

Bordeaux Primeurs
Millésime 2024
Abi Duhr

Un millésime de vigneron

Un millésime océanique
(David Suire, Château Laroque)

Millésime classique qui a su profiter du savoir-faire et de l'évolution technologique des dernières décennies

Vins blancs aromatiques et équilibrés

Vins rouges de structure et charge en alcool "classique"

Un millésime où il fallait éviter des extractions poussées (Rouge)

Vins liquoreux plaisants de belle persistance aromatique

Beaucoup de Châteaux sont sortis à des prix nettement plus bas qu'en 2023 ou 2022. 2024 ne sera (probablement) pas un millésime de spéculation. On trouve une multitude de vins qui feront plaisir à boire. Décidément millésime pour ceux qui adorent les vins fins et élégants.

Les conditions climatiques:

Bordeaux est, comme les autres régions viticoles septentrionales, sous l'emprise des conditions climatiques de l'année. Ceci a un énorme impact sur le style du vin qui en résulte. La proximité de l'océan atlantique ainsi que les masses d'eau de l'estuaire de la Gironde jouent une importance particulière pour les appellations du Médoc et du Blayais. 2024 n'a pas été facile pour le vigneron. Les pluies abondantes lors des moments clés du cycle de la vigne, ont demandé des décisions parfois pragmatiques du point de vue traitement des vignes, travail en vert ou travail du sol.

Après un hiver doux et particulièrement arrosé, les premières semaines d'**avril** ont été assez chauds et secs. Fin avril, les températures tombent et les gelées matinales du 19, 22 et 23 avril provoquent des dégâts dans les secteurs les plus sensibles. Les averses d'avril maintiennent une forte humidité atmosphérique ce qui favorise le développement du mildiou. Dès la dernière semaine d'avril, les traitements deviennent incontournables. Mais les sols sont saturés d'eau ce qui rend les traitements difficiles.

Le mois de **mai** a été humide et peu ensoleillé. Ceci freine la croissance de la vigne. Sous ces conditions, la floraison traîne: coulure et millerandage en sont les conséquences. A part quelques orages, le mois de **juillet**, est relativement sec et chaud. Ceci redonne de l'activité à la vigne. Mais l'humidité emmagasiné dans le sol maintient la pression du mildiou.

La véraison se généralise lors de la première semaine d'**août**. A la fin de la véraison la pression du mildiou diminue. Les parcelles contaminées par rot brun par contre ont vu des pertes importantes dû au dessèchement des baies. Les 13 jours de pluies de **septembre** associées avec des températures fraîches, freinent l'accumulation des sucres. L'acide malique diminue progressivement et au moment de la récolte, l'isobutylméthoxypyrazine (poivron vert) est, dans la plupart des cas, en dessous du seuil de détection olfactive (15 ng/l).

Les vendanges commencent vers le 20 août avec la récolte des premiers Sauvignons. La récolte des Sémillons se fait à partir du 28 août. Les **vins blancs secs**, ont eu une maturité juste et présentent une bonne expression aromatique. Les grands terroirs calcaires et argilo-calcaires ont permis la production de vins remarquables. Les terroirs de II ordre ainsi que les vins de vignes jeunes sont par contre moins structurés.

Vins rouges

L'état sanitaire du Merlot impose une récolte des Merlots dès le 18 septembre. Les Cabernets-Sauvignons, plus robustes, ont été moins impactés par les pluies. Suivant les secteurs, leur récolte commence début octobre. Le tri a par contre été fondamental. Afin d'éviter les verdeurs, il fallait encuver uniquement les baies mures, parfaitement saines. Ceux qui avaient les moyens humains et technologiques ont fait une présélection dans le vignoble, puis une seconde sélection sur la table de tri et enfin un troisième passage au tri optique. Les raisins de 2024 n'ont pas eu une forte concentration phénolique; il fallait opter pour une extraction douce afin d'extraire des tanins savoureux, peu austères. En 2024 il fallait respecter l'harmonie naturelle des vins. La "sur-extraction" n'a pas été la démarche à prendre pour ce millésime.

Les grands vins sont, dans l'ensemble, de bonne qualité. Au moment des Primeurs, la grande majorité des vins dégustés présentait encore des creux en milieu de bouche. Comme ils sont au début de leur élevage, ces creux devraient s'estomper, du moins en partie, au cours des mois à venir. En 2024 certains lots ont dû être chaptalisés.

Vins liquoreux

A la veille des pluies du 29 août, les raisins prévus pour les liquoreux, sont murs et sains. Les 100 mm d'eau qui tombent dans un espace de 2 semaines, déclenchent le développement rapide du Botrytis. Le beau temps s'installe à partir du 12 septembre. Ceci permet un premier passage vers le 25 septembre et un 2ème tri début octobre. Le beau temps de l'arrière-saison permet un 3ème tri à partir du 13 octobre, C'est finalement ce dernier tri qui a su obtenir les bonnes concentrations.

Les liquoreux ont une belle expression aromatique de poire mure et poire William, de mirabelle et d'écorces d'oranges. La fraîcheur du millésime se manifeste tout en élégance.

Pour certains, ce millésime rappelle celui de 1986 sans toutefois avoir la même dimension gustative. Mais ils sont mieux faits. Ce sont les Cabernets qui tiennent la maturité. Ces goûts de 86 peuvent s'expliquer par la maturité tardive des Cabernets.

Bordeaux Blanc sec et Vin de France

Depuis plusieurs millésimes, les vins blancs sont moins marqués par les notes herbacées du Sauvignon. Récolté mur, ce sont les arômes de fruits (poire, pêche, citron, mangue, mirabelle.....) qui se manifestent.

	Château Suduiraud "Pur Sémillon" 100 Sém Goût de poire et de mirabelle. Les tanins de la peau du Sémillon confèrent au vin une sensation tannique. Salin en finale. Beau vin.		92-93
	Valandraud Blanc 55 Sauv gris, 40 Sauv bl, 5 Sém 13,5°, 3,1 pH Attaque minérale. Vin de bonne persistance au goût de poire, de mirabelle, de pêche, de melon et de poivre blanc. Notes calcaires en fin de bouche. Un vin de patience.		92(+)
	Aile d'Argent 54,5 Sauv blanc, 33 Sém, 12,5 Sauv gris 12,8° 3,05 pH 6,5 % malo-lactique. 45 % BN, élevage de 9 mois. Le Sauvignon marque. Vin fin, de grande précision au goût de limons et de mirabelle. Touche caramel. Vin plaisir.		92(+)
	Pavillon blanc 100 S récolté du 2 au 8 septembre 3,2 pH, 13° (20 % BN) Couleur: jaune pâle, reflet vert. Sauvignonne. Arômes de brioche, de mirabelle et d'abricot. SO2 marque l'odorat. Attaque fraîche au goût de limons, de citron vert et d'agrumes qui évolue vers une finale saline.		91-92
	Château Doisy-Daëne "Sémillon sur calcaire" Vin harmonieux au goût de brioche, de poire mure et de mirabelles. Attaque fraîche, qui évolue vers des goûts de noyau de pêche.		91(+)
	Blanc de Pichon Comtesse Sur marnes sableuses. En barriques. 1 ha derrière GPL 70 Ch, 30 Savagnin (Les marnes sableuses marchent bien pour le Savagnin. Gros Manseng) Nez finement brioché avec une touche résineuse. Attaque fraîche au goût de mirabelle et de limons. Un léger creux se manifeste à ce stade.	Vin de France	91(+)
	Château Doisy-Daëne Sec Vin harmonieux, de bonne fraîcheur, marqué par une petite sucrosité. Goût d'abricot, de pêche mure et de poire William.		91
	Château Suduiraud "Vieilles Vignes" 56 Sém, 44 Sauv blanc Mirabelle, ananas mur. Le Sauvignon se manifeste en bouche de manière discrète. Vin frais, de bonne structure au goût de mirabelles, de limons et de poire mure.		90-91
16	Reignac Très trouble à ce stade. Attaque fraîche épaulé d'un boisé de luxe. Goût de limons, de pêche mure et d'ananas. Matière.		90-91
	Alto de Cantenac Brown Nez: poire mure, notes de bois de cèdre. Vin harmonieux au goût de mirabelle et de brioche. Belle matière.		90-91

	45ème Parallèle du Château d'Issan (20 % Marsanne, 35 % Roussane, 35 % Viognier et 10 % Rolle) Calcaire dans le sous-sol. 13,2°, 4,25 ‰, 3,2 pH 500 bouteilles Arômes de sauge et de poire. Attaque fraîche, finement limonnée et épicée. Goût de poire, de sauge et de limons.	Vin de France	89-90 90-91(+)
	Les Griffons de Pichon Baron (Vin blanc sec) 100 Sémillon 80 % en barriques, 20 % en inox. Issu d'un terroir frais avec calcaire. On avait surgreffé le Merlot Vin de couleur jaune avec reflet vert aux arômes d'ananas, d'abricot, de pêche et de poire mure. Fraîcheur croquante en attaque qui évolue vers une finale saline. Goût d'agrumes, de pamplemousse et de citron. Belle structure en bouche.		90(+)
	Clarendelle Blanc 46 SEm, 27 Sauv, 27 Musc Sauvignonne au nez. Arômes de poire, de miel. Vin frais et harmonieux au goût de brioche, de limons et de noyau de pêche. Beaucoup de charme.		89 -90
	Cos d'Estournel 60 Sauv blanc, 40 Sém 12,24° Vin de couleur verdâtre aux arômes de pêche blanche, de pomme verte et de limons. Attaque fraîche de bonne persistance.		89-90
	Le Blanc d'Aiguilhe En foudres. Belle tension. Matière.		89-90
	Château Les Charmes Godard 75 Sém, 13 Sauv blanc, 12 Sauv gris Vin soyeux au goût de mirabelles, poire mûre et de noyau de pêche. Petite réduction dû à sa récente mise. Beau vin blanc axé sur l'élégance. Salin en bouche.		89-90
	Le Blanc de Duhart-Milon 62 Sém, 35 Sauv blanc, 3 Sauv gris Malgré la dominance du Sémillon, le Sauvignon se manifeste déjà à l'odorat. Attaque fraîche. Goût de limons et de mirabelle. Léger creux?		89-90
	Stella Solare de Croix Labrie 60 Sém 20 Sauv b, 200 Sauv gris Chêne et acacia. Arômes de bourbes. Pêche des vignes. Sauvignon se fait remarquer. Goût de réglisse amère.		89-90
	Château du Tertre Oxydé. Résineux. Jus de tomates. Attaque plaisante au goût de citron mur, de mirabelles et d'épices.		89-90
7	Château Sigalas Rabaud "Sémillon" Vin de couleur jaune dorée. Le Sémillon mur parle. Arômes de poire mure et de coing.. Vin frais encore marqué par une petite amertume, légèrement résineuse en fin de bouche. Beau vin.		89-90
	Les Champs libres 22 Sem, 78 Sauv Vin finement boisé aux arômes de poire mure et de mirabelle. Goût de pêche blanche et d'abricots. Vin frais au goût amer et métallique. Un petit creux se manifeste à ce stade.		89(+)
	Blanc de Lynch-Bages 77 Sauv bl, 12 Musc, 11 Sém 12,5°, 4,2 ‰, 3,12 pH, 7 ha Beau fruit; arômes de pêche des vignes, de brioche et de pain grillé. Citron mur et pamplemousse rose. Brioche et pâte d'amandes en finale. Petite réduction se manifeste à ce stade (Mis en bouteilles il y a 3 semaines).		88,5-89
13	Lilium Château Climens Poire mure, mirabelle. Creux en milieu de bouche. Touche caramel. Vin plaisant avec beaucoup de rondeur. Poire William en finale.		88-88,5 89-90
	Château Mont- Pérat 70 Sauv, 30 Sém Poire mure. Sauvignon mur se manifeste. Attaque harmonieuse, fruitée, de belle fraîcheur. Goût de pêche des vignes et d'abricots murs. Noyau de pêche en finale.		88,5-89
	Château Hosens-Picant 75 Sauv, 25 Sém Fraîcheur bien présente. Le Sémillon rapporte un peu de gras. Pêche des vignes et limons.		88,5-89
2	Chevalier de Védrines Brioche, notes de pâte d'amandes. Attaque fraîche finement sauvignonné au goût de limons.		88,5(+)
12	Opalie Château Coutet Couleur dorée avec reflet verdâtre aux arômes d'abricot et de pêche. Poire résineuse. Attaque harmonieuse de fraîcheur parfaitement bien intégrée. Touche tannique en finale.		88,5(+)
	Virginie de Valandraud "Blanc" 60 Sauv blanc, 40 Sém 12,5° pH 3,15 Petite réduction au nez. Attaque saline. Goût de pêche avec touche argileuse. Mirabelle à l'évolution. Amandes, noyau de pêche et poivre blanc en finale.		88,5
18	Château Leroy-Beauval Poire, brioche. Boisé, bien intégré. Goût de brioche, de limons et d'ananas vert.		88,5
2	Château Reynon Poire. Le Sauvignon se manifeste. Goût de limons, d'abricots et de pâte d'amandes.		88,5
	Les Arums de Lagrange 70 Sauv blanc, 14 S gris, 16 Sém 13° 3,5pH Couleur pâle. SO2. Sauvignon épaulé d'un Sémillon qui lui donne une belle rondeur. Goût de pêche des vignes, de mirabelle et d'abricots. Belle fraîcheur croquante. Beau vin blanc.		88,5

9	La Sémillante Poire, boisé. Sémillonne. Belle fraîcheur bien intégrée. Goût de limons.		88,5
14	Château Pas de l'Ane Zestes de citron séchés et oxydés. Petite réduction se manifeste à ce stade. Attaque fraîche, finement briochée, pas trop dense mais plaisante. Goût d'abricot, de citron et de brioche.		88-88,5
	Lions de Suduiraud 56 Sém, 29 Sauv bl, 15 Sauv gris Vieilles vignes de Sémillon. Ananas mur. Vin salin doté d'une fraîcheur parfaitement bien intégrée au goût de mirabelles, de malt, de limons, de pêche et de pâte d'amandes. Léger creux? Le Sauvignon se manifeste.		88-88,5
3	A de Château d'Arche Vin de couleur jaune dorée. Brioche, touche oeufs pourris. Attaque suave qui évolue vers des goûts de noyau de pêche, de limons, de brioche et de pâte d'amandes. La réduction se confirme en bouche.		88-88,5
	Blanc du Beau-Père 40 Sauv blanc, 60 Sauv gris 0,5 ha graves fines (Pomerol) Sur lies en barr 60 %, en jarre 40 % 13°, 3,3 pH Sauvignonne. Petite réduction se manifeste. Attaque fraîche au goût d'abricot, de pêche et de réglisse amère. Réduction se confirme en bouche.		88-88,5
	Château Lafont-Fourcat 60 Musc, 40 Sauv blanc Nez finement brioché aux arômes de mirabelle et de poire mure. Léger creux se manifeste à ce stade. Vin frais au goût de poire et de réglisse.		88-88,5
	Grand Village blanc 100 Sauv bl Sauvignon marque le nez. SO2 bien présent à ce stade. Mirabelle. Léger creux. Attaque fraîche au goût de brioche, de pêche des vignes et d'abricots. Amer et métallique en fin de bouche. Goût de noyau de pêche et de bourbes en finale.		88-88,5
	Château Fourcas Dupré Attaque fraîche, limonnée. Sauvignon vert se manifeste. Goût de poire. Fluide.		88
14	Doisy Daëne "Sémillon" Lemons, noyau de pêche, pâte d'amandes. Le bois marque.		88
1	Château Fleur Haut Gaussens Sauvignon vert se manifeste. Vin réduit, de fraîcheur mordante au goût de citron, de limons, de mirabelle et de pâte d'amandes.	Bordeaux Blanc	88
10	Château Lafaurie Peyraguey "Sec" Brioche, notes de réduction. Petite verdeur se manifeste. Goût de malt et de limons.		88
	Pagodes de Cos 61 Sémillon, 39 Sauv blanc Vin frais avec un léger creux en milieu de bouche, au goût de limons et d'ananas mur, marqué par un Sauvignon qui présente encore quelques notes de verdeur.		88
5	Demoiselle de Sigalas Rabaud Mirabelle, limons murs. Attaque fraîche qui évolue sur un creux en milieu de bouche. Pâte d'amandes avec touche de réduction en fin de bouche.		88
	Château Puygueraud 78 Sauv blanc, 22 Sauv gris Abricots, pêche des vignes. Petite réduction se manifeste. Goût de limons. Frais en finale.		88
8	Château Doisy-Daëne "Sec" Nez marqué par des arômes de citron mur. L'attaque est fraîche. Goût d'abricot et de noyau de pêche. Un creux se manifeste à ce stade.		87,5-88
20	Chardonnay Très trouble. Acidité soutenue un peu masquée par la turbidité du vin. Citron vert. Poire pas mure. Limons.	Bordeaux Blanc	87,5(+?)
11	Léonie de La Tour Blanche Couleur pâle. Un petit creux se manifeste en milieu de bouche. Goût de poire mure, de limons et de pâte d'amandes.		87,5
1	Clos du Hez Couleur jaune pâle, reflet vert. Attaque fraîche au goût de citron mur et de mirabelles.		87,5
4	Château de Suau "Sec" Nez mirabelle, brioche. Boisé se manifeste en attaque. Frais, léger creux en milieu de bouche. Un vin minéral au goût de poire, de vanille et de malt.		87,5
6	Château Haut Bertinerie Jaune pâle. Sauvignon en légère sous-maturité se manifeste. Vin frais, pas très dense au goût de pâte d'amandes et de bile. Poire en finale.	Blaye / Côtes de Bordeaux	87-87,5
13	Château Côte Montpezat Poire, touche coing. Attaque fraîche qui évolue vers des notes amère et métalliques. Poire en fin de bouche.	Bordeaux Blanc	87-87,5
	Château de Malleret Petite réduction se manifeste. Métallique. Ananas et citron.		87?
	Loudenne Le Château Poire mure. Vin frais, pas très dense au goût de pêche, de limons et de pâte d'amandes. Finale métallique.		87

6	Jardins de La Tour Blanche Couleur pâle. Nez réduit. Pêche blanche. Réduction se confirme en bouche. Pâte d'amandes en finale. Manque de fruit. Minéral en fin de bouche.		87?
7	Château Loudenne Pomme rancio. Pomme verte et poire pas mure en attaque. Touche herbacée se manifeste en finale.	Bordeaux Blanc	87
8	Château Penin SO2 à gogo. Sauvignonne. Arômes de bourbes. Goût de pâte d'amandes.	Bordeaux Blanc	86,5
12	Château Sainte-Marie Réduit. Métallique. Bourbes. Frais. Limons.	Entre-Deux-Mers	86,5
5	Château La Grâce Fonrazade Abricots, bourbes. Vin boisé avec touche volatile qui évolue vers des goûts de cacao, de brioche et de torréfaction. Finale amère et métallique au goût de pain grillé.	Bordeaux Blanc	85,5??
France	Le Retout blanc Poire oxydée. Limons. Vert		86
22	Château La Rose Perrière Volatile au nez et en bouche.	Bordeaux Blanc	80???

