



Les Dégustations Bordeaux, les primeurs 2018

③ Le Médoc

Des vins au profil spectaculaire

La chaleur exceptionnelle de l'été 2018 a engendré des vins concentrés, puissants, aux forts degrés alcooliques. Margaux semble avoir mieux encaissé ce phénomène. Par Olivier Poels

Médoc

17-17,5/20

**CHÂTEAU
HAUT-CONDISSAS**

L'un des vins les plus puissants élaborés par la propriété. Derrière sa constitution imposante, il fait montre d'une très grande finesse, avec une finale juteuse et saline. Pour les amateurs patients.
2017 : N. C. • 2016 : 40 €

16-16,5/20

CHÂTEAU POTENSAC
Un rapport qualité/prix à ne pas laisser passer. Le vin est historiquement constitué, avec une concentration magnifique et beaucoup de volume.
2017 : 23 € • 2016 : 26 €

16-16,5/20

**CHÂTEAU
ROLLAN DE BY**

Très séduisant, bouche ultra veloutée et remarquable intégration des tanins. Finale de grande fraîcheur.
2017 : 17 € • 2016 : 19 €

15,5-16,5/20

CLOS MANOU
Il affiche ce raffinement habituel du cru, avec beaucoup de profondeur, de densité et une admirable qualité tannique. La finale est longue et très équilibrée, sur le fruit frais.
2017 : 24 € • 2016 : 25 €

15-16/20

**CHÂTEAU
LAYAUGA-DUBOSCQ**
Cuvée Renaissance
La cuvée, à large dominante

de merlot, offre un charme immédiat et irrésistible, porté par la touche "Duboscq".
2017 : N. C. • 2016 : N. C.

15-16/20
**GOULÉE BY
COS D'ESTOURNEL**

Très en fruit, le vin est juteux, délicatement épicé et gourmand à souhait. Une réussite pour la propriété.
2017 : N. C. • 2016 : 26 €

14-15/20
CHÂTEAU LA TOUR DE BY

Un vin au profil élégant et tendre en bouche, doté de jolis tanins. Il se montre accessible et gourmand.
2017 : 21 € • 2016 : 18 €

Haut-Médoc

17-18/20
CHÂTEAU DE CAMENSAC
Le nez est expressif, charmeur et plein de fruit, très délicat et élégant avec un admirable côté digeste. Un vin aérien et floral.
2017 : 32 € • 2016 : 33 €

17-18/20
**CHÂTEAU
SOCIANDO-MALLET**
Le cinquantième millésime vinifié par la famille Gautreau fera date, le caractère du millésime convenant parfaitement au terroir du cru. Les merlots (66 %) possèdent un éclat et une profondeur somptueux. Sociando-Mallet se montre à la



Château Cantemerle 2018 : gourmand, souple et délicat.

fois soyeux et juteux.
2017 : 31 € • 2016 : 38 €

16,5-17,5/20
CHÂTEAU BELGRAVE
Enrobé, avec une colonne vertébrale de jolis cabernets, c'est un vin dense, tendu, avec une finale intense et tannique.
2017 : 31 € • 2016 : 38 €

16,5-17,5/20
CHÂTEAU CANTEMERLE
Touchée par deux violents orages de grêle, la propriété a néanmoins plus que sauvé les meubles. Il y aura certes peu de vin en 2018, mais il est réussi, dans l'esprit toujours très digeste privilégié ici. Délié, gourmand, souple et délicat.
2017 : 27 € • 2016 : 32 €

16-16,5/20
CHÂTEAU BELLE-VUE
Les notes de fruits rouges aiguisent et excitent les papilles. Le vin, très fondu et digeste, exprime des notes salines et des tanins au toucher de velours.
2017 : N. C. • 2016 : 15,50 €

Quatre médocs à acheter en priorité



Château Marquis de Terme
Le cru joue avec bonheur la finesse dans le millésime et signe une vraie belle réussite. Ce margaux n'a pas encore atteint des prix très élevés.



Château Cos d'Estournel
Le millésime a été abordé à la perfection par le cru qui livre son plus grand saint-estèphe jamais goûté en primeur.



Château Rauzan-Ségla
Le cru fait mouche avec ce millésime et propose un margaux ultra complet et séduisant. Un classique indémodable.



