

Saint-Emilion–Dégustation en Primeur 2020

L'appellation Saint-Émilion s'étend sur 5400 hectares avec quatre types majeurs de sols : des sols calcaires sur le plateau, des argilocalcaires, des sols graveleux et sableux. Ces quatre types de sols ont réagi très différemment aux conditions climatiques du millésime 2020. Les grands gagnants sont les sols calcaires et argilocalcaires avec leurs belles réserves hydriques. Les sols sableux ont été à la peine et les vignes ont souffert de stress hydriques surtout lorsque les sols ne sont pas travaillés. Les graves s'en sortent bien lorsqu'elles reposent sur de l'argile, nettement moins bien sur sables.

Rappelons qu'historiquement, les terroirs sablonneux étaient des terres labourables destinées aux céréales et la vigne n'y est arrivée que très tardivement, au début du 20^e siècle et même plus tard. Aujourd'hui, en dehors des secteurs non calcaires du nord, Saint-Émilion est largement monoculture alors que le vignoble de qualité jusqu'au 19^e siècle était constitué du haut plateau calcaire, du secteur de Figeac et des pieds de côte. Le millésime 2020 remet les pendules à l'heure.

Le cépage cabernet-franc tire bien son épingle du jeu dans la canicule et il s'en replante de plus en plus. Le merlot qui a fait le succès de l'appellation ces trente dernières années montre ses limites. Ausone et Cheval Blanc ont toujours fait une large place au cabernet-franc, tout comme Angelus, Canon La Gaffelière, Figeac bien sûr, La Gaffelière plus récemment, Trottevieille depuis longtemps. Ils en tirent les bénéfices en 2020.

Avec ces grandes différences de terroir, Saint-Émilion produit des vins somptueux, mais aussi toute une gamme de vins paradoxalement verts dont la croissance a été contrariée par le stress hydrique et qui n'a rien à voir avec la fraîcheur que certains recherchent par ailleurs en ramassant des raisins en sous-maturité manifeste. Faites le bon choix !

Saint-Émilion 1^{er} grand cru classé A

Ch. Angelus 1er grand cru classé A 2020 97-98

La robe est sombre avec un premier nez discret évoluant vers la cerise noire et la mûre avec des notes de pivoine. Le vin est d'une grande élégance avec beaucoup de fraîcheur, la très grande densité en milieu de bouche est impressionnante soulignant l'importante concentration, très belle longueur, les tannins présentent encore une petite dureté pas encore gommée par un élevage tout en douceur,

mais qui le sera très rapidement. Un très grand Angelus qui n'atteint peut-être pas la plénitude du 2015, mais il a tellement gagné en élégance qu'il se situe dans une autre dimension.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 merlot, 40 cabernet-franc. Le vin titre 14,5° avec un pH de 3,65. Rendement de 38 à 40 hl/ha.

Ch. Angelus Carillon 2020 92–94

En 1987, il était le second vin d'Angelus, mais depuis il a peu à peu changé de statut pour devenir un vin à part entière avec ses propres parcelles dédiées et un nouveau chai. La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs et des notes boisées. Issu de trois secteurs différents, le vin est construit avec élégance autour d'une forte proportion de merlot, la fraîcheur du millésime enveloppe ses tannins suaves. Il pourra se déguster relativement rapidement, car il possède d'ores et déjà beaucoup de charme.

Caractéristiques techniques : 90 merlot, 10 cabernet-franc. Il est élevé avec 60 % de barriques neuves et 40 % en cuve. 80 000 bouteilles environ.

Ch. Angelus N° 3 2020 90–91

Le Numéro 3 d'Angelus est élaboré avec des rachats de parcelles dédiées sur 18 hectares, un chai dédié aussi. La robe est grenat sombre avec des arômes un peu réduits, un peu caoutchouc aussi. Le vin est léger, un peu fluide, une petite dureté tannique, souplesse et fruit. On a joliment préservé le fruit et son éclat pour un vin de consommation rapide.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot.

Ch. Ausone 1er grand cru classé A 2020 98-100

La robe est grenat sombre avec des arômes très discrets au début, mais très fins évoluant vers la framboise et la pivoine. Le vin est très élégant, tout en longueur avec du fond, relativement corsé pour Ausone, mais toujours avec une certaine austérité qui fait sa grandeur. Le côté pulpeux n'a jamais été son fort, même en 2020, mais sa droiture force l'admiration avec une densité supplémentaire qui fera un Ausone de légende.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 cabernet-franc, 50 merlot. En conversion bio depuis 2020. Fermentation en cuves de chêne, élevage de 20 mois en barriques neuves. Le merlot a été vendangé les 14 et 19 septembre, le cabernet-franc les 23 et 29 septembre. Il titre 14,7° avec un rendement de 38 hl/ha.

Ch. Ausone Chapelle d'Ausone Deuxième vin 2020 96-97

La robe est grenat sombre avec des arômes complexes de violette et de fruits noirs, qui contrairement à son grand frère se livrent sans retenue. Le vin est souple et élégant avec un joli fruit, léger amincissement en milieu de bouche suivi d'une jolie finale de violette. Belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 cabernet-franc, 35 merlot, 5 cabernet-sauvignon. Fermentation en cuves de chêne, élevage de 20 mois en barriques. En conversion bio depuis 2020.

Ch. Cheval Blanc 1er grand cru classé A 2020 98-99

La robe est grenat, les arômes sont très élégants et raffinés, très épicés. Le vin est dense avec de belles notes de cassis, beaucoup de puissance en milieu de bouche. La finale avec ses notes de violette est splendide, elle reste fraîche, ce qui est incroyable. Cette année, beaucoup de parcelles argileuses sont rentrées dans le grand vin, du coup il lorgne côté Petrus avec une puissance peu commune. Esthétiquement, il ressemble au millésime 1949, un des plus grands millésimes de Cheval Blanc bien supérieur au 1947 pour les esthètes.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 merlot, 30 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon. Il titre 14,2°.

Ch. Cheval Blanc, Petit Cheval Deuxième vin 2020 96-97

La production s'étage avec 71 % de grand vin, 12 % Petit Cheval et 17 % de vrac, car les jeunes vignes n'ont pas trouvé l'argile pour s'alimenter. Petit Cheval affiche beaucoup d'élégance, de la classe même. Il s'agit d'un superbe Petit Cheval avec certes une petite dureté tannique, mais elle disparaîtra. Au vieillissement, il donnera une belle surprise, tout comme 2001 et pour les mêmes raisons. Achetez tout ce que vous pouvez.

Caractéristiques techniques. Cépages : 59 cabernet-franc, 41 merlot.

Ch. Pavie 1er grand cru classé A 2020 98-99

La robe est grenat sombre et le nez est incroyable par sa grande précision et ses beaux arômes de violette. Le vin est d'une incroyable élégance et d'une belle longueur, l'ensemble est pur, un rien boisé, long et racé. Un Pavie époustouflant de grande classe qui renoue avec les grandes heures du passé. Fabuleux !

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 merlot, 34 cabernet-franc, 16 cabernet-sauvignon. Il titre 14,8° avec un pH de 3,6. Rendement de 31 hl/ha.

Ch. Pavie Arômes de Pavie 2020 95-96

La robe est grenat sombre avec un nez de violette comme son grand frère. Le vin est élégant avec un beau milieu de bouche, le vin est transfiguré avec un bel éclat dû au cabernet, une vraie réussite. Il est élaboré sur 11 ha avec des parcelles dédiées, soit environ 40 000 bouteilles.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 merlot, 50 cabernet-franc. Il titre 14,8° avec un pH de 3,6. Rendement de 35 hl/ha.

