



Par Philippe Bidalon et Yohan Castaing

sélection PRIMEURS

PESSAC-LÉOGNAN ET GRAVES

En pessac-léognan, certaines propriétés touchées par le gel, comme Fieuzal, ne proposeront pas de vin, mais l'ensemble reste très correct, notamment dans les vignobles historiques. Côté Graves, le froid a été plus cruel et des châteaux, tel Chantegrive en rouge, n'ont rien récolté. Chez les très grands, si Château Haut-Brion est plus charmeur que La Mission Haut-Brion, ils restent les stars de l'appellation, talonnés par Les Carmes Haut-Brion et Haut-Bailly (rouge), Pape Clément et Smith-Haut-Lafitte (blanc).



Château Les Carmes Haut-Brion rouge 19
Le talentueux et innovant Guillaume Pouthier prend toute la dimension de ce cru clos de murs en plein cœur de la ville, à l'intersection de Mérignac, Pessac et Bordeaux. Le 2017 compte parmi les plus belles réussites en rouge du millésime. Cristallin, précis, il est d'une buvabilité extraordinaire et d'une pureté incroyable. Prodigieux!

Château Haut-Bailly rouge 18,5
Robert G. Wilmers aura à peine eu le temps d'esquisser la précision et la finesse de son vin avant de nous quitter en fin d'année. Véronique Sanders et Gabriel Vialard lui rendent un vibrant hommage grâce à un 2017 particulièrement bien exécuté représentant l'optimum de l'appellation.

Château Bouscaut blanc 17
Avouons une préférence pour les blancs de cette propriété, tenue par Sophie

Lurton et Laurent Cogombles. Une proportion majoritaire de sémillon apporte densité, charnu, rondeur et arômes délicats. Un vrai vin de gastronomie.

Château Le Pape rouge 17
Encore un succès de l'équipe Sanders-Vialard que ce pessac-léognan à dominante de merlot. La rondeur, la suavité et le velouté des tanins apportent une gourmandise et une buvabilité extraordinaires. L'un des meilleurs rapports qualité-prix de l'appellation.

**Château Malartic-
Lagravière blanc 17**

La famille Bonnie, aussi propriétaire de Gazin Rocquencourt dans la même appellation, réalise un millésime 2017 de toute beauté. La trame aromatique est pure et très sauvignon blanc, la bouche cristalline et fraîche. Un appel à une gastronomie de haut vol.

**Château
La Garde rouge 16,5**

Les équipes de la maison Douthe réalisent un travail de longue haleine sur ce domaine. De par sa situation vallonnée, les terroirs sont différents, mais le vin acquiert une patte et un style singuliers au fil des millésimes. 2017 révèle un éclat de fruits et une fraîcheur étincelante.

**Château Larrivet
Haut-Brion rouge 16,5**

Aidé de Stéphane Derenoncourt, Bruno Lemoine nous gratifie d'un millésime remarquable de fraîcheur, de fruits rehaussés par un charnu et un velouté magnifiques. Sans oublier la petite pointe juteuse en milieu de bouche. Bravo!

**Château
de Rouillac rouge 16**

Dans cette splendide propriété, où les chevaux voisinent avec les ceps de vigne, l'ex-footballeur Laurent Cisneros laisse parler sa passion du vin dans un romantisme, une décontraction et un fruité précis, qui en font une belle adresse à boire et à visiter.

