

PESSAC-LÉOGNAN

Des rouges un cran au-dessus des 2015

De millésime en millésime, les rouges de Pessac-Léognan n'en finissent pas de nous ravir. Après un très joli 2015, le millésime 2016 est encore plus séduisant. Et avec des prix pareils, le plaisir est renforcé !

L'AVIS DE PHILIPPE MAURANGE DANS LES GRAVES

« Les Graves nous offrent une très grande année »



Après le Médoc, les Graves tiennent un très grand millésime en rouge. Les assemblages de cabernet-sauvignon apportent de la fraîcheur aux vins mais avec une acidité supérieure à 2015. Malgré des conditions chaudes, les rouges ont échappé à la lourdeur et à la surmaturité. Du plaisir en bouteille donc, avec un grand nombre de crus proposés à des prix raisonnables en primeur.

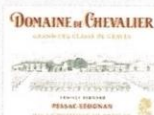
Les graves qu'il conseille d'acheter en priorité :



CHÂTEAU HAUT-BAILLY

Pour la précision de ses tanins, la justesse de ses parfums, son profil juteux.

À mettre en cave si le prix reste raisonnable.



DOMAINE DE CHEVALIER

Son terroir plus frais a préservé de splendides saveurs de fruits.

Les cabernets lui confèrent profondeur et longueur.



CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE

L'association idéale de la matière et de l'équilibre tannique. Une très grande bouteille dans les vingt ans à venir.



CHÂTEAU SEGUIN

La matière est concentrée, les tanins structurent la finale, le boisé est séducteur. Un excellent rapport qualité/prix !

16-17/20

CHÂTEAU SEGUIN

Avec 40 % de merlot et 60 % de cabernet-sauvignon (habituellement la part est de 50/50), Seguin 2016 affiche une matière à l'esprit concentré pour le millésime. Haut niveau de tanins avec une signature d'extraction veloutée.