

CHATEAU
BOURDIEU



Absolu

REVUE DE PRESSE

2019

James Suckling– Millésime 2016

Février 2019

N°1

92/100

I really like the blackberry and blueberry aromas to this.

Asphalt, too. Full body, round and juicy tannins with lots of of flavor. Continues at the end. Impressive. Drink in 2022.

Absolu

91/100

Impressive red fruit and a wealth of ripe red plums as well as raspberries on the palate. Smooth, plush and ripe. Great balance here. Drink or hold.

Antonio Galloni – Millésime 2016

Janvier 2019

Château Bourdieu – 89/100

The 2016 Bourdieu is a pretty, perfumed red with lovely aromatic presence, soft fruit and silky tannins. Drink this mid-weight, gracious Côtes de Blaye over the next few years. Hubert de Boüard is the consulting winemaker.

Antonio Galloni – Millésime 2016

Janvier 2019

Absolu - 91/100

The 2016 Absolu is another very pretty and expressive wine from Bourdieu. Sweet dark cherry, plum, violet, spice and leather all flesh out in this attractive, mid-weight Côtes de Blaye. Creamy, round and sensual, yet also wonderful lifted, the 2016 is all class. Hubert de Boüard is the consulting winemaker.

Wine Enthusiast – Roger Voss

Janvier 2019


Absolu 2016

90
POINTS

The heavy bottle tells you this is meant to be a statement wine. It comes from the vineyard's best parcels, which have produced a richly endowed wine, dark and concentrated, powered by the tannins. It needs to age and will not be ready before 2022.

♥ CH. BOURDIEU 2016 ★★

■ 251000 | 🏰 | 5 à 8 €



Les Schweitzer (Luc depuis 1994) cultivent la vigne depuis cinq générations au Ch. Bourdieu, l'un des plus anciens domaines du Blayais (1464), qui doit son nom aux «bourdieux», exploitations viticoles qui se développèrent après la guerre de Cent Ans.

Du merlot (80 %) et du cabernet-sauvignon pour ce vin élégant et soutenu à l'olfaction, ouvert sans réserve sur les fruits rouges mûrs. Fruits que l'on retrouve avec la même intensité dans une bouche ample, ronde et tendre, étayée par des tanins fondus et soyeux. Du charme à revendre pour cette cuvée au prix très doux.

🍷 2021-2028 ■ Ch. Luc de Beaumont 2016 ★ (5 à 8 €; 118 000 b.) : un 100 % merlot tout en fruit, rond, doux presque moelleux en bouche, sans pour autant manquer de structure. 🍷 2020-2025

📍 LUC SCHWEITZER, Ch. Bourdieu, 33390 Berson, tél. 05 57 42 68 71, contact@chateau-bourdieu.com

📺 t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h 14h-17h

2018

Beckustator blog

3 décembre 2018

CHÂTEAU BOURDIEU – ABSOLU 2016

Dégusté le 30.11.2018 par Yves Beck

Pourpre moyen aux reflets violets. Le bouquet de Absolu est compact, dense et révèle plusieurs facettes au travers de notes de torréfaction et de baies noires. La mise en bouche est friande et rafraîchissante. Au palais, le vin est crémeux et doté de tannins encore quelque peu anguleux. La fin de bouche est légèrement asséchante mais également fruitée. Les différents éléments doivent encore se mettre en place. Finale solaire, chaleureuse. **87-88/100**

CHÂTEAU BOURDIEU NO 1 2016

Dégusté le 30.11.2018 par Yves Beck

Rouge grenat aux reflets violets. Bouquet expressif, frais, marqué par des notes de camphre. Mise en bouche friande et crémeuse. Au palais, le vin reflète bien les caractéristiques olfactives. Caractère juteux, expression aromatique moyenne et fin de bouche asséchante. Pas encore vraiment convaincant, je suis curieux de suivre l'évolution de ce vin et des millésimes à venir. 2020-2026 **86/100**



Oui, vous avez bien lu. Ce sont les médaillés d'or à moins de dix euros du concours Prix-Plaisir. Imaginez 2 000 vins dégustés et jugés par 780 amateurs entourés par les experts de Bettane+Desseauve.

