Bernard Burtschy

Le Médoc

Le Médoc est une vaste région au nord de Bordeaux de 16 000 ha qui produit, bon an, mal an, cent millions de bouteilles. Elle comprend soixante crus classés en 1855, une multitude de crus bourgeois et de châteaux plus ou moins vastes, une appellation régionale Médoc, une sous-régionale Haut-Médoc, six appellations communales. Du sud au nord s’égrènent Margaux, Moulis, Listrac, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe.

Située sur la rive gauche de de la Garonne et surtout de son estuaire la Gironde, le Médoc fait la part belle aux terroirs de graves, mais comprend aussi des terroirs calcaires et argilo-calcaires. Le tardif cépage cabernet-sauvignon y règne en masse et apporte sa fraîcheur, une fraîcheur bienvenue dans le millésime 2018 où l’important ensoleillement a fait monter les degrés alcooliques qui talonnent désormais des 15°, un niveau impensable il y a encore une génération, surtout dans le cépage cabernet-sauvignon.

Avec la sécheresse, les maigres terroirs de graves ont souffert en 2018. Certes, à première vue, ils ont bien résisté, mais les observateurs attentifs ont remarqué que les feuilles étaient légèrement incurvées laissant apparaître un léger stress, d’où une alimentation plus ralentie et des densités qui ne sont pas toujours au rendez-vous. Ce stress se manifeste par des petits creux en milieu de bouche qui seront certes masqués à court terme à l’élevage, mais qui réapparaitront plus tard, comme apparaissent aujourd’hui les séquelles des pluies qui ont marqué le millésime 2015 dans la partie nord du Médoc (à partir de Saint-Julien) et qui font que les vins sont loin de répondre aux attentes de ceux qui les ont payés à prix d’or.

Contre toute attente, le cépage merlot qui a toujours du mal à trouver sa place au côté du strict cabernet-sauvignon a pleinement trouvé son rôle de contrepoint chez ceux qui n’ont pas mis tous leurs œufs dans le panier cabernet-sauvignon. Le millésime 2018 signe aussi l’arrivée du petit-verdot qui, pendant longtemps ne jouait qu’un rôle de curiosité anachronique et qui s’affirme comme un cépage à part entière.

Les redoutables conditions atmosphériques du millésime 2018 ont conduit à une grande hétérogénéité des vins, heureusement atténuée par le rôle crucial des consultants viticoles qui, dans la tourmente, ont su garder un cap en conseillant des extractions douces, des élevages mesurés en bois neuf et en pilotant les dates des vendanges, ce qui était particulièrement délicat entre des niveaux d’alcool élevés et des maturités physiologiques pas toujours atteintes.

*Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2019, le plus souvent à l’aveugle, mais pas toujours et même un peu moins depuis que l’Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l’automne 2018, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d’élevage et loin d’être mis en bouteilles. Elles ne sont qu’une indication totalement dépendante de l’échantillon présenté. Nous les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2021, puis encore en 2022 pour un avis plus définitif.*

Appellation Médoc

Ch. Beauvillage Cru bourgeois 90-91

De robe sombre, le nez est très intense, joliment fumé. Le vin est fumé, ambitieux avec un bel élevage et de l’élégance. Décidemment, à Couquèques, on sait élaborer de jolis vins. Un coup de cœur.

Ch. Bellerive 89-90

Le château est établi pour l'essentiel sur des graves sablo-argileuses, mais aussi pour 30% sur des graves profondes. La robe est grenat sombre. Le nez est superbe avec des notes grillées. Le vin est dense, fumé, élaboré avec une belle maturité du raisin. Il se déguste déjà avec plaisir.

Ch. Blaignan 88-89

Robe grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est souple, suave, léger, un peu court, mais charmant et il pourra se déguster vite, ce qui n'est pas un inconvénient bien au contraire. Le vin est élaboré sur près de cent ha avec 56% merlot et 44% cabernet-sauvignon.

Ch. Blaignan Quintessence 89-90

Robe grenat sombre avec un nez discret. Le vin est souple, même trame que Blaignan avec un peu plus de maturité et de boisé.

Ch. Bournac 87-88

Robe sombre. Un vin léger et fluide, assez frais, de consommation rapide, mais harmonieux. Il est élaboré avec 67% cabernet-sauvignon et 33% merlot.