Saint-Émilion 1^{er} Grand Cru Classé

Ch. Bélair-Monange 1er grand cru classé 2020 96-97

La robe est grenat sombre avec des arômes discrets, puis de pivoine et un peu de mûre. Le vin est très élégant, de corpulence moyenne, tout en longueur, peu extrait, la finale est splendide, relativement tannique.

Caractéristiques techniques. Cépages : 98 merlot, 2 cabernet-franc. Terroir de calcaire à astéries sur le plateau, argile bleue sur calcaire dans les côtes. Vendanges du 15 au 23 septembre.

Ch. Canon 1er grand cru classé 2020 95-97

La robe est grenat avec des arômes intenses d'iris. Le vin est dense et frais, assez tannique, compact, avec beaucoup de fraîcheur et une amertume importante. La concentration du vin est très importante et la fraîcheur a été systématiquement privilégiée (pH de 3,53), ce qui est certes loin des grands Canons qui ont fait la réputation du cru et ouvrent une ère nouvelle déjà entrevue sur les millésimes précédents. L'avenir, seul juge de paix, dira si la voie est prometteuse, mais sa concentration plaide pour lui.

Caractéristiques techniques. Cépages : 68 merlot, 32 cabernet-franc. Il titre 14,5° avec un pH de 3,53. Il est élevé avec 50 % de fût neuf. Les vendanges du merlot se sont déroulées du 4 au 21 septembre et le cabernet-franc du 18 au 23 septembre. Rendement de 40 hl/ha.

Ch. Canon, Croix Canon Deuxième vin 2020 92-93

La robe est grenat avec un nez intense d'iris comme son grand frère. Le vin est dense, assez strict, frais, d'une belle longueur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 merlot, 35 cabernet-franc. Il est élevé avec 30 % de fût neuf.

Ch. Canon La Gaffelière 1er grand cru classé 2020 97-98

La robe est grenat sombre avec des arômes d'une grande complexité. Le vin est très élégant, fin, avec de la fraîcheur, le milieu de bouche est formidable car les cabernets-francs sont de tout premier ordre et apportent beaucoup de délicatesse en milieu de bouche. Splendide finale de cèdre. Le vin est certifié bio et conduit en biodynamie.

Caractéristiques techniques. Cépages : 55 merlot, 30 cabernet-franc, 15 cabernet-sauvignon. Il titre 13,5° avec un élevage avec 50 % de fût neuf. Rendement de 32,5 hl/ha. Vendanges du 17 au 29 septembre.

Ch. Clos Fourtet 1er grand cru classé 2020 98-99

La robe est grenat avec un nez splendide de violette d'un grand éclat. Le vin est très élégant avec une longueur incroyable, il possède beaucoup de pureté et de classe. Une réussite majeure qui fera date et pourtant la dégustation verticale effectuée sur vingt ans n'en manque pas.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot, 7 cabernet-sauvignon, 3 cabernet-franc.

Ch. Figeac 1er grand cru classé 2020 96-97

La robe est grenat sombre avec un très beau nez d'épices et de fruits rouges, de réglisse aussi. Le vin est élégant et équilibré avec un très joli milieu de bouche, le cabernet-franc est de toute beauté et donne de la fraîcheur et de la classe, l'ensemble est de belle longueur avec une petite amertume et une petite dureté tannique. Belle finale épicée. Un beau Figeac d'un grand classicisme.

Caractéristiques techniques. Cépages : 37 merlot, 32 cabernet-franc, 31 cabernet-sauvignon. Le grand vin représente 77 % de la production dont le rendement est de 40 hl/ha. Il titre 13,8° avec 3,7 de pH.

Ch. La Gaffelière 1er grand cru classé 2020 95-97

La robe est grenat avec des arômes relativement discrets. Le vin est élégant avec un milieu de bouche marqué par un grand merlot, le cabernet-franc apporte de surcroît une belle fraîcheur. Il faudra quelques années pour qu'il s'harmonise, mais très belle bouteille en perspective.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 merlot, 40 cabernet-franc. Élevage avec 50 % en fûts neufs

Ch. Larcis-Ducasse 1er grand cru classé 2020 96-98

La robe est grenat sombre avec un très joli nez tout en finesse. Le vin est élégant, tout en délicatesse, les tannins sont tout en finesse également, l'ensemble est à la fois très dense et frais, superbe finale avec le merlot en puissance, alors que d'habitude c'est l'inverse.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot, 10 cabernet-franc. Rendement de 38,8 hl/ha. Vendanges du merlot entre le 15 et le 29 septembre, cabernet-franc le 29 septembre.

Ch. La Mondotte 1er grand cru classé 2020 97-98

La robe est noire avec des arômes intenses de mûres et une pointe de violette. Le vin est ample avec une belle matière et une grande complexité, une petite salinité aussi. Il faut souligner la superbe concentration et une splendide finale de violette. Très belle réussite !

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot, 10 cabernet-franc. Il titre 14°. Élevage avec 60 % de fût neuf, rendement de 36 hl/ha. Vendanges du 18 au 26 septembre. En biodynamie.

Ch. Pavie-Macquin 1er grand cru classé 2020 97-99

La robe est grenat sombre avec des arômes très intenses d'épices, de mûre, de réglisse, de thym et d'encens. Le vin est à la fois ample et frais, d'un grand classicisme, salivant. Les raisins avaient une moindre fertilité en 2020 qu'en 2019 et 2018, d'où une plus grande concentration tout en gardant son élégance.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 20 cabernet-franc. Rendement de 31 hl/ha seulement. Vendanges du merlot les 17, 18, 21 au 23, 26 et 29 septembre. Cabernet-franc le 30 septembre.

Ch. Trotteville 1er grand cru classé 2020 97-98

La robe est noire avec des arômes très intenses, très épices et fruits noirs. Le vin est dense avec une belle définition, beaucoup de pureté, de précision et de fraîcheur, les tannins sont abondants et d'une grande finesse. La finale est splendide, très chocolat noir et poivre noir avec des notes de cassis. Une très grande réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 49 cabernet-franc, 50 merlot, 1 cabernet-sauvignon.

Ch. Trotteville La Dame de Trotteville 2020 93-94

La robe est sombre avec un très joli nez d'une grande pureté. Un joli vin très harmonieux et délicatement épicé avec un joli milieu de bouche et une belle finale. Une très grande Dame.

Caractéristiques techniques. Cépages : 57 merlot, 42 cabernet-franc, 1 cabernet-sauvignon.

Ch. Valandraud 1er grand cru classé 2020 97-98

La robe est noire avec un nez intense de goudron sur fond d'épices. Le vin est dense, compact, très tannique, tout en longueur, d'une densité incroyable et sans lourdeur avec une grosse masse de tannins certes, mais sans agressivité grâce à son superbe velouté de texture. Belle finale racée d'écorce d'orange sur fond de fruits noirs. Avec le millésime 2020, l'identité de Valandraud s'affirme, ce qui signe la naissance d'un vrai grand cru avec une vraie personnalité. De surcroît, depuis quelques années,

le fruit est plus précis grâce à une fermentation un peu plus fraîche, ce qui lui donne aussi une séduction immédiate. Un très grand vin qui fera date et qui marque une nouvelle étape.

Ch. Valandraud Virginie de Valandraud 2020 94-95

Beaux arômes de fruits noirs et d'épices. Le vin possède beaucoup d'élégance, une belle longueur et un bel équilibre, les tannins sont certes présents, mais sans excès. La cuvée représente de 80 à 100 000 bouteilles. Elle est d'une grande régularité grâce à un assemblage astucieux de terroirs. Son pH est de 3,60. La cuvée mérite un peu de garde et dépasse la moitié des crus classés.

