

PRIMEURS 2010

UNION DES GRANDS CRUS DE BORDEAUX

DEGUSTATIONS REALISEES LES 5,6 et 7 AVRIL 2011

Par Jean-François FERLIN & Sébastien DEVIN,
Co-fondateurs de XO-Vin



Château Angélys, Pontet-Canet, Château Margaux, Canon La Gaffelière... à nouveau cette année, en tant qu'allocataire de primeurs, l'Equipe de XO-Vin s'est rendue à l'Union des Grands Crus de Bordeaux et a parcouru le vignoble bordelais à la rencontre de plus de 300 vins du millésime 2010.

Découvrez en avant-première nos coups de cœur et nos avis sur ces vins en primeur que bientôt vous pourrez déguster !

Le millésime 2010, Pauillac, Saint-Julien et Pomerol en tête !

Après un millésime 2009 exceptionnel, les vignes offrent à nouveau aux amateurs une très très grande année.

Un été avec des températures régulières sans interruption jusqu'à la fin des vendanges a permis d'obtenir une maturité optimale des raisins qui offrent des vins élégants, nobles avec un certain retour au classicisme et à la typicité des terroirs de Bordeaux.

Au regard de la qualité de la récolte 2010, rares sont les propriétaires qui ont échoué dans ce millésime et il a été difficile d'attribuer des notes en dessous de 13/20.

2010 est donc un millésime à ne pas manquer grâce à la qualité de ses vins et à quelques Châteaux qui se distinguent nettement, tels que Vieux Château Certan, Pontet Canet, Canon la Gaffelière, Mouton Rothschild, Léoville Barton, qui réalisent de vrais bijoux.

Avec une production moins importante qu'en 2009 (entre -15% et -20% de vins selon les Châteaux) ces vins sont rares... et les acheteurs de ces crus d'une qualité exceptionnelle, sont déjà nombreux.

Encore davantage qu'en 2009, les couloirs de l'Union des Grands Crus de Bordeaux étaient jalonnés de dégustateurs du monde entier : Chine, Japon, Brésil, Russie, Inde, mais aussi marqués par le retour des connaisseurs venus des Etats-Unis.

2010 est également une année réussie pour de nombreux vignerons qui montent, avec des seconds, voire des troisièmes vins, qui présentent des flacons plus accessibles tels que Château d'Armailhac, Domaine de Chevalier, Les Carmes de Haut-Brion, Château Smith Haut-Lafitte, etc...

LA RIVE DROITE

Lalande de Pomerol / Pomerol



Coups de cœur
&
Notes très élevées



Découvertes

La Fleur de Boüard - Lalande de Pomerol

16+ /20

Un vin bien structuré et équilibré. De jolis fruits rouges, une belle longueur en bouche, un côté gourmand.

Château Beausoleil - Pomerol

12 /20

Ce Pomerol, 100% Merlot est intense au nez comme en bouche, des fruits très mûrs et une structure très robuste en présence de forts tannins.

Château Clinet - Pomerol

16+ /20

Nous avons noté un vin riche, structuré, de la puissance. Manque peut-être un peu de souplesse.

Château Gazin - Pomerol

19 /20



L'un de nos préférés de l'appellation. Une structure pleine de fruits rouges qui allie puissance et finesse avec des tannins très présents et une superbe acidité. Très représentatif de la typicité POMEROL !

Château La Conseillante - Pomerol

18 /20



Encore un Pomerol que nous avons tout particulièrement apprécié. Un rouge très profond, une structure riche de fruits rouges, de la souplesse et de la finesse...

Château La Pointe - Pomerol

17 /20

Un vin gourmand, très fruits rouges avec de très jolis tannins en fin de bouche. Nous avons noté : c'est fin, léger et soyeux.

Château Petit-Village - Pomerol

18+ /20



Une richesse de fruits rouges, de la force, de l'onctuosité et une belle fraîcheur. Nous sommes des amoureux de Petit-Village et sur le millésime 2010, nous avons une nouvelle fois un joli vin avec une belle typicité POMEROL !

