

**bettane +
desseauve**

























Privé

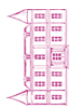
LES FOIRES AUX VINS 2014



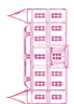
Appellation	Nom domaine	Nom du vin	Millésime	Couleur	Note/20	Prix en FAV	boire/garder	Commentaire
BORDEAUX								
Bordeaux	Château Marjosse		2010		16	7,92 €		Équilibré, racé et plein de charme, ce vin offre un nez de grand fruit mûr, un joli boisé, une texture charnue aux tannins soyeux et frais.
Bordeaux	Château Mouton-Rothschild	Ailes d'Argent	2009		17	61,60 €		Grand nez musqué, corps imposant, finale veloutée, un vin très ample, très généreux, né d'un soleil plus méridional qu'occidental.
Bordeaux Supérieur	Domaine de Courteillac		2010		16	8,05 €		Très beau vin, intense et élégant, exprimant avec une remarquable fraîcheur un fruit d'une pureté splendide. Vivement recommandé.
Canon-Fronsac	Château Canon-Péresse		2008		16	12,33 €		Vin svelte et élancé, très classique par la droiture de ses tanins, finesse élégante et gourmande, longue finale aromatique.
Castillon Côtes de Bordeaux	Château Côte Montpezat	cuvée Compostelle	2009		14	11,89 €		Cet ancien relais de poste était une étape sur le chemin de Compostelle. Avec ses 29 hectares de vignes, dont un tiers sur les meilleurs terroir d'un plateau calcaire, son propriétaire Dominique Bessineau propose des vins d'une qualité constante et irréprochable. Nez séduisant sur du fruit noir mûr, riche dans une expression de fruits à la limite de la surmaturité. Dans un style digeste, plaisant, à boire rapidement.
Fronsac fruitée.	Château Villars		2010		15	12,30 €		On apprécie son équilibre, le fruit frais, les tannins enrobés et croquants, dans une dimension moyenne mais longue, sa persistance.
Graves	Château Villa Bel-Air		2006		14,5	139,40 € en impériale		Robe pourpre. Bouche fruitée, fine, de l'élégance, tout en équilibre. Tanins fins en finale.
Graves vivacité en finale.	Clos Floridène		2011		17	16,92 €		Nez racé, intensément fruité, minéral, agrumes et lilas, bouche volumineuse et élégante à la fois, très aromatique, avec une superbe
Haut-Médoc	Château Bernadotte		2009		14,5	17,00 €		Nez aux notes d'épices douces, la matière en bouche est ample et structurée.
Haut-Médoc	Château Cantemerle		2004		15	29,66 €		Beau volume de bouche, tanin velouté, vin net, équilibré, en attente de son plein développement aromatique.
Haut-Médoc	Château Caronne Sainte-Gemme		2010		15,5	12,72 €		Complet, aux notes de cerises et de fruits rouges, très classique dans sa structure, avec de l'élégance.
Haut-Médoc	Château Citran		2010		15	14,88 €		Vin dense, élégant, à la bouche moelleuse, avec de l'énergie et de la droiture, sur un joli fruit.
Haut-Médoc	Château de Camensac		2005		15	29,75 €		Un vin rond, d'un fruité très agréable, presque croquant, rare dans le millésime mais manquant un peu de densité et d'énergie.
Haut-Médoc	Château de Camensac		2006		14,5	20,00 €		La robe est bien soutenue, le nez propre et franc, avec des arômes stricts de bon chêne merrain. On appréciera la générosité de constitution du corps et la sensation confortable d'une vendange bien mûre. Il manque encore un peu de finesse pour égaler les meilleurs.
Haut-Médoc	Château de Malleret		2009		14	11,90 €		Ample, matière savoureuse et juteuse, fines notes toastées, trame veloutée ponctuée par de solides tanins.
Haut-Médoc	Château La Tour Carnet		2010		16,5	31,45 €		Beau nez médocain de cèdre et graphite, corps tendu et tannins serrés, ensemble vigoureux, racé, strict, de garde.
Haut-Médoc	Château Lanessan		2010		16	13,60 €		Matière généreuse, fruit splendide, un beau soyeux avec des tannins fins, bien intégrés au corps du vin, tout en harmonie.
