

# Bordeaux à la lumière de ses plus beaux millésimes

Ils ont donné à la France les plus beaux vins de son histoire : chaque secteur du vignoble girondin a ses spécificités, mais leurs cuvées ont un point commun : elles vieillissent bien ! De Margaux à Sauternes en passant par Saint-Émilion, suivez-nous de 1945 à nos jours...

**2015 17,5/20**

## CHÂTEAU LA LAGUNE

Haut-Médoc 2015

(Dégusté en 2017) Remarquable fond, toucher de bouche soyeux et profondeur : complet et racé.  
48 €

**17/20**

## CHÂTEAU BELGRAVE

Haut-Médoc 2015

(Dégusté en 2017) Bouche dense, profonde et très digeste, fruité ample. Nous aimons la belle qualité de ses tanins.  
30 €

**19,5/20**

## CHÂTEAU PALMER

Margaux 2015

(Dégusté en 2017) Le fruit saute au nez avec des notes de cerise mûre, de fruits noirs. La texture, le grain de tannin, la persistance impressionnent.  
301 €

**18,5/20**

## CHÂTEAU BOYD-CANTENAC

Margaux 2015

(Dégusté en 2017) Magnifique de distinction et d'élégance. Une future légende du cru. Le toucher de tannin force le respect.  
42 €

**20/20**

## CHÂTEAU PONTET-CANET

Pauillac 2015

(Dégusté en 2017) On écrira longtemps sur les

vertus de ce 2015 taillé pour traverser les années. La bouche est immense, puissante, vibrante, dotée d'une suavité extrême. Une référence qui cultive son style "à part".  
102 €

**17,5/20**

## CHÂTEAU PÉDESCLAUX

Pauillac 2015

(Dégusté en 2017) Charnu et plein d'éclat, avec un fruité frais explosif et un grain de tannin superbe. La nouvelle référence de la propriété.  
40 €

**17/20**

## CHÂTEAU D'ARMAILHAC

Pauillac 2015

(Dégusté en 2017) Il explose de fruits au nez. Une exubérance que l'on retrouve dans une bouche pleine et enrobée, qui a conservé toute sa fraîcheur.  
40,70 €

**17,5/20**

## CHÂTEAU HAUT-BRION

Pessac-Léognan 2015

(Dégusté en 2017) Généreux en bouche : du charnu, une matière pulpeuse. Une note acidulée en finale le retend, le rend dynamique.  
837 €

**17/20**

## CHÂTEAU SMITH HAUT-LAFITTE

Pessac-Léognan 2015

(Dégusté en 2017) Impressionnant par sa puissance et sa richesse, il joue néanmoins

habilement avec la maturité du millésime, offrant un vin certes exubérant, mais doté d'une certaine forme d'équilibre et d'harmonie.  
86,40 €

**18/20**

## CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Pessac-Léognan 2015

(Dégusté en 2017) On suivra avec grand intérêt et sur plusieurs décennies l'évolution de ce vin impressionnant de puissance, de densité et d'énergie. Riche, mais sans lourdeur, ce Pape Clément 2015 propose une finale très raffinée.  
81,15 €

**17,5/20**

## CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE

Pessac-Léognan 2015

(Dégusté en 2017) Malartic-Lagravière 2015 impressionne par sa puissance, sa densité, la belle maturité de son fruit qui demeure vibrant. Impressionnante finale explosive.  
47,50 €

**18,5/20**

## CHÂTEAU TROTANOY

Pomerol 2015

(Dégusté en 2017) Une expression d'une grande profondeur. La puissance balsamique, rôtie, évoque la rose rouge et le goudron. La matière est imposante, d'une immense plénitude, vertébrée par des tanins abondants mais frais. Ce grand Trotanoy durera au moins un demi-siècle.  
270 €



**18/20**

**CHÂTEAU GAZIN**

Pomerol 2015

*(Dégusté en 2017)* Très expressif malgré sa densité, son opulence est parfaitement contenue. Il affiche une race aromatique évidente. Sa chair capiteuse et fine se déploie avec une élégance classique. Un très beau pomerol.

