

BORDEAUX PARTIE 3 RIVE DROITE PRIMEURS 2018

411 vins de la Rive Droite notés et commentés, synthèses par appellations

Ce rapport est disponible dans son intégralité sur les sites bernardburtschy.com et toutlevin.com. Il est aussi publié en mandarin sur le site [TasteSpirit](http://TasteSpirit.com), premier site d'information sur le vin de Chine.

Bernard Burtschy
PhD

La rive droite

La Rive Droite est une vaste zone qui court le long de la rive droite de la Dordogne et de l'estuaire de la Gironde, soit plus de 100 km de long. Elle a pour point commune le cépage merlot qui y est souvent majoritaire, parfois même exclusif. A priori, ce cépage précoce est le moins armé pour résister à la sécheresse et à la chaleur du millésime 2018.

Mais la Rive Droite est aussi caractérisée par la présence de terroirs argileux, des terroirs froids qui gardent bien l'eau et qui ont très bien réussi en 2018.

La rive Droite comprend deux appellations phares, la petite appellation de Pomerol à 800 ha et la vaste zone de saint-Emilion (plus de 5000 ha) entourée de ses crus satellites. Elle comprend aussi les vins de côtes en général, le fronsadais (Fronsac et Canon-Fronsac) et les côtes de Bourg et tous ceux qui se sont rangés sous la bannière Côtes de Bordeaux dont certains d'ailleurs sont dans l'Entre deux Mers.

Pomerol Le terroir plus hétérogène

La prestigieuse appellation de Pomerol ne s'étend que sur 800 ha, ce qui est fort peu, avec de surcroît plus de 140 producteurs. Mais surtout elle est composée d'une grande variété de terroirs avec au centre la fameuse boutonnière de 20 ha d'argile bleue où se situe Petrus, mais plusieurs châteaux comme Lafleur, La Conseillante, Gazin entre autres, y possèdent des vignes. Par son alimentation hydrique régulière, la boutonnière est la grande gagnante du millésime 2018.

Il en existe d'ailleurs une autre, légèrement différente, dont on parle moins, toujours constituée d'argile avec L'Eglise Clinet, Clos l'Eglise et quelques autres comme La Cabanne. Si l'argile pure est finalement assez rare, les graves issues de divers dépôts de la Dordogne sont beaucoup plus présentes. Le deuxième grand terroir à succès du millésime 2018 est constitué de graves sur argiles.

Enfin, le côté ouest de l'appellation est constitué de sables ou de graves sur sables, qui sont des terroirs très filtrants qui sortent toujours leur épingle dans les millésimes pluvieux ou moyens, mais souffrent de sécheresse dans les millésimes très secs comme en 2018.

La variété des vins est extrême dans le millésime 2018 avec d'un côté des vins complets et pleins qui figurent parmi les meilleurs de Bordeaux et de l'autre des vins secs et raides s'ils ont été trop extraits ou des jus de fruits plaisants sinon. Entre les deux, bien des vins affichent des creux en milieu de bouche ou une petite sécheresse tannique.

Les gagnants du millésime 2018 sont en gros ceux du millésime 2003 qu'on a eu le temps de jauger depuis, auxquels il faut rajouter quelques propriétés en moins grande forme à l'époque et qui sont revenue à leur niveau. Il faut aussi noter que la guerre des styles qui fait des ravages à Saint-Emilion avec des vendanges très précoces pour élaborer des vins frais, n'est pas encore venue à Pomerol.

En résumé, même si Pomerol ne s'étend que sur 800 ha, on trouve de tout à Pomerol, du sublime au moins bon. Lalande de Pomerol, tout proche, est dans le même wagon.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2019, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours et même un peu moins depuis que l'Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2018, 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 les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2021, puis encore en 2022 pour un avis plus définitif.

Ch. Beauregard 92-93

La robe est sombre avec un joli nez intense, épicé avec une pointe végétale. Le vin est suave et charmant, souple, le milieu de bouche est un peu flottant et la finale un rien étriquée, mais avec de belles notes de caramel. Il a été élaboré avec 75 % merlot et 25 % cabernet-franc vendangés du 20 septembre au 4 octobre avec un rendement de 34 hl/ha.

Ch. Bel-Air Pomerol 90-91

La couleur est impressionnante. Le vin est lisse, charmant avec de la fraîcheur et une belle longueur. Il est très au-dessus de 2017.

Ch. Bellegrave 90-91

Ce vin certifié bio se présente avec une robe grenat sombre et un nez intense de cerise noire. Le vin est souple et suave, très lisse, charmant avec une belle maturité du raisin. Il a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc.

Ch. Bonalgue 89-90

La robe est noire avec un beau nez de cerises noires. Le vin est ample avec le joli velouté habituel, mais un peu fluide et un peu sec en finale. Le vin est élaboré en pur merlot vendangé du 24 septembre au 4 octobre.

Ch. Bourgneuf 93-95

Élaboré très classiquement avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc, la robe est grenat sombre. Très joli nez de mûre et d'épice. Le vin est souple et dense, le milieu de bouche est très aromatique avec un peu plus de fraîcheur que d'habitude, mais la rondeur de Bourgneuf reprend le dessus en finale avec une bonne trame tannique et ses classiques arômes de cuir et d'épices. Belle réussite dans ce millésime taillé pour lui.

Ch. Cantelauze 90-91

Doté d'un joli nez, Cantelauze est aérien, frais, harmonieux, pratiquement prêt à être dégusté.

Ch. Certan de May Certan 94-96

La robe est grenat sombre avec un très joli nez intense, fumé et fruits noirs. Le vin est souple, charmant, sans l'extraordinaire profondeur du 2017, mais avec du fond et des tannins, une petite raideur qui passera et jolie finale épicée. Il se fortifiera à l'élevage. Il est élaboré avec 70 % merlot, 25 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon.

Ch. Clinet 94-95

Elaboré par le tout nouveau président de l'Union des Grands Crus, le nez très intense sur la mûre et le café. Le vin est souple et rond avec un très joli milieu de bouche très aromatique, belle finale épicée avec des notes de cuir. Il affiche 14,7° d'alcool, soit presque deux degrés de plus qu'en 2017 (13°). Il est élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-sauvignon avec des vendanges entre les 19 septembre et 5 octobre.

Clos 56 88-89

Le nez est intense, très épicé. Le vin est de bonne densité, un peu sec sur ses tannins pour le moment, mais cela lui passera.

Clos de la Vieille Église 90-91

Le nez est très intense, cassis, épices et le vin est de bonne densité, certes un peu sec sur ses tannins, mais honnêtement constitué.

Clos du Clocher 91-92

Elaboré sur 5,90 ha d'un terroir argilo-limoneux, la robe est sombre avec un vin généreux, un rien plus sec que d'habitude, mais très séducteur grâce à un milieu de bouche enjôleur. Il est élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc vendangés du 27 septembre au 5 octobre. Rendement de 32 hl/ha, soit nettement moins que les 45 hl/ha de 2017.

Clos l'Église 93-95

De robe noire, le nez est discret avant de s'épancher vers la réglisse et les épices. Le vin est ample, suave, charmeur, généreux dans une année où cette qualité est rare, belle palette épicée et une petite pointe de fraîcheur qui le revigore. Il est élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. Le rendement est de 28 hl/ha, soit un peu moins que d'habitude, les pertes étant dues à 10 % par le mildiou et à 10 % par la sécheresse malgré tout le talent de Patrice Lévêque.

Clos René 88-89

Le nez est intense, épicé. Le vin est léger, les tannins sont encore un peu râches avec une petite pointe d'amertume.

Clos Vieux Taillefer 91-92

Elaboré en pur merlot, la robe est grenat sombre avec un nez de mûre très intense. Le vin est souple, élégant, de demi-corps, charmant.

Dom. de l'Église 89-90

Le vin est élaboré avec 95 % merlot et 5 % cabernet-franc sur graves et argile. Le vin est plus souple, plus élégant, un peu plus sec aussi, un peu plus mince que d'habitude. Il pourra se consommer précocement. Rendement de 34 hl/ha.

Ch. de Sales 91-93

Le château de Sales est en plein renouveau. De robe grenat sombre, il exhale des arômes de fruits noirs et de mûre. Moyennement corpulent, il joue une fraîcheur inhabituelle avec une finale qui a beaucoup gagné en pureté. Il est élaboré avec 69 % merlot, 16 % cabernet-franc et 15 % cabernet-sauvignon.

Ch. de Valois Eclat de Valois 90-91

Cette sélection de parcelles du château de Valois se présente avec une robe sombre et nez très épicé. Le vin est élégant, un peu sec sur ses tannins, mais avec du fond. Il est élaboré avec 50 % merlot et 50 % cabernet-franc.

Ch. de Valois 88-89

La robe est très sombre avec un joli nez de réglisse et d'épices. Le vin est frais et de bonne densité, encore un peu sec en finale, mais bien défini.

Ch. Fayat 90-91

Avec un joli rendement de 47 hl/ha, le vin est élaboré avec 92 % merlot et 8 % cabernet-franc avec vinification intégrale à 5 % et test en amphore. Il se présente avec un très joli nez d'épices et de fruits noirs. Le vin est souple avec un charme ravageur. Sur les 10 ha en production, les merlots ont été ramassés du 25 septembre au 4 octobre, le cabernet-franc le 4 octobre.

Ch. Feytit-Clinet 89-91

Elaboré avec 92 % merlot et 8 % cabernet-franc, la robe noire impressionne tout comme le beau nez de mûre. Le vin est souple et moelleux, les tannins un rien fermes sont enrobés avec matière solide et de beaux arômes, petit creux en milieu de bouche, finale joliment épicée un rien asséchante. Cela s'arrangera avec le temps.

Ch. Gazin 92-94

La robe est très sombre avec un très joli nez intense, épicé et de cuir. Le vin est souple et frais, très joliment épicé, d'une belle pureté. Un Gazin nouveau beaucoup plus précis et plus frais. Il est élaboré avec 93 % merlot et 7 % cabernet-franc.

Ch. Gombaude-Guillot 94-95

Remarquablement situé sur le plateau de Pomerol sur des graves sur argile, certifié bio depuis 2000 et cultivé en biodynamie, ce qui est un énorme avantage en 2018 pour l'alimentation hydrique, Gombaude-Guillot délivre un vin d'une grande élégance, moyennement corpulent, sans le moindre creux avec des tannins polisés et une belle fraîcheur qui lui donne du tonus. Une bien belle bouteille qui est une des plus réussies des dernières années.

Ch. Guillot-Clauzel 93-95

Le vin est élaboré par Vieux Château Certan depuis 2018 et plus particulièrement par Guillaume Thienpont de Vieux-château-Certan, ce qui est un scoop. Il occupe 2,5 ha avec 25 % cabernet-franc et 75 % merlot. Elaboré avec un cœur de vieilles vignes, la robe est noire et le nez discret au début, mais évoluant magnifiquement à l'aération vers la cerise noire. Toujours construit sur un joli merlot, il est plus droit que d'habitude grâce à un très beau cabernet-franc qui lui donne de la longueur, le millésime l'aide aussi d'autant qu'il est situé sur des graves sur argile. Le nez est très précis, les tannins sont un peu fermes, l'élevage lui fera du bien. Il est élevé avec 50 % de fût neuf, Seguin-Moreau en majorité.

Ch. Haut-Maillet 89-90

Joli nez de mûre. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche plein, les tannins cognent certes un peu, mais il deviendra harmonieux et équilibré dans un an ou deux.

Ch. Hosanna 93-95

Le vignoble s'étend sur 4,5 ha sur argile bleue sur graves rouges. La robe est grenat sombre avec un nez discret, puis fruits rouges. Le vin est demi-corps, élégant, d'une belle densité, très fruits noirs et fumée de cheminée, un peu de verdure aussi, mais avec de la persistance. Il est élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc.

Ch. La Cabanne 90-92

La robe est grenat sombre avec un joli nez bien défini. Le vin est frais, un peu vert aussi, mais équilibré et dense avec des tannins fermes qui lui donnent certes une petite raideur, mais son fond solide les absorbera. Il pourra mériter mieux dans quelques années d'autant que le terroir froid de La Cabanne est idéal pour le millésime 2018. Une propriété à suivre.

Ch. La Clémence 89-91

Sur 2,8 ha d'argile bleue, sable et graves. La robe est très sombre avec un nez épicé. Le vin est ample et suave, très charmeur, mais un peu sec en finale avec des tannins un peu asséchants pour le moment qui seront apaisés à l'élevage. Il a été élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc vendangés tardivement le 10 octobre avec un rendement de 35 hl/ha.

Ch. La Commanderie 89-90

Robe grenat sombre avec un nez très expressif de fruits rouges et noirs. Le vin est léger et fluide, très fruits noirs, élégant, de demi-corps, souple, accessible, très avenant. Il a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc sur des terroirs légers.

Ch. La Conseillante Grand vin 95-97

La robe est sombre avec un nez discret évoluant délicatement vers des notes florales sur fond de fruits noirs. Le vin est dense, très élégant, un vrai choix stylistique grâce à une extraction à 26° sans délestage, l'ensemble est de belle longueur, moins violette que d'habitude et plus fruits noirs avec une petite touche florale, toute petite fluidité en milieu de bouche, belle acidité. Il est élaboré avec 83 % merlot et 17 % cabernet-franc. Le vin titre 14° (13,7° en 2017), mais il est tout en fraîcheur avec un pH de 3,65. Il est vrai que les vignes sont plus jeunes. Rendement de 32 hl/ha pas loin des 34 hl/ha du 2017.

Ch. La Croix de Gay 91-92

La robe est grenat avec des arômes de cerise noire, de prune et de fruits rouges. Le vin est assez corpulent et frais, de longueur moyenne. Il se fera vite.

Ch. La Croix du Casse 91-93

Le vin est élaboré avec 93 % merlot et 7 % cabernet-franc sur dalle d'argile sur 9 ha, ce qui était parfait en 2018 Le vin est ample et plein avec du volume et des tannins, jolie finale avec des notes de café. Une vraie réussite.

Ch. La Fleur de Gay 93-94

Le vin est élaboré sur 2,26 ha d'argile pure avec 96 % merlot et 4 % cabernet-franc et un rendement de 30 hl/ha. La robe est très sombre avec un très joli nez expressif. Le vin est charmeur au possible avec de la rondeur. Avec sa sécheresse, le millésime 2018 est parfait pour lui.

Ch. La Fleur-Pétrus 95-96

Le vin est élaboré sur 18,7 ha de graves anciennes profondes parfois argileuses. La robe est sombre avec un joli nez distinctif. Le vin est très élégant, persistant, pas très concentré, mais de belle longueur, de la finesse, une petite sécheresse compensée par une belle finesse des tannins qui sont très présents. Le vin est élaboré avec 91 % merlot, 6 % cabernet-franc et 3 % petit-verdot.

Ch. La Grave 89-90

Robe grenat et nez de fruits rouges. Le vin est demi-corps, léger, un peu fluide, mais avec un milieu de bouche ferme et tannique presque asséchant. Le vin est élaboré sur 9 ha de graves avec argile fine avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc.

Ch. La Patache 89-90

La robe est sombre avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est de demi-corps, sur le fruit. Les vendanges ont eu lieu les 28 et 29 septembre. Le vin est élaboré sur 3,18 ha avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc, rendement de 39 hl/ha.

La Pointe 91-92

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Un vin très élégant, demi-corps, fluide, honnêtement construit, un rien asséchant, ce qui n'est pas anormal sur son terroir qui a un peu souffert.

Ch. La Renaissance 90-91

Elaboré sur un terroir sablo-graveleux, la robe est noire. Le vin est épicé, suave avec une petite dureté tannique et une jolie finale. Il s'en sort bien des chausse-trappes du millésime.

Ch. La Rose Figeac 92-93

Enfin un peu de production avec 32 hl/ha après un 2017 dévasté par le gel. Bio certifié depuis 2009, la robe est grenat sombre avec un nez joliment épicé. Le vin est suave avec une belle intensité en milieu de bouche, jolie finale épicée et fraîche. Il est élaboré avec 90 % merlot vendangé les 19 et 20 septembre et 10 % cabernet-franc le 5 octobre. Vinification intégrale en barrique.

Ch. La Violette 95-97

La Violette est élaborée sur 1,68 ha sur graves fines et en pur merlot. La robe est sombre, moins violette que d'habitude. Le nez est superbe, d'une grande finesse, et le vin est élégant, sans sa puissance habituelle, mais avec une belle longueur et de la fraîcheur, elle aussi inhabituelle. Les vendanges se sont déroulées du 24 au 28 septembre avec un rendement de 25 hl/ha. Environ 5100 b.

Ch. Lafleur Grand vin 97-98

Le vin est issu comme d'habitude de trois parcelles très différentes de Lafleur qui sont assemblées (graves argileuses, graves sablo-argileuses, les graves de Lafleur). Le vin est marqué par la violette. Le vin est dense, très marqué par la partie argileuse qui lui donne un fond impressionnant et une belle matière. Chaque année, un des trois terroirs domine, les deux autres se mettent à son service. Cette année, il est très marqué par la partie argileuse, il prend en 2018 des airs de Petrus, ce qui est rare. Il est élaboré avec 54 % de cabernet-franc et 46 % de merlot et il titre 14,5° d'alcool avec un pH de 3,65.

Ch. Lafleur Pensées de Lafleur 2ème vin 95-97

D'une robe très sombre, ce sont des Pensées noires, alors qu'il est d'habitude grenat. Joli nez très fin. Le vin est très élégant, raffiné, d'une belle longueur, très différent du Lafleur 2018, mais bien dans la ligne du Lafleur historique. Depuis 2008, les Pensées sont un vrai cru à part entière, un grand du plateau. Le vin est élaboré avec 54 % de bouchet vendangé le 4 octobre, 46 % de merlot vendangés le 21 septembre.

Ch. Lafleur-Gazin 88-90

Lafleur-Gazin est élaboré sur 8,5 ha de limons, graves et argiles en pur merlot. La robe est grenat avec un nez peu intense. Le vin est léger, fluide, demi-corps, sans trop de consistance. Très décevant, il a subi de plein fouet la terrible sécheresse du millésime 2018, alors qu'inversement, il était splendide en 2017.

Ch. Lagrange 91-93

Le vin est élaboré en pur merlot sur graves sur argiles et argiles bleues. La robe est grenat avec un nez de fruits rouges. Le vin est frais et élégant, demi-corps, les tannins sont légers, beaux arômes en finale. Moins charmeur que le 2017 dont il est très supérieur, il est plus profond et doit être attendu plus longtemps, car il ne dévoile pas encore tout son potentiel.

Ch. Latour à Pomerol 93-94

Le vin est élaboré en pur merlot sur 8 ha de terroir graveleux-argileux pour les deux tiers et limons argileux pour le reste. La robe est grenat sombre avec des arômes intenses fruits rouges et noirs. Le vin est frais et dense, de l'élégance et des tannins fermes, belle longueur, petite fluidité et des tannins un rien durs qu'il faudra attendre. Mais quelle élégance !