CONCOURS PRIX-PLAISIR TRÈS BON À MOINS DE 10 EUROS

Sélection Bettane+Desseauve par Nicolas de Rouyn

Cellier des Chartreux, « Je donne ma langue au chat » 2017, blanc, IGP gard
Un vin surprenant et très agréable pour le prix, à ne pas manquer. 4,80 euros

Château Tilledo 2016, rouge, graves-de-vayres
Superbe vin de bordeaux, avec un tanin bien subtil, une bouche fraîche. 4,90 euros

Gérard Bertrand, Les Aspres Réserve 2016, rouge, côtes-du-roussillon, villages
Assez délicat, beau vin avec un côté végétal et une belle maturité du fruit. 5,95 euros

Domaine Laffitte, Gros Manseng et Petit Manseng 2017, blanc, côtes-de-gascogne
Explosion de saveurs au nez et en bouche, bel équilibre acide-sucré avec une finale céleste, énergique. Charmant. 6 euros

Château Tartuquière 2016, rouge, médoc
Un vin bien fait, très agréable au nez et en bouche. Le prix est excellent. 6 euros

Château Maubert 2014, rouge, côtes-de-bordeaux
Un nez très expressif, il est parfait à boire maintenant. 6,30 euros

Château Bourdieu 2016, rouge, côtes-de-blaye
Énergie, intensité, complexité, puissance, très bon rapport qualité-prix. 6,50 euros

Plaimont Producteurs, Soleil Gascon 2017, rouge, côtes-de-gascogne
Soyeux, gras, finisse avec une belle acidité en fin de bouche. Ne vous privez pas pour ce prix. 6,50 euros

Domaine de Sancet, Sancet 2015, blanc, côtes-de-gascogne
Très agréable dans son style pacifique, une belle longueur, vin enctueux. 6,50 euros

Cellier des Dauphins, Signature 2017, rouge, vin sobres
Un vin équilibré, fruité, vin de plaisir, à ouvrir tous les jours à la feut. 6,70 euros

Domaine Grier, Clos Saint Jaume 2016, rouge, côtes-du-roussillon
Très gourmand, pointe de mordant dans le toucher, avec une belle acidité. 6,80 euros

Domaine J. Denuzière, 2016, rouge, côtes-du-rhône
Belle intensité, d'écolat noir, fraîcheur, ésoit, parfaite expression rhodanienne. 6,90 euros

Grandes serres, Le Jas des Belles 2017, rouge, côtes-du-rhône villages
Un vin agréable, l'attaque est puissante et tantique avec beaucoup de rondeur. 6,90 euros

Domaine des Lauribert, Visan Les Truffières 2016, rouge, côtes-du-rhône villages
Un vin de plaisir, à boire en toute occasion. Arômes gourmands mais en finesse, la bouche est en fraîcheur. 6,90 euros

Château Landereau 2017, blanc, entre-deux-mers
Onctueux, délicat, agréable, un entre-deux-mers passe-partout. 6,90 euros

Domaine Chapuis, 2016, rouge, mâcon-mancey
Belle intensité au nez. La bouche a du caractère et une agréable finale aux épices. De beaux vins viennent supporter le tout. 6,90 euros

Château Périn, Tradition 2015, rouge, bordeaux-supérieur
Un bordeaux de belle finesse à la bouche bien dessinée. 6,95 euros

Château du Bousquet 2016, rouge, côtes-de-bourg
J'ai pensé de fruits d'été les notes de bois, une belle manière en bouche, un bel ensemble onctueux et gourmand. 7 euros

Château Cavalier, Terre de Provence 2017, rosé, côtes-de-provence
Un beau vin, au nez très travaillé. Bouche en structure, bonne fraîcheur. 7 euros

