LUSSAC-SAINT-ÉMILION

(30 vins dégustés)

Vins notés entre 15 et 13 sur 20

Château Haut-Gazeau

Belle modernité, avec un boisé marqué, mais un beau fruit. Il va se fondre. N. C.

Domaine Serge Laloue 2009, cuvée Le Cul de Beaujeu

AOC Sancerre

Franck et Christine Laloue (frère et sœur) mènent ensemble cette propriété familiale de 21 hectares (16 de blanc, 5 de rouge) depuis le décès de leur père Serge en 2006. Cette cuvée Le Cul de Beaujeu 2009 (sur 1 hectare à peine) est le dernier bébé de la maison. 100 % sauvignon, ce blanc a une solide trame aromatique, avec des notes de pêche et d'abricot. De la fraîcheur et du gras, avec un élevage sur lie jusqu'en juin. Une bouteille pleine de jeunesse et de vivacité pour accompagner par exemple une entrée truffée.

Pour exploiter cette parcelle perchée sur une pente à 45 degrés, les Laloue ont dû acheter du matériel particulier, notamment un chenillard pour 45 000 euros ! Le vignoble de Sancerre (près de 3 000 hectrares), à 200 kilomètres au sud de Paris, produit un des vins blancs les mieux valorisés de France (cette couleur couvre les trois quarts des surfaces). Les vins des Laloue se trouvent en France dans les circuits traditionnels (restauration, cavistes) et en vente aux particuliers.

Thauvenet (18), 14,5 € à la propriété.
www.serge-laloue.fr

Domaine L'Ostal Cazes 2007

AOC Minervois la Livinière

La famille médocaine Cazes a créé en 2002 le Domaine de L'Ostal Cazes à La Livinère, un des plus beaux terroirs du Languedoc. De gros travaux, pour 43 hectares de rouge aujourd'hui en production, avec de petits rendements. Ce millésime 2007 du grand vin produit sur le domaine (un tiers des volumes totaux) est une réussite. À dominante syrah, c'est un vin bien charnu, plein de puissance mais aussi de fraîcheur. Des tanins soyeux qui font aimer les bouteilles méridionales dont l'élevage sous bois est bien maîtrisé. Le second vin du domaine – Estivals – est proposé autour de 12 euros. Ce millésime 2007 inaugure aussi un nouvel habillage, avec une étiquette claire et sobre, et une contre-étiquette noire, malheureusement peu lisible. Le domaine compte aussi une oliveraie sur 25 hectares avec une production haut de gamme.

La Livinère (34), environ 20 € chez les cavistes.
www.jmcazes.com

L'Empreinte de Saint-Mont 2008

AOC Saint-Mont

Le vignoble Gersois de Saint-Mont peut donner d'excellents vins. La cave coopérative de Plaimont (une des plus grandes de France), qui vinifie l'essentiel des volumes de cette petite AOC, en propose un exemple avec ce nouveau venu dénommé « L'Empreinte », dans le millésime 2008. Un tannat profond (cépage local, 80 % de l'assemblage), au nez de réglisse, alors qu'en bouche le vin est charnu tout en déployant une belle acidité. Élevé 18 mois en barrique, il accompagnera avec force et souplesse un magret de canard au miel ou un tartare de bœuf au parfum de truffe. Comme tous ces rouges sortis à table lors des bons repas, il doit être servi entre 15 et 16 degrés. L'Empreinte est également disponible en blanc (gros et petit manseng) sur le millésime 2009. Ces vins bien ciselés sont disponibles chez les cavistes et la restauration gastronomique.

Saint Mont (32), environ 10 € chez les cavistes.
www.plaimont.com

Château Turcaud 2008, Cuvée Majeure

AOC Bordeaux supérieur

À La Sauve, à 20 kilomètres à l'est de Bordeaux, le château Turcaud est l'archétype de l'exploitation familiale performante. À force de travail, elle arrive même à améliorer ses résultats de vente, malgré la conjoncture économique plombée. Ce rouge 2008 Cuvée Majeure - le haut de gamme de la propriété – à 2/3 merlot et 1/3 cabernet sauvignon est un beau vin concentré et structuré. La preuve que cette propriété, surtout connue pour ses blancs secs, parvient désormais à faire jeu égal avec ses rouges.

