. 3-12 ans.

Ch. Cheval Blanc 1er cru classé A en 1955 Grand vin 2014 18,0

Un beau vin lisse, suave et élégant, très beau milieu de bouche de framboise avec une pointe de cassis, les tannins sont suaves, petite minceur en milieu de bouche dans un échantillon, plus de fond dans un autre, élégant dans un troisième. Au final beau vin avec certes 55 % de merlot, mais où le cabernet domine par son élégance. Son évolution sera splendide. 5-20 ans.

Ch. Cheval Blanc Petit Cheval 2e vin 2014 16,5

Belle densité pour ce Petit Cheval aux arômes de cassis et de violette. Le vin est concentré, assez ferme, un rien rustique, jolie finale mentholée. Un autre échantillon est un peu moins rustique avec de l'élégance. 52 % merlot, 48 % cabernet-franc. 3-12 ans.

Saint-Emilion 1^{er} cru classé en 2012

Ch. Angélys 1er cru classé A en 2012 Grand vin 2014 17,0

Avec ses raisins ramassés en octobre, les arômes d'Angélys sont flamboyants, d'une belle complexité. Par la générosité de ses merlots, le vin est puissant, massif, heureusement équilibré par sa forte proportion de cabernet-franc qui lui évite de sombrer dans la mollesse d'autant qu'une forte acidité le structure à la limite de l'assèchement. Le tout devrait s'harmoniser dans les prochaines années, mais il faudra cinq ans au minimum pour ce vin hors-norme dans le millésime. 50 % cabernet-franc, 50 % merlot. 5-15 ans. 210,00 €.

Ch. Angélys Le Carillon d'Angélys 2e vin 2014 16,5

Aux arômes enjôleurs, le second d'Angélys est un vin puissant, structuré, riche, presque opulent, crémeux avec une fraîcheur mordante, de longueur moyenne. Une belle introduction au style si particulier d'Angélys, reconnaissable entre tous. 70 % merlot, 30 % cabernet-franc. 3-8 ans. 52,00 €

Ch. Pavie 1er cru classé A en 2012 Grand vin 2014 18,0

Pavie est un vin très dense, très tannique, hyper concentré, long, mais il ne manque pas de fraîcheur et les tannins sont de grande classe sans compter la diversité aromatique que ne possède pas Pavie-Decesse plus monolithique. Il faudra être très patient. 60 % merlot, 22 % cabernet-franc, 18 % cabernet-sauvignon. 80 % de fûts neufs. 5-25 ans. 210,00 €.

Ch. Pavie Arômes de Pavie 2^e vin 2014 16,5

Un vin droit, strict, tannique, belle longueur, frais. 7 % 0 merlot, 20 % cabernet-franc, 10 % cabernet-sauvignon. 3-10 ans.

Esprit de Pavie Bordeaux rouge 2014 15,0

Élaboré par l'équipe du château Pavie à partir de différents seconds vins entre Saint-Emilion et Castillon, ce bordeaux en dénominateur commun est un vin structuré, avec une acidité vive et une petite dureté. Donnez-lui un peu de temps. 65 % merlot, 20 % cabernet-franc, 15 % cabernet-sauvignon 3-5 ans.

Saint-Emilion 1^{er} cru classé

Ch. Beau-Séjour Bécot 1er cru classé 2014 16,5

De belles notes de café donnent du charme à ce vin élégant aux tannins fins, de corpulence moyenne, frais, joli milieu de bouche fruité. L'aération lui donne de la complexité. 87 % merlot, 9 % cabernet-sauvignon et 4 % cabernet-franc. Le vin a été élevé avec 60 % de fûts neufs. 28 hl/ha. 3-10 ans.

Ch. Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse 1er cru classé 2014 17,0

95 % merlot, 5 % cabernet-franc. Le nez est superbe, joliment épicé et il se développe avec grâce à l'aération. Le vin est souple, charmeur, avec de la

rondeur, les tannins sont derrière, d'une grande finesse, le vin n'est pas encore entièrement formé, mais l'ensemble est déjà très soyeux. 56 % de la récolte a été retenue. 5-15 ans. 62,00 €

Ch. Belair-Monange 1er cru classé 2014 17,0

Joli nez de fruits rouges, d'un grand classicisme. Le vin est très élégant, de corpulence moyenne, les tannins sont très fins, la matière n'est pas énorme, mais le style reprend forme, dans la lignée des grands vins des années 20. Il séduira les amateurs de vins raffinés et de corpulence moyenne. 3-12 ans.

Ch. Canon 1er cru classé Grand vin 2014 17,0

Après un gros travail de restructuration, Canon trouve sa trajectoire avec un vin aux arômes raffinés et une bouche fraîche et longue, d'une belle densité, soutenu par une belle acidité, moins puissant que d'autres, mais tellement plus raffiné. 72 % merlot, 28 % cabernet-franc. Le 2014 marque une nouvelle étape et pourrait même dépasser des millésimes récents plus huppés. 5-15 ans. 45,00 €

Ch. Canon La Gaffelière 1er cru classé 2014 17,0

Nez très café noir. Le vin est dense, compact, austère, de bonne densité, l'ensemble est assez tannique et demande patience, mais avec aération, le vin change, la rondeur inhabituelle du merlot apparait avec ses arômes chocolatés qui lui donnent du charme en milieu de bouche, l'ensemble restant long grâce à une bonne proportion du cabernet. Un vin caméléon. 55 % merlot, 37 % cabernet-franc, 8 % cabernet-sauvignon. 70 % de fûts neufs. 24 hl/ha. Certifié bio. 3-15 ans. 48,70 €

Ch. Clos Fourtet 1er cru classé 2014 17,0

86 % merlot, 9 % cabernet-sauvignon, 5 % cabernet-franc. Joli nez complexe. Bouche très élégante aux tannins policés, de la complexité, belle longueur, finale toujours aussi personnelle. Le vin du plateau de Saint-Emilion par excellence. Il évoluera bien comme les 2001 et 2008 qui lui ressemblent. 5-15 ans. 59,00 €

Ch. Figeac 1er cru classé 2014 17,0

40 % merlot, 32 % cabernet-sauvignon, 28 % cabernet-franc. Un premier échantillon a été dégusté avant les primeurs ; le nez est intense, épicé, très Pomerol. La bouche est ample, du gras, riche, du volume, merlotant signant un changement radical de style qui révolterait Thierry Manoncourt. 68 % de 1er vin, 33 hl/ha, de la gourmandise, du volume en milieu de bouche, de la rusticité aussi. Changement de cap avec un deuxième échantillon beaucoup plus classique, long, frais, d'une belle longueur, un Figeac revisité avec une petite pointe de rondeur. Le vin n'étant pas encore assemblé, le vin en bouteille sera le seul juge de paix. 5-15 ans. 70,00 €.

Ch. Figeac Petit-Figeac 2e vin 2014 16,0

50 % merlot, 6%cabernet-sauvignon, 4 % cabernet-franc. 30 % de fûts neufs. Robe assez sombre. Nez intense, les épices du merlot, de la fraîcheur. Le vin est dense, serré, assez frais, belles épices en milieu de bouche, petit creux, finale merlotante. 3-8 ans.

Ch. La Gaffelière 1er cru classé 2014 17,0

Beau nez de mûre. Le vin est très élégant, tout en souplesse, ample avec un très beau milieu de bouche, du charme avec une bonne structure tannique. 80 % merlot, 20 % cabernet-franc. 3-8 ans. 38,50 €

Ch. La Mondotte 1er cru classé 2014 17,5

La Mondotte s'impose en 2014 par une puissance peu commune et un merlot massif, assez tannique. 100 % de fûts neufs, 18hl/ha. Certifié bio. 5-15 ans. 124,00 €

Ch. Larcis Ducasse 1er cru classé 2014 17,0

Un vin tout en élégance, avec des tannins d'une grande subtilité, de la fraîcheur, une belle persistance. 85 % merlot, 15 % cabernet-franc. 63 % de grand vin. 3-15 ans. 41,40 €

Ch. Pavie-Macquin 1er cru classé 2014 17,5

Un vin très élégant, moins monumental que d'habitude, mais avec tout de même sa chair caractéristique, jolie finale nuancée, le boisé et ses arômes de clou de girofle doivent encore s'intégrer. 85 % merlot, 14 % cabernet-franc, 1 % cabernet-sauvignon. 85 % de grand vin. Dégusté plusieurs fois et toujours consistant. 5-15 ans. 46,90 €

Ch. Troplong Mondot 1er cru classé 2014 16,5

L'échantillon de Troplong-Mondot est un vin puissant, massif, concentré avec une acidité très présente qui le fait sécher un peu malgré les belles notes de chocolat noir en finale. Le vin n'est visiblement pas encore harmonisé. Il devrait être de longue garde. 3-12 ans. 69,12 €

Ch. Trottevieille 1er cru classé Grand vin 2014 17,0

Un vin tout en élégance et en longueur, beaucoup de délicatesse, de corpulence moyenne, très représentatif du plateau de Saint-Emilion. Un vin léger et aérien dans les meilleurs sens du terme. Il évoluera avec grâce en bouteille. 58 % cabernet-franc, 40 % merlot, 2 % cabernet-sauvignon. 25 hl/ha. 3-12 ans.

Ch. Trottevieille Dame de Trottevieille 2e vin 2014 16,0

Un vin suave et élégant constitué des jeunes vignes de Trottevieille et une partie de Bergat. 57 % merlot, 43 % cabernet-franc. 37 hl/ha. 3-8 ans.

Ch. Valandraud 1er cru classé 2014 17,5

Depuis son spectaculaire changement de style, Valandraud continue de surfer sur le concept de l'élégance. Le 2014 a accouché d'un beau vin dense, équilibré, fin, tout en longueur, les tannins sont finement extraits, les arômes sont sur la réserve, le raisin est visiblement mûr, mais ne fait pas dans l'épate et encore moins dans le fort de foire. Un des meilleurs vins de l'appellation. 5-15 ans.

Ch. Valandraud Virginie 2e vin 2014 16,5

Le deuxième vin de Valandraud reste dans le style élégant de son grand frère avec un joli vin fin, violette et pointe boisée, la longueur est moyenne avec une petite dureté, mais l'ensemble est de bonne facture. Bon rapport qualité-prix pour ceux qui ont la chance de le dénicher. 3-8 ans.

Ch. Valandraud 3 de Valandraud 2014 16,0

La robe est grenat et le vin est sur le fruit un peu strict, l'ensemble est mince, mais équilibré. Il se dégustera assez vite. 3-5 ans.

Ch. Valandraud Bordeaux Blanc 2014 16,5

Année après année, le blanc de Valandraud étonne par sa qualité. Le 2014 est marqué par le sauvignon, mais le vin est d'une belle longueur, il possède la pureté, de la fraîcheur alors que le fruit est mûr. Il s'installe tranquillement parmi les grands blancs de Bordeaux. 0-8 ans.

Ch. Valandraud Virginie Bordeaux Blanc 2014 16,0

Ce vin blanc élaboré au château Valandraud, 1er cru classé de Saint-Emilion est un vin ample, généreux, plein, doté d'une belle acidité et de la longueur. 0-5 ans.

Saint-Emilion grand cru classé

Ch. Balestard La Tonnelle Cru classé 2014 16,5

La robe est violette et le nez très cassis avec une belle pureté. En bouche, le vin joue la fraîcheur avec des tannins légers un rien rustiques, une matière peu corpulente et une jolie finale très franche. 10,60 ha. 70 % merlot, 25 % cabernet-franc, 5 % cabernet-sauvignon. Très belle réussite. 3-12 ans.

Ch. Barde Haut Cru classé 2014 15,5

Un vin souple et peu corpulent, ambitieux, aromatique, boisé, d'une belle complexité aromatique, mais la matière ne paraît pas, à ce stade, avoir les moyens de son ambition. Il faudra le re-gouter. 90 % merlot, 10 % cabernet-franc, élevage avec 80 % de fûts neufs. 3-8 ans.

Ch. Bellefont-Belcier Cru classé 2014 16,5

La robe est sombre et le nez est chocolaté au premier abord pour prendre des nuances à l'aération avec de la myrtille. Le vin est dense, serré, doté de jolis tannins qui lui donnent de la fermeté, beau milieu de bouche ce qui est rare dans le millésime. 71 % merlot, 15 % cabernet-sauvignon, 14 % cabernet-franc. Il s'agit du plus grand Bellefont-Belcier qui a été produit depuis des lustres et, après avoir été classé en 2012, est clairement sur la voie des premiers crus classés dont il possède déjà le terroir. 3-15 ans.

Ch. Bellevue Cru classé 2014 16,5

Très joli nez. Le vin est dense, élégant, avec des tannins fins, le milieu de bouche possède une classe réelle, beau rebond en finale. 3-12 ans.

Ch. Berliquet Cru classé 2014 16,5

Au premier abord, un joli vin doux et épicé, plein de charme, d'une belle complexité avec une petite touche végétale et une pointe de fraîcheur puis des tannins qui apparaissent en finale. 75 % merlot, 23 % cabernet-franc, 2 %

cabernet-sauvignon. 76 % de grand vin. Dégusté à plusieurs reprises. 3-8 ans. 23,00 €.

Ch. Cap de Mourlin Grand cru classé 2014 16,5

Beau nez de mûre. Le vin est dense, serré, moelleux, long, compact, belle pureté aromatique, un peu austère, jolie finale de mûre. 14 ha. 65 merlot, 25 cabernet-franc, 10 cabernet-sauvignon. Une belle réussite, une métamorphose. 5-15 ans.

Ch. Chauvin Cru classé 2014 16,0

Un vin frais et tendu, droit sur ses tannins, dans une phase austère. Il est souvent comme cela dans sa prime jeunesse, mais la matière est d'une grande densité. Il demande toujours plus de temps que les autres pour se révéler. 5-10 ans. 24,50 €

Ch. Clos de l'Oratoire Cru classé 2014 16,5

Le vin est dominé par un très joli merlot fumé assez strict sur ses tannins, sans concession sur le moelleux ce qui est rare dans l'Oratoire, finale assez tendue. 90 % merlot, 10 % cabernet-franc. 50 % de fûts neufs. 3-12 ans. 23,60 €

Ch. Clos de Sarpe Cru classé 2014 15,0

Un vin droit à l'acidité tranchante, sec. Le moins que l'on puisse dire, le vin se déguste mal et il n'est pas dans son style habituel. À revoir impérativement. 3-8 ans.

Ch. Clos la Madeleine Cru classé 2014 14,0

Un vin léger, un peu fluide, les tannins sèchent un peu, mais il devrait s'équilibrer dans quelques années. 3-8 ans.

Ch. Clos Saint Martin Cru classé 2014 16,5

Un vin très élégant aux tannins fins, belle longueur, de la classe comme toujours. Hélas, le Clos est tout petit. 3-12 ans.

Ch. Corbin Cru classé 2014 16,0

90 % merlot, 10 % cabernet-franc. Le nez est épicé, chocolat noir. La bouche est souple, charmante, polie, les tannins sont doux avec des notes de café grillé, toute petite touche tannique en finale. Les merlots ont été ramassés du 30 septembre au 8 octobre, les cabernets francs du 10 au 11 octobre. 43 hl/ha, 75 % de grand vin. 40 % de fûts neufs. 13°. 4500 Caisses. 3-10 ans. 20,00 €

Ch. Côte de Baleau Cru classé 2014 16,5

Très joli nez. Le vin est fin, élégant, persistant, joliment aromatique. 3-15 ans. 15,80 €

Ch. Couvent des Jacobins Cru classé 2014 16,0

Beau vin complet, jolie matière, élégant, il ne manque pas de ressource. 3-10 ans.

Ch. Dassault Cru classé 2014 16,0

Le nez est discret et le vin est très élégant, long, de corpulence moyenne, mais avec un léger amincissement en milieu de bouche qui sera corrigé après l'élevage. 24 ha. 65 % merlot, 20 % cabernet-franc, 5 % cabernet-sauvignon. 3-12 ans.

Ch. de Pressac Cru classé 2014 16,5

Pressac est en 2014 un joli vin dense, serré, d'une belle matière, sérieux, qui ira loin. Une valeur sûre, un vin d'une grande régularité. 5-12 ans.

Ch. Destieux Cru classé 2014 16,0

La robe est sombre et le nez boisé comme souvent. Le vin est dense, boisé, tannique, un peu asséchant, mais sa matière qui redonnera de l'harmonie après l'élevage. 5-12 ans.

Ch. Faugères Cru classé 2014 16,0

Un nez tonitruant de cuir et d'épices. La bouche est souple, boisée, opulente, massive, dans un style qui a eu son heure de gloire il y a une dizaine d'années et qui garde ses aficionados. 3-12 ans.

Ch. Faugères Bordeaux blanc 2014 15,0

Elaboré avec sauvignon-blanc, sauvignon-gris et sémillon, un tiers de chaque, le vin est d'une bonne vivacité avec de la densité. Les vignes ont été plantées en 2006 sur le plateau de Saint-Emilion. 0-5 ans.

Ch. Faugères Péby-Faugères Cru classé 2014 16,0

Cuvée spéciale du château Faugères, la robe est sombre et le nez discret. Le vin est ample, boisé, tannique, un peu asséchant, mais avec une matière de bonne qualité. Il se refera. 5-12 ans.

Ch. Faurie-Souchard Cru classé 2014 16,0

Joli nez de mûre. Un vin plein dense, ferme à qui il faudra donner du temps pour qu'il se desserre. 5-10 ans.

Ch. Fleur Cardinale Cru classé 2014 16,5

La robe est sombre et les arômes bien définis. Le vin est dense, serré, les tannins sont lisses, très belle longueur. Une réussite majeure avec un vin d'un grand naturel. 3-15 ans. 27,75 €

Ch. Fombrauge Cru classé 2014 16,0

Un joli vin plein, boisé, ample, belle matière 3-8 ans. 16,15 €.

Ch. Fombrauge Magrez-Fombrauge Bordeaux Blanc 2014 15,5

Élaboré au château Fombrauge, cru classé de Saint-Emilion, ce beau vin ample est en pleine prise de bois, mais il possède la matière et un beau fond. Ce vin anachronique ira loin. 3-8 ans.

Ch. Fonplégade Cru classé 2014 16,5

Un beau vin dense à la robe noire, les tannins sont fins, belle longueur, de la classe. 3-12 ans. 24,00 €

Ch. Fonroque Cru classé 2014 16,0

Un joli vin sur le fruit avec un fruit très pur et une belle longueur. 3-8 ans. 17,50 €

Ch. Franc-Mayne Cru classé 2014 15,5

Superbe nez de ronce de mûre. Le vin est ample en attaque avec un milieu de bouche frais et raffiné très typique du plateau, les tannins sont fins avec une finale délicate très framboisée. 7 ha. 90 % merlot, 10 % cabernet-franc. 3-10 ans.

Ch. Grand Corbin Cru classé 2014 15,5

Un vin léger, fluide, charmant, prêt à boire. 85 % merlot, 10 % cabernet-franc, 5 % cabernet-sauvignon 3-8 ans.

