DIVO | terroir

Revue n° 98
Juillet 2024
CHF 15.00

Bordeaux Primeurs 2023

Juteux et salivant!

Éditorial

Château d'Issan

« Juteux » et « salivant » sont les maîtres-mots de ce millésime très bordelais.

Pour de nombreux observateurs, le millésime 2023 a produit des bordeaux très classiques. C'est un millésime chaud, comme l'ont été 2019, 2020 et 2022, mais avec moins d'ensoleillement, et des pluies qui sont tombées aux bons moments. Les vendanges vertes, durant lesquelles on sacrifie les grappes excédentaires pour limiter les rendements, ont été nécessaires pour obtenir des vins de qualité. La pression du mildiou a été forte par endroit, en raison de multiples orages par temps chaud, mais la gestion de ce champignon pathogène a été efficace grâce à une bonne anticipation et à de nombreux passages dans les vignes pour les traitements phytosanitaires. Du moins pour les propriétés qui ont suffisamment de moyens en ressources humaines et en matériel. Les maturités ont été optimales, les vendanges ont été assez longues, souvent en plusieurs passages, mais la récolte a été généreuse et qualitative. Le tri de la vendange s'est révélé crucial pour éliminer les baies touchées par le mildiou ou brûlées par le soleil. Les degrés d'alcool sont raisonnables, plus bas qu'en 2022, la plupart entre 12 % et 13.5 %.

En 2023, plusieurs vins égalent la qualité des 2022, et certains des meilleurs vins les surpassent même à mon sens. Les 2023 ont une aromatique complexe, tout en fraîcheur, une maturité optimale des tannins qui procure une sensation de velouté ou de soyeux, une acidité vibrante qui donne une belle énergie, et une finale sapide et revigorante. Les adjectifs que j'ai le plus souvent utilisés dans mes commentaires de dégustation sont « juteux » et « salivant », l'apanage des grands vins. Les meilleurs 2023 seront de parfaits compagnons à table, et ils pourront se conserver de nombreuses années en cave.

Ayant dégusté sur place plus de 350 vins fin avril 2024, j'ai le plaisir de vous présenter dans cette revue les commentaires détaillés des plus remarquables, ainsi que mon top 25, mes 20 coups de cœur, et un tableau synoptique global avec les notes d'autres critiques. Vous trouverez de nombreuses autres notes de dégustation sur **www.divo.ch**. •

— Dr José Vouillamoz
Directeur adjoint de DIVO,
Membre de l'Académie du Vin de Bordeaux

Couverture : Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, meilleur score du millésime (99-100/100).
© Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande.

Sommaire

Éditorial 2

Analyse sommaire du millésime en 10 points clés 4

Le gel de printemps, problème récurrent des derniers millésimes 4

Évaluation des Bordeaux Primeurs 2023 6

Mon top 25 8

Coups de cœur 9

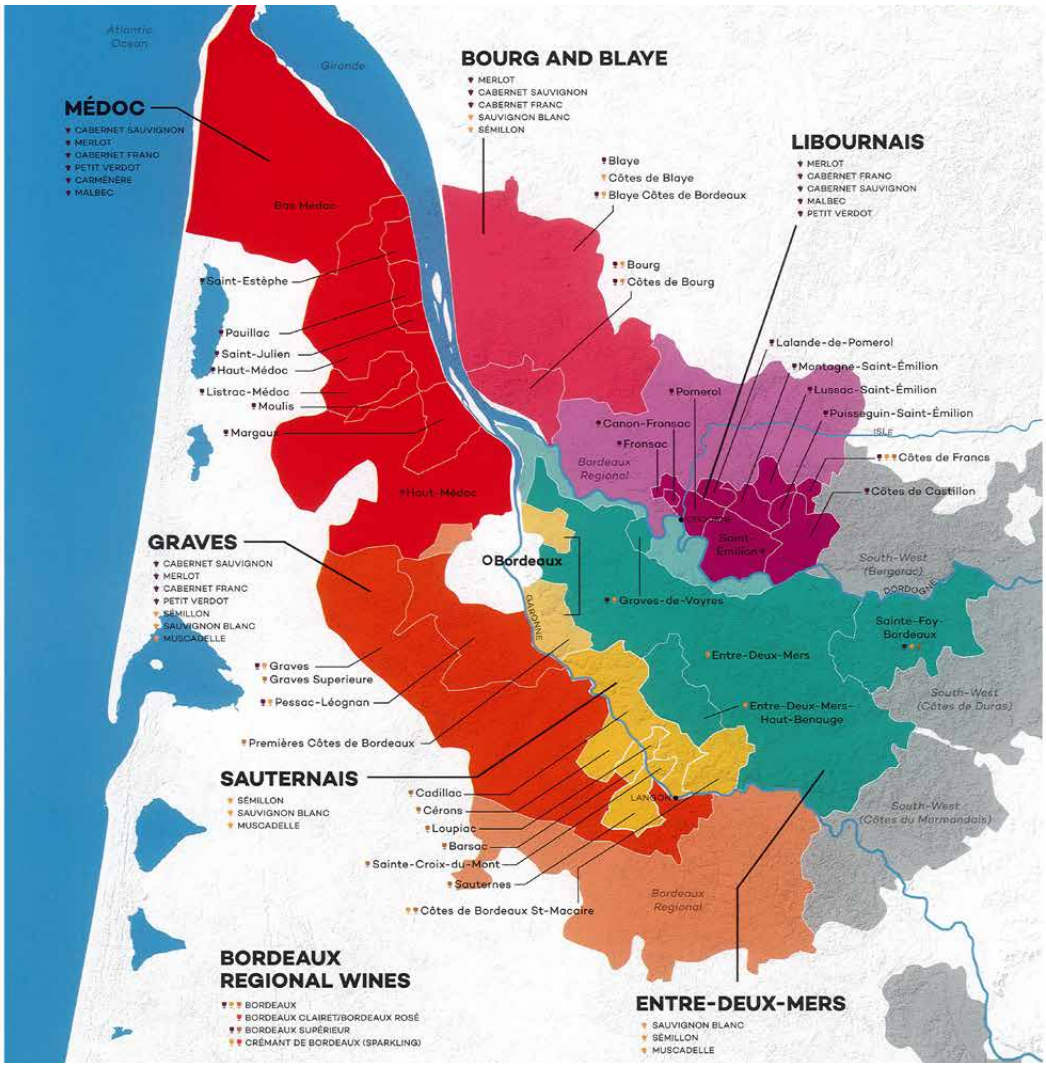
Tableau synoptique 10

Notes de dégustation détaillées 14

Château Tour Baladoz – nouveau classement 26

Les levures au Château Phélan Ségur, un projet unique au monde 26

Hommage à Jean-Noël Boidron 27



© Wine Folly

Analyse sommaire du millésime en 10 points clés

Présentation à la presse donnée par Axel Marchal, Professeur des Universités à l'Unité de recherche Œnologie de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin :

– Un débourrement peu précoce, lié à des conditions hivernales proches de la normale, permet d'éviter les gelées printanières.

– La floraison, extrêmement rapide et homogène, se déroule dans de bonnes conditions, promettant un potentiel de récolte généreux.

– Lors du printemps, l'alternance de chaleur et de pluie favorise le développement du mildiou. Les dégâts ne sont pas systématiques mais peuvent être très considérables, en particulier pour le Merlot. Ce phénomène contribuera à l'ampleur des écarts de rendement observés à la récolte.

– L'absence de contrainte hydrique lors de la nouaison, la croissance végétative des baies est favorisée, dans un contexte de pression du mildiou qui perdure.

– Le mois de juillet, bien que globalement chaud et sec, souffre d'un déficit d'ensoleillement. La véraison débute peu après la mi-juillet, de façon rapide, puis s'étale sur pratiquement un mois. Sur la plupart des terroirs, la croissance végétative de la vigne se poursuit.

– Après de nouveaux orages en début de mois, la météorologie change drastiquement à la mi-août et une période caniculaire s'installe à la fin du mois. La maturation s'enclenche dans des conditions sèches et extrêmement chaudes.

– Une nouvelle fois, le mois de septembre est particulièrement favorable à l'obtention de raisins sains, mûrs, et abondants. Les vendanges des merlots commencent début septembre, celles des cabernets s'enchaînent, parfois hâtées par crainte d'orages.

– À la récolte, les baies sont plutôt grosses, avec des niveaux de sucres plus faibles qu'en 2022, de bonnes acidités et des potentiels phénoliques parfois élevés.

– Les raisins blancs, ramassés pour l'essentiel à partir de la fin août, sont parfaitement sains, aromatiques et avec un équilibre très prometteur.

– Dans le Sauternais, les pluies de la mi-septembre favorisent une installation généralisée du champignon *Botrytis cinerea* sur des raisins mûrs et sains. Le retour rapide du beau temps et les conditions exceptionnellement chaudes et sèches de la fin du mois accélèrent leur concentration. Les vendanges destinées aux vins liquoreux se déroulent en deux semaines et les moûts obtenus, riches mais acides, sont remarquables. •

Le gel de printemps, problème récurrent des derniers millésimes

Dans la deuxième moitié du mois d'avril 2024, pendant que les professionnels visitent les châteaux bordelais pour déguster le millésime 2023 en primeurs, il arrive souvent que les vignerons dorment peu : c'est aussi la période la plus critique pour le gel de printemps.

Ces dernières années, le vignoble bordelais a subi trois grands épisodes de gel en 2017, 2019 et 2022, ainsi que des épisodes moins graves en 2020 et 2021. 2024 est malheureusement dans la lignée, avec des gelées qui ont touché plusieurs vignes dans les Graves, le Sauternais (surtout Barsac), le Médoc, le Blayais, les Côtes-de-bordeaux et l'Entre-deux-Mers. Les dégâts n'ont toutefois pas été aussi terribles qu'en Bourgogne, dans le Jura, en Alsace, en Champagne, en Provence ou pire encore à Cahors, où le gel a tristement dévasté 90 % du vignoble.

Au Château Figeac, les bougies de paraffines sont prêtes à être utilisées en cas de gel nocturne. Leur efficacité est limitée, surtout si les températures descendent en-dessous de -2°C.

On peut penser que c'est paradoxal d'avoir des problèmes de gel en plein réchauffement climatique, mais c'est bien là que se trouve la cause : les hivers sont plus doux, les débourrements (réveil des bourgeons) sont plus précoces, par conséquent les jeunes pousses sont plus souvent victimes du gel.

À terme, il va falloir trouver une solution adéquate pour éviter des pertes trop conséquentes, d'autant plus que de nombreux domaines bordelais luttent déjà pour leur survie.

Parmi les solutions les plus utilisées, on trouve de nombreux domaines qui allument des bougies de paraffine entre les rangs, dont l'impact environnemental est discutable et discuté, d'autres qui actionnent des éoliennes antigel, qui arrosent par aspersion d'eau pour créer un manchon de glace protecteur, qui placent des ventilateurs géants, etc. Ce sont des systèmes coûteux, et souvent peu efficaces.

Il existe deux solutions, certes onéreuses, mais surtout beaucoup plus efficaces et qui ont un impact quasi nul sur l'environnement :

1 Frolight Systems est basé sur le rayonnement infrarouge de LED dans un tube. Placé à la hauteur des bourgeons, il a montré son efficacité en Bourgogne et en Champagne.

2 Le système le plus efficace est probablement celui qui est utilisé et prôné par Loïc Pasquet au domaine Liber Pater à Bordeaux : bâcher les vignes avec des voiles d'ombrage en polymère. Ce système a été testé avec succès depuis plusieurs années par Loïc. Selon ses calculs, il permet d'économiser 13 tonnes de CO_2 par hectare chaque nuit en comparaison aux bougies de paraffine. Seulement voilà, cette solution est interdite en AOC par l'INAO (Institut NAtional de l'Origine et de la qualité), sous prétexte que cette couverture en toile aurait un impact significatif sur l'effet terroir. C'est totalement hypocrite, puisque le cuivre, qui est utilisé dans tous les types de viticultures (y-compris bio et biodynamique), est un fongicide qui a un impact sur les *mycorhizes arbusculaires*. Or, ces champignons filamenteux souterrains sont précisément le lien le plus précieux entre la plante de vigne et le terroir !

Liber Pater, qui s'est retiré des appellations officielles il y a plusieurs années, peut se permettre de sauver sa récolte grâce à des voiles d'ombrage. Pour tous les autres, il serait temps que l'INAO mène une réflexion sérieuse sur l'adoption d'un tel système qui a le mérite de fonctionner ! ●

Au domaine Liber Pater, à quelques encâblures du Sauternais, Loïc Pasquet utilise avec succès des voiles d'ombrage pour protéger ses vignes contre le gel de printemps. Sans impact environnemental !

En haut : une plante hors des voiles de protection, fortement touchée par le gel. En bas : une plante sous le voile, parfaitement intacte, grâce à une différence allant jusqu'à +9° C entre l'un et l'autre.

Évaluation des Bordeaux Primeurs 2023

Les Bordeaux Primeurs, comment ça marche ?

La grande majorité des châteaux bordelais pratiquent la vente en primeur. Il va sans dire que cette acception bordelaise du mot « primeur » n'a aucun rapport avec la notion de vins primeurs ou nouveaux (Beaujolais Primeur ou Beaujolais Nouveau, par exemple). Au printemps suivant la vendange, pendant que les vins sont en cours d'élevage, des échantillons sont tirés des barriques et soumis à dégustation par la presse et les professionnels durant la « semaine des Primeurs ». Cette année, pour les Primeurs 2023, elle s'est déroulée du 22 au 26 avril 2024, avec quelques événements « pré-primeurs » réservés à la presse auxquels j'ai eu le privilège de participer.