**63,80 €**

**19/20**

**CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE**

Saint-Émilion Grand cru 2015

*(Dégusté en 2017)* Cette éclatante réussite couronne le réveil du château, alliant à la superlative profondeur de la texture, raffinement de structure et distinction des arômes, à la limite touchante de la décadence (sublime pot-pourri, soutenu et non alourdi par une pointe lactique).

**58 €**

**17/20**

**CHÂTEAU SOUTARD**

Saint-Émilion Grand cru 2015

*(Dégusté en 2017)* Un vin dynamique et vigoureux, richement texturé, sans aucun relâchement (rebond acide et minéral qui signe la qualité du terroir) malgré un caractère solaire qui s'est affirmé au cours de l'élevage.

**38 €**

**20/20**

**CHÂTEAU  
DUCRU-BEAUCAILLOU**

Saint-Julien 2015

*(Dégusté en 2017)* Le grand raffinement de Ducru-Beaucaillou 2015 nous accompagnera pendant des décennies. Le velouté des tanins, l'énergie du fruit et la portée de la finale qui déroule sans fin en font une véritable légende.

**169,20 €**

**19/20**

**CHÂTEAU  
LÉOVILLE POYFERRÉ**

Saint-Julien 2015

*(Dégusté en 2017)* Voici un très solide candidat dans la course au sommet du millésime 2015. Massif, dense, mais aussi très subtil, il impose sa bouche très racée et surtout des tanins très nobles.

**80 €**

**20/20 19,5/20**

**CHÂTEAU MARGAUX**

Margaux 2010

*(Dégusté en 2013)* Margaux 2010 allie raffinement, intensité et profondeur. Soyeux des tanins et belle longueur pour un vin qui s'impose par une suprême élégance.

**1 000-1 100 €**

LES MEILLEURS  
MILLÉSIMES SELON

**Olivier  
Poels**



La région vient de connaître deux décennies bénies. Hormis un 2013 vraiment compliqué et un 2007 au caractère parfois végétal, toutes les autres années ont engendré des vins de bon niveau. En attendant la mise des prometteurs 2016, 2015 confirme sa grandeur et son potentiel et l'outsider 2014 se montre bien plus profond qu'on aurait pu le penser. Le duo des 2009 et 2010 sera passionnant à voir évoluer. J'ai une petite préférence pour le second, un peu plus lumineux et éclatant. 2005, autre monstre de la décennie est fermé. On peut miser actuellement sur le 2001, longtemps resté dans l'ombre du 2000 : il lui damne pourtant le pion dans un certain nombre de châteaux.



Acquis en 2009 par Jacky Lorenzetti, agrandi et doté de bâtiments rénovés sous la supervision du célèbre architecte Jean-Michel Wilmotte, Pédesclaux est en progrès constant, comme en témoigne la nouvelle référence de la propriété : un 2015 charnu et plein d'éclat, au fruité explosif.



**18,5/20**

**CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA**

Margaux 2010

*(Dégusté en 2013)* Ce margaux 2010 possède une classe superbe, avec une bouche qui s'étire longuement et un éclat de saveurs qui signe une réussite majeure de la propriété. Nous sommes admiratifs de sa texture.

120-130 €

**20/20**

**CHÂTEAU LATOUR**

Pauillac 2010

*(Dégusté en 2013)* L'un des plus grands vins élaborés dans l'histoire de Bordeaux. D'un équilibre parfait, avec un fruité d'une fraîcheur et d'une intensité phénoménales, des tanins majestueux, il fera le bonheur de ceux qui auront la chance de le boire dans les décennies à venir.

1 400-1 500 €

**19,5/20**

**CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD**

Pauillac 2010

*(Dégusté en 2013)* Il ne s'impose pas immédiatement. Il faut le laisser déployer ses ailes. Apparaît alors un vin d'une épure magistrale qui monte en puissance, sans fioritures et d'une distinction extrême. Le raffinement fait vin.

1 200-1 300 €

**19,5/20**

**CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD**

Pauillac 2010

*(Dégusté en 2013)* Tel que pressenti en primeur, c'est le plus grand vin de Mouton depuis le mythique 1945. Il affiche un charme absolu, une intensité de saveurs immense et une richesse parfaitement gérée par sa fraîcheur en finale.

