

**BORDEAUX** Le nouveau

TERRE_MÉDOC / G. Bonnaud

Malgré les conditions climatiques particulièrement solaires du millésime 2022, les vins du Médoc ont conservé une grande fraîcheur.

Médoc, la belle résilience du cabernet-sauvignon

Grâce à sa remarquable adaptabilité au réchauffement climatique, le cabernet-sauvignon, cépage traditionnel de la rive gauche, dessine l'avenir du vignoble médocain, à l'image du millésime 2022.

Par **Jérôme Baudouin**

Qu'il est loin le temps où l'austérité gagnait les vins du Médoc, qu'il fallait attendre une bonne décennie avant de pouvoir les déguster. Les progrès de l'œnologie, une meilleure connaissance de la physiologie de la plante et le réchauffement climatique ont contribué à transformer le visage des vins du Médoc. Mieux encore, alors que certains vignobles testent des cépages alternatifs plus résilients face au changement climatique, le vignoble de la rive gauche de la Garonne a un atout maître dans sa manche : le cabernet-sauvignon. Ce grand cépage rouge, qui signe les plus mythiques cuvées de Margaux, Pauillac ou Saint-Julien, est finalement un cépage d'avenir face aux enjeux climatiques. Et il suffit de goûter les vins des millésimes caniculaires comme 2003, 2009, 2019, 2020 et 2022 pour prendre la mesure de la capacité de ce cépage

La résilience du cabernet-sauvignon



à s'exprimer dans des millésimes chauds. Convaincues par cet atout, les propriétés replantent du cabernet-sauvignon, sur les leurs terroirs de graves, au détriment du merlot, mieux adapté aux sols argilo-calcaires de la rive droite de la Garonne. D'autres multiplient les expérimentations de tailles et de palissages. Car l'enjeu n'est pas seulement d'observer son comportement dans les périodes caniculaires, mais aussi face à la sécheresse et aux gelées de printemps, auxquelles la vigne est soumise.

UN CÉPAGE PLUS TARDIF

Les vignerons voient en ce cépage, le meilleur ambassadeur du Médoc, mais aussi celui qui s'adaptera le mieux. Malgré les hausses de température, grâce à lui, les degrés d'alcool restent mesurés. Les profils de vins sont frais, digestes avec des tanins plus souples. Et la dégustation qui suit, réalisée uniquement avec des cuvées dont le cabernet-sauvignon est le cépage principal, en est une brillante démonstration. Les crus artisans autant que les crus bourgeois ou classés se retrouvent sur le même plan et montrent combien ils savent mettre en valeur les beaux terroirs de graves et le travail des vignerons, de la vigne au chai.

LES CONDITIONS DE DÉGUSTATION : Les vins ont été dégustés par Jérôme Baudouin, à l'aveugle, au Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux le 5 mars 2026

HAUT-MÉDOC 2022

92/100

CHÂTEAU BELGRAVE

Ce cru classé situé aux portes de Saint-Julien est encore sur la réserve. Ses tanins fins, sa longueur en bouche, fraîche en finale, illustrent un profil prometteur. À boire dans deux ou trois ans. **48 €**

92/100

CHÂTEAU DE MALLERET

En plein renouveau qualitatif, Malleret livre ici l'un de ses plus beaux millésimes, ample, épicé, frais avec une belle tension en finale. Une réussite. **25 €**

91/100

CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON

Le 2022 se montre rond avec de beaux tanins civilisés, sans rusticité. La finale sur les épices invite à le boire sur une viande en sauce. **19 €**

91/100

CHÂTEAU MOUTTE BLANC

Cuvée Marguerite Déjean

Ce remarquable cru artisan nous surprend à nouveau par la qualité de ses cuvées, dont ce 2022 qui a préservé les arômes de fruits, la digestibilité en bouche et cette pointe de fraîcheur en finale. À découvrir ! **16,50 €**

90/100

CHÂTEAU ARNAULD

Ce petit cru d'Arcins, classé cru bourgeois exceptionnel, présente un vin ambitieux, charnu, porté par une structure tannique encore imposante qui laisse entrevoir un beau potentiel. Les fruits rouges lui redonnent une dynamique en fin de bouche. **27,90 €**

90/100

CHÂTEAU CITRAN

Rond et gourmand, soyeux en bouche, Citran se montre séducteur avec ses touches de pousse de cassis en finale. **18 €**

90/100

CHÂTEAU HANTEILLAN

Une bouteille originale, gravée d'un damier doré, un vin souple et charnu, où des fruits noirs tapissent la bouche. **23 €**

90/100

CHÂTEAU DU RETOUT

Le nez est encore discret, mais la bouche est ample et épicée, portée par des tanins fins. La finale longiligne appelle une viande rosée. **15 €**

