



# CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

## MÉDOC

### Château La Cardonne

16 €

Le nez se distingue par une pointe d'essence d'eucalyptus, de feuilles froissées. Si l'attaque est sur la rondeur, un côté ligneux et végétal vient marquer la bouche, un peu cacao amer et assez serrée. La finale revient sur la sucrosité des fruits noirs, caramélisés.

Une entrecôte Bercy avec échalote et persil.

*A hint of eucalyptus essence and crumpled leaves, a touch of bitter cocoa.*

### Château Castera

21 €

Quelle classe ! Le nez un peu sanguin révèle un bouquet complexe, avec des notes de fleurs de sureau. D'emblée, l'attaque sur la rondeur séduit. La bouche est ample, généreuse, le vin déploie une texture dense, pleine d'une matière tendre et

savoureuse, aux tanins présents un brin serrés : est-ce la marque du millésime ? Il en résulte un cru élégant, remarquablement digeste, au très bel équilibre. Encore bravo !

Une pluma ibérique.

*The relatively vivacious nose unveils a complex bouquet, round attack, dense texture, soft and delicious mouthfeel, with present tannins somewhat tightly-knit, elegant, easy to digest, well-balanced.*

### Château Fleur La Mothe

14 €

Le nez est très expressif, c'est racé, avec une dominante de menthe poivrée. L'attaque est ronde et suave, l'ensemble est soyeux, moderne. On bascule du poivron à la graine de moutarde. Un vin dans la démonstration avec beaucoup de matière. Un vin à l'envi.

Brochettes de bœuf, tomates, poivrons.

*Racy, with dominant aromas of peppermint, silky, modern, full-bodied.*

### Château Greysac

15,50 €

Un très grand fruit rouge au nez, de l'opulence déjà signée par la robe pourpre intense et veloutée, à l'aération l'élevage se révèle efficace mais élégant. Bouche charnue, boisée certes, mais savoureuse avec un déroulé sur la finesse, les épices douces, on croque dans la baie de merlot bien mûre, simplement délicieux et capiteux. Une valeur sûre.

Foies de volailles poêlés.

*Opulence, fleshy mouth, finesse that unfurls revealing sweet spices, heady.*

### Château Laujac

18 €

Le nez s'annonce tout d'abord sur la réserve, faisant deviner des notes de fruit à noyau. La bouche estjoliment fuselée, sur un registre acidulé et élané, des arômes de fruits croquants, mais manque de chair et d'étoffe, laissant un sentiment d'inachevé.

Avec un pavé d'esturgeon.

*The mouth is wonderfully tapered, both tart and long, with aromas of crunchy fruit.*

### Château Lousteauneuf

17 €

Pour qui aime les vins extraits, ce vin conviendra. Après un nez intéressant un peu viandeux (tartare), sanguin, la bouche découvre un vin épais, habité par une charge tannique importante qui écrase l'ensemble : difficile de sentir la fraîcheur. Il faudra assurément attendre quelques années avant d'apprécier ce vin.

Fromage basque et sa confiture de cerises noires.

*Vivacious, the mouth unravels a soupy wine, supported by a strong tannic structure.*

### Château Noaillac

11,80 €

Si le nez est plaisant avec ses notes toastées de pain grillé, la bouche reste marquée par une pointe de dureté qui demande à se fondre. Néanmoins, la matière est texturée et révèle des arômes de fruits à noyau et de cerise.

Chiffonnade de jambon blanc truffé.

*Pleasant nose with toasted notes, textured mouthfeel, aromas of stone fruit and cherry.*

### Château Pierre de Montignac

11 €

Ce vin charme par ses côtés délicats et gourmands. D'emblée, les notes de café torréfié, toastées, mais aussi terreuses, captent l'attention. L'extraction maîtrisée donne une matière suave, fondue, sur des notes de fruits rouges et noirs qu'on ne perd jamais tout au long de la dégustation. Très bien fait et élégant assurément !

Paupiettes de veau.

*Subtle and generous, notes of roasted coffee, a smooth mouthfeel, red and black fruit, assuredly elegant!*

### Château Poitevin

15 €

Bien que le nez soit actuellement un peu mutique, ce vin construit et charnu s'appréciera par sa bouche ample, portée par une trame tannique crayeuse, serrée, et une jolie ossature. Des arômes de fruits noirs et de griotte ajoutent un versant sensuel. La finale est fraîche. Un vin délicieux, promis à un bel avenir.

Dinde farcie.