Château Vieux Taillefer - Pomerol

16+ /20

Du fruit et du volume pour ce joli Pomerol. Equilibre parfait entre la puissance, l'onctuosité et la souplesse de ce beau vin.

Pomerol (suite)

Château Le Bon pasteur - Pomerol

14 /20

Un vin qui présente une robe rouge pourpre et veloutée. Un nez de fruits rouges frais et léger.

Saint-Emilion

Carillon de l'Angéus - Saint-Emilion

18 /20



Couleur rouge pourpre avec de beaux reflets fondus tirant sur le rose. Un nez élégant de cassis et une bouche pleine de fruits, légèrement chocolatée. Une belle persistance avec des tannins fondus et élégants. Le second vin du Château Angéus est un vin gourmand, structuré et bien équilibré.

Château Angéus - Saint-Emilion

18+ /20



Sur le millésime 2010, Château Angéus nous a présenté un vin fabuleux, profond, riche et structuré. Un rouge profond, une bouche volumineuse et une très jolie trame tannique.

Château Beau-Séjour Bécot - Saint-Emilion

14 /20

Un fruit bien présent, un vin structuré qui a du caractère mais qui manque peut-être un peu de fraîcheur.

Château Berliquet - Saint-Emilion

15 /20

Une belle matière de fruits rouges, de la fraîcheur et une longue finale.

Château Cadet-Bon - Saint-Emilion

16 /20

Un vin riche de fruits rouges, un bel équilibre en bouche, de la rondeur et de la souplesse avec une très jolie finale.

Château Canon-la-Gaffelière - Saint-Emilion

19 /20



Nous avons dégusté les vins au château en présence de Monsieur le Comte Von Neipperg, un homme charmant. Pour le Château Canon-La-Gaffelière, encore une réussite totale sur ce millésime. Quelle opulence dans ce vin, tout est dans le fruit avec un équilibre parfait : c'est fin et soyeux en fin de bouche. Un de nos vins préférés !

Château Cheval Blanc - Saint-Emilion

16+ /20



Nous avons dégusté les vins du Château Cheval Blanc dans ce magnifique Château et superbe Domaine. Cheval Blanc nous présente une robe rouge profonde, une bouche riche de fruits rouges, les tannins sont doux et frais.

Château Coutet - Saint-Emilion

15+ /20

Une belle concentration de fruits rouges dans ce joli vin et une finale longue et jolie.

Saint-Emilion (suite)

Château Dassault - Saint-Emilion 17 /20

Une belle typicité Saint-Emilion pour ce vin. De l'équilibre, du fruit et une belle finale fraîche en bouche !

Château Figeac - Saint-Emilion 16+ /20

Une couleur très élégante d'un rouge rubis pourpre. Un nez de griottes agréable. Une dégustation qui dévoile des fruits rouges frais, de la mûre juste cueillie, un beau vin réussi !

Château Fombrauge - Saint-Emilion 17+ /20

Une belle matière riche de fruits rouges, une bouche gourmande. Encore une révélation pour ce millésime !

Château Franc Mayne - Saint-Emilion 16 /20

Nous avons noté pour ce vin la présence d'une jolie matière de fruits, de la fraîcheur et une finale longue. Un joli Saint-Emilion !

Château Grand Corbin Despaigne - Saint-Emilion 15 /20

Belle réussite, une robe d'un rouge soutenu aux reflets rosés. Un nez expressif et floral. Une bouche équilibrée, légèrement fumée.

Château Grand Pontet - Saint-Emilion 16 /20

Des fruits rouges très présents, c'est un vin fin, riche et gourmand. Une belle typicité Saint-Emilion !

Château Grand-Mayne - Saint-Emilion 17 /20

Une couleur rouge sang pour ce vin bien homogène. Un nez peu expressif mais une belle bouche remplie d'épices fines, équilibrée avec des fruits rouges, c'est bon.

