

LA SÉLECTION DU COMITÉ DE DÉGUSTATION

Olivier Poels

Entre culture et gastronomie



R. Griman

OLIVIER POELS. Digestibilité et fraîcheur sont pour lui les qualités qui font un grand vin.

Le plus gourmand des dégustateurs de La RVF, aime les vins digestes. L'Alsace, le Beaujolais, le Médoc et Pomerol sont ses appellations de prédilection.

Le vin est un catalyseur de souvenirs. Et chez Olivier Poels, il est une madeleine de Proust. Ce vin de l'enfance, il l'a découvert avec ses parents sur la route des vacances, depuis sa Belgique natale. Chaque été, la rencontre des vignerons de Bourgogne sonne comme un pèlerinage. « J'ai goûté mon premier vin à la pipette à 8 ans et j'en garde un souvenir précis », se rappelle-t-il. Un goût de l'enfance qui lui a forgé l'amour des bourgognes, bien qu'aujourd'hui, il s'intéresse davantage à l'Alsace, au Beaujolais, au Médoc et à l'appellation Pomerol pour *Le Guide des meilleurs vins de France*. « En fait, ma passion pour le vin vient de mon père, et celle de la gastronomie, de ma mère qui a l'amour des beaux produits. » Un double prisme qui ne cessera d'aiguiser son regard sur le vin. Tout en se constituant une cave dès l'âge de 20 ans, il débute sa carrière de journaliste à la radio, puis à la télévision. Il fera même partie de l'aventure LCI, dont il deviendra le rédacteur en chef adjoint. Il commence à publier ses premiers textes à La RVF en 2003 puis intègre le comité de dégustation progressivement avant d'en prendre la direction en 2006. « Malgré le nombre de vins que l'on goûte tout au long de l'année, plus de 5000 en ce qui me concerne, on acquiert certes une expertise mais je tiens à conserver le regard de l'amateur passionné », poursuit-il.

Imaginer l'avenir du vin

Un point de vue qui amène à considérer que le vin est éminemment culturel. « Dès lors, au même titre que la peinture ou la littérature, le vin s'apprend, il véhicule des idées et des valeurs que l'on défend. » Un point de vue très partagé au sein du comité de dégustation. « La première question que je me pose lorsque je goûte un vin est : est-ce que j'ai envie de le mettre dans ma cave et le boire pour le plaisir ? » Au-delà de cette question, émerge la notion d'émotion que procure le vin. « Décrire des arômes ou des goûts est-ce le plus intéressant ? Je n'en suis pas certain. À mon sens, tenter de décrire les émotions que le vin va procurer à celui qui le boira est en revanche beaucoup plus passionnant. » Sans oublier que le rôle du critique est aussi d'imaginer l'avenir du vin, le projeter dans le futur. « C'est la transcription que l'on doit en faire grâce à l'expérience que l'on a de chaque vin. Notre rôle est de tenter de tracer une ligne de perspective. » Son penchant pour les vignobles septentrionaux ? « J'aime la digestibilité et la fraîcheur dans ces vins », conclue-t-il.

ALSACE, BEAUJOLAIS, MÉDOC ET POMEROL

Alsace

Complantation

18,5/20

• **DOMAINE MARCEL DEISS Mambourg 2011**

Blanc Avec son volume de bouche bien robé, son gras et son ampleur, il ne se montre néanmoins pas lyrid, mais au contraire très dynamique. Grande race pour ce vin qui traversera le temps. À boire entre 2020 et 2025.

80 €

Crémant d'Alsace

15,5/20

• **DOMAINE MURÉ Crémant Grand Millésime 2007**

Blanc Le crémant est une spécialité de la maison, il suffit de déguster ce 2007 extra brut pour s'en convaincre. Le vin est ciselé, profond et très précis dans son aromatique. À boire dès à présent.

19 €

Gewurztraminer

Grand cru

17,5/20

• **DOMAINE BOTT-GEYL Gewurztraminer Grand cru Sonnenglanz SGN 2011**

Blanc D'une ampleur magnifique, il déroule de puissantes notes de fruit jaunes bien mûrs et d'écorce d'oranges confites. Sa générosité est parfaitement équilibrée par ses amers et son éclat. À boire entre 2020 et 2040.

