

LE FIGARO et vous

 SPÉCIAL VIN

UNION DES GRANDS CRUS CINQ DÉCENNIES D'INNOVATION



Château Rauzan-Ségla, à Margaux.

MICHEL FIGUET / LE FIGARO MAGAZINE - CHÂTEAU LYNCH-BAGES

Une intuition. Celle d'une poignée de visionnaires qui ont compris au début des années 1970 la nécessité d'aller à la rencontre du monde pour porter l'excellence de leurs crus parmi les plus prestigieux du Bordelais. C'était en 1973, au retour d'un voyage au Japon. L'Union des grands crus de Bordeaux (UGCB) est née cette année-là. Depuis, les adhérents de ce club très select - 131 en 2023 - sont devenus de grands voyageurs et des explorateurs. Défrichant et innovant sans relâche. Ainsi au début des années

1980, avec le lancement de la Semaine des primeurs, qui a révolutionné la filière. Mais aussi en cas de coups durs. À l'image de la crise du Covid, qu'il a fallu surmonter par l'envoi d'échantillons. Derrière chacune de ces initiatives, des présidences charismatiques, à l'image de Jean-Baptiste Delmas, Anthony Perrin, Alain Reynaud, Patrick Maroteaux ou Sylvie Cazes, seule femme élue présidente en cinquante ans, jusqu'à Ronan Laborde aujourd'hui. Cinq décennies d'hommes et de femmes à qui nous rendons hommage. ■

I. S.



36 LA PASSION EN PARTAGE
L'Union des grands crus de Bordeaux célèbre ses 50 ans en retrouvant son public. Entretien avec son président, Ronan Laborde

37 L'UGCB, L'IMAGINATION AU POUVOIR
Depuis 1973, cinq générations d'hommes et de femmes visionnaires font rayonner l'excellence des châteaux bordelais dans le monde entier

40 LA DÉGUSTATION DE L'UNION DES GRANDS CRUS 2022
L'équipe du «Figaro Vin» a passé en revue les vins de l'UGCB



GRAND CRU CLASSÉ

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



« NOUS ADORONS PARTAGER NOTRE PASSION »

En 2023, l'Union des grands crus de Bordeaux (UGCB) célèbre ses 50 ans en retrouvant son public après deux années de pandémie et un redémarrage post-Covid difficile. Entretien avec son président, Ronan Laborde.

PROPOS RECUEILLIS PAR
BÉATRICE DELAMOTTE

Une nouvelle ère s'ouvre pour l'Union des grands crus de Bordeaux (UGCB) avec des chiffres en hausse à l'exportation et la généralisation des pratiques environnementales vertueuses. Comme nous l'explique le président, Ronan Laborde, 2022 est un vin caractéristique de la nouvelle expression aromatique des bordeaux et des grands crus, qui s'apprécient dès à présent.

LE FIGARO. - Les restrictions liées à la pandémie de Covid sont derrière nous. Comment se sont déroulés les derniers mois pour l'Union ?
Ronan LABORDE. - Nous sommes repartis en tournée à la rencontre de nos clients prescripteurs. Le redémarrage a été difficile en termes d'affluence pendant la période de transition en 2022 et la recrudescence de Covid nous a amenés à reporter quelques événements, notamment la tournée en Amérique du Nord. Mais nous avons retrouvé le public, que ce soit en Suisse et au Royaume-Uni fin novembre, en janvier aux États-Unis, lors des salons Wine Paris et Prowein ou de notre tournée au Benelux. Aujourd'hui, nous avons même plus de visiteurs qu'avant le

Le millésime 2020 conforte et consacre le nouveau style des bordeaux et des grands crus

Covid. L'ère des dégustations virtuelles, sans la présence des représentants des châteaux, a pris fin après deux années où il a fallu garder le lien en envoyant des échantillons dans le monde entier.

Il faut dire qu'avec le millésime 2020, unanimement reconnu, vous avez plutôt de la chance...
Ce millésime conforte et consacre le nouveau style des bordeaux et des grands crus. Et nous sommes heureux de voir que nos clients apprécient ces flacons. Il faut dire que, depuis 2016,

nos vins s'apprécient très bien même jeunes avec des tanins lissés et une belle expression aromatique. Avant, les gens me demandaient combien de temps il fallait attendre pour profiter de nos vins, maintenant je leur réponds qu'il est possible de les consommer dès à présent, même s'il est toujours mieux d'attendre quelques années. C'est symbolique de cette nouvelle génération de vins à Bordeaux.

Qu'est-ce qui permet cette meilleure accessibilité des vins dans leur jeunesse ?

Dans toutes les propriétés, nous allons désormais chercher la bonne maturité. Un gros travail a été fait, aussi bien sur le vignoble que dans toute la chaîne de transformation, lors du transport des raisins vers les chais, la vinification ou l'élevage. Cela nous permet d'obtenir une belle pureté et une expression aromatique accrue. Un constat qui se vérifie de plus en plus, tant pour les domaines que pour les appellations.

Les douanes ont publié, ce printemps, les chiffres des exportations de vin en 2022. Quelles conclusions en tirez-vous ?

Dans la catégorie des vins à plus de 22,50 euros la bouteille, catégorie de prix très représentative pour les membres de l'Union des grands crus, les chiffres sont excellents. Avec un record d'exportation en 2022 à 1,4 milliard d'euros. Et le dynamisme est global, puisqu'on enregistre une hausse de +21% en volume par rapport à 2019 et de +28% par rapport à 2018, qui étaient déjà deux années au commerce soutenu. La Grande Chine (qui comprend la Chine continentale, Hongkong et Macao) reste notre premier marché, devant le Royaume-Uni, toujours en bonne forme, les États-Unis et la Suisse. Nous pouvons aussi noter que la Corée du Sud fait son entrée dans le top 10 des exportations. Cette évolution découle directement de la nouvelle habitude des Coreéens de consommer nos vins à domicile, ce qui n'était pas le cas avant les confinements. Par consé-



Ronan Laborde, président de l'Union des grands crus de Bordeaux.

quent, la consommation de grands crus de Bordeaux a été multipliée par trois. Mais c'est au-delà de la 10^e place que les mouvements sont notables, avec l'émergence de pays comme Taïwan ou la Thaïlande, ou encore de l'Espagne, qui s'ouvre à nos vins. La Malaisie aussi pousse fort.

On parle toujours de l'Afrique comme d'un nouvel eldorado pour les vins de Bordeaux. Qu'en pensez-vous ?

Il est vrai que les chiffres sont en augmentation, mais le continent est encore loin dans notre classement. Des richesses se créent, des connexions internationales se font avec des personnes venues du Liban, de Chine. L'Afrique du Sud, qui bénéficie d'une chaîne logistique performante, d'une grande connaissance des grands crus d'ici et d'ailleurs, se positionne bien. Mais cela reste encore anecdotique.

Et la France, alors ? Le « bordeaux bashing » vous pénalise-t-il toujours ?
Le bordeaux bashing ne se ressent ni dans les chiffres ni dans les intentions d'achat. Avec 10% à 50% de nos ventes dans l'Hexagone, nous pouvons cependant faire mieux et nous avons envie de France au sein de l'Union. On nous a fait beaucoup de reproches sur notre empreinte environnementale, le positionnement tarifaire de nos vins, leur côté trop boisé, mais tout cela appartient au passé. Il faut avouer que la hausse des prix en Bourgogne nous profite et nous regagnons des parts de marché dans certains pays, notamment au Japon et au Danemark, qui rencontrent plus de difficultés à s'approvisionner en vins de Bourgogne. De plus, on nous a longtemps fait le reproche de négliger l'accueil à la propriété, mais cela aussi est en train de changer. Nous n'avons rien à cacher et nous adorons partager notre passion. Aujourd'hui, les membres de l'Union le font dès que cela est possible.

Lors de votre réélection à la présidence de l'Union des grands crus, vous avez lancé une enquête sur les pratiques environnementales auprès de vos membres. Quels sont les résultats ?
Cette démarche, baptisée Ethic'Union, est partie du constat que nous étions incapables de formaliser en données chiffrées l'état de nos pratiques. Environ 90% de nos membres ont répondu à l'enquête et les résultats sont très encourageants. Aujourd'hui, tout le monde calcule ses IFT (indicateur de fréquence de traitement phytosanitaire, NDLR), est certifié en HVE (Haute Valeur environnementale) niveau 3, voire 4, et nous constatons une forte avancée sur le bio avec un tiers de nos membres certifiés ou en cours de conversion. Nous sommes rassemblés pour produire la meilleure qualité possible dans le respect du terroir et je souhaite ajouter le caractère essentiel des pratiques vertueuses dans notre charte.

Alors que l'UGCB fête cette année son 50^e anniversaire, attirez-vous toujours de nouveaux membres ?
Oui, nous accueillons deux nouvelles propriétés : Château Haut-Batailley, à Pauillac, et Château Lafleur, à Pomerol. Ce sont deux très beaux domaines, l'un propriété de la famille Cazes, l'autre d'Henri Parent. En revanche, le Château Lafon-Rochet va nous quitter à la fin de l'année. Le bilan reste très positif pour ce 50^e anniversaire, que nous avons choisi de ne pas particulièrement célébrer. Si ce n'est avec une action symbolique au Japon, où a eu lieu le premier voyage de l'Union, en 1973. Le plus important, c'est que le chemin continue. ■

L'UGCB, L'IMAGINATION AU POUVOIR

Depuis 1973, cinq générations d'hommes et de femmes visionnaires font rayonner l'excellence des châteaux bordelais dans le monde entier.

ANNÉES 1970 LES FONDATEURS

Au retour d'un voyage au Japon, une poignée de propriétaires bordelais décide de créer l'Union des grands crus. Une étape cruciale pour l'avenir de Bordeaux.

Au début des années 1970, Bordeaux vient de vivre deux millésimes médiocres (1971 et 1972) engendrés par une météo maussade. Et même si le maire d'alors, Jacques Chaban-Delmas, lance un vaste programme de réhabilitation de la capitale aquitaine, les perspectives des propriétaires viticoles ne sont pas au beau fixe. Une poignée d'hommes, menée par Pierre Tari, propriétaire du château Giscours à Margaux, va changer les choses.

Tout commence avec un voyage d'affaires au Japon en 1973. « Je connaissais bien l'Asie et il m'a semblé opportun, après avoir conçu l'Amérique, de nous tourner vers le Japon », se souvient-il. Encore fallait-il simplifier la présentation des crus de Bordeaux pour les interlocuteurs, pas toujours bien familiarisés avec les subtilités régionales, entre le classement de 1855, celui des crus bourgeois et Pomerol qui n'en avait pas. Avec l'aide de Jean-Bernard Delmas disparu en 2019, Pierre Tari commence par chercher le mot japonais pour le vin. Il en existe deux : *budōshu* (littéralement alcool de raisin) et *wain* (qui viendrait de l'anglais *wine* et aurait été introduit au Japon au début du XX^e siècle). Et nos deux hommes de se lancer dans la production d'estampes et de documents graphiques pour expliquer le vin de Bordeaux hors hiérarchie. « Il n'était pas question de mercantilisme, mais de pédagogie », insiste Pierre Tari.

À l'époque, les Bordelais sortaient peu de leur domaine. Seuls Jean-Eugène Borie, de Beychevelle, et Jean-Michel Cazes, de Lynch-Bages, avaient pris l'habitude de voyager. Des exceptions. Pour cette première expédition japonaise, le groupe d'une douzaine de propriétaires à partir est exclusivement masculin. Parmi eux, Jean-Bernard Delmas (château Haut-Brion) et Pierre Tari, bien sûr, mais aussi Alexandre de Lur-Saluces (château d'Yquem) et Thierry Manoncourt (château de Figeac).