Cellier des Chartreux, "Je résiste à tout sauf à la tentation" 2016, blanc, côtes-du-rhône
Un bel équilibre pour sa gamme de prix, résister serait inutile. 7 euros

Château Tour Bellevue 2016, rouge, haut-médoc
Un nez très flatteur, prometteur, la boue ample, belle manière, finale agréable. 7 euros

Maison Jean Loeon, Jean Gamay Noir 2017, rouge, vin de France
Très honnête, franc, frais et gouléteur. Pour un casse-croûte au pied levé. 7 euros

Agence fleurie

Avril 2018



Blaye

Nous avons beaucoup aimé :

Château Bel Air La Royère.

Blaye Côtes de Bordeaux (28 vins dégustés)

Coup de Cœur :

Château Le Virou Vieilles Vignes

Nous avons beaucoup aimé :

Château Maison Neuve, Château Bourdieu n° 1, Château La Raz Caman et Château Bourdieu Cuvée Absolu.



LE FLACON

CHATEAU BOURDIEU 2016
AOC Blaye Côtes de Bordeaux. Sur la rive droite de la Garonne, le blayais ne



manque pas de dynamisme. Et encore moins de vignobles de qualité. Le château Bourdieu, à Berson, à 10 km de la citadelle en fait partie, comme en témoigne cette cuvée Absolu. Un nom qui annonce la couleur. La quête d'une quintessence de ce vignoble de 75 hectares, propriété de la famille Schwelzer. Trière raisin par raisin, la vendange vient des meilleures parcelles. Une robe grenat, profonde, un nez intense de fruits noirs bien mûrs. En bouche, le propos révèle une matière généreuse, aux courbes séduisantes, avec un boisé léger et maîtrisé. Les quelques grappes de maîtrise amènent leur énergie à l'ensemble. Bref, du corps et de l'esprit. Ne tergiversons pas : à servir sur une viande en compagnie de joyeux carnivores !

Jefferson Desport
Berson (33)
Prix : 15 euros.
Tel : 05 57 42 68 71.

LE SPOT DE L'ÉTÉ

Les gourmandises du château Carbonneau

Sur le parking, de beaux fruits jaunes-verts tombés d'un oranger des Ouges, et ressemblant à de grosses balles de tennis, donnent une touche exotique. Depuis Bordeaux ou Bergerac, il faut avaler quelques kilomètres pour rejoindre le château Carbonneau, en rase campagne, à la frontière entre Gironde et Périgord. Après une visite de Gensac, ce magnifique village ancien, perché au-dessus des vallées de la Durdèze et de la Dordogne, le domaine viticole offre, un peu plus bas, à Pessac-sur-Dordogne, une halte gourmande et rafraichissante.

L'imposante et belle bâtisse, très XIX^e, abrite plusieurs chambres d'hôtes, maintes fois primées au « Best of wine tourism ». Il y a aussi un nouveau venu, le Glass house, lieu où l'on peut siroter jus de fruits, thés ou crus de la propriété (rouge, blanc, rosé ou crémant) tout en dégustant des planches salées à partager (fromages, charcuteries et légumes) ou une ribambelle de pâtisseries.

Un cadre british

Le cadre est volontiers british, attirant forcément les nombreux Britanniques, résidant ou séjournant aux alentours. La maîtresse des lieux, Jacqueline Franc de Ferrière, native de Nouvelle-Zélande, sait recevoir. Le ga-



Dans l'une des pièces rafraichissantes du Glass House. PH. SO

rage et l'ancienne étable, complètement restaurés, accueillent désormais deux salles à grignoter.

Pendant que Wilfrid, le mari, bichonne vignes ou vaches, Jacqueline soigne les invités. « Au début, nous avions dans l'idée de créer un salon de thé, expliquent-ils. Il y avait la frustration de ne pas pouvoir proposer des choses à faire aux personnes qui nous visitaient. » Le Glass house, du nom de la verrière épousant un côté du château, est devenue une vi-

Jean-Charles Galicy

trine pour les vins produits sur place. À toute heure de la journée, les hôtes peuvent s'offrir un verre et quelques grignotages, au dedans ou en terrasse, avant de déambuler dans le parc. Des visites du domaine sont également possibles à la demande.