Saint-Émilion Grand Cru Classé

Ch. Balestard La Tonnelle Grand cru classé 2020 93-94

La robe est grenat sombre avec des arômes très intenses, très fruits noirs avec une pointe de notes citronnées. Le vin est de bonne densité, très frais, avec un joli milieu de bouche et une finale d'agrumes.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 merlot, 10 cabernet-franc, 15 cabernet-sauvignon.

Ch. Bellefont-Belcier Grand cru classé 2020 91-92

La robe est grenat sombre avec des arômes discrets, puis de mûre sauvage. Le vin est ample, très merlot, les tannins sont un peu agressifs, la finale est un peu asséchante, le vin est extrait.

Caractéristiques techniques. Cépages : 68 merlot, 20 cabernet-franc, 12 cabernet-sauvignon.

Ch. Bellevue Grand cru classé 2020 94-95

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de framboise. Le vin est très élégant avec une belle persistance et une grande densité, de longue garde, assez tannique, beaucoup de classe, beaucoup de pureté, très framboise, belle longueur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % merlot.

Ch. Berliquet Grand cru classé 2020 93-94

La robe est sombre avec des arômes intenses de fruits noirs. Le vin est dense et serré avec une belle concentration et de la fraîcheur. Il a beaucoup gagné en élégance avec ce millésime.

Caractéristiques techniques. Cépages : 69 merlot, 31 cabernet-franc. Il titre 14,5° avec un rendement de 40 hl/ha. Élevage avec 50 % de fût neuf. Vendanges du 14 au 24 septembre.

Ch. Cadet-Bon Grand cru classé 2020 93-94

La robe est grenat sombre avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est de bonne densité, assez tannique, la fraîcheur du calcaire se remarque en milieu de bouche, superbe finale de fruits noirs. Beau vin.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot (10 % grappes entières), 15 cabernet-franc. Élevage : pendant longtemps, l'élevage s'effectuait en fût par rotation sur trois ans. Maintenant, il s'est sophistiqué avec 10 % d'amphore, 20 % de fûts de 500L, 35 % en fûts neuf, 5 % en fûts d'un vin.

Ch. Cap de Murlin Grand cru classé 2020 90-91

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de chocolat noir et surtout d'agrumes. Le vin est léger et un peu décharné, sa structure acide est imposante, la vigne a dû subir beaucoup de stress.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 merlot, 25 cabernet-franc, 10 cabernet-sauvignon.

Ch. Chauvin Grand cru classé 2020 89-90

La robe est grenat avec des arômes un peu végétaux. Le vin est de bonne densité et ses tannins sont fermes. Il faudra patienter un peu avant de le déguster.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 merlot, 20 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon.

Clos de l'Oratoire Grand cru classé 2020 94-95

La robe est grenat sombre avec un nez intense de cèdre. Le vin est tout en élégance, très précis, tout en longueur, et une belle fraîcheur grâce à de très beaux cabernets-francs qui pourtant ne sont pas nombreux, mais marquent le vin par leur fraîcheur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot, 10 cabernet-franc. Il titre 13,5°, élevage avec 40 % de fût neuf. Vendanges du 22 au 25 septembre.

Clos de Sarpe Grand cru classé 2020 90-91

La robe est grenat avec un joli nez de cassis. Le vin est léger, fluide et frais avec une petite amertume en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot, 15 cabernet-franc.

Clos Saint Martin Grand cru classé 2020 95-96

Cette micro-propriété de 1,3 ha, enclavée dans quatre premiers crus classés est menée de main de maître. La robe est noire avec des arômes intenses, très marqués par les fruits noirs et des notes de cuir de Russie. Le vin est dense, élégant, les tannins sont très fins, le vin possède beaucoup de persistance et un vrai cachet. Superbe !

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 15 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon. Ce terroir d'argile sur calcaire a été vendangé du 14 au 25 septembre.

Clos des Jacobins Grand cru classé 2020 94-95

La robe est grenat sombre avec des arômes très intenses, épices et fruits noirs. L'attaque est dense, le vin est généreux avec un beau merlot très ouvert, le cabernet-franc apporte sa fraîcheur, bel équilibre général.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 18 cabernet-franc, 2 cabernet-sauvignon.

Clos La Madeleine Grand cru classé 2020 92-93

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de lierre, ce qui est peu commun. Le vin est de bonne densité, un peu végétal certes et avec une petite amertume, belle finale de chocolat noir, les tannins sont un peu durs. Donnez-lui quelques années pour se stabiliser.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % merlot. Terroir d'argile sur calcaire vendangé le 22 septembre.

Ch. Corbin Grand cru classé 2020 93-95

La robe est grenat sombre, le vin se présente avec des arômes très épicés. Le vin est incroyablement élégant, il a perdu son côté joufflu pour gagner en précision, il très bien défini aromatiquement, l'infusion de merlot lui a donné beaucoup de charme et beaucoup de persistance. Une vraie réussite.

Côte de Baleau Grand cru classé 2020 93-94

Élaboré sur une quinzaine d'hectares d'un terroir argilo-calcaire par l'équipe du Clos Fourtet, la robe est sombre et le vin est à la fois dense et élégant avec un magnifique milieu de bouche et une grande fraîcheur. Les tannins doivent encore un peu s'assouplir à l'élevage.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot, 10 cabernet-franc. Il titre 14,2° avec un pH de 3,8.

Couvent des Jacobins Grand cru classé 2020 95-96

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de fruits noirs, d'épices et de chocolat noir. Le vin est ample, boisé et plein, il assez tannique, mais bien équilibré par la belle maturité du raisin. Une vraie réussite qui s'inscrit dans la belle lignée de ces dernières années. Le château obtient sa certification bio avec ce millésime 2020.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot, 11 cabernet-franc, 4 petit-verdot.

Ch. Dassault Grand cru classé 2020 90-91

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est frais, un peu asséchant, la corpulence est moyenne avec une jolie finale sur les fruits rouges aussi. Peu favorisé par son terroir, il s'en sort avec les honneurs.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 merlot, 30 cabernet-franc, 5 cabernet-franc.

Ch. de Ferrand Grand cru classé 2020 94-95

La robe est grenat avec des arômes intenses d'églantine. Le vin est de bonne densité avec un joli fruit précis, il possède une vraie pureté et de la longueur, il est équilibré avec une douce amertume en finale. Ce vin présente l'élégance raffinée des grands vins du plateau calcaire de Saint-Émilion.

Caractéristiques techniques. Cépages : 82 merlot, 17 cabernet-franc, 1 cabernet-sauvignon.

Ch. de Pressac Grand cru classé 2020 94-95

La robe est grenat, les arômes sont plutôt discrets au tout début avant d'exprimer la mûre et la myrtille. Le vin est dense avec une bonne matière solide, il possède du fond quoiqu'encore, comme souvent sur sa réserve. Pressac nécessite toujours un peu de temps pour s'ouvrir, mais le vin est d'une grande concentration, d'une grande pureté et très régulier. Une grande bouteille en perspective.

Caractéristiques techniques. Cépages : 79 merlot, 12 cabernet-franc, 6 cabernet-sauvignon, 2 carmenère, 1 malbec. Élevage avec 50 % de fût neuf.

Ch. Destieux Grand cru classé 2020 91-93

La robe est grenat sombre avec un nez intense de cassis, d'encens et de truffe. Le vin est boisé avec un merlot charmeur, l'ensemble est un peu racoleur comme d'habitude et un peu fluide en finale ce qui l'équilibre.

Caractéristiques techniques. Cépages : 66 merlot, 17 cabernet-franc, 17 cabernet-sauvignon. Élevage avec 70 % de barriques neuves.