Un franc succès. Le voyage préfigure de nombreux autres déplacements ainsi que l'adhésion du négoce, à la suite de Jacques Théo et de la maison Alexis Lichine & Cie. « Sans que rien ne soit formalisé entre eux, le constat de l'efficacité de ce voyage de groupe a naturellement conduit à la création de l'Union des grands crus de Bordeaux en 1973, se souvient Alain Raynaud, issu d'une famille du vin (châteaux La Croix de Gay et Fleur de Gay à Pomerol) et médecin.

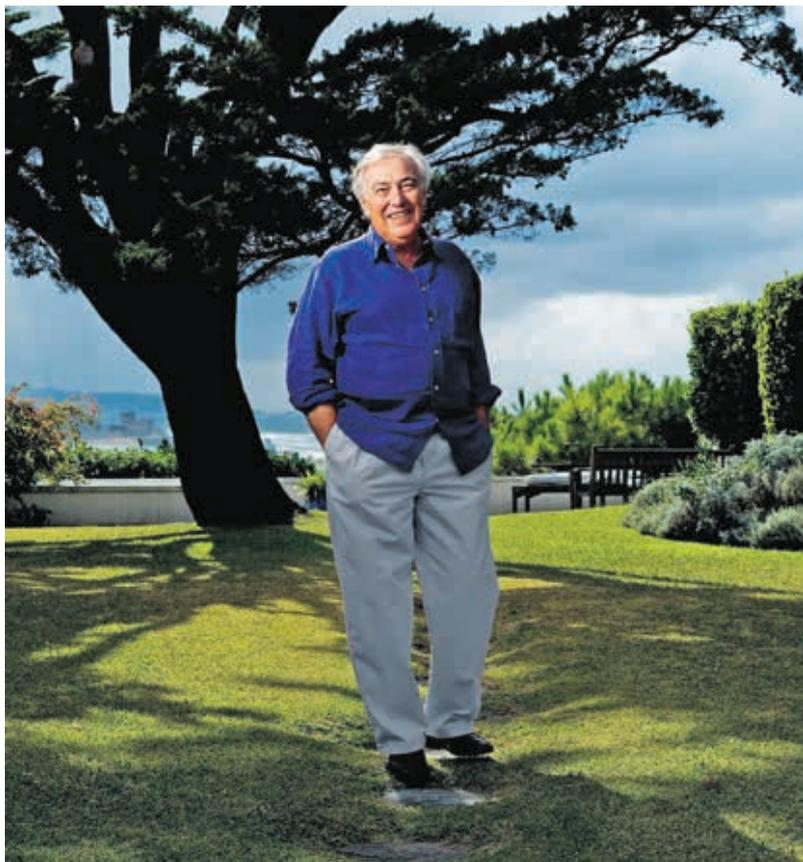
Dès 1973, Jean-Bernard Delmas devient le premier président de l'Union avant d'être remplacé par Pierre Tari deux ans plus tard. « Au début, les membres ont été plus ou moins cooptés et l'académie des vins de Bordeaux a été un des parrains très actifs de l'association », explique Jean-Michel Cazes qui suivra l'aventure dès 1974.

Notions de terroir

Face aux vins de coopérative, « le vin de *Khrouchtchev* » comme il était surnommé, l'UGCB s'attache à faire la promotion des notions de terroir, de savoir-faire et aussi de « faire savoir ». Autant de critères qui ont fait le succès du luxe à la française. « Il aura fallu parfois mettre tout le monde dans une même pièce pour rappeler à chacun qu'il fallait arrêter de se tirer dans les pattes et plutôt créer un esprit commun qui assure la résistance de Bordeaux », souligne Pierre Tari.

L'année 1973 sera aussi marquée par une modification de taille : celle du fameux classement de 1855 sous la pression « amicale » du ministre de l'Agriculture de l'époque, Jacques Chirac. En effet, Philippe de Rothschild, propriétaire du château Mouton Rothschild, a insisté lourdement auprès du président de la République, Georges Pompidou, pour que sa propriété entre dans le classement. Et ce malgré l'opposition de deux autres grands noms bordelais : Elie de Rothschild, son cousin et propriétaire de Château Lafite, puis d'Alexandre de Lur-Saluces.

Heureusement, la création de l'Union des grands crus de Bordeaux permettra de mettre fin à une longue série d'interrogations et donnera l'impulsion aux grands crus pour se mettre en ordre de bataille et préparer l'avenir. ■ **B. D.**



Jean-Michel Cazes, de château Lynch-Bages.

ANNÉES 1980 LES DÉVELOPPEURS

La dynamique de l'union est lancée, le nombre des adhérents augmente rapidement. Mais un jeune journaliste américain, Robert Parker, vient modifier la hiérarchie des vins.

Lorsqu'en 1989 Pierre Tari cède la présidence à Peter Sichel, négociant et copropriétaire du château Palmer à Margaux, l'union est dynamique et pleine de projets. Depuis sa création, l'UGCB a vu le nombre de ses membres augmenter rapidement. Le noyau de propriétaires du départ va rapidement augmenter pour atteindre 120 à 130 membres, toujours avec la même philosophie : la qualité. Et l'entrée officielle au sein de l'union ne se fait qu'après plusieurs dégustations à l'aveugle, des visites des domaines et des débats en conseils d'administration. Un long processus qui garantit l'excellence des vins et donne le droit de participer aux dégustations collectives, organisées en France bien sûr, mais aussi dans des pays européens et, toujours, au Japon.

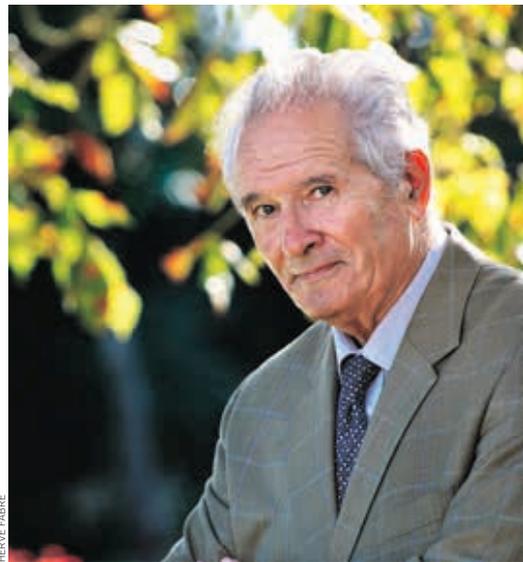
En 1982, un jeune journaliste américain va boucler l'appréciation des vins de Bordeaux. Robert Parker, éditeur depuis 1978, de *Wine Advocate*. Quasi inconnue en France, cette lettre d'information propose une grille d'évaluation des vins sur 100 points. Un procédé qui a l'avantage d'offrir une souplesse plus importante que le système de notation sur 20 points pratiqué à l'époque par d'autres critiques. Les notes et commentaires du critique américain vont durablement modifier la hiérarchie des vins de Bordeaux et même leur

style. Quitte à faire grincer des dents. Mais Robert Parker sera aussi suivi par nombre de journalistes internationaux qui lui emboîteront le pas et saisiront l'occasion de profiter des primeurs pour donner leur avis sur le millésime.

Deux semaines de dégustations

Président de 1989 à 1991, Peter Sichel, réputé pour sa rigueur, décide de « resserrer les boulons ». Jean-Charles Cazes se souvient. « Ils ont décidé qu'il fallait défendre la qualité avant tout, alors que dans les années 1970 les propriétés faisaient goûter leurs vins quand bon leur semblait. » Certains ont alors émis l'idée qu'il fallait interdire aux membres de l'union de faire goûter leurs bouteilles avant le 1^{er} avril de l'année suivant la vendange. Une règle qui imposait aussi de s'interdire de mettre en vente les vins avant cette date. « Comme un seul homme, les premiers crus ont claqué la porte de ce comité Théodule, même si certains sont revenus plus tard », raconte Jean-Michel Cazes.

Pour s'adapter aux nouvelles attentes des dégustateurs, l'Union des grands crus organise deux semaines de dégustations. L'une dédiée aux journalistes du monde entier, l'autre pour le négoce dans les propriétés. Bien loin des séances désorganisées qui s'étaient alors entre février et juillet, aucun consensus n'ayant été trouvé sur une date commune. Il faudra attendre la présidence d'Alain Raynaud, de l'UGCB de 1994 à 2000, pour qu'une Semaine des primeurs soit instaurée au printemps, entre fin mars et début avril. ■ **B. D.**



Jean-Bernard Delmas, premier président de l'Union des grands crus de Bordeaux, de 1973 à 1975.

ANNÉES 1990 LES PRIMEURS

BÉATRICE DELAMOTTE

Depuis 1997, chaque printemps, toute la filière se rassemble durant une semaine pour déguster les vins de la dernière vendange. Une opportunité pour réserver de grandes bouteilles en cours d'élevage à des prix préférentiels.

Au tout début des années 1990, Antony Perrin (disparu en 2008), propriétaire du château Carbonnieux à Pessac-Léognan, prend la tête de l'Union des grands crus. C'est, entre autres, à lui que l'on doit la naissance de l'appellation, partie intégrante des Graves jusqu'en 1987. Sous sa présidence, l'union va adopter un rythme de croisière qui la hissera au rang d'acteur incontournable de la place de Bordeaux. Mais c'est son successeur, Alain Raynaud, qui va laisser sa marque dans l'histoire de l'union en officialisant une Semaine des primeurs en 1997 (le rassemblement de toute la filière pour évaluer la dernière récolte, le plus souvent par des notes qui détermineront le prix du vin). « Il n'y avait pas réellement de grosse manifestation, mais nous avons ressenti le besoin de réunir les principaux journalistes et importateurs, surtout britanniques, se souvient Jean-Marc Guiraud, directeur de l'UGCB de 1996 à 2016. L'idée de rassembler tout le monde durant une semaine s'est imposée progressivement pour devenir l'événement qu'il est aujourd'hui avec des dégustations assises pour les journalistes et dans les propriétés pour l'ensemble des acheteurs. »

De nombreux acteurs bordelais ont longtemps reconnu que faire goûter les vins au printemps, quelques mois seulement après les vendanges, était trop tôt. Mais la pression des marchés a eu raison des dernières réticences. D'autant que les notes et commentaires de critiques, notamment ceux de Robert

Parker, ont parfois eu tendance à faire flamber les prix des vins en primeur. Au grand dam des amateurs qui ne pouvaient plus s'offrir leurs vins préférés. Le principe de la vente de vin en primeur, qui permettait aux propriétaires de sécuriser leur trésorerie et aux négociants de mettre la main sur les meilleurs vins, s'est depuis perpétué. Avec parfois quelques soubresauts, comme en 2009-2010. L'éclatement de la bulle spéculative a fait vaciller les marchés et les prix ont enregistré de fortes baisses.