Graves blancs

10	Château Brondelle Poire mure. Attaque fondue. Goût de mirabelles, de pêche des vignes et de poire.		88,5(+)
	Château Chantegrive Arômes de poire mure. Vin de fraîcheur croquante au goût de poire, d'abricots, de pêche des vignes et d'amandes.		88,5
	Château Rahoul Marqué par le Sémillon. Vin frais, de bonne persistance, au goût de mirabelle et de pêche. Petite amertume se manifeste en finale.		88,5
19	Château Tourteau Chollet Odeur de goudron. Poire et réglisse à l'agitation de verre. Frais et salin en attaque. Goût de poire, de réglisse amère et d'amandes.		88(+)
17	Château Crabitey Trouble. Arômes de poire et de réduction. (Bourbes) Attaque fraîche, finement limonnée. Goût d'ananas vert et de réglisse en fin de bouche.		88(+)
	Château Ferrande Brioche, notes de torréfaction. Léger creux en attaque. Vin frais Au goût de pêche, de limons et de pâte d'amandes. Un goût de bourbes se perçoit encore à ce stade.		87,5-88
21	Clos Floridène Encore sur lies fines. Attaque fraîche, au goût poire mure, de réglisse amère et de limons. Sauvignon en légère sous-maturité se manifeste. Quetsches et amandes en finale.		87,5-88
3	Château Saint-Robert Cuvée Poncet Deville Notes de réduction, touche volatile. Goût d'abricots, de pâte d'amandes et de citron. La volatile durcit la finale.		86,5

Pessac-Léognan blanc

	Château Haut-Brion Blanc 56,1 Sém, 43,9 Sauv Nez: brioche, torréfaction, d'amandes grillées. Attaque fraîche, suave et fondue qui évolue vers une fin de bouche épicée, finement briochée et cacaotée. Goût de limons et de noyau de pêche. Dentelles. Beaucoup de finesse. Beaucoup de matière.		94(+)
	Château La Mission Haut-Brion Blanc 59 Sém, 41 Sauv Belle fraîcheur se manifeste. Goût de mirabelle, de limons, de pêche blanche et d'amandes. Vin élégant, de grande structure.		93-94
	Château Smith Haut Lafitte 90 Sauv, 5 Sém, 5 Sauv gris Nez: poire mure, limons et amandes. Vin harmonieux et élégant, de bonne persistance, au goût sauge, de citronnelle, de mirabelle, de mandarine, de citron mur, de poivre blanc et d'amandes. Le touché du Sémillon se manifeste en finale.		92 92-93
	Domaine de Chevalier Nez: réglisse amère, poire et pêche mure. Fraîcheur croquante. Goût de citron vert, de limons, de brioche et d'amandes. Finale amère. Très Domaine de Chevalier.		92

	Clos Marsalette 65 Sauv, 35 Sém 20 % bois neuf. Le Sémillon se manifeste de manière élégante. Goût de poire mure et de de pêche blanche. Vin plaisir.		91-92
	Le Clarté de Haut-Brion 64,5 Sem, 35,5 Sauv Petite réduction se manifeste. Attaque nerveuse, finement épicée. La fraîcheur est couverte par la matière. Goût de limons, de mirabelle et de noyau de pêche. Touche cacao. Le Sauvignon se manifeste en finale.		91-92
	Château Pape Clément Beau blanc au goût de miel, de poires, de coing et de pamplemousse. Matière.		91-92
	Le Petit Smith Haut Lafitte 80 Sauv blanc, 20 Sém Mirabelle, boisé finement brioché. Pain grillé. Citron mur, abricots et poivre blanc. Vin plaisir.		91(+)
	Château Larrivet Haut-Brion Brioche, notes de torréfaction. Mirabelle avec touche réglisse. Attaque suave et structurée qui évolue vers des goûts salins, finement torréfiées.		90-91
	Château Malartic-Lagravière Touche caramel, notes de torréfaction. Petite réduction se manifeste encore à ce stade. Goût de poire, de noyau de pêche et de pâte d'amandes. Amer en finale. (débourbage moins poussé??)		90(+)
	Château La Louvière Nez réduit. Attaque fraîche. Goût de limons et de pêche mure. Belle trame en bouche. Sauvignon non herbacé se manifeste.		89-90
	Les Hauts de Smith 100 Sauv blanc 15 000 bout Goût de pêche et d'abricots. Fraîcheur bien intégrée. Sauvignon mur parle. Beau vin sur le fruit.		89-90
	Château Bouscaut 80 Sauv bl 20 Sém L'SO2 masque l'odorat du vin. A l'aération, le Sauvignon se manifeste.. Attaque fraîche qui évolue vers des goûts de pêche, de mirabelle, de limons, de malt, de réglisse amère et d'amandes. Léger creux. Granulé du calcaire parle. Salin en fin de bouche.		89-90 89
	Esprit de Chevalier Poire, coing et brioche. Beau gras. Vin de charme.		89(+)
4	Château de Rochemorin Vin blanc, finement poivré au goût de poire mure, de mirabelles, de limons et de pamplemousse rose.		89
	Château Lespault-Martillac 70 Sauv, 30 Sém Beau gras. Attaque fraîche, de bonne persistance. Goût de limons et de pêche des vignes.		88,5-89
	Château Latour-Martillac Nez finement vanillé. Pêche blanche à l'évolution dans le verre. Vin harmonieux, de fraîcheur bien intégrée au goût de limons. Pâte d'amandes et noyau de pêche en finale.		88,5-89
	Château Olivier Caramel, notes de torréfaction. Attaque fraîche, harmonieuse. Goût de pamplemousse et de pêche des vignes.		88,5-89
	Château de Rouillac SO2. Abricots murs. Fraîcheur marquée. Limons. Bonne structure de fruits murs. Touche mirabelle. Limons.		88,5(+)
11	Château de Cruzeau Sauvignon de réduction se manifeste à ce stade. Fraîcheur bien intégrée. Goût d'abricots et de pêche.		88-88,5
	Château Carbonnieux Limon. Sauvignon mûr, de bon fruit.		88-88,5
	Château Picque-Caillou Flan caramel. Attaque fraîche dominée par une amertume. Goût de pamplemousse rose. Une petite réduction se manifeste à ce stade.		88(+)
15	Château Haut Lagrange L'odorat est encore masqué par des notes de réduction. Vin salin au goût de poire, de mirabelle pas mure et de citron. Une petite verdeur se manifeste en finale.	Pessac-Léognan	87,5-88
9	Château Léognan Vin frais au goût de zestes de citron et de brioche encore un peu réduit. Goût de bourbes en finale.	Pessac-Léognan	87,5-88
	Château de France Vin aux arômes de citron, de poire et de flan caramel. Acidité mordante se manifeste à ce stade. Goût de pâte d'amandes en fin de bouche.		87,5(+)
	Château Couhins Réduit. Sauvignonne. Métallique. Goût de bourbes.		86,5-87

Sauternes

15	Château Coutet Nez floral et fruité. Goût de poire William mure, d'écorces de citron caramélisées, de cannelle et d'épices. Notes salines, finement réglissées. Beau gras. Poire William en finale.		92-93 93(+)
	Château Suduiraud 100 Sém (<i>style de millésime frais comme 2007</i>) Vin de couleur jaune dorée qui exhale des arômes de poire mûre et de mirabelle. Goût de poire William, d'agrumes et de limons. Un Sauternes de grande pureté et harmonie. La fraîcheur du millésime intègre les 130 g de sucre résiduel merveilleusement bien.		92-93
3	Château Haut Bergeron Touche radis. Attaque fraîche et douce au goût de mirabelle, d'abricot sec et de limons. Beau Sauternes.		92
18	Château La Tour Blanche Vin de couleur jaune dorée. Goût d'abricots, de pamplemousse rose, d'oranges confites et d'écorces de citron caramélisés. Touche radis. Un beau Sauternes qui présente encore un léger creux en milieu de bouche.		91-92
11	Château Doisy-Daëne Poire William, limons, arômes de Yuzu, mirabelle. Touche truffe. Gras en attaque. Touche truffe se manifeste en bouche. Salin. Goût d'abricots, de pêche. Poire en finale. Duclot: plus de truffe. Mirabelle, beau gras. Sauterne frais, finement poivre blanc et pêche des vignes.		91-92
12	Lafaurie-Peyraguey Brioche, limons. Fraîcheur finement épicée. Belle persistance en bouche. Beau vin avec beaucoup de structure. Epices.		91-92
14	Château Sigalas Rabaud Moins dense. Style bio. Epices. Beau. Poire mure. Belle structure finement épicée. Poire William. Vin frais au goût de limettes, de pamplemousse rose, de poire mure et de limons.		90-91 91(+)
6	Château Mirat Arômes de poire. Brioche, mirabelle et épices en attaque. Un Sauternes structuré de fraîcheur bien intégrée.		91
2	Château Lamothe Guignard Nez: mirabelle, poire, notes de café. Le bois se manifeste à ce stade. Goût de cannelle, de mirabelles et de limons caramélisés.		91
	Château Bastor-Lamontagne Nez: radis, limons, poire mure. Goût de radis, de poire William, de citron caramélisé et de yuzu. Beau Sauternes.		90(+)
10	Château Doisy Védrières Poire mure. Beau vin avec un gras et une fraîcheur de grande classe. Poire en fin de bouche.		89 90-91
	Château Rayne Vigneau Poire oxydée. Touche radis. Salin en attaque il évolue vers un léger creux milieu de bouche. Vin frais, de fraîcheur bien intégrée au goût de mirabelle, de limons et de pêche des vignes. Plaisante bouteille.		89-90
13	Château Rabaud Promis Poire, mirabelle, épices. La fraîcheur du vin est en harmonie avec la douceur du vin. Beau vin de structure monstre.		89-90
16	Château Guiraud Arômes de poire mure et de pêche des vignes. Attaque douce qui évolue vers un léger creux. Le bois marque. Vin chaleureux, de bonne structure, au goût de mirabelles, de brioche, de limons et de pêche des vignes. Petite amertume en finale.		89 89-90
1	Château Filhot Nez: poire mure. Vin qui enchante par son harmonie et sa structure. Goût d'oranges confites, de noyau de pêche et d'abricots. Touche résineuse se manifeste.		89
5	Château d'Arche Couleur dorée. Brioche, cacaouhètes. Vin de bonne structure encore marqué par le bois. Goût de mirabelles et de pêche des vignes.		89
7	Château Caillou Poire mure, cannelle. Limons en agitant le verre. Attaque soyeuse qui évolue vers un léger creux en milieu de bouche. Douceur merveilleusement bien intégrée. Goût de pêche et d'amandes en finale.		89
4	Château Nairac Poire mure, brioche, cacaouhètes. Encore marqué par un léger creux. Vin doux au goût de mirabelles et de citron mur.		88,5-89
17	Clos Haut Peyraguey Un Sauternes de style plus sec aux arômes de limons et de poire. Léger creux. Goût d'abricots, de citron mur, de mirabelle et de poire William. Petite amertume se manifeste en finale.		88,5 88,5-89
8	Château Broustet Poire, abricot, notes de morilles à l'odorat. Un Sauternes de style plus sec qui évolue vers une fin de bouche marquée par des notes résineuses. Petit creux se manifeste.		86,5 88,5
9	Château Suau Mirabelle, encens, touche bois de cèdre. Fraîcheur bien intégrée. Léger creux. Goût de mirabelle et de limons.		88,5

3	Château Romer du Hayot Moins dense, plus chaleureux en attaque. Goût de mirabelle, de limons, d'amandes et d'écorce de citron caramélisées.		88,5
2	Château Cantegril Champignon de Paris. Fraîcheur croquante au goût de mirabelle et de pêche des vignes. Douceur bien intégrée. Goût de mirabelle en finale. Se manifeste à ce stade de manière aigre-douce.		88,5
1	Château Bel Air Couleur jaune dorée. Poire légèrement mâchée, coing. Attaque douce au goût de coing, d'abricot sec et de poire William. Vin frais, de densité moyenne.	Sainte-Croix du Mont	88,5

Bordeaux et Côtes de Bordeaux

	Bathus Vin structuré aux tanins soyeux au goût de quetsches, de mûre, de cannelle et de bois de cèdre et pomme Grenade. Violettes en finale. Terroir calcaire se manifeste.		91-92 89-90 = 90-91
	Château d'Aiguilhe Castillon 80 M, 20 CF Violettes, réglisse douce. Attaque fraîche. Tanins structurés se manifestent en bouche. Goût de quetsches, de framboises, d'abricots, de pomme grenade et d'épices.	Castillon	90-91
	Grand vin de Reignac Vin que enchante le palais par le caractère soyeux et structurés de ses tanins. Goût de cassis et de quetsches. Fin de bouche finement cacaotée. Beau vin.		90
	Château Reynon Bonne persistance en bouche. Goût de quetsches, d'épices et de pomme Grenade.		89(+)
	A Nos Amours par Lafont Fourcat 100 M, 14°, 3,48 pH (100 % BN) Vin plaisant, de bonne persistance, au goût de mûre, de griotte et de quetsches. Petite austérité se manifeste à l'attaque. Beau vin. Aucun creux.		89(+)
	Château La Prade 65 M, 35 CF 45 hl/ha Mûre, cerises noires. Tanins d'extraction douce. Goût de quetsches, de pomme Grenade, de réglisse amère et de cacao. Léger creux se manifeste.		88,5-89
	Les Perrières 80 CF, 20 M Nez: violettes, framboises et épices . Tanins soyeux épaulés d'une fraîcheur bien intégrée tapissent le palais. Petit creux en milieu de bouche. Goût de quetsches et de noyau de pêche. Métallique en finale. Terroir calcaire se manifeste.		88,5-89
	Château Puygueraud 84 M, 14 CF, 2 Malbec 45 hl/ha Vin de couleur soutenue aux arômes de quetsches, de framboises et de pomme grenade. Tanins soyeux, de bonne structure se manifestent. Goût de noyau de pêche, de mûre, de framboises et de violettes. Touche cuir en finale.(= Malbec) Léger creux.		88,5(+)
Castillon	Château Claud-Bellevue argilo-calcaire 60 M, 40 CS Fruits rouges. Vin structuré au goût de framboises acidulées, quetsches et bois de cèdre. Notes de torréfaction. Touche métallique en finale.	Castillon	88,5(+)
Bx	Château Lafont-Fourcat 50 M, 10 CF, 40 Malbec 13° 3,45 pH Vin fruité au goût de quetsches, de mûre de, cacao et de pomme Grenade.		88,5(+)
	Alcée 93 M, 7 CF 25 fl7ha Nez: violettes, bois de cèdre. Beau vin au goût de framboises, de quetsches, de noyau de pêche, de pomme Grenade et de bois de cèdre. Léger creux		88,5
	Domaine Virginie Thunevin calcaire et argilo-calcaire 100 M 13,5°, 3,7pH Jus de cerises noires. Vin chaleureux et structuré avec un léger creux en milieu de bouche au goût de quetsches, de pomme Grenade et de cacao.		88,5
	Grand Village 90 M, 12 CF Réglisse au nez. Tanins soyeux au goût de violettes, de framboises, de de cacao, de pomme Grenade et de quetsches pas très mures. Tanins épicés, marqués une petite verdeur, se manifestent à ce stade. Creux en milieu de bouche. Métallique en finale.		88,5
Castillon	Château La Croix Lartigue 60 M, 40 CF coteaux argilo-calcaires. Tanins fermes. Léger creux se manifeste. Goût d'épices, de quetsches et de poivre noir. Métallique.		88,5
Cadillac	Château Ricaud Orties, violettes et réglisse. Tanins soyeux tapissent le palais. Goût de réglisse et de quetsches. Griotte en finale.		88-88,5
Bourg	Château Fougas 80 M, 20 CS argilo-calcaire, plateau argile bleu, sablo-graveleux Poivronne. Léger creux. Cacao à gogo en finale.		88(+)
Bx Sup	Château Pey La Tour Reserve Quetsches. Tanins fermes, finement cacaotés. Goût de réglisse amère. Griotte et pomme Grenade en finale.		88

	Clos Lunelles Couleur noire. Mûre, cerises noires, bois de cèdre, cacao. Bois chauffe légère domine le palais. Goût de quetsches et de pomme Grenade en finale.		88
	Château Montlandrie Couleur noire. Bois de cèdre. Tanins raides et métalliques sèchent le palais. Bois de luxe.		88(?)
	Château de Monbadon Poivron et cacao. Tanins raides et asséchants.		87???