Ch. Faugères Grand cru classé 2020 94-95

La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits noirs. L'attaque est dense, le vin possède de la fraîcheur qui éclaire son côté massif, il est moins extrait que d'habitude avec une petite amertume tout de même, mais il se présente sous une belle facette.

Ch. Faurie de Souchard Grand cru classé 2020 91-92

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est léger, très fruits rouges, équilibré, de corpulence moyenne avec une petite raideur tannique en fin de bouche.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 merlot, 25 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon.

Ch. Fombrauge Grand cru classé 2020 93-94

La robe est presque noire avec des arômes épicés très intenses. Le vin est souple, un peu plus frais que d'habitude, d'où une présence tannique un rien dure.

Ch. Franc-Mayne Grand cru classé 2020 93-94

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses, très fumés. Le vin est souple, il est un peu extrait d'où une petite sécheresse, mais il possède du fond et une jolie finale de myrtille.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot, 10 cabernet-franc.

Ch. Fonplégade Grand cru classé 2020 96-97

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses et superbes d'élégance sur la framboise. Le vin est très fin, tout en longueur, la framboise est magnifique et d'une grande pureté, les tannins sont soyeux avec un joli boisé. Un vin de dentelle.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot, 10 cabernet-franc. Élevage avec 50 % en fûts neufs, 30 % en fûts d'un vin, 10 % en cuves béton ovoïdales, 10 % en Amphores

Ch. Fonroque Grand cru classé 2020 95-96

La robe est grenat sombre avec un superbe nez de cassis. Le vin est très élégant, l'extraction très douce et l'ensemble possède un charme incroyable. Ce vin est très identitaire.

Caractéristiques techniques. Cépages : 87 merlot, 13 Cabernet-franc. Rendement de 40 hl/ha, certifié bio et biodynamie.

Ch. Grand Corbin Grand cru classé 2020 91-92

La robe est grenat sombre avec un beau nez de cassis. Le vin est souple et fluide, peu extrait, mais avec de la structure tout de même, il n'est pas très dense et un peu vert en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 merlot, 17 cabernet-franc, 8 cabernet-sauvignon, 5 malbec.

Ch. Grand Corbin Despagne Grand cru classé 2020 95-96

La robe est grenat sombre avec un magnifique nez de fruits noirs. Le vin est dense et suave avec de superbes merlots mûrs, le vin est charmeur et équilibré avec de belles notes épicées. Il possède une belle finale avec des notes de café. Une grande réussite avec des tannins à la fois soyeux et fermes.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 merlot, 24 cabernet-franc, 1 cabernet-sauvignon. Il titre 14,8° avec un pH de 3,7. Élevage avec 50 % de fûts neufs. Rendement de 36 hl/ha, en biodynamie, certifié bio.

Ch. Grand Pontet Grand cru classé 2020 93-94

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de pivoine. Le vin est frais, un peu dur sur ses tannins, mais de bonne densité. Il se fera avec le temps car il ne sèche pas.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 16 cabernet-franc, 4 cabernet-sauvignon.

Ch. Guadet Grand cru classé 2020 95-96

La robe est noire avec un nez « très calcaire », sous-entendu de framboise. La bouche est élégante, et racée, d'une très belle longueur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 20 cabernet-franc. Élevage en foudres de 12 hl, fûts neufs, fûts d'un vin et amphore.

Ch. Grand-Mayne Grand cru classé 2020 93-94

La robe est grenat sombre avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est élégant, très fruits rouges, un peu fluide, petite dureté tannique en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 74 merlot, 23 cabernet-franc, 3 cabernet-sauvignon.

Ch. Haut-Sarpe Grand cru classé 2020 87-88

La robe est grenat avec des arômes végétaux. La bouche est fluide et végétale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 merlot, 30 cabernet-franc.

Ch. Jean Faure Grand cru classé 2020 94-95

La robe est grenat avec des arômes intenses, un peu réduits au début, puis très fins. Le vin est délicat, frais et élégant, tout en longueur avec une belle matière longiligne, superbe cabernet-franc de grande classe.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 cabernet-franc, 35 merlot, 5 malbec.

Ch. La Clotte Grand cru classé 2020 96-97

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de fruits rouges et de fruits noirs. Le vin est dense et serré, très compact et impressionnant de concentration, assez tannique mais fin à la fois et de grande garde.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot, 15 cabernet-franc. En conversion bio depuis 2020. Les vignes ont 57 ans en moyenne, donc en très grande forme. Vinification en cuves en inox, puis élevage 18 mois en barriques.

Ch. La Dominique Grand cru classé 2020 94-95

La robe est grenat avec de beaux arômes de fruits rouges. Le vin est frais avec une belle longueur et de la droiture, jolie finale avec une belle densité. La densité fait merveille grâce à un merlot qui lorgne vers Pomerol.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot, 12 cabernet-franc, 3 cabernet-sauvignon.

Ch. La Commanderie Grand cru classé 2020 93-94

La robe est grenat sombre avec un nez intense et très ouvert. Le vin est ample avec une belle suavité et du charme, il est souple car le merlot domine l'assemblage et donne beaucoup d'élégance à la finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 merlot, 25 cabernet-franc.

Ch. La Couspaude Grand cru classé 2020 93-94

La robe est grenat sombre avec un nez intense, un peu réduit au début, puis d'une belle complexité. Le vin est d'une étonnante élégance avec beaucoup de fraîcheur et de la longueur. Même si le boisé est toujours présent, il s'agit d'un impressionnant changement de style, ce qui est plus conforme à son terroir.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 merlot, 20 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon.

Ch. La Fleur Cardinale 2020 94-95

Le vin se présente avec de superbes arômes très épicés. Le vin est dense et élégant, relativement tannique, mais il a progressé en harmonie, les beaux arômes épicés qui lui donnent un charme fou.

Caractéristiques techniques. Cépages : 78 merlot, 18 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon. Il titre 14,5° avec un rendement de 43 hl/ha.

Ch. La Marzelle Grand cru classé 2020 92-93

Premier millésime officiellement certifié bio, la robe est presque noire avec des arômes de café. Le vin est souple et charmeur, facile d'accès, très café en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 15 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon. Il titre 14°.

Ch. La Marzelle Prieuré La Marzelle Second vin 2020 90-91

Second vin du château La Marzelle, le vin est souple et suave, charmant avec beaucoup de merlot.

Ch. La Serre Grand cru classé 2020 95-96

La robe est sombre avec un superbe nez très élégant. Le vin est gracieux et fin, délicatement extrait, un peu boisé pour le moment, mais avec de la classe et de beaux amers en finale. Le vin présente comme d'habitude beaucoup d'élégance.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot, 15 cabernet-franc. Terroir d'argile sur plateau calcaire. Le merlot a été vendangé les 20 et 21 septembre, le cabernet-franc le 29 septembre.

Ch. La Tour Figeac Grand cru classé 2020 96-97

La robe est grenat sombre avec un beau nez de cèdre. Le vin est très élégant, peu extrait, le milieu de bouche est de grande race, finale merveilleuse entre café et cacao avec le côté épicé de Pomerol. Superbe !

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 merlot, 35 cabernet-franc.

Ch. Laniote Grand cru classé 2020 92-93

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de mûre, puis de cassis et de truffe. La bouche est légère, un peu asséchante mais relativement équilibrée. Jolie finale épicée. Belle réussite pour un terroir peu favorisé par le millésime.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 15 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon.

Ch. Larmande Grand cru classé 2020 95-96

La robe est grenat avec un splendide nez de fruits rouges et d'églantine. Le vin est élégant, finement extrait, très fruits rouges, bien dans l'esprit de Larmande avec de beaux tannins fins, le vin a du ressort, grâce à une vinification de main de maître.

