

**Soirée Du Cercle Bacchus**



*L'année  
2006 en  
Médoc*

**Jeudi 26 mai 2011**

**Chez Sébastien RAME**

**Chers amis !**

Ci-joint le thème de ce soir : **Horizontale 2006 en Médoc**

### ***Tout d'abord pourquoi le Médoc ?***

Parce que j'avais envie de vous proposer cette balade sur l'estuaire de la Gironde.

Mais surtout parce que nous pouvons ici approfondir un thème, certes classique, du Bordelais, mais qui est un puits sans fond de saveur, d'arôme et de connaissance.

Nous sommes ici sur la rive gauche, nous descendons la Gironde, juste après Bordeaux, sur ce morceau de terre si particulier, coincé entre 2 eaux : l'estuaire d'un côté, l'océan de l'autre.

Nous laissons ce soir volontairement de côté les autres appellations Bordelaises: Grave, Pessac Léogan (aussi sur la rive gauche), Saint Emilion, Pomerol (rive droite)...pour nous concentrer juste sur celui-ci, qui est déjà si riche !

Toute la légende de Bordeaux commence ici : Les appellations, les classements, 1855 , les grands noms, ...

### ***Pourquoi 2006 ?***

Tout d'abord parce que ma cave me le permet...

Puis surtout parce que voici des vins qui ont aujourd'hui 5 ans, et que c'est un premier cap pour pouvoir juger de leur évolution.

A nous de savoir les apprécier !

L'année 2006 en Bordeaux est considérée de « grande qualité ».

Un climat contrasté, marqué par un printemps globalement chaud et sec, par une alternance de fortes chaleurs en juillet et septembre et de fraîcheur en août.

Pour les vins Rouges :

- Les Cabernets sont réussis, très colorés, fruit frais intense et complexe.
- Les meilleurs Merlots sont particulièrement aromatiques, belle structure tannique sans astringence.

Les rouges 2006 seront certainement de longue garde.

A nous de le confirmer !

### *Petites précisions sur le Médoc.*

Il se partage en deux :

- Le Haut Médoc (juste après Bordeaux), et le Bas Médoc, au fond de l'estuaire, appelé dans l'AOC « Médoc », le « Bas » ayant été délaissé pour des raisons « marketing »
- Dans le Haut Médoc, nous avons 6 appellations particulières
  - o Margaux
  - o Listrac
  - o Moulis
  - o Saint Julien
  - o Pauillac
  - o Saint Estèphe

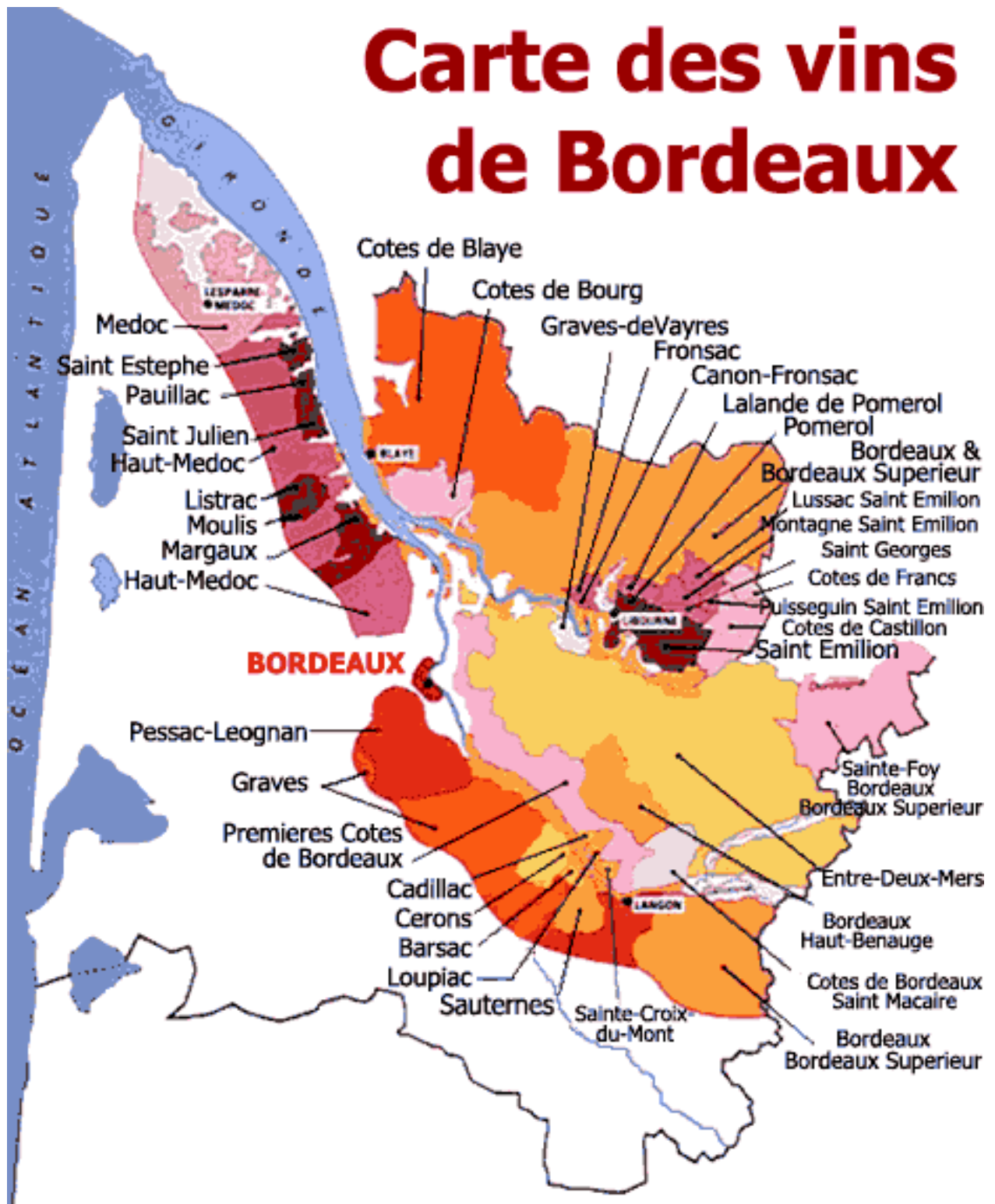
J'ai donc choisi un vin dans chacune de ces appellations. J'ai volontairement omis de vous présenter un Listrac, étant le « parent pauvre » de ces prestigieuses appellations, que j'ai remplacé par un Haut Médoc « générique »

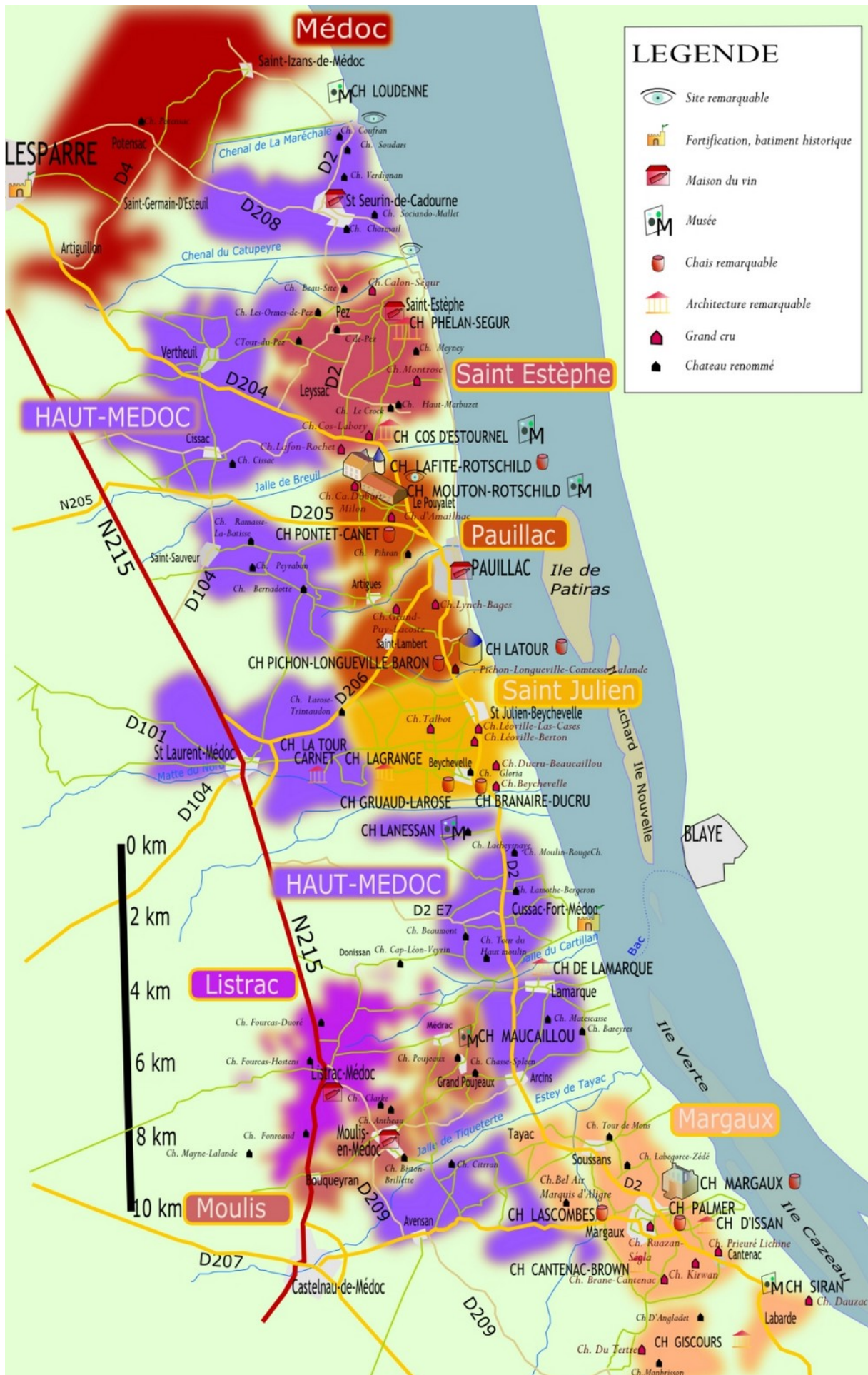
Ci-joint la liste de nos breuvages de la soirée

- Château Chasse Spleen, Moulis
- Château Grand Puy Ducasse, 5<sup>ème</sup> grand cru classé, Pauillac
- Château Haut Marbuzet, Saint Estèphe
- Château Sociando Mallet, Haut Médoc
- Château Giscours, 3<sup>ème</sup> grand cru classé, Margaux
- Château Beychevelle, 4<sup>ème</sup> grand cru classé, Saint Julien

Bonne dégustation !