Haut-Médoc	Château Lanessan		2010		16	72,25 € le double magnum		Matière généreuse, fruit splendide, un beau soyeux avec des tannins fins, bien intégrés au corps du vin, tout en harmonie.
Haut-Médoc	Château Lanessan		2011		15	27,60 € le magnum		Notes de cuir, encore de la fraîcheur, ce vin a perdu un peu de son austérité.
Haut-Médoc	Château Sénéjac		2006		15	13,44 €		La matière est bien présente dans ce vin resté souple qui exprime joliment des notes de violette.
Haut-Médoc	Château Sénéjac		2011		14,5	22,96 € le magnum		Juteux, fruité, dense, ferme et gourmand, ce vin séduisant pourra être consommé rapidement.
Haut-Médoc	Château Sociando-Mallet		2008			27,06 €		Nez expressif aux notes épicées. Bouche enveloppante et précise, juste. Tanins fermes.
Listrac-Médoc	Château Fonréaud		2010		15,5	11,84 €		Nez intense et profond sur les épices. Attaque souple et fruitée, avec un milieu de bouche dense, enveloppé de beaux tanins.
Listrac-Médoc	Château Fourcas-Dupré		2009		14,5	11,48 €		Un fruit net au nez. Une bouche sur les fruits noirs et le cassis, avec beaucoup de fraîcheur. Impression de puissance dans le corps du vin. Bonne structure tannique.
Listrac-Médoc	Château Fourcas-Dupré		2011		15	23,38 € le magnum		Millésime difficile, ici abordé avec douceur, ce qui offre un vin élégant et fin. Aucune dureté.
Listrac-Médoc	Château Fourcas-Hosten		2010		15,5	13,18 €		Très sérieusement construit, avec un tanin qui retrouve un vrai soyeux de texture et un fruit bien exprimé.
Margaux	Château Brane-Cantenac		2006		15	54,60 €		De la finesse, un grain de tanin très agréable sur le plan tactile mais le vin manque de l'intensité qu'on attend d'un beau Second.


Appellation	Nom domaine	Nom du vin	Millésime	Couleur	Note/20	Prix en FAV	boire/garder	Commentaire
Margaux	Château Brane-Cantenac		2009	■	18	61,20 €		Il a besoin d'une bonne aération préalable mais peut dès maintenant être compris et apprécié.
Margaux	Château Brane-Cantenac	Baron de Brane	2010	■	16	98,40 € le double magnum		Nez élégant et racé, profond en bouche.
Margaux	Château d'Issan	Blason	2011	■	15,5	90 € le magnum		Tendre, équilibré, savoureux, beau margaux de restauration.
Margaux	Château Durfort-Vivens		2009	■	16,5	34,85 €		Beau nez expressif de prune bien mûre, texture veloutée, ensemble étonnant de sensualité immédiate pour ce cru parfois austère, tout le charme de 2009.
Margaux	Château Durfort-Vivens		2010	■	18,5	93,50 € le magnum		Grande couleur, arôme très noble de rose et d'épices douces, corps complet, tannin extrêmement racé, grande suite en bouche, magnifique énergie.
Margaux	Château Ferrière		2006	■	15	36,55 €		Droit, précis, bonne constitution, léger déficit en arôme et en fruité, à faire vieillir.
Margaux	Château Ferrière		2010	■	16	32,72 €		Strict, un peu raide même, belle matière, notes d'épices moins charmeuses que la moyenne dans ce millésime si plein.
Margaux	Château Kirwan		2010	■	17,5	57,40 €		Beaucoup d'élégance et de complexité dans un ensemble vraiment représentatif d'un beau margaux, avec le tannin fumé et épicé du millésime.
Margaux	Château Lascombes		2008	■	17	55,25 €		Nez très diversifié, texture agréable, support tannique sans violence et intégré à la matière, du velouté et du charme, fait pour séduire et y réussissant parfaitement.
Margaux	Château Lascombes	Chevalier de Lascombes	2008	■	15	19,47 €		Arôme noble de rose, très mûr, texture de taffetas, rien trop souple sans doute mais infiniment séducteur.