Fronsac

Grêle

17	Château de la Dauphine Réglisse et violettes. Vin tout en dentelles aux tanins suaves, finement épicés. Goût de framboises, de pomme Grenade, de mûre et d'encens. Noyau de pêche et cacao en finale. Beau vin.	Fronsac	91-92 91
19	Château Fontenil Truffe, cassis mur. Vin dense avec beaucoup de profondeur. Mais un minuscule "creux du millésime" se manifeste à ce stade. Calcaire frais. Jus de cerises noires, cacao et pomme Grenade en finale.	Fronsac	90(+) 91-92
22	Château Les Trois Croix Vin élégant et frais marqué par son terroir calcaire. Goût de pomme verte, de cassis et de pomme Grenade. Touche fenouil.	Fronsac	89(+)
16	Château Villars Mûre, jus de cerises noires. Vin frais, de bonne structure tannique, au goût de quetsches, de pomme Grenade et de cacao. Calcaire se manifeste.	Fronsac	88,5-89
	Carlmagnus Tanins cacaotés qui sèchent en fin de bouche. Goût de cacao, de pomme Grenade et de bois de cèdre. Matière.		88,5(+)
18	Château de La Huste Orties. Tanins plus autères. Quetsches, cacao et pomme verte en finale.	Fronsac	87,5-88
20	Château La Vieille Cure Orties. Tanins herbacés qui sèchent le palais. Léger creux. Cacao et cassis en finale.	Fronsac	87,5-88
21	Château Dalem Fluide, vert. Quetsches. Tanins sèchent.	Fronsac	87,5

Satellites de Saint-Emilion

Montagne	Vieux Château Saint André Poire mure, touche violettes. Coing. Tanins suaves et élégants au goût de poire et de coing. Tanins en dentelles, d'excellente texture. Vin complet sans aucun excès.		92-93
Montagne	Château La Papeterie Montagne Saint-Emilion 80 M, 20 CF Attaque harmonieuse, finement épicée. Goût de quetsches, de pomme Grenade et de raisins secs. Fraîcheur bien intégrée. Limons et quetsches en finale. Granulé des tanins se manifeste.		89(+)
Montagne	Clos de Boüard Mûre, jus de cerises noires. Vin juteux au goût de réglisse, de quetsches et de pomme Grenade. Attaque chaleureuse. Tanins structurés bien enveloppés. Harmonieux. Petit creux se manifeste à ce stade.		88,5(+)
Lussac	Château du Courlat 100 M 5 oct récolte. 30 % BN. Débourrement fin mars, sans coulure pour eux. Mais hétérogène. Tris. 13° Framboises, violettes. Attaque marqué par des tanins massifs qui évoluent vers un léger creux en milieu de bouche. Goût de pomme Grenade et d'épices. Pomme verte rancio en finale. (Airpuls = forme d'extraction douce)		88
Montagne	Domaine Simon Blanchard "Guitard" 4 Malbec, 7 M, 89 CF Vin de bonne densité au goût de quetsches, de cannelle et de pomme Grenade. Un léger creux se manifeste. Tanins sèchent en finale.		87,5-88

Saint-Emilion

L'hiver a été chaud et pluvieux (800 mm d'eau sur un total de 1200 mm). A Saint-Emilion, le débourrement commence autour du 23 mars (Château de Ferrand); la floraison début juin (Château Le Prieuré). Mais la floraison a été très

hétérogène et a duré 6 semaines. A Cheval Blanc et à Lassègue on a "sacrifié" les premières fleurs dans le but d'obtenir une vendange plus homogène et une date récolte un peu plus tardive.

La pression du mildiou a été intense. C'est finalement la période sèche de juillet et d'août qui diminue la pression du mildiou et déclenche la contrainte hydrique. Les averses (60 à 90 mm lors de la période des vendanges) et les températures fraîches de septembre ont été favorables au développement du Botrytis; il fallait absolument surveiller l'état sanitaire de la vendange.

A Saint-Emilion, la récolte du Merlot se fait du 27 septembre au 3 octobre, celle du Cabernet Franc à partir du 4 octobre.

	Château Ausone 65 CF, 35 M Touche orties se manifeste à ce stade. Réglisse amère. Tanins soyeux, très présents, tout en dentelles et sans aucune austérité, d'une élégance rarement vu dans ce millésime. Noyau de pêche et de framboises.		96-97
	Château Canon La Gaffelière Limons, coing, touche miel. Poire, framboises. Elégance et subtilité. Goût de cannelle, d'épices et de pomme Grenade. Vin de matière dingue qui se manifeste tout en discrétion. Beau vin.	1er	95
	La Mondotte Cannelle, jus de cerises noires. La fraîcheur du millésime donne du bien à la Mondotte. Vin d'extraction douce au goût de framboises, de quetsches et d'abricots. Belle matière.	1er	95
	Château Clos Fourtet 84 M, 10 CF, 6 CS 13° 3,43 pH 30 hl/ha 17 ha d'un seul tenant calcaire Mirabelle, violettes, réglisse douce. Attaque fraîche, finement épicée. Tanins soyeux et élégants, d'excellente structure. Goût de quetsches et de noyau de pêche. Beau vin.	1er	94-95
	Château Bélair-Monange 98 M, 2 CF Violettes, réglisse, poire mure. Le calcaire se manifeste. Le crayon du calcaire se ressent en bouche. Attaque épicée au goût de quetsches, de mûre et de coing. Vin frais de belle tension. Les tanins se manifestent tout en dentelles. Belle bouteille.	1er	94-95
	Château Larcis Ducasse Mûre, encens, cannelle. Fraîcheur bien intégrée. Vin tout en dentelles qui enchante par sa structure discrète, mais omniprésente. Fin de bouche: épices et réglisse. Beau vin.	1er	94-95
	Château Trotte Vieille Framboises, coing, raisins secs. Tanins soyeux, de bonne fraîcheur au goût d'épices et de coing. Vin d'extraction douce, finement épicé. Excellente matière. Goût de noyau de pêche, d'épices, de coing et de pomme Grenade. Touche métallique se manifeste en finale.	1er	94(+)
	Château Cheval Blanc 48 CF, 46 M, 6 CS 70 % GV (15 % Petit Cheval, 15% vrac) Utilisation du densimètre. 34 % de la récolte ont été éliminées. Les Merlots ont été chaptalisés à 13°. Orties. Mûre, jus de cerises noires. Le pH de 8,8 explique la robe puissante. Goût de bois de cèdre, de cerises noires et d'épices. Tanins élégants de persistance impressionnante. Un Cheval Blanc avec fermeté; le Merlot n'a pas pu donner sa trame soyeuse au vin.		94???
	Chapelle d'Ausone 85 CF, 15 CS Nez: fruits rouges, cerises noires, framboises. Tanins frais et soyeux tout en dentelles. Goût de framboises, de réglisse et de pomme Grenade. Beau vin.		93-94
1GCC A	Château Figeac 33 M, 28 CF, 39 CS 13° 3,66 pH 60 000 bout A Figeac on a commencé le 1er octobre avec la récolte du Cabernet Franc. 30 % ont été éliminés. Cannelle, mûre, cerises noire et encens. Tanins soyeux, assez denses, finement épicés. Goût de violettes et de réglisse amère. La fraîcheur du millésime se manifeste tout en dentelles. Vin harmonieux, présentant encore un léger creux. Cacao, pomme Grenade, poivre et bois de cèdre en fin de bouche.	1ER A	93-94
	Château Angelus 13,8° 40 hl/ha 3,65 pH Nez un peu plus fermé. Notes orties coupées. Vin frais aux tanins soyeux, finement épicés. (Ramassé sur la fraîcheur afin d'éviter la pourriture.) Goût de violettes, de groseilles rouges et de quetsches. Léger creux. Réglisse amère en bouche. Raisin mûr se manifeste.		93(+)
	Clos St Martin 80 M, 15 CF, 5 CS Nez brioche, notes de torréfaction. Framboises et mûre. Vin structuré aux tanins fins et soyeux. Le calcaire se manifeste. Goût de pêche, d'agrumes et de violettes et de cassis.	GCC	92-93
	Château Pavie Macquin Jus de cerises noires. Truffe. Plus frais en attaque. Le sol argileux se manifeste. Belle structure. Goût de jus de cerises noires, de quetsches et de pomme Grenade. Tanins biens intégrés. Granulé des tanins en bouche. Violettes. Léger creux.	1er	92-93
	Château Valandraud 85 M, 9 CS, 6 CF 13,5°, 3,5pH 100 BN Nez: cassis, cannelle, notes de torréfaction. Attaque fraîche. Tanins soyeux et fins au goût de pêche et de framboises. Moins opulent que d'habitude. Un autre style.	1er	90-91 92-93

1	GCC	Château Beauséjour 72 M, 28 CF 13° 28 hl/ha 70 % GV Arômes de violettes, de réglisse douce, de mûre, de framboises. Touche herbacée du Cabernet Franc se manifeste. Les tanins soyeux et fins. Le milieu de bouche est encore marqué par un creux. Une proportion de bois neuf sera nécessaire pour le colmate. Goût de quetsches et de pomme Grenade. La véraison a été longue. Avant le changement de couleur on a éliminé les raisins en retard. 30 % de perte par le mildiou.	1er	91-92
		Lassègue, 45 M, 49 CF, 6 CS 60 BN, 40 B 1 vin 24 ha 13,2° 45 hl/ha Le Cabernet Franc devient de plus en plus dominant sur Lassègue. Le Cabernet Franc se manifeste. Vin frais aux tanins suaves et fondus. Tanins d'extraction douce. (Vendange manuelle avec tri optique) Goût de violettes, de réglisse, de bois de cèdre et de cacao. Beaucoup d'harmonie. Notes de coing, de pomme Grenade et de quetsches en fin de bouche. Beau vin.	GCC	91-92
		La Closerie de Fourtet, 80 M, 20 CF 13+ 3,56 pH Les pépins étaient verts. Pas de remontages. Pas d'amertume verte. Le vin est marqué par les jeunes Cabernets Francs. Les Merlots sur calcaire ont donné une touche CF. Goût de framboises et de violettes. Noyau de pêche, mirabelle pas trop mure et cacao en bouche. Un léger creux mais une belle harmonie. Beau II de Clos Fourtet.		91(+)
		Château de Fonbel 65 M, 31 CF, 4 Carmenère Beau fruit. Attaque suave, finement épicée, aux tanins soyeux, de bonne structure. Goût de quetsches, de réglisse et de noyau de pêche. Plaisir en bouche. Touche orties du CF se manifeste à ce stade.		91(+)
		Château La Clotte 80 M, 20 CF Mûre, violettes. Boisé bien présent à ce stade, notes de torréfaction, Goût de quetsches, de pomme Grenade, de noyau de pêche et d'épices..		91(+)
54		Château Grand Corbin-Despaigne 84 M, 12 CF, 2 CS Quetsches. Tanins soyeux, cacaotés; le terroir de Pomerol prend le dessus. Le Merlot est moins exubérant que les millésimes précédents. Violettes en fin de bouche.	GCC	91(+)
		Château Moulin St Georges 80 M, 20 CF Mûre, jus de cerises noires. Tanins fins mais fermes, d'extraction douce. Goût de cannelle, de violettes, de réglisse et de torréfaction. Belle matière avec une fraîcheur bien intégrée. Le CF se manifeste.		91
		Château Fleur Cardinale 70 M, 20 CF, 10 CS Arômes de mûre, de violettes. Vin équilibré aux tanins soyeux, d'extraction douce, finement épicés. Goût de quetsches, de framboises et de violettes.	GCC	90-91
		Clos de l'Oratoire 80 M, 20 CF Vin harmonieux d'excellente persistance au goût de quetsches, de cannelle, de pomme Grenade, de poivre et d'épices. Le Cabernet Franc marque le vin à ce stade. Beaucoup de charme.	GCC	90-91
		Château La Serre 75 M, 25 CF Quetsches. Tanins frais, d'extraction douce. Goût de quetsches et de violettes de griotte et de pâte d'amandes. Granulé des tanins en finale.	GCC	90-91
		Château Rocheyron 80 M, 20 CF, 10 % BN, 10 % 1200 I, 80% B 1 vin 13,2° Plateau calcaire. Depuis 2012 en biodynamie. 35 hl/ha. (Si on fait 40, on perd le caractère calcaire, qui est un caractère austère. 13000 bout pour 2024 (éventuellement 15000 bout) Attaque fraîche, calcaire parle. Vin d'extraction douce au goût de violettes, de mûre, de framboises (= le marqueur du terroir calcaire) et d'épices. Les tanins y sont. Cannelle, noyau de pêche et pomme Grenade en finale.	GC	90-91
		Clos Badon Thunevin 60 M, 40 CF 13,5° 3,7 pH graves et silice Réglisse, violettes. Léger creux. Tanins structurés. Goût de quetsches, de réglisse et de noyau de pêche. Beau vin.	GCC	90-91 91
		Château Laroque 98 M, 2 CF Nez mâché. Attaque harmonieuse aux tanins doux, de belle matière. Goût de violettes, de mûre, de noyau de pêche et de cacao. Bois de cèdre.	GCC	90-91
		Virginie de Valandraud 90 M, 5 CF, 5 CS 13° 3,6 pH argilo-calcaire, graves Notes de torréfaction se manifestent à l'odorat. Attaque puissante de bonne profondeur et fraîcheur. Goût de quetsches, de griotte et de pomme Grenade. Calcaire se manifeste en finale.		90-91
		Le Petit Cheval 15 % de la récolte 72 M, 28 CF Touche orties. Léger creux en milieu de bouche. Vin frais aux tanins structurés qui évoluent sur une fin de bouche astringente et amère. Goût de quetsches et d'épices. Beaucoup de mâche.		90 (+)
		Château Balestard La Tonnelle Mûre, cerises noires. Vin frais aux tanins soyeux. Boisé de luxe bien intégré. Framboises épicées et quetsches en fin de bouche. Le calcaire du plateau se manifeste.	GCC	90(+)
		Château Haut Simard 80 CF, 20 M Violettes, framboise. Vin aux tanins soyeux finement épicé. Quetsches en fin de bouche. Belle bouteille.		90(+)
		Croix de Beauséjour 95 M, 5 CF 13° 28 hl/ha 30 % Issu de parcelle du bas et le CF sur le plateau (3 % de presse) 1er millésime dans le nouveau cuvier. (vin de presse ont été élevés en feuilletes) Framboises, mûre. Tanins frais, soyeux, finement quetschés. Petite dureté des tanins se manifeste en fin de bouche. Noyau de pêche en finale .		90(+)

	Carillon d'Angelus. 90 M, 10 CF Violettes, réglisse. Vin harmonieux avec une bonne masse tannique sans pourtant être monstrueuse. Léger creux. Le CF se manifeste. Quetsches, pomme Grenade et épices en finale.		90(+)
	Château Fonroque 62 M, 38 CF Tanins soyeux. Léger creux. Goût de quetsches et de pomme Grenade. Noyau de pêche, violettes et épices en finale.	GCC	90(+)
	Château Côte de Baleau 95 M 5 CF argilo-calcaire (sables ont été éliminés) Nez: mûre, violettes et réglisse. Tanins structurés, finement épicés qui sèchent le palais à ce stade. Goût d'abricots, de quetsches, de pomme verte, de cacao et d'épices en finale. Bois de cèdre. Matière.	GCC	89-90 90
	Château La Gaffelière 60 M, 40 CF 13,5°, 3,55 ph Mûre, encens, cerises noires. Tanins frais en dentelles, encore un peu astringents dominant le palais. Un creux se manifeste en milieu de bouche. Pomme Grenade, quetsches et épices en finale.	35	89-90
	Château Corbin 28 hl/ha 3,55 pH 13,3° Mûre, jus de cerises noires. Tanins en dentelles. Goût de pomme verte, de poire et de pomme Grenade. Tanins frais, assez soyeux, finement épicés. Goût de quetsches, de cacao, de pomme Grenade et de noyau de pêche. Amertume en fin de bouche. Un léger creux se manifeste.	GCC	89-90
	Couvent des Jacobins 80 M, 18 CF, 2 CS Un peu trop extrait. Tanins cacaotés. Belle structure. A voir dans le temps.	GCC	89-90
	Château Bellevue Notes de torréfaction et de pain grillé. Les tanins suaves évoluent vers des goûts de framboises, de noyau de pêche et de pain grillé. Torréfaction en finale. Fraîcheur bien intégrée.	GCC	89-90
	Château Quinault l'Enclos 63 M, 17 CF, 20 CS Couleur soutenue. Vin suave avec une fraîcheur bien intégrée au goût de mûre, de violettes et de framboises. Pâte d'amandes noyau de pêche, quetsches et épices en finale. Touche cacao.	45 €	89-90
59	Château Fombrauge Vin structuré au goût de bois de cèdre, de quetsches et pomme Grenade.	GCC	89-90
	Château La Gaffelière Mûre, encens, bois de cèdre. Belle structure fraîche marquée par une petite verdeur. Tanins épicés, finement cacaotés. Noyau de pêche et quetsches en fin de bouche.		89-90
	Château Croix de Labrie 80 M, 10 CS, 10 CF 13,55° pH 3,38 Ils ont bien géré le mildiou de 2024 Calcaire à astéries et argiles et argiles bleues de 20 à 60 cm de profondeur. (Les parcelles sur plateau argilo-calcaire sont élevées en foudres) Arômes de framboises, de mûre et de violettes. Tanins soyeux, finement cacaotés et épicés. Léger creux se manifeste en bouche. Quetsches, noyau de pêche et pomme Grenade en finale.. La trame calcaire se manifeste. Un Croix Labrie plus austère. Il n'a pas le charnu des millésimes précédents.	GCC	89-90(+?)
	Château Canon Nez: violettes, réglisse. Vin élégant au goût de framboises, de mûre et de griotte encore marqué par un léger creux en milieu de bouche. Petite raideur des tanins se manifeste à ce stade. Noyau de pêche, quetsches et épices en finale. Le calcaire du terroir se manifeste. Récolté avant maturité???	1er	89-90?? 89,5
	Château Puyblanquet 75 M, 25 CF 13,4° 4,48 pH Touche orties. Merlotte. Palais marqué par des goûts de framboises, de mûre, de quetsches, de noyau de pêche et de pomme Grenade. Léger creux. Terroir calcaire du plateau parle.		89-90
	Château l'Archange Tanins soyeux, tout en dentelles, au goût de coing et de framboises finement caramélisés. Belle structure. Beau vin.		89-90
	Carillon d'Angelus Poire, quetsches. Tanins soyeux, finement cacaotés. Goût de framboises, de pomme Grenade et de groseilles rouges. Léger creux se manifeste à ce stade. Notes de poivre et de violettes en finale. Très accessible.		89
	Château de Ferrand 75 M, 25 CF 12,9° 3,4 pH 30 % BN 40 hl/ ha sur pied, 31 hl/ha en cave 1er millésime certifié en agriculture biologique. Nez: abricot, mûre, framboises, bois de cèdre. Poire et réglisse douce à l'évolution dans le verre. Goût de réglisse, de quetsches, de noyau de pêche et de framboises. Un vin structuré (issu d'un sol calcaire) qui encore marqué par une petite verdeur. Les tanins soyeux, d'extraction douce évoluent vers des goût de quetsches et de noyau de pêche.	GCC	89??? 89,5?
58	Château Laroze 50 M, 36,5 CF, 11,5 CS Vin d'excellente structure au goût de quetsches, de cacao et de bois de cèdre. (Le fruit ne se manifeste pas à ce stade.)	GCC	89(+)
	Clos Romanile graves et sable 90 M, 10 CS 12,5° 3,5 pH Bois de cèdre, jus de cerises noires. Tanins finement cacaotés au goût de quetsches et de framboises. Merlot mur se manifeste de manière finement épicée. Léger creux.	GC	89(+)
	Clarendelle Saint-Emilion 81 M, 15 CF, 4 CS Nez: violettes. Vin harmonieux aux tanins soyeux, finement épicés. Vin de charme au goût de quetsches et de pomme Grenade.		88,5(+)