Château La Couspaude - Saint-Emilion 17 /20

Une belle limpidité pour ce vin d'un rouge intense. Un vrai nez bien ouvert de fruits rouges, complété d'une bouche pleine de fruits rouges frais et poivrée.

Château La Dominique - Saint-Emilion 15 /20

Un vin opulent, structuré et présentant également des arômes de cacao, et une trame tannique assez forte.

Château La Gaffelière - Saint-Emilion 18+ /20

Un vin très riche, plein, du fruit rouge concentré, une harmonie parfaite entre la douceur et la concentration.



Saint-Emilion (suite)

Château La Tour du Pin - Saint-Emilion

16+ /20



Vinifié par l'équipe de Cheval Blanc, ce vin possède un joli nez de fruits rouges, une bouche gourmande, une belle trame tannique et une belle longueur en fin de bouche.

Château La Tour Figeac - Saint-Emilion

17 /20

Un très joli nez de fruits rouges, nous sommes en présence d'un vin présentant de jolis tannins, un bel équilibre et de la fraîcheur en bouche.

Château Larcis Ducasse - Saint-Emilion

16+ /20

Encore un vin nous présentant une belle typicité Saint-Emilion : une jolie matière de fruits frais, un vin riche et structuré.

Château Larmande - Saint-Emilion

17 /20

Quel superbe Saint-Emilion ! Un nez concentré, de la fraîcheur et du fruit, le tout dans une très grande finesse. Un Saint-Emilion élégant !

Château Le Jurat - Saint-Emilion

16+ /20



Une très belle fraîcheur, de la matière riche en fruits rouges, de jolis tannins et une belle longueur. C'est un vin tendre et souple.

Château Montlabert - Saint-Emilion

16+ /20



Un Saint-Emilion plaisir, bien équilibré : du fruit, de la fraîcheur et une très belle finale.

Château Pas de l'Ane - Saint-Emilion

14 /20

Une couleur élégante, veloutée, avec des reflets brillants et homogènes. Un beau nez de cerises juste cueillies et une bouche bien équilibrée et croquante de fruits

Château Pavie - Saint-Emilion

18+ /20



Un rouge profond, une entrée de bouche très fruits rouges, du volume, de la puissance et une finale fraîche. Encore un très beau millésime 2010 pour ce grand vin.

Château Pavie-Macquin - Saint-Emilion

19 /20



Quel magnifique vin nous offre Pavie-Macquin sur ce millésime. Un joli nez de fruits frais, une bouche gourmande pleine de fruits rouges, de la fraîcheur, de jolis tannins, tout est dans l'onctuosité. Un vin grandiose !

Saint-Emilion (suite)

Château Quinault L'Enclos - Saint-Emilion

14+ /20

Petite propriété détenue par l'équipe de Cheval Blanc, ce vin présente un bel équilibre. Une bouche homogène de fruits rouges rafraîchissants : très réussi !

Château Rol Valentin - Saint-Emilion

16 /20



Belle typicité de Saint-Emilion GC avec de la matière, une belle harmonie entre puissance et finesse.

Château Troplong Mondot - Saint-Emilion

18+ /20



Nous sommes tombés amoureux de ce grand vin. Un nez de fruits rouges mélangés aux arômes de cacao, d'une robe de couleur rouge profond ; en bouche, nous sommes en présence d'un vin concentré, riche en fruits avec une finale onctueuse et soyeuse. Un très grand Saint-Emilion !

Château Villemaurine - Saint-Emilion

15+ /20

Du fruit, de la fraîcheur, un joli vin bien structuré, un Saint-Emilion plaisir !

Château Clos Fourtet - Saint-Emilion

14 /20

Un vin tout dans le fruit et la corpulence. Il manque peut-être à ce vin de la fraîcheur et de l'onctuosité.

Château Petit Cheval - Saint-Emilion

15 /20

Nous sommes en présence de fruits, de fraîcheur mais nous avons trouvé qu'il manquait quelque chose à ce second vin d'un cru prestigieux. A revoir.

