

**Soirée Du Cercle Bacchus**



*Gicours / Talb*

*at : le*

*Match*

**Jeudi 17 mai 2012**

**Chez Sébastien RAME**

*« Qui sait déguster ne  
boit plus jamais de vin,  
mais goute des secrets »*

*Salvador Dali*

Chers amis,

Pour cette nouvelle soirée qui vient clôturer une nouvelle saison, le 3<sup>ème</sup>, de notre cercle, entre « amateurs » (et j'ambitionne qu'il y en ait beaucoup d'autres à venir), je souhaitais, ce soir, que vous m'apportiez votre aide pour faire un choix.

Plutôt que de partir sur une verticale « classique » de vins que j'apprécie, je vous propose un match, que je souhaite de toute beauté, entre deux vins, que j'aime particulièrement, que je suis depuis de longues années.

Je souhaiterais ce soir les départager afin de savoir, si, au nom de notre cercle, nous trouvons que l'un est meilleur que l'autre.

Ces deux vins, **c'est Talbot et Giscours** :

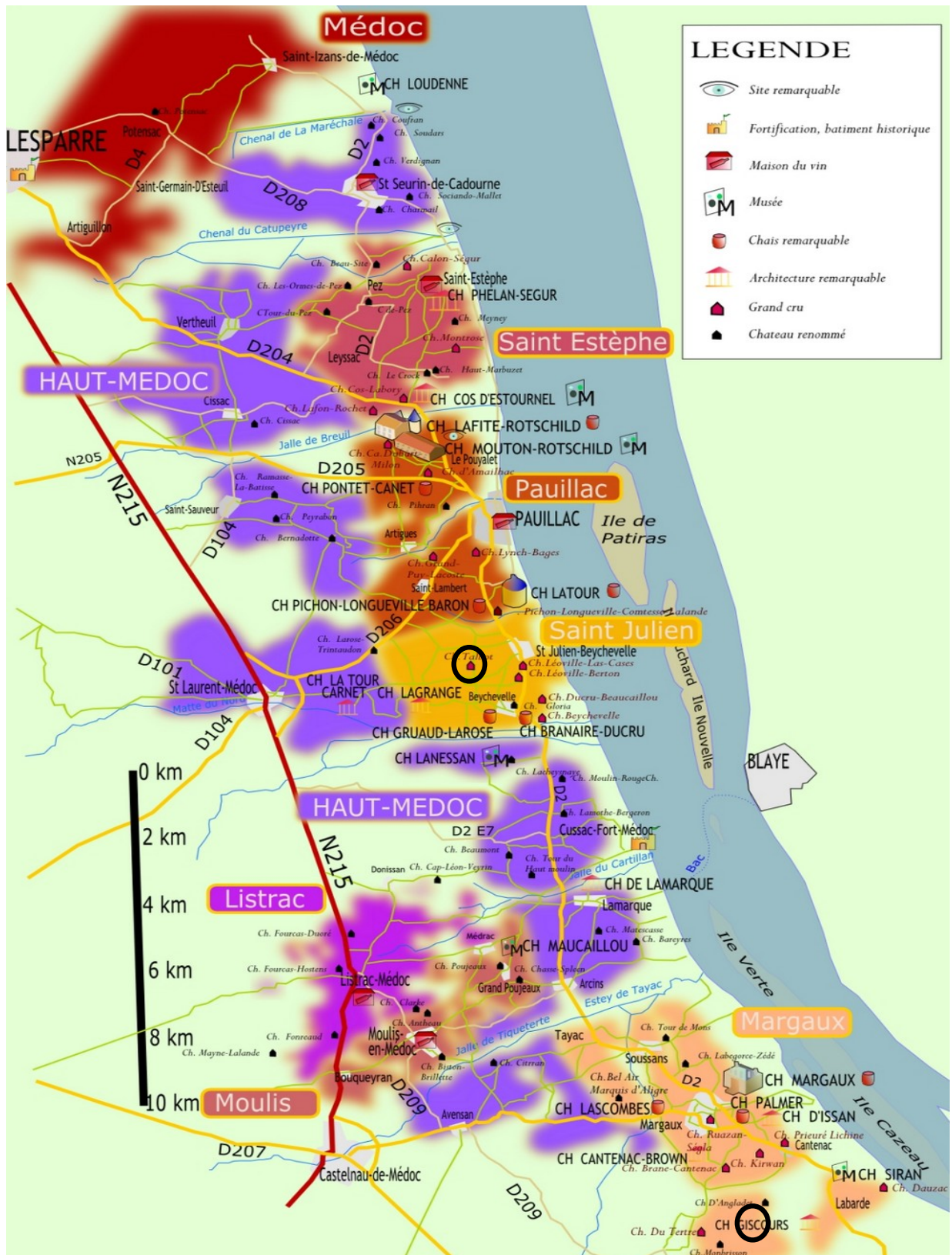
Le match s'annonce serré. En effet, nous savons :