Ch. Castera 88-89

La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs. Un joli vin rond et suave.

Ch. Chantelys 88-89

Robe violette sombre. Joli nez de mûre. Le vin est dense, assez tannique avec du fond du fond. Patientez un ou deux ans.

Clos Manou 88-89

Le vin a été élaboré avec 52% cabernet-sauvignon, 38% merlot, 5% cabernet-franc et 5% petit-verdot. La robe est sombre avec un nez de fruits noirs. Le vin est de bonne densité, de la longueur, des tannins présents mais non agressifs.

Ch. du Périer Cru bourgeois 87-88

Robe sombre. Nez de fruits rouges et d’épices. Le vin est souple et fluide. Il se dégustera vite.

Ch. Fleur La Mothe Cru bourgeois 90-91

La robe est noire avec un nez discret à l'ouverture, mais très harmonieux ensuite. Le vin est dense, joliment boisé avec une bonne maturité du raisin et de belles notes épicées. Une valeur sûre. Coup de cœur.

Ch. Fontis Cru bourgeois 87-88

Le vin d'une qualité très régulière est élaboré sur une dizaine d'hectares avec moitié cabernet-sauvignon, moitié merlot. De robe grenat, le vin est campé sur ses fruits rouges et donne une bouteille légère et charmante.

Goulée by Cos d’Estournel 91-92

Issu de l'aventure de cos d'Estournel dans le Médoc, le nez est intense sur la mûre. Le vin est souple, charmeur, tout en rondeur, prêt à boire avec de la fraîcheur et même un peu de verdeur en finale. Le vin a été élaboré avec 73 % merlot, 21 % cabernet-sauvignon et 6 % cabernet-franc. Rendement de 30 hl/ha. Il tire 13,7° avec un pH de 3,70.

Ch. Greysac Cru bourgeois 90-91

La robe est grenat sombre avec un nez légèrement végétal. Le vin est frais, fluide, un peu vert, un rien sec. L'encépagement est de 65 % merlot, 29 % cabernet sauvignon, 3 % cabernet franc et 3 % petit verdot.

Ch. Haut Barrail Cru bourgeois 87-88

Le vin est issu d'une quinzaine d'hectares sur argilo-calcaire à Bégadan. La robe est sombre et e vin est souple, suave, léger, charmant. A déguster.

Ch. Haut Condissas 93-94

La robe est pratiquement boire avec un nez intense, très fruits noirs. Le vin est dense et lisse, très beau merlot dense, plus de fraîcheur que d’habitude, moins lisse et plus tannique aussi. Il faut un peu de temps pour qu’il s’harmonise. L'encépagement est de 60 % merlot, 20 % petit verdot, 10 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon.

Ch. Haut-Bana Cru bourgeois 86-87

De robe grenat sombre, le vin est souple et fluide avec du charme. Dégustez-le sur ce charme immédiat.

Ch. Haut-Maurac Cru bourgeois 90-91

Issu de deux petits tiers de merlot, un tiers de cabernet-sauvignon et une poignée de malbec ce qui est plus inusuel, la robe noire est imposante. Le vin est dense, serré, issu d'une belle maturité du raisin, long, très fruits noirs. Un vrai coup de cœur.

Ch. L’Ecrin de Couleys 87-88

La robe est violette avec un nez de fruits noirs. Le vin est suave et d'honnête densité, pas très long, aérien, bien constitué. Il est élaboré avec moitié merlot, moitié cabernet-sauvignon à Bégadan.

Ch. L’Eden 87-88

La robe est sombre et le nez discret pour le moment. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche suave, mais soutenu par des tannins de bonne facture. Patientez un an ou deux pour ce vin élaboré à la louche avec deux tiers de merlot et un tiers de cabernet-sauvignon.

Ch. L’Or des Terres 86-87

Le vin a été élaboré sans sulfites. Nez très ouvert. Un vin sur les fruits rouges, un rien fluide, un peu végétal en finale, mais très plaisant.

Ch. La Branne Cru bourgeois 89-90

Issu de 25 ha à Bégadan, la robe est violette. Le vin est dense, d'une belle longueur, avec du fruit et surtout d'une élégance rare. Coup de cœur.

Ch. La Cardonne 88-89

Robe grenat et nez un peu végétal. Le végétal se retrouve en bouche avec une bonne densité de vin et il ne sèche pas malgré 60 % cabernet sauvignon et 40 % de merlot.

