

BORDEAUX 2010 ET 2011
UN MILLÉSIME D'ANTHOLOGIE À GARDER,
UNE ANNÉE DE FRUIT À CROQUER

LES CRUS CLASSÉS 2011
Tendresse et fraîcheur

Un millésime moins marquant que le précédent, à boire dans les prochaines années. Tendre et fruité en rouge, c'est du côté des blancs qu'il livre son meilleur.



CINQ RÉVÉLATIONS DU MILLÉSIME 2011

- Clos des Baies (Saint-Émilion Grand cru), 16,5/20 ;
- Château Le Chemin (Pomerol), 16/20 ;
- Château Cantemerle (Haut-Médoc), 15,5/20 ;
- Château Couhins (Pessac-Léognan rouge), 14/20 ;
- Château Rabaud-Promis (Sauternes), 18/20.

CINQ VINS BLANCS DE PLAISIR

- Château Latour-Martillac 2011 (Pessac-Léognan), 15/20 ;
- Château Carbonnieux 2011 (Pessac-Léognan), 15/20 ;
- Château Bouscaut 2011 (Pessac-Léognan), 15,5/20 ;
- Château Doisy-Védrines 2011 (Sauternes), 17/20 ;
- Château Filhot 2011 (Sauternes), 15,5/20.

SAUTERNES

Un millésime avec des vendanges précoces, plus chaudes et donnant des raisins plus concentrés qu'en 2010. À titre d'exemple, Y d'Yquem a été récolté à partir du 17 août et Yquem du 6 septembre au 5 octobre, ce qui place 2011 comme la quatrième année la plus précoce du cru avec une récolte très rapide (comme à Barsac du 8 au 30 septembre !). Les vins affichent de la richesse, une certaine puissance et une liqueur imposante. Si ce millésime n'atteint pas le niveau de finesse des 2010, il se place parmi les belles réussites de l'appellation. P. Maurange

18,5/20

■ CHÂTEAU D'YQUEM

La robe est plus soutenue que sur le 2010 et le nez se montre aussi plus confit. Dans un esprit plus rond, plus opulent et gras. Si 2010 est sur l'extrême raffinement, le 2011 est davantage dans un profil impressionnant, riche et long. Il rappelle les écarts que l'on a connus entre 2008 et 2009. Mise en bouteille prévue en octobre-novembre 2013.

18,5/20

■ CHÂTEAU SIGALAS-RABAUD

Puissant, grande liqueur en attaque de bouche, saveurs exotiques, longueur et ampleur en finale. Un très grand sauternes d'une immense finesse de style. Il rentre dans l'histoire du château !

18/20

■ CHÂTEAU DOISY-DAËNE

Liqueur opulente, de la richesse, expression de fruit bien présente. Joli style gras et complet avec de la longueur. Ample, généreux dans les arômes, bien différent des Doisy-Daëne habituels !

18/20

■ CHÂTEAU GUIRAUD

Encore un peu marqué par son élevage, mais beaucoup de noblesse et de puissance dans une fin de bouche riche, opulente et pleine. Longueur et charme en finale.

18/20

■ CHÂTEAU RABAUD-PROMIS

C'est l'une des révélations en 2011. Superbe matière, équilibre juste entre fine acidité et sucre, finale agréablement grillée (aux nuances de noisette), très gourmand et salin. Un délicieux sauternes.

17,5/20

■ CHÂTEAU COUTET

Belle expression naturelle du fruit, équilibre digeste et fin en finale. Saveurs fraîches et assez délicate. Très Barsac.

17/20

■ CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES

Très joli sauternes avec une fine acidité, du caractère dans un registre joliment confit et fin. Fraîcheur et équilibre en finale. Du style !

17/20

■ CHÂTEAU DE RAYNE-VIGNEAU

Dans un style souple et facile, mais très expressif avec des arômes de verveine, de menthol en bouche jusqu'en finale. Du style avec une liqueur de très bel équilibre.

15,5/20

■ CHÂTEAU FILHOT

Assez jolie liqueur avec de la rondeur et du charme, et une expression sincère du fruit confit en finale. Plaisant et charmeur.

14,5/20

■ CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE

Bouche souple avec un équilibre agréable, mais sans être très puissant. On finit un peu sur le sucre.

14/20

■ CHÂTEAU BROUSTET

Beaucoup de bois au nez et en bouche qui écrase l'expression

BORDEAUX 2010 ET 2011

UN MILLÉSIME D'ANTHOLOGIE À GARDER,
UNE ANNÉE DE FRUIT À CROQUER

LES CRUS CLASSÉS 2010

En route vers la légende

Ce millésime continue d'impressionner.
Profond et équilibré, il livrera son
plein potentiel après plusieurs années,
voire décennies, de maturation.



SAUTERNES

Le secret de ce millésime tient à un botrytis qui s'est développé doucement grâce au froid qui a donné un millésime tardif et vif avec une très belle récolte en volume. Les vendanges fraîches, voire froides ont permis de garder

un fruit très pur. Des sauternes de grande saveur, d'équilibre très digeste et de haut niveau de raffinement, à l'opposé des opulents 2009. P. Maurange.

19,5/20

■ CHÂTEAU D'YQUEM

Très limpide, d'un doré clair, à l'ouverture, le nez a gardé une expression de fruit très pure, sans aucune trace d'élevage (24 mois) et avec une agréable pointe d'acidité. L'ananas et le fruit exotique dominant avec une très agréable liqueur en bouche et une finesse d'acidité. **450-500 €**

19/20

■ CHÂTEAU CLIMENS

Magnifique rôti, notes d'ananas, bouche ample, généreuse, d'une liqueur parfaite avec un moelleux, un gras et une rondeur éblouissants, le tout porté par une fine acidité en finale. Superbe vin ! **90-95 €**

18,5/20

■ CHÂTEAU COUTET

Beaucoup de richesse, très beau gras, beaux parfums de fruits confits, liqueur pleine et savoureuse. Longueur et ampleur en finale pour ce grand barsac, très complet. **50-55 €**

18/20

■ CHÂTEAU DOISY-DAËNE

La couleur est assez claire, le nez encore sur la réserve, mais la bouche laisse apparaître une matière délicate, franche, droite et fraîche, typée sauvignon. Beaucoup de longueur avec une finesse dans l'expression du confit en finale. Belle bouche complète et expressive qui évoluera très bien. **25-30 €**

17,5/20

■ CHÂTEAU CLOS HAUT-PEYRAGUEY

Bouche riche avec l'ampleur et de la tenue en finale, et une liqueur savoureuse, mais il lui faudra du temps pour atteindre son apogée ! **40-45 €**