- 2 Bordeaux
- 2 Médocs :
  - o 1 Saint Julien,

- 1 Margaux,
- 2 Grand Cru Classé :
  - Un 3<sup>ème</sup>
  - Un 4<sup>ème</sup>
- 2 tailles de vignobles similaires (environ une centaine d'hectares, les plus grands de leurs appellations)
- 2 Notations similaires : (env : 90 Parker chaque année)
- 2 Gammes de prix similaires (env 50<sup>e</sup> /bouteille)

Pour ce faire, nous allons déguster ce soir 3 millésimes : 2002, 2004 et 2006





### LEGENDE

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



# Notes sur les Millésimes à bordeaux

Voici la notation officielle des vins de Bordeaux, élaborée par le Conseil Interprofessionnels des vins de Bordeaux sur les années dégustées ce soir.

## 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.

## 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.

## 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.

## CHATEAU GISCOURS 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.

## **LE TERROIR**

Localisé au sein de l'appellation MARGAUX, sur les communes de Labarde et Arsac, le terroir de Giscours, exceptionnel, présente toutes les qualités requises pour produire un très grand vin.

Les composantes pédologiques y sont idéales : Trois magnifiques croupes de graves déposées par la Garonne au début de l'ère quaternaire en sont l'un des secrets. Les graves qui la composent jouent un rôle capital, reflétant les rayons du soleil et maintenant une certaine température nocturne, condition rêvée pour une parfaite maturation du raisin.

La topographie y est tout aussi importante : une altitude d'une vingtaine de mètres pour les croupes du Petit et du Grand Poujeau, 17 mètres pour celle de Cantelaude qui étire ses flancs aux abords même du château, avec une orientation Est-Ouest.

A ces facteurs, vient s'ajouter une douceur climatique bienveillante. Ce subtil équilibre confère à ce terroir son indéfinissable finesse...

## **HISTOIRE**

Giscours est riche d'une histoire fort ancienne, remontant au XIV<sup>ème</sup> siècle. Un donjon défensif surplombait alors une campagne sauvage inhospitalière. En 1552, Pierre de Lhomme, riche drapier bordelais acheta la maison noble de « Guyscoutz », constitua autour un vaste domaine et planta les premières vignes.

L'aventure viticole était en marche et les successeurs de notre riche marchand surent à leur tour apporter leur pierre à ce formidable édifice.

C'est au XIX<sup>ème</sup> siècle, sous l'impulsion des Promis, des Pescatore et autres Cruse que Giscours se pare de ses plus beaux atours : transformation du château en palais néo-classique, aménagement d'un parc aux essences rares par le paysagiste Eugène BULHER, modernisation des outils de production avec la construction d'immenses bâtiments d'exploitation, dont la célèbre « ferme Suzanne »...



## Commentaire de dégustation

### PARKER

2002 : 90

2004 : 91

2006 : 89

### Conseils de dégustation pour Château Giscours 2002

#### Commentaire de dégustation (extraits) :

"This sexy, broad effort exhibits medium to full body, sweet tannin, an inky ruby color, and notes of smoked herbs intermixed with charcoal, black cherries, and a hint of tobacco. The wine is round, seductive, yet surprisingly concentrated and luscious." R. Parker (04/2005)

Apogée : A boire jusqu'en 2022

T° de service : 16°C

#### Notes Château Giscours 2002

-  **Note Robert Parker : 90/100**
-  **Note Wine Spectator : 90/100**
-  **Note Bettane et Desseauve : 17/20 (2009)**
-  **Note Decanter : ★★☆☆**
-  **Note RVF : 17/20 (2005)**