Caractéristiques techniques. Cépages : 77 merlot, 19 cabernet-franc, 4 cabernet-sauvignon. Le vin titre 13,8° et il est élevé avec 60 % de barriques neuves, 30 % de barriques d'un vin et 10 % en amphores. Vendanges du 14 au 29 septembre.

Ch. Laroque Grand cru classé 2020 93-94

La robe est grenat sombre avec des arômes très intenses, très fruits noirs. Le vin est peu extrait, assez boisé, charmant, un rien fluide ce qui lui donne une forme de légèreté, la finale est de bonne tenue. Une vinification de main de maître a permis de contourner les obstacles du millésime.

Caractéristiques techniques. Cépages : 95 merlot, 5 cabernet-franc.

Ch. Laroze Grand cru classé 2020 94-95

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses portés par la framboise d'un superbe cabernet-franc. Le vin est léger et souple, plein de charme, d'une belle longueur, sans la moindre lourdeur, un petit miracle d'équilibre.

Caractéristiques techniques. Cépages : 68 merlot, 24 cabernet-franc, 8 cabernet-sauvignon. Élevage avec 50 % de barriques neuves, 43 % en cuves et 7 % en amphores.

Ch. Le Chatelet Grand cru classé 2020 92-93

La robe est grenat sombre avec des arômes discrets allant vers le tabac blond. Le vin est élégant, les tannins sont très présents, mais fins. La longueur est belle et fraîche.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 20 cabernet-franc. Élevage avec 40 % de fûts neufs (225 et 500L), 55 % de fûts d'un vin, 5 % d'amphores.

Ch. Le Prieuré Grand cru classé 2020 94-95

La robe est grenat avec des arômes très intenses, très fruits rouges. Le vin est élégant, très framboise. Il est de bonne longueur et présente beaucoup de classe.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 20 cabernet-sauvignon.

Ch. Les Grandes Murailles Grand cru classé 2020 94-95

La robe est sombre avec un joli nez à la fois floral et de fruits rouges. Le vin est élégant et persistant, très floral. Il présente un joli croquant du fruit avec de la fraîcheur. Belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % merlot sur argilo-calcaire. Il titre 14,5°, pH de 3,6. Élevage avec 50 % de fût neuf, 50 % de fût d'un vin.

Ch. Monbousquet Grand cru classé 2020 93-94

La robe est grenat sombre avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est dense et lisse, d'une belle longueur, les tannins sont fermes, mais bien enrobés, l'ensemble se présente avec une belle fraîcheur. La finale, très dominée par les fruits noirs est splendide avec ses belles épices.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 merlot, 15 cabernet-franc, 15 cabernet-sauvignon. Il titre 14,7° avec un pH de 3,75. Rendement de 30 hl/ha.

Ch. Moulin du Cadet Grand cru classé 2020 93-95

La robe est noire avec de beaux arômes de poivre noir. Le vin est très élégant et dense, assez tannique et frais, d'une belle longueur, avec la trame austère en finale du terroir calcaire.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % merlot.

Ch. Pavie-Decesse Grand cru classé 2020 95-97

La robe est grenat sombre avec des arômes de violette puis d'épices. Le vin est élégant et raffiné avec de la fraîcheur et une belle longueur, finale superbement épicée.

Caractéristiques techniques. Cépages : 88 merlot, 12 cabernet-franc. Il titre 14,8° avec un pH de 3,52. Le rendement est de 17 hl/ha seulement en raison de vieux merlots sur des sols peu profonds.

Ch. Petit Faurie de Soutard Grand cru classé 2020 93-94

La robe est grenat avec un très joli nez de cuir et de pivoine. Le vin est souple, le milieu de bouche est délicat, le merlot a été très finement extrait, on ne lui fait pas dire ce qu'il ne sait pas dire, très joli fruit préservé.

Caractéristiques techniques. Cépages : 92 merlot, 6 cabernet-franc, 2 cabernet-sauvignon. Le vin titre 14,4° et il est élevé avec 50 % de barriques neuves et 50 % de barriques d'un vin.

Ch. Quinault l'Enclos Grand cru classé 2020 93-94

Les vendanges ont été terminées le 23 septembre, car le terroir est précoce. Beaux arômes de myrtille. Le vin est très élégant, tout en longueur, assez tannique avec de la fraîcheur et de l'élégance, une vraie longueur. La patte de Cheval Blanc est passée par là.

Caractéristiques techniques. Cépages : 78 merlot, 22 cabernet-sauvignon.

Ch. Ripeau Grand cru classé 2020 89-90

La robe est grenat avec des arômes végétaux. Le vin ne manque pas de densité, mais le raisin n'est pas très mûr, il est vrai que le terroir n'était guère favorable en 2020.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 merlot, 30 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon.

Ch. Saint Georges Côte Pavie Grand cru classé 2020 91-92

La robe est grenat avec de beaux arômes épicés. En bouche, un joli merlot donne beaucoup d'agrément même si le vin est un peu asséchant pour le moment, mais gommé par une jolie finale de violette.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 20 cabernet-franc. Élevage avec 30 % de fûts neufs, 30 % de fûts d'un vin, 30 % de fûts de deux vins.

Ch. Sansonnet Grand cru classé 2020 95-96

La robe est noire avec de superbes arômes de fruits noirs et de réglisse. Le vin est dense et lisse, d'une grande longueur, la finale est magnifique et d'anthologie. Une immense réussite qui fait suite à une série éblouissante de millésimes.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot, 8 cabernet-franc, 7 cabernet-sauvignon.

Ch. Soutard Grand cru classé 2020 95-96

La robe est grenat sombre avec un joli nez de cèdre. Le vin est élégant, frais, loin du vin rustique d'autrefois, les différents cépages se fondent dans le creuset du terroir pour donner un vin d'un grand raffinement avec une belle fraîcheur. Jamais Soutard n'a été à ce niveau-là !

Caractéristiques techniques. Cépages : 76 merlot, 14 cabernet-franc, 6 % cabernet-sauvignon et 4 % malbec. Le vin titre 14,5° et il est élevé avec 55 % de barriques neuves, 30 % de barriques d'un vin et 15 % en foudre.

Ch. Villemaurine Grand cru classé 2020 93-94

La robe est grenat avec de beaux arômes d'épices et de fruits rouges. Le vin est ample et fumé avec un petit creux, mais comblé par une finale en feu d'artifice entre boisé et épices.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 20 cabernet-franc.

Ch. Yon-Figeac Grand cru classé 2020 93-94

La robe est grenat et le nez intense avec des arômes de fruits rouges mais aussi un peu d'arômes végétaux. Le vin est très élégant, assez frais, d'une belle longueur avec un bel équilibre. Belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 88 merlot, 6 cabernet-franc, 6 petit-verdot. Élevage en barriques avec 40 % de neuves et 60 % d'un vin.

Saint-Émilion Grand Cru

Ch. Adaugusta 2020 92-93

Depuis la première vendange en 2006, le château a beaucoup progressé. La robe est d'un grenat soutenu avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est souple, charmant, les tannins sous-jacents sont présents, mais ils ont rentré leurs griffes.

Ch. Barrail Saint-André 2020 92-93

La robe est grenat. Très joli nez de mûre. Le vin est souple, et présente un beau milieu de bouche avec un joli moelleux, une bonne longueur, de la tenue, et encore un peu de tannins à fondre. Belle réussite.

Ch. Bellevue-Mondotte 2020 95-97

La robe est grenat sombre avec des arômes très intenses et élégants de framboise. Le vin possède une belle persistance avec une grande densité, il est de longue garde et relativement tannique avec beaucoup de classe et de pureté, très framboise en finale et une belle longueur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % merlot. Il titre 14,9° avec un pH de 3,54 et un rendement de 18 hl/ha.