Ch. Le Bon Pasteur 92-93

Robe sombre avec un nez un peu épicé et une pointe végétale. Le vin est souple, joli moelleux en milieu de bouche, la finale est un peu fluide, mais charmeuse. Il est élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc vendangés du 20 septembre au 5 octobre. Rendement de 40 hl/ha.

Ch. Le Caillou 89-90

Le nez est très intense et le vin est suave, charmant, d'un accès immédiat. Délicieux.

Le Chemin 89-90

Nez très intense, épicés et fruits noirs. Le vin est souple, un peu fluide, avec de la fraîcheur. Il se dégustera avec beaucoup de plaisir dès sa mise en marché. Le domaine est en bio.

Ch. Le Clos du Beau-Père 92-93

La robe est toute noire avec un nez de cuir. Le vin est dense, austère, assez strict, mais de bonne constitution. Moins charmeur et moins accessible que le 2017, il évoluera fort bien dans le temps.

Ch. Le Gay Manoir de Gay 2e vin 91-92

En pur merlot, la robe est grenat sombre. Le vin est souple, charmant, petite dureté avec des arômes déjà très ouverts, jolie finale charmante. À déguster sur ce fruit ravissant.

Ch. Le Gay Grand vin 94-95

Sur 5 ha effectif (7,5 planté), Le Gay est élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc,. Les deux cépages ont été cofermentés comme dans toutes les grandes années. La robe est très sombre avec des arômes très fins de mûres et d'épices. Le vin est dense, élégant, d'une belle longueur, les tannins sont fins, belle finale très fine sur les épices. Elevé en barriques neuves, il titre 14,5° avec environ 20 000 b (18 000 en moyenne, mais que 10 000 en 2017). Les vendanges se sont déroulées du 19 septembre au 3 octobre, avec un rendement de 35 hl/ha. Une des plus belles réussites du domaine qui renoue avec son glorieux passé.

Ch. Le Moulin 90-91

La robe est grenat avec un nez très élégant. En bouche, le vin est dense et souple, les tannins sont très polices avec de jolis arômes en finale. Le vin possède beaucoup de charme grâce à une vinification de tout premier ordre. Le vin a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc.

Ch. Le Pin 95-96

Le vin est élaboré en pur merlot sur 2,5 ha de sols très graveleux sur argile. Le nez est très fumé et le vin est ample, velouté, avec toutefois un petit rétrécissement en milieu de bouche bien couvert avec le charme immédiat de son costume de bois neuf. « Certan pour la vie, le Pin pour la nuit » disait Pierre Troisgros pour ce vin très opulent d'une grande maturité et d'un charme ravageur.

Ch. Lécuyer 89-90

De robe grenat, le vin est élégant, de bonne longueur, frais, très accessible avec toutefois un retour tannique en finale. Dans un an, il sera oublié. Le vin est élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc.

Ch. L'Église Clinet Grand vin 96-97

Le vin est dense, assez strict sur ses tannins qui sont avivés par une fraîcheur peu habituelle dans ce cru. Il mérite plusieurs années de garde pour exprimer tout son potentiel. Il affiche un remarquable pH de 3,6 pour 14,5° d'alcool. Tout comme en 2017, le vin a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc, l'élevage s'effectue aussi avec 70 % de futs neufs.

Ch. L'Église-Clinet La Petite Église 2ème vin 92-93

Contrairement à 2017 où il était en pur merlot, le 2018 contient 20 % de cabernet-franc provenant des jeunes vignes de l'Église-Clinet. La proportion de fût neuf a aussi baissé de 50 % à 30 % pour un vin qui affiche 14,5°. Le vin est relativement plein, mais avec beaucoup plus de fraîcheur que le charmeur 2017.

Ch. L'Enclos 92-94

Le vin a été élaboré avec 88 % merlot et 12 % cabernet-franc avec un rendement de 20 hl/ha. Joliment épicié sur fond de fruits noirs, il est de corpulence moyenne, mais remarquablement équilibré et surtout une bonne densité. Il est certifié bio depuis 2017.

Ch. L'Évangile Le Blason 2e vin 93-94

La robe est grenat sombre avec un nez intense, très épicié. Joli vin charmeur, suave, tout en rondeur, une pointe de fraîcheur, car les jeunes cabernets sont rentrés dans Blason. Le vin est élaboré avec 60 % merlot et 40 % cabernet-franc et il représente 50 % de la production. Rendement de 20 hl/ha.

Ch. L'Évangile 95-97

Le domaine étant mené dorénavant en bio, le mildiou a fait des ravages le mercredi 20 juin. Sur dix jours de floraison, sept jours de pluies, ce qui fait que le merlot a été très touché et le rendement n'est que de 20 hl/ha. La robe est très sombre avec un nez est intense, très graphite noir,

framboise. Le vin est dense, serré, la densité est exceptionnelle avec de superbes arômes d'une grande finesse. Le vin est magnifique, somptueux même. Les cabernets-francs sur graves ont souffert et sont partis dans le second vin. Il est élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. Le merlot a été vendangé du 19 septembre au 2 octobre, le cabernet-franc du 25 septembre au 1er octobre. Le grand vin représente 50 % de la récolte de 20 hl/ha. Il titre 14,5° avec un pH de 3,9, ce qui est toujours stressant, mais très proche du 2017 (14,6° avec un pH de 3,90).

Ch. Mazeyres 90-91

De robe grenat, le vin mené en biodynamie développe au nez une belle palette aromatique. Le vin est demi-corps, souple, peu extrait, léger dans le meilleur sens du terme. Il pourra se déguster vite, car on s'est bien gardé de trop extraire. Il a été élaboré avec 66 % merlot, 29 % cabernet-franc et 5 % petit verdot.

Ch. Montviel 88-89

Sur sept ha graveleux-argileux et sablo-argileux. La robe est sombre avec un très joli nez de fruits noirs. Le vin est fluide, charmant, demi-corps, un peu sec sur ses tannins. Le vin est élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. Les vendanges se sont déroulées du 19 septembre au 3 octobre avec un rendement de 35 hl/ha.

Ch. Moulinet 90-91

Le vin se présente avec une forte couleur et un nez intense de mûre. Le vin est léger, un peu fluide, très fruits rouges, charmant, déjà très accessible.

Ch. Nénin Fugue de Nénin 2ème vin 89-90

La robe est violette avec un nez de fruits rouges. Elevé avec 25 % de fût neuf, le vin est frais, de demi-corps, framboise. Il titre 14,4° avec un pH de 3,60, un IPT à 68 et l'acide tartrique à 3,38. La maturité du raisin a monté tout en préservant la fraîcheur. Il a été élaboré sur la partie graveleuse avec 88 % merlot et 12 % cabernet-franc.

Ch. Nénin Grand vin 94-95

La robe est plus sombre que dans Fugue. Le vin est élaboré avec 63 % merlot et 37 % cabernet-franc avec un nez plutôt de fruits noirs. Le vin est dense, serré, avec une petite raideur passagère. Très marqué par le cabernet-franc, il est frais, un peu strict, un peu janséniste, mais avec une grande densité. Il titre 14,60° (soit un degré de plus qu'en 2017) avec un pH de 3,64 et un IPT de 75 (76 en 2016, 70 en 2017). Il a fallu procéder à une grosse sélection sur les massales de cabernet-franc. Vendanges du 13 septembre au 10 octobre avec un rendement de 34 hl/ha (36 en 2017 sur les parcelles non gelées, 15 en moyenne). Il n'y a pas eu de pertes dues au mildiou, mais les pertes sont dues aux petits problèmes de stress hydrique. Il est élevé avec 45 % de fût neuf.

Ch. Petit-Village Grand vin 94-95

Après une petite coulure et la bataille contre le mildiou, il reste tout de même un rendement de 35 hl/ha. Elaboré avec 72 % merlot, 20 % cabernet-franc et 8 % cabernet-sauvignon, le vin est très coloré avec des arômes d'épices et chocolat noir, ce qui est plus rare dans le millésime. Le vin est dense et assez droit, les tannins sont finement extraits et ne présentent pas d'agressivité, l'ensemble est de bonne longueur. Joli potentiel de garde.

Petrus 98-100

La robe est noire avec un premier nez très fruit noir, puis truffe, cerise noire, mais pas d'iris comme en 2017. Le 2018 possède le goût de Petrus avec son velouté formidable sans lourdeur et ses notes de fruits noirs et de fruits rouges. Il est nettement supérieur à 2017 grâce à la très belle qualité de ses tannins et son velours avec une densité rare. Dans ce vin solide, la densité domine le velouté avec une finale éblouissante, même si la concentration est exceptionnelle. Un vin à la fois très mûr et pourtant si équilibré, ce qui est la magie de Petrus. Grâce à son terroir froid et à une vinification d'une grande douceur, Petrus est exceptionnel dans ce type de millésime et le millésime 2018 figure parmi les plus grands. La cuvaison a été longue, mais avec moins de remontage, car il y avait une telle

richesse. Les vendanges se sont déroulées du 13 au 27 septembre, les derniers ramassés pour le merlot. Il titre 14,5° avec un pH de 3,70, alors qu'en 2017, il titrait 14,7° avec un pH de 3,60. Rendement quasiment normal de 37 hl/ha (31 hl/ha en 2017).

Ch. Pierhem 88-89

Sur deux ha et en pur merlot, le vin est très sombre. En bouche, le vin est de demi-corps et tannique. Il faut du temps.

Ch. Plince 90-91

De robe grenat avec un nez de fruits noirs très épicés, le vin est élégant, de demi-corps, un peu fluide et léger avec de belles épices. L'encépagement est de 79 % merlot et 21 % cabernet-franc sur 8,5 ha sur terroir siliceux.

Ch. Porte Chic 88-89

De robe noire, le vin est rustique avec des tannins fortement extraits. Mais il se fera. Patience.

Ch. Rouget 93-96

Sur 17 ha, le vin est grenat très sombre avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est dense et boisé, le milieu de bouche est ferme avec un léger rétrécissement en finale, l'ensemble est harmonieux. Le vin est élaboré avec 85 % merlot vendangé les 17 et 18 septembre, 15 % cabernet-franc le 24 septembre et 8 % cabernet-sauvignon. Une bien belle bouteille avec sa richesse naturelle titillée par la fraîcheur du millésime.

Ch. Saint-Pierre 93-94

La robe est noire et le vin est dense, de demi-corps, charmeur. Joli vin qui pourra se consommer vite, mais qui tiendra bien dans le temps aussi.

Ch. Taillefer 89-90

La robe est étonnamment sombre avec un nez discret. Le vin est souple et de demi-corps, la structure est légère avec des tannins un rien fermes et de jolis arômes. Une définition classique de Taillefer dans ce type de millésime très sec. Le vin est élaboré avec 81 % merlot et 19 % cabernet-franc.

Ch. Trotanoy 95-97

La robe est grenat sombre avec des arômes d'une grande finesse. Le vin est dense et très élégant, presque demi-corps, d'une belle longueur et beaucoup de persistance, avec une finale éblouissante sur les épices. Un Trotanoy très élégant et persistant avec un encépagement de 90 % merlot et 10 % cabernet-franc sur 7,2 ha de graves argileuses et d'argiles noires.

Ch. Vieux Maillet 88-89

Élaboré avec 85 % merlot, 10 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon, le vin possède une belle robe sombre. Le vin est dense et ferme, avec un joli moelleux et des arômes encore très contenus. Un vin de grand charme vendangé du 24 septembre au 3 octobre avec un rendement de 27 hl/ha sur terroir sablo-graveleux. Le secteur a beaucoup souffert, mais le vin, judicieusement extrait, s'en sort fort bien.

Ch. Vieux-Château-Certain 97-98

La robe est noire avec des arômes très fruits noirs, mais aussi de notes plus fraîches. Dans cette année de contrastes, le merlot est un peu rugueux, mais le cabernet-franc de haute volée. Le vin est dense, long, droit, d'une belle longueur. Grâce au cabernet-franc, sa persistance et sa classe, Vieux Château Certain a produit un de ses plus grands vins. Le jeune cabernet-sauvignon a été bloqué par la chaleur dans cette année très sèche et n'a pas été intégré au grand vin. Avec la contrainte de mildiou, le rendement est de 40 hl/ha. Il est élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc. Il faut dire que l'année est très cabernet-franc, comme 2011 et 2008, ce qui calme l'agressivité du merlot. Le vin titre 14,4°, mais il est très équilibré avec un pH de 3,78 et un IPT 77 (14,2° en 2017 avec un pH de 3,75). Les vendanges se sont déroulées tard, du 1er au 9 octobre.

Ch. Vray Croix de Gay 90-92

La robe est violette avec un joli nez floral. Le vin est souple, joli milieu de bouche avec du moelleux, la finale est un peu plus étriquée pour le moment avec des arômes épicés et de la fraîcheur.

Lalande de Pomerol

Ch. Belles-Graves 86-87

Le vin est frais, un peu sec avec un joli fond de vin.

Ch. Bertineau Saint Vincent 88-89

La robe est sombre avec un nez discret, puis fruits noirs. En bouche, joli vin élégant élaboré avec 75 % merlot et 25 % cabernet-franc. Rendement de 38 hl/ha.

Ch. de Bel-Air 88-89

Les vignes sont situées sur 15 ha de graves du quaternaire sur argile. La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est frais, très fruits rouges, souple, plus mince en milieu de bouche, finale fraîche et même un peu raide. Il est élaboré avec 73 % merlot, 19 % cabernet-franc et 8 % cabernet-sauvignon.

Ch. de Chambrun 89-90

Avec 78 % merlot et 22 % cabernet-franc, la robe est noire avec un très joli nez épicé. Le vin est ample, boisé, clou de girofle et une finale de fruits rouges. Un vin très régulier.

Dom. de Gachet 89-90

Un très joli fruit, il ressemble à un pomerol ce vin élaboré avec merlot et cabernet-franc à parts égales.

Ch. de Roquebrune 88-89

Cette propriété de 7 ha a élaboré un vin léger, un rien sec sur ses tannins, mais à mettre à table. Attendre six mois pour qu'il se mette en place.

Ch. de Viaud 88-89

La robe est sombre et le vin est souple et frais, un peu sec. Il est élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc avec un rendement de 40 hl/ha et des vendanges du 24 septembre au 9 octobre.

Dom. des Sabines 89-90

De robe sombre, très joli nez de mûre. Le vin est dense, frais, assez compact, tannique, un peu chaud.

Ch. Garraud 89-90

Le vin est élaboré sur 34 ha de graves sur argile. La robe est noire avec un nez intense de fruits noirs. Le vin est suave, charmeur avec un joli milieu de bouche. Beau vin. Il est élaboré avec 60 % merlot, 35 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon. Il est élevé avec 30 % de fût neuf.

Ch. Grand Ormeau 90-91

Grand Ormeau est d'une robe grenat avec un nez de fruits rouges. Le vin est souple et charmant, les tannins sont un rien fermes, mais l'ensemble harmonieux. Un joli vin qui pourrait faire de l'ombre à quelques pomerols. Il vieillit bien. Il a été élaboré avec 70 % merlot, 16 % cabernet-franc et 14 % cabernet-sauvignon. Coup de cœur.

Ch. Hauts-Conseillants 89-90

Le vignoble s'étend sur 10 ha dont 6 en argilo-graveleux et 4 en graves sur argiles. La robe est sombre avec un nez très expressif. Le vin est suave, presque prêt, charmant. Il est élaboré avec 95 % merlot et 5 % cabernet-franc avec un rendement de 36 hl/ha.

Ch. Jean de Gué 89-90

Elaboré avec 75 % merlot, 20 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon, la robe est sombre avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est de bonne densité avec un joli milieu de bouche moelleux tempéré par un peu de fermeté tannique. Une valeur sûre.

Ch. L'Ambroisie 87-88

Elaboré en pur merlot, la robe est grenat avec un nez discret. Le vin est léger et fluide, prêt à être dégusté.

Ch. La Borde Cuvée 1628 87-88

Joli nez. Le vin est léger, fluide, plus facile d'accès.

Ch. La Chenade 90-91

Le vin est élaboré à partir des vignes plus jeunes des Cruzelles avec en théorie 80 % merlot et 20 % cabernet-franc, l'élevage est de 30 % de fûts neufs. Le vin est frais, moyennement corpulent, bien défini et il se fera assez vite.

Ch. La Fleur de Bouard Le Lion de la Fleur de Bouard 2e vin 88-89

Ancien Saint-Georges, la robe est grenat avec des arômes très ouverts. Le vin est souple, demi-corps, un rien fluide, charmant, finale un peu tendue sur les tannins.

Ch. La Fleur de Bouard Le Plus de la Fleur de Bouard 93-94

Le Plus est élaboré en pur merlot de vieilles vignes sur deux ha. La robe est noire avec des arômes de fruits noirs. Le vin est dense, serré, suave, superbe milieu de bouche, finale à la fois fraîche et tannique. Beau vin en devenir.

Ch. La Fleur de Bouard 91-93

La Fleur de Bouard s'étend sur 33 ha argilo-sableux et d'argiles graveleuses. La robe est soutenue avec de jolis arômes de fruits noirs. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche très aromatique, le vin est plus léger que d'habitude, même charmant. Il est élaboré avec 85 % merlot, 12 % cabernet-franc et 3 % cabernet-sauvignon.

Ch. La Gravière 89-90

La propriété est de fait en bio depuis plusieurs années. La robe est sombre avec un nez de fruits noirs. Le vin est demi-corps, fluide, mais très plaisant. Il est élaboré avec 92 % merlot, 4 % cabernet-franc et 4 % cabernet-sauvignon. Le rendement est de 35 hl/ha. Vendanges du 19 septembre au 3 octobre.

Ch. La Sergue 92-93

La robe est sombre avec un nez discret, mais de bonne facture. Le vin est dense, concentré avec une belle maturité du raisin, il y a du fond, une belle masse tannique, la finale encore retenue, mais avec un superbe moelleux. Un beau vin. Il a été élaboré avec 72 % merlot, 25 % cabernet-franc et 3 % malbec.

Ch. Les Cruzelles 92-93

Situé de l'autre côté de La Barbanne, le vin est composé comme à son habitude de 80 % merlot et 20 % cabernet-franc avec l'élevage habituel de 40 % de fût neuf. D'une grande régularité, le vin est ferme et de corpulence moyenne, plus compact que le 2017.

Ch. Moncets 87-88

La robe est grenat sombre avec un nez de fruits rouges. Le vin est souple et rond, très accessible, un peu fluide, frais aussi. Il est élaboré avec 81 % merlot et 19 % cabernet-franc.

Ch. Pavillon Beauregard Lalande de pomerol 90-91

La robe est noire avec un nez de fruits noirs. Le vin est souple avec du charme, très accessible. À déguster sur son fruit. Il est élaboré sur 11,5 ha du plateau de Néac, Il est élaboré avec 75 % merlot et 25 % cabernet-franc. Il est certifié bio. Vendanges du 21 septembre au 4 octobre.