« L'idée de rassembler tout le monde durant une semaine s'est imposée progressivement pour devenir l'événement qu'il est aujourd'hui »

JEAN-MARC GUIRAUD,
DIRECTEUR DE L'UGCB DE 1996 À 2016

Autre moment délicat, en 2020, lors de la pandémie de Covid-19. Ce printemps-là, pour continuer à faire déguster les vins aux acheteurs et aux journalistes, l'Union des grands crus a dû mettre en place avec ses adhérents une logistique exceptionnelle pour expédier des échantillons aux quatre coins du monde. Et organiser des dégustations virtuelles accompagnées de fiches et des présentations vidéos par les propriétaires. Heureusement, dès l'année suivante, les rendez-vous ont pu reprendre leur format habituel et les visiteurs étrangers n'ont pas boudé leur plaisir de revenir déguster au sein même des domaines. Désormais, la Semaine des primeurs a repris ses habitudes. En 2023, ce sont quelque 6000 visiteurs, acheteurs et médias, qui ont participé, du 24 au 29 avril, au marathon de dégustations. Des séances organisées aussi bien en plein cœur de Bordeaux que dans les propriétés. ■



Alain Raynaud président
l'UGCB de 1994 à 2000.

PATRICK BERNARD/AFIP

ANNÉES 2000 LES EXPLORATEURS

À au moins une fois par an, les propriétaires se déplacent à l'étranger pour faire déguster leurs vins aux acteurs locaux.

Avec le nouveau siècle, c'est un nouvel homme qui prend la présidence de l'Union des grands crus de Bordeaux (UGCB). Alors que l'association et le monde du vin connaissent une crise, l'arrivée de Patrick Maroteaux (disparu en 2017) à la tête de l'union de 2000 à 2008 apporte un nouvel élan. « Patrick, qui connaissait bien le monde politique et associatif professionnel, a apporté une autre vision », note Sylvie Cazes, présidente de la Fondation pour la culture et les civilisations du vin, qui exploite la Cité du vin à Bordeaux. Il a commencé par restructurer l'union, en revoir les règles et donner des objectifs clairs pour tout le monde : définir les marchés principaux et secondaires et établir une feuille de route pour atteindre les objectifs. Sous sa présidence, l'union est devenue un organe très fort dans le monde du vin. »

Dégustations

Même si Antony Perrin, qui a présidé l'union de 1991 à 1994, a soutenu l'organisation de dégustations hors de France, notamment à Londres et à Bruxelles, c'est Patrick Maroteaux qui décide d'organiser la première dégustation en Chine. « Une cinquantaine de membres de l'union ont fait le déplacement, se souvient Didier Cuvellier (Château Léoville-Poyferré). Quand les portes se sont ouvertes, il y avait une trentaine de Chinois, complètement perdus. Ils goûtaient nos vins dans n'importe quel ordre, finissaient complètement ivres ! On s'est dit que c'était la dernière fois. » Il faudra attendre cinq ans pour que l'UGCB renouvelle l'opération. Avec un tout

autre résultat : cette fois-ci, il y avait un millier de personnes pour déguster. « Les Chinois avaient fait des progrès incroyables dans la connaissance de nos crus, de nos vins, et l'opération a été une vraie réussite », ajoute Didier Cuvellier.

Devant ce succès à Shanghai, d'autres dégustations seront organisées dans de plus petites villes chinoises, mais aussi au Brésil, en Inde... « Ces dégustations à l'international permettent de rencontrer des importateurs et distributeurs locaux, de leur faire connaître les vins, explique Jean-Marc Guiraud, directeur de l'UGCB de 1996 à 2016. Quand vous êtes caviste à New York ou en Chine, vous n'avez pas toujours les moyens de déboucher une bouteille pour faire goûter. Là, sans bouger, les acteurs de la distribution ont accès au moins une fois par an aux propriétaires avec lesquels ils peuvent goûter les vins. C'est une recette simple, mais bien exploitée et bien gérée. »

Durant la présidence de Patrick Maroteaux, l'union double le nombre d'opérations à l'international, mais elle invente aussi des initiatives à destination des amateurs de vins. Ainsi, depuis 2006, le Week-end des grands crus, rebaptisé depuis « Week-end des grands crus ». Cette « opération de charme » offre l'opportunité exceptionnelle de déguster plus d'une centaine de grands crus du même millésime, ainsi qu'un autre millésime, plus ancien. Et ce, dans les mêmes conditions que les professionnels.

Ces week-ends sont aussi l'occasion de renouer avec les consommateurs français, alors que l'union investit largement à destination des clients étrangers. Et le succès ne se dément pas, puisque le week-end se perpétue depuis dix-sept ans et se tiendra cette année du 9 au 11 juin. ■

B. D.

CHATEAU
Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

www.chateau-kirwan.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Patrick Maroteaux,
président de l'Union
des grands crus
de Bordeaux,
de 2000 à 2008.

COLLECTION PRIVÉE



Olivier Bernard, domaine de Chevalier.

JEAN-PIERRE LAMARQUE

ANNÉES 2010 LA PRÉSIDENTE

Première et seule femme à la tête de l'organisation en cinquante ans, Sylvie Cazes en conforte le rayonnement international et l'impact considérable sur les marchés. Alors à la tête du directoire du holding du groupe familial Cazes (Château Lynch-Bages à Pauillac), conseillère municipale déléguée à l'œnotourisme et à la valorisation de la filière vitivinicole à la mairie de Bordeaux et investie dans le projet de la future Cité du vin, Sylvie Cazes a intégré le bureau de l'Union des grands crus de Bordeaux dès la fin des années 1990, aux côtés de Patrick Maroteaux. « Il a été un excellent président, sans doute le meilleur, car il a remis les structures en place en établissant un règlement intérieur et en définissant les conditions d'entrée et de sortie de l'union, déclare Sylvie Cazes. Il m'a proposé de faire partie de son équipe. Alors novice, j'ai planché sur ce travail de refonte. La succession s'est faite naturellement lors de son départ. »

Pendant cinq ans, de 2008 à 2013, l'infatigable présidente a poursuivi le travail engagé par son prédécesseur. « Mon arrivée n'a rien changé dans la structure, mais nous avons pu continuer car nous nous connaissions depuis longtemps. Pendant mon mandat, j'ai eu la chance d'avoir quelques beaux millésimes, comme 2009 et 2010, et nous avons pu initier des missions en Inde, au Brésil et en Afrique », précise Sylvie Cazes.

Quand on lui demande ce qui l'a marquée pendant ses mandats, la réponse fuse : « La puissance de cette organisation et son influence sur les marchés. Il n'y a aucune autre région au monde qui soit capable de regrouper une centaine de viticulteurs qui ne font que de la très haute qualité. Aller au devant des acteurs qui font le vin dans le

monde a un impact considérable. » Chaque dégustation organisée en Europe, en Amérique ou en Asie est une réussite. Que ce soit auprès des professionnels ou des particuliers, notamment grâce au Week-end des grands crus. « Une des raisons de ce succès tient à ce que les propriétés ne vendent pas directement. Elles ne sont donc pas en concurrence frontale. C'est au négoce de se battre pour conforter les marchés et réaliser les ventes. Le modèle est unique et très efficace. »

L'ère du numérique

Autre atout dont peut se féliciter l'union, le rendez-vous incontournable qu'est la semaine des primeurs. « C'est un rendez-vous extrêmement important dans les agendas, et le fait d'avoir déplacé cette semaine à la fin avril est une bonne chose, constate Sylvie Cazes. Les vins sont plus aboutis. »

Un changement de date lié, en partie, au numérique. « Lorsque la semaine a été mise en place fin mars-début avril, il fallait laisser le temps aux critiques et aux journalistes d'écrire leurs notes et le temps de les publier. Aujourd'hui, avec internet, on n'a plus besoin de ce laps technique. C'est mieux pour tout le monde. »

Alors que l'Union des grands crus célèbre cette année son cinquantième anniversaire, Sylvie Cazes reste la seule femme à l'avoir présidée. « Il est vrai que peu de femmes dirigent des exploitations, mais il y en aura de plus en plus. Mais cela n'a jamais été un problème pour moi et nous étions plusieurs déjà dans les années 2010. Il faut être pragmatique : nous avons toujours fonctionné avec ceux qui avaient envie de s'investir car cela prend beaucoup de temps et d'énergie. Et aujourd'hui la relève est assurée : il y a beaucoup de jeunes propriétaires femmes qui ont la pêche. » ■ **B. D.**



CHATEAU CHALOUN

Sylvie Cazes, la seule femme à avoir présidé l'UGCB en cinquante ans.

ANNÉES 2020 UN NOUVEAU MODÈLE

Après la pandémie, priorité à la communication digitale, à la réduction des émissions carbone et aux pratiques viticoles vertueuses pour l'environnement.

Unique candidat à la succession de Sylvie Cazes, Olivier Bernard (domaine de Chevalier) prend la présidence de l'Union des grands crus en 2012. Il y demeure jusqu'en 2019. Dès les premières semaines de son mandat, il annonce s'entourer de trois vice-présidents. Entre autres, Patrick Maroteaux du château Branaire-Ducru, Tristan Kressmann du château Latour-Martillac et Stephan von Neipperg du château Canon La Gafelière. Il déclare aussi vouloir créer une commission représentant les châteaux et le négoce afin d'unir les forces de promotion des deux groupes. Sans pour autant oublier d'aller démarcher les marchés internationaux.

Largement développés sous la présidence de Patrick Maroteaux, l'union dédie un budget conséquent à l'organisation de dégustations dans le monde entier. Aujourd'hui, 80 manifestations et événements annuels. À côté des grands marchés historiques que sont les États-Unis, le Royaume-Uni et la Belgique, de nouvelles destinations sont venues enrichir le calendrier des déplacements des membres de l'union, comme la Chine, les Pays-Bas ou la Suisse, mais aussi des destinations plus « exotiques », comme le Vietnam ou le Brésil. Ainsi, en 2014, les membres de l'UGCB ont totalisé 3,8 millions de kilomètres parcourus, soit cent tours du monde. « Nos actions promotionnelles entretiennent l'image des grands crus de Bordeaux à travers le monde, mais parfois elles permettent aussi d'explorer de nouveaux marchés potentiels, comme le Vietnam, explique Ronan Laborde, qui a été élu à la présidence de l'UGCB en 2019. Nous sommes en quelque sorte des défricheurs de terrain, nous ouvrons des pistes pour les équipes commerciales du négoce international de nos vins. »

« Issu du centre de formation de l'UGCB », comme il aime se définir, Ronan Laborde (château Clinet à Pomerol)

est entré dans l'association en 2003, avant d'intégrer le conseil d'administration, puis le bureau et d'accompagner Olivier Bernard pendant deux ans, en tant que vice-président de la rive droite. Si son premier mandat s'est heurté dès les premiers mois aux taxes à l'importation sur les vins imposées par les États-Unis puis à la pandémie de Covid et aux adaptations nécessaires pour continuer à promouvoir les vins des membres de l'union en organisant un semblant de Semaine des primeurs, Ronan Laborde entend utiliser son deuxième mandat pour prolonger les actions mises en place et en inventer d'autres.

« Nos actions promotionnelles permettent d'explorer de nouveaux marchés potentiels, comme le Vietnam »

RONAN LABORDE, PRÉSIDENT DE L'UGCB

Ainsi, pour accompagner négociants et courtiers, l'union a lancé une formation avec l'Institut des sciences de la vigne et du vin de l'université de Bordeaux. « Au-delà de savoir exprimer le terroir, nous leur faisons aussi mieux connaître les spécificités géographiques, géologiques et historiques des propriétés que nous représentons, en faisant venir historiens, géologues et sommeliers pour prolonger l'expérience », précise Ronan Laborde, qui a aussi fait de l'environnement une de ses priorités.