Le château Turcaud, lancé par Maurice et Simone Robert sur 6 hectares en 1973, en compte à ce jour 50. Leur fille Isabelle et son mari Stéphane Le May sont aujourd'hui aux commandes. Leurs vins sont disponibles à la propriété et sur les circuits traditionnels. Une valeur sûre pour tous les moments de la table. À carafer si vous l'ouvrez maintenant (pour libérer les arômes) ; mais peut aussi se garder quelques années.

La Sauve (33), 8,10 € à la propriété.
www.chateauturcaud.com

Château Haut Gazeau 2008

AOC Lussac Saint-Emilion

Voilà une propriété à suivre. Julien Juzan, 30 ans, qui l'a reprise à son oncle en 2008, y a réussi un beau premier bébé, qui se tiendra bien avec une cuisine raffinée. Un rouge 2008 à dominante merlot, fruité et souple, avec un élevage en barrique soigné. Avec un vignoble de 40 ans d'âge en moyenne (11 hectares au total), cette bouteille, en pleine force de l'âge, pourra aussi bien vieillir. D'ailleurs, pour sa première présentation à un concours – celui de Bordeaux Aquitaine – il a obtenu une médaille d'or méritée.

Julien Juzan, qui a travaillé trois ans et demi dans la grande distribution à Madrid, s'est donc installé comme jeune agriculteur avec ce projet de vie sur vingt-cinq ans, et ce après une formation au lycée de Montagne (33). Haut Gazeau, qui était auparavant une propriété suivie par le négoce Ginestet (qui a depuis changé de politique), développe désormais la vente en direct (particuliers, restaurants...), notamment au Pays basque d'où est originaire le jeune propriétaire.

Lussac (33), 10 € à la propriété

Bollinger, la Grande Année 2002

AOC Champagne

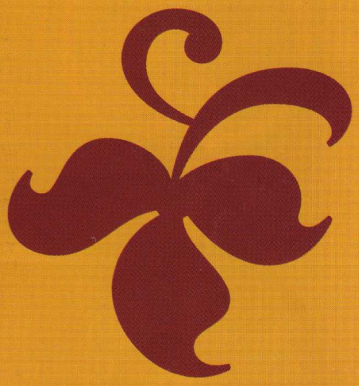
C'est la cerise sur le gâteau de notre sélection, l'arrivée dans le très haut de gamme si vous touchez le treizième mois. Des noix de saint-jacques aux truffes ou, rayon dessert, en accompagnant une crème glacée ou une tarte tatin au miel truffé. Pour les amoureux des bulles, c'est toujours le moment de se faire plaisir avec un excellent champagne. Ce millésime 2002 de la maison Bollinger, brut, est de cette veine. Aux 2/3 pinot noir et 1/3 chardonnay, c'est le dernier-né de cette maison familiale qui a la particularité de posséder un vaste vignoble (près de 160 hectares) pour s'approvisionner en raisin. En champagne, seules les belles années font l'objet de cuvées millésimées, et ce en fonction des choix techniques et commerciaux de chaque maison. Au palais, les bulles sont bien présentes mais soyeuses. Un champagne qui est avant tout un vin, à servir autour de 10 degrés. Bollinger commercialise 2 millions de bouteilles, dont plus de 80 % à l'exportation. Distribué surtout chez les cavistes.