AUTRES TERRITOIRES

Domaine de Courteillac - Bordeaux supérieur

16+ /20

Sur le millésime 2010, le Domaine de Courteillac est un vin bien équilibré et concentré. Il nous offre une belle longueur en bouche.

Château Ampélia - Castillon, Côtes de Bordeaux

15 /20



Une belle découverte pour ce vin très flatteur, réalisé par François Despagne, propriétaire du Château Grand Corbin-Despagne. Une couleur rouge limpide, un nez de fruits frais et une bouche avec de beaux fruits légers et croquants, des tannins fondus.

Château d'Aiguilhe - Côtes de Castillon

19 /20



Encore une réussite totale sur ce millésime. Merci à Monsieur Derenoucourt, notre fameux gourou de la vinification bordelaise ! Un rouge profond, de la matière riche de fruits rouges, de la fraîcheur. Tout simplement TOPISSIME avec un superbe rapport qualité/prix !

LA RIVE GAUCHE

Château YQUEM - Sauternes

20 /20



Une récolte généreuse en 2010 chez Yquem, pour un vin d'une limpidité extraordinaire. QUEL GRAND MOMENT DE DEGUSTATION ! D'une superbe couleur or, le Château YQUEM nous présente un vin tout en délicatesse, d'une pureté et d'une netteté incomparable ! Un nez intense de fruits secs, d'abricots.

Haut-Médoc

Château Cantemerle - Haut-Médoc

17 /20

Un vin d'un rouge profond avec des nuances violettes. Un nez très fruits rouges : mûres, cassis. En bouche, de la fraîcheur et du volume. Un vin gourmand présentant un bon potentiel de garde.

Château Charmail - Haut-Médoc

15+ /20

De la matière, du fruit et de la fraîcheur. Belle typicité pour ce Haut-Médoc de charme !

Château d'Agassac - Haut-Médoc

14+ /20

Un vin équilibré avec de la fraîcheur. Il manque peut-être un peu de matière. Nous restons cependant sur la typicité des Haut-Médoc avec une belle harmonie. Un vin à boire dès à présent.

Château La Tour Carnet - Haut-Médoc

17 /20



Un très joli nez de fruits rouges. Une bouche pleine et grasse avec de jolis tannins. Une gourmandise...

Château Sociando-Mallet - Haut-Médoc

17 /20



Sociando-Mallet 2010 nous présente un joli nez de fruits noirs, c'est un vin riche avec du volume et une belle fraîcheur. C'est un vin croquant qui nous invite à le savourer !

Margaux

Château Angludet - Margaux

16 /20



Une jolie découverte ! Une richesse de fruits rouges, une longue et belle finale avec beaucoup de fraîcheur. Plutôt séduisant !

Château Dauzac - Margaux

15+ /20

Dans le même esprit que le Château d'Angludet, mais peut-être avec moins de finesse ?

Margaux (suite)

Château Desmirail - Margaux

15 /20

Représentatif de l'appellation avec une belle matière de fruits rouges en bouche et beaucoup de fraîcheur.

Château Du Tertre - Margaux

17+ /20



Nous avons eu l'occasion de féliciter lors du repas de la Commanderie, la charmante propriétaire du Château, également propriétaire du Château Giscours. Quelle superbe réussite sur ce millésime. Une matière riche de fruits rouges, de la fraîcheur et une belle structure fine et soyeuse. Un Margaux magnifiquement parfumé !

Château Durfort-Vivens - Margaux

16 /20

Nous avons noté : un vin soyeux avec une belle structure de fruits rouges, un bel équilibre et une belle fraîcheur.

Château Ferrière - Margaux

15 /20

Un vin représentatif de l'appellation sur ce millésime avec en bouche du fruit et de la fraîcheur.