Charte éthique, formations et communication digitale pourraient être les piliers de sa mandature, sans oublier une conscience accrue de l'impact des nombreux voyages organisés par l'union pour ses 131 membres. Pas question pour autant de rester chacun dans sa propriété. « Il n'est pas possible d'aller partout, mais il faut voyager efficacement sans gaspiller d'argent ni d'émissions carbone », reconnaît Ronan Laborde. ■ **B. D.**

DHM
DOMAINES HENRI MARTIN

Château Gloria Saint-Julien

GRAND CRU CLASSÉ EN 1955
CHATEAU SAINT-PIERRE
SAINT-JULIEN
DOMAINES MARTIN

Château Bel Air Gloria
Haut-Médoc
Cru Bourgeois Supérieur

MISE EN LUMIÈRE, MISE EN NATURE,
DES CRUS PLUS VIVANTS QUE JAMAIS.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Château la Tour Carnet, à Saint-Laurent-Médoc.

CHATEAULA TOUR CARNET

LA DÉGUSTATION DE L'UNION DES GRANDS CRUS 2022

L'équipe du « Figaro Vin » a passé en revue les cuvées de l'UGCB.

ELLA LISTER
ET BÉATRICE DELAMOTTE

LES ROUGES HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU BEAUMONT

Des notes de fruits mûrs, de pot-pourri et d'épices participent à un bouquet plaisant, bien qu'évolué. Les fruits rouges structurent la bouche dont l'intensité et la puissance vont crescendo, même si la finale est trop marquée par le bois.

CHÂTEAU BELGRAVE

Le poivre blanc de Penja apporte ses notes fumées à une confiture de fruits noirs, tandis que des arômes de foin et de roses anciennes expriment leur parfum opulent. La bouche est juteuse et généreuse avec des notes de fruits rouges mûrs à point. La finale sapide contribue à la réussite.

CHÂTEAU CANTEMERLE

Des arômes de fruits mûrs, de lavande, de foin tiède et d'herbes aromatiques sèches participent à composer un bouquet complexe et unique, frémissant et champêtre. En bouche, la matière est harmonieuse et se régale de fruits mûrs. La texture est caressante et apaisée, avec une finale pleine de mâche.

CHÂTEAU CITRAN

Le tabac frais apporte ses arômes puissants, tandis que la gaité des fruits rouges juteux et les fleurs opulentes (pivoine, glycine)

participent à un bouquet intense. En bouche, un bois présent et vanillé, qui cache un peu le fruit, conduit à une jolie finale, sur le café frais.

CHÂTEAU COUFRAN

Imaginez un bouquet d'iris d'un violet profond, des arômes de tarte aux mirabelles et des arômes fumés comme du guanciaie. La bouche, très concentrée, manque de fraîcheur même si des notes timides de fruits noirs apparaissent en finale.

CHÂTEAU DE CAMENSAC

Quetsche et myrtille apportent leur sucrosité, tandis que des épices (poivre blanc et muscade) participent à la complexité du nez, souligné par des notes florales. La bouche, juteuse et accrocheuse, offre une belle buvabilité avec des tanins structurés en finale.

CHÂTEAU LA LAGUNE

Nez très fin et délicat, comme une main de fer dans un gant de velours. Des arômes aristocratiques de fruits noirs, de pot-pourri pour un bouquet grisant et frais comme l'air de la savane. Le velours s'impose en bouche, avec une concentration impressionnante de petites baies noires. Des tanins soyeux apportent de la gaité à une matière tendre, presque onctueuse, voire enveloppante même si structurée. Finale fluide sur des notes salines savoureuses, de chocolat noir.

CHÂTEAU DE LAMARQUE

La tendresse d'un bouquet de roses anciennes et le juteux d'une corbeille de petits fruits rouges participent à un bouquet agréable. En bouche, l'acidité masque un manque de générosité.

CHÂTEAU LA TOUR CARNET

Sûr de lui, le nez est opulent grâce à des arômes de fruits bien mûrs, sucrés - groselles et mûres - même si le bois est encore présent. La bouche est généreuse, ronde et toute en maturité.

LISTRAC-MÉDOC

CHÂTEAU CLARKE

Les riches arômes classiques des vins du Médoc - cassis, menthe, graphite - participent à un bouquet très frais et engageant. Le fruit en bouche est très charmeur et doux. Les tanins apportent du velouté et la finale, délicatement fraîche, donne une sensation de plénitude. Un très joli vin.

CHÂTEAU FONRÉAUD

Le bois est bousculé par un bouquet flamboyant qui associe moka et fruits noirs mûrs. Riche et opulente, la matière reste élégante, avec une fraîcheur acidulée qui apporte de la tonicité. Le café est présent en finale, où l'on retrouve des tanins puissants, qui s'adouciront sans doute avec le temps.

CHÂTEAU FOURCAS DUPRÉ

Nez délicat de fruits rouges et noirs bien mûrs et de fleurs opulentes composent un bouquet d'une douceur caressante. Une grosse masse tannique s'impose comme première impression en bouche, puis la matière se fait plus soyeuse et se révèle fine et élégante.

CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN

Une corbeille de petits fruits noirs et de fleurs opulentes compose un bouquet attirant. En bouche, la texture est caressante, ronde et dense, avec des tanins veloutés, presque sucrés. La densité est là, avec de la chaleur et un alcool très mesuré. La finale est généreuse et droite, avec une petite amertume salivante.

MÉDOC

CHÂTEAU LA TOUR DE BY

Le bouquet se révèle riche, opulent et boisé avec des arômes de pot-pourri de roses, de fumé et de mûre sauvage. Des notes fruitées qui se retrouvent dans une bouche voluptueuse, tout en rondeur.

MOULIS-EN-MÉDOC

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN

La pierre chaude, le caoutchouc, les fruits noirs cuits et une pointe de fumée composent un nez très plaisant, élégant et complexe. Délicieuse, ronde et harmonieuse, la bouche est fraîche et évoque le juteux de la myrtille et de la mûre sauvage. Les tanins, encore un peu austères, réveillent le palais tandis que la fraîcheur emporte la finale sur des notes mentholées.

CHÂTEAU MAUCAILLOU

Un bouquet chaud et vibrant de fruits noirs et de fougère, tandis que les épices apportent leur richesse aromatique avec des notes légèrement orientales. Douce et caressante, la bouche est structurée par des tanins veloutés, encore un peu austères. Finale mûre et dense.

CHÂTEAU POUJEAUX

Des notes végétales nobles apportent un supplément de fraîcheur à un bouquet aromatique animé par une sensation argileuse, presque crayeuse. Les fruits noirs, le chocolat et des épices intenses contribuent à une matière qui reste fraîche. Les tanins veloutés apportent un supplément de rondeur à une matière d'intensité moyenne.

MARGAUX

CHÂTEAU ANGLUDET

Le vin s'ouvre sur la croûte de pain, la confiture de mûre et une touche de café frais, comme un petit déjeuner en bouteille. À l'aération, on découvre un délicieux nez aux arômes de fruits noirs purs, d'ardoise et d'iris. En bouche, le vin est énergique, doux comme une caresse, avec un toucher de tanins crayeux. La finale est délicatement fraîche, saline et salivante avec une pointe réglissée qui vient se nicher in fine.

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

Très vif au nez, le bouquet, qui raconte bien la chaleur du millésime, s'ouvre sur des arômes floraux frémissants

(pivoine, rose blanche), de fruits rouges opulents et d'une pointe d'écorce d'orange qui apporte de la fraîcheur. La bouche est magnifique, à la fois extrêmement dense et féminine, enveloppante, avec une fraîcheur florale intense, une dentelle de notes de fruits rouges frais et juteux. Un régal!

CHÂTEAU CANTENAC BROWN

Un vrai séducteur avec son bouquet très ouvert, accueillant et limpide, qui raconte un jardin de fleurs après la pluie, des fruits d'été juteux. Une sensation qui se retrouve en bouche dans une matière droite, précise et assez excitante, grâce à une acidité tonique et rafraîchissante. Un vrai dynamisme se dégage d'une finale interminable et multidirectionnelle.

CHÂTEAU DAUZAC

Très sûr de lui, le nez est marqué par la barrique, mais laisse percevoir des arômes hédonistes de fruits noirs, avec une délicieuse note de camomille. En bouche, le vin s'affirme raffiné et puissant tout à la fois. La matière est pulpeuse, juteuse et ancrée sur une trame acidulée, avec une opulence encadrée par une structure minérale.

CHÂTEAU DESMIRAIL

Bouquet exquis de fleurs fraîchement coupées (hespéridés, jasmin et violette), de notes fumées et juste ce qu'il faut de fraîcheur végétale qui évoque la verveine. Le vin fond merveilleusement dans la bouche où des notes de fruits rouges taquins et une fraîcheur florale contribuent à une élégance certaine. La finale, dominée dans un premier temps par des saveurs gourmandes de café, se prolonge sur des notes florales et végétales délicates.

CHÂTEAU DU TERTRE

Telle une odalisque langoureuse, ce vin s'étire, charme et séduit par sa puissance, sa volupté et sa profondeur. Des fruits bien mûrs apportent fraîcheur et dynamisme au nez, sans les notes vertes que le Château du Tertre a pu avoir par le passé. Un nouveau style de margaux, hédoniste et gourmand.

CHÂTEAU GISCOURS

Nez intensément fruité, qui associe

RIEUSSEC

SAUTERNES



CARMES DE RIEUSSEC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



RÉVÉLER L'HISTOIRE

—
REMETTRE EN LUMIÈRE LE LIEU—
BÂTIR L'AVENIRCHATEAU
GRAND-PUY DUCASSE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



des arômes de mûre à des notes végétales délicates qui évoquent une clairière ombragée dans une forêt, le calendula et participent à un bouquet harmonieux et apaisant. La virilité de Giscours se montre en bouche avec des notes riches de graphite, enveloppées de la rondeur de fruits mûrs. La matière est précise et intense, sans être massive.

CHÂTEAU KIRWAN

Le bouquet évoque un tapis kilim, aux couleurs chatoyantes, posé devant une table sur laquelle trône une boîte à cigares en laque de Chine. Ce côté vernissé et boisé se retrouve dans une matière harmonieusement équilibrée, entre trame fraîche et tanins soyeux, et masque la richesse des fruits violets, encore cachée.

CHÂTEAU LABÉGORCE

Expressif, le nez dévoile des arômes fruités mûrs et une bouffée de fleurs fraîchement coupées, associées à de la verveine et des feuilles de framboisier. La bouche voluptueuse rappelle les arômes fruités, mais comme liftés par une acidité fraîche. Dommage, la finale manque d'équilibre.

CHÂTEAU LASCOMBES

Finesse, tendresse, délicatesse, autant de qualificatifs pour un bouquet fantastiquement frais, floral et sapide qui exprime bien le côté frais et vibrant de Margaux. L'opulence des fruits noirs reste dans le style flamboyant de Lascombes. En bouche, la puissance et la concentration sont de mise avec des tanins denses qui laissent galamment la place à la fraîcheur en finale.

CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

Tel un bassin profond, alimenté par une source chaude, le nez donne envie de plonger dans cette eau enrobante, réveillée par des arômes de fruits rouges mûrs. Frais et juteux en bouche, la matière est bousculée par l'intensité de la groselle qui apporte son jus acidulé et donne de l'énergie à la finale.

CHÂTEAU MONBRISON

Comme l'impression de rentrer dans la maison d'une tante au jardin luxuriant. Presque toutes les fleurs de début d'été sont là (rose, pivoine, iris) tandis que les meubles fleurissent le pin ciré. Très jolies bouches, à la matière élégante et raffinée, soyeuse et satinée. Un vrai plaisir.

CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE

Comme un souvenir de parfum féminin très expressif, à la fois innocent et sensuel, le bouquet s'ouvre sur des arômes de fleurs épanouies, de jacinthe et de jasmin. Rond et soyeux en bouche, le millésime se révèle caressant en bouche, avec une matière solaire et charnue qui se prolonge en finale par de petites notes salines.

CHÂTEAU RAUZAN-GASSIES

Telle une corbeille de petits fruits, fraîchement cueillis, le nez se montre très ouvert, avec des arômes de jus de mûre, de baies et de feuille de cassis, de feuille de framboisier, tandis qu'une pincée d'épices apporte de l'énergie. La bouche se révèle élégante et harmonieuse avec une intensité modérée. Des notes salivantes de craie et de chocolat noir soulignent la finale, en longueur.

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

Dès les premiers effluves, des arômes chatoyants de mûre sauvage et de quetsche apportent leur côté dynamique. La pureté des fruits est immaculée, avec de jolis arômes sapides, presque fragiles qui frémissent et papillonnent. Le bouquet reste frais comme la pierre froide contre le visage par une journée de grande chaleur. Mais c'est en bouche que la magie opère avec une richesse de saveurs incroyable, une texture veloutée, limpide et douce. Et puis cette pureté céleste persiste en bouche et lévite. On croit assister à la transfiguration de la puissance fruitée, minérale en une matière délicate comme la dentelle, soulignée par une précision saline.

CHÂTEAU SIRAN

Un bouquet hédoniste, riche et généreux en arômes de fruits mûrs, encadrés par une finesse fleurie qui évoque des pétales pourpres veloutés. Autant de parfums qui composent une dentelle d'arômes délicats qui entourent et calment un fruit grandiloquent. Comme un ami qui vous prend par la main, avec assurance, la texture est rassurante et complexe, et donne envie de passer du temps en sa compagnie. La matière est brillante, tout en fruit et en élégance, pleine d'élan avant une finale saline étincelante. Un Siran spectaculaire.

PAUILLAC

CHÂTEAU BATAILLEY

Un nez grisant de fruits pourpres, de violette et de chocolat noir. Soyeux en bouche, c'est un vin tendre et joli,



CHATEAU LYNCH-BAGES

sur le fruit frais, avec une vague de tanins crémeux, chauds et salivants.

CHATEAU CLERC MILON

Un bouquet intense, juteux, percutant, équilibré surtout, avec une profondeur d'arômes sombres. Très souple, fondant, caressant en bouche, aux fruits mûrs, opulents. Un vin addictif.

CHATEAU CROIZET-BAGES

Comme une somptueuse robe de courtisane, qui marie velours, soierie et dentelles, le nez capte l'attention avec des arômes intenses de fruits mûrs. La bouche est opulente toujours avec ces notes de fruits presque sucrés. La fraîcheur joue à colin-maillard avec des tanins facétieux dans une matière pleine d'énergie. La finale est savoureuse et gourmande, légèrement piquante comme un trait d'esprit.

CHATEAU D'ARMAILHAC

Encore un peu fermé, le nez s'avère cependant précis, comme augmenté d'arômes de fruits rouges et noirs, denses. En bouche, la douceur du cachemire domine, avant une finale droite, salivante, avec une promesse florale.

CHATEAU DUHART-MILON

Une trame aromatique précise, fraîche, linéaire et merveilleusement florale, aux arômes de roses blanches. La bouche quant à elle est comme pixelisée, donnant un vin très fin, avec des tannins en filigrane. Soyeux, il se déploie sur la finale appétissante.

CHATEAU GRAND-PUY DUCASSE

Une corbeille de fruits noirs et bleus purs, acidulés et sucrés à la fois, un peu hautains au début mais qui s'adoucent et évoluent vers des petites baies rouges. Des fleurs pourpres au parfum opulent apportent de la finesse. La bouche est une bombe de fruits parfaitement mûrs, avec un toucher satiné et volumineux. Un grand pas en avant pour Grand-Puy Ducasse et un vin de grande classe.

CHATEAU GRAND-PUY-LACOSTE

Le bouquet, à la fois hautain et chatoyant, s'ouvre sur des arômes de myrtilles sauvages (baies et feuilles), de chocolat noir, d'herbes aromatiques dans une ambiance fraîche comme une bouffée d'air de montagne en hiver. La bouche est totalement fondante et raffinée. On a presque l'impression de glisser

dans la galerie des Glaces dans une alternance de miroirs et de rayons de lumières qui percent les fenêtres. La finale s'étire longuement sur une trame ciselée et précise qui évoque une dentelle de Calais.

CHATEAU HAUT-BATAILLEY

Telle une invitation à une promenade dans une forêt féerique où les buissons recouverts de petits fruits voisinaient avec la fraîcheur sérieuse des pins et des notes mentholées fraîches. Quelques notes plus tendres de calendula et de poivre blanc fumé, de graphite apportent leurs arômes doux. La bouche est somptueuse, fondante, pure et langoureuse à la fois, portée par des tanins veloutés qui apportent une sensualité supplémentaire à une matière fraîche et ciselée. Quant à la finale, elle est merveilleusement longue et salivante, presque saline. Le meilleur Haut-Batailley que nous ayons dégusté. Un régal.

CHATEAU LYNCH-BAGES

Une sensation de soyeux, de velouté et des notes d'iris, de graphite participent à un bouquet charmeur. Le velouté des tanins, la fraîcheur de la matière et un côté étincelant donnent un vin juste, délicat et soyeux.

CHATEAU LYNCH-MOUSSAS

Des arômes délicats de tabac frais et de menthe s'entrelacent avec une profondeur fruitée. Crémeux, pur et joyeux en bouche. Une finale gourmande sur des notes de moka.

CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD

Un bouquet limpide, pour un savant mélange de transparence et d'opacité. Transparent pour son identité fraîche et franche. Opaque pour l'extrême profondeur et complexité des arômes arrivant en couches tellement bien intégrées qu'il est difficile de les distinguer. Le nez est calme, rassurant, sur des arômes de graphite, de rocher, de charbon, d'encre, et au cœur de tout, de fruits noirs, mûres, feuilles de cassis et mûriers, ainsi qu'une petite pointe fraîche d'herbe coupée. Suave, sûr de lui, il se pavane sur le palais, avec une bouche très concentrée, dense, volumineuse, toujours opaque mais finement granuleuse. En finale, du sérieux, et des tannins puissants laissent présager un vin qui se livrera pleinement dans les années à venir.

CHATEAU PICHON BARON

Quel bouquet séduisant, raffiné et dynamique, sur des fruits noirs, tel un



CHATEAU
Phélan Ségur



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Domaine de Chevalier, à Léognan.

JEAN-PERRE LAMARQUE

salon rempli de bouquets de fleurs opulentes, sévères, avec une note de grains de café. Un nez distingué avec du panache. En bouche, un vin qui invite à la concentration et ne vous lâche pas tout au long d'un voyage des sens – goût mais aussi de textures. Les tannins sur la finale sont crémeux, soyeusement granuleux.

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

Profond et hypnotique, tel le sommet émergé d'un iceberg, le nez évoque les fruits bleus scintillants, le cassis très pur frais comme une brise d'été, presque hautain, les fraises mûres à point et des notes végétales de feuilles de thé infusées et les feuilles de myrtille. Un bouquet magique. Une seule gorgée de ce vin est suffisante pour vous entraîner dans un voyage autour du monde sur le bateau de Max et les *Maximonsters*. La bouche est volumineuse, voluptueuse, mais sa dimension va au-delà de l'ampleur du vin en bouche. La fraîcheur associant fruits, fleurs et notes végétales nobles est étonnante. Il y a une race, une matière à la texture de taffetas, et un mouvement qui participe à un festival de saveurs, textures et émotions. Majestueux.

PESSAC-LÉOGNAN

CHÂTEAU BOUSCAUT

Nez raffiné, pur et charmant à la fois, qui évoque les fruits noirs très juteux et profonds comme une nuit étoilée. La matière est harmonieuse et rappelle des fruits soyeux, portés par une belle longueur. Des tannins finement granuleux apportent du volume à la finale.

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Des arômes de bouquet de mariée, riches et opulents, le fruité intense d'un dessert à la mûre et la douceur d'une main aimante, voilà un nez charmant. Le bouquet se révèle captivant et complexe entre arômes de fruits noirs, bois précieux, violette et réglisse. Le velouté, encore un peu rugueux des tannins, n'ôte rien à la délicatesse de la matière ciselée, étirée et rafraîchie par le croquant des fruits dans une finale délectable.

DOMAINE DE CHEVALIER

Très beau nez qui ne se livre pas dès le premier abord, mais dévoile petit à petit sa complexité par de délicates notes florales entourant des notes plus mûres de fruit. Les épices apportent du dynamisme et un exotisme chaleureux, tandis que des arômes de boîte à cigare confèrent du confort tel un bon fauteuil club. La bouche est bien plus démonstrative. Voluptueux sans être lourd, le vin semble léviter sur le palais. Le fruit se mélange merveilleusement à des notes plus minérales avant une finale gourmande et alléchante, sur le fruit, soulignée par des notes légèrement chocolatées.

CHÂTEAU DE FIEUZAL

Tel un enfant qui arrive sur la pointe des pieds pour faire une surprise, le nez est espiègle. Scintillant d'arômes fruités très purs, il déploie une fraîcheur florale printanière telle une brassée de roses anciennes fraîchement cueillies. La bouche de toute fraîcheur, comme une fontaine dans un jardin merveilleux, cisele la matière. Ce vin est l'un des plus frais, vivant et délicatement savoureux de l'appellation Pessac-Léognan avec une finesse digne d'une nymphe.

CHÂTEAU DE FRANCE

Les fruits très mûrs (cassis, prune d'Ente), presque confiturés, occupent tout le bouquet. On retrouve un joli fruit en bouche, encore marquée par des tannins imposants qui ne masquent pas une finale tendue par l'acidité.

CHÂTEAU HAUT-BAILLY

Des notes sombres de fruits, de graphite au nez, des éclats de cacao et la sapidité fraîche et merveilleusement végétale de la sève de fleurs. Un bouquet qui se dévoile petit à petit. Croquant, étincelant de prime abord, puis, la texture soyeuse glisse le long du palais, emportant les saveurs raffinées du vin. Une présence silencieuse mais puissante de tannins mûrs qui structurent la fin de bouche, avant une finale florale et salivante. On retrouve cette texture gourmande qu'on aime tant chez les haut-baillys récents, un vrai régal.

CHÂTEAU HAUT-BERGEY

Le biscuit tiède, la confiture de petits fruits noirs et une note légèrement

lardée composent un bouquet ensorcelant, frais, puis plus profond. Grosse matière en bouche, adossée à des tannins vigoureux, mais à la bonne acidité.

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Telle une balade dans une campagne opulente, le bouquet exhale des arômes de champs et de fleurs des prés, tandis que des notes intenses de fruits noirs apportent du juteux. Fraîcheur et tannins veloutés et caressants s'équilibrent dans une matière suave et voluptueuse. La richesse du fruit apporte une dimension charnue supplémentaire.

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION

Une belle élégance se dégage des premiers arômes, avec des notes de fruits noirs et bleus, d'épices soulignées par la trame aristocratique du cabernet franc. La fraîcheur de la bouche épouse de petits tannins pour offrir une texture de rêve, aussi douce qu'un cachemire. La myrtille et la mûre sauvage se partagent la matière tandis que la finale alterne entre fruits juteux et notes de moka.