	Château Le Prieuré 88 M, 12 CF 40 hl/ha Vin qui exhale des arômes de violettes, de réglisse, d'épices et de quetsches. Tanins sont soyeux. On perçoit un petit creux en milieu de bouche. La symbiose des terroirs calcaires et argileuses se manifeste par les goûts de noyau de pêche et de cacao. Pain grillé et pomme Grenade en fin de bouche. La tension minérale des sols calcaires marque le vin.	GC	88,5(+)
	Château La Dominique 85 M, 15 CF 31 hl/ha Couleur noire. Nez marqué par le Cabernet franc qui lui confère à ce stade des arômes d'orties. Tanins frais, de densité moyenne qui sèchent le palais. Goût cacao, de quetsches et de framboises pas très mures. Bois de cèdre, épices et pomme Grenade en finale.	GCC	88-88,5??? 88,5(+)
	Château Cap de Mourlin Flan caramel. Vin de bonne structure aux tanins un peu austères. Cacao en finale.	GCC	88,5(+)
	Château Simard 50 M, 33 CF, 15 CS, 2 PV La Cabernet Franc marque le vin. Les tanins sont soyeux et équilibrés. Goût de framboises et de réglisse. Vin plaisant axé sur la dentelle.		88,5(+)
	Château La Couspaude Notes iodées se manifestent à l'odorat. Goût de quetsches, de coing et de raisins secs. Vin de bonne structure aux tanins un peu rustiques, mais soyeux.	GCC	88,5-89
	Château Dassault 71 M, 25 CF, 4 CS Arômes de cacao, de réglisse et d'épices. Vin salin aux tanins structurés. Pomme Grenade et quetsches en finale.	GCC	88,5-89
	Chapelle de Labrie 90 M, 10 CF 3 800 bout 70 BN 80 % argile bleu du plateau sur graves. Arômes de mûre et de framboises écrasée. Attaque fraîche. Tanins fondus mais encore astringents. Goût de quetsches, de noyau de pêche et de cacao. Pomme Grenade et épices en finale.	GC	88,5-89
	3 by Valandraud 90 M, 5 CF, 5 CS 13°, argilo calcaire & sablo graveleux Violettes, réglisse douce. Attaque soyeuse des tanins. Vin structuré qui se manifeste sans aucune austérité. Goût de violettes, de brioche, de pain grillé, de cacao et de torréfaction.		88,5-89
	Château Chauvin 68 M, 32 CF sablo-argileux Mûre. Tanins soyeux au goût de framboises et de réglisse. La fraîcheur du millésime se manifeste tout en discrétion. Vin d'extraction douce. Quetsches et noyau de pêche en finale.	GCC	88,5-89
	Château La Marzelle 80 M, 15 CF, 5 CS Le Cabernet Franc a été élevé en amphores. Nez: mûre, cerises. Le vin est devenu plus élégant. Des notes herbacées se manifestent à ce stade. Vin frais, d'extraction douce, de densité moyenne.	GCC	88,5-89 88-88,5
	La Dame de Trotte Vieille Violettes, réglisse douce. Attaque fraîche, finement poivrée. Tanins soyeux, encore un peu fermes, au goût de réglisse, de poire, de coing et de cacao. Un creux se manifeste en milieu de bouche. Noyau de pêche et framboises en finale.	GC	88,5-89
	Château Franc Mayne 100 M Mûre, encens. Léger creux se manifeste. Tanins frais finement cacaotés.	GCC	88,5(+)
52	Château de Pressac 62 M, 18,3 CF, 10,45 CS Tanins fins qui évoluent vers des goûts de cerises noires, de cacao, de noyau de pêche et d'épices.	GCC	88,5(+)
49	Château Montlabert 75 M, 25 CF Bois de cèdre, encens, épices. Tanins discrets, de bonne structure. Goût de quetsches et de cacao.	GCC	88,5(+)
	Château Petit Faurie de Soutard Vin de fraîcheur bien intégrée, au goût de mûres et de framboises, qui évolue vers un léger creux en milieu de bouche. Quetsches en finale.	GCC	88,5(+)
	Château Cadet-Bon 75 M, 25 CF Vin marqué par des goûts de cacao, de quetsches et de pomme Grenade.	GCC	88,5
50	Château Destieux 66 M, 17 CF, 17 CS Nez: mûre, cerises noires. Style raisin surmuri. Goût de cacao et de quetsches.	GCC	88,5?
	Château Grand Mayne Iodé. Touche flan caramel. Vin plaisant, aux tanins soyeux, encore marqué par un léger creux en milieu de bouche. Quetsches.	GCC	88,5
53	Château Rol Valentin 78 M, 15 CF, 7 CS Nez: cerises oxydées. Tanins fermes qui évoluent vers un creux en milieu de bouche. Goût de framboises, de quetsches, bois de cèdre et d'épices.	GCC	88-88,5? 88,5
	Château Péby-Faugères 100 M Encens, framboises, mûre. Touche chèvre se manifeste en attaque. Goût de quetsches, de groseilles rouges et de pomme Grenade. Tanins frais qui évoluent vers un léger creux. Le granulé des tanins marque la finale.	GCC	88,5
	Château Boutisse 92M, 3 CF, 3 Carmenère, 2 CS Goût de mûre, de cerises noires surmûries et de cacao. Tanins massifs, un peu raides sèchent la finale.	GCC	88,5
	Château Mangot Vin frais aux tanins structurés qui évolue vers des goûts de quetsches, de pomme Grenade et de cacao.	GCC	88,5(-)

	Château Tour Saint Christophe 80 M, 20 CF argilo-calcaire Flan caramel, cassis mur, cerises noires et bois de cèdre. Vin à dominance Merlot dominé par une certaine raideur des tanins. Goût de griotte, de mûre, de quetsches, de noyau de pêche et de pain grillé. Finale légèrement cacaoitée. Pomme Grenade en arrière-bouche.	GCC	88-88,5 88
	Château Rolland-Maillet 80 M, 20 CF argilo-graveleux Framboises. Vin frais, pas très dense, mais plaisant en bouche. Quetsches en finale.		88-88,5
56	Château Sansonnet 86 M, 7 CF, 7 CS argilo-calcaire sur plateau calcaire Nez réduit avec des notes de chèvre, de cassis et d'orties. Tanins soyeux, mais massifs qui séchent la fin de bouche. Goût de quetsches, de cacao et de pomme Grenade.	GCC	88,5 88-88,5
	Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac 70 M, 30 CF Tanins fermes, finement cacaoités. Vin frais au goût de quetsches, de pomme Grenade, de poivre blanc et d'épices.	GC	88-88,5
	Château Badette 67 M, 30 CF Merlotte. Brioche et torréfaction. Les tanins sont marqués par le bois neuf. Pomme Grenade et quetsches en fin de bouche.	GCC	88-88,5
	Château Bellefont Belcier 70 M, 20 CF, 10 CS Cacao. Tanins suaves, de bonne structure. Goût de cacao, de quetsches et de bois de cèdre.	GCC	88-88,5
	Château Larmande Tanins austères, cacaoités qui séchent le palais.	GCC	88(+)
	Clos la Gaffelière 90 M, 10 CF, 13,3°, 3,6 pH 40 hl/ha 35 ha Vente: 98 % en France Arômes de framboises. Tanins fermes qui évoluent vers un petit creux. Goût de mûre, de violettes, de quetsches, de pomme Grenade et d'épices.		88(+)
	Château Soutard Flan caramel. Fluide. Vin plaisant qui manque de structure.	GCC	88
	Château Croix Cardinale argilo-calcaire 50 M, 40 CF, 10 CF Goût de framboises, de mûre, de quetsches et de bois de cèdre. Un creux se manifeste à ce stade. Les tanins séchent le palais et évoluent vers un goût de pomme verte.	GC	88
	Château Haut-Brisson. 90 M, 10 CF, argilo-calcaire, graves fines Pomme rancio, quetsches. Tanins frais et épicés au goût de pain grillé et de pomme Grenade.		88(-)
	Folie de Chauvin Fluide, mais plaisant. Goût de framboises et de violettes. Cacao et bois de cèdre en finale.		88(-)
	Château Monbousquet Nez mâché. Tanins massifs.	GCC	A revoir
47	Château Tour Baladoz Attaque fraîche, fruitée. Goût de pomme Grenade, de cerises noires, de mûre et de quetsches. Tanins massifs qui séchent le palais à ce stade. Un creux se manifeste en milieu de bouche. Brioche, cacao et torréfaction en finale.	GCC	88-88,5
	Château Berliquet Note herbacée se manifeste à l'odorat. Flan caramel. Attaque fraîche, épicée, aux tanins un peu austères. Creux en milieu de bouche. Goût de cacao en finale.	GCC	88-88,5
	Château Villemaurine 83 M, 11 CF, 6 CS SO2, orties coupées. Creux en milieu de bouche. Goût de bois de cèdre et de quetsches vertes. Tanins raides qui séchent la fin de bouche.	GCC	88??? 87,5-88
	Château La Commanderie 75 M, 25 CF Quetsches. Léger creux.	GCC	87,5-88
	Château Trimoulet calcario-limoneux, sablo-limoneux Cacao, pomme verte. Tanins raides qui séchent en fin de bouche.		87,5
57	Château Yon-Figeac 74 M, 17 CF, 1 CS Toujours le style Germain qui se manifeste. Quetsches.	GCC	87,5
51	Clos Dubreuil 70 M, 25 CF, 5 CS Tanins fermes, cacaoités. Bois de cèdre. Frais. Sèche en bouche.	GCC	87,5
	Domaine des Gourdins. 100 Merlot 1,1 ha Merlot mâché se manifeste. Beau gras. Goût de quetsches, de pomme Grenade et de pomme verte. Tanins structurés, épicés, mais raides. Touche cacao.		87,5?
	Château de Candale 65 M, 35 CF Métallique. Cacao. Quetsches.		87,5(?)
	Château Sanctus 70 M, 30 CS plateau argilo-calcaire Tanins cacaoités. Métallique. Quetsches, pomme Grenade.	GC	87-87,5?

	La Sergue Pas très dense, mais plaisir. Vin finement cacaoté au goût de quetsches et de noyau de pêche.	Lalande de Pomerol	89-90
	Château des Ormeaux 82 M, 11 CS, 7 CF Fruits rouges murs. Goût de quetsches, de framboises et d'épices. Vin frais de bonne persistance en bouche. Notes de pain grillé, de pomme Grenade et de cacao en finale.		89-90
	Château Haut-Chaigneau Vin plaisant au goût de cacao, de quetsches et d'épices. Tanins fins, de bonne persistance sèchent en finale. Noyau de pêche et de bois de cèdre en fin de bouche.	Lalande de Pomerol	89
	Château des Sabines 95 M, 5 CF 13,5°, 3,6 pH argile et graves. Arômes de jus de cerises noires. Tanins soyeux qui évoluent vers un léger creux en bouche. Goût de quetsches, de pomme Grenade et de cacao.		88,5
	Château Fleur de Bouïard Cerises noires. Tanins massifs qui sèchent le palais à ce stade. Vin salin marqué par son récent entonnage au goût de quetsches, d'épices et de pomme Grenade.		88,5
	Château Bertineau Saint-Vincent 75 M, 25 CF argilo-graveleux Pas très dense. Tanins soyeux. Goût réglisse. Salin en finale.		88(+)
	Château Garraud 70 M, 30 CF sablo-graveleux, argilo-graveleux Bois de cèdre. Vin salin, un peu fluide au goût de groseilles rouges, de cacao de poivron et d'épices. Réglisse en finale. Touche métallique se manifeste en fin de bouche.		88(+)
35	Château Moncets Jus de cerises noires. Vin frais au goût de quetsches et de réglisse amère. Salin en bouche.	Lalande de Pomerol	88
	Domaine de Gachet 24 hl/ha. Mûre, cerises noires. Vin frais aux tanins fermes. Goût de quetsches. Léger creux se manifeste.		88
36	Château Jean de Gué Cassis. Tanins sèchent. Cacao et épices en finale.	Lalande de Pomerol	87,5-88
	Château Amboisie 100 M, croupes de graves profondes avec scories Jus de cassis mur. Pain grillé. Goût de quetsches. Pomme Grenade en finale. Tanins sèchent.		87,5-88
	Château Siaurac Vert. Poivron. Réglisse. Vin salin, d'extraction douce, présentant un petit creux qui évolue vers des goûts de quetsches, de violettes, de noyau de pêche et de bois de cèdre.	Lalande de Pomerol	87,5(+)
	Lurra (Trocard) 90 M, 10 CF sable sur argiles Tanins fermes, encore un peu raides qui sèchent en fin de bouche. Goût de quetsches, de cacao, de bois de cèdre et d'épices. Quetsches en finale.		87,5(?)
	Château de Chambrun Tanins durçissent le palais. Frais en fin de bouche. Cacao.	Lalande de Pomerol	87,5
	Château Tournefeuille Cassis, jus de cerises noires. Tanins d'extraction douce. Amer en bouche. Frais. Cacao, épices et quetsches. Notes métalliques.	Lalande de Pomerol	87,5

Pomerol

A Pomerol l'hiver a été humide et relativement chaud. Le printemps a été frais (-1 ° C par rapport à la normale) et humide (+ 68 mm). A Petrus on a constaté de la coulure au moment de la floraison. Ceci a permis d'obtenir des grappes un peu plus aérées.

L'été a été sec mais moins ensoleillé. Début septembre était marqué par de fréquentes averses. Dans la deuxième moitié de septembre, des fenêtres de beau temps permettaient de récolter dans de bonnes conditions.

Pour Olivier Berrouet, Petrus, le défi du millésime a été de récolter mur et d'éviter la dureté et la sécheresse des tanins. A Pomerol, les vendanges débutent le 20 septembre avec la récolte du Merlot.

	Petrus 100 % Merlot 28 hl/ha 85 % de la récolte. Récolte: du 24 septembre au 1er octobre		96-97
	Vin de couleur soutenue. Attaque fraîche, à la fois fruitée et épicée. Goût de framboises, de quetsches, de violettes et de réglisse. Tanins soyeux, finement épicés. Les tanins sont très fins et denses. Aucune dureté et rusticité des tanins. Aucun creux se manifeste. Limons, cannelle et violettes en finale. Belle buvabilité, au moment des Primeurs; ce qui est rare pour Pétrus à ce stade.		

Château Trotanoy 99,5 M, 0,5 CF Nez: violettes et réglisse. Tanins soyeux, fins et élégants tout en dentelles. Attaque fraîche, finement cacaotée, au goût de quetsches et de pomme Grenade. Beaucoup de profondeur.	(93-)94
Château Lafleur-Pétrus 99,5 M, 0,5 PV Nez finement cacaoté. Vin salin aux tanins fermes. Goût de cacao et de réglisse amère. Petite verdeur se manifeste encore à ce stade.	93(+)
Château Lafleur Réglisse, violettes, mûre. Attaque soyeuse. Vin frais au goût de pomme Grenade, d'épices et de groseilles rouges. Cacao et bois de cèdre en finale. Goût métallique se manifeste en finale.	92-93?
Château Certan de May 70 M, 25 CF, 5 CS Violettes, réglisse. Touche orties. Vin frais aux tanins soyeux, finement cacaotés et épicés. Beau vin.	92(+)
Château La Conseillante 80 M, 20 CF 13,5° 3,25 ‰ 3,57 pH 22 hl/ha Vin de couleur soutenue aux arômes de violettes et de réglisse. Poire en agitant le verre. Goût de quetsches en légère sous-maturité et de pomme Grenade. Le granulé des tanins se manifeste en bouche. Un léger creux en milieu de bouche. Cacao en finale.	91-92??
Château du Domaine de l'Eglise Mûre, griotte et cacao. Goût de pomme Grenade et de quetsches. Tanins musclés, encore un peu austères. Fraîcheur bien intégrée. L'argile se manifeste. Granulé des tanins très présent. Réglisse, épices, pomme Grenade et cacao en finale	91(+)
Château Vray Croix de Gay 79 M, 21 CF Nez: violettes, épices. Tanins soyeux, de bonne structure qui évoluent vers une fin de bouche fraîche, encore astringente. Goût de quetsches, de violettes, de noyau de pêche et de pomme Grenade en finale. (Léger creux.)	91(+)
Château Nenin 54 M, 38 CF, 8 CS 13,2° 3,64 pH Poire, coing. Tanins soyeux tout en dentelles. Fraîcheur bien intégrée. Goût d'épices, de poivre noir, de violettes, de réglisse amère et de pomme Grenade. Très harmonieux à ce stade.	91(+)
Château La Croix du Casse Framboises, violettes, réglisse douce. Vin nerveux aux tanins soyeux, d'extraction douce, finement cacaotés et épicés. Goût de coing, de cacao, de quetsches et de pomme Grenade. Granulé des tanins. Très accessible à ce stade. Epices en finale. Touche métallique se manifeste en fin de bouche.	90(+)
Château Latour à Pomerol 100 M Nez: pomme rancio. Attaque soyeuse, de densité moyenne, finement épicée. Goût de quetsches et de réglisse amère. Goût de framboises acidulées, de quetsches et de violettes. Léger creux se manifeste à ce stade. Cacao et granulé des tanins en finale.	90
Château Bourgneuf 90 M, 10 CF Cerises noires. Vin fin aux tanins soyeux. Goût de violettes, de groseilles mures et de pomme Grenade. Petite verdeur se manifeste encore à ce stade. Frais en fin de bouche.	90-91 89-90 90 = 90-91
Clos du Beau-Père 95 M, 5 CF, 13,5°, 2,6 pH graves et argile Merlotte. Tanins soyeux, bien présents qui évoluent vers un petit creux en milieu de bouche. Goût de quetsches, de griotte, de pomme Grenade, d'épices et de cacao.	89-90
Château Plince 87 M, 13 CF Notes d'orties. Tanins d'extraction douce. Vin harmonieux de bonne persistance élaboré sur l'élégance. Goût de quetsches et de noyau de pêche.	89-90
Château Lafleur-Gazin 100 M Réglisse saline, mûre et réglisse amère. Tanins soyeux et fins au goût d'épices, de poivre blanc et de pomme Grenade. Faîcheur du millésime est bien intégrée.	89(+)
Château La Croix de Gay 81 M, 19 CF Violettes, réglisse. Petite verdeur se manifeste. Attaque suave aux tanins finement réglissés. Cacao et épices en finale. Un petit creux se manifeste à ce stade.	88,5-89
Château Haut-Maillet 80 M, 20 CF Tanins fermes de bonne persistance. Goût de quetsches et de pomme verte. Léger creux. Granulé des tanins se manifeste.	88,5-89
Clos de la Vieille Eglise 70 M, 30 CF graves argileuses. Framboises, violettes, notes d'encens. Tanins frais et élégants. Petite verdeur se manifeste en fin de bouche. Goût de mûre, de quetsches et d'épices.	88,5-89
Château Fayat 85 M, 15 CF 14,5° 3,65 pH 39 hl/ha Mûre, cerises noires. Violettes en agitant le verre. Tanins soyeux finement cacaotés. Léger creux en milieu de bouche. Goût de framboises, de réglisse et de quetsches. Pomme Grenade et groseilles rouges en finale. Fraîcheur bien intégrée.	88,5-89
Château Gazin Vin frais et élégant, de densité moyenne, au goût de cerises, de quetsches et de pâte d'amandes.	88,5-89