La dégustation ne se fait pas à l'aveugle. Des associations comme l'Union des Grands Crus de Bordeaux, l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc ou encore le Conseil des Grands Crus Classés centralisent leurs échantillons dans divers lieux de dégustation, mais les châteaux les plus prestigieux ne permettent la dégustation qu'au domaine, sur invitation. Ce qui implique de parcourir un nombre important de kilomètres dans tout le bordelais, et ceci pour plusieurs centaines de professionnels. L'impact écologique est tout à fait discutable…

Les prix de vente sont fixés par les châteaux dans les semaines qui suivent, généralement après la publication des notes de dégustation des principaux prescripteurs. Durant la campagne des primeurs, les vins sont vendus aux courtiers qui les distribuent aux négociants de la place de Bordeaux, ceux-ci les vendent ensuite aux importateurs ou distributeurs, qui finalement les vendent au client final, professionnel ou privé. Ce système élaboré permet aux châteaux d'engranger une trésorerie bienvenue et aux négociants d'assurer leur approvisionnement. Pour les consommateurs, c'est l'occasion de sécuriser leur réservation, en particulier pour les vins les plus recherchés, et de bénéficier d'un prix théoriquement plus bas que lors de la mise sur le marché. Les bouteilles sont généralement livrées aux clients finaux deux années plus tard. Le 2023 sera par exemple livré au printemps 2026.

Cette pratique typiquement bordelaise rencontre un grand succès auprès des acheteurs du monde entier, et permet durant plus d'un mois par an une visibilité extraordinaire pour cette région qui fait encore et toujours référence dans le monde du vin.

Et les prix ?

Les prix des vins prestigieux sont sortis nettement plus tôt que d'habitude, fin avril ou début mai, alors qu'il n'est pas rare de devoir attendre mi-juin pour enfin connaître leurs tarifs. Les premières tendances montrent heureusement une diminution générale des prix de -20 % à -30 %, voire plus encore. En effet, certains châteaux réputés ont ouvert les feux avec des baisses drastiques : -40 % pour Léoville Las Cases, -31.7 % pour Lafite Rothschild, ou encore -27 % pour le Château Pontet-Canet et -26 % pour Angélus.

Il y a plusieurs explications à cette baisse générale, tout autant nécessaire qu'inévitable :

- Le millésime 2022 a été globalement considéré comme exceptionnel, il fallait donc que les prix du 2023 soient plus bas.
- Les négociants bordelais ont encore en stock plusieurs millésimes précédents, en particulier du 2021.
- La consommation mondiale de vin est en baisse de 2.6 % en 2023 par rapport à 2022, selon les statistiques de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) publiées le 25 avril 2024. C'est le résultat de plusieurs facteurs : changement des habitudes après la pandémie de Covid-19, guerres en Ukraine et au Proche-Orient, inflation, ainsi que le déclin de l'intérêt de la Chine pour le vin en général (-24.9 % en 2023 !) et pour les bordeaux primeurs en particulier.

Comme de nombreux 2023 sont au même niveau qualitatif que les 2022, et certains même mieux notés que les 2022, il y a donc vraiment de belles affaires à faire dans ce millésime très bordelais. C'est la bonne opportunité d'acquérir des vins exceptionnels à des prix raisonnables.

Vous pouvez voir les sorties au fur et à mesure sur notre site **primeurs.divo.ch**.

À droite : Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, meilleur score du millésime (99-100/100).
© Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande.

Système de notation sur 100

Voici mon barème pour la notation sur 100, désormais plus largement répandue que les étoiles ou que la notation sur 10 ou 20, échelles qui à mon sens ne permettent pas autant de précision que la notation sur 100.

96-100: excellent
92-95: très bon
88-91: bon
85-88: moyen
<85: passable

Dans le cadre des Bordeaux Primeurs, n'oublions pas qu'il s'agit d'un instantané jugé sur un échantillon tiré du fût. Les notes sont parfois données sous forme de fourchettes, et elles pourront être ré-évaluées une fois que les vins seront en bouteilles.

Il faut aussi signaler que certains grands vins se sont avérés être complètement muets à la dégustation, ne dégageant que peu d'arômes à l'aération. Alors que selon les dires des châteaux et d'autres critiques, ces mêmes vins avaient des arômes explosifs une à deux semaines plus tôt. Cela peut être dû à deux facteurs:

1) Les échantillons tirés de la barrique ne sont pas stabilisés et peuvent traverser des phases de mutisme.

2) La pression atmosphérique joue un grand rôle dans l'expression aromatique d'un vin.

Etant donné la météo maussade en Gironde durant ma semaine de dégustation du 22 au 26 avril, alors que les températures étaient presque estivales les deux semaines précédentes, je penche fortement pour la deuxième hypothèse, surtout que ce manque d'arômes concernait plusieurs vins.

Dans mes commentaires de dégustation, je ne mentionne volontairement pas la description de la robe, sauf exception, car la vaste majorité de Bordeaux Primeurs ont une couleur plus ou moins similaire, à savoir un rouge pourpre, plus ou moins foncé selon le temps de macération et la durée de l'élevage en barrique, avec un pourtour violacé typique des vins jeunes. ●

Mon top 25

Le classement des plus hauts scores, toutes appellations confondues.

1.	Château Pichon Comtesse de Lalande - 2e Cru Classé, Pauillac	**99-100**
2.	Château Lafite-Rothschild - 1er Cru Classé, Pauillac	**98-99**
3.	Château Haut-Brion - 1er Cru Classé, Pessac-Léognan	**98-99**
4.	Château Cheval Blanc - 1er Grand Cru A, Saint-Émilion	**98-99**
5.	Château Pavie - 1er Grand Cru Classé A, Saint-Émilion	**98-99**
6.	Château Valandraud - 1er Grand Cru Classé B, Saint-Émilion	**98**
7.	Château Palmer - 3e Cru Classé, Margaux	**97-98**
8.	Château Latour - 1er Cru Classé, Pauillac	**97-98**
9.	Château Haut-Bailly - Grand Cru Classé, Pessac-Léognan	**97-98**
10.	Château Mission Haut-Brion, Pessac-Léognan	**97-98**
11.	Château Léoville Poyferré - 2e Cru Classé, Saint-Julien	**97-98**
12.	Château Margaux - 1er Cru Classé, Margaux	**97**
13.	Château Ausone - 1er Grand Cru Classé A, Saint-Émilion	**97**
14.	Château Cos d'Estournel - 2e Cru Classé, Saint-Estèphe	**97**
15.	Château Léoville Barton - 2e Cru Classé, Saint-Julien	**97**
16.	Château Léoville Las Cases - 2e Cru Classé, Saint-Julien	**97**
17.	Château Lynch-Bages - 5e Cru Classé, Pauillac	**96-97**
18.	Château Mouton-Rothschild - 1er Cru Classé, Pauillac	**96-97**
19.	Château Smith Haut Lafite - Grand Cru Classé, Pessac-Léognan	**96-97**
20.	Château La Conseillante - Grand Cru, Pomerol	**96-97**
21.	Château L'Evangile - Grand Cru, Pomerol	**96-97**
22.	Château Canon - 1er Grand Cru Classé B, Saint-Émilion	**96-97**
23.	Château Figeac - 1er Grand Cru Classé A, Saint-Émilion	**96-97**
24.	Château Montrose - 2e Cru Classé, Saint-Estèphe	**96-97**
25.	Château Phélan Ségur - Cru B. Exc., Saint-Estèphe	**96-97**

Coups de cœur

Les vins qui sortent du lot par leur personnalité ou qui offrent un bon rapport qualité-prix, toutes appellations confondues.

Bordeaux

Château Cap de Faugères - Côtes de Castillon	**92-93**

Médoc

Château Castera - Cru Bourgeois Supérieur	**91-92**

Haut-Médoc

Château La Lagune - Les Cabernets Sauvignons	**95-96**
Château Cambon la Pelouse - Cru Bourgeois Exceptionnel	**93**

Saint-Estèphe

Château Phélan Ségur	**96-97**

Pauillac

Château Pichon Comtesse de Lalande - 2e Cru Classé	**99-100**
Château Lynch-Bages - 5e Cru Classé	**96-97**

Saint-Julien

Château Léoville Poyferré - 2e Cru Classé	**97-98**
Château Léoville Barton - 2e Cru Classé	**97**
Château Moulin Riche - Cru Bourgeois Exceptionnel	**94-95**

Margaux

Château Durfort-Vivens - 2e Cru Classé	**95-96**
Château Brane Cantenac - 2e Cru Classé	**95-96**
Château Giscours - 3e Cru Classé	**95**
Château Malescot St-Exupery - 3e Cru Classé	**95**

Pessac-Léognan

Château Haut-Bailly - Grand Cru Classé	**97-98**

Saint-Émilion

Château Valandraud - 1er Grand Cru Classé B	**98-99**
Château Fombrauge - Grand Cru Classé	**95**
Château Laroque - Grand Cru Classé	**95**
Château Tour Baladoz - Grand Cru Classé	**93-94**

Sauternes

Clos Haut-Peyraguey - 1er Cru	**93**

Tableau synoptique

Médoc

	José Vouillamoz	Yves Beck	James Suckling	Wine Advocate	Jane Anson	Adrian van Velsen / VINUM / vvWine
Château Castera - Cru Bourgeois Supérieur	91-92	91-93	89-90	-	90	-
Château Fourcas Dupré - Listrac Cru Bourgeois Supérieur	92	91-92	92-93	-	91	91-93
Château Fourcas-Hosten	92-93	90-92	90-91	-	92	-
Château Potensac - Cru Bourgeois Exceptionnel	92-93	92-94	93-94	89-91	92	91-93
G d'Estournel	91-92	90-91	92-93	-	90	88-90

Haut-Médoc

Château Cambon la Pelouse - Cru Bourgeois Exceptionnel	93	92-94	-	-	88	91-93
Château Charmail - Cru Bourgeois Exceptionnel	-	-	91-92	-	91	89-91
Château Citran - Cru Bourgeois Supérieur	91-92	89-90	90-91	-	86	-
Château de Lamarque	87	92-93	93-94	-	92	-
Château La Lagune - 3e Grand Cru Classé	94-95	94-95	94-95	90-92	93	92-94
Château La Lagune - Les Cabernets Sauvignons	95-96	-	-	-	-	-
Château La Tour Carnet - 4e Cru Classé	90	88	92-93	-	92	87-89
Château Lamothe-Bergeron - Cru Bourgeois Supérieur	87	92-93	90-91	-	88	91-93
Château Sénéjac	-	89-90	89-90	89-91	92	88-90
Château Sociando-Mallet - Cru Bourgeois	93	94-95	94-95	90-92	94	92-94

Saint-Estèphe

Château Calon Ségur - 3e Cru Classé	-	97-99	96-97	94-96	97	96-98
Château Clauzet - Cru Bourgeois Supérieur	-	-	90-91	-	92	-
Château Cos d'Estournel - 2e Cru Classé	97	98-99	98-99	95-96	97	96-98
Les Pagodes de Cos - 2e vin de Cos Estournel	93-94	93-94	93-94	91-93	93	91-93
Château Cos Labory - 5e Cru Classé	92-93	92-93	94-95	90-92	90	90-92
Château Haut-Marbuzet - Cru Bourgeois Exceptionnel	-	94-95	94-95	92-94	92	91-93
Château Lafon-Rochet - 4e Cru Classé	-	95-96	93-94	91-93	93	92-94
Château Le Crock - Cru Bourgeois Exceptionnel	93	93-94	92-93	89-91	92	90-92
Château Les Ormes de Pez - Cru Bourgeois Exceptionnel	92	-	93-94	90-91	92	91-93
Château Lilian Ladouys - Cru Bourgeois Exceptionnel	-	93-94	92-93	91-93	93	89-91
Château Montrose - 2e Cru Classé	96-97	99-100	99-100	97-100	98	96-98
La Dame de Montrose - 2e vin du Château Montrose	92-93	94-96	94-95	91-93	92	92-94
Château Petit Bocq - Cru Bourgeois	90	92-93	90-91	-	88	89-91
Château Phélan Ségur - Cru Bourgeois Exceptionnel	96-97	95-97	96-97	91-93	95	94-96
Château Tour de Pez - Cru Bourgeois	-	-	89-90	-	91	-

Pauillac

Château d'Armailhac - 5e Cru Classé	92-93	94-95	93-94	92-93	94	91-93
Château Clerc Milon - 5e Cru Classé	96	95-97	95-96	92-94	96	94-96
Château Grand-Puy Ducasse - 5e Cru Classé	90	-	93-94	86-88	93	89-91
Château Haut-Bages Libéral - 5e Cru Classé	94	94-95	95-96	93-95	93	93-95
Lacoste-Borie - 2e vin de Grand Puy Lacoste	-	90-92	92-93	90-92	91	89-91
Château Lafite-Rothschild - 1er Cru Classé	98-99	98-100	98-99	97-99	98-100	98-100
Carruades de Lafite - 2e vin du Château Lafite-Rotschild	94-95	94-95	95-96	91-93	94	92-94
Château Latour - 1er Cru Classé	97-98	98-99	98-99	94-96	98	97-99
Château Lynch Moussas - 5e Cru Classé	92	91-93	94-95	-	93	90-92
Château Lynch-Bages - 5e Cru Classé	96-97	-	97-98	93-95	96	94-96
Château Mouton-Rothschild - 1er Cru Classé	96-97	99-100	98-99	94-96	98-100	96-98
Le Petit Mouton - 2e vin du Château Mouton-Rothschild	94-95	94-95	95-96	91-93	94	92-94
Château Pédesclaux - 5e Cru Classé	-	94-96	95-96	90-93	94	92-94
Château Pibran - Cru Bourgeois	92	93-94	93-94	89-91	-	92-93
Château Pichon Baron - 2e Cru Classé	95-96	98-99	96-97	95-97	-	97-99
Château Pichon Comtesse de Lalande - 2e Cru Classé	99-100	98-99	98-99	97-99	98	97-99

	José Vouillamoz	Yves Beck	James Suckling	Wine Advocate	Jane Anson	Adrian van Velsen / VINUM / vvWine
Réserve de la Comtesse - 2e vin du Château Pichon Comtesse de Lalande	94-95	95-96	94-95	91-93	93	91-93
Château Pontet-Canet - 5e Cru Classé	95-96	97-99	97-98	96-98	98-100	96-98