46 €

17/20

• **DOMAINE ERNEST BURN Gewurztraminer Goldert 1989**

Blanc Très belle aromatique complexe portée par des saveurs à la fois exotique et d'agrumes. L'ensemble trouve son équilibre grâce à de jolis amers qui amènent une certaine fraîcheur. À boire entre 2014 et 2020.

Épuisé

Muscat

17/20

• **DOMAINE KUENTZ-BAS Muscat 1976**

Blanc D'une admirable vigueur, il affiche encore des saveurs fruitées et un beau volume. Belle complexité, notes d'eucalyptus et de touche minérale, avec une finale sapide bien enrobée. Très belle surprise ! À boire dès à présent.

Épuisé

Riesling Grand cru

19/20

• **DOMAINE ALBERT BOXLER Riesling Grand cru Sommerberg 1995**

Blanc Quel éclat ! Ce riesling déploie un nez spectaculaire de fruits jaunes mûrs, de fleurs séchées. Bouche somptueuse, juteuse et gourmande. L'ensemble est porté par une minéralité saline et s'étire très, très, longuement. Une exceptionnelle expression d'un grand terroir granitique. À boire entre 2014 et 2020.

Épuisé

18/20

• **DOMAINE BOECKEL Riesling Grande Réserve 1922**

Blanc Le plus vieux vin de notre dossier a été dégusté au domaine. Il témoigne de l'immense potentiel de vieillissement du cépage. Le vin déploie d'incroyables arômes d'épices, de fruits secs, de zeste d'orange, avec une pointe de curry et de girofle. La bouche est tonique et très persistante. À boire dès à présent.

Épuisé

17/20

• **DOMAINE MARC KREYDENWEISS Riesling Kastelberg 2010**

Blanc Nous continuons à saluer le travail perfectionniste de Marc Kreydenweiss. Fidèle au style de la maison, très épuré, il se livre après un passage en carafe et gagne alors en tension et en précision. Un vin gourmand et déjà très équilibré. À boire entre 2015 et 2020.

45 €

17,5/20

• **DOMAINE TRAPET Riesling Grand cru Schlossberg 2011**

Blanc Tout en tension et en muscle, ce riesling est admirablement brillant et limpide. Enrobé juste comme il le faut avec beaucoup d'éclat en finale. À boire entre 2020 et 2030.

N. C.

18/20

• **MAISON TRIMBACH Clos Sainte-Hune 2009**

Blanc Le vin conserve, malgré la richesse du millésime, une très belle droiture. Ses notes de fruits blancs et sa touche de menthe fraîche en font une nouvelle référence pour le cru. À boire entre 2025 et 2030.

133 €

18/20

• **DOMAINE WEINBACH Riesling Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine 2010**

Blanc Superbe structure et grande ampleur en bouche pour ce vin de gastronomie. La bouche est dense et complète, avec une finale épurée. Grande garde prévisible. À boire entre 2018 et 2025.

Épuisé

19/20

• **DOMAINE ZIND-HUMBRECHT Riesling Grand cru Rangen de Thann Clos Saint-Urbain 2011**

Blanc Ce riesling est concentré, profond et athlétique en bouche. Une puissance dominée par sa trame acide bien calée. À boire entre 2020 et 2025.

70 €

Pinot Noir

17,5/20

• **DOMAINE ALBERT MANN Les Saintes Claires 2011**

Rouge Concentré et juteux à souhait, avec des arômes très ouverts de fruits noirs et une tension bien exprimée en finale. À boire entre 2018 et 2025.

50 €

COUP DE

Alsace

Riesling Grand cru

18,5/20

• **DOMAINE A. OSTERTAG**

Riesling Grand cru Muenchberg 2012

À la recherche permanente de l'équilibre parfait, André Ostertag est sans doute le plus talentueux vigneron d'Alsace. Un travail ciselé que l'on retrouve dans ce riesling grand cru Muenchberg doté d'un éclat et d'une définition minérale exceptionnels ; ce grand vin cristallin et racé est une essence de riesling. Long et pur à la fois, c'est un modèle du genre. À boire entre 2020 et 2025.

40 €



Pour le domaine Ostertag, l'artiste **CHRISTINE COLIN** a dessiné des étiquettes qui interprètent « l'individualité de chaque terroir ».

