



Comment choisir un bordeaux qui vous plaise parmi 37 appellations, toutes les couleurs et une multitude de styles ? À travers 200 vins et les portraits de celles et ceux qui font bouger le vignoble, cette sélection raconte un Bordeaux plus divers, plus vivant et souvent plus surprenant qu'on ne l'imagine

Sélection **Bettane+Desseauve**, par **Louis-Victor Charvet**

Les nouveaux visages de Bordeaux

DE LA RIVE gauche à la rive droite, le vignoble bordelais offre aujourd'hui plus de visages qu'on ne l'imagine. Dans le cadre de l'opération « Mon bordeaux préféré » menée en partenariat avec les Vins de Bordeaux (CIVB), les dégustateurs de Bettane+Desseauve ont goûté, noté et commenté à l'aveugle plus d'un millier de vins, pour en retenir 676. Nous publions dans ces pages une sélection de

200 vins, des grands crus classés aux découvertes les plus enthousiasmantes. S'il y a des niveaux (du bon vin au vin de référence) et des catégories pour mieux les repérer (Plaisir, Table, Terroir, Caractère ou Garde), ce n'est pas un palmarès. Plutôt une boussole pour bien choisir dans la généreuse profusion bordelaise.

La sélection complète est à retrouver sur mybettanedesseauve.fr

Les blancs

Barsac

Château Doisy-Daëne 2016

Le bouquet dévoile des fruits blancs et jaunes dans un registre lumineux. Équilibrée et élégante, la bouche révèle une matière délicate et précise.

96/100 - Caractère - 49 euros

Blaye côtes-de-bordeaux

Château Le Virou, Sublimus 2023

Les agrumes s'expriment avec éclat dans une bouche vive et saline. La fraîcheur souligne une personnalité affirmée. Un blanc idéal sur des huîtres ou des coquillages.

91/100 - Plaisir - 29 euros

Château Monconseil-Gazin, Blanc Prestige 2024

Les fruits blancs et jaunes s'expriment dans un registre floral et gourmand. Sapide et équilibrée, la bouche séduit par sa précision.

92/100 - Table - 9,50 euros

Les Vignerons de Tutiach, Adichats 2024

Une expression vive et tonique portée par une belle fraîcheur. La bouche privilégie un style direct et dynamique. À apprécier bien frais à l'apéritif.

90/100 - Plaisir - 10 euros

Bordeaux

Borie Manoux, Horizon de Lynch 2025

Les agrumes, la pêche blanche et la poire composent un bouquet lumineux. Ample, harmonieuse et délicatement végétale, la bouche révèle une belle fraîcheur.

91/100 - Plaisir - 9,50 euros

Château Aurore, Les Fleurs du Mal 2025

Les fleurs et les fruits blancs annoncent un registre frais et lumineux. Vive et équilibrée, la bouche séduit par sa finesse et sa netteté.

91/100 - Plaisir - 14,90 euros

Château de Malleret 2023

Une fine trame minérale accompagne les fruits blancs dans un registre vif et lumineux. Fraîche et équilibrée, la bouche privilégie la buvabilité.

91/100 - Plaisir - 19,50 euros

Château Fourcas-Hosten 2022

Une expression fraîche et délicatement épicée ouvre la dégustation. Légère et équilibrée, la bouche privilégie la finesse et la précision.

92/100 - Plaisir - 29 euros

Château La Levrette, La Petite 2019

Les parfums de miel et de fruits confits annoncent un vin généreux. Caressante et gourmande, la bouche révèle une belle structure et une complexité affirmée.

92/100 - Table - 13 euros

Château Le Grand Verdus, Grande Réserve 2022

Les notes florales accompagnent un registre léger relevé d'une fine minéralité. La bouche privilégie la fraîcheur et la netteté dans un style direct. Accessible et désaltérant.

90/100 - Plaisir - 26 euros

Château Loudenne 2022

Les agrumes ouvrent un registre gourmand, prolongé par de délicates notes pâtisseries. Fraîche et équilibrée, la bouche privilégie la finesse et la gourmandise. Idéal avec des poissons en sauce.

91/100 - Table - 25 euros

Château Marjose, Anthologie de Marjose Cuvée Patombe 2020

La bouche conjugue volume, équilibre et précision dans un style harmonieux. Une fine trame végétale et un boisé intégré soulignent une belle personnalité.

92/100 - Caractère - 18 euros

Château Patache d'Aux, Les Chevaux de Patache d'Aux 2024

Le pamplemousse, les fruits exotiques et les fruits blancs apportent beaucoup de fraîcheur. Souple, équilibrée et saline, la bouche séduit par son élégance. À apprécier dès aujourd'hui.

91/100 - Plaisir - 7,95 euros

Château Poitevin 2023

Les fruits blancs et jaunes s'accompagnent de délicates nuances empyreumatiques dans une expression d'une grande élégance. Fraîche, légère et équilibrée, la bouche justifie le coup de cœur du jury.

92/100 - Terroir - 14 euros

Château Suduiraut, Lions de Suduiraut 2024

La fraîcheur accompagne les fruits blancs et jaunes dans un registre tout en légèreté. La bouche, équilibrée et saline, offre un style franc et désaltérant. Idéal avec des poissons grillés ou des crustacés.

92/100 - Plaisir - 15 euros

Château Turcaud 2024

La bouche séduit par son harmonie, sa complexité et son équilibre. Les notes florales et fruitées s'étirent avec finesse dans une finale élégante. Un blanc raffiné.

92/100 - Caractère - 13 euros

Château Vermont, Héloïse L'Exquise

Les notes florales et les fruits blancs accompagnent un registre frais et lumineux. Souple, minérale et équilibrée, la bouche confirme cette impression de précision.

92/100 - Table - 7,50 euros

Château Vignol 2025

Les fruits blancs et jaunes s'enrichissent de délicates nuances empyreumatiques. Complexe, gourmande et équilibrée, la bouche offre une belle polyvalence à table.
92/100 - Table - 7,50 euros

Cérons**Clos Bourgelat 2023**

Les fruits blancs et jaunes s'accompagnent de délicates notes florales. Souple et allongée, la bouche privilégie la fraîcheur et la gourmandise. Un vin accessible, à apprécier dès l'apéritif.
92/100 - Plaisir - 14 euros

Côtes-de-bordeaux**Saint-Macaire****Château de Bouillerot, Le Palais d'Or 2025**

Les fruits exotiques et le miel composent un bouquet expressif, relevé de notes confiturées. Ample, la bouche conjugue gourmandise et équilibre, portée par une belle persistance aromatique.
92/100 - Caractère - 11 euros

Crémant de Bordeaux**Château Haut Grelot, Blanc de blancs**

Les fruits blancs et jaunes composent un registre d'une grande finesse. Fraîche, complexe et remarquablement équilibrée, la bouche séduit par son élégance.
92/100 - Terroir - 11,40 euros

Château Peychaud, Crémant de Peychaud 2023

Le citron et la pêche apportent beaucoup d'éclat à un registre floral tout en finesse. La bouche conjugue équilibre, longueur et fine salinité dans un style précis et séduisant. Idéal avec des fruits de mer.
92/100 - Terroir - 13 euros

Cheval Quancard, Cuvée Clémence

Les notes de pâte d'amande et de fleurs blanches ouvrent un registre raffiné. Les fruits blancs et jaunes s'épanouissent dans une bouche longue, gourmande et saline.
92/100 - Caractère - 9,90 euros

JM Cazes Sélection, Michel Lynch

Les fruits blancs s'imposent avec éclat dans un registre ample et généreux. La bouche conjugue équilibre, longueur et fine salinité avec beaucoup de précision.
92/100 - Caractère - 15 euros

Terroir de Crus, Crémant des frères Thienpont

Les fruits blancs et jaunes s'expriment dans un registre floral tout en finesse. Souple, harmonieuse et élégante, la bouche fait de ce crémant un excellent compagnon de l'apéritif comme des entrées.
92/100 - Caractère - 17,40 euros

Entre-deux-mers**Terroir de Crus, entre-deux-mers 2025**

La poire et les fruits blancs annoncent un registre engageant. La bouche conjugue fraîcheur, fine salinité et harmonie avec beaucoup de naturel. Une cuvée séduisante.
91/100 - Plaisir - 6,20 euros