Margaux	Château Monbrison		2009	■	16	26,31 €		Fruits rouges, mine de crayon, quelques notes épicées également, la bouche est longiligne et harmonieuse.
Margaux	Château Rauzan-Gassies		2010	■	16,5	50,84 €		Beaucoup de matière et de puissance, notes d'iode assez « océaniques » au nez, tannin encore astringent, beau potentiel de garde.
Margaux	Château Siran		2008	■	15,5	18,45 €		Le nez est fruité et frais. Bouche superbe d'équilibre, onctueuse et fraîche sur toute sa longueur. Tanins d'un grand raffinement.
Margaux	Château Siran		2009	■	15,5	24,52 €		Belles notes florales, un très beau fruit, bouche d'une grande onctuosité, tanins d'un grand raffinement.
Margaux	Château Siran		2011	■	15	46,75 € le magnum		Fruité et floral, élégant, charmeur, boisé subtil, vin racé.
Médoc	Château Les Grands Chênes		2009	■	14,5	16,46 €		Médoc chaleureux, fruits rouges et boisé violette, bouche aux tanins serrés, la finale légèrement asséchante devrait se fondre avec quelques années en bouteille.
Médoc	Château Les Grands Chênes		2010	■	14,5	80,36 € le double magnum		Intense arôme de fruits noirs et d'un boisé neuf marquant qui assèche la finale.
Médoc	Château Potensac		2009	■	16,5	21,25 €		Bouche intensément fruitée soutenue par des tanins serrés, droits, très précisément construits et enrobés. Très réussi.
Moulis	Château Chasse Spleen		2006	■	15,5	86,10 € le magnum		Robe pourpre. Nez profond, bouche ample avec beaucoup de matière, trame tannique serrée et encore assez présente.
Moulis	Château Chasse Spleen		2011	■	15,5	25,33 €		Vin possédant un corps structuré et épicé. La finesse domine l'ensemble. Finale réglissée.
Moulis	Château Maucaillou		2010	■	15	168,30 € les 5L		Notes de café, moka, bel équilibre de bouche, de la suavité, les tannins sont fins et élégants.
Moulis	Château Maucaillou		2011	■	14	35,70 € le magnum		Couleur profonde et dense. Nez serré, la trame de bouche est sérieuse. Trame tannique imposante.
Moulis	Château Poujeaux		2010	■	16	26,24 €		Bien construit, ce vin offre beaucoup de rondeur en bouche, de la suavité et un grand équilibre. Tanins croquants.
Moulis	Château Poujeaux		2011	■	15	49,20 € le magnum		Toujours élégant, ce classique du plateau de Moulis offre un fruit suave en bouche, un boisé subtil, un équilibre parfait ! Ce qui fait de ce vin une valeur sûre.
Pauillac	Château Batailley		2010	■	16	42,64 €		Robe correcte, nez gentiment boisé toast moka, allonge souple, sur la buvabilité et la rondeur.
Pauillac	Château Clerc-Milon		2000	■	15,5	205 € le magnum		Bouquet prenant de tabac havane et d'épices, corps ample aux tanins assez abrupts.
Pauillac	Château Clerc-Milon		2004	■	16	149,60 € le magnum		Un peu plus corsé et plein qu'armailhac, légèrement moins raffiné dans les sensations tactiles mais avec un remarquable caractère individuel.
Pauillac	Château Clerc-Milon		2006	■	16,5	45,10 €		Généreux et étoffé, boisé mieux intégré que par le passé, caractère pauillac affirmé, fait pour la garde.
Pauillac	Château Croizet-Bages		2010	■	17,5	35,00 €		Grande couleur profonde, fruit très expressif et ouvert, corps ample, racé, grand tannin frais, allonge souple. Superbe.

Appellation	Nom domaine	Nom du vin	Millésime	Couleur	Note/20	Prix en FAV	boire/garder	Commentaire
Pauillac	Château Croizet-Bages		2011	■	14,5	59,50 € le magnum		Souple, tendre, évolue dans une direction différente de ce que nous attendions, joli tannin mais manque de milieu de bouche.
Pauillac	Château Grand-Puy-Lacoste		2008	■	16,5	42,24 €		Nez plus ouvert à ce stade que souvent, notes presque rôties en bouche, texture profonde, demande beaucoup d'aération pour s'épurer.