Saint-Julien

Château Beychevelle - 4e Cru Classé	95	94-95	94-95	93-94	94	93-95
Château Branaire Ducru - 4e Cru Classé	94	95-96	95-96	93-94	94	94-96
Château Ducru-Beaucaillou - 2e Cru Classé	96	98-100	96-97	-	96	96-98
La Croix - 2e vin du Château Ducru-Beaucaillou	93	93-94	94-95	-	93	-
Château du Glana - Cru Bourgeois Supérieur	91-92	90-92	90-91	-	89	91-93
Château Gloria - Cru Bourgeois	91	93-95	93-94	90-92	93	-
Château Gruaud-Larose - 2e Cru Classé	94	95-97	-	-	95	94-96
Sarget de Gruaud Larose - 2e vin de Gruaud Larose	92	92-94	-	-	90	91-93
Château Lagrange - 3e Cru Classé	92-93	90-92	94-95	93-95	95	91-93
Château Langoa-Barton - 3e Cru Classé	95-96	94-96	94-95	93-95	94	93-95
Château Léoville Barton - 2e Cru Classé	97	96-97	96-97	94-96	97	95-97
Château Léoville Las Cases - 2e Cru Classé	97	98-100	97-98	94-96	98	97-99
Château Léoville Poyferré - 2e Cru Classé	97-98	95-97	95-96	93-95	98	94-96
Pavillon de Léoville Poyferré - 2e vin du Château Léoville Poyferré	-	91-93	-	90-91	92	87-89
Château Moulin Riche - Cru Bourgeois Exceptionnel	94-95	-	93-94	90-92	93	90-91
Château Saint Pierre - 4e Cru Classé	93	94-96	94-95	92-94	95	92-94
Château Talbot - 4e Cru Classé	93-94	95-96	94-95	92-94	94	93-95
Clos du Marquis du Château Léoville Las Cases	94	94-96	95-96	91-93	94	93-95

Moulis

Château Chasse-Spleen - Cru Bourgeois Exceptionnel	92-93	92-94	92-93	89-91	91	89-91
Château Maucaillou - Cru Bourgeois	90	90-92	89-90	88-90	90	84-86
Château Poujeaux - Cru Bourgeois Exceptionnel	92-93	-	92-93	89-91	93	90-92

Margaux

Château Boyd Cantenac - 3e Cru Classé	-	94-95	-	-	-	-
Château Brane Cantenac - 2e Cru Classé	95-96	95-97	95-96	93-95	96	96-98
Château Cantenac Brown - 3e Cru Classé	94-95	96-98	95-96	93-95	-	94-96
Château d'Issan - 3e Cru Classé	95	94-95	96-97	93-95	95	-
Blason d'Issan - 2e vin du Château d'Issan	93-94	-	94-95	88-89	92	-
Château Durfort-Vivens - 2e Cru Classé	95-96	95-96	95-96	94-95	95	95-97
Château Ferrière - 3e Cru Classé	94	93-94	94-95	91-93	92	92-94
Château Giscours - 3e Cru Classé	95	96-97	96-97	94-96	95	93-95
Château Haut-Breton Larigaudière - Cru Bourgeois	92-93	-	-	-	-	85-87
Château Kirwan - 3e Cru Classé	95	95-97	93-94	-	93	92-94
Château La Gurgue - Cru Bourgeois	91	89-90	92-93	88-90	89	91-93
Château Labégorce - Cru Bourgeois Supérieur	92	-	92-93	-	92	91-93
Château Lascombes - 2e Cru Classé	92	-	95-96	92-94	94	92-94
Château Malescot St-Exupery - 3e Cru Classé	95	-	96-97	93-95	92	93-95
Château Margaux - 1er Cru Classé	97	97-99	99-100	95-97	98	98-100
Pavillon Rouge - 2e vin du Château Margaux	93	95-96	96-97	92-94	93	93-95
Château Marquis de Terme - 4e Cru Classé	92	92-93	93-94	-	92	93-95
Château Palmer - 3e Cru Classé	97-98	97-99	97-98	96-97	97	95-97
Alter Ego de Palmer - 2e vin du Château Palmer	94-95	94-95	95-96	92-94	93	92-94
Château Prieuré-Lichine - 4e Cru Classé	93	90-92	93-94	91-92	94	90-91
Château Rauzan-Gassies - 2e Cru Classé	93-94	-	93-94	-	92	86-88
Château Rauzan Segla - 2e Cru Classé	94-95	98-99	97-98	94-96	96	95-97

Pomerol

Château Beauregard - Grand Cru	91-92	94-95	94-95	-	93	92-94
Château Cantelauze	93-94	-	93-94	-	-	-
Château Clinet - Grand Cru	94-95	94-96	95-96	94-95	95	93-95
Château Feytit-Clinet - Grand Cru	93-94	95-96	94-95	-	94	92-94

	José Vouillamoz	Yves Beck	James Suckling	Wine Advocate	Jane Anson	Adrian van Velsen / VINUM / vvWine
Château Gazin	91	96-97	95-96	88-90	94	94-96
Château La Conseillante - Grand Cru	96-97	97-98	97-98	98-100	97	98-100
Château Lafleur	-	97-99			98	98-100
Château L'Evangile - Grand Cru	96-97	96-97	96-97	93-95	96	95-97
Château La Pointe	-	94-95	94-95	87-89	93	92-94
Petrus	-	97-98	99-100	97-99	97	98-100
Vieux Château Gachet	-	-	-	-		-

Saint-Emilion

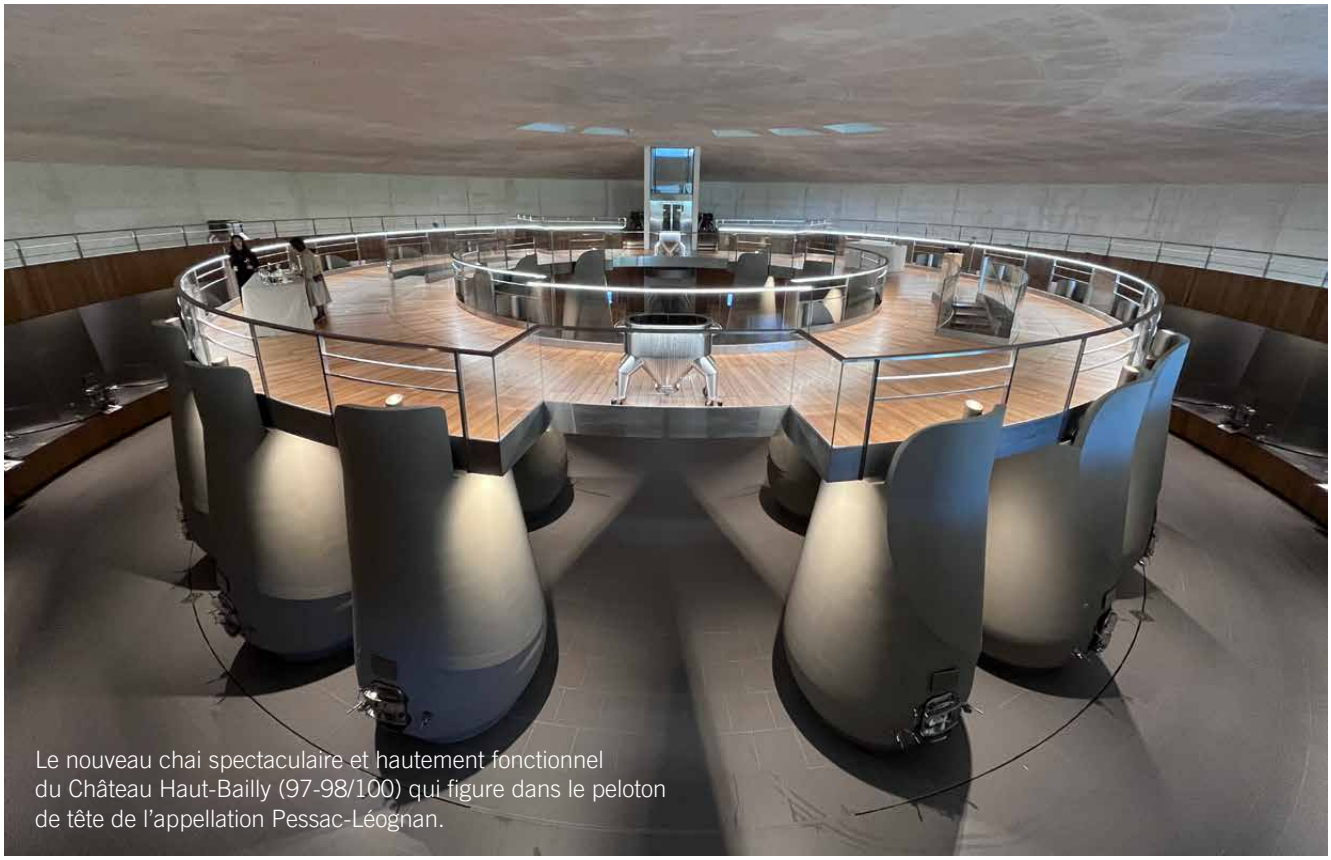
Château Angélus - 1er Grand Cru Classé A	95	97-99	97-98	95-96	96	-
Château Ausone - 1er Grand Cru Classé A	97	98-100	98-99	95-97	97	97-99
La Chapelle d'Ausone - 2e vin du Château Ausone	93	94-96	-	91-93	93	93-95
Château Balestard La Tonnelle - Grand Cru Classé	93	93-94	93-94	-	91	-
Château Barde-Haut - Grand Cru Classé	-	-	97-98	-	95	-
Château Beau-Séjour Bécot - 1er Grand Cru Classé B	-	96-97	96-97	96-98	95	95-97
Château Canon - 1er Grand Cru Classé B	96-97	98-99	99-100	96-98	96	97-99
Château Cantenac - 3e cru	-	-	91-92	-	90	-
Château La Clotte	-	95-96			96	93-95
Château Fleur Cardinale - Grand Cru Classé	94-95	93-94	94-95	-	93	93-95
Château Cheval Blanc - 1er Grand Cru A	98-99	97-98	98-99	98-100	98	97-99
Le Petit Cheval - 2e vin du Château Cheval Blanc	93-94	93-95	94-95	89-91	93	91-93
Clos Fourtet - 1er Grand Cru Classé B	93-94	96-98	97-98	94-96	95	95-97
Château Corbin Michotte - Grand Cru Classé	93-94	90-92	92-93	-	-	-
Château Faugères - Grand Cru Classé	92-93	94-96	94-95	-	92	87-89
Château Figeac - 1er Grand Cru Classé A	96-97	98-100	97-98	96-98	98	98-100
Château Fombrauge - Grand Cru Classé	95	93-94	94-95	-	90	88-90
Château de Fonbel - Grand Cru	-	89-91	92-93	89-91	92	92-93
Château Fonroque - Grand Cru Classé	92	94-96	92-93	91-93	91	93-95
Château La Confession - Grand Cru Classé	-	93-94	92-93	90-92	91	-
Château La Dominique - Grand Cru Classé	92-93	93-95	94-95	-	95	-
Château La Gaffelière - 1er Grand Cru Classé B	93-94	96-98	94-95	-	94	94-96
Clos la Gaffelière - 2e vin du Château La Gaffelière	-	93-94	-	-	92	87-89
Château La Couspaude - Grand Cru Classé	93	-	92-93	-	89	91-93
Château Laroque - Grand Cru Classé	95	96-97	93-94	92-94	95	94-96
Château Monbousquet St Emillion GGC	93-94	92-93	94-95	-	89	93-95
Carillon d'Angélus - Grand Cru Classé	92	92-93	94-95	91-93	93	-
Château Pavie - 1er Grand Cru Classé A	98	97-99	99-100	-	96	96-98
Château Pavie-Macquin - 1er Grand Cru Classé B	95-96	96-97	98-99	93-95	96	93-95
Château Quinault l'Enclos - Grand Cru Classé	92-93	91-93	94-95	89-91	93	91-93
Château Soutard - Grand Cru Classé	92-93	95-96	94-95	93-95	92	92-94
Château Tour Baladoz - Grand Cru Classé	93-94	91-93	-	-	87	87-89
Château Troplong-Mondot - 1er Grand Cru Classé	-	97-98	97-98	95-97	97	96-98
Château Valandraud - 1er Grand Cru Classé B	98-99	96-98	97-98	-	95	94-96
Virginie de Valandraud - 2e vin du Château Valandraud	93	92-94	94-95	-	91	89-91
Château Valandraud Blanc	96	93-94	-	-	94	-
Virginie de Valandraud blanc - 2e vin du Château Valandraud Blanc	93	-	-	-	93	-
Château Yon-Figeac - Grand Clu Classé	91-92	89-91	91-92	-	92	90-92

Pessac-Léognan

Château Carbonnieux Blanc	91-92	-	93-94	90-92	94	91-93
Château Haut-Brion Blanc	98	-	97-98	93-94	98	96-98
Château La Mission Haut-Brion Blanc	95	-	96-97	93-95	96	95-97
Château Pape-Clément Blanc - Grand Cru Classé	92	-	96-97	91-93	94	92-94
Smith Haut Lafitte Blanc	94-95	-	97-98	94-96	98	97-99
Château Carbonnieux - Grand Cru Classé	92	-	93-94	91-93	93	87-89
Château de Fieuzal - Grand Cru Classé	-	94-95	93-94	94-96	93	91-93
Château Haut-Bailly - Grand Cru Classé	97-98	98-100	97-98	94-96	97	97-99
Château Haut-Brion - 1er Cru Classé	98-99	-	98-99	95-97	98-100	96-98
Château Larrivet - Haut Brion	92-93	94-95	91-92	92-94	93	93-95
Château Latour Martillac - Grand Cru Classé	92	-	93-94	90-92	92	91-93
Château Les Carmes Haut-Brion - Grand Cru de Graves	-	99-100	98-99	97-99	96	98-100

	José Vouillamoz	Yves Beck	James Suckling	Wine Advocate	Jane Anson	Adrian van Velsen / VINUM / vvWine
Château Lespault-Martillac	-	-	93-94	89-91	92	88-90
Château Malartic Lagravière - Grand Cru Classé	92	-	95-96	91-93	95	92-94
Château La Mission Haut-Brion	97-98	-	97-98	94-96	96	96-98
Château Olivier - Grand Cru Classé	90	-	92-93	-	93	90-92
Château Pape-Clément - Grand Cru Classé	94-95	-	97-98	92-94	93	91-93
Clémentin de Pape-Clément - 2e vin du Château Pape-Clément Pas de primeurs	-	-	-	-	-	-
Château Smith Haut Lafite - Grand Cru Classé	96-97	-	98-99	94-96	96	96-98
Bordeaux						
Château Cap de Faugères - Côtes de Castillon	92-93	92-94	92-93	-	90	88-90
Sauternes						
Clos Haut-Peyraguey - 1er Cru	93	-	94-95	-	94	93-95
Château Coutet - Barsac	92-93	-	94-95	-	96	92-94
Château Filhot - Grand Cru Classé	-	-	-	-	94	88-90
Château Guiraud - 1er Grand Cru Classé	93	-	96-97	-	96	95-97
Château Climens	96-97	-	-	-	96	93-95
Château de Fargues	93	-	95-96	-	97	-
Château De Rayne Vigneau - 1er Cru	-	-	91-92	-	-	93-95
Château Sigalas Rabaud - 1er Grand Cru Classé	90	-		-	95	93-95
Château Suduiraut - 1er Grand Cru Classé	95-96	-	97-98	-	-	95-97
Fronsac						
Château Les Trois Croix	-	-	91-92	-	93	92-94
Château Moulin Haut Laroque	92	90-92	92-93	-	87	92-94

Châteaux renommés, ayant sûrement produit de grandes réussites, mais malheureusement pas dégustés : Lafleur, Pétrus, Carmes Haut-Brion, Beau-Séjour Bécot, Troplong Mondot, Trotanoy, Belair Monange, Vieux Château Certan, Calon-Ségur, Le Pin, etc.



