

In couverture



Château Cantenac Brown

Le chai en terre crue (à droite) du château Cantenac Brown a été inauguré avec le millésime 2023.

## Classement de 1855

# État des lieux des grands du Médoc

En 1855, soixante châteaux bordelais entraient dans le classement des Grands crus du Médoc, qui n'a connu que peu d'évolutions depuis. 170 ans plus tard, voici un point détaillé sur la situation de ces propriétés et notre appréciation sur leurs vins.

Un grand dossier d'Olivier Poels

C'est le plus célèbre classement viticole au monde. Créé pour l'exposition universelle de 1855 à la demande de Napoléon III, il a été établi par le syndicat des courtiers sur la base de la moyenne des prix de vente des propriétés, reflet de la notoriété des crus à l'époque. Ce classement de marques, qui n'intègre pas le foncier, n'a connu que peu d'évolutions depuis sa publication ; la plus notable étant le passage de Deuxième à Premier Grand cru classé du château Mouton Rothschild en 1973. Pour le reste, les tentatives de révision ou

de modification n'ont jamais abouti, figeant le classement et lui donnant une image de stabilité, mais aussi de conservatisme.

Qu'on ne s'y trompe pas, si le classement lui-même est immobile, c'est loin d'être le cas des soixante châteaux du Médoc qui le composent. En une quinzaine d'années, les crus classés ont vécu une révolution historique. Poussés par une série de millésimes exceptionnels, par un attrait pour ces marques à la renommée mondiale, par l'arrivée de nouveaux propriétaires ambitieux ou l'obligation de coller aux

demandes d'un marché plus exigeant, les châteaux ont quasiment tous fait l'objet d'une transformation profonde. Ainsi, en moins de deux décennies, les châteaux Calon Ségur, Cantenac Brown, Lascombes, Dauzac, Lafon-Rochet, Cos Labory – pour ne citer qu'eux – ont vu arriver un nouveau propriétaire. Des nouveaux chais ont poussé comme des champignons : Lynch-Bages, Palmer, Cantenac Brown, Montrose, Lascombes, Grand-Puy Ducasse – là encore, la liste est incomplète – se sont dotés d'outils ultra-performants. Jamais, depuis deux siècles, autant de travaux n'avaient été réalisés dans le Médoc sur une période aussi courte.

## LE RETOUR DE LAVIE !

Mais la révolution la plus importante n'est pas forcément la plus visible... En sillonnant la route des vins qui serpente entre les vignes de Margaux à Saint-Estèphe, un œil avisé remarquera que c'est du côté du vignoble que s'est opéré le changement le plus spectaculaire. Des progrès considérables sont visibles dans la culture de la vigne, avec la quasi-disparition des désherbages chimiques systématiques qui transformaient le Médoc en un paysage désertique. La vie est réapparue entre les rangs et il suffit de voir le nombre de châteaux qui ont emprunté la voie du bio ou de la biodynamie pour reconnaître que quelque chose se passe. Six crus classés aujourd'hui en voie de certification, tandis que neuf l'ont déjà obtenue. Quant à ceux qui ne souhaitent pas s'engager sur cette voie, tous mènent une réflexion sur la manière de conduire le vignoble de la façon la moins agressive qui soit. En conséquence, le poste de chef de culture est désormais valorisé à sa juste valeur.

Et puis, il y a évidemment l'essentiel : les vins. Même si Bordeaux a connu une série – là encore historique – de grands vins de très grands millésimes depuis quinze ans, les moyens techniques et financiers dont disposent les crus classés ont permis de pousser la qualité à un niveau jamais atteint. Les millésimes 2010, 2016, 2020 ou 2022 sont sans doute les plus grands de l'histoire de la région. Ils profitent d'un alignement planètes jamais vu : des conditions climatiques exceptionnelles, des connaissances œnologiques et techniques inédites et des moyens qui permettent d'être hyper-sélectif dans la constitution du grand vin. Tout cela a conduit à la production de vins de très haut niveau, même dans les années compliquées. Plus aucun de ces châteaux n'est aujourd'hui indigne de son classement, ce qui n'était pas encore le cas il y a vingt ans.

## PRIX : LE POINT LIMITE

Malgré tout, la crise qui frappe Bordeaux n'épargne pas les crus classés depuis quelques mois. Alors que les vins n'ont jamais été aussi bons, ils peinent, à l'image de la catastrophique cam-



Latour et Gruaud Larose ont osé, comme neuf autres châteaux classés, prendre le virage du bio.

pagne des primeurs 2023, à trouver preneur. Nous reviendrons bientôt en détail sur ce qui peut expliquer cette situation, mais il semble clair que la hausse des prix qui a suivi celle de la qualité a atteint un point limite.

Nous avons ici voulu, château par château, passer la totalité des crus classés au crible, faire le point sur leur situation et vous livrer notre appréciation. Nous leur avons également attribué une lettre correspondant à une ou plusieurs catégories (lire l'encadré ci-dessous).

Au sein de cette grande famille, chacun devrait trouver son bonheur en termes de style, de potentiel de garde ou de prix. Le "label" Grand cru classé en 1855 retrouve depuis quelques années son esprit initial, celui de présenter ce qui se produit de meilleur dans la région, même si quelques châteaux non classés mériteraient d'intégrer cette grande famille. Mais ça, c'est un autre sujet.

## Se repérer dans ce dossier

Dans les pages qui suivent, nous précisons la ou les spécificités de chaque propriété par des lettres.

### ① Les iconiques

Dotés d'un terroir exceptionnel, ils bénéficient de moyens hors normes avec un seul objectif : produire les plus grands vins possibles. Ils sont au sommet depuis de nombreux millésimes et font rêver tous les amateurs.

### © Les challengers

Depuis quelques années, ils se sont lancés dans la course à l'excellence. Dotés de moyens importants, ils titillent régulièrement les crus iconiques.

### Ⓞ Les grands classiques

Des crus qui portent haut les couleurs de Bordeaux, défendant une vision de grande qualité, dans l'esprit des grands vins que produit la région.

### Ⓢ Les valeurs sûres

Des crus classés qui ne décevront pas les amateurs, gardant un esprit traditionnel et produisant des vins de belle facture.

### Ⓝ Les novateurs

Des crus qui explorent des voies nouvelles en matière de culture de la vigne (bio, biodynamie), d'élevage des vins ou de définition de leur style.

### Ⓡ En plein renouveau

Des châteaux qui ont récemment changé de main, ils sont en plein renouveau. Leur style devrait évoluer dans les années qui viennent.

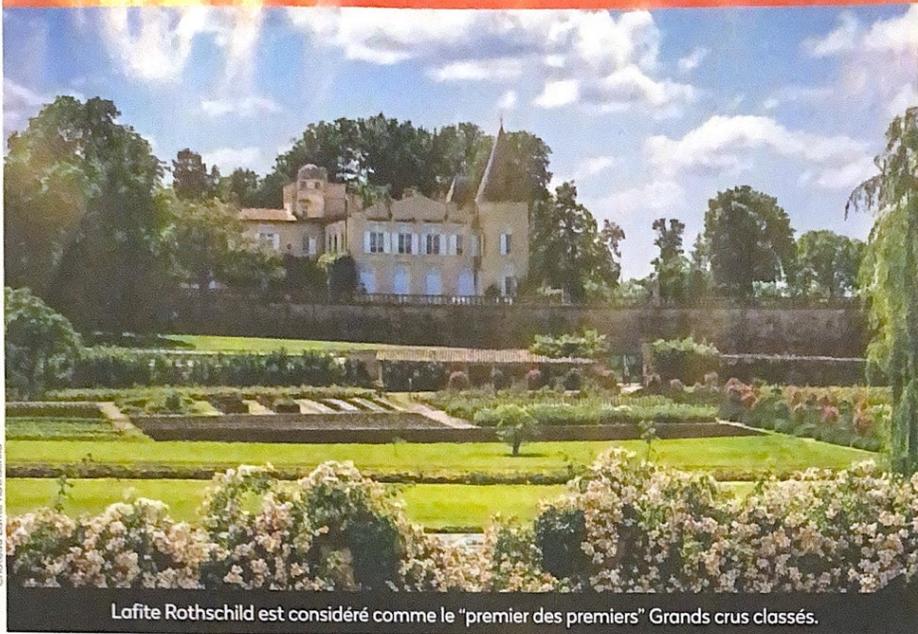
### Ⓐ Les bonnes affaires

Des crus dont les prix n'ont pas flambé et qui demeurent, quel que soit le millésime, de bons rapports qualité/prix.

### Les prix

À la fin de chaque présentation de château, nous donnons à titre indicatif le prix de sortie consommateur TTC en primeur du dernier millésime en vente du grand vin.