Ch. Bernateau 2020 93-94

La robe est grenat avec un très joli nez de violette. Le vin est élégant avec une jolie matière, de la longueur, équilibré, encore un peu tannique. Joli vin. Il est certifié bio.

Ch. Bernateau La belle côte. Sélection parcellaire merlot 2020 91-92

La robe est grenat avec des arômes de fruits noirs. Le vin est ample, assez tannique avec des tannins un peu plus durs, jolie matière, un rien rustique. Il est certifié bio.

Ch. Bernateau Terrasses du Paradis. Sélection parcellaire cabernet-franc 2020 93-94

La robe est grenat. Le nez est très élégant, le vin aussi avec une belle longueur et de la pureté. Très beau vin avec un bon boisé. Il est certifié bio.

Ch. Boutisse 2020 94-95

Le vin possède beaucoup d'éclat et de longueur, il a incroyablement gagné en classe, il a de la fraîcheur. Le meilleur Château Boutisse que je connaisse.

Caractéristiques techniques. Cépages : 92 Merlot, 4 Cabernet Franc, 4 carménère. Élevage complexe avec 5 % d'amphore, 30 % en barriques neuves dont 25 % de 400 et 500 l, 35 % en barriques d'un vin dont 25 % de 400 et 500 l, 30 % deux vins dont 25 % de 400 l et 500 l.

Ch. Capet Guillier 2020 93-95

Les quatre hectares sont situés sur la côte sud de Saint-Émilion et donnent un vin aux arômes très précis. Le vin est frais, souple, charmant, un rien court, mais vinifié de main de maître.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 Merlot, 15 Cabernet Franc. Élevage 50 % en fûts neufs et 50 % en fûts d'un vin.

Ch. Carteau Côtes Daugay 2020 88-89

La robe est grenat sombre et le vin est souple, un rien asséchant comme souvent à ce stade, mais avec une jolie matière côté merlot.

Ch. Cheval Noir Le Fer 2020 89-90

La robe est grenat sombre avec des arômes mentholés. Le vin est à la fois acidulé et un peu vert, la densité est là, mais l'ensemble est un peu dur.

Clos Badon Thunevin 2020 93-94

Le vignoble de 6,5 ha est situé en bas de Pavie, vers Canon La Gaffelière. Très joli vin, équilibré et frais, d'une belle persistance et d'une grande longueur. Il s'agit d'une vraie réussite. Clos Badon mériterait d'être classé.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 merlot, 30 cabernet-franc.

Clos des Confidences 2020 91-92

La robe est grenat avec des arômes un peu boisés et fumés. Le vin est élégant, souple et suave, il est peu extrait et charmant, avec une petite verdeur en finale toutefois.

Clos Dubreuil 2020 90-91

La robe est grenat sombre avec un nez épicé de fruits noirs. Le vin est à la fois frais et marqué par un merlot enjôleur, avec petite dureté en finale.

Clos Lardière 2020 91-92

Le Clos Lardière a été planté sur une surface de 1,5 ha en 1996 avec une première récolte en 2018. La robe est presque noire et le vin possède une forme de légèreté et d'élégance, ce qui est normal pour des vignes jeunes.

Caractéristiques techniques. Le merlot est planté sur une surface de 1,25 ha et le cabernet-franc sur 0,15 ha.

Clos Romanile 2020 92-93

Ce vignoble d'un peu plus d'un hectare appartient à Rémi Dalmasso, maître de chai de Valandraud. Le nez est puissant et le vin est dense avec de la chair et un beau fond, la petite dureté tannique due au cabernet-sauvignon en finale disparaîtra à la fin de l'élevage. Le vin est certifié bio depuis 2013.

Ch. Clos Saint Vincent 2020 90-91

Issu d'un vignoble de 17 ha, la robe est grenat avec des arômes intenses. Faisant la part belle au merlot, le vin est souple avec un bon milieu de bouche, mais les tannins sont encore un peu rêches. À déguster sans se presser à sa sortie.

Ch. Croix de Labrie 2020 96-97

La robe est noire avec un superbe nez intense de fruits noirs, de mûre et de myrtille. Le vin est splendide avec une grande maturité du raisin, le cabernet n'est pas encore fondu, mais le potentiel est énorme avec une grande longueur, les tannins sont fins. La belle fraîcheur en finale avec de beaux arômes de violette est éclatante. Un vin d'une grande classe qui couronne un parcours exemplaire ces dernières années. Il est clairement au niveau d'un 1er Cru Classé.

Ch. Daugay 2020 88-89

Avec ses arômes épicés, le vin est souple, un peu raide, extrait à l'ancienne, les tannins sont fermes.

Ch. de Candale 2020 93-94

La robe est sombre et le vin est ample avec du volume, l'élevage a beaucoup progressé, il reste une petite dureté tannique qui disparaîtra dans un an ou deux, mais le vin est toujours aussi séducteur et facile d'accès.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 merlot, 25 cabernet-franc. Élevage avec 35 % en fûts neufs et 65 % en fûts d'un vin.

Ch. du Paradis 2020 91-92

La robe est noire avec des arômes intenses, très fruits noirs avec de belles notes épicées. Le vin est souple avec de la rondeur et aussi une petite dureté tannique, mais le vin possède du fond.

Ch. Edmus 2020 93-94

Cette toute petite parcelle de 1,6 ha, certifié bio depuis 2020, a engendré un vin très élégant d'une corpulence moyenne, plein de fruits rouges qui lui donnent un charme fou.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 merlot, 40 cabernet-franc. Élevage 15 % en œuf béton, 85 % en barriques dont 30 % de bois neuf.

Ch. Fleur de Lisse 2020 93-94

Nouveau chai, vignoble mené en biodynamie depuis 2017 par Nicolas Géré et les conseils de Jean-Claude Berrouet (ex-Petrus) et de son fils Jean-François, Fleur de Lisse passe la vitesse supérieure et le vin en bénéficie grandement. La robe est sombre avec des arômes très intenses de fruits noirs. Le vin est très élégant, d'une belle longueur, finement extrait avec une grande persistance et surtout une finesse incroyable, la patte de Jean-Claude. Il se situe dorénavant au niveau d'un bon cru classé.

Caractéristiques techniques. Cépages : 74 merlot, 26 cabernet-franc. Fermentation et élevage en fûts neufs pour 60 %.

Ch. Fleur de Lisse Bien-Aimé de Fleur de Lisse 2020 91-92

Le second vin de Fleur de Lisse se présente avec une robe grenat. Le vin est léger, élégant, de corpulence moyenne, déjà très séduisant. Son prix est angélique. Il pourra se déguster rapidement.

Ch. Fonbel 2020 93-94

Élaborée par les Vauthier du Château Ausone, la robe est grenat. Le vin est souple et charmant, très suave, d'un grand charme, belle finale très fumée. Une belle réussite d'un grand rapport prix plaisir.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 merlot, 20 cabernet-sauvignon, 8 cabernet-franc, 7 carmenère. Il est en conversion bio depuis 2020. Le carmenère a été vendangé le 1er octobre. Élevage de 30 % en fût. Vignes de 26 ans en moyenne.

Ch. Fontfleurie 2020 91-92

En biodynamie depuis 2019 sur 17 ha d'un terroir sablo-limoneux, les arômes sont très intenses, très fruits noirs. Le vin est dense avec les solides tannins de l'argile et le côté compact de la matière, mais les tannins sont subtilement extraits, ce qui en fait un vin très séduisant.