Le nouveau chai spectaculaire et hautement fonctionnel du Château Haut-Bailly (97-98/100) qui figure dans le peloton de tête de l'appellation Pessac-Léognan.

Notes de dégustation détaillées

Plus de 300 vins ont été dégustés sur place. Seulement une centaine de vins sont présentés dans cette revue, mais vous pourrez trouver des dizaines d'autres fiches de dégustation sur notre site **divo.ch**.

Note · Coup de cœur · Garde probable

Médoc

Château Castera - Cru Bourgeois Supérieur

91-92 · ♥ · 20

Le Château Castera fait partie des plus vieux domaines bordelais, avec un historique remontant au Moyen Âge. C'est aussi l'un des seuls domaines de rive gauche avec une dominance de Merlot. La vinification se fait par parcelle, avec le soutien du célèbre œnologue-conseil Eric Boissenot, l'un des meilleurs conseillers du bordelais. Le nez est très fruité, avec des arômes de cerises noires, de pensées, de tabac blond et de réglisse. Belle entrée en bouche, avec des tannins souples et denses, équilibrés par une très jolie acidité qui apporte de la fraîcheur. La finale est charnue, sur des tannins croquants, avec une belle amertume de chocolat noir et d'oranges amers. Un Castera très digeste. L'une des belles affaires du millésime!

Château Fourcas Dupré - Listrac Cru B. Sup.

92 · 25

Très fin, avec des arômes de fraises et de violettes, et des notes vanillées. La bouche est tout en souplesse, avec des tannins bien intégrés, enrobés par une belle acidité qui porte le vin dans une finale rafraîchissante.

Château Fourcas-Hosten

92-93 · 25

Beaux arômes de myrtilles, avec des notes de vanille et de moka. Bouche très souple, avec des tannins fins et serrés. Une belle acidité vient équilibrer sa structure savoureuse. La finale est croquante, sapide. Assurément l'un des meilleurs rapports qualité-prix du millésime.

Château Potensac - Cru B. Exc.

92-93 · 25

Beau nez de coulis de mûres, avec des arômes de muguet, de lilas, de tabac frais et de bois noble. La bouche est ferme, la structure est dense, avec des tannins serrés, de texture lisse. L'acidité est bienvenue et donne une belle fraîcheur en finale. Les tannins sont très présents en finale mais restent veloutés. Belle longueur, sur des saveurs d'oranges amères, avec un bon potentiel de garde.

Haut-Médoc

Château Cambon la Pelouse - Cru B. Exc.

93 · ♥ · 25

Rachetée en 2019 par les Australiens de Treasury Wine Estates, propriétaires de la célèbre marque Penfolds, le Château Cambon la Pelouse est de retour sur la route de la qualité avec ce 2023 enthousiasmant. Encore un peu fermé, le vin offre à l'aération des notes de coulis de cassis, de myrtilles, de roses et de craie. En bouche, c'est un délice, avec beaucoup de fraîcheur, des tannins bien équilibrés par une acidité qui fait saliver, avec des saveurs de fraises chaudes. La finale est croquante, sapide et tonifiante. Une belle réussite, avec un rapport-qualité prix qui sera difficile à battre!

Château Citran - Cru B. Sup.

91-92 · 25

Nez encore un peu fermé, avec des notes de cerises à l'aération. La bouche est fine, avec des tannins serrés et juteux. La finale est savoureuse, sur des notes de pamplemousses et de cacao, avec une trame tannique persistante.

Château La Lagune - 3e Grand Cru Classé

94-95 · 35

La gestion du mildiou a été parfaitement maîtrisée au Château La Lagune qui propose un vin de haute couture, issus de rendements plutôt bas pour l'appellation (30 hl/ha, sur les 43 autorisés). Nez floral, avec des arômes de coulis de myrtilles, de thé noir, de cassis et de violettes. Tout en finesse, la bouche est caressante, avec une belle amplitude. La trame tannique est importante, avec des tannins soyeux. L'acidité est vibrante, très équilibrée, elle apporte une fraîcheur étonnante à la structure bien charpentée, charnue et dense. La finale est juteuse et salivante, sur des saveurs de poudre de cacao et de limette.

Caroline Frey, propriétaire et œnologue du Château La Lagune (94-95/100), une belle réussite du millésime. Conseil d'initiés : sa cuvée rarissime Château La Lagune « Les Cabernets Sauvignons » 2023 (95-96/100) est disponible en exclusivité mondiale chez DIVO!

Château La Lagune - Les Cabernets Sauvignons

95-96 · ♥ · 40

Cette cuvée rarissime est distribuée en exclusivité par DIVO et Alloboissons. Il s'agit d'un 100 % Cabernet Sauvignon élaboré dans une seule barrique (225 litres, ayant déjà contenu un vin) et un seul Clayver (250 litres), un contenant sphérique en céramique. Caroline Frey est une grande amatrice de Cabernet Sauvignon, c'est pourquoi elle recherche la pureté du cépage dans ces contenants sans influence de bois neuf. Le nez est très Cabernet, avec des arômes de violettes, de mines de crayon, de graphite, de myrtilles, avec un côté crayeux. La bouche est d'une grande souplesse, avec une texture tannique impressionnante, typique du Cabernet Sauvignon, mais d'une grande finesse. C'est très juteux et salivant. La finale est sur le chocolat amer et les amandes grillées, avec de la poudre de cacao et de la bergamote. Un vin très frais, très jus, très dense, taillé pour la garde, un futur grand compagnon à table. Quantités très limitées.

Château Sociando-Mallet - Cru B.

93 · 30

Une fois n'est pas coutume, Sociando-Mallet sort l'un des meilleurs vins de l'appellation. Très classique, il offre des arômes de mûres, de cerises, de cassis et d'orangeat, avec des notes de mines de crayon. Les tannins sont fins et serrés, soyeux, avec une très belle acidité. Très longue et fraîche, la finale est charnue sur une mâche tannique plaisante. Un Sociando classique!

Saint-Estèphe

Château Cos d'Estournel - 2e Cru Classéé

97 · 35

Dégusté en compagnie d'Aude Reybier (la fille de l'emblématique propriétaire Michel Reybier) qui a pris le contrôle des Domaines Reybier en 2023, le Cos d'Estournel (50 % de la récolte dans le grand vin) est une fois de plus une grande réussite. Assemblage de Cabernet Sauvignon (65 %), Merlot (33 %), Cabernet France (1 %) et Petit Verdot (1 %), le vin a été élevé en barriques (50 % neuves) et possède un taux d'alcool modéré de 12.91 %. Le nez est encore un peu fermé, offrant à l'aération des arômes de myrtilles, de graphite et de violettes. Extrêmement soyeux, il possède des tannins d'une grande finesse. C'est une véritable caresse au palais, un vin tout en équilibre, avec une harmonie incroyable. La finale est très salivante, tonifiante et élégante, sur des saveurs d'orangeat. Un Cos loin des épices orientales habituelles, un grand vin parfait pour la table.

Château Cos Labory - 5e Cru Classé

92-93 · 25

Michel Reybier, propriétaire du Château Cos d'Estournel, a racheté cette propriété voisine (35 ha) en mars 2023. La période de végétation ainsi que les vendanges et la vinification ont donc pu bénéficier du savoir-faire des équipes techniques de Cos. Encore un peu fermé, cet assemblage de Cabernet Sauvignon (55 %), Merlot (33 %), Cabernet Franc (8 %) et Petit Verdot (4 %) dévoile des arômes de pivoine et de tabac à l'aération, avec des notes de roses blanches. La bouche est souple et suave, l'élevage est bien maîtrisé (30 % de barriques neuves), les tannins sont bien présents et serrés. La finale est tannique, le vin est encore massif, il demandera du temps. Il est savoureux, structuré et digeste avec ses 13 % d'alcool. Une réussite.

Château Le Crock - Cru B. Exc.

93 · 25

Nez floral, avec des arômes de lys et de jasmin, et aussi fruité, avec des arômes de mûres, de myrtilles et de fraises, mâtinés de quelques discrètes notes de vanille et de massepain. Très tendre, presque suave, il possède des tannins ronds et bien élevés, avec une acidité en bon équilibre, le dotant d'une belle fraîcheur. La finale est savoureuse, sur des notes de cacao, avec une bonne persistance sur une mâche tannique savoureuse, et des notes de citron en finale. Belle réussite!

Château Les Ormes de Pez - Cru B. Exc.

92 · 30

Les arômes de pivoine et de clafoutis se combinent à des notes de toast. La structure est charnue, les tannins sont compacts, et l'acidité est bonne. La finale est tannique, chocolatée. Taillé pour la garde.

La Dame de Montrose - 2e vin du Château Montrose

92-93 · 35

Cette cuvée parcellaire à majorité de Merlot (61 %, taux inhabituel en rive gauche) a été créée par Jean-Louis Charmolüe en l'honneur de sa mère Yvonne, surnommée la Dame de Montrose durant son règne sur la propriété dans les années 1950. Le nez est intense, avec des arômes de fruits mûrs, de violettes, de cerises et de pêches. La bouche est très volumineuse, avec une charpente tannique importante, faite de tannins fins et serrés. L'acidité permet de balancer la puissance tannique. La finale est fraîche et dense, sur des saveurs d'amandes amères et de citron, avec des tannins croquants.

Les Pagodes de Cos - 2e vin de Cos Estournel

93-94 · 25

Le deuxième vin du Château Cos d'Estournel provient depuis 1994 à 80 % des mêmes parcelles chaque année. Les vignes sont plus jeunes, les raisins murissent plus vite, et le vin est souvent plus tendu et plus vif que le grand vin. Nez très frais de baies de cassis, de framboises et de curcuma avec un peu de cèdre. Bouche tout en souplesse, avec une belle texture de tannins très fins, juteux. La finale est salivante, sur la fraise, le tabac à chiquer et le chocolat.

Château Montrose - 2e Cru Classé

96-97 · 40

Largement épargné par le mildiou, le Château Montrose propose un superbe 2023, élevé 18 mois en barriques (66 % neuves). Assemblage avec une majorité de Cabernet Sauvignon (75 %) complété de Merlot (21 %) et de Cabernet Franc (4 %), il offre un nez très engageant et complexe, avec des notes de cerises, de bois fumé, d'épices douces, d'iris, de chèvrefeuille et de graphite. La structure tannique est typique de Saint-Estèphe, avec des tannins très fins et serrés, portés par une belle acidité. Belle amplitude en bouche, matière veloutée. La finale offre des saveurs de fraises, de massepain et de clafoutis, avec des tannins bien présents et savoureux. Un Montrose de garde.

Château Phélan Ségur - Cru B. Exc.

96-97 · ♥ · 40

Phélan Ségur a encore frappé! Le 2023 est un assemblage de Cabernet Sauvignon (60 %), Merlot (38 %) et Petit Verdot (2 %) fermenté par des levures indigènes sélectionnées parcelle par parcelle, élevé dans 55 % de barriques neuves. Dans ce millésime, Stéphane Rougé (Chef de Culture), Fabrice Bacquey (Maître de Chai) et Véronique Dausse (Directrice Générale) ont pris des risques en vendangeant le Cabernet Sauvignon à la mi-octobre pour avoir une maturité optimale, soit plusieurs semaines après leurs voisins. Bien leur en a pris, car le résultat est bluffant! Le nez est captivant, avec des arômes de cassis, de crème brûlée, de roses et de violettes. Et des notes de mines de crayon. En bouche, c'est une caresse, avec des tannins de velours, fins et compacts. L'acidité est parfaitement équilibrée. La finale est très longue, sur des saveurs de pamplemousses, d'éclat de chocolat et d'orangeat, avec des tannins qui se mâchent avec délectation. Un vin juteux et salivant, comme d'autres grands vins du millésime, avec un équilibre excellent (13.5 % d'alcool). Un tout grand avenir lui est promis. Un must dans la cave de tout amateur de bordeaux!

Pauillac

Carruades de Lafite - 2e vin du Château Lafite-Rothschild

94-95 · 35

Encore un peu fermé, il développe des notes de cendres, de créosote, de violettes et de roses séchées. L'attaque est tout en fraîcheur, avec des tannins très fins et serrés, et une acidité citronnée importante. La finale est très sapide, avec une belle persistance sur des tannins très fins, et des saveurs d'agrumes.

Château d'Armailhac - 5e Cru Classé

92-93 · 30

Encore discret, le nez développe à l'aération des arômes de craie et de thé vert. La texture est souple, avec des tannins fins. La finale est fraîche et juteuse, sur des saveurs de cassis et d'écorces d'oranges séchées.

Château Clerc Milon - 5e Cru Classé

96 · 40

Notes de coulis de myrtilles à la vanille. Arômes de fraises des bois et de massepain. Très suave, élégant et fin, le vin offre des tannins soyeux et une acidité roborative. La finale est charnue et longue, sur des saveurs de griottes et de pommes. Un classique de l'appellation.

