

Le Point

Bordeaux

le millésime

2014



Le guide
de Jacques Dupont

En exclusivité, des prix primeurs garantis par les propriétés :
746 vins sélectionnés dont 162 à moins de 10 euros

Le Point n° 2228 du 21 mai 2015 - Ne peut être vendu séparément

Bordeaux et bordeaux supérieurs

Bordeaux et bordeaux supérieurs

C'est assez proche du bazar où on trouve de tout et parfois même ce qu'on cherche : la vaste entité bordeaux et bordeaux supérieurs déborde de plus en plus de la palette chromatique d'origine. Qu'attendait-on de ce segment, pour parler comme les marketeurs ? Du simple, du peu cher, du fruit, un peu de densité, du plaisir sans attendre, le vin qu'on débouche sans penser qu'on ruine sa cave, un soir, parce qu'on a du poulet rôti et un besoin urgent d'oublier le mauvais temps. C'est juste un exemple. Mais aujourd'hui, si on trouve encore et en nombre de ces quilles réjouissantes susceptibles d'être bues sans sommelier ni sommation, elles côtoient des bouteilles qui veulent rivaliser avec le segment du dessus, de celles qui nécessitent carafe et verre de Riedel. Pourquoi pas ? Mais parfois, ces vins confondent raffinement et clinquant. Le trop boisé et les tanins extraits au marteau piqueur n'ont jamais conféré d'élégance. Surtout, ce trop de tout n'est guère compatible avec les mets. Et c'est précisément ce qu'on demande à un vrai bon bordeaux.

Bordeaux

Bel-Air-Perponcher

05.57.84.55.08.

14 - Fruits noirs compotés, sucrosité, bouche onctueuse mais vive, joli fruit, équilibre, tanins moelleux. 15 €. **O = 2017 G = 8 ans**

Lhorens

15,5 - Pur malbec. Expressif, fruits noirs, note de suie, cerise burlat, tanins denses, veloutés, riche et fin à la fois.

O = 2017 G = 8 ans

Pertignans

14,5/15 - Laborie. Pêche jaune, fruit de la Passion, gras, onctueux, persistant, acidulé, gourmand.

O = 2017 G = 8 ans

Thieuley

05.56.23.00.01.

13 - Réserve Francis Courselle. Cerise, réglisse, boisé, vanille, bonne matière mais très marqué par le bois à ce stade. 9,15 €.

O = 2017 G = 8 ans

Tour-de-Mirambeau

05.57.84.55.08.

13,5 - Passion. Nez discret, bouche onctueuse, souple, fruits noirs, plaisant, bien rond, facile d'accès. 15 €.

O = 2017 G = 8 ans

Bordeaux supérieurs

De l'Aubrade

05.56.71.55.10.

14 - Joli nez, cerise, floral, bouche souple, douce, tanins fondus, assez mûr, notes de poire. 5,40 €.

O = 2017 G = 8 ans

L'Audacieux de Château Auguste

15 - Nez au fruité éclatant, poivre, petits tanins veloutés, bien juteux, frais, harmonieux.

O = 2017 G = 8 ans

Barreyre

05.57.88.07.64.

14,5/15 - Fraise, cassis, charnu, réglissé, très velouté, tanins souples, élevage fin, persistant, sur le fruit. 7,10 € (36 bout. minimum).

O = 2017 G = 8 ans

Belle-Garde

05.57.24.49.12.

14,5 - Excellence. Nez expressif, fruité éclatant, charnu, juteux, gourmand, grande pureté de fruit en bouche, harmonieux.

7,50 €.

O = 2017 G = 10 ans

Bellevue

Il s'agit du Bellevue d'Yves d'Amécourt.

14,5 - Cassis, note fumée, terre humide, tanins serrés, charnu, dense, astringence très agréable, élevage élégant.

O = 2017 G = 8 ans

Bellevue-Peycharneau

06.82.28.44.50.

15,5 - Nez très pur, cassis, myrtille, charnu, dense, tanins veloutés, beaucoup de finesse, long, bonne astringence, équilibré. 5,20 €.

O = 2017 G = 10 ans

Bossuet

05.57.51.74.57-06.84.54.52.88. Même vigneron que La Fleur du Roy à Pomerol et La Vallière à Lalande.

15 - Fruits rouges, boisé, cerise confite, bouche bien fruitée, tanins doux en attaque, un peu resserré en finale, de l'éclat. 5,70 €.

O = 2017 G = 10 ans

Bourdicotte

14,5 - La Colline des amoureux. Fruits noirs, cacao, moka, dense, matière riche, tanins bien présents, doit s'harmoniser à l'élevage.