900-1 000 €

**19/20**

**CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE**

Pauillac 2010

*(Dégusté en 2013)* Il combine le charme irrésistible du cru, avec ce côté sphérique et des tanins caressants, et une énergie de fruit superbe.

160-190 €

**20/20**

**CHÂTEAU HAUT-BRION**

Pessac-Léognan 2010

*(Dégusté en 2013)* Toujours plus moelleux que le La Mission, très séducteur, rond, sphérique, tout en charme et en volupté. Il mêle notes d'épices, de cerise bigarreau, de fruits à noyaux, de violette. Un parfum de bourgogne avec une bouche bordelaise.

850-900 €

**19/20**

**CHÂTEAU HAUT-BAILLY**

Pessac-Léognan 2010

*(Dégusté en 2013)* Magnifique 2010 aux notes poivrées, à la bouche hyper-parfumée aux tanins d'une race exceptionnelle, en nombre, mais sans aucune trace de sécheresse, ni de dureté en finale. Ultra-complet.

120-130 €

**19/20**

**CHÂTEAU L'ÉVANGILE**

Pomerol 2010

*(Dégusté en 2013)* Il exhale d'intenses notes de fruits noirs bien mûrs (cassis, mûre), et est servi par une petite touche acidulée et vibrante. La finale est pleine d'éclat, légèrement épicée.

270-300 €

**18,5/20**

**CHÂTEAU GAZIN**

Pomerol 2010

*(Dégusté en 2013)* Confirme sa stature de belle réussite, avec une bouche très bien dessinée, portée par des saveurs nobles et des tanins racés.

90-100 €

**20/20**

**CHÂTEAU AUSONE**

Saint-Émilion Grand cru 2010

*(Dégusté en 2013)* Sa richesse incroyable ne se traduit ni par de l'épaisseur, ni par du volume, mais par le rayonnement et la persistance d'un jus aux saveurs bouleversantes. Ausone 2010 trace une frontière de plaisir entre feu et glace. Un vin de très haute volée à ne pas manquer.

1 300-1 500 €



J. BAUDOUIN

Situé sur les terroirs argilo-graveleux du plateau de Pomerol, Gazin livre un excellent vin à la trame classique. Le 2010 est une réussite, avec des saveurs nobles et des tanins racés.



**20/20**

**LA MONDOTTE**

Saint-Émilion Grand cru 2010

(Dégusté en 2013) Volume phénoménal déjà perceptible au nez. Bouche d'une grande finesse de tanins qui développe une grande élégance, un raffinement dans la longueur des saveurs. Un monstre de velours et d'énergie domptée. 320-350 €

**19,5/20**

**CHÂTEAU CHEVAL BLANC**

Saint-Émilion Grand cru 2010

(Dégusté en 2013) Jamais Cheval n'a conjugué autant de finesse, de densité, avec un niveau d'alcool aussi perché. Prune mûre, tanins cacaotés, fraîcheur de menthe se tapissent dans la finale. Trame parfaite, bouleversante. 1 150-1 250 €

**20/20**

**CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES**

Saint-Julien 2010

(Dégusté en 2013) Taillé comme un roc, ce saint-julien se montre serré et impénétrable, mais doté d'une réserve de puissance phénoménale. Un Las Cases immense, dont la densité et la persistance feront date. 260-280 €

**19/20**

**CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON**

Saint-Julien 2010

(Dégusté en 2013) Archétype du grand médoc

classique, ce vin impose sa forme et son équilibre souverain, et fait montre d'une expression naturelle du fruit confondante.