Château Haut-Bages Libéral - 5e Cru Classé

94 · 30

La propriétaire Claire Villars-Lurton, également à la tête du Château Ferrière, pratique une viticulture à l'écoute de la nature. Son 2023 (Cabernet Sauvignon 86 % et Merlot 14 % élevés comme le Ferrière) possède des arômes de cerises, de mûres et de crème de cassis. La bouche est très souple, avec des tannins d'une grande finesse. Grâce à un terroir très calcaire, le pH est bas, résultant en une acidité vivifiante. La structure est tout en finesse, l'équilibre est réussi, la finale est très sapide, sur les éclats de chocolat. Un vin dynamique, ayant du pep.

Château Lafite-Rothschild - 1er Cru Classé

98-99 · 40

Comme souvent en primeurs, Lafite est encore très fermé. Il développe des arômes de mûres, de cuir frais, de cendres et de grains de café à l'aération. La structure est caressante, les tannins sont incroyablement soyeux, la matière est en parfait équilibre, et l'acidité est admirablement intégrée. La finale est interminable, d'une grande finesse, avec des saveurs de pomelo et de poudre de cacao. Un Lafite tout en dentelle, irrésistible.

Château Latour - 1er Cru Classé

97-98 · 40

Château Latour est sorti de la campagne Primeurs dès le millésime 2012 et a décidé de mettre les vins sur le marché seulement lorsqu'ils atteignent leur maturité. Le plus jeune millésime en vente actuellement est le 2017. Le 2016, plus concentré, ne sera mis en vente qu'en 2025. Le 2023 ne sera disponible que dans sept ou huit ans. Comme souvent, Latour est aromatiquement fermé en primeurs. À l'aération on décèle des arômes de cendres, de graphite et de bois de cade, mais pas de note fruitée pour l'instant. En bouche, c'est une caresse, avec des tannins parfaitement lisses et fins, une acidité formidable qui équilibre le tout. C'est juteux et digeste, très persistant, sur des saveurs de chocolat amer et de pomelo. Un grand classique bordelais.

Vieux cep à Château Latour (97-98/100), sorti des primeurs depuis le millésime 2012.

Château Lynch Moussas - 5e Cru Classé

92 · 30

Joli nez de cerises et de craie, avec des notes de pivoine. La bouche est dense et tannique, avec une bonne acidité citronnée. La finale est de bonne persistance.

Château Lynch-Bages - 5e Cru Classé

96-97 · ♥ · 40

Le 2023 est un assemblage de Cabernet Sauvignon (71 %), Merlot (24 %), Cabernet Franc (3 %) et Petit Verdot (2 %) élevé 18 mois en barriques à 75 % neuves. Le nez est noble et complexe, avec des arômes de violettes, de roses Baccara, de bois de Santal et de thé de Chine. D'une grande finesse, la bouche est tout en harmonie, avec des tannins soyeux. La finale est juteuse et salivante, très persistante, vibrante et riche, avec des saveurs de kumquat et d'éclats de chocolat. Un grand sujet!

Château Mouton-Rothschild - 1er Cru Classé

96-97 · 40

Le grand vin a été élaboré avec 40 % de la récolte. Le nez est très séduisant, avec des arômes de glace vanille, de sureau, de myrtilles, ainsi que des notes de cendres, de caramel et de fumée de cigare. La bouche est très suave, caressante, avec des tannins fermes et fins, portés par une belle acidité qui donne beaucoup de fraîcheur. La finale est très longue, avec des tannins chatoyants, sur des saveurs de café torréfié et d'oranges sanguines. Un Mouton grâcieux, tout en élégance.

Le Petit Mouton - 2e vin du Château Mouton-Rothschild

94-95 · 30

Beau nez rappelant un dessert chaud-froid à la vanille, avec des arômes de massepain et de bois de Santal. La bouche est très souple, les tannins sont fins et juteux. La finale est longue, avec des tannins bien polis, et des saveurs de café et de pamplemousses.

Château Pibran - Cru B.

92 · 25

Le vignoble de Pibran (17 ha, environ 11'000 bouteilles produites) est situé entre d'illustres voisins près de Saint-Estèphe : Mouton-Rothschild, Pontet-Canet et Grand-Puy-Lacoste. Après avoir passé 15 mois dans 40 % de bois neuf, il offre un nez floral, avec des arômes de pivoine, de lys et de chèvrefeuille, et des notes de cerises. On retrouve la cerise en bouche, avec des tannins fermes et massifs. La finale, avec une bonne amertume, est portée sur les tannins, qui assurent un bon potentiel.

Château Pichon Baron - 2e Cru Classé

95-96 · 40

Après 37 millésimes, le charismatique directeur technique Jean-René Matignon a désormais passé la main à Pierre Montégut, également directeur technique du Château Suduiraut, qui assure une transition tout en douceur. Le grand vin représente 44 % de la production. L'échantillon présenté à la presse est issu d'une barrique neuve, mais l'assemblage final ne comportera que 70 % de bois neuf. On ressent forcément le bois neuf au nez, avec des arômes d'aubier, balancés par des notes de tabac blond. Le fruit est ici dominé par la barrique, mais il saura s'exprimer dans l'assemblage final, dont la note pourrait (devrait) augmenter. La bouche est très souple, tout en finesse, avec des tannins très denses, serrés et fins. Grosse matière, avec une trame tannique imposante, taillée pour la garde. La finale est sur le tannin au grain fin, sur le chocolat noir, et sur les agrumes.

Château Pichon Comtesse de Lalande - 2e Cru Classé

99-100 · ♥ · 40

Ce petit bijou est un assemblage de Cabernet Sauvignon (80 %), Merlot (17 %) et Cabernet Franc (3 %) élevé en barriques à 60 % neuves. Dirigé par Nicolas Glumineau, le Château est aujourd'hui la propriété de la famille Rouzaud, également à la tête des Champagnes Roederer. Nez captivant, très noble, avec des arômes de fraises des bois, de tabac blond, de graphite, de cendres froides et de violettes. Le toucher de bouche est d'une grande finesse. Les tannins sont comme du satin, l'acidité citronnée fait saliver. La finale est éthérée, très persistante, sur des saveurs de framboises, de pomelo et de carambole, avec des tannins chatoyants. Une caresse, un très grand vin, incroyablement digeste !

Château Pontet-Canet - 5e Cru Classé

95-96 · 40

Travaillant méticuleusement sur les pieds de cuve, Pontet-Canet forge sa personnalité. N'élaborant pas de second vin, qui plus est en biodynamie, on n'a ici pas droit à l'erreur. Dans ce millésime sans problème particulier durant la période de végétation, l'équipe technique a vendangé du 7 au 20 septembre le Merlot, le Cabernet Franc et le Petit Verdot, mais comme le Cabernet Sauvignon n'était pas encore à pleine maturité, il a été décidé de repousser les vendanges de ce cépage entre le 28 septembre et le 10 octobre. Pari risqué, mais pari réussi. Comme la plupart des grands vins du millésime, le nez est encore un peu fermé. A l'agitation, il offre des arômes de violettes, de cendres et de myrtilles, avec des notes de bois de cade et de cigare. En bouche, il est d'une grande densité, avec une trame tannique importante. La finale est tout en fraîcheur, très persistante sur des tannins serrés, avec des saveurs de chocolat amer et d'agrumes. Un Pontet-Canet taillé pour la garde. Assemblage de Cabernet Sauvignon (52 %), Merlot (39 %), Cabernet Franc (6 %) et Petit Verdot (3 %) élevé pour 50 % en barriques neuves, pour 35 % en amphores en béton construites à partir de la terre du domaine, et pour 15 en barriques d'un vin.

Réserve de la Comtesse - 2e vin du Château Pichon Comtesse de Lalande

94-95 · 35

Nez noble, avec des senteurs d'épices, de clafoutis, de mûres, de tabac. L'attaque est tout en fraîcheur, les tannins sont fins et très bien enrobés par une acidité énergique. L'équilibre est excellent, avec 13 % d'alcool. La finale est sur les tannins très caressants, juteux, citron d'Amalfi, vivifiante. Un second vin qui surpasse beaucoup de premiers vins des voisins !

Saint-Julien

Château Beychevelle - 4e Cru Classé

95 · 40

Le nez offre des arômes intenses de cassis et de myrtilles, et des notes de noisettes et d'amandes. La bouche est d'une grande finesse, avec des tannins très soyeux. La texture est veloutée. Une acidité bien intégrée porte la finale très persistante sur des saveurs d'oranges amères. Salivant et plein d'énergie !

Château Ducru-Beaucaillou - 2e Cru Classé

96 · 35

Encore un peu fermé, il dévoile des notes de mûres et de myrtilles à l'aération, avec une pointe d'after-eight. L'attaque est d'une grande souplesse, avec une trame tannique très dense et soyeuse, portée par une acidité parfaite. La finale est d'une grande persistance, caressante comme du velours, avec des saveurs chocolatées. Un sujet sérieux !

La Croix - 2e vin du Château Ducru-Beaucaillou

93 · 30

Lancé en 1994, c'est le deuxième vin de Ducru-Beaucaillou. Le nez est persque poudré, avec des arômes fins de violettes, de roses et de craie. La bouche est très ronde, avec des tannins très fins et serrés, une belle acidité citronnée qui apporte une sensation de fraîcheur. La finale est tout en souplesse, avec des tannins délicats, et des saveurs d'oranges et de citron. Très beau deuxième vin !

En compagnie de Sara Lecomte Cuvelier, gérante du Château Léoville Poyferré (97-98/100), le meilleur Saint-Julien du millésime selon moi.

Château Gruaud-Larose - 2e Cru Classé

94 · 35

Encore fermé, il dévoile à l'aération des arômes de roses, de cuir, et de cèdre. Très suave en attaque, avec des tannins très denses, une belle acidité, presque piquante en finale, c'est frais avec une grande masse tannique, c'est taillé pour la garde. Assemblage de Cabernet Sauvignon (83 %), Merlot (14.5 %) et Cabernet Franc (2.5 %) élevé 18 mois en barriques neuves à 95 %.

Château Langoa-Barton - 3e Cru Classé

95-96 · 35

Encore un peu fermé, il offre des arômes de violettes et de cacao à l'aération. La bouche est dense, très souple, avec des tannins très fins. La structure est importante, avec une matière caressante. L'acidité est bien intégrée, elle fait saliver. La finale est tonique et persistante, sur des saveurs de cacao, et des tannins qui se mâchent délicatement. Un vin sérieux, d'un grand potentiel de garde.

Château Léoville Barton - 2e Cru Classé

97 · ♥ · 40

Le nez est très élégant et complexe, avec des arômes fruités dominés par les myrtilles, des notes parfumées de vanille, et des arômes empyreumatiques de cèdre, de café, de tabac et de bois de cade. La bouche est d'une grande finesse, élancée, avec des tannins ultra fins. L'acidité est parfaite, tout en équilibre. L'harmonie est le maître-mot. La finale est juteuse et veloutée, séveuse, sur des saveurs de pomelo. Les tannins se roulent agréablement sur le palais. Belle persistance sur la pâte d'amande et les oranges sanguines. La grande classe!

Château Léoville Las Cases - 2e Cru Classé

97 · 40

Le nez est encore sur la retenue, on sent à l'aération des arômes de cuir, de chocolat noir, de coulis de cassis, de boîte de cigare et de réglisse. La bouche est d'une grande finesse, les tannins sont très concentrés mais caressants. L'acidité est parfaite. Il fait saliver, on en redemande. La finale est très persistante, sur des saveurs de pomelo et d'éclats de chocolat. Un vin aristocratique.

Château Léoville Poyferré - 2e Cru Classé

97-98 · ♥ · 40

La gérante Sara Lecompte Cuvelier et son équipe sont les auteurs d'une grande réussite. Dégusté en compagnie de Sara, cet assemblage de Cabernet Sauvignon (62 %), Merlot (32 %), Cabernet Franc (4 %) et Petit Verdot (2 %) possède un nez très fin et complexe, élégant, avec des arômes de bois de cade, de tabac blond, de cerises rouges, de massepain, et des notes de violettes de Toulouse et de pétales de roses. La bouche est suave, les tannins sont satinés, l'équilibre est parfait grâce à une formidable acidité. C'est un vin juteux, qui en redemande. La finale est très persistante, sur la liqueur de framboises et de la poudre de cacao, avec des tannins de velours, et avec une acidité citronnée qui fait vibrer la bouche. Un grand vin!

Château Moulin Riche - Cru B. Exc.

94-95 · ♥ · 35

Initialement élaboré comme le second vin du Château Léoville Poyferré, le Château Moulin Riche est devenu depuis 2009 un grand vin à part entière, soit un parcellaire de 20 hectares de vignes d'un seul tenant. Nez très élégant, avec des arômes de craie, de pivoine, de myrtilles, de vanille, de tabac blond. La bouche est très suave, les tannins tout en souplesse, grande harmonie en bouche, belle acidité citronnée. La finale est savoureuse, sur le chocolat et l'orange amère. Très belle affaire dans le millésime!

Château Saint Pierre - 4e Cru Classé

93 · 30

Encore un peu fermé, il livre des arômes de violettes et de framboises à l'aération. Crémeux et souple, ce vin est porté par des tannins de belle densité et par une acidité bienvenue. La finale est d'une bonne persistance.

Château Talbot - 4e Cru Classé

93-94 · 35

Le nez offre des arômes de pivoine, de tabac et de grenades. La trame tannique est dense, serrée, procurant une grande structure. La finale est tannique, sapide, avec des saveurs de chocolat. Un vin taillé pour la garde.

Clos du Marquis du Château Léoville Las Cases

94 · 30

Nez intense et séduisant de coulis de cassis, de mûres, de violettes et de massepain, avec des notes de réglisse et de cuir. Très suave, la structure tannique est caressante, portée par une acidité parfaitement intégrée. La finale porte sur des tannins très fins et sur des saveurs de pamplemousses. Un vin très harmonieux et digeste.

Moulis

Château Chasse-Spleen - Cru B. Exc.

