



MÉDOC

Château La BranneCru Bourgeois Supérieur
88-89

Premier nez floral et guimauve à la violette, fleur de sureau. Belle attaque juteuse, souple, séduisante et sucrée, un volume généreux en bouche, des sucres confiturés, des tanins discrets. Il reste à son élevage de lui donner un peu plus de structure, de corps.

Château La CardonneCru Bourgeois Supérieur
93

Beaux effluves de tabac blond, de bruyère puis de petits fruits rouge confiturés, puis de fleurs lourdes. Bouche très pleine, charnue, capiteuse, tanins nombreux, très fondus aussi. Bel équilibre de tous les éléments. Finale fraîche et légèrement réglissée. Vraiment un beau potentiel.

Château CasteraCru Bourgeois Supérieur
90

Il a pour lui une attaque fruitée, franche et directe. Les effluves du premier nez indiquent des cabernets bien mûrs, vinifiés dans tout leur potentiel, un flacon un peu plus austère mais ses tanins grenus sont gage d'une belle évolution. Bonne cohérence nez-bouche.

Château Fleur La MotheCru Bourgeois Supérieur
93

Nez raffiné et complexe avec de beaux effluves fruités (griotte surmûrie, myrtille, framboise, tabac blond) et racés. Grande finesse en bouche où l'architecture tannique à grain fin se révèle peu à peu, accompagnant une finale longue et fraîche. Maîtrise parfaite du millésime. Vin subtil à grand potentiel.

Château Les Grands Chênes91
Au jour de notre dégustation, ce vin présente un profil nerveux

et dynamique, et c'est un plus qui conduira sa matière ample et tendre, ses tanins grenus sensibles, vers une bonne garde. On note en prime un élevage délicat et respectueux de la matière.

Château GreysacCru Bourgeois Supérieur
92

Nez de fruits à noyau, boîte à cigares, cèdre, prune à l'eau-de-vie. Attaque fruitée et juteuse, trame tannique élégante aux tanins tapissants, bonne ampleur de bouche, puis une finale réglissée.

Château Haut Condissas90
Au moment de notre dégustation, le flacon présente un fruit frais, des effluves de bourgeon et de feuille de cassis, un côté sanguin et concentré, mais aussi des tanins d'un joli grain, subtilement présents en fin de bouche, le boisé accompagne le vin tout en délicatesse. De l'onctuosité au palais. La finale est ferme sans être accrocheuse, un potentiel prometteur.**Château Laujac**Cru Bourgeois Supérieur
89

Un nez expressif de fraise, assez profond, annonçant un côté juteux. C'est bien ce que l'on retrouve en bouche, où l'équilibre est construit sur la rondeur, le fruité mûr, avec des tanins se révélant en finale. Sera accessible d'ici une paire d'années.

Château Les TuileriesCru Bourgeois Supérieur
92

Robe très soutenue brillante, nez de fleurs sauvages, iris, lilas puis groseille : une invitation au voyage. Attaque et bouche bien pleines, gros volume en bouche, tanins bien campés mais veloutés, belle texture, certainement apte à un bel élevage en fûts. Donnez-lui rendez-vous après !

Château LousteauneufCru Bourgeois Supérieur
89

Palette de fruits rouges surmûris, attaque solide laissant place à une très grosse matière, beaucoup de densité, belle extraction échappant à la lourdeur grâce à des tanins robustes lui apportant quelque fraîcheur. Légèrement asséchant, il a besoin de s'épanouir.

Château NoillacCru Bourgeois Supérieur
91

Premier nez étonnant de violette, bouche pleine, tanins à grain moyen développant un grand volume en bouche. On retrouve au palais le zan à la violette, ensemble assez charmeur, tanins à grain fin, bon équilibre, cohérent.

Château NouretCru Bourgeois
91

Expression franche et nette de cabernets bien mûrs, puis effluves frais d'eucalyptus. Attaque suave et fine, tanins de dentelle, léger acidulé en finale, d'une bonne longueur. Ensemble intéressant.

Château Patache d'AuxCru Bourgeois
90

Il a choisi clairement la fraîcheur et le croquant, donc il est un peu atypique au sein d'un panel très mûr et très concentré, mais, bien fait, avec des tanins soyeux et à peine grenus, il offre une buvabilité prometteuse. Bouquet médocain classique, ensemble fluide et rafraîchissant.

Château PoitevinCru Bourgeois Supérieur
90

Toutes ses composantes sont positives et pourtant aujourd'hui il ne se présente pas sous son meilleur jour. Il est trop tôt pour lui pour offrir une dégustation agréable. On note une belle maturité, des tanins élégants, une matière assez soyeuse, il ne lui manque plus qu'un élevage structurant.

Château Prieuré de Blaignan90
Parmi les bons représentants de l'appellation et du millésime, avec une robe d'un pourpre profond, un nez expressif entre fruits rouges et noirs, une structure tannique bien dessinée avec juste ce qu'il faut de grain pour réveiller les papilles. Il conjugue rondeur et caractère.**Château Rollan de By**Cru Bourgeois
93-94

Dès le premier nez, la classe s'installe, prometteuse. Bouquet suave de prune en confiture, cuir, glycine, lilas, œillet, vraiment belle complexité. Attaque suave, tout de suite les tanins se déploient, soutiennent une palette élégante et complexe. Un vin très complet, construit. Beau potentiel.

Château La Tour de By90-91
Un boisé dominant cache un fruit bien noir, discret, mais néanmoins présent. Attaque acidulée, bouche serrée et assez astringente laissant une impression de jeunesse. Le temps fera son affaire entre les mains de son vinificateur.**Château Tour Séran**Cru Bourgeois Supérieur
90

Premier nez encaustique, puis palette florale, précédant une bouche plutôt charpentée, dense, aux tanins marqués. Il faut lui laisser le temps de s'épurer un peu. Matière hors-norme.

Maison BlancheCru Bourgeois
91

Premier nez de petits fruits noirs confiturés, assez discret mais engageant, attaque élégante et bouche en suivant avec densité, volume et des tanins assez serrés. Corseté dans des saveurs de réglisse et de racine, son caractère se dessine peu à peu. Un potentiel intéressant.



Domaines Rollan de By : 2019, réussi sur les deux rives

L'aventure de Jean Guyon dans le vin a débuté en 1989 avec 2 hectares au château Rollan de By, à Bégadan, dans le Médoc. Trente ans plus tard, l'escarcelle des domaines Rollan de By compte 185 hectares, principalement dans le Médoc (châteaux Haut Condissas, Tour Seran, La Clare, La Rose de By, Greysac, de By, du Monthil), mais aussi rive droite, avec un premier millésime vinifié en 2017 au château La Fleur Perey (Saint-Émilion). Vers quelle rive penche le cœur du propriétaire en 2019 ? « Je n'ai pas de préférence, c'est une année qui a bien fonctionné sur les deux rives, surtout qu'on a bénéficié d'une climatologie sympathique, qui nous a épargné le mildiou, le gel et la grêle. Ces 2019 sont des vins puissants et riches, mais très différents entre les deux rives, avec certainement un peu plus de moelleux rive droite, et de force et de couleur rive gauche. Dans le Médoc, où on a une majorité de merlot, on a une grosse couleur et de la concentration, on a pu emmener la maturité assez loin grâce à la climatologie. À Saint-Émilion, c'est un peu plus classique, on a sorti un vin assez gras, puissant, c'est très beau. Pour moi, rive gauche-rive droite, match nul, balle au centre ! »