Château de Camensac
À un prix toujours très accessible, ce haut-médoc illustre le renouveau du cru, en plein progrès depuis quelques années.



15,5-16/20

CHÂTEAU LOUDENNE

Château Loudenne est une des belles révélations du millésime, avec un vin plein et charnu, doté de jolis tanins raffinés et d'une indéniable classe en bouche.

2017 : N. C. • 2016 : N. C.

15,5-16/20

CHÂTEAU PEYRABON

Une très belle réussite pour ce cru bien tramé, mais à l'extraction juste et aux tanins fins. Il offre une très belle persistance.

2017 : 26 € • 2016 : 26 €

15-16/20

CHÂTEAU SÉNÉJAC

Le plus abouti que nous ayons goûté en primeur. Il affiche un supplément de profondeur qui lui va diablement bien.

Très charmeur.

2017 : N. C. • 2016 : 15 €

Listrac-Médoc

16,5-17/20

CHÂTEAU

FOURCAS-HOSTEN

Charnu et plein, à dominante de merlot, Fourcas-Hosten 2018 est un vin de grande maturité. Les notes de fruits noirs sont précises et fraîches. Sa

force réside dans son équilibre.

Quoi de neuf au château ?

Le cru est en conversion bio depuis le millésime 2018. La certification est attendue pour 2021.

2017 : 17 € • 2016 : 17 €

15-15,5/20

CHÂTEAU

FOURCAS-DUPRÉ

Il affiche une très jolie définition, avec une bouche harmonieuse et un beau grain de tanins. Belle finale étirée.

2017 : 13 € • 2016 : 16 €

Moulis-en-Médoc

16-17/20

CHÂTEAU

CHASSE-SPLEEN

Sphérique, avec un fruit opulent. L'attaque en bouche est large, le vin est plein et charmeur. Jolie finale crémeuse et épicée.

2017 : 32 € • 2016 : 31 €

16-16,5/20

CHÂTEAU BRANAS

GRAND-POUJEAUX

Très réussi, Branas Grand-Poujeaux exprime un côté charmeur et plein, avec un fruit vivant et lumineux. Très belle qualité de tanins.

2017 : 31 € • 2016 : 32 €

16-16,5/20

CHÂTEAU POUJEAUX

D'un très bel éclat de fruit, avec une bouche très précise et tenue par une jolie vivacité. C'est le plus profond et intense des vins goûtés en primeur à la propriété. Très prometteur.

2017 : 28 € • 2016 : 31 €

Margaux

19,5-20/20

CHÂTEAU MARGAUX

Il marquera l'histoire et dépassera peut-être l'incroyable 2016. La puissance et la précision des cabernets, qui représentent 90 % de l'assemblage,

portent le vin très loin en termes de saveurs, de longueur et d'intensité. Légendaire.

2017 : 495 € • 2016 : 699 €

19,5-20/20

CHÂTEAU PALMER

Un vin hors normes, d'une concentration impressionnante. Tout est néanmoins en place et c'est là le plus spectaculaire. Le grain de tanins, la vivacité de la bouche, l'éclat du fruit et la longueur sont superlatifs.

2017 : 268 € • 2016 : 336 €

18,5-19,5/20

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

2018 entrera dans la légende



du cru, profond, très intense et puissant, mais surtout juteux en milieu et fin de bouche.

Racé en diable, avec une trame tannique très soyeuse.

2017 : 75 € • 2016 : 94 €

18-18,5/20

CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY

Avec un remarquable moelleux de bouche, une texture enrobée et crémeuse et ce côté délié du fruit qui signe les grands vins de Malescot, ce 2018 sera une référence. L'équilibre est souverain.

2017 : 48 € • 2016 : 81 €

17,5-18,5/20

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

Brane-Cantenac s'impose une fois encore comme l'un des crus les plus complets de l'appellation, avec une remarquable densité de bouche, de la sève et une grande persistance aromatique sur des notes de fruits frais.

2017 : 66 € • 2016 : 72 €

17,5-18,5/20

CHÂTEAU CANTENAC-BROWN

Il s'agit du vin le plus lumineux que nous ayons dégusté ici. L'explication tient dans la très belle définition des cabernets qui apportent un raffinement et une noblesse de tanins superbes. Il passe un cap avec ce millésime.