Ch. La France Delhomme 87-88

Ce vin de pur merlot se présente avec une robe soutenue et des arômes peu expressifs à ce stade. Le vin est souple et affable, un peu fluide et végétal, un peu d’amertume aussi. A déguster.

Ch. La Ribaud 88-89

La robe est relativement soutenue avec un nez de fruits rouges et noirs. Le vin est dense, serré, assez tannique et ferme, léger creux, finale à la fois légèrement végétale et paradoxalement chaude.

Ch. La Roque de By 88-90

Le vin est élaboré par la Tour de By avec 50% cabernet-sauvignon et 50% merlot. Le vin est souple, aérien charmant.

Ch. La Tour de By 92-93

Robe sombre avec un joli nez entre fruits rouges et fruits noirs et de belles notes de cassis. Le vin est dense et serré, joli milieu de bouche concentré, petit amincissement mais sans conséquences en fin de bouche, très jolie finale. Un très beau vin très réussi. U n vrai coup de cœur.

Ch. La Tour Haut Caussan 88-89

Robe grenat avec un nez de fruits rouges. Le vin est souple, joli fruit mais fluide avec une finale un peu végétale.

Ch. La Valière 87-88

Ce vin qui appartient à la Tour de By est un peu plus fluide mais un peu plus accessible aussi et il pourra se déguster rapidement. Il est élaboré avec 60% cabernet-sauvignon et 40% merlot.

Ch. Le Pey 88-89

Moitié merlot, moitié cabernet-sauvignon pour ce vin à la robe grenat et au nez de fruits rouges. Le vin de bonne densité est à boire sur son fruit savoureux.

Ch. Les Grands Chênes 88-89

La robe est sombre avec un nez de graphite et aussi un peu herbacé. Le vin est assez frais, de bonne densité, un rien végétal, mais de bonne constitution. Il a été élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc, rendement de 45 hl/ha.

Ch. Les Ormes Sorbet 87-88

Ce cru très régulier se présente avec un vin de robe grenat. Le vin est frais et un peu végétal, mais de bonne densité. Il donnera comme d'habitude une bouteille très plaisante et de bonne garde.

Ch. Loudenne Cru bourgeois 87-88

Robe grenat et nez peu intense. Le vin est léger, sans beaucoup d’aspérité comme toujours, un rien sec comme beaucoup de 2018. Ce grand classique très plaisant a été élaboré avec 50 % merlot et 50 % cabernet sauvignon.

Ch. Lousteauneuf Cru bourgeois 88-89

Robe très sombre. Le vin est frais et de bonne facture, sans agressivité. Une valeur sûre.

Ch. Maison Blanche Cru bourgeois 88-89

Robe soutenue avec de jolis arômes de fruits rouges. Le vin est dense, tannique, beaux arômes de fruits rouges, les tannins donnent une petite raideur qu'il faudra laisser s'aplanir avec un an de bouteille.

Ch. Moulin de Canhaut Cru bourgeois 89-90

La robe est noire. Joli nez fumé. Le vin est élégant, léger, bonne longueur. Belle réussite.

Ch. Noaillac Cru bourgeois 88-89

Ce domaine de près de 50ha sur graves garonnaises se présente avec une robe grenat sombre. Le vin est de bonne densité, très fruits rouges avec de belles notes framboise. Il peut se déguster dès à présent sur son charme immédiat.

Ch. Patache d’Aux Cru bourgeois 87-88

La robe de ce domaine de 57 ha est presque sombre. Le vin possède une bonne densité, mais il est un peu végétal, ce qui lui donne de la fraîcheur. Il se fera avec un an ou deux de bouteille.

Ch. Plagnac Cru bourgeois 86-87

Moitié merlot, moitié cabernet-sauvignon pour ce vin à la robe violette. Le vin est souple, léger et fluide. A déguster dès à présent.

Ch. Poitevin Cru bourgeois 88-90

La robe sombre est impressionnante avec un très joli nez complexe. Le vin est souple, dense, les tannins sont légers et finement extraits, le vin très abordable. A suivre.

Ch. Potensac Grand vin 92-94

Ce vin élaboré par l'équipe de Léoville Las Cases se présente avec une robe grenat. Le vin est souple, charmant, l’alcool l'arrondit, il possède du fond. Il a été élaboré avec 45 % merlot, 36 % cabernet-sauvignon, 18 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. Il vieillit toujours remarquablement.

