

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

6 000 VINS DÉGUSTÉS
LE CŒUR 2012 AOC VIN
10 000 VINS RETENUS
BARS À VIN 1 000 VIN
E 5 € N°1 DES GUIDES
IDÉPENDANT GRAND
hachette-vins.com
NOUVEAU DIVERSITÉ

monde, elle a particulièrement marqué Lagrange avec les vendanges les plus tardives que le château ait connues depuis longtemps. Il en résulte un vin au nez discret qui s'ouvre à l'aération sur les fruits rouges et les épices (poivre, muscade), se révèle ample et encore austère en bouche. Sa bonne structure lui ouvre de belles perspectives de garde (quatre ou cinq ans), le temps que l'ensemble s'épanouisse.

• Ch. Lagrange, Beychevelle, 33250 Saint-Julien-Beychevelle, tél. 05.56.73.38.38, fax 05.56.59.26.09, chateau-lagrange@chateau-lagrange.com
 ☞ r.-v.
 ☞ Suntory Ltd

CH. LANGOA BARTON 2008 ★

■ 3e cru clas.	n.c.	30 à 50 €
82 83 85 86 88 88	90 91 93 94 95 96 97 98 99 00	01 02 03 04 05 07 08

Propriété des Barton depuis 1821, ce domaine est l'un des rares crus classés restés entre les mains de la même famille depuis le classement de 1855. À l'harmonie du château, bel exemple de chartreuse du XVIII^e s., répond l'élégance de la robe et du bouquet du vin, dont les parfums de cassis, de mûre et de myrtille s'épanouissent généreusement. Le palais fait apparaître une matière charnue, portée par une solide charpente qui annonce un beau potentiel de garde. On attendra cette bouteille trois à cinq ans au moins.

• Famille Barton, Ch. Langoa Barton, 33250 Saint-Julien-Beychevelle, tél. 05.56.59.06.05, fax 05.56.59.14.29, chateau@leoville-barton.com
 ☞ r.-v.

CH. LÉOVILLE-BARTON 2008 ★★

■ 2e cru clas.	250 000	■ 50 à 75 €
82 83 85 86 88 88 89 91	91 93 94 95 96 97 98 99 00	10 11 102 03 04 05 06 07 08

S'il n'entend pas rivaliser avec certains millésimes antérieurs – dont le 2005, magnifique coup de cœur –, ce vin offre une belle illustration des grands bordeaux par son élégance. Son bouquet naissant laisse deviner une grande complexité, partagé entre notes florales et épicées. Après une attaque tout en souplesse, le palais se montre à la fois suave, généreux et puissant, adossé à une structure solidement arrimée. Une bouteille parfaitement armée pour affronter un séjour en cave de cinq à dix ans.

• Famille Barton, Ch. Léoville-Barton, 33250 Saint-Julien-Beychevelle, tél. 05.56.59.06.05, fax 05.56.59.14.29, chateau@leoville-barton.com
 ☞ r.-v.

CH. LÉOVILLE LAS CASES 2008 ★★

■ 2e cru clas.	175 000	■ + de 100 €
82 62 64 67 69 70 71 75 76 78 79	82 83 85 86 88 89 90 91 92 93	00 01 02 03 04 05 06 07 08

L'année 2008 aura été marquée à Léoville Las Cases par l'arrivée d'une machine de tri optique de la vendange qui est venue renforcer les équipements de pointe dont bénéficie le cru. Leur efficacité se lit dans un millésime délicat comme celui-ci. D'emblée, la couleur du grand vin, d'un seyant rubis sombre, met en confiance. Profond et complexe, le bouquet mêle habilement les senteurs florales, fruitées (cassis, myrtille, pruneau) et toastées pour composer un ensemble des plus séduisants. Une harmonie que l'on retrouve dans un palais qualifié « d'explosif », séveux, charnu et généreux, offrant un équilibre parfait entre le

fruit et le bois. « Un moment de plénitude », conclut, rêveur, un dégustateur... Ses tanins frais et serrés garantissent à cette remarquable bouteille un solide potentiel de garde ; la décennie au moins. Ample, puissant, complexe (griotte, clou de girofle) et d'une grande élégance, le second vin, le Petit lion du Marquis de Las Cases 2008 (30 à 50 € ; 30 000 b.), décroche également deux étoiles.

• SC. Ch. Léoville Las Cases, 33250 Saint-Julien-Beychevelle, tél. 05.56.73.25.26, fax 05.56.59.18.33, contact@leoville-las-cases.com
 ☞ r.-v.
 • J.H. Delon

CH. LÉOVILLE POYFERRÉ 2008 ★★

■ 2e cru clas.	220 000	■ 50 à 75 €
79 80 82 83 85 86 88 89 90 91 93 94 95 96 97 98	99 100 01 02 03 04 05 06 07 08	

L'équipe de Léoville Poyferré attache une importance toute particulière au suivi de la vigne ; celui-ci s'étend au contrôle régulier du niveau des eaux souterraines. Toutes ces attentions sont évidemment loin d'être superflues et le grand vin tient son rang. Il se présente avec force élégance dans une robe d'un rouge profond, offrant au nez des senteurs multiples et complexes de truffe, d'épices, de fruits rouges et noirs ou encore de moka. Le palais, concentré, ample et charnu, prolonge cette complicité entre les arômes et s'étire dans une finale très persistante qui laisse le souvenir d'une grande fraîcheur. De longue garde bien entendu, il évoluera favorablement pendant les dix prochaines années. Issu d'un lieu-dit sur les hauts de Saint-Julien, le « petit frère » de Léoville Poyferré, le Ch. Moulin Riche 2008 (20 à 30 € ; 107 000 b.), obtient une étoile pour son élégance, pour sa complexité aromatique et sa jolie structure qui promet une belle bouteille d'ici quatre à cinq ans.

• SF du Ch. Léoville Poyferré, 38, rue de Saint-Julien, 33250 Saint-Julien-Beychevelle, tél. 05.56.59.08.30, fax 05.56.59.60.09, lp@leoville-poyferre.fr
 ☞ r.-v.

CH. MOULIN DE LA ROSE 2008

■ 2e cru clas.	30 000	■ 20 à 30 €
94 95 96 97 98 99 100 101 102 03 04 05 06 07 08		

Du même producteur que le Ch. Ségur de Cabanac (saint-estèphe), ce vin droit et direct s'annonce par une jolie robe grenat. Il dévoile un bouquet aux fines notes

