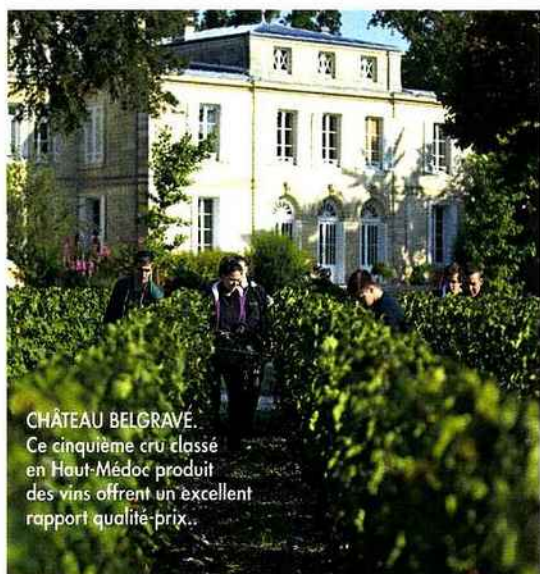


LA SÉLECTION DU COMITÉ DE DÉGUSTATION

40 CRUS CLASSÉS À MOINS DE 35 €



CHÂTEAU BELGRAVE.
Ce cinquième cru classé
en Haut-Médoc produit
des vins offrent un excellent
rapport qualité-prix...

D. R.

Les grands crus de Bordeaux seraient trop chers et spéculatifs ? Voici quarante cuvées à moins de 35 euros qui prouvent le contraire !

Qu'on se le dise, la très grande majorité des grands crus classés de Bordeaux ne se vendent pas à des prix astronomiques. Loin de là, beaucoup de vins se retrouvent sur le marché à des prix raisonnables, même dans des millésimes récents et réputés chers, comme ce fut le cas du 2011. Or, cette sélection s'ouvre largement sur les 2011. On trouve ainsi des crus classés de Saint-Émilion entre 20 et 30 euros, des crus de Pomerol, Margaux, Pauillac et Saint-Estèphe à moins de 35 euros.

Enfin, les prestigieux sauternes, dont les coûts de production sont deux fois plus élevés que les vins rouges, sont de véritables bonnes affaires. Qui plus est, en 2011, l'un des grands millésimes de liquoreux de la décennie. Ces vins capables de vieillir trente à quarante ans qui se vendent autour de 30 euros se révèlent être un bon placement. Surtout lorsqu'ils reviendront à la mode.

Par Pierre Citerne, Axel Marchal, Philippe Maurange, Roberto Petronio et Olivier Poels

Saint-Émilion

15,5/20

• **CHÂTEAU CADET-BON 2011**

Rouge. Le boisé malin fait ressortir des notes sauvages et apporte une sucrosité. L'allonge supérieure est bâtie sur une excellente acidité. La bouche est élégante et la finale reste harmonieuse.

20 à 22 €

15,5/20

• **CHÂTEAU DESTIEUX 2011**

Rouge. Ah, la chair de Destieux ! Avec toujours cette pointe de sucrosité canaille qui met le buveur, connaisseur ou néophyte, dans sa poche. Tendre et enveloppant. On peut commencer à le boire.

25 à 27 €

15,5/20

• **CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE 2012**

Rouge. Ampleur et fermeté caractérisent, ce vin est sobre mais richement texturé.

24 à 26 €

15,5/20

• **CHÂTEAU CORBIN 2012**

Rouge. Pulpeux dans son expression fraîche, il incarne à merveille l'esprit de finesse et de mesure voulu par le propriétaire.

25 à 27 €

15,5/20

• **CHÂTEAU BERLIQUET 2012**

Rouge. Cette cuvée est racée, ferme et sobre. Elle est dotée d'une très belle tenue, sa fraîcheur prime sur la puissance.

28 à 31 €

15/20

• **CHÂTEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE 2011**

Rouge. Complet, fin et franc de goût, il exprime une harmonie, une unité, proche en 2011 comme en 2012.

25 à 28 €

15/20

• **CLOS LA MADELEINE 2011**

Rouge. Jouxant Belair-Monange et Ausone, sur le même coteau, le Clos la Madeleine 2011 délivre des notes de confiture de framboise qui jouent à égalité avec le boisé.

29 à 32 €

15/20

• **CHÂTEAU GRAND-PONTET 2011**

Rouge. Une fraîcheur préservée, une longueur sur le minéral et non sur la sciure de

bois. Les tanins sont maîtrisés. Ouf ! On respire. Entre tension et finesse.

26 à 28 €

Pomerol

16/20

• **CHÂTEAU BOURGNEUF 2011**

Rouge. Grande fraîcheur aromatique, notes de mûre et de menthe. Structure très élégante, douceur et équilibre. Beaucoup de sincérité et de délicatesse.