## Les Dégustations Bordeaux Grands crus



Château Lafite Rothschild

Lafite Rothschild est considéré comme le "premier des premiers" Grands crus classés.

### Premiers crus classés

#### CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

Pauillac ① ② ③

Considéré aujourd'hui comme le "premier des premiers", il a acquis un statut à part, grâce notamment à sa position en Chine. Saskia de Rothschild, qui a succédé à son père, le baron Éric, à la tête du cru, fait souffler un vent de fraîcheur et de modernité. Lafite Rothschild est aussi engagé dans un grand programme de conversion en bio depuis 2019.

**Le style des vins :** aucune fausse note ces dernières années, les grands cabernets qui signent le grand vin lui confèrent un équilibre souverain, y compris dans les millésimes chauds. Au sommet.

**Un millésime à boire :** 2001, posé et droit, avec une race admirable.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, le plus grand ? La classe absolue.

**Prix primeur 2023 :** 570 €

#### CHÂTEAU LATOUR

Pauillac ① ② ③

Le cru de la famille Pinault est sorti du système des primeurs

depuis une dizaine d'années pour ne mettre sur le marché que des millésimes "prêts à boire". Des sorties plus discrètes qui rendent Latour moins visible. C'est par ailleurs le premier des Premiers crus à avoir pris le virage du bio et à pousser au bout de l'excellence le travail dans la vigne.

**Le style des vins :** Latour incarne le grand classicisme médocain. Les derniers millésimes montrent une exigence sans concession pour produire à partir du cœur de son terroir historique. Ces millésimes sont au sommet, avec une race et une profondeur uniques.

**Un millésime à boire :** 2007, il transcende le millésime.

**Un millésime à mettre en cave :** 2010, le grand classique qui traversera le temps.

**Prix du millésime 2015 :** env. 900 €

#### CHÂTEAU MARGAUX

Margaux ①

C'est désormais Alexis Leven-Mentzelopoulos qui gère le plus célèbre cru classé de Margaux, succédant à sa mère Corinne. Entouré d'une solide équipe, il a en main tous les ingrédients pour continuer à faire rayonner Margaux au sommet. On notera aussi

la progression du blanc qui bénéficie d'un chai dédié performant. Son style a gagné en éclat et en justesse.

**Le style des vins :** comme aimait à le dire le regretté Paul Pontallier, ce sont les grands cabernets qui donnent à Margaux toute sa race. Son successeur Philippe Bascaules poursuit dans cette voie et, porté par quelques très grands millésimes, Margaux rayonne comme jamais.

**Un millésime à boire :** 2012, un millésime charmeur et ouvert, avec la classe du cru.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, formidable de profondeur et de précision.

**Prix primeur 2023 :** 504 €

#### CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

Pauillac ①

Désormais sous la présidence de Philippe Sereys de Rothschild, épaulé par Ariane Khaïda à la direction générale et Jean-Emmanuel Danjoy au chai, Mouton affirme sa personnalité. Promu Premier Grand cru classé en 1973, il est tout à fait digne de son classement et signe, avec les derniers millésimes, des vins qui marqueront son histoire.

**Le style des vins :** Mouton est le plus flamboyant et expressif des Premiers, avec des notes de fruits noirs et une touche fumée qui signe son terroir. Son style s'est affiné et précisé ces dernières années, tout en conservant son ADN.

**Un millésime à boire :** 2012, fondu et expressif, avec un très bel éclat.

**Un millésime à mettre en cave :** 2016, il combine la puissance et une élégance admirable.

**Prix primeur 2023 :** 458,80 €

### Deuxièmes crus classés

#### CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

Margaux ② ③

Le discret Henri Lurton incarne ce cru familial avec beaucoup de conviction. Sans disposer de moyens colossaux, il a réussi à hisser progressivement son cru vers les sommets médocains. Le marché a d'ailleurs validé cette très belle progression en faisant de Brane-Cantenac une marque désormais à la hauteur de son classement.

**Le style des vins :** depuis une bonne dizaine d'années, le cru a trouvé une admirable altitude de croisière. Les vins possèdent un raffinement exquis, beaucoup de charme, mais aussi du fond et de l'équilibre. Les derniers millésimes sont fantastiques.

**Un millésime à boire :** 2011, très défini et doté d'un beau classicisme.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, profond et racé en diable, avec des tanins de dentelle.

**Prix primeur 2023 :** 62,40 €

#### CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

Saint-Estèphe ①

Michel Reybier s'implique personnellement beaucoup dans son cru classé et ne cache pas ses ambitions. Le cru, qui fut l'un des premiers à se doter d'un chai "nouvelle généra-

① Iconique ② Challenger ③ Grand classique ④ Valeur sûre ⑤ Novateur ⑥ En plein renouveau ⑦ Bonne affaire

# Les Dégustations

## État des lieux du classement de 1855

tion", poursuit sa quête d'excellence et si son image n'est peut-être pas aussi forte que celle de ses principaux challengers, Cos d'Estournel est plus que jamais dans la course.

**Le style des vins :** après avoir tâtonné un peu, le cru semble avoir trouvé sa voie depuis une décennie. On retrouve des vins plus équilibrés et élégants, parmi les meilleurs de son histoire.

**Un millésime à boire :** 2012, un Cos posé et gourmand, avec une belle fraîcheur.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, le plus impressionnant, profond, suave et éclatant.

**Prix primeur 2023 :** 159,60 €

### CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

Saint-Julien ①

Cette splendide propriété demeure aux mains de la famille Borie, représentée par Bruno qui la dirige de main de maître. Ce fin gastronome a su porter Ducru-Beaucaillou au sommet de l'élégance bordelaise, en lui définissant une personnalité unique. Le cru décroche la palme du raffinement qui lui permet, dans certains millésimes, de se comparer aux Premiers.

**Le style des vins :** si un mot devait définir les vins de Ducru-Beaucaillou, ce serait "soyeux". Ses tanins, d'une subtilité confondante, et son éclat en font un vin déjà irrésistible jeune... mais il peut vieillir avec bonheur de longues années.

**Un millésime à boire :** 2012, le velouté de Ducru et des tanins de soie.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, au sommet, avec un équilibre souverain et une longueur incroyable.

**Prix primeur 2023 :** 176 €

### CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

Margaux ⑤ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪

Gonzague Lurton ne ménage pas ses efforts pour tirer le meilleur de ce cru qu'il a repris en 1992. Il trace une route bien à part, se lançant dès 2009 dans la biodynamie et choisissant

ensuite d'élever une grande partie du vin en jarres de terre cuite. Durfort-Vivens est un cru à la personnalité bien identifiable et la voie qu'il ouvre est passionnante, d'autant que les vins sont excellents.

**Le style des vins :** recherchant la finesse de texture et le soyeux des tanins, les vins ont beaucoup évolué dans leur structure depuis 2018. Il s'agit de margaux superbement raffinés, sans aucun artifice.

**Un millésime à boire :** 2015, encore fringant, mais déjà très séduisant et expressif.

**Un millésime à mettre en cave :** 2021, très énergique et profond, avec une grande définition.

**Prix primeur 2023 :** 55,91 €

### CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Saint-Julien ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦

À l'exception de son remarquable terroir, tout a changé – ou presque – à Gruaud Larose : l'outil technique, la culture de la vigne, les hommes et le style des vins. Le cru fait d'ailleurs partie du cercle fermé des châteaux certifiés bio. Il demeure par ailleurs une excellente affaire grâce à une politique tarifaire des plus raisonnables.

**Le style des vins :** après avoir produit longtemps des vins riches, puissants, sauvages, Gruaud Larose a pris avec bonheur la voie de l'équilibre et du raffinement, gagnant beaucoup en précision, mais avec la profondeur qui a fait son succès. Il vieillit à merveille.

**Un millésime à boire :** 2012, tout en équilibre, avec une admirable définition.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, matière superbe et fruit éclatant. Une référence.

**Prix primeur 2023 :** 84 €

### CHÂTEAU LASCOMBES

Margaux ⑤ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪

Le plus vaste des crus de Margaux, 120 hectares, a connu trois propriétaires en vingt ans. Le dernier en date, depuis 2022, est l'entrepreneur américain Gaylon Lawrence. Ce dernier a confié les rênes de la

propriété à Axel Heinz, formé en Italie. Les ambitions sont affichées : repositionner le cru au sommet. Les infrastructures sont tout à fait au niveau et une plus grande sélection des terroirs qui élaborent le grand vin a déjà commencé.

**Le style des vins :** avec le millésime 2023, le changement est net. Moins de merlot, moins de maturité, moins d'extraction, Lascombes gagne en distinction. Les millésimes précédents sont loin d'être mauvais, dans un style plus généreux.