O = 2017 G = 10 ans

Chapelle d'Aliénor

Alexandre de Malet-Roquefort (La

Gaffelière) est le propriétaire de ces 25 hectares en bordeaux supérieur.

14,5 - Fruits noirs, épicé, joli fruit, fraise, droit, bien parfumé.

O = 2017 G = 8 ans

Clos-Moulin-Pontet

05.56.61.34.10.

14 - Réglisse, sous-bois, bouche ronde, onctueuse, encore marquée fermentaire mais bonne matière, droit, long. 5,70 €.

O = 2017 G = 8 ans

La Commanderie-de-Queyret

05.56.61.31.98.

15,5 - Fruits rouges, juteux, joli fond de vin, élevage un peu dominant, astringence marquée, beaucoup de fruit en finale, séveux, le bois doit se fondre, prometteur.

7 €.

O = 2017 G = 8 ans

Courrèges

06.60.35.83.64.

14 - Colline. Nez discret, bouche tendre, léger, tanins fins, assez élégant. 8 €.

O = 2017 G = 8 ans

La France

05.57.55.24.10.

14/14,5 - Gallus. Boisé délicat, beaucoup de fond, élevage bien marqué mais vin juteux et complet qui va se fondre, fruité pur. 7,65 €.

O = 2017 G = 8 ans

Freyneau

05.56.72.95.46.

13,5/14 - Prestige. Mûre, framboise, bois de réglisse, gourmand, tanins fins, très juteux, bon fond de vin. 11 €.

O = 2017 G = 8 ans

Le Grand-Verdus

05.56.30.50.90.

14 - Grande Réserve. Fruits rouges sucrés, bouche ronde, souple, assez gourmand, bonne longueur, droit. 14 €.

O = 2017 G = 8 ans

Les Gravières de La Brandille

05.57.69.83.01.

14,5 - Floral, réglisse, bouche dense, tanins moelleux et serrés, belle matière, finale vive, un peu accrocheur. 5 €.

O = 2017 G = 8 ans

14 - Prestige. Fruits noirs, un peu poivré, bouche ronde, douce en attaque, finale accrocheuse, devrait se fondre. 7 €.

O = 2017 G = 8 ans

Grée-Laroque

06.87.23.21.14.

13,5/14 - Fruits rouges, juteux, tanins fins, beaucoup de fraîcheur, floral, épices douces en finale, le

bois doit se fondre, vin gourmand. 12,40 €.

O = 2017 G = 8 ans

Haut-Gaussens

06.17.57.48.45.

14,5 - Fin, frais, fruits rouges, note mentholée, très juteux, réglisse, dans un style délicat, astringence agréable, élevage fin. 6 €.

O = 2017 G = 8 ans

Haut-Rieufagnet

06.19.92.33.34.

14 - Grand-Juan. Fruits noirs, cerise burlat, bouche ronde, moelleuse, droite, savoureuse. Un vin un peu boisé à boire jeune. 3,50 €.

O = 2016 G = 8 ans

Jean-Faux

05.57.40.03.85.

15 - Fruits rouges, bouche tendue, serrée, riche, élégante, boisée en finale, serrée; vin d'avenir. 13,90 €.

O = 2017 G = 10 ans

Labatut

05.57.40.51.84.

13,5/14 - Prestige. Cassis, fruits rouges, charnu, tanins fins, veloutés, texture dense, bien équilibré, prometteur. 5,10 €.

O = 2017 G = 10 ans

Lacombe-Cadiot

05.57.88.94.17.

14 - Fruits noirs, mûre, un peu compoté, bien charnu, très juteux, bois de réglisse, persistant, astringence en finale, élevage équilibré.

5,90 €.

O = 2017 G = 10 ans

Landereau

05.56.30.64.28.

14,5/15 - Prestige. Nez fruits rouges, pivoine, bouche fraîche, tanins fins, délicats, bon équilibre, joli fruit en finale, épicé. 11,50 €.

O = 2017 G = 10 ans

Larroque

05.57.34.54.00.

14 - Bigarreau, un peu épicé, tendu, petite amertume agréable, tanins fins, serrés, juteux, noyau, harmonieux. 4,85 €.

O = 2017 G = 8 ans

Lascaux

05.57.84.72.16.

15 - Abeline. Cerise, gelée de groseille, frais, joli fruit, framboise, fin, bonne longueur. 5 €.

O = 2016 G = 8 ans

Latour-Laguens

05.56.71.53.15.

14 - Nez élégant, pivoine, cerise, cassis, boisé fin en bouche, très juteux, dans un style moderne, droit, équilibré, poivre en finale.

4,50 €.

O = 2017 G = 8 ans