	Les Pensées de Lafleur (argile) Nez herbacé, finement cacaoaté. Goût de violettes, de réglisse et d'épices. Cacao, quetsches et pain grillé en finale. Granulé des tanins se manifeste en finale. Vin frais, assez harmonieux, encore marqué par un léger creux. Pomme Grenade et groseilles en arrière-bouche. Très métallique.		88,5-89
	Château Pierhem 100 M, crasse de fer Vin plaisant au arômes de brioche et de pain grillé. Tanins élégants. Goût de de quetsches et de réglisse amère. Fraicheur bien présente.		88,5-89
	Château Plincette 100 M 1,4 ha Merlot mâché. Pomme verte, bois de cèdre. Vin frais aux tanins épicés encore un peu austères. Léger creux se manifeste. Cacao en finale.		88,5(++)
	Fugue de Nenin 97 M, 3 CF 13°, 3 pH IPT 51 35 hl/ha Pomme Grenade. Tanins soyeux. Vin racé au goût de violettes, de mûre et de quetsches.		88,5(+)
	Château Clinet Poivron se manifeste. Plaisant, mais pas très dense. Epices. Tanins bien présents.		88,5(+)
	Château Rouget 85 M, 15 CF Vin de couleur noire aux arômes de violettes et de réglisse. Un creux se perçoit en milieu de bouche. Tanins soyeux en attaque qui sèchent en finale. Goût de cacao, de pomme Grenade, de quetsches et de bois de cèdre.		88,5(+)
	Château Saint-Pierre Violettes, réglisse, notes de torréfaction et de pain grillé. Assez dense. Tanins fins. Réglisse et cacao en finale. Touche métallique. Frais.		88,5(+)
	Domaine de la Compostelle 90M, 10 CF 5400 bout Raisins secs. Tanins cacaotés. Goût de noyau de pêche, de quetsches et de framboises.		88,5(+)
	Château Porte Chic 70 M, 25 CF, 5 CS sable sur argiles. Cassis mur, bois de cèdre. Bois de luxe en attaque. Tanins soyeux. Pas très dense, mais plaisant. Goût de framboises et de griotte.		88,5(+)
	Clos du Clocher 65 M, 35 CF sols argileux Les Cabernets ont été récoltés le 5 & 6 oct Touche orties. Goût de framboises et de violettes. Léger creux en milieu de bouche. Tes tanins sèchent à ce stade. Goût de quetsches, de pomme Grenade et de réglisse.		88,5(+)
	Chateau La Commanderie Fluide en attaque. Goût de quetsches et de noyau de pêche. Tanins frais, tout en dentelles, tapissent le palais. Creux en milieu de bouche. Verdeur en finale.		88,5(?)
	L'Hospitalet de Gazin 84 M, 8 CF, 8 CS Pas très dense, mais plaisir. Tanins soyeux, finement épicés. Goût de quetsches, de pomme Grenade et de bois de cèdre.		88,5
	Château Le Bon Pasteur 80 M, 20 CF gravelo-argileux Torréfaction, cacao. Tanins structurés qui sèchent le palais à ce stade. Pomme Grenade, quetsches, réglisse et épices. Fluide.		88,5
	Château Bonalgue 93 M, 7 CF sablo-graveleux, sous-sol argilo-sableux 13,1° Millerandage sur le Merlot. Fruits rouges, framboises, mûre. Attaque fraîche. Tanins soyeux. Léger creux en milieu de bouche. Goût de quetsches, de pomme verte et de cacao. Cabernet Franc se manifeste. Salin en finale.		88-88,5
	Château Beauregard Vin de densité moyenne au goût de quetsches et de pomme Grenade. Tanins fermes sèchent en fin de bouche. Léger creux en milieu de bouche. Verdeur se manifeste.		88-88,5
	Château La Cabanne 94 M, 6 CF 22000 bout 40 % bois neuf Nez: poire et épices. L'argile avait trop souffert des pluies. Vin de densité moyenne au goût d'abricots, de quetsches, de pomme verte, de cacao et de bois de cèdre.		88 88,5(+)
	Château Montviel 92 M, 8 CF graves fines, sablo-limoneux Nez herbacé se manifeste. Violettes et réglisse. Tanins structurés, de densité moyenne, un peu fermes et frais tapissent le palais. Goût de quetsches, de pomme Grenade et de cacao. Un creux se manifeste.		88-88,5
	Château Monregard La Croix 100 M, sablo-graveleux (en conversion) Récolté le 28 septembre (36 hl/ha) Arômes de cannelle, de violettes, de fruits rouges, de mûre, de cacao et de quetsches. Vin frais aux tanins encore un peu austères. Léger creux se manifeste. Goût de mûre, de quetsches et de pomme Grenade..		88-88,5
	Château La Clémence 60 M, 40 CF argiles bleus, sables profonds, graves rouges Cassis mur, poire. Notes de raisins secs. Quetsches. Acidité soutenue. Léger creux.	Pomerol	88-88,5
	Château La Rose Figeac 85 M, 15 CF sablo graveleux Réglisse amère. Touche orties. Bois de cèdre. Léger creux en attaque. Tanins soyeux au goût de groseilles rouges, de quetsches et de pomme Grenade.		88-88(+)
	Château Taillefer Le terroir sablonneux se manifeste. Tanins raides. Léger creux. Goût de cacao et de quetsches.		87,5 88-88,5

	Château le Gay Tanins encore un peu austères. Vin frais, de densité moyenne marqué par une petite verdeur. Goût de cacao, quetsches et pomme Grenade. Bois de cèdre en finale.		88?
	Clos Beaugard 100 M, sableux sur colluvions sablo-argileux Attaque plaisante au goût de quetsches et de cacao. Vin frais aux tanins un peu fermes qui sèchent la fin de bouche.		87,5-88
	Château Feytit-Clinet 88 M, 12 CF Notes de café, de cacao et de torréfaction à l'odorat. Touche poivron se manifeste. Tanins raides. Goût de quetsches et de bois de cèdre. Orties.		87,5-88
29	Château Maillet Cassis. Tanins frais marquent le palais. Goût de quetsches.		87,5

Graves

	Château Ferrande Nez marqué par des arômes de coing et de poire mure. Tanins soyeux, finement épicés se manifestent en attaque. Touche violettes et réglisse. Tanins soyeux mais fermes tapissent la fin de bouche. Quetsches en finale.		88,5(+)
89	Château Haura Raisins secs, poire mure. Tanins d'extraction un peu plus intense, sans étant trop excessive. Un creux se manifeste encore en milieu de bouche. Goût de quetsches en finale.		88,5
88	Château Saint-Robert Cuvée Poncet Deville Mûre, cerises noires, framboises. Frais en attaque. Tanins soyeux, d'extraction douce. Goût de framboises, de coing, de poire mure et de quetsches.		88,5
	Château Rahoul Poire mure, cannelle. Vin frais aux tanins astringents. Goût de quetsches, de cacao, d'épices et de réglisse. Léger creux se manifeste à ce stade.		88(+) 88,5
	Château Chantegrive Vin de couleur soutenue aux arômes de violettes, de mûre et de framboises. Tanins fins, encore un peu rustiques, se manifestent en attaque. Vin frais au goût de pomme Grenade, de groseilles rouges et de quetsches en finale.		88-88,5
	Château Villa Belair 52,2 CS, 44 M, 3,5 CF plateau argilo-calcaire Nez: mûre, cerise noires. Goût de violettes et de noyau de pêche. Léger creux. Goût métallique domine la fin de bouche.		88-88,5
91	Clos Floridène Tanins cacaotés qui sèchent encore en fin de bouche. Goût de quetsches.		88
90	Château Tourteau Chollet Arômes de cannelle et de coing. Attaque marquée par des tanins raides, cacaotés. Léger creux. Epices en finale.		88(-)
92	Château Brondelle Cassis, bois de cèdre. Goût de quetsches et de cacao. Tanins un peu austères sèchent le palais. Goût de quetsches et de pomme Grenade.		87,5-88

Pessac-Léognan

Pour Véronique Sanders, Château **Haut-Bailly**, 2024 est un millésime "ultra-océanique", très humide. Les pluies fréquentes ont été propice au mildiou.

Les températures minimales des mois de juin, juillet et août ont été légèrement en dessous de la moyenne des 30 dernières années alors que les t° maximales étaient supérieures aux normales saisonnières. Ceci a permis une bonne maturation des raisins tout en maintenant une grande fraîcheur.

Le mois de septembre est à nouveau marqué par des épisodes pluvieuses et un tri méticuleux de la vendange a été incontournable pour réussir une bonne qualité de vin.

	Château Haut-Brion 24 hl/ha 47,5 CS, 37,5 M, 15,3 CF 13,2° Vin harmonieux aux tanins soyeux qui se manifestent tout en dentelles. Les CF les plus mûrs ont été utilisés. Goût de quetsches, de mûre et de réglisse amère. Un Haut-Brion de grande classe.		95(+)
	Château La Mission Haut-Brion 51 CS, 46,5 M, 2,5 CF 29 hl/ha (16 jours de macération pour le Cabernet) Encens, cerises noires. Bois de cèdre avec notes de caramel. Attaque fraîche et saline. La masse tannique se manifeste tout en dentelles. Merlots de bonne structure se manifestent. Goût de violettes, de cacao et de griotte.		94-95(+)

	Château Haut-Bailly 58 CS, 40 M, 2 CF 50 BN 12,9° 31 hl/ha Mûre, cannelle, framboises et violettes. Touche clou de girofle. Tanins soyeux qui évoluent vers des goûts de mûre, de réglisse et de violettes. Beau vin aux arômes presque bourguignons. Pomme Grenade et violettes en finale.		(93-) 94
	Château Smith Haut Lafitte 67 CS, 27 M, 5 CF, 1 PV 60 % BN Cannelle, mûre, encens. Bois de cèdre. Vin de bonne densité qui se manifeste tout en discrétion. Goût de mûre, de violettes, de bois de cèdre et d'épices.		92-93 93-94
	Domaine du Chevalier Cannelle, caramel, mûre. Violettes à l'aération. Vin frais, de bonne structure, aux tanins suaves qui se manifestent tout en dentelles. Boisé bien intégré. Fraîcheur subtile. Beau vin.		93
	Château Les Carmes Haut-Brion 48 CF, 29 CS, 23 M 13,2° Socle argilo-calcaire avec des vignes qui ont 70 ans. 52 % grappes entières. Un millésime de lieu. Encens, cannelle, cerises noires. Tanins fins, très présents. Goût de violettes, de framboises, de réglisse, de pomme Grenade et d'épices. La vendange entière lui confère les muscles nécessaires. Creux y est, là aussi!		92-93
	Château Pape Clément Brioche, notes de torréfaction. Tanins soyeux de bonne structure. Goût de quetsches, de pomme Grenade avec notes de bois de cèdre. Framboises et cassis. Touche nerveuse en finale.		91
	Clos Marsalette 50 M, 48 CS, 2 CF 47 hl / ha Quetsches, mûre, poire mure. Vin structuré aux tanins suaves et fondus. Epices. Beau Pessac-Léognan.		90-91
	Le Petit Smith Haut Lafitte 60 CS, 40 M 30 % BN Mûre, violettes, bois de cèdre. Jus de cerises noires. Un Petit Smith harmonieux, de bonne persistance en bouche, marqué par un Cabernet-Sauvignon mur. Goût de groseilles rouges et de quetsches. Réglisse en finale. Touche saline. Belle harmonie axée sur la fraîcheur.		90-91
	Château Malartic-Lagravière Vin frais aux tanins musclés, plutôt soyeux. Goût de mûre, de cannelle et d'épices. Frais en fin de bouche.		89-90
	Château Bouscaut 58 M, 30 CS, 2 CF Nez plaisant aux arômes de caramel, de mûre et de violettes. Tanins soyeux en attaque. Vin salin, d'extraction douce au goût d'épices et de bois de cèdre. Granulé des tanins se manifeste à ce stade. Pomme Grenade et quetsches en fin de bouche.		89-90 89
	Le Clarence de Haut-Brion 45,7 M, 32,3 CS, 22 CF Nez marqué par le Merlot. Tanins suaves, finement cacaotés et épicés tapissent le palais. Goût de quetsches, de pomme Grenade et d'épices. Griotte. Framboises.		89,5(+)
	La Chapelle de la Mission Haut-Brion 56,3 CS, 29,2 M, 14,5 CF (Le Cabernet Franc était le seul cépage qui s'en est sorti en matière de quantité.) Touche orties. Tanins frais et élégants, de bonne structure. Léger creux se manifeste à ce stade.		89(+)
	Les Hauts de Smith 40 CS, 60 M 30 % BN Tanins soyeux, encore un peu fermes. Attaque fraîche, finement cacaotée. Goût de framboises et violettes. Pomme Grenade et épices en finale.		89(+)
	Château La Thil 94 M, 6 CF 30 % BN Attaque soyeuse. Goût de quetsches, de pomme Grenade et de mûre. Léger creux. Cacao en finale.		88,5-89
	C des Carmes Haut-Brion 62 CS, 37 M, 1 PV 12,9° pH 3,55 Les Cabernets ont été chaptalisés de 0,6 °. Peu de contact des pépins avec le moût. 29 % grappes entières, sans remontages et pigeages. Vin de couleur noire aux arômes de cannelle et de violettes. Attaque fruitée, finement quetschée. Goût de violettes et de réglisse. Vin frais, de bonne structure. Mais le creux du millésime se manifeste à ce stade.		88,5(+)
	Château Trigant 60 M, 40 CS sables et graves Pas très dense, mais plaisant. Bois de cèdre, pomme Grenade et épices. Tanins encore un peu raides.		88,5(+)
93	Château Léognan Mûre, jus de cerises noires. Fraîcheur finement briochée. Les tanins sont soyeux. Goût de framboises, de quetsches et de cassis.		88,5(+)

	Château Latour-Martillac Tanins finement cacaotés. Goût de quetsches. Pomme Grenade et groseilles rouges en finale. Salin en fin de bouche. Densité moyenne.		88,5(+)
	Château La Garde Mûre, jus de cerises noires. Vin plaisant au goût de fruits murs, de quetsches et d'épices. Léger creux. Beau vin.		88,5(+)
	Château Haut-Bailly II 45 M, 45 CS, 8 PV, 2 CF 12,6° 30 % BN Framboises, mûre. Attaque fraîche, qui évolue vers un léger creux. Tanins en dentelles. Goût de violettes, de pomme Grenade et d'épices. Vin plaisir.		88,5(+)
	Château La Louvière Cacao, quetsches, bois de cèdre. Tanins structurés qui évoluent sur un petit creux.		88,5
	Château Carbonnieux Tanins fermes encore un peu astringents. Goût de quetsches et de cannelle. Matière. Extraction douce avec une touche vin de presse.		88,5?
	Château Olivier Violettes, réglisse. (Notes de soute??) Vin frais aux tanins épicés qui sèchent la fin de bouche. Quetsches et pomme Grenade. Verdeur se manifeste.		88,5(-)
	Château Picque Caillou Vin salin, de bonne matière aux tanins encore un peu austères. Goût de mûre, de quetsches et de pomme Grenade. Réglisse.		88-88,5
	Château Haut Bergey Cerises, mûre, cannelle. Extraction des tanins un peu austères qui sèchent la finale. Goût de quetsches.		88-88,5
	Château Larrivet Haut-Brion Nez mâché. Cerises noires, poivron et épices. Bonne structure.		88-88,5
	Château Lespault Martillac sables et ou graves 65 M, 30 CS, 5 PV Mûre, torréfaction. Goût de quetsches. Léger creux. Métallique en fin de bouche.		88-88,5
	Château Seguin 58 CS, 42 M Nez: mûre, cerises noires. Vin frais, pas très dense au goût métallique. Pomme Grenade et notes de torréfaction en fin de bouche.		88-88,5
	Château de France Mûre, réglisse. Vin harmonieux de densité moyenne. Verdeur se manifeste en bouche. Goût de quetsches.		88(+)
	Château Couhins sables et graves 40 M, 60 CS Tanins cacaotés qui sèchent le palais. Léger creux. Goût de quetsches et de torréfaction. Amer en finale.		88
94	Château de Rochemorin Tanins cacaotés, encore un peu austères tapissent le palais. Goût de quetsches, de pomme rancio et de pomme Grenade.		87,5-88
96	Château de Cruzeau Fluide. Epices. Quetsches.		87,5-88
95	Château Haut Lagrange Tanins raides et asséchants. Goût de bouchon.		????