Ch. Perron La fleur 85-86

En pur merlot, la robe est grenat sombre avec des arômes végétaux. Le vin est léger, fluide et végétal.

Ch. Siaurac 90-91

La robe est sombre avec de jolis arômes épicés. Le vin est souple et charmant, belle densité en milieu de bouche, très fin, jolie bouteille.

Ch. Tournefeuille 89-90

Élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc, la robe est sombre. Le nez de cuir et d'épices est intense avec une bonne fraîcheur en bouche et un bel équilibre à peine matinée par des tannins légers.

Saint-Emilion Exercices de style

Pour une raison difficile à expliquer, Saint-Émilion a toujours été le laboratoire mondial des innovations dans le vin. Dans les années quatre-vingt-dix, alors que la viticulture découvrait la mondialisation et faisait du vin un phénomène universel, des jeunes Turcs comme Jean-Luc Thunevin retardaient les vendanges, prenaient des risques, logeaient leurs vins en fûts neufs et bousculaient les hiérarchies établies depuis des siècles avec des vins venant de nulle part. Parti d'un modeste garage de Saint-Emilion, le phénomène allait bouleverser la viticulture mondiale en installant aussi les vins du Nouveau Monde au plus haut de la hiérarchie.

Ce bouleversement a conduit à des excès dont se sont bien gardés les promoteurs de la première heure. C'est à qui vendangerait le dernier, diminuerait le plus le rendement, élaborerait des vins très extraits, soutenus par des critiques qui, fondamentalement, aimaient ces vins confitures dont la buvabilité n'était pas le critère premier et qui pourtant devait l'être.

Depuis plusieurs années, le phénomène s'inverse, le boisé tant recherché est haï et la recherche de la fraîcheur devient le leitmotiv mondial. Cette recherche de la fraîcheur n'est pas des plus simples, surtout dans le contexte du réchauffement climatique. La recherche des terroirs calcaires, le changement des cépages plus « frais » prend du temps. Le cabernet-franc revient certes à la mode, le petit-verdot fait son entrée, mais les évolutions sont lentes et peu spectaculaires.

Le plus court chemin pour accéder à la fraîcheur est la vendange précoce et dans le monde entier, on assiste à un retour de la verdeur qui était honnie par la génération précédente. Du coup, des consultants, prenant le contrepied de leurs prédécesseurs totalement ringardisés, préconisent es vendanges ultra-précoces, jouant la provocation comme l'avaient fait leurs prédécesseurs dans l'autre sens.

L'amateur de vin assiste d'un air médusé à ces joutes qui excitent le landerneau d'autant que les vins chers se vendent de plus en plus difficilement. Rien ne vaut une bonne polémique pour animer le marché et d'ailleurs les premiers résultats ne se font pas attendre avec des crus qui s'arrachent d'autant que certains dégustateurs n'hésitent pas à mettre des notes fabuleuses à des vins verts.

Pourtant, les conseillers ne sont pas les payeurs et il faut bien se garder de suivre des modes, surtout dans les grands vins. L'histoire st un éternel recommencement. La réaction d'un Jean-Luc

Thunevin, authentique amateur de vin qui les déguste, était contre des vins verts et anémiques, pourtant dotés de classifications prestigieuses comme des premiers crus classés, qui se faisaient laminer à la première dégustation à l'aveugle.

L'histoire du vin est jonchée de cadavres pourtant payés au prix fort à leur sortie. Tout comme il y avait dans les années soixante-dix et quatre-vingts des premiers crus flottards et verts qui ne sont pas transfigurés au vieillissement, les années récentes ont vu des 2003 raides et secs comme des triques et beaucoup de vins déséquilibrés par leur charge boisée et qui ne s'arrangent pas avec le temps, bien au contraire, alors qu'ils étaient propulsés par des critiques élogieuses et des prix déifiant tout entendement.

Le mouvement actuel vers la fraîcheur ne manque pas d'intérêt et fait découvrir de nouvelles nuances que la recherche de la maturité avait occultées. Si certains producteurs ne bougent pas d'un iota en continuant avec des vins fortement extraits et boisés, d'autres qui avaient fait leur célébrité dans la vague précédente ont su évoluer très intelligemment sans jouer pour autant les provocateurs. Ainsi pour prendre deux exemples à Saint-Emilion, Angelus et Valandraud ont su, sans tambour ni trompette, prendre le virage vers des vins plus frais et raffinés, sans pour autant perdre leur âme. D'autres enfin, comme les consultants autour de Stéphane Deroncourt, ont gardé, contre vent et marée, le cap vers des vins fins et équilibrés.

Dans un livre paru en 1947, l'écrivain Raymond Queneau racontait 99 la même histoire avec 99 manières différentes. Chaque histoire devait illustrer un genre stylistique différent. Les grands vins, dont les principes d'élaboration sont rigoureusement les mêmes, sont dans la même veine avec autant d'interprétations différentes.

L'amateur de vin qui achète les vins et les déguste, ce qui est tout de même la finalité, est dans le même esprit qu'Umberto Eco qui a traduit les Exercices de style en italien. Tout comme la traduction, la dégustation fait naître un nouveau plaisir : « Je sais donc quel plaisir on éprouve à souffrir sur une phrase qui vous résiste, qu'il faut trahir en respectant les intentions de son auteur ». Pour une fois, ce plaisir ne se fera pas attendre longtemps, car beaucoup de ces vins, en particulier les plus frais, pourront se déguster très vite. Seront-ils à leur rendez-vous à leur apogée, est une autre histoire.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2019, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours et même un peu moins depuis que l'Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2018, 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 les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2021, puis encore en 2022 pour un avis plus définitif.

Saint-Emilion Grand cru

Clarendelle 89-90

Clarendelle est élaboré par l'équipe de Haut-Brion qui a déjà un pied à Saint-Emilion avec Quintus. La robe est sombre avec un vin relativement ferme, petite dureté tannique, mais compensée par de très beaux cabernet-franc. Le vin est élaboré avec 72 % merlot, 19 % cabernet-franc et 9 % cabernet-sauvignon avec quatre sources d'approvisionnements dont le 3e vin de Quintus qui représente un tiers. L'ensemble fait tout de même 430 hectolitres.

Ch. Croix de Bertinat Expression 86-87

Le vin est léger, fluide, bien équilibré, facile à déguster.

Ch. Ambe Tour Pourret 88-89

Issu d'un domaine en bio, le nez est d'enfer avec des arômes flamboyants. Un vin flatteur, joliment équilibré, très aromatique. Le vin est élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc.

Ch. Angélys 1er cru classé A Grand vin 97-98

La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits noirs d'une belle pureté. Le vin est souple et dense avec un très joli milieu de bouche moelleux, léger petit creux pour le moment qui sera comblé à l'élevage, la finale est splendide. La fraîcheur du millésime lui fait grand bien, d'où un surcroît d'élégance. Le vin a été élaboré avec 65 % merlot et 35 % cabernet-franc. Les vicissitudes du millésime ont réduit le rendement d'environ 15 %, soit 85 000 b au lieu de 100 000 environ sur 27 ha.

Ch. Angelus Le Carillon d'Angelus 2e vin 93-94

La robe est sombre avec d'intenses arômes merlotant finement boisés. Le vin est dense en attaque, rigoureux même, assez tendu sur les tannins, mais tempéré par le boisé sur un étonnant fond de fraîcheur qui durcit un peu les tannins. Il lui fait deux à trois ans pour se desserrer. Le vin est élaboré avec 85 % merlot, 15 % cabernet-franc sur une quinzaine d'ha. Il est élevé avec 50 % de fût neuf.

Ch. Angelus N° 3 d'Angelus 3e vin 91-92

Robe grenat. Le nez est très intense, très aromatique. Le vin est souple, charmant, complètement sur le fruit avec la finale fraîche et même un peu tendue du cabernet-sauvignon. Le vin a été élaboré avec 70 % merlot, 15 % cabernet-franc et 15 % cabernet-sauvignon.

Ch. Ausone 1er cru classé A en 1955 Grand vin 97-99

La robe est dense avec un nez intense, un peu plus fruits noirs que d'habitude, de grande classe. Le vin est à la fois souple, dense, tannique, les tannins sont fins, avec beaucoup de longueur. Quoique masquée par la fraîcheur du cabernet-franc, la concentration est exceptionnelle. Il faudra être patient avec lui, car sous ses dehors avenants, il possède un des plus grands extraits secs de son histoire. Le vin est élaboré avec 60 % cabernet-franc et 40 % merlot. Le merlot a été vendangé du 25 et 27 septembre, le cabernet-franc les 3, 8 et 9 octobre sur 7,25 ha. Il affiche 14,5° avec un pH de 3,65.

Ch. Ausone Chapelle d'Ausone 2e vin 94-96

De robe violette, le vin se présente avec un très joli nez. Le vin est dense, frais, élégant, de la longueur. Le vin est élaboré avec 50 % merlot, 40 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. Le vin est aérien, joli fruit, de longueur moyenne. Production de 5000 b.

Ch. Balestard La Tonnelle Cru classé 90-91

La robe est grenat avec un très joli nez avec des notes de chocolat noir. Le vin est souple, charmant, bonne maturité du raisin, boisé, un peu sec en finale. Le vin est élaboré sur 9 ha en argilo-calcaire avec 70 % merlot, 25 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon. Vendanges du 1er au 10 octobre avec un rendement de 25 hl/ha.

Ch. Barde Haut Cru classé 92-95

La robe est noire avec un très joli nez de fruits noirs. Le vin est dense, serré, belle maturité du raisin, de belles épices, très harmonieux. Le vin est élaboré avec 73 % merlot et 27 % cabernet-franc sans signe de stress hydrique car le calcaire a fait tampon. Une partie est élevée en fut neuf, une partie en cuve inox qui ira en barrique plus tard.

Ch. Beau-Séjour Bécot 1er cru classé 94-96

Gros changement de style à Beauséjour-Bécot. Si la robe est classiquement noire avec un joli nez épicé, le vin est élégant, les tannins sont fins, l'ensemble de belle longueur, les tannins sont un peu fermes, mais sans son exubérance habituelle, ni ses arômes flamboyants, ni sa chair qui ont fait sa réputation. Le vin est élaboré avec 80 % merlot, 15 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon et il est élevé avec 65 % de fûts neuf au côté d'amphores et de foudres.

Ch. Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse 1er cru classé 97-99

La robe est sombre avec un fantastique nez d'une incroyable finesse. Le vin est élégant, joli velouté, de la classe, les tannins sont à la fois présents et masqués, une classe folle, Le vin est élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. Tous les cabernets-francs sont dans le vin et cela se sent en fin de bouche qui est géniale avec un incroyable rebond. Grandissime.

Ch. Béclair-Monange 1er cru classé 95-96

La robe est grenat soutenue avec un très joli nez élégant. Le vin est très fin, d'une belle longueur, les tannins sont très policés, les arômes sont magnifiques, l'ensemble de demi-corps. Les argiles côté Magdeleine font le bonheur du millésime en lui donnant de la chair. Les 23,5 ha sont situés sur calcaires à Astéries et argile bleue dans les côtes. Le vin est élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc.

Ch. Bellefont-Belcier Cru classé 91-93

La robe est sombre avec un joli nez de mûre. Le vin est élégant et pur. Par rapport aux millésimes précédents, il manque cependant un peu de corps avec une petite sécheresse et un petit creux en milieu de bouche, mais il a gagné en pureté ce qu'il a perdu en puissance. Le vin est élaboré avec 70 % merlot, 25 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon avec un rendement de 37 hl/ha. Élevage en 30 % de fûts neufs.

Ch. Bellevue Cru classé 93-95

Élaboré en pur merlot sur 6,82 ha, le vin se présente sous une robe grenat foncé avec des arômes très épicés. Le vin débute avec une attaque dense et des arômes très épicés, le milieu de bouche est dense et relativement tannique, léger petit creux, jolie finale fraîche.

Ch. Bellevue Mondotte 92-93

La robe est noire avec un nez discret évoluant vers les fruits noirs. Le vin est très ferme avec des tannins massifs qui donnent de la rigidité au vin, mais compensés par beaucoup de densité. Il faudra être patient pour que ce « monstre » de puissance développe tout son potentiel. Le vin est élaboré par l'équipe de Pavie sur deux ha avec 90 % merlot, 5 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon. Rendement de 30 hl/ha avec 14,6° d'alcool et un incroyable pH de 3,50.

Ch. Berliquet Cru classé 89-91

Ce château qui a changé de main a aussi fortement changé de style par rapport aux années passées. La robe sombre et le nez est discret, puis plus floral. Tout comme en 2017, le vin est léger, un peu fluide avec une petite amertume, à vrai dire méconnaissable pour ceux qui connaissaient l'ancien style certes un peu pataud, mais au profit d'une buvabilité immédiate sur la fraîcheur. Il est élaboré avec 78 % de merlot et 22 % de cabernet-franc et il est élevé avec 45 % de fûts neufs.

Ch. Boutisse 90-91

La robe est sombre avec des notes de cuir. Le vin est souple et charmeur, avec beaucoup de suavité. Il pourra se déguster assez vite. L'assemblage est effectué avec 88 % merlot, 11 % cabernet-sauvignon et 1 % cabernet-franc et élevé avec 40 % de fûts neufs.

Ch. Cadet-Bon cru classé 93-94

La robe est violette assez soutenue avec un joli nez certes pas très intense, mais bien défini. Le vin est dense, assez frais, d'une belle longueur avec un petit creux, belle finale sur le fruit. Une valeur sûre qui ne s'exprimera qu'au bout de quelques années.

Calicem 90-92

Cette micro-cuvée est élaborée depuis 2015 par le Couvent des Jacobins sur 1,5 ha de vignes plantées en 1961 sur graves sableuses avec essentiellement du merlot et un peu de petit-verdot. Le nez est très épicé, les tannins des terroirs argileux sont bien là aussi, l'ensemble est un peu rustique, mais avec une grosse matière. Il se fera avec le temps. Production de 1800 b. Il titre 14,5° avec un pH de 3,70.

Ch. Canon 1er cru classé Grand vin 94-96

La robe est noire et le vin est frais, élégant, de belle longueur, les tannins sont fins, jolie finale complexe, sans la chair des grands Canon d'autrefois, mais avec plus de fraîcheur et de droiture. Il est élaboré avec 72 % merlot et 28 % de cabernet-franc, soit pratiquement le même assemblage que 2017, tout comme il titre 14° tout comme en 2017. Les vendanges se sont déroulées sur plus d'un mois du 7 septembre (ce n'est pas une erreur) au 9 octobre.

Ch. Canon La Gaffelière 1er cru classé 95-97

La robe est grenat sombre avec un très joli nez d'une belle complexité, très fruits noirs. Le vin est élégant, de demi-corps, d'une belle longueur avec un côté lisse, jolie finale épicée. Il est remarquable d'élégance et classe. Le vin est élaboré en biodynamie avec 50 % merlot, 35 % cabernet-franc et 15 % cabernet-sauvignon avec un rendement de 35 hl/ha. Vendanges du 17 septembre au 4 octobre. Il est élevé avec 50 % fût neuf. Le travail de fond paie et le vin continue de progresser millésime après millésime.

Ch. Cap de Mourlin Grand cru classé 92-93

La robe est noire avec des arômes de fruits noirs. Le vin est compact et serré, relativement tannique et frais. Il faudra patienter quelques années. Le vin est élaboré sur 13 ha argilo-calcaire et argilo-siliceux avec 65 % merlot, 25 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. Vendanges du 3 au 11 octobre avec un rendement de 27 hl/ha.

Ch. Capet-Guillier 89-90

Un vin avenant, charmant, sur le fruit qui peut se déguster vite, très loin du tannique et très extrait 2017.

Ch. Carteau Côtes Daugay 90-91

Robe grenat et joli nez fumé pour ce vin à la fois frais et de bonne densité marqué par une belle empreinte des cabernets. Il est très au-dessus du fluide 2017, il est vrai cruellement touché par le gel. Le vin est élaboré avec 70 % merlot, 25 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon.

Ch. Chauvin Cru classé 91-93

Sur 13 ha argilo-sableux avec 75 % merlot, 20 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon. La robe est sombre avec un nez intense de fruits noirs. Le vin est souple, charmeur malgré une trame tannique importante. Du 26 septembre au 12 octobre.

Ch. Cheval Blanc 1er cru classé A en 1955 Grand vin 98-100

La robe est profonde, plus que d'habitude et les arômes s'installent dans un univers raffiné et complexe où rien ne dépasse. Au premier abord, le vin est très élégant, toute en longueur avec un incroyable éclat aromatique et un éclat de fraîcheur. Il possède beaucoup de classe avec une finale splendide. Pourtant, à l'aération, il devient très attachant et très profond, une profondeur qui vient de l'argile et qui n'est sans rappeler celle de Petrus et de Lafleur, celle qui tire les grands millésimes mythiques. Il est parti pour la gloire. Il titre 14,5° avec un ph de 3,72 et un IPT 67 (13,2° en 2017 avec un pH de 3,65 et un IPT de 64), la seule différence réelle étant 1,3° d'alcool en plus. Le rendement est 43 hl/ha, ce qui est une fourchette un peu haute. Les vendanges se sont déroulées du 10 septembre au 11 octobre, car les graves ont mis du temps à mûrir, les argiles marchaient bien et donnent les premiers jus, ce qui est très rare. Sur les 53 parcelles, 5 sont parties en vrac et 5 en Petit Cheval. Il est élaboré avec 54 % merlot, 40 % cabernet-franc et 6 % cabernet-sauvignon. Cheval Blanc 2018 est parti pour la gloire.

Ch. Cheval Blanc Petit Cheval 2e vin 94-96

Petit Cheval est élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc sur toute la diversité du parcellaire, ce qui en fait un mini Cheval Blanc. Toutes ces parcelles étaient d'ailleurs dans Cheval Blanc 2016, c'est donc un travail de sélection. La robe est sombre avec un nez très fin qui n'est pas sans rappeler celui de son grand frère. Le vin est très élégant avec des tannins bien enrobés et surtout un

côté floral, déjà très ouvert. Il est moins dense, il est moins long, mais il n'est pas plus simple avec une fraîcheur étonnante. Il titre 14,25° avec un pH de 3,75.

Clos Badon 91-93

La robe est noire avec un nez de fruits noirs. Le vin est dense, serré, compact avec une petite dureté tannique qui disparaîtra à l'élevage. Une des meilleures affaires de tout le bordelais.

Clos de l'Oratoire Cru classé 93-95

La robe est sombre avec un beau nez de cassis. Alors que pendant longtemps, il jouait la rondeur et la suavité, le vin est tendu, assez droit, un peu strict, le cabernet-franc prend toute sa dimension. Le vin est élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc et élevé avec 45 % de fût neuf. Rendement de 36 hl/ha. Vendanges du 21 septembre au 4 octobre.

Clos de Sarpe Cru classé 92-93

La robe est noire avec un joli nez de cuir. Le vin est riche, plein, boisé, assez tannique avec un petit creux en milieu de bouche qui sera couvert par la matière. Le vin est élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc issu de 3,7 ha du plateau et il est élevé avec 70 % de barriques neuves.

