

## Les Dégustations

### Le tour de France du vignoble

une matière ronde et équilibrée. L'élevage est juste et le vin conserve de la fraîcheur en finale. Il ne craindra nullement quelques années de cave. 20 €

#### 90/100 CHÂTEAU LES ORMES SORBET

● 2019

Le nez intense et fruité introduit un vin bien construit, avec une matière solide et dense, mais beaucoup d'harmonie et de potentiel. Une bouteille à encaver sans crainte. 18,50 €

#### 89/100 CHÂTEAU BOIS DE ROC

● Cuvée Prestige 2019

Le vin se distingue par une très forte proportion de cabernets francs (50%) qui lui confèrent une jolie trame. La bouche est à la fois fraîche et de bonne densité, avec une finale légèrement mentholée. 15 €

#### 89/100 CHÂTEAU GADET TERREFORT

● 2019

Un vin surprenant, au nez généreux et ouvert de cassis et de menthol, presque exotique. Une bouche déliée et juteuse. Très plaisant et équilibré, il présente beaucoup de charme. 11 €

#### 89/100 CHÂTEAU LA BRANNE

● 2018

Un bel équilibre, avec du fond et une bouche bien juteuse. L'élevage est intégré et l'ensemble est cohérent, frais et gourmand. 12,50 €

#### 89/100 CHÂTEAU POITEVIN

● 2019

Avec un élevage bien dosé et une juste maturité de fruit, ce vin est bien calé et harmonieux. Jolie trame tannique et finale élégante et fondue. Une belle surprise. 15 €

#### 88/100 CHÂTEAU CARMENÈRE

● 2019

Avec son assemblage merlot, cabernet-sauvignon et carmenère (16%), il possède une belle structure, des notes de fruits noirs et un côté juteux en finale. Un ensemble de bel équilibre. 19 €

#### 88/100 CHÂTEAU FLEUR LA MOTHE

● 2019

Un vin sérieux et assez dense qui offre une bouche à la fois intense et suave en finale. Il devrait bien évoluer sur deux, trois ans. 15 €

#### 88/100 CHÂTEAU GRIVIÈRE

● 2018

Il a pour lui un côté digeste et séduisant, avec une bouche de bonne densité et de la matière. L'ensemble s'harmonise et termine sur des tanins fondus. 14 €

#### 88/100 CHÂTEAU LA HOURCADE

● 2018

Un vin au boisé encore un peu généreux, avec des notes de torréfaction. Il possède un joli jus en bouche et une finale élégante. 9 €

#### 88/100 CHÂTEAU PEY DE PONT

● 2019

Avec un joli côté juteux en bouche, il s'offre déjà avec un certain plaisir. Un vin gourmand qui termine sur des notes de petits fruits croquants. 10 €

#### 88/100 CHÂTEAU PREUILLAC

● 2019

Le vin est solide, avec une bouche construite sur de beaux tanins, une finale épicée et une jolie longueur. À boire sans urgence. 13 €

#### 87/100 CHÂTEAU BEAUVILLAGE

● 2019

Dans un esprit immédiat et bistrotier, ce vin près de son fruit est souple et joyeux, avec une finale appétente. Un style qui a tout à fait sa place dans le Médoc. 12,50 €

#### 87/100 CHÂTEAU LA FRANCE DELHOMME

● 2019

Un médoc d'accès facile, doté d'un jus séduisant et d'une bouche souple et fluide. Nous apprécions son côté digeste. 17,90 €

#### 87/100 CHÂTEAU LAUJAC

● 2019

Gourmand, avec un fruité et agréable. Bouche très ronde aux tanins fins et souples.

#### 87/100 ESPRIT D'ESTUAIRE

● 2018

Frais et accessible, avec un agréable et une bouche soignée, déroule une finale sur des fruits et d'épices. 12,70 €

### Moulis

#### 90/100 CHÂTEAU MAUVESIN BARTON

● 2019

Le cru est fidèle à son style, une bouche très ronde et avec un bel éclat de fruit. L'ensemble en élégance qu'en puissance, il est particulièrement digeste. 18 €

#### 87/100 CHÂTEAU LALAUDE

● 2019

Le vin est sérieux, encore marqué par son élevage, doté d'un fruit prometteur qui se fondre et gagner en finesse.

### Pessac-Léognan

#### 91/100 CHÂTEAU HAUT NOUCHET

● La Chapelle Haut Nouchet

Aussi réussi que le 2015, l'an dernier, voici un vin expressif, doté d'une belle présence tactile, d'une saveur et enveloppante. Déjà qu'il manifeste une vigueur encore juvénile et surprend agréablement par la fermeté finale. Dans un registre plus et plus immédiat Arpège Haut Nouchet 2019 (88/100), également aussi recommandable.

#### 90/100 CHÂTEAU BARET

● 2019

Ce cru classique de Villeneuve-d'Ornon livre un vin bien constitué, encore serré par l'élevage, devant se détendre d'une trame tannique élégante. Le niveau d'alcool est élevé, ce qui ne déséquilibre pas autant le vin : un bon signe à son évolution future.

### Château du Retout, à Cussac-Fort-Médoc

## Oui, on trouve encore des pépites médocaines



D.R.

Frédéric et Hélène Soual dirigent ce Cru bourgeois supérieur.

Reconstitué dans les années 1950, le vignoble du château du Retout se compose de 34 hectares en rouge et 1,5 ha en blanc, avec un encépagement atypique (savagnin, mondeuse, gros manseng et sauvignon gris). Le rouge s'appuie sur une large majorité de cabernets, ce qui lui procure une droite intéressante. La famille Kopp qui exploite le domaine s'engage dans la voie de la qualité et préserve l'équilibre des vins, élevés douze mois avec un tiers de fûts neufs. Ce cru peut se targuer d'être aujourd'hui un très bon rapport qualité/prix, dans un style classique qui se prête à une dégustation dans les cinq premières années. Les grands millésimes semblent toutefois capables d'aller plus loin. Une nouvelle démonstration que le Médoc regorge de petites pépites. **O. Pls**