90/100

CHÂTEAU SAINT AHON

Dans un registre frais où le cabernet-sauvignon est associé au merlot, au cabernet franc et au petit verdot, la propriété a su préserver le côté fruité du vin dans ce millésime solaire. **16,50 €**

LISTRAC 2022

93/100

CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN

Très élégant, digeste et frais, voici un vin qui contredit ce millésime chaud. Porté, jusqu'en finale par ses arômes de fruits rouges et noirs mêlés. **25 €**

93/100

CHÂTEAU FOURCAS-DUPRÉ

Très similaire à son voisin, avec cette élégance et cette fraîcheur qui masquent l'ampleur du vin. Digeste, c'est un vin qui se mariera facilement avec une viande blanche. **22 €**

91/100

CHÂTEAU FONRÉAUD

Dans un registre plus ample avec des tanins plus accrocheurs que les deux précédents, ce listrac conserve cette fraîcheur, cette digestibilité en fin de bouche qui le rend séduisant. **18 €**

MARGAUX 2022

93/100

CHÂTEAU BOYD-CANTENAC

Typique de ce secteur de Margaux, la propriété livre un

vin d'une belle finesse, avec un surplus de fraîcheur sur toute la longueur de la bouche. Bel équilibre. **62 €**

93/100
CLOS DUFOURG 🌱

Ce tout petit cru de 4,5 hectares, tenu comme un jardin en biodynamie par Christophe Landry, force l'admiration. Ce vin tout en gourmandise à l'attaque, avec ses notes de fruits noirs, se tend progressivement pour conférer en finale un profil plus minéral et une allonge remarquable. **70 €**

92/100
CHÂTEAU DAUZAC

Dans ce millésime caniculaire, Dauzac conserve ce caractère frais et fruité dû à sa proximité immédiate avec le fleuve. Le vin poursuit son allonge avec des arômes mentholés bien venus. **55 €**

91/100
CHÂTEAU
LA TOUR DE MONS

Voici une cuvée très margalaise, soyeuse avec un joli toucher de bouche, des notes épicées et légèrement torréfiées. **20 €**

90/100
CHÂTEAU DESMIRAIL

Denis Lurton signe ici un joli 2022, où les fruits noirs côtoient les épices douces et les notes chocolatées. La finale est un peu sèche. **45 €**

90/100
CHÂTEAU TAYAC

Dans un esprit vineux et gourmand, sans perdre son caractère margalais, ce vin est porté par les notes d'épices, de fruits noirs confits, avec une finale enrobante. **22,50 €**

89/100
CHÂTEAU HAUT-BRETON
LARIGAUDIÈRE

Voici un vin sérieux, droit, qui se développe en bouche sur des notes de graphite et de poivre. Attendez deux ans avant de le boire. **35 €**

MÉDOC 2022

92/100
CHÂTEAU
HAUT-MAURAC

Peu coloré, juteux et gourmand, avec ses notes de cerise et de cassis, ce médoc souple appelle un autre verre. C'est un médoc de nouvelle génération. À suivre. **14 €**

92/100
CHÂTEAU
LA TOUR DE BY

Voici un beau médoc harmonieux, plein de relief, avec une belle structure tannique, mais sans perdre cette fraîcheur légèrement mentholée en finale. Remarquable d'équilibre. **21 €**

91/100
CHÂTEAU L'EDEN

Un médoc sur les fruits noirs, expressifs dès l'attaque. Le vin se montre légèrement accrocheur en milieu de bouche et offre un beau relief en finale. **12,50 €**

91/100
CHÂTEAU
PATACHE D'AUX

Cette vaste propriété de 63 ha, située au nord du Médoc,

délivre sur 2022 un nez sur des notes de cassis, la bouche se montre mûre, sur les épices, avec une gourmandise liée au merlot, mais sans lourdeur. **20 €**

90/100
CHÂTEAU
L'ÉCRIN DE COULEYS

Minuscule propriété de 4,6 ha créée en 1999 par David Rebes. 2022 se montre rond et souple en bouche, gourmand avec ses notes épicées mâtinées de fruits noirs, très enrobants en finale de bouche. **14 €**

90/100
CHÂTEAU LIVRAN

Propriété historique fondée en 1280 et reprise par Edwige Lurton et Olivier Michon en 2013. Après de gros travaux, le vin se livre tout en rondeur, plutôt épicé, avec des notes de muscade. Un vin harmonieux à déguster sur une tourte. **13 €**

89/100
CHÂTEAU
LA CARDONNE

Alors que la propriété vient de recruter Sébastien Vergne, ancien directeur d'exploitation de Château Margaux,

La Cardonne signe un 2022 tendu et digeste, sur des arômes de fruits noirs, et un élevage bien maîtrisé. **18 €**

89/100
CHÂTEAU LOUDENNE

À la fois digeste et gourmand, un élevage bien intégré et une finale longue et sapide qui appelle une viande rouge. À boire dans deux ans. **25 €**

