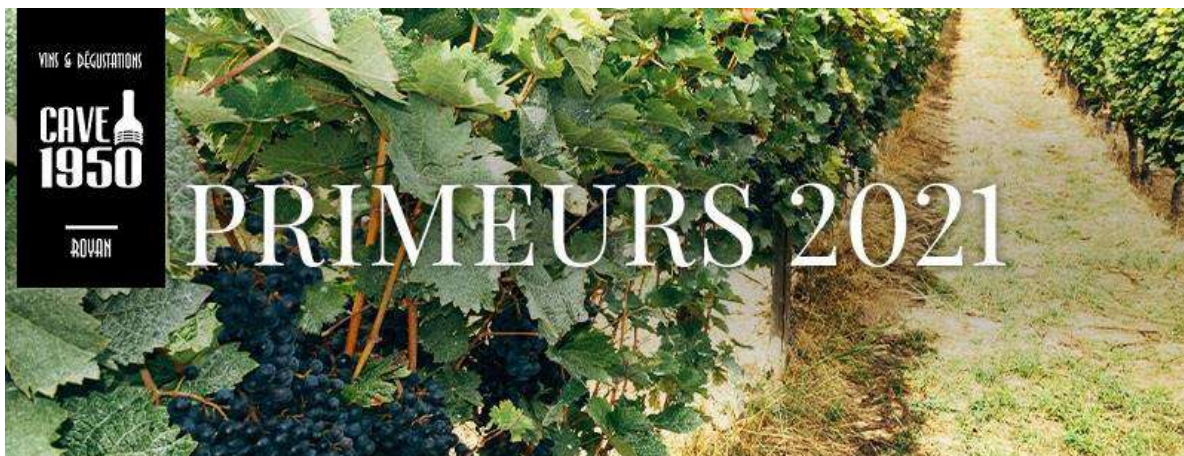




VINS PRIMEURS

Bordeaux 2021

Le Press-Book



Terre de Vins



Blaye



Bordeaux



Château Balestard



Château Lalande Balestard

Fronsac

Terre de Vins

Château de la Dauphine

91-92 AB

Joli éclat de fruit dès le premier nez, registre précis et appétissant. On devine une bonne maturité et du fond. Ce qui se confirme en bouche :

énergique et sapide, la matière se déroule en souplesse sur un grain de tanin finement brossé, une bonne trame acide et une jolie finale désaltérante. C'est une bonne interprétation du millésime, que l'on prendra plaisir à boire.



GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU PRIMEUR
CHATEAU
DE
LA DAUPHINE

FRONSAC

FAMILLE JEAN HALLEY

Château La Dauphine



Appellation :

Fronsac

Couleur :

Rouge

Extrait, ce vin dévoile un fruit rouge présent jusque dans la texture de tanins savoureux.

Saint-Emilion



Château Fonroque

Biodynamie

95-96

Palette printanière de fleurs du verger, de cerise écrasée, ourlée d'une pointe sanguine. Attaque fraîche et juteuse, déroulé allègre, la construction est superbe à la fois verticale et horizontale, s'appuyant sur une maturité maîtrisée, un équilibre fruit-tanins-acidité de haute volée. Beaucoup de charme et une grande réussite sur ce millésime.



Terre de Vins

Château Laroque

94-95

Distinction, finesse, précision : c'est le terroir qui parle ici, sans exubérance mais avec netteté.

Un profil ciselé s'avance, entre iris poudré, gelée de mûre et cuir ciré. La bouche est tonique, propulsée par une belle minéralité et ourlée de tanins subtilement crayeux. De l'éclat et de l'énergie, du juteux, bref un très joli 2021.



Château Laroque



Appellation :

Saint-Émilion

Couleur :

Rouge

La signature du terroir et du millésime se retrouve dans les merlots au pH bas, qui apportent sévérité et salinité. La vinification en béton et l'élevage en milieu réducteur ont préservé une matière au fruit épatant, teintée d'une note vibrante de graphite et dotée de tanins raffinés.

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Saint-Emilion



Château Cadet-Bon 90

Une touche de végétal au nez, un herbacé prononcé qui souligne le fruit de notes « After Eight ». La bouche est droite, sans une énorme ampleur, mais sur un fruit saisi par des tanins fermes et une ligne acidulée en soutient. Bien élancé, quoiqu'un peu mince.

Terre de Vins

Le Point



Cadet-Bon GCC AB

14,5 - Fruits noirs, bouche boisée, carton, chêne, en pleine prise de bois, des tanins veloutés, gourmand, long.

O = 2026 **G** = 15 ans



Château Cadet-Bon



90 - 92

/100

Appellation :
Saint-Émilion

Couleur :
Rouge

Même si le vin est pour le moment enfermé dans un carcan de tanins vifs, l'éclat de son fruit charme. Épanoui et sensible, d'une longueur moyenne, il s'exprime avec finesse. On sent la part de plus en plus représentative des cabernets francs.