Pauillac	Château Haut-Bages Libéral		2000	■	15,5	45,10 €		Vin généreux, à la texture particulièrement suave, malgré un retour de tannin ferme.
Pauillac	Château Lynch-Bages		2011	■	17	92,40 €		Belle ampleur comme toujours, beaucoup de chair et de présence en bouche, avec une fraîcheur que le cru n'avait pas développé depuis de nombreuses années.
Pauillac	Château Lynch-Moussas		2010	■	16	31,45 €		Du corps, de la générosité, bonne intensité avec un fruit assez vif.
Pauillac	Château Pédesclaux		2009	■	16,5	30,80 €		Quelques nuances de poivre au nez, excellent corps, tannin voluptueux propre au millésime, ensemble plein et soigné.
Pauillac	Château Pédesclaux		2011	■		136,92 € le double magnum		Excellent nez de cèdre, corps complet pour l'année, tannin ferme mais enveloppant, bonne suite en bouche. Pauillac parfaitement typé et confirmation de la reprise en main du cru.
Pauillac	Château Pédesclaux		2011	■		59,50 € le magnum		Excellent nez de cèdre, corps complet pour l'année, tannin ferme mais enveloppant, bonne suite en bouche. Pauillac parfaitement typé et confirmation de la reprise en main du cru.
Pauillac	Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande Réserve de la Comtesse		2006	■	16	76,50 € le magnum		Superbe réussite pour un Second vin, corps complet, tannin plus harmonieux à ce stade que celui du Grand vin, magnifique bouquet d'épices, beaucoup de classe. Vivement recommandé !
Pauillac	Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande Réserve de la Comtesse		2008	■	15,5	31,16 €		Beaucoup de chair et de velouté de texture, dans la tradition de la propriété, plus généreux que fin sans doute mais à table le volume de bouche sera apprécié.
Pessac-Léognan	Château Bouscaut		2006	■	14,5	25,16 €		Robe délicate, pas aussi complet que ses pairs dans le millésime ; tendre, souple, facile.
Pessac-Léognan	Château Bouscaut	Les Chênes de Bouscaut	2012	■	13,5	13,20 €		Robe jaune d'or vert soutenue, nez délicat et très expressif, épicé, fruit blancs et exotiques, buis, amande, bouche très savoureuse, tendre, avec du gras, une belle texture, beaucoup d'arômes persistants et de la vivacité en finale. Très équilibré et agréable à boire.
Pessac-Léognan	Château Brown		2008	■	14,5	20,00 €		Nez harmonieux, fruité, avec des notes florales et minérales, bouche charnue, fruitée, pas d'une très grande puissance mais équilibrée et agréable.
Pessac-Léognan	Château Carbonnieux		2010	■	17	28,05 €		Arômes très expressifs, fruit pur, minéralité, notes exotiques, citronnées, fumées, bouche ample, charnue, aromatique et tonique.
Pessac-Léognan	Château Carbonnieux		2011	■	14,5	24,64 €		Fruits rouges et notes légèrement chocolatées, tannin vif, corps svelte avec encore une pointe assez abrupte. Dimension moyenne.
Pessac-Léognan	Château La Mission Haut-Brion	La Chapelle	2011	■	15,5	68,00 €		Allonge fine et svelte, rondeur du fruit et dimension racée.
Pessac-Léognan	Château Larrivet Haut-Brion		2010	■	15	27,88 €		Grand fruit mûr, joli boisé fumé et minéralité subtile, bouche charnue, s'adossant sur une trame tannique savoureuse et dotée d'une longue finale fraîche.
Pessac-Léognan	Château Latour-Martillac		2011	■	17	28,05 €		Un fruit particulièrement pur, des notes d'épices et de résineux, une bouche grasse, imposante, très aromatique et d'une excellente tonicité.
Pessac-Léognan	Château Latour-Martillac		2010	■	17,5	27,06 €		Fruits rouges et noirs confiturés, des nuances d'épices et de résineux, la bouche s'appuie sur une trame tannique massive, mûre, volumineuse.
Pessac-Léognan	Château Les Carmes Haut-Brion		2007	■	16	41,00 €		Avec un nez fin et précis, ce 2007 à la bouche dense, suave et d'une belle fraîcheur, révèle un parfait équilibre.