Caractéristiques techniques. Cépages : 68 merlot, 32 cabernet-franc. Le vin est vinifié en cuves inox avec des levures indigènes. Élevage en foudres et amphores.

Ch. Franc le Maine 2020 91-92

La robe est grenat sombre. Nez de mûre et d'épices. Le vin est souple et charmant, il se fera vite, le cabernet est un peu agressif probablement car il manque de maturité.

Ch. Godeau 2020 92-93

La robe est violette presque noire avec des arômes joliment épicés. Le vin est souple, charmeur, les tannins sont fins, l'ensemble est de belle longueur avec une séduisante finale très fraîche.

Caractéristiques techniques. Cépages : 95 merlot, 5 cabernet-franc. Élevage avec 40 % en fûts neufs (225/400 l), 15 % en amphore et 45 % en fûts anciens.

Ch. Grand Barrail Lamarzelle Figeac 2020 93-94

La robe est grenat sombre. Le vin est ample et savoureux, charmant, avec un joli fruit et belle finale marquée par un peu d'amertume.

Caractéristiques techniques. Cépages : 72 merlot, 28 cabernet-franc.

Ch. Haut-Simard 2020 92-93

La robe est grenat avec de beaux arômes de violette et une touche poivron. Le vin est frais, les tannins sont fermes avec un joli fruit et de l'élégance.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 merlot, 40 cabernet-franc. En conversion bio depuis 2020. Le cabernet-franc a été vendangé le 30 septembre. Fermentation en cuves béton, élevage en barriques et cuves. Vignes jeunes de 11 ans.

Ch. Hyon la Fleur 2020 92-93

La robe est grenat avec des arômes intenses et originaux entre mûre, encens et même poire. L'attaque est légère et très fine, toute en élégance qui masque la structure.

L'Archange 2020 93-94

Élaboré en pur merlot, L'Archange lorgne vers Pomerol avec ses arômes épicés et de fruits noirs, mais surtout par sa bouche dense et ample, splendide finale de violette.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % merlot. Il titre 14, 5°.

Ch. L'Éclat de Valentin 2020 93-94

Élaborée avec de vieilles vignes de plus de soixante ans, la robe de ce vin est grenat sombre. Joli nez de mûre. Constitué de moitié de merlot et moitié de cabernet-franc, ce vin est ample avec une belle matière, du volume, boisé et riche avec une vraie maturité de raisin. Une vraie réussite. La fermentation malolactique a été effectuée en barriques neuves et le vin est certifié bio.

Ch. L'Étampe 2020 92-93

Les 1,8 ha sur le plateau de sablo-siliceux de Saint-Émilion sont menés en biodynamie depuis 2017. De robe grenat sombre, les arômes sont très intenses, très ouverts. Le vin est souple et très élégant avec des tannins fins, l'ensemble est de grande persistance et il pourra se déguster avec beaucoup de plaisir et de raffinement dans quelques années.

Caractéristiques techniques. Cépages : 84 merlot, 16 cabernet-franc. Vinification en cuves inox avec des levures indigènes, élevage en foudres et amphores.

Ch. L'Hermitage Lescours 2020 87-88

La robe est grenat avec des arômes très végétaux. La bouche est fraîche, un peu amère, le vin est frais, un peu raide, le raisin ne semble pas très mûr. À déguster sur sa fraîcheur.

Ch. La Croix Cardinale 2020 91-93

Voisin du château La Fleur Cardinale, le vin est élaboré dans son propre chai. Le vin est élégant, un peu fluide, mais charmant avec un très joli goût très avenant.

Caractéristiques techniques. Cépages : 87 merlot, 13 cabernet-franc. Il titre 14° avec un rendement de 32 hl/ha.

Ch. La Croix Younan 2020 89-90

La robe est grenat sombre avec un joli nez délicatement épicé et boisé. Le vin est souple, boisé et peu structuré. Le vin a bénéficié d'un bel élevage, mais la matière manque encore un peu de fond, bel effort.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 merlot, 30 cabernet-franc. Élevage en barriques neuves pour 70 %, le reste en barriques.

Ch. La Croizille 2020 92-94

La robe est violette presque noire avec des arômes discrets. Le vin est dense, serré, tannique, pas encore en place avec son beau cabernet-sauvignon, mais il révèle un très beau potentiel.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 merlot, 35 cabernet-sauvignon. Élevage en barriques neuves pendant dix-huit à vingt-quatre mois. Rendement de 40 hl/ha.

Ch. La Fleur d'Arthus 2020 91-92

La robe est grenat. Le vin est souple, joliment épicé, dans un style Pomerol très charmeur. Il pourra se déguster assez vite.

Ch. La Grâce Fonrazade 2020 87-88

La robe est grenat avec des arômes végétaux. Le vin joue la fraîcheur et la légèreté. Il est certifié bio depuis 2013.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot, 10 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon. Élevage avec 50 à 80 % de fûts neufs.

Ch. Laplagnotte-Bellevue 2020 88-89

La robe est presque noire avec des arômes de violette. En bouche, le vin est sec et dur, terriblement asséchant. À revoir.

Ch. Le Tertre Roteboeuf 2020 96-97

Comme toujours, François Mitjaville a attendu patiemment que le raisin soit d'une belle maturité, et pas seulement le degré alcoolique, pour le ramasser vers les 4 et 5 octobre. Du coup, il affiche 15,7° d'alcool, mais cela ne se sent pas. Il recherche le stade « confit frais », d'où une trame aromatique géniale qui fait sa force. Le vin est étonnant, son pH est de 3,75 avec une grande persistance et un fruit d'une grande pureté.

Ch. Leydet-Valentin 2020 92-93

La robe est grenat avec des arômes intenses de cassis et de myrtille. Le vin est frais et charmant à déguster, un peu fluide, mais très net et d'une belle longueur avec une jolie finale fraîche. Certifié bio depuis 2015.

Ch. Louis 2020 92-93

Le vin est souple et rond, joliment épicé et soyeux avec une belle matière pleine.

Caractéristiques techniques. Cépages : 64 merlot, 36 cabernet-franc. Élevage avec 60 % en fûts neufs, 40 % en fûts d'un vin.

Lucia 2020 91-92

La robe est très colorée avec des arômes de chocolat noir. Le vin est souple et rond avec des tannins soyeux finement extraits.

Caractéristiques techniques. Cépages : 95 merlot, 5 cabernet-franc. Élevage de 40 % en fûts neufs, et 60 % en fûts d'un vin.

Lynsolence 2020 93-94

La robe est presque noire avec un joli nez épicié et complexe. Le vin est dense et structuré, avec une bonne maturité du raisin, encore un peu d'astringence en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % merlot. Élevage 18 mois en bois neuf. Rendement d'un peu moins de 30 hl/ha.

Ch. Magrez Fombrauge 2020 90-91

Robe presque noire avec des arômes plutôt discrets. Le vin est souple, de bonne densité, assez plein, petite dureté tannique.

Ch. Moine Vieux 2020 89-90

La robe est grenat avec des arômes de fruits noirs. Le vin est souple et un peu végétal.

Ch. Mondou Art 2020 91-92

La robe est noire avec des arômes épiciés et fumés. Le vin est souple et rond avec une belle maturité du merlot, mais l'ensemble est un peu fluide quoique peu extrait avec une finale racoleuse. La bouteille est très lourde.

Caractéristiques techniques. Cépages : 66 merlot, 34 cabernet-franc.

Ch. Montlabert 2020 87-88

La robe est grenat sombre avec des arômes un peu végétaux. Le vin est frais, ses arômes mentholés et une certaine rigidité tannique.