Beaujolais

Morgon

17,5/20

• **DOMAINE DANIEL BOULAND**
Vieilles Vignes 2013

Rouge. Situé dans le hameau de Corcelette, Daniel Bouland nous honore depuis plusieurs années de ses morgons remarquables. Difficile de rivaliser en terme de rapport qualité-prix-plaisir avec cette cuvée superbe de profondeur et d'éclat du fruit. Un vin à la fois gracieux et suave, mais aussi promis à un très bel avenir. À boire entre 2015 et 2020.

9 €



Pinot Auxerrois

15/20

• **DOMAINE JOSMEYER**
Pinot Auxerrois H 1995

Blanc. Il possède de l'allonge, de la chair et une belle note exotique en milieu de bouche. L'équilibre est remarquable. À boire dès à présent.

Épuisé

Beaujolais

Brouilly

15/20

• **DOMAINE LAURENT MARTRAY**
Combiaty 2013

Rouge. Finement poivrée, doucement fruitée, voilà une cuvée souple et accessible dont nous louons le côté digeste et très fin. Un plaisir immédiat à savourer sur son côté croquant. À boire entre 2015 et 2018.

12 €

17/20

• **CHÂTEAU THIVIN**
Côte de Brouilly Zacharie 2012

Rouge. Nous louons la maîtrise de la vinification qui apporte une grande fraîcheur et beaucoup d'éclat à ce vin tout en épices et en fruit. À boire entre 2018 et 2022.

18,30 €

Fleurie

16/20

• **CLOS DE MEZ**
La Dot 2011

Rouge. Un domaine à tenir à l'œil, il élabore des vins d'une admirable pureté et d'une expression fruitée qui nous régale, à l'image de ce fleurie. À boire entre 2019 et 2023.

14 €

16/20

• **DOMAINE DES TERRES**
Grille Midi 2013

Rouge. Ce terroir solaire donne un vin au très beau charnu, avec de la densité et un côté encore un peu serré, mais au potentiel évident. À boire entre 2020 et 2023.

20,50 €



**UN GRAND VIN
DOIT ÊTRE DIGESTE,
PRÉSENTER UNE GRANDE
BUVABILITÉ ET
DE LA FRAÎCHEUR**



Moulin-à-Vent

17/20

• **CHÂTEAU DES JACQUES**
La Rochelle 2012

Rouge. Des vins vinifiés à la bourguignonne. Un style qui fonctionne parfaitement avec cette cuvée d'une grande minéralité. Très bel éclat. À boire entre 2019 et 2022.

24 €

Morgon

16/20

• **VILLA PONCIAGO**
Les Hauts du Py 2012

Rouge. Vous serez séduits par le soyeux et l'élégance de ce fleurie qui ne manque pas non plus de profondeur et de force dans sa structure. À boire entre 2017 et 2022.

14,90 €

16/20

• **DOMAINE GEORGES DESCOMBES**
Vieilles Vignes 2011

Rouge. Archétype du vin gourmand, suave et explosif, ce morgon régale par sa belle expression juteuse du fruit. À boire entre 2015 et 2020.

9,50 €

16/20

• **DOMAINE LOUIS CLAUDE DESVIGNES**
Côte du Py 2012

Rouge. Il se montre serré et dense, avec un potentiel remarquable. La vinification sans concession donne naissance à des vins qu'il faudra attendre. À boire entre 2018 et 2025.

14 €

16,5/20

• **DOMAINE MARCEL LAPIERRE**
Morgon 2013

Rouge. Tout le style du domaine dans ce vin à la saveur naturelle de fruit et au bel éclat juteux. À boire entre 2015 et 2018.

16 €

16,5/20

• **CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT**
La Rochelle 2012

Rouge. Dans un esprit bourguignon, élevé avec une très belle maîtrise, sa concentration et son énergie en feront un grand vin rival des références de la Côte de Nuits. À boire entre 2020 et 2025.

32 €

16,5/20

• **DOMAINE DE LA TOUR DU BIEF**
Moulin-à-Vent 2012

Rouge. Tout en fruit, exprimant de jolies saveurs de fruits rouges, avec un côté juteux et savoureux, cette cuvée offre un très bel équilibre. À boire entre 2019 et 2023.