Ay (51), environ 100 € chez les cavistes.
www.champagne-bollinger.com

Le Point

Bordeaux

le millésime 2009



Le guide de Jacques Dupont

En exclusivité, des prix primeurs garantis par les propriétés : 204 vins à moins de 10 euros

Le Point n° 1964 du 6 mai 2010 - Ne peut être vendu séparément

Lussac-saint-émilion

Haut-Gazeau
06.80.70.68.79.
15 - Fruits noirs, épices douces, joli fruit qui se révèle à l'aération, bouche tendre, parfumée, pas trop d'extraction. 8 €.
O = 2014 G = 12 ans

puie sur un vin de qualité, aux tanins croquants. Finesse et élégance. 9 €.
O = 2014 G = 15 ans

Saint-Georges
05.57.74.62.11.
15/15,5 - Fruits rouges, bouche tendre, élégante, fondue mais vive, bonnes saveurs de fruits frais, pointe d'amertume rafraîchissante en finale; vin élégant, réglissé, serré. 13 €.
O = 2015 G = 18 ans

Tour-du-Pas-Saint-Georges
05.57.24.70.94.
15/15,5 - Floral, fruits noirs, mûre, bouche veloutée ; vin solide, tannique, qui s'affinera à l'élevage. Du volume et de la finesse. 8,60 € si achat de 300 bouteilles.
O = 2015 G = 15 ans

Vieux-Montaiguillon
05.57.74.62.34.
14 - Fruits rouges et vanille, cerise, belle vivacité qui dynamise la finale. Une extraction un peu forte qui se manifeste en finale. 10 €.
O = 2015 G = 15 ans

Lussac-saint-émilion

De Barbe-Blanche
05.57.25.58.58.
15 - Fruits noirs, prune, boisé imposant, bouche vive, tendue, pas mal d'acidité renforcée par les tanins et le bois, demande de l'élevage : futur joli vin. 11,70 €.
O = 2015 G = 12 ans

Haut-Gazeau
06.80.70.68.79.
15 - Fruits noirs, épices douces, joli fruit qui se révèle à l'aération, bouche tendre, parfumée, pas trop d'extraction. 8 €.
O = 2014 G = 12 ans

La Haute-Claymore
05.57.24.31.39.
14,5 - Fruits noirs, bouche ronde, moelleuse, milieu de bouche bien garni, bon fruit, un peu de dureté en finale, devrait bien évoluer. 7,50 €.
O = 2014 G = 12 ans

La Jorine
14,5 - Epices, charbon, fruits rouges, un peu de réduction, bouche vive, fraîche, élégante, pas trop extrait, tanins croquants, frais, léger, vif, fruité.
O = 2014 G = 12 ans

Des Landes
05.57.74.68.05.
13 - Prestige. Nez floral, un peu végétal, bouche souple, fraîche, assez fine, un peu serrée en finale. 7 €.
O = 2014 G = 15 ans

Du Moulin-Noir
05.57.88.07.64.
15,5 - Fruits noirs, cerise noire, bouche fraîche, vive, assez élégante, tendue, frais, vif et élégant. 8,50 €.
O = 2014 G = 12 ans

La Perrière
05.57.74.51.33.
Propriété du tonnelier Jean-Luc Sylvain.
14,5 - Fruits noirs, boisé, bouche tannique, moelleuse, du volume, un peu extrait en finale mais joli fruit, frais, tendu, sucrosité. 5,90 €.
O = 2014 G = 12 ans

La Rose-Perrière
Même propriétaire que La Perrière.
15 - Prune, fruits noirs, bouche ronde, assez fraîche, un peu d'amertume en finale due à la prise de bois, l'élevage en fera une jolie bouteille. 9,70 €.
O = 2015 G = 15 ans

Le Rival de Château Soleil
05.57.74.60.18.
16,5 - Fruits noirs, cassis, bouche suave, dense, tannique, serrée, poivrée, longue, belle matière noble, petits tanins savoureux. Entre 20 et 25 €.
O = 2015 G = 15 ans

Puisseguin

1938 ♥
Par les Vignerons de Puisseguin-Lussac-Saint-Emilion, qui produisent également Premya, ci-après.
05.57.55.50.40.
15 - Violette, mûre, bouche douce, élégante, bien fruitée, vive, bonne longueur, tendue, racée. 6 €.
O = 2014 G = 12 ans

Fayan
06.20.73.73.43.
13,5 - Fruits noirs, réglisse, bouche vive, gazeuse, tendre, bien fruitée ; vin à boire jeune, sur son fruit. 8,40 €.
O = 2014 G = 10 ans