32 à 34 €

15,5/20

• **CHÂTEAU LA POINTE 2011**

Rouge. Fruit moins éclatant que le 2012, mais belle expression classique, faite d'épices et d'arômes de sous-bois.

30 à 33 €



SAINT-ÉMILION, POMEROL, HAUT-MÉDOC, MARGAUX, PAUILLAC, SAINT-ESTÈPHE

15/20

• CHÂTEAU FRANC-MAILLET 2011

Rouge. Situé à la limite de Latande de Pomerol et de Saint-Émilion, ce 2011 livre ici des notes de fruits noirs, de réglisse et de poivre. Très suave. Un vin mûr et plaisant.

23 à 26 €

15/20

• CHÂTEAU BEAUREGARD 2011

Rouge. Racheté en 2014 par les familles Moulin (Galeries Lafayette) et Cathiard (Smith Haut Lafitte), Beauregard est en plein renouveau avec la création d'un nouveau chai inauguré cet automne. Ici le 2011 offre une texture moelleuse. À attendre trois ans.

32 à 35 €

14,5/20

• CHÂTEAU SACRÉ CŒUR 2011

Rouge. Propriété de la famille Janoueix située aux portes de l'appellation ce pomerol décline un nez épicé et fruité. La bouche développe beaucoup de douceur.

20 à 22 €

Haut-Médoc

16/20

• CHÂTEAU BELGRAVE 2011

Rouge. Très bien défini, avec une belle texture et un toucher soyeux. Intense et large en finale.

30 à 33 €

15/20

• CHÂTEAU CAMENSAC 2011

Rouge. Il n'a rien perdu de son charme et de son côté enjôleur, avec de la suavité

et une allonge moyenne. De la structure. On le boira dans cinq ans.

24 à 26 €

15/20

• CHÂTEAU CANTEMERLE 2011

Rouge. Un vin doté d'une bonne droiture. Il s'est légèrement refermé, mais conserve de la définition. En demi-puissance.

30 à 33 €

15/20

• CHÂTEAU LA TOUR CARNET 2011

Rouge. Il s'est resserré, avec une matière compacte, et de la structure. Le temps l'affinera.

28 à 30 €

Margaux

16,5/20

• CHÂTEAU MARQUIS DE TERME • 2012

Rouge. Un margaux solide, avec du jus et de la matière. Plein et charnu, il possède une très belle définition. À mettre en cave.

34 à 37 €

16/20

• CHÂTEAU DU TERTRE 2011

Rouge. Toujours très typique du cru, avec de la rectitude, mais pas d'austérité et surtout une très belle finale saline et juteuse.

32 à 36 €

15,5/20

• CHÂTEAU DESMIRAIL 2011

Rouge. C'est une bonne surprise que de voir ce cru proposer un vin d'une très belle

finesse, avec un joli fruit et des tanins fins. Une cuvée charmeuse.

23 à 26 €

15,5/20

• CHÂTEAU FERRIÈRE

Rouge. Doté d'un très bel équilibre, avec un fruité acidulé et une très jolie persistance. Voilà un beau vin digeste et savoureux.

27 à 30 €

Pauillac

16/20

• CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY 2011

Rouge. Nous saluons sa belle définition et son corps bien bâti, intégrant parfaitement ses tanins. Jolie finale qui demeure fraîche.

34 à 36 €

15,5/20

• CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2011

Rouge. Très en progrès, la propriété livre un 2011 avec de beaux tanins, très élégants et qui conserve l'éclat de son fruit.

34 à 36 €

15/20

• CHÂTEAU PÉDESCLAUX 2011

Rouge. Il tient bien et évolue sans faiblir, avec une matière concentrée et de la définition.

29 à 32 €

14/20

• CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS 2011

Rouge. D'une élégante tenue, avec une finale enrobée et une sucrosité qui le rend avenant.

33 à 36 €

Saint-Estèphe

15,5/20

• CHÂTEAU COS LABORY 2011

Rouge. Le vin demeure un peu strict, mais s'arrondit doucement et s'équilibre. Il faut encore l'attendre un peu.

28 à 31 €

Saint-Émilion

15/20

• CHÂTEAU CHAUVIN 2012

Rouge. Ce cru classé situé dans le secteur de Corbin a été racheté en mai 2014 par la Médocaine Sylvie Cazes, copropriétaire du château Lynch-Bages. Cette ancienne directrice générale du château Pichon Comtesse et présidente de la future Cité du Vin à Bordeaux, a profondément remanié le vignoble de Chauvin avec l'aide de son directeur, Philippe Moureau. Les vins devraient changer de style et gagner en profondeur. Encore sur le marché, le 2012 affiche une délicatesse florale qui exprime l'arnabilité du terroir. Fluide et harmonieux, il est déjà agréable. À boire.