# Carte des vins de Bordeaux





### LEGENDE

-  Site remarquable
-  Fortification, bâtiment historique
-  Maison du vin
-  Musée
-  Chais remarquable
-  Architecture remarquable
-  Grand cru
-  Château renommé



# GUIDE des TERROIRS REGIONAUX

## LES GRANDES REGIONS VINICOLES



### PRESENTATION DE LA REGION DU MEDOC

Crus et classements du Médoc  
Les Grands Crus Classés du Médoc en 1885

Médoc signifie "terre du milieu" car elle est située entre l'océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde. Le trait marquant du vignoble médocain, c'est cette succession de petites collines graveleuses que l'on appelle "croupes" (mélanges de cailloux, sables et graviers) dominant l'estuaire. Ces sols pauvres, très filtrants et chauds, conviennent particulièrement bien au cabernet sauvignon, qui est le cépage dominant. Les vins du Médoc sont des vins rouges qui ont beaucoup de corps et de charpente, avec un bon potentiel de garde.

#### PRESENTATION DU VIGNOBLE

Le Médoc occupe une presqu'île triangulaire comprise entre l'Atlantique, à l'Ouest, et l'estuaire de la Gironde à l'Est, et délimitée au sud par une reliant Arcachon à Bordeaux. Le vignoble n'occupe que la partie orientale du Médoc, le long de la Gironde, sur une longueur de 80 km et une largeur d'une dizaine de kilomètres environ. A l'intérieur du Médoc géographique, on distingue plusieurs niveaux d'appellations : La partie centrale et méridionale produit des vins d'AOC HAUT MEDOC.

Au sein de la sous-région du Haut Médoc sont délimitées les six appellations communales : Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Listrac, Médoc, Moulis en Médoc, Margaux. Enfin la partie septentrionale du Médoc, dite autrefois le "Bas-Médoc" produit des vins d'A.O.C "Médoc". Les 60 châteaux classés sont situés en « Haut-Médoc », 55 d'entre eux appartiennent aux appellations Margaux, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe.

Traversé par le 45° parallèle, le Médoc jouit d'un climat modérément chaud, humide, un fort ensoleillement et des hivers cléments. C'est un micro-climat prédestiné pour la viticulture. En général le sol est sablonneux, mêlé de graviers et de cailloux roulés, rarement calcaire, reposant sur un sous-sol dur, compact et imperméable.

#### Le Médoc comprend deux appellations: Le MEDOC et le HAUT-MEDOC.

Le MEDOC ne compte aucun cru classé, mais seulement des "Crus Bourgeois", souvent bien supérieurs à leur classement hiérarchique. Ils proviennent de onze communes (par ordre alphabétique):

Bégadan, Baignans, Civrac, Couquèques, Lesparre, Ordonac-et-Potensac, Prignac, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Chtistoly-de-Médoc, Saint-Yzans, Valeyrac.

Le HAUT-MEDOC comprend de nombreux crus classés, dont certains prestigieux et de renommée mondiale.

Voici une liste des communes disposants, soit de Châteaux au Cru Classé, soit d'Appellation. De manière générale, seule la mention 1er Cru figure sur l'étiquette. La mention Grand Cru comprend les crus du 2ème au 5ème (Classement de 1855). Les 1ers

crus et les Grands Crus ont droit d'office à l'Appellation d'Origine. Pour les autres, l'Appellation d'Origine est obligatoire, ainsi que le nom du récoltant et l'adresse de la mise en bouteilles.

Tous les Médoc sont des vins rouges.

ARSAC : Appellation Margaux.

CANTENAC : Appellation Margaux

- GRANDS CRUS: Château-Boyd-Cantenac, Château-Brane-Cantenac, Château-Cantenac-Brown, Château d'Issan, Château-Kirwan, Château Palmer, Château-Pouget, Château-Prieuré-Lichine.

LABARDE : Appellation Margaux

- GRANDS CRUS: Château-Dauzac, Château-Giscours.

LUDON :

- GRAND CRU: Château-La-Lagune.

MACAU :

- GRAND CRU: Château-Cantemerle.

MARGAUX :

- PREMIER CRU: Château-Margaux.
- GRANDS CRUS: Château-Desmirail, Château-Durfort-Vivens, Château-Ferrière, Château-Gassies, Château-Lascombes, Château-Malescot-Saint-Exupéry, Château-Marquis-d'Alesme-Becker, Château-Marquis-de-Terme, Château-Ségala.

PAUILLAC :

- PREMIERS CRUS:  
Château-Lafite-Rothschild, Château-Latour,  
Château-Mouton-Rothschild.
- GRANDS CRUS:  
Château-Batailley, Château-Clerc-Milon, Château-Croizet-Bages,  
Château-Duhart-Milon, Château-Grand-Puy-Ducasse, Château-Grand-Puy-Lacoste,  
Château-Haut-Bages-Libéral, Château-Haut-Batailley, Château-Lynch-Bages,  
Château-Lynch-Moussas, Château-Mouton-Baron-Philippe, Château-Pedesclaux,  
Château-Pichon-Longueville, Château-Pichon-Longueville-Lalande,  
Château-Pontet-Canet.

SAINT-ESTEPHE :

- GRANDS CRUS: Château-Calon-Ségur, Château-Clos-d'Estournel,  
Château-Clos-Labory, Château-du-Tertre, Château-Montrose, Château-Rochet.

SAINT-JULIEN :

- GRANDS CRUS: Château-Beychevelle, Château-Branaire-Ducru,  
Château-Ducru-Beaucaillou, Château-Gruaud-Larose-Sarget, Château-Lagrange,  
Château-Langoa, Château-Léoville-Las-Cases, Château-Léoville-Barton,  
Château-Léoville-Poyféré, Château-Saint-Pierre, Château-Talbot.



## SAINT-LAURENT :

- GRANDS CRUS: Château-Belgrave, Château-Camensac, Château-La-Tour-Carnet. SOUSSANS.

Les communes de Moulis et Listrac produisent des Crus Bourgeois.

Les communes de Blanquefort, Cussac, Lamarque, Macau, Ludon et Saint-Laurent produisent des vins à Appellation Haut-Médoc.

## MARGAUX

L'appellation, qui s'étend sur cinq communes( Margaux, Cantenac, Labarde, Soussans et Arzac ), est, fait unique en Médoc, la seule où l'on trouve toute la palette des vins, aussi riche que vaste, du premier grand cru classé aux cinquièmes. Pour avoir droit à l'Appellation d'origine contrôlée Margaux, les vins rouges doivent :

- provenir des communes de Margaux, Cantenac, Soussans, Arzac et Labarde, " à l'exclusion des terrains qui, par la nature de leur sol ou leur situation, sont impropres à produire le vin de l'appellation."
- satisfaire à des conditions de production précises : encépagement (Cabernet-sauvignon, cabernet franc, carmenère, merlot noir, petit verdot, cot ou malbec), minimum de sucre (178 grammes par litre de moût), degré (10°5 acquis), rendement de base (45 hl par hectare).Les margaux sont d'une grande finesse, notamment aromatique, qui leur a valu la réputation d'être les plus « féminins » des vins médocains ; ce qui ne les empêche pas de faire preuve d'une très grande aptitude à la garde ( 10 à 20 ans et plus pour certains crus dans les grands millésimes ). Ils s'accordent très bien avec des viandes blanches et rouges, volailles et gibiers, fromages

## PAUILLAC

« Ambassadeur viticole » du monde entier. Avec ses longs quais, qui longent la Gironde, on considère souvent la commune de Pauillac comme capitale viticole du Médoc. Titre peut-être mérité tenant compte de ses 18 crus classés, dont 3 premiers grands crus classés. Mais d'autres châteaux ont aussi une grande classe et une grande réputation : Mouton-Rothschild, Pichon Longueville, Pontet-Canet, Batailley. Encépagement typique médocain où domine le cabernet-sauvignon. L'emplacement géographique de l'aire de Pauillac est responsable pour les conditions de drainage en profondeur, quasi parfaites, obligeant les vignes à chercher très profondément l'humidité nécessaire à leur croissance. Ils ont un potentiel de garde de 10 à 25 ans et plus pour les grands crus dans certains millésimes. Ils s'accordent très bien avec des préparations de champignons, viandes rouges, gibiers, gigot de mouton et d'agneau.

## MOULIS EN MEDOC

L'aire de l'appellation Moulis en Médoc avec ses 505 ha et la plus modeste parmi les six appellations communales. Moulis, tout comme son voisin Listrac, a été "oublié" du classement de 1855. Leur situation géographique les met un peu à l'écart. Pourtant, il n'en est rien. Les conditions géographique, et géomorphologiques ont de quoi dérouter l'observateur un peu curieux. Géologiquement, les sols se caractérisent par un taux élevé de graves pyrénéennes et garonnaises ainsi que de l'argilo-calcaire. Des très belles croupes graveleuses (graves garonnaises du Günz) constituent le territoire à l'est. Au centre s'étalent des terrains argilo-calcaire. Plus vers l'ouest ce sont des graves pyrénéennes qui prennent le dessus. Côté sous-sol on trouve vers l'est des graves pures, au sud-ouest se mêlent des graves avec de marnes et de l'aliol. Plus au centre domine un sous-sol à prédominance calcaire au fossiles marins. Suite à ce terroir distinct, il est parfois difficile d'évaluer une typicité des crus de Moulis en Médoc. Plutôt austères

pendant leur jeunesse, il s'agit de vins demandant beaucoup de patience avant de s'ouvrir réellement et de s'épanouir. L'engagement considérable des viticulteurs de l'appellation Moulis en Médoc pendant ces dernières années a porté ses fruits. Une belle croissance qualitative ne peut en effet qu'émerveiller tout amateur avertie vin a eu potentiel de garde de 7 à 18 ans. Il s'accorde très bien avec l'agneau, viandes grillées et rôties, gibiers