### Conseils de dégustation pour Château Giscours 2004

#### Commentaire de dégustation (extraits) :




"A big, smoky, tapenade, plum, black currant, and spring flower-scented nose is followed by a medium to full-bodied, textured, layered wine with sweet tannin, low acidity, and impressive concentration as well as depth." R. Parker (06/2007)

Apogée : A boire jusqu'en 2022

T° de service : 16°C

#### Notes Château Giscours 2004

-  **Note Robert Parker : 91/100**

-  **Note Wine Spectator : 89-91/100**
-  **Note Bettane et Desseuve : 16.5/20 (2009)**
-  **Note Decanter : ★★★★★**

### Conseils de dégustation pour Château Giscours 2006

#### Commentaire de dégustation (extraits) :

"Herbaceous, earthy, truffle notes intermixed with sweet cherries, plums, and currants are present in this soft, medium garnet wine, which is surprisingly evolved (...)" R. Parker (02/2009)

Apogée : A boire jusqu'en 2025

T° de service : 16°C

#### Notes Château Giscours 2006

-  **Note Robert Parker : 88/100**
-  **Note Bettane et Desseuve : 17/20 (2009)**

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*

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.

#### Critiques

La note Wineandco :



-  Robert Parker **90/100**
-  Wine Spectator **90/100**
-  Bettane & Desseuve **16.5/20**
-  Revue du Vin de France **16.5/20**

-  Le Point 17/20
-  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 pointe 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

Mardi 11 mai 2010

**BERRY BROS & RUDD**

Château Giscours 2006

16.50/20

Château Giscours is always a more serious wine than its stable mate, Ch. Du Tertre – a result of a very different terroir – and the 2006 is no different.

Giscours'2006 is more typically Margaux and less masculine than in recent vintages. It is extremely aromatic, ripe and savoury with floral hints, however, despite the fine-grained tannins its rich, dark fruit and hefty structure shows that it still has lot of guts and depth. This is quite a cerebral wine but its multilayered personality makes it well worth the effort. Why not buy this and the Du Tertre and drink the latter while you wait for the former to mature! Drink: 2015-2022

April 2007

---

**Le Grand Guide des Vins Bettane & Desseauve**

Château Giscours 2006

17/20

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

Septembre 2008

---

**DECANTER.COM**

Château Giscours 2006

\*\*\*\*

Very good colour, very attractive Cabernet fruit, good fragrance, depth and fine Margaux expression continue the Giscours successes. 2011-20

April 2007

### L'EXPRESS

Château Giscours 2006

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

Château Giscours 2006

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

Château Giscours 2006

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 pointe 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.

---

### LE POINT

Château Giscours 2006

16,5 – 17/20

Cerise, menthe, rose rouge, bouche séveuse mais tendre, bien fruitée, assez subtile, des tannins discrets car très doux mais présents, une bonne longueur.

Vin harmonieux, pas trop extrait et assez classe.

Mai 07

---

### Guide Les Meilleurs Vins de France 2009

Château Giscours 2006

16.5/20

Mars 2009

---

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

« De bonnes affaires à mettre en cave »

Château Giscours 2006

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

---

**VINIFERA**

Château Giscours 2006

\*\*\*

Robe grenat, légèrement évoluée. Au niveau du profil aromatique, il se caractérise par sa singularité, sur des notes plus lourdes, légèrement truffées, associées à des notes de pruneau. La bouche offre une belle tenue, assez énergique, sur une tannicité savoureuse. Il sera intéressant de la regoûter dans quelques mois.

Juin 07

---

**VINUM**

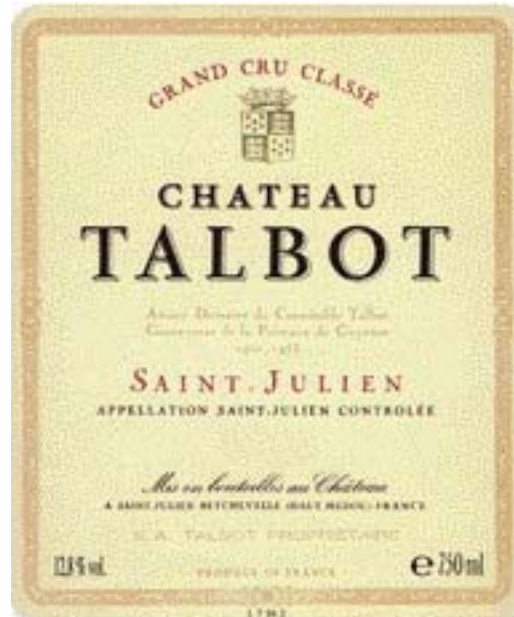
Château Giscours 2006

17,5/20

Un nez d'une grande complexité, de lilas et de rose ; en bouche, harmonie incroyable, une grande densité et longueur : les amateurs de vins charmants « féminins » seront comblés.