92-93 · 25

Nez délicat avec des arômes de cassis, de roses et de cacao. La bouche est très fraîche, avec des tannins fins et bien intégrés. La trame tannique reste jusqu'en finale, avec des notes chocolatées et une acidité tonifiante.

Château Poujeaux - Cru B. Exc.

92-93 · 25

Nez floral, avec des arômes de tulipes et d'aubépine. Quelques notes de vanille. La bouche est très souple, les tannins sont bien serrés et croquants. La finale est portée par une belle acidité.

Margaux

Alter Ego de Palmer - 2e vin du Château Palmer

94-95 · 35

Très beau nez de myrtilles, avec des notes cassis et de cèdre. La bouche est très souple, avec des tannins très fins, dense et matures. L'équilibre est impressionnant. La texture est crémeuse. La finale possède une belle longueur, sur des tannins très croquants et frais, avec des saveurs de carambole.

Blason d'Issan - 2e vin du Château d'Issan

93-94 · 30

Bien qu'étant un second vin, le Blason est à 90 % issu chaque année des mêmes parcelles, les vignes les plus jeunes. Le nez est une véritable corbeille de fruits, avec des arômes de clafoutis, de myrtilles et de roses rouges. La bouche est savoureuse, charmeuse, avec de la fraise chaude, on dirait qu'on mange un gâteau aux fraises. C'est impressionnant, on trouve aussi des saveurs de tarte aux abricots, de massepain. Finale longue sur la pâte d'amande. Une gourmandise!

Château Brane Cantenac - 2e Cru Classé

95-96 · ♥ · 35

Le propriétaire Henri Lurton considère que son vin allie maturité, fraîcheur, puissance et équilibre. La dégustation en sa compagnie ne peut que lui donner raison! Cet assemblage de Cabernet Sauvignon (70 %), Merlot (25 %), Cabernet Franc (2.5 %) et Petit Verdot (2.5 %) élevé dans 50 % de barriques neuves est complexe, délicat et floral, avec des arômes de lys, de violettes et de roses, et des notes de craie, de cèdre, de réglisse, de jasmin et de vanille. La bouche est suave, d'une grande souplesse, crémeuse, avec des tannins très fins. C'est soyeux et juteux, avec une acidité incroyable. La finale est chocolatée, savoureuse et sapide, sur des saveurs de poudre de cacao, avec des notes d'agrumes (pamplemousses) très persistantes. La mâche tannique est importante, présageant d'un grand potentiel. Une réussite!

Château Cantenac Brown - 3e Cru Classé

94-95 · 30

La famille Le Lous a racheté le Château Cantenac Brown en 2021 et a d'emblée réalisé un nouveau chai spectaculaire et très fonctionnel, inauguré en mars 2024 et signé par l'architecte Philippe Madec. J'ai eu le plaisir de le visiter en compagnie du directeur José Sanfins. Le chai a été édifié en terre crue et bois brut avec une isolation thermique très performante afin d'économiser les ressources en énergie. Nul besoin de climatisation avec ces murs d'un mètre d'épaisseur. Le vin est un assemblage de Cabernet Sauvignon (71.5 %), Merlot (27 %) et Cabernet Franc (1.5 %) élevé dans 60 % de barriques neuves. Il offre un nez intense sur des arômes de cassis et de cuir neuf, avec des notes de lys, de violettes, de roses Baccara et de tabac blond. Très suave en bouche, très souple, avec des tannins très fins, serrés et denses. C'est juteux, c'est charnu, c'est croquant, c'est vineux, on a l'impression de croquer des baies de raisin. Finale sur la texture des tannins, persistante, sur des saveurs de chocolat et d'agrumes.

Château d'Issan - 3e Cru Classé

95 · 35

Moins expressif que le Blason d'Issan, il est plus sérieux et austère, ce qui est normal à ce stade de l'élevage du vin. Cet assemblage de Cabernet Sauvignon (70 %), Merlot (25 %), Cabernet Franc (2.5 %) et Petit Verdot (2.5 %) élevé dans 50 % de barriques neuves dévoile des notes de mines de crayon, de fumée, d'amandes effilées et de violettes. La bouche offre une grande sensation de fraîcheur, avec des tannins très suaves. On y trouve des saveurs de coulis de framboises, avec une acidité juteuse. La finale possède des tannins musclés mais très fins, et une acidité positive qui donne du pep. Une réussite!

Château Durfort-Vivens - 2e Cru Classé

95-96 · ♥ · 35

Gonzague Lurton le sait, c'est grâce à une accumulation de détails qu'on arrive à faire un grand vin. Son directeur technique Léopold Valentin s'en charge avec brio. Issu de pratiques culturales en agroécologie et vinifié sans aucun intrant, le 2023 dégusté en compagnie de Gonzague est superbe. Cet assemblage de Cabernet Sauvignon (92 %) et de Merlot (8 %) élevé 18 mois pour 70 % en barriques neuves et pour 30 % en amphores de terre cuite (Teva) est très complexe. Au nez, on trouve des arômes de violettes, de roses, de crème de cassis, avec des notes crayeuses. La bouche est très souple, les tannins soyeux, avec une belle profondeur. L'équilibre est sidérant, grâce à une acidité ébouriffante. La finale est très sapide, juteuse et croquante, avec des saveurs de clafoutis et de framboises. Grâce à son pH de 3.66 et ses 13.7 % d'alcool, c'est un vin qui a du pep, très digeste, très margalien.

En compagnie de Gonzague Lurton, propriétaire du Château Durfort-Vivens (95-96/100) qui possède le plus grand chai au monde d'amphores en terre cuite de type Teva.

Château Ferrière - 3e Cru Classé

94 · 35

La propriétaire Claire Villars-Lurton est une vigneronne à l'écoute de la nature. Certifié en biodynamie (Demeter) depuis 2018, le Château Ferrière possède des sols sains, régénérés, qui ont retrouvé suffisamment de carbone, d'azote et de vie pour bien résister aux aléas du millésime. Le 2023 est un assemblage de Cabernet Sauvignon (68 %), Merlot (28 %), Petit Verdot (3.5 %) et Cabernet Franc (0.5 %) élevé 18 mois pour 40 % en barriques neuves, 40 % en barriques d'un vin, et 20 % en cuves diamants ovoïdes et en amphores de terre cuite. Dégusté en compagnie de Claire, il offre un nez très fin et frais, avec des arômes engageants de chaud froid aux myrtilles, de cerises et de fraises, de crème de cassis. La bouche est très souple, aérienne, avec des tannins très fins, soutenus par une formidable acidité. Les tannins sont très structurés, savoureux. La finale offre des saveurs d'éclats de chocolat et une mâche tannique agréable. Un vin très élégant.

Château Giscours - 3e Cru Classé

95 · ♥ · 35

Le nez est typé Margaux, avec des arômes de crème de cassis, de myrtilles et de violettes, et des notes de vanille Bourbon. La bouche est aérienne, tout en élégance, avec des tannins d'une grande finesse. L'acidité citronné apporte une fraîcheur incroyable. La finale est noble, sur des saveurs d'oranges amères, avec des tannins croquants et juteux. Un archétype de l'appellation!

Château Haut-Breton Larigaudière - Cru Bourgeois

92-93 · 30

Dans ce millésime 2023, on retrouve tout le talent du directeur et œnologue Jean-Michel Garcion. Le nez est intense, avec des arômes de violettes, de cassis et de craie, et quelques notes de clafoutis. Le boisé est bien maîtrisé. La structure est dense, charnue, avec des tannins serrés, soutenus par une acidité de bon aloi. La finale est de bonne persistance, sur des saveurs de réglisse, avec une mâche tannique veloutée.

Château Kirwan - 3e Cru Classé

95 · 35

Avec ses arômes de crème de cassis, c'est un Margaux typique. Quelques notes de raisins écrasés et de graphite viennent compléter le tableau. La bouche est suave, les tannins sont fins et serrés, la texture est soyeuse. La finale est juteuse et salivante, sur des notes de poudre de cacao. Un Margaux de référence!

Château Lascombes - 2e Cru Classé

92 · 30

Les arômes intenses de griottes et de coulis de cassis sont combinés à des notes de moka. La bouche est ronde, souple, avec des tannins fins et polissés. La finale est riche et crémeuse, avec des saveurs dessert à la vanille. Un vin bien construit.

Château Malescot St-Exupery - 3e Cru Classé

95 · ♥ · 40

Dégusté au château, cet assemblage de Cabernet Sauvignon (58 %), Merlot (37 %) et Petit Verdot (5 %) élevé dans 60 % de barriques neuves est intense et séduisant, avec des arômes de cerises noires, de mûres, de cigare frais, de mines de crayon et de beurre. La bouche est d'une grande fraîcheur, avec des tannins très fins, portés par une acidité juteuse. Très salivant, il termine sur une assise tannique importante et savoureuse, avec des notes d'agrumes. Très belle réussite!

Château Margaux - 1er Cru Classé

97 · 40

Après 43 ans à la tête de Château Margaux, l'emblématique propriétaire Corinne Mentzelopoulos transmet les rênes à ses enfants Alexis et Alexandra, assurant ainsi l'avenir de ce 1er Cru Classé. Le 2023 est un assemblage de Cabernet Sauvignon (89 %), Merlot (5 %), Cabernet Franc (4 %) et Petit Verdot (2 %). Dégusté en compagnie de l'excellent Directeur Général Philippe Bascaules, ce grand vin (élaboré avec 41 % de la récolte) possède un nez est très fin, avec des arômes de coulis de cassis, de crème de framboises, de myrtilles, avec des notes de craie. La bouche est d'une grande finesse, les tannins sont comme du satin, l'acidité citronnée fait saliver, c'est un vin juteux et vibrant, vivant! Longue finale sur les agrumes, équilibrée avec ses 13.1 % d'alcool. Les tannins sont comme une caresse. Un Margaux tout en dentelles.

Château Palmer - 3e Cru Classé

97-98 · 40

Le nez est poudré, crayeux et crémeux, avec des arômes de violettes, de vanille, de lait condensé, et de roses blanches. La bouche est aérienne, subtile, harmonieuse, tout en élégance, en finesse, avec beaucoup de fraîcheur. La texture est en dentelle, avec des tannins soyeux, suaves. La finale est savoureuse, avec des notes de cèdre. C'est fuselé, avec une finale saline. Féliciations au directeur général Thomas Duroux (ingénieur agronome et œnologue) et à son équipe, c'est du grand art!

Château Prieuré-Lichine - 4e Cru Classé

93 · 30

Arômes de griottes et de vanille Bourbon. Notes de bois de cade. La bouche est suave, très avenante avec des tannins d'une belle finesse. La finale est persistante sur de beaux amers, avec une mâche tannique juteuse.

Château Rauzan-Gassies - 2e Cru Classé

93-94 · 35

Beau nez de violettes et de fraises bien mûres. La bouche est suave, crémeuse et fruitée. Les tannins sont très fins, l'acidité fait saliver. La finale est croquante et juteuse. Une belle réussite!

Château Rauzan Segla - 2e Cru Classé

94-95 · 35

Le nez offre des arômes de chaud froid aux myrtilles, avec des notes de cèdre et de framboises. Très élégante, la bouche possède des tannins très fins et une texture soyeuse. La finale est tout en fraîcheur, crémeuse et sapide. Bravo!

Pomerol

Château Beauregard - Grand Cru

91-92 · 25

Encore un peu fermé, il offre des notes de violettes et de cèdre à l'aération. La bouche est très souple, avec des tannins fins. L'équilibre est là, le vin est harmonieux et la finale est chocolatée. Un classique.

Château Cantelauze

93-94 · ♥ · 35

Issu d'une minuscule propriété de 1.5 hectare située près des vignes de Petrus, ce vin est un authentique Pomerol sans fioritures, avec des arômes intenses de coulis de myrtilles, et des notes de tabac et de bois de Santal. La bouche est sphérique, avec des tannins au grain fin, savoureux, portés par une belle acidité. La finale est sapide, avec des tannins qui se mâchent agréablement, et des saveurs d'oranges amères qui apportent un côté très digeste. Un vin de grande personnalité.

Château Clinet - Grand Cru

94-95 · 30

Nez noble et encore un peu fermé, qui dévoile à l'aération des arômes de myrtilles, de tabac blond et de moka. La matière est imposante, avec une structure tannique très dense. La finale est longue, sur des tannins serrés, avec des saveurs de myrtilles et de poudre de cacao. Bravo au propriétaire Ronan Laborde et à son équipe!

Château Feytit-Clinet - Grand Cru

93-94 · 30

Très fin, il offre des arômes de cerises, de violettes, avec une note de vanille. Très suave, la bouche possède une trame tannique caressante, et une acidité parfaitement intégrée. La finale est gourmande et longue, sur des saveurs de chocolat noir et de massepain.

Château Gazin

91 · 20

Un peu fermé, il offre des arômes de violette et de tabac à l'aération. La matière a une structure de belle densité, avec des tannins serrés. La finale est assez longue, avec des saveurs de chocolat noir, et des tannins bien présents. À garder.

Château La Conseillante - Grand Cru

96-97 · 40

Les 13 parcelles de La Conseillante sont vinifiées séparément pour permettre un assemblage final minutieux. Cet assemblage de 88 % Merlot et 12 % Cabernet Franc (97 % en barriques dont 70 % neuves, et 3 % en amphores) offre un nez délicat, avec des arômes de mines de crayon, de mûres, de fraises et de fumée. Beau volume en bouche, avec des tannins en rangs serrés, compacts et fins, assurant une charpente très bien structurée. La finale est sur la puissance tannique, avec des saveurs de pâte à gâteaux et de cacao. Belle persistance. Un grand vin de garde.

Château L'Evangile - Grand Cru

96-97 · 40

Cet assemblage de 78 % Merlot, 21 % Cabernet Franc et 1 % Cabernet Sauvignon se montre encore discret, avec des notes de violettes, de cerises et de massepain. La structure est soyeuse, les tannins sont ultra fins et l'acidité équilibre parfaitement le tout. On trouve des saveurs de chocolat noir et de thé noir. La finale est longue, sur des saveurs d'orangeat, et une pointe d'acidité qui donne de la vibration au vin.

