

BORDEAUX 2007 : PREMIÈRES IMPRESSIONS

OLIVIER COLLIN

1. Conditions générales

Des conditions climatiques difficiles sans être catastrophiques

Si les dégustations primeurs amènent leur lot de subjectivités et de lectures diverses des échantillons présentés à la presse spécialisée au cours de la première semaine d'avril, il est bon de prendre un peu de recul et de regarder les données objectives que constituent les relevés météorologiques entre les mois d'avril et octobre. Il y a là plusieurs enseignements à tirer pour mettre en contexte les dégustations de vins en cours d'élaboration. A ce titre j'ai beaucoup appris en mettant à profit l'expertise de *Météo Bordeaux*, notamment pour tracer des parallèles avec des millésimes passés ainsi que pour constater les spécificités du millésime 2007.

En 2007 le mois d'avril offre des conditions particulièrement clémentes à la vigne, avec des records de chaleur et les températures moyennes les plus chaudes depuis un siècle : 15.7°C (comparé à 11.8°C , 13.1°C , 12.5°C respectivement pour les années 2004, 2005 et 2006 à titre comparatif). Jumelées à une pluviométrie abondante en mai, la région de Bordeaux a connu une floraison précoce qui aurait pu annoncer de très belles choses.

Contrairement à ce que l'on a pu lire dans plusieurs résumés récemment écrits, les mois de juin et de juillet n'ont pas été particulièrement froids ni particulièrement humides. Certes des moyennes tout juste en bas de 20°C sont bien en deçà de celles constatées en 2003, 2005 ou 2006, mais elles sont comparables à celles constatées dans le très beau millésime 2000, et ce, même si l'on raffine l'étude en incluant les moyennes minimales et maximales. La pluviométrie moyenne elle non plus ne donne pas en soi des indications de grandes difficultés pour cette année 2007, avec des moyennes tout à fait comparables à l'année 2000. Si l'on regarde par contre le nombre d'orages (9 en juin et juillet 2007 contre aucun pour juin et juillet 2000!) on commence déjà - c'est le cas de le dire - à voir le paysage s'assombrir. Ce qui distingue l'année 2007 pour la période mai-juin-juillet c'est en fait un ensoleillement catastrophique avec les mois les moins ensoleillés

C'est avec grand plaisir que je tiens à remercier l'*Union des Grands Crus de Bordeaux* de m'avoir donné l'occasion de déguster, au début avril 2008, de nombreux vins de ce millésime 2007 dans un contexte très propice à la réflexion.

Adresse ce contact : ocollin@thewineaddict.com .

depuis les vingt dernières années, ainsi qu'une absence de journées réellement chaudes.

Une fois constaté cet immense déficit d'ensoleillement sur la période mai-juin-juillet 2007, on comprend comment on a pu passer d'une précocité de floraison prometteuse à un retard physiologique remarquable des raisins alors que septembre arrivait. C'est là en quelque sorte le caractère inédit du millésime sur les 20 dernières années. Certes les mois de septembre et la première moitié d'octobre ont amené un ensoleillement remarquable ainsi qu'une pluviométrie idéalement basse pour donner la chance aux vignerons de pousser la période de maturation des baies à de nouveaux sommets - jusqu'à 130 jours - mais des températures somme toute assez basses en septembre (17.3°C de moyenne en 2007 contre 21.1°C en 2006) n'auront vraisemblablement pas toujours permis aux raisins de rattraper pleinement le retard acquis au cours de l'été.

Le travail dans la vigne rapporte

Il est aujourd'hui de bon ton, pour justifier les prix de plus en plus élevés des vins dans le monde, de dire que le travail minutieux dans la vigne et les chais est à un niveau inédit par le passé. On dit d'ailleurs que grâce à cela les vins n'ont jamais été aussi bons et qu'il n'y a pratiquement plus de mauvais millésimes. Si je suis dubitatif face à de telles affirmations en général, dans le contexte d'un millésime comme 2007, il semble tout à fait logique de dire que le travail dans la vigne ait particulièrement rapporté des dividendes. En effet, le déficit d'ensoleillement aura pu être grandement atténué par les domaines pratiquant un effeuillage important dans leurs vignobles, pour exposer le mieux possibles les baies à un soleil qui se faisait timide. On peut par contre légitimement se poser la question : dans un contexte général de réchauffement climatique, combien ont réellement effeuillé de manière suffisamment précoce pour bénéficier de ceci? Par ailleurs, la réduction des rendements par les vendanges en vert était un autre moyen d'obtenir un meilleur développement des baies pendant les périodes difficiles de juin et juillet pour arriver aux points forts du millésime (septembre et octobre) dans des conditions plus avantageuses. Ensuite ceux qui ont su prendre des risques en laissant patiemment mûrir les raisins le plus longtemps possible auront bénéficié d'un très net avantage, surtout pour ce qui est des cabernets. A ce titre, on peut s'attendre à ce que les critiques usuelles à l'endroit de l'école de pensée de Michel Rolland soient plus discrètes cette année, car étendre la période entre la véraison et la récolte aura souvent été très bénéfique. Finalement, les domaines pratiquant un tri très sévère pour la production de leur grand vin, déclassant une bonne partie de la production dans un second voire un troisième vin auront un avantage très net pour exprimer une pureté de fruit et un équilibre solide pour une certaine garde.

En résumé, ces quatre facteurs avantagent très clairement les châteaux qui pouvaient se permettre de travailler très minutieusement dans la vigne et prendre des risques, ce qui suppose le plus souvent d'avoir des

reins solides financièrement. Ainsi on peut s'attendre à ce qu'il y ait de grandes variations entre le sommet de la hiérarchie et les domaines aux fortunes plus modestes et qu'il soit difficile, en 2007, de trouver de bons petits producteurs qui ont transcendé les difficultés inhérentes au millésime.

Attention à la façon de travailler dans les chais

Cette section concerne essentiellement les vins rouges. Même avec un travail assidu dans la vigne, les conditions climatiques décrites dans l'avant-dernier paragraphe offraient donc aux vignerons un millésime au profil d'année à maturation lente et progressive. Si la matière première pouvait être dans un très bel état sanitaire à la fin du mûrissement, il est toutefois indéniable que les forces du millésime résident plutôt du côté de la légèreté, du fruité immédiat et d'un équilibre sapide plutôt que du côté de la structure, de la densité et de l'ampleur en finale. S'il est difficile de juger un millésime alors que les vins sont encore en phases transitoires, on a clairement pu identifier trois tendances bien claires :

(1) D'une part les châteaux et producteurs qui n'ont pas su aller chercher une maturité suffisante dans les raisins ayant servi à la vinification. Même en chaptalisant pour tenter de corriger les choses aux chais, le caractère éminemment herbacé voire carrément végétal tant au nez qu'en bouche n'aura su être gommé par quelconque travail œnologique. Il y a ainsi plusieurs vins qui ont le défaut majeur d'être mal nés dans les vignes, qui ne seront probablement pas agréables en jeunesse - car trop verts - et dont le vieillissement en bouteille ne corrigera très probablement pas ce défaut majeur. On notera que dans cette catégorie, le choix de style et les objectifs n'importent finalement pas beaucoup, car c'est la matière première qui est prise en défaut. Le rapprochement se fait ici naturellement avec le millésime 1999, qui a produit son lot de vins n'ayant eu que peu de charme depuis le début.

(2) Comme il n'y avait pratiquement pas de risque d'arriver à une forme de sur-maturité dans le contexte du millésime 2007, la tâche la plus importante pour les vignerons et œnologues ayant des raisins de maturité adéquate était de savoir mettre de l'avant les qualités du millésime (fruité, fraîcheur, côté aérien) et de placer en sourdine les points faibles. Par l'entremise d'extractions modérés, plusieurs vignerons ont réussi à garder l'élégance naturelle dans le vin en ne recherchant pas à faire ressortir une structure, un *poids* que celui-ci n'aurait pas su supporter. Ces vins sont alors bien réussis et plairont beaucoup à l'amateur de vins bordelais classiques, mais ils devront dans la très grande majorité des cas être consommés en jeunesse, 5-7 ans après le millésime. Les meilleurs terroirs iront certainement chercher, toujours avec cette approche dans les chais, quelques années supplémentaires. On pense ici à un millésime comme 1997 dont la qualité s'exprimait bien

à la sortie des vins même si peu leur accordent aujourd'hui un potentiel de garde.

(3) La troisième tendance relevée dans ce millésime est celle qui a cherché à *améliorer* le millésime. Pour-suivant le travail très pro-actif et bénéfique dans la vigne, on a peut-être chaptalisé, peut-être eu recours à l'osmose inverse pour concentrer les moûts, mais surtout ces vignerons ont choisi de procéder à des extractions similaires à celles pratiquées sur les derniers millésimes. On peut rajouter à cela une certaine absence aromatique en bouche due à une travail en milieu réductif et une recherche de prise de bois neuf précoce. Ces vins ont été les plus difficiles à juger car il faut le plus souvent chercher à prévoir une expression future plutôt que de se concentrer sur ce que le vin offre aujourd'hui. Dans le meilleur des cas, la densité accrue et la structure plus affirmée, conjuguée à un travail sur l'arrondissement des tanins, mènera ces vins plus loin dans le temps et ils pourraient se comparer aux vins obtenus en 2001 ou 2004. Mais dans cette approche, le millésime 2007 semble également avoir donné des vins dont la charge tannique fait ressortir le manque de charme et la maturité simplement correcte de ces tanins. Ces vins anguleux n'auront probablement pas d'intérêt dans l'immédiat et présentent un potentiel de garde limité puisqu'ils risquent de s'assécher avec le temps sans jamais posséder assez de qualités fruitées.

Le millésime en 5 questions

2007 l'année des blancs?