Ch. Grand Corbin Despagne Cru classé 2014 16,5

Un vin dense, compact, corsé, plein, long, une grande masse tannique. Une belle réussite. 5-15 ans. 18,40 €

Ch. Grand Pontet Cru classé 2014 16,0

Un vin bien constitué, tannins un rien fermes, beau fruit. 4 ha, 75 % merlot, 17,5 % cabernet-franc, 7,5 % cabernet-sauvignon. 3-10 ans.

Ch. Grandes Murailles Cru classé 2014 16,0

Un beau vin ample et souple, charmant, petit retour raide en finale. 3-15 ans. 31,00 €

Ch. Grand-Mayne Cru classé 2014 16,5

Un vin souple, suave, charmeur, lisse, des tannins souples. Le vin n'a pas beaucoup de fond, mais beaucoup de charme. Il s'étoffera à l'élevage. Louis Mitjaville est maintenant entièrement là, Michel Rolland est toujours conseil. 80 % merlot, 20 % cabernet-franc. 60 % de fûts neufs. 3-12 ans. 24,80 €.

Ch. Haut Sarpe Cru classé 2014 15,5

Un vin savoureux avec un joli fruit, du charme, beaux arômes de café. 21,50 ha. 70 % merlot, 30 % cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Jean Faure Cru classé 2014 16,0

Un vin fin, souple, d'une grande élégance. Il est léger, aérien et persistant à la fois, de corpulence moyenne, mais bien constitué. L'extraction est parfaite. 50 % cabernet-franc, 45 % merlot, 5 % malbec. 3-8 ans.

Ch. La Clotte Cru classé 2014 17,0

Nez d'une grande finesse. Un vin tout en élégance, très joli rebond aromatique, tannins très fins, finale splendide. 80 % merlot, 10 % cabernet-franc, 10 % cabernet-sauvignon. 85 % de fûts neufs. 5-15 ans.

Ch. La Couspaude Cru classé 2014 16,0

Le nez de café est ravageur et le vin est boisé clou de girofle avec derrière, une matière très élégante, qui est totalement masquée. Mais le vin se refait toujours avec un profil généreux dans es premières années qui se mue peu vers l'élégance. 7 ha. 75 % merlot, 20 % cabernet-franc, 5 % cabernet-sauvignon. 3-12 ans.

Ch. La Dominique Cru classé 2014 16,5

Un joli vin élégant, de corpulence moyenne, beaux arômes de violette, les tannins sont fins, la finale légèrement tannique. 85 % merlot, 15 % cabernet-franc. 36 hl/ha. 60 % de fûts neufs. 3-10 ans. 28,00 €.

Ch. La Fleur Morange Cru classé 2014 15,0

Un vin léger, un peu fluide, 2,06 ha. 70 % merlot, 30 % cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. La Marzelle Cru classé 2014 16,0

Un joli vin souple et charmeur, avec un beau velouté, belle longueur. 3-8 ans.

Ch. La Serre Cru classé 2014 16,0

Les arômes sont fumés et le vin est à la fois soyeux et fumé par le boisé, élégant dans sa texture et d'une belle longueur, mais rien n'est encore fondu. 7ha. 80 % merlot, 20 % cabernet-franc. 3-10 ans.

Ch. La Tour Figeac Cru classé 2014 16,5

75 % merlot, 25 % cabernet-franc. Nez très élégant. Le vin est élégant, raffiné, finement extrait, joli fond, des tannins doux. 3-15 ans.

Ch. Lamartre Cru classé 2014 15,0

Nez merlotant. Un vin souple, suave, de la rondeur, petite dureté tannique, de la sécheresse. 3-8 ans.

Ch. Laniote Cru classé 2014 14,0

Un vin léger et fluide, sans aspérité. 5 ha. 80 merlot, 15 cabernet-sauvignon, 5 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Larmande Cru classé 2014 16,5

Joli nez de framboise. Le vin est élégant, racé, les tannins sont fins, de la fraîcheur. 75 merlot, 23 cabernet-franc, 2 cabernet-sauvignon. 65 % grand vin 32 hl/ha. 3-15 ans.

Ch. Laroze Cru classé 2014 16,0

Un joli vin fin, élégant, les tannins sont fins et subtilement extraits, l'ensemble de de corpulence moyenne ce qui en fait un beau vin équilibré, très harmonieux, avec des tannins présents, mais bien intégrés. 68 merlot, 26 cabernet-franc, 6 cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

Ch. Le Chatelet Cru classé 2014 15,0

Un joli vin de fruit très pur. À boire sur son fruit. 3,18 ha. 80 merlot, 20 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Le Prieuré Cru classé 2014 15,0

Au premier abord, le vin est végétal avec des tannins un peu secs, mais il possède la densité, ce qui lui permettra de s'harmoniser. Il faudra être patient. 5-8 ans.

Ch. Monbousquet Cru classé Grand vin 2014 16,5

Appartenant à Gérard Perse, Monbousquet dont il a fait son laboratoire d'essai est situé dans la plaine de Saint-Emilion. La robe est noire et le nez sur la mûre. Le vin est dense, droit, strict avec des tannins lisses, d'une belle longueur, sans fioriture, avec moins d'alcool que d'habitude. 60 merlot, 30 cabernet-franc, 10 cabernet-sauvignon. 60 % de fut neuf. 5-15 ans. 32,00 €.

Ch. Monbousquet Angélique de Monbousquet 2e vin 2014 16,0

Un vin structuré, frais et élégant, belle longueur. 60 merlot, 30 cabernet-franc, 10 cabernet-sauvignon 3-8 ans.

Ch. Monbousquet Bordeaux blanc 2014 15,0

Le nez de ce vin blanc produit au château Monbousquet, cru classé de Saint-Emilion, est fumé. Le vin est franc, marqué par un sauvignon riche, il possède du volume. 60 sauvignon-blanc, 30 sauvignon-gris, 5 sémillon, 5 muscadelle. 13,52°. 0-5 ans.

Ch. Moulin du Cadet Cru classé 2014 13,0

Joli nez expressif. Le vin est léger, la matière est un peu verte, l'ensemble est pratiquement prêt à boire. 2,88 ha. 100 % merlot. 3-8 ans.

Ch. Pavie-Decesse Cru classé 2014 17,0

Appartenant à Gérard Perse tout comme Pavie, Pavie-Décesse a engendré un vin peu aromatique pour le moment, mais très dense, tannique, frais, tendu sur une longue colonne, sans la moindre dureté tannique. Il est parti pour une longue route. 90 merlot, 10 cabernet-franc. 60 % de fut neuf. 5-15 ans. 91,00 €

Ch. Petit Faurie de Souchard Cru classé 2014 16,0

Un vin structuré, frais, un peu sec. 3-10 ans.

Ch. Saint Georges Côte Pavie Cru classé 2014 15,5

Honnête matière, un vin souple, un peu sec en finale, qui doit encore s'équilibrer. 5,50 ha. 80 merlot, 20 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Sansonnet Cru classé 2014 16,0

Très typique du plateau de Saint-Emilion, le vin est très élégant, raffiné, avec de la fraîcheur et de corpulence moyenne. Il faut saluer le retour depuis plusieurs années à haut niveau de la propriété qui devient une valeur sûre. 3-8 ans.

Ch. Soutard Cru classé 2014 16,5

La robe est sombre et le nez sur la mûre. Le vin est dense, structuré, relativement tannique comme souvent à ce stade avec sa petite dureté

habituelle qui lui passera. Il est taillé pour la garde. 70 merlot, 20 cabernet-franc, 8 cabernet-franc, 2 malbec. 5-15 ans.

Ch. Villemaurine Cru classé 2014 15,5

Un vin élégant, bien constitué, assez frais, de corpulence moyenne, un rien végétal en finale et même un peu acidulé. 80 merlot, 20 cabernet-franc. Il faudra le revoir. 3-8 ans.

Ch. Yon-Figeac Cru classé 2014 16,0

Le vin paraît dense avec une belle ligne acide, mais l'échantillon est oxydé. Un deuxième échantillon dégusté ultérieurement est suave, tendre avec des tannins un peu fermes sur une structure de corpulence moyenne. 25,25 ha. 83 merlot, 13 cabernet-franc, 4 petit-verdot. 3-8 ans.

Saint-Emilion Grand cru

Ch. Clos des Menuts Excellence 2014 15,5

Un vin léger, finement boisé, bonne longueur, harmonieux 3-10 ans.

Ch. Quintus Grand vin 2014 17,0

Élaboré par l'équipe de Haut-Brion qui l'a entièrement remodelé à partir de l'Arrosée et de Tertre-Daugay, Quintus est un vin dense, serré, élégant, fin, d'une belle longueur et même de la classe. 69 merlot, 31 cabernet-franc. Pour la petite histoire, l'essentiel vient de Tertre Daugay et 21,5 % provient de Arrosée. Avec ce beau 2014, Quintus est lancé. 3-15 ans. 77,00 €.

Ch. Quintus Le Dragon de Quintus 2e vin 2014 15,5

Un Dragon tout en charme, très chocolat noir, mais derrière, il a de la structure. 77 merlot, 23 cabernet-franc. 3-8 ans. 19,90 €.

Ch. Sanctus La Bienfaisance de Sanctus 2014 16,0

Cette cuvée particulière de Sanctus est un beau vin ample et charmeur issu d'une belle maturité du raisin avec du fruit, les tannins sont présents, mais souples. 3-12 ans.

Ch. Fombrauge Magrez-Fombrauge 2014 16,0

Un vin dense, serré, boisé, de la matière, un peu austère 5-15 ans.

Ch. Bel Air Ouÿ 2014 16,0

Un vin souple et suave, charmant 3-8 ans.

Ch. Bellevue Mondotte 2014 16,5

Ce vin de l'écurie Perse a été élaboré avec 90 % merlot, 5 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon, le tout élevé en 100 % de fûts neufs. Le vin est dense avec une petite dureté tannique, la finale est un peu rustique, mais le vin possède une grande matière sensuelle qui enveloppe les tannins. 5-15 ans. 112,00 €

Ch. Boutisse 2014 14,5

La robe est dense et le nez très boisé. Le vin est dense, serré, boisé, ce qui finit par le sécher. À revoir après la mise. 3-8 ans.

Ch. Cadet-Bon 2014 16,5

70 % merlot, 30 % cabernet-franc. Robe sombre. Très joli nez merlotant. Un vin souple, charmant, suave, très charmeur, un tout petit creux et des tannins assez fermes. Patience. 3-8 ans.

Ch. Capet-Guillier 2014 14,5

Un vin honnêtement construit, léger, un peu fluide, petite dureté en finale. 3-8 ans.

Ch. Carteau Côtes Daugay 2014 15,0

Un vin de bonne densité avec un raisin raisonnablement mûr, des tannins souples 3-8 ans.

Ch. Cheval Noir Cuvée le Fer 2014 14,0

Un vin souple, léger, fluide, d'ouverture précoce, harmonieux dans son style. 0-5 ans.

Ch. Clos Badon 2014 16,5

Un beau vin élégant, assez tannique et strict, pointe boisée, mais avec une belle densité qui absorbera le tout. Rapport qualité-prix exceptionnel. 3-10 ans.

Ch. Clos des Baies 2014 15,5

Un vin ample, très fruité, petites notes de cuir, un peu truffe aussi. 70 % merlot, 30 % cabernet-franc. La parcelle a été grêlée deux fois, d'où une grande concentration. Taillé pour la garde. 5-15 ans.

Clos des Menuts 2014 15,0

Un vin léger, un peu fluide, bien constitué, équilibré qui se boira vite sur sa fraîcheur. 2-8 ans.

Clos Dubreuil 2014 15,0

Un vin honnêtement constitué, relativement tannique, sèche un peu sur ses tannins, mais il s'arrondira avec l'âge. 3-8 ans.

Clos Les Grandes Versannes 2014 12,0

Un vin végétal et court qui se déguste mal. À revoir. 3-5 ans.

Clos Romanille 2014 16,0

Un vin dense, fortement tannique, compact, droit, d'un gros potentiel. 3-10 ans.

Ch. Corbin-Michotte 2014 16,5

Robe sombre, nez très fin, délicat. Un vin élégant, raffiné, beaucoup de délicatesse, belles épices, stellaires, pas de puissance, mais quel raffinement ! De la

dentelle. Le raisin qui est dans la cuve est trié quatre fois. 2/3 merlot, 1/3 cabernet-franc avec un cabernet-franc de grande classe, très épicé. 3-12 ans.

Ch. Croix Cardinale 2014 16,0

Nouvelle acquisition de la famille Decoster, celle de la Fleur Cardinale dont il est voisin. Joli vin bien constitué, les tannins sont lisses, la bouche fraîche, l'ensemble équilibré. Une affaire. 75 % merlot, 20 % cabernet-franc, 5 % cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

Ch. Croix de Labrie 2014 15,5

La robe est très sombre et le vin est lisse, charmant, policé, boisé. 3-8 ans.

Ch. Daugay 2014 15,0

Un vin léger, un peu fluide et un peu sec. 70 merlot, 25 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

Ch. de Candale 2014 15,5

Un vin de bonne densité, assez tannique, du charme, belle matière dans un style assez moderne. 80 % merlot, 20 % cabernet-franc. 3-10 ans.

Ch. de Ferrand 2014 16,0

Un vin suave, charmant, joli merlot, petite amertume. 80 merlot, 15 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon 3-8 ans.

Ch. de Fonbel 2014 16,0

Elaboré par les Vauthier du château Ausone, la robe est grenat avec un nez pur de violette. Joli vin fruité avec un fruit bien individualisé, élégant, les tannins légers, l'extraction parfaite. 80 merlot, 10 cabernet-sauvignon, 5 carmenère, 5 petit-verdot. 40 hl/ha, 30 % en fûts. 3-8 ans.

Ch. d'If 2014 16,5

Le château a été acheté en 2010 par Jacques Thienpont du château Le Pin à Pomerol. Le vin est fin et frais, d'une belle densité, tout en élégance. 91 merlot et 9 cabernet-franc, élevé avec 50 % de fûts neufs 3-12 ans.

Ch. du Parc 2014 15,5

Un joli vin équilibré avec une touche boisée, les tannins sont fermes, mais sans excès, l'ensemble de belle qualité. 3-8 ans.

Ch. Edmus 2014 15,5

Un vin dense, serré, plein, tannique, du fond, belle longueur. 5-15 ans.

Ch. Ferrand Lartigue 2014 15,0

Nez intense de fruits rouges. Le vin possède une belle densité, mais il est un peu végétal. Avec le temps, il retrouvera son soleil en bouteille. 3-8 ans.

Ch. Godeau 2014 16,5

Un vin tout en élégance, léger, de bonne longueur, de corpulence moyenne, bien proportionné. De la classe. 3-10 ans.

Ch. Grand Barrail Lamarzelle Figeac 2014 15,0

Un vin honnêtement constitué, mais avec des tannins fermes. 3-8 ans.

Ch. Grand Corbin Manuel 2014 14,0

Un vin honnête, un peu fluide, mais ne manque pas d'élégance. 3-8 ans.

Ch. Guadet 2014 16,5

Un vin austère, droit, très représentatif de son terroir, belle longueur, tannins fermes. Il vieillira ben. 80 merlot, 20 cabernet-franc. 5-15 ans.

Ch. Haut-Segottes 2014 16,0

Un vin tout en élégance, les tannins sont très fins, belle longueur. 60 merlot, 40 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Haut-Simard 2014 16,5

Nez sur le fruit frais avec une pointe boisée. Le vin est souple, charmant, un peu boisé, mais très élégant, tannins fins, petite dureté en finale. 70 merlot, 30 cabernet-franc. Élevage en fût avec 20 % de neufs. 3-10 ans.

Ch. La Croizille 2014 16,0

Un joli vin issu d'un beau raisin mûr, du charme, assez tannique. 3-10 ans.

Ch. La Fleur 2014 15,5

Un joli vin souple et charmeur avec de la rondeur et des tannins d'une grande finesse. Très élégant et subtil. 3-8 ans.

Ch. la Fleur d'Arthus 2014 16,0

La robe est très sombre et les arômes très fins. Le vin possède des tannins fins, l'ensemble est élégant avec des jolies notes de chocolat noir. 3-8 ans.

Ch. La Grangère 2014 12,0

Le nez est tonitruant, mais le reste est fluide, pas net. 0-5 ans.

Ch. Laforge 2014 16,0

Un joli fruit, un vin suave de bonne tenue. 3-8 ans.

Ch. Laplagnotte-Bellevue 2014 13,0

La robe est d'un grenat léger et le vin est fluide et végétal. 0-5 ans.

Ch. Le Carré 2014 17,0

Un vin de Jonathan Malthus frais, élégant qui s'impose par la pureté de son fruit et de belles notes florales. 80 Merlot, 20 cabernet-franc. 3-12 ans.

Ch. Le Dôme 2014 17,5

Le vin est élaboré avec une très forte proportion de cabernet-franc. Il est dense, les tannins sont un peu accrocheurs, grande concentration, compact. 80 cabernet-franc et 20 merlot. Il faudra de la patience pour qu'il atteigne son apogée. 5-15 ans.

Ch. Le Tertre Roteboeuf 2014 18,0

Comme tous les ans, François Mitjaville réussit à préserver son extraordinaire velouté associé à une grande profondeur grâce à une intuition du millésime. Cette année, il a fallu vendanger tard, du 15 au 20 octobre, ce qui en fait un des plus tardifs de la région. Le velouté est bien là avec un rien de plus de fraîcheur que d'habitude ce qui le fait ressembler au glorieux 1988 avec une touche suave à la bourguignonne. Grand vieillissement prévisible. 80 merlot, 20 cabernet-franc. 5-20 ans.

Ch. Les Astéries 2014 16,5

Issu de très vieilles vignes sur terroir calcaire, ce vin de Jonathan Malthus est dense, serré, relativement tannique, de grande longueur. 80 merlot, 20 cabernet-franc. Il ira loin 5-15 ans.

Ch. Louis 2014 15,0

Un vin souple et léger, un peu fluide et tannique, petite sécheresse en finale. 3-8 ans.

Ch. Lusseau 2014 16,0

Un vin frais et lisse, élégant, belle longueur, de la pureté. 70 merlot, 20 cabernet-franc, 10 cabernet-sauvignon. 2 ha 3-10 ans.

Ch. Lynsolence 2014 15,5

Un joli raisin mûr, une vinification juste : les ingrédients d'un très beau vin charmeur sont là. 3-8 ans.

Ch. Magnan la Gaffelière 2014 15,0

Un vin de bonne facture, assez dense, aimable. 3-8 ans.

Ch. Mondorion 2014 14,5

Souple, suave, léger, un peu fluide, mais harmonieux. 3-8 ans.