Médoc

69	Château La Cardonne Cerises noires, mûre. Fraîcheur bien intégrée. Pomme Grenade et quetsches en finale. Belle matière.	Médoc	89(+)
	Château Potensac 45 CS, 33 M, 22 CF 12,9°, 3,68 pH Mûre, réglisse. Touche herbacée se manifeste à ce stade. Tanins soyeux, d'extraction douce, de bonne persistance. Goût de noyau de pêche, de quetsches. Violettes, cannelle et coing en finale.		88,5-89
	Château Haut Condissas Tanins soyeux. Goût de quetsches, de réglisse douce et de poire. Pas très dense, mais un vin plaisir.		88,5-89
70	Château Ramafort Jus de cerises noires. Quetsches. Attaque fraîche. Pas très dense, mais des tanins soyeux se manifestent. Goût de quetsches, de cacao, de groseilles rouges et pomme Grenade.	Médoc	88,5(+)

71	Château Grivière Jus de cerises noires. Goût de mûre, de quetsches, d'épices et de pomme Grenade.	Médoc	88,5
67	Château Tour Séran Mûre, cerises noires, bois de cèdre. Touche caramel. Vin frais, de bonne structure. Goût de pomme Grenade et de quetsches.	Médoc	88,5
	G d'Estournel 61 M, 30 CS, 8 CF, 1 PV Merlotte. Tanins suaves, un peu austères. Attaque fraîche. Goût de quetsches, de pomme Grenade et d'épices. Belle matière. Notes chocolatés. Tanins sèchent en fin de bouche.		88 (+)
68	Château Bellerive Cassis, caramel, quetsches et cacao. Tanins raides.	Médoc	86,5
66	Château Loudenne Caramel. Légèrement mâché à l'odorat. Touche poivron se manifeste. Cacao. Tanins extraits. Malt. Goût de souris.	Médoc	86???
	Loudenne Le Château graves argileuses argilo-calcaire 17 M, 75 CS, 6 CF, 2 PV Nez mâché. Goût de souris. Salin. Tanins sèchent.		86?

Haut-Médoc

	Château Cantemerle Nez: caramel, bois de cèdre. Tanins d'extraction douce se manifestent. Vin avec beaucoup d'élégance. Bois assez présent. Vin frais tout en dentelles. Goût de violettes et de réglisse.	plaisir	91-92
	Château Sociando Mallet Mûre, cerises noires. Attaque fraîche. Tanins soyeux au goût de mûre et de cerises noires. Cacao et griotte en fin de bouche. Beau vin.		90-91
75	Château Lanessan Vin plaisant d'extraction douce. . Goût de quetsches. Beau vin		90-91
	Château Haut Madrac 58 CS, 42 M Vin de couleur noire aux arômes de mûre, de cerise et de bois de cèdre. Belle amplitude. Tanins suaves et soyeux de bonne persistance.		90
	Château La Lagune Vin de couleur noire aux arômes de cassis et de pomme verte. Tanins massifs, mais raides. Léger creux. (L'élevage lui fera du bien, car le potentiel est là.) Vin frais au goût de quetsches, de pomme Grenade et de noyau de pêche.		89-90?
	Château La Tour de By Mûre, cerises noire. Attaque fraîche aux tanins soyeux. Goût de quetsches et de violettes. Léger creux.		89
	Les Hauts de Lynch Moussas 60 CS, 40 M 1/3 de la récolte env 60 000 bout Vin de couleur noire aux arômes de violettes et de réglisse douce. Tanins soyeux, presque doux, se manifestent à l'attaque. Tanins frais de bonne persistance. Goût de quetsches, de mûre et de framboises.		88,5-89
	Château Belgrave Tanins fins, de bonne structure, finement épicés. Granulé de pomme verte se manifeste en milieu de bouche. Léger creux. Vin salin au goût d'épices, de quetsches et de pomme Grenade. Petite verdure.		88,5-89
	Château d'Agassac 47 CS, 50 M, 3 CF graves argileuses Mûre, bois de cèdre, épices. Un peu fluide, mais plaisant. Frais. Tanins soyeux. Touche métallique se manifeste en bouche. Sèche la finale.		88,5-89
	Château Beaumont Mûre, poivre, cannelle, notes de bois de cèdre. Creux en milieu de bouche. Tanins harmonieux, finement épicés. Goût de quetsches, de mûre, de poire avec des notes de pomme Grenade en finale. Tanins encore un peu austères en fin de bouche.		88-88,5
	Château Bel Air Gloria Quetsches. Cacao. Tanins massifs qui sèchent la fin de bouche. Belle structure. Cacao et bois de cèdre avec touche finement quetschée.		88-88,5
	Château La Tour Carnet Poire, bois de cèdre. Vin d'extraction douce. Attaque fraîche qui évolue vers des goûts de quetsches, d'épices et de pomme Grenade. Souçon de violettes et de framboises aciduées en finale. un creux se manifeste à ce stade.		88,5(+)
	Château Clément-Pichon 84 M, 16 CS 13° 3,6pH 45 hl/ha Vin de couleur noire aux arômes de mûre et de bois de cèdre. Tanins fruités, frais et épicés. Goût de quetsches, de cacao, de pomme Grenade et d'épices. Raideur des tanins se manifeste en fin de bouche.		88,5(+)
	Château du Moulin Rouge Tanins frais et harmonieux au goût de mûre et de réglisse amère. Extraction un peu plus poussée. Cacao, épices et quetsches en finale.		88,5
	Château Peyrabon 63 CS , 34 M, 3 PV Nez fruité aux arômes de quetsches. Tanins soyeux, mais bien présents au goût de caramel de quetsches et de réglisse amère.		88,5

	Château de Lamarque Goût de poire et de coing. Cassis et violettes à l'évolution. Tanins d'extraction douce sèchent l'attaque. Goût de quetsches et de bois de cèdre. Pas très dense. Petite verdeur se manifeste en finale. Granulé de pomme verte, de pomme rancio et épices en fin de bouche.		88,5
76	Château Lestage Simon Verdeur. Cacao, quetsches. Tanins trop extraits.		88,5(-)
	Château Malescasse Nez: réglisse, cacao. Goût de poire, de quetsches et de pomme Grenade. Métallique en finale. Léger creux.		88-88,5
	Château Camensac Caramel, bois de cèdre. Pas très dense en attaque. Vin frais aux tanins encore un peu austères qui dominent le palais à ce stade. Goût de cacao et de pomme verte en finale.		88-88,5
	Le Haut-Médoc de Dauzac 100 CS 4,1 ha. sols graveleux Tanins frais marquent le palais. Goût de quetsches, de noyau de pêche et de framboises. Vin soyeux, déjà assez plaisant à ce stade. Goût de framboises, de quetsches et de violettes.		88
	Château Citran Poire. Tanins finement cacaotés. Granulé de pomme verte en fin de bouche.		88
	Château Reysson Quetsches, pomme Grenade. Tanins fermes, finement quetschés. Pomme Grenade en finale. Léger creux.		88
	Madame Beaucaillou 63 M, 34 CS,3 PV 13,27°, 3,6pH Attaque structurée au goût de griotte et de pomme Grenade. Tanins finement cacaotés, de bonne persistance. Goût de quetsches. Léger creux .		88
	Château Cissac Cacao. Vin de bonne structure qui présente encore une certaine verdeur.		87,5-88
	Château Coufran Bois de cèdre, poire pas trop mure, pomme oxydée et cacao. Tanins raides sèchent la fin de bouche.		87,5-88
	Château Paloumey Caramel. Creux.		87
72	Château du Cartillon Tanins raides. Fluide. Cacao. Métallique.	Haut-Médoc	86,5
73	Château d'Arcins Poivron à gogo. Bois vert. Acidité mordante.	Haut-Médoc	85

Moulis

	Château Poujeaux 50 CS, 35 M, 13 PV 33 BN 12,5° pH 3,85 Nez: violettes, mûre, jus de cerises noires, épices. Cacao. Tanins soyeux, d'extraction douce au goût de violettes, d'épices, de quetsches et de cannelle. Pomme Grenade et réglisse amère en finale.		90-91
77	Château Dutruch Grand Poujeaux Cannelle, jus de cerises noires. Petite verdeur se manifeste. Un vin de belle structure au goût de quetsches, de mûre, de poivron et d'épices.		88,5(+)
	Château Maucaillou Vin de couleur soutenue aux arômes violettes, de poire verte, de pomme oxydée et de fromage de chèvre. Bois chauffe légère marque le vin à ce stade. (entonnage récent?) Goût de bois de cèdre et de quetsches. Framboises acidulées en fin de bouche.		88-88,5
	Château Chasse-Spleen Orties. Vin frais aux tanins fermes qui durcissent la finale. Goût violettes, de mûre, de quetsches et de pomme Grenade. Léger creux.		87,5

Listrac

	Château Fourcas Hosten Arômes d'épices et de fruits rouges: encens, mûre, coing. Bois de cèdre en attaque. Vin d'extraction douce, présentant encore un léger creux à ce stade. Goût de pomme Grenade, d'épices et de quetsches. Granulé des tanins se manifeste en finale.		89(+)
	Château Fonréaud Notes herbacées, odeur de pomme verte. Attaque nerveuse qui évolue vers un léger creux. Fraîcheur croquante. Goût de quetsches, de cerises, de réglisse, de pomme Grenade et d'épices. Raisins secs .		89

	Château Fourcas Dupré Orties, râfles de sureau. Mûre en agitant le verre. Tanins frais mais soyeux qui évoluent vers des goûts de violettes et de griotte, de mûre et d'épices. Notes herbacées se confirment en finale.		88,5(+)
	Château Lestage Mûre, cerises noires. Tanins raides et asséchants. Bois de cèdre.		87,5-88
86	Château Cap Léon Veyrin Cannelle. Vert. Tanins raides. Quetsches.	Listrac	86,5

Margaux

L'hiver doux et humide aboutit à un débourrement précoce et homogène.

A **Château Margaux**, le débourrement commence entre le 22 et le 25 mars. Mais les 1000 mm d'eau tombées entre le 18 octobre et le 28 mars rendent l'accès aux parcelles difficiles et la pression du mildiou est grande. Les parcelles situées sur les sols plus frais et profonds ont souffert du mildiou. La floraison se fait entre le 31 mai et le 7 juin, la véraison du 9 au 23 août.

L'été est sec et déclenche la contrainte hydrique. Les températures de juillet et d'août permettent le mûrissement des raisins. Mais cette maturité a été hétérogène suivant les sols précoces ou tardifs. Les nuits fraîches permettent la synthèse des arômes et des phénols. Malgré une météo capricieuse en septembre et en octobre, les vendanges ont pu être menées avec précision. A **Cantenac Brown**, les Merlots ont été ramassés sous un temps variable du 25 au 30 septembre, le Cabernet Sauvignon du 3 au 12 octobre sous un temps ensoleillé. Pour **Henri Lurton**, Château Brane-Cantenac, il a fallu précision et réactivité pour tirer le meilleur de chaque parcelle. 2024 est pour lui un millésime qui reflète une vraie fraîcheur, un bel équilibre, peu d'alcool, beaucoup de fruit et une belle intensité.

	Château Margaux 46 % de la récolte 93 CS, 5 M, 1 PV, 1 CF 12,8° 3,62 pH 30 hl/ha Vin de couleur soutenue qui exhale des arômes de violettes, framboises, de mûre et de cerises noires. Tanins frais qui évoluent vers un milieu de bouche bien étoffé, tout en dentelles. Goût de bois de cèdre, de quetsches, de pomme Grenade et d'épices.		94-95
	Château Palmer 22 hl/ha 59 CS, 41 M Environ 50 % BN, 1 année en barriques, une année en foudre. Pas de Petit Verdot dans Palmer 2024. Vin de couleur soutenu aux arômes de framboises et de réglisse. Tanins à la fois soyeux et massifs avec une structure époustouflante. Goût de quetsches, de pomme Grenade, de groseilles rouges et d'épices.		93(+)
	Franc Pied de Dauzac 100 CS Cannelle, mûre, griotte, encens. TVin dense aux tanins structurés et soyeux. Goût de quetsches, de mûre et de bois de cèdre. Jusqu'à présent sans passage en barriques. Beau vin.		92-93
	La Côte Lascombes 4,5 ha 100 % Merlot 20 000 bout Vin sur calcaire. Mûre, cerises noires avec touche cannelle. Tanins fins et soyeux. Petite touche austère. Goût de violettes, de noyau de pêche, de groseilles rouges et de pomme Grenade.		91-92
	Château Dauzac 77 CS, 23 M, 13° 90 BN Mûre, encens, cerises noires. Vin de couleur noire qui enchante par son moelleux en attaque. Tanins structurés de bonne persistance. Goût framboises, d'épices et de quetsches. Salin en fin de bouche.		91(+) 91-92
	Château Angludet Beau nez aux arômes de cerises noires, de violettes. Tanins soyeux, d'extraction douce. Vin frais au goût de framboises acidulées, d'épices et de cacao et de quetsches. Beau Margaux.		91(+)
	Pavillon Rouge 28 % de la récolte 77 CS, 11 M, 9 CF, 3 PV 12,9° Pourcentage en Cabernet Sauvignon et Franc sont plus élevés que d'habitude. dû à la coulure du Merlot. Couleur: beau éclat violacé. Arômes de quetsches, de mûre et de violettes. Framboises à l'évolution dans le verre. La fraîcheur marque le vin. Tanins frais. Goût de violettes, de réglisse douce, de quetsches, de pomme Grenade et de groseilles rouges.		90-91
	Alter Ego 13° 60 % CS, 34 M, 6 PV Sols plus sableux sont utilisés pour Alter Ego. Le moelleux du Merlot de Palmer lui donne la rondeur et le velours. Nez: touche chèvre, groseilles rouges. Tanins frais, assez soyeux se manifestent en attaque. Ils tapissent le palais tout en dentelles. Goût de framboises de mûre et d'épices. L'amertume de la pomme Grenade en fin de bouche.		90-91

	Château Cantenac Brown 70 CS, 27 M, 15 CF, 1 PV (52 % GV) 60 BN Premier millésime ou le Petit Verdot a été intégré dans l'assemblage du Grand Vin. Vin salin aux tanins fermes de bonne structure. Goût de cacao, de réglisse amère et d'épices. Quetsches et framboises acidulées en finale. Un creux se manifeste encore à ce stade.		90-91
	Château Rauzan-Ségla Cannelle. Léger creux. Tanins structurés, en dentelles qui évoluent vers un léger creux. Goût de quetsches, de framboises, de mûre et de cacao.		90-91(+) 89-90
	Château Desmirail Nez: violettes, réglisse douce. Attaque harmonieuse. Vin salin au goût de violettes et de noyau de pêche. Vin plaisir.	plaisir	91(+) 89-90
	Château d'Issan 65 CS, 30 M, 2 CF, 2 Malb, 1 PV 50 BN 12,89°, 3,49 ‰, 3,58 pH (même assemblage que dans le 2022 mais le Merlot est un peu moins présent dans ce millésime.) Nez: cannelle, bois de cèdre, caramel, touche encens, épices. Trame tannique présente, bien intégrée qui évolue vers un petit creux. Tanins structurés, finement cacaotés qui évoluent vers des goûts de framboises, de quetsches, de noyau de pêche et de réglisse.		89(+) 90-91
	Château Lascombes 65 CS, 30 M, 5 CF & PV Vin de couleur soutenue aux arômes de violettes et de réglisse. Petite verdeur se manifeste. Tanins fermes de bonne structure, d'extraction douce qui évolue vers un léger creux. Vin frais au goût de mûre, de jus de cerises noires, de cacao, de bois de cèdre et de noyau de pêche. Cannelle en finale. Vin de garde.		90-91 90 90-90,5
	Château Giscours Couleur noire. Notes de verdure, orties. Tanins fermes d'un terroir frais se manifestent. Les tanins sont soyeux, de densité moyenne et finement épicés. Cacao en finale.		89-90
	Château Boyd-Cantenac Poire, violettes en agitant le verre. Notes de bois de cèdre. Vin salin au tanins suaves et fraîcheur bien intégrée. Goût de mûre et de réglisse.		89-90
	Château Brane-Cantenac 77 CS, 22 M, 1 CF 46,6 hl/ha Le Carmenère et le Petit Verdot n'étaient pas murs en 2024. Vin de couleur soutenue. Encens, jus de cerises noires, mûre, cannelle et épices. Tanins frais de bonne persistance. Goût de framboises, de groseilles rouges et de mûre. Cannelle et épices en finale. Le creux indéniable du millésime se ressent en milieu de bouche. Style biodynamie se manifeste.		89-90
81	Château La Tour de Bessan Nez: explosion de fruits rouges murs. Bonne structure tannique. Goût de quetsches, de framboises et de pomme Grenade.		89(+)
	Château Marquis de Terme Orties, cannelle, encens. Tanins soyeux encore légèrement asséchants. Goût de quetsches et de pomme Grenade. A ce stade l'extraction paraît avoir été une touche trop importante. Le petit creux, caractéristique pour les 2024 se manifeste en milieu de bouche. Epices en finale.		88,5-89 88,5
84	Château Deyrem Valentin Nez: coing, réglisse, bois de cèdre, épices. Boisé et fraîcheur bien intégrées. Cacao, de cèdre et encens en fin de bouche.		88,5-89
	Château La Tour de Bessan Nez: mûre, cerises noires, réglisse douce. Vin structuré au goût de mûre, de poire et d'épices. Quetsches et pomme Grenade en finale.		88,5-89
	Blason d'Issan 52 CS, 46 M, 2 PV 35 BN 12,91° 3,55 ‰, 3,53 pH 39,8 hl/ha A Issan: peu de coulure en 2024. Cannelle. Tanins soyeux mais présents qui sèchent en fin de bouche. Goût de violettes, de framboises, d'épices et de cannelle. Léger creux se manifeste à ce stade. Vin Plaisir		87-87,5 89-89,5 = 88,5(+)
	Château Marquis d'Alesme Becker Arômes de mûre et de cassis. Tanins soyeux, assez discrets qui tapissent le palais. Acidité bien présente. Goût de quetsches et de pomme Grenade.		88,5(+?)
	Chevalier de Lascombes 60 % 70 M, 27 CS, 3 PV 13° 38 hl/ha Vin de couleur soutenue aux arômes de violettes et de mûre. Attaque épicée au goût de cannelle, pomme Grenade et de réglisse (amère). Structure fraîche qui se manifeste en élégance.		88(+) 88,5(+) =88,5
	Château La Tour de Mons Mûre, réglisse, caramel. Tanins frais, finement cacaotés. Epices, groseilles rouges et bois de cèdre. Léger creux. Notes végétales et métalliques. Salin en finale.		88,5
	Château Monbrison Caramel, bois de cèdre. Cacao. Tanins fermes. Peu de fruit. Goût de poire et d en finale. Epices. Verdeur des tanins se manifestent.		88,5
	Château du Tertre Orties. Tanins suaves qui tapissent le palais. Creux en milieu de bouche. Epices, quetsches et pomme Grenade.		88,5

