

RIVE GAUCHE


GRAVES

Clos de Floridène

Drapeaux de Clos de Floridène

13,9/20
10,80 €

Après un nez un peu réduit (à carafer), la bouche est vive, saline, sur une texture fluide avec des notes croquantes de fruit rouge et des pointes fleuries.

 Un vin de plaisir sur un beau gigot d'agneau.


PESSAC-LÉOGNAN

Château Bouscaut

Les Chênes de Bouscaut

14,4/20
18 €

Un beau vin dans un style classique avec un nez sur le fruit rouge et quelques notes fleuries de pivoine et de rose. En bouche, le vin est souple et digeste et la matière est belle.


 Il ira à ravir à un agneau confit.

Château Brown

La Pommeraie de Brown

14,8/20
12 €

Beau vin généreux avec un nez ouvert sur une purée de fruits rouges et une touche d'épices douces. Le palais, souple et frais s'ouvre sur des notes fumées sur une structure présente et ferme.


 A marier avec des asperges lardées et un œuf poché.

Château Carbonnieux

La Croix de Carbonnieux

13,5/20
18 €

Beaucoup de finesse pour ce vin à la robe fluide, au nez marqué par la confiture de cerise et le toast. La bouche révèle un boisé encore prégnant mais la structure est homogène et digeste.

 Sur une entrecôte avec un beurre maître d'hôtel.

Domaine de Chevalier

L'Esprit de Chevalier

14,2/20
Env. 20 €

Une belle robe grenat suivie d'un nez d'abord timide, puis élégant et complexe à l'aération. La bouche est bien faite, le fruit domine et l'élevage sous bois lui apporte seulement un complément de complexité sans l'assécher.


 Sur une poularde Nantua (aux écrevisses)

Château Fieuzal

L'Abeille de Fieuzal

13/20
18 €

Une belle robe grenat foncé. Le nez est d'abord un peu fermé, puis s'ouvre sur des notes de tabac blond, de vanille et de poivre blanc. La bouche s'exprime en puissance avec un boisé encore marqué sur une belle longueur.

 Attendre quelques années avant de servir sur un pigeon rôti.

Château Haut-Brion

Le Clarence de Haut-Brion

16,2/20
92 €

La densité de la robe annonce un vin puissant et le nez confirme avec des légions de fruits noirs et des notes complexes d'eucalyptus, de poivre, de laurier, de tabac brun et de viande des Grisons.

La bouche est à la fois dense et très fraîche avec des tannins présents mais mûrs et délicats, un jus généreux et une finale longue et complexe. Quelle splendeur !

 Sur une côte de bœuf juste saisie


Château Malartic Lagravière

La Réserve de Malartic

13,5/20
18 €

Un vin élégant, avec un élevage très peu marqué, qui mêle un nez profond entre fruits et épices

douces et une bouche suave, sur le fruit (groseille, framboise).


 A boire dès maintenant sur une papillote de merlu aux légumes d'été.

Château de La Mission Haut-Brion

La Chapelle de la Mission Haut-Brion

13,5/20
55 €

Le vin présente une belle robe grenat, mais le premier nez est sur la réserve avec des notes de poivron et de poivre vert. La bouche est beaucoup plus avenante avec des notes de fruits rouges, de tabac et de cire.

 Sur un rôti de porc aux herbes de Provence

Château Olivier

Le Dauphin d'Olivier

15,2/20
15 €

Ce vin a surpris par ses arômes marqués d'orange sanguine associés à des notes de cerise noire avec une pointe de fumée. La bouche est très belle, salivante, appelant le second verre. Le


toucher de bouche est délicat et la finale tendue par la nervosité de quelques zestes.

 Sur un canard à l'orange, bien sûr !

Château Pape-Clément Clémentin

14/20
35 €

Une robe très sombre annonce le nez, très mûr et marqué par le bois. En bouche, les notes toastées laissent la place au fruit dans une matière généreuse avec une finale de boîte à cigare.


 À attendre ou à carafer pour l'accoquiner avec un magret de canard aux champignons.

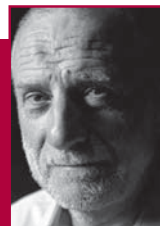
Château Le Sartre

S du Sartre

14,5/20
13 €

Belle robe grenat. Un vin délicat, sur les fruits rouges en mode gelée de groseille avec une structure marquée par l'acidité, très rafraîchissante.

 On jouera la complicité pour l'accord mets-vin, avec une canette à la cerise.



AU TOP 16,1/20

Jacques Boyd

LUCIEN GUILLEMET,
PROPRIÉTAIRE DE BOYD CANTENAC

Autrefois propriété de la famille Boyd, négociants écossais, le château Boyd-Cantenac appartient à la famille Guillemet depuis 1932. Ronds, fins, élégants, ses vins sont représentatifs du style Margaux. « Jacques Boyd est attirant. Quand on le goûte, on a envie de le ressentir à tous les sens du terme. Produit des jeunes vignes et lots qui sont apparus, dès la récolte, plus aptes à une dégustation dans les 5 à 12 ans, il est plus léger, fruité et accessible dans sa prime jeunesse. » Sans oublier pour autant d'être complexe, dense et intense « comme ces jolis tableaux de paysages avec plusieurs plans. » A déguster pour patienter en attendant de déboucher ce Boyd-Cantenac sagement rangé dans votre cave !