17 €

15,5/20

• **DOMAINE DU VISSOUX**
Les 3 Roches

Rouge. Cette cuvée porte la puissance du terroir, avec un vin serré et très dense. Tout en puissance. À boire entre 2020 et 2025.

13,50 €

17/20

• **DOMAINE LIGER-BELAIR**

Vignes Centenaires 2012

Rouge. Coup gagnant pour ce vigneron de la Côte de Nuits qui exprime dans ses beaux jolis beaucoup de profondeur et d'équilibre. Au sommet, cette cuvée issue de très vieilles vignes transmet toute la force du terroir. À boire entre 2020 et 2025.

N. C.

Saint-Amour

15/20

• **DOMAINE DOMINIQUE PIRON 2013**

Rouge. Ce saint-amour joue la carte de la délicatesse, avec une bouche souple, sur des notes de fruits frais et de fleurs. Un vin aérien et déjà accessible. À boire entre 2015 et 2018.

13 €

Médoc

Haut-Médoc

15/20

• **CHÂTEAU CAMENSAC 2011**

Rouge. Lentement et par petites touches les vins gagnent en précision. Ce haut-médoc n'a rien perdu de son charme et de son côté enjôleur, avec de la suavité et une allonge moyenne. On le boira dans les cinq ans et jusqu'en 2025.

24 €

16/20

• **CHÂTEAU LA TOUR CARNET 2012**

Rouge. Le style des vins s'est joliment affiné depuis quelques millésimes. Ce vin, le plus serré et dense de l'appellation est néanmoins doté d'un bon équilibre et d'une certaine fraîcheur dans l'expression du fruit. Solide et raffiné. À boire entre 2022 et 2030.

26 €

Margaux

16,5/20

• **CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2012**

Rouge. Classique, campé sur des cabernets de belle densité, il est aussi encore fermé, mais l'énergie et le potentiel sont là. À boire entre 2020 et 2025.

39 €

16,5/20

• **CHÂTEAU CANTENAC BROWN 2012**

Rouge. Tout en rondeur, le vin explose de fruit, avec une bouche grosse. Une très belle maturité qui a permis d'extraire des tanins fins et enrobés. À boire entre 2020 et 2025.

37 €

15,5/20

• **CHÂTEAU DESMIRAIL 2011**

Rouge. Un vin d'une très belle finesse, avec un joli fruit et des tanins fins. À boire entre 2020 et 2030.

25 €



CHÂTEAU CANTENAC BROWN
Margaux 2012
Un bouquet de fruits.

16,5/20

• **CHÂTEAU D'ISSAN 2012**

Rouge. Le cru signe un très beau 2012, avec du volume, du charme et de la définition. Belle suavité en finale. À boire entre 2020 et 2025.

42 €

15,5/20

• **CHÂTEAU FERRIÈRE 2011**

Rouge. Doté d'un très bel équilibre, avec une fruité acidulé et fruit et une très jolie persistance. Voilà un beau vin digeste et savoureux. À boire entre 2020 et 2030.

27 €

16,5/20

• **CHÂTEAU GISCOURS 2011**

Rouge. Le cru demeure serré, avec de la droiture, mais un joli fond de vin et de la persistance. Il faudra savoir l'attendre. À boire entre 2020 et 2030.

42,50 €

16/20

• **CHÂTEAU LASCOMBES 2011**

Rouge. Encore imposant et rond, avec de la suavité et une bouche très expressive sur les fruits mûrs. Un vin construit sur l'opulence. À boire entre 2022 et 2030.

59 €

16,5/20

• **CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY 2012**

Rouge. Moins accessible que beaucoup de ses voisins, il possède un beau potentiel, avec des tanins très racés et surtout beaucoup de longueur. À boire entre 2020 et 2030.

45 €

17/20

• **CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 2012**

Rouge. Tout en fruit et en charme, très enrobé et gourmand. Le fruit est superbe d'éclat, avec une petite touche acidulée en finale. À boire entre 2020 et 2025.