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC

Subtil, apaisant et apaisé, le bouquet est chatoyant comme une draperie de soie aux motifs orientaux. Plus affirmé en bouche, ce vin révèle un fruit généreux qui participe à une certaine volupté. Finale sérieuse et hédoniste à la fois.

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION

Quelle profondeur, quasiment sidérale. On se sent presque en apesanteur tant le bouquet est intense et complexe entre fruits pourpres, scintillants, et notes florales, fraîches et sensuelles. La pureté continue en bouche avec une matière douce et caressante. Son opulence est presque charnelle. Des tannins finement granuleux soulignent la finale étirée sur des arômes de moka.

CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE

Les épices charment dès les premiers effluves, avant que les fruits rouges

n'apportent leur juteux. La bouche est divine, fraîche et enveloppante, extrêmement gourmande en finale grâce au jus de cassis qui apporte l'énergie qui relève l'ensemble.

CHÂTEAU OLIVIER

Un bouquet immense, généreux et complexe qui évoque la chaleur d'une journée d'été, alliant le juteux et le charnu de petits fruits et des épices à des notes de tête plus délicates et florales. Le résultat fait penser à une recette de chef étoilé, à la fois magnifique et délicieuse. En bouche, le vin se révèle complet, sûr de lui et légèrement austère encore avec des notes de bois précieux et de fruit intense.

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Quelle richesse dès les premiers effluves avec des arômes raffinés et élégants de boutons de roses, d'épices orientales, de fruit juteux et de laque de Chine. Plus opulent en bouche, mais avec suavité, le vin soyeux offre un équilibre parfait entre charnu et fluidité. La fraîcheur signe la matière d'un grand raffinement, avant une finale subtile, délicieusement gourmande.

CHÂTEAU PICQUE CAILLOU

Sous une fausse modestie, le nez offre des arômes de fruits très frais, avant de déployer des notes juteuses et gourmandes, à peine assaisonnées d'une pincée de poivre du Penja fumé. On retrouve beaucoup de chair en bouche, soulignée par une acidité rafraîchissante. Une petite note dure marque la fin de bouche, vite effacée par une finale plus ronde.

CHÂTEAU SMITH HAUT-LAFITTE

Un bouquet pur et transparent de fruits noirs, graphite, charbon et, ardoise, ainsi que des notes de pivoines. Avec une certaine majesté en bouche, son atterrissement offre un équilibre étonnant et une finale onctueuse, très longue, salivante et saline, qui se déploie sur une amertume rafraîchissante.

GRAVES

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE

Un bouquet apaisant et intrigant à la fois, qui mêle arômes de fruits noirs

et bleus et notes florales de rose et pivoine, dans un ensemble juteux, espiègle et complexe, qui ne livre pas toutes ses facettes dès le premier abord. Complexité identique en bouche, douce et harmonieuse en entrée, soulignée par des tannins veloutés qui apportent du charnu à la matière, tandis que l'intensité du fruit éclatant occupe le milieu avant une finale souple et féminine. Un vin à la fois soyeux, puissant et tendre, très frais.

CHÂTEAU FERRANDE

Un bouquet qui alterne délicatesse et profondeur entre arômes de petits fruits bleus, notes florales et la sensation de marcher en forêt. En bouche, la texture est satinée et évoque les fruits doux avant une finale vanillée, aux notes de moka et de bonbon au cassis.

CHÂTEAU RAHOUL

Nez intrigant qui évoque la racine d'iris, les fruits noirs et des notes plus intenses de tarmac après la pluie et de santal. La bouche est concentrée et dense, soulignée par une texture veloutée. Finale acidulée et épicée.

POMEROL

CHÂTEAU BEAUREGARD

Un bouquet sensuel, généreux en fruits rouges, porté par de petites notes florales, herbes aromatiques et minéralité. La bouche est d'une rondeur voluptueuse, traversée par la trame percante d'une fraîcheur de fruit croquant, juteux. La finale est délicieusement salivante et gourmande.

CHÂTEAU CLINET

Le raffinement d'un gentilhomme élégant, la fraîcheur délicate d'un jardin secret après la pluie, des arômes de dahlias et de primevères, des notes minérales de pierre et de coquille d'huîtres participent au bouquet complexe et délicat. Telle une ballerine à la puissance fragile, la bouche offre une texture de taffetas. Les arômes se complètent et s'empilent comme un étal de soieries chatoyantes. La finale acidulée donne furieusement envie d'y revenir.

le week-end
des **GRANDS
CRUS** 9-11
JUIN
BORDEAUX 2023



UNION
GRANDS
CRUS
BORDEAUX

Terre de Vins

Et si vous découvriez les Grands Crus autrement ?

Réservez vos places sur ugcb.net

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHÂTEAU GAZIN

Le bouquet est accueillant comme un chaud après-midi en bord de mer, bercé d'arômes de sable chaud, de pin maritime, d'immortelles et de fruits noirs parfaitement mûrs. En bouche, tout n'est que douceur, comme un univers tendu de velours pourpre, duveteux telle une aile de chérubin. La puissance structurée arrive en finale.

CHÂTEAU L'ÉVANGILE

Un bouquet aristocratique, tel un vicomte en tunique d'époque, aux notes de graphite qui donnent un classicisme aux fruits mûrs. Une belle intensité de fruits croquants et caressants en bouche, avec la réconfortante texture d'un duvet. Le dynamisme en bouche se poursuit sur une finale gourmande, opulente et généreuse, à la structure sculptée, droite, pleine de panache. Un évangile sur un combo gagnant depuis trois ans : opulence et fraîcheur, avec une finale scintillante. Bravo.

CHÂTEAU LA CABANNE

Les fruits rouges et noirs compotés, la cerise au marasquin et des notes de caramel composent un nez séduisant. Somptueux en bouche, le vin est concentré avec une générosité de fruits et d'acidité qui s'équilibrent. La finale, ciselée et légère, s'appuie sur une note de café frais.

CHÂTEAU LA CONSEILLANTE

Dès les premiers arômes, les fruits noirs et rouges racontent la chaleur du millésime, la gourmandise.

Sensation grisante, presque renversante. Au fil du temps, différentes facettes se révèlent entre fruits, notes florales et épices pour un bouquet juteux, riche et frémissant, qui picote comme si on respirait du poivre du Sichuan. La bouche offre un soyeux jamais vu, qui évolue vers le crémeux, le crayeux et le poudré. Un voyage pour les sens. La matière langoureuse s'appuie sur un fruit pur, rond et éloquent, sans bavardages. La finale est salivante, saline, avec une touche délectable de chocolat noir crémeux.

CHÂTEAU LA CROIX DE GAY

Des notes fraîches et végétales de feuilles de mûrier froissées surprennent de prime abord, tandis que les fruits noirs apportent leur sucrosité acidulée à un nez prometteur. On retrouve une concentration juteuse et délicate de fruits rouges en bouche, avant une finale gourmande.

CHÂTEAU LA POINTE

Fruits rouges et roses pourpres mêlent leurs parfums pour un nez frais, frémissant, apaisant et profond. En bouche, le croquant des fruits noirs apporte jus et rondeur à une texture intense, qui remplit la bouche d'une matière soyeuse et élégante, avec une pointe de notes florales qui étirent la matière en finale. Une réussite.

CHÂTEAU LE BON PASTEUR

Tel un Robinson élégant, au parfum boisé, le nez s'ouvre sur des arômes raffinés qui s'associent à des parfums d'iris, avant de gagner en ampleur. La délicatesse du début de bouche prend de l'intensité et de la chair au fil de la dégustation, avant une finale longue, digeste, presque chatoyante aux notes de café frais.

CHÂTEAU LE GAY

Sérénité et élégance s'imposent au nez, avec des arômes intenses, presque opaques en densité, des fruits mûrs, charmeurs. Des notes de tête parfumées s'extraient de la masse fruitée, pour apporter du dynamisme et un côté intrigant au bouquet. La bouche complexe conjugue densité et puissance avec fruit mûr et fraîcheur salivante, grâce à une salinité qui persiste jusqu'à une finale tout en longueur. Une très belle réussite.

CHÂTEAU PETIT-VILLAGE

Une profondeur de fruits mûrs et purs, frémissants, scintillants au nez, avec quelques notes de fraises confitantes, comme le regard insistant d'un prétendant. En bouche, une texture raffinée de taffetas, semblable au tutu d'une danseuse, souple jusqu'en finale, tout comme son corps.

CHÂTEAU ROUGET

Un nez opulent, qui associe arômes de scones dégoulinant de confiture de fruits noirs, associés à du thé fumé et des roses anciennes. Un vrai petit-déjeuner de lady, tandis que des notes grisantes de tarmac et de broussailles chaudes apportent de la complexité. La bouche est caressante, opulente et fraîche à la fois. Elle participe à rendre ce vin gourmand, volumineux avec une sucrosité des tanins bienvenus. La finale allie la fraîcheur d'une onnée d'été à des notes gourmandes de moka et de chocolat.

SAINT-ÉMILION**CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE**

Nez fumé et poivré intense, avec un petit côté lardé très carnassier. Des notes de mûre compotée arrivent ensuite, à la façon d'une sauce sur un pigeon rôti. La bouche révèle une trame fraîche et acidulée comme un sorbet à la mûre. Les épices sont bien là, titillées par des tanins espiègles.

CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT

La minéralité domine au nez, liftée, puis des fleurs printanières s'expriment, avant qu'un fruit rouge croquant ne s'installe, pour un nez tout à fait enjoleur. Merveilleusement souple, soyeux, caressant en bouche, avec de jolis fruits rouges très frais. Un goût très pur, avec des notes de fleurs. Le milieu de bouche est fantastiquement soyeux, fluide, aérien, avec une finale raffinée et un petit goût de reviens-y.

CHÂTEAU BERLIQUET

Plonger dans un lac profond, entouré du doux parfum de fleurs sauvages, tandis qu'un verger déploie ses arômes de fruits mûrs. Le bouquet voluptueux est marqué par cette fraîcheur presque grisante que l'on associe à Berliquet. L'opulence d'une rose pourpre aux notes poudrées, des notes de laque de Chine et d'herbes aromatiques de montagne apportent une dimension supplémentaire. La bouche est complète et aérienne à la fois, d'une jeunesse nubile. La matière est fluide et soyeuse avant une finale aux notes de moka. Un vin de grand plaisir.

CHÂTEAU CANON

D'abord modéré, le bouquet révèle son pedigree au fur et à mesure. Il devient envoûtant avec des arômes de fruits noirs, de bois précieux et d'épices douces, tandis qu'une brassée d'iris et de roses rouges et blanches apporte ses arômes tendres. La matière somptueuse est un régal qui remplit la bouche avec un côté plus adulte et majestueux que d'autres millésimes, frais, sur une trame calcaire très présente. La finale - des plus longues et salivantes - est charnue et radieuse comme une étreinte dont on ne voudrait jamais qu'elle finisse.

CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE

Nez tendre, caressant, il se révèle graduellement, avec des arômes sombres de graphite et de myrtilles sauvages. De prime abord, le vin est crémeux, puis floral, sur la pivoine et la tulipe. La bouche est somptueuse, juteuse, d'une pureté époustouflante, comme de la soie très fine et légère, souple, agile, fondante... Avec une finale sur les herbes aromatiques, une délicate pointe d'amertume laisse un sillage des plus complexe et addictif.