2017 : 48 € • 2016 : 54 €

17,5-18,5/20

CHÂTEAU D'ISSAN

Avec un choix d'extraction modérée afin de préserver la délicatesse des tanins, ce 2018 joue sur du velours, mais avec un admirable fond de bouche et de la tension en finale. Un vin très complet.

2017 : 25 € • 2016 : 65 €

17-18/20

CHÂTEAU BOYD-CANTENAC

Boyd-Cantenac livre un vin d'un remarquable équilibre, au fruité généreux et gourmand. Sa finale s'étire doucement sur des notes acidulées. Tout ce que l'on attend d'un admirable margaux.

2017 : 42 € • 2016 : 45 €

17-18/20

CHÂTEAU DAUZAC

Le cru continue sa belle série et livre un 2018 juteux, franc et étincelant. Sa force ? Un croquant du fruit et un équilibre savoureux qui le rendent très charmeur. Un fort beau classique margalais.

Quoi de neuf au château ?

Changement de propriétaire en

vue. La famille Roulleau finalise le rachat du cru, propriété de la Maif depuis 1988.

2017 : 42 € • 2016 : 43 €

17-18/20

CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

C'est une des révélations du millésime. Le cru joue avec bonheur la carte de la finesse et de l'élégance, avec une trame tannique très infusée et un équilibre des plus réussis.

Quoi de neuf au château ?

Une brasserie ouvrira au mois de juin. Une offre bienvenue dans une région qui manque de ce type de restauration.

2017 : 42 € • 2016 : 44 €

17-17,5/20

CHÂTEAU GISOURS

Très séduisant, avec une bouche suave, une texture de soie et des tanins souples et juteux. Bien enrobé, charnu, ce Giscours est vraiment enjôleur.

2017 : 57 € • 2016 : 63 €

17-17,5/20

CHÂTEAU LASCOMBES

Avec un nez intense de fruits frais, le 2018 est éclatant. On retrouve ce charme en bouche, avec une belle texture, du goût et de la rondeur.

2017 : 70 € • 2016 : 78 €

17-17,5/20

CHÂTEAU MARQUIS D'ALESME

En une petite décennie, Marquis d'Alesme a été métamorphosé, gagnant en muscle et en profondeur. Cela lui va bien, ce 2018 est défini, précis et dynamique en bouche, servi par une belle finale.

2017 : 37 € • 2016 : 40 €

16,5-17,5/20

CHÂTEAU FERRIÈRE

Le cru a réellement trouvé son style et la bouche s'est épaissie



depuis quelques millésimes. Le 2018 affiche un raffinement vraiment très agréable, avec une jolie constitution. Hélas, il n'y a qu'une demi-récolte.
2017 : 40 € • 2016 : 42 €

16,5-17,5/20
CHÂTEAU DU TERTRE

Comme d'habitude, le cru intègre une proportion forte de cabernet franc (16 %) et de petit verdot (14 %), mais également un niveau plus élevé de merlots (30 %) très réussis. Un assemblage qui confère sa personnalité au cru : une trame ferme, épicée, mais enrobée.
2017 : 39 € • 2016 : 43 €

16,5-17/20
CHÂTEAU KIRWAN

Avec seulement 25 hectolitres à l'hectare, le cru propose une toute petite récolte du vin le plus concentré et riche de l'appellation. Il est hors normes par sa puissance, sa masse tannique et ses degrés alcooliques. Un colosse à oublier en cave.
2017 : 43 € • 2016 : 44 €



Château Malescot Saint-Exupéry 2018 : il deviendra une référence.

16,5-17/20
CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE

Prieuré-Lichine enchaîne les belles réussites. Nous pensons que le 2018 est le meilleur vin produit ici. Il possède une densité et une persistance sur le fruité frais remarquables. L'élevage est parfaitement intégré.
2017 : 38 € • 2016 : 43 €

16,5-17/20
CHÂTEAU SIRAN

Voilà un Siran intense, profond et d'une jolie texture. La bouche est large en attaque, mais se resserre bien en finale sur des tanins fins.
2017 : 25 € • 2016 : 29,50 €

16-17/20
CHÂTEAU LABÉGORCE

Le cru signe un vin de très jolie texture, très margalais dans son expression, avec des tanins nobles, fondus et bien enrobés. Une bouteille de confiance tout en équilibre.
2017 : 25 € • 2016 : 29 €

