



• **POINTS FORTS**

Diversité des vins et des cuvées.
Durcissement des agréments.

• **POINTS FAIBLES**

Prix trop élevés pour les grandes cuvées.
Tendance (fâcheuse) à se comparer à Bordeaux plutôt que de cultiver sa différence.

• **LES VALEURS SÛRES**

Château Tour des Gendres, domaine de l'Ancienne Cure, château La Tour des Verdots, château Bélingard, château Tiregand, château Puy-Servain, château Pique-Sègue.

• **LES VALEURS**

MONTANTES

Château Monestier La Tour, château Les Jandis, château Les Hauts de Caillevet, château Caillevet, Clos des Terrasses, Le Jonc Blanc.

BERGERACOIS

Cap sur le haut de gamme

Dans le Sud-Ouest, **Bergerac** est le plus important vignoble avec 12 000 hectares de vignes plantées sur dix appellations très diversifiées produisant des blancs secs, moelleux et liquoreux, ainsi qu'une vaste palette de vins rouges du style fruité aux grandes cuvées de garde. Il s'impose par son volume de production (556 018 hl en 2006). Bergerac, Côtes-de-Bergerac, Pécharmant et Montravel sont les quatre appellations pouvant produire des rouges. Comme beaucoup d'autres, ce vignoble est frappé de plein fouet par la crise. Pour la contrer, l'interprofession suit une politique de hiérarchisation de ses vins en reclassant les appellations.

Vers des vins plus racés

Tout d'abord, l'appellation Bergerac générique peut être produite sur l'ensemble du vignoble dans les trois couleurs. Les rouges sont souvent souples, friands et agréablement fruités sans jamais être trop boisés. Viennent ensuite les Côtes-de-Bergerac, qui ont connu une réforme de l'agrément. Les vins sont, depuis le millésime 2003, agréés après leur mise en bouteille. Cela a entraîné une baisse significative des volumes déclarés. En 2004, seuls soixante domaines ont produit des Côtes-de-Bergerac. Cette appellation se positionne donc sur le marché haut de gamme avec des contraintes de production, de vinification et d'élevage plus sévères qu'auparavant. Le résultat est satisfaisant : les vins, mieux définis, plus racés, se distinguent davantage par



la recherche de maturité, les faibles rendements et les élevages luxueux que par la signature d'un terroir. Pécharmant, appellation historique pour ses rouges, traîne une réputation usurpée. Les vins sont maigres et manquent de caractère, mais le volume important de vins vendus en vrac ralentit la modification de son agrément. Montravel, la plus jeune des appellations en rouge, a été créée en 2001. Méconnue, elle applique un cahier des charges sévère (forte densité de plantation, 15 mois d'élevage, agrément après mise en bouteille, prix de vente minimum de 10 €, etc.). Mais peu de propriétaires jouent la carte du Montravel rouge, préférant la facilité commerciale du Bergerac. Seuls une quinzaine de domaines en produisent, conscients de la difficulté d'imposer cette nouvelle appellation.



Paysage typique en Dordogne : vignes et toiles périgourdines.

C'est parce que le Sud-Ouest est réputé pour ses grands vins blancs que cette dégustation originale porte sur les vins rouges. Des cuvées moins connues mais qui méritent l'intérêt des amateurs, le plus souvent vendues à prix abordable.

EN COUVERTURE

Rouges du Sud-Ouest Bons et abordables

Par Philippe Maurange

Le vignoble du Sud-Ouest est connu pour produire de très beaux vins blancs, secs et liquoreux, mais il offre aussi une grande diversité de vins rouges aux profils variés. Longtemps réputés rustiques et durs, les vins rouges de cette région ont peiné à s'imposer en France comme à l'étranger. Depuis une quinzaine d'années maintenant, d'énormes progrès ont été réalisés par des vignerons soucieux de développer une autre approche des vins et prêts à faire souffler un vent de modernisme dans leurs caves. On a ainsi vu apparaître, aux côtés des traditionnels vins fluides et légers, des cuvées plus concentrées, issues de raisins plus mûrs, bénéficiant de vinifications et d'élevages ambitieux.

