



Bordeaux

Surprenant, excellent le bordelais au sommet

Le vignoble bordelais n'a jamais produit autant de grands vins. Une opportunité pour redécouvrir une région beaucoup plus diverse et accessible qu'on ne le pense. Focus sur les cuvées 2015 et 2016.

Par Pierre Citerne, Roberto Petronio, Olivier Poels et Pierre Vila-Palleja

GRAVES ET SAUTERNES

GRAVES

16,5/20

CHÂTEAU RESPIDE MÉDEVILLE

Rouge 2016

Nous adorons le croquant et le côté juteux du rouge 2016. Un vin d'équilibre, séduisant, de belle profondeur. 19 €

PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

19/20

CHÂTEAU SMITH HAUT-LAFITTE 2016

Le rouge 2016 est lui aussi au sommet, doté d'un corps majestueux, avec un fruité net, éclatant et un élevage qui se cale parfaitement. Une très grande bouteille en devenir. 120 €

19/20

DOMAINE DE CHEVALIER

Rouge 2016

Le rouge 2016 est absolument magnifique, il possède des tanins d'une douceur et d'une précision jamais atteintes ici. Un vin pur, longiligne et très suave. 85 €

17,5/20

CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE

Rouge 2016

Le Malartic est superbe, très défini, avec une expression fraîche du fruit, une bouche à la fois moelleuse et énergique. 57,60 €

17/20

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Rouge 2015

Le rouge 2015 poursuit une très noble évolution, avec de la suavité et un toucher de tanins soyeux. 34 €

16,5/20

CHÂTEAU BROWN

Rouge 2016

Avec un nez ouvert de fruits et une bouche suave, le 2016 s'impose comme une très belle réussite. Un vin au profil classique au sens noble du terme. 31 €



Le château Brown assume son côté classique prononcé.

16,5/20

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC

Rouge 2015

Bien bâti, avec du fond et un fruité mûr, le rouge de Latour-Martillac est une bouteille très séduisante, avec sa finale sur des tanins nobles et crémeux. 40 €

SAUTERNES ET BARSAC

19,5/20

CHÂTEAU CLIMENS

Barsac 2016

Sa bouche élancée et sapide laisse transparaître toute l'énergie de Barsac par ce fruit très pur. Une liqueur magistralement équilibrée en prime. 75 €

19,5/20

CHÂTEAU COUTET

Barsac 2016

Un nez d'ananas rôti, avec une petite touche de cake au fruit. Ce nez ample précède un fruit plein en bouche, mais vivant, avec une richesse raffinée. Il possède de la chair mais sans lourdeur : la finale reste très traçante. 42 €

18,5/20

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

Sauternes 2016

Le 2018 précocement mis en bouteille, est dominé par une note variétale au nez. Fin, élancé et puissant à la fois, il est déjà agréable. Il offre une belle énergie légèrement citronnée, et grandira avec quelques années de bouteille. Jolie finale saline. 55 €



18/20

CHÂTEAU CAILLOU

Sauternes 2016

Il fait très Barsac dans son tempérament : un fruit épuré et des notes qui vont vers les agrumes. Le fruit est net et précis, avec une belle vitalité en bouche. **38 €**

MÉDOC

HAUT-MÉDOC

17,5/20

CHÂTEAU LA LAGUNE

2016

Très précis et guidé par un fruité net et éclatant, le 2016 est un vin à la fois suave et intense. Belle retro-olfaction des saveurs en saveurs en finale et texture soyeuse. **62 €**

17/20

CHÂTEAU BELGRAVE

2016

Avec un nez délicat et floral, le 2016 se montre déjà très séduisant. La bouche est en place, harmonieuse et portée par des tanins raffinés. **35 €**

17/20

CHÂTEAU CANTEMERLE

2016

Le 2016 se resserre un peu. L'énergie de la bouche est là, avec de la matière, de la persistance et un côté juteux. Laissons-lui le temps de se mettre en place. **35 €**

17/20

CHÂTEAU DE CAMENSAC

2016

Camensac 2016 confirme le bien que l'on pensait de lui : c'est le plus complet jamais élaboré par la propriété. Il possède de la chair et une belle densité, tout en conservant son côté élégant. **40 €**

LISTRAC-MÉDOC

17/20

CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN

2016

2016 de référence, charnu, ample et d'un très bel équilibre, aux notes de fruits très frais, mais encore un peu sur la retenue. **22 €**



Impossible de résister au charme du Lynch-Bages 2016.