S'il est vrai que les difficultés que posaient le millésime pouvaient surtout faire du tort aux vins rouges, il est difficile de voir comment l'ensoleillement réduit de mai à juillet aurait permis d'établir des bases solides pour un grand millésime de blancs secs à dominante de sauvignon blanc. Très certainement on percevra moins les défauts à court terme que dans les rouges, mais sur le vieillissement les vins auront-ils l'équilibre et la puissance pour vieillir harmonieusement? Cela reste à voir, surtout que 2006 et 2005 semblent avoir été de belles années en blancs secs.

Les vins liquoreux quant à eux se présentaient très bien... pour ceux qui n'aiment pas les Sauternes et Barsac trop saturés de cette sucrosité liquoreuse des plus grands millésimes. Les vins sont très souvent fins et les meilleurs ont réussi à aller chercher assez de richesse tout en étant très équilibrés pour produire des vins méritant amplement l'attention des amateurs.

Rive droite ou rive gauche en 2007?

Les cabernets étant plus lents à mûrir que le merlot, on serait porté à croire que ce dernier aura bénéficié

du beau temps de septembre et début octobre pour offrir une meilleure qualité d'ensemble à la rive droite. Il y aura probablement plus de mauvais vins sur la rive gauche que sur la rive droite si l'on s'en tient aux conditions climatiques. Par contre, peut-être que les difficultés évidentes de maturité des cabernets au cours de l'été auront convaincu les vignerons de la rive gauche d'y aller pour des vins fins et frais plutôt que des vins de longue garde, cependant que sur la rive droite les vignerons essayaient peut-être d'aller chercher un millésime plus grand qu'il ne pouvait l'être. Sur les deux rives, le millésime 2007 apparaît donc comme celui du travail et du *bon goût*.

Des appellations favorisées en 2007?

Les grandes appellations de finesse, Margaux, Pessac-Léognan ainsi que Saint-Julien semblent avoir donné les meilleures occasions de produire de très beaux vins dans le contexte du millésime. C'est exactement la situation inversée par rapport à celle connue en 2003. Ces appellations ont su offrir des vins délicatement parfumés, complexes voire racés, moyennement corsés mais longs et fins, lorsque les tendances herbacées et végétales ont pu être maîtrisées. A l'opposé une appellation comme Saint-Estèphe, bénie en 2003, semble offrir plusieurs vins dont la structure passe complètement par dessus le fruité et le dégustateur s'interroge sur l'équilibre ultime de tels vins. Les meilleurs vins des appellations Médoc, Haut-Médoc, Moulis, etc seront également à suivre puisqu'ils offriront un plaisir immédiat à bon prix. Sur la rive droite, l'élégance des vins de Pomerol semble - à qualité égale de cru - plus apte à offrir aux dégustateurs les meilleurs aspects du millésime que les vins issus de Saint-Emilion, mais il y a dans ces deux appellations matière à se réjouir quand les ambitions des propriétaires épousaient celles du millésime. Ce millésime 2007 pourrait également être une excellente occasion de découvrir les appellations satellites que sont Fronsac, Canon Fronsac ou Côtes de Castillon qui offriront leur lot de vins à dominante de merlot bien construits, digestes et offerts à prix abordables.

Le style de 2007 convient-il à tous les palais?

Certainement pas et on peut déjà imaginer que de nombreux dégustateurs vont sous-estimer plusieurs vins du fait des maturités moins poussées qu'en 2003, 2005 ou 2006. Les amateurs de vins corsés et imposants aux notes de fruits noirs seront très (trop?) déçus par ces dégustations. L'amateur de millésimes classiques (1998, 2002, 2004) y trouvera beaucoup plus son compte pour autant qu'il se rabatte sur les domaines qui ont très bien travaillé dans la vigne et qu'il ne s'attende pas à garder les vins trop longtemps en cave. L'amateur de grosses cotes sur 100 - indépendamment du style du vin - se fera très certainement avoir, car les meilleurs notes iront à des vins qui n'ont très probablement pas été dégustés à l'aveugle.

La place de 2007 sur le marché?

Alors que très peu de prix sont sortis, il est difficile de savoir s'il faut acheter sans tarder ces vins de 2007. Dans le contexte actuel, où il reste encore beaucoup de très bons 2004, 2005 et 2006 sur le marché, sans parler des 1998 qui arrivent à maturité, il semble que le millésime 2007 sera un millésime que les amateurs auront intérêt à acheter une fois les produits mis sur le marché, indépendamment des prix primeurs à venir. A ce titre, il rappelle étrangement le millésime 1997 dont les prix sur le marché auront souvent été plus avantageux que les prix primeurs. Comme le montrent par ailleurs les millésimes récents que sont 2001, 2002 et 2004, la patience est de rigueur pour l'acheteur sérieux. La seule chose à craindre : que les importateurs nord-américains achètent finalement très peu et que les meilleurs vins ne soient pas suffisamment disponibles après coup car le mot se sera passé qu'ils sont très réussis sur ce millésime.

Remerciements. Les vignerons et employés des divers châteaux présents, trop nombreux pour que je les nomme tous, ont grandement contribué, par l'entremise d'échanges avec eux, à ce que j'essaie de me faire l'idée la plus juste possible du millésime à ce stade, faut-il le rappeler, très préliminaire.

Notation des vins. Les vins ont été dégustés à bouteilles découvertes au cours des séances de l'UGCB. La note sur 100 tient compte à la fois des qualités spécifiques du vin, de ses limites voire défauts perceptibles, ainsi que de sa qualité d'ensemble - notamment dans le contexte du millésime - après réflexion. Les attentes à satisfaire étant donné le pedigree et l'histoire d'un vin entrent également en compte dans l'appréciation finale, sur la base que ce rapport technique se veut avant tout une référence pour guider l'amateur de vin dans ses éventuels achats. Les vins ont été dégustés dans l'ordre présenté dans chaque section.

2. Pessac-Léognan et Graves

Dans l'ensemble les vins rouges se dégustaient bien, le style du millésime semblant favorable à ces appellations pour autant qu'un travail ait été fait à la vigne pour éviter une sous-maturité excessive des raisins à la récolte. On retrouve quelques vins que les amateurs ne voudront pas manquer, car ils allient le charme immédiat à un certain potentiel de garde ainsi qu'un respect du terroir de Pessac.

Vins rouges

Château Smith Haut-Lafitte Robe de belle profondeur et très colorante sur la paroi du verre. Nez bien expressif, belle qualité de chêne, des fruits quand même assez mûrs pour donner un nez séduisant. Attaque franche, bouche très bien construite pour faire ressortir le côté sapide et la dimension d'élégance du vin au détriment d'une légère verdeur due au millésime. La finale est belle et dotée d'une relative souplesse. **89-90**

Château Olivier Très exubérant au nez avec beaucoup fruit, style merlot assez prononcé, pas de grande profondeur mais séduit. Nettement moins impressionnant en bouche pour l'instant, quoique le vin ne semble pas totalement stabilisé. Tanins un peu durs et pas bien enrobés du fait d'un fruité un peu déficient. Du corps en milieu de bouche et une finale plus ambitieuse pourraient jouer en faveur du vin plus tard dans sa vie. **85-87**

Château Pape Clément Couleur assez légère pour le cru. Nez séduisant style avec fruits mûrs, une prise de bois déjà perceptible avec notes de vanille. Matière un peu en retrait où les tanins de bois se font déjà un peu sentir ainsi qu'une légère amertume à partir du milieu de bouche. La finale ne semble pas vouloir en donner beaucoup non plus à ce stade, malgré une certaine longueur structurelle. Peut-être que le style me convient moins également. **86-87**

Château Latour-Martillac Bonne coloration de robe. Nez bien agréable, notes de cèdre et résine de pin, assez complexe et bonne élégance. En bouche une petite verdeur se fait sentir mais bonne matière dans l'ensemble. Côté assez structuré pour le millésime avec une assez bonne mâche et une finale de longueur appréciable. Devrait bien se faire sur 5-10 ans. **88-89**

Château La Louvière Nez assez étrange, un peu muet avec pas beaucoup de fruit, par contre assez typé Pessac avec notes d'encre. Assez ferme et droit en bouche, pas séduisant mais bonne typicité d'appellation. Doté d'une bonne acidité, même s'il n'est pas très volumineux, sa finale longiligne plutôt précise pourrait annoncer un beau développement. **86-87**

Château Haut-Bergey Bonne couleur de robe. Arômes luxuriants, boisé noble bien intégré au fruité du vin, très chic. En bouche, une certaine matière, bonne densité, tanins pas parfaitement mûrs, mais assez de

corps pour les soutenir. Finale plutôt longue, semble manquer de poli en ce moment mais joli potentiel. **88-90**

Château Haut-Bailly Un des succès de l'appellation. Belle couleur avec de la profondeur. Nez complexe racé, très ouvert avec notes de liqueur de fruits, belle maturité. Velouté, tanins enrobés, corps dont l'élégance est une grande qualité, pas très structuré mais des tanins affirmés. La finale est bien enrobée, très longue et pourvue de charme. **91-92**

Château de France Très moyen à ce stade. Assez discret au nez avec notes cartonnées. Fruité déficient et une matière qui manque d'élégance en bouche, un peu rêche, l'ensemble est plutôt court. **80-82**

Château de Fieuzal Echantillon pas très réussi. Notes levurées qui n'aident pas un nez par ailleurs très discret. Matière un peu rêche qui semble également un peu diluée, milieu de bouche diffus et manque de dimension en finale. **82-84**

Château Carbonnieux Bien réussi et typé de l'appellation. Notes assez minérales déjà développées, mine de crayon, encre de chine. Fruit adéquat, pas le plus exubérant mais un certain sérieux et une élégance naturelle. Bouche équilibrée avec acidité franche, fruité agréable, jolies notes en rétro pour donner bel équilibre. Finale un peu en deçà des attentes créées. Pas un vin de longue garde mais bien fait. **88-89**

