LE FIGARO.fr

URL :http://www.lefigaro.fr/
PAYS :France
TYPE :Web Grand Public
JOURNALISTE :Béatrice Delamotte

► 29 juin 2024 - 08:06

> Version en ligne

20 vins de Bordeaux 2023 au rapport qualité-prix exceptionnel

par Ella Lister et Béatrice Delamotte

Publié le 29/06/2024 à 08:00

EXCLUSIF - Sur les plus de 500 cuvées dégustées en primeur en 2023, découvrez les 20 coups de cœur de la rédaction au meilleur rapport qualité-prix, à partir de 13 euros.

La campagne des primeurs 2023 est désormais close : tous les prix ont été rendus publics, affichant une réduction moyenne de 19 % sur les prix du millésime 2022. Dans une année où les belles affaires sont nombreuses, Le Figaro Vin a analysé tous les prix des plus de 500 vins dégustés, ainsi que les notes attribuées par ses dégustatrices, afin de vous dévoiler ses 20 cuvées coups de cœur au rapport qualité-prix extraordinaire. Tous notés entre 89 et 96/100, il s'agit de flacons d'une excellente qualité, proposés à des tarifs raisonnables qui ne dépassent pas les 30 euros.

Vous retrouverez par ailleurs à la fin de cet article notre système de notation sur une échelle de 100 points. À noter que pour les vins en primeur, une fourchette de notes est attribuée, car il s'agit de se projeter dans ce que sera le vin lors de sa livraison dans deux ans. Découvrez comment les vins sont notés par Le Figaro.

Château de Ferrand : «*Un nez enivrant qui vous transporte dans une prairie fleurie*»
Saint-Émilion
Note Le Figaro : **93-96/100**

Un nez enivrant qui vous transporte dans une prairie fleurie, des fruits tendres. Des notes calcaires apportent élégance et finesse avant une pointe de réglisse et de menthol. La puissance s'exprime en bouche avec de petits fruits rouges. Très belle texture enveloppante, telle la caresse d'une soie brossée. Très jolie trame acide qui s'étire longuement et se retrouve dans une finale persistante à la texture finement granuleuse.

ACHETER SUR MILLESIMA

Château Cantemerle : «*L'harmonie du jardin sauvage se retrouve en bouche*»
Haut-Médoc
Note Le Figaro : **93-95/100**

Un nez complexe et délicat : un jardin secret, foisonnant de fleurs, de rosiers grimpants et d'arbustes fruitiers qui poussent à l'état sauvage, pour un ensemble séveux, captivant,

Tous droits de reproduction réservés

très raffiné et élégant. L'harmonie du jardin sauvage se retrouve en bouche, avec des couches supplémentaires d'écorce d'arbre et de terre. Les tanins sont fondus et la finale, longue et gourmande, pleine d'entrain et de gaieté, est absolument magistrale.

ACHETER SUR MILLESIMA

Château Corbin : «*Un côté poudré comme une rose ancienne*»
Saint-Émilion
Note Le Figaro : **93-95/100**

Frais et intense, le nez s'ouvre sur des arômes profonds de fruits noirs et rouges, avec un côté poudré comme une rose ancienne. La bouche est tout en tendresse et en charme, avec une trame fraîche et délicate. Comme un songe d'une princesse élégante.

ACHETER SUR MILLESIMA

Château Laroque : «*Il ne manque que le vrombissent des abeilles.*»
Saint-Émilion grand cru
Note Le Figaro : **93-95/100**

Généreux et accueillant, le nez se montre bucolique avec des parfums de fleurs sauvages, un fruit délicat et une pointe de miel. Il ne manque que le vrombissent des abeilles. La bouche est caressante, ample et voluptueuse. Les petits fruits apportent de l'énergie avant une finale particulièrement salivante et complexe grâce à des notes pierreuses.

ACHETER SUR MILLESIMA

Château Siran : «*Délicieusement bon, presque sensuel.*»
Margaux
Note Le Figaro : **93-95/100**

Un enchevêtrement de parfums floraux (rose, pivoine) et fruités (framboise, cerise burlat) crée un nez complexe et chatoyant, très gourmand, évoquant un jardin de fin d'été. En bouche, une immense concentration de fruits riches et mûrs s'accompagne d'une trame acidulée très salivante, avec des tanins impressionnants et corsés sur la finale pour un Siran conçu pour vieillir. Délicieusement bon, presque sensuel.