Saint-Émilion

Château Angélus - 1er Grand Cru Classé A

95 · 35

Encore très fermé, il donne à l'aération des arômes de mines de crayon, de myrtilles et de vanille Bourbon, avec des notes de jasmin. La bouche est très suave, avec des tannins d'une grande finesse, montrant une grande structure. La perception de l'acidité est rafraîchissante. La finale est persistante, sur des saveurs de citron d'Amalfi et d'amandes effilées, avec une salinité qui donne de la sapidité. Un vin vibrant.

Château Ausone - 1er Grand Cru Classé A

97 · 40

Encore fermé, cet assemblage de Cabernet Franc (60 %) et Merlot (40 %), élevé 20 mois en barriques neuves dans des carrières souterraines, montre des notes élégantes et délicates de pensées, de violettes et de massepain. La bouche est caressante, avec des tannins très fins et serrés. L'acidité est parfaitement équilibrée, la texture est soyeuse. La finale est très persistante, savoureuse et délicate, avec des saveurs de raisinets et d'oranges sanguines. Un Ausone tout en fraîcheur et en dentelles.

Château Balestard La Tonnelle - Grand Cru Classé

93 · 30

Nez de vanille et de toast, avec des notes de cassis. Bouche de belle densité, crémeuse avec des tannins fins et serrés. Finale sur le chocolat amer avec des saveurs de réglisse, très persistante. Un classique du genre.

Château Canon - 1er Grand Cru Classé B

96-97 · 35

Le nouvel œnologue Nicolas Audebert a travaillé avec Pierre Lurton au Cheval des Andes en Argentine. Le nez est très élégant, avec des arômes de mirabelle et de fleurs d'oranger, mêlés à des notes de tabac blond et de cerises noires. La bouche est caressante, avec des tannins très fins. La structure est dense et noble, avec des saveurs d'écorces d'orange. La finale est très persistante, sur la mandarine, juteuse et salivante, saline. Grand potentiel de garde.

Château Fleur Cardinale - Grand Cru Classé

94-95 · 30

Assemblage de Merlot (56 %), Cabernet Franc (37 %) et Cabernet Sauvignon (7 %) élevé 12 à 14 mois en barriques (45 % neuves), en demi-muids, en foudres et en amphores Tava, c'est un vin très engageant avec des arômes de brioche et de cerises, et des notes florales de vanille, de violettes, de roses et de jasmin. Ample et souple, la bouche possède des tannins très fins et serrés, poudrés, avec des saveurs flatteuses de clafoutis et de massepain, ainsi que de cerises noires. La finale est juteuse, portée par une belle acidité sur la limette. Belle réussite, bravo à Ludovic et Caroline Decoster et leurs équipes, dont la directrice technique Ludivine Chagnon arrivée en 2023 et précédemment au même poste au Château Laroque, le Grand Cru Classé qui monte à Saint-Émilion.

Château Cheval Blanc - 1er Grand Cru A

98-99 · 40

Dégusté en compagnie de la brillante maître de chai Carole André, le château Cheval Blanc est impressionnant! Assemblage de Merlot (52 %), Cabernet Franc (46 %) et Cabernet Sauvignon (2 %), il possède un nez captivant, avec une grande palette aromatique dévoilant des arômes floraux de violettes et d'anis étoilé, et des notes emypreumatiques de graphite et d'encre de Chine. L'attaque est tout en souplesse, avec une texture tannique d'une grande finesse. Il y a beaucoup de jus et de profondeur. C'est salivant, comme beaucoup de grands vins du millésime. La finale est très persistante, sur des tannins ultra fins. Un Cheval Blanc de grande classe, fer de lance de l'appellation.

Clos Fourtet - 1er Grand Cru Classé B

93-94 · 25

Nez intense et capiteux, avec des arômes de framboises, de roses et de bois noble, avec des notes de cuir frais. La bouche est très fraîche, avec des tannins très souples, serrés et soyeux. La matière est de bonne densité, la finale est assez longue, sur des saveurs de chocolat noir, avec des tannins persistants.

Château Corbin Michotte - Grand Cru Classé

93-94 · 35

Promu au rang de Grand Cru Classé depuis le millésime 2022, ce 2023 offre un nez très fin et fruité, avec des arômes de fraises chaudes, de cerises, d'humus, avec des notes de bois frais et de jasmin. Les tannins sont très soyeux, parfaitement enrobés par une acidité rafraichissante. La finale est tout en élégance, avec des saveurs de pâte d'amande et de pâte à gâteau, bien sûr sans aucune sucrosité. Un vin qui a sa propre personnalité, qui n'a jamais cédé aux sirènes des modes, un vin intemporel avec un grand potentiel de garde.

Au Château Corbin Michotte (93-94/100)
en compagnie d'Emmanuel (à ma droite) et Hubert Boidron, deux des enfants du regretté Jean-Noël Boidron.

Château Faugères - Grand Cru Classé

92-93 · 35

Arômes de mûres et de craie. Grande structure en bouche, avec des tannins massifs, soutenus par une bonne acidité. Finale tannique, avec des saveurs de moka. À attendre de toute urgence…

Château Figeac - 1er Grand Cru Classé A

96-97 · 40

Assemblage de 41 % Merlot, 32 % Cabernet Franc et 27 % Cabernet Sauvignon sur terroir de graves et d'argile. Encore fermé, ce vin dévoile des arômes délicats de fraises des bois, d'oranges et de jasmin, avec des notes de cassis et de poivre blanc. L'attaque est tout en volume, avec des tannins très compacts, et une acidité citronnée et juteuse. La finale est imposante, avec des tannins très fins et des saveurs de bergamote et de grains de café. Un Figeac au niveau de son classement en Premier Grand Cru Classé A depuis 2022.

Château Fombrauge - Grand Cru Classé

95 · ♥ · 35

Le nez est atypique pour l'appellation, avec des arômes de jasmin, de thé vert, de mélisse et de vanille Bourbon. La bouche est d'une grande fraîcheur, avec une formidable acidité, et des tannins fins d'une grande densité, en rangs serrés. La finale est très longue, en même temps sapide et tannique, avec des saveurs de bergamote et d'oranges amères. Un sujet à part!

Château Fonroque - Grand Cru Classé

92 · 25

Arômes fruités de cassis et de massepain, avec des notes de chèvrefeuille. Très souple, le vin possède des tannins serrés et fins, ainsi qu'une belle acidité. La finale est charnue, sur des tannins croquants.

Château La Dominique - Grand Cru Classé

92-93 · 30

Nez très fin, arômes de myrtilles et de cassis, avec des notes florales. Grande structure avec des tannins fermes et serrés, encore assez massifs. La finale est en équilibre, avec une mâche tannique importante, et des saveurs de chocolat noir. Taillé pour la garde.

Château La Gaffelière - 1er Grand Cru Classé B

93-94 · 35

Très élégant au nez, avec des arômes de fraises des bois, de tabac blond et de lilas. La bouche est soyeuse grâce à de beaux tannins très fins. La structure est dense et harmonieuse, l'acidité est parfaitement intégrée. La finale est très persistante sur le moka et les agrumes. Belle réussite!

Château La Couspaude - Grand Cru Classé

93 · 30

Nez finement toasté, avec des arômes de cassis et de violettes, et des notes de cendres. La bouche est très équilibrée, avec des tannins denses et juteux. La finale est fraîche, sur des saveurs d'oranges amères et de cacao, avec une mâche tannique agréable. La persistance est très importante.

Le Petit Cheval - 2e vin du Château Cheval Blanc

93-94 · 30

Très fruité, avec des arômes de cassis et de mûres, et des notes de réglisse. La bouche est très souple, avec des tannins bien mûrs et fins. La finale est tout en fraîcheur, avec des saveurs de réglisse et d'agrumes.

Château Laroque - Grand Cru Classé

95 · ♥ · 35

Arômes intenses de fruits mûrs, avec du cassis, de la framboise. Un côté floral avec du sureau et du lilas. La bouche est suave, les tannins sont denses et fins, juteux et charnus. Il y a de la tension dans ce vin. La finale est d'une grande fraîcheur, avec des saveurs d'oranges sanguines. Grande persistance aromatique sur le pomelo. Une grande réussite, et l'une des plus belles affaires du millésime!

Château Monbousquet Saint-Émillion GGC

93-94 · 30

Très intense, capiteux, très myrtilles, violettes. En bouche c'est crémeux, soyeux, un vin qui plaît à tout le monde, avec une belle acidité. La finale est sur le chocolat noir, le massepain, avec des tannins très savoureux, qu'on mâche avec plaisir. Très joli vin. Un vin très plaisant, facile à boire.

Château Pavie - 1er Grand Cru Classé A

98 · 40

Pavie 2023 est une grande réussite. Cet assemblage de Merlot (51 %), Cabernet Franc (32 %) et Cabernet Sauvignon (17 %) élevé pour 72 % en barriques neuves possède un nez envoûtant et complexe, avec des arômes d'encens, de liqueur de cassis, de tabac frais, de lilas. Quelques notes de bois de cade. Très suave, l'attaque est ample, riche mais sans lourdeur, avec des tannins d'une grande finesse, et une acidité formidable. La finale est juteuse, elle fait saliver, apanage des grands vins, et possède des saveurs de poudre de cacao, d'oranges confites, avec une matière imposante et parfaitement équilibrée. Chapeau!

Château Pavie-Macquin - 1er Grand Cru Classé B

95-96 · 35

Nez captivant, avec des arômes de coulis de myrtilles, de tabac, de cuir et de roses rouges. Très élégante, la bouche possède des tannins d'une grande finesse. La finale est tout en fraîcheur, avec des saveurs d'oranges et de bergamote. Grande persistance avec une mâche tannique délectable. Grande buvabilité et grand potentiel.

Château Soutard - Grand Cru Classé

92-93 · 30

Nez fin avec des notes de cerises noires, encore un peu fermé. Belle souplesse en bouche, avec des tannins fins et serrés. La structure est de densité moyenne. La finale porte sur des tannins bien présents. Un vin de garde.

Château Tour Baladoz - Grand Cru Classé

93-94 · ♥ · 35

Pour son deuxième millésime arborant le rang de Grand Cru Classé à Saint-Émilion, le Château Tour Baladoz tient ses promesses. Le nez est profond et complexe, avec des arômes de roses Baccara, de cuir neuf, de cigare de La Havane, de cendres et de violettes. L'élevage est noble et maîtrisé, avec des notes de grains de café et de cacao. La bouche est d'une grande souplesse, avec des tannins soyeux, équilibrés par une acidité idoine. La finale est très charnue, juteuse, elle fait saliver. Le grain de tannin est comme du satin. Félicitation au directeur général Jean-Michel Garcion et à son équipe!

Château Valandraud - 1er Grand Cru Classé B

98-99 · ♥ · 40+

Valandraud est une classe à part, avec sa propre personnalité, tout comme son fondateur et propriétaire Jean-Luc Thunevin. Assemblage de Merlot (84 %), Cabernet Franc (8 %) et Cabernet Sauvignon (8 %), ce vin possède un nez très complexe et envoûtant. Il ferait même penser aromatiquement à un Porto Vintage, mais sans la puissance alcoolique, avec des arômes de griottes, de myrtilles, d'iris, de fleurs d'oranger, et des notes de boîte de cigares, d'encre de Chine, de pralinés, de violettes et de massepain. À l'aération on trouve encore des notes de cèdre, de cassis, de bois de Santal, de graphite et de fraises des bois. Une complexité hors normes! La bouche est d'une grande finesse, c'est une caresse, avec des tannins soyeux, très compacts, d'un équilibre parfait. L'intensité en bouche est impressionnante! L'acidité est parfaitement intégrée et donne un pep incroyable. La finale est très juteuse, salivante et persistante, sur des saveurs de poudre de cacao, d'oranges sanguines et de grains de café. Un vin dynamique, plein d'énergie. Une bombe déjà irrésistible, qui promet de grands moments de plaisir!

Virginie de Valandraud - 2e vin du Château Valandraud

93 · 30

Le second vin du Château Valandraud est très élégant. Son nez est très parfumé et floral, avec des notes de jasmin et de fleurs d'oranger, et des arômes de mûres. L'attaque est souple, ample, avec des tannins très serrés et fins, portés par une belle acidité. La finale est croquante, sur des tannins très savoureux, avec des notes de cacao.

Château Valandraud Blanc

96 · 30

Nez subtil et complexe, avec des arômes de chèvrefeuille, de pâquerettes, de muguet, et des notes de poire William. Très aérienne, la bouche est tout en délicatesse, avec une texture élégante, une acidité délicieuse, qui lui donne une grande buvabilité. La finale est très persistante sur la mandarine et la poire. Un grand blanc de gastronomie.

Virginie de Valandraud blanc - 2e vin du Château Valandraud Blanc

93 · 25

Très parfumé, avec des notes de bourgeons de cassis typiques du Sauvignon Blanc, ainsi que des arômes de pivoines, de roses rouges et de nectarines. Beau volume en bouche, avec une texture de velours et une matière bien équilibrée. La finale est très longue, sur des saveurs d'ananas, avec une belle fraîcheur.

Pessac-Léognan

Château Carbonnieux - Grand Cru Classé

92 · 25

Nez intense et noble, avec des arômes de cerises et des notes de mines de crayon. Tout en souplesse, la bouche offre des saveurs de réglisse, avec des tannins bien denses et serrés. L'acidité est bien équilibrée. La finale montre des saveurs de chocolat, avec une pointe d'agrumes. Beaucoup de fraîcheur, avec un beau potentiel de garde.

Château Haut-Bailly - Grand Cru Classé

97-98 · ♥ · 40

Au cours des dernières années, la Présidente Exécutive Véronique Sanders a réussi à hisser le Château Haut-Bailly parmi les grands noms de Graves. J'ai pu visiter en sa compagnie le nouveau chai spectaculaire, ultra-fonctionnel et parfaitement intégré au paysage. Un outil performant dans la quête de l'excellence. Cela se ressent dans ce 2023 d'une pureté éclatante, que Véronique qualifie comme un vin « qui donne le sourire ». Cet assemblage de Cabernet Sauvignon (58 %), Merlot (34 %), Cabernet Franc (4 %) et Petit Verdot (4 %) offre des arômes de cerises noires, de craie, de massepain, avec des notes de mines de crayon. La bouche est d'une grande finesse, avec de la densité et des tannins très soyeux, caressant le palais comme du velours. L'équilibre est parfait, le vin est juteux et fait saliver, signature des grandes réussites. La finale est très persistante, sur des saveurs de kumquat, de grenades et de chocolat noir. Un grand vin de terroir, harmonieux, taillé pour la garde!