**Un millésime à boire :** 2005, il se pose, digère le bois et offre une jolie complexité.

**Un millésime à mettre en cave :** 2023, le Lascombes "nouveau style", droit et précis (en primeur).

**Prix primeur 2023 :** 68,90 €

### CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON

Saint-Julien ③

Ce cru est l'un des seuls à être resté dans la même famille depuis le classement de 1855. Constitué en 1826 par Hugh Barton, il est aujourd'hui dirigé par Lilian Barton Sartorius, qui incarne la neuvième génération de la famille. Un chai flambant neuf vient d'être mis en service et fournit à Léoville Barton toutes les armes pour



Château Léoville Barton : séduisant dans sa jeunesse, il est capable de vieillir à merveille.

poursuivre sa belle aventure et exploiter au mieux son très beau terroir.

**Le style des vins :** des trois Léoville, Barton est le plus distingué. Un admirable représentant de ce que l'on peut attendre d'un saint-Julien. Mais derrière un vin très gourmand et séduisant dans sa jeunesse, on trouve surtout un cru capable de vieillir à merveille.

**Un millésime à boire :** 2009, un modèle d'équilibre, avec toujours beaucoup d'éclat.

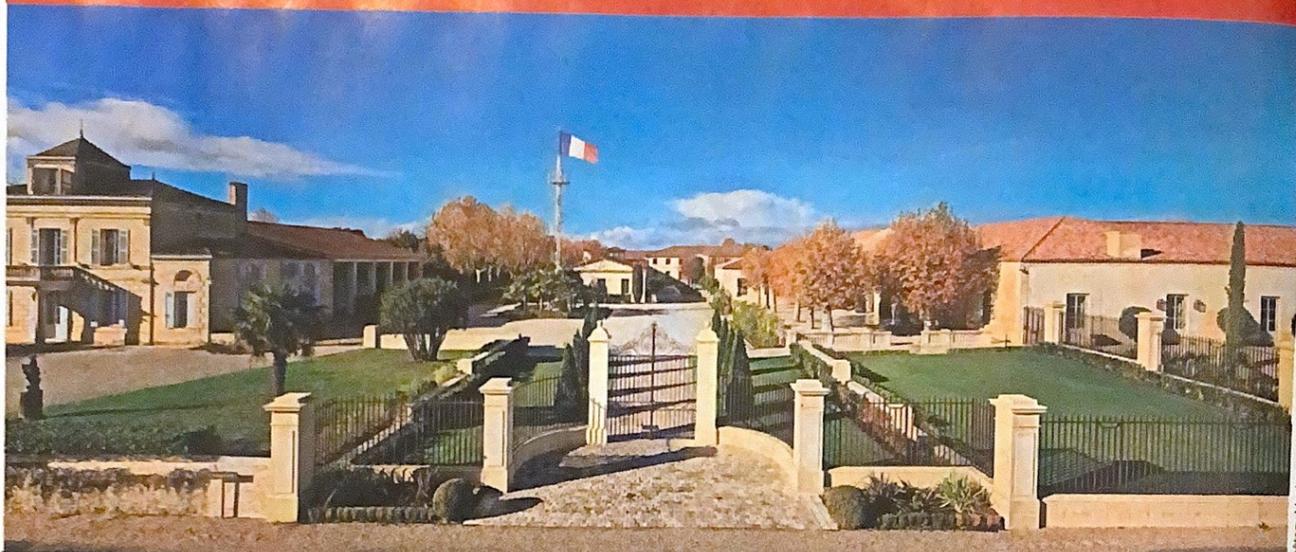


Avec le millésime 2023, le changement à Lascombes est net.

Château Lascombes

Vin en cours de conversion bio Vin biologique Vin en cours de conversion à la biodynamie Vin biodynamique

## Les Dégustations Bordeaux Grands crus



Château Montrose

Les derniers millésimes de Montrose sont impressionnants et propulsent le cru dans une autre catégorie.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, la grande classe, tout en équilibre, il traversera le temps.  
**Prix primeur 2023 :** 78,10 €

### CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES

Saint-Julien ①

En dehors du sérail, Jean-Hubert Delon poursuit l'œuvre de son père et de son grand-père qui ont fait de ce cru une marque iconique pour les amateurs. Dans de nombreux millésimes, il a démontré sa capacité à se comparer aux Premiers. Le nouveau chai en cours d'achèvement pourra-t-il lui permettre d'exprimer encore mieux le magnifique terroir constitué par son clos historique ? Réponse bientôt.

**Le style des vins :** évoquant tantôt l'élégance de Saint-Julien, tantôt la puissance de Pauillac, les vins produits ici affichent une régularité à nulle autre pareille, en grands et plus petits millésimes. Il ne faut pas les toucher avant 10 ans d'âge.

**Un millésime à boire :** 2007, bluffant pour le millésime, avec une grande profondeur.

**Un millésime à mettre en cave :** 2016, une des plus grandes réussites du cru, intense et intemporel.

**Prix primeur 2023 :** 194 €

### CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

Saint-Julien ④

Léoville Poyferré a été acquis par la famille Cuvelier en 1920 et c'est aujourd'hui Sara Lecompte Cuvelier qui en assure la direction. Elle a repris un château en ordre de marche qui a connu une longue période de restructuration du vignoble et dispose d'un outil technique adapté. Un cru dans la course et doté d'une bonne réputation méritée.

**Le style des vins :** c'est le plus flamboyant des trois Léoville, avec des vins pleins, assez riches et mûrs. Le temps leur va à merveille et lorsque leurs tanins se polissent, Poyferré livre alors beaucoup de charme.

**Un millésime à boire :** 2008, à parfaite maturité, il est posé et exprime une belle complexité.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, encore fougueux, beaucoup de volume, mais aussi des tanins racés.

**Prix primeur 2023 :** 83,60 €

### CHÂTEAU MONTROSE

Saint-Estèphe ③ ④

Le potentiel de ce cru qui a souvent brillé par le passé est bien connu des amateurs. Sous la houlette de la famille Bouygues qui l'a acquis en 2006, le cru progresse par petites touches

et tend vers l'excellence absolue. Objectif fixé à Pierre Graffeuille, son actuel directeur : produire le plus grand vin possible en faisant fi des contraintes.

**Le style des vins :** les derniers millésimes sont impressionnants et propulsent Montrose dans une autre catégorie. Les équipes ont réussi le tour de force de conserver sa sève et sa puissance légendaire en y apportant la pointe de finesse qui manquait parfois.

**Un millésime à boire :** 2009, il s'ouvre et explose, avec une matière désormais domptée.

**Un millésime à mettre en cave :** 2023, une des réussites du millésime, impressionnant de définition (en primeur).

**Prix primeur 2023 :** 168 €

### CHÂTEAU PICHON BARON

Pauillac ③

Au regard des vins produits ici depuis trois décennies, il s'agit du plus solide des challengers. Axa Millésimes permet au cru de rester dans la course à l'excellence. Sélection drastique des cuves qui composent le premier vin, terroir exceptionnel et outil de production très performant, Pichon Baron est très en forme et la marque est bien établie.

**Le style des vins :** au charme

et au velouté qui ont fait son succès, le cru ajoute depuis quelques années une touche de raffinement et de définition qui font des derniers millésimes une véritable essence de Pauillac, aussi bon à 10 ans qu'à 30.

**Un millésime à boire :** 2011, la fougue de la jeunesse est passée, mais pas sa gourmandise.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, une bouteille de légende pour les décennies à venir.

**Prix primeur 2023 :** 144,50 €



Château Pichon Baron : un pauillac très en forme, aussi bon à 10 ans qu'à 30.

① Iconique ③ Challenger ④ Grand classique ⑤ Valeur sûre ⑥ Novateur ⑦ En plein renouveau ⑧ Bonne affaire

# Les Dégustations

## État des lieux du classement de 1855

### CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

Pauillac 

Cette marque qui doit sa popularité à May-Éliane de Lencquesaing connaît une nouvelle dynamique qualitative depuis son rachat par la famille Rouzeau. Rien n'est ici négligé pour porter les vins au sommet et la propriété retrouve petit à petit tout son lustre, s'imposant aujourd'hui parmi l'élite bordelaise, comme ce fut le cas dans les années 1980.

**Le style des vins :** un tournant majeur dans l'assemblage, qui s'appuie davantage sur les grands cabernets, est opéré depuis quelques années.

Il en résulte un vin plus racé, précis et scintillant, sans pour autant perdre le charme qui le signe.

**Un millésime à boire :** 2014, le temps l'a poli doucement et le vin est très charmeur.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, la nouvelle référence du cru, plus racé et précis que jamais.