Juin 07

**CHATEAU TALBOT**  
**Saint Julien**  
**4ème Grand Cru Classé**



**Grand Cru Classé Saint-Julien (Médoc)**, le château Talbot s'étend sur 107 hectares de vignes en culture au sein de la commune de Saint-Julien, appellation hors du commun puisqu'elle ne comporte pas moins de 11 crus classés.

Situé de façon idéale en bordure de l'estuaire de la Gironde sur des croupes de graves alluvionnaires charriées du Massif Central par la Dordogne et des Pyrénées par la Garonne, le terroir du Château Talbot est exceptionnel.

## **L HISTOIRE**

C'est sur le plateau de Saint-Julien-Beychevelle que l'on aperçoit de loin le Château Talbot, au bord d'un océan de vignes, entre les grands arbres de son parc.

L'histoire de ce cru est riche. Il porte le nom du Connétable Talbot, célèbre homme de guerre anglais, gouverneur de Guyenne, vaincu à la bataille de Castillon en 1453.

En 1855, lors du classement des crus du Médoc et des Graves commandé par l'Empereur Napoléon III, le Château Talbot est promu quatrième cru classé de Saint-Julien. Après avoir été la propriété des marquis d'Aux pendant plusieurs décennies, le domaine est acquis en 1917 par Désiré Cordier. Son fils Georges puis son petit-fils Jean succédèrent à la destinée de cette propriété. Sous leur impulsion, Talbot s'imposa comme l'un des crus les plus célèbres du bordelais.

Lorsque Jean Cordier décède à l'automne 93, ses filles Lorraine et Nancy, prennent en main les rênes de Talbot. Enrichies de la mémoire toujours vivace des gestes et du savoir-faire des générations qui les ont précédées, toutes deux s'accorderont pendant plus de 15 ans pour faire

vivre ce grand cru avec tout le talent et le respect qu'il mérite.

Triste printemps 2011, qui verra la disparition prématurée de Lorraine Cordier. Aujourd'hui Nancy Bignon Cordier et son mari Jean-Paul Bignon poursuivent l'histoire de Talbot, une longue histoire qui unit passionnément le destin d'une famille à celui d'un vignoble.

## **L'APPELLATION SAINT JULIEN**

L'appellation Saint-Julien est située au cœur du vignoble du Médoc. Les 900 hectares de vignes forment un rectangle de 5 kilomètres de long et de 3,5 kilomètres de large longeant l'estuaire de la Gironde, sur l'un des terroirs les plus homogènes de toutes les appellations communales du Médoc.

Les sols sont composés de croupes de graves garonnaises du quaternaire, ancien en son cœur, qui deviennent siliceuses plus à l'ouest. Cette nature de sol permet un drainage naturel convenant parfaitement à la conduite de la vigne. Saint-Julien ne compte pas moins de onze crus classés qui occupent une grande majorité de l'appellation.

Les vins de l'appellation Saint-Julien se distinguent par une finesse naturelle et un équilibre abouti. Leur style forme un magnifique trait d'union entre la finesse des vins de Margaux et la puissance de ceux de Pauillac

## **L'EQUIPE**



**Lorraine Cordier et Nancy Bignon-Cordier, Propriétaires**





**Jean-Paul Bignon**



**Jean-Pierre Marty, Directeur Général**



**Jean-Max Drouilhet, Maître de chais**



**Christian Hostein, Directeur Technique**

## **LE TERROIR**

Au total, les 107 hectares du vignoble du château Talbot s'étendent tout autour de la demeure jusqu'aux frontières nord de l'appellation, à la limite de Pauillac. Planté sur un terroir de fines graves gūnziennes sur socle de calcaire à astéries, formant des croupes drainantes, on y retrouve une grande majorité de vignes rouges (102 hectares), et une confidentielle superficie de vignes blanches (5 hectares).