57 €

Médoc

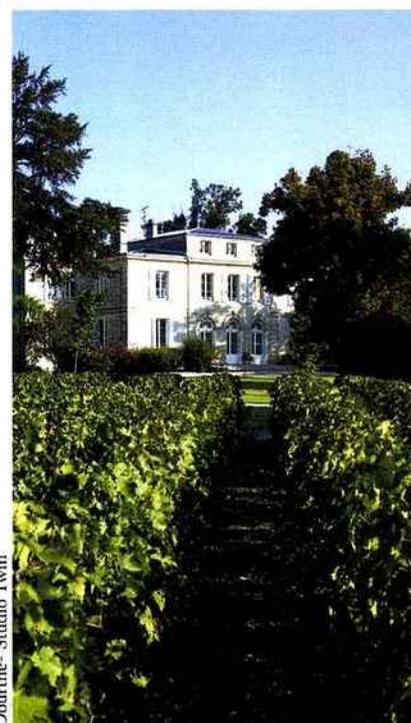
Haut-Médoc

16/20

• **CHÂTEAU BELGRAVE Haut-Médoc 2012**

Rouge. Géré par la maison de négoce Dourthes, Belgrave touche château Lagrange, dans l'appellation voisine. D'une grande constance au fil des millésimes, on retrouve dans ce 2012 une belle profondeur, avec une bouche étirée et des tanins savoureux. Grande longueur et belle définition. À boire entre 2022 et 2030.

25 €



Dourthes - Studio Twin

Malgré sa situation en appellation Haut-Médoc, **LE CHÂTEAU BELGRAVE** jouit d'un terroir proche de Saint-Julien.

Médoc

Margaux

17,5/20

• CHÂTEAU PALMER 2012

Rouge. Dégusté juste avant sa mise, Palmer 2012 a conservé toute son énergie et la structure de son fruit, avec un toucher de bouche très soyeux. Il confirme son statut de très belle réussite du millésime, porté par une finale fraîche. À boire entre 2022 et 2030.

228 €



CHÂTEAU PALMER. Ce margaux s'est révélé être l'une des très belles réussites du millésime 2012.

J. Baudouin

17/20

• PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX 2011

Rouge. Le nez est net et juteux, avec des notes de fruits écrasés. La bouche est soyeuse et expressive, avec une grande distinction et des tanins de velours. À boire entre 2020 et 2030.

65 €

Pauillac

16,5/20

• CHÂTEAU BATAILLEY 2011

Rouge. Son dessin classique, sa droiture de bouche et la belle définition de ses cabernets en font un vin complet qui évoluera bien. À boire entre 2020 et 2030.

32 €

18,5/20

• CHÂTEAU LAFITE-ROTHSCHILD 2012

Rouge. Sur sa réserve certes, mais doté d'une énergie et d'une puissance contenue superbes. Comme souvent, Lafite impose la classe de ses tanins et sa longueur minérale. À boire entre 2030 et 2040.

480 €

18,5/20

• CHÂTEAU LATOUR 2011

Rouge. Il impose son immense classe. Un vin précis, ample et d'une fraîcheur de fruit vibrante. Complet et proche une fois encore de la perfection, avec des tanins d'une race somptueuse. À boire entre 2030 et 2040.

840 €

18,5/20

• CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 2012

Rouge. Admirable réussite pour ce vin qui ne perd rien de son éclat malgré la mise récente. Le fruit est toujours aussi précis et l'ensemble livre une impressionnante complexité aromatique. Un mouton très complet et d'une longueur interminable. À boire entre 2030 et 2040.

370 €

17/20

• CHÂTEAU PICHON BARON 2012

Rouge. Il se redresse et se resserre, campé sur une structure solide, mais très longiligne. Nous aimons sa droiture et sa longueur. À boire entre 2025 et 2035.

87 €

17,5/20

• CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE 2012

Rouge. À la fois précis, droit et enrobé. Un Pichon très charmeur, à la matière intensément aromatique, avec des tanins mûrs. Un très beau pari pour l'avenir. À boire entre 2020 et 2030.

86 €

18,5/20

• CHÂTEAU PONTET-CANET 2012

Rouge. La bouche affiche une définition minérale impressionnante et beaucoup d'énergie, avec toujours ce côté très épicé et juteux. À boire entre 2025 et 2040.

87 €



CHÂTEAU
PONTET-CANET
Pauillac 2012

D'un minéral impressionnant.