MARGAUX

19/20

CHÂTEAU PALMER

2016

Il évoque les fruits noirs bien mûrs. En bouche, serré, intense, mais surtout d'une énergie remarquable. Un vin en muscle à attendre patiemment. **350 €**

19/20

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

2016

D'un raffinement ultime, le 2016 brille par la classe de sa bouche, le raffinement de ses tanins et la persistance de sa finale dans un registre frais. Il est au sommet de l'appellation. **140 €**

18,5/20

CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY

2016

Le 2016 impose son énergie et sa belle concentration tout en préservant une admirable fraîcheur en bouche. **90 €**

18/20

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

2016

Le 2016 fera date ici, avec un vin intense, d'une très grande droiture de bouche, porté par des notes de fruits frais et une touche boisée qui se fond bien. Très grande allonge. **70 €**

17,5/20

CHÂTEAU CANTENAC-BROWN

2016

Il libère de jolis arômes de fruits, il affiche une bouche bien construite, avec des tanins fondus et un joli gras. Un ensemble très cohérent. **60 €**

17,5/20

CHÂTEAU GISCOURS

2016

Un Giscours sérieux, ample et bien mûr. Un margaux doté de tanins suaves. **75 €**

17,5/20

CHÂTEAU D'ISSAN

2016

Un joli margaux classique, doté d'une belle délicatesse de bouche de tanins fins et d'une persistance salivante. Le fruit est frais et la finale brillante. **80 €**

MÉDOC

17,5/20

CHÂTEAU HAUT CONDISSAS

2015

Haut-Condissas 2015 continue sa belle évolution et déploie des tanins superbes, avec une côté rond et crémeux en bouche. Un vin plein de charme. **25 €**

17/20

CLOS MANOU

2016

2016 s'impose comme une bouteille très recommandable pour les amateurs. un vin élégant et défini, à la belle allonge. **30 €**

PAUILLAC

19/20

CHÂTEAU LYNCH-BAGES

2016

Qui pourra résister à ce 2016 aux notes de fruits noirs, de menthe, d'épices ? Le vin est ultra charmeur et très intense. Un Lynch-Bages d'anthologie. **150 €**

19/20

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LANDE

2016

Dirigé par Nicolas Glumineau, le cru se relance avec réussite dans une course à l'excellence. Le 2016 continue à nous



impressionner. Dès le nez, il envoûte par sa complexité et sa profondeur. La bouche est superbe, charnue, raffinée et surtout très persistante. Les tanins, soyeux, portent la finale. **235 €**

18/20
CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE
2016

Le 2016 n'a rien perdu de son charme. C'est un vin absolument délicieux, porté par une matière dense mais raffinée et des tanins de grande délicatesse. Une référence pour le cru. **80 €**

17,5/20
CHÂTEAU CLERC MILON
2016

Le cru retrouve son meilleur niveau avec une concentration et un velouté mieux définis. Le 2016 confirme sa très belle tenue, c'est un vin intense, puissant et de très belle définition. Il s'est refermé, mais le muscle est là. Patience. **95 €**

17/20
CHÂTEAU DUHART-MILON
2016

Duhart 2016 confirme ses belle dispositions et la place de référence que le domaine s'est acquise à Pauillac. Le vin est solide, intense et doté d'une très belle matière avec une finale sapide et juteuse. **90 €**

17/20
CHÂTEAU PIBRAN
2016

Pibran 2016 est d'un éclat magnifique, déjà très séduisant, mais aussi armé pour une longue garde en cave. Un vin à la fois suave et tramé. Corsé, bouqueté, accessible rapidement, il vieillit bien et avec grâce. **35 €**

SAINT-ESTÈPHE

19/20
CHÂTEAU CALON-SÉGUR
2016

Comment résister ? 2016 est un des vins les plus sensuels du millésime. Le touché de bouche soyeux, la fraîcheur et la sapidité en finale en font une bouteille absolument délicieuse et qui ira très loin. L'ambitieux Calon-Ségur ne cesse de confirmer. **145 €**

17,5/20
CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR
2016

Le 2016 est plein d'éclat, avec une fruité juteux et une bouche tramée au très beau potentiel. 2015 est plus rond, mentholé, exubérant et très séduisant. **60 €**

17,5/20
CHÂTEAU DE PEZ
2016

Le 2016 au profil un peu plus sérieux est aussi plus élané et plus éclatant. Droit et sapide en finale. **50 €**

17/20
CHÂTEAU ORMES DE PEZ
2016

Avec son bel éclat et son fruité très frais, le 2016 est une très belle réussite, la bouche exhale de saveurs et surtout une finale aux tanins soyeux. **50 €**

17/20
CHÂTEAU PETIT BOCQ
2016

2016 est au rendez-vous. c'est un vin sérieux, profond, doté d'une très belle allonge. Un bel outsider dans le Médoc. En grands progrès. **25 €**



Ducru-Beaucaillou frappe fort en 2016 avec ce vin, le plus grand de l'histoire du domaine.