## VENDANGES

Elles sont manuelles. Avec pas moins de 180 coupeurs, cette étape cruciale dans la conception d'un grand vin fait l'objet de tries sévères. Une première sélection de raisin se déroule à la vigne puis une seconde à la réception de la vendange, au cuvier. Huit à dix personnes de part et d'autres d'une table de tri de plus de 7 mètres de long éliminent les grains de raisins n'atteignant pas le niveau optimal de maturité. Ce travail d'orfèvre permet de préserver l'expression la plus intense des raisins et du terroir d'où ils sont issus.

### **Vendanges 2010 :**

Sauvignon blanc : les 14 et 15 septembre

Semillon : le 20 septembre

### **Dates des dernières vendanges**

Millésime 2009 : du 24 septembre au 13 octobre

Millésime 2008 : du 24 septembre au 15 octobre

Millésime 2007 : du 21 septembre au 5 octobre

Millésime 2006 : du 21 septembre au 4 octobre

Millésime 2005 : du 15 septembre au 9 octobre

Millésime 2004 : du 30 septembre au 19 octobre

Millésime 2003 : du 11 au 26 septembre

Millésime 2002 : du 25 septembre au 12 octobre

Millésime 2001 : du 1er au 13 octobre

Millésime 2000 : du 26 septembre au 11 octobre

## LES CUVIERS

A Talbot, nous avons choisi de continuer à vinifier dans des cuves bois comme autrefois. Nos meilleurs raisins fermentent et macèrent dans d'excellentes conditions conférées par la forme tronconique et l'isothermie des parois en bois. Les raisins de vieilles vignes sont orientés vers ces cuves bois qui demandent un vrai savoir-faire pour leur entretien. La cuverie inox, beaucoup plus facile à nettoyer, permet de mieux diriger les fermentations et aboutit à des vins dont les profils seront complémentaires des vins vinifiés dans le bois.

Ainsi, nous adoptons des modes de vinification et d'élevage adaptés aux différents styles de raisins que Dame Nature nous délivre chaque année. La cuve bois n'est donc pas un choix fait par conservatisme mais bien un choix technique. Il faut tout de même ajouter : quoi de plus évocateur et de plus impressionnant que le cuvier bois dans la visite d'un domaine !

Enfin le cuvier bois propose au vinificateur perfectionniste des pistes de recherche car chaque cuve est unique (le choix des bois, la capacité des cuves, leurs constructions différentes selon les tonneliers, sur la façon de s'en servir).

En somme la cuve bois suscite une émotion, elle vivra plusieurs vendanges alors qu'une cuve inox ne vieillit pas !

Petite troupe merlots plantés : les 29, 30 septembre et le 1er octobre

Grande troupe merlots : le 4 octobre

Cabernets sauvignons : le 7 octobre et à suivre

## **LES CHAIS**

A la rigueur du béton s'opposent la rondeur et la chaleur du bois.

Pas moins de 1800 barriques reposent dans cette ambiance monacale.

Alignées dans la pénombre et la fraîcheur d'un chai maintenu à 16°, elles élèvent le vin dans tous les sens du terme.

14 mois d'élevage dans 50% à 60% de barriques neuves provenant de huit tonneliers différents.

Le choix du tonnelier, la durée de l'élevage, le rythme des soutirages varient en fonction du style et de l'évolution des différents lots. La dégustation régulière des vins guide ces choix, l'élevage est modulé en fonction du caractère de chaque cuvée jusqu'à l'assemblage final.

Le grand vin de Talbot représente selon les millésimes 50 à 60% de la production du domaine, une sélection rigoureuse qui permet l'élaboration d'un second vin d'un excellent rapport qualité/prix, le Connétable Talbot

## **L ASSEMBLAGE**

Après les vendanges, l'opération de l'assemblage est l'une des tâches les plus délicates. Il faut savoir harmoniser un nombre important de lots d'origines différentes : cépage, parcelle, terroir, âge de la vigne, barrique neuve ou ancienne.... Bien des paramètres qui complexifient cette opération. Avec l'aide de l'œnologue Jacques Boissenot et de Stéphane Derenoncourt, Nancy Bignon-Cordier et Lorraine Cordier tiennent, pour chaque millésime, à rechercher la plus grande complexité pour les vins de Château Talbot

## **Château TALBEAU**

Il est indéniable que Talbot est l'un des crus les plus célèbres du Médoc. Cette belle notoriété est sans doute due à une mystérieuse combinaison de plusieurs facteurs : la taille de son vignoble, près de cent hectares, la régularité de son vin, depuis près d'un siècle dans la même famille, le nom de Talbot court et percutant, facile à prononcer dans toutes les langues et qui fait partie de notre histoire... Mais ce qui fait d'abord la popularité de Talbot, c'est la

merveilleuse nature de son vin.