Clos des Baies 89-90

Situé entre Candale et Tertre Roteboeuf, la propriété appartient au maître de chai du château Ausone, Philippe Baillarguet. La robe est noire et le vin est souple, assez frais, long et précis, d'une belle longueur. Il est loin d'être prêt, l'élevage jouera un rôle important, mais le potentiel est là. Le vin est élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc.

Clos des Jacobins Cru classé 93-94

La robe est très sombre avec un nez discret se développant avec emphase vers les fruits noirs. Le vin dense, très fruits noirs aussi, avec des tannins très soyeux, l'ensemble est lisse, de bonne longueur, bien élevé et de grande classe. Une superbe réussite qui fera date.

Clos des Menuts L'Excellence 91-92

Le vin est souple et charmant, un peu strict sur ses tannins.

Clos Dubreuil 88-89

Avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc, la robe est très sombre avec des notes de mûre. Le vin est souple, léger, un peu fluide, mais de bonne persistance avec des tannins fins, mais appuyés.

Clos Fourtet 1er cru classé 95-97

La robe est sombre avec un nez superbe d'une grande finesse. Le vin est très élégant, tout en longueur avec beaucoup de classe et une grande finale complexe. Le vin n'a pas tout à fait la densité des plus grands millésimes, mais le terroir parle, le travail de fond aussi, avec un côté aérien très classieux. Le vin est élaboré avec 90 % merlot, 7 % cabernet-sauvignon et 3 % cabernet-franc avec un rendement de 33 hl/ha. Il titre 14° et il est élevé avec 60 % de fûts neufs.

Clos la Madeleine Cru classé 90-91

Robe grenat et nez discret allant vers la violette. Le vin est frais, de demi-corps avec une petite fermeté tannique, la finale est un peu stricte, un peu agressive aussi. Les 2,3 ha sont situés en contrebas d'Ausone avec 76 % merlot et 24 % cabernet-franc.

Clos Lardièrre 88-89

Première présentation pour ce vin appartenant à M. Lardièrre, chef de culture de Jean-Luc Thunevin avec un vin un peu austère a priori, mais compensé par un merlot tonitruant qui lui donne du charme.

Clos Romanile 89-90

La robe est grenat avec des arômes de fruits noirs. Le vin est dense, serré, compact, pas très long, mais avec de jolis arômes de fruits noirs et une belle densité. Le clos qui fait un ha appartient à Rémy Dalmasso, le maître de chai de Valandraud.

Clos Saint Martin Cru classé 91-92

Le vin est boisé, dense, assez tannique et l'expérience montre qu'il évolue remarquablement en bouteille. Il est élaboré sur une petite surface de 1,11 ha avec 80 % merlot, 10 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon et élevé en fûts neufs. Rendement de 38 hl/ha.

Clos Saint-Julien 90-91

Le Clos est certifié bio. La robe est dense avec un joli nez épicé. Le vin est d'une belle fraîcheur, très élégant, un tout petit creux masqué par une brillante finale épicée. Joli vin.

Ch. Corbin Cru classé 93-94

La robe est sombre avec un joli nez de fruits noirs. Le vin est de bonne densité, très élégant, tannins légers, jolie finale. Une belle réussite.

Ch. Corbin Michotte 92-93

Joli nez. Le vin est élégant, demi-corps, persistant, un vrai style. Le déclassement est incompréhensible, il est meilleur que la moitié des crus classés.

Côte de Baleau cru classé 92-93

La robe est noire avec un nez intense de mûre. Le vin est souple, charmeur, presque racoleur. Il est élaboré sur 11 ha d'un terroir argileux-calcaire et de sables avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc vendangés entre le premier et le 18 octobre avec un rendement de 20 hl/ha.

Ch. Couvent des Jacobins Cru classé 92-93

Le château est en 2e année de conversion bio. Nez intense de fruits noirs. Le vin est dense avec encore un peu de sévérité, mais il est beaucoup plus policé qu'autrefois, petite raideur en finale qui n'a pas encore été gommée. Le vin est élaboré avec 82 % merlot, 11 % cabernet-franc et 7 % petit-verdot avec un rendement de 22 hl/ha. Il titre 14° avec un pH de 3,70 et il est élevé avec 45 % de fûts neufs.

Ch. Croix Cardinale 87-88

La robe est sombre avec un nez de fruits noirs. Le vin est équilibré avec de la fraîcheur, un peu de verdure qui lui donne de la tenue. Le vin est élaboré avec 72 % merlot et 28 % cabernet-franc. Rendement de 40 hl/ha.

Ch. Croix de Bertinat Révélation 86-87

Joli nez. Le vin est équilibré, un peu fluide, léger.

Ch. Croix de Labrie 93-94

La robe est grenat sombre avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est élégant avec de jolies notes de fruits rouges qui se retrouvent aussi en bouche, le vin possède de la densité, il est relativement tannique, un peu vanillé. Il est élaboré avec 96 % merlot, 3%cabernet-franc et 1 % cabernet-sauvignon et vendangé le 28 septembre avec u rendement de 20 hl/ha.

Ch. Croque Michotte 90-91

Robe sombre. Nez très intense, violette comme toujours. Le vin est de bonne densité, aromatique, il lui faut un peu de temps, très aneth.

Ch. Dassault Cru classé 90-92

Après un 2017 sans production, le 20128 se présente avec une jolie robe dense. Le nez est intense, d'une belle pureté. Le vin est de demi-corps, assez tannique, petite raideur en finale, fluide. Le vin est élaboré avec 73 % merlot, 22 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon vendangés du 20 septembre au 8 octobre. Rendement de 33 hl/ha.

Ch. Daugay 89-90

Ce château d'un peu moins de dix ha est situé sur divers types d'argiles (calcaires, sableuse et ferrugineuses). La robe est relativement soutenue avec des arômes réservés. Le vin est souple et suave,

un peu fluide et une finale un peu plus tannique que d'habitude. Le vin est élaboré avec 63 % merlot, 32 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon.

Ch. de Candale 92-93

Magali et Thibaut Decoster du Clos des Jacobins ont maintenant pris leurs marques sur ce cru de 13 ha. Le vin se présente avec un très joli fond avec du moelleux. Ce vin suave est carrément craquant et il est pratiquement prêt à boire. Délicieux !

Ch. de Ferrand Cru classé 93-94

Robe sombre. Très joli nez très fin. Le vin est élégant, belle longueur, très vin du plateau, belle extraction, jolie réussite pour le millésime.

Ch. de Fonbel 90-91

La robe est violette et le vin est dense, serré, avec du fond et de l'élégance. Il est élaboré avec 70 % merlot, 20 % cabernet-sauvignon et 10 % de carmenère qui a bien mûri. Il a fallu patienter au 8 octobre pour le carmenère et le cabernet-sauvignon.

Ch. de Pressac Cru classé 93-94

Robe sombre avec un joli nez épicé. Le vin est souple, charmant, suave, de la tenue, une pointe de fraîcheur. Belle maturité du raisin. Une réussite. Le vin est élaboré avec 71 % merlot, 15 % cabernet-franc, 10 % cabernet-sauvignon, 2 % carmenère et 2 % noir de Pressac, petit clin d'œil à l'histoire qui n'est jamais que du malbec.

Ch. de Saint Pey 86-87

Un vin rustique, un peu court et sec hélas.

Ch. Destieux Cru classé 92-93

Robe grenat et nez de fruits rouges. Le vin est souple et charmant, très accessible, un peu sec en finale. Sur 8 ha, assemblage de 66 % merlot, 17 % cabernet-franc, 17 % cabernet-sauvignon. Vendanges le 16 octobre avec un rendement de 37 hl/ha.

Ch. d'If 93-94

Proche des châteaux Troplong-Mondot et Barde-Haut, l'ex-château Haut Plantey est élaboré avec 74 % de merlot et 26 % de cabernet-franc et il ne produira que 7000 bouteilles d'un vin très framboise avec une texture soyeuse quoique les tannins soient assez fermes.

Ch. du Parc 88-89

Robe sombre avec un nez intense. Le vin est suave et rond, un rien fluide. Le vin est élaboré avec 80 % merlot, 20 % cabernet-franc.

Ch. du Rocher 84-85

De robe noire, le vin joue ouvertement la fraîcheur.

Eclat de Valentin 88-89

Joli nez. Le vin est plus dense, plus long, une sélection parcellaire, joli profil aromatique.

Ch. Edmus 91-92

Robe violette. Le vin est de bonne densité, bonne longueur, joli fruit, beau cabernet-franc

Ch. Péby-Faugères Cru classé 91-93

La robe est relativement soutenue avec des arômes peu expressifs. Le vin est relativement tannique avec un peu de sucrosité, sèche un peu en finale. Il est élaboré en pur merlot sur 7,45 ha et élevé avec 65 % de fûts neufs.

Ch. Faugères 92-94

Le vin est élaboré avec 85 % merlot, 10 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon, l'élevage est de 15 mois avec 50 % de barriques neuves. D'une couleur profonde, le vin est dense, tannique, concentré, boisé aussi. Il lui faudra un peu de temps pour se faire.

Ch. Faurie de Souchard Cru classé 91-92

Le château qui appartient aujourd'hui à Dassault Wine Estate se situe sur 12 ha de coteau argileux et de pied de côte sablo-argileux. La robe est sombre avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est dense et ferme, de longueur moyenne. Il est élaboré avec 70 % merlot, 25 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon. Les vendanges se sont déroulées du 20 septembre au 12 octobre avec un rendement de 30 hl/ha.

Ch. Figeac 1er cru classé 96-98

Dans le millésime 2018, 70 % du vignoble est en bio et bio contrôle. La robe est violette et le nez est très élégant. Le vin est long, dense avec de superbes arômes, il est très harmonieux, les cabernets tiennent l'édifice avec le cabernet-franc pour la classe et le cabernet-sauvignon pour la fraîcheur. La saveur en finale est exceptionnelle et il est plus Figeac que Figeac. Il est élaboré avec 37 % merlot, 33 % cabernet-sauvignon et 30 % cabernet-franc et il est élevé avec 100 % fût neuf. Fin août, les pépins sont déjà bruns, mais les vendanges ne débutent que le 17 septembre et se terminent le 12 octobre, car le cabernet-franc évolue lentement et le cabernet-sauvignon perd 20 % par évaporation. Il y avait peu d'extraction à faire et surtout maintenir la fraîcheur en vinification. Il a été élaboré 10 000 caisses avec un rendement de 39 hl/ha et 4500 de second vin. Il titre 14° avec un pH de 3,7. En 2017, il titrait 13,5° avec un pH de 3,66.

Ch. Fombrauge Cru classé 92-94

Elaboré avec 90 % merlot, 9 % cabernet-franc et 1 % cabernet-sauvignon, la robe est sombre avec des arômes un peu réservés. Le vin dense et strict avec des tannins fermes et aussi un petit creux en milieu de bouche, finale fraîche. Il est élevé avec 40 % fûts neufs. Rendement de 46 hl/ha.

Ch. Fombrauge Magrez-Fombrauge 92-94

La robe est grenat sombre avec un nez très retenu. Le vin est souple et ferme, le milieu de bouche est extrait, finale un peu fluide de café avec un étonnant retour acide. Il a été élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc

Ch. Fonplégade Cru classé 93-95

Le vignoble est en bio et en biodynamie. La robe est sombre avec des reflets violets. Joli nez très fin et très pur. Le vin est dense, épicé, un peu boisé, de l'élégance, frais et long, superbe finale. Au niveau d'un premier cru.

Ch. Fonroque Cru classé 92-94

Ce vin d'un château mené en biodynamie se présente avec une robe sombre avec un nez superbement épicé. Le vin est suave, charmant, demi-corps, aérien, d'une belle longueur. Le vin est élaboré avec 82 % merlot, 18 % cabernet-franc

Ch. Franc La Rose 86-87

Un vin de bonne densité, un peu strict.

Ch. Franc Lartigue 87-88

Un vin de bonne facture, joli poli.

Ch. Franc-Mayne Cru classé 93-94

Le château est dorénavant dirigé par Martine Cazeneuve qui assume sa première vendange à Franc-Mayne. La robe est sombre à reflets violets. Le nez est discret, puis évolue avec une belle pureté. Le vin est toujours léger, élégant, de demi-corps, d'une bonne longueur, les tannins sont un peu fermes, mais il a gagné un peu en densité. L'élevage est révolutionné avec, outre les traditionnels barriques, foudre et amphore. Il a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc. Le millésime 2018 amorce aussi une première étape vers le bio.

Gabriel Lauzat 87-88

Robe noire. Le vin est léger, des notes fumées, petite dureté tannique, petite fluidité aussi.

Ch. Godeau 92-93

Robe sombre avec un nez joliment épicé sur fond de fruits noirs. Le vin est dense et élégant, d'une belle longueur avec de la profondeur et un petit retour tannique. Il a été élaboré avec 95 % merlot et 5 % cabernet-franc.

Ch. Gracia 89-90

Robe sombre. Le vin est souple, un peu fluide, charmant.

Ch. Grand Barrail Lamarzelle Figeac 88-90

De robe grenat sombre, le vin est dense, un peu sérieux, plus structuré que d'habitude, d'une belle longueur. Le vin est élaboré avec 65 % merlot et 35 % cabernet-franc, ce qui est un record.

Ch. Grand Corbin 90-91

La robe est grenat avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est léger, de demi-corps, équilibré avec un joli fruit. Délicieux.

Ch. Grand Corbin-Despaigne Cru classé 93-94

La robe de ce vin mené en biodynamie est très sombre. Beau nez élégant. Le vin est suave, charmant, de la rondeur et du fond. Il a été élaboré avec 75 % merlot, 24 % cabernet-franc et 1 % cabernet-sauvignon

Ch. Grand Destieu 89-90

Un joli vin souple et suave, de bonne maturité du raisin avec une belle longueur.

Ch. Grand Pontet Cru classé 92-93

La robe est sombre avec un nez très fin. Le vin est de demi-corps, élégant, faiblement extrait, de la délicatesse. Le vin est élaboré sur 14 ha d'argilo-calcaire avec un rendement de 19 hl/ha. Les vendanges se sont déroulées du 25 septembre au 9 octobre.

Ch. Grandes Murailles Cru classé 92-94

Le vin est dorénavant suivi par l'équipe Derenoncourt avec un changement radical de style. La robe est sombre avec un nez bien défini. Le vin est fin, dense, long, raffiné.

Ch. Grand-Mayne Cru classé 90-91

Robe sombre un rien légère à reflets violets. Nez intense de violette. Le vin est léger, un peu fluide comme en 2017 avec des tannins un peu accrocheurs.

Ch. Grangey 88-89

Etabli sur la côte nord, la robe est noire. Le vin est fluide, boisé, élaboré avec 60 % bois neuf, de la fraîcheur (la face nord !). Il a été vendangé tard. Ceci explique cela.

Ch. Grangey Le Cerisier 87-88

Robe noire. Le vin est un peu fluide, ce qui est recherché. Il est élaboré sur une seule parcelle.

Ch. Guadet 93-94

Certifié bio et sans sulfite et malolactique non terminée. Robe grenat sombre. Le vin est dense, belle matière, de la fraîcheur, de la longueur.

Ch. Haut Veyrac 88-90

Joli nez de fruits noirs. Le vin est de bonne densité, léger et frais, mais persistant, joli terroir.

Ch. Haut-Rocher 87-88

Saint-Etienne de Lisse. Robe d'encre. Nez de réglisse. Le vin est assez dense, léger et frais.

Ch. Haut-Sarpe Cru classé 91-93

Robe noire. Nez intense de violette. Le vin est demi-corps, petite raideur en finale. Bio.

Ch. Haut-Simard 92-93

Élaboré sur 10 ha argilo-sableux et graveleux, le vin se présente avec un nez très joli avenant. Le vin est charmeur et racoleur, délicieux. Le vin est élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc. Il dépasse 14° avec une grande qualité de fruit. Le cabernet-franc a été ramassé du 5 au 8 octobre, les vignes sont encore assez jeunes.

Ch. Jean Faure Cru classé 93-94

La robe est grenat avec des arômes très fruits rouges d'une belle pureté. Le vin est tout en fraîcheur, très marqué par un superbe cabernet-franc, avec une grande persistance. Un style très à part, mais de grande classe. Le vin est élaboré avec 65 % cabernet-franc, 30 % merlot et 5 % malbec. Le vin est certifié bio.

Ch. La Clotte Cru classé 93-94

La robe est violette avec un très joli nez précis très précis. Le vin est dense, assez boisé, tannique, tout en longueur. Les tannins sont un peu secs, mais ils seront aplanis à l'élevage. De gros travaux sont engagés et seuls 2,5 ha sont en production. Cabernet-sauvignon et cabernet-franc ont été vendangés le 9 octobre.

Ch. La Couspaude Cru classé 91-93

La robe est très sombre comme d'habitude avec un nez discret s'ouvrant très joliment à l'aération. Le vin est souple et suave, un rien végétal, mais de bonne facture, de demi-corps ce qui est rare, avec une belle fraîcheur. Joli vin dans un style inhabituel qui le préfère plus corpulent et plus puissant.

Ch. La Croix du Merle 87-88

Le vin est élaboré sur 3 ha avec un nouveau propriétaire depuis 2015 et il est en pur merlot. Le vin est souple, un peu fluide, charmant.

Ch. La Croizille 90-91

Le vin est élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-sauvignon pour ce vin très noir avec de jolis arômes élégants. Le vin est ferme et élégant, doté d'une belle trame tannique avec de la pureté. Il lui faudra un peu de temps pour absorber son cabernet-sauvignon.

Ch. La Dominique Cru classé 93-94

La robe est très noire et le vin est dense, assez serré avec une toute petite marque du stress hydrique, de belle longueur, élégant avec une petite amertume qui sera gommée à l'élevage. Il titre 14,5° avec un pH de 3,65 (en 2017, 13° avec un pH de 3,7). Il est élaboré avec 85 % merlot, 12 % cabernet-franc et 3 % cabernet-sauvignon. Les vendanges du merlot se sont déroulées du 20 septembre au 3 octobre, le cabernet-franc le 3 octobre et cabernet-sauvignon le 4 octobre. Côté vinification, 10 % de vinification intégrale, 10 % en amphore. Le rendement est de 42 hl/ha avec 60 % de grand vin.

Ch. La Dominique Relais de la Dominique 91-92

Le second vin représente 40 % de la production et il est élaboré en pur merlot comme l'année dernière avec les jeunes plants et le secteur Jean Faure. La robe est violette avec un nez très ouvert. Le milieu de bouche est magnifique par ses arômes de violette, déjà prêt à boire. Ne touchez rien, il est déjà délicieux avec une belle pointe de fraîcheur en finale. Il titre 14° avec un pH de 3,75.

Ch. La Fleur Cardinale Cru classé 92-93

Robe sombre. Joli nez intense, joliment épicé. Le vin est souple, élégant, demi-corps, frais, léger creux, la finale est évanescence sans la concentration habituelle. Le rendement est de 45 hl/ha. Vendanges du 27 septembre au 24 octobre. Production de 120 000 b et 10 000 de second vin.