Prix primeur 2023 : 156 €

### CHÂTEAU RAUZAN-GASSIES

Margaux 

Ce cru qui demeure entièrement familial est aujourd'hui exploité par Anne-Françoise et Jean-Philippe Quié. Ces derniers ne disposent évidemment pas de la force de frappe de bien des propriétés médocaines engagées dans la course à l'armement et à l'excellence quel qu'en soit le prix. Des investissements récents ont néanmoins permis à Rauzan-Gassies de poursuivre son développement.

**Le style des vins :** ce sont les plus tendres des deuxièmes crus classés. S'ils ne possèdent pas la puissance et la profondeur des meilleurs, ils sont agréables et se dégustent assez bien dans leurs premières années. Ce sont aussi les plus abordables en matière de prix.

**Un millésime à boire :** 2016, un vin séduisant et gourmand, élégant et juteux.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, jolie concentration et belle définition des tanins.

Prix primeur 2023 : 52,70 €

### CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

Margaux 

Le cru, qui a été acquis il y a vingt ans par les discrets frères Wertheimer (Chanel), navigue à haut niveau et s'est hissé dans le top 3 de l'appellation Margaux. Son dynamique directeur, Nicolas Audebert, a en main tous les outils pour élaborer un vin d'exception sur les 66 hectares de remarquables terroirs dont il dispose.

**Le style des vins :** sans fausse note depuis plus de dix ans, les vins de Rauzan-Ségla combinent une admirable finesse, un grand soyeux et de la profondeur. Un équilibre subtil magnifié dans les derniers millésimes.

**Un millésime à boire :** 2014, tout le charme du cru, avec une admirable définition.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, le plus profond, concentré et raffiné que nous avons dégusté.

Prix primeur 2023 : 84 €

## Troisièmes crus classés

### CHÂTEAU BOYD-CANTENAC

Margaux 

Lucien Guillemet et son neveu Olivier Salques tracent leur route un peu à part. Petite propriété familiale de 17 hectares, Boyd-Cantenac dispose de modestes installations. Le cru est assez peu visible sur les marchés, mais les amateurs savent qu'ils peuvent lui faire confiance, avec des vins réguliers.

**Le style des vins :** là aussi, Boyd-Cantenac possède un style désormais un peu à part. Jeunes, les vins sont richement boisés,

un peu à contre-courant de la tendance actuelle. Pour autant, ils vieillissent assez bien.

**Un millésime à boire :** 2008, l'élevage est digéré, la texture crémeuse et la finale tendue.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, la matière est dense, pleine et ample, il se fondra avec élégance.

Prix primeur 2023 : 43 €

### CHÂTEAU CALON SÉGUR

Saint-Estèphe 

Après une période endormie, Calon Ségur a été réveillé par son nouveau propriétaire, l'assureur Suravenir, qui en a pris le contrôle en 2012. Un vaste chantier au chai mais aussi à la vigne lui a permis de faire peau neuve et de retrouver tout son lustre. Vincent Millet, qui le dirige, a défini les canons d'un Calon Ségur nouveau que le marché s'est immédiatement arraché.

**Le style des vins :** les derniers millésimes feront date. Calon Ségur impose sa puissance retenue et un grain d'une très grande finesse. Doté d'une grande richesse, il doit évidemment être attendu.

**Un millésime à boire :** 2009, tout le charme dont le cru peut faire preuve.

**Un millésime à mettre en cave :** 2016, un millésime de référence

à Calon Ségur, tant la classe du vin est évidente.

Prix primeur 2023 : 109,20 €

### CHÂTEAU CANTENAC BROWN

Margaux 

Ce spectaculaire cru de Margaux a été racheté fin 2019 par la famille Le Lous. Cette dernière a lancé un grand chantier de modernisation, avec la construction d'un chai spectaculaire en terre crue ; une prouesse technique. Les vins sont déjà d'un bon niveau et réguliers depuis quelques années, veut viser encore plus haut.

**Le style des vins :** il n'y a rien à redire sur les vins produits ici, nets et expressifs, avec un joli soyeux de tanins. Le millésime 2023 vinifié dans le nouveau chai pourrait marquer une nouvelle étape. À suivre.

**Un millésime à boire :** 2010, certes encore jeune, mais déjà très plaisant et séduisant.

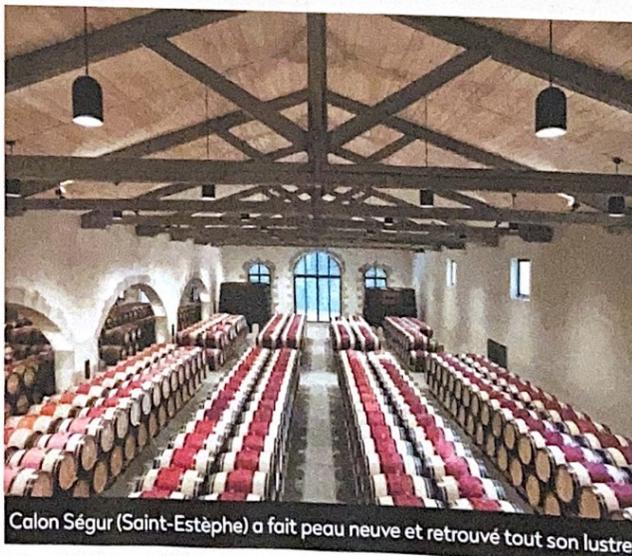
**Un millésime à mettre en cave :** 2020, superbe intensité de matière et de fruit, complet et prometteur.

Prix primeur 2023 : 45,60 €

### CHÂTEAU DESMIRAIL

Margaux 

Tranquillement depuis 1992, Denis Lurton, dans un esprit



Calon Ségur (Saint-Estèphe) a fait peau neuve et retrouvé tout son lustre.

Château Calon Ségur

 Vin en cours de conversion bio  Vin biologique  Vin en cours de conversion à la biodynamie  Vin biodynamique

## Les Dégustations Bordeaux Grands crus

familial, fait avancer son château dont la qualité a bien progressé ces dernières années. L'une des particularités de Desmirail est sa proportion assez élevée de merlot, qui peut se montrer majoritaire dans l'assemblage.

**Le style des vins :** dans un esprit digeste et élégant, les vins produits ici ne cherchent pas à se montrer démonstratifs. Ils sont accessibles assez jeunes, avec des matières déliées et un fruit gourmand. On les apprécie autour d'une dizaine d'années.

**Un millésime à boire :** 2015, frais et soyeux, en demi-corps.

**Un millésime à mettre en cave :** 2022, dense et profond, avec de jolis tanins.

**Prix primeur 2023 :** 30 €

### CHÂTEAU FERRIÈRE

Margaux (V) (N) (A) (C)

Il aura fallu tout le courage et la volonté de Claire Villars-Lurton pour mener Ferrière à son niveau actuel. Cette pionnière de la biodynamie dans le Médoc - Ferrière a été certifiée en 2018 - apporte un regard global sur la culture de la vigne, la vinification et les élevages, et ce parfois contre vents et marées, alors même qu'une partie du marché n'y croyait pas. Belle revanche.

**Le style des vins :** le cru a beaucoup progressé et les vins, loin d'être les plus explosifs ou concentrés du Médoc, offrent une définition et une grâce émouvantes.

*Leur soyeux, le naturel de leur fruit et la finesse des tanins des derniers millésimes sont admirables.*

**Un millésime à boire :** 2017, un vin défini et très délicat, avec un côté délié délicieux.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, ne vous fiez pas à son élégance déjà séduisante, il possède beaucoup de ressources.

**Prix primeur 2023 :** 37,20 €

### CHÂTEAU GISOURS

Margaux (C) (R)

En décembre 2023, la famille hollandaise Albada Jelgersma a enfin acquis ce très beau château qu'elle exploitait en fer-



Branaire-Ducru : année après année, ce saint-julien se montre régulier.

Château Branaire-Ducru

mage depuis près de trente ans. Son directeur Alexander Van Beek a donc les mains libres pour développer de nouveaux projets qui ne manquent pas. Que ce soit à la vigne ou au chai, le cru se fixe comme objectif de gagner encore en précision. Un programme unique de suivi de maturité des raisins a d'ailleurs été lancé.

**Le style des vins :** sous l'impulsion de l'œnologue Thomas Duclos, le cru a infléchi son style depuis quelques millésimes, privilégiant des extractions plus douces et des équilibres plus frais. À suivre.

**Un millésime à boire :** 2005, il a trouvé son équilibre et a dompté sa matière, pour exprimer son élégance.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, très frais, juteux et plein d'éclat, il impose néanmoins sa densité.

**Prix primeur 2023 :** 57,12 €

### CHÂTEAU D'ISSAN

Margaux (C)

Cette magnifique propriété qui dispose d'un remarquable clos autour de l'imposante bâtisse appartient pour moitié à la famille Cruze, représentée par Emmanuel, et à Jacky Lorenzetti. Issan est depuis longtemps un cru sérieux et régulier, une valeur sûre de Margaux.