Domaine de Chevalier Le domaine a produit un vin d'une très belle qualité. Couleur surprenante de profondeur. Nez séduisant avec un fruité franc, un travail sur le chêne remarquable pour l'intégrer de façon discrète, beaucoup de grâce, très réussi au niveau aromatique. Bouche ayant une qualité presque lumineuse, plutôt droite avec une certaine masse tannique, une acidité moyenne et une bonne présence milieu de bouche se poursuivant sur une finale assez structurée mais qui n'enlève rien au côté séduisant. Vin au potentiel clair, un des meilleurs de la dégustation. **90-92**

Château Bouscaut Ne semble pas réussi : notes étranges de prune surmûrie, de caoutchouc. Pas plus élégant en bouche, assez muet avec une attaque acidulée, un corps moyen doté de tanins plutôt rêches. **83-84**

Château Rahoul Belle surprise, nez bien frais, profil aromatique floral avec notes de pétale de rose, côté bonbon anglais. Un peu anguleux en bouche mais belle vivacité, acidité bien soulignée, fruité adéquat et

longueur moyenne. Vin d'élégance à déguster sur 5-7 ans. **86-88**

Château Ferrande Assez discret au nez, fruits à l'alcool. Bouche fraîche et assez ferme comme style, charge tannique rustique mais agréable par ailleurs. Assez bien fait pour pouvoir bien se développer. **85-87**

Château de Chantegrive Difficile comme vin à ce stade. Certaine verdeur voire herbacé, pas très complexe avec notes de bourgeon de cassis, assez sévère en bouche malgré une structure peu soutenue, notes de rafle et pas assez de fruit pour donner un beau vin. Si le style semble correct, la matière première n'est pas là. **82-84**

Vins blancs

Château de Chantegrive Agréable au nez, jolies notes de crème de citron, une présence de pamplemousse rose assez marquée, vivifiant. En bouche un peu moins bien, bonne trame acide mais un fruité à peine adéquat, trop acidulé pour la qualité d'ensemble. Certaine longueur mais trop dominé par le pamplemousse. **85-86**

Château Ferrande Joli nez, plutôt aromatique et complexe, vivifiant avec des notes de papaye. Beaucoup moins réussi en bouche pour l'instant avec un côté pétillant dans cet échantillon, une acidité et amertume marquées à partir du milieu de bouche avec corps léger et une finale assez courte. **84-85**

Château Rahoul Nez bien agréable, très sauvignon de par ses arômes caractéristiques d'agrumes et de buis. Bien plus mûr que le précédent en bouche avec notes assez fruitée, texture veloutée grâce à un fruit charmeur, manque un peu de profondeur en finale toutefois. Frais et vivifiant avec un bel avenir sur quelques années. Belle découverte. **87-88**

Château Bouscaut Déception cette année en rouge et blanc... Nez frais avec notes de fenouil, de menthe ainsi qu'une pointe de buis. Bouche beaucoup moins bien, âcre et acidulée avec un corps moyen et des notes pas particulièrement agréables de pamplemousse blanc en finale. **83-84**

Château Carbonnieux Très agréable au nez avec une belle complexité : pelure de tangerine, fruits exotiques, citron. Bouche vive avec légère amertume en ce moment mais le vin possède un bel équilibre de base

et devrait prendre du gras au vieillissement. Finale précise avec une belle longueur. **89-90**

Domaine de Chevalier Le domaine a ici produit un très beau vin, tendu et encore assez retenu aromatiquement mais bien marqué par un sauvignon de bonne maturité, peu de bois ce qui donne un charme fou au vin à mon sens. Superbe tension en bouche, profil minéral mais poids et équilibre montrant la grande classe de la vinification et du cru. La finale est très belle, oscillant constamment entre une impression d'harmonie et de tension. Voilà un vin qui révèle parfaitement le millésime, sans artifices. **92-94**

Château de Fieuzal Plus réussi que le rouge à ce stade. Assez discret au nez mais belle fraîcheur et un profil de maturité adéquate. Corps léger mais cela rend le vin agréable, plutôt marqué par le sauvignon, envergure moyenne en milieu de bouche mais une finale assez longue. Devrait bien se développer. **87-88**

Château de France Vin très moyen, du sauvignon pas mûr avec notes végétales beaucoup trop appuyées. Bouche âcre trop acidulée, corps léger et impression générale pas vraiment agréable. **81-82**

Château Haut-Bergey Vin bien réussi. Nez fringant avec notes exotiques d'ananas et de kiwi. Bouche assez légère avec une fusion intéressante d'une fruité de qualité et un côté acidulé assez présent. A partir du milieu on sent un bon potentiel car le vin s'étale bien sur le palais avec finale équilibrée, florale et très aromatique. **89-90**

Château La Louvière Vin élégant, peu de prise de bois pour l'instant et clairement sur le fruit. Pas le plus puissant mais après une entrée de bouche enrobée, le vin offre une jolie tension et un bon équilibre d'ensemble. La finale est plutôt longue, pas puissante mais d'une belle finesse. **89-90**

Château Larrivet-Haut-Brion Très beau vin! Notes de belle maturité au nez, fruits exotiques et d'une belle puissance aromatique. En bouche, le vin est gras en attaque, belle présence d'alcool qui souligne la richesse naturelle du vin en milieu de bouche. Se resserre en finale avec un corps affirmé, presque tannique, ce qui donne une superbe longueur au vin et une belle envergure. **92-93**

Château Latour-Martillac Plutôt agréable malgré un léger manque de maturité au niveau aromatique et confirmé en bouche avec un côté légèrement vert et un volume limité. Par contre la finale est plutôt longue,

le vin pourrait mieux paraître au développement. **86-88**

Château Malartic-Lagravière Ample et racé au nez avec ses notes de terroir marquées. La bouche est un peu moins intégrée à l'heure actuelle, fruit d'assez bonne maturité, assez puissante avec une acidité bien soulignée, mais une finale un peu verte et qui dégoûte un tantinet. A revoir très certainement. **86-88**

Château Olivier Bien typé au nez, très agréable et naturel élégant avec le terroir bien mis en valeur. La bouche présente cependant un net manque de densité par un côté aqueux au milieu et une finale de longueur un peu modeste. **86-87**

Château Pape Clément Très réussi. Côté assez droit au nez, peu d'élevage pour l'instant et belle pureté de fruit d'une maturité optimale avec notes de fruits exotiques prononcées. Bouche puissante et tendue à la fois grâce à une belle alliance acidité-fruit. Finale d'une belle dimension, à laisser développer alors que le boisé devrait arrondir un peu son caractère. **91-92**

Château Picque Caillou Très exubérant et ouvert au nez, style sauvignon néo-zélandais... Bouche de qualité moyenne avec un fruité acidulé et une finale de longueur moyenne. **83-84**

Château Smith Haut-Lafitte Très joli vin, style charmeur avec une bonne maturité de fruit comme le montrent les notes de fruits exotiques qui ne font pas ombre aux notes plus marquées par le terroir. Bouche opulente, travail remarquable pour arrondir le vin, mais pas au niveau des tous meilleurs en termes de précision. **90-91**

3. Margaux

L'appellation Margaux semble avoir tiré son épingle du jeu dans ce millésime délicat que fut 2007 si l'on se fie aux vins dégustés dans la série présentée ci-bas. Certes il y a des vins manquant de profondeur et parfois de charme et finition, mais il y en a plusieurs dont les qualités sont plus qu'évidentes à celui qui recherche un idéal margalais d'élégance, de légèreté et de finesse aromatique. De par leur structure fine, la très grande majorité de ces vins devront être consommés en jeunesse puisqu'il n'y a pas là motif à les garder une fois qu'ils se seront rapidement ouverts.

Château Siran Nez agréable, floral délicat pas très ample mais bien fait. Moins réussi en bouche avec notes acidulées et des tanins qui en souffrent. Finale qui manque de fini, un brin sableuse. **85-86**

Château Rauzan-Ségla Style séduisant sur le fruit avec un côté vanille agréable, pas encore complexe mais charmeur. Bouche de bonne concentration, équilibre dès l'attaque, tanins polis, recherche évidente de charme. Pas le plus profond mais bien fait et bonne longueur. **89-90**

Château Rauzan Gassies : Nez un peu réticent qui devrait se développer. Structure tannique assez ferme pour ce vin qui manque à la fois un peu de charme et de profondeur. Acidité assez marquée, finale tout de même assez équilibrée qui laisse penser que le vin pourrait bien se faire. **87-88**

Château Prieuré-Lichine Beau vin. Nez bien délicat avec notes florales bien développées ainsi que d'agréables fruits des bois, complexe et racé. Bouche aux bonnes proportions, assise tannique fine, petit côté acidulé en équilibre avec un fruité de qualité. Finale longue dans un style élégant typique de Margaux. **90-91**

Château Monbrison Nez discret, pas vraiment excitant avec une certaine présence végétale. Impression confirmée en bouche, corps léger avec de notes vertes qui accrochent malgré des tanins en retrait. Pas de dimension en finale et rétro timide. **82-84**

Château Marquis de Terme Notes de soufre et mercaptan, pas agréable actuellement. Même chose en bouche avec un net manque de fruit, un style léger manquant de profondeur et une finale courte. **80-82**

Château Malescot Saint-Exupéry Belle réussite dans un style assez enrobé. Notes puissantes de camphre, de cerise à l'eau-de-vie. Bouche équilibrée, belle texture polie avec des tanins enrobés, moyennement corsé. Travail bien fait, l'élégance devrait venir sur le vieillissement. Ce vin montre que l'approche opulente pouvait fonctionner en 2007 si on ne forçait pas la dose. **89-91**

Château Lascombes Couleur foncée. Style enrobé et charmeur avec un nez marqué par le chocolat à la cerise, un boisé perceptible avec de la vanille. Bouche similaire en style, acidité plutôt basse, manque de tension et d'élégance naturelle. Une certaine extraction se fait sentir en finale et si la qualité technique est plutôt là on devra suivre l'évolution pour voir si le vin développe le charme dont le cru est capable. **88-89**

Château Labégorce Nez assez fermé, résidu lactique et pas très fruité. Bouche discrète avec tanins un brin durs qui ne sont pas appuyés par le fruit, creux important en milieu de bouche, pas très long. Décevant.