Ch. La Fleur d'Arthus 93-94

La robe est sombre à reflets violets avec un joli nez très pur de violette. Le vin est de bonne densité avec de la fraîcheur, un dense milieu de bouche, de seyantes notes fumées en finale. Un vin

d'une grande élégance élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc. Belle réussite très judicieusement vinifiée.

Ch. La Fleur Morange Cru classé 86-87

La robe est grenat avec des arômes peu intenses. Le vin est d'honnête densité, mais un peu végétal avec une petite amertume.

Ch. La Gaffelière 1er cru classé 95-96

La robe est dense à reflets violets. Le vin est concentré avec un fond splendide, les 37 % de cabernet-franc lui donne de l'élégance et de la fraîcheur et une belle longueur. S'il n'a pas tout à fait l'extraordinaire densité du 2017, il le surclasse en finesse. Une grande réussite.

Ch. La Grace Dieu Les Menuts 86-87

Joli nez de réglisse. Le vin est léger, un peu fluide, d'une grande franchise.

La Grande Abbessse 86-87

Situé dans la plaine de Saint-Emilion sur des graves sableuses, le terroir n'a pas été à la fête dans la sécheresse de 2018. Il en résulte un vin très frais, végétal au nez comme en bouche, mais de bonne facture., judicieusement vinifié.

Ch. La Grave Figeac 88-89

Sans SO2 en vinification. Un vin de bonne densité, tannins légers, mais présents, demi-corps, équilibré.

Ch. La Marzelle Cru classé 88-89

La robe est sombre avec un nez un peu boisé. Le vin est souple et rond, sans la densité habituelle, un peu sec sur les tannins. Le vin est élaboré sur 17 ha avec un assemblage de 75 % merlot, 20 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon. Vendanges du 27 septembre au 12 octobre avec un rendement de 25 hl/ha.

Ch. La Mondotte 1er cru classé 96-98

La robe est noire avec un joli nez de mûre. Le vin est dense, velouté, les tannins sont fermes, belle fraîcheur en finale. La Mondotte est en 2018 un très grand vin avec un incroyable côté aérien. Le vin est élaboré avec 75 % merlot et 25 % cabernet-franc. Rendement de 40 hl/ha sur des vignes qui ont 70 ans d'âge. Un must !

La Perle du Brégnat 90-91

Issu d'une sélection de vieilles vignes et élevé douze mois en fûts, la robe très noire avec un très beau nez de cuir de Russie. Le vin est très élégant, tout en longueur, léger, belle finale. Une belle réussite.

Ch. La Révérence 86-87

De robe grenat, le vin est très vert avec une forte fraîcheur signe d'une vigne fort peu alimentée. Mais très judicieusement, l'extraction a été douce et le vin est d'une grande franchise. Il faudra le revoir après la mise.

Ch. La Serre Cru classé 92-94

Ce cru de 7 ha est situé sur de l'argile du plateau calcaire. La robe est grenat sombre avec merveilleux arômes épicés. Le vin est très élégant, suave, lisse, d'une belle longueur, les tannins font patte de velours avec un rien de mollesse ce qui est rarissime à La Serre, mais avec une très belle finale épicée et surtout une grande longueur. Le vin est élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc.

Ch. La Tour du Pin Figeac 86-87

Robe noire. Le vin est léger et fluide, un peu trop léger, propre.

Ch. La Tour Figeac Cru classé 93-94

Après le pur cabernet-franc de 2017 dû au gel du merlot, La Tour Figeac reprend son tour habituel avec un vin joliment aromatique et très élégant, de demi-corps, peu extrait, mais d'une belle longueur. Le vin est élaboré avec 65 % merlot et 35 % cabernet-franc.

Ch. Laniote Cru classé 91-92

Robe noire avec un nez très fruits noirs. Le vin est dense, tannique, de beaux arômes de fruits noirs, très sévère. Le vin est élaboré avec 80 % merlot, 15 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon vendangé du 30 septembre au 11 octobre avec un rendement de 36 hl/ha. Le plus beau Laniotte de tous les temps.

Ch. Laplagnotte-Bellevue 87-88

Un assemblage original avec 64 % cabernet-franc et 36 % merlot, ce qui donne un vin léger et fluide, mais avec de jolis arômes de cuir et une réelle élégance.

Ch. Larcis Ducasse 1er cru classé 96-98

Robe très sombre. Le nez est très splendide avec de la mûre. Le vin est souple, facile d'accès pour une fois, les tannins sont très fins, l'ensemble possède beaucoup de classe avec un côté très aérien, superbe de finale très classieuse. S'il ne possède pas n'a pas la chair du fabuleux 2015, il est beaucoup plus élégant et racé. Cette immense réussite est élaborée avec 89 % merlot et 11 % cabernet-franc, le merlot a été vendangé du 21 au 26 septembre, le cabernet-franc les 1er et 4 octobre. Le rendement est de 33 hl/ha avec 80 % de grand vin.

Ch. Larmande Cru classé 91-93

Après le terrible gel de 2017 qui avait décimé Larmande, le 2018 se présente avec une robe sombre et un nez très ouvert. Le vin est souple, charmant, presque prêt à être dégusté, un rien fluide, car la chaleur du mois d'août a été fatale aux terroirs légers. Mais il compense cette fluidité par une grande élégance et joli milieu de bouche grâce à une extraction de main de maître et une jolie finale épicée. Larmande possède un charme ravageur !

Ch. Laroque Cru classé 92-94

La robe est sombre avec un joli nez complexe. Le vin est dense avec un léger creux, mais le fruit est d'une grande pureté, l'équilibre bien conduit, jolie finale nuancée. Le vin est élaboré avec 97 % merlot et 3 % cabernet-franc. Les merlots ont été ramassés du 28 septembre au 12 octobre et le cabernet-franc le 16 octobre. Rendement de 46 hl/ha, ce qui est à peine plus qu'en 2017. Le vin titre 14,5° avec un pH de 3,48, ce qui est aussi très proche du 2017. Le grand vin est élaboré avec 41 % de la récolte.

Ch. Laroze Cru classé 92-94

La robe est sombre et jeune avec un nez très fin, très framboise d'une grande pureté. Le vin est élégant et frais, il affiche beaucoup d'élégance grâce à sa superbe trame de cabernet-franc. Une très grande réussite ! Il est élaboré avec 50 % merlot et 50 % cabernet-franc, le rendement est de 20 hl/ha sur 27 ha de silice sur argile.

Ch. Le Carré 90-92

Le vin est souple, charmeur, relativement frais, très avenant. Il est élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc.

Ch. Le Chatelet Cru classé 87-88

Le vin est léger et fluide, les tannins sont un peu accrocheurs.

Ch. Le Dôme 91-93

Ce vin construit sur le cabernet-franc joue résolument la fraîcheur et l'élégance, mais dans un style relativement corpulent. Il est élaboré avec 80 % cabernet-franc et 20 % merlot.

Ch. Le Prieuré Cru classé 92-94

La robe est sombre avec un très joli nez. Le vin est dense et très élégant, les tannins sont très fins, belle longueur, la fraîcheur des terroirs calcaires. Un très beau vin certifié bio.

Ch. Le Tertre Roteboeuf 95-97

Comme toujours, François Mitjaville a attendu patiemment que le raisin soit d'une belle maturité, et pas seulement le degré alcoolique, pour le ramasser vers les 4 et 5 octobre. Du coup, il affiche 15,7° d'alcool, mais cela ne se sent pas. Il recherche le stade « confit frais », d'où une aromatique géniale. Le vin est étonnamment dynamique, son pH est de 3,75 avec une grande persistance et un fruit d'une grande pureté.

Ch. Les Astéries 92-94

Issu de très vieilles vignes proches d château Fonroque, très fruits rouges et frais, le vin est droit et strict. Il lui faudra du temps pour se déridier. Il est classiquement élaboré avec 83 % merlot et 17 % cabernet-franc pour une longue garde.

Ch. Leydet Valentin 86-87

Un vin équilibré, léger et fluide.

Ch. L'Hermitage Lescours 86-88

Robe sombre, noir même. Joli nez élégant. Le vin est frais, léger, un peu végétal. Le vin est élaboré avec 80 % merlot, 15 % cabernet-sauvignon, 5 % cabernet-franc

Ch. Louis 90-91

Élaboré avec 20 % de grappes entières, le vin est souple avec un joli milieu de bouche de bonne densité.

Lucia 89-90

La robe est dense et le vin est ferme avec de la fraîcheur sur une charpente de demi-corps.

Ch. Lusseau 89-90

Issu de la propriété personnelle de Laurant Lusseau, vinificateur de château Pavie, la robe est sombre avec un nez très intense de mûre. Le vin est souple, directement accessible, un peu mince. Le vin est élaboré avec 70 % merlot, 20 % merlot et 10 % cabernet-sauvignon sur deux ha sur sol sablo-graveleux. Il titre 13,5° avec un pH de 3,7 (13,4° en 2017 avec un pH de 3,63). Il est élevé avec 60 % fût neuf.

Lynsolence 88-90

En pur merlot, la robe est sombre avec nez très avenant. Le vin est souple et charmant, assez frais en milieu de bouche, sans sa longueur habituelle, mais d'un bel équilibre.

Ch. Mangot 90-91

La robe est noire avec un nez très intense de fruits noirs sur fond de cuir. Le vin est de bonne densité, long et frais, encore un peu sec sur ses tannins pour le moment. L'élevage les aplanira.

Ch. Mangot Todeschini 92-93

La robe est dense avec un joli nez de cuir. Le vin est élégant avec de la fraîcheur, un peu de sécheresse tannique qui se fondra avec la belle densité du vin.

Ch. Martinet 87-88

Elaboré avec deux tiers merlot et un tiers cabernet-franc, la robe est noire avec un beau nez fumé. Le vin possède un joli fond, il est un peu strict sur les tannins, mais cela lui passera.

Ch. Mauvinon 88-89

Robe sombre. Le vin est assez compact avec un beau profil aromatique et du fond. Le domaine est en troisième année de conversion bio.

Ch. Milens 86-87

Situé à Saint-Hyppolite en pied de coteau, le vin se présente avec un joli nez. Le vin est un peu fluide, un peu sec, mais d'une bonne franchise.

Ch. Millaud Montlabert 86-87

La robe est sombre et le nez discret. Le vin est souple, facile d'accès, assez léger, un peu sec. A déguster sur son fruit.

Ch. Monbousquet Cru classé Grand vin 90-92

La robe est sombre avec un nez fumé. Le vin est dense, assez tannique jusqu'à une petite raideur, un peu court. Le stress hydrique est évident. Les vendanges se sont déroulées du 27 septembre au 9 octobre. Élevage en 50 % de fût neuf. Dans le vignoble, l'encépagement est 60 % merlot, 30 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon.

Ch. Monbousquet Angélique de Monbousquet 2e vin 87-88

La robe est sombre avec un nez intense de mûre. Le vin est souple, rond, immédiat avec une petite raideur tannique. Le vin est élaboré avec 60 % merlot, 30 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon avec un rendement de 42 hl/ha. Le pH de 3,7 avec 14,1° d'alcool. Élevage en barriques d'un vin.

Ch. Monlot 87-88

Acquisition chinoise, le château a mis beaucoup de moyens. La robe est grenat sombre avec un nez de fruits rouges. Le vin est souple, suave, d'une longueur très moyenne, la finale est végétale et fraîche.

Ch. Monlot Héritage de Monlot 2^{ème} vin 86-87

La robe est sombre et le vin est dur, extrait, asséchant. Il faudra le revoir.

Monolithe 90-91

En pur cabernet-franc, ce qui est très rare, la robe est d'une belle densité avec des arômes d'une grande finesse. Le vin est élégant, raffiné, demi-corps, un rien sec en finale.

Ch. Montlabert 86-87

80 % merlot et 20 % cabernet-franc pour ce vin à la robe sombre et au nez végétal. Le vin est frais et végétal avec un boisé bien maîtrisé par rapport à 2017.

Ch. Moulin du Cadet Cru classé 91-92

Un vin 100 % merlot sur 2,85 ha vendangé manuellement le 5 octobre avec un rendement de 45 hl/ha. La robe est sombre, très sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est souple, assez compact, ferme avec un joli velouté, un rien court.

Ch. Palais Cardinal 87-88

Nez de mûre. Le vin est de bonne densité, les tannins sont fins. Le vin est élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc.

Ch. Palatin 85-86

À Saint-Hyppolite. Robe noire, mais le vin est fluide, court.

Ch. Pas de l'Ane 86-87

Élaboré avec 55 % merlot, et 45 % cabernet-franc, le vin est frais et un peu sec.

Ch. Patris Querre 87-88

Constitué de 90 % merlot et 10 % cabernet-franc, la robe est violette. Le nez est discret et le vin est fluide et équilibré à peine troublé par des tannins un rien verts.

Ch. Pavie 1er cru classé A Grand vin 95-96

La robe est très sombre avec un nez intense de mûre et de cassis. Le vin est dense, compact, tannique, très tannique même, mais avec de l'élégance. Il lui faudra de nombreuses années pour

atteindre son apogée. Il titre 14,5° avec un pH de 3,6, soit à peu près la même chose qu'en 2017. Après une cuvaison de 38 jours, l'élevage s'effectue avec 80 % fût neuf. Le vin est élaboré sur 37 ha avec 60 % merlot, 22 % cabernet-franc et 18 % cabernet-sauvignon. Vendanges du 1er au 10 octobre.

Ch. Pavie Arômes de Pavie 92-93

La robe est noire et le premier nez est discret, puis il s'évade vers de belles notes de mûre. Le vin est souple, rond avec une petite dureté tannique, l'ensemble est arrondi par le boisé. Il est élevé avec 50 % fût neuf. Encépagement 68 % merlot, 18 % cabernet-franc et 17 % cabernet-sauvignon. Il titre 14,4° avec un pH de 3,6, soit pratiquement la même analyse que 2017.

Ch. Pavie-Decesse Cru classé 93-95

La robe est très noire avec un nez discret. Le vin est dense et suave avec de la rondeur, mais aussi avec une acidité très vive, l'ensemble sèche. Rendement de 32 hl/ha avec 14,5° et un pH de 3,6. Il est élaboré en 100 % fût neuf. Encépagement de 90 % merlot et 10 % cabernet-franc sur 3,65 ha.

Ch. Pavie-Macquin 1er cru classé 97-98

La robe est pratiquement noire avec un nez sur la réserve évoluant vers des notes de cuir. Le vin est dense et élégant avec un beau milieu de bouche moelleux ce qui est rare dans le millésime 2018, les tannins sont fermes, mais bien enrobés. Il est élaboré avec 78 % merlot, 20 % cabernet-franc et 2 % cabernet-sauvignon. Le merlot a été vendangé les 27 et 28 septembre, 1er, 2 et 5 et même le 9 octobre, le cabernet-sauvignon le 12 octobre et le cabernet-franc les 2 et 4 octobre. Son pH est de 3,45 en 2018, il était de 3,22 en 2016. Le calcaire parle et lui donne de la fraîcheur, les argiles n'ont pas subi de stress expliquent avec le grand savoir-faire le grand succès de Pavie-Macquin en 2018.

Ch. Petit Faurie de Soutard Cru classé 90-91

Propriété de l'AG2R Matmut depuis 2017, le vin se présente avec une robe noire. Le vin est demi-corps, harmonieux, un peu fluide, assez élégant. Il pourra se consommer, avec délice, relativement vite.

Ch. Petit Gravet Ainé 89-90

Certifié bio, la robe est grenat avec un très joli vin pur. Le vin est frais et de bonne densité, un peu plus sec que d'habitude, mais avec de jolis arômes et aussi un petit creux.

Ch. Petit Val La Muse du Petit Val 89-90

Cuvée de prestige du château Petit Val avec un peu plus de cabernet-franc. La robe est grenat sombre avec un nez boisé. Le vin est boisé aussi avec la belle fraîcheur du cabernet-franc.

Ch. Petit Val 88-89

Robe grenat et nez de fruits rouges. Le vin est léger et fluide.

Ch. Pindefleurs 89-90

Le vin est élaboré sur 19 ha de terroirs de graves et argilo-calcaires. La robe est grenat sombre avec un nez de mûre et d'épices. Le vin est souple, charmant, accessible, suave, peu extrait, petit amincissement en milieu de bouche, jolie finale épicée. Le vin est assemblé avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc.

Ch. Poesia 91-92

La robe est noire et nez discret avant d'exploser de fruits noirs. Le vin est souple et suave, petite dureté tannique, léger creux en milieu de bouche qui devrait se combler avec l'élevage. Le vin est élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc.

Ch. Puy Blanquet 89-90

Le vin est de bonne densité, assez droit, assez tannique aussi, petite minceur en milieu de bouche, finale de fruits noirs. Il est élaboré sur 20 ha du plateau argilo-calcaire avec 80 % merlot, 15 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon.

Ch. Quinault l'Enclos 93-94

Beaucoup de changements au château avec du nouveau matériel végétal et un nouveau cuvier parcellaire avec des futs neufs, des 500 l et des foudres. Le vin change aussi. La robe est violette avec un nez très fin. Le vin est élégant avec une belle acidité qui ne vient pas uniquement du cabernet-franc et du cabernet-sauvignon, mais qui vient du vignoble.

Ch. Quintus Grand vin 92-93

La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est dense, serré, de bonne fraîcheur, mais onctueux tout de même. Il est élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc et il titre 15,2°.

Ch. Quintus Le Dragon de Quintus 2e vin 89-90

La robe est grenat et le vin de corpulence moyenne. Il joue la fraîcheur et le fruit.

Ch. Ripeau Cru classé 91-92

De robe grenat, le vin est marqué par de jolis arômes de fruits rouges. Le vin est frais et ouvert, léger, peu extrait, charmant. À déguster sur ce fruit délicieux qui ouvre une ère nouvelle.

Ch. Roc de Boisseaux 89-90

Ce château qui appartient à Marc Rivoal et Stéphanie de Bouïard-Rivoal fait 8 ha sur des sols graveleux-sablonneux et argilo-sablonneux avec, en 2018, 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. La robe est grenat et le nez est très intense, très fruits rouges. Subissant à plein la sécheresse, le vin est fruits rouges avec une structure légère. Il se boira assez vite.

Ch. Rochebelle Cru classé 88-89

La robe est grenat avec un nez très ouvert, fruits noirs. Le vin est harmonieux en attaque, plus rustique en finale, car sa fluidité fait un peu ressortir ses tannins.

Ch. Rol Valentin 91-93

Elaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc, la robe est sombre avec un nez qui affiche ostensiblement une belle maturité du raisin. Le vin est ample, souple avec un beau fond riche et un rien de fraîcheur qui fait sortir de beaux arômes de framboise en finale. Un vin charmeur, suave, avenant.

Ch. Roylland 86-87

Constitué de 80 % merlot et 20 % cabernet-franc, la robe est sombre avec un vin léger et fluide.