Pessac-Léognan	Château Les Carmes Haut-Brion		2010	■	14,5	48,40 €		Notes de violette, cuir et réglisse, fruits noirs confiturés, bouche imposante, avec une trame tannique sévère qui demande encore à se fondre.
Pessac-Léognan	Château Lespault-Martillac		2009	■	14	22,88 €		Nez superbement épanoui, avec un beau fruit pur, des notes fumées et minérales, bouche élégante, savoureuse, très aromatique, avec de la longueur et un bon équilibre sur la fraîcheur.
Pessac-Léognan	Château Olivier		2007	■	17	21,25 €		Nez richement développé et fort élégant, avec des notes de thé, de menthe, de la fraîcheur mais aussi de la densité et surtout une finale saline persistante.
Pessac-Léognan	Château Olivier		2009	■	16,5	24,65 €		Nez subtilement fruité, fleuri, épicé, belle minéralité également, bouche ample, dense, suave et une excellente fraîcheur en finale.
Pessac-Léognan	Château Olivier		2010	■	16,5	26,24 €		Le nez exprime des arômes de cassis bien mûr, prune, épices et minéraux, la bouche est massive, charnue, vigoureuse et équilibrée.



Appellation	Nom domaine	Nom du vin	Millésime	Couleur	Note/20	Prix en FAV	boire/garder	Commentaire
Pessac-Léognan	Château Olivier		2011	■	16,5	50,84 € le magnum	☞	Belle robe opaque, nez très fin associant un élevage brillant à un fruit pur, texture soyeuse, tannin serré et fin, allonge veloutée mais énergique.
Pessac-Léognan	Château Pape Clément		2007	■	16,5	105,60 €	☞	Fût neuf au toasté sensible, puissant, chaleureux, très travaillé, sensuel mais doté de tanins frais et sans dureté. Vin plein de charme, mais pas encore harmonisé.
Pessac-Léognan	Château Pape Clément	Clémentin	2011	■	15,5	23,29 €	☞	Robe pourpre dense, nez intense, avec un beau fruit mûr, des notes réglissées et fumées, fleurs suaves, très élégant, bouche franche, tout à fait dans le même esprit aromatique que le nez, avec des tanins très serrés, très charpenté pour un second vin, de la fraîcheur en finale, du potentiel.
Pessac-Léognan	Domaine de Chevalier		2010	■	19	69,70 €	☞	Nez d'un raffinement et d'une complexité exquis, bouche ample, avec un grain de tannin superbe et une longue finale fraîche.
Pomerol	Château Fayat		2009	■	16	27,20 €	☞	Savoureux et plein, riche et dense, un pomerol très bien réalisé et séduisant qui possède du potentiel.
Pomerol	Château La Conseillante		2008	■	17	102,00 €	☞	Beau classicisme, avec un toucher de tannin soyeux irrésistible et une belle assise derrière.
Pomerol	Château La Croix de Gay		2005	■	15	43,27 €	☞	L'ensemble possède beaucoup plus d'intensité et de sève que dans le millésime précédent. Pour l'instant, il se referme aromatiquement, il faut l'attendre.
Pomerol	Château La Croix du Casse		2004	■	14,5	15,99 €	☞	Ce 2004 se révèle gourmand, plein, généreux, sans la complexité aromatique des plus grands mais immédiatement séduisant.
Pomerol	Château La Croix du Casse		2010	■	15,5	25,83 €	☞	Nez profond, tanin encore un peu austère mais il y a une jolie matière derrière, il devrait bien évoluer.
Pomerol florale superbe.	Château La Pointe		2010	■	16	34,32 €	☞	Techniquement très bien fait, ce vin correspond bien à son secteur, avec ce qu'il faut d'intensité et de rectitude, avec une fraîcheur
Pomerol	Château Nénin		2001	■	16	49,00 €	☞	Belle finesse de texture et harmonie générale, avec un caractère enlevé et aérien, et une longueur racée.
Pomerol	Château Nénin		2010	■	17,5	61,20 €	☞	Taillé pour la garde, ce nénin mérite d'attendre encore quelques années, il est encore sur la réserve. Si vous voulez le servir, il faut absolument le carafier.