Ch. Moulin Saint-Georges 2014 16,5

Dans l'écurie Vauthier à Ausone, Moulin-Saint-Georges est un vin dense, serré, élégant, assez tannique, avec du fond, un peu austère, fermé, d'une belle densité. Il demande comme toujours de la patience. 80 merlot, 20 cabernet-franc, 85 fût neuf, 30 hl/ha. 5-15 ans.

Ch. Pas de l'Ane 2014 14,0

Un vin léger et harmonieux, modérément tannique, sèche un peu. 3-8 ans.

Ch. Patris 2014 15,5

La robe est sombre et le vin est strict, compact, droit, tannique. Patience. 3-12 ans.

Ch. Pindefleurs 2014 14,0

Un vin fluide et boisé. 0-5 ans.

Ch. Puy Blanquet 2014 15,0

Un vin campé sur la fraîcheur et le fruit, bonne longueur, très fruits rouges. 3-10 ans.

Ch. Quinault l'Enclos 2014 16,0

Élaboré par l'équipe de Cheval Blanc, Quinault est un vin tout en élégance, et en légèreté, de corpulence moyenne, beau fond. 69 merlot, 18 cabernet-sauvignon, 13 cabernet-franc 3-8 ans.

Ch. Roc de Boisseaux 2014 15,0

Sur sols gravelo-sablonneux, le vin est souple, rond et suave. 75 merlot, 25 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Rol Valentin 2014 16,5

Rol Valentin a engendré un vin dense, puissant, charmeur avec du fond, les tannins sont présents, mais bien enrobés, belle finale épicée. 3-15 ans.

Ch. Roylland 2014 13,0

Un vin honnête sur un fruit végétal. 0-3 ans.

Ch. Saintaym 2014 16,0

Élaboré par Denis Durantou de l'Église-Clinet à Pomerol, Santaym (ou Santem) est un vin souple et charmeur, tout en rondeur, mais d'une petite fraîcheur. Il est issu d'un 100 % merlot sur argile et grave. 30 % de fût neuf. 35 000 b. 3-8 ans. 10,00 €

Ch. Sanctus 2014 15,5

Un joli vin fin et équilibré, bonne longueur, joli fruit. Le vin a été dégusté plusieurs fois et la note est consistante. 3-8 ans.

Ch. Simard 2014 15,5

Élaboré par les Vauthiers du château Ausone, le nez est très chocolat. La bouche est souple, charmante, très chocolaté, épices, assez léger. Un vin à boire sur son fruit sans se presser. 80 merlot, 20 cabernet-franc. 40 hl/ha, 30 % en fût. 3-8 ans.

Ch. Tausinat l'Hermitage 2014 15,5

Un vin aimable à boire sur son fruit, tout en charme, bien défini et de bonne longueur. 0-5 ans.

Ch. Teyssier 2014 16,0

L'essentiel du vin élaboré par Jonathan Malthus provient de la plaine à côté de Monbousquet. C'est un joli vin fruité et charmant avec de la rondeur qui s'ouvrira assez vite. 70 merlot, 30 cabernet-franc. 15 000 caisses. 3-8 ans.

Ch. Tour Baladoz 2014 15,5

La robe est sombre et le fruit est bien défini. Le vin est souple, jolie matière suave avec une densité moyenne. 3-8 ans.

Ch. Trianon 2014 15,0

Un vin honnêtement constitué, du fruit. 3-8 ans.

Ch. Trimoulet 2014 15,0

La robe est sombre et le vin est de bonne densité avec des tannins encore un peu durs. Il est sur la bonne route. 75 merlot, 25 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Vieux Mazérat 2014 16,0

Le nez est superbe et le vin très lisse, suave, du charme. 3-8 ans.

Divers**Thunevin Bad Boy Bordeaux Rouge 2014 15,0**

Cette cuvée de Bordeaux est élaborée par Jean-Luc Thunevin. Sa robe est noire et le merlot triomphe par sa rondeur et son charme. Un excellent rapport prix plaisir. 0-5 ans.

Virginie Thunevin Bordeaux Rouge 2014 15,0

Un vin souple et charmant, facile d'accès, bien construit. 0-5 ans.

Thunevin Bad Boy Vin de France Syrah 2014 15,0

Le facétieux Jean-Luc Thunevin fait un joli pied de nez à l'establishment avec ce vin souple, suave, fruité, d'une belle longueur, joliment épicé avec de belles notes de café. Il est bien produit à Saint-Etienne de Lisse, mais avec un cépage qui a certes fait ses preuves, mais prohibé à Bordeaux. 0-5 ans.

Thunevin Bad Boy Vin de France Chardonnay 2014 15,0

Un autre coup de Jean-Luc Thunevin avec ce vin de chardonnay ample, plein, suave, assez riche planté sur la parcelle voisine de Valandraud blanc, mais le cépage n'est pas autorisé en AOP Bordeaux d'où le Vin de France. 0-5 ans.

AOP Lussac Saint-Emilion**Ch. Bel-Air 2014 15,0**

Un vin élégant, lisse, jolie matière, des tannins fins, de la rondeur. 3-8 ans.

Ch. de Barbe Blanche 2014 14,0

Un vin structuré et frais, assez strict 3-8 ans.

Ch. de Lussac 2014 15,0

Une version droite et stricte du château, avec une bonne longueur qui demandera un peu de patience. 3-8 ans.

Ch. de Lussac blanc 2014 15,0

Ce rare vin blanc qui vient d'être créé au château de Lussac est doté d'une bonne matière, il possède du fond, il n'est pas très fin, mais il possède du corps. Beau coup d'essai. 0-5 ans.

Ch. du Courlat Cuvée Jean-Baptiste 2014 15,0

Un vin dense, bien constitué, du fond, bonne maturité du raisin, joliment réussi. 3-8 ans.

Ch. La Rose Perrière 2014 15,0

La robe est sombre et le vin est ferme, tannique, mais avec une belle densité. 3-10 ans.

Ch. Le Rival 2014 15,5

Sur 4 ha, un vin souple et suave, les tannins sont fins. 80 merlot, 20 cabernet-franc. 100 % de fûts neufs. 28 hl/ha. 3-8 ans.

AOP Montagne Saint-Emilion**Ch. Calon 2014 15,5**

Robe violette. Nez de violette. Un vin de corpulence moyenne, joliment fait, un peu plus rustique. 3-8 ans.

Ch. Faizeau 2014 15,0

Un vin de bonne densité, austère et strict, mais bien doté. 3-8 ans.

Ch. Messile Aubert 2014 15,0

Un joli vin moelleux, boisé, le raisin est mûr, belles épices. 3-8 ans.

Ch. Reclos de la Couronne 2014 14,0

Un boisé très original donne d'étranges notes de noix de coco sur un vin d'une densité moyenne. Pour amateurs du genre. 3-5 ans.

Ch. Tour Bayard 2014 14,5

Un vin léger, fluide, élégant, bien construit 3-8 ans.

Ch. Vieux Palon 2014 15,0

La robe est sombre et le vin bien concentré avec de la chair et du volume. Belle réussite. 3-8 ans.

AOP Puisseguin Saint-Emilion**Ch. Clarisse Vieilles vignes 2014 15,5**

Élaboré avec des vignes de 65 ans de moyenne d'âge environ, le vin est ample et plein avec une belle densité et un joli velouté de texture. 85 merlot, 15 cabernet-franc. 3-12 ans.

Ch. Clarisse 2014 15,0

Élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc, le vin est suave, charmant, souple. 3-8 ans.

Ch. Guibot la Fourvielle 2014 14,0

Un vin acidulé et frais, assez tannique avec peu de chair, mais les arômes sont flamboyants. Il devrait se refaire. 3-8 ans.

Ch. Soleil 2014 15,5

Elaboré sur une vingtaine d'hectares, un vin souple aux tannins arrondis. 80 merlot, 10 cabernet-sauvignon, 10 cabernet-franc. 38 hl/ha. 3-8 ans.

Pomerol Hétérogène et parfois peu consistant

Grâce à ses terroirs précoces, l'appellation Pomerol s'est souvent sortie avec les honneurs de bien de situations mal engagées. En 2014, ses terroirs précoces ont souvent été un handicap. Avec des mois de juillet et d'août peu ensoleillés, voire pluvieux, le raisin ne commence à faire son corps qu'à partir du 20 août. Tout va ensuite très vite, trop vite. Sur les terroirs les plus précoces, le merlot, cépage précoce doit être ramassé avant qu'il ne se soit vraiment remis. La pluie tombée les 17 et 18 septembre n'a rien arrangé.

Heureusement, tout Pomerol n'est pas situé sur des terroirs sablonneux. Les meilleurs terroirs, ceux du plateau, sont sur graves et argile qui s'en sortent mieux. Les terroirs froids d'argile sont nettement moins précoces et le merlot a pu en partie se refaire une santé. Tout Pomerol n'est pas non plus planté en merlot, même si le merlot est largement majoritaire. Le cabernet-franc s'en tire très bien et produit de beaux vins. S'il représente 56 % dans Lafleur, il est souvent à la portion congrue.

Globalement, le millésime est bien entendu nettement inférieur aux glorieux 2009 et 2010, mais aussi au 2012 qui vient d'être mis en bouteille et au 2008. Dans les belles réussites, un château comme Lafleur, en gros moitié merlot, moitié cabernet-franc sur argile et sur grave est du niveau de 1988. Les purs merlots sur argile comme Petrus et Le Pin s'en sortent plus

qu'honorablement, Trotanoy réussit un grand vin. Tous ont une fraîcheur et un alcool modéré, loin de l'opulence et de la richesse marque des grands millésimes, ce qui n'est pas un mal.

Mais derrière les grosses cylindrées du plateau, c'est la débandade. Beaucoup de vins sont au mieux légers, souvent minces et même végétaux. Il vaudra mieux les déguster en bouteille pour distinguer le grain de l'ivraie et l'achat en primeur n'est pas recommandé.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le dégusterons à nouveau en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

Les prix indiqués sont ceux de www.chateauprimeur.com. Ce sont des prix hors taxes et hors frais de port. Selon disponibilité. Vente à l'unité possible.

AOP Pomerol

Ch. Beau Soleil 2014 13,0

Un vin léger, fluide et court, mais de bonne facture qui se dégustera assez vite. 0-5 ans.

Ch. Beauregard 2014 15,5

En 2014, le terroir léger n'est pas très favorable et le château a produit un vin léger et fluide avec du charme et sans aspérité. Son ouverture sera précoce 3-8 ans. 29,00 €

Ch. Bellegrave 2014 15,0

Le vin de Bellegrave est vin frais et sec avec, comme souvent, un léger défaut de maturité. Mais l'expérience montre que le vin finit par se faire en bouteille. 3-8 ans. 20,00 €

Ch. Bonalgue 2014 16,0

Bonalgue est un cru très régulier et en 2014, il se présente avec un joli nez typé avec ses épices. Le vin est rond, soyeux avec un joli milieu de bouche très harmonieux et de belles épices en finale. Belle réussite dans le millésime. 3-8 ans.

Ch. Bourgneuf 2014 16,5

Superbe nez épicé. Le vin est d'une grande élégance avec belle longueur, l'ensemble est un peu fumé, et se présente avec un joli fruit et surtout son velouté habituel. Un beau vin qui partira vers des notes de truffes. Dégusté à plusieurs reprises, il est très consistant. 5-12 ans. 24,50 €

Ch. Cantelauze 2014 16,5

Très joli nez très épicé, un peu boisé. Joli vin très épicé, charmeur, pointe de cuir et de boisé, tout en délicatesse, pas la puissance habituelle, mais d'une élégance incroyable, finale éblouissante. 3-8 ans.

Ch. Certan de May Certan 2014 17,0

Avec ses fruits noirs, le vin est superbe. Le vin est dense, serré, tannique, belle longueur, compact, sérieux. 5-15 ans.

Ch. Clinet 2014 16,0

Un vin frais avec un joli milieu de bouche ample, mais il ne possède pas son étoffe habituelle, ce qui désarçonnera son « fan-club ». Jolie finale tout de même. 90 merlot, 9 cabernet-sauvignon et 1 cabernet-franc. Il devrait retrouver son style avec quelques années de garde. 3-12 ans.

Ch. Clos de la Vieille Église 2014 14,0

Un vin léger, fluide, un peu végétal. 0-5 ans.

Ch. Clos du Clocher 2014 16,0

Avec ses épices et ses mûres, le nez est superbe. Le vin est souple, épicé, charmeur, plus frais que d'habitude. 3-12 ans.

Ch. Clos l'Église 2014 16,0

Un beau vin souple, charmeur, très séducteur avec ses épices et son boisé qui s'intégrera, sans toutefois la densité ultime, mais l'élevage devrait lui faire du bien sur ce plan-là. 3-8 ans.

Ch. Clos Vieux Taillefer 2014 15,5

Un vin ample, généreux, souple, épicé avec un beau volume pour ce vin charmeur, un petit creux toutefois, tannins légers. 3-8 ans.

Ch. Domaine de l'Église 2014 15,5

Belle matière ample, du gras. Les merlots sur terroir de graves ont bien mûri. Un des plus beaux « Domaine de l'Église ». 97 merlot, 3 cabernet-franc. 3-12 ans.

Ch. Fayat 2014 15,0

Un vin 100 % merlot sur trois emplacements, 34 hl/ha de rendement. Un gros travail de structuration a été effectué. Le vin est frais, élégant, avec une jolie matière un peu fluide. Les vieux cabernet-franc de 1902 et 1903 ont été arrachés. 2-8 ans.

Ch. Feytit-Clinet 2014 15,5

Les arômes sont séducteurs et le vin est honnêtement constitué avec de la fraîcheur, il sèche cependant un peu en finale. 94 % merlot, 6 % cabernet-franc. Il s'en tire plutôt bien de ce millésime. 3-8 ans. 38,00 €

Ch. Gazin 2014 16,5

Gazin se présente avec un beau nez de mûre. L'attaque est ample, le milieu de bouche se rétrécit un peu, jolie finale sur les épices. Gazin est bien dans son style avec une pointe de fraîcheur en plus qui lui sied bien. 3-8 ans. 46,00 €

Ch. Hosanna 2014 16,5

Le nez est sur les fruits rouges et de cèdre et le vin est d'une grande élégance avec une belle longueur, l'ensemble est fin. Il a perdu sa rondeur et sa volupté, il a gagné en finesse : un bon troc. 3-15 ans. 77,50 €

Ch. La Cabanne 2014 16,0

La Cabanne s'est métamorphosée ces dernières années et le 2014 joue la fraîcheur, sa corpulence a toujours été moyenne, moins Pomerol que d'autres, il a perdu sa rusticité, il trouve un vrai style. Un excellent rapport qualité-prix. 3-8 ans.

Ch. La Clémence 2014 15,5

Une version assez fraîche de ce château qui nous avait habitué à plus de luxuriance, à plus de boisé aussi. Cette année, il est frais et de bonne longueur. Une facette qu'on ne lui connaissait pas 3-8 ans.

Ch. La Conseillante Duo de la Conseillante 2ème vin 2014 16,0

Un Duo séducteur, du charme, suave, toute petite dureté tannique, 90 merlot, 10 cabernet-franc. Il a été élaboré avec 65 % fût neuf, il pèse 13° et représente 12 % du vin produit. 3-8 ans. 31,00 €

Ch. La Conseillante Grand vin 2014 17,5

La robe est dense et le nez est moyennement intense, joliment épicé avec du style. La bouche est souple, de corpulence moyenne, avec beaucoup d'élégance et de classe. Une Conseillante inhabituelle, très élégante, moins puissante. 78 merlot, 22 cabernet-franc. Avec 22 % de cabernet-franc, 2014 est le millésime où il y a plus de franc, il est superstar et il n'est pas pour peu dans la classe de ce vin. 5-15 ans. 77,00 €

Ch. La Création 2014 16,0

La robe est sombre et le nez est typé. La bouche est suave et dense, très accessible avec une jolie matière. 75 merlot, 25 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon 3-8 ans.

Ch. La Croix de Gay 2014 16,5

Grand classique de l'appellation, La Croix de Gay est un beau vin ample et de bonne densité avec de jolies notes de café. Un vin de garde moyenne. 3-12 ans.

Ch. La Croix du Casse 2014 15,0

Un joli Pomerol bien structuré comme d'habitude. 92 merlot, 8 cabernet-franc, 42 hl/ha. 3-8 ans.

Ch. La Fleur de Gay 2014 16,0

Le nez est très expressif et le vin est dense, très typé Pomerol, un peu racoleur, avec un petit creux caractéristique des 2014. 3-8 ans. 59,00 €

Ch. La Grave Trigant de Boissey 2014 16,0

Le nez est discret comme souvent et le vin est structuré, droit, relativement léger, mais harmonieux, un peu vieux style, d'un charme suranné. 3-8 ans. 23,50 €

Ch. La Pointe 2014 16,0

Le nez est superbe. Le vin est d'honnête densité, assez structuré, des tannins un rien accrocheurs soutenus par une acidité un peu étonnante, mais l'ensemble devrait s'harmoniser à l'élevage. 82 merlot, 18 cabernet-franc. Le travail de fond élaboré ces dernières années a permis de limiter les dégâts et le château s'en sort avec les honneurs. 3-12 ans.

Ch. La Violette 2014 17,0

La robe est dense et le nez discret. Le vin est souple et chatoyant, il ressemble à Petrus, plein de charme, jolie matière suave, petite dureté en finale. Certes, il ne présente pas sa puissance et son velouté habituel, mais il a gagné en raffinement ce qu'il a perdu en puissance brute. 3-20 ans.

Ch. Lafleur Grand vin 2014 18,0

Un Lafleur assez dense, du fond, très étonnant pour le millésime, des tannins relativement fermes, plus Lafleur que Pomerol. Dans la ligne de 1988 avec un peu de densité. 56 cabernet-franc, 44 merlot. 5-20 ans. 440,00 €

Ch. Lafleur Pensées de Lafleur 2ème vin 2014 16,5

Un vin tout en fraîcheur, beaucoup d'élégance, pas beaucoup de volume. Sur 0,7 ha qui sont isolés. 56 cabernet-franc, 44merlot. Belle aromatique fraîche, belle acidité. 5-15 ans.

Ch. Lafleur-Gazin 2014 16,0

Un vin dense et structuré, assez tannique, de la longueur, du fruit, une certaine sévérité. 5-12 ans. 22,00 €

Ch. Lafleur-Pétrus 2014 17,0

Le nez est marqué par les fruits noirs et le vin est dense, concentré, lisse, très jeune, plus Lafleur que Pétrus par son élégance. 3-15 ans.

Ch. Latour à Pomerol 2014 16,5

Nez de fruits rouges et noirs. Le vin est dense, tannique avec des tannins assez particuliers relevés par une belle acidité, de bonne longueur. Le vin est loin d'être harmonisé, dans une phase austère. 3-12 ans. 50,00 €

Ch. Le Bon Pasteur 2014 16,5

Un beau vin ample, joliment épicé, plein, riche, très café, pas très long, typé. Pomerol en diable. Ouverture précoce. 3-8 ans.