	Château Prieuré-Lichine Notes de cannelle, d'épices et de bois de cèdre. Léger creux se manifeste en milieu de bouche. Tanins fermes, finement épicés. Goût de poire et de bois de cèdre.		88,5 88,5
	Brio de Cantenac Brown Vin de couleur soutenue. Arômes de mûre et de réglisse. Attaque fraîche. Goût de réglisse amère, de pomme Grenade et de framboises. La fraîcheur du millésime se manifeste. Poivre et épices en finale. Léger creux.		88-88,5
	Baron de Brane 50 CS, 50 M 46,6 hl/ha Nez de Cabernet se manifeste. Vin plaisir aux tanins frais, de densité moyenne. Léger creux en milieu de bouche. Goût de quetsches, de framboises, de violettes, de réglisse, de pomme Grenade et de groseilles rouges.		88-88,5
	Château Paveil de Luze sables graves 100 CS Bois de cèdre. Goût de quetsches et de pomme Grenade. Creux se manifeste. Tanins frais, d'extraction douce, légèrement musclés. Poivron en fin de bouche.		88-88,5
	Château Malescot St Exupéry 53 M, 40 CS, 7 PV Récolte du 1 au 15 octobre. 50 % BN 13° (Comme 2011 et 2020, plus de Merlot) 28 ha 60-90 000 bouteilles 60 % de Grand Vin Couleur soutenue. Orties. Arômes de mûre, de réglisse douce et de framboises. Tanins fins mais un peu verts expliquent l'attaque mordante. Goût de pomme Grenade, de réglisse, de framboises et de cacao. Vin de structure correcte. Le Petit Verdot marque la fin de bouche.		88-88,5 88
	Aurore de Dauzac 70 CS, 18 M, 12 PV Arômes de jus de cerises noires, de violettes et d'encens. Touche orties. Attaque fraîche aux tanins soyeux. Goût de quetsches, de pomme Grenade, de pomme oxydée et de poire tannique. Creux se manifeste. Le Petit Verdot marque le vin.		88(+)
	Château Pouget Tanins un peu plus raides que dans Boyd-Cantenac. Fraîcheur présente, bien intégrée. Goût de quetsches, de pomme Grenade et d'épices.		88(+)
	La Bastide Dauzac 60 CS, 28 M, 12 PV 45 ha, Graves argileuses. Notes iodées se manifestent à l'odorat. Goût de quetsches, de cacao et d'épices. Vin frais aux tanins soyeux. Léger creux se manifeste en milieu de bouche. Touche de verdure.		88
	Château Kirwan Vin de couleur noire. Nez: pomme verte, touche levure apiculée. Bois de cèdre en attaque. Creux se manifeste en milieu de bouche. Tanins de bonne persistance qui sèchent en finale.		88
	Ségla Mûre, cerises noires. Creux se manifeste à ce stade. Vin harmonieux marqué par une trame tannique épicée qui sèche légèrement la fin de bouche.		88
	Château Labégorce Framboises, poire mure. Tanins raides, épicés. Goût de pomme verte, de quetsches, de cacao et de pomme Grenade. Bonne persistance en bouche. Frais en finale. Petit creux se manifeste à ce stade.		88
	Château Grand Tayac Tanins amers, cacaotés. Goût de quetsches et de cacao. Pain grillé et pomme Grenade en fin de bouche. Frais.		88(-)
	Initial de Desmirail Bois de cèdre, notes résineuses. Torrification avec touche volatile. (Goût de souris, touche.) Tanins fermes sèchent en finale. Fluide, mais plaisant à boire. Le sol sablonneux se manifeste.		87,5-88
	Sirène de Giscours Fluide. Creux en milieu de bouche. Tanins raides se manifestent. Groseilles rouges et pomme Grenade. Touche cacao en finale. Frais.		87,5-88
	Château Siran Attaque plaisante, finement épicée. Tanins de bonne structure tapissent la fin de bouche. Petite verdure se manifeste encore à ce stade.		87,5-88
	Château Rauzan Gassies Orties. Tanins raides, cacaotés. Goût de bois de cèdre et de pomme Grenade.		87,5-88
82	Château Haut Breton Larigaudière Poivron se manifeste. Se confirme en bouche. Tanins astringents.		87,5
	Les Hauts du Tertre Tanins raides. Goût de cacao, de pomme Grenade et de groseilles rouges.		86,5

Saint-Julien

A **Ducru-Beaucaillou**, le débourrement est observé aux alentours du 25 mars. Les températures fraîches qui s'installent mi - avril, freinent le développement végétatif des vignes. Les pluies et la forte humidité intensifient la pression du mildiou. La floraison débute vers le 6 juin. On avait de la coulure sur le Cabernet et le Merlot. La véraison commence autour du 20 juillet.

Les pluies de septembre ralentissent la maturité des raisins tout en augmentant la pression du botrytis. Ceci entraîne la récolte un peu prématurée du Merlot. Le Cabernet Sauvignon, par contre a pu profiter des chaleurs de l'arrière-saison et atteindre la pleine maturité.

A **Gruaud Larose** la récolte du Merlot commence le 27 septembre, celle du Cabernet Sauvignon le 1er octobre. Ramasser le raisin avec juste maturité et d'en extraire le maximum tout en évitant les excès, a été le défi lors des vendanges.

Château Léoville de Las Cases 84 CS, 11 CF, 5 M 13,1°, 3,6 pH "Ni Saint-Julien, ni Pauillac: c'est Las Cases!" Framboises, mûre, jus de cerises noires. Tanins soyeux, de bonne structure. Goût de quetsches, de cerises noires, de bois de cèdre et d'épices. Cacao et notes de torréfaction en finale. Un Léoville las Cases qui sera plus vite accessible.		94-95
Clos du Marquis 84 CS, 11 CF, 5 M 13,1°, 3,6 pH Ce ne sont pas les Cabernets de l'Enclos!! Le Clos du Marquis est très St Julien. Encens, framboises, épices. Tanins soyeux d'excellente harmonie. Goût de violettes, de cacao et de mûre. Touche saline. Framboises et épices. Pêche et griotte en finale.		93(+)
Château Ducru-Beaucaillou 86 CS, 14 M, 13,34°, 3,8 pH Vin de couleur soutenue aux tanins murs, bien présents. Tanins encore un peu serrés. Goût de quetsches, de cacao et de pamplemousse rose. Pomme Grenade, épices, réglisse amère et violettes en finale. Matière.		92(+)
Le Petit Lion 34 CS, 62 M, 4 CF 12,8° 3,52 pH Le Merlot de l'Enclos s'y trouve. Merlot mur se manifeste. Tanins suaves et fondus au goût de coing de violettes et d'épices. Quetsches Violettes, pomme grenade et épices en finale. Beau Petit Lion.	plaisir charme	91-92
Château Gruaud Larose 81 CS, 17 M, 2 CF 12,39°, 3,77 pH 40 % GV. Age moyen du vignoble: 49 ans. 82 ha d'un seul tenant. Sol: graves garonnaises terrasse de type 3. Couleur soutenue. Arômes de violettes et de réglisse. Tanins structurés mais fins, finement cacaotés, tapissent le palais. L'amertume du terroir se manifeste. Fraîcheur bien intégrée. Goût de quetsches, de pomme Grenade.		90-91(+)
Château Talbot Couleur soutenue. Mûre, violettes. Vin de bonne persistance aux tanins frais, encore marquée par une petite verdeur. Goût de quetsches et d'épices en finale.		90-91 89-90 =90
Château Beychevelle Bois de cèdre, quetsches, jus de cerises. Poire mure en agitant le verre. Vin frais aux tanins fermes de bonne structure. Goût de cacao, de bois de cèdre et de framboises.		89-90 90 = 90
Château Saint-Pierre Arômes de mûre et de cassis. Tanins massifs, finement cacaotés qui se manifestent encore de manière un peu austère. Pomme Grenade et quetsches en finale.		89-90
Château Léoville Barton Couleur soutenue. Caramel, violettes. Bois de cèdre. Tanins frais, bien présents qui évoluent vers des goûts de quetsches, de pomme Grenade et de poire mure.		89-89 89-90 =89,5
Château Langoa Barton Cannelle, bois de cèdre. Beau gras. Tanins massifs. Fraîcheur bien intégrée. Goût de quetsches et de bois de cèdre.		89(+)
Château du Glana Cannelle, coing, mûre, cerises noires. Tanins soyeux qui évoluent vers une fin de bouche encore un peu ferme. Léger creux. Goût de cacao, de quetsches épicées et bois de cèdre.		88-88,5 89-90 = 89 (+)
Château Branaire Ducru Poire, bois de cèdre, caramel. Vin frais avec une bonne trame tannique. Goût de bois de cèdre et de cacao. Tanins d'extraction douce.		88,5 89(+) = 89
La Croix Beaucaillou 65 M, 32 CS, 3 PV 13,75°, 3,7 pH Tanins frais finement épicés. Un creux se manifeste en milieu de bouche. Goût de quetsches, de pomme Grenade et de pamplemousse rose. Cacao, brioche et pain grillé en finale. Tanins extraits, mais pas verts.		88,5-89
Evoke Domaines André Leclerc Beau bois de luxe. Tanins bien présents. Léger creux. Goût de framboises, de quetsches et de bois de cèdre. Matière.		88,5-89
Château Léoville Poyferré Bois de cèdre, quetsches. Tanins, finement cacaotés. Belle trame tannique qui sèche le palais à ce stade.		88,5-89

Château Lagrange 84 CS, 10 M, 6 PV 26 hl/ha Nez: violettes, quetsches, touche poivron. Tanins soyeux, finement cacaotés qui sèchent encore le palais à ce stade. Goût de quetsches, de pomme Grenade, de réglisse et d'épices. Léger creux se manifeste.		88-88,5 88,5-89 = 88,5(+)
Château Gloria Griotte, épices, quetsches. Tanins frais, finement cacaotés. Goût de poire, de quetsches, d'épices et de pomme Grenade. Extraction poussée.		88,5(+)
Château Moulin Riche Jus de cerises noires, quetsches. Vin salin aux tanins fermes. Petite verdeur se manifeste à ce stade. Réglisse douce en finale.		88,5(+)
Château Finegrave Violettes, cacao, bois de cèdre. Tanins structurés tapissent le palais. Goût de quetsches, de mûre, de pomme Grenade avec notes de réglisse.		88,5(+)
Château La Bridane Fruits rouges. Vin frais au goût de mûre, de framboises et de quetsches. Les tanins marquent le palais. Cacao, quetsches et pomme Grenade en finale.		88,5
Château Teynac Mûre, réglisse amère. Tanins soyeux de fraîcheur bien intégrée. Bonne structure finement épicée. Touche poivron en finale.		88-88,5
Sarget de Gruaud Larose 46 M, 48 CS, 3 CF, 3 PV 12,45°, 3,55 pH 55% 31 hl/ha Arômes de mûre, de quetsches. Tanins fermes, assez soyeux, de bonne persistance. Attaque fraîche. Goût de violettes, de réglisse douce et de malt.	plaisir charme	88(+)
Esprit de Saint-Pierre Goût de quetsches. Tanins soyeux. Léger creux. Vin frais, aromatique et épicé.		88
Fiefs de Lagrange 47 M, 41 CS, 12 PV Nez: orties, griotte, quetsches et mûre. Léger creux. Tanins encore un peu raides et astringents sèchent le palais. Goût de violettes de réglisse douce et de pomme Grenade.		86,5-87 88-88,5 = 88
Château Moulin de la Rose Mûre, violettes. Tanins soyeux, de densité moyenne, finement épicés. Goût de framboises, de quetsches et de pomme Grenade.		88
Château La Fleur Lauga Cassis mur, cerises noires, framboises. Tanins un peu rustiques. Léger creux en bouche. Cacao, pomme Grenade et épices en finale.		88
Amiral de Beychevelle Beau vin, de fraîcheur bien intégrée. Tanins présents, de bonne structure qui seont assez soyeux. Un petit creux se manifeste. Goût de quetsches.		87,5(+)
Pavillon de Léoville Poyferré Attaque fraîche. Tanins raides qui sèchent encore le palais à ce stade. Goût de quetsches.		87,5
Connétable de Talbot Réduit. Vin frais aux tanins massifs, encore un peu austères. Epices.		87,5

Pauillac

Un hiver doux avec beaucoup de précipitations fait que le débourrement commence vers le 20 mars avec une semaine d'avance par rapport à la moyenne des derniers 30 ans. Après un avril sec, une période de pluies et de températures fraîches s'installe sur la région. Ceci freine le développement de la vigne, provoque une forte pression du mildiou ainsi qu'une floraison hétérogène avec de la coulure et du millerandage chez les Merlots et les Cabernets précoces. Suivant les différents cépages, la floraison s'étale de mi-mai à début juin.

L'été a été chaud et très sec sans pourtant provoquer un stress hydrique, car les réserves en eau dans le sous-sol étaient considérables. Cet ensoleillement associé à des rendements plutôt faibles a permis aux raisins de murir.

L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches développe le profil aromatique du millésime. Les intempéries dans la 2ème moitié de septembre n'ont pas eu beaucoup d'impact sur la qualité de la vendange.

En 2024, poids de baies a été en dessous de la normale. Ceci a contribué avec les effets de coulure, de millerandage et de mildiou aux rendements plutôt modérés.

A Lafite la récolte a commencée le 23 septembre et s'est terminée le 7 octobre. A Pontet Canet, la récolte se faisait du 26 septembre au 11 octobre. A Pichon Baron, les Merlots ont été récoltés du 29 septembre au 3 octobre, les Cabernets du 3 au 10 octobre.

	Château Mouton Rothschild 93 CS, 7 M 12,9° 3,71 pH Vin de couleur noire aux arômes de café, de mûre, de violettes et de bois de cèdre. Tanins fins et soyeux, bien présents. Beaucoup de matière. Plus classique avec une pointe de fraîcheur, caractéristique pour le millésime. Café, quetsches, griotte et pomme Grenade en finale. Beau vin. (Style 1988 avec plus de précision d'extraction tannique)		95(+)
	Château Latour 94,6 CS, 5,2 M, 0,2 PV 12,85° 11 hl/ha (gelée, mildiou) Framboises, mûre et épices à l'odorat. Tanins soyeux de bonne structure en attaque. Léger creux en milieu de bouche. Goût de mûre, de bois de cèdre et de pomme Grenade. Cacao et poivre noir et pâte d'amandes en finale. Un Latour un peu moins monumental.		94-95
	Château Lafite 96 CS, 3 M, 1 PV Vin élégant, de bonne structure, d'extraction douce, qui se manifeste en toute discrétion. Notes florales se manifestent. Tanins soyeux, finement réglissés, à la fois épicés, fruités et harmonieux. Moins monumental que d'habitude, il se montre plus accessible et plaisant. Beau Lafite.		94-95
	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 83 CS, 14 M, 3 CF 12,7°, 3,7pH Très floral. Violettes et mûre. Poivre noir. Salin, tanins en dentelles. Goût de réglisse, de violettes et de quetsches. Frais mais harmonieux. Masse tannique époustouflante.		94(+) 93
	Château Pontet Canet 52 CS, 43 M, 4 PV, 1 CF 50 BN, 15 B 1 vin, 35 amphores béton Pontet Canet n'a pas été touché par le mildiou; on a pu attendre avec le début de la récolte. Mais il fallait être persévérant au moment de la récolte. Vin de couleur soutenue aux tanins structurés et une fraîcheur bien intégrée. Goût de réglisse amère, de quetsches, de pomme Grenade et de cacao. Léger creux? Le Merlot se manifeste de manière extraordinaire. Est-ce que la biodynamie a permise à donner plus de magie au Merlot?		93(+)
	Château Pichon Baron 87 CS, 13 M 12,7° Vin de couleur soutenue aux arômes de violettes et de réglisse douce. Fraîcheur bien intégrée. Tanins massifs mais subtils qui évoluent vers un léger creux. Goût d'épices, de framboises, de cacao et de pomme Grenade. Beau vin.		92-93
	Château Batailley 81 CS, 4 PV, 15 M Mûre, encens. Attaque structurée qui évolue vers des notes salines. Tanins soyeux, mais fermes. Goût de coing, de quetsches de pomme Grenade, de cacao et d'épices. Malt. Fraîcheur bien intégrée.		92-93
	Château Lynch-Bages 70 CS, 24 M, 3 CF, 3 PV 13°, 3,7 %, 3,67 pH Encens, brioche, mûre, jus de cerises noires, torréfaction. Vin harmonieux, de fraîcheur bien intégrée. Tanins soyeux, finement épicés. Goût de quetsches, de bois de cèdre et de pomme Grenade. Léger creux se manifeste à ce stade de son évolution.		92(++)
	Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 67 CS, 26 M, 5 CF, 2 PV 13°, 3,62 pH Bois de cèdre, encens. Touche orties. Tanins soyeux, fins et discrets de belle structure avec une maturité phénolique aboutie. Frais, tout en dentelles. Goût de torréfaction, de réglisse amère, de quetsches, de noyau de pêche et d'épices. Beau vin.		92(+)
	Réserve de la Comtesse 72 CS, 24 M, 4 CF 12,7° 3,7 pH (Terrasse 3,25) Mûre, framboises, cerises noires. Tanins suaves et soyeux. Attaque structurée et harmonieuse. Violettes et quetsches en finale. Beau vin. (Rappelé 2008, 1998, 1988)		92
	Carruades de Lafite 47 M, 45 CS, 6 CF, 2 PV 16 % de vin de presse Un peu plus de Merlot que d'habitude. Le Merlot n'a pas été assez précis pour le Grand vin. Attaque fraîche, bien intégrée. La trame tannique se manifeste tout en finesse. Quetsches.		91-92
	Château Grand Puy Lacoste Vin de bonne structure aux tanins fins et soyeux qui évolue vers un léger creux en milieu de bouche. Goût de violettes, de griotte, de réglisse et d'épices. Caramel et notes de torréfaction en fin de bouche. Beau vin		91(+)
	Château Pédesclaux 68 CS, 21 M, 10 CF, 1 PV Mûre, framboises, encens et cannelle. Tanins soyeux de bonne structure. Vin frais au goût de framboises, de griotte et de violettes et de réglisse.		91(+)
	Château Lynch-Moussas 78 CS, 22 M Vignoble 40 ans d'âge 58 BN Nez: truffe, réglisse amère, raisins secs. Vin harmonieux au goût de cacao et d'épices. Bois de cèdre, pomme Grenade et quetsches et fin de bouche.		91(++)
	Les Griffons de Pichon Baron 56 M, 42 CS, 2 CF (20 hl/ha) Nettement plus marqué par le CS malgré un Merlot dominant. Goût de violettes et de réglisse douce. Touche fraîche et florale en attaque. Goût de quetsches, d'épices et de mûre. Tanins tapissent le palais de manière élégante. Beau vin.		91(+)
	Château Haut-Bages Monpelou 75 CS, 3 CF, 1 PV, 21 M Petit Verdot a particulièrement réussi en 2024. Mûre, cerises noires. Beaucoup de profondeur. Les tanins marquent l'attaque. Quetsches, cacao et épices en finale.		91