Ch. Saint Georges Côte Pavie Cru classé 92-93

La robe est grenat et le nez discret comme d'habitude. Le vin est souple, charmant, sans les tannins un peu rudes de 2017 grâce à une extraction mesurée.

Ch. Saintem Saintayme 92-93

Ce vin de pur merlot, est charmeur et suave comme à son habitude, mais avec une pointe de fraîcheur supplémentaire. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Ch. Saint-Georges 93-95

De robe violette, le nez est magnifique, très pur. Le vin est dense et souple, très élégant, frais, toute en longueur. Le cabernet-franc a été ramassé le 9 octobre. Production d'environ 20 000 b. Depuis de nombreuses années, il a le calibre d'un cru classé, mais il n'est pas classé car il est vinifié dans le chai de Fonbel. Il est élevé en 100 % fut neuf avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc.

Ch. Sanctus La Bienfaisance de Sanctus 88-89

La robe est dense et le vin est un peu fluide, mais sans verdeur et avec de la douceur.

Ch. Sansonnet Cru classé 93-95

La robe est noire avec un beau nez de fruits noirs. Le vin est suave et élégant, la trace du terroir se retrouve avec des tannins d'une finesse exceptionnelle. Le vin est dense, belle maturité du raisin, les tannins sont fermes, la finale un rien asséchante. Le vin a été élaboré avec 90 % merlot, 7 %

cabernet-franc et 3 % cabernet-sauvignon. Il est élevé en barriques neuves et deux amphores de 7,5 hl. Le rendement est de 35 hl/ha. Cabernet-franc et cabernet-sauvignon ont été ramassés le 15 octobre, les merlots du 26 septembre au 5 octobre. Grande bouteille en perspective.

Ch. Simard 90-91

La robe est violette avec un joli nez de ronce de mûre. Le vin est dense, assez tannique, mais doté d'un joli fruit. Il est élaboré avec 70 % merlot, 25 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon sur argilo-sableux et graveleux. Le vin est vinifié exclusivement en cuve et vendu en livrable uniquement.

Ch. Soutard Cru classé 94-95

La robe est sombre avec de belles notes de violette et de mûre. Le vin est dense et plein, il se sort bien de la chaleur du mois d'août grâce à ses terroirs argilo-calcaires, l'extraction des tannins est d'une grande justesse, l'équilibre superbe. Une vraie réussite, une des plus grandes du château.

Ch. Soutard-Cadet 90-91

Le vin a été élaboré sur 2,70 ha avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc. La robe est sombre avec un vin dense et compact qui possède fond et boisé, une grosse matière un peu rustique. Il a été élaboré en fût neuf et futs de 500 L. Les vendanges se sont déroulées du 1er au 9 octobre avec un rendement de 37 hl/ha. Production de 10 000 b et le vin titre 14,5°.

Ch. Tauzinat l'Hermitage 85-86

Un vin suave et charmant, facile d'accès. Il est élaboré avec 95 % merlot et 5 % cabernet-franc.

Ch. Tour Baladoz 87-88

La robe est grenat avec un seyant nez de fruits rouges. Le vin joue la fraîcheur du fruit avec des tannins toujours un peu fermes. Il a été élaboré avec 80 % merlot, 10 % cabernet-franc, 5 % petit verdot et 5 % cabernet-sauvignon.

Ch. Tour de Capet 87-88

La robe est violette et le nez discret. Le vin est souple, fluide, les tannins légers. À déguster sur ce beau fruit.

Ch. Tour Saint Christophe 89-90

La robe est noire avec un né de café et de fruits noirs. Le vin est structuré, ferme sur ses tannins, relativement corpulent, bien concentré avec de la fraîcheur. Il est élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. Il est élevé avec 40 % de futs neufs et il titre 14,6°. Les vendanges ne se sont finies que le 15 octobre.

Ch. Trapaud 88-89

Les vignes sont situées à Saint-Etienne du Lisse et elles sont en bio. Le vin se présente avec un joli nez. Le vin est élégant, de demi-corps avec une petite dureté tannique à fondre.

Ch. Trianon 88-89

La robe est grenat sombre. Le vin est souple, léger, fluide, assez court avec une petite amertume en finale. À déguster sur son fruit.

Ch. Trimoulet 89-90

Une vieille connaissance qui revient à la surface avec un vin à la robe noire, des arômes de fruits noirs, et un vin dense et boisé, l'ensemble est bien construit.

Ch. Troplong Mondot 1er cru classé 94-97

La robe est sombre avec des arômes discrets, puis floraux. Le vin est de bonne densité, assez frais, de bonne longueur, fruits rouges et noir avec une finale très fraîche. Il a été vinifié sans sulfite avec 85 % merlot, 13 % cabernet-sauvignon et 2 % cabernet-franc. Les vendanges ont débuté précocement le 7 septembre, le gros a été ramassé en 8 à 10 jours, le reste sur un mois. Le millésime 2018 marque un changement spectaculaire de style. Après avoir été le dernier à vendanger, Troplong est le premier. Une nouvelle interprétation du terroir où la complexité vient de l'assemblage

et non à la vinification. Une nouvelle ère. Le rendement est de 49 hl/ha (gros changement là aussi) avec 14,5° d'alcool et un pH de 3,56.

Ch. Troplong Mondot Mondot 2e vin 91-92

Elaboré en pur merlot, la robe est sombre avec des arômes très purs de fruits rouges. Le vin est frais, demi-corps, du fruit.

Ch. Trottevieille 1er cru classé Grand vin 95-96

La robe est sombre à reflets violets et le nez est magnifique, épicé à souhait. Le vin est élégant, de demi-corps, les tannins sont très fins, le merlot se fait cabernet, l'élégance est de mise avec une belle longueur et surtout une finale de grande classe. Le vin a été élaboré avec un pourcentage record de 54 % cabernet-franc, 44 % merlot et 2 % cabernet-sauvignon.

Ch. Trottevieille Dame de Trottevieille 2e vin 91-92

De robe sombre à reflets violets, le vin est élégant, de demi-corps avec une petite verdeur en finale qui s'apaisera dans un an. Il représente 35 % de la production. La Dame est une version plus légère et plus accessible du grand vin avec une pointe de fraîcheur. Le vin est élaboré avec 52 % merlot et 48 % cabernet-franc.

Ch. Valandraud 1er cru 95-97

La robe est très sombre avec un nez superbe de mûre et de cassis. Le vin est d'une rare élégance, il n'a pas sa puissance habituelle et Jean-Luc Thunevin s'est bien gardé de trop extraire, le milieu de bouche est même frais et aérien. Une facette peu habituelle de Valandraud qui ne manque pas d'intérêt. Le vin a été élaboré avec 90 % merlot, 4 % cabernet-franc, 3 % cabernet-sauvignon et 3 % malbec. Élevage de 24 à 36 mois en barriques neuves. Vendanges du 6 octobre au 14 octobre. La production est de 32 000 b. avec un rendement de 40 hl/ha sur 8,88 ha.

Ch. Valandraud Virginie 2e vin 93-95

La robe est noire avec des arômes très fruits noirs et d'épices. Le vin est souple, vanillé, plein, avec des tannins bien intégrés. Il a été élaboré avec 70 % merlot, 20 % cabernet-franc, 9 % cabernet-sauvignon et 1 % carmenère. Élevage de 18 à 24 mois en 100 % fût neuf. Vendanges du 20 septembre au 13 octobre. La cuvée fait 100 000 b avec rendement de 48 hl/ha sur 20 ha.

Ch. Villemaurine Cru classé 92-94

La robe est sombre avec de belles notes de mûre. Le vin est de bonne densité, beaucoup plus élégant que d'habitude, petit creux en milieu de bouche, un peu fluide aussi, mais charmant.

Xans Entre Amis 88-90

Voilà une dizaine d'années que Sébastien Xans a acheté une parcelle de vieux merlots, puis il s'est un peu agrandi. Vinifié dans un sablier de Radoux, le vin est très original avec un côté très épicé, atypique, mais passionnant.

Ch. Yon-Figeac Cru classé 91-93

Ce vin en progrès constants a été élaboré avec 81 % merlot, 13 % cabernet-franc et 6 % petit verdot. La robe sombre est impressionnante et le vin est dense, suave, certes de longueur moyenne et un peu sec pour le moment, mais très bien constitué. Après des années de galère, Yon-Figeac prend sa vitesse de croisière avec un 2018 qui est le plus grand de tous les temps.

Les satellites de Saint-Emilion en 2018 Les terroirs froids se réveillent

Inscrite au patrimoine de l'humanité par l'Unesco, la région de Saint-Emilion couvre plus de 5400 ha sur neuf communes avec ses appellations Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru et ses quatre types de terroirs (plateau calcaire, ses coteaux argilo-calcaires, ses pieds de côtes plus sablonneux et ses sols d'alluvions).

Mais derrière cet arbre immense se cache l'arbre des crus dits satellites de Saint-Emilion. Cinq villages, Montagne, Lussac, Parsac, Puisseguin et Saint-Georges, ont eu en 1921 le privilège de pouvoir accoler le précieux sésame de Saint-Emilion. Ils représentent des surfaces importantes : Montagne 1600 ha, Lussac 1450 ha, Puisseguin 750 ha et Saint-Georges 185 ha, ce qui, mine de rien représente tout de même les trois quarts de la surface de Saint-Emilion. Le cinquième, Parsac, a préféré se fondre dans Montagne dans les années 70, tout comme d'ailleurs Saint-Georges, mais tous les producteurs n'ont pas suivi.

Plus discrets par nature, ils ont toujours été très raisonnables et n'on pas eu besoin d'afficher le boisé lorsqu'il était à la mode, ou maintenant la verdure. Les sols sont pourtant les mêmes qu'à saint-Emilion, avec la même diversité. Tout au plus, les terroirs y sont globalement plus froids, ce qui a longtemps un handicap, mais devient un avantage dans le contexte du réchauffement climatique et le millésime 2018 en est un exemple patent.

Peu couverts par la presse avec des propriétés moins bling-bling, les prix sont restés très raisonnables. Le millésime 2018 est parfait pour découvrir de nouvelles pépites.

Lussac Saint-Emilion

Ch. Bel-Air Jean et Gabriel 91-92

La robe est noire avec un nez de mûre. Le vin est dense, serré. Élaboré sur argile, le raisin est mûr, le vin est un peu rustique, sanguin. Mais l'âge gommara ces aspérités pour donner une belle bouteille.

Ch. de Barbe Blanche 87-88

Robe grenat sombre. Le nez est un peu végétal et la bouche aussi.

Ch. de Lussac 90-91

Ce magnifique château dans le rôle-titre de l'appellation a tout pour en prendre le leadership. La robe est noire avec un nez de fruits noirs et de mûre plus particulièrement. Le vin est dense, serré, tannique, très fruits noirs, plus frais que d'habitude. Élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc, il lui faut toujours quelques années de bouteille et il vieillit magnifiquement. Vendanges du 26/09 au 11 octobre.

Ch. de Tabuteau 87-88

La robe est noire et le vin est un peu plus strict et un peu plus court que d'habitude. Donnez-lui un ou deux ans de sursis.

Ch. du Courlat Cuvée Jean-Baptiste. 90-91

Ce vin en pur merlot se présente avec une robe est noire et un nez de fruits noirs. Le vin est ample avec un beau milieu de bouche moelleux, il assez tannique, à la limite de la sécheresse comme souvent, mais il se rétablit en un an ou deux. Rendement de 46 hl/ha avec des vendanges du 1er au 10 octobre.

Ch. La Claymore 88-89

Issu d'un très joli terroir à Lussac, ce joli vin élaboré sur 50 ha en côte nord possède un joli raisin mûr et il est charmant. Il est élaboré avec 20 % malbec qui a mûri lui aussi.

Ch. La Grande Clotte L'Envolée 90-91

Élaboré sur un demi-hectare en pur merlot, le vin est souple, charmant, relativement frais. Il a été vendangé le 7 octobre.

Ch. La Rose Perrière 88-89

De robe noire, le vin est souple, un peu court, très frais. À déguster sur son fruit. Il est élaboré sur 6 ha avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc avec un rendement de 45 hl/ha. Il a été vendangé tard, jusqu'au 16 octobre.

Ch. La Tour de Ségur 88-89

La robe est grenat avec un joli nez de griotte. Le vin est souple, charmant, très fruité. À déguster sur ce fruit superbe.

Montagne saint-Emilion

Ch. Clos de Bouard 90-91

La nouvelle star de la région se présente avec une robe sombre et un nez très intense de cassis et de mûre. Le vin est dense avec un milieu de bouche très ferme et du moelleux, tout petit creux, belle finale de mûre. Le vin est élaboré sur une trentaine d'ha avec 85 % merlot, 10 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon.

Ch. Clos de Bouard La dame de Bouard 86-87

La robe est grenat sombre avec un nez un peu végétal. Le vin est un peu fluide et végétal, mais bien construit sans creux et avec charme. Il est très en-dessous du grand vin, mais il joue sa partition de fraîcheur. Il est élaboré avec 60 % merlot, 30 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon.

Ch. Faizeau 89-90

Elaboré en pur merlot, la robe est sombre. Le vin est suave et rond, tout en charme, sans aspérité. À déguster sur son fruit savoureux.

Ch. Flaunys 88-89

Le vin possède de la chair, il est souple et suave avec un joli fruit grâce à un beau merlot mûr.

Ch. Jura Plaisance 86-87

Le nez est joliment développé, le vin possède du fruit sur une taille svelte et un raide.

Ch. La Courolle 88-89

Avec son joli nez, le vin est de bonne densité, un peu strict mais de bonne longueur. Un beau potentiel.

Ch. La Papeterie 86-87

La robe est noire avec un joli nez. Le vin est de demi-corps, joliment fait, encore un rien sec sur ses tannins. Il est élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc.

Ch. La Picherie 87-88

La robe est noire avec un nez intense de mûre. Beau vin équilibré et charmant.

Ch. Messile Aubert 88-89

Cette valeur sûre d'une grande régularité se présente avec une robe noire avec un joli nez de mûre. Le vin est frais et pur, un rien végétal, mais de bonne densité. Il est élaboré avec 60 % merlot, 20 % cabernet-franc et 20 % cabernet-sauvignon.

Ch. Reclos de la Couronne 87-88

Pur merlot pour ce vin à la robe sombre et au nez de cuir de Cordoue. Le vin est souple, très cuir, fluide, un peu sec en finale.

Ch. Roc de Calon 87-88

La robe est sombre avec un joli nez de mûre. Un beau vin équilibré avec de la fraîcheur et une bonne longueur.

Dom. Simon Blanchard Guitard 92-93

On ne dira pas que les cordonniers sont les plus mal chaussés. Le consultant vedette de l'équipe Derenoncourt montre l'exemple avec un vin d'une belle complexité aromatique, élégant et raffiné, avec de la classe. Il s'est aussi choisi de bons outils puisque le vin est élaboré avec 83 % de cabernet-franc.

Dom. Simon Blanchard Au champ de la Fenêtre 91-93

Autre champ d'expérience du consultant Simon, Blanchard, le merlot. Ce vin de pur merlot se présente avec une robe sombre et un joli nez de cassis. Le vin est frais et pur, beaucoup de fraîcheur même et pourtant en pur merlot. Quelle leçon !

Ch. Teyssier 91-92

La robe est sombre et le vin est dense, assez frais avec ses jolis fruits rouges.

Ch. Tour Bayard 87-88

La robe est sombre avec un nez discret évoluant vers des notes d'herbe fraîche. Le vin est vert et fluide, tout en fraîcheur. Il est élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc.

Ch. Vieux Palon 89-90

La robe est encre noire impressionnante avec un nez intense de cassis noir et de fumée de cheminée. Le vin est souple et dense, dans son style unique et frais. Il est élaboré avec 75 % merlot et 25 % cabernet-franc.

Puisseguin Saint-Emilion

Ch. Clarisse Vieilles vignes 89-90

La robe est noire avec un très joli nez expressif. Le vin est compact, ferme, un peu austère, un peu revêche en ce moment. Un peu de temps en bouteille lui donnera la sagesse.

Ch. de L'Anglais 86-87

Un vin de demi-corps, il manque un peu de fond, mais il est de bonne facture. Il se fera vite.

Ch. Durand Laplagne 86-87

Le vin possède incontestablement de la chair, mais il est un peu sec sur ses tannins.

Ch. La Diligente 88-89

La robe est sombre. Le vin est frais, mais un peu court et étriqué. Il se fera vite.

Le Fronsadais et les vins de côtes

Les 20^e et 19^e siècles ont beaucoup privilégié les vins de graves (Médoc et Graves) en particulier parce qu'ils s'exportaient aisément par le port de Bordeaux et aussi, parce que leur viticulture était beaucoup moins coûteuse que sur les coteaux.

Mais auparavant, ce sont les vins des côtes qui tenaient le haut du pavé. Installés le long des coteaux de la Dordogne, ils ne sont pas fondamentalement différents de ce qui fait le succès du vignoble français largement installé en coteaux. Ils représentent plus de 15% du bordelais avec plus d'un millier d'exploitations.

En 2007, ces vins de côtes ont eu la bonne idée de se regrouper sous une bannière unique, Côtes de Bordeaux, qui représente 12 000 ha, soit 10% du vignoble bordelais. Les Côtes de Blaye sont ainsi devenues Blaye Côtes de Bordeaux. Il en est de même pour Cadillac, Castillon, Francs et Sainte-Foy. Certains sont situés le long de la Dordogne (Blaye, Castillon, Francs), d'autres le long de la Garonne. Seuls les Côtes de Bourg ont préféré garder leur indépendance. Il est vrai qu'à eux seuls, ils représentent près de 4000 ha de vignes.

Les vins de côte, auxquels ont peu inclure le fronsadais avec Canon-Fronsac et Fronsac, ont nettement mieux réussi le millésime 2018 que les vins des graves par exemple, car ils ont mieux résisté à la sécheresse. Eternels oubliés de toutes les classifications, le millésime 2018 est un bon moment de les fréquenter.

Canon-Fronsac

Ch. Canon Pécresse 90-91

Le vin est produit, avec les conseils de l'équipe Derenoncourt, sur 4,5 ha d'un des plus beaux terroirs de l'appellation Canon-Fronsac. Le 2018 est très coloré avec de beaux arômes de mûres. Le vin est d'une belle densité, relativement corpulent, bien plus que le 2017 au même stade et il faudra patienter quelques années avant de le déguster.

Ch. Canon Saint-Michel (Millaire) 88-89

De robe noire, le vin se présente avec une bonne densité, un boisé bien intégré et un bel équilibre général. Joli potentiel. Le vin est élaboré en biodynamie avec 70 % merlot, 20 % cabernet-franc et 10 % malbec.

Ch. du Gazin 88-90

De robe sombre, le vin arbore une belle rondeur, du style, du fond, une belle finale.

Ch. Gaby 89-90

La robe noire est impressionnante avec un nez tonitruant de cuir. Le vin est souple, très avenant à son attaque, mais avec une belle densité ensuite, les tannins sont présents, mais bien enrobés quoiqu'un peu asséchants en finale en raison d'une acidité étonnante. Dommage. Il a été élaboré avec 80 % merlot, 10 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon.