Ch. Le Clos du Beau-Père 2014 16,0

Un vin souple et charmant, épicé, gourmand, très avenant, joliment fait dans une année où beaucoup de Pomerols sont austères. Belle réussite. 3-8 ans.

Ch. Le Gay 2014 17,0

Un vin dense, serré, avec de jolis arômes qui joue la fraîcheur, bon volume, pureté du fruit, mais sèche un peu en finale. De moyenne garde. 5-15 ans.

Ch. Le Moulin 2014 15,5

La maturité du raisin est moyenne le vin plus strict que d'habitude. 3-8 ans.

Ch. Le Pin 2014 17,5

Alors que Le Pin se présente toujours avec une grande volupté qui fait sa force, en 2014, il est nettement plus frais, mais sa densité est remarquable avec une corpulence moyenne. Un Le Pin moins Le Pin que d'habitude, mais c'est un beau vin à qui il faudra un peu de temps. 24 hl/ha. 5-12 ans.

Ch. Lécuyer 2014 13,0

Un vin léger, fluide, court. À revoir. 0-5 ans.

Ch. L'Église Clinet Grand vin 2014 17,5

La robe est dense. Nez ample, violette. Un vin ouvert, de la matière, joli volume, du fond, des tannins fins. 90 merlot, 10 cabernet-franc sur argile et grave. 70 % de fût neuf. 18 000 bouteilles. 5-30 ans. 152,00 €

Ch. L'Eglise-Clinet La Petite Église 2ème vin 2014 16,5

Le second vin de L'Eglise Clinet est un vin suave, charmant, souple, d'une jolie matière. Très joli nez de cerise. 100 % merlot sur grave. 50 % de fût neuf. 3-8 ans.

Ch. L'Évangile 2014 17,5

Robe violette. Le nez est très typé, épicé. Un vin souple, fruité, complet, très Évangile, 18 % de cabernet-franc, ce qui fait le plein, 60 % de grand vin, beaucoup de finesse. 82 % de merlot, pas beaucoup de puissance comme souvent dans ce type de millésime, délicat et fin, 14° d'alcool, 100 % de barriques neuves. 3-12 ans. 103,50 €

Ch. Mazeyres 2014 15,5

Avec son terroir léger, Mazeyres n'est pas à la fête en 2014, mais il s'en sort avec les honneurs. De robe grenat, le vin est de structure légère, de corpulence moyenne, bien équilibré. 0-8 ans. 16,00 €

Ch. Montviel 2014 15,5

Montviel a donné en 2014 un vin souple, léger, de corpulence moyenne, très policé, pratiquement prêt à boire. 3-8 ans.

Ch. Moulinet 2014 16,0

90 merlot, 10 cabernet-franc. Un vin dense, serré, café grillé, compact, tannique, d'une belle matière. Bonne réussite pour un 2014. Patience. 5-15 ans.

Ch. Nénin Fugue de Nénin 2ème vin 2014 16,0

Un Fugue relativement structuré, du fruit, assez frais, les tannins sont doux, mais présents. 3-8 ans. 16,70 €

Ch. Nénin Grand vin 2014 17,0

Nez intense de café grillé. Un vin dense, élégant, aromatique, avec la pointe fraîcheur du millésime. Belle réussite. 68 merlot, 32 cabernet-franc. 5-15 ans. 30,00 €

Ch. Petit-Village Les jardins de Petit-Village 2ème vin 2014 16,0

Issu des jeunes vignes, beaucoup a été replanté en 1999 et 2005, le vin est souple, charmant, de corpulence moyenne. 100 % merlot. 45 % de la production. 3-8 ans.

Ch. Petit-Village Grand vin 2014 17,0

Un Petit-Village puissant et structuré, des tannins denses, belle matière avec le goût et les épices de Pomerol. Belle réussite. 72 merlot, 16 cabernet-franc, 12 cabernet-sauvignon. 65 % de fût neuf. 5-15 ans. 48,00 €

Ch. Petrus 2014 18,0

Les arômes mettent du temps à se développer pour aller vers la mûre, les épices et la violette. Grâce aux argiles froides, le merlot a eu le temps de se faire une santé, les vendanges ont eu lieu entre le 23 septembre et le 4 octobre, et le vin présente une belle densité sans la chair des grands millésimes, mais avec le même alcool que 2009 et 2010, 14,5°, et une belle fraîcheur. 50 % de fût neuf. 5-20 ans.

Ch. Plince 2014 16,0

Un vin souple, élégant, légèrement marqué par les tannins, suave. 3-10 ans.

Ch. Rouget 2014 16,0

La robe est dense et le nez truffe un peu. Le vin est typé, mais n'a pas sa densité habituelle, il présente aussi un petit défaut de maturité. Il devrait se refaire en partie à l'élevage. 3-8 ans. 28,00 €

Ch. Saint-Pierre 2014 16,0

En pur merlot, un vin de bonne densité, assez tannique avec des arômes de café grillé et de la matière. 5-12 ans.

Ch. Taillefer 2014 13,0

Le terroir très léger n'a pas été un atout en 2014 et le vin est végétal et court, sèche terriblement, ce qui n'est pas son habitude. À revoir après la mise. 3-5 ans. 15,00 €

Ch. Trotanoy 2014 18,0

Trotanoy se présente avec un nez superbe de fruits noirs. Le vin est dense, puissant, issu d'une grosse matière, les tannins sont massifs, mais fins, la corpulence est moyenne, mais la densité hors-norme. Un très grand Trotanoy. Splendide. 5-20 ans.

Ch. Vieux Maillet 2014 17,0

Un joli Pomerol de bonne facture, assez frais, belles notes épicées. 3-10 ans.

Ch. Vieux-Château-Certan 2014 17,5

Au premier abord, Vieux-Château-Certan est un vin souple et charmeur dû à une forte proportion de merlot, mais la fraîcheur du cabernet-franc impulse des arômes plus guillerets qui réveillent la jolie matière généreuse. 80 merlot, 19 cabernet-franc, 1 cabernet-sauvignon. En 2014, merlot et cabernet sont au même niveau alors que 2011 était un millésime de cabernet-franc, 2009 et 2010 plus merlot. Il a été produit 20 % de second vin. 2014 est ici un millésime de complète maturité. 5-20 ans.

Ch. Vray Croix de Gay 2014 13,0

Le nez est végétal, la bouche aussi, elle sèche. Le vin se présente très mal. À revoir. 3-8 ans.

AOP Lalande Pomerol**Ch. de Chambrun 2014 14,0**

Le boisé un peu tapageur a du mal à masquer un merlot pas très mûr. 3-5 ans.

Ch. de Viaud 2014 14,5

Un vin léger, mais harmonieux, qui se fera vite. 0-8 ans.

Ch. Domaine des Sabines 2014 15,5

Un vin droit et élégant, structuré, joli fruit et de bonne facture. À suivre. 3-8 ans.

Ch. Grand Ormeau 2014 15,0

Un Grand Ormeau d'honnête facture, solide avec une bonne matière. Un grand classique. 3-8 ans.

Ch. Jean de Gué 2014 15,0

De jolies notes de cuir donnent de l'agrément ce vin suave, joliment épicé sur une charpente de corpulence moyenne. 0-8 ans.

Ch. La Chenade 2014 15,0

Beau vin dense et serré, assez tannique, plus tannique que d'habitude, mais avec une très belle densité. Belle évolution prévisible. 80 merlot, 20 cabernet-franc sur grave. 30 % de fût neuf. 18 000 b. 3-8 ans. 10,75 €

Ch. La Fleur de Bouard Le Plus de la Fleur de Bouard 2014 16,5

Un vin riche et plein, avec une acidité dure, la finale sèche. Il lui faudra trois ans pour qu'il trouve son équilibre grâce à sa belle densité. 100 % merlot. 3-10 ans.

Ch. La Fleur de Bouard 2014 16,0

Un vin charmant suave, bien constitué. 85 merlot, 12 cabernet-franc, 3 cabernet-sauvignon. 3-8 ans. 17,48 €

Ch. La Gravière 2014 13,5

Un vin léger et fluide, court. À boire sur son fruit immédiat. 0-5 ans.

Ch. La Sergue 2014 15,5

Un joli vin issu d'un raisin mûr, belle matière, lisse, sans aspérité. Belle réussite. Un vin à suivre. 3-8 ans.

Ch. L'Ambroisie de La Croix des Moines 2014 15,0

Un merlot honnêtement mûr donne un vin rond et suave, pas très long, assez léger. 0-5 ans.

Ch. Les Cruzelles 2014 16,5

Un très joli fruit, une petite pointe fumée, un vin assez ferme, de la longueur. 90 merlot et 10 cabernet-franc sur argile et gave. 50 % de fût neuf. 18 000 bouteilles. 5-10 ans. 15,25 €

Ch. Les Vieux Ormes 2014 15,5

Un vin souple, sur le fruit, lisse, petites traces de tannins. 3-8 ans.

Ch. Perron La fleur 2014 12,0

La robe est déjà usée et le vin est végétal et court. 0-3 ans.

Ch. Saint-Jean de Lavaud 2014 14,0

Un vin végétal et court, sèche terriblement. À revoir. 0-5 ans.

Ch. Siaurac 2014 13,0

Un vin léger et fluide corpulence moyenne, de bonne facture. À déguster sans se presser. 0-5 ans.

Ch. Tournefeuille 2014 13,0

Végétal et fluide, l'échantillon se déguste mal. Il faudra le redéguster après mise en bouteille. 0-3 ans.

Les vins des Côtes de la Rive Droite A découvrir

En dehors des grosses cylindrées de la Rive Droite, Pomerol, Saint-Emilion et ses satellites, il existe toute une série des belles appellations moins connues dont les vins ne sont généralement pas vendus en primeurs.

Pourtant, même s'il vaut mieux en déguster ces vins en bouteille lorsqu'ils seront disponibles, il vaut la peine d'y faire une incursion. Ainsi, il faudra suivre le millésime 2014 en Fronsac et Canon-Fronsac, deux appellations qui s'en sortent particulièrement bien. Et puis, ces appellations abritent de nombreux producteurs de talent qui n'ont pas eu les moyens ou la chance d'être installés à Pomerol ou Saint-Emilion, voire pour certains qui y sont installés, une possibilité de croître.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le dégusterons à nouveau en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

Les prix indiqués sont ceux de www.chateauprimeur.com. Ce sont des prix hors taxes et hors frais de port. Selon disponibilité. Vente à l'unité possible.

AOP Blaye Côtes de Bordeaux

Ch. Bel Air La Royère 2014 16,0

Le nez est marqué par le malbec qui « trace ». Le vin est dense avec un malbec très présent qui lui donne de la personnalité, joli fond. 3-10 ans.

Ch. Haut Bertinerie 2014 14,5

Un vin de bonne densité, boisé, tannique, un peu sec, mais cela lui passera. 3-8 ans.

Ch. Haut Bertinerie 2014 15,0

Un vin ample élevé dans le bois qui le marque profondément comme souvent à ce stade, mais il possède une bonne matière. 3-8 ans.

AOP Canon-Fronsac**Ch. Barrabaque 2014 15,0**

Un vin souple, boisé, ample, belle matière suave. 3-8 ans.

Ch. Canon Pécesse 2014 15,0

Un vin de bonne facture, élégant, joli milieu de bouche, belle longueur. Jolie réussite. 3-8 ans. 12,50 €

Ch. Gaby 2014 15,0

Un château bien dans son style avec un vin rond et soyeux, joli raisin mûr. 3-8 ans.

Ch. La Rousselle 2014 15,5

Sur son plateau calcaire, La Rousselle a délivré un vin de corpulence moyenne tout en finesse qui évoluera bien. 3-8 ans.

Ch. Moulin Pey-Labrie 2014 15,0

Un joli vin équilibré, épicé, de la rondeur et de la structure, bonne longueur. Beau vin. 3-8 ans.

Ch. Vrai Canon Bouché 2014 14,0

Un vin souple, léger, un peu fluide, mais de bonne facture. 3-5 ans.

AOP Castillon Côtes de Bordeaux**Ch. Alcée 2014 15,5**

3,5 ha viennent d'être ajoutés à ce petit vignoble qui donne un vin dense et serré à la robe noire avec une forte structure. 95 merlot, 5 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Ampélia 2014 15,0

Un vin souple léger, fluide, équilibré, charmant, peu d'extraction, jolies épices en finale. 0-5 ans.

Ch. Cap de Faugères 2014 14,5

Nez épicié. Le vin possède une honnête densité, il est un peu sec, mais bien constitué, ce qui signifie un peu de patience. 0-5 ans.

Ch. Clos Lunelles 2014 16,5

Élaboré par l'équipe du château Pavie, le vin est dense, strict, tannique, avec une petite dureté tannique passagère. 3-15 ans.

Ch. Clos Puy Arnaud 2014 15,5

Un vin dense, concentré, un peu végétal, de la fraîcheur, un peu acidulé. Le temps patinera l'ensemble grâce à la belle densité du vin. 3-8 ans.

Ch. Côte Montpezat 2014 14,0

Un vin léger et fluide 0-5 ans.

Ch. d'Aiguilhe 2014 16,5

Si le nez est ouvert et d'une grande franchise, Aiguilhe est en bouche un vin strict et droit, sans concession, de belle longueur, avec une finale charmante. Donnez-lui quelques années. Superbe rapport prix plaisir. 80 merlot, 20 cabernet-franc. 30 % de fûts neufs, 35 hl/ha. 3-8 ans. 14,60 €

Ch. de Laussac 2014 15,0

Un joli vin dense, moelleux, plein, de la matière, un peu extrait. Patienter un an. 3-8 ans.

Domaine de l'A 2014 16,5

Propriété personnelle de Stéphane Deroncourt, c'est un superbe vin dense, serré, long, assez tannique, qui évoluera bien. Un must de l'appellation. 3-15 ans.

Ch. Joanin-Bécot 2014 15,0

Un joli vin avec un raisin mûr, une extraction douce, des tannins fins, déjà charmeur. 3-8 ans.

Ch. Montlandrie 2014 16,0

Un vin frais, assez tendu, du fond, assez tannique qui donnera dans un an ou deux un joli vin sur le fruit, équilibré avec de la fraîcheur, d'une belle longueur. 75 merlot, 20 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon sur Argile et calcaire. 38 000 b. 50 % de fût neuf. 5-10 ans. 13,80 €

Ch. Veyry 2014 15,0

La robe est sombre et le nez est discret. Le vin est ample, suave, rond, charmant, mais avec un retour tannique. 3-8 ans.

AOP Côtes de Bourg

Ch. Fougas Maldoror 2014 16,0

La robe est sombre. Le vin est dense avec du moelleux, beaux arômes de la fraîcheur, équilibré. De la profondeur. Une réussite 3-12 ans.

Ch. Roc de Cambes Domaine de Cambes 2014 15,5

Le domaine de Cambes est élaboré en pied de côtes de Roc de Cambes par François Mitjaville. Le vin est joliment constitué, suave, de corpulence moyenne, fruité, charmant. 3-5 ans.

Ch. Roc de Cambes 2014 16,5

François Mitjaville du château Tertre-Roteboeuf a encore fait des miracles à Roc de Cambes avec un vin à la robe grenat d'une grande fraîcheur aromatique. Très harmonieux avec de délicats arômes de framboise, il est non seulement sans aspérité, mais soyeux, raffiné avec des tannins lisses, sans la moindre rusticité. 3-12 ans.

AOP Francs Côtes de Bordeaux

Ch. de Francs Les Cerisiers Rouge 2014 15,0

Un vin souple, charmeur, épicé, généreux, déjà accessible. 0-8 ans.

Ch. La Prade Rouge 2014 15,5

Un vin structuré, dense, serré, longueur moyenne, mais du charme en finale. 90 merlot, 10 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Les Charmes Godart Blanc 2014 15,5

Un joli vin plein, beau sémillon, de la fraîcheur, 50 sémillon, 35 sauvignon-gris, 15 sauvignon-blanc. 0-5 ans.

Ch. Puygueraud Rouge 2014 15,5

Le nez est un peu végétal et le vin est dense, serré, de la matière sur une solide structure. Une valeur sûre. 75 merlot, 20 cabernet-franc, 5 malbec. 3-8 ans.

Ch. Puygueraud Blanc 2014 15,0

Nez très sauvignon. Le vin est structuré, belle acidité longue, de la fraîcheur. 55 sauvignon-blanc, 45 sauvignon-gris, 50 % de grand vin. 0-5 ans.

AOP Fronsac

Ch. Dalem 2014 14,5

Un vin dense, tannique, austère, un peu sec. Donnez-lui deux ans. 3-8 ans.

Ch. de la Dauphine 2014 15,5

Un vin dense, sérieux, concentré, taillé pour une belle garde. Il est de mieux en mieux. Une valeur sûre à suivre tous les ans. 3-10 ans.

Ch. de la Rivière 2014 15,0

Un vin dense, tannique, austère, les tannins sont durs, il sèche un peu en finale. Gardez-le trois ans et vous aurez une belle bouteille. 3-8 ans.

Ch. Fontenil 2014 16,0

Un vin de bonne densité, assez austère, bonne longueur, petite dureté tannique, les tannins sont fins, de la fraîcheur en finale. Belle évolution prévisible. 3-10 ans.

Ch. Haut Carles 2014 16,5

Un vin superbe, dense, serré, long, jolie maturité du raisin, un boisé bien intégré, jolie finale. Du grand vin. 3-15 ans.

Ch. La Vieille Cure 2014 15,0

Nez de mûre. Un vin rond, ample, jolie matière, mais un peu court. 3-8 ans.
13,20 €

Ch. Les Trois Croix 2014 15,0

Joli nez. Un vin frais, élégant, assez tannique, d'une belle finesse. 3-8 ans.

Ch. Moulin Haut Laroque 2014 13,5

Un vin dense, austère, tannique, un rien asséchant, mais derrière cette austérité, il possède une belle matière et du ressort. Patience. 3-8 ans.

Ch. Villars 2014 15,0

Un vin joliment constitué, équilibré, harmonieux, petit creux qui passera. 3-8 ans.

Entre-deux-mers 2014 de belle surprises

A priori, il y a fort peu de raisons pour déguster les vins de l'Entre-deux-Mers en primeurs, pour la simple raison que fort peu sont mis en vente à ce moment-là. Il vaut mieux les déguster lorsqu'ils ont été mis en bouteilles et prêts à la vente. Pourtant, il n'est pas inutile d'en déguster quelques-uns pour se faire une opinion sur l'impact du millésime 2014 sur les vins du secteur.

La climatologie de l'Entre-deux-Mers n'est guère différente de celle de Bordeaux en général. Mêmes difficultés météorologiques en juillet et août, même beau temps à partir du 20 août. Face à ces difficultés, on pourrait craindre que les propriétés du secteur qui n'ont pas l'aisance financière des grosses cylindrées des appellations prestigieuses en souffrent. Il n'en est rien, ce qui démontre que le travail et le savoir-faire ont une importance au moins aussi grande que les moyens financiers. Et donc, il est possible de trouver de très belles réussites à des prix très convenables.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le redégusterons en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

Les prix indiqués sont ceux de www.chateauprimeur.com. Ce sont des prix hors taxes et hors frais de port. Selon disponibilité. Vente à l'unité possible.