Le Glass house est ouvert tous les jours de midi à 21 heures, sauf le mercredi. Renseignements au 05 57 47 46 46.

LE LIVRE



Les plantes font leur malignes

Nature. Bien sûr, les végétaux se transmettent des informations. Et c'est amusant, car deux livres paraissent simultanément avec le même titre. Signés de la bien nommée Fleur Daugey (développe l'aspect de l'intelligence collective, ignorée des humains) et de Stefano Mancuso, fondateur de la neurologie végétale, et Alessandra Viola, journaliste de vulgarisation scientifique. Elles captent la lumière, réagissent aux sons, au stress, rusent pour attirer les pollinisateurs ou chasser les ravageuses...
Is. de Montvert-Chaussy

« L'intelligence des plantes », Fleur Daugey, Ulmer, 18 €.

LA PHOTO DE LA SEMAINE



Mercredi 15 août à Dax, le traditionnel « Agur » a mis un terme à cinq jours et cinq nuits de fêtes en blanc et rouge. Les bandas s'étaient donné rendez-vous dans les arènes où elles ont fait frissonner les festayres. Au programme : « Paquito », « Vino Griego » et l'« Agur Jaunak ». Adieu ? Non ! Juste une conclusion intense et émouvante avant de se revoir... l'année prochaine. PHOTO PHILIPPE SALVAT



| FOIRE AUX VINS |

La sélection de « Terre de vins »

La rédaction du magazine spécialisé dans le monde
viticole a sélectionné **10 bouteilles**

Château de Francs ; Les Cerisiers 2015

Bordeaux (rouge)
Bordeaux-Côtes-de-Francis
Carrefour – 9,95 €
À boire et à garder

S'il était un adjectif, ce serait « généreux ». Un arôme ? Les fruits noirs tardés. Une impression ? De la souplesse en milieu de bouche. Un vin bien fait par deux grands noms de la rive droite, Dominique Hébrard et Hubert de Bouard. « Terre de vins » aime.



Château Bourdieu ; N°1 2016

Bordeaux (rouge)
Blaye-Côtes-de-Bordeaux
Leclerc – 7,90 €
À garder

L'esprit d'un cru classé dans le corps de Blaye. Un vin de grande facture, tant par l'extrême concentration de ses raisins que par son élevage en bois extrêmement maîtrisé, même s'il est encore rugueux aujourd'hui.

À laisser patienter trois ou quatre ans (recommandé) ou à carafier sur un tournedos Rossini pour enrober les tanins.



Château Barreyres 2016

Bordeaux (rouge)
Haut-Médoc cru bourgeois
Leclerc – 9,50 €
À boire et à garder

La tradition, ça a du bon. Ce cru bourgeois d'un grand classicisme est une valeur sûre des repas du dimanche et leur belle pièce de viande. Le groupe Castel, propriétaire, y apporte une attention toute particulière tant il a compris que ses domaines pouvaient aussi constituer un porte-étendard. Concentré de fruits et tanins veloutés.



Château Rollan de By 2016

Bordeaux (rouge)
Médoc cru bourgeois
Leclerc – 13,95 €
À garder

Le beau-père arrive, sortez les grands noms ! Ce vin a la puissance tannique pour défier le temps, et la richesse aromatique pour séduire son auditoire. Une vraie réussite en Médoc signée Jean Guyon, devenu en vingt ans l'un des plus grands propriétaires de la rive gauche de Bordeaux. Sur une entrecôte bordelaise avec sa fondue d'échalotes.



Terre de Vins

Terre de vins Septembre 2018

TERRE DE VINS
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel

Date : n 55 - 2018
Page de l'article : p.60,61,62,....,7
Journaliste : F. H.