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Pomerol

Le Point

La Rose-Figeac ➔

06.82.12.13.34

14,5/15 - Fruits rouges, bouche fraîche, tendue, serrée, un peu accrocheuse en finale, l'élevage devrait l'adoucir. 30 €.

O = 2024 G = 10 ans



Château La Rose Figeac



Appellation :

Pomerol

Couleur :

Rouge

Malgré une phase de prise de bois un peu marquante, il y a de la saveur et de l'élégance dans cet échantillon, une pulpe légère mais caressante, tendre, déliée sans être trop fluide, harmonieuse.

Pomerol

Château Mazeyres

94 **BIODYNAMIE**

Nez très mûr et frais, invitant, signé par une touche de réglisse et de menthol. Une verticalité très Mazeyres se distingue. La bouche est d'une jolie droiture, tendue et ciselée, soutenue par un fond plein et juteux, très complet entre la couche minérale, le jus saillant, les tanins civilisés et l'aromatique de cerise confite.



Terre de Vins

Château Mazeyres



Appellation :

Pomerol

Couleur :

Rouge

D'intensité moyenne, même dans le contexte du millésime, voici un joli vin équilibré, au fruit bien dégagé, cohérent et défini, que l'élevage diversifié (38 % en barriques, le reste en cuves, foudres, jarres) met très bien en valeur. La structure demeure discrète mais permet un passage en bouche harmonieux. Plutôt que de chercher à les cacher, la saveur fait corps avec les tendances chlorophylliennes du millésime.

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Graves



Pessac-Léognan



Terre de Vins

Château de Fieuzal
Cru Classé de Graves
94-95

Une parenthèse gourmande qui donne envie d'y croquer ! Des notes de clafoutis aux prunes, légèrement vanillées, accompagnées de notes de cèdre. La bouche est aérienne, on sent le fruit bien mûr. C'est ample avec de la souplesse. Une fine amertume sur des notes de zeste de pamplemousse rose termine de nous régaler tout en fraîcheur.



Château de Fieuzal



Appellation :
Pessac-Léognan
Couleur :
Rouge

Une très belle réussite, dans un style original et parfumé. La robe et le toucher de bouche, en légèreté, soyeux, sont tendres. La pulpe savoureuse du fruit garnit bien le milieu de bouche, évoquant la fraise écrasée. Beaucoup de charme précoce !

Médoc



CHATEAU FONTIS

JC Estève 17.50/20

Le bord du disque est carminé, pas trop d'extraction, nez de panier de fruits rouges frais, assez intense, un boisé légèrement grillé, des notes épicées classique du Médoc, avec une belle structure ressentie en milieu de bouche. Belle réussite. O 2025 - G - 10 ans

Ives Beck 86-87/100

Le bouquet de Fontis est marqué par des notes de toasts et de fèves de cacao. Attaque friande et juteuse. Le vin est de densité modérée et l'ensemble doit encore gagner en harmonie, respectivement les tannins doivent s'arrondir. 2025-2036.



Château Les Ormes Sorbet

Ives Beck 90-91/100

Le bouquet des Ormes Sorbet est subtil, clair et précis ; on y ressent la recherche de pureté et le sens du détail. Belle expression du bouquet au travers de notes de baies noires et d'épices suivies d'une rafraichissante nuance d'eucalyptus. Le vin est de type élancé et dispose de tannins légèrement serrés, bien intégrés et en phase avec la structure acide. Bon retour du fruit en fin de bouche. Un vin précis, équilibré et sapide que l'on pourra déjà apprécier dans sa jeunesse. 2025-2036

VerdeVin 90-91/100

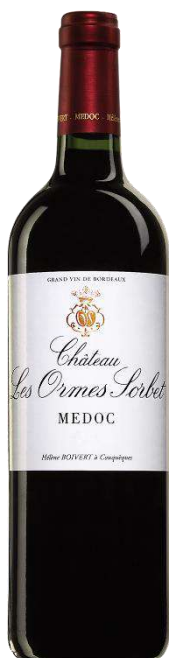
Forbes Tom Mullen 90/100

JC Estève 17.75/20

Nez profond et sur la retenue, qui se développe bien à l'agitation sur des fruits rouges et noirs et un boisé d'une haute finesse ; la bouche est comme toujours séduisante, étoffée, fraîche, bien appuyée sur de beaux tanins veloutés, d'une classe digne du classement au plus haut rang du Médoc.

O 2025 - G 18 ans

bettane + desseauve 89-90/100.