« Talbot incarne pour beaucoup l'idéal de Saint Julien, généreusement bouqueté, très stable et sûr au vieillissement » soulignent Bettane et Desseuve dans leur Grand Guide des Vins de France.

C'est vrai, Talbot est un champion de la longévité, ce qui ne l'empêche pas même dans sa toute première jeunesse d'être aimable et rond, toujours marqué par des tanins soyeux et suaves, très civilisés. Talbot, a une nature extravertie, il n'est jamais replié sur lui même, et a la courtoisie d'être tous les jours de bonne humeur. C'est un vin racé, avec ses notes complexes de havane et de réglisse, délicieusement classique sans jamais la moindre austérités vins de Château Talbot

### **Eté 2002**

La vigne pousse sous un mois d'avril chaud et sec qui contraste avec les fortes pluies et le déficit d'ensoleillement de mai et juin. L'été apparaît enfin mais il est à l'image des deux mois précédents. De surcroît la pluviométrie d'août est remarquable. Heureusement l'arrivée d'un été indien salutaire permet au raisin de parfaire sa maturation jusqu'à octobre.

### **Eté 2004**

La vigne voit ses premières feuilles s'épanouir sous un beau mois d'avril. Mai, assez chaud et pluvieux accélère la croissance et cède la place à un mois de juin idéal à la floraison. Si juillet fût assez beau avec des températures normales, la deuxième partie d'août subit une pluviométrie excessive. Cependant, la maturation se fait régulièrement et lentement à la faveur de chaudes journées de Septembre.

### **Eté 2006**

Sortant tardivement d'un hiver frais, d'un printemps alternant beau temps, pluie et fraîcheur, on voit la fleur s'épanouir sous un mois de Juin très ensoleillé. Une subite canicule en Juillet ne cédera que début août à un temps frais et pluvieux, bloquant ainsi la maturation. De retour début septembre, le soleil fuira la fin des vendanges pour laisser place à un épisode pluvieux/orageux.

## Commentaire de dégustation

### PARKER

2002 : 89

2004 : 88

2006 : 89

### TALBOT 2002

- Winespectator : 85-88
- Decanter : \*\*\*
- Le Point : 15.5
- RVF\*\*\*\*

Toujours très régulier, l'un des Saint-Julien les plus prisés se montre encore une fois à la hauteur avec le très favorable **millésime 2002**. De robe sombre, son bouquet est puissant et les tanins soyeux bien que marqués par une imposante texture tannique. Ce **Château Talbot 2002** ira loin, si tant est qu'on puisse en acheter, car les quantités sont en repli...tout comme le prix, ce qui est au demeurant une bonne nouvelle !

PAKER : 2002 : 89

### Conseils de dégustation pour Château Talbot 2002

Apogée : A boire

T° de service : 16°C

### Notes Château Talbot 2002

-  **Note Robert Parker : 78/100**
-  **Note Wine Spectator : 87/100**
-  **Note Bettane et Desseauve : 15.5/20 (2008)**
-  **Note Jancis Robinson : 15/20**
-  **Note RVF : 16/20 (2005)**
-  **Note IWC : 85-88/100**

## TALBOT 2004

Wine spectator: 89-91/100

### LA VIGNE ET LE VIN

Imposante propriété de 102 hectares produisant l'un des Saint-Julien les plus connus et les plus typés de l'appellation.

Le vignoble se situe à l'intérieur des terres, en plein cœur du vignoble de Saint-Julien. Il tire son nom du général anglais, John Talbot, comte de Shrewsbury, battu lors de la bataille de Castillon en l'an 1453.