Ch. Potensac Chapelle de Potensac 2e vin 90-91

Robe légère. Le vin est charmant, peu extrait. Le vin a été élaboré avec 70% merlot, 25% cabernet-sauvignon et 5% cabernet-franc.

Ch. Preuillac 85-86

Robe d’un grenat léger. Nez un peu végétal. Le vin est végétal aussi. Il n'est pas dans sa meilleure phase.

Ch. Ramafort 86-87

Elaboré avec 50 % merlot et 50 % cabernet sauvignon, la robe est grenat et nez un peu végétal. Le vin est frais et un peu sec, végétal, mais de bonne densité.

Ch. Rollan de By 91-92

La robe est grenat sombre et le nez est déjà très ouvert avec des notes fumées. Le vin est léger, aérien, très équilibré, modérément tanique avec une jolie finale épicée. Le vignoble de 87 ha est encépagé avec 70 % merlot, 10 % cabernet sauvignon, 10 % cabernet franc et 10 % petit verdot. Une valeur sûre.

Ch. Roquegrave Cru bourgeois 87-88

Issu d'un terroir graveleux sableux qui n'était pas à la fête en 2018, il ne fallait pas trop extraire. De robe grenat, le vin est souple et léger, un peu fluide. Du coup, il est déjà prêt à boire sur son fruit.

Ch. Saint-Christoly Cru bourgeois 88-89

issu d'une trentaine d'hectares avec une majorité de merlot au côté du cabernet-sauvignon, la robe est sombre. Le vin est dense, assez tannique avec du fruit. Il mérite une ou deux années de garde.

Ch. Tour Castillon Cru bourgeois 87-88

Le vin est élaboré sur un beau plateau de graves garonnaises et sur les beaux calcaires de Couquèques. Le vin est suave, léger, très fruits rouges, séducteur. Dégustez-le sur ce fruit ravageur.

Ch. Tour Séran 90-91

Avec un encépagement de 65 % merlot, 15 % cabernet sauvignon, 10 % cabernet franc et 10 % petit verdot sur 15 ha, la robe est noire avec des arômes de cassis fruit, de mûre et d’épices sur fond de boisé et de maturité. Le vin est dense et ample, boisé, suave, abordable malgré un retour tannique en finale. Un peu de patience est de mise.

Ch. Vernous Cru bourgeois 88-89

La robe de ce château d'une trentaine d'hectares est violet sombre avec un nez discret pour le moment. Le vin est campé sur sa structure tannique, mais avec du fruit qui lui donne de l'agrément immédiat. Néanmoins, un an de bouteille lui donnera plus d'ampleur.

Vieux Château Landon Cru bourgeois 88-89

Etabli sur un terroir argilo-calcaire d'une quarantaine d'hectares, le vin se présente avec une robe sombre. Le vin est de bonne densité, avec du fruit, bien construit comme d'habitude avec une majorité de cabernet-sauvignon tempéré par un peu de merlot et même de malbec.

Villa Carmin 88-89

Elaboré sur deux hectares par l'équipe d'œnologues de Fleur La Mothe, le vin est souple, très merlot, accessible, avec une belle rondeur. A déguster sur ce fruit charmeur.

Appellation Haut-Médoc

Dom. Andron 87-89

Situé en partie sur des croupes graveleuses et argilo-calcaires avec une forte proportion de merlot, la robe est noire. Le vin est souple avec une bonne structure tannique, un rien sec sur ses tannins, mais cela s'arrangera avec l'élevage.

Ch. Arnauld 88-89

Situé sur des graves du Günz profondes, la robe est sombre avec un nez très fruits rouges. Le vin est plein et dense, honnête matière, boisé, un peu âpre en finale. Le vin a été élaboré avec 49 % cabernet-sauvignon, 45 % merlot et 6 % petit-verdot. Il est élevé en fût neuf.

Ch. Barreyres Cru bourgeois 89-90

Situé sur un terroir sableux-graveleux, la robe est sombre avec un nez de cuir. Le vin est certes dominé par le clou de girofle et un peu boisé, mais il est très avenant.