16-17/20
CHÂTEAU RAUZAN-GASSIES

C'est un Rauzan-Gassies classique qui offre une bouche tendre, bien enrobée et dotée d'une belle tension, mais avec de la chair.
2017 : 50 € • 2016 : 56 €

16-16,5/20
CHÂTEAU DESMIRAIL

Desmirail est l'un des rares crus de l'appellation Margaux à dominante de merlot. Ces derniers, de belle expression, avec de la rondeur et un côté crémeux en bouche, contribuent à la naissance d'un vin raffiné et flatteur, très gourmand.
2017 : 37 € • 2016 : 37 €

16-16,5/20
CHÂTEAU DES EYRINS

Le cru a pris une belle vitesse de croisière, ce millésime 2018 se montre très abouti, vinifié habilement, préservant le charme, la puissance et l'équilibre. Un vin très croquant et savoureux.
2017 : 27 € • 2016 : 26 €

16-16,5/20
CHÂTEAU POUGET

Ce cru très discret classé livre un vin très friand, au fruité savoureux et à la bouche bien en place, doté d'un joli velouté de tanins.
2017 : 34 € • 2016 : 40 €

15-16/20
CHÂTEAU LA GURGUE

Le soyeux de bouche est joli, avec des tanins intégrés et un corps qui ne manque pas de volume. Belle persistance pour ce 2018.
2017 : 20 € • 2016 : 22 €

15-15,5/20
CHÂTEAU LA TOUR DE MONS

Voilà un joli margaux révélant une belle vivacité de bouche et des tanins fins. Enrobé et souple à la fois, avec un côté juteux.
2017 : 19 € • 2016 : 25 €



Saint-Julien

19-20/20

**CHÂTEAU
LÉOVILLE LAS CASES**

Jamais un vin de cette propriété n'a été aussi dense et massif. Un bloc de fruit et de tanins soutenu par une acidité bien calée. D'une persistance interminable. Combien de temps faudra-t-il pour qu'il se fonde ?

2017 : 201 € • 2016 : 245 €

18,5-19,5/20

**CHÂTEAU
DUCRU-BEAUCAILLOU**

Le plus imposant de toute

l'histoire du cru : un vin superlatif... et un peu inattendu.

Très riche (14,5°), mais aussi puissant et tonique grâce à une très belle acidité, il est massif et nécessitera du temps pour acquérir sa finesse habituelle.

2017 : 168 € • 2016 : 195 €

18,5-19/20

**CHÂTEAU
LÉOVILLE-BARTON**

Ce n'est pas le plus dense, mais c'est le plus raffiné de l'appellation, avec des notes de fruits rouges très frais. Juteux et acidulé, il déroule une bouche de très belle définition.

2017 : 72 € • 2016 : 115 €

18-19/20

**CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE**

Le cru signe un très grand vin, avec la race et la profondeur qu'on lui connaît. Un Gruaud Larose très pur qui exprime aussi beaucoup de persistance en finale.

2017 : 69 € • 2016 : 82 €

18-18,5/20

**CHÂTEAU
BRANAIRE-DUCRU**

Ce 2018 est une grande réussite. Le point fort de Branaire réside dans sa finesse et son équilibre. Très belle trame harmonieuse et jolie finale aux notes acidulées.

2017 : 48 € • 2016 : 68 €

18-18,5/20

**CHÂTEAU
LÉOVILLE POYFERRÉ**

Le cru joue sur la largeur et la grande richesse de son fruit. Concentré, profond et massif, il est taillé pour la garde et le temps l'affinera. Salulaire rebond en finale.

Quoi de neuf au château ?

Didier Cuvelier, qui a piloté la propriété durant près de quarante ans, a pris sa retraite au mois d'août dernier. Il a confié les rênes du château à sa cousine, Sara Lecompte Cuvelier.

2017 : 75 € • 2016 : 110 €

18-18,5/20

CHÂTEAU TALBOT

Extrêmement précis et ciselé, ce 2018 possède tout le charme habituel du cru, mais avec un fond de bouche un peu plus intense et construit. Cela lui va bien, d'autant que la qualité des tanins est remarquable.