Vignobles Hugues Laborde, Château Haut-Meyreau 2025

Entre fleurs, fruits blancs, fruits jaunes et agrumes, le bouquet affiche une belle fraîcheur. La bouche, équilibrée et sapide, privilégie la finesse et la buvabilité. Un blanc léger et avenant.
90/100 - Plaisir - 12 euros

Francs côtes-de-bordeaux**Château Puygéraud 2024**

Une expression florale portée par une belle fraîcheur. Si le registre aromatique reste discret, l'ensemble affiche une agréable harmonie.
91/100 - Plaisir - 15 euros

Graves**Château de Cérons 2022**

Les notes florales et les fruits blancs s'appuient sur une belle trame minérale. Fraîche, équilibrée et finement saline, la bouche conjugue précision et élégance.
93/100 - Table - 19,70 euros

Château Ferrande 2024

Le bouquet révèle de délicates notes d'agrumes soutenues par une fine minéralité. La bouche privilégie la fraîcheur et la tension dans un style direct. Un blanc à apprécier bien frais.
90/100 - Plaisir - 16,90 euros

**Clos Floridène 2023**

Des notes de fruits blancs et jaunes composent un registre vif et salin. Fraîche et équilibrée, la bouche privilégie la netteté et la gourmandise.
91/100 - Plaisir - 21 euros

Loupiac**Château du Cros 2020**

Les notes de confiserie et de fruits blancs composent un registre généreux. Longue et équilibrée entre sucre et fraîcheur, la bouche séduit par son harmonie.
93/100 - Plaisir - 18,90 euros

Médoc**Château de Malleret 2025**

Les notes florales et les fruits blancs s'expriment dans une bouche longue, harmonieuse et gourmande. Accessible, il accompagnera des poissons en sauce.
92/100 - Table - 19,50 euros

Château Fourcas Hosten 2025

Les notes de confiserie accompagnent les fruits blancs dans un registre frais et gourmand. Précise et équilibrée, la bouche accompagnera idéalement des poissons en sauce ou des crustacés.
93/100 - Plaisir - NC

Château La Tour de By 2025

Les fruits blancs et jaunes s'expriment avec fraîcheur dans un registre floral. Gourmande, longue et équilibrée, la bouche séduit par sa précision. Idéal sur des poissons en sauce.
92/100 - Table - 20 euros

Pessac-léognan**Château Bouscalt 2023**

Les fruits blancs et jaunes s'accompagnent d'une délicate touche de confiserie. Fraîche et gourmande, la bouche privilégie la finesse et la buvabilité. Agréable dès aujourd'hui.
92/100 - Plaisir - 39 euros

Château Couhins 2021

Les fruits blancs et jaunes s'expriment avec fraîcheur dans une bouche vive et harmonieuse. La matière privilégie la finesse et la précision.
91/100 - Table - 29 euros



Château Couhins-Lurton 2023

Les fleurs, les fruits blancs et jaunes et les agrumes s'expriment avec beaucoup de finesse. Équilibrée et délicate, la bouche laisse entrevoir un beau potentiel d'évolution.

93/100 - Garde - 47,75 euros

Château Haut-Bergey, Les 4 éléments 2023

Le bouquet s'ouvre sur des fruits blancs et jaunes relevés d'une fine touche d'agrumes. Équilibrée et dynamique, la bouche conjugue tension et gourmandise. Un blanc précis et accessible.

92/100 - Plaisir - 40 euros

Château Larrivet Haut-Brion 2023

Les fruits blancs et jaunes s'enrichissent de délicates nuances de confiserie. Fraîche, légère et équilibrée, la bouche révèle une belle profondeur.

92/100 - Plaisir - 41 euros

Lagrange-Martillac 2024

Les agrumes et les fruits blancs apportent beaucoup de fraîcheur à l'ensemble. Légère et équilibrée, la bouche privilégie la vivacité et la gourmandise. Un pessac-léognan blanc idéal à l'apéritif.

93/100 - Plaisir - 23 euros

Château Malartic-Lagravière 2023

De délicates notes de vanille accompagnent les fruits blancs dans un registre frais et équilibré. Légère et structurée, la bouche révèle un élevage qui gagnera encore en harmonie avec quelques années de garde.

93/100 - Garde - 55 euros

Château Olivier 2023

Les notes de fruits blancs et jaunes privilégient un registre frais et délicat. Équilibrée et lumineuse, la bouche laisse entrevoir un potentiel qui gagnera encore en expression.

92/100 - Plaisir - 32 euros

Sainte-Croix-du-Mont

Château Morange 2020

D'une grande intensité, la bouche mêle gourmandise, notes pâtisseries, minéralité et nuances empyreumatiques. Profondeur, complexité et registre épicé composent une matière de haut niveau.

94/100 - Caractère - 10 euros

Château Hostens-Picant 2024

Les notes florales apportent beaucoup d'éclat à un registre sapide et précis. Fraîche et équilibrée, la bouche privilégie la finesse. Parfait sur des entrées ou un poisson grillé.

92/100 - Table - 24 euros

Sauternes

Château Doisy-Védrines 2023

Les fruits blancs et jaunes s'expriment dans une bouche fraîche et persistante. L'équilibre met en valeur une belle précision. Idéal avec des fromages bleus.

94/100 - Terroir - 38 euros

Château Haut-Bergeron 2022

Les fruits blancs et jaunes composent un registre raffiné et lumineux. Légère, équilibrée et gourmande, la bouche séduit par sa remarquable buvabilité. Parfait sur une tarte aux fruits.

93/100 - Terroir - 32 euros

Château Lafaurie-Peyraguey, La Chapelle de Lafaurie Peyraguey 2019

Les fruits blancs et jaunes s'expriment dans un registre frais et lumineux. Légère et équilibrée, la bouche séduit par sa tension et son caractère désaltérant. Un vin original, à découvrir dès l'entrée.

92/100 - Table - 39 euros

Château Lamothe Guignard 2017

Les arômes de fruits blancs et jaunes révèlent une belle complexité. Profonde et persistante, la bouche conjugue équilibre, structure et précision. Promis à une très belle évolution.

93/100 - Caractère - 27 euros

Les rosés

Bordeaux

Château Labatut, Cuvée prestige 2025

Les fruits rouges s'expriment dans une bouche gourmande, florale et équilibrée. Légère et harmonieuse, la matière accompagnera un repas estival.

91/100 - Table - 4,95 euros

Les Domaines de Moncets, Rosé de Chambrun 2025

Une expression florale et fruitée aux accents de fruits blancs et jaunes. La bouche, fraîche et sapide, s'étire avec une belle longueur dans un registre harmonieux. Un rosé original et précis.

91/100 - Table - 15 euros

Bordeaux clair

Château Labatut, Cuvée prestige 2025

La cerise et les fruits rouges composent un bouquet franc et gourmand. Fraîche et équilibrée, la bouche confirme cette identité avec beaucoup de naturel.

91/100 - Plaisir - 4,95 euros

Château Mazeris Bellevue, Poësy 2025

Les fruits rouges croquants composent un registre éclatant et raffiné. Structurée, fraîche et gourmande, la bouche s'étire sur une fine salinité avec beaucoup d'élégance.

92/100 - Table - 13 euros

Château Sainte-Catherine 2025

Les fleurs séchées et les épices accompagnent des fruits rouges infusés. Gourmande et harmonieuse, la bouche affirme une personnalité originale. Un clair de caractère.

91/100 - Table - 7,70 euros

Château Vignol 2025

Le bouquet épicé ouvre un registre généreux de fruits rouges. Ronde, fraîche et sapide, la bouche confirme un bel équilibre.

92/100 - Terroir - 7,50 euros

Les rouges

Blaye côtes-de-bordeaux

Château Bois Vert, Cuvée Prestige 2022

Les fruits noirs s'accompagnent de délicates nuances grillées et torréfiées. Profonde, gourmande et structurée, la bouche révèle une belle intensité.

92/100 - Table - 10,40 euros

Château des Matards, Nathan 2023

Le fruit rouge s'accompagne de délicates nuances épicées et de sous-bois. Longue, profonde et finement saline, la bouche affirme une belle personnalité.

