

Gault & Millau



| Bu et approuvé **G&M** n°56 août-septembre 2012



CHÂTEAU LE SARTRE, PESSAC-LÉOGNAN, GRAND VIN DE GRAVES, ROUGE 2009

16 €. Arômes de fruits noirs et mûrs. En bouche, attaque souple, structure fraîche et suave, presque moelleuse. On y retrouve du fruité et de l'élégance. Longue finale sur des tanins tendres. **17/20**

DOMAINE WOLFBE GEWURZ SAINT-LÉ BLANC 2009
8,30 €. Ne agrumes, é mûrs et no plutôt sobr délicieuse et une bell tempore



DOMAINE ERNEST BURN, RIESLING, BLANC 2009

17 €. Nez aux intenses notes de menthol, de poire William et de citron vert. La bouche profite du millésime pour afficher un gras sec conséquent ; la finale est légère et parfumée de notes d'infusion. **15/20**

DOMAINE WOLFBE, RIESLING, BLANC 2009

8,30 €. première inot gris est flatteur, range l'asperge. pas excès, complexe **10**



DOMAINE BESTHEIM, PINOT BLANC, BLANC 2009

6,35 € Pinot blanc « bio » qui séduit par une trame lactée et des notes de poire fraîche. La bouche oscille entre gras sec et fraîcheur acidulée. Quelques touches fleuries ferment la marchent avec l'acacia. **14/20**



CHÂTEAU DE ROUILLAC, PESSAC-LÉOGNAN, ROUGE 2009

25 €. Fruits noirs et rouges expressifs, gourmands, soutenus par une subtile touche florale. Le boisé est discret et la fraîcheur apporte de la finesse à la structure en équilibre. Belle maturité et tanins fins. **15/20**



CHÂTEAU DE FIEUZAL, PESSAC-LÉOGNAN, CRU CLASSÉ DE GRAVES, ROUGE 2009

37,10 €. Gamme aromatique fruitée et aux douces notes vanillées. Belle structure avec un boisé élégant, une attaque souple, des tanins bien équilibrés, de l'harmonie et une très belle longueur. **17/20**

MISSION SAINT-VINCENT, BORDEAUX, RÉSERVE, ROUGE 2010

3,95 €. Un vin plutôt bien fait, moderne, aux notes d'épices et de vanille. En bouche on note surtout de la rondeur, une texture suave, de la robustesse. La finale est toastée avec une belle sensation de sucrosité. **13,5/20**



LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET, HAUT-MÉDOC, ROUGE 2007

14 €. Un second vin digne du premier, bien charpenté et déjà agréable. Le nez développe de beaux arômes de fruits rouges. La bouche est intense, ample, sur une belle concentration de fruits. **16,5/20**



CHÂTEAU LE SARTRE, PESSAC-LÉOGNAN, GRAND VIN DE GRAVES, ROUGE 2009

16 €. Arômes de fruits noirs et mûrs. En bouche, attaque souple, structure fraîche et suave, presque moelleuse. On y retrouve du fruité et de l'élégance. Longue finale sur des tanins tendres. **17/20**

