



PESSAC-LEOGNAN (blancs)

HORS CLASSEMENT: *Haut-Brion* suivi de *La Mission Haut-Brion* sont les extra-terrestres de l'appellation suivis de la Clarté de Haut-Brion.

CRUS CLASSÉS

COUP DE CŒUR: *Malartic Lagravière*: une structure de rêve, rondeur, fraîcheur, superbes fruits, plein d'arômes séduisants, bel équilibre.

EXCELLENTS: Comme d'habitude *Dom. de Chevalier* est très proche d'un coup de cœur ainsi que cette année Carbonnieux. *Suivent:* La Tour Martillac, Olivier, Bouscaut, Couhins, Couhins Lurton.

CRUS NON CLASSÉS

COUPS DE CŒUR: *Smith Haut-Lafitte* confirme sa performance des années précédentes, avec son sauvignon mûr, son fruité et sa fraîcheur et *Clos Marsalette* la révélation dans ce millésime où Stefan von Neipperg depuis son ascension parmi les «Premiers B» de Saint-Emilion avec Canon La Gaffelière et La Mondotte, entre enfin parmi l'élite des grands vins de Bordeaux. Vin plein de charme et d'harmonie avec 50% de sémillon.

EXCELLENTS: *En tête:* Pape Clément, Fieuzal, **Le Sartre** (qui se positionne avec **éclat** dans la cour des grands) La Garde, de Rouillac, Haut-Bergey, Haut-Lagrange, Larrivet Haut-Brion, *Ensuite:* Brown, Cantelys, Picque Caillou, de France, La Louvière, Rochemorin, de Cruzeau, Lespault-Martillac, Haut-Nouchet. **TRÈS BONS:** Luchey-Halde, Dom. de Grandmaison, Ferran, Baret, Bardins, d'Alix, Le Bruilleau Pontac-Monplaisir.

GRAVES (rouges)

COUP DE CŒUR: *Raboult*: belle matière, finesse, fraîcheur, fruité intense, très charmeur.

EXCELLENTS: Brondelle, *Chantegrive*, Ferrande, de Cérons, Floridène, Haura, Archangeau, Grand Abord, Léhoul, Roquetaillat La Grange.

TRÈS BONS: Haut-Selve, Enclos du Ch. de Cérons, Portets, Saint-Jean des Graves, Tourteau Chollet, Vieux Ch. Gaubert, Villa Bel Air.

BONS: Crabitey, Le bourdillot, La Brède, Magneau, Pessan, Vénus.

GRAVES (blancs)

COUP DE CŒUR: *Grand Enclos du Ch. Cérons* et *de Cérons*: de la même propriété, dégustés à l'aveugle par deux dégustateurs qui ont choisi l'un et l'autre. Deux grands vins de séduction et de complexité.

EXCELLENTS: Brondelle, Chantegrive (Caroline), Haut-Mayne (Cuvée Mayne

Les Trois Manoirs, La Valière, Vernous, Vieux Landon, Le Vieux-Port, Vieux-Robin, Patache d'Aux, Panigon, Grivière.

CRUS NON CLASSÉS

COUP DE CŒUR: *Haut Condissas* (cerises noires, cacao, belle matière, boisé bien intégré, bel avenir) Jean Guyon confirme ses Médoc d'une grande pureté.

EXCELLENTS: Tour Seran, Rollan de By, Tour de By.



PESSAC-LEOGNAN (rouges)

HORS CLASSEMENT: *Haut-Brion* et *La Mission Haut-Brion* pour leur réussite traditionnelle de charme de complexité.

CRUS CLASSÉS

COUPS DE CŒUR: difficile de choisir entre *Pape Clément*: réglisse douce, bois de cèdre, beau fruité, tanins présents mais soyeux beau potentiel et *Smith Haut-Lafitte*:

cacao, mûre, plaisir dès l'attaque, tanins nobles. Grand vin tout simplement.

EXCELLENTS: un fameux trio proche d'un coup de cœur : Haut-Bailly, Malartic-Lagravière et Dom de Chevalier, *et ensuite* un duo remarquable: *Fieuzal* et Carbonnieux.

TRÈS BONS: La Tour Martillac, Bouscaut et Olivier.

CRUS NON CLASSÉS

COUP DE CŒUR: *Haut-Bergey*: séduit par ses arômes de pêche, violette, framboise. Superbe matière, note épicée, ample, plein de charme.

EXCELLENTS: Brown, Larrivet Haut-Brion, Haut-Lagrange, Les Carmes Haut-Brion, La Louvière, Picque Caillou, La Garde, Pontet Caillou, Seguin, Branon, Haut-Nouchet, Léognan, Lespault-Marillac, Clos Marsalette, **Le Sartre**, Haut-Bacalan, d'Eck, La Garde, Le Sartre, Couhins Lurton, Rochemorin.

TRÈS BONS: Luchey-Halde, Clos des Carmes, Haut-Brion, Le Thil, de France, Sérénité (Magrez), Dom. de Grandmaison, d'Alix, Bardins, Baret, Le Bruilleau, Ferran, Haut Vigneau, Haut-Plantade, Han-netot, Lafont-Menaut, de Cruzeau **BONS:** Jaulien, Lafargue, Mancèdre, Pontac, Monplaisir de Rouillac et Trigent.