91/100 - Table - 11,70 euros

Château Les Bertrands, Nectar des Bertrands 2022

Les fruits noirs se mêlent à des nuances empyreumatiques dans une expression profonde. Structurée et élégante, la bouche assume un élevage encore marqué qui séduira les amateurs du style.

91/100 - Table - 20 euros

Château Maison Neuve, CS 2022

Les arômes de fruits rouges occupent le devant de la scène dans une bouche gourmande et persistante. Le boisé accompagne l'ensemble avec justesse, renforçant une remarquable buvabilité.

91/100 - Caractère - 13 euros

Domaine des Graves d'Ardonneau, Cuvée Prestige 2023

Robe intense, nez complexe entre notes de cerise, cuir, pierre chaude, ciste et violette. Bouche profonde et structurée, longueur tenue, finale légèrement animale.

91/100 - Caractère - 11 euros

Julien Bonneau, Rocket Man 2023

Les notes de confiserie et de pâtisserie composent un registre d'une remarquable originalité. Profonde, gourmande et structurée, la bouche impressionne par sa complexité.

92/100 - Caractère - 12,10 euros

Les Vignerons de Tutiac, Le Daron 2022

Fruits noirs et épices ouvrent un registre franc et harmonieux. Souple et équilibrée, la bouche révèle une belle profondeur.

92/100 - Plaisir - 16 euros



Charlotte Mignon, Château Larrivet Haut-Brion

Sans rompre avec l'histoire, Charlotte Mignon s'est inscrite dans la vision portée par la famille Gervoson, propriétaire de ce joli domaine situé aux portes de Bordeaux et convaincue que l'héritage n'a de valeur que s'il continue de s'inventer. Formée aux exigences des grands vins, elle y installe une sensibilité contemporaine, attentive à la qualité des terroirs autant qu'aux attentes d'une société qui demande aux meilleurs domaines d'assumer un engagement plus large que la seule production d'excellents vins. Depuis qu'elle assure la direction générale du cru, elle accompagne une évolution où la performance économique, la responsabilité environnementale et l'excellence œnologique avancent de concert, s'appuyant sur un parcours qui illustre l'émergence d'une nouvelle ère de dirigeants qui n'opposent plus tradition et innovation, mais considèrent l'une comme la condition de l'autre. Plus ouverte, plus collective, plus attentive à la pérennité des exploitations, cette approche contribue à redéfinir le rôle des grands domaines dans leur territoire.



Bordeaux Baron Philippe de Rothschild, Cuvée Héritage 2024

Le fruit rouge et noir s'exprime dans une bouche profonde et structurée. Le boisé poursuit son intégration au sein d'un ensemble harmonieux. Il profitera de quelques années de garde.

91/100 - Garde - 14,95 euros

Château Aurore 2022

Le fruit rouge s'exprime avec délicatesse dans une bouche fraîche et harmonieuse. La matière privilégie la finesse et la franchise.

92/100 - Plaisir - 19,90 euros

Château de Parenchère 2024

Des notes florales accompagnent un fruit généreux aux accents de fruits rouges et noirs. Souple et profonde, la bouche conserve beaucoup de gourmandise, tandis que le boisé s'intègre avec harmonie.

90/100 - Plaisir - 10 euros

Château Haut Rigal, 100% Cabernet-Sauvignon 2024

Expression florale à la séduction immédiate. La bouche, fraîche et élançée, s'appuie sur des tannins fins et une belle vivacité. Une interprétation délicate et raffinée du cépage.

93/100 - Table - 8 euros

Château Haut-Meyreau, L'Instant H 2023

Le fruit noir, relevé d'une pointe de poivre, annonce un registre généreux. Ronde, profonde et équilibrée, la bouche confirme cette belle harmonie.

93/100 - Table - 16,90 euros

Château Minvielle 2022

La robe profonde précède des notes viandées relevées d'épices. Ample et structurée, la bouche s'appuie sur des tannins fins et une belle matière. Un bordeaux de caractère, idéal sur des viandes rouges.

93/100 - Table - 7,50 euros

Château Monfayet 2023

Les notes florales et les fruits rouges composent un registre frais et gourmand. Charnue, sapide et équilibrée, la bouche privilégie le plaisir immédiat.

91/100 - Table - 8,55 euros



Clarence Dillon Wines, Clarendelle rouge 2018

Cerise et myrtille composent un bouquet vif et expressif. Structurée et équilibrée, la bouche confirme cette belle intensité avec une agréable longueur.

92/100 - Table - 19 euros

Bordeaux supérieur Bordeaux Families, Zéphyr Héritage 2020

Le fruit noir révèle un registre profond et généreux. Longue, fraîche et équilibrée, la bouche affirme une belle structure et beaucoup de caractère.

91/100 - Plaisir - 11,25 euros

Château Chenu-Lamont 2022

Les fruits noirs s'accompagnent de délicates nuances empyreumatiques et épicées. Profonde, fraîche et structurée, la bouche conjugue équilibre et élégance.

91/100 - Plaisir - 8,50 euros

Château de Parenchère, Cuvée Raphaël 2023

La fraîcheur accompagne un registre acidulé et sapide. Les fruits rouges et noirs s'enrichissent de délicates notes végétales et de sous-bois dans une bouche droite et équilibrée.

91/100 - Table - 14 euros

Château La Tuilerie du Puy, Le Vigneron Inconnu 2022

Les nuances empyreumatiques accompagnent un registre floral d'une belle complexité. Longue, fraîche et structurée, la bouche affiche une remarquable harmonie. Aussi séduisant aujourd'hui qu'après quelques années de garde.

91/100 - Table - 16 euros

Château Laronde Desormes 2020

Le fruit rouge s'enrichit de délicates nuances épicées, végétales et de sous-bois. Longue, profonde et parfaitement équilibrée, la bouche conjugue fraîcheur, gourmandise et élégance.

91/100 - Table - 13,05 euros



Château Le Grand Verdus, Grande Réserve 2020

Les arômes de fruits rouges et noirs s'expriment avec franchise dans un registre empyreumatique. Structurée et gourmande, la bouche dévoile une belle matière.

91/100 - Table - 26 euros

Château Les Eyraux, Le Pacha 2024

Caractère affirmé, porté par une minéralité tendue et une belle finesse aromatique. La bouche conjugue équilibre, salinité et nuances empyreumatiques relevées d'épices. Une expression complexe, précise et de belle personnalité.

91/100 - Caractère - 6 euros

Château Roquefort, Roca Forte 2022

Fleurs, fruits rouges et nuances minérales composent un registre plein d'éclat. La bouche, équilibrée et saline, conjugue fraîcheur et personnalité.

91/100 - Caractère - 15 euros

Canon-fronsac

Château Clos Toumalin 2022

Une remarquable complexité accompagne une matière généreuse et profonde. Les notes épicées s'étirent dans une bouche longue, structurée et saline. Un canon-fronsac taillé pour la garde.

91/100 - Garde - 35 euros

Château Vrai Canon Bouché 2019

Le bouquet séduit par sa finesse et son intensité. Veloutée et élégante, la bouche associe sous-bois, fruits rouges et fruits noirs dans un registre profond et empyreumatique.

91/100 - Terroir - 15 euros

Castillon côtes-de-bordeaux Château de Clotte 2023

Le fruit noir s'exprime avec beaucoup d'éclat dans un registre frais et élégant. La bouche séduit par sa finesse, sa remarquable buvabilité et sa belle harmonie. Une cuvée de caractère.

93/100 - Caractère - 30 euros

Château de Monbadon, Indé de Monbadon 2022

La pivoine et l'amande grillée composent un bouquet élégant. Ample et soyeuse, la bouche dévoile une belle fraîcheur, une profondeur de fruit et une longue finale.

