



Les vins à suivre

CHÂTEAU D'AIGUILHE Querre

Nez très fruité, bouche fondante, au joli fruit et tanins fins. C

CHÂTEAU DE L'ESTANG

Nez épanoui, bouche généreuse, au joli grain serré et du fruit. C

CHÂTEAU LAGRAVE AUBERT

Nez agréablement fruité et boisé, bouche souple et fraîcheur. B

CHÂTEAU MOULIN DE CLOTTE Cuvée Dominique

Nez expressif, bouche très fruitée, avec de l'allonge et du charme. C

VIEUX CHÂTEAU CHAMP DE MARS

Nez ultra épanoui, bouche généreuse. Les tanins, très fermes, devraient s'assouplir. C

CÔTES DE FRANCS

RÉUSSITE 2005 16/20

HOMOGÉNÉITÉ 17/20

GARDE 15/20

Une bonne homogénéité dans cette petite appellation, où l'on pouvait déguster des vins plaisants, avec du fruit et une réelle générosité de texture et d'arômes ; des vins flatteurs avec également des équilibres acides très corrects.

10 VINS DÉGUSTÉS

Les réussites exceptionnelles

CHÂTEAU DE FRANCS

Nez de fruits noirs, aux touches florales, bouche d'une belle texture. C

CHÂTEAU GODARD BELLEVUE

Nez puissamment fruité, bouche flatteuse, au grand fruit et aux tanins solides. Charme et potentiel. C

CHÂTEAU MARSAU

Nez au fruit mûr et explosif, bouche riche, fondante, avec une longue finale fraîche. C



Les grandes réussites

CHÂTEAU TERRASSON

Nez de grande maturité, bouche puissante, avec des tanins encore sévères. B

SAINT-ÉMILION

RÉUSSITE 2005 17/20

HOMOGÉNÉITÉ 15,5/20

GARDE 17/20

Grand nombre d'échantillons dégustés. Séance manquant un peu d'homogénéité, certains vins affichant un défaut d'équilibre et d'attractivité. Mais on a été ébloui par de très belles réussites : des vins expressifs, pleins de charme, frais et charnus. Conclusion : les saint-émilion sont réussis, plaisants, extrêmement fruités, avec de belles robes, des bouches certes assez chaleureuses et généreuses, mais d'une bonne fraîcheur qui équilibre le tout. Les tanins sont très présents, le plus souvent harmonieux, mais quelquefois – rarement – desséchants et durs. Les vins les plus réussis sont déjà flatteurs de par leur maturité et leur fruit, ils sont racés grâce à leur joli fruit et leur fraîcheur. Incontestable potentiel de garde. 185 VINS DÉGUSTÉS

Les réussites exceptionnelles

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

Le Petit Cheval

Nez superbement fruité, bouche pleine de charme, avec un bon fruit, une belle trame tannique et long. N. C.

CHÂTEAU D'AUSONE

La Chapelle d'Ausone

Nez raffiné, bouche savoureuse, avec un grand fruit, une texture soyeuse et une superbe fraîcheur. N. C.

CLOS DUBREUIL

Nez expressif, bouche fraîche, élégante et harmonieusement vinifiée. N. C.

Les 10 plus grands vins du millésime

- 1 Château Lassègue (Saint-Émilion)
- 2 Château Brillette (Moulis)
- 3 Clos Floridène (Graves rouge)
- 4 Château Feyt-Clinet (Pomerol)
- 5 Château d'Aiguilhe (Côtes de Castillon)
- 6 Château du Gaby (Canon Fronsac)
- 7 Château Haut Bergeron (Sauternes)
- 8 Château Moulin de Chasserat (Blaye)
- 9 Vieux Château Palon (Montagne Saint-Émilion)
- 10 Château Pey La Tour (Bordeaux supérieur)

LASSÈGUE

D'une grande délicatesse, voluptueux et harmonieux. N. C.

LYNSOLENCE

Nez intensément fruité, avec un joli boisé ; bouche souple, charnue, avec une belle trame tannique. N. C.



Les grandes réussites

AURÉLIUS

Nez épanoui, bouche chaleureuse. Un bon fond et de la vigueur. N. C.

CHÂTEAU L'ARCHANGE

Nez riche et épanoui, bouche volumineuse, avec des tanins très solides qui devront se fondre. F

CHÂTEAU BARDE-HAUT

Nez intense et mûr ; bouche charnue, de l'équilibre et du style. F

CHÂTEAU BURLIS

Nez intense, bouche dense, fruitée et persistante. N. C.

CHÂTEAU COUTET

Nez dense, bouche flatteuse, de la fraîcheur. N. C.

CHÂTEAU JEAN FAURE

Nez de fruits mûrs, bouche généreuse, fondante et fraîche. N. C. ■■■