Pomerol	Château Taillefer		2010	■	15,5	17,16 €	☞	Tannin énergique et enrobé, avec une finale sur la pivoine et les épices. À table, ce vin courtisera volontiers un colvert.
Pomerol	Château Vieux Maillet		2009	■	16	28,62 €	☞	Nez de violette et de confiture de mûre, attaque suave, texture de qualité et belle fin florale, ce vin donne déjà du plaisir.
Pomerol	Clos Vieux Taillefer		2011	■	13,5	36,90 € le magnum	☞	Tannin à la fois sérieux et enveloppant, avec ce qu'il faut de persistance.
Saint-Émilion grand cru	Château Bellefont-Belcier		2009	■	16	31,68 €	☞	Nez boisé toasté, rondeur souple, tanin plutôt fin, rond et harmonieux, belle délicatesse dans un registre immédiatement séduisant.
Saint-Émilion grand cru	Château Cantenac		2010	■	14,5	16,83 €	☞	Nez de pulpe de fruits noirs, bouche aux tanins juteux persistants avec une finale épicée harmonieuse.
Saint-Émilion grand cru	Château Dassault		2011	■	16	54,94 € le magnum	☞	Beau vin charnu et équilibré, avec du moelleux et de la profondeur, dans l'esprit du terroir.
Saint-Émilion grand cru	Château de Fonbel		2008	■	15	20,40 €	☞	Très plein mais d'une structure serrée et droite qui demandera un peu plus de temps que le millésime précédent pour s'épanouir.
Saint-Émilion grand cru	Château Grand Corbin-Despaigne		2010	■	17	27,20 €	☞	Remarquable fondu du tannin et de la texture, boisé intelligent soulignant l'harmonie de la saveur de violette.
Saint-Émilion grand cru	Château La Couspaude		2005	■	17	55,25 €	☞	Dimension fine, élégante, d'un velouté très hédoniste : avec son style charnu et de grande maturité de fruit, le vin confirme sa très grande réussite dans ce millésime.
Saint-Émilion grand cru	Château La Dominique		2010	■	15	42,64 €	☞	Puissant et truffé, allant vers le pomerol comme souvent mais le tannin reste un peu épais de grain.
Saint-Émilion grand cru	Château La Gomerie		2005	■	16,5	95,20 €	☞	Coloré, suave et fin, tanin élégant, bonne longueur veloutée et beaux arômes de petits fruits rouges et noirs.
Saint-Émilion grand cru	Château Laniote		2009	■	15	28,16 €	☞	Robe souple, fruits rouges bien présents, bouche svelte, tendre et fine avec une bonne trame tannique et acide et une élégance sereine.
Saint-Émilion grand cru	Château Les Grandes Murailles		2010	■	17	51,00 €	☞	Boisé marqué, étoffé, concentré, très onctueux, termine avec assurance, vin complet.
Saint-Émilion grand cru	Château Moulin Saint-Georges		2001	■	15,5	93,50 €	☞	Prêt à boire, il séduit par son harmonie, sa plénitude et sa fraîcheur parfumée.
Saint-Émilion grand cru	Château Tauzinat L'Hermitage		2010	■	14	11,90 €	☞	Sur la réserve, ce 2010 est en retrait pour l'instant par rapport aux millésimes antérieurs, on sent toutefois le potentiel.



Appellation	Nom domaine	Nom du vin	Millésime	Couleur	Note/20	Prix en FAV	boire/garder	Commentaire
Saint-Estèphe	Château Calon-Ségur	Marquis de Calon	2009	■	16	19,72 €		Arôme épicié de beau cabernet, bel équilibre, vin net et charmeur, manquant peut-être un peu de vinosité.
Saint-Estèphe probable.	Château Cos Labory		2009	■	16,5	31,96 €		Belle texture classique de vin médocain, grande maturité du raisin, fin de bouche nette, assurée, vin bien fait et d'excellente longévité.
Saint-Estèphe	Château Haut-Marbuzet		2009	■	17	39,10 €		Ce 2009 aux notes de fruits noirs, cassis, myrtille, offre une bouche ronde et crémeuse, d'une grande longueur, avec une finale fruitée.