La célèbre famille Cordier, propriétaire du cru depuis 1917, et plus particulièrement Jean Cordier ont largement œuvré pour atteindre le prestige et la notoriété actuelle du cru. Depuis son décès en 1983, ses filles, Lorraine Rustmann et Nancy Bignon, ont pris sa suite à la tête du domaine. A noter la production d'un délicieux blanc sec comme c'était la tradition dans le médoc, nommé le Caillou blanc du château Talbot

PARKER : 88/100

Noté 15.5 en 2006-03 en barrique chez un particulier Nez très agréable, aromatique, légèrement praliné. Bouche caressante, fruitée, s'achevant sur une longueur normale, tannique mais aromatique. Noté 15,5 - 15,75 en 2005-04 en barrique au château Belle couleur suivie d'un nez pur, fin et fruité. Bouche pleine de séduction grâce à un beau toucher et un corps moelleux. Longueur normale. Source : J.M. QUARIN Cépages : 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 2% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot. Source : Château Talbot A boire : 2007-2019 selon R.Parker.

### Conseils de dégustation pour Château Talbot 2004



#### Commentaire de dégustation (extraits) :

"A sumptuous, complex, Provencal-like bouquet of roasted herbs, cherries, licorice, and underbrush emerges from this dark plum/ruby-colored 2004." R. Parker (06/2007)

Apogée : A boire jusqu'en 2019

T° de service : 16°C

### Notes Château Talbot 2004

-  **Note Robert Parker : 88/100**
-  **Note Wine Spectator : 89/100**
-  **Note Bettane et Desseauve : 15/20 (2009)**
-  **Note Jancis Robinson : 17/20**
-  **Note IWC : 87-90/100**

## TALBOT 2006

### Notes Château Talbot 2006

-  **Note Robert Parker : 89/100**
-  **Note Wine Spectator : 89-91/100**
-  **Note Bettane et Desseauve : 15.5/20**
-  **Note Decanter :**
-  **Note Jancis Robinson : 16/20**
-  **Note IWC : 88/100**

## **DEGUSTATION DU CERCLE BACCHUS**

### **Dégustation du 2 septembre 2010 chez Sébastien RAME relaté par TITOU**

#### **« Chateau Giscours 2004**

PAS TOUCHE !!!!! on est chez Christophe " Elvis " Ramé ..... C'est son bébé et en aucun cas il est question de se viander sur son Giscours et dès le début Cris gueule pour savoir si Seb l'a ouvert au bon moment du fait de sa jeunesse !!!! Seb lui renvoie un missile en lui expliquant que 3heures avant ça devait être bon tt de même !!! . Et bien pas .. totalement . Encore un peu trop violacé pour finir sur le rubis .... Alors la , Autant je vous ai saoulé avec mon beurre salé pour l'évangile et autant Alex "hermes" nous a limite tapé dessus pour qu'on ressent le jambon de bayonne qui transpirait de ce rive droite .... On le rejoint sur la charcuterie mais delà à aller jusqu'au jambon de bayonne il y avait un pas qu'on a franchi avec .... bonheur . Le duc et Bernard langer se dirigent progressivement sur la craie et de l'éponge ce qui fini de convaincre notre châtelaine d'aller se coucher vu sa migraine persistante , et les beuglements de ces hommes en plein plaisirs vinicoles !!!!!

La bouche me direz-vous ??? bien que Giscours fasse partie de nos vins références et couvés , on ne peut qu'admettre qu'il est un peu trop jeune et que cette année 2004 n'est pas une année de garde pour cette magnifique étiquette !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!! »

### **Dégustation du 28 mai 2011 chez Sébastien RAME relaté par ALEXIS**

#### **« Chateau Giscours 2006 (à l'aveugle)**

5<sup>ème</sup> vin :...houps...on vient de faire un bon au pays Basque Espagnol, le poivron et/ou le piment tapissent nos narines à profusion ; cette note très forte ne lui enlève pas sa finesse, son élégance, sa présence...certains le verraient en Crozes...c'est dire si y'a des mules dans ce groupe...on vous a dit Médoc....il y a des jours où si certains ne dépassaient pas le mètre 90 je ...ok ok on laisse tomber...de nouveau on lui trouvera un petit côté lacté, rare pour cette rive de la Gironde, ce vin est talentueux et les esprits fusent, tous lui donnent une étiquette Margausienne quasiment....attendons de voir »