### **LISTRAC**

L'A.O.C Lustrac Médoc est la plus continentale des appellations communales, ce qui explique également son climat un peu plus rude qu'au bord de la Gironde, ayant parfois pour conséquence des gels hivernaux et printaniers souvent dévastateurs. L'influence climatique sur les cycles de maturation des différents cépages, s'exprimant notamment par un très grand écart entre le Merlot et le Cabernet Sauvignon, rend difficile le travail des viticulteurs. Les vins puisent dans le sol argilo-calcaire une sève très riche, leur donnant un corps puissant. Au cours de ces trois dernières décennies, le vignoble a fait preuve d'une progression qualitative impressionnante. Bien dans l'ombre des autres appellations prestigieuses, les viticulteurs de Lustrac Médoc ont su chatouiller nos palais. Il a un potentiel de garde de 7 à 18 ans et il s'accorde avec des viandes rouges en sauces ; gibiers

### **SAINT JULIEN**

Saint Julien n'est sans doute pas la plus vaste appellation médocaine. Mais elle est particulièrement représentative de la presqu'île. Bénéficiant d'un terroir exceptionnel par ses qualités et son homogénéité, elle produit des vins d'une rare élégance. Ils lui ont valu de posséder un grand nombre de crus classés qui assurent 80% de la production. Les vins issus de cette appellation assurent la transition entre l'élégance des vins de Margaux et la vigueur des vins de Pauillac. Son terroir composé tantôt de fines graves siliceuses tantôt de graves épaisses et de gros modules, ordonnées en croupes s'inclinant doucement vers les rives de la Gironde. Il a un potentiel de garde de 10 à 20 ans (et plus pour les crus dans certains millésimes) il s'accorde avec des viandes rouges et blanches volailles, gibiers fromages. Pour avoir droit à l'Appellation d'origine contrôlée Saint-Julien, les vins rouges doivent :

- provenir de la commune de Saint-Julien et de parcelles bien délimitées des communes de Cussac et Saint-Laurent, "à l'exclusion des parcelles de ce territoire situées sur alluvions modernes et sables, sur sous-sols imperméables".
- satisfaire à des conditions de production précises : encépagement (Cabernet-sauvignon, cabernet franc, carmenère, merlot noir, petit verdot, cot ou malbec), minimum de sucre (178 grammes par litre de moût), degré (10°5 acquis), rendement de base (45 hl par hectare).

L'appellation d'origine contrôlée Saint-Julien connaît une des plus importantes concentrations de crus classés dans le Médoc, parce qu'elle se distingue par l'homogénéité de son sol. Le terrain est pratiquement le même sur l'ensemble de la commune. Seule la proximité plus ou moins grande du fleuve peut entraîner quelques variations climatiques. En fait, la nappe de graves de Saint-Julien-Beychevelle prend la forme d'un grand rectangle de près de 5 km de longueur sur 3,5 km de largeur. Et la nappe alluviale est particulièrement bien disséquée en croupes de graves garonnaises du Quaternaire ancien. Ainsi la vigne est-elle à l'abri de l'eau stagnante.

Il a un potentiel de garde de 10 à 20 ans (voire 30 ans pour les grandes années). Il s'accorde très bien avec le gibier à plumes.

## **SAINT –ESTEPHE : La Perle Noire du Médoc**

Il semble que de la vigne était déjà plantée sur le territoire de Saint-Estèphe à l'époque romaine.<sup>5</sup> A partir du Moyen Âge, le vignoble prend son essor grâce aux commerçants anglais qui viennent acheter leur vin dans le port de Bordeaux. A partir du [XVII<sup>e</sup>](#) siècle, le drainage des terres marécageuses permet d'agrandir encore les surfaces.<sup>6</sup>

En bordure de Gironde, 7 km de coteaux et de plateaux graveleux ; coteaux souvent nommés « croupes » datant de l'oligocène qui constituent un sol parfaitement drainé.

Sous ces croupes alternent des couches de dépôts successifs de graves Garonnaises et des graves Pyrénéennes.

St Estèphe est sans doute la commune qui regroupe la plus grande variété de terroir sur sa superficie de 1370 hectares de par la structure de son sous-sol composé d'argile et de calcaire. Sans oublier les dépôts de sables grossiers sur les versants intérieurs de la commune provenant de l'aération des roches sédimentaires, déposées à l'éocène, appelés sables éoliens.

Vignoble : 1370 hectares

5 crus classés

36 crus bourgeois

1 cru artisan

18 autres crus

Soit environ 60 crus

Les vins de Saint-Estèphe : Couleur pourpre rubis foncé, beaux cocktails de fruits noirs. Vin de belle étoffe, puissant, et corsé révélant des tanins bien fondus et doux.

Impressionne par la finale persistante et élégante.

**Avec près de 16 000 hectares en production, le Médoc représente plus de 16% du vignoble bordelais rouge. Le faire-valoir direct y règne universellement.**

### **L'Histoire**

#### **Un patrimoine commun**

La grande majorité des propriétés, de toutes tailles, est exploitée directement par quelque 1 500 vigneron accrochés à leur terroir et qui se veulent responsables de leur produit. Qu'il soit propriétaire de l'un des soixante Crus Classés consacrés à jamais par le Classement de 1855, qu'il fasse partie de la famille des Crus Bourgeois, de celle des Crus Artisans ou viticulteur-coopérateur, le médocain partage cette fierté et ce patrimoine commun.

#### **Grands et petits**

Ici, peu ou pas de propriétés moyennes : moins de 15% des exploitations médocaines possèdent une superficie comprise entre 5 et 15 hectares. En revanche, les grands domaines, caractéristiques du Médoc (de 30 à 50 hectares, parfois même davantage), y

voisinent avec de toutes petites propriétés, d'une superficie inférieure à cinq hectares. C'est ainsi que plus du cinquième des châteaux médocains dépassent la trentaine d'hectares. Ils se présentent comme de véritables hameaux, caractéristiques du paysage rural médocain, regroupant le château proprement dit, les bâtiments d'exploitation, les chais et même les maisons des salariés qui vivent et travaillent sur la propriété.

## **Familles de crus**

En Médoc sans doute plus que partout ailleurs, la notion de cru est essentiellement liée à celle du vignoble et de la propriété. Le cru est le sceau, la marque privée, le patrimoine de chaque vigneron à qui il a été transmis dans le respect des traditions. Ces crus (classés, bourgeois et artisans) sont depuis longtemps regroupés en familles.

Le Classement des vins de la Gironde de 1855 officialisait en fait une hiérarchie déjà bien consacrée par l'usage. Car le terme de "Cru Classé", né en Médoc, existait bien avant 1855. Le classement, élaboré peu à peu à partir de la seconde moitié du XVIIIème siècle, est resté jusqu'en 1855 à usage interne, utilisé par les seuls courtiers comme indicateur de l'échelle des prix des vins, avant d'être porté à la connaissance du public à l'occasion de l'Exposition Universelle.

## **Aujourd'hui**

Ce classement de 1855 - complété par le classement de 1973 pour les premiers crus - demeure le document de référence, consacrant une hiérarchie entre les crus médocains, et le modèle imité par les autres appellations du Bordelais. Près d'un siècle avant la naissance des appellations d'origine contrôlée, il s'appuyait déjà sur les notions de terroir et de notoriété, donc de qualité.

Aujourd'hui, 60 Crus Classés représentent 20% de la production de vins du Médoc. Classés en 1932, les Crus Bourgeois, au nombre de 341, pèsent la moitié des volumes produits. Les Crus Artisans, mention traditionnelle reconnue à nouveau depuis 1994 par l'Union européenne, renaissent. Au nombre d'une centaine à ce jour, ils pourraient être plus de 300 et représenter 16% de la production. Quant aux Médoc sous marques commerciales, soit 11% de la production, ils portent la signature d'une des 10 caves coopératives rassemblant 763 vignerons, ou de leurs unions, ou d'un des négociants de Bordeaux.

## **Le classement de 1855**

### **La Genèse**

Ce classement a été effectué en 1855 sous la demande de Napoléon III, à l'occasion de l'exposition universelle. Il fut établi par les courtiers en vins de l'époque, d'après le cours moyen des différents Châteaux. Dans ce classement, on trouve 61 Châteaux dans 6 appellations différentes.

La notion de cru apparaît au XVIIème siècle. Déjà bien identifiée en 1750, la hiérarchie des crus est consacrée en 1855 par un classement resté célèbre (révisé en 1973 pour les premiers Crus Classés) et qui fait toujours autorité. Cette hiérarchie a été fondée sur une permanence de la qualité. Cela explique qu'elle ait résisté à l'érosion des modes et à la succession des hommes. Dès l'origine, les Crus Classés se sont imposés comme des vins dont la renommée et la réputation de qualité étaient telles qu'ils constituaient une référence de prix, sur laquelle venaient s'indexer les prix des autres crus.

## **Le classement**

Établi en vue d'une présentation des vins de Gironde dans le cadre de l'Exposition Universelle organisée par le Gouvernement impérial de Napoléon III, la rédaction du classement avait été confiée par la Chambre de Commerce de Bordeaux, au Syndicat des Courtiers de commerce auprès de la Bourse de Bordeaux.

Sa mission : officialiser "une classification basée sur l'expérience de longues années" et dont les éléments furent puisés aux meilleures sources, confortées par des relevés de cotations existant dans les archives des bureaux de courtage. Le 18 avril 1855, le Syndicat des Courtiers de commerce rend sa copie. Loin d'être l'image de la situation à un instant donné, elle reflète "le point d'aboutissement d'une évolution plus que séculaire". Établi pour tous les vins rouges de la Gironde, ce classement n'a retenu que des crus du Médoc et un cru de la région des Graves.

Le Syndicat précisera plus tard qu'il n'a cherché à "assigner un degré de supériorité à aucun de ceux qui sont compris dans chaque classe : ils sont regardés comme étant d'un mérite égal."

## **Aujourd'hui**

60 châteaux médocains font aujourd'hui partie de ce classement établi à la demande de Napoléon III. En 1973, le titre de premier cru classé a été confirmé pour Lafite-Rothschild, Latour Margaux, Mouton-Rothschild et Haut-Brion (seul cru de Graves classé en 1855, qui explique le chiffre de 61 crus classés que l'on retrouve souvent dans les textes).

14 châteaux sont classés Seconds, 14 Troisièmes, 10 Quatrièmes et 18 Cinquièmes. Les Crus Classés pratiquent tous une sélection rigoureuse et ne mettent en bouteille que des vins dignes de l'étiquette prestigieuse qu'ils portent. Leurs propriétaires assument en totalité la naissance, l'élevage de chaque millésime et la mise en bouteilles faite exclusivement au château. Représentant 3000 hectares de vignoble et 20% des vins du Médoc, les Crus Classés pèsent lourd dans le chiffre d'affaire des exportations. Contrairement à une idée répandue, ils appartiennent, pour l'essentiel, à des familles françaises dont certaines possèdent leur château depuis de nombreuses générations. De grandes fortunes internationales et d'importants groupes financiers sont également fiers de compter des Crus Classés dans leur patrimoine.