Maturité et concentration, les atouts d'une grande cuvée
Encore rares au début des années 90, ces cuvées, très séduisantes, sont désormais l'apanage d'une grande majorité de domaines qui ont parfaitement compris la recette du succès et l'appliquent avec plus ou moins de bonheur. Car si les faibles rendements,

la recherche de la concentration et de la couleur par la maturité du raisin et l'élevage majoritairement réalisé en fûts neufs ont permis aux meilleures cuvées du Sud-Ouest de s'imposer face à la concurrence française ou étrangère, il nous faut également signaler quelques travers que cette dégustation (plus de 800 échantillons) a mis en lumière. Comme dans d'autres régions, la recherche systématique de concentration et de couleur a, en effet, des effets pervers si elle n'est pas maîtrisée. De nombreux vins sont ainsi apparus racoleurs, lourds et manquant de fraîcheur.

Belle jeunesse du 2004, 2005 grand millésime de garde
Dans les deux millésimes dégustés, 2004 et 2005, les vins affichent des styles radicalement différents. Si 2004 se



Deux cuvées d'excellence :
Château Montus, La Tyre
2005 et Château Lamarque,
Expression 2000.

montre plus tendre et plus rond dans sa jeunesse, 2005 s'avère, quant à lui, l'archétype du grand millésime de garde. Délicieux à boire sur leur fruit et dans la fougue de leur jeunesse, les 2004 s'ouvriront rapidement, et de nombreuses cuvées apparaissent déjà prêtes à être consommées. En revanche, il faudra être patient avec les 2005, richement constitués, profonds et magnifiquement équilibrés. Ce grand millésime complet prendra place aux côtés des plus belles réussites de ces vingt dernières années.

Les valeurs sûres

À côté des cuvées de luxe, tarifées en conséquence, le Sud-Ouest regorge de valeurs sûres que l'on peut encore acquérir à des prix très abordables. Mais la région propose aussi une série de vins encore méconnus qui méritent pourtant tout l'intérêt des amateurs. Le Clos d'un Jour à Cahors, Le Clos des Terrasses à Bergerac, le château Flotis à Fronton, le domaine Mouthes Le Bihan à Duras ou encore le domaine du Moulin à Gaillac constituent, par exemple, d'excellentes découvertes, promises à un bel avenir. ●

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Tous les vins présentés dans ce dossier ont été dégustés à l'aveugle, par Philippe Maurange. Les dégustations ont été organisées lors d'une tournée "au long cours" des syndicats d'appellations du Sud-Ouest, dans la semaine du 19 au 27 février 2007. ●

VINS ROUGES DU SUD-OUEST



Grands vins rouges d'Irouléguy à Bergerac Le palmarès d'une grande région viticole

BERGERAC

Château Tour des Gendres	p. 54
Anthologia 2000 16,5/20	p. 54
Moulin des Dames 2002 15,5/20	p. 54
Château des Eyssards	p. 54
L'Adagio des Essards 2003 15,5/20	p. 54
Château Grinon	p. 54
Grand Vin 2005 15,5/20	p. 54
Château Tourmentine	p. 54
L'Epicuria de Tourmentine 2005 15/20	p. 54
Château Belles Filles 2004 14,5/20	p. 54
Château des Eyssards	p. 54
Cuvée Prestige 2004 14,5/20	p. 54
Monastère de l'Antienne Cure	p. 54
L'Estase 2002 14/20	p. 54
Château de la Jaubertie	p. 54
Mirabelle 2004 14/20	p. 54
Château des Vigiers 2003 14/20	p. 54

CÔTES-DE-BERGERAC

Château La Tour des Verdets	p. 54
Le Vin 2005 17/20	p. 54
Clos des Terrasses	p. 54
Cuvée de Clos 2005 16/20	p. 54
Château La Barde-Les Tendoux	p. 55
2004 16/20	p. 55
Château Monestier La Tour	p. 55
Emily 2004 16/20	p. 55
Château Montdoyen	p. 55
Cuvée La Part des Anges 2005 16/20	p. 55
Château La Robertie	p. 55
E de La Robertie 2005 15,5/20	p. 55
Château La Tour des Verdets	p. 55
Le Grand Vin 2004 15,5/20	p. 55
Château Les Hauts de Caillevet	p. 55
Les Terres Chaudes 2005 15,5/20	p. 55
Château Les Jandis	p. 55
Aramis 2005 15,5/20	p. 55
Château Tour des Gendres	p. 55
Moulin des Dames 2005 15,5/20	p. 55
Domaine de l'Antienne Cure	p. 55
L'Estase 2003 15/20	p. 55
Château Bélingard	p. 55
Cuvée Blanche de Bosredon 2005 15/20	p. 55
Château La Robertie	p. 55
La Robertie Haute 2005 15/20	p. 55
Château La Tour des Verdets	p. 56
2003 15/20	p. 56
Château Les Jandis	p. 56
Aramis 2004 15/20	p. 56
Château Monestier La Tour	p. 56
Emily 2003 15/20	p. 56
Château Bélingard	p. 56
Ortus 2004 14,5/20	p. 56
Château Caillevet	p. 56
Accent 2003 14/20	p. 56
Clos des Terrasses 2005 14/20	p. 56
Château Haut-Bernasse	p. 56
Cuvée Méline 2003 14/20	p. 56
Château Laroque 2003 14/20	p. 56
Château Moulin-Caresse	p. 56
Cuvée de Prestige 2004 14/20	p. 56
Château de Pannisseau	p. 56
Baccarat 2000 14/20	p. 56
Château Les Hauts de Caillevet	p. 56
Ébène 2004 13,5/20	p. 56