Médoc



Haut-Médoc



Terre de Vins

Château La Lagune

3^e Grand Cru Classé

93 AB

Bouquet sur la réserve...
ce n'est pas un vin qui
s'avance sur l'exubérance.
En bouche, il a davantage de
choses à dire : dessin souple
et sinueux, sur une chair
souple et caressante. Ses
tanins sont finement brossés,
accompagnés d'une acidité
bien maîtrisée. La chair est
ferme et bien élancée.



Château La Lagune



Appellation :
Haut-Médoc
Couleur :
Rouge

Le vin affiche de la rondeur, une belle attaque suave et beaucoup de charme, avec une finale qui termine sur le fruit. Il est en place et déjà très charmeur.



Haut-Médoc



Terre de Vins

Château
Sociando-Mallet
94

Profond et complexe, affichant une certaine densité, Sociando joue dans son registre habituel du classicisme noble, sans exubérance. Tout est en place, bien centré autour d'un jus droit et sapide, équilibré sur une belle fraîcheur et un grain de tanins racé. Pas de triche ni d'esbroufe, c'est un vin droit dans ses bottes, au rendez-vous du millésime.



Château Sociando-Mallet



Appellation :
Haut-Médoc
Couleur :
Rouge

Il se montre serré et intense, avec une bouche à l'attaque plutôt ronde, mais qui s'étire bien ensuite, portée par des tanins abondants qui vont devoir se fondre.

Le Point

Sociando-Mallet

François Hugueniot, directeur :
« On n'a pas gelé comme en 2017, on est près de la Gironde, qui joue un rôle positif. Une année difficile, car on a eu tout de même du stress, les conditions de l'été ont été très fraîches sur juillet et août. On est à -2 °C par rapport à la moyenne générale de ces dernières années. C'était le mildiou le plus à craindre. On s'en est pas trop mal sorti. Ici, on a toujours une petite brise qui sèche les vignes. Au bout du compte, peu de dégâts. On a 7 hectares en bio pour des raisons de proximité avec des maisons et on a peu de différence avec les autres parcelles. C'est la situation géographique qui compte. On produit 48 hl/ha. On a des vins plus classiques que les années solaires. On a eu de superbes cabernet-sauvignon alors que les merlots étaient moins riches. On a commencé le 27 septembre pour finir le 14 octobre. »
54 % merlot, 44 % cabernet-sauvignon, 2 % cabernet franc.
16,5 - Nez cassis, cerise, baies noires, bouche veloutée en attaque, plus resserrée ensuite, gourmand, pas la densité de 2018, mais équilibré.
O = 2025 G = 12 ans
17 - Cuvée Jean-Gautreau.
75 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot.

Fruité noir, bouche onctueuse, plus sévère, tanins présents, finale serrée, vin plus austère en début d'élevage, long, dense.
O = 2025 G = 15 ans
14,5/15 - La Demoiselle de Sociando. 84 % merlot, 16 % cabernet-sauvignon. Fruits rouges, pas mal d'éclat, cerise, bouche gourmande, fraîche, tendue, fluide, long, petits tanins fins et croquants en finale.
O = 2024 G = 12 ans



Saint-Estèphe



Château Haut-Marbuzet 94

La première impression est celle de la maturité, un mélange de cassis, de mûre et de cerise noire. L'attaque confirme mais le palais et la fin de bouche révèlent un vin très structuré, droit, ferme, intense. La palette s'enrichit d'épices et de menthol. Si certains primeurs sont ressentis « prêts à boire », ici c'est un flacon classique, il faudra l'attendre.

Terre de Vins

Château Haut-Marbuzet



Appellation :
Saint-Estèphe
Couleur :
Rouge

Après une série de millésimes un peu plus droits, le cru retrouve davantage de volupté en 2021, avec un apport significatif des célèbres merlots sur argile bleue de son terroir. La touche Duboscq est là et le vin affiche beaucoup d'éclat et une finale juteuse qu'un élevage habile souligne.



Saint-Julien



Château Lagrange

3^e Grand Cru Classé

96-97

Un rubis intense danse dans le verre. Le nez indique une grande matière sur le fruit noir et frais. On joue avec le cassis, la craie et la mûre. L'attaque est très vive, c'est ample, souple, le vin se libère sur la cerise noire, les tanins sont encore serrés, mais ils nous enterreront.

Terre de Vins

Margaux



Château Monbrison

92

Nez d'encens et de boîte à tabac, pétale de rose, à la limite de la précision mais déployant un éventail engageant. La bouche est plutôt croquante, sur un fruit rouge mordant, déclinant une bonne digestibilité malgré des tanins encore griffus.

Terre de Vins



Château Monbrison



Appellation :
Margaux
Couleur :
Rouge

Un cru doté d'un indéniable potentiel, avec une bouche de belle profondeur et une structure tannique bien intégrée. Ce joli classique déploie un réel raffinement en finale.