Page 7/11

ALSACE				
Domaine Rentz	Alsace Gewurztraminer	2017	8-10 €	Ce gewurztraminer est une machine de Proust qui évoque les grillons d'automne avec leurs pommes au four, biscuits cannelle et crème à la vanille. Le tout sans succédané et avec élégance.
BEAUJOLAIS				
Annaud Aucoeur Côte du Py vieilles vignes	Morgon	2017	6,95 €	Vin à la robe noire, il évoque le sureau et la cerise bigarreau bien mêlés. La bouche est un concentré de fruits juteux et croquants, magellique, sans tannique dur. Avec de belles touches de cope et du pain à la noisette.
BORDEAUX				
Château Le Bosquet des Fleurs	Bordeaux supérieur	2016	5,75 €	Faible mais budget d'étudiant, voici la solution. Jolie étiquette soignée, approche bio, le nez est mêlé avec son approche de fleurs séchées, un peu cuir, un peu composé-caramélisé. Pour des brochettes ou un beau plateau de charcuteries entre amis.
Château Cantelaudette Prodiges	Graves de Vayres	2016	6,50 €	Comment dire... il y a à la fois du sanglier dans ce vin, qui appelle de la viande, mais aussi beaucoup de fruit (cassis à l'alcool), le tout adouci par des tanins concentrés. Du coup, facile, on part sur un magret de canard aux cerises. Appellation à découvrir.
Château Rauzan Despagne Réserve	Entre-Deux-Mers	2017	7,30 €	Belle profondeur et complexité pour un beau représentant d'Entre-Deux-Mers. Maturité de fruits blancs et d'agaves soûlés de notes toastées. Il est raffiné en fin de bouche de fins amers soûlés salivants. Long, ample, il appelle un poisson croustillant ou un fromage à pâte pressée (comté).
Château Bourdieu N°1	Blaye Côtes-de-Bordeaux	2016	7,90 €	Un vin à la robe noire de grande facture, tant par l'extrême concentration des raisins qu'il a mis en œuvre que par son élevage en bois extrêmement maîtrisé, même s'il est encore regretté aujourd'hui. À attendre 3-4 ans (recommandé) ou à carafier sur un tournedos rosés.
Château Roque Le Mayne	Castillon Côtes-de-Bordeaux	2016	8,50 €	Un classique que vous pourrez servir sans problème sur une côte de bœuf au four ou, mieux, grillée aux saumons pour faire écho aux fines notes empreintes du vin. Valeur sûre.
Château Barreyres	Haut-Médoc Cru Bourgeois	2016	9,50 €	La tradition, ça a du bon. Ce cru bourgeois d'un grand classicisme est une valeur sûre des repas du dimanche et leur belle pièce de viande. Concentré de fruits et tanins soûlés.
Château Rollan de By	Médoc Cru Bourgeois	2016	13,95 €	Le beau-père arrive, sortez les grands noms ! Ce vin a la puissance tannique pour durer le temps et la richesse aromatique pour séduire son auditoire. Sur une entrecôte bordelaise avec sa fondue d'échalotes blettes sères également.
Château Petit Boocq	Saint-Estèphe Cru Bourgeois	2016	18,90 €	Un classique de la foie aux vins Leclerc, toujours élégant, toujours mâle et fruits noirs au nez, un peu plus encore et fumée cette année. Pas de tanins bedouillants.
Château d'Ansac	Margaux Cru Bourgeois	2016	19,90 €	Les filles de ce cru ne sont pas déçues par le millésime 2016. Très fortement extrait, il pourra durer les années. À acheter et vieillir donc dans votre cave au moins 5 ans.
Château Bel-Air	Pomerol	2016	23,95 €	S'il vous faut acheter un seul cru classé ou assimilé, c'est celui-ci. Dans un pur registre pouvoir, sa robe est très concentrée, tandis qu'il dévoile un nez de violette et d'iris. La bouche est d'acier. La structure à la fois archi-dense et soyeuse. Aristocratique.
Château Dolsy-Dafine	Sauternes	2016	36 €	Ce grand liquoreux est une merveille qui joue de fraîcheur sur une matrice fruits confits. Un bonbon qui a emprisonné en bouteille le soleil 2016.

