

Antoine Gerbelle • Olivier Poussier • Olivier Poels
Meilleur Sommelier
du monde 2000

LE GUIDE des meilleurs vins de France 2012



7532 vins notés - 1300 domaines classés

BORDEAUX MEDOC

Mai à octobre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30. Novembre à fin avril : du lundi au vendredi mêmes horaires.

Propriétaire : Famille Merlaut
Directeur : Jean Merlaut

■ Château Léoville Poyferré

SAINT-JULIEN

★★

Depuis la fin des années 1970 et l'arrivée de Didier Cuvelier, ce deuxième cru classé a été entièrement rénové. De nombreuses parcelles ont été replantées et l'outil de vinification actualisé. La vigne affiche désormais un âge respectable et le cru est dans la course à l'excellence, au sein d'une appellation bien pourvue en challengers. Les vins, élaborés avec la complicité de l'œnologue Michel Rolland, possèdent une sève et une ampleur qui les placent désormais au sommet de l'appellation. Le terroir confère au vin de Poyferré sa profondeur de robe, sa chair ample et nerveuse, son large bouquet épicé ainsi que son potentiel de longévité.

Les vins : 2010 pourrait être le plus grand vin connu de la propriété. Il possède une intensité et une profondeur de fruit somptueuses. La trame tannique est imposante, mais raffinée et la longueur est immense. Déjà, le 2009 avait fait très forte impression, avec un charnu exceptionnel et un très grand potentiel. Le 2008 poursuit sa belle évolution, il se révèle croquant et très droit, avec ce qu'il faut de rondeur. Enfin, le 2007 s'est ouvert et offre une texture fine et crémeuse. On peut commencer à le boire.

■ Saint-Julien 2010	n.c.	19
■ Saint-Julien 2009	105 €	18,5
■ Saint-Julien 2008	52 € cav.	17
■ Saint-Julien 2007	40 €	16,5

Rouge : 80 hectares.

Cabernet-sauvignon 65 %, Merlot 25 %, Petit verdot 8 %, Cabernet franc 2 %

Château Léoville Poyferré, Le Bourg, BP 8, 33250 Saint-Julien-Beychevelle

Tél. : 05 56 59 08 30 Fax : 05 56 59 60 09

E-mail : lp@leoville-poyferre.fr

Site : www.leoville-poyferre.fr

Sur rendez-vous. Du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Le vendredi de 9h à 12h.

Propriétaire : Famille Cuvelier

■ Château Lynch-Bages

PAUILLAC

★★

Jean-Charles Cazes, qui a pris la succession de son père Jean-Michel en 2007, à la tête de la propriété, a parfaitement trouvé ses marques et impose petit à petit son style. Doucement, le vin évolue vers une forme plus profonde, sans perdre de sa flamboyance. Il faut dire que Jean-Michel Cazes, personnalité médocaine exceptionnelle et infatigable ambassadeur des vins de Bordeaux a réalisé à Lynch Bages un travail exceptionnel, portant ce cinquième cru à niveau de bien des seconds. Il est également l'artisan de la renaissance du hameau de Bages. La magnifique propriété familiale, excellentement située sur le plateau de Bages, a produit une impressionnante série de vins sans aucun point faible depuis le début des années 1970, imposant son style riche, séduisant et immédiatement accessible, tout en étant capable de vieillir avec grâce. Dans leur jeunesse, les vins séduisent par leur moelleux et la profondeur de leur fruit. Ils vieillissent remarquablement. Le second vin de la propriété est désormais baptisé Echo.

Les vins : 2010 est flamboyant, mais aussi très racé et profond, avec un fruit d'une grande netteté. Il succède à une autre réussite majeure, le 2009, au soyeux superbe et au fruit opulent, sans aucune lourdeur. Le 2008 est également au sommet, avec une matière puissante, une expression de fruit juste et une belle fraîcheur en finale. Le millésime 2007 se montre plus tendre, mais magnifiquement construit, avec des tanins souples.

■ Pauillac 2010	n.c.	18,5
■ Pauillac 2009	140 €	19
■ Pauillac 2008	55 €	17,5
■ Pauillac 2007	58 €	17

Rouge : 90 hectares.

Merlot 18 %, Petit verdot 1 %, Cabernet franc 8 %, Cabernet-sauvignon 73 %

Blanc : 4,5 hectares.

Sémillon 30 %, Muscadelle 12 %, Sauvignon ou Sauvignon Blanc 58 %

Production moyenne : 420 000 bt/an

Château Lynch-Bages, BP 120, 33250 Pauillac

Tél. : 05 56 73 24 00 Fax : 05 56 59 26 42

E-mail : infochato@lynchbages.com

Site : www.lynchbages.com

De 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h sur rendez-vous.

Propriétaire : Jean-Michel Cazes

Directeur : Nicolas Labenne