Ch. Beaumont 89-90

Après le terrible gel de 2017, le 2018 se présente avec une robe grenat sombre. Joli nez intense. Le vin est souple et élégant, l’ensemble est de demi-corps mais harmonieux avec des tannins qui réveillent la finale, mais sans excès.

Ch. Bel Air Gloria 88-89

Elaboré par les domaines Martin, ce vin très régulier se présente avec une robe grenat. Le vin est frais, bien construit, avec une bonne densité et franchise.

Ch. Belgrave Cru classé 91-93

La robe est très sombre avec des arômes de fruits noirs et de boisé. Le vin est assez plein en attaque, le milieu de bouche est de bonne densité, petit creux toutefois, la finale très pleine. Contrairement à 2017 qui avait vu beaucoup de merlot, le 2018 a été élaboré avec 68% cabernet-sauvignon (vendanges du 2 au 11 octobre), 30% merlot (vendanges du 19 septembre au 9 octobre) et 2% petit-verdot (du 5 au 8 octobre).

Ch. Belle-Vue 89-90

La robe est dense avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est souple et dense, beaucoup d’élégance et de longueur, finale charmeuse avec des tannins légers.

Ch. Belle-Vue Petit-Verdot 88-89

La robe est totalement noire avec des arômes peu intenses. En bouche, le vin est dense, puissant, tannique, des petites notes végétales. Un cas d'école pour le cépage petit-verdot.

Ch. Bernadotte Cru bourgeois 89-90

Elaboré avec 51% cabernet-sauvignon, 47% merlot et 2% petit-verdot, la robe est sombre. Le vin est dense, assez droit, strict, austère, d'une belle longueur, loin du style souple et accessible du 2017. Mais il ira beaucoup plus loin.

Ch. Cambon-La Pelouse 89-90

Situé à quelques encablures de l’appellation Margaux, la robe est grenat foncé avec de jolis arômes de fruits noirs. Le vin est ample, l’ensemble est plaisant, presque margalais avec une belle finale charmeuse. A déguster sans se presser sur son fruit. Le vin a été élaboré avec 55% cabernet-sauvignon, 41% merlot et 4% petit-verdot. Il titre 14° avec un pH de 3,74. Belle réussite.

Ch. Cantemerle Cru classé 90-91

Robe grenat sombre avec un nez intense, joliment épicé. Le vin est souple et dense, demi-corps comme d’habitude, fluide aussi, mais harmonieux avec une finale fraîche et son élégance habituelle.

Ch. Caronne Sainte Gemme 91-93

Superbement situé tout près de Saint-Julien, cette propriété de 40 ha sur des graves profondes du Günz sur argiles a remarquablement réussi son 2018. Nez d’une belle complexité. Le vin est élégant, raffiné, milieu de bouche Saint-Julien, finale splendide. Le vin est élaboré avec deux petits tiers de cabernet-sauvignon, un tiers de merlot et une pincée de petit-verdot. Enorme réussite. Coup de cœur.

Ch. Charmail 90-91

Robe violette avec un nez fruits rouges. Le vin est frais avec une petite amertume et une maturité très moyenne qui occasionne une petite dureté en finale, mais il possède une fort belle matière. Donnez-lui deux ans pour qu'il se remette en place. Il a été élaboré avec 37% merlot, 36% cabernet-sauvignon, 18% cabernet-franc et 9% petit-verdot.

Ch. Cissac Cru bourgeois 90-91

La robe est noire et le vin est de bonne densité avec une vraie maturité du raisin. Une vraie réussite qui fera date au château.

Ch. Citran 88-89

Robe sombre à reflets violets. Joli nez très intense de fruits rouges. Le vin est de bonne densité, demi-corps, les tannins sont fermes, un rien agressif en finale. Donnez-lui deux ans.

Ch. Clément-Pichon 89-90

Le millésime 2018 signe le premier de la fusion avec hélas de la grêle à Pichon et du mildiou à Aneth. La robe est noire et le vin qui a été élaboré avec 67% merlot, 30% cabernet-sauvignon et 3% cabernet-franc, est souple, charmant, les tannins sont contenus. Rendement de 34 hl/ha.

Ch. Coufran 87-88

Robe de bonne densité avec un nez végétal. Le vin est souple et végétal, très court, mais il est vrai à petit prix.