Château Giscours - Margaux

18 /20



Un grand moment de dégustation ! Nous avons noté une belle matière de fruits rouges, beaucoup de fraîcheur en bouche, un vin bien équilibré, léger, souple et onctueux. Très croquant sur le fruit.

Château Labegorce - Margaux

13+ /20

Beau vin couleur grenat, un nez très floral, une première bouche puissante et complexe, très épicée et une seconde bouche longue et fruitée.

Château Malescot Saint-Exupery - Margaux

14 /20

C'est un vin tout en puissance. Cela manque peut-être de souplesse et de fraîcheur. Asséchant en fin de bouche. A revoir..

Château Margaux - Margaux

18+ /20



2010 sera comme 2009, un très grand Château Margaux ! Un vin d'une finesse aromatique, une superbe fraîcheur en bouche, un margaux charmeur avec peut-être un tout petit manque de matière.

Château Marquis de Terme - Margaux

16+ /20

Une robe dense, vive, d'une couleur noire avec des reflets rouges. Un nez très expressif de violette, une légère sucrosité en bouche, du cassis, un fruit d'une belle longueur, un vin droit.

Château Monbrison - Margaux

16+ /20



Une belle matière de fruits rouges en bouche, de la fraîcheur et une superbe onctuosité !.

Château Lascombes - Margaux

16 /20

Nous avons noté un vin riche, profond et bien équilibré. On est plus dans la puissance que dans la finesse et l'onctuosité.

Margaux (suite)

Château Prieuré Lichine - Margaux

17 /20



Enorme fraîcheur dans ce séduisant Margaux. En bouche, ce Château nous présente un vin bien structuré avec une belle matière de fruits rouges et une finale tout en onctuosité.

Château Rauzan-Gassies - Margaux

14 /20

Un Margaux qui présente une robe charnue, une bouche vive et complexe de fruits rouges cacotés qui apportent une légère amertume en fin de bouche.

Château Rauzan-Ségla - Margaux

15 /20

A notre sens, un vin beaucoup trop concentré, le fruit est présent mais pas la finesse et la souplesse. A revoir..

Château Siran - Margaux

13 /20

Une robe homogène, soyeuse, limpide d'un beau rouge pourpre. Une dégustation fermée, peu expressive. A revoir.

Pavillon Blanc du Château Margaux - Margaux

16 /20

Nous avons trouvé dans Pavillon Blanc, un excès d'acidité, le vin manque à notre sens de volume et de gras notamment. La fraîcheur est cependant présente.

Pavillon Rouge du Château Margaux - Margaux

17+ /20



Fidèle à son grand frère, le 2ème vin du Château est à l'image du premier : une belle matière de fruits rouges en bouche, une immense finesse et de jolis tannins très frais.

Moulis

Château Chasse Spleen - Moulis

13 /20

Un Chasse-Spleen décevant sur ce beau millésime. Cela manque de matière, de profondeur. Nous sommes peut-être passés à côté !

Château Branas Grand Poujeaux - Moulis

16+ /20

Un vin rouge très profond, du fruit, de la fraîcheur. Une belle harmonie et un bel équilibre.

Château Maucaillou - Moulis

13 /20

Un vin rouge frais, avec du fruit mais une finale absente. Un peu austère en fin de bouche.

Château Poujeaux - Moulis

17+ /20

Un nez frais, une matière riche de fruits rouges, c'est un Poujeaux 2010 plein d'onctuosité et de souplesse. Il nous délivre de jolis tannins et une longue finale. Nous avons vraiment aimé ce vin.

Pauillac

Château d'Armailhac - Pauillac 15 /20

Un peu moins complet que Clerc Milon, Armailhac nous présente un vin plus frais, plus soyeux avec une jolie matière de fruits rouges.

Château Batailley - Pauillac 14 /20

Un vin croquant avec une belle trame tannique, du fruit et de la fraîcheur.

Château Clerc-Milon - Pauillac 16+ /20


Clerc-Milon nous présente un vin d'une couleur rouge profond. En bouche, le vin nous offre une matière riche de fruits noirs frais, une belle concentration et un grand velouté.