92/100 - Table - 14 euros



Édouard et Thomas Le Grix de la Salle, Château Le Grand Verdus

Ils auraient pu se contenter de perpétuer une histoire familiale vieille de plus de deux siècles. Édouard et Thomas Le Grix de la Salle ont choisi de lui donner un nouvel élan. Aux portes de Bordeaux, Le Grand Verdus occupe une place singulière dans le paysage, niché au cœur des vallons de l'Entre-deux-Mers, entre vignes, bois et prairies. C'est dans cet environnement que les deux frères ont grandi avant de partir se former ailleurs, avec la conviction qu'il faut parfois quitter ses racines pour comprendre ce qu'elles ont d'unique. Pour eux, l'avenir de Bordeaux se construira dans sa capacité permanente à expérimenter. Agroforesterie, haies, couverts végétaux, amphores, cépages anciens, vins de macération, solera, vin sous voile ou pétillant naturel, Le Grand Verdus est un laboratoire d'idées où chaque projet nourrit le suivant. C'est aussi un lieu de vie où guinguettes, concerts, visites, dégustations et événements font du vin ce qu'il n'aurait jamais dû cesser d'être : un vecteur de rencontre, de culture et de convivialité.



Château La Croix Lartigue 2020

Les notes de fruits rouges s'enrichissent de délicates nuances florales et épicées. Longue, fraîche et équilibrée, la bouche conjugue élégance et structure. Un vin accompli.

92/100 - Garde - 22 euros

Château Robin 2020

Les notes de fruits rouges s'expriment avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise. Fine, équilibrée et d'une remarquable buvabilité, la bouche séduit par son élégance naturelle.

91/100 - Plaisir - 24 euros

Château Roque Le Mayne 2023

Une robe profonde annonce un vin sérieux et précis. La bouche conjugue fraîcheur, volume, soyeux et éclat du fruit dans une belle longueur.

91/100 - Terroir - 12 euros

Clos Puy Arnaud 2023

Les épices accompagnent une expression profonde relevée d'une fine trame végétale. Fraîche et harmonieuse, la bouche se distingue par sa précision aromatique et sa remarquable buvabilité.

93/100 - Plaisir - 30 euros

Maupeyrie, Anticonformiste 2022

Les fruits noirs s'expriment avec profondeur dans une matière structurée. Les épices accompagnent des tannins d'une grande qualité, laissant entrevoir un beau potentiel.

92/100 - Garde - 34 euros

Côtes-de-bourg**Château Moulin des Blais 2025**

Bouquet floral aux accents de framboise. La bouche, gourmande et fraîche, mêle de délicates notes vanillées à une belle profondeur, sans excès. Un rouge souple et savoureux, idéal sur des grillades ou une cuisine épicée.

92/100 - Table - 7 euros

Entre-deux-mers**Château Haut-Meyreau, Libre 2023**

Les fruits rouges et noirs s'accompagnent de délicates nuances épicées et empyreumatiques. Ronde, gourmande et équilibrée, la bouche conjugue charme et potentiel d'évolution.

93/100 - Garde - 19,90 euros

Francs côtes-de-bordeaux**Château Clos Fontaine 2020**

La cerise noire, le cacao et de délicates nuances végétales composent un bouquet expressif. Fine, fraîche et équilibrée, la bouche confirme cette belle complexité.

92/100 - Caractère - 19,60 euros

Château Puygueraud 2023

Fruits noirs, sous-bois et épices dessinent un registre chaleureux. Ronde et gourmande, la bouche conserve une belle souplesse.

92/100 - Table - 17 euros

Fronsac**Château Dalem 2022**

Les notes de fruits rouges s'accompagnent de délicates épices et d'une fine trame végétale. Souple et équilibrée, la bouche privilégie la franchise et la gourmandise.

92/100 - Plaisir - 29 euros

Château de Carles 2020

Le bouquet dévoile des notes de fruits rouges et noirs relevées de nuances empyreumatiques. Profonde et structurée, la bouche gagnera encore en harmonie après aération et quelques années de garde.

92/100 - Terroir - 17,50 euros

Château de La Dauphine 2019

Les notes de fruits rouges et noirs s'accompagnent d'une touche épicée dans un registre franc et gourmand. Fraîche et équilibrée, la bouche privilégie la buvabilité.

94/100 - Plaisir - 25 euros

Château Fontenil 2022

La profondeur de matière impressionne dès les premiers instants. Les nuances empyreumatiques et épicées accompagnent une bouche longue, fraîche et équilibrée.

93/100 - Garde - 34,10 euros

Château Plain Point 2018

Les notes épicées et empyreumatiques accompagnent une bouche gourmande, persistante et parfaitement équilibrée. Une cuvée déjà séduisante aujourd'hui mais promise à une belle évolution.

92/100 - Garde - 39,80 euros

Graves**Château Ferrande 2023**

La cerise noire annonce un registre discret mais prometteur. Profonde et délicatement épicée, la bouche conjugue tension et équilibre avec beaucoup de retenue. Il gagnera à être aéré.

91/100 - Plaisir - 14,90 euros

Château La Fleur des Pins 2023

La profondeur du fruit noir s'accompagne de délicates nuances pâtisseries. Ample et harmonieuse, la bouche conjugue structure, longueur et élégance. Un vin racé et séduisant dès aujourd'hui.

92/100 - Caractère - 13 euros

Clos Floridène 2022

Le bouquet dévoile des notes de pamplemousse brûlé, de charbon de bois et de fruits mûrs. Fraîche et profonde, la bouche mêle agrumes et fruits noirs dans un registre empyreumatique original.

91/100 - Plaisir - 22,50 euros

Les Vignobles Bertrand**Guindeuil 2022**

Le fruit noir accompagne une bouche ample et gourmande aux tannins enrobés. Profonde et équilibrée, elle révèle une belle élégance portée par un élevage maîtrisé.

92/100 - Caractère - 89 euros

Vignobles Expert et Fils, Excellence by Expert 2018

Les agrumes se fondent dans une expression complexe aux nuances empyreumatiques. Souple, élégante et harmonieuse, la bouche séduit déjà tout en laissant entrevoir une belle évolution.

92/100 - Garde - 21 euros

Graves de vayres**Château Barre Gentillot, Révélation 2019**

Le bouquet dévoile des notes de fruits relevées d'une fine salinité. Longue, gourmande et harmonieuse, la bouche conjugue profondeur, fraîcheur et délicates nuances empyreumatiques.

93/100 - Table - 32 euros

Château Bel-Air Eiffel 2022

Des notes de fruits rouges et noirs composent un registre d'une grande finesse. Entre élégance, profondeur et complexité, la bouche est soutenue par un boisé intégré et une fine salinité qui prolonge la finale.

92/100 - Plaisir - 21 euros

Haut-médoc**Borie Manoux, Horizon de Lynch 2023**

Les épices accompagnent un registre profond marqué par une belle évolution. La bouche révèle une matière généreuse et beaucoup de caractère. Profil affirmé.

90/100 - Caractère - 10,50 euros

Château Beaumont 2022

Les fruits rouges occupent le devant de la scène dans un registre fin et profond. La bouche conjugue élégance, précision et délicates notes épicées, soutenues par un boisé en pleine harmonie. Quelques années de garde lui seront bénéfiques.

90/100 - Garde - 16 euros

Château Bertrand Braneyre 2022

Les fruits noirs s'accompagnent de délicates notes épicées dans un registre généreux. Ample, gourmande et fraîche, la bouche s'étire avec une belle longueur.

92/100 - Caractère - 18 euros

Château Beycheville, Brulière de Beycheville 2022

Les arômes de fruits juteux et d'épices annoncent un registre généreux. Souple, gourmande et persistante, la bouche s'étire avec harmonie jusqu'à une finale finement saline.

92/100 - Table - 25 euros

Château de Malleret 2020

Les notes de fruits noirs s'enrichissent de délicates nuances épicées. Sapide, profonde et structurée, la bouche révèle un boisé en cours d'harmonisation.

91/100 - Garde - 27 euros

Château Doyac 2020

Le sous-bois et les nuances boisées annoncent une matière généreuse. La bouche affirme une personnalité qui gagnera encore en harmonie avec le temps.