Haut-Bernat
05.57.56.05.55.
14 - Très réduit, bouche serrée, tendue, vin assez austère à ce stade, l'élevage devrait corriger. Bon équilibre. 9 €.
O = 2014 G = 12 ans

Les Laurets-Baron Edmond de Rothschild
05.56.58.38.00.
15 - Fruits noirs, épices, bouche douce, ronde, bien fruitée, tendue, pas mal d'alcool mais bonne tenue, dense, tannique, mais fruit bien préservé. 32 €.
O = 2014 G = 12 ans

Premya
15,5 - Violette, bouche fruitée, tendue, vive, épicée, nerveuse, prune, vin élégant, tendu, vif, très frais. 10 €.
O = 2014 G = 10 ans

Soleil
05.57.74.60.18.
14 - Fruits noirs, confituré, bouche ronde, un peu extraite, tendue, vive, tannique. Un peu trop extrait. Entre 15 et 20 €.
O = 2015 G = 12 ans

Pomerol

Il faisait le même temps que le jour où Charles Baudelaire écrivit « Le spleen de Paris ». Un ciel bas et lourd qui pesait plus fort qu'un couvercle et déversait des hordes de pluie qu'un vent violent et spasmodique tordait à l'horizontale. Triste jour pour déguster. D'autant que cette météo fait bouger les lies et ne se montre guère favorable au vin. Pour dire vrai, on redoutait cette rencontre. Les compteurs affichaient des 14, voire des 15 degrés sur certains sols argileux de Saint-Emilion. Qu'allait-il donc se passer ici à Pomerol, où d'ordinaire la maturité se fait plus tôt et optimise les sucres ? Il s'est passé que ce fut une des plus agréables dégustations de l'année. Mis à part quelques forcenés de l'extraction et du surmûri, qui gâchent les beaux terroirs en réduisant les vins fins de Pomerol à des monstres sans origine. Pour le reste, beaucoup de bonheur, des vins dont on ne peut présager le taux d'alcool tant l'équilibre est parfait. De la fraîcheur, des saveurs préservées, des petits tanins croquants qui laissent imaginer que l'on a vendangé juste au bon moment. Même les terroirs moins bien dotés que les grands argiles du centre-est de l'appellation donnent des vins harmonieux, d'une rare qualité. Des vins qui chassent le spleen, comme on dit ailleurs...

Beauregard
15,5 - Fruits noirs, réducteur, bouche un peu mâchée à ce stade, tanins soyeux, un peu croquant, frais, élégant, vif, équilibré.
O = 2016 G = 18 ans

Beau-Soleil
14 - Fruits noirs, bouche ronde, souple en attaque, bien équilibrée, d'une densité moyenne, mais plaisant, bien fruité.
O = 2015 G = 15 ans

Bel-Air
14,5/15 - Fermé, bouche ronde, souple, onctueuse, tendue, bien fruitée, pas très dense mais plaisante, petits tanins souples et séveux, assez long.
O = 2014 G = 15 ans

Bellegrave ♥
05.57.51.20.47.
17 - Fermé, bouche ronde et séveuse, tanins veloutés, bonne longueur, un vin assez fermé mais posé sur une structure de belle qualité, long, précis, délicat. Très joli vin. De 25 à 27 €.
O = 2016 G = 18 ans

Bonalgue
05.57.51.62.17.
15,5 - Epices, poivré, bouche ronde, savoureuse, chocolatée, petits tanins gras, crémeux, belle finale noisette ; joli vin équilibré, fin, séduisant et ne manquant pas de fond. 23 €.
O = 2015 G = 15 ans

Bourgneuf-Vayron
05.57.51.42.03.
14,5/15 - Réductif, bouche ronde, souple, belle fraîcheur, serré en finale, tanins croquants, un peu de dureté en finale due aux tanins de la barrique, l'ensemble est cohérent et devrait bien évoluer. 29 €.
O = 2016 G = 15 ans