**Le style des vins :** les millésimes s'enchaînent et Issan est au rendez-vous, produisant des margaux qui associent une belle profondeur, des tanins fins et le potentiel qui fait la réputation des grands vins médocains.

**Un millésime à boire :** 2009, très raffiné et soyeux, mais avec une grande définition et de l'allonge.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, le plus impressionnant ; de la densité et surtout une longueur très prometteuse.

**Prix primeur 2023 :** 52,10 €

### CHÂTEAU KIRWAN

Margaux (C)

Le cru peut compter sur un excellent tandem pour le piloter : Stanislas Thierry au développement et au commercial, Philippe Delfaut à la technique. Ce dernier a permis au cru de progresser ces dernières années, en redéfinissant le style et en lui faisant gagner en précision. C'est désormais un cru bien installé.

**Le style des vins :** les derniers millésimes sont de grands classiques de Margaux, avec un bel éclat et un côté juteux préservé dans le fruit. Délicieux assez jeunes, ils sont aussi taillés pour une bonne garde.

**Un millésime à boire :** 2015, il s'est ouvert et, malgré sa jeunesse, il est irrésistible.

**Un millésime à mettre en cave :**

2020, l'éclat du fruit et la texture des tanins signent une référence pour le cru.

**Prix primeur 2023 :** 37,68 €

### CHÂTEAU LAGRANGE

Saint-Julien (C)

Le groupe japonais Suntory est propriétaire de Lagrange depuis 1983 et lui offre une belle stabilité, mais aussi les moyens de produire des grands vins, tant sur le plan technique qu'à la vigne. La régularité est sans doute le point fort du cru, qui s'est aussi diversifié dans une belle activité œnologique.

**Le style des vins :** on trouve ici de jolis saint-julien classiques, juteux et équilibrés, qui sont parfaits autour d'une dizaine d'années.

**Un millésime à boire :** 2009, l'archétype du saint-julien qui combine élégance et intensité.

**Un millésime à mettre en cave :** 2018, plein, charnu et riche, d'une admirable jeunesse, il ira loin.

**Prix primeur 2023 :** 46,88 €

### CHÂTEAU LA LAGUNE

Haut-Médoc (V) (R) (C)

Sous l'égide de la famille Frey, le cru a considérablement progressé. Il traverse toutefois une période compliquée en matière de production. Durement touché par les aléas

## Les Dégustations

# État des lieux du classement de 1855

climatiques qui ont impacté le vignoble en pleine conversion bio, La Lagune a gardé le cap qui consiste à produire très peu de vin.

**Le style des vins :** le cru dispose d'un très beau terroir et lorsque le millésime lui sourit, il produit des vins de grand raffinement, aux tanins soyeux et capables d'une très belle évolution, comme en témoignent quelques vieux millésimes.

**Un millésime à boire :** 2009, très classique, avec une noble évolution sur une matière élégante.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, énergique, avec un fruit superbe et beaucoup d'intensité de saveurs.

**Prix primeur 2023 :** 35,40 €

### CHÂTEAU LANGOABARTON

Saint-Julien © A

Ce cru assez méconnu en France appartient depuis un peu plus de deux cents ans à la famille Barton. S'il ne jouit pas de l'aura de son grand frère Léoville Barton, il mérite l'intérêt des amateurs qui trouveront ici un fort beau saint-julien de style classique et régulier. Lilian Barton Sartorius et ses enfants Mélanie et Damien, dixième génération de Barton, poursuivent le développement du cru.

**Le style des vins :** on retrouve la "patte Barton" et un air de famille avec Léoville. Le vin est toutefois moins dense et se livre un peu plus vite, mais il possède ce velouté et cette délicatesse de tanins qui signent les vins de la famille.

**Un millésime à boire :** 2009, le raffinement du cru à son sommet. Posé et irrésistible.

**Un millésime à mettre en cave :** 2018, il gère la puissance du millésime. Très élégant et loin d'avoir tout donné.

**Prix primeur 2023 :** 42,60 €

### CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY

Margaux ©

Les Zuger, propriétaires du château depuis 1955, font partie des derniers Mohicans

à habiter encore le lieu.

Un esprit familial règne donc ici aussi autour de Jean-Luc, son épouse et maintenant leur fille qui incarnent ce cru d'à peine 28 hectares dont les installations n'ont rien de particulièrement spectaculaire.

**Le style des vins :** on peut produire de grandes bouteilles sans pour autant disposer d'un chai dernier cri. C'est le cas ici, avec des vins très raffinés, veloutés et toujours expressifs, même dans les millésimes difficiles.

**Un millésime à boire :** 2011, le cru à son apogée, avec une belle texture et un côté crémeux.

**Un millésime à mettre en cave :** 2019, de forme admirablement classique, dense, mais frais et juteux.

**Prix primeur 2023 :** 45,36 €

### CHÂTEAU MARQUIS D'ALESMÉ

Margaux V R

Que de chemin parcouru ici ! Depuis le rachat par la famille Perrodo en 2006, le cru a été métamorphosé. Tout a changé : restructuration complète du vignoble, installations techniques, ouverture à l'œnotourisme, style des vins. Il a désormais retrouvé son rang et regarde avec sérénité vers l'avenir.

**Le style des vins :** les derniers millésimes produits sont sans nul doute les meilleurs de l'histoire du château. Des vins qui expriment une jolie maturité du raisin et des élevages soignés, tout en affichant une belle élégance.

**Un millésime à boire :** 2010, il a conservé tout son éclat, la bouche est fraîche et soyeuse.

**Un millésime à mettre en cave :** 2019, précis, charmeur et équilibré. Un grand classique pour le cru.

**Prix primeur 2023 :** 39,60 €

### CHÂTEAU PALMER

Margaux I N

Star de l'appellation Margaux, Palmer a démontré depuis longtemps sa capacité à se hisser au niveau des meilleurs. Ne se reposant pas sur ses lau-

riers, le cru a démarré dès 2011 sa conversion en bio, le payant parfois très cher en matière de rendements. Mais le cap a été tenu et après un vaste chantier de plusieurs années, le cru a totalement renouvelé son outil technique. Son prix élevé le réserve à une élite.

**Le style des vins :** sa classe et sa puissance maîtrisée en font un margaux à la signature très identifiable. Les derniers millésimes sont superbes de distinction, avec un éclat sublime du fruit.

**Un millésime à boire :** 2009, il a encore l'avenir devant lui, mais offre déjà un charme irrésistible.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, un Palmer légendaire, d'une concentration hors normes, sans rien céder à la finesse.

**Prix primeur 2023 :** 336 €

## Quatrièmes crus classés

### CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Saint-Julien © R

Le directeur du château, Philippe Blanc, signe en 2024 son trentième millésime. Il peut regarder le travail accompli avec satisfaction. Les deux actionnaires, le groupe japonais Suntory et la famille Castel, ont permis au cru de se doter des outils nécessaires pour rester dans la course et son succès sur le marché chinois lui offre des débouchés commerciaux que bien des crus classés envient.

**Le style des vins :** avec une proportion de merlot plus élevée que chez ses voisins, Beychevelle offre beaucoup de charme et se montre accessible assez jeune, avec des tanins très soyeux. Pour autant, il vieillit admirablement.

**Un millésime à boire :** 2005, un grand classique du cru, racé et distingué.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, très complet, avec de la sève et un très grand potentiel.

**Prix primeur 2023 :** 84 €



Château d'Issan : ce cru sérieux et régulier est un grand classique de Margaux.

D.R.

### CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

Saint-Julien ©

À la tête de cette propriété familiale depuis 2017, François-Xavier Maroteaux poursuit le travail sérieux de son père qui a donné de belles lettres de noblesse à Branaire-Ducru. Il a ainsi inauguré récemment de nouvelles installations, preuve que le cru ne s'endort pas sur ses lauriers.

**Le style des vins :** millésime après millésime, Branaire-Ducru se montre régulier. Un cru au profil classique, toujours digeste, avec la volonté de conserver un beau fruit et des tanins fins. Des vins parfaits à déguster après une bonne dizaine d'années.

**Un millésime à boire :** 2009, à la fois charmeur et profond, et déjà très en place.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, grain magnifique et grande intensité, une belle référence ici.

**Prix primeur 2023 :** 48,56 €

### CHÂTEAU DUHART-MILON ROTHSCHILD

Pauillac ©

Le cru de la famille Rothschild (Lafite) marche dans les traces de son grand frère et profite logiquement de sa notoriété

## Les Dégustations Bordeaux Grands crus

et de ses moyens. Il dispose désormais d'une pleine autonomie, avec un nouveau chai, et est entré en conversion bio en 2021. La qualité des vins a beaucoup progressé ces dernières années.