CHÂTEAU CAP DE MOURLIN

Frai et gai, le bouquet montre un joli côté végétal, tandis que le poivre et les fruits apportent de la densité. La bouche est très réussie avec une générosité de fruit et de chair élégante, adossée à un boisé équilibré. La finale est doucement poudrée.

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

Au premier nez, on décèle tout de suite une sapidité florale, représentative de ce millésime. Le nez se dévoile sur des fleurs de toutes les couleurs, fraîchement coupées. La fraîcheur végétale monte aux narines et vous fait prendre un grand bol d'air frais. Hypnotique comme un dédale en spirale qui ne vous laisse pas sortir de son univers pur, doux et floral. Une précision pixelisée en bouche, d'une transparence et d'une limpidité extraordinaires, une texture

de cachemire très fin. Le vin - même jeune - en a encore dans le ventre : la finale est tendue, pure, soyeuse et tellement savoureuse, saline, gourmande, d'une longueur impressionnante. Une profondeur de champs exceptionnelle, une expérience 3D, avec maîtrise et modération néanmoins.

CHÂTEAU CLOS FOURTET

Les fruits noirs apportent leur juteux à un nez espiègle et complexe, qui intrigue et apaise à la fois comme un conteur qui fascine son public. Douce et harmonieuse en entrée, la matière devient plus intense avec un fruit éclatant. Tels les glaciés sur un tableau, le vin découvre des couches différentes, soyeuses, puissantes et tendres tout à la fois.

CHÂTEAU DASSAULT

Nez engageant qui emplit les narines de douces notes de fruits très juteux, réglisse noire, fleurs froissées et épices. Autant de sensations qui se retrouvent dans une matière délicate et caressante en bouche, avec une matière brillante, voluptueuse et fluide. La finale, très juteuse et longue, s'enroule autour de notes de grain de café.

CHÂTEAU FIGEAC

Le nez est tout de suite noble, raffiné, discret au début, comme un pur-sang calme. Tout commence par des fruits noirs très profonds, parfaitement mûrs, puis apparaît une fraîcheur terreuse, une minéralité sublime. Telle une balade dans un jardin merveilleux, pivoines, iris et roses déploient leurs parfums séducteurs. En bouche, tout n'est que luxe, calme et volupté. La matière est fondante, veloutée avant de laisser disparaître sa délicatesse. Une pointe de graphite apporte du dynamisme. La finale, interminable, s'appuie sur des tanins poudrés, particulièrement élégants, avant d'évoluer sur des notes salines salivantes. Un millésime à la puissance magistrale.

CHÂTEAU FRANÇ MAÏNE

Nez limpide qui s'ouvre sur la tendresse d'une rose ancienne, des notes fruitées, épicées et minérales. La bouche est riche et volumineuse, puis la fraîcheur du fruit acidulé prend le dessus. La finale salivante offre une douce sapidité.

CHÂTEAU GRAND MAÏNE

La chaleur du millésime est là, avec une maturité parfaite. Les fruits rouges compotés sont soulignés par des arômes floraux élégants. En bouche, la fraîcheur est intense. La matière veloutée s'enroule autour de tanins parfaitement fondus avant une finale toute en longueur, sans à-coups. Un vin suave et racé.

CHÂTEAU LA COUSPAUDE

Le nez est ouvert et espiègle à la fois, porté par des arômes de fruits estivaux, de gaufrette à la framboise. La bouche est soyeuse et fraîche, avec une trame acide marquée. Un joli vin à boire assez jeune.

CHÂTEAU LA DOMINIQUE

Nez épicé comme l'étal d'un souk, où se mêlent parfums de bouton de rose séchée, poivre et cardamome, tandis que les fruits noirs apportent leur moelleux. La matière est somptueuse, ample et onctueuse, charnue et très digeste. Des notes de graphite tirent vers une finale apaisée. Un millésime monumental.

Saint-Julien par la terre,
Barton par le cœur

CHÂTEAU LANGOA BARTON
SAINT-JULIEN

BARTON FAMILY WINES
SINCE 1722

WWW.BARTON-FAMILY-WINES.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

Comme une méditation sur des chemins de traverse, le nez est à la fois d'une précision tendre, grisante et tout en plénitude. Le bouquet aromatique, frais, marie les pétales de rose musquée et d'iris et la séve de fleurs dans un ensemble voluptueux. En bouche, le vin a tout : la texture cachemire du millésime, la puissance éclatante du fruit, des tanins enrobés. Une superbe réussite terminée par une finale en longueur, minérale.

CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC

Le bouquet, fin et classique, déploie des arômes floraux et d'épices douces, d'eucalyptus et de cèdre. La bouche est veloutée, voluptueuse sans être opulente, doublée d'une fraîcheur et d'une tension qu'on n'attendait pas. Les tanins, légèrement sucrés, donnent de l'ampleur à la finale, très juteuse. Un bordeaux d'un grand classicisme.

CHÂTEAU LARCIS DUCASSE

Le bouquet alterne entre délicatesse et profondeur, avec des arômes chatoyants de petits fruits noirs, de fleurs sauvages et des notes crayeuses rafraichissantes. La bouche est particulièrement juteuse. Le velouté des tanins souligne l'élégance de la matière. La finale est délectable, tout en gourmandise et en raffinement. La minéralité et une touche de café fraîchement moulu apportent une touche supplémentaire.

CHÂTEAU LARMANDE

La chaleur d'une boîte à cigare oubliée sur une table tapissée de cuir, un bouquet de fleurs poivrées et de feuilles de framboisier, la douce acidité d'une corbeille de fruits rouges participent à un bouquet complexe. La bouche est charmeuse, sur une explosion de fruits rouges croquants et juteux. Finale équilibrée entre notes de moka et fraîcheur légèrement mentholée.

CHÂTEAU PAVIE MACQUIN

Grisant, le nez est imposant, très intense et complexe entre notes de fruits noirs, de fumée et de viande, à peine souligné d'arômes de fleurs anciennes. La bouche dévoile une souplesse divine, telle la caresse d'une plume sur la peau. Les fruits apportent leurs saveurs pures, tandis que les tanins pierreux donnent envie de se lécher les babines.

CHÂTEAU SOUTARD

Nez très frais et doux, porté par des arômes de fruits sucrés. La bouche est plus expressive avec des notes de fruits rouges parfaitement mûrs, de pêche. La matière est juteuse et acidulée à souhait, avec une texture finement rugueuse comme de la soie sauvage. Les tanins n'apparaissent qu'en finale, comme un artiste venu saluer.

CHÂTEAU TROPLONG MONDOT

Un bouquet flamboyant de fruits opulentes, de pivoines, de roses, avec une vibration fraîche et profonde de fruits noirs, de craie, comme si les arômes vous transportaient sous terre, en passant par les différentes strates du terroir. En bouche se dégage un ressenti irrésistible de paix, de sérénité, de soyeux, mais aussi de mouvement, de progression, de voyage - toujours souterrain -, mené par une trame calcaire. La texture caressante finit par vous sortir de votre rêverie, et l'on revient sur terre avec une finale gourmande et salivante. Un vin comme une ode à la vie.

CHÂTEAU TROTTEVIEILLE

Un bouquet ouvert et détendu de fruits noirs, de rose de Damas, avec des notes d'encre et de réglisse noire. Un vin soyeux, aérien, qui remplit chaque recoin de la bouche et à la finale pure et intense, longue et saline.

CHÂTEAU VALANDRAUD

Le nez capte immédiatement l'attention avec ses arômes de fruits rouges mûrs, de rose aigre, des notes séveuses, acidulées et toniques, et une touche carnée. La bouche est structurée, comme le sont toujours les vins du château, mais un supplément de juteux illumine le palais. La matière est apaisée et succulente, rayonnante avec des tanins granuleux qui ravissent.

CHÂTEAU VILLEMAURINE

Un joli nez, assez puissant, de fruits purs et espègles, de notes fumées et de fleurs anciennes. En bouche, la matière est impressionnante, ce qui marque un pas en avant pour Villemaurine en termes de présence et de densité. La finale est longue et intense, soulignée par des tanins légèrement sucrés.

SAINT-ESTÈPHE

CHÂTEAU COS LABORY

Encore un peu fermé, le nez n'est pas des plus expressifs, mais dévoile tout de même des arômes profonds, dans un registre sombre, de baies noires. Dense et souriante, la bouche est plus volubile avec un fruit à dents, très pur, souligné par des tanins encore un peu durs.

CHÂTEAU DE PEZ

Sous une approche sérieuse, comme une méditation sur un canapé de velours rouge, le nez se révèle pétillant d'esprit et de tendresse, avec des arômes sucrés de fruits bien mûrs, de fleurs rouges et roses et une pointe vanillée pour la gourmandise. Opulente et fraîche à la fois, la bouche est veloutée et délicate avec sa trame acidulée qui emporte l'adhésion, des tanins bien gérés et une saveur divine de rose. La finale des plus gourmandes est digeste et gale. Bravo!

CHÂTEAU LAFON-ROCHET

Tout en velours, le bouquet s'appuie sur des arômes de fruits noirs juteux et frais, d'iris et d'épices douces. La bouche est suave et précise, avec une trame aristocratique de fruits rouges et noirs mûrs à point. Elle tire la matière et lui donne une troisième dimension tandis que les tanins s'intègrent déjà. La finale se montre salivante, puissante grâce à des tanins chocolatés, finement granuleux. Un vin très complet.

CHÂTEAU ORMES DE PEZ

La fraîcheur s'impose dès les premières notes et déploie des arômes de fruits noirs et de rose musquée. Les notes épicées prennent alors le relais. La densité et le charme des fruits noirs sont adossés à une belle fraîcheur.

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Un nez frémissant, sombre, minéral, intrigant. Après quelques minutes d'ouverture, des fruits juteux éclatent au nez. Une explosion graduelle en bouche, rayonnante de fruits, de fleurs, de fraîcheur et de minéralité très fine. C'est une nymphe, sûre d'elle, une Coco Chanel à la bouche volumineuse, appétissante, d'une longueur impressionnante... Un vrai régal!

SAINT-JULIEN

CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Des petits fruits noirs explosifs et purs, très Beychevelle, s'associent à des notes excitantes et une fraîcheur d'eucalyptus et graphite. Autant de sensations qui se retrouvent dans une matière ciselée, aérienne, qui emplit la bouche de saveurs pures et fruitées, salines en finale.

CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

À l'image d'une élégante, habillée et gantée pour se rendre à l'Opéra dans un amphithéâtre de verdure, ce vin est lyrique. On croit entendre les abeilles bourdonner en rythme avec la musique, tandis que la douceur du pollen de fleur et la pureté d'un bouquet de roses entourent un chœur de fruits rouges et noirs. Grisant. La symphonie se poursuit en bouche, avec une matière charmeuse où les petits fruits jouent leur partition. Un vin limpide, qui fait tourner la tête grâce à un équilibre parfait entre la fluidité et la souplesse d'une matière et d'une texture consistantes, presque mangeables.

CHÂTEAU GLORIA

Intrigant et hypnotisant, le nez éclatant déploie des arômes complexes de framboise compotée, de viande et de végétal noble. La bouche est juteuse, volumineuse, structurée par des tanins veloutés comme de la soie brossée. Caressante, la finale se pare de notes salines ravissantes.

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Une transparence limpide et captivante au nez, des notes de séve d'iris, fraîches, grisantes et sapides. Un nez qui rappelle l'humus du jardin, dominé par des fruits noirs profonds et la minéralité de l'ardoise. Intensément juteux en bouche, le vin se déploie sur des arômes de cassis. Un vin persistant, graduellement volumineux, lumineux, mélodieux, et toujours dans un grand classicisme. La finale est maîtrisée, saline, pure, longue et salivante. Un très bon potentiel de garde.