Saint-Estèphe	Château Les Ormes de Pez		2006	■	16	23,70 €		Robe pourpre. Nez fin et épicié. Bouche élégante, équilibrée, possédant une belle fraîcheur. Tanins soyeux mais persistants.
Saint-Estèphe	Château Les Ormes de Pez		2009	■	17	28,90 €		Nez sur les fruits noirs, bouche charnue, belle longueur, avec une finale ponctuée par des tanins serrés.
Saint-Estèphe	Château Les Ormes de Pez		2010	■	16	135,30 € le double magnum		Très classique, fin, élégant, bouche au fruité moelleux, droit et tendu, avec un joli velouté des tanins.
Saint-Estèphe	Château Les Ormes de Pez		2011	■	15,5	54,40 € le magnum		Riche et dense, une belle maturité dans le fruit et une extraction précise, offrant de beaux tanins, en font l'un des beaux saint-estèphes du millésime.
Saint-Estèphe	Château Meyney		2009	■	17	25,42 €		Nez profond et complexe sur les fruits noirs et rouges (myrtille, cassis). Bouche dense, structurée, fruitée, avec une belle persistance aromatique.
Saint-Estèphe	Château Montrose		2008	■	16,5	80,50 €		Sérieusement constitué, net, dense, pour le moment un peu austère, et dégusté hélas juste avant le 2009 moins brillant et moins personnel. Son rival Cos-d'Estournel lui fera de l'ombre dans ce millésime.
Saint-Estèphe	Château Montrose	Dame de Montrose	2010	■	17	42,50 €		Belle robe profonde, nez fin avec des notes de fruits rouges et de cèdre, tanin surfin, allonge raffinée.
Saint-Estèphe	Château Phélan-Ségur		2009	■	17	33,44 €		Nez d'une grande finesse, notes de cèdre et d'épices, le corps du vin est long, soutenu par une belle fraîcheur, tanins serrés.
Saint-Estèphe	Château Phélan-Ségur	Franck Phélan	2009	■	14	18,04 €		Très typé de Bordeaux, épicié, avec de la fraîcheur. Ses tanins un peu serrés plairont car il est truffé, charnu et long.
Saint-Estèphe	Château Phélan-Ségur	Franck Phélan	2009	■	14	37,40 € le magnum		Très typé de Bordeaux, épicié, avec de la fraîcheur. Ses tanins un peu serrés plairont car il est truffé, charnu et long.
Saint-Estèphe	Château Sérilhac		2010	■	15	17,43 €		Élégant et souple, bouche tonique, boisé généreux mais bien maîtrisé.
Saint-Julien	Château Beychevelle		2008	■	16,5	79,20 €		Belle trame tannique, vin très droit, très subtil, dans le caractère qu'on aime en Médoc, où les épices douces vont dominer l'aromatique du cru.
Saint-Julien	Château Branaire-Ducru	Duluc	2008	■	14,5	23,20 €		Pas très corpulent mais souple, harmonieux, plus fait pour la table que pour briller en dégustation pure.
Saint-Julien	Château Branaire-Ducru		2011	■	16	40,04 €		Généreux et mûr, petite note de cuir typique du millésime, tannin fin et équilibré, médoc ultra classique.
Saint-Julien	Château Branaire-Ducru		2011	■	16	16192,70 € le double magnum (3l)		Généreux et mûr, petite note de cuir typique du millésime, tannin fin et équilibré, médoc ultra classique.
Saint-Julien	Château Ducru-Beaucaillou	La Croix de Beaucaillou	2006	■	14	30,60 €		Légère réduction au nez mais corps ample et équilibré, qui plaira aux amateurs de vins élancés et plus frappants par leur tension que par leur chair. La propriété a produit comme d'habitude un troisième saint-julien, lalande-borie, un peu décevant par rapport au savoir-faire de la propriété.
Saint-Julien	Château Ducru-Beaucaillou	La Croix de Beaucaillou	2009	■	17	37,40 €		Second vin très racé, aux notes de cèdre et de graphite des plus grands terroirs du cœur du Médoc, parfaitement défini.
Saint-Julien	Château Gloria		2010	■	16,5	39,10 €		Millésime souple et suave, beaucoup de finesse, élégant, riche, finale avec de beaux tanins épiciés.