**Le style des vins :** *en gagnant en densité, en profondeur, Duhart-Milon s'est hissé parmi les crus sérieux de Pauillac. D'une forme assez classique, les vins affichent un bel équilibre et la chair qui pouvait parfois leur faire défaut par le passé.*

**Un millésime à boire :** 2015, sans aucune urgence, il commence à se livrer. Très bel écart.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, complet et dense comme jamais, avec des tanins racés, il ira loin.

**Prix primeur 2023 :** 79,20 €

### CHÂTEAU LAFON-ROCHET

Saint-Estèphe (V) (R) (A) (Q)  
Le cru longtemps incarné par la famille Tesson est passé dans l'escarcelle de Jacky Lorenzetti en 2021. Bien connus des amateurs, les vins sont réguliers, de bonne facture et surtout abordables. La nouvelle équipe dirigée par Emmanuel Cruze entend aller un peu plus loin et des projets d'aménagement de l'outil sont d'ores et déjà sur la table.

**Le style des vins :** *on trouve ici des saint-estèphe de bonne qualité, un peu moins denses que leurs illustres voisins mais prêts un peu plus tôt. Les tout derniers millésimes semblent vouloir leur donner un peu plus de structure et de profondeur. À suivre.*

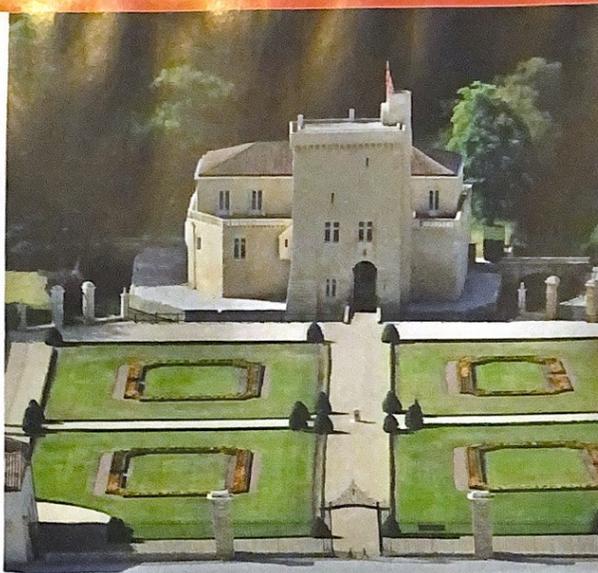
**Un millésime à boire :** 2015, très savoureux, avec un fruité tendre et de jolis tanins.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, très prometteur, charnu et velouté.

**Prix primeur 2023 :** 38,40 €

### CHÂTEAU LA TOUR CARNET

Haut-Médoc (V) (A)  
Jamais, dans l'histoire des crus classés, un château n'a atteint une telle superficie. La Tour Carnet, dont le terroir histo-



La Tour Carnet compte aujourd'hui plus de 200 hectares de vignes.

rique se situe en bordure de Saint-Julien, compte désormais plus de 200 hectares de vignes. Pour y parvenir, son propriétaire, Bernard Magrez, a acquis de nombreuses parcelles dans différents coins du Médoc, intégrées tout à fait légalement à la marque. C'est l'un des crus classés les plus accessibles.

**Le style des vins :** *malgré sa superficie, le cru maintient un bon niveau, élaborant des vins au profil riche, charnus et pleins. Sans la finesse des meilleurs, avec du charme. Ils sont délicieux entre cinq et dix ans.*

**Un millésime à boire :** 2016, un vin encore solide, avec une matière dense, mais il se fond.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, dans l'esprit du cru, ample, mûr et structuré, à attendre dix ans.

**Prix primeur 2023 :** 28,80 €

### CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

Margaux (V) (A)  
C'est une première depuis l'acquisition du cru en 1935 par les Sénéclauze : c'est un membre de la famille, Paloma, qui vient d'en prendre la direction. Il y a fort à parier qu'elle aura à cœur de le dynamiser davantage.

Le château est par ailleurs un haut lieu de l'œnotourisme dans la région, il offre aux amateurs de nombreuses expériences autour du vin et de la gastronomie.

**Le style des vins :** *le cru cultive un style assez flamboyant, avec des maturités poussées et des extractions qui confèrent beaucoup de densité et de puissance aux vins. On pourrait leur reprocher un petit manque d'élégance parfois, mais ils vieillissent bien.*

**Un millésime à boire :** 2015, charnu et dense, mais il se fond. Belle intensité de fruit.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, profond et riche, il a besoin de temps pour se fondre.

**Prix primeur 2023 :** 40,80 €

### CHÂTEAU POUGET

Margaux (V)  
Ce tout petit cru margalais appartient depuis un peu plus d'un siècle à la famille Guillemet (Boyd-Cantenac). Les discrets Lucien Guillemet et son neveu Olivier Salgues conduisent la propriété dans un esprit familial, avec des moyens modestes, loin des standards de leurs prestigieux voisins.

**Le style des vins :** *s'il n'y a rien à dire sur la qualité des raisins*

*et l'équilibre des vins, leur élevage assez poussé, comme à Boyd-Cantenac, les marque beaucoup. Un style qui évoque des bordeaux d'un autre temps mais qui évoluent assez bien.*

**Un millésime à boire :** 2012, un margaux tendre et élégant, avec un boisé qui le souligne.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, joli fruit et matière déliée, frais et bois chic.

**Prix primeur 2023 :** 36,70 €

### CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE

Margaux (V) (A)  
Propriété, au terroir très morcelé, du groupe Ballande, Prieuré-Lichine a bien progressé depuis une dizaine de millésimes. Le nouvel outil technique n'y est sans doute pas pour rien, permettant une vinification parcellaire plus fine. Le cru a trouvé une bonne vitesse de croisière et les derniers millésimes produits sont les meilleurs connus.

**Le style des vins :** *les amateurs trouveront ici un joli margaux, fin et élégant, avec désormais une belle structure. Si les vins sont assez séduisants dans leur jeunesse, ils peuvent être oubliés en cave quelques années.*

**Un millésime à boire :** 2017, frais, avec une matière tendre, mais soyeuse. Raffiné.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, le plus complet du château, avec une admirable élégance.

**Prix primeur 2023 :** 33,60 €

### CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Saint-Julien (G) (Q)  
Avec 17 hectares, Saint-Pierre est l'un des plus petits crus classés du Médoc. Fleuron des domaines Henri Martin, il est géré par la famille Triaud qui l'a doté des équipements nécessaires à la production d'un grand vin et qui lui confère stabilité et régularité. Un cru bien en place.

**Le style des vins :** *les derniers millésimes traduisent une évolution des élevages, avec des boisés moins*

## Les Dégustations

# État des lieux du classement de 1855

marqués, tout en conservant les équilibres et la belle texture du vin. Nous saluons cette évolution.

**Un millésime à boire:** 2014, boisé fin et jolie matière, un vin digeste et posé.

**Un millésime à mettre en cave:** 2023, très prometteur, avec une définition et un éclat superbes (en primeur).

**Prix primeur 2023 :** 45,35 €

### CHÂTEAU TALBOT

Saint-Julien ©

Cette marque doit sa force au travail d'une équipe. Nancy Cordier-Bignon, propriétaire du cru, Jean-Paul, son mari, et Jean-Michel Laporte, le directeur technique, qui a su faire prendre un virage qualitatif au cru. Tout est en place et Talbot est un cru fiable et régulier, largement digne de son classement.

**Le style des vins :** depuis une bonne dizaine de millésimes, Talbot enchaîne les très belles réussites, livrant des saint-julien classiques, à la fois élégants et profonds. Ils vieillissent bien.

**Un millésime à boire :** 2012, un très joli classique posé, aux tanins souples. Très digeste.

**Un millésime à mettre en cave :** 2019, solidement bâti, avec de la race et beaucoup de définition.

**Prix primeur 2023 :** 50,40 €

## Cinquièmes crus classés

### CHÂTEAU D'ARMAILHAC

Pauillac ©

Le petit frère de Mouton Rothschild s'appuie sur une proportion assez élevée de cabernet-sauvignon et franc, ce qui lui réussit particulièrement bien dans les millésimes plutôt chauds. Acquis par Philippe de Rothschild dans les années 1930, il change de nom à plusieurs reprises pour retrouver son patronyme d'origine en 1989. Depuis 2021, il s'est doté d'un nouveau cuvier qui permet à l'équipe

de conforter son identité et de le faire progresser.

**Le style des vins :** on perçoit depuis quelques millésimes des progrès dans sa définition. Armailhac ravira les amateurs de paillacs droits, élégants, avec de jolis tanins.