Saint-Estèphe

17,5/20

• CHÂTEAU CALON SÉGUR 2012

Rouge. Très savoureux et immédiatement séduisant, le vin impressionne par la complexité de sa palette. La bouche est longue, avec un côté poli et harmonieux. Délicieux. À boire entre 2025 et 2035.

55 €

15,5/20

• CHÂTEAU COS LABORY 2011

Rouge. Discret cru classé de Saint-Estèphe, ce domaine ne manque pourtant pas d'atouts. Ses vins sont de facture très classique, un peu austères dans leur jeunesse mais vieillissant très bien. Ce cru demeure un peu strict, mais s'arrondit doucement et s'équilibre. Il faut encore l'attendre un peu.

À boire entre 2022 et 2030.

N. C.

16,5/20

• CHÂTEAU LAFON-ROCHET 2012

Rouge. Issu d'une belle vendange, bien mûre, avec des notes de fruits noirs et une touche poivrée, il s'agit d'un vin racé et complet. Très belle longueur. À boire entre 2025 et 2030.

29 €

18/20

• CHÂTEAU MONTROSE 2012

Rouge. Le vin se montre effilé, tendu. Il se met en place et laisse s'exprimer une belle minéralité, avec une finale sapide à souhait et beaucoup de fraîcheur. À boire entre 2025 et 2040.

80 €

15/20

• LES PAGODES DE COS 2011

Rouge. Il affiche un côté bien mûr et charmé. Riche et plein en bouche, avec de la rondeur. À attendre encore. À boire entre 2020 et 2025.

42,50 €

« SELON MOI,
L'EXPRESSION LA PLUS
ABOUTIE DU CABERNET-
SAUVIGNON EN MÉDOC
SE RETROUVE DANS LES
GRANDS PAULLACS »

15/20
• ÉCHO DE LYNCH-BAGES
2012

Rouge. Tout à fait dans l'esprit du premier vin, avec un côté plus accessible dans l'im-médiat. Très belle expression du fruit bien charnu et finale voluptueuse. À boire entre 2020 et 2025.

30 €

Saint-Julien

15/20
• AMIRAL
DE BEYCHEVELLE
2012

Rouge. Charnu, gras et bien enrobé, il séduit immédiatement, mais ne manque pas de fond. Bel équilibre pour ce vin digeste. À boire entre 2020 et 2025.

60 €

17/20
• CHÂTEAU
BRANAIRE DUCRU
2011

Rouge. Un 2011 solide et construit, avec un cœur de bouche dense et fin. Très complet et de bel équilibre. À boire entre 2022 et 2030.

46 €

17/20
• CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE
2012

Rouge. Très belle réussite, avec un vin à la fois dense, mais aussi très civilisé. La matière est délicate, mais la persistance est superbe. À boire entre 2022 et 2030.

48 €

16,5/20
• CHÂTEAU LAGRANGE
2011

Rouge. La belle évolution se confirme, le fruité demeure croquant et finement aci-dulé. La trame est droite et le vin se révèle digeste. À boire entre 2021 et 2030.

40 €

17/20
• CHÂTEAU
LÉOVILLE BARTON
Saint-Julien 2012

Rouge. Il a conservé son éclat de fruit, avec une bouche très harmonieuse, un côté savoureux qui le rend déjà séduisant. Le fond est néanmoins solide et la garde est assurée. À boire entre 2022 et 2030.

64 €

16,5/20
• CROIX
DE BEUCAILLOU
2011

Rouge. Même si le cru n'est plus à proprement parler un second vin, bénéficiant d'un terroir dédié, il offre une magnifique déli-catesse et des tanins savés et caressants. Très sensuel. À boire entre 2020 et 2030.

35 €

17,5/20
• CHÂTEAU
LÉOVILLE POYFERRÉ
2012

Rouge. Complet et dense pour le millésime, avec une bouche encore massive et beau-coup de réserve de puissance. Il signe sa grandeur par la classe de ses tanins. À boire entre 2025 et 2035.

65 €

Libournais

Pomerol

17,5/20
• CHÂTEAU BOURGNEUF
2010

Rouge. C'est désormais Frédérique Vayron (la fille de Dominique et Xavier) qui, après des études de philosophie, dirige cette propriété très attachante (anciennement bap-tisée Bourgneuf-Vayron), située non loin de Trotanoy. Nous sommes également sous le charme d'un 2010 de grand raffinement, avec un soyeux exemplaire et une chair magnifique. Une très belle réussite. À boire entre 2020 et 2030.