La Cabanne
05.57.51.04.09.
Un incendie a ravagé les chais de La Cabanne fin mars. *« Nous avons perdu l'équivalent de 50 000 bouteilles et, sur les 25 000 bouteilles de La Cabanne 2008 prévues à la mise, j'espère en faire tout au plus… deux barriques »*, nous dit François Estager. Par chance, les vins de 2009, qui se trouvent à l'opposé de l'endroit détruit par le feu, n'ont pas été touchés.
14 - Léger évent sur l'échantillon, bouche souple, acidité basse, joli fruit, bien fondu, gourmand, rond. 21 €.
O = 2015 G = 15 ans

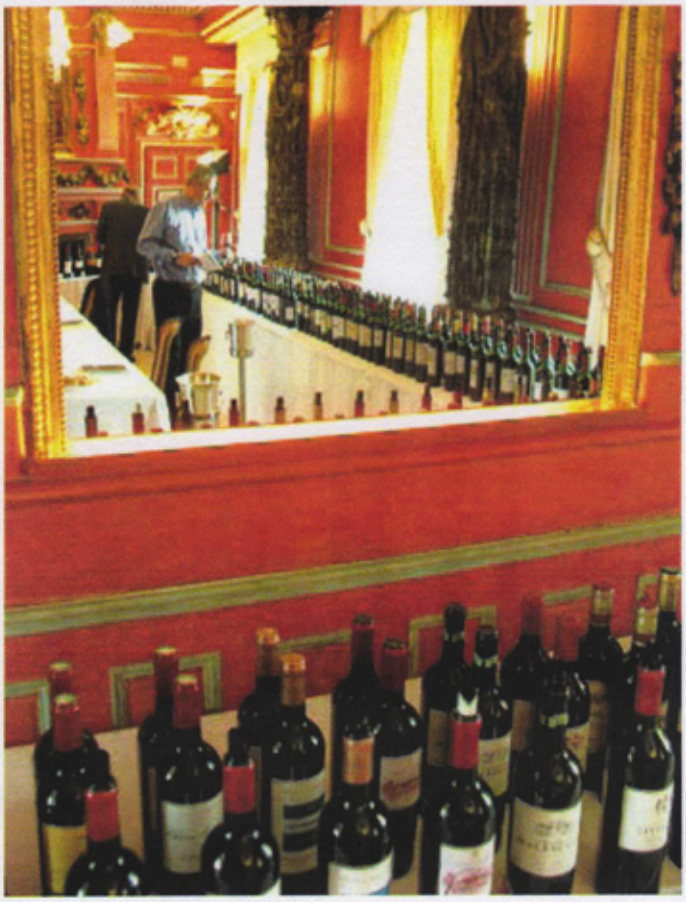
Certan-de-May
17,5/18 - Petite trace oxydative, bouche douce, élégante, raffinée, longue ; vin tendre, serré, frais, fin, puissant, structure tannique présente.
O = 2017 G = 20 ans

Certan-Marzelle
16,5 - Epices, fruits noirs, bouche douce, fraîche, élégante, souple, vin fin, délicieux, très élégant, d'une grande douceur. Pur merlot.
O = 2016 G = 18 ans

Clinet
15,5 - Fruits noirs, un peu confituré, bouche moelleuse, ronde, puissante, un peu d'amertume en finale mais un vin dense, équilibré, avec beaucoup de moelleux.
O = 2016 G = 18 ans

Clos du Canton-des-Ormeaux
16 - Fruits noirs, bouche ronde, souple en attaque, bonne matière, nerveux, vif, tendu, assez élégant, finale serrée un peu agressive mais vin prometteur.
O = 2015 G = 15 ans

Clos du Clocher
05.57.51.62.17.
14,5/15 - Fruits rouges, rose, joli nez, bouche souple, bien fruitée, élégante, vive, assez chaleureuse en finale, bons grains de tanins, du moelleux. L'élevage va l'affiner. 30 €.
O = 2016 G = 18 ans



Année exceptionnelle, participation exceptionnelle de VINO!

Pendant plus d'une semaine : Bernard Sirot, notre œnologue Abi Duhr, Louis et Baudouin Havaux ont participé à TOUTES les dégustations des appellations bordelaises et ont dégusté environ 1400 vins.

