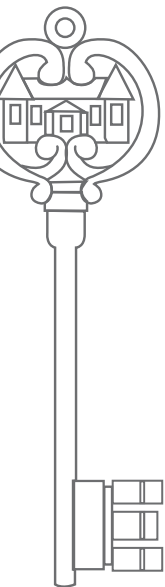


Lettres
P R I M E U R S
2 0 1 9

MAISON F.DUBECQ

GRANDS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS



MAISON DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 15 juin 2020.

PREMIÈRE OFFRE « PRIMEURS 2019 »

Chère Madame, Cher Monsieur,

C'est dans des circonstances bien particulières qu'a débuté cette campagne "Primeurs 2019" en pleine crise sanitaire : dégustations brutalement interrompues le 13 mars et pendant 2 mois pleins, absence des acheteurs et journalistes étrangers, mises en marché effrénées pendant les 4 semaines de ce mois de juin (au lieu de 12 semaines habituellement, de mi-avril à fin juin).

Heureusement, pour la plupart des viticulteurs français comme bordelais, 2019 est par chance un grand millésime et de quantité satisfaisante.

Alors que nous sommes à mi-campagne, nous avons le plaisir de vous adresser notre Première Offre regroupant les vins du Domaine Chartron, Tardieu-Laurent et Dominio de Pingus ainsi que xx crus de Bordeaux (avec, une fois n'est pas coutume, autant de très grands châteaux que de petits crus car les propriétaires proposent cette année leurs vins dans une bousculade parfaitement désordonnée).

Cette Première Offre sera suivie d'une Deuxième Offre à paraître d'ici fin juillet quand tous les crus seront sortis. Entre-temps, vous pouvez connaître au fur et à mesure les nouveaux crus mis en marché sur www.dubecq.com ou en recevant la lettre d'information que nous éditons chaque samedi matin (inscription gratuite sur la page d'accueil du site).

Bordeaux 2019 : la météo en Gironde

Contrairement à 2018 (dégâts du mildiou), l'hiver et le printemps 2019 se sont déroulés sans incidence particulière sur le cycle végétatif de la vigne, jusqu'à la floraison dans les premiers jours de juin.

C'est ensuite que les conditions se sont mises en place pour un grand millésime bordelais. Pour s'en convaincre, il suffit de comparer les chiffres 2019 avec la moyenne trentenaire 1981-2010 sur les 3 mois cruciaux (données Météo France) :

- température : juillet **+3,1°C**, août **+1,3°C**, septembre **+1,5°C**
- ensoleillement : juillet **+31%**, août **+12%**, septembre **+10%**
- précipitations : juillet **-17%**, août **-40%**, septembre **-19%**

L'été 2019, à nouveau plus chaud, plus ensoleillé et plus sec que la norme (comme en 2018, 2016, 2015...) atteste de la haute qualité du millésime.

En fin de saison, la météo était parfaite pour des vendanges faciles : températures diurnes entre 20 et 25°C, ensoleillement important, pluies espacées et aussitôt asséchées. Ceci permet à chacun de vendanger sans stress, à partir du 26 août pour les blancs secs, 16 septembre pour les merlots, 30 septembre pour les cabernets et début octobre pour les blancs liquoreux.

À l'arrivée de la première pluie automnale (26 mm le 14 octobre), tous les raisins étaient dans les cuiviers.

Bordeaux blancs secs 2019 : très grand millésime

Les deux facteurs qualitatifs primordiaux pour les vins blancs secs de Gironde sont l'état sanitaire (crainte de la pourriture grise) et la préservation de la fraîcheur (crainte d'un manque d'acidité par rapport à la richesse en sucres).

Ces deux facteurs ont été parfaitement remplis en 2019 :

- l'état sanitaire n'a été à aucun moment en question tant les conditions climatiques ont été en permanence sèches, vendanges incluses.
- la préservation de l'acidité a été assurée grâce à un mois d'août sans canicule prononcée ni nuits trop chaudes. De plus, toujours en août, la contrainte hydrique est restée modérée et n'a pas occasionné de flétrissement des raisins.

Particulièrement expressifs, complexes et équilibrés, avec la vivacité des 2017 mais plus de densité et de longueur en bouche, les vins blancs secs de 2019 que nous avons pu goûter jusqu'à présent nous ont enthousiasmés, dans les grands crus de Léognan comme dans les petits châteaux du Blayais ou de l'Entre-Deux-Mers.

De plus, les quantités sont bonnes car, en l'absence de gel, grêle et maladies, les rendements ont été satisfaisants en 2019 (après une petite demi-récolte en 2018).

Bordeaux blancs liquoreux 2019 : rares mais beaux, purs et élégants

La faible pluviométrie de septembre favorisa un développement lent et progressif de la pourriture noble sur les grappes conservées après une trie de "nettoyage" (élimination des raisins verts, abimés ou atteints de pourriture acide).

Début octobre, on assista à une brusque accélération de la concentration des baies à la faveur des brouillards matinaux. Il fallait être réactif pour vendanger aussitôt et la plupart des châteaux ont ramassé l'essentiel du millésime 2019 en une seule trie entre le 8 et le 13 octobre. La pluie du 14 octobre et les suivantes ont définitivement dilué les raisins restés sur pied.