Ch. Moulin Pey-Labrie 90-91

Elaboré avec 95 % merlot et 5 % Malbec, la robe est très sombre et le nez très intense, marqué par la mûre du malbec qui ne représente pourtant que 5 %. Le vin est dense, haut en couleur, assez tannique et doté d'une belle matière. Beau vin.

Ch. Tour Malin 90-92

De robe violette, le vin est élégant, de demi-corps, pas très long, mais attrayant.

Ch. Vrai Canon Bouché 91-92

La robe est sombre avec un nez de mûre. Le vin est ample, généreux, petite verdeur toutefois, couverte par le beau volume.

Fronsac

Ch. Barrabaque Cuvée Prestige 92-93

La robe est noire avec un nez fabuleux de merlot. Le vin est charmeur, très aromatique, certes avec un peu trop de bois pour beaucoup de consommateurs.

Ch. Beauséjour 85-86

Elaboré en pur merlot sur un terroir argilo-calcaire, la robe est noire. Le vin est dense et compact, un peu ramassé sur ses tannins pour le moment. Un an ou deux en bouteille lui fera du bien pour qu'il exprime ses qualités.

Ch. Carles 87-88

La robe est grenat et les arômes sont frais. Le vin est demi-corps, frais, sec sur ses tannins.

Clos du Roy 87-88

De robe sombre, le vin est relativement dense et serré, un peu austère même, de longueur moyenne, il sèche un peu.

Ch. Dalem 90-91

Belle robe grenat sombre avec un joli nez d'une belle finesse. Le vin est dense avec sa personnalité aisément reconnaissable dans un style un rien plus frais cette année, l'ensemble est très harmonieux. Il a été élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc avec un rendement de 41 hl/ha et des vendanges du 27/9 au 12/10.

Ch. de Carlmagnus 88-89

Ce vin de grand charme est élaboré en pur merlot sur un peu moins de 5 ha de vignes d'un grand terroir argilo-calcaire avec un élevage avec 50 % de barriques neuves. Le 2018 est plein et d'une belle longueur.

Ch. de la Dauphine 92-94

Élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc, la robe est sombre, impressionnante même. Joli nez de cassis et de mûre. Le vin est souple et charmant, faiblement extrait, très aérien avec des tannins fins où toute rusticité a été éliminée, ce qui est une vraie performance. Une version très raffinée de La Dauphine qui évoluera bien dans le temps. Une grande réussite. En conversion bio, le rendement est de 35 hl/ha. Vendanges du 21/09 au 5/10.

Ch. de la Rivière 89-90

La robe est grenat sombre avec un nez très expressif. Le vin est souple, accessible, mais avec une petite verdeur. Il a été élaboré avec 84 % merlot, 8 % cabernet-franc, 6 % cabernet-sauvignon et 2 % Malbec.

Ch. Fontenil 91-93

Elaboré en pur merlot, la robe est grenat sombre avec un nez très avenant. Le vin est souple et charmant avec une réelle finesse et un surprenant retour acide en finale qui en devient un peu asséchante. En pur merlot, le rendement est de 42 hl/ha. Il est élevé avec 40 % de fut neuf.

Ch. Fontenil Le Défi de Fontenil (Vin de France) 93-94

Le vin est élaboré en pur merlot sur une parcelle de vignes de 100 ans et une autre de 60 ans, soit 1,66 ha. La robe est très sombre et le nez boisé. Le vin est souple, charmant, d'une belle rondeur, boisé aussi. Vendangé du 1er au 10 octobre, il a été élevé en fût neuf.

Georges 7 85-87

Cette toute petite propriété a été gelée à 100 % en 2017. Le vin est un peu rustique, il sèche un peu, mais avec quelques années de bouteille, le charme reviendra.

Ch. Haut Carles 88-90

Alors qu'il a été longtemps dans un style moderne à la robe noire et au vin concentré et boisé, la robe est grenat et un vent de fraîcheur souffle dans les arômes. Le vin est demi-corps, frais, sec sur ses tannins. Étonnant changement de style.

Ch. Jeandeman 89-90

Même propriétaire que Mancèdre, le vin est élaboré sur un caillou calcaire avec 85 % merlot. Le vin est frais, très calcaire avec la petite dureté afférente, d'une belle fraîcheur.

Ch. La Rousselle 92-93

Un très joli vin frais et élégant, certes avec un petit creux, mais il est raffiné. Un beau vin qui exprime bien son terroir.

Ch. La Vieille Cure 90-91

La robe est sombre avec un nez peu intense, mais d'une belle finesse qui évolue vers de belles notes de mûre. Le vin est souple et charmant avec une extraction tannique très juste et de beaux arômes de chocolat et de cacao en finale. Ce grand séducteur a été élaboré avec 87 % merlot, 10 % cabernet-franc et 3 % cabernet-sauvignon sur 19 ha. Vendanges du 28 septembre au 10 octobre avec un rendement de 38 hl/ha.

Ch. Les Trois Croix 89-90

Patrick Léon nous a quitté mais son style raffiné perdure dans ce vin à la robe sombre et au nez raffiné. Le vin est très élégant, un rien plus tannique, mais le millésime 2018 est passé par là, l'ensemble est très équilibré. Il a été élaboré avec 88 % merlot et 12 % cabernet-franc. Rendement de 47 hl/ha avec des vendanges du 28/09 au 9/10.

Ch. Moulin Haut Laroque 90-91

Elaboré sur 16 ha de calcaire à astéries en coteaux avec 65 % merlot, 20 % cabernet-franc, 10 % cabernet-sauvignon et 5 % Malbec qui trace un peu au nez, la robe est grenat sombre. Le vin est équilibré, relativement tannique, mais de bonne constitution avec une belle finale. Une valeur sûre. Il est élaboré avec 40 % de fut neuf.

Ch. Richelieu 88-89

La robe est noire avec un joli nez de mûre. Le joli vin facilement accessible, souple, suave, presque prêt.

Ch. Tessendey 89-90

De robe noire, le vin est élégant avec de belles notes de mûre, assez volumineux dans sa corpulence.

Ch. Villars 86-87

Élaboré avec 77 % merlot, 21 % cabernet-franc et 2 % cabernet-sauvignon, la robe est grenat sombre très vive. Le premier nez est discret, un peu retenu, et le vin est tendre, peu extrait, fluide, avec une finale un peu rêche sur le cuir.

Castillon Côtes de Bordeaux

Ch. Alcée 89-90

Les trois ha d'origine sont devenus six et le style s'est affirmé avec une robe très sombre et un nez discret se sublimant vers la mûre et le cuir. Ce joli vin frais et de bonne densité affiche une petite fermeté qui lui sied bien. Il est élaboré avec 96 % merlot et 4 % cabernet-franc avec un élevage de 50 % fût neuf. Rendement de 27 hl/ha.

Ch. Ampélia 89-90

80 % merlot et 20 % cabernet-franc pour ce vin à la robe sombre. Le nez est ravageur avec ses notes grillées et sa bouche souple et avenante, sans la moindre aspérité, à peine mâtinée d'un peu de fraîcheur en finale.

Ch. Beynat Cuvée Léonard 89-90

Le vignoble est en bio et le vin est dense avec un joli moelleux, une bonne longueur et une belle finale épicée. Excellent rapport prix plaisir.

Ch. Bréhat 87-88

De robe sombre, le vin possède une bonne densité, une bonne maturité du raisin avec un peu de fraîcheur.

Ch. Canon Montségur 86-87

Un joli fruit, un vin très accessible, facile à boire.

Ch. Cap de Faugères 87-88

La robe est très sombre avec un nez très ouvert de fruits noirs et de goudron. Le vin est ample et un peu fluide en attaque, la finale est mince et fraîche, un peu asséchante aussi, les tannins doivent encore se fondre. Il a été élaboré avec 85 % merlot, 10 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon.

Ch. Claud-Bellevue 88-89

De robe sombre, le vin est dense avec un beau fond, assez droit.

Clos Lunelles 91-92

De robe noire, le nez est intense sur la mûre et le cassis. Le vin est dense, tannique, droit, l'acidité est un peu dure, ce qui assèche la finale. L'encépagement est de 80 % merlot, 10 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. Le vin a été élevé avec 50 % fût neuf et il titre 14,5° avec un pH de 3,64 (14,7° en 2017 avec un pH de 3,48). Rendement de 37 hl/ha.

Ch. Clos Puy Arnaud 89-90

Ce vin mené en biodynamie se présente avec une robe grenat sombre et un joli nez harmonieux. Le vin est très harmonieux aussi avec des tannins lisses et une belle fraîcheur, ce qui lui donne un joli côté aérien.

Ch. Côte Montpezat Cuvée Compostelle 85-86

Joli nez très attractif. Le vin est léger, un peu dur sur ses tannins.

Ch. Côte Montpezat 86-87

Élaboré avec 75 % merlot et 25 % cabernet-franc, sa robe est grenat foncé. Le nez est intense, un peu végétal. Ce même végétal se retrouve avec fluidité en bouche aux tannins fins, mais accrocheurs.

Ch. d'Aiguilhe 92-94

De robe noire, le nez est très fin. Le vin est élégant, assez frais, de belle longueur avec beaucoup plus de profondeur que d'habitude. Il est élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. Il est élevé avec 20 % de fût neuf après 35 jours de cuvaison. Rendement de 45 hl/ha. Vendanges du 25 septembre au 5 octobre.

Ch. d'Arce 88-89

La robe est grenat avec un nez très ouvert, très expressif. Le vin est ample, assez strict avec ses tannins fermes, de bonne longueur. Il est élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc.

Dom. de l'A 93-94

Propriété personnelle de Stéphane Deroncourt, la robe est sombre avec un joli nez bien défini. Le vin est très aromatique, charmeur, aérien, gracieux, la matière se fait oublier, pourtant elle

est bien réelle sans creux en milieu de bouche ni dureté, ce qui est rarissime dans le millésime. Une belle réussite.

Dom. de l'Aurage 90-91

Un très joli nez de truffe noire ouvre sur un vin plein, assez charnu, mais avec une belle acidité et la dégradation du fruit très typique de Tertre Roteboeuf. La filiation entre le père François Mitjaville et le fils est maintenant évidente, ce qui n'était pas le cas autrefois.

Ch. de Laussac Cuvée Sacha 89-90

La robe est grenat sombre avec un nez intense un tantinet boisé. Le vin est souple et gourmand avec un très joli moelleux en milieu de bouche et des tannins encore très présents. Patientez un an ou deux. Il est élaboré avec 75 % merlot et 25 % cabernet-franc.

Ch. de Laussac 89-90

La robe est plutôt légère avec un nez d'une belle subtilité. Le vin est léger et aérien avec beaucoup d'élégance et de longueur. Le vin a été élaboré avec 60 % merlot et 40 % cabernet-franc ce qui est un record et explique ce style aérien et attachant.

Ch. de Monbadon 87-88

Le vignoble est en bio avec un encépagement de 70 % merlot et 30 % cabernet-sauvignon. Le vin est souple, un peu juste en maturité d'où des tannins un peu secs, mais de bonne densité. Il suffit de patienter une année ou deux pour que le vin s'amadou.

Dom. du Cauffour 86-87

Le vin possède un peu plus de densité que de nombreux autres, un peu de rusticité, un peu de bois aussi. L'ensemble n'est pas fondu du tout.

Fleur de Scène 87-88

Ce vin est issu d'une parcelle avec fort peu de sol et il est en 100 % merlot. Il se présente avec un très joli nez. Le vin est suave, il sèche un peu pour le moment, mais il a quelque chose à dire. À suivre.

Ch. Joanin Bécot 90-91

De robe sombre, le vin se présente avec un changement radical du passé, avec un vin plus frais, de belle longueur, sans beaucoup de volume, mais de la fraîcheur. Il est élevé avec 40 % de fût neuf ?, 40 % de fût d'un vin et 20 % en amphore de terre cuite.

Ch. La Brande 85-87

Un vin un peu simple, facile d'accès, bien fait, charmant, proche du suave 2017.

La Comédie 88-89

Le vin est élaboré sur coteau avec un peu plus de sol qu'ailleurs. La robe sombre et le vin possède beaucoup plus de fond et de matière. Il faut lui laisser un peu de temps pour qu'il exprime toutes ses qualités.

Ch. La Croix Lartigue 89-90

Nez de mûre. Le vin est dense et souple, un peu plus frais que d'habitude, plus tannique aussi. Il lui faut un à deux ans pour s'exprimer.

Ch. Montlandrie 92-93

Toujours constitué en théorie de 75 % merlot, 20 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon, le vin est relativement corpulent avec des notes de fruits noirs et une texture ferme et fraîche.

Ch. Roquevielle L'Excellence 88-89

Se présentant avec un joli nez, cette cuvée spéciale possède plus de bois, plus de fond et un joli fruit. Bien vu.

Ch. Roquevielle 87-88

Issu du plateau de saint Philippe, la robe est sombre et le vin est droit, un peu strict, mais très bien constitué.

Ch. Veyry 89-90

La robe est sombre avec un joli nez de mûre. Le vin est souple et harmonieux, charmant milieu de bouche encore tannique, mais avec un joli fruit. Il a été élaboré sans malbec cette année avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc. Jolie bouteille.

Côtes de Bourg

Ch. Castel la Rose Éclat 85-86

Un joli vin de bonne facture, sans rusticité et avec de la fraîcheur. Bon départ.

Ch. de Taste 87-89

La robe est noire avec un nez intense, très particulier par ses arômes de malbec. Le vin est dense avec un joli malbec qui transperce la cuvée, il présente un peu de sucrosité, la finale est enjôleuse. Il est élaboré avec 75 % merlot, 20 % malbec et 5 % cabernet-franc.

Ch. du Bousquet 86-87

Robe noire. Le vin est frais, un peu de dilution, un peu de verdeur aussi.

Ch. Fougas Maldoror 89-90

En biodynamie. Le vin a gagné en fraîcheur et en précision, mais il a un peu perdu en chair.

Ch. Hoclet 86-87

Un vin de demi-corps, élégant, mais manque de chair.

Ch. Hourtou 86-87

Un vin de demi-corps, très élégant.

Ch. Roc de Cambes 92-93

Une demi-récolte seulement cette année avec 15 % de cabernet-sauvignon. Le vin est très épicé avec de belles notes de café, l'ensemble est dense et strict. Il faudra être patient.

Francs Côtes de Bordeaux

Ch. de Francs Les Cerisiers 88-89

Né en 1986 avec l'association entre Hubert de Bouard d'Angelus et de Dominique Hébrard ancien copropriétaire de Cheval blanc, le vin a fait son chemin depuis avec une constance digne d'éloges et le 2018 ne dépare pas la collection. Une valeur sûre.

Ch. La Prade 89-90

Le vin possède plus d'élégance que d'habitude avec de jolis tannins, intensément marqué par les terroirs calcaires. Rendement de 31 hl/ha en raison du mildiou, soit 2200 caisses. Il est élaboré avec 88 % merlot et 12 % cabernet-franc sur un terroir calcaire.

Ch. Puygueraud 90-91

Puygueraud représente l'archétype du vin à acheter en primeur sans se ruiner. De robe sombre, le nez intense exhale la mûre. Le vin est dense, assez compact avec de belles notes de réglisse. Production de 56 000 b. Il est élaboré avec 85 % merlot, 12 % cabernet-franc et 3 % malbec. Il est élevé avec un quart de futs neufs. Super rapport qualité prix.

Autres vins de la rive Droite (appellation Bordeaux)

Dom. de Cambes

Le domaine de Cambes, qui n'est pas le second vin de Roc de Cambes, est produit sur un terroir distinct dans la partie basse de Roc de Cambes avec 80 % merlot et 20 % cabernets. Un peu plus strict que d'habitude, il développe de jolis arômes de café. Il mettra un peu plus de temps pour se développer que le 2017. Elevage avec 20 % de fûts neufs.

Hubert de Bouard Cabernet-franc

De robe grenat, le vin est élégant, demi-corps, joliment fait, très typé cabernet-franc avec la classe du cépage. Ce vin de monocépage cabernet-franc est élaboré par Hubert de Bouard sur deux ha avec un élevage en barriques avec un tiers de neuves. Production de 9000 b.

Hubert de Bouard Cabernet-sauvignon

Elaboré sur deux ha en argilo-calcaire et planté à 6000 pieds, la robe est relativement soutenue avec de seyants arômes de cassis. Le vin est de demi-corps avec un joli fruit qui évite la dureté traditionnelle du cépage. Il est élevé avec un tiers de barriques neuves.

Hubert de Boaurd Merlot

Issu d'une vigne plantée à 9000 pieds, le vin est grenat. Le vin est ferme, assez tendu avec un joli fruit. Ce vin monocépage est élaboré par Hubert de Bouard sur deux ha avec un élevage en barriques avec un tiers de neuves. Production de 36 000 b. sur 6 ha.

Esprit de Pavie

La robe est sombre avec un nez intense de mûre. Le vin est souple, charmant, suave avec un joli fruit et une seyante touche boisée. Le rendement est de 48 hl/ha et il titre 13,8° avec un pH de 3,8. Joli fruit directement accessible.

Ch. Val du Roc, Bordeaux Supérieur

Exploité par Laurent Vallet, chef de culture au château Ausone, ce bordeaux supérieur s'étend sur 5 ha. Il est élaboré avec 70% merlot, 20% cabernet-sauvignon et 10% cabernet-franc. Rendement de 48 hl/ha. En conversion bio, ce vin possède un très joli fruit sans rusticité, charmeur.