MOULIS 2022

92/100
CHÂTEAU
CHASSE SPLEEN

Gourmand et onctueux en bouche, presque crémeux, Chasse Spleen 2022 est tout en séduction. Les notes d'élevage sont imperceptibles, sauf dans le toucher de bouche. **38 €**

91/100
CHÂTEAU THOMANN

Cette minuscule propriété d'un demi-hectare cultivée comme un jardin par Alexis Thomann est une belle surprise, avec cette cuvée gourmande et soyeuse, sur des notes de fruits noirs et mentholées en finale. **19 €**

90/100

CHÂTEAU MAUCAILLOU

Ample, poivré, presque opulent. Un profil que l'on conserve jusqu'en finale de bouche. À servir sur une viande rouge en sauce ou un gibier. **25 €**

90/100

CHÂTEAU LALAUDEY

Si le nez est sur un registre épicé, la bouche se veut plus fruitée, avec des pointes de cassis, mêlées au poivre. **16 €**

PAUILLAC 2022

93/200

CHÂTEAU PÉDESCLAUX

Avec son toucher de bouche soyeux, ses arômes épicés et sa grande longueur en bouche de fruits noirs, c'est un vin plus élégant que puissant. **52 €**

93/100

CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY

Séducteur et gourmand, Haut-Batailley se livre dans un registre très paillacais, mais avec un supplément de gourmandise, de fraîcheur et de relief bienvenu, grâce à ses tanins très soyeux. **60 €**

92/100

CHÂTEAU BATAILLEY

Encore sur la réserve, mais très paillacais dans son profil de bouche, ce vin sérieux demande un peu de temps pour s'exprimer à sa juste valeur. **55 €**

91/100

CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE

Droit, avec une belle allonge, des notes poudrées de fruits noirs, d'épices et un boisé discret. **40 €**

SAINT-ESTÈPHE 2022

97/100

CHÂTEAU MONTROSE

Voici un grand 2022. Si le nez est

encore discret, la bouche est à la fois athlétique, dotée d'une puissante énergie rentrée et élégante grâce à des cabernets classiques et des tanins d'une grande finesse. Avec cette touche de tabac et de menthe en finale. Cinq minutes après la dégustation, le vin est toujours aussi présent en bouche. Remarquable ! **250 €**

93/100

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Soyeux, gourmand, avec une belle allonge et cette belle fraîcheur en finale, Phélan Ségur 2022 est un très beau millésime pour le cru qui tutoie les meilleurs de l'appellation. **65 €**

92/100

CHÂTEAU LAFFITTE CARCASSET

Moins ample que le précédent, mais tout en douceur et en soyeux, ce 2022, déjà prêt à être bu, se distingue par sa fraîcheur en finale. **25 €**

92/100

CHÂTEAU LE CROCK

Dans un profil plus ample que les précédents, Le Crock 2022 s'illustre par ses tanins enrobants et une puissance

naturelle grâce à ses belles maturités. Un vin épicé avec une touche mentholée en finale. **40 €**

92/100

CHÂTEAU MEYNEY

Belle densité de chair, des tanins souples et gourmands sur un registre aromatique plutôt épicé. Un beau 2022. **30 €**

91/100

CHÂTEAU CAPBERN

Propriété de Calon Ségur, le 2022 se montre très expressif, avec ses notes de fruits rouges confits et ses tanins très fins. **25 €**

91/100

CHÂTEAU LILIAN LADOUYS

Gourmand et charnel en bouche, avec une rondeur fruitée (mûre, cassis) très enveloppante. Un vin de séduction à boire dès maintenant. **21 €**

SAINT-JULIEN 2022

96/100

CHÂTEAU LÉOVILLE-POYFERRÉ

Encore jeune, mais déjà très séduisant, plein, ample, évo-

quant entre les arômes de fruits noirs, d'épices, avec une once de tabac, et une belle fraîcheur en finale. Un grand saint-julien. **140 €**

92/100

CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE

Dans un style très croquant sur des notes de fruits noirs, Château Moulin de la Rose 2022 séduit par son caractère frais et montre une bonne gestion du millésime. **30 €**

92/100

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Ample et généreux à l'attaque, Château Saint-Pierre 2022 s'allonge en milieu de bouche pour se tendre tout en conservant ce côté juteux. **81 €**

91/100

AMIRAL DE BEYCHEVELLE

Contrairement au grand vin de Château de Beychevelle élaboré à majorité de merlot, l'Amiral est quant à lui élaboré avec 60 % de cabernet-sauvignon. Un profil plus frais, plus digeste dans cette année particulièrement chaude qu'était le millésime 2022. **43 €**



Vin en cours de conversion bio



Vin biologique



Vin en cours de conversion à la biodynamie



Vin biodynamique