SAINT-JULIEN

20/20
CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU
2016

2016 reste le plus grand Ducru moderne ! Une bouteille d'un raffinement exemplaire, porté par l'élégance du fruit, des épices et la suavité des tanins. Une harmonie parfaite. **200 €**

20/20
CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES
2016

Le 2016 est encore impénétrable. Ce vin musclé, mais aussi très complexe colle littéralement au palais. La finale déroule des flots continus de fruits incroyables, tout en fraîcheur et en éclat. **260 €**

19/20
CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ
2016

Un vin intense, mûr, puissant et tout en muscle. Il faudra du temps pour dompter ce pur sang. **120 €**

18,5/20
CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU
2016

Dès le nez, il offre une très jolie maturité du fruit, avec une touche mentholée. La bouche est tout en équilibre et en suavité. La plus belle réussite du cru. **65 €**

18,5/20
CHÂTEAU GRUAUD LAROSE
2016

La nouvelle référence pour le cru. Le vin est puissant et raffiné à la fois, avec un corps majestueux et des tanins élégants. Complet et prometteur. **75 €**

18,5/20
CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON
2015

Un saint-julien raffiné et construit sur une belle élégance tannique. L'ensemble est à la fois, sapide et long. **80 €**

18/20
CHÂTEAU BEYCHEVELLE
2016

Le 2016 possède un grain superbe, une texture souple, mais beaucoup d'intensité. le vin s'allonge et livre une finale vibrante, caressante. **110 €**



17/20

CHÂTEAU GLORIA

2016

Comme nous le présentions, 2016 est une réussite majeure pour la propriété, il ajoute un supplément de profondeur et de définition. Superbe. **55 €**

LIBOURNAIS

POMEROL

19/20

CHÂTEAU LA CONSEILLANTE

2016

Très complète, la matière manifeste une harmonie, une pureté, qui le rapprochent davantage de Cheval Blanc que de ses proches voisins pomerolais. **300 €**

19/20

CHÂTEAU L'EGLISE-CLINET

2016

Un potentiel énorme mais beaucoup d'élan et de fraîcheur. L'assise est remarquable. La floralité (violette) prend déjà place dans le verre. **380 €**

18,5/20

CHÂTEAU TROTANOY

2015

La richesse solaire est parfaitement contenue. La grande enveloppe tannique demeure entièrement au service du fruit. Un grand Trotanoy qui durera au moins un demi-siècle. **350 €**

18/20

CHÂTEAU LA FLEUR-PÉTRUS

2015

La matière offre une grande harmonie séductrice, un corps suave et savoureux tapissé d'un velours tannique finement tramé. **360 €**

18/20

CHÂTEAU L'EVANGILE

2015

Théâtral, il ne contourne pas l'opulence du millésime ! Texturé, extrêmement suave et savoureux, il est allé chercher la plus complète maturité phénolique, enjôleur par la sucrosité de son fruit, presque décadent dans sa pointe confite mais bénéficiant d'une réelle tenue tannique et acide. **260 €**

17,5/20

CHÂTEAU HOSANNA

2015

Dense et onctueux, rôti, cohérent, bien pourvu en tanins, très structuré, il ira loin. Son registre aromatique est plus torréfié, empyreumatique que celui des autres crus de l'écurie Moueix : fruits noirs poudrés de cacao. **80 €**

17,5/20

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

2016

Dense, très racé, avec un grain serré autour d'une trame tannique forte, c'est un vin supérieurement construit sans exubérance, qui promet beaucoup. **60 €**

17/20

CHÂTEAU CLINET

2015

Le style de Clinet s'est considérablement affiné. En témoigne ce vin profond mais nuancé, aux tanins subtils et très étirés. **150 €**

SAINT-ÉMILION

20/20

CHÂTEAU AUSONE

2015

Un saisissant velouté, un profil aérien et suave à la fois, prolongé par une merveilleuse trame tannique étirée et grenue, sans la moindre dureté. Tout paraît facile, évident et gracieux, malgré le volume solaire du millésime. **950 €**

19,5/20

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2016

Le millésime 2015 est un peu éclipsé par l'éclat transcendant de ce 2016, mariage idéal de l'intensité et de la fraîcheur, à nos yeux le plus grand Cheval Blanc de l'ère contemporaine. **910 €**

19,5/20

CHÂTEAU FIGEAC

2016

Exprimant une grande intensité framboisée et chlorophyllienne, et d'une saisissante profondeur. Il ne se départit jamais d'un charme gracieux, délié, culminant en une finale étirée, minérale, de haute civilisation. **250 €**

19/20

CLOS FOURTET

2015

Le vin confirme sa grandeur. L'ampleur fruitée s'annonce dès le nez (fraises au sucre !) et se précise en bouche en un contour d'une magnifique élégance ; les arômes sont floraux et crayeux, d'une extraordinaire distinction. **140 €**

18,5/20

CHÂTEAU ANGÉLUS

2016

Ce vin marque déjà une étape dans cette volonté d'élégance voulue par la jeune génération, conjuguant la grande droiture d'une trame aérienne avec une séduction tactile irrésistible. **450 €**



En 2016, le château Cheval Blanc signe sans doute sa meilleure cuvée de l'ère contemporaine.