83-84

Château Kirwan Dominé par les notes de merlot, présence minérale de charbon, pas très fruité ni floral. On s'attendrait à plus léger à Margaux. Même chose en bouche, un travail sur les tanins, une acidité plutôt basse et l'extraction ne rend pas justice à une matière somme toute limitée. Trop d'ambition ici avec des tanins qui dominent le milieu de bouche. Sans charme pour l'instant mais évolution à surveiller. **85-86**

Château Giscours Nez floral intrigant, un peu diffus pour l'instant. Bouche de bonne qualité, une certaine maturité et acidité affirmée, tanins assez fins, corps un peu mince mais équilibre de base réussi sur ce vin. Evolution à suivre. **88-89**

Château du Tertre Surprenant au nez avec des notes de rose fanée, d'anis et de fenouil. Bouche un peu mince où l'alcool ressort, tannins pas très présents mais plutôt désagréables et le vin manque de profondeur. Finale longiligne sans avoir beaucoup à offrir. **83-84**

Château Ferrière Bien réussi, très élégant comme un Margaux peut l'être. Notes de fleurs, une petite touche végétale bien agréable qui amène fraîcheur et vivacité, bon équilibre aromatique. Bouche dotée d'une bonne charpente, assez tannique, notes cassis rouge en rétro-olfaction. Tanins un peu secs en finale mais le corps est assez fin pour que le vin s'accomode de cela.. Très agréable et probablement à boire sur 10 ans. **88-90**

Château Durfort Vivens Nez de qualité correcte sans être spectaculaire. Maturité moyenne en bouche avec des tanins trop présents et secs après une attaque qui s'annonçait bien, avec un resserrement en finale et un manque profondeur aromatique. **86-87**

Château Desmirail Nez de qualité correcte, bourgeon de cassis avec un peu d'alcool et un côté végétal. Bouche avec un manque de maturité évident, tanins anguleux, le fruit n'est pas assez affirmé, finale de longueur moyenne. **84-85**

Château Dauzac Joli nez exubérant, floral et côté fruité sucré. Bouche sur le charme avec attaque ample, acidité plutôt basse, tanins un peu trop appuyés et extraction ressentie en milieu de bouche mais dans ce style c'est bien fait avec une finale assez longue et savoureuse, quoique restant un peu en surface. **87-88**

Château d'Angludet Etrange au nez, manque de fraîcheur avec ces notes de géranium. Bouche aux bonnes dimensions par contre, avec des tanins pas trop affirmés, moyennement corsée avec belle rétro-olfaction sur la finale. En espérant que le bouquet devienne plus séduisant après l'élevage. **86-88**

Château Cantenac-Brown Très beau profil aromatique, très Margaux avec un fruité frais et élégant, belle présence florale, une certaine ampleur aromatique. Un peu ferme en bouche à l'heure actuelle, quand même une assez bonne maturité, moyennement corsé et bonne acidité avec des tanins qui devraient se fondre agréablement. Pas le plus profond mais bien fait. **89-90**

Château Brane-Cantenac Très beau vin. Notes exubérantes et fines au nez, liqueur de fruits, fleurs, équilibre aromatique remarquable et semble déjà ouvert. Plus droit en bouche, assez bonne maturité, bon volume et belle rétro aromatique avec des tanins plutôt fins, devrait bien se développer. Pas un vin de concours, mais il possède une réelle finesse margalaïse. **91-92**

4. Pauillac

Appellation bénie dans les grands millésimes ou les millésimes de chaleur, du fait d'une lente maturation des cabernets et de ses terroirs offrant des vins denses et structurés qui requièrent souvent une garde prolongée, Pauillac semble offrir en 2007 une certaine hétérogénéité. La difficulté est souvent d'équilibrer des tanins appuyés, verts et un peu asséchants lorsque que les vins sont dépourvus du fruité nécessaire au charme immédiat. Par contre, à leur meilleur niveau, les vins de Pauillac offrent une très belle fraîcheur en 2007 et ils devraient être très agréables autour de 10 ans d'âge, tout en étant assez équilibrés pour être gardés plus longtemps dans le meilleurs des cas.

Château Batailley Couleur peu profonde. Notes un peu végétales sans que cela ne dérange, cèdre et boîte à cigare, pas très complexe au développement. Bouche présentant un côté ferme, conséquence d'un fruité assez retenu et d'un léger manque de dimension aromatique. Longueur correcte. Si le vin acquiert de la chair sur l'évolution, ce pourrait être un succès. **87-88**

Château d'Armailhac Un vin qui déçoit quelque peu à ce stade. Notes aromatiques de cassis rouge et d'anis, pas très complexe au développement. Manque de dimension en bouche et semble assez léger malgré une petite astringence due aux tanins verts. Vin au corps moyen d'assez bonne longueur, probablement de consommation rapide. **86-87**

Château Clerc Milon Similaire au précédent pour ce qui est du profil aromatique, accents végétaux plus prononcés mais également une certaine complexité. Une amertume est clairement perceptible ici, alliée à un corps plutôt mince, le résultat semble un peu décevant. **85-86**

Château Croizet-Bages Notes de feuille de cassis au nez, pas le plus mûr mais une certaine élégance au nez. Bouche aux accents légers, sur le fruit avec une touche végétale, un peu creux en milieu de bouche. Meilleur en finale mais le tout manque de densité pour un Pauillac. **86-87**

Château Grand-Puy-Ducasse Belle coloration profonde. Bouquet réticent et un peu sévère mais vineux avec belle profondeur au développement, notes de fruits noirs avec touche agréablement herbacée bien contrôlée. Structure plutôt affirmée et belle présence en bouche, long et devrait bien se faire. **87-89**

Château Haut-Bages Libéral Côté vert au nez sur lequel se superposent de surprenantes notes d'eucalyptus et de fumée.. Bouche plutôt âcre et de texture âpre, manque de matière en milieu de bouche. Le vin n'exhibe pas le charme possible du millésime car la maturité semble faire défaut. Décevant après de jolies réussites au cours des dernières années. **83-84**

Château Lynch-Bages Un vin tout à fait convainquant réussi et une des belles réussites de cette session. Exotique et exhubérant au nez, puissamment bouqueté avec un léger boisé. Plus retenu en bouche mais il offre une belle chair pour encadrer le côté massif du terroir et sa minéralité intense. Bonne maturité de fruit et sa finale longue et agréable annonce que le vin devrait bien se développer. **90-91**

Château Lynch-Moussas Couleur pâle manquant un peu de densité. Nez réticent initialement mais pourvu de jolies qualités avec ses notes de fruit à l'alcool et de cassis. Bouche d'un équilibre un peu précaire avec son fruité tout juste suffisant, ses tanins un peu verts, le vin donne peut-être plus d'espoir en finale, assez longue et qui pourrait équilibrer le tout dans quelques années. **85-87**

Château Pichon-Longueville Baron : Couleur de densité moyenne. Nez assez fin, marqué par les fruits rouges ainsi que des notes élégantes de feuilles de vigne. Bouche dotée de très belles dimension, une bonne acidité et les tanins au grain fin sont bien enrobés par la chair juteuse du vin. Une longueur de qualité et de belle complexité sur la fin confirme le succès de ce vin dans le contexte du millésime. **90-91**

Château Pontet-Canet Vin servi à partir d'une carafe. Couleur foncée. Surprennamment élégant et pas aussi dense que ce à quoi le cru nous a habitué au cours des derniers millésimes. Plutôt floral au niveau aromatique, pas encore très développé mais agréable. Bouche aux multiples dimensions qui s'exprime également sur l'élégance, dans un style moyennement corsé et semble dotée d'une certaine race. La finale est plus dense avec des tanins appuyés au grain fin. L'équilibre sur ce vin semble juste et illustre bien les qualités du millésime. Rappelle un peu le 1999 mais en plus fin. **91-93**

5. Saint-Estèphe

Difficile de se faire une impression un tant soit peu précise sur les vins de cette appellation avec si peu d'échantillons présentés à la dégustation de l'UGCB, surtout que les ténors de l'appellation n'étaient pas représentés. Une dégustation plus approfondie sera donc réalisée dans quelques mois, mais pour l'heure il m'a semblé que les vins possédaient des structures tanniques malvenues, souvent asséchantes et dominant le fruité de plusieurs vins. Ces vins dégustés pourraient présenter des risques d'assèchement rapide sur l'évolution, aussi il sera intéressant de les redéguster une fois l'élevage terminé.

Château Cos Labory Déception à ce stade. Notes étranges de fraise et levurées avec un côté papier mâché. Tanins secs et abruptes, acidité mettant ceci en relief, la structure n'est pas assez enrobée et le vin manque de charme en ce moment. On se demande où est le fruit. **82-84**

Château Lafon-Rochet Nez plutôt retenu qui demeure peu expressif au développement. Bouche présentant beaucoup de tanins pour la quantité de fruit qu'elle peut offrir, une impression soulignée par la bonne acidité du vin. Structuré en finale et pourrait peut-être se replacer à l'élevage mais manque de charme actuellement. **84-85**

Château Ormes De Pez Nez très peu développé, notes de fruits macérés dans l'alcool. Certaine structure et tanins d'assez bonne qualité, pas trop astringents mais le milieu de bouche semble un peu creux à l'heure

actuelle. Bonne longueur et devrait s'intégrer. **86-87**

Château Phélan Ségur Nez qui surprend avec ses notes de fleurs fanées. Mieux en bouche dans un style accessible, un peu unidimensionnel tout de même, la finale est peu profonde mais agréable. **85-86**

6. Saint-Julien

De façon très nette les vins de Saint-Julien ont suvolé la dégustation qui les présentait côte-à-côte à ceux de Pauillac et Saint-Estèphe. L'élégance naturelle et le raffinement de ces vins convenaient probablement très bien aux possibilités offertes par le millésime et on n'a pratiquement pas constaté de manques de maturité. En quelque sorte, ils constituent l'archétype du vin bordelais accessible en jeunesse, doté d'un bel équilibre et qui saura se maintenir à son meilleur niveau une bonne dizaine d'années. Si les prix sont intéressants, ce sera l'occasion de se faire plaisir avec cette joie immédiate que les meilleurs vins offrent.