Saint-Julien	Château Gruaud-Larose		2011	■	16,5	52,80 €		Délicat et suave dans sa texture, pas très ample de corps mais très raffiné dans son tannin et diversifié dans son bouquet.
Saint-Julien	Château Lagrange		2009	■	17	52,36 €		Texture crémeuse, tanin raffiné, ensemble souple, charnu, élégant, d'un classicisme médocain exemplaire.
Saint-Julien	Château Langoa-Barton		2005	■	17	62,40 €		Très proche du Léoville, complet, ample, vineux, tanin raffiné.
Saint-Julien	Château Langoa-Barton		2010	■	16,5	63,14 €		Ensemble classique, tendu, ferme, légère réduction sur le bois, du caractère et de la noblesse mais on attend plus de chair et de raffinement de tannin.
Saint-Julien	Château Langoa-Barton		2011	■	16	89,38 € le magnum		Coloré et enveloppé pour le millésime, large et vineux, boisé encore bien marqué.
Saint-Julien	Château Léoville-Barton		2011	■	17,5	59,84 €		Boisé plus affiné qu'en 2012, remarquable équilibre général, toute la distinction d'un beau léoville et classicisme de construction qui plaira aux amoureux du Médoc.



Appellation	Nom domaine	Nom du vin	Millésime	Couleur	Note/20	Prix en FAV	boire/garder	Commentaire
Saint-Julien	Château Léoville-Las Cases		2010	■	19,5	278,80 €	☞	Nez ultra racé de cèdre, de havane, terriblement Léoville, matière somptueuse, grand tannin, le grand médoc dans toute sa gloire.
Saint-Julien	Château Léoville-Las Cases		2010	■	19,5	1107 € le double magnum	☞	Nez ultra racé de cèdre, de havane, terriblement Léoville, matière somptueuse, grand tannin, le grand médoc dans toute sa gloire.
Saint-Julien	Château Léoville-Poyferré		1995	■	16	107,10 €	☞	De la chair, du velouté, de la complexité mais aussi un petit manque de pureté et de transparence dans la saveur par rapport aux tout meilleurs Seconds crus. On sent que le parc à barriques n'était pas aussi impeccable que d'autres.
Saint-Julien	Château Léoville-Poyferré		2010	■	19	126,28 €	☞	Noble arôme de cèdre, corps et texture irréprochables, tannin de grande race, un magnifique Léoville.
Saint-Julien	Château Talbot		2008	■	16	55,25 €	☞	Beau nez floral, très harmonieux dans son intégration du bois, frais, corps plein et souple, tanin bien délié, du charme et de la présence.
Sauternes	Château Bastor-Lamontagne		2010	■	14	20,40 €	☞	Assez diversifié sur le plan aromatique, rôti, un sauternes moderne, amusant.
Sauternes	Château Guiraud		2008	■	17,5	45,90 €	☞	Robe assez dorée, nez d'agrumes très authentique, avec une trace étonnante de menthe.
Sauternes	Château La Tour Blanche		2010	■	16,5	54,12 €	☞	Frais, pâle, riche mais sans lourdeur, densité renforcée par le bon niveau d'alcool, très bien vinifié mais moins complexe qu'en primeur.
Sauternes	Château Lafaurie-Peyraguey		2005	■	18,5	41,65 €	☞	Un grand sauternes de garde, complet, merveilleusement architecturé, sans doute le plus beau de la propriété depuis cinquante ans !
Sauternes	Château Sigalas-Rabaud		2002	■	17,5	30,34 €	☞	Puissant, complexe, raffiné, pointe d'amertume à fondre, c'est une grande matière et elle vieillira bien.
Sauternes	Château Suduiraut		2007	■	19	59,04 €	☞	Admirable réussite, nez complet, corps fabuleusement riche, parfum éblouissant où tout le potentiel des raisins nobles a été préservé, longueur de très grande année.
Sauternes	Clos Haut-Peyraguey		1999	■	15,5	27,20 €	☞	Nez de fruits confits mais pas très rôti, vin puissant, nerveux. Millésime de grand avenir, mais moyennement liquoreux.

**bettane +
desseauve** *Privé*