N. C.

15,5/20
• CHÂTEAU FEYTIT-CLINET
2011

Rouge. Feytit-Clinet est dirigé par Jérémy Chasseuil depuis 2000. Il soigne avec talent les vinifications. Les vins combinent distinc-tion et profondeur, avec un grand respect du fruit et un bon potentiel de garde. Le 2011 se trouve dans le même esprit, avec ce côté savoureux qui le rend déjà très agréable. À boire entre 2012 et 2030.

48 €

17/20
• CHÂTEAU GAZIN
2012

Rouge. Gazin est le plus vaste des meilleurs crus de Pomerol. Nicolas de Baillien-court y produit, avec régularité, un excellent vin à la trame classique, toutefois, le 2012, composé à 100% de merlot, se montre très suave et opulent, avec un milieu de bouche plein et charnu. À boire entre 2025 et 2035.

50 €

19,5/20
• CHÂTEAU LAFLEUR
2010

Rouge. Lafleur est admirablement tenu par Jacques et Sylvie Guinaudeau. Campé sur ses cabernets francs, le Lafleur 2010 se montre profond et a gagné l'éclat qui le caracté-rise. D'une longueur impressionnante, avec un fruité très pur, il va entrer dans la légende. À boire entre 2030 et 2050.

N. C.

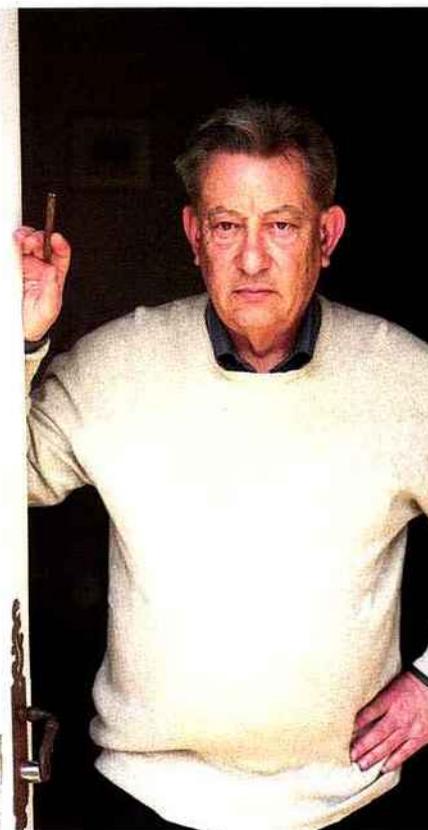
Médoc

Saint-Julien

18,5/20
• CHÂTEAU
LÉOVILLE LAS CASES
2012

Un peu plus souple et rond que le 2011, il impose sa très grande finesse de structure, son immense longueur et ses tanins enrobés. Encore un Las Cases somptueux et très défini. À boire entre 2030 et 2040.

125 €



JEAN-HUBERT DELON, l'emblématique propriétaire du château Léoville Las Cases à Saint-Julien de Beycherelle.

Pomerol

Pomerol

18/20

• CHÂTEAU LA VIOLETTE 2012

Rouge. Cette petite propriété doit sa résurrection à la regrettée Catherine Peré-Vergé. Rendements très bas, égrainage des raisins à la main, vinification intégrale en barrique. Dernier millésime produit sous la houlette de Catherine Peré-Vergé, le 2012 offre un charme immense, avec un velouté de fruit superbe et, surtout, une somptueuse trame tannique qui vient enrober un jus vibrant. À boire entre 2020 et 2030.

160 €



16,5/20

• CHÂTEAU LA FLEUR PÉTRUS 2012

Rouge. Voisin de Pétrus et de Lafleur, La Fleur-Pétrus ne jouit pas du même prestige. Si le château a produit de très jolis vins, il ne s'est pas toujours montré à la hauteur de son fantastique terroir. Depuis 1995, le vignoble s'est agrandi d'une parcelle de 4 ha de vieilles vignes provenant du château Le Gay, ce qui a renforcé la puissance du vin. Le remarquable 2012, exploitant le côté suave et élégant du cru, avec une admirable qualité de tanins. À boire entre 2022 et 2050.