Château Grand-Puy-Ducasse- Pauillac 17 /20

Un Pauillac friand et élégant sur ce millésime avec une belle fraîcheur en bouche, de jolis tannins fins et soyeux et un bel équilibre.

Château Grand-Puy-Lacoste - Pauillac 18+ /20 


D'une couleur noire et profonde, ce vin présente des reflets élégants et une structure de velours. Un très joli fruit de cassis et de mûre, des tannins fins et légers, toute la sensualité d'un beau Pauillac. On y revient, c'est très très bon.

Château Lynch-Bages- Pauillac 18 /20 

Encore une fois, sur ce millésime, Lynch Bages reste une très belle réussite : une très belle expression de fruits, de la puissance, de la densité, c'est massif et volumineux. Un grand millésime de garde en perspective.

Château Lynch-Moussas - Pauillac 15+ /20

En trois mots : de la fraîcheur, de la douceur et de l'onctuosité. Un Pauillac croquant et gourmand.

Château Mouton Rothschild- Pauillac 20 /20 

Encore un très grand moment de dégustation ! Quelle opulence et quelle richesse sur ce millésime. Une entrée de bouche très complexe, avec des tannins concentrés et soyeux jusqu'à une finale éclatante de fraîcheur. UN TRES GRAND MOUTON !

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande - Pauillac 19+ /20 

Comtesse de Lalande nous offre à nouveau un vin grandiose. Un nez fin et frais, une robe légère et soyeuse, une structure fine avec de jolis fruits rouges et une rayonnante finale de fraîcheur. Un Pauillac passionnant !

Château Pichon Longueville - Pauillac 18+ /20 

Quel densité de matière et de fruits dans ce vin. Nous sommes en présence d'un Pauillac volumineux, massif avec une trame tannique forte : une réussite majeure !

Château Haut-Bages Libéral - Pauillac 16+ /20

Belle limpidité dans sa couleur aux reflets violets et roses. Un nez de fleur et une bouche très fruitée, des tannins droits et une belle persistance de fruits.

Pauillac (suite)

Château Pontet-Canet - Pauillac

19+ /20



Nous avons eu l'honneur d'être reçus au Château pour la dégustation de ce millésime plus que prometteur, fruit d'une démarche de viticulture biologique et biodynamique. Sur ce millésime 2010, le Château Pontet-Canet nous présente un nez riche de fruits noirs, une belle matière de fruits rouges en bouche, une belle trame tannique et de la fraîcheur. C'est un vin fin, onctueux et soyeux. BRAVO pour ce superbe vin !

Petit Mouton de Mouton Rothschild - Pauillac

18 /20

Le second vin de Mouton est rond et élégant où les arômes de fruits rouges sont très présents. C'est un vin fin et soyeux qui nous offre une très jolie finale.

Pessac-Léognan

Château Bouscaut - Pessac-Léognan blanc

13 /20

Une très jolie couleur dorée pour ce vin blanc. Un nez herbacé et vif que l'on retrouve en bouche avec une rondeur apportée par le bois.

Château Carbonnieux - Pessac-Léognan blanc

16 /20



Un nez très aromatique (agrumes), un blanc avec une belle fraîcheur et une acidité forte et riche.

Château de France - Pessac-Léognan blanc

12 /20

Un blanc où l'on ne retrouve que l'acidité. Il manque peut-être de la fraîcheur et de la matière.

Château Haut-Bergey - Pessac-Léognan blanc

16+ /20

Un nez très aromatique, du fruit, de la vivacité et un très joli gras.

Château Larrivet Haut-Brion - Pessac-Léognan blanc

17 /20

Or limpide aux reflets verts pour ce beau vin blanc. Un nez franc et citronné et une belle bouche fondue d'agrumes amers, juste boisée.

Château Latour-Marillac - Pessac-Léognan blanc

15+ /20

Un Pessac-Léognan nous offrant une belle vivacité, une belle tonicité et une grande fraîcheur.