Ch. Croix du Trale Cru bourgeois 88-89

Issu d'une exploitation familiale de 17 ha à Saint-Seurin de Cadourne, la robe est noire et le vin est souple, de bonne maturité, charmeur. Jolie bouteille en perspective à un prix défiant toute concurrence.

Ch. d’Agassac Grand vin 92-94

La robe est sombre avec un beau nez de fruits noirs et surtout de cerise noire. Le vin est dense, lisse, assez tannique, d'une belle longueur. Un peu plus ferme que d’habitude, il possède une très belle matière. Encore une très belle réussite qui domine tous les vins du Haut-Médoc, crus classés compris.

Ch. d’Arcins Cru bourgeois 89-90

Robe grenat avec un nez un peu végétal. Le vin est souple et de bonne facture avec un cabernet-sauvignon qui le tient de bout en bout malgré une maturité un peu juste mais qui lui donne une belle fraîcheur. Il a été élaboré avec 50 % merlot et 50 % cabernet sauvignon.

Ch. d’Hanteillan 88-89

Robe grenat sombre. Le vin est souple, charmant, légèrement tannique.

Ch. de Camensac Cru classé 87-88

Robe sombre et nez discret. Le vin est frais et mince, très fluide, un peu agressif en finale, de demi-corps. Il se fera vite.

Ch. de Cassana 88-89

Fabien Autet, chef de culture de Malescot St Exupéry possède 3 ha à Saint-Sauveur et il en fait un vin plaisant et suave, un rien ferme.

Ch. de Lamarque 90-91

Robe sombre à reflets brique. Joli nez de cuir. L’attaque en bouche est élégante et de bonne densité, l’ensemble est de demi-corps mais harmonieux, seule la finale est encore un peu tannique. Joli vin.

Ch. de Malleret Cru bourgeois 88-90

La robe est noire avec des arômes de fruits noirs. Le vin est souple, rond suave, bonne maturité même si le végétal perce en finale et sèche un peu, mais lui donne de la fraîcheur.

Ch. de Villegeorge 89-90

Un assemblage de 70 % cabernet sauvignon, 20 % merlot et 10 % petit verdot pour ce vin à la robe sombre et aux arômes intenses de cassis. Situé aux frontières de l’appellation Margaux, le vin est frais, élégant, un peu acidulé. Il vieillira bien.

Ch. Devise d’Ardilley 87-88

Un vin léger et aérien, longueur moyenne, tannins un rien fermes.

Ch. Doyac 89-90

Un vignoble mené en biodynamie. Le vin est fortement coloré avec un beau nez intense de fruits rouges et il est dense avec de belles notes de cuir, un boisé chic mais sans excès, de belle longueur. Une belle réussite en continuité du beau travail effectué à la propriété.

Ch. du Cartillon 86-87

Un assemblage de 47 % merlot, 31 % cabernet sauvignon et 23 % petit verdot pour ce vin à la robe noire. Le vin est de bonne densité, un peu sec et asséchant sur ses tannins pour le moment. L'élevage devrait l'aplanir. A revoir.

Ch. du Mont Cru bourgeois 87-88

La robe est grenat sombre. Avec un nez de fruits rouges. Le vin est souple, assez frais, finale un peu végétale asséchante.

Ch. du Moulin Rouge Cru bourgeois 89-90

Situé sur des croupes graveleuses, la robe est dense avec de jolis arômes bien définis. Le vin est de bonne densité avec une jolie maturité du raisin, charmeur. A déguster sur ce joli fruit.

Ch. du Retout 87-89

La robe est noire ave un joli nez de fruits rouges. Le vin est souple et charmant, très fruits rouges aussi. Le vin a été élaboré avec 60% cabernet-sauvignon, 28,5% merlot et 11,5% petit-verdot. Il titre 13,9°. A déguster sur ce beau fruit.

Ch. Fontesteau 89-90

La robe est sombre avec un nez joliment épicé. Le vin est léger, très joliment épicé, aérien, bel élevage.

Ch. Gironville 87-88

La robe est sombre avec un nez discret. Le vin est frais, un peu végétal, de bonne longueur, demi-corps. Il n'atteint pas le niveau du splendide 2016, mais il dépasse l'excellent 2017.

Ch. La Lagune Cru classé Non noté

En raison de la grêle, La lagune n’a quasiment pas produit de vin en 2018.

