



## Les Dégustations Bordeaux 2010

# Grands bordeaux 2010 : lesquels boire, lesquels garder ?

Dans toutes les appellations, les meilleurs 2010 s'avèrent exceptionnels, surclassant souvent les grands 2009. Certains sont si impressionnants qu'ils méritent d'attendre encore.

## Saint-Émilion *Château La Tour Figeac, 17,5/20* *Saint-Émilion*

**20/20**

### CHÂTEAU AUSONE

L'aspect demeure très jeune, brillant, peu entamé par la décennie écoulée. Profond mais initialement fort taiseux, le vin laisse pourtant échapper une minéralité à fleur de verre. La trame acide, souveraine, guide la matière, remarquable non seulement de densité et de vigueur, mais aussi de sapidité, d'évidence. Le caractère d'Ausone, tout en retenue, domine la nature, parfois excessive, du millésime. Il faudra beaucoup de temps, ou d'air, pour que ce très grand vin livre sa splendeur. 1262 €

**20/20**

### CHÂTEAU

### TERTRE ROTEBŒUF

Ce vin homérique pouvait désarçonner par sa luxuriance, il continue son chemin et gagne en sérénité. Son parfum est à la fois extravagant, suggestif et d'un naturel enthousiasmant : des notes empyreumatiques, un bouquet de fleurs très capitieuses, l'atmosphère saturée de sensualité d'une salle à manger XVIII<sup>e</sup> où vient d'avoir lieu un souper fin. Sa sucrosité est désormais domptée ; la finesse du toucher égale la vigueur incoercible du fruit. Pleinement dans le caractère surdimensionné du millésime tout en étant plus Tertre Rotébœuf que jamais : un plaisir singulier, une expérience unique ! 213 €

**19,5/20**

### CHÂTEAU CHEVAL BLANC

Même s'il s'est considérablement ouvert au cours des derniers mois, il faut encore aller cher-

cher ce Cheval Blanc monumental, qui fera le bonheur dans cinquante ans des collectionneurs qui naissent aujourd'hui. La saveur se délie lentement, offrant un fruit noir, d'opulentes mais très fines suggestions de boîte à cigares, d'encens, de bois précieux. La bouche est un flot doux et velouté, imperturbable,

qui va en s'élargissant. Le souffle de l'alcool (14,9°, un record ici) ne se fait pas oublier, mais on sent que le vin est porté par bien autre chose. 1077 €

**18/20**

### CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE

Remarquable profondeur

de saveur, typicité à la fois généreuse et fermement calcaire de grand vin de côte. Encore très serré, porté par une mâche forte, grenue et camphrée, il semble légèrement plus mince que les Bélaïr-Monange actuels mais exsude une race formidable. 135 €

**18/20**

### CHÂTEAU FIGEAC

Profond, très jeune, introverti, c'est un vin en devenir qui offre aujourd'hui un fruit très pur, évoquant la crème de cassis. La texture d'un grand raffinement s'articule autour d'une colonne tannique remarquablement longue. Il serait dommage d'ouvrir cette bouteille de grand potentiel aujourd'hui. 217 €

**18/20**

### CHÂTEAU TROTTE VIEILLE

Après un 2009 remarquable mais amputé par la grêle, ce 2010 impose une personnalité profonde et complexe, avec une admirable fraîcheur due à la prégnance du cabernet franc (58%). Tendue, encore strict, intense et svelte à la fois, ce vin très distingué ira loin. Le classicisme a du bon ! 104 €

**18/20**

### CLOS FOURTET

Encore fermé, alors que le 2009 rentre dans une splendide phase d'expressivité, ce vin extrêmement doté, presque massif, possède les atouts pour devenir très grand. Son fruit profond a préservé un caractère frais et incisif, il libère peu à peu des vagues d'humus, de myrtille, de réglisse. Attendez-le encore au moins dix ans. 99 €

**17,5/20**

### CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

Déjà expressif, avec une très séduisante douceur dans le fruit, solaire, rôti mais distingué, presque automnal, évoquant la fraise chauffée, l'orangerette, le cumin, c'est un 2010 gourmand, conjuguant hédonisme et finesse. Déjà abordable, moins puissant que la plupart des



Très suave,  
gourmand  
et séduisant,  
La Lagune 2010  
est à boire  
sans se presser.

moelleuse et généreuse, d'une  
agréable légèreté. N. C.