PRIMEURS de BORDEAUX 2009

Par **Bernard Sirot, Abi Duhr, Baudouin Havaux et Louis Havaux**

MODE D'EMPLOI

CS : cabernet sauvignon, **CF :** cabernet franc, **M :** merlot, **PV :** petit verdot,
SB : sauvignon blanc, **Sém :** sémillon, **Mus :** muscadelle.
GCC : Grands Crus Classés, **CB:** Crus Bourgeois.
♥: Coup de Cœur, *** : Excellent, ** : Très Bon, * : Bon, (?): échantillon difficile à déguster ou douteux. A revoir
Ne figurent dans ce dossier que des vins sélectionnés pour leur qualité. Nous avons toujours voulu mettre en évidence les meilleurs vins de chacune des AOC, des plus prestigieuses à celles qui le sont moins. Il est clair qu'on ne compare pas notre coup de cœur pour le ch. Margaux avec celui de Lussac Saint-Emilion. Nos cotations sont le résultat d'un consensus (souhaité objectif) entre nos quatre dégustateurs.

LUSSAC SAINT-EMILION
28 VINS DÉGUSTÉS

♥ COUPS DE CŒUR ♥

LA ROSE PERRIÈRE ♥ structure concentrée, complexe, épices et beaux fruits rouges, beau potentiel et **LA CROIX PEYROLIE** (Depardieu) ♥ puissant, complexe, très concentré.

***** EXCELLENTS *****

Ch. de Lussac, ample, cacao, belle concentration, un grand Lussac; Lyonnat (Emotion) fruits, épices, belle structure ; La Tour de Grenet (Vignoble Brunot) charpenté, ample et goûteux, Barbe Blanche, l'Egérie du Ch. Chereau, Haut-Gazeau, Croix de Rambeau.

**** TRÈS BONS ****

Much, Chereau, La Grenière, Haute Claymore.

*** BONS ***

Les Combes, (Gabriel), La Tour des Agasseaux, Bertin, 1938, Moulin Noir.

PUISSEGUIN SAINT-EMILION
23 VINS DÉGUSTÉS

♥ COUPS DE CŒUR ♥

SOLEIL ♥ vin racé, rond, goûteux issu d'un terroir calcaire à majorité merlot, très agréable typique de Saint-Emilion et **GUIBOT LA FOURVIEILLE ♥** vin de plaisir, belle matière concentré.

***** EXCELLENTS *****

Branda, Laurets, La Maurianne, Laurets (Ed. de Rothschild), Lanbersac (Vieilles Vignes), Soleil (Le Rival), Rigaud.

**** TRÈS BONS ****

Lanbersac, L'Anglais, Fayan, Guibeau, Premya, Le Bernat.

*** BONS ***

Chêne Vieux, 1938, Bel-Air, Haut Saint Clair, La Rose Mayat, Moulin Listrac, Mouchet.

SAINT-GEORGES SAINT-EMILION
13 VINS DÉGUSTÉS

♥ COUPS DE CŒUR ♥

LA TOUR DU PAS ST-GEORGES ♥ Belle matière, très équilibré, soyeux, fruits mûrs, harmonie parfaite.

***** EXCELLENTS *****

Saint-Georges, Saint-André Corbin.

**** TRÈS BON ****

Vieux Montaiguillon.

*** BONS ***

Bel Air Saint-Georges, Macquin, Calon, Cap d'Or, La Bergère.

Article de Presse Château Haut Gazeau issu du Guide Hachette 2009

CH. HAUT-GAZEAU 2008 *

30 000 — 8 à 11 €

Le domaine a changé de mains en novembre 2008... voici une étoile qui fera sans aucun doute plaisir aux nouveaux propriétaires. Composé principalement de merlot (85 %), le vin évoque le sous-bois et les fruits noirs (cassis) bien mûrs. Le palais fruité, soyeux et rond évolue avec équilibre ; la finale est un peu plus marquée par le boisé. Une bouteille à ouvrir dans deux ou trois ans.

Domaines Juzan, 10, lieu-dit Michel-de-Vert, 33570 Lussac, tél. 06.80.70.68.79, fax 05.57.74.59.67, hautgazeau@gmail.com r.-v.