Château Talbot Style bien floral et charmeur avec ses notes d'iris, une pureté de fruit remarquable par rapport aux vins de Saint-Estèphe. Belle complexité, pas la plus grande dimension mais si on est attentif le vin en offre beaucoup. Bouche présentant une belle suavité, fruité plus que correct avec une certaine rondeur à l'attaque, milieu de bouche un peu plus tannique mais le vin est construit sur une finesse de texture. Belle réussite. **89-90**

Château Saint-Pierre Nez assez délicat sur le cassis rouge et la fleur d'amandier. Bouche dotée d'une bonne structure mais dont le fini laisse le dégustateur sur sa faim à ce stade, avec certaines aspérités et un manque de rondeur. Le style classique en finale donne toutefois espoir d'un bon développement une fois l'élevage complété. **87-88**

Château Léoville Poyferré Nez réticent et un peu réductif, mais se développe à l'agitation sur des notes de mûre, d'encre et de fruits sucrés. Bouche structurée et minérale avec des notes d'encre marquée. Pas le plus aromatique en rétro-olfaction, la texture du vin est néanmoins impeccable et offre une bonne mâche avec une finale dense qui devrait acquérir de la nuance en cours d'élevage. **89-91**

Château Langoa Barton Très séduisant, superbe finesse et élégance, un des plus beaux nez, notes florales intenses, un peu de cèdre, très classique. Bouche avec une belle attaque pure et délicate, une pointe d'amertume en milieu de bouche ainsi qu'une masse tannique qui s'y déploie n'empêchent pas la finale d'être

d'une grande élégance et surprenamment puissante étant donné le style longiligne du vin. Belle réussite. **90-91**

Château Léoville Barton Un peu moins fin que Langoa-Barton au niveau de l'expression aromatique immédiate, plus fermé, mais complexe avec ses notes de mine de crayon, de cassis mûr. Encore tout d'un bloc en bouche, le vin s'inscrit dans un style assez viril dont le charme prendra quelques années à voir le jour, contrairement à plusieurs vins dégustés au cours de la séance. Matière bien affirmée, tanins de grande qualité, un brin sévère en finale mais bonne longueur et excellente persistance structurelle. Si Langoa séduit plus actuellement, le potentiel de Léoville est plus grand. **90-92**

Château Lagrange Franc, net et équilibré, doté d'une belle fraîcheur aromatique. Sapide en bouche avec une belle présence, pas le plus fruité mais masse tannique bien enveloppée et bonne qualité d'ensemble. Finale plutôt harmonieuse pour ce vin qui devrait être rapidement accessible. **88-89**

Château Gruaud Larose Vraiment une belle réussite. Bouteille tout juste ouverte, nez très frais avec un fruité intense voire explosif, exotique dans le style usuel de Gruaud-Larose. Bouche relativement enrobée, pureté de fruit doublée d'un côté sucré très agréable, plutôt délicat en termes de structure tannique, mais il va chercher tout le charme du millésime. Finale longue et équilibrée. **91-92**

Château Branaire-Ducru Surprenant car assez fermé, quelques notes de cèdre et de feuille de vigne. Tension manifeste en bouche, masse tannique de qualité mais fruité pas assez affirmé ce qui donne à l'heure actuelle une impression corsée plus que prononcée, un brin asséchante. Finale s'exprimant par contre très bien sur une jolie trame minérale. **88-89**

Château Beychevelle Surprenant car assez discret et délicat à la fois avec ses notes de framboise de cabernet à maturité correcte. Bouche assez difficile à comprendre : structure et séduction recherchée, acidité plus basse que plusieurs vins précédents, mais également on note un côté vert peu prononcé. Si le fruit se développe ce sera un succès dans un style charmeur. **87-89**

7. Médoc, Haut-Médoc, Moulis, Listrac

Dans l'ensemble ces appellations réputées de second ordre ont agréablement surpris en 2007, surtout lorsque l'on tient compte de la politique de prix assez conservatrice pratiquée par tous ces domaines. Certes

il y avait quelques vins au profil végétal trop prononcé, mais le fait que plusieurs des meilleurs châteaux de ces appellations étaient représentés explique probablement la bonne quantité de réussites relatives. Les meilleurs vins ont un charme immédiat évident, mais assez peu devraient vraiment se développer au-delà de 3 à 5 ans après le millésime, si bien qu'on pourra les boire de préférence sur le fruit.

Château La Tour de By Coloration assez légère, brillante. Nez classique de cèdre, bois d'épinette, pas très mûr mais un joli côté strict. En bouche, bonne attaque avec assise tannique un brin rustique pour le corps du vin, maturité correcte, finale un peu sèche mais jolie longueur. **86-87**

Château Greysac Couleur moyennement dense, nez manquant un peu de précision, fruits macérés et pointe de verdeur. Bouche un peu diluée à l'attaque avec tanins un peu appuyés pour le corps du vin, manque un peu d'élégance et finale correcte. **84-85**

Château Malescasse Notes très herbacées et agrumées au nez, donc maturité de fruit insuffisante, début d'élevage qui se fait sentir. Bouche avec un net caractère osseux, tanins secs et profile rétro-olfactif limité. Verdeur en finale également remarquée. **82-83**

Château La Tour Carnet Coloration vraiment dense, arômes puissants de framboise à l'eau de vie, de cèdre, début de prise de bois remarquée. Bouche présentant une certaine extraction avec des tanins un peu gommeux à ce stade, tout de même agréable avec une assez bonne longueur et le vin pourrait se faire harmonieusement s'il s'affine. **87-88**

Château La Lagune Joli profil aromatique avec une certaine ampleur, style assez délicat et fruité de qualité. Belle élégance avec un travail de qualité sur la texture du vin, belle trame tannique peu affirmée, une certaine minéralité en finale ajoute de la dimension à un vin qui semble avoir un bel avenir. **89-90**

Château de Lamarque Nez surprenant de fruits mûrs mêlés à des fleurs fanées, pas très ample. Style montrant un certain poids, assez corsé mais des tanins un peu verts, finale plutôt longue avec une bonne structure. **86-87**

Château Coufran Couleur bien dense. Belle réussite, maturité plus qu'adéquate avec notes de bleuet, pas encore très développé aromatiquement mais joli profil. Bouche de bonne ampleur, plutôt plein avec une belle

structure, une présence tannique affirmée avec un grain de qualité et en équilibre avec le fruité du vin, très franc. Finale de bonne longueur avec une certaine harmonie. Le haut pourcentage de merlot du cru est clairement un atout cet année. **89-91**

Château Citran Profil très classique de cassis, de bois de santal avec une jolie complexité florale. Un peu carré en bouche, trame tannique soulignée mais bon équilibre d'ensemble, moyennement corsé et très civilisé en finale. **87-89**

Château Cantemerle Couleur très profonde, nez assez fermé avec des notes de réduction qui prennent du temps à se dissiper, plutôt épicé par la suite. Bouche dotée d'un bel équilibre, extraction juste qui gomme la légère verdeur en milieu de bouche. Dans l'ensemble c'est agréable et plutôt souple avec une finale d'une assez bonne ampleur. **87-89**

Château Camensac Plutôt réussi avec couleur d'une belle profondeur, nez séduisant marqué par la cerise à l'eau de vie, notes de mine de crayon. Bouche dans un style charmeur sans être léger, tanins bien travaillés et bon fruité frais. Probablement de moyenne garde. Satisfaisant. **88-89**

Château Belgrave Notes de fleurs fanées de type géranium, peu expressif. Certaine verdeur en bouche avec un corps peu enrobé et une rétro-olfaction aux notes manquant de fraîcheur et de définition, équilibre d'ensemble qui semble précaire. Finale d'amplitude limitée marquée par des notes d'encre. **84-85**

Château Maucaillou Couleur particulièrement légère. Bonne fraîcheur au nez, beaucoup de cassis, pas très complexe mais agréable avec touche épicée. Bouche dotée d'une belle souplesse, trame tannique fine, manque un peu de dimension en finale mais devrait être agréable sur le court terme dans le style léger qu'il offre au dégustateur. **86-87**

Château Beaumont Couleur relativement pâle. Profil aromatique aux accents de sous-maturité, notes de rafle ou de pépins pas mûrs, fruité correct. Bouche plutôt simple, un peu creuse avec des tanins un peu âcres, finale herbacée et courte. Pas une réussite. **82-83**

Château Fourcas-Dupré Réussi dans l'ensemble, très élégant aromatiquement, notes florales de qualité, profil léger et immédiat. Bouche sapide, belle acidité, avec des tanins un brin rustiques qui ne détournent

pas le dégustateur du plaisir immédiat que ce vin léger procure du fait de son fruité éclatant. Finale qu'on aimerait plus longue mais satisfaisante. **87-88**

Château Fourcas-Hosten Plutôt discret aromatiquement, manque de définition, fruité en retrait. Sec au niveau des tanins, une certaine dilution en milieu de bouche et en donne assez peu en finale. **83-84**