Ch. La Tonnelle 87-88

Le château est situé à Vertheuil commune proche de Saint-Estèphe, sur des graves pyrénéennes et argileuses. La robe et grenat avec un nez de fruits rouges. Le vin est dense et frais, mais sans agressivité, grâce à sa belle densité et à une extraction des tannins en douceur. Il est pratiquement prêt à être dégusté.

Ch. La Tour Carnet Cru classé 90-91

Robe sombre et nez discret. Le vin est aérien et frais, soutenu par un joli boisé, les tannins sont souples, l'ensemble harmonieux. Il pourra se déguster vite et donnera une bouteille plaisante.

Ch. La Tour du Haut-Moulin 90-91

La robe est sombre avec un nez splendide de cuir sur fond de fruits noirs. Le vin est dense, équilibré, long, raffiné avec une jolie finale et une utilisation judicieuse du boisé. Grande réussite qui dépasse le très beau 2017.

Ch. Lamothe-Bergeron Cru bourgeois 90-91

Robe grenat sombre. Nez entre fruits rouges et noirs. Le vin est souple et dense, plaisant à déguster, petit creux toutefois, mais le vin possède du charme. Le vin a été élaboré avec 50% cabernet-sauvignon et 50% merlot.

Ch. Lamothe-Bergeron Nove 91-92

La robe est noire avec un nez discret. Le vin est dense, frais, le milieu de bouche est ample et soutenu par le boisé, petite touche de verdeur. Cette cuvée spéciale a été élaborée avec pratiquement le même assemblage, mais avec 10% de petit-verdot au côté des 50% cabernet-savignon et 40% merlot.

Ch. Lamothe-Cissac Cru bourgeois 88-89

Le château est situé dans a partie Haut-Médoc en continuité de Pauillac, en partie à Cissac, l’autre sur le plateau de Vertheuil. La robe est grenat sombre avec un nez discret laissant pointer le cassis. Le vin est ferme, relativement tannique, un peu austère mais avec une belle densité qui couvre un côté un peu végétal du cabernet-sauvignon qui représente une part notable de la cuvée. Donnez-lui un ou deux ans de bouteille pour qu’il s’amadoue.

Ch. Landat Cru bourgeois 88-89

La robe est sombre avec un nez de fruits rouges et noirs. Le vin est dense avec une bonne maturité du raisin, les tannins sont fermes et la finale de cassis noir de belle tenue. Il gagnera à être dégusté dans un an ou deux pour une belle bouteille du dimanche. Le château est situé au nord de Cissac sur 22 ha de terroir argilo-calcaire et de graves profondes.

Ch. Lanessan 89-91

Elaboré sur des graves garonnaises profondes à l'entrée de Saint-Julien, la robe est grenat sombre avec un joli nez très intense de fruits rouges. Le vin est souple et frais, avec un petit creux qui sera gommé à l'élevage, finale fraîche. Le vin n'atteint pas le niveau du génial 2016, mais il n'en est pas loin. Il a été élaboré avec 52% cabernet-sauvignon, 42% merlot et 6% petit-verdot.

Ch. Larose Perganson Cru bourgeois 87-88

Robe grenat sombre. Le vin est fluide, bien constitué. Cette cuvée spéciale de Larose-Trintaudon a été élaborée avec 56% cabernet-sauvignon et 44% merlot. Elle est élevée avec 40% de fût neuf.

Ch. Les Gravilles Renaissance 88-89

Le nez est intense, fumé. Le vin est suave, fumé aussi avec de la rondeur. On s'est bien gardé de trop extraire, le terroir sablo-graveleux n'était pas le mieux adapté à la sécheresse du millésime, mais le vin est fort plaisant. A déguster sur ce beau fruit.

Ch. Les Trois Moulins 88-89

De robe sombre, le vin se présente avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est souple, belles notes de fruits rouges aussi, charmant. Le vin a été élaboré avec 45% merlot, 40% cabernet-sauvignon et 15% cabernet-franc. Il titre 14° avec un pH de 3,75.

Ch. Lestage Simon Cru bourgeois 87-89

Un encépagement original avec 84 % merlot et 16 % petit verdot qui marque le nez. Le vin est dense, serré, un peu austère, un peu acidulé aussi, mais l'expérience montre qu'il évolue bien en bouteille.

Ch. Lestruelle 88-8

La robe est grenat et le vin est léger, fluide, petite dureté due à un léger défaut de maturité. A déguster sur son fruit.