**Un millésime à boire :** 2015, encore très jeune, il est déjà séduisant, avec beaucoup d'éclat.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, flamboyant, avec des tanins très racés et un grand potentiel.

**Prix primeur 2023 :** 45,85 €

### CHÂTEAU BATAILLEY

Pauillac © A

Ce très joli cru de Pauillac fait partie de la "galaxie" Castéja, grande famille de propriétaires et négociants. Les vins, très soignés, sont de grands paillacs classiques qui vieillissent très bien, comme en témoignent de nombreux vieux millésimes. Sa réputation n'étant pas tout à fait à la hauteur de sa qualité, c'est une belle affaire pour les amateurs.

**Le style des vins :** sans esbroufe, les vins de Batailley sont réguliers et d'une admirable forme classique, avec des tanins aristocratiques et des équilibres toujours digestes.

**Un millésime à boire :** 2005, un grand classique de Pauillac, avec des tanins racés et une belle allonge fraîche.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, un futur classique, à la très belle matière. Encore serré et très élancé.

**Prix primeur 2023 :** 42 €



Les vins de Batailley sont une belle affaire pour les amateurs.

### CHÂTEAU BELGRAVE

Haut-Médoc V A

Le cru qui est exploité par la maison de négoce Dourthe depuis 1979 peut se targuer d'avoir conservé un terroir très proche de celui qui fut classé en 1855. 60 hectares de jolies graves à la lisière de Saint-Julien dont l'équipe dirigée par Frédéric Bonnafous prend grand soin. Équipé d'un chai parfaitement fonctionnel, Belgrave est une valeur sûre.

**Le style des vins :** sans rechercher de caractère démonstratif, les vins possèdent un équilibre qui les rend toujours digestes. Ils sont délicieux entre 5 et 10 ans d'âge, dans un style classiquement médocain.

**Un millésime à boire :** 2010, tendu et racé, l'un des millésimes les plus aristocratiques du cru.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, dans la même veine, mais avec peut-être encore plus de profondeur.

**Prix primeur 2023 :** 25,20 €

### CHÂTEAU DE CAMENSAC

Haut-Médoc V A

On ne peut que saluer les progrès réalisés par ce cru depuis une bonne dizaine d'années. Propriété de la famille Merlaut depuis 2005, il est géré par Céline Villars-Foubet qui, touche par touche, a remis le cru à son niveau, notamment grâce à un vaste chantier dans le vignoble constitué de quelque 123 parcelles en bordure de Saint-Julien.



Château de Camensac : au fil des ans, le cru a gagné en précision et en densité.

**Le style des vins :** au fil des ans, le cru a gagné en précision et en densité, s'appuyant sur une bonne proportion de merlot qui lui confère une certaine rondeur et le rend accessible relativement jeune.

**Un millésime à boire :** 2015, jolie maturité et fruit bien enrobé, avec des tanins fondus.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, la grande réussite de la propriété, avec de l'éclat et de la profondeur.

**Prix primeur 2023 :** 22 €

### CHÂTEAU CANTEMERLE

Haut-Médoc V R A

Absent de la première version du classement de 1855, il y a été intégré la même année. Cantemerle appartient depuis 1981 à la mutuelle d'assurances SMA qui l'a totalement remodelé et assure une belle stabilité. Le vignoble est ainsi passé de 20 à 98 hectares et toutes les installations font actuellement l'objet d'une totale réfection, avec la création d'une nouvelle cuverie et d'un chai qui devraient être prêts pour la vendange 2025.

**Le style des vins :** rien à redire sur la régularité des derniers millésimes et leur potentiel. Il suffit de déguster quelques bouteilles

## Les Dégustations

# Bordeaux Grands crus

des années 1950 ou 1960 pour comprendre de quoi les vins sont capables. Ils représentent par ailleurs un des meilleurs rapports qualité/prix du Médoc.

**Un millésime à boire :** 2009, très posé et d'une belle définition, avec des tanins finement enrobés.

**Un millésime à mettre en cave :** 2022, le plus flamboyant, avec beaucoup d'éclat dans le fruit.

**Prix primeur 2023 :** 23,76 €

### CHÂTEAU CLERC MILON

Pauillac ©

Avec Mouton et Armailhac, il complète l'écure de crus classés de cette branche de la famille Rothschild représentée par Philippe Sereys de Rothschild depuis le décès de la baronne Philippine en 2014. Il s'appuie sur un très beau terroir de 41 hectares d'un seul tenant et son assemblage se compose des cinq cépages médocains. Caroline Artaud, qui dirige la propriété, a signé une très belle série de millésimes sans fausse note ces dernières années.

**Le style des vins :** un peu plus enveloppé que son frère Armailhac, avec une proportion de merlot plus importante, il offre beaucoup de charme dès sa jeunesse.

Mais ne vous y fiez pas, il vieillit de manière admirable.

**Un millésime à boire :** 2012, un vin posé et charmeur, avec des notes de cèdre raffinées.

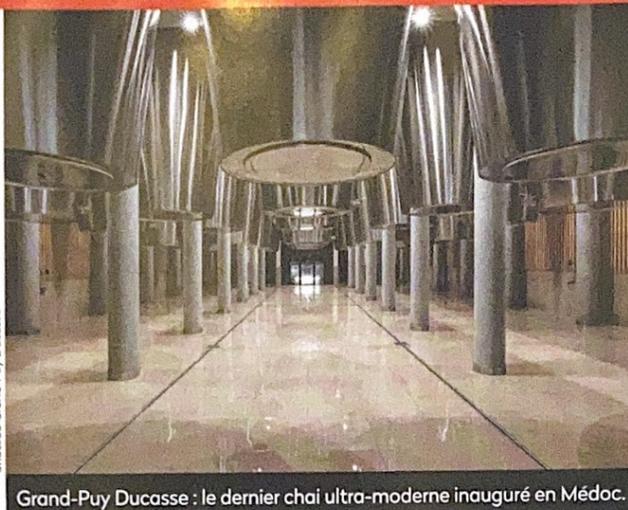
**Un millésime à mettre en cave :** 2020, superbe de définition et de densité, à ne pas toucher avant dix ans.

**Prix primeur 2023 :** 74,65 €

### CHÂTEAU COS LABORY

Saint-Estèphe (V) (R)

La famille Audoy a cédé la propriété en 2023 à Michel Reybier, également propriétaire du prestigieux voisin Cos d'Estournel. Cos Labory va toutefois conserver son identité et des projets d'amélioration de l'outil technique vont voir le jour. 2023, le premier millésime de la



Château Grand-Puy-Ducasse

Grand-Puy Ducasse : le dernier chai ultra-moderne inauguré en Médoc.

nouvelle équipe, indique une volonté de donner un peu plus de profondeur au vin. Cette marque est bien connue des amateurs de bonnes affaires, espérons qu'elle le reste.

**Le style des vins :** réguliers et élégants, ce ne sont pas les plus concentrés de l'appellation, mais ils sont toujours de bonne facture et sont parfaits à 10 ans.

**Un millésime à boire :** 2015, déjà posé et séduisant, avec un fruité et des tanins fondus.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, admirable réussite ici, tout en équilibre et en définition.

**Prix primeur 2023 :** 37,80 €

### CHÂTEAU CROIZET-BAGES

Pauillac (A)

Face à une concurrence qui dispose d'une force de frappe importante et qui a beaucoup investi, le cru de 30 hectares de la famille Quié fait un peu figure de "petit poucet". Comme à Rauzan-Gassies, autre propriété de la famille, on privilégie ici un style assez tendre. C'est le cru classé le plus accessible de Pauillac.

**Le style des vins :** ne recherchez pas ici des pauillacs puissants et structurés, taillés pour la garde. Les derniers millésimes ont livré des vins sur le fruit, moins denses que les voisins, parfaits entre 5 et 10 ans.

**Un millésime à boire :** 2015, assez tendre, mais élégant et surtout digeste.

**Un millésime à mettre en cave :** 2018, il joue la carte de l'élégance, en demi-puissance, à boire dans cinq ans.

**Prix primeur 2023 :** 33,60 €

### CHÂTEAU DAUZAC

Margaux © (N) (R)

Acquis par la famille Rouleau en 2019, Dauzac a considérablement progressé ces dernières années. Il faut dire que son directeur, Laurent Fortin, ne manque pas d'idées pour le faire entrer dans l'ère moderne : plantation d'une vigne franche de pied, création d'une cuvée vegan, déclinaison d'une vaste gamme autour de la marque. Le cru réussit à combiner modernité et classicisme dans l'expression de ses vins.