91/100 - Caractère - 18,50 euros



Hugues Laborde, Les Vignobles Invidia (Château Haut-Meyreau, Château Aurore)

Il fait partie de ces entrepreneurs qui refusent, à raison, de choisir entre fidélité aux traditions et liberté de création. Arrivé aux commandes des vignobles Invidia avec un regard neuf, Hugues Laborde s'est imposé comme l'un des porte-voix d'une génération qui entend réconcilier Bordeaux avec le plaisir immédiat. Sa ligne est claire : moins de démonstration, plus d'émotion. Loin des excès d'extraction et des élevages exubérants qui ont longtemps marqué une partie du vignoble, il défend des vins de fruit, de fraîcheur et, au-delà des vins, une certaine idée du métier. Revendiquant le droit d'expérimenter et de produire des vins capables de parler simplement aux consommateurs, il est attaché au bon sens paysan autant qu'à l'innovation et rappelle que le progrès ne vaut que s'il s'enracine dans une connaissance des terroirs et dans le respect de ceux qui les cultivent. Son engagement, son enthousiasme et sa capacité à fédérer en font l'un des capitaines inspirants d'une génération convaincue que l'avenir du vignoble passera par l'audace. Elle a raison.



Château Julia 2021

Coup de cœur du jury pour ce vin long, sapide et structuré. La bouche conjugue fraîcheur, équilibre et délicates notes épicées avec beaucoup d'élan. Un haut-médoc expressif.

91/100 - Plaisir - 15 euros

Château Larose-Trintaudon 2023

Les fruits rouges s'accompagnent d'épices dans un registre généreux. Ample et chaleureuse, la bouche conserve un bel équilibre malgré un boisé encore présent. Un haut-médoc à servir sur des viandes mijotées ou un fromage.

91/100 - Table - 15,85 euros

Château Larrivau 2018

Tout en retenue, le bouquet dévoile progressivement des fruits noirs relevés d'une touche poivrée. La bouche affirme une belle profondeur et une élégante complexité. Il révèle sa personnalité avec l'aération.

91/100 - Caractère - 18 euros

Château Pomiès-Agassac 2021

Le fruit rouge s'enrichit de délicates nuances épicées et végétales. Équilibrée, fraîche et harmonieuse, la bouche révèle une belle finesse.

91/100 - Plaisir - 15,20 euros

Domaine Andron 2020

Les épices, le menthol et les fruits noirs composent un registre d'une belle intensité. Fraîche et équilibrée, la bouche s'appuie sur des tannins fins et une longue finale.

91/100 - Caractère - 18 euros

Lalande-de-pomerol
Château des Annereaux 2022

Des notes de fruits noirs s'expriment dans un registre intense, accompagnées d'un élevage affirmé. Ample et structurée, la bouche révèle une belle matière qui gagnera encore en harmonie avec le temps.

92/100 - Caractère - 21 euros

Château les Hauts-Conseillants 2022

L'équilibre et l'éclat de bouche mettent en valeur une matière précise et harmonieuse. Le registre aromatique reste discret, mais le vin affirme déjà une belle personnalité.

92/100 - Terroir - 20 euros

Domaine des Sabines 2019

Les notes balsamiques, de soja et de sous-bois composent un registre d'une grande complexité. Profonde, gourmande et harmonieuse, la bouche confirme cette maturité avec élégance.

91/100 - Caractère - 25 euros

Enclos de Viaud 2023

Les fruits rouges et noirs s'expriment avec profondeur dans une bouche structurée et harmonieuse. Une interprétation fidèle, idéale sur une volaille rôtie ou des viandes blanches.

92/100 - Terroir - 17 euros

Vignobles Chatonnet 2018

Le fruit noir accompagne une bouche profonde, harmonieuse et équilibrée. Le boisé s'intègre avec justesse dans un ensemble salin et élégant. À apprécier dès aujourd'hui ou après quelques années.

92/100 - Table - 48 euros

Listrac-médoc**Château Fourcas-Hosten 2022**

Les nuances florales et végétales composent un registre frais et gourmand. Souple et équilibrée, la bouche dévoile une belle profondeur.

92/100 - Table - 25 euros

Lussac-saint-émilion
Château de La Grenière,
Cuvée de la Chartreuse 2023

Les notes boisées accompagnent un registre profond aux nuances empyreumatiques et épicées. Gourmande, harmonieuse et équilibrée, la bouche laisse entrevoir un beau potentiel d'évolution.

92/100 - Caractère - 18,50 euros

Château du Moulin Noir 2020

Les fleurs accompagnent un registre complexe d'une belle maturité. Profonde, harmonieuse et persistante, la bouche révèle une élégance digne de l'appellation.

92/100 - Terroir - 14,40 euros

Vignerons de Puisseguin Lussac
Saint-Émilion, Anthèse 2019

Les fruits noirs, les épices et le tabac composent une expression harmonieuse. Souple et équilibrée, la bouche révèle une évolution maîtrisée. Un vin précis et prêt à boire.

91/100 - Terroir - 11,90 euros

**Margaux****Château Bellevue de Tayac 2020**

Le fruit rouge et noir s'ouvre sur un registre raffiné. Fine, fraîche et équilibrée, la bouche conjugue profondeur, gourmandise et délicate salinité.

91/100 - Plaisir - 35 euros

Château d'Arsac 2020

Des notes de fruits noirs et de sous-bois s'expriment avec retenue. La bouche révèle une belle matière qui gagnera à s'harmoniser avec le temps.

91/100 - Caractère - 23 euros

Château de Malleret,
Le Margaux du Château de Malleret 2020

Les notes florales, épicées et de fruits rouges et noirs composent un registre de belle complexité. Longue, fraîche et équilibrée, la bouche révèle toute la finesse d'un margaux qui gagnera à être ouvert à l'avance.

93/100 - Plaisir - 31 euros

Château Deyrem-Valentin 2023

Le bouquet séduit par son intensité et sa précision. Ample, structurée et sapide, la bouche associe tannins fins, fraîcheur et délicates nuances empyreumatiques et épicées.

92/100 - Terroir - 25 euros

Château Haut Breton,
Le Créateur 2015

Les fruits noirs composés ouvrent un registre profond et séduisant. Fine, fraîche et harmonieuse, la bouche conjugue gourmandise, équilibre et élégance.

93/100 - Terroir - 80 euros

Château Lascombes,
Chevalier de Lascombes 2023

Le fruit noir s'impose dans une matière généreuse et concentrée. La bouche gagnera encore en harmonie avec quelques années de bouteille.

93/100 - Garde - 36 euros

Château Marquis de Terme 2018

Les nuances empyreumatiques et épicées accompagnent une matière profonde et raffinée. Les tannins de belle qualité soutiennent une bouche fraîche et persistante. Il est promis à une belle évolution.

94/100 - Garde - 51 euros



Pascal et Clarisse Chatonnet, Vignobles Chatonnet

Avec l'arrivée de Clarisse aux côtés de son père Pascal, les vignobles familiaux entament un nouveau chapitre d'une histoire enracinée dans le Bordelais depuis plusieurs siècles. Œnologue, chercheur, consultant auprès de quelques-unes des plus grandes propriétés viticoles de la planète, Pascal Chatonnet est l'une des personnalités qui ont le plus marqué l'évolution du bordeaux contemporain. Ses travaux sur la vinification, l'élevage sous bois, les contaminations du vin ou encore la compréhension des terroirs ont contribué à faire entrer le vignoble dans une nouvelle ère de précision. Il applique cette même exigence à ses domaines, où il développe un projet d'agro-synergie, convaincu que les grands vins de demain naîtront de vignobles plus vivants. Ingénieure agronome, Clarisse donne une nouvelle dimension à cette aventure et apporte sa vision transversale entre maîtrise agronomique, compréhension des marchés et réflexion stratégique. Ensemble, père et fille unissent leurs compétences pour répondre aux défis environnementaux, économiques et sociétaux qui redessinent aujourd'hui le monde du vin.

Château Marsac-Séguineau 2023

Des notes florales ouvrent un registre élégant et original. La bouche associe fraîcheur, gourmandise et délicates nuances épicées dans une longue finale.

92/100 - Caractère - 20 euros

Château Tour de La Roze 2019

Des notes d'épices accompagnent les arômes de fruits rouges et noirs dans un registre fidèle à son terroir. Longue et harmonieuse, la bouche séduit par sa profondeur et sa précision.

92/100 - Terroir - 20 euros

Médoc**Château La Tour de By 2022**

Des notes de fruits rouges et noirs composent un registre intense aux nuances empyreumatiques. La bouche dévoile une matière solide et un caractère affirmé. Il gagnera en harmonie avec un peu de patience.