## **Nombre de Châteaux en Médoc**

Châteaux du Haut Médoc 5  
Châteaux de St-Estèphe 5  
Châteaux de Pauillac 18  
Châteaux de St-Julien 11  
Châteaux de Margaux 21

## **PREMIERS CRUS**

(ordre alphabétique de 1973) (\*premier Cru Classé en 1855)

Château LAFITE-ROTHSCHILD Appellation Pauillac

- Second vin : Moulin des Carruades

Château LATOUR Appellation Pauillac

- Second vin : Les Forts de Latour

Château MARGAUX Appellation Margaux

- Second vin : Pavillon Rouge

Château MOUTON-ROTHSCHILD Appellation Pauillac

- Second vin : Le Petit Mouton

Château HAUT-BRION (seul cru de Graves classé en 1855) Appellation Pessac – Léognan

- Second vin : Bahans-Haut-Brion

## **SECONDS CRUS**

- Château RAUZAN-SEGLA Appellation Margaux
  - Second vin : Lamouroux
- Château RAUZAN-GASSIES Appellation Margaux
  - Second vin : Enclos de Moncabon
- Château LEOVILLE LAS CASES Appellation Saint-Julien
  - Second vin : Clos du Marquis
- Château LEOVILLE-POYFERRE Appellation Saint-Julien
  - Second vin : Moulin Riche
- Château LEOVILLE-BARTON Appellation Saint-Julien
  - Second vin : Lady Langoa
- Château DURFORT-VIVENS Appellation Margaux
  - Second vin : Domaine de Cure Bourse
- Château GRUAUD-LAROSE Appellation Saint-Julien :
  - Second vin : Sarget de Gruaud-Larose
- Château LASCOMBES Appellation Margaux
  - Second vin : Segonnes
- Château BRANE-CANTENAC Appellation Margaux
  - Second vin : Notton
- Château PICHON-LONGUEVILLE Appellation Pauillac
  - Second vin : Les Tourelles de Longueville
- Château PICHON-LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE Appellation Pauillac
  - Second vin : Réserve de la Comtesse
- Château DUCRU-BEAUCAILLOU Appellation Saint-Julien
  - Second vin : La Croix
- Château COS-D'ESTOURNEL Appellation Saint-Estèphe
  - Second vin : Marbuzet
- Château MONTROSE Appellation Saint-Estèphe
  - Second vin : La Dame de Montrose

## **TROISIEMES CRUS**

- Château KIRWAN Appellation Margaux
  - Second vin : Margaux Private Reserve
- Château D'ISSAN Appellation Margaux
- Château LAGRANGE Appellation Saint-Julien
  - Second vin : Les Fiefs de Lagrange
- Château LANGOA-BARTON Appellation Saint-Julien
  - Second vin : Lady Langoa
- Château GISCOURS Appellation Margaux
- Château MALESCOT SAINT-EXUPERY Appellation Margaux
  - Second cru : De Loyac
- Château BOYD-CANTENAC Appellation Margaux
- Château CANTENAC-BROWN Appellation Margaux
  - Second vin : Canuet
- Château PALMER Appellation Margaux
  - Second vin : Réserve du Général
- Château LA LAGUNE Appellation Haut-Médoc
  - Second vin : Ludon-Pommiès-Agassac

Château DESMIRAIL Appellation Margaux  
- Second vin : Fontarney  
Château CALON-SEGUR Appellation Saint-Estèphe  
- Second vin : Marquis de Ségur  
Château FERRIERE Appellation Margaux  
Château MARQUIS D'ALESME-BECKER Appellation Margaux

## **QUATRIEMES CRUS**

Château SAINT-PIERRE Appellation Saint-Julien  
- Second vin : St-Louis le Bosq  
Château TALBOT Appellation Saint-Julien  
- Second vin : Connétable Talbot  
Château BRANAIRE-DUCRU Appellation Saint-Julien  
Château DUHART-MILON Appellation Pauillac  
- Second vin : Moulin de Duhart  
Château POUGET Appellation Margaux  
Château LA TOUR-CARNET Appellation Haut-Médoc  
- Second vin : Le Sire de Camin  
Château LAFON-ROCHET Appellation Saint-Estèphe  
- Second vin : Vieille Chapelle  
Château BEYCHEVELLE Appellation Saint-Julien  
- Second vin : Amiral de Beychevelle  
Château PRIEURE-LICHINE Appellation Margaux  
- Second vin : Clairefont  
Château MARQUIS-DE-TERME Appellation Margaux  
- Second vin : Domaine des Gondat

## **CINQUIEMES CRUS**

Château PONTET-CANET Appellation Pauillac  
- Second vin : Les Hauts de Pontet  
Château BATAILLEY Appellation Pauillac  
Château HAUT-BATAILLEY Appellation Pauillac  
- Second vin : La Tour l'Aspic  
Château GRAND-PUY-LACOSTE Appellation Pauillac  
- Second vin : Lacoste Borie  
Château GRAND-PUY-DUCASSE Appellation Pauillac  
- Second vin : Artigues Arnaud  
Château LYNCH-BAGES Appellation Pauillac  
- Second vin : Haut-Bages Averous  
Château LYNCH-MOUSSAS Appellation Pauillac  
- Second vin : Haut-Madrac  
Château DAUZAC Appellation Margaux  
- Second vin : Labarde  
Château D'ARMAILHAC Appellation Pauillac  
Château DU TERTRE Appellation Margaux  
Château HAUT-BAGES-LIBERAL Appellation Pauillac  
Château PEDESCLAUX Appellation Pauillac  
Château BELGRAVE Appellation Haut-Médoc  
Château CAMENSAC Appellation Haut-Médoc  
Château COS-LABORY Appellation Saint-Estèphe  
Château CLERC-MILON Appellation Pauillac  
Château CROIZET-BAGES Appellation Pauillac  
Château CANTEMERLE Appellation Haut-Médoc  
- Second vin : Baron Villeneuve de Cantemerle

Sur les 8 appellations, deux appellations régionales : Médoc et Haut-Médoc, et 6 appellations communales : Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis en Médoc, Listrac-Médoc et Margaux.

Vous trouverez de nombreuses informations sur les vins du Médoc sur le site du Conseil des Vins du Médoc: [www.medoc-bordeaux.com](http://www.medoc-bordeaux.com)

L'appellation d'origine contrôlée Haut-Médoc, la partie la plus proche de Bordeaux, recouvre les terroirs les plus anciens et étire ses 4 600 ha sur une soixantaine de kilomètres, entre Blanquefort au sud et Saint-Seurin-de-Cadourne au nord.

Le découpage officiel Médoc / Haut-Médoc date de 1935 mais dès 1815, les négociants de Bordeaux faisaient la différence entre les deux vignobles. Le Haut-Médoc était déjà considéré à l'époque comme une terre de grands vins rouges. Les efforts de qualité ont débuté au XVII<sup>ème</sup> siècle pour produire des vins au goût agréable.

Principalement composé de nappes de graves garonnaises, le territoire est surtout connu pour son extrême diversité de sols alliant terres calcaires, terrains argileux et parcelles sableuses.

L'appellation Haut-Médoc produit uniquement du vin rouge.



## *Une Autre histoire du Médoc*

### **Terroir**

Une situation géographique avec un sous-sol et un relief exceptionnels pour des vins prestigieux. Le Médoc est un monde à lui tout seul avec les appellations communales les plus prestigieuses et les Grands Crus reconnus par le classement de 1855. Dans toute autre région, ce serait un vignoble à part entière. Avec un tuteur comme Bordeaux, le Médoc, avec sa fierté et sa personnalité, n'a pas besoin de revendiquer son indépendance.

### **Histoire**

L'histoire du Médoc se confond avec celle du Bordelais avec une nuance de taille : le premier pont sur la Garonne ayant été lancé à la moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, les deux rives ont très peu communiqué jusqu'à cette période. C'est d'ailleurs la principale raison pour laquelle le classement de 1855, réalisé pour l'Exposition Universelle, ne concernait que les crus de la rive droite, du Médoc, des Graves et du Sauternais. C'étaient à l'époque les seuls à intéresser véritablement le négoce bordelais. On a tendance à oublier que le Médoc est une presqu'île qui s'étend sur une petite centaine de kilomètres de longueur et une dizaine de largeur le long de la Garonne, sur environ 15 000 hectares d'AOC. On y trouve aussi bien des grands crus que des petits propriétaires, des plateaux comme à Margaux que des croupes comme à Pauillac. Dans l'ensemble, ce qui fait la grandeur de ce terroir, ce sont les graves des Pyrénées et du Massif Central, charriés par la Garonne, par la Dordogne et surtout par leurs ancêtres du Tertiaire et du Quaternaire. Les meilleures vignes sont sur ces croupes de Graves dominant la Garonne. Le climat du Médoc est également un atout majeur, en raison de son caractère tempéré et surtout de la fraîcheur apportée par l'océan et par l'estuaire. Voici un terroir qui, lui aussi, aurait mérité l'appellation d' « Entre-deux-Mers » !

### **Cépages et appellations**

Au-delà de ses appellations communales, le Médoc se distingue avant tout par son classement qui a figé en 1855 la hiérarchie des crus. On peut vous donner la différence entre Médoc et Haut-Médoc, vous présenter les différentes appellations communales : l'essentiel reste le classement. Le cépage traditionnel du Médoc est le cabernet-sauvignon qui couvre plus de la moitié du vignoble. Le merlot, quant à lui représente de l'ordre du tiers et le cabernet-frac fait les 10% restants. La rive gauche se signale traditionnellement par une dominante de cabernet-sauvignon, alors que la rive droite privilégie le merlot. L'ensemble du Médoc peut produire par définition du « Médoc », mais dans les faits, le Haut et le Bas se sont partagés le monde, en suivant le cours du fleuve. Le « bas de la carte », à la sortie de Bordeaux produit du « Haut-Médoc » et le « haut de la carte », du côté de l'estuaire produit du « Médoc » qu'on ne va pas quand même pas appeler « Bas », parce que ce ne serait pas positif. Pour le reste, le Médoc est avant tout réputé pour ses appellations communales qui, de Moulis à Saint-Estèphe, en

passant par Listrac, Margaux, Saint-Julien et Pauillac, ont fait sa gloire, grâce à l'excellence de ses soixante grands crus classés, situés exclusivement dans ces six appellations.