**Le style des vins :** depuis une dizaine d'années, les vins se sont épaissis, ont gagné en profondeur et en définition. Ce sont des margaux charmeurs, qui conservent une belle élégance.

**Un millésime à boire :** 2009, il exprime un beau raffinement margalais, avec une finale soyeuse.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, très flamboyant, avec un fruit explosif et beaucoup de volume.

**Prix primeur 2023 :** 44 €

### CHÂTEAU GRAND-PUY-DUCASSE

Pauillac (V) (A)

Cette propriété du Crédit

Agricole, via sa société CA Grands Crus, vient de se doter d'un outil digne d'elle. Un nouveau chai très fonctionnel sur les quais de Pauillac qui devrait permettre à Anne Le Naour, la directrice générale, de piloter le cru avec davantage de précision. C'est par ailleurs l'un des pauillacs les plus abordables.

**Le style des vins :** on privilégie ici la maturité des raisins et des extractions plus marquées que chez les voisins. Il en résulte des pauillacs structurés, modernes et tanniques.

**Un millésime à boire :** 2017, il dompte sa puissance et affiche un fruité ample et chameur.

**Un millésime à mettre en cave :** 2023, très prometteur, avec une précision et un équilibre que nous saluons (en primeur).

**Prix primeur 2023 :** 32,75 €

### CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

Pauillac ©

Voilà un cru qui ne décroît jamais et qui peut se targuer d'être d'une régularité sans faille depuis plusieurs décennies. Sous la houlette de la famille Borie qui l'a acquis en 1978, Grand-Puy-Lacoste a trouvé sa vitesse de croisière. François-Xavier a par ailleurs su lui insuffler un bel esprit familial tout en maintenant la qualité à un très haut niveau. Ce cru assez discret mérite largement sa place dans la cave des amateurs de bordeaux classiques.

**Le style des vins :** Grand-Puy-Lacoste est sans conteste l'un des pauillacs les plus fins qui soient. Sa belle texture veloutée nous régale et il n'est jamais aussi délicieux que vers une quinzaine d'années. Le cru met en primeur une très astucieuse caisse "variation" qui comporte différents formats de bouteilles.

**Un millésime à boire :** 2010, nulle urgence à déguster ce vin au classicisme admirable et aux tanins racés.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, un pauillac très expressif, avec beaucoup de charme et de profondeur.

**Prix primeur 2023 :** 64,20 €

## État des lieux du classement de 1855

### CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

Pauillac (N) (R) (A) (C)

Dans le sillage du château Ferrière, également propriété de Claire Villars-Lurton, Haut-Bages Libéral, cru de 30 hectares situé sur le plateau de Bages, trace une voie novatrice dans le Médoc.

La biodynamie, bien sûr, mais aussi des modes d'élevages alternatifs, comme les œufs en béton ou les amphores.

**Le style des vins :** les progrès réalisés ces dernières années sont spectaculaires et le vin a désormais trouvé son style. Il s'agit d'un pauillac exprimant beaucoup de finesse, peut-être pas aussi flamboyant que certains de ses voisins, mais digeste et équilibré, avec une très belle qualité de tanins.

**Un millésime à boire :** 2017, un pauillac dans un style délié et gourmand. Très gourmand.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, le plus complet et raffiné que nous connaissons ici. Très belle structure tannique.

**Prix primeur 2023 :** 36 €

### CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY

Pauillac (V) (R)

Une nouvelle page s'est tournée en 2017 pour ce cru fiable, mais assez discret. La famille Cazes (Lynch-Bages) en a fait l'acquisition et a démarré un vaste chantier, à commencer par le vignoble qui est passé de 22 à 41 hectares grâce à un plan de replantation de vignes, mais aussi d'arbres. Un second vin a par ailleurs été créé : Verso.

**Le style des vins :** les équipes de Lynch-Bages qui supervisent désormais les vinifications ont imprimé leur patte. Les vins ont gagné en moelleux, en charme, tout en conservant une structure pauillacaise.

**Un millésime à boire :** 2017, suave et fin, on aime son côté digeste et frais.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, le vin est très charmeur, plein et rond, avec beaucoup de potentiel.

**Prix primeur 2023 :** 50,40 €

### CHÂTEAU LYNCH-BAGES

Pauillac (C) (R)

Le cru est intimement lié à la famille Cazes, André, Jean-Michel et désormais Jean-Charles. Trois générations qui ont construit l'une des marques les plus fortes de Bordeaux, le propulsant bien au-delà de son classement. Désormais doté d'un nouveau chai ultra-moderne, il peut poursuivre sa course à l'excellence.

Son point fort : une régularité à toute épreuve depuis plus de quarante ans, validée par le marché et les amateurs.

**Le style des vins :** depuis longtemps, Lynch-Bages joue sur la texture crémeuse et généreusement fruitée de ses vins, avec des recherches de maturité juste et des expressions de tanins très suaves, ne décevant jamais.

**Un millésime à boire :** 2009, tout le charme du cru, avec une matière ronde et explosive.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, campé sur des tanins mûrs, avec beaucoup d'éclat et de soyeux.

**Prix primeur 2023 :** 100,80 €

### CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS

Pauillac (V) (A)

Le cru appartient à la famille Castéja depuis 1919. Dans l'ombre de Batailley, il a bénéficié ces dernières années d'importants investissements qui le placent dans la course à l'excellence. Le nouvel outil technique et une sélection plus drastique lui ont permis de bien faire progresser la qualité des vins ces dernières années. Il est désormais digne de son rang, dans un style classique et efficace.

**Le style des vins :** si l'on pouvait lui reprocher un petit manque de volume par le passé, ce n'est plus le cas des derniers millésimes qui se sont bien densifiés. Lynch-Moussas demeure par ailleurs une excellente affaire et vieillit bien.

**Un millésime à boire :** 2015, il est



Château Pédesclaux : ce cru endormi s'est réveillé. Le millésime 2020 est très prometteur.

ouvert et digeste, avec des tanins fins et un bel éclat.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, plus solide et dense, la matière est jolie et l'ensemble est promis à une belle évolution.

**Prix primeur 2023 :** 34,80 €

### CHÂTEAU PÉDESCLAUX

Pauillac (V) (A)

Depuis le rachat par Jacky Lorenzetti en 2009, tout a changé ici. Les infrastructures techniques, le château, mais aussi le terroir et le travail à la vigne. Conséquence, ce cru endormi s'est réveillé et est aujourd'hui parfaitement digne de figurer dans le classement de 1855. Les prix n'ont pas tout à fait suivi et les vins demeurent accessibles.

**Le style des vins :** au fil des ans, le style s'affine, les matières se densifient et les élevages se font plus précis. Les derniers millésimes sont les meilleurs de l'histoire du cru, avec une très belle définition des tanins.

**Un millésime à boire :** 2015, paré d'un fruit de belle définition, avec une finale juteuse.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, le plus prometteur, doté d'un fruit éclatant et de tanins juteux.

**Prix primeur 2023 :** 36 €

### CHÂTEAU PONTET-CANET

Pauillac (C) (N) (C)

Lorsqu'Alfred Tesseron a enclenché la conversion de son cru à la biodynamie au début des années 2000, il a été la risée de bien de ses voisins. Le temps lui a donné raison et, malgré les vicissitudes, il a conservé le cap, entraînant un vaste mouvement derrière lui. Charge à sa fille Justine de poursuivre dans cette voie novatrice qui a permis au cru d'exploser en termes de notoriété et de qualité.

**Le style des vins :** le cru a enchaîné une série de millésimes légendaires. Depuis 2020, il semble avoir gagné encore en définition, avec un toucher de bouche ultrasoyeux et une structure aérienne.

**Un millésime à boire :** 2009, explosif et dense encore, mais avec un grain superbe qui le rend accessible.

**Un millésime à mettre en cave :** 2020, il allie concentration et finesse, d'une superbe définition, avec une allonge fantastique.

**Prix primeur 2023 :** 92,40 €

### CHÂTEAU DU TERTRE

Margaux (V)

Fief depuis 1997 de la famille hollandaise Albada Jelgersma, qui l'a totalement transformé et remis dans la course, le château a été vendu en 2021. Son acquéreur, une société d'assurance, en a confié l'exploitation à la famille Helfrich et sa société Grands Chais de France. Leur volonté : poursuivre le développement du château et pousser encore plus loin la qualité des vins.

**Le style des vins :** une forte proportion de cabernets francs signe les vins du Tertre, apportant beaucoup de croquant et de salinité en finale. Les vins sont droits et bien juteux.

**Un millésime à boire :** 2015, bien en place, avec cette signature saline en finale qui marque le cru.

**Un millésime à mettre en cave :** 2023, il s'annonce prometteur, avec beaucoup de droiture et de définition (en primeur).

**Prix primeur 2023 :** 38,40 €