

## Spécial Millésime 2014 à BORDEAUX

### Graves

#### 14-15 Château de L'Hospital

Il arbore une robe dorée brillante, exhale des notes de citron confit (60 % de sémillon). Sa bouche se montre généreuse et grasse. C'est un beau blanc séducteur, taillé pour l'apéritif ! 12 €

#### 14-15 Château Haut-Peyrous

Une belle expression exotique et des notes de muscade dans une bouche plaisante, rondelette, moelleuse. La finale est pleine de fruit. 12 €

#### 13-14 Château des Places

Un blanc légèrement beurré au nez et en bouche. La matière est agréable, avec des notes de fruits blancs. Notons la belle expression du sauvignon en finale. 6,40 €

### Pessac-Léognan

Si beaucoup de rouges sont marqués par des matières acides leur conférant des tanins pointus, quelques crus sortent du lot, avec une recherche évidente de maturité dans ce millésime tardif. Leurs beaux cabernets s'exprimeront pleinement dans une dizaine d'années. Notons que beaucoup de seconds vins rouges de crus classés atteignent un excellent niveau de qualité, avec des assemblages judicieux de merlots. On appréciera les blancs sur la rondeur, le gras et l'ampleur dans un millésime où les arômes floraux apportent beaucoup de finesse. **P. M.**

(70 vins dégustés)

### Vins rouges

#### 16,5-17,5 La Parde Haut-Bailly

Ce second vin du château Haut-Bailly fait partie des meilleurs seconds vins des crus classés de Graves. Ses tanins tapissent le palais. L'expression d'épices est apportée par de beaux cabernets francs. 20 €

#### 16,5-17,5 Le Clarence de Haut-Brion

Son cœur de bouche est délicieux, avec un bel équilibre entre notes finement fumées et épicées. Beaucoup de rondeur et de moelleux dans les tanins grâce aux 80 % de merlot. Env. 100 €

#### 16-17 La Réserve de Malartic

Ce très beau second vin du château Malartic-Lagravière se montre riche et généreux, avec du fond et de la matière. Son profil mûr et ses tanins ronds le rendent déjà gourmand et savoureux. Env. 16 €

#### 15,5-16,5 Les Hauts de Smith

Il propose une belle expression minérale. Des nuances graphites apportent de la complexité. À noter : la petite pointe austère dans la matière en finale. Ce rouge sera délicieux dans dix ans. C'est un assemblage à parts égales de cabernet-sauvignon et de merlot. N. C.

#### 15-16 Château Cantelys

Voici un joli jus, harmonieux, avec de la rondeur et une matière pleine sur un fruité mûr (70 % cabernet-sauvignon et 30 % merlot). Il possède des tanins élégants et de la finesse en finale. À découvrir. 19 €

#### 15-16 Château Gazin-Rocquencourt

Une belle fraîcheur de fruit, et une fine acidité en finale pour cet assemblage à parts égales de cabernet-sauvignon et de merlot. Dans ce millésime, ce rouge gagne en finesse de tanins. Env. 20 €

#### 15-16 Château Haut-Bergey

Un très bon vin rouge coloré et plein, avec des tanins encore un peu fermes en finale. De bonne constitution, ce pessac-léognan évoluera avec complexité. Env. 15 €

#### 15-16 Clos Marsalette

La bouche est pleine, grâce au moelleux des tanins, et elle est marquée par une matière bien plus concentrée que la moyenne avec une longueur consistante. Ce beau vin rouge est signé par Stephan von Neipperg (Canon La Gaffelière). N. C.

#### 15-16 La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Dans un esprit plus croquant que Le Clarence, cette Chapelle s'exprime sur de fines notes de fruits rouges, avec une finale saline et marquée par une fine acidité. Les cabernets franc et sauvignon signent ce second vin ! Env. 45 €

#### 15-16 Le Clos des Carmes Haut-Brion

Un second vin de très belle facture, concentré. Il présente des notes de fruits rouges bien mûrs et des tanins moelleux. Un rouge très gourmand et séducteur. 15 €

#### 14,5-15,5 Château de France

50 % de merlot et 50 % de cabernet-sauvignon pour cet assemblage à la jolie matière. Il est élégant, bien concentré, mais ses tanins un peu fermes doivent s'affiner. Env. 15,50 €

#### 14,5-15,5 Château Haut-Bacalan

Ce rouge livre un beau fruité sincère et une matière expressive. Sa bouche est harmonieuse et longue. 27,50 €

#### 14,5-15,5 Château La Garde

Tannique et structuré, ce rouge garde de la fraîcheur et d'agréables notes fumées en fin de bouche. Son boisé est équilibré et peu appuyé. Il apportera beaucoup de plaisir. Env. 17 €

#### 14,5-15,5 Clémentin de Pape Clément

On sent une prise de bois marquée et la souplesse du merlot en bouche (64 %), avant que ne surgissent des arômes toastés en finale. Env. 45 €

DENIS DARRIET.

Ses vins se classent parmi les meilleurs crus non classés de Pessac-Léognan.



### L'INCONTOURNABLE DE L'ANNÉE

## Denis Darriet

Château Seguin, Pessac-Léognan

## Toujours au top de son terroir

Consacré dans sa totalité au vin rouge, le château Seguin s'inscrit aujourd'hui parmi les meilleurs crus non classés de Pessac-Léognan. Avec une dominante de cabernet-sauvignon dans son assemblage (60 %) et un peu plus de 50 % de barriques neuves, 2014 est l'une des belles réussites de Seguin (16,5/20, 20 € en primeur). C'est un rouge coloré, à la matière concentrée et riche, qui s'ouvre sur des arômes d'épices et de fruits noirs. La part de fermentation malolactique en barriques enrichit bien le vin en gras et en moelleux, et tempère l'acidité. En mettre en cave n'est pas une mauvaise idée, d'autant que le prix de vente en primeur demeure abordable ! **P. M.**