Ch. Liversan Cru bourgeois 88-89

Robe sombre avec un joli nez de fruits noirs. Le vin est de bonne densité, lisse, de l’amertume et un peu sec en finale, mais cela lui passera.

Ch. Magnol Cru bourgeois 88-89

Etabli sur une surface de 31 ha de terroirs sablo-graveleux, la robe est grenat avec un nez intense de fruits rouges. Le vin est souple, rond et suave. Il a été élaboré avec 45% merlot, 45% cabernet-sauvignon, 7% cabernet-franc et 3% petit-verdot.

Ch. Malescasse Cru bourgeois 91-92

La robe est sombre, presque noire. Très joli nez très fin. Le vin est souple avec des tannins denses mais fins, belle longueur. La robe est sombre avec un nez de mûre. Le vin est ample et suave, les tannins sont fins avec une extraction de main de maître, joli velouté. Le vin a été élaboré avec 62 % merlot, 35 % cabernet sauvignon et 5 % petit verdot.

Ch. Martin Cru bourgeois 87-88

Elaboré avec 55% merlot, 40% cabernet-sauvignon, 3% petit-verdot er 2% cabernet-franc, la robe est grenat. Le vin est joliment fumé, un peu sec sur ses tannins, mais il s'harmonisera.

Ch. Moulin de Blanchon Cru bourgeois 87-88

Elaboré sur une argile graveleuse avec, en gros, moitié merlot, moitié cabernet-sauvignon sur une petite trentaine d'hectares, le vin est frais et avenant, de bonne longueur. A déguster jeune.

Ch. Paloumey Cru bourgeois 89-90

La robe est noire avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est léger et élégant avec un joli fond et une petite pointe de verdeur qui le rend plus tannique que d’habitude, jolie finale. Patientez un ou deux ans.

Ch. Peyrabon Cru bourgeois 88-89

De robe grenat, le vin est de bonne facture, plaisant, charmant, ce qui ne l'empêche pas de bien évoluer en bouteille. Une valeur sûre toujours à un excellent rapport qualité-prix. L'exemple même de vin à stocker en fond de cave sans ruiner son portefeuille.

Ch. Peyrat-Fourton Cru bourgeois 88-89

La robe est sombre avec un vin de bonne densité, assez frais mais avec une bonne maturité du raisin, jolie finale de fruits rouges.

Ch. Peyredon La Gravette Cru bourgeois 87-88

Récolté sur dix ha, la robe est grenat avec nez un peu végétal. Le vin est de bonne densité, charmant, frais, très fruits rouges. Il a été élaboré avec 63 % cabernet-sauvignon et 37 % merlot.

Ch. Pontoise Cabarrus Cru bourgeois 88-89

Ce domaine de 28 ha est composé de 50% cabernet-sauvignon, 43% merlot, 4% petit-verdot et 3 cabernet-franc sur graves. La robe est sombre avec un nez de fruits rouges. Le vin est de bonne densité, avec un rien de verdeur qui lui donne un air guilleret.

Ch. Ramage La Batisse Cru bourgeois 86-87

Etabli sur 44 ha à Saint-Sauveur, la robe est grenat. Un vin simple et frais, très fruit rouge à croquer sur son fruit.

Ch. Reysson Cru bourgeois 88-89

Le vignoble Dourthe est situé sur calcaire et a la particularité de ne pas posséder de cabernet-sauvignon. Il se présente avec une robe noire et un joli nez de fruits noirs. Le vin est dense et frais, d'une bonne longueur. Le vin a été élaboré avec 87% merlot, 10% cabernet-franc et 3% petit-verdot. Il possède un pH de 3,55 ce qui explique sa fraîcheur avec le terroir calcaire.

Ch. Saint-Paul Cru bourgeois 88-89

La robe est noire avec des arômes intenses de ronce de mûre. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche assez plein, petit creux et une finale un peu végétale qui lui donne de la fraîcheur.

Ch. Sociando-Mallet Grand vin 93-95

Sociando-Mallet renoue avec le style plein et dense des grands millésimes, loin du côté très avenant du 2017. Il est compact, tannique, avec l'alliance d'un cabernet-sauvignon très strict et un merlot qui essaye tant que peu d'arrondir les angles. Un vin de longue garde qu'il ne faut pas ouvrir avant cinq ans.