Château Fonréaud Joli profil aromatique, belle maturité avec de la cerise gourmande, touche de talc agréable. Bonne souplesse en bouche avec des tanins plutôt enrobés, un bon niveau d'alcool pour amener du gras. Finale un peu monolithique à l'heure actuelle mais pourrait bien se développer. **87-88**

Château Clarke Robe plutôt profonde. Echantillon qui ne semble pas à son meilleur avec notes de réduction (froment) et de feuille de vigne, plus fruité à l'agitation mais demeure timide. Bouche présentant une extraction qui semble démesurée pour ce que la matière fruitée peut offrir, tanins qui collent aux gencives, certaine présence minérale qui rattrape un peu le vin, mais ne semble pas au niveau des meilleurs millésimes du cru. **85-86**

Château Poujeaux Joli nez avec un côté délicat de fleurs et un fruité un peu herbacé, sans que cela soit envahissant. Bouche franche, immédiate avec une trame tannique souple, corps léger mais agréable, finale manquant de profondeur mais on joue ici la carte du vin gourmand avec succès. **86-87**

Château Chasse-Spleen Nez encore réticent mais belle finesse florale, encre et poussière de pierre. Echantillon servi un peu chaud ce qui lui nuit. Offre une belle qualité de fruit dans un style assez droit voire un brin rigide actuellement, pourvu d'une acidité de belle qualité avec des tanins accentuant le caractère minéral du vin, finale assez chaude qui devrait se complexifier avec l'élevage et le temps. **88-89**

8. Pomerol

Si la sélection présentée n'était pas très vaste, il n'en demeure pas moins qu'elle a confirmé le fait que Pomerol a pu tirer son épingle du jeu grâce à l'élégance naturelle de plusieurs de ses vins. Dans une année où l'on ne risquait pas de trouver des déviances aromatiques de surmaturité et où l'arrondissement des tanins apparaissait comme important, on ne devrait pas être surpris du fait que les vins de la rive droite d'intention moderne apparaissent sous un jour charmeur et qu'ils devraient être bien agréables au cours de la première décennie de leur vie. Les limites du millésime se font parfois sentir par une structure manquant d'ampleur.

Si les prix sont corrects, les tous meilleurs d'entre eux constitueront des achats de avisés.

Château Petit-Village Couleur de belle densité, matière bien colorante. Style plutôt élégant au niveau aromatique avec notes de fruit sucré, maturité correcte. Moins réussi en bouche avec un léger manque de générosité pour un vin de Pomerol, des tanins un brin secs et une touche d'alcool. La finale pourrait également être d'une plus grande précision. **86-87**

Château La Croix de Gay Belle coloration profonde. Une touche végétale au repos, se dégage très bien par après avec de belles notes de fruits mûrs (bleuet) et une bonne présence épicée, style séduisant avec un peu de bois déjà perceptible. Bouche dotée d'une attaque agréable, onctuosité et plutôt pleine, tanins de qualité ressentis en milieu de bouche qui amènent de la dimension au vin. Un peu dissout en finale pour l'instant, mais bon potentiel. **87-89**

Château Gazin Très belle réussite. Couleur superbe, profonde, violacée et intense. Nez séduisant, liqueur de fruits noirs, boisé léger et notes de bergamote confite. Très chic comme style et négocie très bien les pièges du millésime. Bouche avec de belles proportions, bonne onctuosité, travail de qualité sur le corps du vin pour qu'il s'exprime avec la séduction de la rondeur sans être dénué de profondeur. Tanins de belle qualité se faisant sentir en finale donnant du coffre au vin. Très belle expression de merlot et réussite claire. **91-92**

Château La Pointe Couleur profonde, nez très charmeur et ouvert, puissant avec notes de liqueur de bleuet, de lavande ainsi que quelques notes de chêne. Bouche d'une belle qualité d'ensemble, tanins polis et texture onctueuse. Peut-être un peu trop hédoniste à mon goût, à boire en jeunesse. Finale d'assez bonne densité avec une structure assouplie. **89-90**

Château Beauregard Couleur moyennement dense. Nez marqué par la cerise au chocolat, la confiture de fruits ainsi qu'une pointe anisée, le style est un peu léger. Bouche un brin anguleuse dans l'ensemble, chair de qualité correcte et on sent le travail pour corriger cela en milieu de bouche, la finale n'est pas au niveau des plus beaux vins dégustés au cours de la séance. **87-88**

Château La Cabanne Couleur plutôt légère avec un disque pas tout à fait saturé. Pas totalement ouvert mais tout de même des notes florales et fruitées d'une belle fraîcheur, une élégance simple dans l'ensemble. Bouche dotée à l'acidité plus affirmée que d'autres vins dans la série, caractère assez aérien par une présence

tannique limitée et d'une style léger au niveau de la structure. Finale manquant un peu de complexité aromatique, mais jolie bouteille pour une consommation au cours des premières années de sa vie. **86-87**

Château Clinet Robe d'une coloration très, très profonde, pratiquement noire au centre avec reflets violacés brillants. Nez à la limite de la surmaturité avec notes de prune, de date, de fleurs fanées (pétale de rose). Style très exubérant mais comment ce type de profil évoluera-t-il? Bouche offrant des tanins particulièrement enrobés, une acidité basse et une texture glycinée, finale suave avec bonne ampleur, on ne joue pas la carte d'une extraction démesurée ce qui permet au vin de garder tout son équilibre. Un style moins dans mes cordes, mais le résultat est là. **91-93**

Château La Conseillante Un des plus beaux vins de la journée. Très bel équilibre aromatique, maturité amenant une bonne fraîcheur à un profil aromatique particulièrement élégant qui séduit par sa pureté. Bouche d'équilibre foncièrement axé sur la délicatesse, une acidité bien dosée, des tanins qui demanderont quelques années à se fondre parfaitement, très aromatique en rétro-olfaction, le tout donnant une impression d'un naturel superbe avec une finale longiligne. Un classique dans le style du millésime. **92-94**

9. Saint-Emilion

Une bonne sélection de vins qui a permis de se faire une assez bonne première impression des tendances sur ce millésime 2007 à Saint-Emilion. La dégustation de certains vins se faisait plus difficilement, des élevages réductifs associés à une recherche d'extraction et à la minéralité de type charbon de Saint-Emilion gommant parfois le fruité immédiat de ces vins, parfois au point d'enlever aux vins leur charme. Pour ces vins, l'élevage et le début de vieillissement seront à surveiller pour une opinion plus précise. Par contre, il y a également de très belles réussites lorsque les structures ont été alliées à une très belle qualité de fruit, ou encore dans le cas de crus plus légers mais d'équilibre impeccable. Bref, il y a de beaux vins à choisir sur cette appellation.

Château Trotteville Vraiment bien réussi dans le style accessible et léger. Nez floral, fruits rouges de qualité indiquant une maturité correcte, jolie touche épicée. En bouche il est à des années lumière du style très massif de certains vins, pas très extrait mais une belle pureté de matière, juste assez mûre avec une jolie tension, peu corsé mais une structure vraiment élégante et plaisir évident à déguster. Probablement pas pour une longue garde mais délicieux. **90-91**

Château Larmande Nez frais pas très complexe avec des notes surprenantes de kirsch. Bon équilibre en attaque, un peu vert au niveau des tanins acidulés et matière un peu mince en milieu de bouche, finale assez ample et plutôt réussie. Un vin accessible. **86-87**

Château Larcis Ducasse Nez équilibré avec profil floral et notes de fruits rouges. assez serré en bouche avec des tanins qui demanderont un peu de temps pour s'arrondir. Le vin possède une chair un peu mince qui fait ressortir l'abondance de tanins à ce stade. La finale est d'une bonne précision. **88-89**

Château La Tour Figeac Profil un peu surmûri, pas le plus élégant. Certaine matière à l'attaque mais manque de définition en milieu de bouche avec son côté un peu trop extrait pour ce que le vin offre comme fruit. Finale plutôt longue qui annonce peut-être un développement plus équilibré. **87-88**

Château La Gaffelière Plutôt séduisant quant à son profil aromatique, notes épicées, un peu de chêne déjà perceptible. Par contre moins bien en bouche, fruité un peu trop en retrait avec peut-être un peu de réduction, laissant la voie à une légère verdeur tannique, corps moyen, finale de longueur correcte mais pas vraiment complexe. **86-87**

Château La Dominique Profil aromatique plutôt agréable, belle élégance mais manque un peu de profondeur. Bouche avec léger manque de chair même si les tanins sont bien intégrés au vin, un vin un peu entre deux : pas vraiment charmant pour l'immédiat et en même temps semble doté d'un potentiel limité. **86-87**

Château La Couspaude Pas vraiment inspiré par ce vin. Nez assez simple avec maturité correcte, bouche avec notes de réduction, papier mâché, tanins un peu râpeux en milieu de bouche. Plutôt extrait pour le fruité présent, difficile de voir l'équilibre sur le développement. A revoir. **84-86**

Château Canon-La-Gaffelière Très bel équilibre, à la fois exubérant et classique, boisé noblement intégré, très floral et belle maturité de fruit. Bouche très belle, moins structuré que 2005, par contre un fruité immédiat de grande qualité, structure tannique affinée pour donner un réel fin d'élégance. Beau milieu de bouche plutôt rond, finale minérale avec notes de terroir. Va être accessible rapidement, très beau. **92-94**

Château Grand-Mayne Nez assez peu expressif, maturité correcte mais pas de grandes qualités pour l'heure. Notes réductives au palais, un peu creux en milieu de bouche et manque de fini. La longueur est assez bonne mais on y perçoit des notes lactiques, pas très agréable pour l'instant. A revoir. **85-86**

Château Franc Mayne Bonne maturité au niveau aromatique, côté épicé qui ajoute de l'exubérance mais le profil est sérieux. Bouche avec belle assise tannique en équilibre avec le fruité de qualité, acidité bien relevée, finale avec une petite pointe chaleureuse qui lui enlève un peu de précision. **86-87**