DIDIER COUSTOU

Responsable commission achats vins/
façade ouest



La sélection nationale est placée sous le signe des millésimes 2017 et 2016, qui affichent de très belles, voire d'exceptionnelles réussites, comme les bordelais ou les languedociens.

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Cave de Turkheim 2015
BRAND RIESLING
Alsace Grand Cru - **10,80 €**

Quel caractère, quelle énergie et quelle puissance se dégagent de ce vin ! Leclerc nous propose là un flacon de haute gastronomie, qui pourrait être la star des repas de Noël sur de nobles poissons de rivière en sauce. En s'abaissant, il passe par une gamme aromatique phénoménale (fumé, silex, bergamote, poivre timut...) sans se départir de son fil de tension magistral. Tené également en bouche àperitive sur des pommes de terre grêlées à la vapeur, cuillère de mascarpone et caviar.





Spécial Saint-Émilion

CHÂTEAU SANCTUS DE LA BIENFAISANCE 2014 (Saint-Émilion grand cru). Nez de fruits rouges, cerise, floral. Vin séveux, fruité, juteux, équilibré, beaucoup d'énergie, tanins fondus, finale très longue et persistante. 22 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU VRAI CANON ROUCHÉ 2014 (Canon-fonsac). Nez floral, violette, fruits rouges, framboise, pointe vanille, moka. Vin très équilibré, fruité, juteux, dense et élégant, tanins soyeux, finale graphite, très longue et persistante. 22 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU TAUZINAT L'HERMITAGE 2012 (Saint-Émilion grand cru). Nez de fruits noirs, sous-bois, vanille, poivre blanc, floral. Vin ample, gourmand, suave, prêt à boire, joli fond, tanins souples, finale longue. 15 €. **Note : 16/20**

CHÂTEAU PUYGUERAUD 2015 (Francs-côtes-de-bordeaux). Nez de fruits rouges mûrs, framboise, notes de fruits noirs, floral. Vin élégant et racé, beaucoup de matière, jus très mûr, tanins ronds, finale longue. 15,50 €. **Note : 16/20**

LES TOPS ENTRE 25 ET 34 €

CHÂTEAU FONROQUE 2015 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits noirs, myrtille, poivre blanc, mûre, cassis. Vin riche, fruité, ample, profond, séveux, tanins ronds, finale longue et persistante. 33 €. **Note : 17,5/20**



Château Fonroque

CHÂTEAU SANSONNET 2015 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de moka, vanille, fraise, cerise, mûre, poivre blanc. Vin séveux, juteux, fruité, tendu et racé, gourmand, tanins souples, finale longue. 33 €. **Note : 17,5/20**

CHÂTEAU PETIT VAL 2015 (Saint-Émilion grand cru). Nez de petits fruits rouges et noirs, prune, vanille. Vin ample et racé, juteux, séveux, tanins ronds, finale graphite. 24,90 €. **Note : 17/20**

CLOS PUY ARNAUD 2015 (Castillon-côtes-de-bordeaux). Nez de fruits noirs, épices douces, bois de santal, mûre. Vin profond, complexe, vibrant, juteux, très équilibré, tendu, tanins ronds, finale très longue et persistante. 29 €. **Note : 17/20**

CHÂTEAU DE FERRAND 2015 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits noirs, vanille, moka. Vin ample, structuré, belle acidité, épicé, tanins amples, finale longue. 33 €. **Note : 17/20**

CHÂTEAU MAZEYRES 2015 (Pomerol). Nez de fruits noirs, myrtille, cassis, mûre, groseille, cerise noire. Vin ample, profond, juteux, fruité, belle mâche, épicé, tanins ronds, finale très longue. 33 €. **Note : 17/20**