AOP Bordeaux

Clos Nardian Blanc 2014 15,0

Un vin ample, du gras, boisé, riche 3-8 ans.

Ch. Côte Montpezat Blanc 2014 14,5

Nez de sauvignon. Acidité tranchante, droit, franc et pur, sans concession. Jolie finale nuancée. 0-5 ans.

Dourthe N° 1 Blanc 2014 14,0

Un joli vin blanc marqué par le sauvignon, mais qui a gagné en élégance et surtout en définition depuis qu'ont été rajoutées des parcelles sur calcaire. 0-5 ans.

Girolate Blanc 2014 15,0

Un vin dense, assez solide, mais fin, de la fraîcheur. 0-5 ans.

Girolate Rouge 2014 14,0

Nez de poivron vert. Un vin de bonne densité, assez structuré et végétal en finale un peu amère. 3-5 ans.

Ch. Grand Village Blanc 2014 15,0

Elaboré par la famille Guinaudeau, les propriétaires du château Lafleur à Pomerol, le vin est très équilibré avec des notes citronnées du sauvignon qui dominent pour le moment et de miel. 50 sauvignon et 50 sémillon. Joli vin. 0-5 ans.

Grand Vin de Reignac Blanc 2014 16,0

Les arômes sont fumés et boisés. Le vin présente une grosse matière qui intégrera le boisé sans coup férir, du fond. Beau vin. 3-8 ans.

Ch. La Perrière Blanc 2014 14,0

L'échantillon n'est pas protégé d'où des arômes animaux. Le vin est structuré autour d'une acidité vive, plutôt bien fait. À revoir. 0-3 ans.

Ch. Marjosse Blanc 2014 14,5

Jolis arômes citronnés et de pamplemousse avec une pointe de miel pour ce vin charmant, facile à boire, mais relancé par une petite verdure du sauvignon. 45 sauvignon blanc, 45 sémillon et 10 muscadelle. 0-5 ans.

Ch. Mont Pérat Blanc 2014 15,0

Nez relativement diversifié. Le vin possède une acidité tranchante, joli fond, bonne complexité. 0-5 ans.

Ch. Penin Blanc 2014 15,0

La robe est encore trouble et le nez est marqué par le boisé et des notes de citron vert. Le vin est de bonne densité avec un bon support acide et le boisé reste à se fondre. Mais il se fera bien. 2-8 ans.

Ch. Reynon Blanc 2014 15,0

La robe est très pâle et les arômes sont marqués par le sauvignon, mais sans excès. Le vin possède une acidité tranchante, l'ensemble est d'une grande franchise et de la droiture, avec une belle pureté aromatique. Joli vin bien dans son type, 100 % sauvignon. 0-5 ans.

Ch. Thieuley Blanc 2014 14,5

Après bien des errements, cette cuvée qui a été longtemps l'étendard des bordeaux blancs a quitté les rives du sauvignon de bas étage pour retrouver de la matière et une honnête maturité du raisin. Enfin. 0-5 ans.

Ch. Tour de Mirambeau Cuvée Passion Rouge 2014 15,0

Un vin assez strict, tannique, un peu sec, de la fraîcheur. 3-8 ans.

Ch. Tour de Mirambeau Cuvée Passion Blanc 2014 14,0

Construit sur le sauvignon, le vin possède une acidité vive, l'ensemble est un peu court. 0-5 ans.

AOP Bordeaux Supérieur**Ch. Balthus Rouge 2014 15,5**

Le nez est superbe avec un boisé très chic. Le vin est souple, charmeur, d'une belle longueur. 3-10 ans.

Ch. Beaulieu Comtes de Tastes Rouge 2014 14,5

Un vin souple et suave, charmeur. 0-5 ans.

Ch. Brande-Bergère Cuvée O'Byrne Rouge 2014 14,0

Un vin souple, léger et fluide, 50 M, 50 CF 0-5 ans.

Ch. Domaine de Courteillac Rouge 2014 15,0

Courteillac est un vin d'une grande régularité et il réussit fort bien le 2014 avec une corpulence moyenne, une souplesse de texture et du charme légèrement boisé. 3-8 ans.

Ch. Grand Village G Acte 6 Rouge 2014 16,0

Acte 6 possède plus de volume que d'autres vins, mais il est loin du volume des autres millésimes. Le vin est très persistant. 56 M, 44 CF. 3-12 ans.

Ch. Grand Village G de Guinaudeau Acte 6 Rouge 2014 15,5

Petite cuvée de compétition élaborée par les Guinaudeau du château Lafleur à Pomerol, le vin est souple, soyeux, mais avec beaucoup de fond et un charme fou. À ne pas rater. 3-10 ans.

Ch. Grand Village Rouge 2014 15,5

Tout en élégance et en suavité, ce joli Bordeaux est un modèle d'équilibre et de fraîcheur, encore un peu strict sur ses tannins, mais cela lui passera. Un rapport prix plaisir exceptionnel. 86 merlot, 14 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Grand-Village Les Champs Libres Rouge 2014 15,5

Nez boisé. Belle maturité du raisin, petite touche boisée, pas encore fondu. 3-8 ans.

Ch. Gree Laroque Rouge 2014 15,0

95 % de merlot, 60 % de fûts neufs. Un vin de bonne densité, bonne longueur. 3-8 ans.

Ch. Jean Faux Rouge 2014 15,0

Un joli vin souple et suave, délicatement boisé, du charme. 3-8 ans.

Ch. Le Pin Beausoleil Rouge 2014 15,5

Amoureux de la France, Michael Halleck par ailleurs médecin de grand renom en Allemagne, élabore avec l'aide de Stéphane Deroncourt un charmeur, ouvert, mais d'une belle densité qui a gagné en élégance avec l'acquisition d'une belle parcelle sur calcaire. 80 merlot, 20 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. L'Isle Fort Rouge 2014 14,5

Un joli vin fruité, suave, charmeur, à boire sur son fruit si épatant. 3-5 ans.

Ch. Marjosse Rouge 2014 15,0

Propriété personnelle de Pierre Lurton qui gère Cheval Blanc et Yquem, ce joli Bordeaux est charmeur, de corpulence moyenne, bien constitué. 80 merlot et 20 cabernet-franc. Prix très raisonnable. 3-8 ans.

Ch. Mont Pérat Rouge 2014 14,5

Bonne structure pour ce vin relativement léger, de bonne facture. 0-5 ans.

Ch. Penin Rouge 2014 15,5

Un beau vin toujours très régulier avec une bonne trame, du fond et de la matière. Une valeur sûre. 3-8 ans.

Ch. Pey La Tour Réserve Rouge 2014 15,0

Un vin dense, bien constitué, assez tannique, bien élaboré. Une valeur sûre. 3-8 ans.

Ch. Peyfaures Rouge 2014 15,0

Un grand Bordeaux bien structuré avec des tannins fins et de la fraîcheur. 0-5 ans.

Ch. Reignac Grand Vin Rouge 2014 16,5

La robe est noire et les arômes d'une belle complexité. En bouche, un vin complexe et raffiné avec des tannins d'une grande finesse qui figure parmi les plus grands. Oubliez son appellation et concentrez-vous sur le vin. Grande bouteille ! 3-12 ans.

Ch. Sainte-Barbe Rouge 2014 15,0

Le merlot donne beaucoup de charme à ce vin suave et tendre, tout en rondeur. 0-5 ans.

Ch. Sainte-Marie Rouge 2014 15,0

Un vin souple, léger, boisé, du charme, le boisé doit encore s'intégrer. 3-8 ans.

Ch. Subilaux Rouge 2014 15,0

Un vin charmant, tout en rondeur, plein de charme. 0-5 ans.

Ch. Thieuley Rouge 2014 14,0

Nez de café moka. Le vin est souple, boisé étrange, original. 3-5 ans.

AOP Cadillac Côtes de Bordeaux**Ch. Carignan Rouge 2014 13,5**

Un vin léger, fluide, un peu sec 0-5 ans.

Clos Chaumont Rouge 2014 14,5

Un vin souple, léger et fluide, bien équilibré. 0-5 ans.

Prima du Carignan Rouge 2014 15,0

Un vin de bonne densité, de la matière, boisé, clou de girofle 3-8 ans.

Ch. Reynon Clos Reynon 2e vin Rouge 2014 14,5

Second vin de Reynon, Clos Reynon est un vin léger, fluide avec un joli fruit immédiat, de bonne facture élaboré en pied de côte de Reynon. 100 % merlot 0-5 ans.

Ch. Reynon Rouge 2014 14,5

Nez de poivron vert. Le vin est structuré, de bonne densité avec de la verdure. Avec un an de bouteille, tout sera rentré dans l'ordre, car la densité est là. 3-8 ans.

Ch. Ricaud Grand Vin Rouge 2014 14,5

Les vieux cabernets ont bien mûri, le vin est frais, bien constitué, bonne longueur. 3-8 ans.

Ch. Sainte-Marie Blanc 2014 15,0

Un beau blanc toujours très régulier, de la matière, des notes de sauvignon bien intégrées, du fond. Bravo ! 0-5 ans.

AOP Sainte-Foy-Bordeaux**Ch. Hostens-Picant Blanc 2014 15,0**

Joli nez complexe avec ne touche boisée. La matière est ample, le vin possède une belle matière, le boisé est bien intégré. 0-5 ans.

Ch. Hostens-Picant Lucullus Rouge 2014 15,5

Cette cuvée spéciale est riche et ample, le boisé est bien intégré, mais présent, le vin possède beaucoup de charme. 3-10 ans.

Ch. Hostens-Picant Rouge 2014 15,0

Un vin souple et rond, tout en charme, belles notes de cerises. 3-8 ans.

Les liquoreux de Sauternes et de Barsac 2014, des tries et au final un beau millésime

Début 2014, tout était bien parti : la floraison était plutôt précoce, elle a eu lieu fin mai comme en 2011 avec une dizaine de jours d'avance, ce qui est toujours un bon signe, d'autant que les gelées printanières, inconvénient des floraisons précoces, n'ont pas sévi. Si le mois de juin était estival et permettait une croissance normale de la vigne, les mois de juillet et l'essentiel du mois d'août relèvent plutôt de l'automne que de l'été. C'est à ce moment que le raisin fait son corps et il est clair que les 2014 n'ont pas le corps des 2001 par exemple.

La séquence de pluies des 25 au 28 août, une bonne vingtaine de mm, est suivie de 19 jours de temps secs. La première trie peut s'opérer tranquillement, parfois botrytisée, parfois passerillée, mais avec une acidité très forte. Pour les endroits tardifs, il s'agit de tris sanitaires sans récolte comme à Climens, et dans les parties plus précoces comme la partie sud d'Yquem, presque un quart de la récolte est entré entre le 5 et le 17 septembre, un peu moins à Raymond Lafon les 22 et 23 septembre. Une petite pluie relance alors la pourriture noble et de nombreuses propriétés engrangent, comme Climens, à peu près un quart de la récolte entre le 24 septembre et le 6 octobre. Fin du premier épisode.

Du 8 au 16 octobre, il pleut et tout le monde patiente. La deuxième grande trie a eu lieu vers le 20 octobre avec les trois quarts de la récolte de très grande qualité. Superbe, cette deuxième trie a donné un peu partout des vins gras, denses et complexes. Elle formera le cœur des assemblages. Fin du deuxième épisode.

Le dernier passage a lieu vers la fin octobre et il donnera des vins plus amples, plus gras et moins fins avec des quantités réduites (environ 5 % de la récolte). À l'arrivée, les quantités sont plus faibles que d'habitude, 8 hl/ha à Climens alors que la moyenne sur vingt ans s'établit à 13 hl/ha, 7 hl/ha à Suduiraut.

Et la qualité ? La première trie apporte une acidité importante avec une grande pureté, mais aussi de la minceur qu'il ne faut pas sous-estimer. La deuxième trie est splendide, de très haut niveau. La troisième et les éventuelles quatrième et cinquième apportent la puissance, mais sans finesse. Ces différentes tries sont très différentes et elles ont du mal à s'harmoniser, ce qui rend la dégustation des

vins en primeur plus délicate que dans d'autres millésimes. Mais elles sont aussi source de complexité.

La modicité des rendements ne permettra pas aux propriétés de se passer de la première trie, et parfois même de la troisième. Les différences de climat entre parties précoces et tardives, essentielles cette année, la disparité des moyens et la capacité de procéder aux tris de nettoyage induisent une disparité entre les propriétés plus grande qu'il n'y paraît a priori.

Le point fort du millésime est sa fraîcheur avec d'omniprésents arômes citronnés. Les vins sont vifs et frais, de belle facture en général, tout à fait dans la logique de la consommation actuelle. Globalement, il s'agit d'un beau millésime, sans la puissance des 2001 par exemple, mais d'une grande distinction.

Enfin, il faut parler de prix, car nombre de propriétés sont exsangues. L'état actuel du marché mondial des liquoreux ne leur permet guère de monter les prix, alors que les rendements sont faibles et que le marché recèle de nombreuses pépites invendues des années passées.

Pourtant, les belles réussites méritent d'être encavées, pas trop longtemps d'ailleurs, car les vins vont être prêts très vite. Certains prix sont déjà sortis : il n'y a par exemple aucune raison de ne pas acheter une réussite majeure comme Coutet qui est splendide, au côté de quelques autres comme Haut-Bergeron qui damne encore le pion à bien plus huppé.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le redégusterons en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

Les prix indiqués sont ceux de www.chateauprimeur.com. Ce sont des prix hors taxes et hors frais de port. Selon disponibilité. Vente à l'unité possible.

AOP Barsac

Ch. Broustet 2e cru 2014 16,5

Le vin est campé sur une belle ligne acide, le milieu de bouche est dense, peu de sucrosité, mais beau fond. 75 sémillon, 15 sauvignon et 10 muscadelle. 3-10 ans.

Ch. Climens 1er cru 2014 18,5

Comme d'habitude, rien n'est assemblé à Climens, mais les différents lots dégustés permettent de penser qu'un grand Climens est en gestation. 5-20 ans. 49,90 €.

Ch. Coutet 1er cru 2014 18,5

Beau nez de citron confit. Le vin est frais, élégant avec une belle liqueur, de la complexité, beaucoup de classe. Belle réussite du château. 75 sémillon, 23 sauvignon et 2 muscadelle. 5-20 ans. 28,20 €

Ch. Doisy-Daëne 2e cru 2014 17

Elaboré par le professeur Denis Dubourdieu, ce vin ample affiche une belle sucrosité avec un beau botrytis et de l'élégance dans un bel équilibre. 85 sémillon, 14,5 sauvignon et 0,5 muscadelle. 141 g/l de sucre résiduel avec 4,3 g/l d'acidité totale. 3-15 ans. 28,60 €.

Ch. Doisy-Daëne L'Extravagant 2014 18

Cette cuvée spéciale élaborée au château Doisy-Daëne est un superbe vin concentré avec 200 g de sucre qui ne se sentent pas grâce à la belle fraîcheur. 62 % de sauvignon blanc et 38 % sémillon. 5-20 ans. 273 €.

Ch. Doisy-Védrines 2e cru 2014 16,5

L'échantillon est boisé, mais le vin possède une belle constitution, beau botrytis charmant. 85 sémillon et 15 sauvignon avec 134 g/l de sucres résiduels. 3-15 ans.

Ch. Myrat 2e cru 2014 16,5

Le vin est fortement structuré, mais la matière est dense avec un beau fond. 88 sémillon, 8 sauvignon et 4 muscadelle avec 118 g/l de sucres résiduels. 3-12 ans.

Ch. Nairac 2e cru 2014 17

Le nez est superbe et le vin est élégant, corpulence moyenne, joli citron confit, tout en légèreté, témoin d'une belle botrytisation. 3-12 ans.

AOP Sauternes

Ch. Bastor Lamontagne 2014 15

Le nez n'est pas net, un peu troublé par le SO₂, ce qui n'est pas anormal à ce stade. Le vin est très structuré, demi-sec, citronné, assez élégant. 3-8 ans.

Ch. Cantegril 2014 15

Jolis arômes d'ananas. Le vin est dense avec une belle acidité, la longueur est certes moyenne, mais l'ensemble est charmant. 92 sémillon, 8 sauvignon, 146 g/l de sucre résiduel avec 4,78 g d'acidité. 3-8 ans.

Ch. Clos Haut Peyraguey 1er cru 2014 18

Un beau vin dense, serré et élégant avec une matière importante et une belle liqueur. Il doit encore s'affiner. Grande bouteille en perspective. 95 sémillon et 5 sauvignon. 5-20 ans.

Ch. d'Arche 2e cru 2014 16,5

La robe est trouble, mais le vin est bien défini avec une bouche relativement riche et bien structurée avec la fraîcheur du millésime. 3-12 ans.

Ch. d'Yquem 1er cru supérieur Grand vin 2014 19

L'arôme d'abricot est superbe. Le vin est plein avec une très belle liqueur, belle réussite, de l'élégance, toute petite minceur du millésime en milieu de bouche, mais le vin possède du fond, beau citron confit en finale. Il n'est pas du niveau du 2001, ni du 2009, mais il se situe juste après. Equilibre 13,4° et 134 g/l de sucre résiduel. pH de 3,60. 5-20 ans.

Ch. Fargues 2014 18

Les arômes sont sur le miel et le citron confit. Le vin est ample, puissant, riche, de la sucrosité, belle liqueur grâce à un très beau botrytis. Encore une grande réussite. 5-20 ans.

Ch. Filhot 2e cru 2014 16,5

Comme toujours, le vin se reconnaît au premier coup de nez dans la dégustation à l'aveugle : un vin de corpulence moyenne, difficile à juger car matraqué par le soufre, mais comme toujours, il se fera bien en bouteille avec une garde exceptionnelle grâce à ce soufre justement. 5-20 ans.

Ch. Guiraud 1er cru 2014 17,5

Nez très citronné. Le vin est élégant, très citronné, d'une belle longueur, frais en finale, moins puissant que d'habitude, très équilibré, bien dans le style du millésime. 5-20 ans. 35,50 €.

Ch. Haut Bergeron 2014 17

Superbes arômes d'abricot. Le vin est dense, botrytis splendide, joli moelleux, charmeur. Grande bouteille qui bat la moitié des crus classés, au moins. Un rapport qualité-prix exceptionnel. 3-15 ans.

Ch. La Tour Blanche 1er cru 2014 17

Nez un peu réduit qui « cartonne » comme souvent. Le vin est ample, riche, presque voluptueux, souple, la finale est un rien courte par cette sucrosité. 82 sémillon, 12 sauvignon et 5 muscadelle avec 130 g/l de sucres résiduels. 3-15 ans. 30 ans. 30 €.