2017 : 51 € • 2016 : 59 €

17,5-18,5/20

CLOS DU MARQUIS

Très impressionnant, avec une densité et une concentration



Château Pichon-Longueville Baron 2018 : un vin hors normes, d'une race immense.

de fruit hors normes. Son acidité bien présente en finale permet au vin de s'équilibrer et rend la finale étincelante.

2017 : 48 € • 2016 : 64 €

17,5-18/20

**CHÂTEAU
BEYCHEVELLE**

Avec une proportion importante de merlot (50 %), le cru possède beaucoup de volume, une bouche charnue et des tanins mûrs et serrés. Un Beychevelle flamboyant et explosif.

2017 : 73 € • 2016 : 99 €

17,5-18/20

**CHÂTEAU
SAINT-PIERRE**

Tout en fruit et en muscles, spectaculaire au nez comme en bouche, avec beaucoup de chair et une structure qui le porte loin.

2017 : 53 € • 2016 : 72 €

17-17,5/20

**CHÂTEAU
LANGOA-BARTON**

Dans son style, privilégiant la



finesse. Langoa a produit un 2018 à la puissance bien maîtrisée, mais sans pour autant manquer de saveurs. Il sera sans doute plus rapidement approchable.

2017 : 45 € • 2016 : 49 €

16,5-17,5/20

CHÂTEAU GLORIA

Le cru a su préserver une fraîcheur de fruit épatante, beaucoup de sève et de croquant. Il est charmeur et offre un très beau peps en finale.

2017 : 36 € • 2016 : 45 €

15,5-16,5/20

CHÂTEAU

LALANDE-BORIE

Impressionnant. Le cru affiche une richesse et une puissance peu communes, mais il ne mollit pas. Les tanins demeurent soyeux, avec une note chaleureuse en finale.

2017 : 24 € • 2016 : 27 €

Pauillac

19,5-20/20

CHÂTEAU

MOUTON ROTHSCHILD

Il suffit de se concentrer sur la longueur en bouche et la persistance fruitée du vin pour comprendre à quel point Mouton Rothschild 2018 est hors normes. Peu de mots peuvent décrire ce monument à la constitution et à l'équilibre incroyables.

2017 : 501 € • 2016 : 594 €

19-20/20

CHÂTEAU

LAFITE ROTHSCHILD

Constitué à 91 % de cabernet-sauvignon, Lafite Rothschild demeure totalement fidèle à lui-même, avec une race incroyable, une définition et une précision dans les tanins qui impressionnent.

Il est porté par une finale vibrante interminable.

2017 : 576 € • 2016 : 666 €

19-20/20

CHÂTEAU PICHON- LONGUEVILLE BARON

Encore une énorme réussite et surtout un équilibre souverain pour ce vin hors normes. Tout est parfaitement en place, la race est immense, avec des tanins d'un soyeux parfait. Interminable.

2017 : 136 € • 2016 : 159 €

19-20/20

CHÂTEAU

PONTET-CANET

Conséquences de la météorologie particulière et de la conduite du vignoble en biodynamie, la récolte 2018 s'est avérée ici minuscule. Un drame, d'autant que le vin est incroyable en termes de complexité de saveurs et de profondeur. Un style définitivement à part.

2017 : 115 € • 2016 : 165 €

19-19,5/20

CHÂTEAU

PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

Le cru réussit le tour de force de produire un vin à la fois tramé, dense, marqué par la race de ses cabernets et pourtant terriblement Pichon dans son esprit, avec du soyeux et un charme infini.

2017 : 127 € • 2016 : 189 €

18-19/20

CHÂTEAU

LYNCH-BAGES

Voilà un solide Lynch-Bages, campé sur des cabernets de grande race. Il ne fait néanmoins pas de concession au moelleux légendaire du cru. Profond, intense et charnu, avec un fruit très persistant.

2017 : 103 € • 2016 : 150 €

18-18,5/20

CHÂTEAU BATAILLEY

D'une facture ultra classique, avec de la race, de la sève et du muscle. Porté par des cabernets somptueux, il possède une très grande énergie, de la définition et de l'allonge. Une référence pour ce cru.

2017 : 54 € • 2016 : 61 €

17,5-18,5/20

CHÂTEAU PÉDESCLAUX

Voici un Pédesclaux impressionnant ! Certainement même le plus impressionnant par la qualité et la définition de son fruit et de ses tanins. Son équilibre est magistral, et sa finale salivante. Étincelant.