PÉCHARMANT

Château de Tiegand	p. 56
Grand Millésime 2002 16/20	p. 56
Château Beauportail	p. 56
Quintessence 2005 15/20	p. 56

MONTRAVEL

Mon-Ravel	p. 56
Boléro 2005 16/20	p. 56
Château Moulin Caresse	p. 56
Grande Cuvée 2004 16/20	p. 56
Château Puy-Servain	p. 56
Vieilles Vignes 2003 15,5/20	p. 56

Château Pique-Ségue Terre 15/20	p. 56
de Pique-Ségue Anima Vitis 2002	p. 56
Château de Grimard	p. 57
Révélation 2003 14,5/20	p. 57
Le Jont-Blanc Rubis 2003 14,5/20	p. 57
Château Pique-Ségue 14/20	p. 57
Terre de Pique-Ségue Anima Vitis 2003	p. 57
Château de Masmontet	p. 57
M de M 2002 13/20	p. 57

CÔTES-DE-SAINT-MONT

Producteurs Plaimont	p. 57
Esprit de Vignes 2005 15,5/20	p. 57
Monastère de Saint-Mont 2004 15/20	p. 57
Le Faite 2005 14,5/20	p. 57

MADIRAN

Château Montus La Tyre 2005 18/20	p. 57
Prestige 2005 18/20	p. 57
Domaine Laffont	p. 57
Hecate 2005 17/20	p. 57
Domaine Capmartin	p. 57
Esprit du Couvent 2005 16,5/20	p. 57
Domaine Berthoumieu	p. 58
Charles de Batz 16/20	p. 58
Domaine Capmartin	p. 58
Esprit du Couvent 2004 16/20	p. 58
Cuvée du Couvent 2005 16/20	p. 58
Domaine Labranche-Laffont	p. 58
Vieilles Vignes 2004 16/20	p. 58
Vieilles Vignes 2005 16/20	p. 58
Château Viella	p. 58
Cuvée Prestige 2004 16/20	p. 58
Producteurs Plaimont	p. 58
Viella Fontaina 2005 15,5/20	p. 58
Aleus 2005 15/20	p. 58
Château d'Aydie	p. 58
Odé d'Aydie 2004 15/20	p. 58
Domaine Capmartin	p. 58
Cuvée de Couvent 2004 15/20	p. 58
Château d'Aydie 2004 14,5/20	p. 58
Domaine Laffont	p. 58
Hecate 2004 14,5/20	p. 58
Château de Dusse	p. 59
Cuvée Privilege 2005 14/20	p. 59
Domaine Laffont Engone 2005 14/20	p. 59
Domaine Laougué	p. 59
Sélection 2004 14/20	p. 59
Château Peyros	p. 59
Cuvée Tradition 2005 13,5/20	p. 59
Château d'Aydie 2005 13/20	p. 59

CAHORS

Domaine Cosse Maisonneuve	p. 59
Les Laquets 2004 18/20	p. 59
Château du Cèdre GC 2003 17,5/20	p. 59
Le Cèdre 2002 17/20	p. 59
Château Lamartine	p. 59
Expression 2000 17/20	p. 59
Clos Treguedina	p. 59
Prince Probis 2005 17/20	p. 59
Château Fantou L'Élie 2004 16,5/20	p. 59
Château La Caminade	p. 59
Esprit 2004 16,5/20	p. 59
Château Lacapelle Cabanac	p. 59
Malbec XL 2004 16,5/20	p. 59
Château La Reyne	p. 59
L'Excellence 2004 16,5/20	p. 59
Clos Triguédina	p. 59
The Black Wine 2005 16,5/20	p. 59
Le Clos d'un jour	p. 59
Un Jour... 2004 16,5/20	p. 59
Domaine La Bérangeira 16/20	p. 59
La Gorgée de Mathis Bacchus 2004	p. 59
Château Lagrèzette	p. 59
Cuvée Dame Honneur 2003 16/20	p. 59
Château Ponzac	p. 59
Éternellement Cahors 2005 16/20	p. 59
Domaine du Prince	p. 59
Lou Prince 2002 16/20	p. 59