Ch. Lafaurie-Peyraguey 1er cru 2014 18

Le nez est discret, mais le vin est dense, frais, pur, sur une belle ligne citronnée avec de la complexité. Grande bouteille en perspective. 5-20 ans. 40 ans. 40 €.

Ch. Lamothe-Guignard 2e cru 2014 17

Beau nez citronné. Un joli vin élégant et raffiné, belle liqueur, de la complexité, équilibré. À suivre. 3-15 ans.

Ch. Malle 2e cru 2014 16,5

Un vin équilibré, élégant, corpulence moyenne, aérien, bien dans son style. 3-10 ans.

Ch. Rabaud-Promis 1er cru 2014 17

Beau vin complexe sur une base citronnée, toute petite mollesse en milieu de bouche, un peu de boisé, du charme. 3-15 ans.

Ch. Raymond-Lafon 2014 18

Un Raymond-Lafon un peu moins monumental que d'habitude, plus frais, d'une belle longueur, très beaux arômes de bouillon blanc et d'ananas avec une pointe de safran. 13,7°, 124 g/l de sucre résiduel, acidité 4,31 g/l. 5-20 ans.

Ch. Rayne-Vigneau 1er cru 2014 16,5

Nez de citron confit et de foin coupé. La bouche est souple, un peu molle hélas, mais avec une belle palette aromatique et une grande densité, l'ensemble est redoutablement charmeur. 80 sémillon, 20 sauvignon blanc. 3-15 ans.

Ch. Rieussec 1er cru 2014 18

Le nez est complexe et l'attaque en bouche est splendide, suivi d'un superbe botrytis, l'ensemble est complexe. Rieussec n'est jamais aussi grand que quand le millésime lui apporte de la fraîcheur à sa puissance habituelle. 93 sémillon, 5 sauvignon et 2 muscadelle. ramassé entre le 15 septembre et le 29 octobre en sept tries. 5-20 ans. 48 €.

Ch. Romer du Hayot 2e cru 2014 15

Nez de foin coupé. L'acidité est vive, petite verdeur en milieu de bouche ce qui le rend un peu court, mais de la matière. Il se fera avec le temps. 5-10 ans.

Ch. Sigalas-Rabaud 1er cru 2014 18

Le nez est un peu réduit, mais s'ouvre magnifiquement à l'aération. Le vin est souple, raffiné, très élégant, délicat, corpulence moyenne, complexe. Un peu moins de puissance que d'habitude, mais d'une grande complexité. 95 sémillon et 5 sauvignon avec 123 g/l de sucres résiduels. 5-20 ans. 32 €.

Ch. Suduiraut 1er cru 2014 18,5

Les raisins ont été ramassés en quatre tries entre le 12 septembre et le 30 octobre. Joli nez complexe, déjà bien formé. Le vin est très élégant, bien structuré, équilibré, aérien. Finale de bouillon blanc. Un vin splendide. Toute petite récolte 7 hl/ha. 95 sémillon, 5 sauvignon élevé avec 50 % de fûts neufs. 13,9° et 145 g/l, acidité totale 4,5 g. 5-20 ans. 48 €.

Les vins secs de la région de Sauternes-Barsac

Ch. Clos des Lunes Lune Blanche Le plaisir immédiat 2014 15

La lune blanche vise un « vin immédiat » et c'est effectivement un joli vin immédiat, fruité, équilibré, avec un joli moelleux et une originale expression aromatique qu'il tire du terroir de Sauternes qui l'a fait naître. 70 % Sémillon, 30 % sauvignon. 50 000 bouteilles. 0-5 ans.

Ch. Clos des Lunes Lune d'Argent La grande cuvée 2014 15,5

Ce vin blanc sec, ample avec du volume, de la chair et du fond avec des belles notes de poire et de coing a été élaboré sur le terroir de Sauternes et il en tire une belle originalité. 11 000 bouteilles. 3-8 ans.

Ch. Clos des Lunes Lune d'Or La quintessence 2014 16,5

Élaboré sur le terroir de sauternes et vinifié en barriques sur lies finesse vin blanc sec est ample, boisé, riche, généreux, avec du volume. Il faut lui donner au moins trois ans pour qu'il s'exprime entièrement et digère son boisé. 5-12 ans.

Ch. Doisy-Daëne Vin blanc 2014 16

Élaboré en pur sauvignon, le vin possède une belle densité et de la matière, l'acidité est tranchante, l'ensemble est bien équilibré. 12,4°, avec un pH de 3,2, acidité 5,7 g, ce qui est élevé. 3-8 ans.

Ch. Guiraud G de Guiraud 2014 16

Un joli vin citronné et frais, bien marqué par le sauvignon, d'une bonne longueur, bien construit, le raisin est mûr, le vin est sec, bien tendu par la belle acidité des 2014. 0-5 ans.

Ch. Rayne-Vigneau Le sec de Rayne-Vigneau 2014 15

Élaboré en pur sauvignon, le vin est marqué par les caractéristiques variétales du cépage, mais avec des arômes plus complexes et plus d'ampleur aromatique. 0-5 ans.

Ch. Rieussec R de Rieussec 2014 16,5

Le vin a été élaboré avec 54 % de sémillon et 46 % de sauvignon, ce qui lui donne du charme et de la densité. Il vieillit magnifiquement comme le témoignent des beaux 1984 et 1985 ouverts récemment. Vendanges du 2 au 13 septembre. 3-8 ans.

Ch. Sigalas Rabaud La sémillante 2014 15

Un vin dense, assez corsé, de la matière, du volume, élaboré en pur sémillon comme son nom l'indique. 3-8 ans.

Ch. Suduiraut S de Suduiraut 2014 16,5

Le raisin a été ramassé en deux passages, les 11 et 12 septembre d'une part, le 17 septembre. Le vin est très droit, marqué par le sauvignon au nez, mais aussi par des notes de miel. De la fraîcheur, joli milieu de bouche, très sémillon dans son style. 60 % de sémillon, 40 % sauvignon. 13,2° et 5,2 g d'acidité. Elevé avec 50 % de futs d'un vin. Beau vin avec de la personnalité. 3-15 ans.

Question de style

En 1997 sort sur les écrans du monde entier Le Titanic, le film de James Cameron. Bourré d'effets spéciaux, le film est un immense succès et rien qu'en France, il attire dès sa sortie près de vingt-et-un millions de spectateurs.

Et comment sont les vins à cette époque ? Bourrés d'effets spéciaux comme le film avec du boisé à tous les étages, au nez, en bouche, en rétroolfaction, des robes noires spectaculaires avec des cépages en surmaturité qui leur donnent alcool et onctuosité. A la commande figure un grand critique américain, Robert Parker qui inonde le monde de ses notes 100 sur 100 à ces vins spectaculaires. A la réalisation, le jovial Michel Rolland, l'homme de Pomerol et de l'Argentine qui sait d'autant plus les mettre en musique qu'il était ulcéré par la génération précédente des vins verts et maigrichons.

Tout comme le cinéma, le vin s'inscrit profondément dans la société et, contrairement aux caciques, il n'est pas immuable comme pourraient le penser les partisans du terroir strict pour qui il n'y a qu'un vin possible car il est le miroir de la terre qui l'engendre. Surtout, il n'est pas indépendant de ses marchés, car un vin sans marché ne survit pas longtemps.

L'un des premiers à l'avoir compris est l'américain Robert Mondavi. Après une querelle avec son frère avec qui il dirigeait le domaine familial Charles Krug, il fonde avec son fils son propre domaine en 1966. Très vite, il comprend qu'il ne séduira pas avec les vins élégants à l'européenne les consommateurs américains qui consomment avant tout de la bière et des spiritueux. Il leur faut des vins plus riches et aisément identifiables par leurs cépages, loin de l'anarchique complexité des appellations.

Très vite, il rencontre un grand succès et devient leader sur le créneau des vins dits premium. Pendant ce temps, un jeune avocat américain, Robert Parker, comprend avec l'aide d'un grand critique français, l'intérêt du millésime 1982 à Bordeaux, le premier millésime « californien » de l'ère moderne avec des vins amples que la critique anglaise, alors dominante, rejette entièrement. Ecrivant pour le marché américain et jouant habilement avec la spéculation, ce que

beaucoup de critiques se refusent à faire, il devient vite le critique de référence, en particulier en France.

Pour plaire au célèbre critique et devançant les attentes d'un marché américain certes naissant mais très dynamique, de nombreux producteurs renient leurs principes pour utiliser les recettes à succès avec tous les colifichets à la mode comme le bois neuf. Rappelons que cette mode s'est d'autant développée plus rapidement qu'une grande partie de l'élite des vins français avaient failli avec des vins sans âmes, largement dilués avec des raisins en sous-maturité et des logements qui n'étaient pas toujours très propres. Les années soixante et soixante-dix ne figurent pas parmi les plus glorieuses du vignoble français et les vins qui devraient être aujourd'hui à leur sommet, sont souvent décevants.

Après avoir été séduit, le public français, mais aussi mondial s'est lassé de ces vins stéréotypés finissant par tous se ressembler. Le grand concours des vins de l'état de Victoria en Australie organisé par la chambre de commerce franco-australienne à Melbourne dirigée par Olivier Deschang est un excellent observatoire de ces tendances. Il y a cinq ans, tous les vins blancs de chardonnay étaient sur le mode « confiture » avec des vins épais issus de raisins de très grande maturité et emballés dans des barriques neuves. En novembre 2013, ils ne représentaient plus qu'un quart des vins en compétition. En 2014, plus un seul, car le consommateur n'en veut plus.

Cette tendance de fond se retrouve à peu près partout dans le monde. Certes, il existe encore quelques producteurs, singulièrement à Bordeaux, qui essaient d'actionner les vieilles ficelles. Un consultant très en vue a même poussé les propriétés, pour le millésime 2014, à aller à l'extrême limite de maturité du merlot et ensuite de réacidifier les moûts à l'acide tartrique, pratique courante dans le Nouveau Monde.

Il est vrai que certaines propriétés qui s'étaient fait un nom sur le marché mondial et même bâti un empire en utilisant les recettes qui plaisaient tant au grand critique américain, se retrouvent fort démunies avec la nouvelle donne. La roue tourne.

Après la mode des vins puissants, le maître mot sur le marché mondial est maintenant la « fraîcheur ». Tout le monde recherche de la fraîcheur, ce qui est nettement moins simple que la grande maturité. Comme il faut toujours des recettes, certains commencent à ramasser les raisins en sous-maturité, confondant allègrement fraîcheur et verdeur.

Cette sous-maturité s'obtient en ramassant le raisin trop tôt, en augmentant les rendements, en utilisant des contenants les plus neutres possible, ce qui représente justement le style des années soixante et soixante-dix, un style contre qui s'était élevé la mode des vins puissants.

Cette quête de nouveauté et d'adaptation à la mode qui se démode fait songer à « Exercice de style », l'ouvrage à succès de Raymond Queneau où il évoque la même histoire en 99 manières différentes. L'histoire du vin est un éternel recommencement. Pas tout à fait. Le style des vins de ce début du 21^e siècle est à réinventer.

Table des matières

Bordeaux primeurs 2014 : l'année miraculée.....	1
Graves et Pessac-Léognan blancs Mince alors !.....	4
AOP Graves Blancs.....	5
Ch. de Cérons Blanc 2014 15,5.....	5
Ch. Brondelle Blanc 2014 14,0.....	5
Ch. Clos Floridène Les drapeaux de Floridène 2e vin Blanc 2014 14,5.....	5
Ch. Clos Floridène Grand vin Blanc 2014 15,5.....	5
Ch. Crabitey Blanc 2014 13,0.....	5
Ch. de Cérons Blanc 2014 15,0.....	5
Ch. de Chantegrive Blanc 2014 15,5.....	5
Ch. Grand Enclos de Cérons Blanc 2014 15,5.....	6
Ch. Haura Blanc 2014 15,5.....	6
Ch. Haut-Selve Blanc 2014 13,5.....	6
Ch. Roquetaillade la Grange Blanc 2014 12,0.....	6
Ch. Saint-Robert Cuvée Poncet Deville Blanc 2014 15,0.....	6
AOP Pessac Léognan Blancs.....	6
Ch. Bouscaut Cru classé Blanc 2014 16,5.....	6
Ch. Carbonnieux Cru classé Blanc 2014 17,0.....	6
Ch. Clos Marsalette Blanc 2014 15,5.....	6
Ch. Couhins Lurton Cru classé Blanc 2014 15,0.....	6
Ch. de Cruzeau Blanc 2014 14,0.....	6
Ch. de France Blanc 2014 15,0.....	6
Ch. de Rochemorin Blanc 2014 14,0.....	7
Ch. Domaine de Chevalier Cru classé Blanc 2014 18,0.....	7

Ch. Ferrande Blanc 2014 16,0.....	7
Ch. Fieuzal Blanc 2014 17,0.....	7
Ch. Haut Lagrange Blanc 2014 14,0.....	7
Ch. Haut-Bergey Blanc 2014 16,5.....	7
Ch. Haut-Brion La Clarté de Haut-Brion 2e vin Blanc 2014 16,0.....	7
Ch. Haut-Brion Blanc 2014 18,0.....	7
Ch. La Garde Blanc 2014 15,5.....	7
Ch. La Louvière Blanc 2014 16,5.....	7
Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé Blanc 2014 18,5.....	7
Ch. Larrivet-Haut-Brion Blanc 2014 16,5.....	8
Ch. Latour-Martillac Cru classé Blanc 2014 15,0.....	8
Ch. Le Sartre Blanc 2014 14,0.....	8
Ch. Lespault-Martillac Blanc 2014 15,5.....	8
Ch. Malartic-Lagravière Cru classé Blanc 2014 17,0.....	8
Ch. Olivier Cru classé Blanc 2014 16,0.....	8
Ch. Pape-Clément Blanc 2014 18,0.....	8
Ch. Picque-Caillou Blanc 2014 15,0.....	8
Ch. Rahoul Blanc 2014 15,0.....	8
Ch. Smith-Haut-Lafitte Blanc 2014 17,5.....	8
Graves et Pessac-Léognan rouges Un bon voire excellent millésime, mais pas partout.....	9
AOP Graves rouges.....	10
Ch. Brondelle Rouge 2014 14,5.....	10
Ch. Clos Floridène Les drapeaux de Floridène 2e vin Rouge 2014 14,5.....	10
Ch. Clos Floridène Grand vin Rouge 2014 15,5.....	10
Ch. Crabitey Rouge 2014 14,0.....	10
Ch. de Cérons Rouge 2014 14,0.....	10
Ch. de Chantegrive Rouge 2014 16,0.....	10
Ch. des Fougères Rouge 2014 15,5.....	10
Ch. Grand Enclos de Cérons Rouge 2014 14,5.....	10
Ch. Haura Rouge 2014 15,0.....	10
Ch. Haut-Selve Rouge 2014 14,0.....	10
Ch. Roquetaillade La Grange Rouge 2014 12,0.....	10
Ch. Saint Robert Rouge 2014 15,0.....	11
AOP Pessac-Léognan rouges.....	11
Ch. Bouscaut Cru classé Rouge 2014 16,5.....	11
Ch. Brown Rouge 2014 16,0.....	11
Ch. Carbonnieux Cru classé Rouge 2014 17,0.....	11
Ch. Clos Marsalette Rouge 2014 15,5.....	11

Ch. Couhins Lurton Rouge 2014 15,5.....	11
Ch. de Cruzeau Rouge 2014 14,5.....	11
Ch. de France Rouge 2014 16,5.....	11
Ch. de Rochemorin Rouge 2014 14,0.....	11
Ch. Domaine de Chevalier Cru classé Rouge 2014 17,5.....	11
Ch. Ferrande Rouge 2014 16,5.....	11
Ch. Fieuzal Cru classé Rouge 2014 16,5.....	12
Ch. Haut-Bacalan Rouge 2014 14,0.....	12
Ch. Haut-Bailly Cru classé Grand vin Rouge 2014 17,5.....	12
Ch. Haut-Bailly La Parde Haut-Bailly 2e vin Rouge 2014 16,5.....	12
Ch. Haut-Bailly Rosé de Haut-Bailly Bordeaux Rosé 2014 15,5.....	12
Ch. Haut-Bergey Rouge 2014 16,0.....	12
Ch. Haut-Brion 1er cru classé Grand vin Rouge 2014 18,0.....	12
Ch. Haut-Brion Le Clarence de Haut-Brion 2e vin Rouge 2014 16,5.....	12
Ch. Haut-Lagrange Rouge 2014 13,0.....	12
Ch. Haut-Nouchet Rouge 2014 16,0.....	12
Ch. La Garde Rouge 2014 15,5.....	13
Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé Grand vin Rouge 2014 18,0.....	13
Ch. La Mission Haut-Brion La Chapelle de la Mission 2e vin Rouge 2014 16,5	13
Ch. Larrivet-Haut-Brion Rouge 2014 16,5.....	13
Ch. Latour-Martillac Cru classé Rouge 2014 17,0.....	13
Ch. Le Pape Rouge 2014 16,0.....	13
Ch. Le Sartre Rouge 2014 14,0.....	13
Ch. Les Carmes Haut-Brion Clos des Carmes 2e vin Rouge 2011 15,0.....	13
Ch. Les Carmes Haut-Brion Rouge 2014 17,0.....	13
Ch. Lespault-Martillac Rouge 2014 15,5.....	13
Ch. Louvière Rouge 2014 15,5.....	13
Ch. Malartic-Lagravière Cru classé Rouge 2014 17,0.....	14
Ch. Olivier Cru classé Rouge 2014 16,0.....	14
Ch. Pape-Clément Cru classé Rouge 2014 17,5.....	14
Ch. Picque-Caillou Rouge 2014 15,0.....	14
Ch. Rahoul Rouge 2014 16,0.....	14
Ch. Seguin Rouge 2014 14,5.....	14
Ch. Smith-Haut-Lafitte Cru classé Rouge 2014 17,5.....	14
Médoc.....	15
Margaux, relativement inégal.....	15
AOP Margaux.....	16
Ch. Angludet 2014 16,0.....	16