18,5/20

CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT

Saint-Émilion Grand cru 2015

Stupéfiant de densité, puisant une formidable énergie dans ce calcaire qui transcende le millésime. Il laisse filtrer une saveur finement mentholée. 55 €

18,5/20

CHÂTEAU BELAIR-MONANGE

2016

Strict, 2016 est doté d'une vigueur et d'une race phénoménales. L'éclat du fruit, toujours proche du minéral, évoque la guigne sauvage et la framboise. 190 €

18,5/20

CHÂTEAU BELLEVUE

2015

La fraîcheur calcaire donne des ailes à la suavité du millésime. La saveur d'éclairs crayeux et chlorophylliens constitue une expérience de haut vol. 85 €

18,5/20

CHÂTEAU CANON

2015

Ce vin enchante par son parfum de framboise sauvage, la voie qu'il trace en bouche, tout en subtilité. 300 €

18,5/20

CHÂTEAU TROTTE VIEILLE

2016

Même dans un contexte de crescendo manifeste, 2016 frappe un grand coup et consacre Trotte Vieille parmi les références absolues de Saint-Émilion. 84 €

18/20

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE

2016

Très pur, détouré, tranchant presque, le fruit parle le langage du plateau calcaire ! L'élevage s'intègre sans empiéter sur l'élégance de la chair et la longueur impressionne déjà. 160 €

18/20

CLOS SAINT-MARTIN

2016

2016 impose son charme juvénile, ses notes de violette et de chocolat noir, comme une évidence, avec une chair d'un velouté redoutable mais dépourvue de la moindre pesanteur. 80 €



Ancré sur le plateau calcaire à Astéries, le Clos Fourtet présente un 2015 d'une magnifique élégance.

17,5/20

CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE

2016

Les accents sont presque ligériens, la trame est fine et pénétrante, bien calée dans un fruit satiné et généreux, marquée par la signature aromatique florale des cabernets francs. 120 €

17,5/20

CHÂTEAU GRAND-PONTET

2016

Un fruit très mûr, confituré, avenant et disponible, mais dont la densité tannique et la grande allonge calcaire rattrapent l'exubérance solaire, lui garantissant également une longue carrière. 45 €

17,5/20

CHÂTEAU LARCIS-DUCASSE

2015

Coloré, solaire, rôti, le 2015 surprend par l'amplitude de sa matière ; le terroir exprime pleinement son originalité grâce au potentiel acide préservé. 75 €

17,5/20

CHÂTEAU PAVIE-MACQUIN

Saint-Émilion Grand cru 2016

La salinité est très forte dès l'attaque, l'acidité prend le relais, tranchante, sou-

veraine. Elle anime un fruit profond et déjà gourmand, qui semble hésiter entre la mûre et la myrtille. 130 €

17,5/20

CHÂTEAU SOUTARD

2016

Intense, déjà nuancé, riche en pulpe et remarquablement dynamique, 2016 est sans doute le plus abouti des "nouveaux" Soutard produit à ce jour. 74 €

17/20

CHÂTEAU CORBIN MICHOTTE

2016

Léger en alcool, timide et comprimé au premier abord, le 2016 s'ouvre lentement, avec une finesse de propos très rare, un satiné admirable dans la texture. Une cuvée emblématique de la grande tradition bordelaise. 32 €

17/20

CHÂTEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE

Grand cru 2016

2016 montre une magnifique intensité de fruit, une richesse capiteuse qui marche main dans la main avec une acidité tonique. Un vin complet et promis à une longue carrière. 40 €

17/20

CHÂTEAU GUADET

2015

Dense, franc, peu causant mais bien constitué, 2015 porte une réelle vibration calcaire. Longue garde en perspective pour ce vin profond qui n'est à aucun moment débordé par le soleil du millésime. 60 €

17/20

CHÂTEAU JEAN-FAURE

2016

Incisif et puissant à la fois, 2016 s'impose par son éclat ; c'est un vin serré, intense mais sans graisse ni marque d'élevage, qui fait claquer la langue au contact d'un fruit particulièrement alerte. 54 €

17/20

CHÂTEAU LAROQUE

2016

L'harmonie entre la pulpe et l'axe tannique s'affiche avec éclat dans le 2016, presque pur merlot, très racé. 38 €