Château Haut-Brion - 1er Cru Classé

98-99 · 40

Nez très délicat, et sérieux, avec des arômes de cendres, de graphite, d'encre de Chine, peu fruité mais très subtil. En bouche, c'est une caresse, avec des tannins de velours. La trame tannique est dense et d'une finesse hors-normes. Il y a une acidité parfaite, et un équilibre incroyable. Cela fait saliver, c'est juteux, c'est impossible à cracher. La finale est très longue, en dentelles, saline et tannique. Élégant comme une danseuse de ballet. Un Haut-Brion de grande classe!

Château Larrivet - Haut Brion

92-93 · 35

Arômes de crème de cassis et de cuir frais. Bouche très souple, avec des tannins fins et serrés. L'acidité est bien intégrée, le vin est juteux. La finale est savoureuse sur des tannins denses avec des notes chocolatées. Très sapide et persistant.

Château Malartic Lagravière - Grand Cru Classé

92 · 30

Arômes de tulipes, de réglisse et de tabac, avec des notes de cassis. L'attaque est fraîche et souple, les tannins sont fins et intégrés. La finale est de bonne persistance, sur des notes de chocolat noir et d'oranges amères. Bel équilibre.

Château La Mission Haut-Brion

97-98 · 40

Encore un peu fermé, ce vin offre à l'aération des notes subtiles de graphite, de violettes et de roses Baccara. Les tannins sont ultra fins, parfaitement équilibrés par une acidité formidable. C'est soyeux comme du satin. La finale est juteuse, tout en dentelles, sur des saveurs de chocolat noir, de grain de café, de cacao, avec une persistance sur des notes d'acidité incroyables.

Château Pape-Clément - Grand Cru Classé

94-95 · 35

Joli nez de violettes et de crème de cassis, avec des notes de bois de cade. Très harmonieux, avec des tannins très fins et serrés, une belle acidité et une structure savoureuse. Finale très persistante, sur des saveurs d'écorces d'orange et de chocolat noir, juteuse et salivante. Grande maîtrise!

Smith Haut Lafitte blanc

94-95 · 25

Très élégant, avec des arômes de cédrat, de brioche et de bois noble, avec quelques notes de fumée. L'élégance continue en bouche avec une souplesse incroyable, l'équilibre acide-alcool est excellent. La finale est très persistante, sur des saveurs de kumquat et de pain grillé.

Avec Jean-Philippe Delmas, mon confrère de l'Académie Internationale du Vin, Directeur Général au Château Haut-Brion (98-99/100), mon plus haut score pour Pessac-Léognan.

Château Smith Haut Lafite - Grand Cru Classé

96-97 · 30

Nez intense de cassis et de violettes, avec des notes de cuir et de coulis de myrtilles, mâtinées de réglisse. La bouche est d'une grande finesse, avec des tannins très fins et déjà enrobés par une structure tout en harmonie, équilibrée par une acidité parfaite. Finale juteuse et salivante, sur des saveurs de chocolat noir et de pamplemousses, avec une mâche tannique importante, présageant d'un grand potentiel de garde.

Bordeaux

Château Cap de Faugères - Côtes de Castillon

92-93 · ♥ · 25

Grande maturité au nez, avec des arômes de mûres, de cerises noires, et des notes de café. Très souple, le vin a des tannins mûrs et denses, avec une belle acidité. La finale est tannique mais sapide, légèrement saline, avec des saveurs d'oranges amères. Belle réussite, avec un excellent rapport qualité-prix!

Sauternes

Clos Haut-Peyraguey - 1er Cru

93 · ♥ · 40

Encore fermé, le nez offre des notes de mangues et de mandarines à l'aération. La bouche est comme toujours aérienne, avec un magnifique équilibre. La finale est persistante sur des saveurs de mangues et de safran. Un classique.

Château Coutet - Barsac

92-93 · 35

Le nez est discret, avec des notes d'agrumes et de safran. L'attaque est souple, tout en finesse. Les saveurs d'oranges sanguines et de pamplemousses dominent la finale, portée par une belle acidité citronnée.

Château Guiraud - 1er Grand Cru Classé - liquoreux

93 · 30

Nez très discret, encore fermé, avec des arômes de mangues et de coings à l'aération. La bouche est harmonieuse, avec un bel équilibre sucre-acide. La finale est de belle persistance, sur des saveurs d'écorces d'oranges.

Château Climens

96-97 · 50

De couleur ambrée, ce vin montre une grande finesse, avec des arômes de mirabelle et de mangues. Filiforme en bouche, il possède une structure très verticale, ciselée, avec une matière aérienne. La finale est interminable, sur des saveurs de kumquat. Un vin vibrant, d'une pureté cristalline! Petite production à cause du mildiou.

Château de Fargues

93 · 50

Les arômes de mangues et de fruits de la passion jaillissent du verre. La bouche est très suave, riche et harmonieuse, avec des saveurs d'agrumes et des notes de safran. Belle persistance, avec une belle vivacité.

Suduiraut - 1er Grand Cru Classé - liquoreux

95-96 · 50

Les vendanges ont été faites en trois tries afin de sélectionner les grappes avec du botrytis. Les rendements ont été très faibles, 12 Hl/Ha. Le nez de ce 100 % Sémillon est intense et complexe, avec des arômes de mangues, de fruits de la passion, de safran. Les 150 g/l de sucres résiduels sont bien équilibrés par une belle acidité. La structure est sphérique, avec des saveurs d'ananas, de pamplemousses, de confiture d'oranges amères. La finale est légèrement iodée, très persistante, avec des saveurs de tangerine. Un Sauternes d'une grande buvabilité.

Fronsac

Château Moulin Haut Laroque

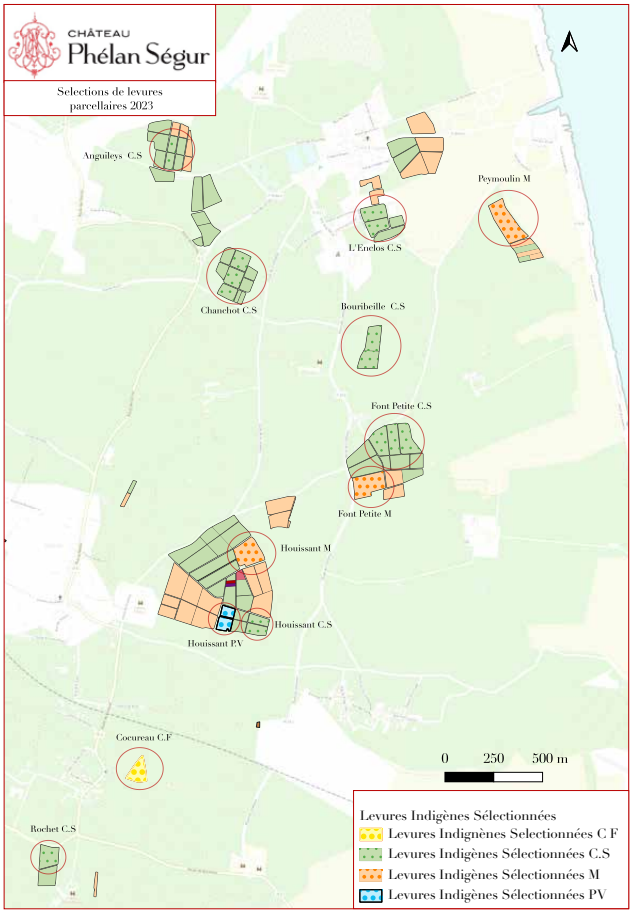
92 · 25

Nez séduisant de clafoutis, de mûres écrasées, de coulis de cassis, très fruité et vineux. Grande souplesse en bouche, avec des tannins ronds et fins. La finale est tout en fraîcheur, avec des tannins croquants, et des saveurs de tangerines. Assurément un bon rapport qualité-prix. •

Château Tour Baladoz – nouveau classement

Olivier de Schepper et sa cousine Hélène de Schepper, propriétaires du Château Tour Baladoz, sont aux anges. Grâce à l'excellence de Jean-Michel Garcion, œnologue et directeur général depuis 1992, le domaine a passé de Grand Cru au rang de Grand Cru Classé dans le nouveau classement de Saint-Émilion dès le millésime 2022. Félicitations, c'est amplement mérité! Lors de la redéfinition des parcelles classées, le domaine a toutefois perdu 1.6 hectare. En outre, de nombreux investissements ont été consentis pour obtenir ce classement, ainsi que pour le maintenir jusqu'à la prochaine évaluation dans une dizaine d'années. Par conséquent, le prix du Château Tour Baladoz, un classique de DIVO, subira une augmentation conséquente, d'autant plus que le 2022 et le 2023 sont de grandes réussites! Bonne nouvelle, Jean-Michel Garcion a créé la Dame de Baladoz, un second vin vinifié avec la même excellence que le grand vin. •

Les levures au Château Phélan Ségur, un projet unique au monde



Ces dernières années, le Château Phélan Ségur a accompli des progrès énormes qui le hissent aujourd'hui parmi l'élite de l'appellation Saint-Estèphe. C'est le résultat d'un travail intense et minutieux de la part de l'emblématique Directrice Générale Véronique Dausse, brillamment épaulée par Stéphane Rougé (chef de culture) et Fabrice Bacquey (maître de chai). L'attention portée à tous les détails confine ici à l'orfèvrerie. Depuis le millésime 2020, un projet novateur et unique au monde a vu le jour au Château Phélan Ségur : la sélection des levures présentes naturellement sur le raisin, parcelle par parcelle. Quelques semaines avant les vendanges, Fabrice Bacquey et son équipe récoltent quelques grappes sur chacune des parcelles sélectionnées pour ce projet. Avec un laboratoire partenaire, des micro-vinifications sont effectuées pour chaque parcelle séparément, avec une batterie de tests microbiologiques et génétiques pour s'assurer de l'absence de micro-organismes indésirables. Le cocktail de levures qui démarre la fermentation alcoolique est ensuite mis en culture pour obtenir une crème de levure qui sera utilisée pour la fermentation de la vendange issue de la parcelle correspondante. Chaque lot ainsi vinifié exprime sa propre identité : de la parcelle, du cépage, du millésime. En 2023, 2/3 des parcelles ont été vinifiées avec leur propre crème de levure. On le constate à la dégustation : le Château Phélan Ségur a gagné en précision, en pureté et en éclat : il possède désormais un « supplément d'âme ». •

Les levures sont sélectionnées dans 10 parcelles différentes, et chaque parcelle est vinifiée séparément avec ses propres levures indigènes. Un travail unique au monde!

Hommage à Jean-Noël Boidron

Une figure marquante des vins de Bordeaux nous a quittés le 7 septembre 2023, quelques jours avant les vendanges. Né en 1936, Jean-Noël Boidron était l'un des plus brillants et des plus humbles professeurs de l'Institut d'Œnologie à Bordeaux. Héritier d'une famille de tonneliers et de viticulteurs, Jean-Noël a repris dès 1959 le domaine familial Corbin Michotte à Saint-Émilion, idéalement situé près d'illustre voisins (Pétrus, Cheval Blanc et Figeac). Dès cette période, les vins de la famille Boidron ont été distribués en Suisse par DIVO en exclusivité.

J'ai eu la chance de connaître Jean-Noël dès les années 2000 grâce à l'Académie Internationale du Vin (AIV) dont il était l'un des membres fondateurs en 1971, en compagnie de Constant Bourquin, l'homme de lettre genevois qui avait également fondé DIVO en 1936. Dès ses débuts, DIVO a entretenu des liens étroits avec l'AIV, à travers ses membres Pierre Balthasar de Muralt, Andreas Keller, Christophe von Ritter et aujourd'hui moi-même.

Dans sa quête inlassable du vin noble, Jean-Noël a toujours refusé de suivre les modes qui ont parfois abouti à des vins bodybuildés, surboisés ou surextraits. Il a toujours gardé sa propre philosophie en élaborant des vins de terroir, soyeux, digestes et aptes au vieillissement. Grâce à lui, les vins de la famille Boidron (Corbin Michotte à Saint-Émilion, Calon à Saint-Georges-Saint-Emilion et Cantelauze à Pomerol) font partie des archétypes de leurs appellations.

Au nom de toute l'équipe de DIVO, j'adresse une pensée émue à ses enfants Isabelle, Hubert et Emmanuel qui gèrent avec brio les domaines de la famille Boidron. •

En 1961, millésime exceptionnel, Jean-Noël Boidron faisait déjà une cuvée du Château Corbin Michotte pour DIVO, un grand vin que j'ai eu la chance de déguster.

Bienvenue dans le monde de DIVO

La sélection DIVO reflète depuis 1936 des vins authentiques issus de domaines familiaux attachés à des méthodes de travail durables. En adhérant à DIVO, vous soutenez une philosophie et vous faites vivre des producteurs pour lesquels « éthique » n'est pas un vain mot.

Vous pourrez explorer notre sélection de vins de toute l'Europe qui offrent un panorama riche en saveurs, en arômes et en histoires.

Vos avantages en tant que membre

Sélection
de vins d'origine par nos experts

Flexibilité
commande à l'unité possible

Livraison offerte
sans minimum d'achat

Coffret cadeau
offert avec votre première commande

Dégustations
dans diverses régions

Rabais d'au moins 10 %
exceptés articles à prix spéciaux

Publications
dossiers mensuels et revues Terroir

Adhérez au club DIVO

en contactant le service client par téléphone 021 863 22 75, par mail à club@divo.ch ou sur le site internet www.divo.ch

DIVO
Culture du vin depuis 1936

Éditeur
DIVO SA
Route du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez

021 863 22 75
club@divo.ch
www.divo.ch

Rédaction, scores
Dr José Vouillamoz

Photos
José Vouillamoz,
Adobe Stock et autres.

Réalisation
Fluide Communication — Givisiez

Impression
Gremper — Bâle