Clos Fourtet Vin au profil résolument féminin, notes gourmandes de fruits rouges, une présence minérale de mine de crayon également perçue. En bouche, structure bien en équilibre avec un fruit d'une belle pureté. Acidité relevée, plus corsé qu'on le soupçonnerait en milieu de bouche. Dans l'ensemble une belle réussite et rappelle le 2001 par sa finale épurée et sans artifices. **91-92**

Château Figeac Belle élégance, maturité correcte mais peut-être pas suffisante étant donné l'assemblage fortement dominé par les cabernets. Nez fin pas encore vraiment développé. Bouche sapide, trame minérale de qualité, un petit manque de chair par rapport aux millésimes de référence du cru mais bien agréable dans l'ensemble. Longueur agréable axée sur la légèreté. **89-90**

Château Dassault Nez exubérant mais pas très complexe sur la cerise, le chocolat et un peu trop travaillé. Bouche avec une masse tannique bien de l'avant et une certaine extraction, plus rond en milieu de bouche, mais donne l'impression d'un vin plutôt générique qui devra vraiment se développer en bouteille pour révéler une personnalité propre. **86-87**

Château Cap de Mourlin Vin qui semble plutôt raté à ce stade. Trop d'épices (poivre) et pas assez de fruit au nez. Bouche assez âcre, c'est un vin qui est ni souple ni structuré, dont la finale semble complètement diffuse. **82-84**

Château Berliquet Profil aromatique plutôt fin sans être très dense, belle touche florale. Bouche moins séduisante avec pointe âcre malgré une impression moyennement corsée sur le palais, peut-être un manque de maturité, des rendements pas assez contrôlés ou un tri pas assez sévère? **85-86**

Château Belair Belle élégance aromatiquement, notes fruits rouges et terroir sans être puissant, bonne dimension. De corps résolument svelte, les tanins se font tout de même sentir un peu du fait d'une acidité affirmée et un fruité élégant mais retenu. Finale sur des notes de cerise en grappe avec une dimension minérale qui intrigue le dégustateur. Pas le vin le plus dense mais bien fait. **88-89**

Château Balestard La Tonnelle Style séduisant au niveau aromatique avec du kirsch, de la vanille. Bouche assez stricte et un peu réductive, côté levuré et notes d'encre de Chine, tanins un peu secs à partir du milieu de bouche. Une extraction trop ambitieuse ici? Longueur complètement dominée par la structure. **86-87**

Château Troplong Mondot Vraiment réussi, extrêmement séduisant avec un profil aromatique à la fois délicat et d'intensité remarquable. En bouche la structure du vin est ferme mais de qualité, avec des tanins au grain fin, longueur très belle sans être très ample pour l'instant, grande élégance dans l'ensemble sur un corps moyen qui devrait s'affiner rapidement. **92-93**

Château Pavie-Macquin Belle réussite. style enrobé aromatiquement, rondeur de beaux merlots, bonne maturité. Plus droit en milieu de bouche sans être sévère, car les tanins sont admirablement arrondis, charpente relevée par une bonne acidité par rapport à d'autres millésimes du vin. Plutôt corsé mais fin, finale de grande qualité, longue, ample et séduisante. **92-93**

Château Angelus Une certaine perplexité m'habite face à ce vin, peut-être que le cabernet franc s'exprime moins bien en ce moment. Joli bouquet avec bonne maturité et une certaine élégance, liqueur de fruit, épices agréables et belle expressivité. Bouche complètement axée sur la structure avec un fruité qui se donne très peu actuellement. Tanins élégants dans ce vin au corps moyen selon les standards du cru, finale qui semble assécher du fait d'une rétro-olfaction plutôt limitée. C'est comme si la grande architecture laissait ensuite la place à un vide aromatique. Ce vin devra absolument acquérir un certain charme aromatique pour être à la hauteur des grands vins auxquels le château a habitué les dégustateurs. Pour l'heure on lui donne le bénéfice du doute. **88-90**

10. Sauternes et Barsac

Avec un millésime dont les vignerons bordelais savaient bien qu'il susciterait un certain questionnement en vins rouges, il est inutile de dire que l'attention de plusieurs dégustateurs se sera tournée vers les vins

liqueureux sur ce millésime. Et d'ailleurs n'est-il pas vrai que les années "en 7" sont souvent très bonnes à Sauternes et Barsac? Dans le cas de ce millésime 2007, cette première approche offrait un bon échantillonnage de vins pour se faire une idée assez précise des forces du millésime. En quelques mots : à leur meilleur niveau les vins offrent une très belle combinaison entre la profondeur et la rondeur ainsi qu'une fraîcheur aromatique impeccable. Les conditions climatiques auront permis d'avoir une bonne année de botrytis à ceux qui ont su attendre, mais ce n'est pas une année de très grande richesse en botrytis. La fraîcheur aromatique, elle, semble être une constante du millésime, amenant des notes d'agrumes confits et une belle présence florale plutôt de des notes de fruits grillés. L'avantage principal de ces 2007 est qu'ils seront accessibles rapidement car ils ne sont pas nés sous le signe d'une quelconque lourdeur, tout en étant probablement capables de belles gardes. Pour les amateurs de vins de Sauternes aux textures pas trop sirupeuses - et je me compte parmi ce groupe - ce millésime 2007 promet d'être un millésime très satisfaisant si les prix ne sont pas à la hausse par rapport aux beaux millésimes récents qu'étaient 2001, 2003 ou 2006.

Château Bastor-Lamontagne Nez piquant, fruits exotiques, assez joli mais pas vraiment opulent. Assez serré en bouche, plus passerillé que botrytisé, finale assez légère mais de bonne ampleur. Agréable pour courte durée. **87-88**

Château de Fargues Belle qualité exotique, notes fruitées et confites ainsi qu'une belle note grillée à l'agitation. Beau corps onctueux, acidité bien affirmée, grande richesse, bel équilibre. Finale longue, pleine et fort bien étayée. **93-94**

Château Lamothe Guignard Vin plutôt moyen, notes de fruits caramélisés assez lourdes. Bouche un peu étrange comme si le vin n'était pas prêt à être dégusté, notes de soufre, plutôt retenu et mou. Finale qui manque vraiment de précision. **83-84**

Château Lamothe Surprenamment sec au niveau aromatique, peu de botrytis perceptible même à l'agitation. Bouche plutôt mince dotée d'une acidité trop en relief pour un liqueux. Notes d'amertume perceptibles à partir du milieu de bouche, finale plutôt courte. **82-84**

Château Romer Nez invitant, joli botrytis, abricot confit. Moins réussi en bouche, équilibre de vin moelleux qui s'exprime, manque de gras même si la finale est plutôt agréable. **84-85**

Château Romer du Hayot Belle découverte. Joli botrytis au nez, très classique avec belle maturité de fruit. Bouche tout aussi agréable, belle ampleur, fruité éclatant, bonne acidité pour la quantité de sucre. Si sa longueur l'empêche de figurer parmi les plus beaux vins dégustés, mais l'équilibre est impeccable. **88-89**

Château de Malle Bel qualité d'ensemble, pas le plus dense aromatiquement mais bien défini, joli botrytis avec des notes d'abricot confit et des fruits sucrés. Bouche d'une texture plutôt grasse à l'attaque, se déploie bien sur le palais, style charmeur avec un bon équilibre. Bonne longueur. **89-90**

Château de Suau Pas le mieux défini aromatiquement, peut-être un peu de pourriture grise également. Alcool qui accroche en milieu de bouche, manque nettement de charme à l'heure actuelle, mais bonne richesse en sucre sans créer de lourdeur. **84-85**

Château Caillou Belle réussite dans un style séduisant, simple mais où tout semble bien intégré. Notes de crème pâtissière et de noix de coco. Bonne présence en bouche malgré une teneur liquoreuse moyenne, bel équilibre jusqu'en fin de bouche. **89-90**

Château Nairac Style encore assez tendu, très vivace à l'heure actuelle à l'attaque, manque un peu de complexité au niveau aromatique par la suite et présente une touche agrumée qui indique un botrytis peut-être moins présent. La finale est assez courte et manque de précision. **86-87**

Château Broustet Déception sur cet échantillon marqué par des notes de serpillère au nez, tout aussi mauvais en bouche avec d'étranges notes d'hydrocarbures, un milieu de bouche complètement absent et une finale désagréable. **75-77**

Château Filhot Vraiment pas enthousiasmant, un peu mieux que le précédent mais encore des notes aromatiques étranges de papier mâché perceptibles sous des notes plus standards de vin liquoreux. La bouche semble singulièrement manquer d'unité et de dimension et la finale laisse place à une touche volatile peu agréable. **80-81**

Château d'Arche Style plaisant aux composantes aromatiques bien intégrées, notes confites et de crème brûlée. Séduisant en bouche, près à boire, mais tout de même un peu linéaire à partir du milieu de bouche.