**15,5/20**  
**CHATEAU PLINCE**

Dans la lignée du 2009, un vin  
de plaisir rapide, prodigieux en  
parfums suaves de rose, violette,  
confiture de lait. La bouche, peu  
acide, se montre à la fois cares-  
sante, fine et chaleureuse. 33 €

**15,5/20**  
**CHATEAU SAINT-PIERRE**  
Richement texturé et volumi-

neux, encore compact, austère  
même, Saint-Pierre 2010 com-  
mence tout juste à évoluer vers  
des arômes de cuir et d'épices,  
porté par une allonge tannique  
ferme. 76 €

**15,5/20**  
**CHATEAU DE VALOIS**

Plus réservé que le parfumé et  
séduisant 2009 mais tout aussi  
réussi, voici un pomerol  
structuré, sain, franc, qui s'ouvre  
doucement sur la violette  
et la truffe. 28 €

**15/20**  
**CHATEAU LE MOULIN**

Beaucoup de goût et de carac-  
tère, avec une pointe volatile  
insistante, un boisé marqué qui  
exacerbe la piquante complexité  
du vin mais fragilise quelque peu  
son équilibre. 45 €

**15/20**  
**CHATEAU PETIT VILLAGE**

Matière très serrée, presque  
revêche, campée sur ses tanins,  
de belle longueur, dominée par  
une saveur d'eucalyptus pour  
l'heure monocorde. 57 €

**15/20**  
**CLOS DU CLOCHER**

Fruit proche du raisin, jeune,  
dru, tannique. Une présence  
franche, encore rugueuse,  
mais qui possède suffisamment  
de fond pour s'affiner. 48 €

**Médoc et  
Haut-Médoc**

**16/20**  
**CHATEAU NÉNIN**

*Fugue de Nénin*  
Beaucoup plus accessible  
aujourd'hui que son grand frère,  
c'est un second vin délicieux, très  
merlot (92%), frais, ouvert, franc.  
Profitez-en aujourd'hui ! 26 €

**15,5/20**  
**CHATEAU DU  
DOMAINE DE L'ÉGLISE**

Moka, épices douces, début  
de truffe... le nez est à la fois  
classique et enjôleur. La matière  
se montre accessible, suave,  
ouverte, facile à aimer. 41 €

**15,5/20**  
**CHATEAU  
GOMBAUDE-GUILLOT**

Jeune, du fond et du rebond,  
avec une puissante touche  
d'eucalyptus. Le corps est  
encore massif, la trame serrée.  
Il faut l'attendre, il va grandir  
et se délier. 38 €

**15,5/20**  
**CHATEAU LAGRAVE**

Ouvert, accessible, très parfumé.  
Difficile de rester insensible aux  
belles notes de tabac et de sous-  
bois, un peu tertiaires déjà, qui  
émergent du fruit rôti. Bouche

**17,5/20**  
**CHATEAU LALAGUNE**

Voici un vin très suave, gour-  
mand et séduisant. Il est en place,  
avec une bouche enrobée, un joli  
gras et de la tension en finale.  
À boire sans se presser. 70 €

**17,5/20**  
**CHATEAU  
SOCIANDO MALLET**

Un bon classique du cru, dans  
un style droit et qui nécessite  
un peu d'air pour se livrer. Très  
belle trame tannique, avec un joli  
velouté en finale. 41 €

**17/20**  
**CHATEAU BELGRAVE**

Il lui faut un peu d'air pour se  
révéler. Le nez est frais, exhalant  
des notes de fruits noirs et  
une touche de cuir. La bouche  
est fondue, dense et épicée. 32 €