### **Le classement de 1855**

Ce célèbre classement a avant tout profité au Médoc, ainsi qu'à Sauternes, Haut-Brion étant le seul Château « extérieur ». Ce classement réalisé pour l'Exposition Universelle s'est avant tout basé sur les prix pratiqués alors par le marché. Il se subdivise en cinq catégories de crus, les « Premiers » étant Lafite-Rothschild, Latour, Margaux, Haut-Brion, rejoints en 1973 par Mouton-Rothschild, seule actualisation à ce classement. Il est de bon ton de souligner que cette hiérarchie a évolué avec le temps et que des « super-seconds » ont en particulier fait leurs preuves, mais ce classement n'a jamais été remis en question. Si ce classement est fiable à 80% aujourd'hui, certains mériteraient une promotion comme d'autres une descente dans ce classement. Néanmoins les prix des vins sur le marché à refondu ce classement.

### **Principales régions**

De Saint-Estèphe à Margaux, suivons la Garonne à la découverte des appellations communales du Médoc. Chacune de ces appellations communales, de Moulis à Saint-Estèphe, a sa personnalité et sa cohorte de Grands Crus, qui la fait entrer dans la légende. Suivons la D2, la célèbre route des vins du Médoc, qui a le bon goût de traverser pratiquement toutes les appellations communales.

- Saint-Estèphe  
C'est la plus au nord des appellations communales du Médoc. Les graves y sont légèrement plus argileuses et ses vins ont une acidité et des tannins très caractéristiques. Ces vins puissants sont d'excellents vins de garde.
- Pauillac  
Tient à son titre de capitale du Médoc, dû à la taille de son gros bourg sur la Garonne et à la présence sur son appellation d'un trio de choc des premiers crus classés, Lafite, Latour et Mouton-Rothschild. Pauillac est coupé en deux par un ruisseau qui n'en croit pas sa gloire, le célèbre Gahet. Lafite et Mouton sont au nord, sur le plateau de Pouyalet, plus élevé ; Latour au sud sur le plateau de Saint-Lambert. Ces croupes de graves donnent des vins puissants et charpentés qui ont un merveilleux potentiel de vieillissement.
- Saint-Julien  
La plus homogène des appellations du Médoc compte un petit nombre de producteurs dans un mouchoir de poche. Sur 900 hectares seulement, on compte pas moins de onze crus classés dont cinq seconds. Qui dit mieux ? Les experts considèrent que ces vins harmonieux ont la délicatesse féminine des Margaux et la charpente des Pauillac.
- Moulis  
La plus petite des appellations communales du Médoc, réserve bien des surprises. C'est là

que vous trouverez des « Bordeaux pas fiers » qui ont su résister à la pression spéculative ambiante et qui, à l'aveugle, rejoignent bien des grands crus plus titrés. Cette appellation colle à Lustrac, entre Margaux et Saint-Julien, au cœur du meilleur Médoc, sans en avoir la notoriété.

- Lustrac

La connaissance de la topographie détaillée de Lustrac est essentielle pour mieux comprendre le caractère de ses différents vins. Comme à Moulis, on distingue trois grands ensembles : à l'Ouest, une crête calcaire et des graves anciennes ; au centre une plaine argilo-calcaire ; enfin à l'est et au nord-est, une belle croupe de graves qui constitue un terroir de choix et où se nichent les plus grands crus.

- Margaux

L'appellation de Château Margaux est considéré comme la plus féminine des vins du Médoc, peut-être parce que le merlot, tout en restant minoritaire, y est plus présent qu'ailleurs. La plupart des grands crus sont situés au cœur de l'appellation sur le plateau de graves blanches autour des communes de Margaux et Cantenac.

# Climat et millésimes



## Bienveillant Gulf Stream

Bordeaux jouit d'une situation climatique et géographique privilégiée. Sur le 45ème parallèle, à mi-chemin entre le pôle nord et l'équateur, Bordeaux devrait avoir le climat de New-York, rendant impossible l'épanouissement de la vigne! Par bonheur, le Gulf Stream, ce courant océanique chaud en provenance des Caraïbes, y rend les étés agréables et les hivers doux. Sans lui, les cépages du Bordelais ne pourraient pas mûrir correctement. Car les écarts de températures, chauds ou froids, seraient trop importants.

Cette situation très favorable est renforcée par la présence de l'estuaire de la Gironde, des fleuves Garonne et Dordogne et de la forêt des Landes de Gascogne qui constituent d'importants régulateurs climatiques.

## Des cépages parfaitement adaptés

Les scientifiques s'accordent à dire que la vigne donne son meilleur résultat précisément là où elle met du temps à mûrir : à la limite nord de sa zone naturelle de production. C'est là que les raisins acquièrent la meilleure concentration en colorants, tannins, principes aromatiques, acidité. C'est précisément le cas à Bordeaux pour les cépages majeurs qui y sont plantés : le Merlot et le Cabernet Sauvignon.

## Maîtriser les aléas climatiques

Le climat de Bordeaux varie chaque année, notamment en fin d'été avec les perturbations océaniques venues de l'ouest. Aussi, "l'effet millésime" est relativement marqué à Bordeaux. C'est aussi une richesse pour la diversité des millésimes avec, chacun, sa personnalité.

Pour parvenir à la meilleure qualité de raisin possible, les viticulteurs adaptent leur travail aux variations climatiques. Dans la conduite de la vigne, ils vont pratiquer par exemple l'ébourgeonnage, les vendanges vertes ou l'effeuillage afin de réduire les rendements ou d'exposer au mieux les baies au soleil. L'objectif étant de récolter des raisins à maturité et offrant une belle concentration. Ensuite, les choix faits au moment de la vinification et de l'assemblage des cépages sont déterminants pour la qualité du vin.



### **Des années à grands vins rouges, des années à grands liquoreux**

L'exemple des vins blancs liquoreux est intéressant. La pourriture noble qui concentre les sucres dans les raisins a besoin de conditions climatiques particulières. Lorsqu'elles ne se réalisent pas, il n'y a pas production dans ce millésime. Il arrive - une année sur 15 environ - que certains châteaux de l'AOC Sauternes ne produisent pas de vin liquoreux. Souvent, une année excellente pour les vins rouges sera une année moyenne pour les liquoreux, et inversement. Mais il n'y a pas de règle pré-établie, c'est ce qui fait le charme des Bordeaux !

## **Naissance d'un millésime**



Mémoire du temps qu'il a fait, du talent du viticulteur, de son art de l'assemblage et de la vinification, un millésime évolue bien après sa mise en bouteille. Il est toujours une promesse de plaisir et une découverte renouvelée.

### **Les moments clefs d'un millésime**

Dans l'année, certaines périodes sont plus importantes que d'autres :

- l'éclosion des bourgeons, où les gelées peuvent compromettre la récolte ;
- la floraison, avec les risques de mauvaise fécondation des fleurs, surtout s'il pleut ou s'il fait froid ;
- une sécheresse estivale excessive peut perturber le métabolisme des ceps en cas de manque d'eau important et provoquer un stress hydrique qui bloque le processus de maturation ;

- le manque de soleil en septembre et octobre, pendant la maturation des grains, peut aboutir à une maturation trop lente ;
- les orages de grêle peuvent menacer la récolte de juin à septembre;
- la pluie ou le froid, en fin de maturation, favorisent la dilution des sucres du raisin ou leur pourriture grise, au moment des vendanges.

### **Un véritable savoir faire**



Tous ces aléas peuvent se produire, à Bordeaux comme ailleurs mais rarement en même temps. Car la nature fait bien les choses ! Par ailleurs, les viticulteurs bordelais ont appris à mieux comprendre le développement de la vigne grâce aux nombreuses recherches scientifiques réalisées notamment par la Faculté d'œnologie de Bordeaux. Aujourd'hui, ils disposent de prévisions météorologiques beaucoup plus précises. Ils peuvent anticiper et adapter leurs méthodes culturales au temps qu'il fait en fonction des cépages et des parcelles. Ils ont aussi acquis une grande maîtrise dans les techniques de vendange, de vinification et d'assemblage pour gommer l'effet d'un millésime moins facile qu'un autre.

C'est pourquoi aujourd'hui, à Bordeaux, on ne parle plus de “mauvais” millésimes. Certains sont seulement plus hétérogènes que d'autres et varient suivant les appellations et les châteaux.



## 20 millésimes à bordeaux

Un millésime est par définition unique. Chaque année, le vin d'un même Château a une expression différente. Pour se repérer, les tables de notation de millésimes ont été créées. Avec parfois une durée estimée du potentiel de garde. Découvrez la notation officielle des vins de Bordeaux, élaborée par le Conseil Interprofessionnels des vins de Bordeaux.

### 2009 : Un millésime haute couture

Les conditions climatiques de ce millésime ont été incroyablement favorables au cycle végétatif de la vigne et à la maturation du raisin. Les mois de juillet et août ont connu des températures élevées et un ensoleillement généreux. Ce beau temps s'est poursuivi en septembre et octobre, avec alternance de nuits fraîches et de journées chaudes propice à la concentration des arômes et à l'accumulation des anthocyanes (pigments).

- **Les vins blancs secs** : l'assemblage de ces cépages révèle des vins raffinés au bouquet de pêche blanche et d'ananas, soutenus par une belle acidité et un équilibre parfait.
- **Les vins rouges** : ces vins présentent une robe éclatante et profonde. A la dégustation, ils expriment de la puissance, avec des degrés relativement élevés, signe d'une grande maturité, dénominateur commun des millésimes exceptionnels.
- **Les vins blancs liquoreux**: les conditions climatiques de septembre et d'octobre ont été extraordinaires pour la concentration des raisins et pour le travail du botrytis cinerea (pourriture noble) indispensable à l'élaboration de ces vins.

### 2008 - bonne qualité

Les températures froides et le très bel ensoleillement automnal ont permis aux viticulteurs de ramasser de beaux raisins où les qualités aromatiques et phénoliques dominent. Les rendements ont été exceptionnellement faibles en raison de phénomènes physiologiques (faible initiation florale) doublés de phénomènes climatologiques (grêle, gel).

- **Blancs secs** : Belle fraîcheur aromatique dominée par des notes d'agrumes, bel équilibre sucre/acide et de jolis volumes.
- **Rouges** : Belles structures, couleurs intenses et remarquable complexité aromatique. Ces vins sont gourmands avec un fruit particulièrement expressif et des tannins ronds et onctueux.