Château Cantelauze	p. 60
Le Cotagé 2005 15,5/20	p. 60
Château La Caminade	p. 60
La Commandery 15,5/20	p. 60
Château Le Brézéguet	p. 60
Les Vieilles Vignes 2004 15,5/20	p. 60
Château Les Rigaults	p. 60
La Quintessence 2005 15,5/20	p. 60
Château Pineria	p. 60
L'Authentique 2005 15,5/20	p. 60
Domaine D'Homs	p. 60
Chevaliers d'Homs 2004 15,5/20	p. 60
Château Laur	p. 60
Vieilles Vignes 2005 15/20	p. 60
Château Les Bouisses 2005 15/20	p. 60
Château Les Hauts d'Aglian	p. 60
2004 15/20	p. 60
Le Clos d'un Jour 2004 15/20	p. 60
Château Haut-Montplaisir	p. 60
Pur Plaisir 2003 14,5/20	p. 60
Château de Mercures 2004 14,5/20	p. 60
Domaine Des Boulbènes	p. 60
Rubis de Roche 2005 14,5/20	p. 60
Château Cantelauze	p. 60
L'Abreuvoir 2005 14/20	p. 60
Château Croze de Pys	p. 60
Prestige 2005 14/20	p. 60
Château du Plat Faisant	p. 60
Cuvée de l'Ancêtre 2004 14/20	p. 60
Château La Coustarelle	p. 60
Grande Cuvée Prestige 2003 13/20	p. 60
Château Latuc Prestige 2004 13/20	p. 60
Château Saint Didier-Parnac	p. 60
Prieuré de Cénac 2005 13/20	p. 60

FRONTON

Le Roc	p. 60
Cuvée Don Quichotte 2005 16,5/20	p. 60
Château Montauriol	p. 60
Tradition Rouge 2004 16,5/20	p. 60
Château Flots 2005 16/20	p. 61
Domaine de Saint-Guilhem	p. 61
Cuvée Amadeus 2005 16/20	p. 61
Château Baudare	p. 61
Haute Expression 2005 15,5/20	p. 61
Haute Expression 2004 15,5/20	p. 61
Château Cap de Bel	p. 61
Réserve 2005 15/20	p. 61
Cave de Fronton	p. 61
Les Virtuoses	p. 61
Haute Expression 2004 15/20	p. 61
Le Roc Cuvée Réserve 2005 15/20	p. 61
Château Plaisance	p. 61
Tot Co Que Cal 2005 14,5/20	p. 61
Château Baudare	p. 61
Vieilles Vignes 2005 14/20	p. 61
Château Bouissel	p. 61
Haute Expression 2005 14/20	p. 61
Cuvée Sélection 2004 14/20	p. 61
Château Montauriol	p. 61
Tradition 2004 14/20	p. 61
Château Plaisance	p. 61
Thibaut de Plaisance 2004 14/20	p. 61
Château Cahuzac	p. 61
L'Authentique 2005 13,5/20	p. 61
Château Gransac	p. 61
Cuvée Renaissance 2004 13,5/20	p. 61
Château La Colombière	p. 61
Baron de D. 2005 13/20	p. 61

IROULÉGUY

Domaine Arretxea	p. 61
Haizta 2004 16,5/20	p. 61
Haizta 2005 16/20	p. 61
Les Vignerons du Pays Basque	p. 61
Omenaldi 2004 16/20	p. 61
Domaine Etxegaraya	p. 61
Lehengoa 15,5/20	p. 61
Domaine Bordatto Etxalde	p. 62
Lurumea 2004 15/20	p. 62

Domaine Arretxea	p. 62
Tradition 2005 14,5/20	p. 62
Domaine de Mignaberry	p. 62
2005 14,5/20	p. 62
Les Vignerons du Pays Basque	p. 62
Omenaldi 2003 14,5/20	p. 62
Domaine Ilarria	p. 62
Cuvée Bixinto 2004 14/20	p. 62
Cuvée Bixinto 2005 13/20	p. 62