Château Malaric-Lagravière - Pessac-Léognan blanc

15+ /20

Un vin qui nous offre un nez aromatique, une belle fraîcheur et une belle acidité. Très riche en fruits avec une longue finale en bouche.

Château Olivier - Pessac-Léognan blanc

16 /20

Un vin blanc vif, frais, avec une belle acidité.

Pessac-Léognan (suite)

Château Pape-Clément - Pessac-Léognan blanc

16 /20



Joli équilibre pour ce vin aux beaux reflets verts. Un nez très expressif d'agrumes, de la matière, une belle vivacité, du gras et du volume.

Château Smith Haut-Lafitte - Pessac-Léognan blanc

18 /20



Un vin étonnant à l'image de son propriétaire, ancien champion de ski alpin, qui se déplace en vélo dans tout le vignoble de Pessac. Il présente une couleur or et argent d'une belle brillance. Un nez herbacé vif et une bouche agréable d'écorces d'agrumes, de la rondeur.

Domaine de Chevalier - Pessac-Léognan blanc

18 /20



Un nez avec une belle complexité aromatique (agrumes), du gras, de la vivacité et une remarquable fraîcheur pour ce blanc. Un vrai Pessac comme on les aime !

Château Bouscaut - Pessac-Léognan

15+ /20

Ce vin nous présente une belle mâche en bouche, une trame tannique et de la finesse, le tout avec un bel équilibre.

Château Carbonnieux - Pessac-Léognan

16 /20



Une belle structure en bouche, du fruit rouge, de la richesse et de la puissance. Nous sommes sur un Pessac-Léognan nous offrant un fort potentiel de garde.

Château de Fieuzal - Pessac-Léognan

15+ /20

Une couleur quasi noire aux reflets violets. Un nez de violette également, très vif. Un vin droit, un mélange de fruits sucrés et de vanille, un vin qui se conservera.

Château de France - Pessac-Léognan

15+ /20

Un joli fruit rouge, de la richesse, de la finesse, un vin soyeux. Un bel équilibre...

Château Haut-Bailly - Pessac-Léognan

19 /20



Quelle réussite ce Haut-Bailly ! Ce vin nous présente une couleur noir très profond. Tout est dans le fruit rouge, un vin qui a de la matière et de la finesse. Un équilibre parfait et une très longue finale. Nous avons aimé ce vin !

Château La Louvière - Pessac-Léognan

13 /20

Très peu de nez aromatique, que du fruit. Manque de souplesse et de finesse. Décevant pour un si beau millésime. Nous sommes peut-être passés à côté !

Château Larrivet Haut-Brion - Pessac-Léognan

15 /20

Une belle mâche, un beau grain, du fruit, un vin bien structuré avec beaucoup de finesse.

Pessac-Léognan (suite)

Château Latour-Marillac - Pessac-Léognan

15 /20

Une structure veloutée pour ce vin à la couleur rouge ambrée. Un nez frais et floral et une bouche équilibrée de fruits rouges frais (framboise), des tannins fondus.

Château Les Carmes Haut-Brion - Pessac-Léognan

19 /20



*Un vin qui nous offre une matière riche de fruits rouges. Equilibre parfait entre la puissance, le volume et la finesse. Une très belle et longue finale en bouche.
Un de nos préférés sur le millésime 2010.*

Château Malaric-Lagravière - Pessac-Léognan

18 /20



*Un vin bien équilibré et bien structuré : du fruit, de la fraîcheur sans oublier la finesse.
Pari réussi sur ce millésime 2010 !*

Château Olivier - Pessac-Léognan

16+ /20

Une belle mâche, un beau grain, du fruit, un vin bien structuré avec beaucoup de finesse.