130 €

16/20

• CHÂTEAU LA POINTE 2011

Rouge. Le cru de vieille réputation, situé à l'entrée de Pomerol, a fortement progressé depuis quelques millésimes sous l'impulsion de son propriétaire, la société d'assurances Generali. Le 2011 se révèle tendre, mais doté d'une belle élégance de bouche. À boire entre 2022 et 2030.

24 €

17/20

• CHÂTEAU LE BON PASTEUR 2012

Rouge. Cette propriété, qui appartenait à la famille Rolland, a été vendue en juin 2013 à un groupe d'investissement chinois de Hong Kong, pour des raisons familiales. Michel et Dany restent néanmoins en place et continuent de la diriger. Vinifié intégralement en barrique, avec 30% de rafles, le 2012 séduit par son admirable soyeux et sa rondeur. Il ne manque néanmoins pas de fond et d'intensité. À boire entre 2022 et 2030.

80 €

18/20

• CHÂTEAU L'ÉGLISE CLINET 2012

Rouge. Grâce à un vignoble dépassant largement 40 ans et remarquablement bien implanté, Denis Durantou a porté L'Église Clinet au sommet de l'appellation et 2012 ne le contredira pas. Ce sera une référence



CHÂTEAU LA POINTE
Pomerol 2011
Tendre et élégant.

pour le cru qui présente un vin à la fois profond et persistant, très intense, avec un grain de tanins superbes. À boire entre 2025 et 2035.

225 €

17,5/20

• CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2012

Rouge. Idéalement situé entre Pétrus et Cheval Blanc, L'Évangile a connu une profonde restructuration et une reprise en main du vignoble ces dernières années. Admirable, le 2012 offre un fruit éclatant et surtout un toucher de bouche superbe : un fruit délicieux enrobé par des tanins de taf-fetas. À boire entre 2022 et 2030.

115 €

17/20

• CHÂTEAU PETIT-VILLAGE 2010

Rouge. Les derniers millésimes montrent une évolution positive et la directrice technique, Marielle Cazeaux, conseillée par Stéphane Derenoncourt, s'attache à porter le cru plus loin. Le 2010 apparaît aujourd'hui plus fermé, mais doté d'une très bonne réserve de puissance et de finesse. Très agréable intensité de fruit. À boire entre 2020 et 2035.

70 €

17/20

• CHÂTEAU ROUGET 2012

Rouge. Château Rouget a considérablement progressé depuis son rachat par la famille Labruyère. Édouard Labruyère, en charge du cru, ne ménage pas ses efforts pour porter la propriété au sommet de l'appellation. Le 2012 apparaissait comme une des révélations du millésime, tant le vin est enjôleur, avec sa bouche à la fois crémeuse et profonde. À boire entre 2022 et 2030.

30 €

17,5/20

• CHÂTEAU TROTANOY 2012

Rouge. Le cru, situé au cœur du plateau de Pomerol, bénéficie d'un terroir composé pour moitié de graves et pour l'autre d'argiles. Exploité par la famille Moux, il livre un vin d'une profondeur et d'un équilibre bouleversants, qui dépasse parfois en raffinement Pétrus lui-même. Envoutant, tel est le 2012, qui se distingue par la classe de ses tanins. À boire entre 2020 et 2035.

200 €

16/20

• CLOS DU BEAU-PÈRE 2012

Rouge. Jean-Luc Thunevin, le créateur et propriétaire du célèbre château de Valandraud à Saint-Émilion, caressait le rêve de posséder un cru à Pomerol. En rachetant le château Ratain et ses 4 ha, le rêve est devenu réalité. Baptisé Clos du Beau-Père, le cru bénéficie de tout le savoir-faire du vigneron, et les premiers millésimes s'avèrent réussis. Le 2012 s'affiche aussi remarquable, avec de la profondeur et une très belle texture. À boire entre 2022 et 2030.

N. C.

20/20

• CHÂTEAU PÉTRUS 2010

Rouge. Olivier Berrouet prenant la suite de son père Jean-Claude, a parfaitement pris la dimension du terroir singulier de Pétrus. Pétrus 2010 est tout simplement une légende, le plus complet et raffiné des Pétrus modernes que nous ayons pu déguster. À boire entre 2030 et 2050.

3 000 €