ACHETER SUR MILLESIMA

Château Grand Village : «*Puissant et enveloppant*»
Bordeaux
Note Le Figaro : **92-94/100**

Un nez démonstratif et exubérant de parfums floraux (pivoine, iris, violette), avec un côté séveux, résineuse et une note enivrante de goudron. La bouche, quant à elle, est dominée par un fruit mûr, puissant et enveloppant, avec des vagues de salinité en finale.

Château Haut-Bergey : «*Aérien en bouche, délicieux, vivant*»
Pessac-Léognan
Note Le Figaro : **92-94/100**

Un nez lumineux, accessible de myrtilles croquantes et de framboises sucrées, avec une note plus poudrée de racine d'iris. Tout aussi aérien en bouche, délicieux, vivant, le vin est d'une fraîcheur délicate, tout en finesse et en élégance. Même les tanins se plient à cette exquise politesse.

ACHETER SUR MILLESIMA

Château Tronquoy : «*Tout en tendresse et en élégance*»
Saint-Estèphe
Note Le Figaro : **92-94/100**

Tous droits de reproduction réservés

LE FIGARO.fr
URL :http://www.lefigaro.fr/
PAYS :France
TYPE :Web Grand Public
JOURNALISTE :Béatrice Delamotte
► 29 juin 2024 - 08:06
> Version en ligne

La cerise croquante, les fleurs sauvages, le cassis et une pincée de poivre participent à un nez intense et voluptueux, très aromatique. Tout en tendresse et en élégance, la bouche laisse paraître un noyau de tanins qui forment une délicieuse couche granuleuse dans une matière énergique et fraîche qui se prolonge par une finale florale.

ACHETER SUR MILLESIMA

Château Fourcas Dupré : «*Un beau fruit et une belle énergie*»
Listrac-Médoc
Note Le Figaro : **91-94/100**

Un nez magnifique, dense et concentré, de fruits noir pur et de ganache au chocolat, aux arômes délicats de rose ancienne, de pivoine et d'iris. Monumental en bouche, épais et enveloppant, avec des tanins qui occupent encore l'espace, mais derrière un beau fruit et une belle énergie.

ACHETER SUR MILLESIMA

Château Tour de Pez : «*Un panache certain.*»
Saint-Estèphe
Note Le Figaro : **92-93/100**

L'élégance un peu austère du nez s'appuie sur un fruit à la parfaite maturité, sur le côté poudré de la racine d'iris et un côté plus sombre de graphite. Superbe trame acide en bouche qui sert d'épaule à des tanins policés. Le fruit est éclatant et l'austérité a laissé place à un panache certain.

ACHETER SUR MILLESIMA

À lire aussi10 vins de Bordeaux du millésime 2023 à prix étonnamment bas

Château Trianon : «*Une pluie de pétales de roses et de pivoines.*»
Saint-Émilion grand cru
Note Le Figaro : **91-94/100**

Quel raffinement ! Une pluie de pétales de roses et de pivoines, des notes délicatement fruitées, le nez de ce millésime est un enchantement. La bouche est bien plus intense avec des notes juteuses de fraise, de framboise écrasée et de groseille. La matière est veloutée, charnue, presque caressante.

Château La Garde : «*Une finale chocolatée et gourmande.*»
Pessac-Léognan
Note Le Figaro : **91-93/100**

Mystérieux et sombre, le nez dévoile par petites touches des arômes sensuels de fruit, de réglisse, de cuir et de cassis avant d'évoluer vers la forêt noire. La matière est plus lumineuse avec des tanins doux et veloutés, des notes de fruits noirs et de violette. La fraîcheur et la délicate amertume apportent de l'énergie avant une finale chocolatée et gourmande.

ACHETER SUR MILLESIMA

Château La Prade : «*Aérien, vivace, à la fraîcheur crayeuse*»
Francs-Côtes de Bordeaux
Note Le Figaro : **91-93/100**

Un nez ultra-frais de cerises rouges, mûres et juteuses, au nez. Très joli en bouche, aérien, vivace, à la fraîcheur crayeuse, il nous offre une finale sérieuse, gourmande.

Château Lilian Ladouys : «*Le parfum poudré d'un bouquet de roses anciennes.*»
Saint-Estèphe
Note Le Figaro : **91-93/100**

Tous droits de reproduction réservés

LE FIGARO.fr
URL :http://www.lefigaro.fr/
PAYS :France
TYPE :Web Grand Public
JOURNALISTE :Béatrice Delamotte
► 29 juin 2024 - 08:06
> Version en ligne

Doux et brillant, le nez raconte les petits fruits rouges, le parfum poudré d'un bouquet de roses anciennes. Absolument délicieuse, la bouche offre une superbe fraîcheur, adossée à des tanins ronds et crayeux avant une finale saline.