91/100 - Caractère - 21 euros

Château Les Ormes-Sorbet 2020

Les fruits rouges et noirs s'enrichissent de nuances empyreumatiques et minérales. La bouche offre une belle profondeur, même si le boisé domine encore l'ensemble. Il gagnera à patienter.

92/100 - Table - 19,50 euros

Château Loudenne 2018

Les notes de fruits rouges et noirs s'accompagnent de délicates nuances empyreumatiques. La bouche révèle une matière profonde et une personnalité affirmée.

91/100 - Caractère - 25 euros

Château Patate d'Aux 2019

Le fruit rouge et noir s'exprime dans un registre profond aux nuances empyreumatiques. La bouche dévoile une matière de caractère qui gagnera encore en harmonie.

93/100 - Garde - 19,95 euros

Clos Manou 2022

Les notes de fruits noirs s'expriment avec intensité dans une bouche profonde et structurée. La matière révèle une belle personnalité qui gagnera encore en harmonie avec le temps.

93/100 - Garde - 26 euros

Montagne-saint-émilion**Château Arbo 2022**

Référence dans sa catégorie. Les fruits noirs s'expriment avec profondeur dans une bouche souple, structurée et équilibrée. Une cuvée de caractère, promise à une belle évolution.

92/100 - Garde - 16 euros

Château Cardinal 2022

Les fleurs et les fruits rouges s'enrichissent de délicates nuances épicées. Longue, fraîche et équilibrée, la bouche conjugue profondeur, gourmandise et fine sapidité.

92/100 - Caractère - 10,50 euros

Château La Bastienne 2019

Coup de cœur du jury pour cette matière tannique d'une grande finesse. La bouche allie harmonie, profondeur et longueur dans un registre épicé.

92/100 - Garde - 16 euros

Vieux Château des Rochers, Cuvée Tradition 2022

Le bouquet dévoile de belles notes de cuir et de sous-bois. Enveloppante et fraîche, la bouche offre une matière gourmande soutenue par une légère sucrosité et une belle profondeur. Une évolution pleine de charme.

92/100 - Table - 9 euros

Vieux Château Labatut 2023

Le bouquet associe fruits rouges, fruits noirs, épices et une touche florale. Gourmande et équilibrée, la bouche confirme cette belle richesse aromatique avec une profondeur maîtrisée.

91/100 - Table - 9 euros

Moulis**Château Branas Grand Poujeaux 2020**

Le fruit rouge privilégie un registre souple et gourmand. Fraîche et harmonieuse, la bouche séduira par sa facilité d'accès. À apprécier dès à présent.

93/100 - Table - 37 euros

Château Chasse-Spleen 2023

La robe d'un grenat profond annonce une belle concentration. Les notes de fruits rouges et noirs s'épanouissent dans une bouche dense, équilibrée et épicée. Un moulin de caractère, idéal sur des viandes rouges.

92/100 - Caractère - 32 euros

Château Maucailou 2023

Une palette aromatique originale met en valeur des fruits noirs relevés d'une délicate touche d'agrumes. Profonde et structurée, la bouche affirme une personnalité singulière.

91/100 - Caractère - 20,50 euros

Pauillac**Château Grand-Puy Ducasse 2021**

Le fruit rouge s'accompagne d'une fine trame végétale dans un registre franc. La bouche révèle une matière qui gagnera encore en harmonie avec quelques années de garde.

93/100 - Garde - 37,50 euros

Château Haut-Batailley 2018

Les fruits rouges s'expriment avec profondeur dans une bouche longue et structurée. Le boisé accompagne une matière de belle tenue qui gagnera encore en harmonie avec quelques années de garde.

93/100 - Garde - 71 euros

Château Lynch-Bages, Echo de Lynch-Bages 2017

Les fruits noirs s'enrichissent de délicates nuances épicées dans un registre déjà harmonieux. Élegante et persistante, la bouche gagnera encore en complexité avec un peu de garde. Un vin à garder.

93/100 - Garde - 51 euros

Château Pauillac 2023

Le fruit noir s'exprime avec profondeur dans une bouche longue et structurée. Le boisé poursuit son intégration au sein d'un ensemble harmonieux.

93/100 - Garde - 85 euros

Château Pichon Baron, Les Tourelles de Longueville 2022

Le fruit rouge s'épanouit dans une matière généreuse et concentrée. La bouche révélera toute sa personnalité après quelques années de garde.

92/100 - Garde - 48 euros

Pessac-léognan**Château Bouscaut 2019**

Le registre floral s'enrichit de fruits rouges, de nuances mentholées et de sous-bois. Les tannins, fins et soyeux, accompagnent une bouche profonde et persistante.

92/100 - Garde - 39 euros

Château Carbonnieux, L'Enclos de Carbonnieux 2022

Les fruits rouges et noirs s'expriment dans un registre épicé et gourmand. Souple et équilibrée, la bouche séduit par sa profondeur et son accessibilité.

91/100 - Plaisir - 19 euros

Château de France 2020

La pivoine, la rose et le cassis composent un bouquet expressif. Longue, gourmande et saline, la bouche conjugue fraîcheur et profondeur avec beaucoup de caractère. Idéal avec un tajine.

92/100 - Table - 28 euros

Château Haut-Bergey, Les 4 éléments 2018

Les épices fraîches ouvrent un registre végétal plein d'éclat. Sapide, souple et élégante, la bouche dévoile de délicates notes de sous-bois dans un ensemble harmonieux.

92/100 - Terroir - 33 euros

Château La Louvière 2020

Les fruits noirs s'accompagnent de délicates nuances épicées. Profonde, fraîche et équilibrée, la bouche conjugue gourmandise, structure et un boisé déjà bien intégré.

92/100 - Table - 34,80 euros

Château Larrivet Haut-Brion 2019

Le toucher velouté s'impose dès l'attaque. Les nuances empyreumatiques et épicées accompagnent une matière profonde prolongée par une fine salinité.

92/100 - Terroir - 38 euros

Lagrange-Martillac 2021

Les arômes de fruits noirs et rouges, relevés d'une touche épicée, annoncent une belle complexité. Gourmande, souple et équilibrée, la bouche confirme cette impression dans une finale persistante.

92/100 - Garde - 23 euros

Château Malartic-Lagravière 2019

Le registre végétal affirme une personnalité vive et singulière. La bouche révèle une matière qui gagnera en harmonie avec le temps.

94/100 - Plaisir - 50 euros

**Paul et Marilène Garcin, Château Haut-Bergey**

Le renouveau de Bordeaux naît aussi de regards différents portés sur le vin. Celui de Paul Garcin est nourri de cinéma, de musique et de création. Celui de Marilène, diététicienne de formation, d'une attention au vivant et aux équilibres naturels. Ensemble, les propriétaires du château Haut-Bergey ont construit un modèle où le vin est d'abord l'expression d'un lieu, d'une famille et d'une sensibilité. Lorsqu'il reprend les rênes du domaine en 2014, Paul ne cherche pas à bouleverser l'histoire familiale. Mais il refuse de rester spectateur des mutations qui s'annoncent. Convaincu que le changement climatique impose de repenser le métier de vigneron, il engage une transformation de la propriété. Conversion à l'agriculture biologique, adoption de la biodynamie, restructuration des équipes, multiplication des sélections parcellaires : chaque décision répond à une même ambition, mieux comprendre le vignoble pour produire des vins plus justes, plus vibrants et plus fidèles à leur terroir. À travers leur parcours, Paul et Marilène incarnent un Bordeaux qui n'attend plus de subir les transformations de son époque, mais choisit de les anticiper.

Château Olivier 2018

La richesse de matière impressionne dès l'attaque. Ample, profonde et équilibrée, la bouche conjugue puissance, élégance et remarquable longueur.

92/100 - Garde - 36 euros

Pomerol**Château Bourgneuf 2019**

La profondeur de matière s'accompagne d'une belle tension qui souligne l'équilibre de l'ensemble. Longue, structurée et harmonieuse, la bouche laisse entrevoir un remarquable potentiel de garde.

94/100 - Garde - 55 euros

Château La Commanderie 2019

Le fruit rouge et noir s'accompagne de délicates nuances de sous-bois. Longue, profonde et équilibrée, la bouche conjugue harmonie, structure et élégance.