VINS DE PAYS

Domaine de Frausseilles	p. 62
Vin de pays des Côtes du Tarn	p. 62
La Tarabelle 2004 15/20	p. 62
Domaine de la Ramaye	p. 62
Vin de Pays des Côtes du Tarn	p. 62
Le Grand Terroir 15/20	p. 62
Domaine de Frausseilles Vin de Pays	p. 62
des Côtes du Tarn 2004 14/20	p. 62

GAILLAC

Domaine d'Escausses	p. 62
Vigne Mythique 2004 16,5/20	p. 62
Domaine Rotier	p. 62
Renaissance 2004 16/20	p. 62
Renaissance 2001 15,5/20	p. 62
Domaine d'Escausses	p. 62
La Croix Petite 2005 15/20	p. 62
Domaine de Gineste 2005 15/20	p. 62
Domaine de La Ramaye	p. 62
Combe d'Avès 2005 15/20	p. 62
Château de Rhodes 2004 15/20	p. 62
Domaine du Moulin	p. 62
Florentin 2006 14,5/20	p. 62
Domaine Vayssette Léa 2003 14,5/20	p. 62
Cave de Rabastens	p. 62
Astrolabe 2006 14/20	p. 62
Château de Sauris 2005 14/20	p. 63
Château Vigné Lourac	p. 63
Le V 2004 14/20	p. 63
Château Clément Termes	p. 63
L'Esprit 2005 13,5/20	p. 63

DURAS

Domaine Mouthes Le Bilhan	p. 63
Les Apprentis 2004 16/20	p. 63
Château Condom	p. 63
Cuvée Delph 2005 15,5/20	p. 63
Domaine des Allégrets	p. 63
Voyage d'Oenon 2005 15/20	p. 63
Château La Petite Bertrande	p. 63
2005 15/20	p. 63
Domaine Chater	p. 63
Oak Aged Merlot Cabernet 2004 14/20	p. 63
Domaine de Ferrand 2004 14/20	p. 63
Château La Grave Béchade	p. 63
Les Compagnons 2005 13/20	p. 63

CÔTES-DU-MARMAINDAIS

Domaine Elian Da Ros	p. 63
Clos Bacquey 2004 16/20	p. 63
Château Bazin 2005 15/20	p. 63
Domaine Bonnet-Laborde	p. 63
Cuvée Prestige 2005 15/20	p. 63
Clos de l'Adret 2005 15/20	p. 63
Cave du Marmandais	p. 63
Baron Copestang 2005 14/20	p. 63
Cuvée Tad d'e Perbos 2005 14/20	p. 63
Château Jacquet 2005 13,5/20	p. 63
Lafon Ferran 2005 13/20	p. 63

BUZET

Château Tournelles	p. 63
Cuvée de Prestige 2005 15/20	p. 63
Château de Gueysse 2005 14,5/20	p. 63
Les Vignerons de Buzet	p. 63
Domaine de Brazzalem 2005 14/20	p. 63
Baron d'Albert 2005 13/20	p. 63

savoureux. Bonne tenue d'ensemble, longueur en finale. Beau vin complet, moderne et joliment vinifié. 11 €

15/20

CHÂTEAU

LA TOUR DES VERDOTS
2003

Cette cuvée est un vin droit avec un équilibre frais et délicat pour le millésime. Il ne s'impose pas avec un profil chaud et lourd, mais au contraire par une grande fraîcheur de fruit en bouche. Le boisé demeure discret, comme adapté pour l'année, préservant ainsi l'équilibre général du vin. 8,50 €

15/20

CHÂTEAU LES JANDIS

Aramis 2004

Avec sa cuvée Aramis, Joël Lacotte ne laisse rien au hasard. Une sélection judicieuse de terroir et des élevages soignés en font l'une des révélations de la dégustation. Vin plein et savoureux alliant les notes de fruits noirs et d'épices. Une découverte à prix canon. 5,50 €

15/20

CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR
Emily 2003

Repris par un investisseur hollandais qui en a confié le suivi technique à Stéphane Derenoncourt, Monestier La Tour s'impose aujourd'hui comme l'une des références de l'appellation. Style ambiteux, puissant et concentré avec des tanins très présents en bouche demandant à se fondre. Il a la richesse et la maturité du millésime. 17 €