**17/20**  
**CHATEAU CANTEMERLE**

On retrouve le côté gourmand  
et charmeur du cru, avec une  
très belle distinction et un côté  
accessible. Déjà prêt à boire. 40 €



## 17/20

### CHÂTEAU HAUT-CONDISSAS

Le cru livre un vin ample, mûr et assis sur des beaux merlots charnus. À l'ouverture, l'élevage apparaît encore, mais l'aération l'affine. Aucune urgence à le boire. 37 €

## 17/20

### CHÂTEAU HAUT-MARBUZET

Il offre la générosité et le charnu habituel du cru. Très séduisant et gourmand en bouche, avec des tanins crémeux. Il n'est pas en bout de course. 43 €

## 16,5/20

### CHÂTEAU POTENSAC

Le cru démontre son potentiel en livrant un vin très séduisant. Le nez exhale encore des notes de fruits frais, de menthol. La bouche est admirable de tenue, avec une très belle fraîcheur. 32 €

## 16/20

### CHÂTEAU DE CAMENSAC

Le vin est solide, compact, doté d'une imposante masse tannique qui ne s'est pas tout à fait fondue. Il faudra encore l'attendre un peu. 24 €

## 15,5/20

### CHÂTEAU BELLE-VUE

Si le vin a conservé une jolie matière et son côté gourmand, il reste marqué par l'élevage qui lui confère une note fumée et une pointe lactique en finale. 22 €

## Listrac- Moulis

## 16,5/20

### CHÂTEAU POUJEAUX

Une matière déliée très équilibrée et une belle finesse tannique. Un vin de demi-corps que l'on peut commencer à boire. 31 €

## 16,5/20

### CHÂTEAU FOURCAS-HOSTEN

C'est un vin sérieux, bien construit et tramé. Il est fondu et

livre une bouche droite et précise, avec une jolie allonge. 18 €

## 16/20

### CHÂTEAU CLARKE

Rond, opulent et ouvert, un vin séduisant et déjà très accessible. La bouche est crémeuse et veloutée. 30 €

## Margaux

## 20/20

### CHÂTEAU MARGAUX

Comment lui résister ? Même encore très jeune, il est déjà ultra-séduisant, porté par toute la race des grands cabernets du château. Un vin raffiné, racé et puissant, doté de tanins somptueux. Il est prêt à défier le temps. 705 €

## 19,5/20

### CHÂTEAU PALMER

Dès le nez, on perçoit un vin

impressionnant de densité, intense, mais déjà accessible. Le milieu de bouche est juteux, savoureux ; le vin s'étire ensuite longuement avec une très grande distinction. 268 €

## 19/20

### CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY

Voici un vin spectaculaire et irrésistible. La bouche, délicatement enrobée, est guidée par des tanins de soie et surtout s'étire très longuement, avec une grande complexité aromatique. Très frais en finale. 79 €

## 18,5/20

### CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

Il n'a rien perdu de sa classe et de son charme. Un vin tout en harmonie, doté d'un volume de bouche admirable et surtout d'une très grande définition. Très complet. 104 €

## 18/20

### CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

Très séduisant, avec une bouche intense, toujours marquée par des saveurs de fruits frais. La finale est éclatante, avec une légère pointe acidulée qui la porte. 85 €

## 18/20

### CHÂTEAU GISCOURS

Le vin a besoin d'air pour s'exprimer. Il révèle alors une bouche d'une très grande plénitude, avec beaucoup de rondeur et de suavité. Un margaux très charmeur. 62 €

## 17,5/20

### CHÂTEAU BOYD-CANTENAC

Un vin d'un raffinement exquis et qui s'est admirablement fondu. Il livre une bouche à la fois délicate et veloutée. Il n'a rien perdu de son charme et de la finesse de ses tanins. 53 €

## 17,5/20

### CHÂTEAU CANTENAC BROWN

Il possède beaucoup de fond, une belle trame, mais l'élevage n'est pas tout à fait fondu et la finale est soulignée par un petit



Raffiné, racé et puissant, Margaux 2010 est prêt à défier le temps.