93/100 - Caractère - 60 euros

Château La Fleur-Pétrus 2022

Les fruits rouges et noirs très mûrs s'accompagnent de délicates nuances pâtissières. Ample, profonde et généreuse, la bouche affirme une belle personnalité.

98/100 - Plaisir - 320 euros

Château La Patache 2023

Le fruit noir s'exprime dans un registre profond aux nuances empyreumatiques. Structurée et gourmande, la bouche laisse entrevoir un beau potentiel d'évolution. Il s'épanouira avec quelques années de garde.

93/100 - Garde - 40 euros

Château Le Bon Pasteur 2020

Le fruit noir s'exprime dans un registre profond aux nuances empyreumatiques. Ample, puissante et structurée, la bouche affirme une belle personnalité.

93/100 - Garde - 70 euros

Château Mazeyres 2022

Les épices accompagnent un fruit noir généreux dans un registre complexe et gourmand. Ample, souple et équilibrée, la bouche confirme cette belle harmonie.

93/100 - Plaisir - 45 euros

**Château Nenin, Fugue de Nenin 2018**

Les notes de feuille de tabac dominent un registre tertiaire de belle complexité. Profonde, longue et structurée, la bouche révèle une remarquable maturité.

92/100 - Caractère - 44,90 euros

Château Tour Maillet 2023

Le sous-bois accompagne un fruit noir déjà profond. Gourmande et structurée, la bouche laisse entrevoir un beau potentiel d'évolution. Promis à une belle garde.

92/100 - Garde - 35 euros

Puisseguin-saint-émilion**Château Clarisse, Cuvée Vieilles Vignes 2023**

Les fruits noirs mûrs et les épices douces ouvrent un registre généreux. Profonde, florale et équilibrée, la bouche révèle une belle structure et beaucoup de fraîcheur.

92/100 - Caractère - 48 euros

Château Penau Laplagne 2020

Le fruit rouge s'exprime avec franchise dans une bouche gourmande et équilibrée. Le boisé accompagne harmonieusement une matière souple et accessible. Un puisseguin convivial.

92/100 - Terroir - 13,50 euros

Domaine des 4 Vents, Alizés 2022

Le tabac et la terre humide composent un bouquet intense et singulier. Longue et structurée, la bouche conjugue générosité, salinité et profondeur avec beaucoup de caractère.

92/100 - Terroir - 15 euros

Vignobles Faytout 2022

Les arômes de fruits rouges et noirs composent un registre fin et gourmand. Élégante et bien structurée, la bouche s'appuie sur un boisé en cours d'intégration. Une cuvée qui gagnera encore en finesse avec quelques années de garde.

91/100 - Garde - 13 euros

Sainte-Foy côtes-de-bordeaux Château Hostens-Picant 2022

Une belle fraîcheur met en valeur des notes empyreumatiques et épicées. Équilibrée et persistante, la bouche révèle une agréable salinité. Idéal avec un rôti de bœuf.

91/100 - Plaisir - 24 euros

Saint-émilion**Château Jacques Noir 2019**

Une référence dans sa catégorie. Les fruits rouges et noirs composent un registre profond et évolué, porté par une belle fraîcheur finale.

92/100 - Terroir - 18 euros

Olivier Cazenave 2024

Les fruits rouges, relevés de nuances végétales et de sous-bois, composent un registre profond et harmonieux. Fraîche et souple, la bouche se montre à l'aise à table.

92/100 - Table - 24,90 euros

Vignobles Chatonnet 2016

Le bouquet mêle fleurs, épices et fruits rouges dans un registre d'une grande finesse. La bouche allie profondeur, fraîcheur et gourmandise dans un équilibre remarquable.

94/100 - Terroir - 60 euros

Saint-émilion grand cru Château Badette 2022

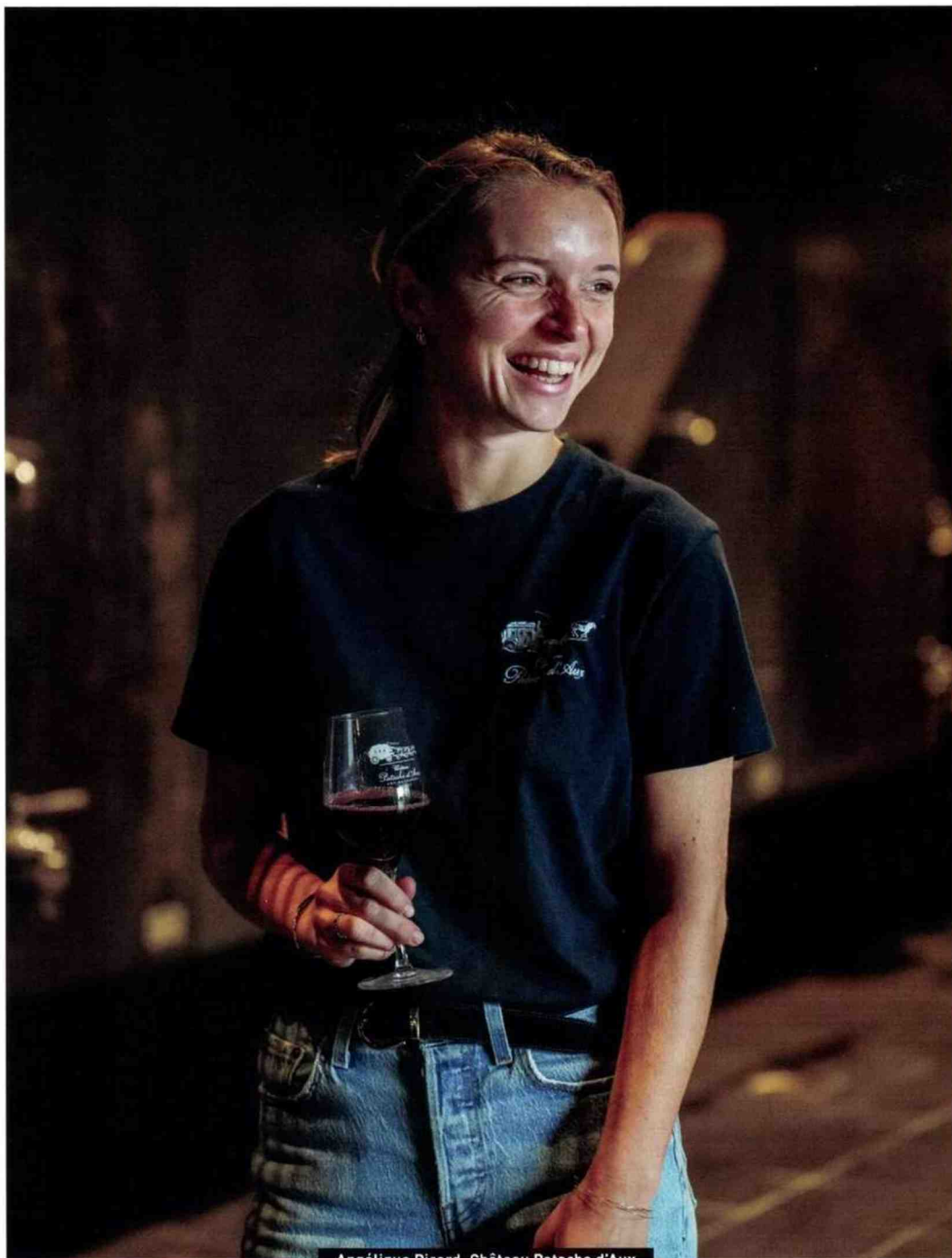
Les nuances empyreumatiques et épicées accompagnent un registre profond et raffiné. Souple, structurée et équilibrée, la bouche affirme une belle personnalité.

93/100 - Caractère - 32,50 euros

Château Bélair-Monange 2022

La profondeur de matière impressionne dès l'attaque. Les notes florales et épicées s'épanouissent dans une bouche d'une rare finesse, portée par une remarquable fraîcheur et une très grande longueur. Exceptionnel.