25 à 28 €



SYLVIE CAZES.
Elle a racheté le
château Chauvin
en 2014, cru classé
de Saint-Émilion.

D.R.

À L'IMAGE DU
CHÂTEAU BELGRAVE, LES
CRUS CLASSÉS DU MÉDOC
SONT ABORDABLES



PESSAC-LÉOGNAN, SAUTERNES

Pessac-Léognan

16/20

• CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC 2011

Rouge. Vigoureux et droit avec beaucoup de sincérité et de fruit. Un pessac-léognan qui possède de la finesse dans les tanins et les parfums.

25 à 27 €



D.R.

Pessac-Léognan

16,5/20

• CHÂTEAU BOUSCAUT 2011

Blanc. Bouscaut a élaboré un 2011 encore marqué dans sa jeunesse par un profil grillé légèrement réducteur mais qui tend à s'estomper. Une forte personnalité.

25 à 28 €

16/20

• CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC 2011

Blanc. Le blanc 2011 est fin avec une matière parfumée sur des agrumes juteux. On le déguste avec beaucoup de plaisir.

27 à 30 €

16/20

• CHÂTEAU OLIVIER 2011

Rouge. D'une grande expression de fruit au nez amenant une bouche délicate, concentrée et aux tanins suaves. Ce 2011 complet forme un beau vin racé et stylisé.

27 à 30 €

15,5/20

• CHÂTEAU OLIVIER 2012

Blanc. Ce blanc 2012 a vraiment besoin d'air pour livrer pleinement son profil finement évolué. Vous pouvez commencer à le boire dès à présent.

29 à 32 €

15,5/20

• CHÂTEAU COUHINS-LURTON 2012

Blanc. Jolie expression du sauvignon en bouche et au nez avec une matière élégamment boisée et un beau caractère en finale sur des notes finement toastées. Il évolue vraiment très bien.

27 à 30 €

15/20

• CHÂTEAU COUHINS 2012

Blanc. Droit et minéral, le 2012 garde de l'éclat, mais sans posséder la chair du 2013,

avec un profil de sauvignon un peu simple et court en finale. Léger et souple. On peut commencer à le boire.

19 à 22 €

15/20

• CHÂTEAU DE FIEUZAL 2011

Rouge. Progressant avec style depuis quelques millésimes, Fieuzal se montre ici plaisant, finement boisé, d'une grande profondeur de matière.

32 à 35 €

14,5/20

• CHÂTEAU CARBONNIEUX 2012

Blanc. Un rien réducteur à l'ouverture, c'est un vin qui a besoin d'air pour s'exprimer pleinement. En bouche, on trouve des notes de fruits qui marquent la finale. Une année de garde devrait lui convenir pour retrouver toute sa noblesse aromatique.

29 à 32 €

14/20

• CHÂTEAU BOUSCAUT 2011

Rouge. Ce millésime présente une matière élégante et fruitée. Les tanins tiennent la finale avec un peu de dureté.

22 à 25 €

Sauternes

17/20

• CHÂTEAU CAILLOU 2011

Blanc. On retrouve ici la finesse de Barsac mais avec de l'aplomb, de la sève et une belle longueur. Ce vin ne joue pas la surépaisseur même si la finale offre une belle densité. Une cuvée prometteuse stimulée par une légère amertume en finale.

24 à 26 €

16/20

• CHÂTEAU MYRAT 2011

Blanc. L'épaisseur du millésime se retrouve dans une bouche dotée de belles notes d'agrumes (pamplemousse rose et orange). Belle gestion de la liqueur.

32 à 35 €

15,5/20

• CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES 2011

Blanc. Le 2011 offre un nez parfumé et une bouche toujours compacte et grâssée par une liqueur presque saturante. C'est plein, mais cela manque un peu de nuances. À garder en cave.

31 à 34 €

15/20

• CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD 2011

Blanc. La liqueur est très bien équilibrée car contrebalancée par une petite acidité et de fins amers. On a du volume mais ce n'est pas "sumouri" par le sucre.

19 à 22 €

15/20

• CHÂTEAU RABAUD-PROMIS 2011

Blanc. Ample, doux et généreux, avec une liqueur toujours abondante qui débute sur des fleurs blanches. Ce 2011 manque un peu de nerf mais séduira les amateurs de sauternes.

23 à 27 €

PRIX DES VINS

LES PRIX DES VINS
ET LIQUEURS

Les prix sont TTC et donnés à titre indicatif. Les fourchettes sont mesurées sur la base des prix moyens relevés chez les principaux négociants et cavistes en ligne durant le mois de septembre 2015. Il est possible, au moment de la publication du magazine en novembre 2015, que certains vins aient un tarif légèrement supérieur ou inférieur d'un ou deux euros, chez certains revendeurs.