Ch. Moulin Saint Georges 2020 94-95

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses et un fruit très pur. Le vin est dense avec un beau milieu de bouche très droit, les tannins sont finement extraits, petite prise de bois, belle finale épiciée.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot, 15 cabernet-franc sur des sols argilocalcaires et des vignes de 33 ans en moyenne en conversion bio depuis 2020. La fermentation s'effectue en cuves acier, élevage de 28 mois en barriques.

Ch. Pas de l'Âne 2020 90-91

Beaux arômes de café grillé. Le vin est mince, campé sur ses cabernets-francs qui lui donnent une belle pureté, il joue avec succès une forme de légèreté qui peut surprendre les amateurs de vins plus massifs.

Caractéristiques techniques. Cépages : 55 merlot, 45 cabernet-franc. Élevage de quinze mois en barriques neuves.

Ch. Patris Querre 2020 87-88

La robe est grenat sombre avec de jolis arômes de fruits rouges. Le vin est frais et un peu végétal, mais le millésime n'avantage guère son terroir sablo-graveleux.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 20 cabernet-sauvignon. Élevage avec 50 % de barriques neuves.

Ch. Petit Val Muse du Val 2020 93-94

Cette cuvée de prestige du château Petit Val est très charmeuse avec une belle maturité du raisin, un boisé affirmé, mais pas envahissant et beaucoup d'harmonie. Il faudra patienter un peu.

Ch. Petit Val 2020 91-92

Beaux arômes de fruits noirs. Le vin est souple et suave avec de la rondeur. Il se fera assez vite.

Ch. Petit Val Margo 2020 93-94

Elaborée en pur cabernet-franc, le vin est très élégant, tout en longueur, supérieur au 2019 par la réussite de ce cépage.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % cabernet-franc.

Ch. Peymouton 2020 92-93

La robe est grenat sombre avec un premier nez discret, puis de violette. L'attaque est douce avec un joli milieu de bouche très élégant, belle persistance, les tannins sont fins. L'extraction a été très douce, la fraîcheur est préservée, deux ingrédients du succès.

Caractéristiques techniques. Cépages : 79 merlot, 12 cabernet-franc, 9 cabernet-sauvignon sur une couche fine d'argile sur calcaire et d'argile rouge profonde. Vendanges du 28 au 30 septembre.

Ch. Pindefleurs 2020 92-93

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses fumés et de fruits noirs. Le vin est souple avec un milieu de bouche très aromatique, le vin possède du volume, il n'est pas d'une grande finesse, mais il étonne par sa puissance. Pourtant, il a été vendangé tôt, mais le terroir de graves sur argile et sable l'explique.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot, 10 cabernet-franc. Vendange le 14 septembre.

Ch. Quintus 2020 93-95

La robe est lilas avec des arômes très fins de violette. Le vin est élégant avec beaucoup de finesse, un peu boisé, les tannins sont présents, jolie finale d'une belle longueur. Le vin s'est beaucoup affiné, les progrès sont évidents, les calcaires du Tertre Daugay sont bien présents et apportent la fraîcheur.

Ch. Quintus Le Dragon de Quintus 2020 90-91

La robe est grenat sombre avec des arômes de violette. Le vin est structuré, un peu fluide, mais avec un joli milieu de bouche, petite sécheresse en finale.

Ch. Rol Valentin 2020 94-95

La robe est presque noire avec des arômes très intenses, d'une belle complexité sur fond de myrtille. Le vin est dense, velouté et bien structuré, avec une belle fraîcheur qui le dynamise. Très belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 85 merlot, 10 cabernet-franc, 5 malbec. Élevage de 40 % en fûts neufs et 60 % en fûts d'un vin.

Ch. Roylland 2020 88-89

La robe est sombre avec des arômes herbacés. Le vin est frais et relativement tannique. À revoir.

Ch. Saintem 2020 93-94

La robe est grenat sombre avec de splendides arômes de réglisse. Le vin est boisé et charmeur avec un tout petit creux, le fruit en finale est magnifique.

Ch. Sanctus 2020 94-95

Le vin est très élégant avec une belle prise de bois, les tannins sont encore un peu fermes, mais ils vont s'arrondir.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 merlot, 35 cabernet-franc. Élevage avec 40 % de fûts neufs, 40 % de fûts d'un vin et 20 % en fûts de deux vins.

Ch. Sanctus La Bienfaisance du Chateau Sanctus 2020 92-93

La robe est sombre avec un joli nez de violette. Le vin est de belle densité, le milieu de bouche est un peu raide, les tannins sèchent un peu pour le moment.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 20 cabernet-franc. Élevage de 15 % en fûts neufs, 65 % en fûts d'un vin et 20 % en fûts de deux vins.

Ch. Simard 2020 92-93

La robe est grenat avec des arômes de cassis et de violette. Le vin est frais, très marqué par la violette aussi avec une bonne longueur et beaucoup d'élégance, il est relativement léger. Il pourra se déguster précocement.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 merlot, 20 cabernet-franc, 15 cabernet-sauvignon, 5 petit-verdot des vignes de 32 ans en moyenne.. En conversion bio depuis 2020. Le cabernet-sauvignon a été vendangé le 29 septembre.

Ch. Soutard-Cadet 2020 92-93

La robe est noire avec des arômes de fruits noirs et de cheminée. Le vin est dense, serré, compact, très belle longueur, assez tannique. Il lui faudra un peu de temps pour se discipliner.

Ch. Tauzinat l'Hermitage 2020 87-88

La robe est grenat et le nez végétal. Le vin est fluide de corpulence moyenne, végétal aussi.

Caractéristiques techniques. Cépages : 93 merlot, 7 cabernet-franc. Élevage en barriques avec 40 % de neuves. Rendement de 20 hl/ha.

Ch. Tour Baladoz 2020 89-90

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est porté par un merlot frais qui lui donne un agrément quasi immédiat. À déguster sur ce fruit.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 merlot, 10 cabernet-franc, 5 cabernet-sauvignon, 5 petit-verdot. Élevage en barriques de quinze mois, dont 70 % de neuves. Rendement de 45 hl/ha.

Ch. Tour de Capet 2020 92-93

Élaboré sur terroir sablo-limoneux, le vin est souple et soyeux, joliment épicé, déjà très accessible.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 merlot, 10 malbec. Élevage avec 20 % de fûts neufs, 40 % de fûts d'un et deux vins, 40 % en cuve béton.

Ch. Tour de Pressac 2020 90-91

Le deuxième vin de l'excellent Château de Pressac se présente avec une robe grenat et un nez marqué par les fruits rouges. La bouche est fraîche, le vin joue le fruit frais avec de beaux arômes d'églantine, l'ensemble est de bonne densité.

Caractéristiques techniques. Cépages : 87 merlot, 5 malbec, 4 cabernet-franc, 3 cabernet-sauvignon, 1 carmenère. Élevage de 60 % en barrique et 40 % en cuve.

Ch. Tour Peyronneau Sans sulfite ajouté Cabernet-franc, 2020 91-92

Élaborée en pur cabernet-franc, la robe est grenat avec un nez superbe et un très joli fruit. La fraîcheur à la fois austère et très franche du cabernet-franc sans le moelleux.

Ch. Tour Peyronneau Sans sulfite ajouté 2020 91-92

La robe est grenat avec un nez éclatant de fruits rouges. Belle attaque ronde, l'acidité sous-jacente lui apporte de la fraîcheur.

Ch. Trianon 2020 93-94

La robe est grenat sombre avec de beaux arômes de fruits noirs et d'épices. Le vin est dense et lisse avec un joli et charmant mieux de bouche, la finale est très réglisse.

Ch. Trimoulet 2020 91-92

Le château ne possède plus que quatre hectares de vignes. La robe est noire et le vin prend forme avec un joli merlot très café grillé.