99/100 - Terroir - 240 euros



Angélique Picard, Château Patache d'Aux

À la tête des équipes techniques du château Patache d'Aux, Angélique Picard appartient à cette génération d'ingénieurs agronomes qui abordent le vignoble comme un écosystème. La jeune femme ne cultive qu'un seul objectif, retrouver ce qui a toujours fait la grandeur des vins de Bordeaux : fraîcheur, équilibre, nuance. Depuis son arrivée, elle conduit le vaste travail de reconstruction engagé par Advini pour ses propriétés bordelaises de la rive gauche. Recentrage du vignoble sur les meilleures parcelles, sélection massale, expérimentation de la vendange entière, élevages repensés, observation des cépages face au changement climatique, entre autres. Angélique se distingue aussi par sa capacité à fédérer des équipes autour d'une vision commune, à conduire le changement sans brusquer les équilibres et à faire grandir les compétences de chacun. Un leadership serein dont Bordeaux a besoin pour avancer, auquel il faut ajouter une aptitude à incarner l'ambition d'un domaine auprès des professionnels comme des amateurs.

Château Bellefont-Belcier 2023

Le fruit noir s'enrichit de délicates nuances épicées. Profonde et généreuse, la bouche affirme une belle personnalité, soutenue par un élevage affirmé.

95/100 - Table - 60 euros

Château Capet-Guillier 2022

Les notes florales s'enrichissent de délicates nuances épicées dans un registre élégant. Fraîche, équilibrée et persistante, la bouche séduit par sa remarquable buvabilité.

95/100 - Terroir - 35 euros

Château Chauvin 2022

Le fruit noir s'exprime dans une matière profonde soutenue par un élevage affirmé. La bouche révèle une belle structure qui gagnera encore en harmonie avec le temps. Taillé pour la garde.

92/100 - Garde - 38 euros

Château Croix de Labrie 2023

Le toucher caressant de la bouche séduit immédiatement par son remarquable équilibre. Les fruits rouges s'épanouissent dans une matière profonde, longue et d'une grande finesse.

95/100 - Garde - 120 euros

Château de Valandraud, Virginie de Valandraud 2017

Les fruits rouges et noirs juteux se mêlent à de délicates nuances florales et épicées. Longue, profonde et remarquablement structurée, la bouche affirme une grande élégance.

92/100 - Caractère - 49 euros

Château Fonplégade 2019

Un grand saint-émilion où finesse et élégance s'accordent avec une rare justesse. Les épices accompagnent une bouche profonde, fraîche, complexe et d'une remarquable longueur.

94/100 - Terroir - 135 euros

Château Fonroque 2022

La confiserie enrichit un registre floral et épicé d'une grande finesse. Longue, profonde et structurée, la bouche conjugue harmonie, sapidité et élégance. Grande personnalité.

94/100 - Garde - 52 euros

Château Grand Corbin-Despagne, Petit Corbin-Despagne 2023

Les notes de fruits rouges composent un registre frais et gourmand. La bouche révèle une matière harmonieuse qui privilégie la finesse. Un vin agréable à apprécier dans sa jeunesse.

91/100 - Plaisir - 22 euros

Château Jean Faure 2021

La violette, la prune et le fruit noir composent un bouquet raffiné. Longue, gourmande et équilibrée, la bouche s'appuie sur des tannins fins et une belle structure.

94/100 - Table - 45 euros

Château La Croix du Merle, Grande Cuvée 2020

Une belle complexité relevée d'une fraîcheur mentholée marque le bouquet. Dense, profonde et équilibrée, la bouche associe gourmandise, longueur et délicates nuances empyreumatiques.

92/100 - Terroir - 40 euros

Château La Dominique 2018

Le bouquet séduit par sa netteté, son ampleur et sa fraîcheur. Longue, profonde et équilibrée, la bouche révèle une matière raffinée où l'élevage accompagne le fruit avec justesse.

94/100 - Caractère - 62 euros

Château Laniote 2022

Le bouquet dévoile de délicates nuances épicées et chocolatées. Ample, fraîche et équilibrée, la bouche conjugue profondeur, gourmandise et longueur.

92/100 - Terroir - 38 euros

Château Mangot 2022

Les notes de fruits rouges et noirs dévoilent un registre jeune et raffiné. Ample, longue et équilibrée, la bouche séduit par son harmonie et son élevage discret.

92/100 - Terroir - 35 euros

Château Rochemaire 2022

Les notes florales, épicées et les fruits rouges composent un registre d'une grande finesse. Longue, fraîche et équilibrée, la bouche allie profondeur, gourmandise et élégance.

92/100 - Terroir - 85 euros

Clos des Jacobins 2019

Le fruit rouge et noir dévoile une matière soyeuse et profonde. Harmonieuse et structurée, la bouche laisse entrevoir un beau potentiel de garde.

92/100 - Table - 46 euros

Clos des Menuts, L'Excellence 2016

Une belle profondeur de matière accompagne des notes empyreumatiques et un fruit généreux. Longue, gourmande et équilibrée, la bouche affirme une structure solide portée par un élevage maîtrisé.

92/100 - Terroir - 35 euros

Vignobles Jade, Fontfleurie 2019

Les fruits rouges confits s'ouvrent sur une bouche aux accents de fruits très mûrs et de caramel. Longue, profonde et structurée, elle affirme une personnalité singulière.

92/100 - Plaisir - 38 euros

Saint-estèphe**Château Graves de Pez 2022**

La profondeur de matière impressionne d'emblée. Le fruit noir s'étire dans une bouche sapide, structurée et équilibrée, portée par un élevage parfaitement fondu. Un vin taillé pour la gastronomie.

92/100 - Table - 18,50 euros

Château Laffitte Carcassat 2019

Les nuances de sous-bois accompagnent un registre épicé tout en finesse. Les tannins soyeux, la fraîcheur et la fine salinité dessinent une bouche harmonieuse et persistante. Un saint-estèphe élégant et raffiné.

93/100 - Table - 24 euros

Château Lafon-Rochet, Les Pélerins de Lafon-Rochet 2018

Les notes de fruits noirs et de boîte à tabac annoncent un registre profond et raffiné. La bouche conjugue finesse, fraîcheur, minéralité et délicates nuances épicées dans une finale saline.

92/100 - Garde - 25 euros

Château Meyney 2021

Le fruit rouge s'exprime dans un registre profond relevé d'épices. Solidement structurée, la bouche laisse entrevoir un très beau potentiel de garde.

92/100 - Caractère - 32,50 euros

Château Ormes De Pez 2019

Les fruits rouges et noirs révèlent une matière ample et généreuse. Profonde, souple et structurée, la bouche affirme un équilibre remarquable.

92/100 - Terroir - 32,50 euros

Château Tronquoy 2023

La robe soutenue précède un registre profond de fruits rouges et noirs. Fraîche et structurée, la bouche révèle un beau potentiel d'évolution. Un vin bâti pour la garde.

92/100 - Garde - 27 euros

Saint-julien**Château du Glana 2019**

Une bouche d'une grande élégance, profonde, structurée et équilibrée, qui associe fraîcheur, délicates nuances empyreumatiques et belle complexité. A apprécier dès aujourd'hui ou après une longue garde.

92/100 - Caractère - 27 euros

Château Saint-Pierre 2020

Le sous-bois révèle une belle évolution aromatique. Longue, profonde et équilibrée, la bouche laisse entrevoir un très beau potentiel de garde.

96/100 - Caractère - 81 euros

Clos du Marquis 2015

Les fruits rouges et noirs révèlent un registre élégant déjà séduisant. Profonde et harmonieuse, la bouche gagnera encore en complexité lorsque le boisé sera pleinement fondu.

95/100 - Garde - 79,90 euros ■



Frédérique Vayron, Château Bourgneuf

Revenue en 2008 au sein de cette propriété familiale de Pomerol, après des études de philosophie, Frédérique Vayron apporte avec elle une autre manière de penser le vin, où la technique ne trouve sa véritable raison d'être que dans l'émotion qu'elle parvient à transmettre. Elle poursuit depuis un patient travail d'interprétation de ce terroir, voisin de celui prestigieux château Trotanoy. Sans jamais rechercher l'effet ou la démonstration, elle affine le style du vin par touches successives, gagnant en précision, en profondeur et en délicatesse. Fidèle à l'héritage familial tout en lui apportant une lecture contemporaine, elle rappelle que les plus grands vins de Bordeaux, y compris dans les appellations les plus reconnues, ne sont pas seulement ceux qui impressionnent par leur puissance ou leur complexité, mais sont avant tout ceux qui savent créer une émotion et suspendre le temps.