	Lions de Batailley 70 CS, 2 CF, 2 PV, 26 M Arômes de mûre et de griotte. Tanins soyeux, de fraîcheur bien intégrée qui marquent la fin de bouche. Vin salin au goût de quetsches, de cacao et d'épices.		91
	Château Duhart-Milon 78 CS, 22 M Très Cabernet à l'odorat. Couleur soutenue. Tanins structurés. Goût de quetsches, de framboises, de cacao et de pomme Grenade.		90-91
	Pauillac de Batailley 60 CS, 5 CF, 35 M Merlot mur de bonne structure se manifeste. Vin frais et harmonieux, de bonne persistance en bouche. Goût de quetsches, de pomme Grenade et d'épices. Tanins structurés encore un peu fermes..		90(+)
	Pauillac de Lynch-Moussas 65 CS, 35 M Arômes de framboises et de mûre. Vin gourmand et friand avec une touche saline en bouche. Tanins de belle mâche. Goût de violettes, de quetsches et de bois de cèdre.	16-18 €	90
	Château Clerc Milon 66 CS, 24 M, 8 CF, 1 Carmenère, 1 Petit Verdot 13°, 3,72 pH Orties, violettes, réglisse. Vin frais aux tanins fins, bien intégrés. A ce stade, la structure se montre encore un peu austère car les tanins sont marqués par le Carmenère et le Petit Verdot. Goût de quetsches, de violettes et de réglisse amère.		90-91 88,5-89 =89-90
	Les Forts de Latour 65,5 CS, 25,5 M, 0 PV 12,87° Les 25,5 % de Merlot se ressentent à la dégustation. Vin de bonne fraîcheur. Les extractions ont été fait avec délicatesse. Les tanins y sont, sans toutefois se manifester de manière exagérée. Goût de framboises, de mûre, de pomme Grenade et d'épices. Quetsches, cacao et orties en finale.		89-90
	Château Haut-Batailley 68 CS, 26 M, 6 PV 12,9° 4,08 ‰ 3,63 pH Tanins fermes mais fondus et soyeux qui évoluent vers une petite verdure. Goût de quetsches, d'épices et de pomme Grenade. Cacao et torréfaction en fin de bouche. Léger creux.		88-88,5 90(+) =89(+)
	Echo de Lynch-Bages 53 CS, 47 M 12,8° 3,8 ‰, 3,62 pH Mûre, jus de cerises noires. Tanins soyeux, pas très denses, mais plaisants. Goût de quetsches, de mûre et de cerises noires. Pomme Grenade en finale. Léger creux. Beau Merlot se fait remarquer. Belle bouteille.		89(+)
	Domaine Les Sadons 0,85 ha Finement cacaoté. Vin frais aux tanins structurés qui paraissent légèrement sur-extraits. Léger creux.		88,5-89
	Pastourelle de Clerc Milon 49 M, 41 CS, 9 CF, 1 Carmenère 13,2 °, 3,64 pH Nez: framboises, violettes, bois de cèdre. Frais en attaque. Tanins soyeux encore un peu austères. Goût de quetsches, d'épices et de pomme Grenade.		88,5(+)
	Les Tourelles de Pichon Baron 65 M, 22 CS, 13 CF Vin à dominance Merlot aux arômes de violettes. Léger creux en attaque. Tanins structurés encore un peu austères tapissent le palais. Goût de quetsches, de pomme Grenade et de réglisse. Cacao en finale. Un Tourelles plaisant, de densité moyenne.		88,5(+)
	Château Haut de la Bécade (Cave de Pauillac) Mûre, jus de cerises noires. Attaque plaisante au goût de quetsches, de réglisse amère, de pomme Grenade et d'épices Beau Pauillac.		88,5(+)
	Château Grand Puy Ducasse Brioche, notes de torréfaction. Tanins suaves mais fermes tapissent le palais. Frais. Goût de framboises, de quetsches, de groseilles et de pomme Grenade. Plaisant, mais de densité plutôt moyenne.		88,5(+)
	Pauillac de Latour 89,2 CS, 10,7 M, 0,1 PV 12,71° Mûre. Attaque fraîche. Léger creux en milieu de bouche. Goût de réglisse, de violettes, de framboises acidulées et de quetsches. Pomme Grenade et cacao en finale.		88,5(+)
	Château d'Armailhac 72 CS, 14 M, 14 CF 12,9°, 3,69 pH Couleur soutenue. Nez marqué par des arômes de violettes mais aussi d'orties. Tanins fins et soyeux, pas très puissants, mais élégants. Goût de quetsches, d'épices et de framboises. Fraîcheur du millésime bien intégré.		88-88,5
	Fleur de Pédesclaux 46 CS, 34 M, 9 CF, 11 PV Mûre, cerises noires, violettes. Tanins frais et soyeux tapissent le palais. Goût de quetsches, de framboises et de mûre. Fraîcheur du millésime est présente mais bien intégrée. Léger creux se manifeste. Quetsches et épices en finale.		88 88-88,5
	Château Lacoste Borie Mûre, réglisse. Attaque fraîche aux tanins fermes, d'extraction douce. Goût de pomme Grenade et de griotte.		88-88,5
85	Château Bellegrave Jus de cerises noires. Vin harmonieux encore marqué par un léger creux. Frais en attaque, il évolue vers une finale sèche. Goût de quetsches, de pomme Grenade et de bois de cèdre.	Pauillac	88-88,5
	Château Pibran 54 M, 46 CS Couleur soutenue. Nez: violettes, réglisse, cacao. Vin frais au goût salin. Goût de mûre, de quetsches, de pomme Grenade et d'épices. Léger creux se manifeste.		88

La Rose Pauillac Nez: violettes, réglisse. Attaque plaisante, un peu fluide. Fraîcheur bien intégrée. Tanins doux. Goût de framboises et de pomme Grenade.	plaisant	88
Verso de Haut-Batailley 59 M, 41 CS 12,9° 4,3‰, 3,54 pH Notes de poivron se manifestent à l'odorat. Orties et cassis en agitant le verre. Bouche plaisante, pas très dense qui évolue vers des goûts de cacao, de quetsches et de pomme Grenade. Amertume bien présente à ce stade. Notes métalliques se manifestent.		87,5-88?
Château La Fon du Berger Fluide. Tanins rustiques, de vieux style, un peu trop extraits se manifestent. Goût de quetsches, de pomme Grenade et d'épices.		87,5
Château Croizet Bages Tanins raides, encore un peu austères séchent le palais. Vin frais, finement cacaoté. Notes végétales se manifestent encore à ce stade de son évolution.		87,5(+)

Saint-Estèphe

2024 est un millésime marqué par l'influence océanique. L'hiver a été caractérisé par des températures douces et la pluviométrie a été plus importante par rapport aux moyennes décennales. En février et mars, les précipitations étaient 2 fois supérieures à la normale.

Ceci a créé des conditions idéales pour le mildiou; sa pression fut grande durant toute la saison. A Calon Ségur, la floraison se déroule sans pluies, entre le 6 et 12 juin à une température moyenne de 18°C.

Tandis que Calon Ségur a réussi à faire des rendements de 45 hl/ha, Cos d'Estournel a perdu 10 % par le froid, le millerandage (Merlot) et la coulure.

Avec seulement 11 mm de pluies pendant la période du 13 juillet au 29 août, la contrainte hydrique s'installe. A Cos d'Estournel, la véraison commence le 6 août. Les grands écarts de températures entre jour et nuit favorisent la synthèse des anthocyanes et la conservation des acides dans le raisin. Les pluies de septembre imposent un tri approprié de la vendange.

Les vendanges commencent le 23 septembre pour terminer le 7 octobre à Montrose et à Cos d'Estournel, le 8 octobre à Cos Labory et le 9 octobre à Calon Ségur.

Château Montrose 45% 60 BN 80 CS, 17 M, 3 CF Vin de couleur noire. Bois de cèdre. Un monstre tannique aux tanins suaves et soyeux. Goût de quetsches, de réglisse douce avec notes de violettes et d'épices. Salin en finale. Fraîcheur bien intégrée. Beaucoup de profondeur.		92-93
Château Cos d'Estournel 60 CS, 38 M, 1,5 CF, 0,5 PV 29 hl/ha Les vieux Merlots sur graves ont eu le temps pour mûrir. La proportion des terroirs graveleux qui ont été utilisés pour le Grand vin est un peu plus importante que d'habitude Tanins soyeux, de bonne persistance. Goût de quetsches avec des notes de cacao et de bois de cèdre. Belle fraîcheur en finale.		92-93
Château Lafon-Rochet 72 CS, 25 M, 3 PV Arômes masqués par un récent sulfitage. Framboises, cerises noires. Un Lafon-Rochet de bonne structure aux tanins fins et élégants qui dominant la finale. Un vin frais au goût de violettes, de réglisse douce de quetsches et de pomme Grenade. Léger creux?		91(+)
Château Calon Ségur 82 CS, 9 M, 8 CF, 1 PV 45 hl/ha Malgré sa proportion minuscule, le Petit Verdot se manifeste à ce stade. Framboises et épices à l'odorat. Attaque fraîche qui évolue encore vers un léger creux. Tanins un peu fermes qui se goûtent de manière encore un peu austère. Goût de quetsches de pomme Grenade.		90-91 91
Château Beau Site 70 CS, 4 CF, 4 PV, 22 M 25 % de la récolte a été éliminée. En dessous de 30 hl /ha. Il fallait faire des tris serrés pour obtenir des vins avec de la structure. Couleur soutenue. Vin salin aux tanins finement cacaotés sans aucune verdeur. Très Saint-Estèphe en attaque; les tanins sont fins. (Il semble que la proportion plus petite du Merlot dans l'assemblage fait ressortir le terroir.) Goût de mûre, de cacao et de quetsches. Réglisse amère en finale. Belle structure en bouche.		90-91
Château de Pez 69 CS, 24 M, 5 PV, 2 CF 12,9° 3,6 pH, Vin de couleur noire aux arômes de mûre, de framboises et de quetsches. Attaque fraîche aux tanins fondus. Tanins encore un peu austères qui évoluent vers un léger creux en milieu de bouche. Touche cacao se manifeste. Quetsches en finale. Beaucoup de profondeur.		90-91 89 = 90

	Château Ormes de Pez 48 M, 41 CS, 6 PV, 5 CF 13°, 3,6 %o 16 mois en barriques dont 45 % BN Arômes de pain, de mûre, de cerises noires et de réglisse. Touche encens et truffe et notes de torréfaction. Attaque fraîche, finement épicée. Goût de quetsches, de pomme Grenade, de cacao et de framboises. Creux se manifeste.		89-90 88,5 = 89-90
	Château Lilian Ladouis 66 M, 17 CS, 14 PV, 3 CF Couleur soutenue. Arômes de cannelle, de mûre et de violettes. Tanins soyeux, finement épicés. Vin harmonieux, de bonne structure, au goût de quetsches, d'épices, de réglisse et de framboises.		88-88,5 89-90
	Château Meyney 64 CS, 26 M, 10 PV 35 hl/ha 13° Encens, cerises noires. Tanins soyeux, cacaotés. Goût de violettes, de réglisse amère, de pomme Grenade et de bois de cèdre.		89
	Terrasse III de Montrose 61 CS, 27 M, 12 CF 10 % (Terroir où les racines poussent en profondeur) Brioche, notes de torréfaction. Tanins fermes, de bonne structure, qui évoluent vers un léger creux. Vin frais au goût de quetsches, de noyau de pêche, de cacao et d'épices.		88,5-89
	Tronquoy 50 M, 44 CS, 6 PV Merlotte, jus de cerises noires. Tanins suaves et soyeux. Tanins fins finement cacaotés. Goût de cacao et de quetsches. Tanins fermes en finale. Frais en finale. Notes d'orties coupées. Bois de cèdre.		88,5-89
	Le Marquis de Calon Ségur 63 M, 37 CS 45 % de la production 42 hl/ha Nez: violettes, réglisse. Vin frais aux tanins fermes, de bonne structure. Goût de quetsches, de groseilles rouges et de pomme Grenade. Cacao et épices en finale.		88,5-89
87	Château La Haye Violettes, réglisse. Vin frais, de bonne structure, aux tanins finement cacaotés. Quetsches et cacao en finale. Petit creux.	Saint-Estèphe	88,5-89
	Château Cos Labory 62 CS, 26 M, 10 PV, 2 CF Touche végétale se manifeste à l'odorat. Vin de densité moyenne aux des tanins encore un peu austères. Creux en milieu de bouche. Goût de quetsches, de cacao, de bois de cèdre et de noyau de pêche.		88,5(+)
	Pagodes de Cos 50 M, 43 CS, 5 CF, 2 PV Le Petit Verdot se manifeste. Goût de quetsches et de bois de cèdre. Attaque suave. Tanins cacaotés, encore un peu austères, sèchent à fin de bouche.		88,5(+)
	Les Pélerins de Lafon-Rochet 70 CS, 24M, 6 PV Couleur un peu moins soutenue. Mûre, encens, notes iodées, épices. Touche poivron. Tanins soyeux, de bonne structure qui évoluent vers une fin de bouche un peu austère. Fraîcheur bien intégrée. Léger creux.		88,5(+)
	Château Phélan Ségur Orties, cacao. Tanins raides sèchent le palais. Vin frais, encore marqué par un petit creux, au goût de quetsches et de pomme Grenade. Cacao et épices en fin de bouche.		88,5(+)
79	Château Petit Bocq Nez: bois de cèdre, fruits noirs. Tanins d'extraction douce. Creux en milieu de bouche. Goût de quetsches, de pomme Grenade et de cacao.	Saint-Estèphe	88,5(+)
	Château Clauzet Tanins suaves, finement épicés, encore un peu fermes. Goût de quetsches et de pomme Grenade		88,5
	Château Haut Marbuzet Mûre, cerises noires et épices. Vin harmonieux de bonne structure encore marquée par un léger creux. Goût de quetsches et de pomme Grenade.		88,5
	Château Le Bosc Nez: réglisse, cerises noires, pain grillé, notes de torréfaction. Tanins tapissent le palais. Vin salin au goût de quetsches. Le terroir de Saint-Estèphe parle.		88,5
	Château Capbern 49 M, 43 CS, 5 CF, 2 PV Réglisse amère. Tanins soyeux qui évoluent vers une finale encore un peu raide. Goût de quetsches et de cacao. Léger creux se manifeste à ce stade.		88,5
78	Château Tour Saint-Fort Jus de cerises noires, épices. Frais en attaque. Goût de mûre, de pomme Grenade et de quetsches. Touche cacao en finale.	Saint-Estèphe	88-88,5
	Château Puy Castéra Cacao, mûre. Tanins fermes, de densité moyenne. Goût de quetsches et de pomme Grenade.		88-88,5
	Château Tour des Termes Cerises noires, mûre. Léger creux. Tanins soyeux de bonne structure. Goût de poire verte, de quetsches, de cacao et de pomme Grenade. Touche métallique en finale.		88-88,5
83	Château Tour des Termes Couleur noire. Léger creux en attaque. Tanins fermes, finement cacaotés tapissent le palais. Goût de quetsches et de pomme Grenade.	Saint-Estèphe	88(+)
	Prieur de Meyney 58 CS, 34 M, 0,8 % PV 35 hl/ha 13° Arômes de mûre et de framboises. Violettes en agitant le verre. Attaque saline dominée par des tanins soyeux qui évoluent vers un léger creux. Goût de mûre, de pomme Grenade et de cacao. Fin de bouche astringente.		88

	<p>Dame de Montrose 73 M, 20 CS, 4 PV, 3 CF 35 % Vin de couleur soutenue. Tanins soyeux épaulés d'une fraîcheur croquante encore un peu austères en fin de bouche. Goût de quetsches, de pomme Grenade, de cacao et d'épices. Un peu fluide.</p>		88
--	--	--	----