

Dégustation Primeurs 2013

Gault & Millau

Château la Clotte, Saint-Emilion, Grand cru classé, rouge 2012, 17/20

Fruité et minéralité, voici en deux mots La Clotte version 2012 qui s'étire longuement sur de la fraîcheur avec une cerise juteuse et salivante. L'ensemble s'équilibre avec la suavité.

Château la Gaffelière, Saint-Emilion, 1er grand cru classé, rouge 2012, 17/20

Un style de dentelle, de finesse, de subtilité et de nuances sur la base de fruits infusés, d'encre et de fleurs délicates. La bouche n'en impose pas mais s'ouvre, doucement satinée, puis prend du volume.

Château Lassègue, Saint-Emilion, Grand cru, rouge 2012, 17/20

Il exprime une belle tension acidulée sur une mâche puissante et savoureuse. Le fruité est mûr, goûteux, vivifié par son relief ciselé. Il est intense et fort et à la fois.

Château Peby Faugères, Saint-Emilion, Grand cru classé, rouge 2012, 17/20

Le vin s'ouvre sur un floral, un léger toasté, avec un côté crème de mûre très plaisant. La bouche est suave, dense, savoureuse, tout en présentant une trame tannique enrobée, avec une belle longueur en finale.

Château Lassègue, Grand Cru 17/20

It expresses a beautiful acid structure. Chewy, powerful and savory. Ripe fruit, flavorful, invigorated by its well defined depth and features. It is intense and strong at the same time.