CLOS LUNELLES 2011 (Castillon-côtes-de-bordeaux). Nez de fruits noirs, prune rouge. Vin mûr, prêt à boire, ample et gourmand, tanins friands. 25 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU BEL-AIR 2014 (Pomerol). Nez de noyau de cerise, fruits rouges, poivre blanc. Vin juteux, fruité, équilibré, structuré, très bien fait, racé, tanins ronds, finale longue et tendue. 26 €. **Note : 16,5/20**

LE DRAGON DE QUINTUS 2014 (Saint-Émilion grand cru). Nez de fruits noirs, bois de santal, vanille, moka. Vin tendu, profond, juteux et séveux, pointe minérale, subtilement florale, tanins souples, finale longue. 29 €. **Note : 16,5/20**



DOMAINE DE L'A 2014 (Castillon-côtes-de-bordeaux). Nez de fruits rouges, vanille, musc, moka. Vin juteux, fruité, intense, profond, belle complexité, graphite, minéral, finale très longue. 29,90 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU CADET-BON 2014 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits rouges, cerise, groseille, floral, vanille. Vin tendu, fruité, juteux, profond, tanins souples, finale longue. 30 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU MONTVIEL 2012 (Pomerol). Nez de fruits rouges, pain grillé, moka, prune noire, cerise. Vin juteux, fruité, intense, profond, belle complexité, graphite, minéral, finale très longue. 34 €. **Note : 16,5/20**

LES TOPS ENTRE 35 ET 45 €

LA FLEUR DE BOUARD 2016 (Lalande-de-pomerol). Nez de petits fruits rouges, myrtille, groseille, floral, cèdre, cerise noire. Vin ample, structuré, tanins ronds encore un peu serrés, finale graphite. 35 €. **Note : 17/20**

CHÂTEAU QUINKULT L'ENCLOS 2015 (Saint-Émilion grand cru Classé). Nez de moka, pain grillé, fruits noirs, vanille, mûre. Vin tendu, fruité et profond, juteux, tanins ronds, finale longue. 37 €. **Note : 17/20**

CHÂTEAU BERLIQUET 2015 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits noirs, bois exotique, vanille, poivre, floral. Vin épicé, tendu, juteux, sapide, belle structure acide, belle allonge, tanins ronds. 45 €. **Note : 17/20**

CHÂTEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE 2015 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits noirs, vanille, moka,

poivre blanc. Vin fruité, juteux, séveux, ample et tendu, tanins ronds, finale longue. 35 €. **Note : 17/20**

CHÂTEAU LASSÈQUE 2012 (Saint-Émilion grand cru). Nez de sous-bois, humus, fruits noirs, épices, poivre blanc. Vin ample, charmeux, prêt à boire, souple avec beaucoup de profondeur, tanins fondus, finale longue, belle tension en milieu de bouche. 39 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU GRAND MAYNE 2014 (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de moka, fruits rouges, groseille, myrtille, floral. Vin ample, bien construit, fruité et juteux, sapide, pointe minérale, tanins ronds, finale longue. 45 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU LA POINTE 2015 (Pomerol). Nez de fruits noirs, mûre, myrtille, vanille, moka. Vin tendu, rond, fruité, élégant, racé, tanins ronds, finale longue. 45 €. **Note : 16,5/20**

PETIT-FIGEAC 2014 (Saint-Émilion grand cru). Nez de moka, vanille, fruits rouges et noirs. 45 €. **Note : 16,5/20**

CHÂTEAU DE SALES 2010 (Pomerol). Nez de fruits rouges, vanille, moka, notes de sous-bois, orange sanguine. Vin tendu, profond, ample, intense, quelques notes d'évolution, tanins ronds, finale longue. 35 €. **Note : 16/20**

CLOS DUREUIL, CUVÉE ANNA 2014 (Saint-Émilion grand cru). Nez de fruits rouges, fraise, framboise, myrtille, vanille, moka. Vin séveux, tendu, juteux, graphite, épicé, tanins souples, finale longue. 35 €. **Note : 16/20**

Bon nombre de ces cuvées sont disponibles sur le site Chateau.net