86-87

Château Doisy-Védrines S'exprime sur un registre fin mais peu botrytisé au niveau aromatique avec des notes d'agrumes de tangerine confite et de pêche. Élégant en bouche dans un style frais qui sera accessible rapidement, finale qui manque peut-être de liqueur pour donner un équilibre de moelleux. Pour les amateurs de Sauternes plus légers, ce sera une belle réussite. **89-90**

Château Doisy-Daëne Un vin doté d'un joli profil aromatique, assez léger sur les agrumes ainsi que la liqueur de fruits, un botrytis assez léger mais bien agréable. Assez tendu à l'attaque, niveau de sucre adéquat mais le style préconisé cette année est d'une densité moindre, ce qui en fera un vin de consommation plus rapide. La finale est racée et étonnamment longue étant donné ce que le vin annonçait auparavant. **89-91**

Château Sigalas-Rabaud Un vin qui peine à sortir du lot sans que l'on ne lui trouve de faille réelle. Doté d'un profil aromatique assez aérien sur des notes de pelure d'orange et de crème vanillée, il se déploie bien en attaque avant de laisser entrevoir une densité moyenne à partir du milieu de bouche ainsi qu'une finale d'ampleur moyenne. **86-87**

Château de Myrat Un vin qui ne semble pas encore prêt. Notes de naphte sous une présence plus fruitée, légèrement piquant en bouche avec un fruité correct, manque de dimension en général mais le vin offre un côté liquoreux et une finale assez relevée qui annoncent peut-être une belle bouteille lorsque l'élevage sera terminé. **87-89**

Château Rabaud-Promis Joli vin, assez léger à tous les niveaux, notamment au niveau du botrytis, mais doté d'une belle présence en bouche grâce à une acidité relevée. Un Sauternes à prendre à table avec un dessert léger. **86-87**

Château Guiraud Un peu fermé à l'heure actuelle, mais une bonne maturité avec un botrytis de qualité. Chaleureux sur le palais, il l'enveloppe bien et y déploie une belle richesse avec un milieu de bouche onctueux. Il devrait gagner en étendue aromatique avec l'élevage, mais pour l'heure sa finale annonce déjà un équilibre remarquable. **91-92**

Château Rieussec Très belle réussite. Comme le vin précédent, il n'est pas particulièrement ouvert au niveau aromatique, mais sa richesse et sa texture soyeuse charment le dégustateur. Fruité de qualité superbe avec un botrytis qui donne une très belle puissance au vin en milieu de bouche, suivi d'une grande précision aromatique en finale. Le vin présentant le plus beau potentiel de garde de cette dégustation. **93-95**

Château Coutet Très beau vin. Une richesse admirablement contrôlée, un poids idéal pour un Barsac, demande un peu de temps dans le verre pour dévoiler toute sa riche palette aromatique, tilleul, miel, liqueur d'orange. Très agréable texture, une onctuosité superbe bien que le vin ne semble pas si riche, la finale est déjà bien en place et son élégance ravit le dégustateur. **93-94**

Château Suduiraut Un vin au profil aromatique assez léger, beaucoup de notes d'agrumes, notes d'amande grillée. Le vin semble réussi mais présente actuellement une tension qui surprend. Peut-être acquerra-t-il plus de gras en cours d'élevage et au vieillissement, car si le corps semble un peu moins dense que les vins précédents, la finale du vin est d'une très bonne persistance. **89-91**

Château de Rayne Vigneau Un équilibre un peu précaire sur ce vin en ce moment : botrytis peu affirmé, notes vaporeuses d'alcool qui ressortent, un peu dur du fait de son acidité affirmée et manque un peu de gras en milieu de bouche ainsi que d'harmonie en finale à l'heure actuelle. **87-88**

Château Lafaurie-Peyraguey Vin de qualité correcte dont les composantes ne sont pas encore vraiment intégrées avec des notes d'alcool et un profil aromatique un peu étrange de mie de pain sous les notes dominantes de fruits exotiques. La finale présente une certaine teneur, mais le vin semble encore là en deçà des plus belles réussites de ce millésime. **87-88**

Château La Tour Blanche Vin au potentiel indéniable, d'une grande élégance aromatique, dont les composantes demandent encore un peu de temps. Belle architecture en milieu de bouche, aucune lourdeur, un botrytis somme toute retenu par rapport au 2003, mais le vin devrait offrir beaucoup de raffinement aux amateurs dans quelques années. **90-91**

Date : 14 Mai 2008

© 2008 Olivier Collin

Tous droits réservés. L'utilisation de ce matériel - en totalité ou en partie - requiert l'accord de l'auteur.

11. Résumé des notes primeurs

Appellation Margaux

Nom du vin	Note
Château Brane-Cantenac	91 – 92
Château Prieuré-Lichine	90 – 91
Château Malescot Saint-Exupéry	89 – 91
Château Rauzan-Ségla	89 – 90
Château Cantenac-Brown	89 – 90
Château Ferrière	88 – 90
Château Lascombes	88 – 89
Château Giscours	88 – 89
Château Rauzan Gassies	87 – 88
Château Dauzac	87 – 88
Château Durfort Vivens	86 – 87
Château d'Angludet	86 – 88
Château Kirwan	85 – 86
Château Siran	85 – 86
Château Desmirail	84 – 85
Château du Tertre	83 – 84
Château Labégorce	83 – 84
Château Monbrison	82 – 84
Château Marquis de Terme	80 – 82

Appellations Pauillac, Saint-Estèphe et Saint-Julien

Nom du vin	Note
Château Pontet-Canet	91 – 93
Château Gruaud Larose	91 – 92
Château Léoville Barton	90 – 92
Château Lynch-Bages	90 – 91
Château Langoa Barton	90 – 91
Château Pichon-Longueville Baron	90 – 91
Château Léoville Poyferré	89 – 91
Château Talbot	89 – 90
Château Branaire-Ducru	88 – 89
Château Lagrange	88 – 89
Château Beychevelle	87 – 89
Château Grand-Puy-Ducasse	87 – 89
Château Saint-Pierre	87 – 88
Château Batailley	87 – 88
Château d'Armailhac	86 – 87
Château Ormes De Pez	86 – 87
Château Croizet-Bages	86 – 87
Château Lynch-Moussas	85 – 87
Château Clerc Milon	85 – 86
Château Phélan Ségur	85 – 86
Château Lafon-Rochet	84 – 85
Château Haut-Bages Libéral	83 – 84
Château Cos Labory	82 – 84

Appellation Pessac-Léognan (rouge)

Nom du vin	Note
Château Haut-Bailly	91 – 92
Domaine de Chevalier	90 – 92
Château Smith Haut-Lafitte	89 – 90
Château Haut-Bergey	88 – 90
Château Latour-Martillac	88 – 89
Château Carbonnieux	88 – 89
Château Rahoul	86 – 88
Château La Louvière	86 – 87
Château Pape Clément	86 – 87
Château Olivier	85 – 87
Château Ferrande	85 – 87
Château Bouscaut	83 – 84
Château de Fieuzal	82 – 84
Château de Chantegrive	82 – 84
Château de France	80 – 82

Appellation Pessac-Léognan (blanc)

Nom du vin	Note
Domaine de Chevalier	92 – 94
Château Larrivet-Haut-Brion	92 – 93
Château Pape Clément	91 – 92
Château Smith Haut-Lafitte	90 – 91
Château Carbonnieux	89 – 90
Château Haut-Bergey	89 – 90
Château La Louvière	89 – 90
Château de Fieuzal	87 – 88
Château Rahoul	87 – 88
Château Latour-Martillac	86 – 88
Château Malartic-Lagravière	86 – 88
Château Olivier	86 – 87
Château de Chantegrive	85 – 86
Château Ferrande	84 – 85
Château Bouscaut	83 – 84
Château Picque Caillou	83 – 84
Château de France	81 – 82

Appellations Médoc, Haut-Médoc, Listrac, Moulis

Nom du vin	Note
Château Coufran	89 – 91
Château La Lagune	89 – 90
Château Camensac	88 – 89
Château Chasse-Spleen	88 – 89
Château Citran	87 – 89
Château Cantemerle	87 – 89
Château La Tour Carnet	87 – 88
Château Fourcas-Dupré	87 – 88
Château Fonréaud	87 – 88
Château La Tour de By	86 – 87
Château de Lamarque	86 – 87
Château Maucaillou	86 – 87
Château Poujeaux	86 – 87
Château Clarke	85 – 86
Château Greysac	84 – 85
Château Fourcas-Hosten	83 – 84
Château Malescasse	82 – 83
Château Beaumont	82 – 83

Appellation Saint-Emilion

Nom du vin	Note
Château Canon-La-Gaffelière	92 – 94
Château Troplong Mondot	92 – 93
Château Pavie-Macquin	92 – 93
Clos Fourtet	91 – 92
Château Trottevieille	90 – 91
Château Figeac	89 – 90
Château Angelus	88 – 90
Château Belair	88 – 90
Château Larcis Ducasse	88 – 89
Château La Tour Figeac	87 – 88
Château Larmande	86 – 87
Château La Gaffelière	86 – 87
Château La Dominique	86 – 87
Château Franc Mayne	86 – 87
Château Balestard La Tonnelle	86 – 87
Château Dassault	86 – 87
Château Grand-Mayne	85 – 86
Château Berliquet	85 – 86
Château La Couspaude	84 – 86
Château Cap de Mourlin	82 – 84

Appellation Pomerol

Nom du vin	Note
Château La Conseillante	92 – 94
Château Clinet	91 – 93
Château Gazin	91 – 92
Château La Pointe	89 – 90
Château La Croix de Gay	87 – 89
Château Beaugard	87 – 88
Château La Cabanne	86 – 87
Château Petit-Village	86 – 87

Appellations Sauternes et Barsac

Nom du vin	Note
Château Rieussec	93 – 95
Château Coutet	93 – 94
Château de Fargues	93 – 94
Château Guiraud	91 – 92
Château La Tour Blanche	90 – 91
Château Doisy-Daëne	89 – 91
Château Suduiraut	89 – 91
Château Doisy-Védrines	89 – 90
Château de Malle	89 – 90
Château Caillou	89 – 90
Château Romer du Hayot	88 – 89
Château de Myrat	87 – 89
Château Bastor-Lamontagne	87 – 88
Château de Rayne Vigneau	87 – 88
Château Lafaurie-Peyraguey	87 – 88
Château Nairac	86 – 87
Château Rabaud-Promis	86 – 87
Château d'Arche	86 – 87
Château Sigalas-Rabaud	86 – 87
Château Romer	84 – 85
Château de Suau	84 – 85
Château Lamothe Guignard	83 – 84
Château Lamothe	82 – 84
Château Filhot	80 – 81
Château Broustet	75 – 77