14,5/20

CHÂTEAU BÉLINGARD

Ortus 2004

Issu d'une sélection de vieilles vignes du domaine,

Ortus offre un style ambiteux avec un boisé de bonne origine. Fruit présent en bouche, souplesse et gras dans les tanins. Séduisant et facile d'accès. 14,50 €

14/20

CHÂTEAU CAILLEVEL

Accent 2003

Cette propriété du secteur de Thénac propose des vins de belle facture aux habillages novateurs. Cette cuvée révèle un corps concentré aux tanins moelleux. Vinification moderne et boisé équilibré. 12,75 €

14/20

CLOS DES TERRASSES

2005

La première cuvée du domaine se veut dans un esprit plus fluide et davantage sur le fruit avec une fraîcheur de matière aux tanins coulants et frais en finale. Longueur sur un fruité harmonieux et fin. Délicieux à boire dans les deux ans. 8,50 €

14/20

CHÂTEAU HAUT-BERNASSE

Cuvée Méline 2003

Une découverte de cette dégustation. Esprit classique entre notes légèrement boisées donnant un profil épicé et une bonne maturité des tanins. Ensemble enrobé et gras. Bonne longueur et finale expressive. 25 €

14/20

CHÂTEAU LARQUE

2003

Jacques de la Bardonnie, le propriétaire, a fait le choix de la culture biodynamique. Le domaine a progressé. Vin délicat et de bel équilibre. Dans le même registre, 2004 (12 €) affiche une expression de fruit séduisante. 10 €

14/20

CHÂTEAU MOULIN-CARESSE

Cuvée de Prestige 2004

C'est une valeur sûre de l'appellation. Toujours vinifiés avec soin, les vins sont des modèles d'équilibre. La cuvée de Prestige demeure un bon classique. 10,20 €

14/20

CHÂTEAU DE PANISSEAU

Baccarat 2000

Plein avec de la matière et de la densité de corps en attaque, typé merlot. Tanins un rien rustiques, mais on apprécie le style mûr et concentré avec de fines notes d'épices en finale apportées par un boisé flatteur. 17 €

13,5/20

CHÂTEAU

LES HAUTS DE CAILLEVEL

Ébène 2004

Sylvie Chevallier s'impose depuis trois ans parmi les nouveaux propriétaires de l'appellation, en particulier avec des monbazillacs de grand style. Les rouges commencent à trouver une définition plus terroir, bien que les élevages demeurent encore un rien flatteurs. 14,50 €

PÉCHARMANT

16/20

CHÂTEAU DE TIREGAND

Grand Millésime 2002

Le vin demande à s'épanouir. Bois encore très présent, qui se fondera à une matière de belle maturité. Moelleux en bouche, fraîcheur en finale. Certainement le meilleur vin de l'appellation en 2002, plus encore en 2005 (18,50 €). 18 €

15/20

CHÂTEAU BEAUPORTAIL

Quintessence 2005

Dominé par les cabernets (sauvignon et franc). Très belle

expression aromatique entre fruits noirs, épices et minéralité. Complet en bouche, long en finale, bel équilibre. Si l'élevage reste sage et judicieux, le vin en bouteille sera une grande réussite. 19 €

MONTRAVEL

16/20

MON-RAVEL

Boléro 2005

Ce vin produit par le château Masburel est encore sur la prise de bois, mais l'échantillon présenté ne manquait pas d'étoffe. Concentration et maturité avec une très belle assise tannique. Très bon potentiel. 20 €

16/20

CHÂTEAU MOULIN CARESSE

Grande Cuvée 2004

Beau vin complet et de très belle matière, tanins civilisés et droits. Belle allonge dans la fraîcheur avec des notes de fruits rouges. Un excellent vin d'équilibre, fin, élégant et complet. 13,50 €

15,5/20

CHÂTEAU PUY-SERVAIN

Vieilles Vignes 2003

L'expression du fruit est préservée avec un élevage discret. On note également une fraîcheur en finale bienvenue dans ce millésime pour ce très joli vin d'équilibre aux tanins fins. 12,90 €

15/20

CHÂTEAU PIQUE-SÈGUE

Terre de Pique-Sègue

Anima Vitis 2002

Les notes toastées au nez et en bouche sont encore présentes, mais avec de la suavité dans les tanins et de la distinction aromatique. La matière, savoureuse, arrive tranquillement à maturité de consommation. 12,56 €