Château Pape-Clément - Pessac-Léognan

19+ /20



*Une couleur rouge profond, un nez très aromatique de fruits rouges. En bouche, c'est un vin riche et puissant nous offrant une superbe concentration et une grande finesse.
C'est tendre et soyeux avec une longue finale en bouche. BRAVO pour ce joli vin.*

Château Smith Haut-Lafitte - Pessac-Léognan

18+ /20



Une belle homogénéité avec des reflets violets en transparence. Un nez très expressif, floral. Beaucoup d'élégance pour ce vin qui présente tous les atouts du millésime. Bravo.

Domaine de Chevalier - Pessac-Léognan

18+ /20



Un rouge profond, un nez très expressif, du fruit rouge et du volume. On atteint ici un superbe équilibre entre la puissance et la finesse.

Saint-Estèphe

Château Cos Labory - Saint-Estèphe

16+ /20

Le 2010 sera un millésime de garde. C'est un Cos Labory riche, gourmand avec une belle concentration de tannins.

Château de Pez - Saint-Estèphe

17+ /20



Encore une belle typicité Saint-Estèphe où l'on retrouve dans le vin une belle concentration de fruits rouges, une très belle bouche ronde, suave et pleine de fraîcheur.

Château Haut-Marbuzet - Saint-Estèphe

16+ /20

Un joli nez de fruits frais, de la finesse et de l'opulence. Un très joli vin bien équilibré.

Château Lafont-Rochet - Saint-Estèphe

15 /20

On retrouve dans ce vin, une très belle concentration de tannins, c'est riche, gourmand et tout dans la fraîcheur.

Château Les Ormes de Pez - Saint-Estèphe

17+ /20



Le Château a produit un vin qui nous a séduit par sa grande profondeur, sa générosité dans le fruit, c'est riche et dense.

Château Phélan Ségur - Saint-Estèphe

13 /20

Nous avons trouvé sur ce millésime, un Phélan Ségur "mou". Cela manque de densité et de profondeur ; à signaler cependant que l'on reste sur un vin charmeur mais à notre sens, pas représentatif de l'appellation.

Saint-Julien

Château Beychevelle - Saint-Julien

17 /20



Un très beau fruit rouge, de la matière souple et onctueuse, de la fraîcheur, un beau Saint-Julien !

Château Branaire-Ducru - Saint-Julien

17+ /20



Un Saint-Julien parfumé, croquant de fruits avec une belle fraîcheur en bouche et une longue finale.

Château Gloria - Saint-Julien

18 /20



Encore un Saint-Julien dans le style du millésime. C'est un vin riche, dense, tout est en harmonie et en équilibre.

Saint-Julien (suite)

Château Gruaud Larose - Saint-Julien

17 /20



Le Château Gruaud Larose nous présente un vin fin et élégant, une masse de fruits rouges avec une finale fine et onctueuse.

Château Lagrange - Saint-Julien

14+ /20

Un rouge intense et vif avec de beaux reflets violets. Un nez très fruité et une bouche fraîche, nous aimons ce style.

Château Langoa Barton - Saint-Julien

14 /20

Un vin rouge et violet, une couleur soutenue. Un nez très floral, agréable, on y retrouve la violette. Dégustation avec une belle typicité Saint-Julien, une impression de fraîcheur en présence de fruits rouges juste récoltés, un vin cependant assez court.

Château Léoville Poyferré - Saint-Julien

17 /20



Un joli Saint-Julien, tout est dans le fruit avec de jolis tannins fins et soyeux.

Château Léoville-Barton - Saint-Julien

19 /20



Une fois de plus, un Grand Léoville-Barton sur ce millésime ! De l'élégance, du volume et de la puissance. Un de nos Saint-Julien préférés !

Château Saint-Pierre - Saint-Julien

17 /20



Nous avons trouvé dans ce Saint-Julien, une superbe concentration de fruits, du volume. Un Saint-Julien qui nous offrira certainement un bon potentiel de garde.

Château Talbot - Saint-Julien

14 /20

Une belle légèreté et un équilibre à la vue. De la violette, une confiture de framboise, un vin avec de beaux fruits. C'est bon !