Ch. Bellevue de Tayac 2014 15,5.....	16
Ch. Boyd-Cantenac 2014 16,0.....	16
Ch. Brane-Cantenac 2014 17,0.....	16
Ch. Cambon-La Pelouse L'Aura 2014 15,5.....	16
Ch. Cantenac-Brown 2014 17,0.....	16
Ch. Chateaulune 2014 15,5.....	16
Ch. Clos du Jaugeron 2014 15,0.....	16
Ch. d'Arsac 2014 14,5.....	16
Ch. Dauzac 2014 16,0.....	17
Ch. Desmirail 2014 16,0.....	17
Ch. d'Issan 2014 17,0.....	17
Ch. du Tertre 2014 16,0.....	17
Ch. Durfort-Vivens 2014 16,0.....	17
Ch. Ferrière 2014 16,0.....	17
Ch. Giscours 2014 16,5.....	17
Ch. Haut-Breton Larigaudière 2014 14,5.....	17
Ch. Kirwan 2014 16,0.....	17
Ch. La Bessane 2014 15,0.....	17
Ch. La Gurgue 2014 14,5.....	17
Ch. La Tour de Mons 2014 15,5.....	18
Ch. Labégorce 2014 16,0.....	18
Ch. Lascombes 2014 17,0.....	18
Ch. Malescot Saint Exupéry 2014 16,5.....	18
Ch. Margaux Pavillon rouge 2e vin 2014 16,5.....	18
Ch. Margaux Grand vin 2014 18,0.....	18
Ch. Marquis d'Alesme Cru classé 2014 16,5.....	18
Ch. Marquis de Terme 2014 17,0.....	18
Ch. Monbrison 2014 16,0.....	18
Ch. Mongravey 2014 15,0.....	18
Ch. Palmer Alter Ego 2e vin 2014 16,0.....	19
Ch. Palmer Grand vin 2014 17,0.....	19
Ch. Paveil de Luze 2014 16,0.....	19
Ch. Pontac-Lynch 2014 15,0.....	19
Ch. Pouget 2014 16,0.....	19
Ch. Prieuré-Lichine 2014 17,0.....	19
Ch. Rauzan-Gassies 2014 14,5.....	19
Ch. Rauzan-Ségla Ségla 2e vin 2014 16,0.....	19
Ch. Rauzan-Ségla Grand vin 2014 17,0.....	19
Ch. Rauzan-Ségla 2014 17,0.....	19

Ch. Siran 2014 15,0.....	19
Saint-Julien 2014, pas aussi dominateur.....	20
AOP Saint-Julien.....	21
Ch. Beychevelle 2014 17,0.....	21
Ch. Branaire-Ducru 2014 17,0.....	21
Ch. du Glana 2014 15,5.....	21
Ch. Ducru-Beaucaillou Croix de Beaucaillou 2014 17,0.....	21
Ch. Ducru-Beaucaillou 2014 18,5.....	21
Ch. Gloria 2014 16,5.....	21
Ch. Gruaud-Larose 2014 16,5.....	21
Ch. La Bridane 2014 15,0.....	21
Ch. Lagrange 2014 16,5.....	21
Ch. Lalande 2014 14,5.....	21
Ch. Lalande-Borie 2014 16,5.....	22
Ch. Langoa-Barton 2014 17,0.....	22
Ch. Léoville Las Cases Petit Lion 2e vin 2014 16,5.....	22
Ch. Léoville Las Cases 2014 18,5.....	22
Ch. Léoville-Barton 2014 17,5.....	22
Ch. Léoville-Las Cases Clos du Marquis 2014 17,0.....	22
Ch. Léoville-Poyferré 2014 17,5.....	22
Ch. Les Ormes 2014 15,0.....	22
Ch. Moulin de la Rose 2014 15,5.....	22
Ch. Saint-Pierre 2014 17,0.....	22
Ch. Talbot 2014 17,0.....	23
Ch. Teynac 2014 14,5.....	23
Pauillac, la star du millésime et la grande classe.....	23
AOP Pauillac.....	24
Ch. Batailley 2014 16,5.....	24
Ch. Bellegrave 2014 15,0.....	24
Ch. Clerc-Milon Grand vin 2014 17,0.....	24
Ch. Croizet-Bages 2014 15,5.....	24
Ch. d'Armailhac Grand vin 2014 16,5.....	24
Ch. Duhart-Milon 2014 16,5.....	24
Ch. Fonbadet 2014 15,5.....	24
Ch. Grand Puy Ducasse 2014 17,0.....	24
Ch. Grand Puy Lacoste 2014 17,0.....	24
Ch. Haut-Bages-Libéral 2014 16,5.....	24
Ch. La Fleur Peyrabon 2014 15,5.....	25

Ch. Lafite-Rohschild Carruades 2014 16,5.....	25
Ch. Lafite-Rohschild Grand vin 2014 18,5.....	25
Ch. Latour Le Pauillac 3e vin 2014 16,0.....	25
Ch. Latour Les Forts de Latour 2e vin 2014 17,0.....	25
Ch. Latour Grand vin 2014 18,5.....	25
Ch. Lynch-Bages 2014 17,5.....	25
Ch. Lynch-Moussas 2014 17,0.....	25
Ch. Mouton-Rothschild Petit Mouton 2e vin 2014 17,0.....	25
Ch. Mouton-Rothschild Grand vin 2014 18,5.....	25
Ch. Pibran 2014 15,5.....	26
Ch. Pichon Lalande 2014 17,5.....	26
Ch. Pichon-Lalande Réserve de la Comtesse 2e vin 2014 15,5.....	26
Ch. Pichon-Lalande Grand vin 2014 17,0.....	26
Ch. Pichon-Longueville Les Griffons 2e vin 2014 16,5.....	26
Ch. Pichon-Longueville Les Tourelles de Longueville 2e vin 2014 17,0.....	26
Ch. Pichon-Longueville Grand vin 2014 17,5.....	26
Ch. Pontet-Canet 2014 17,0.....	26
Le grand millésime de Saint-Estèphe.....	27
AOP Saint-Estèphe.....	28
Ch. Beau-Site 2014 15,5.....	28
Ch. Calon-Ségur Marquis de Calon 2e vin 2014 16,5.....	28
Ch. Calon-Ségur Grand vin 2014 18,0.....	28
Ch. Capbern-Gasqueton 2014 16,0.....	28
Ch. Clauzet 2014 16,0.....	28
Ch. Cos d'Estournel Les Pagodes de Cos 2e vin 2014 16,0.....	28
Ch. Cos d'Estournel Grand vin 2014 18,0.....	28
Ch. Cos Labory 2014 16,0.....	28
Ch. Coutelin-Meville 2014 14,5.....	28
Ch. de Pez 2014 16,0.....	28
Ch. Haut-Marbuzet 2014 15,5.....	29
Ch. La Commanderie 2014 14,5.....	29
Ch. Lafont-Rochet 2014 17,0.....	29
Ch. Le Boscq 2014 15,5.....	29
Ch. Le Crock 2014 15,5.....	29
Ch. Les Ormes de Pez 2014 17,0.....	29
Ch. Lilian-Ladouys 2014 15,5.....	29
Ch. Meyney 2014 16,5.....	29
Ch. Montrose La Dame de Montrose 2e vin 2014 16,5.....	29

Ch. Montrose Grand vin 2014 18,0.....	29
Ch. Petit-Bocq 2014 15,0.....	29
Ch. Phélan-Ségur 2014 17,0.....	30
Ch. Saint-Pierre de Corbian 2014 15,5.....	30
Ch. Ségur de Cabanac 2014 15,0.....	30
Ch. Sérilhan 2014 15,0.....	30
Ch. Tour de Pez 2014 15,5.....	30
Ch. Tour des Termes 2014 15,0.....	30
Ch. Tour Saint Fort 2014 15,0.....	30
Ch. Tronquoy-Lalande 2014 16,0.....	30
Médoc, Haut-Médoc, Listrac, Moulis Hétérogène, forcément hétérogène.....	31
Médoc.....	32
AOP Bordeaux blancs de la région du Médoc.....	32
Ch. Cantenac-Brown Alto 2014 15,5.....	32
Ch. Cos d'Estournel 2014 16,0.....	32
Ch. d'Arsac Cuvée Céline 2014 14,5.....	32
Ch. Margaux Pavillon blanc 2014 16,0.....	32
Ch. Mouton-Rothschild Aile d'Argent 2014 16,5.....	32
Ch. The Winemarkers'Collection 2014 15,5.....	32
AOP Haut-Médoc.....	32
Ch. Beaumont 2014 15,5.....	32
Ch. Belair 2014 15,0.....	32
Ch. Belgrave 2014 16,5.....	32
Ch. Belle-Vue 2014 16,0.....	33
Ch. Cambon-La Pelouse 2014 15,0.....	33
Ch. Cantemerle 2014 16,0.....	33
Ch. Caronne Ste Gemme 2014 15,5.....	33
Ch. Charmail 2014 15,0.....	33
Ch. Châteaux Lestruelle 2014 15,0.....	33
Ch. Citran 2014 15,0.....	33
Ch. Clément-Pichon 2014 15,5.....	33
Ch. Clos du Jaugueyron 2014 15,5.....	33
Ch. Coufran 2014 16,0.....	33
Ch. D'Agassac L'Agassant 2e vin 2014 15,0.....	33
Ch. d'Agassac Grand vin 2014 16,0.....	34
Ch. d'Arcins 2014 15,0.....	34
Ch. de Camensac 2014 16,5.....	34
Ch. de Lamarque 2014 16,0.....	34
Ch. de Malleret M de Malleret 2014 14,5.....	34

Ch. de Malleret 2014 15,0.....	34
Ch. de Villegeorge 2014 15,0.....	34
Ch. d'Hanteillan 2014 15,5.....	34
Ch. du Cartillon 2014 14,0.....	34
Ch. du Moulin 2014 15,0.....	34
Ch. du Retout 2014 14,0.....	34
Ch. FontestEAU 2014 14,0.....	34
Ch. Gironville 2014 15,0.....	35
Ch. La Lagune 2014 16,5.....	35
Ch. La Tour Carnet 2014 16,0.....	35
Ch. Lamothe-Bergeron 2014 15,5.....	35
Ch. Lanessan 2014 16,0.....	35
Ch. LarrivAUX 2014 15,5.....	35
Ch. Les Trois Moulins 2014 15,0.....	35
Ch. Lestage Simon 2014 15,0.....	35
Ch. Liversan 2014 13,0.....	35
Ch. Maison Blanche 2014 15,0.....	35
Ch. Malescasse 2014 16,0.....	35
Ch. Mille Roses 2014 15,5.....	35
Ch. Paloumey 2014 16,0.....	36
Ch. Peyrabon 2014 13,0.....	36
Ch. Peyrat-Fourton 2014 16,0.....	36
Ch. Peyredon La Gravette 2014 14,0.....	36
Ch. Reysson 2014 15,0.....	36
Ch. Saint-Paul 2014 14,5.....	36
Ch. Sociando-Mallet La demoiselle de Sociando-Mallet 2e vin 2014 16,0.....	36
Ch. Sociando-Mallet Grand vin 2014 17,0.....	36
Ch. The Winemakers Collection 2014 15,0.....	36
AOP L istrac.....	36
Ch. Cap L éon Veyrin 2014 15,0.....	36
Ch. Clarke 2014 15,5.....	36
Ch. Fonréaud 2014 15,5.....	37
Ch. Fourcas-Dupré 2014 15,5.....	37
Ch. Fourcas-Hosten 2014 15,0.....	37
Ch. Mayne-Lalande 2014 16,0.....	37
Ch. Ducluzeau 2014 15,5.....	37
Ch. Fourcas-Borie 2014 16,0.....	37
AOP Médoc.....	37
Ch. Bournac 2014 14,5.....	37

Ch. D'Escurac 2014 15,0.....	37
Ch. Goulée 2014 16,0.....	37
Ch. Greysac 2014 15,0.....	37
Ch. Haut Condissas 2014 16,5.....	38
Ch. Haut-Maurac 2014 15,0.....	38
Ch. La Tour de By 2014 16,0.....	38
Ch. La Tour Haut Caussan 2014 13,0.....	38
Ch. Les Grands Chênes 2014 16,0.....	38
Ch. L'Inclassable 2014.....	38
Ch. Lousteauneuf 2014 15,5.....	38
Ch. Patache D'Aux 2014 14,0.....	38
Ch. Potensac Chapelle de Potensac 2e vin 2014 15,0.....	38
Ch. Potensac Grand vin 2014 16,0.....	38
Ch. Ramafort 2014 14,0.....	38
Ch. Rollan de By 2014 16,0.....	38
Ch. Tour Séran 2014 15,5.....	38
Ch. Vieux Robin 2014 14,0.....	39
AOP Moulis.....	39
Ch. Biston-Brillette 2014 15,5.....	39
Ch. Branas Grand Poujeaux 2014 16,0.....	39
Ch. Brillette 2014 14,0.....	39
Ch. Cap Léon Veyrin 2014 15,0.....	39
Ch. Chasse-Spleen 2014 15,0.....	39
Ch. Dutruch Grand Poujeaux 2014 15,0.....	39
Ch. Gressier grand Poujeaux 2014 13,0.....	39
Ch. La Garricq 2014 15,5.....	39
Ch. Maucaillou 2014 15,0.....	39
Ch. Moulin à Vent 2014 15,0.....	39
Ch. Poujeaux 2014 16,5.....	39
2014, Saint-Emilion et ses satellites. Un peu de tout.....	40
Saint-Emilion 1 ^{er} cru classé en 1955.....	41
Ch. Ausone 1er cru classé A en 1955 Grand vin 2014 18,5.....	41
Ch. Ausone Chapelle d'Ausone 2e vin 2014 17,5.....	41
Ch. Cheval Blanc 1er cru classé A en 1955 Grand vin 2014 18,0.....	41
Ch. Cheval Blanc Petit Cheval 2e vin 2014 16,5.....	41
Saint-Emilion 1 ^{er} cru classé en 2012.....	41
Ch. Angélys 1er cru classé A en 2012 Grand vin 2014 17,0.....	41
Ch. Angélys Le Carillon d'Angélys 2e vin 2014 16,5.....	41
Ch. Pavie 1er cru classé A en 2012 Grand vin 2014 18,0.....	41

Ch. Pavie Arômes de Pavie 2 ^e vin 2014	16,5	42
Esprit de Pavie Bordeaux rouge 2014	15,0	42
Saint-Emilion 1 ^{er} cru classé		42
Ch. Beau-Séjour Bécot 1er cru classé 2014	16,5	42
Ch. Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse 1er cru classé 2014	17,0	42
Ch. Belair-Monange 1er cru classé 2014	17,0	42
Ch. Canon 1er cru classé Grand vin 2014	17,0	42
Ch. Canon La Gaffelière 1er cru classé 2014	17,0	42
Ch. Clos Fourtet 1er cru classé 2014	17,0	43
Ch. Figeac 1er cru classé 2014	17,0	43
Ch. Figeac Petit-Figeac 2e vin 2014	16,0	43
Ch. La Gaffelière 1er cru classé 2014	17,0	43
Ch. La Mondotte 1er cru classé 2014	17,5	43
Ch. Larcis Ducasse 1er cru classé 2014	17,0	43
Ch. Pavie-Macquin 1er cru classé 2014	17,5	43
Ch. Troplong Mondot 1er cru classé 2014	16,5	43
Ch. Trottevielle 1er cru classé Grand vin 2014	17,0	43
Ch. Trottevielle Dame de Trottevielle 2e vin 2014	16,0	44
Ch. Valandraud 1er cru classé 2014	17,5	44
Ch. Valandraud Virginie 2e vin 2014	16,5	44
Ch. Valandraud 3 de Valandraud 2014	16,0	44
Ch. Valandraud Bordeaux Blanc 2014	16,5	44
Ch. Valandraud Virginie Bordeaux Blanc 2014	16,0	44
Saint-Emilion grand cru classé		44
Ch. Balestard La Tonnelle Cru classé 2014	16,5	44
Ch. Barde Haut Cru classé 2014	15,5	44
Ch. Bellefont-Belcier Cru classé 2014	16,5	45
Ch. Bellevue Cru classé 2014	16,5	45
Ch. Berliquet Cru classé 2014	16,5	45
Ch. Cap de Mourlin Grand cru classé 2014	16,5	45
Ch. Chauvin Cru classé 2014	16,0	45
Ch. Clos de l'Oratoire Cru classé 2014	16,5	45
Ch. Clos de Sarpe Cru classé 2014	15,0	45
Ch. Clos la Madeleine Cru classé 2014	14,0	45
Ch. Clos Saint Martin Cru classé 2014	16,5	45
Ch. Corbin Cru classé 2014	16,0	45
Ch. Côte de Baleau Cru classé 2014	16,5	46
Ch. Couvent des Jacobins Cru classé 2014	16,0	46
Ch. Dassault Cru classé 2014	16,0	46

Ch. de Pressac Cru classé 2014 16,5.....	46
Ch. Destieux Cru classé 2014 16,0.....	46
Ch. Faugères Cru classé 2014 16,0.....	46
Ch. Faugères Bordeaux blanc 2014 15,0.....	46
Ch. Faugères Péby-Faugères Cru classé 2014 16,0.....	46
Ch. Faurie-Souchard Cru classé 2014 16,0.....	46
Ch. Fleur Cardinale Cru classé 2014 16,5.....	46
Ch. Fombrauge Cru classé 2014 16,0.....	46
Ch. Fombrauge Magrez-Fombrauge Bordeaux Blanc 2014 15,5.....	47
Ch. Fonplégade Cru classé 2014 16,5.....	47
Ch. Fonroque Cru classé 2014 16,0.....	47
Ch. Franc-Mayne Cru classé 2014 15,5.....	47
Ch. Grand Corbin Cru classé 2014 15,5.....	47
Ch. Grand Corbin Despagne Cru classé 2014 16,5.....	47
Ch. Grand Pontet Cru classé 2014 16,0.....	47
Ch. Grandes Murailles Cru classé 2014 16,0.....	47
Ch. Grand-Mayne Cru classé 2014 16,5.....	47
Ch. Haut Sarpe Cru classé 2014 15,5.....	47
Ch. Jean Faure Cru classé 2014 16,0.....	47
Ch. La Clotte Cru classé 2014 17,0.....	48
Ch. La Couspaude Cru classé 2014 16,0.....	48
Ch. La Dominique Cru classé 2014 16,5.....	48
Ch. La Fleur Morange Cru classé 2014 15,0.....	48
Ch. La Marzelle Cru classé 2014 16,0.....	48
Ch. La Serre Cru classé 2014 16,0.....	48
Ch. La Tour Figeac Cru classé 2014 16,5.....	48
Ch. Lamartre Cru classé 2014 15,0.....	48
Ch. Laniote Cru classé 2014 14,0.....	48
Ch. Larmande Cru classé 2014 16,5.....	48
Ch. Laroze Cru classé 2014 16,0.....	48
Ch. Le Chatelet Cru classé 2014 15,0.....	49
Ch. Le Prieuré Cru classé 2014 15,0.....	49
Ch. Monbousquet Cru classé Grand vin 2014 16,5.....	49
Ch. Monbousquet Angélique de Monbousquet 2e vin 2014 16,0.....	49
Ch. Monbousquet Bordeaux blanc 2014 15,0.....	49
Ch. Moulin du Cadet Cru classé 2014 13,0.....	49
Ch. Pavie-Decesse Cru classé 2014 17,0.....	49
Ch. Petit Faurie de Souchard Cru classé 2014 16,0.....	49
Ch. Saint Georges Côte Pavie Cru classé 2014 15,5.....	49