- **Liquoreux** : Des vins riches, aux arômes floraux et fruités expressifs et d'une fraîcheur naturelle élégante. En raison d'infimes rendements (16 hl/h en moyenne), les liquoreux 2008 seront très rares.

## 2007 - bonne qualité

Des conditions climatiques marquées par de fortes précipitations et une arrière saison extraordinaire qui ont favorisé la maturation des raisins. Les vendanges se sont étalées dans les meilleures conditions et ont récompensé les viticulteurs ayant réalisé des traitements rigoureux dans leurs vignes.

- **Blancs secs** : Relèvent une fraîcheur et une acidité soutenue. Très beau potentiel aromatique qui garantit des vins magnifiques.
- **Rouges** : Superbes vins rouges, équilibrés, fruités, gourmands et prometteurs accompagnés d'une richesse et d'une complexité aromatique.
- **Liquoreux** : Les conditions climatiques idéales au bon développement du botrytis laissent présager des vins au goût prononcé d'écorce d'orange et d'agrumes et d'un beau niveau qualitatif. La particularité de ce millésime est sa pureté et sa grande complexité aromatique

## 2006 - grande qualité

Un climat contrasté, marqué par un printemps globalement chaud et sec, par une alternance de fortes chaleurs en juillet et septembre et de fraîcheur en août.

- **Blancs secs** : très aromatiques, minéraux et fruités, denses et racés. Peut-être supérieurs aux 2005 et comparables aux 1996, ils seront certainement aptes à vieillir en bouteilles.
- **Rouges** : Cabernets réussis, très colorés, fruit frais intense et complexe. Les meilleurs Merlots sont particulièrement aromatiques, belle structure tannique sans astringence. Les rouges 2006 sont certainement de longue garde.
- **Liquoreux** : La surprise. Riches, d'une pureté, d'une élégance et d'une complexité caractéristiques des grands millésimes.

## 2005 - exceptionnel

Très grande année ! Très ensoleillée, chaude et sèche, mais sans canicule et avec des nuits fraîches, un millésime d'équilibre, avec des rendements modérés. Parfaite maturation des raisins riches en sucre et dotés d'une grande intensité de fruit, d'une belle acidité. Dans les rouges, des tannins fermes mais suaves. Réussite générale, rive gauche comme rive droite, Cabernet comme Merlot.

- **Blancs secs** : très aromatiques et à dominante de fruits (pêches, abricots, fruits exotiques...). Equilibre très réussi entre maturité, acidité et fraîcheur.
- **Rouges** : souples, ronds, et très colorés. Amplitude rare, intenses arômes de fruits noirs, structure soyeuse et tout en finesse. Merlots particulièrement fruités et denses. Cabernets tout en complexité aromatique et structure fondue.



- **Liquoreux** : magnifiques. Caractérisés par une pureté aromatique, un nez intense de fruits frais, de fruits tropicaux et d'agrumes. Parfait équilibre en bouche. Millésime à comparer au 1947.

## 2004 - bonne qualité

Climat en général tempéré avec une petite crainte en plein été. Mais juin et septembre ont eu des températures supérieures à la moyenne trentenaire. Septembre a profité à la maturation des raisins et la concentration a été belle lorsque les rendements, importants sur ce millésime, étaient maîtrisés en amont.

- **Blancs secs** : très fruités, fleuris, fins, élégants avec une bonne fraîcheur et une bonne longueur en bouche.
- **Rouges** : structure tannique bien présente, rondeur, arômes de fruits se superposant à cet ensemble riche et complexe. Le retour au classicisme.
- **Liquoreux** : certains sont très aromatiques en fonction de la période de ramassage du raisin.

## 2003 - très grande qualité

Année incroyable, atypique. La canicule du mois d'août a été si importante qu'on n'avait pas vu de telles conditions depuis 1893 ! Le calendrier des travaux de la vigne et de la récolte fut complètement chamboulé. Les viticulteurs qui ont anticipé et qui n'ont pas cherché à trop extraire sont les grands gagnants de millésime avec des résultats extraordinaires !

- **Blancs secs** : belle richesse aromatique, riches, gras et longs en bouche.
- **Rouges** : très colorés, puissants avec une belle richesse tannique. Beaux arômes de fruits et structure complexe. Pouvant être dégustés rapidement.
- **Liquoreux** : très belle complexité aromatique, de l'onctuosité, de la suavité, de la fraîcheur et de l'élégance en bouche. Une année très réussie

## 2002 - hétérogène

Été humide et frais, mais septembre, chaud et sec, rattrapa le retard de maturité et stoppa les foyers de pourriture. Les tries et les techniques de vinification ont permis de tirer le maximum du potentiel qualitatif de ce millésime difficile.

- **Blancs secs** : bonne intensité aromatique avec une certaine fraîcheur de structure.
- **Rouges** : globalement bien réussis, notamment les Cabernets Sauvignons, riches, puissants et harmonieux.
- **Liquoreux** : hétérogènes et de niveau moyen, mais superbe réussite pour les lots les plus précoces.

## 2001 - hétérogène sauf en liquoreux

Hiver et début de printemps particulièrement pluvieux. De mai à août, températures élevées et fort taux d'humidité. Septembre pluvieux, rendant difficile le choix de la date des vendanges.

“Été indien” durant le mois d'octobre, favorisant le développement du Botrytis cinerea pour les liquoreux.

- **Blancs secs** : vins de très bonne qualité avec une fraîcheur aromatique séduisante.
- **Rouges** : qualité très hétérogène, les vins sont fruités, colorés, tanniques avec une structure dense et harmonieuse.
- **Liquoreux** : millésime du siècle ? Les avis sont partagés, mais rarement la nature à fait un aussi beau cadeau aux viticulteurs du Sauternais

## 2000 - exceptionnel

Millésime rouge exceptionnel grâce à un été permettant une maturité parfaite des cépages rouges. Octobre pluvieux a rendu difficile la surmaturation des blancs destinés à l'élaboration des liquoreux.

- **Blancs secs** : réussite générale, les vins expriment pleinement leur subtilité aromatique.
- **Rouges** : très colorés, très tanniques, gras, très flatteurs, d'une fraîcheur aromatique intense. En d'autres termes, un grand millésime.
- **Liquoreux** : très faibles quantités et qualité aléatoire

1999 - hétérogène Millésime précoce et abondant. Les travaux dans la vigne ont été prédominants dans la qualité des raisins récoltés.

- **Blancs secs** : bel éclat aromatique où la finesse des terroirs s'exprime.
- **Rouges** : bonne concentration et bel équilibre aromatique.
- **Liquoreux** : vins concentrés d'une grande complexité aromatique.

## 1998 - très grande qualité

Millésime caractérisé par un débourrement et une floraison précoces et homogènes. Le mois d'août, particulièrement chaud et sec, a favorisé la maturation des raisins et contribué à développer leur richesse aromatique. Les pluies de septembre ont eu peu d'influence sur le potentiel qualitatif des raisins et les soins des vigneron ont permis de préserver l'acquis d'août.

- **Blancs secs** : aromatiques, frais, et de corpulence variable selon les terroirs.
- **Rouges** : belle couleur, joli fruit et bonne fraîcheur, tannins denses et de belle qualité.
- **Liquoreux** : belle complexité aromatique, élégants en bouche, concentrés, avec des notes rôties ou bien tendres et joliment fruités

## 1997 - bonne qualité

Après un début d'année très chaud et sec, la floraison fut précoce et très étalée en raison des pluies du mois de mai. La véraison fut très hétérogène avec les pluies de juin et de début juillet. Mais les beaux mois de septembre et octobre ont permis aux vigneron d'attendre la maturité optimale des raisins pour une récolte de qualité.

- **Blancs secs** : qualité hétérogène, à boire rapidement.

- **Rouges** : belle couleur, joli fruit, texture en bouche charnue et harmonieuse.
- **Liquoreux** : belle complexité aromatique, de l'onctuosité, de la fraîcheur et de l'élégance en bouche.

## 1996 - très grande qualité

Beau potentiel qualitatif des raisins et belles conditions anticycloniques en septembre favorisant la maturation. L'insolation exceptionnelle d'octobre a permis au Botrytis cinerea de se développer sur des raisins riches en sucre et d'effectuer des tries dans de bonnes conditions.

- **Blancs secs** : marqués par une richesse aromatique et une vivacité favorable à une longue garde.
- **Rouges** : belle couleur, du fruit, denses avec une structure tannique puissante.
- **Liquoreux** : arômes confits, très grande fraîcheur en bouche, belle concentration avec beaucoup de finesse.

## 1995 - très grande qualité

Températures élevées et légère sécheresse durant l'été sans conséquence pour le raisin. Le beau temps chaud et sec d'octobre alternant avec quelques périodes humides permet l'installation de la pourriture noble dans de bonnes conditions.

- **Blancs secs** : aromatiques et de corpulence variable selon les terroirs.
- **Rouges** : belle couleur, du fruit, belle richesse tannique avec des tannins ronds.
- **Liquoreux** : belle concentration et grande qualité.

## 1994 - bonne qualité

Conditions climatiques excellentes jusqu'au 7 septembre autorisant de belles vendanges en blanc sec, puis périodes pluvieuses et froides en septembre et octobre, réduisant l'expression du potentiel qualitatif des raisins rouges et ne favorisant pas l'apparition de Botrytis cinerea pour les liquoreux.

- **Blancs secs** : riches en arômes et bien équilibrés en bouche.
- **Rouges** : bons et d'expression variable selon les terroirs, bonne garde.
- **Liquoreux** : hétérogènes avec de très belles réussites mais en volume limité.

## 1993 - bonne qualité

Bonnes conditions climatiques jusque fin août et excellente maturation des raisins. Pluies tout au long des vendanges. Un froid salutaire a maintenu un bon état sanitaire de la récolte. Le savoir-faire des viticulteurs a su tirer le maximum du capital qualitatif emmagasiné dans les raisins jusqu'en août.

- **Blancs secs** : très aromatiques et bien équilibrés.
- **Rouges** : belle couleur, du fruit, équilibrés et bien charpentés, certaine vivacité.
- **Liquoreux** : hétérogènes et de niveau moyen.

## 1992 - qualité moyenne et hétérogène

Millésime marqué par une pluviométrie importante en été et pendant les vendanges, avec parfois de la grêle. Les raisins parfaitement mûrs côtoyant simultanément des raisins manquant de maturité et d'autres atteints de pourriture ont nécessité un tri soigneux de la vendange.