ACHETER SUR MILLESIMA

Château de Malleret 2023 : *«Aux accents presque sudistes»*
Haut-Médoc
Note Le Figaro : **91-93/100**

Nez aimable, aux accents presque sudistes avec ses arômes floraux, sa pointe épicée et son côté velouté, presque lardé. La bouche évolue entre bourgeon de cassis, pétale de rose et fraîcheur intense. Un très joli millésime.

Domaine de la Solitude : «*Une trame acide, très fraîche*»
Pessac-Léognan
Note Le Figaro : **91-93/100**

L'élégance et la longueur du nez enchantent dès le premier abord avec son côté poudré. En bouche, on retrouve des tanins serrés traversés par une trame acide, très fraîche, qui garde du juteux en finale.

ACHETER SUR MILLESIMA

Château Haut Bages Libéral – Ceres : «*Aux tanins caressants comme une langue de chaton.*»
Pauillac
Note Le Figaro : **90-92/100**

Le nez, frais et fruité, charmeur, annonce une bouche souple, tendre, aux tanins caressants comme une langue de chaton.

Château Pédesclaux – Fleur : «*Du fruit juteux avant une finale poudrée salivante.*»
Pauillac
Note Le Figaro : **90-92/100**

Le vin mérite bien son nom avec des parfums floraux intenses et charmeurs (pivoine, rose, iris) aux accents épicés. La bouche fluide est très flatteuse avec une matière fraîche, gourmande et parfumée, du fruit juteux avant une finale poudrée salivante. Un magnifique point d'entrée pour découvrir les vins de Pauillac.

Clos Marsalette : «*Des fruits rouges bien mûrs et voluptueux.*»
Pessac-Léognan
Note Le Figaro : **90-92/100**

De charmantes notes fumées de tabac et de bois de cerisier accompagnent des fruits rouges bien mûrs et voluptueux. La bouche est pure, directe, caressante, sur des arômes opulents de cerises et de prunes acidulées.

Château de Carles : «*Un bouquet de fleurs champêtres.*»
Fronsac
Note Le Figaro : **89-92/100**

Joli nez printanier comme un bouquet de fleurs champêtres, mais aussi plus sombre avec des notes d'humus, de confiture de cerise noire et de mélasse de grenade. La bouche est élégante et complexe, entre sucrosité et petits amers. Les tanins encore puissants devraient s'assagir avec le temps. Finale pimpante sur des notes réglissées.

L'équipe du Figaro Vin remercie chaleureusement les négociants CVBG et Duclot, l'Union des Grands Crus de Bordeaux et les consultants Derenoncourt, Oeno-Lab et Rolland & Associés pour l'organisation des dégustations.

Tous droits de reproduction réservés

LE FIGARO.fr

URL :http://www.lefigaro.fr/
PAYS : France
TYPE : Web Grand Public
JOURNALISTE :Béatrice Delamotte

► **29 juin 2024 - 08:06**

> Version en ligne

Note aux lecteurs : Cet article est un contenu éditorial, rédigé exclusivement par les journalistes du Figaro. Toutefois, certains liens contenus dans l'article sont affiliés, de sorte que Le Figaro est susceptible de percevoir une rémunération lorsqu'un achat est effectué à partir de ces liens.

Comment nous notons les vins ?

Depuis 2021, Le Figaro Vin utilise l'échelle internationale de 100 points afin de noter les vins avec davantage de précision. Voici notre grille de notation, qui vous permet de décrypter la note de chaque vin commenté sur notre site, le journal papier, ou dans le magazine :

98 à 100 : Un vin exceptionnel par sa grandeur et sa beauté, qui suscite une véritable émotion
95 à 97 : Un très grand vin, complexe, complet, équilibré, qui se démarque de tous les autres
91 à 94 : Un excellent vin, fidèle à son terroir, dont il retranscrit les plus belles caractéristiques
86 à 90 : Un bon vin, bien élevé, que l'on a plaisir à boire
80 à 85 : Un vin correct, tout en simplicité
Moins de 80 : Un vin désagréable ou présentant des défauts majeurs

Tous droits de reproduction réservés