CHÂTEAU LAGRANGE

Une corbeille de pétales de roses du jardin, des épices douces et un fruit vif et élégant participent à un bouquet charmeur. Un charme qui se retrouve dans une matière plus imposante, riche, où la fraîcheur sert de fil conducteur entre petits fruits rouges et noirs et tanins déjà bien polis qui apportent de la finesse. Un vin solide qui pourra se garder longtemps en cave.

CHÂTEAU LANGOIA BARTON

Un nez tout en opulence, en hédonisme, porté par des arômes de fruits rouges, de cerise noire, avant une explosion florale. Pivoine, rose rouge veloutée et fleur d'orange participent à la délicatesse du bouquet. Remarquablement riche au palais, la bouche déploie un fruit voluptueux, des notes florales suaves, mais comme corsetées par un boisé des plus fins.

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON

Un nez raffiné aux arômes profonds de fruits mûrs, la douceur tiède d'une

brise d'été sur un lac, des notes d'épices concourent à un classicisme assumé. La bouche est généreuse et dynamique, avec une texture enveloppante comme des draps de velours. Le vin reste frais, droit et caressant.

CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

Un nez intense, altier et très concentré, avec de subtiles notes de fleurs fraîches apaisantes. Aérien en bouche, comme en apesanteur. Ses tanins sont soyeux et ses fruits noirs mûrs à point, avec des notes salivantes de chocolat noir, de minéralité rocheuse, avec une belle sapidité.

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Le calme et la sérénité d'une promenade dans une roseraie, après une pluie de début d'été, où les pétales mouillés déploient une fraîcheur épicée. Puis des notes de fruits noirs qui apportent leur gourmandise participent à un nez apaisant, élégant. La bouche est structurée, comme sculptée par des tanins veloutés. Des notes de thym citron apportent de la fraîcheur à une finale subtilement généreuse et savoureuse.

CHÂTEAU TALBOT

Nez assez somptueux, d'une délicatesse florale superbe évoquant un bouquet associant pivoines, roses rouges et feuilles d'eucalyptus. Les fruits ne sont pas loin, qui apportent de l'ampleur tel un coussin de velours pourpre. La bouche est plus limpide, agile et caressante avec son acidité qui titille les papilles, les tanins qui jouent à cache-cache dans une matière élégante, précise, tout en raffinement. La matière monte en puissance jusqu'en finale assez longue, mais gourmande et fraîche.

D'UNE PASSION INTENSE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



BLANCS SECS

PESSAC-LÉOGNAN ET GRAVES

a bouche apporte des saveurs délicates qui ne cessent d'évoluer entre notes acidulées de bergamote et de yuzu, avant une finale légèrement saline.

CHÂTEAU BOUSCAUT

Le nez, délicat, révèle des arômes d'herbe fraîchement coupée ; de pomme verte et de citronnelle qui apportent du dynamisme. Portée par une belle acidité, la bouche n'est que fraîcheur et tension.

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Tout en pureté, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits blancs (poire), de petites fleurs blanches. Le zeste de citron donne un côté tranchant, tandis que la rhubarbe apporte sa douce acidité. La bouche est crémeuse, délicate, avec complexité et longueur, avant une finale salivante.

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE

Les arômes citronnés et de verveine séchée apportent leur dynamisme, leur caractère et leur gâleté dans un nez fringant, souligné par des notes de feuille de clémentine, d'épices et de pierre à fusil. Telle une main de fer dans un gant de velours, les saveurs citronnées s'apaisent et évoquent la bergamote, le cédrat, dans une matière tendre et soyeuse. La finale, qui hésite entre légère sucosité et note saline, tel un citron confit au sel, apporte de la sapidité.

CHÂTEAU DE FRANCE

Un nez intrigant, joliment végétal qui évoque un gazon fraîchement tondu et son parfum envoiement. Plus opulent en bouche, ce vin s'enroule autour de notes de fruits jaunes et d'une belle minéralité qui apporte un supplément de tonicité.

CHÂTEAU FERRANDE

Le sauvignon blanc s'impose dès les premiers arômes avec ses notes d'herbe fraîche, de basilic thaï. La bouche est tout en fraîcheur, en pureté et en fruit, avant une finale légèrement saline.

CHÂTEAU LA LOUVIERE

Telle une infusion de citron, basilic et concombre, le nez déploie sa fraîcheur intense, presque perçante. En bouche, la menthe verte, la verveine et le cédrat se partagent la vedette dans une matière qui concentre acidité et fruit opulent qui adoucit la finale

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION

Frais comme un début de printemps, le nez s'ouvre sur des parfums de jonquille, d'herbes aromatiques et de tarte au citron. Harmonieuse et crémeuse comme du lemon curd, l

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC

Vibrant et scintillant, le bouquet s'ouvre sur des notes douces d'agrumes, comme chauffées par les doux rayons d'un coucher de soleil, accompagnées de notes vanillées. Très frais et énergique en bouche, le vin se dédie aux agrumes avant une finale sapide.

CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIERE

Assez captivant, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits à noyau, de pierre et de métal précieux, accompagné de la fraîcheur acidulée d'un sorbet au citron. Plus crémeuse, la bouche est caressante, avant une vague tonique de fruits acides.

CHÂTEAU OLIVIER

De la fraîcheur comme s'il en pleuvait, avec des notes subtiles évoquant une pelouse fraîchement tondu. Opulente de prime abord, la matière devient minérale et fraîche, plutôt sphérique, avant une finale saline salivante.

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Nez délicat et suave, aux notes de fleurs d'abricot et de bergamote, verveine et sauge, avant que des notes plus minérales n'apportent un fraîcheur vibrante. Crémeuse et harmonieuse, la bouche n'est que douceur avec une acidité qui se manifeste en finale pour une apothéose de fraîcheur, avant une finale salivante.

CHÂTEAU PICQUE CAILLOU

La verveine et l'écorce de citron confite, des arômes de bonbon et d'herbe coupée jouent sur le charme. La matière est rafraîchissante et énergique.

CHÂTEAU RAHOUL

Voilà un bouquet qui donne envie de le respirer à pleins poumons avec ses arômes de fruits à noyau, relevés par le dynamisme du citron de Menton. La bouche est somptueuse, généreuse avant une finale presque sucrée, telle une écorce d'orange confite.

CHÂTEAU SMITH HAUT-LAFITTE

Un bouquet riche, hédoniste et lumineux, des amers d'orange sanguine et de quinine. Divinement souple en bouche, un vin crémeux, mais aérien, aux notes de fruits verts et jaunes acidulés. Une finale savoureuse, vanillée, sur l'ananas frais et la clémentine.

« Dompter la puissance pour la rendre à la grâce et retrouver ainsi la puissance de la grâce. »

www.pavie-macquin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Château Guiraud, à Sauternes.

ANTOINETTE LORIGNER / ONLY FRANCE VIA AEP

DOMAINE DE CHEVALIER

Le bouquet est riche et savoureux, pur et minéral tout à la fois avec des arômes de noyau de pêche, de callou mouillé et de graines de coriandre écrasées. En bouche, la matière est vibrante, élégante et langoureuse. Des notes de mangue et de citron d'Amalfi apportent leur énergie qui se prolonge dans une finale tout en complexité.

BLANCS LIQUOREUX

SAUTERNES ET BARSAC

CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE

Fraicheur et fruité s'équilibrent à la perfection dès les premiers arômes. On retrouve des notes tendres de verveine, de camomille et de fleurs de tilleul, mais aussi la présence de la pêche jaune, de la mirabelle et de l'ananas frais qui s'entremêlent. En bouche, l'équilibre est aussi de mise avec des arômes frais de pêche jaune, de prune et de sauge. La matière, d'une grande finesse, déploie son charme jusque dans une finale légèrement saline, très sapide.

CHÂTEAU BROUSTET

L'orange confite et l'ananas frais, la fleur d'oranger et des notes de curry participent à la magie de ce sauternes. La bouche est un peu plus agressive, avec des notes poivrées intenses, presque piquantes, tandis que l'onctuosité de la matière rend la finale plus aimable.

CHÂTEAU CLOS HAUT-PEYRAGUEY

Fruits confits, ananas rôti, mangue séchée et beaucoup de miel de tilleul, le bouquet s'appuie sur un sucre encore imposant. La bouche est plus déliée et les fruits exotiques commencent à prendre le dessus, avec des notes de vanille de Tahiti.

CHÂTEAU COUTET

Nez très discret, qui dévoile petit à petit des facettes de sa personnalité : tantôt l'ananas frais, tantôt l'écorce d'orange amère ou encore le miel de dattes. La bouche est très onctueuse, particulièrement suave. On a la sensation de tremper une cuillerée de miel de châtaigner dans une infusion de camomille. Parfait en cas de rhume.

CHÂTEAU DE FARGUES

Quelle élégance. Quelle race. Le sucre n'est qu'accessoire ici, tant la finesse des arômes fruités est intense : poire d'été, pêche blanche et fleurs de tilleul.

Au fil de l'aération, des arômes d'épices douces se déploient par vagues successives (curcuma, cardamome, vanille de Tahiti) et viennent participer à l'harmonie. L'abricot sec et la mirabelle occupent les premières places en bouche, soulignés par des notes de miel de datte et une très légère pointe safranée. Un vin déjà soyeux, crémeux et enrobant, sans sucrosité superflue. Une merveille.

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

L'écorce d'orange amère apporte sa fraîcheur acidulée à une corbeille de fruits plus mûrs (abricot, mirabelle, ananas frais). Gros coup de cœur pour cette matière ronde et onctueuse, où tous les fruits d'été se marient à des notes plus exotiques. En finale, une trame légèrement épicée et mentholée apporte de la légèreté et de l'énergie.

CHÂTEAU DOISY DAËNE

La mangue dévoile ses arômes exotiques, tandis que la sauge froissée et les épices apportent leur complexité. L'intensité de la bouche s'appuie sur des notes tendres d'abricot mûr, d'ananas rôti et de fleur de tilleul, soulignés par une trame fraîche, relevée d'une pointe d'épices douces.

CHÂTEAU GUIRAUD

Un magnifique fruit, tendre, juteux, apporte sa brillance et révèle des arômes intenses d'abricot, de coing et de poire pochée. Des épices douces viennent relever le bouquet et apportent un côté chatoyant. En bouche, on retrouve ces fruits, sur une palette aromatique plus exotique, tandis que des notes florales miellées (acacia, genêt) ravissent les papilles. Le sucre vient juste enrober le palais et laisse une sensation de plaisir intense.

CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE

Fraicheur et fruité s'équilibrent à la perfection dès les premiers arômes. Certes, on retrouve des notes tendres de verveine, de camomille et de fleur de tilleul, mais aussi la présence de la pêche jaune, de la mirabelle et de l'ananas frais qui s'entremêlent. Finale un peu courte, serrée, mais l'avenir devrait être solaire pour ce vin.

CHÂTEAU SIGALAS RABAUD

Une grande bouffée d'écorce d'orange amère, de menthe chocolat et de verveine pour un nez frais, agreste, mais où le fruit n'est pas absent. Loin de là. Il se fait juste désirer et trouve toute sa place dans une matière onctueuse et fraîche à la fois, aux notes de fruits frais (ananas, pêche blanche, reine-claude) et une pointe épicée qui apporte une nouvelle dimension.



Giscours

Margaux

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX



L' ABUS D' ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.