- **Blancs secs** : vivacité et fraîcheur aromatique, à boire maintenant.
- **Rouges** : hétérogènes, structure souple, agréables à boire dès maintenant.
- **Liquoreux** : hétérogènes, bonne qualité sur les premières tries.

## 1991 - qualité moyenne et très faible production

Printemps marqué par un terrible gel affectant principalement les raisins blancs et le Merlot. Floraison se déroulant par temps frais et humide. Mois de septembre alternativement chaud et pluvieux favorisant le développement de Botrytis cinerea ... Tout cela a contribué à un étalement des vendanges, par tries successives, et à l'obtention d'un petit volume de récolte.

- **Blancs secs** : quantité très faible, qualité hétérogène, à boire rapidement.
- **Rouges** : hétérogènes, structure moyenne, agréables à boire dès 1993.
- **Liquoreux** : hétérogènes, bonne qualité sur la première trie.

## 1990 - très grande qualité, richesse exceptionnelle

Débourrement et floraison très précoces. Été très chaud et sec suivi de quelques pluies orageuses fin août qui ont permis un développement très rapide et très précoce du Botrytis cinerea. Le mois de septembre chaud et sec a permis aux vignerons de récolter tous les cépages à la maturité optimale.

- **Blancs secs** : aromatiques, riches, gras et longs en bouche.
- **Rouges** : couleur profonde, excellents tannins très denses et ronds, bel équilibre.
- **Liquoreux** : complexité aromatique, arôme "rôti" spécifique des grands millésimes, très grande richesse en bouche mariant onctuosité et fraîcheur. Assurément quelque chose de magique...

## 1989 - très grande qualité

Mois de mai très chaud. Floraison précoce mais étalée. Été particulièrement chaud et sec. Beau mois de septembre pour récolter les différents cépages à la maturité optimale. En revanche, la sécheresse a retardé l'apparition de Botrytis cinerea, mais une magnifique pourriture noble s'est ensuite développée sur des raisins déjà très sucrés.

- **Blancs secs** : aromatiques, acidité légèrement basse, amples et longs en bouche.
- **Rouges** : belle couleur, complexité aromatique, tannins denses et très fondus.
- **Liquoreux** : arôme "rôti" spécifique des grands millésimes, onctuosité et fraîcheur en bouche accompagnées d'une grande finesse.

**CHATEAU CHASSE SPLEEN 2006**  
**MOULIS**  
**Cru Bourgeois**

*« Oprez ! Oprez ton ocl, et veai, beves propies !  
Oprez votre veai... »  
Léonard, *Illustration française**



CHATEAU  
CHASSE-SPLEEN  
*Moulis en Médoc*  
APPELLATION MOULIS EN MEDOC CONTROLEE

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

**Caractéristiques \***

**Nom du vin :** Château Chasse Spleen

**Pays/région :** Bordeaux

**Appellation :** Moulis

**Classement :** Cru Bourgeois Exceptionnel

**Couleur :** Rouge

**Propriétaire :** SA du Château Chasse Spleen

**Superficie :** 80 ha

**Production :** 280000 bouteilles

**Encépagement :** 73% Cab. Sauvignon, 20% Merlot, 7% Petit Verdot

**Caractéristiques générales du vin :**

Charles Baudelaire et Lord Byron ont été les plus ardents et célèbres ambassadeurs de ce vin, qui figure aujourd'hui parmi les crus bourgeois les plus emblématiques du Médoc. Le vignoble, dont l'âge moyen est de 30 ans, est implanté sur les meilleures parcelles de la croupe de Grand Poujeaux, un sol graveleux et profond. Après des vendanges manuelles, la vinification se déroule dans des cuves en inox thermorégulées et ciment. Traditionnel, l'élevage varie de 12 à 14 mois en fûts de chêne (renouvelés à 40% tous les ans). Le collage est effectué au blanc d'œuf, avant la mise en bouteilles, réalisée au Château. Harmonieux, très tannique, corsé, puissamment bouqueté mais d'une grande élégance, la qualité des vins de Château Chasse Spleen ne s'est pas démentie depuis trois décennies. Il se distingue par une robe rubis très prononcé et par un bouquet mûr de pruneau. Non présenté au Classement de

1855, car sa propriétaire de l'époque, madame Castaing, constituait alors son domaine à la suite d'un héritage, Chasse Spleen a été consacré en 1932 Grand Cru Bourgeois Exceptionnel. Une distinction confirmée lors de la révision intervenue en juin 2003. Dans les grandes années, Chasse Spleen peut sans peine rivaliser avec les meilleurs crus classés du Médoc.



## *Description*

- \*\*\*\* Decanter
- 85-88 Wine spectator
- 15.5/20 Le Point

Est-ce Lord Byron qui a donné son nom au domaine, en s'exclamant que ce vin n'avait pas son pareil pour chasser le spleen ? Ou Charles Beaudelaire, à qui l'on attribue un petit détour par Moulis dans les années 1860 ? Odilon Redon, qui illustra Spleen et Idéal des Fleurs du Mal était en effet un voisin du domaine.

Non présent au classement de 1855, Château Chasse-spleen est devenu Cru Bourgeois Exceptionnel en 1932, confirmé en 2003 ce qui rend justice à sa qualité.

Le **Château Chasse-Spleen 2006** de couleur grenat possède un nez très fruité et floral, le cassis est le fruit qui ressort le plus. La bouche concentrée soulève l'élégance du style de Chasse-Spleen, et la longueur est un vrai plaisir.

En résumé c'est divin!

**CHATEAU GRAND PUY DUCASSE 2006**  
**PAUILLAC**  
**5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé**



Lorsqu'Arnaud Ducasse acheta au milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle à Jacques de Ségur, Seigneur de Lafite, sa petite maison en bordure du fleuve à Pauillac, il ne pouvait imaginer qu'elle deviendrait la fondation d'un grand domaine qui resterait dans sa famille durant près de 3 siècles.

Le véritable fondateur du domaine sera Pierre Ducasse, avocat passionné de questions viticoles. Il acquiert des terres et une partie du Bourdieu de Grand-Puy sur trois paroisses : Pauillac, Saint-Lambert et Saint Sauveur, ainsi que 3 seigneuries : Lafite, Latour et Beychevelle. Il étendra ensuite le domaine jusqu'à sa mort en 1797.

Depuis, 2004, le château appartient à la société CA Grands Crus. Un travail de rénovation a été mené la même année par Bernard Monteau, Directeur Technique du domaine, assisté des conseils de l'oenologue Denis Dubourdieu.



Note d'Ecce Vino

**15.0/20**

Années de consommation recommandées : 2010 - 2020

***L'avis d'Ecce Vino***

Nez très fumé et épicé mais on aime la structure alerte et vibrante de ce vin qui possède en bouche une jolie présence, des tanins fins et une vraie élégance. C'est, parmi les crus classés, une indéniable bonne affaire à ce prix.

*(Sébastien Durand-Viel - 10/2008)*

### **Millésime 2006**

Situé face au fleuve, sur les quais de la ville de Pauillac, ce cru est conduit en agriculture raisonnée. Ce 2006 est bien typé par sa couleur rubis foncé et par son palais ample et tannique. Son bouquet n'est pas en reste, livrant d'élégants parfums de fruits rouges rehaussés de quelques notes épicées. Tout est en place pour offrir un agréable accord avec de l'agneau grillé, dans cinq ou six ans.

Élevé en fût

Surface : 40 ha

Production : 109 337 bouteilles



**CHÂTEAU HAUT-MARBUZET 2006**  
**Saint Estèphe**  
**Cru Bourgeois**



**Caractéristiques \***

**Nom du vin :** Château Haut Marbuzet

**Pays/région :** Bordeaux

**Appellation :** Saint-Estèphe

**Classement :** Cru Bourgeois Exceptionnel

**Couleur :** Rouge

**Propriétaire :** Henri Duboscq

**Superficie :** 50 ha

**Production :** 250000 bouteilles

**Encépagement :** 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Caractéristiques générales du vin :** Château Haut-Marbuzet est l'un des plus anciens domaines de Saint-Estèphe. Le vignoble est parfaitement situé, sur des coteaux de graves mélangées à de l'argile calcaire. La forte proportion de merlot présente dans l'assemblage (40%) lui confère un moelleux exceptionnel, à l'origine du qualificatif flatteur de vin « le plus sensuel de Bordeaux » décerné par Robert Parker. Le talent, la gentillesse désarmante et l'accueil toujours chaleureux de la famille Duboscq a su de longue date fédérer et fidéliser une clientèle d'amateurs aujourd'hui inconditionnelle de ces vins souples, ronds, aux tannins fondus et aux arômes intenses. Apte à une longue garde favorisant l'expression du terroir dont il est issu, Haut Marbuzet est aussi plein de charme dans sa jeunesse, développant de formidables notes épicées et de fruits rouges. Considéré par certains ... comme le plus bourguignon des vins du Bordelais, le Château Haut Marbuzet a été consacré Cru Bourgeois Exceptionnel lors de la révision du classement des Crus Bourgeois, intervenue en juin 2003.

La note Wineandco :



-  Wine Spectator **85-88/100**
-  Bettane & Desseauve **15/20**
-  Revue du Vin de France **16/20**
-  Decanter **\*\*\*\***

**Bordeaux** Saint-Estèphe *France Une valeur sûre !*

## ***Description***

Vigneron volontaire et personnage actif, Henri Duboscq dont les vins fascinent des milliers d'amateurs a développé patience et pragmatisme pour réunir 70 hectares de graves avec vue sur la rivière, et les pieds sur le calcaire. Bref, une situation idéale s'allie à un talent inestimable.

Un Saint-Estèphe de tout premier plan en est issu, massif et solide, structuré, longuement cuvé et lissé en barriques toujours neuves. Nuances empyreumatiques et saveurs soyeuses doublées d'une lente évolution en bouteilles couronnent de succès ce domaine exceptionnel du Château Haut-Marbuzet.

**Le millésime 2006** en est encore la preuve... **Quel délice !**

Avec sa couleur profonde et son nez exhalant une **grande richesse de fruit**, on peut vraiment confirmer que le Haut-Marbuzet 2006 est **une grande réussite**. La bouche avec ses tanins fermes en font un **vin très agréable**. Beau et soyeux!

## CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2006 HAUT MEDOC



- **RP** Robert Parker **90-92/100**
- **BD** Bettane & Desseauve **16.5/20**
- **RVF** Revue du Vin de France **17/20**
- **LP** Le Point **17/20**
- **DE** Decanter **\*\*\*\***

**Bordeaux** Haut-Médoc *France* *Le plus grand des Haut-Médoc : 90-92/100 Parker*

### *Description*

Sociando Mallet vient du nom du plus ancien propriétaire dont on ait la trace, en l'occurrence un manuscrit qui atteste qu'en 1633, un certain Sieur Sociando possède un "domaine de nobles terres" à **Saint-Seurin-de-Cadourne** auquel il a donné son nom. C'est aux alentours de 1850 que le domaine prit sa dénomination définitive quand **Mme Veuve Mallet** s'en porta acquéreur et y accola son nom.

Depuis 1969, Jean Gautreau a fait de Sociando Mallet le plus grand des Haut Médoc.

Avec sa belle robe sombre, le **Sociando Mallet 2006** se présente comme intensément concentré. Au nez, les notes de fruits noirs - cassis - se mêlent à un boisé certes présent mais qui devrait se fondre généreusement dans les prochaines années.

Qualifié de "vin sérieux" par le Decanter, ne vous privez pas de ce vin qui n'est pas "**cru bourgeois**", de la volonté de son propriétaire estimant qu'il mérite plutôt le rang de **Cru Classé!**

Assurément un vin à garder pour découvrir sa belle évolution.

**CHATEAU GISCOURS 2006**  
**MARGAUX**  
**3ème grand Cru Classé**



Sol : Graves d'origine garonnaise du Günz et du Mindel  
Surface : 80 ha en production  
Encépagement :  
60% Cabernet Sauvignon  
32% Merlot  
5% Cabernet Franc et 3% Petit Verdot  
Vignoble : Culture traditionnelle  
Eclaircissage – Effeuilage  
Elevage en barriques : 15 à 18 mois (50 % barriques neuves)  
Assemblage : 62 % Cabernet Sauvignon 38 % Merlot

### **CHÂTEAU GISCOURS : Légendaire**

Le seul nom de Giscours, au passé prestigieux, évoque l'excellence des grands Bordeaux. Telle la Grande Rome, Giscours tire sa légende des collines majestueuses qui l'entourent, corps de son terroir. bercé par les vents, faisant face à la Gironde, ce Margaux à la finesse exemplaire passe pour une référence en la matière. Hôte du splendide château renaissance, Eric Albada Jelgersma, homme d'affaire hollandais et sa famille, francophiles de longue date, amoureux du Médoc, préside aujourd'hui à la destinée prometteuse de Giscours. (*Wineandco. Com*)

De plus en plus qualitatif, repris de main de maître par une nouvelle équipe, des chais rénovés, le Château bénéficie d'un grand terroir, sur 142 hectares plantés majoritairement de Cabernet-Sauvignon (55 %) et Merlot (35 %), le reste en Petit Verdot et Cabernet-Franc. Il faut donc déguster à nouveau ses plus récents millésimes. Depuis 1996, Giscours est en plein renouveau qualitatif avec des prix tout à fait abordables. (*1855.com*)

En janvier 2001, le Château Giscours a obtenu la **certification de son système qualité aux normes ISO 9002**. Cette certification apporte une assurance garantie de la vinification (arrivée des vendanges au chai) jusqu'au conditionnement, stockage et expédition du vin

destiné aux clients. Ceci constitue un engagement d'attention et de progrès permanent dans le domaine de la qualité.

Le Château Giscours est le premier des grands crus classés du Bordelais à effectuer cette démarche résolument moderne et novatrice.

Avec sa robe couleur grenat, et son caractère très fruité le **millésime 2006** est **encore une réussite pour Giscours** qui reste l'un des Margaux les plus réguliers, les plus représentatifs et les plus appréciés.

## Commentaire de dégustation 2006

Ce millésime 2006 arbore une belle robe pourpre avec de beaux reflets brillants.

Nez expressif où se mêlent des arômes de fruits noirs et de subtiles notes de torréfaction.

L'attaque franche développe des tannins de caractère, finement enrobés. La persistance de la finale est d'une grande pureté.

Cet ensemble permettra à ce 2006 d'atteindre son apogée dans les dix prochaines années.

*Février 2010*

### Critiques

La note Wineandco :



- **RP** Robert Parker **90/100**
- **WS** Wine Spectator **90/100**
- **BD** Bettane & Desseauve **16.5/20**
- **RVF** Revue du Vin de France **16.5/20**
- **LP** Le Point **17/20**
- **DE** Decanter **\*\*\*\***

### Commentaires

**Le Grand Guide des Vins Bettane & Desseauve** : 17/20

Belle précision aromatique, corps ferme mais sans lourdeur, tannin noble, millésime classique, à garder certainement de nombreuses années en cave.

Septembre 2008

**L'EXPRESS** : 15,5 – 16,5/20

Très joli vin, bâti sur une belle structure, il possède beaucoup de classe, une bonne persistance. La finale ne manque pas de cachet.

Juin/juillet 07

**GAULT MILLIAU** : 17,5/20

Juin/Juillet 07

Le vin présente une très belle couleur allant du violine au pourpre. Un vin dans un style plus en dentelle, en finesse, presque discret aujourd'hui. La trame de fruits se révèle avec l'aération. Vin très typé Margaux par rapport aux autres châteaux. Le vin offre une belle acidité désaltérante en bouche avec en relais des tannins frais encore marqués. On aurait voulu plus d'épaisseur en bouche peut-être, mais la matière devrait se révéler avec l'élevage. A boire avant 2022/25.

17/20

Son nez séduit dès à présent (myrtille, cassis) mais la bouche tannique a besoin de cinq ans pour harmoniser structure et matière. Passé ce délai, il devrait être superbe, son acidité lui assurant une certaine longévité.

Sept/Oct 2009

**Le Guide Hachette Des Vins 2010**

La qualité du terroir se lit dans l'intensité de la robe grenat profond de ce Margaux qui commence à s'ouvrir sur des arômes de cassis et une p

ointe de vanille.

Puissant, gras, équilibré et expressif, le palis est encore un peu marqué par l'élevage. On attendra deux à cinq ans avant d'ouvrir cette bouteille.

**LA REVUE DU VIN DE France** : « De bonnes affaires à mettre en cave »

17/20

On apprécie son nez agréable et mûr, au joli fruit épanoui et aux notes florales, sa bouche élégante et charnue avec un joli grain de tanins, du fruit et une bonne suite. Un joli margaux équilibré et doté d'un bon potentiel.

Sept 2008

**CHATEAU BEYCHEVELLE 2006**  
**SAINT JULIEN**  
**4ème grand Cru Classé**



*« Le drakkar à proue de griffon rencontre ici les navires qui remontent la Gironde et qui le saluent à voiles basses. Ici, du temps de Montaigne, un amiral se fit vigneron et engendra une légende »*

**Caractéristiques \***

**Nom du vin :** [Château Beychevelle](#)

**Pays/région :** [Bordeaux](#)

**Appellation :** [Saint-Julien](#)

**Classement :** 4ème Grand Cru Classé

**Couleur :** [Rouge](#)

**Propriétaire :** Grands Millésimes de France

**Superficie :** 90 ha

**Production :** [300000 bouteilles](#)

**Encépagement :** [60% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 4% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc](#)

**Caractéristiques générales du vin :** C'est au Duc d'Épernon, châtelain de Beychevelle, que le domaine doit son nom ("baisse la voile" en patois). Situé sur un plateau de faible altitude, le vignoble jouxte la commune de Cussac. L'essentiel des terres bénéficie d'un sol similaire à celui de Latour, constitué de grosses graves au drainage favorisé par de nombreux canaux. Ce domaine produit des vins fins et équilibrés, riches en tannins et dont les arômes de fruits et d'épices sont d'une charmante finesse. Dotés d'une bonne structure, ces vins sont aptes à un long vieillissement. De nombreux amateurs, français et étrangers, recherchent les vieux millésimes, particulièrement réussis.

**Géologie :** graves garonnaises profondes

**Superficie :** 250 hectares dont 90 plantés en vignes

**Age moyen des vignes :** 28 ans

**Densité de plantation :** 10 000 pieds/ hectares

**Production annuelle moyenne** : 40 à 50 000 caisses  
**Encépagement** : 62 % Cabernet Sauvignon, 31 % Merlot,  
5 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot  
**Vinification** : traditionnelle  
**Elevage** : 18 mois en fûts de chêne renouvelés  
tous les ans par moitié

**Président** : Aymar de BAILLENX  
**Directeur** : Philippe BLANC  
**Maître de chai** : Olivier RICHAUD  
**Chef de culture** : David LAFOSSE  
**OEnologue conseil** : Jacques BOISSENOT

Château Beychevelle, un prestigieux Cru Class à l'âme forgée par trois siècles d'histoire. Jamais le terme de château, dans son sens le plus noble, n'a été aussi bien porté qu'à Beychevelle.

L'élégance de son architecture classique en fait l'un des joyaux du Médoc convoité depuis sa création par de puissantes familles qui ont successivement marqué de leur sceau la vie économique, politique et culturelle de Bordeaux et sa région

Sous Henri III Beychevelle fut le fief des Ducs d'Epéron et notamment du premier d'entre eux : Jean-Louis Nogaret de la Valette. Grand Amiral de France, Gouverneur de Guyanne. Homme tout-puissant puisque, selon la légende, les navires passant devant son château devaient baisser leurs voiles en signe d'allégeance.

D'où le nom de Beychevelle signifiant "Baisse-Voile et l'emblème du château, un navire à proue de griffon, gardien du cratère de vin de Dionysos

Edifié au 17ème siècle, reconstruit par le Marquis de Brassier en 1757 et agrandi par la famille Heine à la fin du siècle dernier, le Château Beychevelle a récemment été restauré dans sa splendeur originelle.

Classique par ces lignes, son imposante façade surmontée d'un majestueux fronton triangulaire et flanquée de pavillons s'égayés de volutes et pots à feu qui lui confèrent un air d'exubérance baroque.

Aujourd'hui propriété de Grands Millésimes de France (Groupes GMF et Suntory), le Château Beychevelle offre son cadre unique pour l'organisation de manifestations de prestige

## **Dégustation CHÂTEAU BEYCHEVELLE- 2006**

### ***La Revue du Vin de France - Les meilleurs vins de France 2008***

Le 2006 ne manque ni de distinction, ni de raffinement. Il a été habilement construit sur l'élégance.

Note : 16/20

### ***La Revue du Vin de France - Septembre 2008***

Nez épanoui et finement fruité, aux nuances réglissées ; bouche charnue, franche, fruitée et fraîche.

Un joli Beychevelle plein de charme et de vigueur.

Note : 16/20