2017 : 40 € • 2016 : 46 €



17-18/20

**CHÂTEAU
GRAND-PUY-LACOSTE**

Le choix de privilégier une extraction douce a permis de conserver un côté très digeste et gourmand à ce vin délicieux. Très joli grain, soyeux des tanins et touche d'épices en finale, ce millésime 2018 est un vrai régal.

2017 : 73 € • 2016 : 84 €

16,5-17,5/20

**CHÂTEAU
CLERC MILON**

Le terroir très calcaire de Clerc Milon lui a permis de préserver beaucoup de fraîcheur et de tension. Les abondants tanins, à la texture crayeuse, sont fondus et souples.

2017 : 71 € • 2016 : 71 €

16,5-17,5/20

**CHÂTEAU
DUHART-MILON**

C'est un vin imposant, large et plein. Il affiche beaucoup de volume, du charme et s'appuie sur des merlots de très belle race.

2017 : 65 € • 2016 : 76 €

16-17,5/20

**LES TOURELLES
DE LONGUEVILLE**

Un vin très complet. D'une remarquable définition, avec une bouche suave, des tanins fins et intégrés, ce 2018 se montre tout particulièrement flatteur.

2017 : N. C. • 2016 : N. C.

16,5-17/20

**CHÂTEAU
HAUT-BATAILLEY**

Le château Haut-Batailley confirme ses ambitions avec un 2018 très charmeur, riche, presque exubérant, tant le fruit est opulent. Très bel éclat de la finale.

2017 : 55 € • 2016 : 66 €

16-17/20

**CHÂTEAU
GRAND-PUY DUCASSE**

Voilà le meilleur Grand-Puy dégusté en primeur. Il conjugue un côté très gourmand, juteux et un beau soyeux de tanins. Un pauillac à l'élégance retrouvée.

2017 : 36 € • 2016 : 40 €

16-16,5/20

**CHÂTEAU
CROIZET-BAGES**

Une réussite pour le cru, avec un vin d'une jolie rondeur et dense. Son importante proportion de merlot (50 %) lui confère du crémeux et du charme.

2017 : 36 € • 2016 : 40 €

16-16,5/20

**CHÂTEAU
HAUT-BAGES LIBÉRAL**

Haut-Bages Libéral, qui sera certifié bio l'an prochain, a produit un 2018 longiligne, bien servi par une définition précise du fruit, une touche acidulée et des tanins racés qui étirent la finale.

2017 : 39 € • 2016 : 46 €

16-16,5/20

**CHÂTEAU
LYNCH-MOUSSAS**

L'option prise de limiter les extractions au profit d'une plus grande finesse paie. Le cru est élégant, délié, mais très gourmand. Ses cabernets se raffinent d'année en année.

2017 : 36 € • 2016 : 39 €

15,5-16,5/20

**CHÂTEAU
D'ARMAILHAC**

Le vin est puissant, très construit, avec des notes de fruits mûrs et de la concentration. La finale est étirée, mais un peu chaleureuse, trahissant la richesse du vin.

2017 : 43 € • 2016 : 45 €

15,5-16,5/20

CHÂTEAU PIBRAN

Le millésime 2018 de Pibran se révèle très juteux, avec des notes de fruits frais et une bouche pleine d'éclat. Un vin très gourmand et séduisant. Ce pauillac devrait être accessible assez vite.

2017 : 44 € • 2016 : 38 €

15-15,5/20

**CHÂTEAU
LA FLEUR PEYRABON**

Le jus est profond et intense, avec des notes de fruits noirs de belle expression et un côté juteux en finale. Cela confirme la bonne forme de la propriété depuis quelques millésimes.

2017 : 26 € • 2016 : 26 €



Saint-Estèphe

19-19,5/20

**CHÂTEAU
COS D'ESTOURNEL**

Le cru a admirablement bien géré le millésime en préservant un équilibre subtil, un très beau toucher de bouche et des tanins crémeux. Imposant, explosif mais très civilisé, voilà un très grand Cos !

2017 : 151 € • 2016 : 166 €

18,5-19,5/20

CHÂTEAU MONTROSE

Imposant, sérieux, avec beau-coup de sève et de profondeur, c'est un grand coureur de fond.

Le vin impressionne par son muscle et sa densité. Retenu, mais surtout très élancé. Pour les amateurs très patients.

