

chant l'équilibre sur la fraîcheur et la finesse.

Château Haut-Bergey 17/20

Un vin très minéral signant la trame avec fermeté et rigueur mais surtout élégance. Le nez est précis, tendu et élancé. Un style peu consensuel mais vraiment très réussi.

Château la Louvière 17/20

Peu à la mode par le choix de travailler en finesse, ce vin n'est pas un gros musclé sucraieux mais plutôt un tendre ciselé.

Château de France 17/20

Le nez est croquant avec des petits fruits rouges et noirs que le floral complète. La bouche est ferme aujourd'hui sur une matière juste et précise.

Château Picque Caillou 17/20

Grandissime travail sur la trame avec un soyeux sensuel. Les notes d'iris et de rose sont charmantes avec un rien d'épices pour les rehausser.

Château Cantelys 17/20

Superbe maturité des fruits rouges et noirs enjôleurs sans lourdeur. Un charme tendre avec une belle envolée de pivoine et d'iris.

Château Brown 16,5/20

Habitué des podiums, il ne dort pas sur ses lauriers et affirme une volonté de recherche de sensations élégantes toujours dans un style en puissance veloutée.

Château La Garde 16,5/20

Le merlot est envoûtant de plaisir et le cabernet-sauvignon offre une élégance savoureuse. Rouge et blanc sont à suivre de près.

Château Haut-Nouchet 16,5/20

Pris en main par une jeune équipée, tel un phénix il renaît de ses cendres et reprend sa place. Il est même à parier qu'il se transcende. Haut-Nouchet n'a jamais été aussi volumineux avec une texture si fine.

Château Gazin-Rocquencourt 16,5/20

Le nouveau style est bien implanté en Pessac comme le prouve ce vin élégant à la mâche pleine mais précise et ciselée. Le nez de myrtille et de rose est un bonheur.

Château Jaulin 16,5/20

Adresse confidentielle de 5,5 ha qui produit un nectar aux des tanins du meilleur niveau, soyeux, sur une bouche sapide et élancée.

Clos Marsalette 16,5/20

Très moderne, avec la recherche d'une maturité gourmande sur les fruits noirs mais gardant une certaine sapidité et une matière bien équilibrée. Un vrai plaisir dans l'équilibre.

Château Bardins 16/20

Cette découverte dans le style de la nouvelle école est à suivre. Une recherche sur le fruit sans surmaturité avec une belle précision aromatique et un rien de finesse.

Château Haut-Plantade 16/20

Belle découverte avec un vin bien équilibré dans un équilibre sur la fraîcheur et de belles notes de café, de menthol, de myrtille.

Château Léognan 16/20

Le style se cherche encore avec pour le moment la volonté d'en imposer sur une matière pleine et généreuse et un milieu de bouche diablement charmeur, tout en velours. Une gourmandise.

Graves

Château Ferrande 17/20

Très mûr et tendre voire sensuellement gourmand, sur la rose, les épices, les fruits confits que le boisé vient envelopper d'une sucrosité