Ch. Sansonnet Cru classé 2014 16,0.....	49
Ch. Soutard Cru classé 2014 16,5.....	50
Ch. Villemaurine Cru classé 2014 15,5.....	50
Ch. Yon-Figeac Cru classé 2014 16,0.....	50
Saint-Emilion Grand cru.....	50
Ch. Clos des Menuts Excellence 2014 15,5.....	50
Ch. Quintus Grand vin 2014 17,0.....	50
Ch. Quintus Le Dragon de Quintus 2e vin 2014 15,5.....	50
Ch. Sanctus La Bienfaisance de Sanctus 2014 16,0.....	50
Ch. Fombrauge Magrez-Fombrauge 2014 16,0.....	50
Ch. Bel Air Ouÿ 2014 16,0.....	50
Ch. Bellevue Mondotte 2014 16,5.....	50
Ch. Boutisse 2014 14,5.....	51
Ch. Cadet-Bon 2014 16,5.....	51
Ch. Capet-Guillier 2014 14,5.....	51
Ch. Carteau Côtes Daugay 2014 15,0.....	51
Ch. Cheval Noir Cuvée le Fer 2014 14,0.....	51
Ch. Clos Badon 2014 16,5.....	51
Ch. Clos des Baies 2014 15,5.....	51
Clos des Menuts 2014 15,0.....	51
Clos Dubreuil 2014 15,0.....	51
Clos Les Grandes Versannes 2014 12,0.....	51
Clos Romanille 2014 16,0.....	51
Ch. Corbin-Michotte 2014 16,5.....	51
Ch. Croix Cardinale 2014 16,0.....	52
Ch. Croix de Labrie 2014 15,5.....	52
Ch. Daugay 2014 15,0.....	52
Ch. de Candale 2014 15,5.....	52
Ch. de Ferrand 2014 16,0.....	52
Ch. de Fonbel 2014 16,0.....	52
Ch. d'lf 2014 16,5.....	52
Ch. du Parc 2014 15,5.....	52
Ch. Edmus 2014 15,5.....	52
Ch. Ferrand Lartigue 2014 15,0.....	52
Ch. Godeau 2014 16,5.....	52
Ch. Grand Barrail Lamarzelle Figeac 2014 15,0.....	52
Ch. Grand Corbin Manuel 2014 14,0.....	53
Ch. Guadet 2014 16,5.....	53
Ch. Haut-Segottes 2014 16,0.....	53

Ch. Haut-Simard 2014 16,5.....	53
Ch. La Croizille 2014 16,0.....	53
Ch. La Fleur 2014 15,5.....	53
Ch. la Fleur d'Arthus 2014 16,0.....	53
Ch. La Grangère 2014 12,0.....	53
Ch. Laforge 2014 16,0.....	53
Ch. Laplagnotte-Bellevue 2014 13,0.....	53
Ch. Le Carré 2014 17,0.....	53
Ch. Le Dôme 2014 17,5.....	53
Ch. Le Tertre Roteboeuf 2014 18,0.....	54
Ch. Les Astéries 2014 16,5.....	54
Ch. Louis 2014 15,0.....	54
Ch. Lusseau 2014 16,0.....	54
Ch. Lynsolence 2014 15,5.....	54
Ch. Magnan la Gaffelière 2014 15,0.....	54
Ch. Mondorion 2014 14,5.....	54
Ch. Moulin Saint-Georges 2014 16,5.....	54
Ch. Pas de l'Ane 2014 14,0.....	54
Ch. Patris 2014 15,5.....	54
Ch. Pindefleurs 2014 14,0.....	54
Ch. Puy Blanquet 2014 15,0.....	54
Ch. Quinault l'Enclos 2014 16,0.....	55
Ch. Roc de Boisseaux 2014 15,0.....	55
Ch. Rol Valentin 2014 16,5.....	55
Ch. Roylland 2014 13,0.....	55
Ch. Saintaym 2014 16,0.....	55
Ch. Sanctus 2014 15,5.....	55
Ch. Simard 2014 15,5.....	55
Ch. Tauzinat l'Hermitage 2014 15,5.....	55
Ch. Teyssier 2014 16,0.....	55
Ch. Tour Baladoz 2014 15,5.....	55
Ch. Trianon 2014 15,0.....	55
Ch. Trimoulet 2014 15,0.....	55
Ch. Vieux Mazérat 2014 16,0.....	56
Divers.....	56
Thunevin Bad Boy Bordeaux Rouge 2014 15,0.....	56
Virginie Thunevin Bordeaux Rouge 2014 15,0.....	56
Thunevin Bad Boy Vin de France Syrah 2014 15,0.....	56
Thunevin Bad Boy Vin de France Chardonnay 2014 15,0.....	56

AOP Lussac Saint-Emilion.....	56
Ch. Bel-Air 2014 15,0.....	56
Ch. de Barbe Blanche 2014 14,0.....	56
Ch. de Lussac 2014 15,0.....	56
Ch. de Lussac blanc 2014 15,0.....	56
Ch. du Courlat Cuvée Jean-Baptiste 2014 15,0.....	56
Ch. La Rose Perrière 2014 15,0.....	56
Ch. Le Rival 2014 15,5.....	57
AOP Montagne Saint-Emilion.....	57
Ch. Calon 2014 15,5.....	57
Ch. Faizeau 2014 15,0.....	57
Ch. Messile Aubert 2014 15,0.....	57
Ch. Reclos de la Couronne 2014 14,0.....	57
Ch. Tour Bayard 2014 14,5.....	57
Ch. Vieux Palon 2014 15,0.....	57
AOP Puisseguin Saint-Emilion.....	57
Ch. Clarisse Vieilles vignes 2014 15,5.....	57
Ch. Clarisse 2014 15,0.....	57
Ch. Guibot la Fourvieille 2014 14,0.....	57
Ch. Soleil 2014 15,5.....	57
Pomerol Hétérogène et parfois peu consistant.....	58
AOP Pomerol.....	59
Ch. Beau Soleil 2014 13,0.....	59
Ch. Beauregard 2014 15,5.....	59
Ch. Bellegrave 2014 15,0.....	59
Ch. Bonalque 2014 16,0.....	59
Ch. Bourgneuf 2014 16,5.....	59
Ch. Cantelauze 2014 16,5.....	59
Ch. Certan de May Certan 2014 17,0.....	59
Ch. Clinet 2014 16,0.....	59
Ch. Clos de la Vieille Église 2014 14,0.....	59
Ch. Clos du Clocher 2014 16,0.....	60
Ch. Clos l'Église 2014 16,0.....	60
Ch. Clos Vieux Taillefer 2014 15,5.....	60
Ch. Domaine de l'Église 2014 15,5.....	60
Ch. Fayat 2014 15,0.....	60
Ch. Feytit-Clinet 2014 15,5.....	60
Ch. Gazin 2014 16,5.....	60
Ch. Hosanna 2014 16,5.....	60

Ch. La Cabanne 2014 16,0.....	60
Ch. La Clémence 2014 15,5.....	60
Ch. La Conseillante Duo de la Conseillante 2ème vin 2014 16,0.....	61
Ch. La Conseillante Grand vin 2014 17,5.....	61
Ch. La Création 2014 16,0.....	61
Ch. La Croix de Gay 2014 16,5.....	61
Ch. La Croix du Casse 2014 15,0.....	61
Ch. La Fleur de Gay 2014 16,0.....	61
Ch. La Grave Trigant de Boissey 2014 16,0.....	61
Ch. La Pointe 2014 16,0.....	61
Ch. La Violette 2014 17,0.....	61
Ch. Lafleur Grand vin 2014 18,0.....	61
Ch. Lafleur Pensées de Lafleur 2ème vin 2014 16,5.....	62
Ch. Lafleur-Gazin 2014 16,0.....	62
Ch. Lafleur-Pétrus 2014 17,0.....	62
Ch. Latour à Pomerol 2014 16,5.....	62
Ch. Le Bon Pasteur 2014 16,5.....	62
Ch. Le Clos du Beau-Père 2014 16,0.....	62
Ch. Le Gay 2014 17,0.....	62
Ch. Le Moulin 2014 15,5.....	62
Ch. Le Pin 2014 17,5.....	62
Ch. Lécuyer 2014 13,0.....	62
Ch. L'Église Clinet Grand vin 2014 17,5.....	62
Ch. L'Église-Clinet La Petite Église 2ème vin 2014 16,5.....	63
Ch. L'Évangile 2014 17,5.....	63
Ch. Mazeyres 2014 15,5.....	63
Ch. Montviel 2014 15,5.....	63
Ch. Moulinet 2014 16,0.....	63
Ch. Nénin Fugue de Nénin 2ème vin 2014 16,0.....	63
Ch. Nénin Grand vin 2014 17,0.....	63
Ch. Petit-Village Les jardins de Petit-Village 2ème vin 2014 16,0.....	63
Ch. Petit-Village Grand vin 2014 17,0.....	63
Ch. Petrus 2014 18,0.....	63
Ch. Plince 2014 16,0.....	63
Ch. Rouget 2014 16,0.....	64
Ch. Saint-Pierre 2014 16,0.....	64
Ch. Taillefer 2014 13,0.....	64
Ch. Trotanoy 2014 18,0.....	64
Ch. Vieux Maillet 2014 17,0.....	64

Ch. Vieux-Château-Certan 2014 17,5.....	64
Ch. Vray Croix de Gay 2014 13,0.....	64
AOP Lalande Pomerol.....	64
Ch. de Chambrun 2014 14,0.....	64
Ch. de Viaud 2014 14,5.....	64
Ch. Domaine des Sabines 2014 15,5.....	64
Ch. Grand Ormeau 2014 15,0.....	65
Ch. Jean de Gué 2014 15,0.....	65
Ch. La Chenade 2014 15,0.....	65
Ch. La Fleur de Bouard Le Plus de la Fleur de Bouard 2014 16,5.....	65
Ch. La Fleur de Bouard 2014 16,0.....	65
Ch. La Gravière 2014 13,5.....	65
Ch. La Sergue 2014 15,5.....	65
Ch. L'Ambroisie de La Croix des Moines 2014 15,0.....	65
Ch. Les Cruzelles 2014 16,5.....	65
Ch. Les Vieux Ormes 2014 15,5.....	65
Ch. Perron La fleur 2014 12,0.....	65
Ch. Saint-Jean de Lavaud 2014 14,0.....	65
Ch. Siaurac 2014 13,0.....	65
Ch. Tournefeuille 2014 13,0.....	66
Les vins des Côtes de la Rive Droite A découvrir.....	66
AOP Blaye Côtes de Bordeaux.....	66
Ch. Bel Air La Royère 2014 16,0.....	66
Ch. Haut Bertinerie 2014 14,5.....	66
Ch. Haut Bertinerie 2014 15,0.....	67
AOP Canon-Fronsac.....	67
Ch. Barrabaque 2014 15,0.....	67
Ch. Canon Pécresse 2014 15,0.....	67
Ch. Gaby 2014 15,0.....	67
Ch. La Rousselle 2014 15,5.....	67
Ch. Moulin Pey-Labrie 2014 15,0.....	67
Ch. Vrai Canon Bouché 2014 14,0.....	67
AOP Castillon Côtes de Bordeaux.....	67
Ch. Alcée 2014 15,5.....	67
Ch. Ampélia 2014 15,0.....	67
Ch. Cap de Faugères 2014 14,5.....	67
Ch. Clos Lunelles 2014 16,5.....	68
Ch. Clos Puy Arnaud 2014 15,5.....	68
Ch. Côte Montpezat 2014 14,0.....	68

Ch. d'Aiguilhe 2014 16,5.....	68
Ch. de Laussac 2014 15,0.....	68
Domaine de l'A 2014 16,5.....	68
Ch. Joanin-Bécot 2014 15,0.....	68
Ch. Montlandrie 2014 16,0.....	68
Ch. Veyry 2014 15,0.....	68
AOP Côtes de Bourg.....	68
Ch. Fogas Maldoror 2014 16,0.....	68
Ch. Roc de Cambes Domaine de Cambes 2014 15,5.....	69
Ch. Roc de Cambes 2014 16,5.....	69
AOP Francs Côtes de Bordeaux.....	69
Ch. de Francs Les Cerisiers Rouge 2014 15,0.....	69
Ch. La Prade Rouge 2014 15,5.....	69
Ch. Les Charmes Godart Blanc 2014 15,5.....	69
Ch. Puygueraud Rouge 2014 15,5.....	69
Ch. Puygueraud Blanc 2014 15,0.....	69
AOP Fronsac.....	69
Ch. Dalem 2014 14,5.....	69
Ch. de la Dauphine 2014 15,5.....	69
Ch. de la Rivière 2014 15,0.....	70
Ch. Fontenil 2014 16,0.....	70
Ch. Haut Carles 2014 16,5.....	70
Ch. La Vieille Cure 2014 15,0.....	70
Ch. Les Trois Croix 2014 15,0.....	70
Ch. Moulin Haut Laroque 2014 13,5.....	70
Ch. Villars 2014 15,0.....	70
Entre-deux-mers 2014 de belle surprises.....	71
AOP Bordeaux.....	71
Clos Nardian Blanc 2014 15,0.....	71
Ch. Côte Montpezat Blanc 2014 14,5.....	72
Dourthe N° 1 Blanc 2014 14,0.....	72
Girolate Blanc 2014 15,0.....	72
Girolate Rouge 2014 14,0.....	72
Ch. Grand Village Blanc 2014 15,0.....	72
Grand Vin de Reignac Blanc 2014 16,0.....	72
Ch. La Perrière Blanc 2014 14,0.....	72
Ch. Marjosse Blanc 2014 14,5.....	72
Ch. Mont Pérat Blanc 2014 15,0.....	72
Ch. Penin Blanc 2014 15,0.....	72

Ch. Reynon Blanc 2014 15,0.....	72
Ch. Thieuley Blanc 2014 14,5.....	73
Ch. Tour de Mirambeau Cuvée Passion Rouge 2014 15,0.....	73
Ch. Tour de Mirambeau Cuvée Passion Blanc 2014 14,0.....	73
AOP Bordeaux Supérieur.....	73
Ch. Balthus Rouge 2014 15,5.....	73
Ch. Beaulieu Comtes de Tastes Rouge 2014 14,5.....	73
Ch. Brande-Bergère Cuvée O'Byrne Rouge 2014 14,0.....	73
Ch. Domaine de Courteillac Rouge 2014 15,0.....	73
Ch. Grand Village G Acte 6 Rouge 2014 16,0.....	73
Ch. Grand Village G de Guinaudeau Acte 6 Rouge 2014 15,5.....	73
Ch. Grand Village Rouge 2014 15,5.....	73
Ch. Grand-Village Les Champs Libres Rouge 2014 15,5.....	73
Ch. Gree Laroque Rouge 2014 15,0.....	74
Ch. Jean Faux Rouge 2014 15,0.....	74
Ch. Le Pin Beausoleil Rouge 2014 15,5.....	74
Ch. L'Isle Fort Rouge 2014 14,5.....	74
Ch. Marjosse Rouge 2014 15,0.....	74
Ch. Mont Pérat Rouge 2014 14,5.....	74
Ch. Penin Rouge 2014 15,5.....	74
Ch. Pey La Tour Réserve Rouge 2014 15,0.....	74
Ch. Peyfaures Rouge 2014 15,0.....	74
Ch. Reignac Grand Vin Rouge 2014 16,5.....	74
Ch. Sainte-Barbe Rouge 2014 15,0.....	74
Ch. Sainte-Marie Rouge 2014 15,0.....	74
Ch. Subilaux Rouge 2014 15,0.....	74
Ch. Thieuley Rouge 2014 14,0.....	75
AOP Cadillac Côtes de Bordeaux.....	75
Ch. Carignan Rouge 2014 13,5.....	75
Clos Chaumont Rouge 2014 14,5.....	75
Prima du Carignan Rouge 2014 15,0.....	75
Ch. Reynon Clos Reynon 2e vin Rouge 2014 14,5.....	75
Ch. Reynon Rouge 2014 14,5.....	75
Ch. Ricaud Grand Vin Rouge 2014 14,5.....	75
Ch. Sainte-Marie Blanc 2014 15,0.....	75
AOP Sainte-Foy-Bordeaux.....	75
Ch. Hostens-Picant Blanc 2014 15,0.....	75
Ch. Hostens-Picant Lucullus Rouge 2014 15,5.....	75
Ch. Hostens-Picant Rouge 2014 15,0.....	76

Les liquoreux de Sauternes et de Barsac 2014, des tries et au final un beau millésime.....	77
AOP Barsac.....	78
Ch. Broustet 2e cru 2014 16,5.....	78
Ch. Climens 1er cru 2014 18,5.....	78
Ch. Coutet 1er cru 2014 18,5.....	79
Ch. Doisy-Daëne 2e cru 2014 17.....	79
Ch. Doisy-Daëne L'Extravagant 2014 18.....	79
Ch. Doisy-Védrines 2e cru 2014 16,5.....	79
Ch. Myrat 2e cru 2014 16,5.....	79
Ch. Nairac 2e cru 2014 17.....	79
AOP Sauternes.....	79
Ch. Bastor Lamontagne 2014 15.....	79
Ch. Cantegril 2014 15.....	79
Ch. Clos Haut Peyraguey 1er cru 2014 18.....	79
Ch. d'Arche 2e cru 2014 16,5.....	79
Ch. d'Yquem 1er cru supérieur Grand vin 2014 19.....	80
Ch. Fargues 2014 18.....	80
Ch. Filhot 2e cru 2014 16,5.....	80
Ch. Guiraud 1er cru 2014 17,5.....	80
Ch. Haut Bergeron 2014 17.....	80
Ch. La Tour Blanche 1er cru 2014 17.....	80
Ch. Lafaurie-Peyraguey 1er cru 2014 18.....	80
Ch. Lamothe-Guignard 2e cru 2014 17.....	80
Ch. Malle 2e cru 2014 16,5.....	80
Ch. Rabaud-Promis 1er cru 2014 17.....	80
Ch. Raymond-Lafon 2014 18.....	81
Ch. Rayne-Vigneau 1er cru 2014 16,5.....	81
Ch. Rieussec 1er cru 2014 18.....	81
Ch. Romer du Hayot 2e cru 2014 15.....	81
Ch. Sigalas-Rabaud 1er cru 2014 18.....	81
Ch. Suduiraut 1er cru 2014 18,5.....	81
Les vins secs de la région de Sauternes-Barsac.....	81
Ch. Clos des Lunes Lune Blanche Le plaisir immédiat 2014 15.....	81
Ch. Clos des Lunes Lune d'Argent La grande cuvée 2014 15,5.....	81
Ch. Clos des Lunes Lune d'Or La quintessence 2014 16,5.....	82
Ch. Doisy-Daëne Vin blanc 2014 16.....	82
Ch. Guiraud G de Guiraud 2014 16.....	82
Ch. Rayne-Vigneau Le sec de Rayne-Vigneau 2014 15.....	82

Ch. Rieussec R de Rieussec 2014 16,5.....	82
Ch. Sigalas Rabaud La sémillante 2014 15.....	82
Ch. Suduiraut S de Suduiraut 2014 16,5.....	82
Question de style.....	83
Table des matières.....	85