115-125 €

**19,5/20**

**CHÂTEAU D'YQUEM**

Sauternes 2010

(Dégusté en 2013) Très limpide, d'un doré clair. À l'ouverture, le nez a gardé une expression de fruit très pure, sans aucune trace d'élevage. L'ananas et le fruit exotique dominent avec une très agréable liqueur en bouche et une finesse d'acidité. Un Yquem mémorable. 450-500 €

**19/20**

**CHÂTEAU CLIMENS**

Barsac 2010

(Dégusté en 2013) Magnifique rôti, notes d'ananas, bouche ample, généreuse, d'une liqueur parfaite avec un moelleux, un gras et une rondeur éblouissants. Le tout est porté par une fine acidité en finale. 90-95 €

**18,5/20**

**CHÂTEAU COUTET**

Barsac 2010

(Dégusté en 2013) Beaucoup de richesse, très beau gras, délicieux parfums de fruits confits, liqueur pleine et savoureuse. Longueur et ampleur en finale pour ce grand barsac, très complet. 50-55 €

**2009 19,5/20**

**CHÂTEAU PAVIE**

Saint-Émilion Grand cru 2009

(Dégusté en 2012) Ce bébé semble n'avoir pas bougé depuis sa mise en bouteille. Son fruit est toujours aussi explosif et juteux, avec une matière énorme qui a nécessité 36 mois d'élevage. Ce vin superlatif devra être attendu des décennies, même s'il est déjà irrésistible.

N. C.

**19/20**

**CHÂTEAU ANGÉLUS**

Saint-Émilion Grand cru 2009

(Dégusté en 2012) D'une intensité de fruit exceptionnelle, il explose en bouche, avec des notes de fruits rouges et noirs frais. La bouche est parfaitement dessinée, combinant puissance et tension. Très persistant, avec une finale tout en fraîcheur qui se déploie longuement, il contient parfaitement la richesse du millésime.

N. C.

**2008 17/20**

**CHÂTEAU VALANDRAUD**

Bordeaux 2008

(Dégusté en 2017) De délicats arômes de truffe et beaucoup de vigueur. Sa classe est indéniable. Finale sur des notes d'infusion impressionnantes. 69 €

**16,5/20**

**CHÂTEAU MARGAUX**

Bordeaux Pavillon Blanc de Château Margaux 2008

(Dégusté en 2017) Joli tonus, belle évolution aromatique sur le miel et les fleurs. Voici un bordeaux en place, doté d'une bouche charnue.

N. C.

**16/20**

**CHÂTEAU FONRÉAUD**

Bordeaux Le Cygne 2008

(Dégusté en 2017) Net, agréable, et une expression florale préservée. Quelle admirable fraîcheur ! 14 €

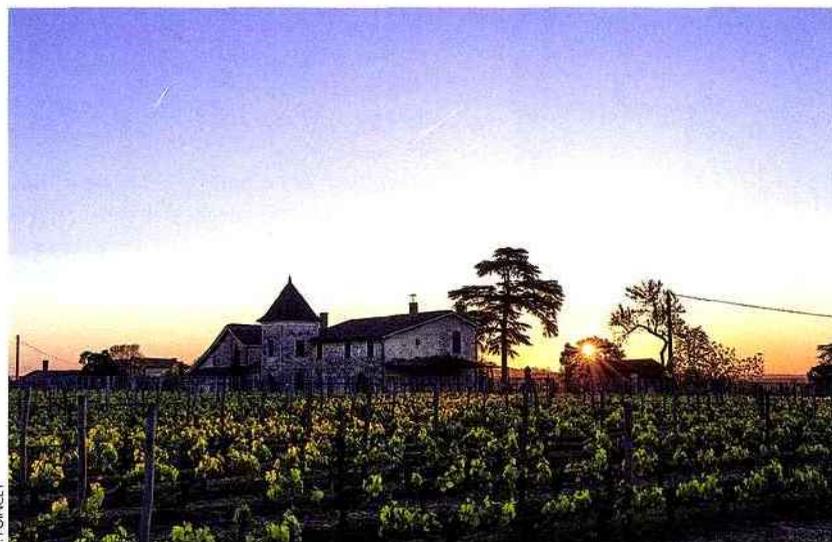
**18/20**

**CHÂTEAU LAVILLE HAUT-BRION**

Pessac-Léognan 2008

(Dégusté en 2017) Très belle évolution. Il conserve beaucoup de fraîcheur et de tonus, dans un registre qui évoque les grands bourgognes.

365 €



F. POINNET

Premier Grand cru classé de Saint-Émilion, La Mondotte, certifiée bio depuis 2014, ne cesse de progresser : son 2010 est un monstre de velours et d'énergie domptée, au volume phénoménal.