La rive droite.....	1
Pomerol Le terroir plus hétérogène	1
Ch. Beauregard 92-93.....	2
Ch. Bel-Air Pomerol 90-91.....	2
Ch. Bellegrave 90-91.....	2
Ch. Bonalgue 89-90.....	2
Ch. Bourgneuf 93-95.....	2
Ch. Cantelauze 90-91.....	2
Ch. Certan de May Certan 94-96.....	2
Ch. Clinet 94-95.....	2
Clos 56 88-89.....	3
Clos de la Vieille Église 90-91.....	3
Clos du Clocher 91-92.....	3
Clos l'Église 93-95.....	3
Clos René 88-89.....	3
Clos Vieux Taillefer 91-92.....	3
Dom. de l'Église 89-90.....	3
Ch. de Sales 91-93.....	3
Ch. de Valois Eclat de Valois 90-91.....	3
Ch. de Valois 88-89.....	3
Ch. Fayat 90-91.....	3
Ch. Feytit-Clinet 89-91.....	4
Ch. Gazin 92-94.....	4
Ch. Gombaude-Guilhot 94-95.....	4
Ch. Guillot-Clauzel 93-95.....	4
Ch. Haut-Maillet 89-90.....	4
Ch. Hosanna 93-95.....	4
Ch. La Cabanne 90-92.....	4
Ch. La Clémence 89-91.....	4
Ch. La Commanderie 89-90.....	4
Ch. La Conseillante Grand vin 95-97.....	5
Ch. La Croix de Gay 91-92.....	5
Ch. La Croix du Casse 91-93.....	5
Ch. La Fleur de Gay 93-94.....	5
Ch. La Fleur-Pétrus 95-96.....	5
Ch. La Grave 89-90.....	5
Ch. La Patache 89-90.....	5
La Pointe 91-92.....	5
Ch. La Renaissance 90-91.....	5
Ch. La Rose Figeac 92-93.....	5
Ch. La Violette 95-97.....	6
Ch. Lafleur Grand vin 97-98.....	6
Ch. Lafleur Pensées de Lafleur 2ème vin 95-97.....	6
Ch. Lafleur-Gazin 88-90.....	6
Ch. Lagrange 91-93.....	6
Ch. Latour à Pomerol 93-94.....	6
Ch. Le Bon Pasteur 92-93.....	6
Ch. Le Caillou 89-90.....	6
Le Chemin 89-90.....	6

Ch. Le Clos du Beau-Père 92-93.....	6
Ch. Le Gay Manoir de Gay 2e vin 91-92	7
Ch. Le Gay Grand vin 94-95	7
Ch. Le Moulin 90-91.....	7
Ch. Le Pin 95-96	7
Ch. Lécuyer 89-90	7
Ch. L'Église Clinet Grand vin 96-97	7
Ch. L'Église-Clinet La Petite Église 2ème vin 92-93	7
Ch. L'Enclos 92-94.....	7
Ch. L'Évangile Le Blason 2e vin 93-94.....	7
Ch. L'Évangile 95-97.....	7
Ch. Mazeyres 90-91	8
Ch. Montviel 88-89	8
Ch. Moulinet 90-91.....	8
Ch. Nénin Fugue de Nénin 2ème vin 89-90	8
Ch. Nénin Grand vin 94-95	8
Ch. Petit-Village Grand vin 94-95	8
Petrus 98-100	8
Ch. Pierhem 88-89	9
Ch. Plince 90-91	9
Ch. Porte Chic 88-89	9
Ch. Rouget 93-96	9
Ch. Saint-Pierre 93-94.....	9
Ch. Taillefer 89-90.....	9
Ch. Trotanoy 95-97	9
Ch. Vieux Maillet 88-89	9
Ch. Vieux-Château-Certan 97-98.....	9
Ch. Vray Croix de Gay 90-92	10
Lalande de Pomerol.....	10
Ch. Belles-Graves 86-87	10
Ch. Bertineau Saint Vincent 88-89.....	10
Ch. de Bel-Air 88-89.....	10
Ch. de Chambrun 89-90.....	10
Dom. de Gachet 89-90.....	10
Ch. de Roquebrune 88-89.....	10
Ch. de Viaud 88-89	10
Dom. des Sabines 89-90	10
Ch. Garraud 89-90	10
Ch. Grand Ormeau 90-91.....	10
Ch. Hauts-Conseillants 89-90.....	10
Ch. Jean de Gué 89-90	11
Ch. L'Ambroisie 87-88.....	11
Ch. La Borde Cuvée 1628 87-88.....	11
Ch. La Chenade 90-91	11
Ch. La Fleur de Bouard Le Lion de la Fleur de Bouard 2e vin 88-89	11
Ch. La Fleur de Bouard Le Plus de la Fleur de Bouard 93-94.....	11
Ch. La Fleur de Bouard 91-93	11
Ch. La Gravière 89-90	11
Ch. La Sergue 92-93	11
Ch. Les Cruzelles 92-93	11

Ch. Moncets 87-88.....	11
Ch. Pavillon Beaugard Lalande de pomerol 90-91	11
Ch. Perron La fleur 85-86.....	12
Ch. Siaurac 90-91	12
Ch. Tournefeuille 89-90	12
Saint-Emilion Exercices de style	12
Saint-Emilion Grand cru.....	13
Clarendelle 89-90	13
Ch. Croix de Bertinat Expression 86-87	14
Ch. Ambe Tour Pourret 88-89	14
Ch. Angéus 1er cru classé A Grand vin 97-98	14
Ch. Angelus Le Carillon d'Angelus 2e vin 93-94.....	14
Ch. Angelus N° 3 d'Angelus 3e vin 91-92.....	14
Ch. Ausone 1er cru classé A en 1955 Grand vin 97-99	14
Ch. Ausone Chapelle d'Ausone 2e vin 94-96.....	14
Ch. Balestard La Tonnelle Cru classé 90-91	14
Ch. Barde Haut Cru classé 92-95	14
Ch. Beau-Séjour Bécot 1er cru classé 94-96	14
Ch. Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse 1er cru classé 97-99	15
Ch. Bélair-Monange 1er cru classé 95-96.....	15
Ch. Bellefont-Belcier Cru classé 91-93.....	15
Ch. Bellevue Cru classé 93-95.....	15
Ch. Bellevue Mondotte 92-93	15
Ch. Berliquet Cru classé 89-91.....	15
Ch. Boutisse 90-91	15
Ch. Cadet-Bon cru classé 93-94	15
Calicem 90-92	15
Ch. Canon 1er cru classé Grand vin 94-96.....	16
Ch. Canon La Gaffelière 1er cru classé 95-97	16
Ch. Cap de Mourlin Grand cru classé 92-93	16
Ch. Capet-Guillier 89-90	16
Ch. Carteau Côtes Daugay 90-91	16
Ch. Chauvin Cru classé 91-93.....	16
Ch. Cheval Blanc 1er cru classé A en 1955 Grand vin 98-100.....	16
Ch. Cheval Blanc Petit Cheval 2e vin 94-96	16
Clos Badon 91-93.....	17
Clos de l'Oratoire Cru classé 93-95.....	17
Clos de Sarpe Cru classé 92-93	17
Clos des Baies 89-90	17
Clos des Jacobins Cru classé 93-94	17
Clos des Menuts L'Excellence 91-92.....	17
Clos Dubreuil 88-89	17
Clos Fourtet 1er cru classé 95-97	17
Clos la Madeleine Cru classé 90-91	17
Clos Lardière 88-89.....	17
Clos Romanile 89-90.....	17
Clos Saint Martin Cru classé 91-92	18
Clos Saint-Julien 90-91.....	18
Ch. Corbin Cru classé 93-94.....	18
Ch. Corbin Michotte 92-93	18

Côte de Baleau cru classé 92-93.....	18
Ch. Couvent des Jacobins Cru classé 92-93	18
Ch. Croix Cardinale 87-88	18
Ch. Croix de Bertinat Révélation 86-87	18
Ch. Croix de Labrie 93-94.....	18
Ch. Croque Michotte 90-91	18
Ch. Dassault Cru classé 90-92	18
Ch. Daugay 89-90.....	18
Ch. de Candale 92-93.....	19
Ch. de Ferrand Cru classé 93-94	19
Ch. de Fonbel 90-91.....	19
Ch. de Pressac Cru classé 93-94.....	19
Ch. de Saint Pey 86-87.....	19
Ch. Destieux Cru classé 92-93.....	19
Ch. d'If 93-94	19
Ch. du Parc 88-89.....	19
Ch. du Rocher 84-85	19
Eclat de Valentin 88-89.....	19
Ch. Edmus 91-92.....	19
Ch. Péby-Faugères Cru classé 91-93	19
Ch. Faugères 92-94	19
Ch. Faurie de Souchard Cru classé 91-92	20
Ch. Figeac 1er cru classé 96-98.....	20
Ch. Fombrauge Cru classé 92-94	20
Ch. Fombrauge Magrez-Fombrauge 92-94	20
Ch. Fonplégade Cru classé 93-95	20
Ch. Fonroque Cru classé 92-94	20
Ch. Franc La Rose 86-87.....	20
Ch. Franc Lartigue 87-88.....	20
Ch. Franc-Mayne Cru classé 93-94	20
Gabriel Lauzat 87-88.....	20
Ch. Godeau 92-93	21
Ch. Gracia 89-90	21
Ch. Grand Barrail Lamarzelle Figeac 88-90.....	21
Ch. Grand Corbin 90-91	21
Ch. Grand Corbin-Despaigne Cru classé 93-94.....	21
Ch. Grand Destieu 89-90	21
Ch. Grand Pontet Cru classé 92-93.....	21
Ch. Grandes Murailles Cru classé 92-94	21
Ch. Grand-Mayne Cru classé 90-91	21
Ch. Grangey 88-89	21
Ch. Grangey Le Cerisier 87-88	21
Ch. Guadet 93-94.....	21
Ch. Haut Veyrac 88-90.....	21
Ch. Haut-Rocher 87-88	21
Ch. Haut-Sarpe Cru classé 91-93	21
Ch. Haut-Simard 92-93	22
Ch. Jean Faure Cru classé 93-94	22
Ch. La Clotte Cru classé 93-94	22
Ch. La Couspaude Cru classé 91-93	22
Ch. La Croix du Merle 87-88	22

Ch. La Croizille 90-91	22
Ch. La Dominique Cru classé 93-94	22
Ch. La Dominique Relais de la Dominique 91-92.....	22
Ch. La Fleur Cardinale Cru classé 92-93.....	22
Ch. La Fleur d'Arthus 93-94	22
Ch. La Fleur Morange Cru classé 86-87	23
Ch. La Gaffelière 1er cru classé 95-96	23
Ch. La Grace Dieu Les Menuts 86-87	23
La Grande Abbessse 86-87	23
Ch. La Grave Figeac 88-89	23
Ch. La Marzelle Cru classé 88-89	23
Ch. La Mondotte 1er cru classé 96-98.....	23
La Perle du Brégnet 90-91	23
Ch. La Révérence 86-87	23
Ch. La Serre Cru classé 92-94.....	23
Ch. La Tour du Pin Figeac 86-87.....	23
Ch. La Tour Figeac Cru classé 93-94.....	24
Ch. Laniote Cru classé 91-92.....	24
Ch. Laplagnotte-Bellevue 87-88	24
Ch. Larcis Ducasse 1er cru classé 96-98.....	24
Ch. Larmande Cru classé 91-93	24
Ch. Laroque Cru classé 92-94	24
Ch. Laroze Cru classé 92-94	24
Ch. Le Carré 90-92	24
Ch. Le Chatelet Cru classé 87-88	24
Ch. Le Dôme 91-93	24
Ch. Le Prieuré Cru classé 92-94	25
Ch. Le Tertre Roteboeuf 95-97	25
Ch. Les Astéries 92-94.....	25
Ch. Leydet Valentin 86-87	25
Ch. L'Hermitage Lescours 86-88	25
Ch. Louis 90-91	25
Lucia 89-90.....	25
Ch. Lusseau 89-90.....	25
Lynsolence 88-90.....	25
Ch. Mangot 90-91.....	25
Ch. Mangot Todeschini 92-93.....	25
Ch. Martinet 87-88	25
Ch. Mauvinon 88-89	25
Ch. Milens 86-87	26
Ch. Millaud Montlabert 86-87	26
Ch. Monbousquet Cru classé Grand vin 90-92	26
Ch. Monbousquet Angélique de Monbousquet 2e vin 87-88	26
Ch. Monlot 87-88.....	26
Ch. Monlot Héritage de Monlot 2 ^{ème} vin 86-87	26
Monolithe 90-91.....	26
Ch. Montlabert 86-87	26
Ch. Moulin du Cadet Cru classé 91-92.....	26
Ch. Palais Cardinal 87-88	26
Ch. Palatin 85-86.....	26
Ch. Pas de l'Ane 86-87	26

Ch. Patris Querre 87-88	26
Ch. Pavie 1er cru classé A Grand vin 95-96	26
Ch. Pavie Arômes de Pavie 92-93	27
Ch. Pavie-Decesse Cru classé 93-95.....	27
Ch. Pavie-Macquin 1er cru classé 97-98.....	27
Ch. Petit Faurie de Soutard Cru classé 90-91	27
Ch. Petit Gravet Ainé 89-90	27
Ch. Petit Val La Muse du Petit Val 89-90	27
Ch. Petit Val 88-89	27
Ch. Pindefleurs 89-90	27
Ch. Poesia 91-92	27
Ch. Puy Blanquet 89-90	27
Ch. Quinault l'Enclos 93-94.....	28
Ch. Quintus Grand vin 92-93	28
Ch. Quintus Le Dragon de Quintus 2e vin 89-90	28
Ch. Ripeau Cru classé 91-92.....	28
Ch. Roc de Boisseaux 89-90.....	28
Ch. Rochebelle Cru classé 88-89.....	28
Ch. Rol Valentin 91-93	28
Ch. Roylland 86-87.....	28
Ch. Saint Georges Côte Pavie Cru classé 92-93	28
Ch. Saintem Saintayme 92-93.....	28
Ch. Saint-Georges 93-95	28
Ch. Sanctus La Bienfaisance de Sanctus 88-89	28
Ch. Sansonnet Cru classé 93-95.....	28
Ch. Simard 90-91	29
Ch. Soutard Cru classé 94-95	29
Ch. Soutard-Cadet 90-91	29
Ch. Tauzinat l'Hermitage 85-86	29
Ch. Tour Baladoz 87-88.....	29
Ch. Tour de Capet 87-88.....	29
Ch. Tour Saint Christophe 89-90.....	29
Ch. Trapaud 88-89	29
Ch. Trianon 88-89	29
Ch. Trimoulet 89-90.....	29
Ch. Troplong Mondot 1er cru classé 94-97	29
Ch. Troplong Mondot Mondot 2e vin 91-92	30
Ch. Trotteville 1er cru classé Grand vin 95-96.....	30
Ch. Trotteville Dame de Trotteville 2e vin 91-92.....	30
Ch. Valandraud 1er cru 95-97.....	30
Ch. Valandraud Virginie 2e vin 93-95	30
Ch. Villemaurine Cru classé 92-94	30
Xans Entre Amis 88-90.....	30
Ch. Yon-Figeac Cru classé 91-93	30
Les satellites de Saint-Emilion en 2018 Les terroirs froids se réveillent	31
Lussac Saint-Emilion	31
Ch. Bel-Air Jean et Gabriel 91-92.....	31
Ch. de Barbe Blanche 87-88	31
Ch. de Lussac 90-91	31
Ch. de Tabuteau 87-88	31

Ch. du Courlat Cuvée Jean-Baptiste. 90-91	31
Ch. La Claymore 88-89.....	31
Ch. La Grande Clotte L'Envolée 90-91	32
Ch. La Rose Perrière 88-89	32
Ch. La Tour de Ségur 88-89.....	32
Montagne saint-Emilion	32
Ch. Clos de Bouard 90-91	32
Ch. Clos de Bouard La dame de Bouard 86-87	32
Ch. Faizeau 89-90	32
Ch. Flaunys 88-89	32
Ch. Jura Plaisance 86-87	32
Ch. La Courolle 88-89.....	32
Ch. La Papeterie 86-87.....	32
Ch. La Picherie 87-88	32
Ch. Messile Aubert 88-89	32
Ch. Reclos de la Couronne 87-88.....	32
Ch. Roc de Calon 87-88.....	33
Dom. Simon Blanchard Guitard 92-93.....	33
Dom. Simon Blanchard Au champ de la Fenêtre 91-93	33
Ch. Teyssier 91-92.....	33
Ch. Tour Bayard 87-88.....	33
Ch. Vieux Palon 89-90.....	33
Puisseguin Saint-Emilion.....	33
Ch. Clarisse Vieilles vignes 89-90.....	33
Ch. de L'Anglais 86-87	33
Ch. Durand Laplagne 86-87	33
Ch. La Diligente 88-89.....	33
Le Fronsadais et les vins de côtes.....	34
Canon-Fronsac.....	34
Ch. Canon Péresse 90-91	34
Ch. Canon Saint-Michel (Millaire) 88-89	34
Ch. du Gazin 88-90.....	34
Ch. Gaby 89-90	34
Ch. Moulin Pey-Labrie 90-91	34
Ch. Tour Malin 90-92	34
Ch. Vrai Canon Bouché 91-92	34
Fronsac	35
Ch. Barrabaque Cuvée Prestige 92-93.....	35
Ch. Beauséjour 85-86	35
Ch. Carles 87-88.....	35
Clos du Roy 87-88	35
Ch. Dalem 90-91	35
Ch. de Carlmagnus 88-89.....	35
Ch. de la Dauphine 92-94	35
Ch. de la Rivière 89-90.....	35
Ch. Fontenil 91-93	35
Ch. Fontenil Le Défi de Fontenil (Vin de France) 93-94.....	35

Georges 7 85-87	35
Ch. Haut Carles 88-90	36
Ch. Jeandeman 89-90	36
Ch. La Rousselle 92-93	36
Ch. La Vieille Cure 90-91	36
Ch. Les Trois Croix 89-90	36
Ch. Moulin Haut Laroque 90-91	36
Ch. Richelieu 88-89	36
Ch. Tessendey 89-90	36
Ch. Villars 86-87	36
Castillon Côtes de Bordeaux	36
Ch. Alcée 89-90	36
Ch. Ampélia 89-90	37
Ch. Beynat Cuvée Léonard 89-90	37
Ch. Bréhat 87-88	37
Ch. Canon Montségur 86-87	37
Ch. Cap de Faugères 87-88	37
Ch. Claud-Bellevue 88-89	37
Clos Lunelles 91-92	37
Ch. Clos Puy Arnaud 89-90	37
Ch. Côte Montpezat Cuvée Compostelle 85-86	37
Ch. Côte Montpezat 86-87	37
Ch. d'Aiguilhe 92-94	37
Ch. d'Arce 88-89	37
Dom. de l'A 93-94	37
Dom. de l'Aurage 90-91	38
Ch. de Laussac Cuvée Sacha 89-90	38
Ch. de Laussac 89-90	38
Ch. de Monbadon 87-88	38
Dom. du Cauffour 86-87	38
Fleur de Scène 87-88	38
Ch. Joanin Bécot 90-91	38
Ch. La Brande 85-87	38
La Comédie 88-89	38
Ch. La Croix Lartigue 89-90	38
Ch. Montlandrie 92-93	38
Ch. Roquevielle L'Excellence 88-89	38
Ch. Roquevielle 87-88	39
Ch. Veyry 89-90	39
Côtes de Bourg	39
Ch. Castel la Rose Éclat 85-86	39
Ch. de Taste 87-89	39
Ch. du Bousquet 86-87	39
Ch. Fougas Maldoror 89-90	39
Ch. Hoclet 86-87	39
Ch. Hourtou 86-87	39
Ch. Roc de Cambes 92-93	39
Francs Côtes de Bordeaux	39

Ch. de Francs Les Cerisiers 88-89	39
Ch. La Prade 89-90.....	39
Ch. Puygueraud 90-91.....	39
Autres vins de la rive Droite (appellation Bordeaux)	40
Dom. de Cambes.....	40
Hubert de Bouard Cabernet-franc.....	40
Hubert de Bouard Cabernet-sauvignon.....	40
Hubert de Boaurd Merlot	40
Esprit de Pavie	40
Ch. Val du Roc, Bordeaux Supérieur.....	40