*Fleshy, supported by a chalky tannic structure, tightly knit, aromas of black fruit and Morello cherry, sensual aspect. The promise of a beautiful future.*

LA DÉGUSTATION DES CRUS BOURGEOIS

### Château La Branne

14 €

Un nez tout en délicatesse sur les fruits d'été, cerise, framboise, groselle. L'attaque offre de la rondeur, la bouche est ample mais reste souple. C'est un profil suave aux tanins soyeux que montre ce cru qui garde de la puissance et un côté chaleureux. Et qui joue, pour le plaisir du palais, sur une gamme d'arômes de fruits à noyau, cerise noire, avec des notes boisées délicates... Un vin buvable rapidement, tout en ayant un beau potentiel de garde.

Un canard laqué.

*A great deal of delicacy with notes of summer fruit, cherry, raspberry, red current. A suave profile with silky tannins, aromas of stone fruit, black cherry, and a hint of delicate wood...*







**Elise Uijtewaal**

**Château Saint-Hilaire**

« On est ravis de ce nouveau système de classement. On fait des vins de garde qui sont fermés jeunes mais qui dévoilent tout leur potentiel au bout de quelques années : le jury est formé à juger ces vins jeunes et à les estimer sur leur futur. De l'Alliance, on attend maintenant plus de communication et d'événementiel en France et dans les principaux pays où on exporte et il y a beaucoup de travail à mener sur la visibilité par les particuliers. On n'attend pas le prochain classement pour évoluer ! »

### Château Preuillac

16,90 €

Le nez jongle entre les fruits rouges et les fruits noirs. Les tanins sont bien contrôlés, l'acidité est très présente pour de la tension et de la fraîcheur. De la cannelle et d'autres épices viennent se fondre avec une finale sur l'amande grillée.



Bœuf bourguignon.

*Well-controlled tannins, cinnamon and other spices, grilled almond finale.*

### Château Saint-Hilaire

12 €

Une couleur très sombre témoignant d'une belle intensité. Le fruit noir s'impose au nez, c'est déjà croquant. En bouche, les tanins sont bien mûrs, il y a de la vivacité, de l'amplitude. L'ensemble, très riche, donne comme une envie de le mettre 5 années dans la cave pour juger de son évolution.



Rôti de bœuf, pommes sarladaises.

*Black fruit dominates the nose, which is already crisp. In the mouth there's vivacity and amplitude. On the whole, very rich.*

### Château Tour Seran

21 €

Nez de fruits noirs, sans exubérance mais bien équilibré, non sans classicisme. La bouche se déploie sur des arômes de fruits cuits, de pruneau, sans excès de tension. L'ensemble est assurément mûr, bien posé, on sent une vendange mûre et riche.



Un foie de veau déglacé au vinaigre balsamique.

*Well-balanced, not without classicism, stewed fruit, prune, without excessive tautness.*

### Château Les Tuileries

11 €

Nez de fruits noirs, délicatement boisé, avec une certaine fraîcheur évoquant le cèdre, la ronce. Avec une attaque moelleuse, le vin déroule une élégante matière sur une bouche souple de fruits rouges, groseille, à l'intensité un peu réglissée

et épicée. Un très bel équilibre, maîtrisé et distingué.



Tournedos Rossini au foie gras.

*A certain freshness evoking cedar, red fruit, red current, the intensity of which tends towards licorice and spices. Distinguished.*

## HAUT-MÉDOC

### Château Balac

Haut-Médoc

12 €

Beaucoup de tonicité, de fraîcheur et d'allant dès le premier nez. L'attaque est dynamique et ronde, tout en souplesse, sur une jolie trame épicée et croquante qui équilibre le profil chaleureux du vin. L'ensemble est juteux, désaltérant, digeste, et appelle le verre suivant. L'élevage doit encore se fondre, mais c'est un vin prometteur.



Suprême de volaille, bouillon aux herbes et citronnelle.

*A good deal of tonicity. A round and dynamic attack, full of suppleness, on a wonderfully spicy and crisp framework, juicy, thirst-quenching, easy to digest.*

### Château Beaumont

15 €

Classicisme assumé dès le premier nez : nous sommes bien dans le Médoc et ce vin s'adresse aux aficionados. De la gelée de mûre, de légères notes torrifiées, sur la retenue. La bouche est construite sur une architecture sérieuse, avec une très belle masse tannique, une certaine droiture, du juteux.



Sur des tricandilles à la médocaine.

*We are definitely in the Médoc, serious structure, a certain frankness, juicy.*

### Château Bel Air Gloria

13 €

Surprenant par sa robe très jeune, limpide. Nez raffiné, frais, sur l'écorce de noix, le cassis, la viande séchée. Grande délicatesse au palais, tanins très fins, beaucoup d'épices, de nouveau des saveurs sanguines. Digne du beau terroir de Saint-Julien de-Beychevelle. Un bel