



RIVE GAUCHE



Château La Mission Haut-Brion

LES PRIMEURS 2021

MÉDOC

Château Blaignan

Cru Bourgeois

90-91

Registre croquant dès le premier nez, floral et fruit rouge, fines notes herbacées. Bouche droite, articulée sur une matière souple et déliée, à la juste concentration. La structure manque un peu de fond mais les tanins sont de belle facture et une fraîcheur réglissée soutient l'ensemble.

Château La Branne

Cru Bourgeois Supérieur

90-91

Un certain charme, entre floralité et fruit rouge expressif. C'est un vin printanier qui se révèle, confirmé en bouche par une matière de bel équilibre : un fruité plein, sans excès, des tanins bien brossés, une bonne fraîcheur d'ensemble. Les notes d'élevage, encore marquées à ce stade (vanille et torréfaction) vont se fondre avec le temps.

Château La Cardonne

Cru Bourgeois Supérieur

89-90 **TERRA VITIS**

Une note mentholée s'annonce dès le premier nez, avec une pointe de cerise à l'eau-de-vie et de fruit à noyau. En bouche se dessine un profil croquant, articulé sur un fruit al dente. Les tanins serrés et la colonne vertébrale acidulée lui donnent un côté juteux, une jolie buvabilité.

Château Castera

Cru Bourgeois Supérieur

90-91 **HVE**

Assez riche et profond, le premier nez s'annonce sérieux. Un fruit noir bien concentré se dessine. Bon volume de bouche sur une matière ample et sphérique, bien aérée, portée par des tanins dessinés mais une bonne fraîcheur qui rend l'ensemble souple et digeste.

Château Fleur La Mothe

Cru Bourgeois Supérieur

93-94

Joli nez frais et pimpant de fruit rouge, signé par un profil enjoué et précis. Belle densité de bouche, une chair pleine et droite articulée sur une belle acidité et enrobée de tanins soyeux. L'aromatique est séduisante, déclinant un cassis juteux et épicé. Le vin se conclut sur une jolie sapidité et une note finement grillée. Très accompli.

Château Les Grands Chênes

92-93 **HVE**

Il joue la carte du merlot, 60 % ! Il en résulte un flacon suave, au bouquet fruité délicat, à la texture caressante et également délicate. Le corset tannique est là, assez fondu, la finale ferme donne de l'allant et garantit le tenue sur une garde moyenne.

Château Greysac

90-91

Nez explosif de fruit rouge intense, souligné par une pointe alcooluse et entêtante. Cette touche d'exubérance lorgnant vers le fruit confit contraste avec le caractère digeste de la bouche : chair souple et svelte, tanins grenus, bonne sapidité d'ensemble. On déplore un creux en milieu de bouche et une finale courte.

Château Haut-Condissas

91 **HVE**

Sélection parcelle, sévèrement triée pour ne garder que les baies d'une maturité suffisante, ce primeur offre un nez gourmand de prune en confiture, végétal noble, encaustique et graphite. Attaque sur la sucrosité, effluves de tabac blond, tanins présents, la fin de bouche d'une grande fermeté promet de mener la danse sur le long terme.



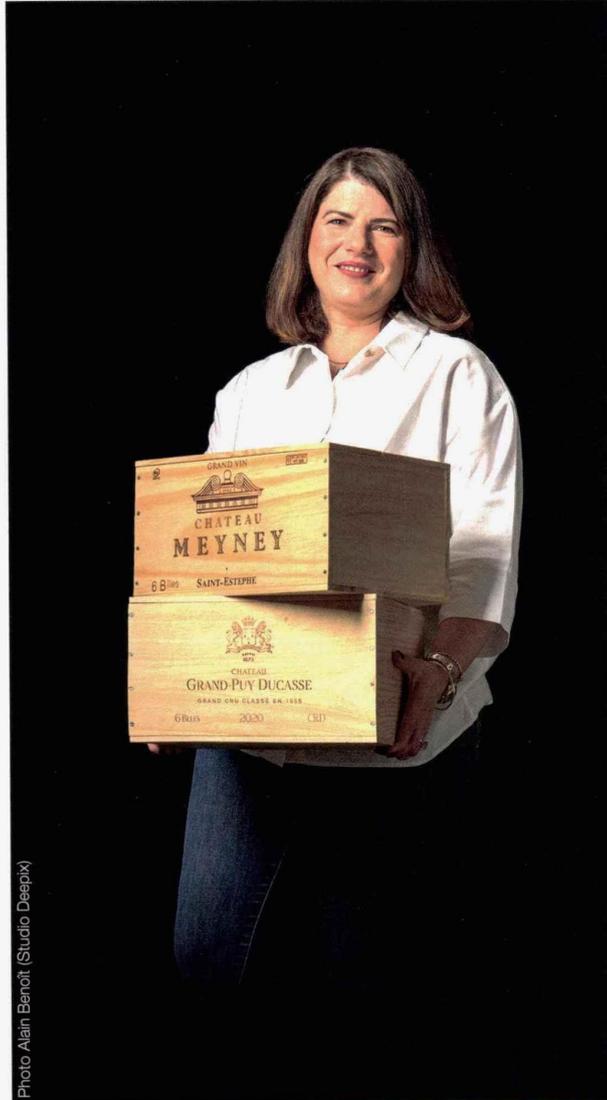


Photo Alain Benoit (Studio Deepix)

Anne Le Naour

Directrice exécutive de CA Grands Crus

« C'est un exercice de style toujours délicat que de montrer des vins qui sont encore à un stade embryonnaire. Les enjeux sont énormes, on présente le fruit de notre travail aux critiques qui vont porter un jugement sur lequel, la plupart du temps, ils ne reviendront jamais. Cela nous oblige donc à signer non seulement une belle expression du millésime, mais aussi de présenter le vin sous ses meilleurs atours au moment des primeurs. L'autre enjeu de cette période, surtout pour nous avec Meyney et Grand-Puy Ducasse, notamment (qui ne sont pas des crus spéculatifs), c'est de rester prudents sur l'augmentation des prix pour installer les marques dans la durée, fidéliser les amateurs qui auront envie de continuer de boire nos vins, millésime après millésime. Je reste persuadée que les primeurs doivent rester une bonne affaire pour tout le monde ! »

Château Poitevin

Cru Bourgeois Supérieur

92 **TERRA VITIS**

Le nez est original, sur des notes herbacées et de fleurs séchées. L'ensemble est séduisant par ses tanins souples et sa fraîcheur, équilibré par des notes de fruits rouges, de cerise, de framboise et de cassis. On aimera cette belle texture juteuse. Un vin avec de la complexité, persistant et plaisant.

Château La Tour de By 92-93

Un fil acidulé, rare sur ce millésime, trace le profil, plutôt alerte, de ce flacon. Robe éclatante, dense et brillante, nez de cabernets bien mûrs, note d'iris, bouche dynamique, tanins très fondus, texture légère et éclat de fraîcheur en fin de bouche lui conférant un côté sapide. Accessible rapidement.

Château Tour Séran 88-89

Entre cerise à l'eau-de-vie et noyau de cerise, ce nez généreux déploie un profil un peu entêtant. Bouche croquante sur une matière svelte, tanins fondus, trame acide prononcée : on est sur la crête, sur le versant très croquant du millésime, pour un profil fin et digeste.