2017 : 134 € • 2016 : 142 €

18-18,5/20

CHÂTEAU CALON SÉGUR

Le vin est sacrément impressionnant et un peu déroutant au regard des derniers millésimes produits. Ce Calon massif, concentré, riche et

chaleureux ne manque ni de finesse ni d'équilibre. Un colosse habillé de velours.
2017 : 84 € • 2016 : 102 €

17-18/20

**CHÂTEAU
HAUT-MARBUZET**

Peut-il être encore supérieur au somptueux 2016 ? L'exceptionnelle qualité des merlots lui confère une assise et une longueur qui feront date. Le tout sans compromis sur la finesse. Un rapport qualité/prix imbattable.

2017 : 36 € • 2016 : 45 €

17-18/20

CHÂTEAU MEYNEY

Le terroir du cru a très bien convenu au millésime. Le vin est superbe, crémeux, rond, mais aussi très digeste et précis.

2017 : 25 € • 2016 : 29 €

17-18/20

**CHÂTEAU
PHÉLAN-SÉGUR**

Le plus spectaculaire millésime dégusté en primeur. Il libère de très belles notes de fruits noirs mûrs. On retrouve en bouche la concentration du millésime, mais surtout une belle suavité et de la persistance.

2017 : 40 € • 2016 : 45 €

17-17,5/20

CHÂTEAU COS LABORY

Très fin et séduisant, doté de jolis tanins et d'une bouche de bel équilibre. Son fruit juteux et ses tanins intégrés en font un cru de très belle facture.

2017 : 31 € • 2016 : 37 €

16,5-17/20

**CHÂTEAU
LILIAN LADOUYS**

La bouche est guidée par de très beaux cabernets qui apportent cette énergie et cette définition de bouche précise et ciselée. Très belle finesse.

Quoi de neuf au château ?

Le cru s'est agrandi (80 hectares) en intégrant des parcelles qui appartenaient à Tour de Pez et Clauzet, rachetées par Jacky Lorenzetti.

2017 : 20 € • 2016 : 20 €

15,5-16,5/20

CHÂTEAU ORMES DE PEZ

Opulence, volume, gras, mais aussi jolie finesse, ce 2018 est superlatif pour la propriété, tout en préservant le style.

2017 : 28 € • 2016 : N. C.

15,5-16,5/20

CHÂTEAU PETIT-BOCQ

Un solide 2018, très plein, riche en fruit, mais aussi servi par une très belle qualité de tanins et de l'éclat en finale.

2017 : 26 € • 2016 : 20 €

15,5-16,5/20

CHÂTEAU DE PEZ

Le cru prend de la constitution et du volume. Le 2018 lui donne une très belle dimension, avec un milieu de bouche gras, ample et crémeux. Jolie définition tannique.

2017 : 27 € • 2016 : 36 €

15,5-16/20

**CHÂTEAU
ANDRON BLANQUET**

Solide et dense, avec de la constitution, il est plus tramé par ses cabernets francs qu'à l'habitude. Étiré, belle pureté.

2017 : 21 € • 2016 : 20 €

15,5-16/20

CHÂTEAU CAPBERN

Une puissance et une richesse jamais vues. La bouche garde un côté tonique et une belle dynamique malgré une masse tannique très imposante.

2017 : 24 € • 2016 : 24 €

15-16/20

CHÂTEAU BEAU-SITE

Le fruit est très expressif, très croquant. Digeste, il plaira aux

amateurs de vins gourmands.

2017 : 21 € • 2016 : 25 €

15-16/20

CHÂTEAU LE BOSQ

Belle sève, race, des cabernet-sauvignon qui tracent et confèrent de la longueur.

2017 : N. C. • 2016 : N. C.

15-16/20

CHÂTEAU LE CROCK

Mûr, riche et puissant, avec un cœur de bouche plein et une finale chaleureuse. Il impose sa grande structure tannique.

2017 : 24 € • 2016 : 29 €

15-16/20

**CHÂTEAU
TRONQUOY-LALANDE**

Ferme et campé sur des tanins sérieux mais mûrs. Belle définition et allonge. Du potentiel.

2017 : N. C. • 2016 : N. C.



Château
Haut-Marbuzet
2018 :
son assise
et sa longueur
feront date.