Cette vendange des liquoreux 2019 en une seule trie, fait rare dans le Sauternais, eut deux conséquences :

- la pureté aromatique car les raisins ont tous été simultanément botrytisés et aussitôt vendangés,
- la faiblesse des rendements, le plus souvent inférieurs à 10 hl/ha dans les grands crus classés, car seuls les raisins récoltés entre le 8 et le 13 octobre étaient qualitatifs.

2019 est assurément un nouveau beau millésime pour les liquoreux, avec des vins nets, frais, harmonieux, intenses mais sans lourdeur, rappelant le style des 2015 en plus épuré. Seuls les volumes produits pêchent, et avec eux l'équilibre financier des châteaux, une fois de plus.

Bordeaux rouges 2019 : 4ème grand millésime en 5 ans

Nous vous avons toujours donné un compte-rendu fidèle et sincère de nos avis, en évitant la surenchère systématique où chaque millésime est forcément meilleur que le précédent et où l'extraordinaire côtoie le sublime.

Toutefois, sans tomber dans l'emphase et à la simple vue des moyennes météo citées ci-dessus, nous pouvons dire que 2019 fait sans conteste partie des grands millésimes pour les Bordeaux rouges, à la suite de 2018, 2016 et 2015.

4 grands millésimes pratiquement d'affilée (série à peine interrompue par 2017 lui-même d'un niveau plus que convenable) ne s'est jamais vu à Bordeaux et ne peut qu'interroger une fois de plus sur les conséquences du réchauffement climatique en cours.

Bordeaux rouges 2019 : tout sauf un long fleuve tranquillé

Même si elles sont remarquables, les données météo brutes ne peuvent traduire à elles seules la qualité d'un millésime et à ce titre 2019 n'aura pas été de tout repos pour les producteurs de vin rouge, à Bordeaux comme ailleurs en France.

Premier écueil, deux brèves périodes de chaleur extrême fin juin et fin juillet firent craindre la grillure des raisins : 37,3°C les 26 et 27 juin, 41,2°C le 23 juillet et 38,5°C le 24 juillet.

Pour mémoire, le record absolu en France métropolitaine est tombé sur la première vague de chaleur (46,0°C le 28 juin dans l'Hérault), celui de Bordeaux est tombé lors de la seconde vague (41,2°).

Heureusement, le mois d'août connut une chaleur régulière mais sans excès, un seul jour dépassant 35°C (35,2°C le 24 août).

Second écueil, une sécheresse continue tout au long de l'été, à peine ponctuée de quelques orages.

Depuis l'été 2013 plus humide que la moyenne, 2019 est le sixième millésime consécutif à la pluviométrie déficitaire. Si une moindre pluviométrie est une condition nécessaire pour l'obtention d'un grand millésime, une sécheresse trop marquée est au contraire défavorable par les écarts voire les blocages de maturité qu'elle provoque.

Indépendamment des arrosages localisés et aléatoires des orages d'été, quatre critères déterminent l'impact de la sécheresse sur la vigne en Gironde :

- l'état des nappes phréatiques fin juin. Par chance, juin 2019 fut excédentaire en précipitation (+37%) et les nappes phréatiques étaient pleines à l'abord de la période sèche.
- la vigueur et surtout l'âge de la vigne, sachant que plus une vigne est âgée, plus son système racinaire est profond et moins elle est sensible à la sécheresse de surface.
- la capacité du sous-sol à retenir l'eau. Les sols avec un fondement argileux (le cœur de Pomerol), calcaire (le coteau et le plateau de St-Émilion ainsi que Pauillac et St-Estèphe) ou argilo-calcaire (la rive droite dans son ensemble) sont favorisés en année sèche tandis que les terroirs les plus drainants de pures graves (sud Médoc et Graves) sont pénalisés (et inversement en année pluvieuse).
- la proximité de l'estuaire de la Gironde, de l'océan atlantique et de la forêt landaise (donc le Médoc et les Graves), bénéfique par une hygrométrie toujours supérieure à celle de la rive droite.

Troisième écueil, les richesses en sucres -notamment des merlots- qui ont très rapidement grimpé en septembre dès les premières averses.

Il fallait choisir avec subtilité des dates de vendanges optimales, juste équilibre entre une bonne maturité des pépins et des degrés alcooliques potentiels contenus (nous avons par exemple noté cette année des écarts de dates de vendanges de 9 jours entre deux propriétés pourtant voisines à St-Émilion).

Les taux d'alcool élevés, récurrents sur l'ensemble des vignobles français (même septentrionaux), sont aujourd'hui un réel problème alors que les consommateurs européens recherchent des vins frais, élégants et fins, donc peu alcoolisés.

C'est pourquoi nous avons été ravis d'apprendre que nombre de grands crus bordelais, principalement en rive gauche, étaient restés en 2019 en deçà de 14° (malgré l'absurde taxe Trump qui exonère les vins de plus de 14°), comme à :

- Domaine de Chevalier = 13°, Lafite-Rothschild = 13°4, d'Issan = 13°4,
- Branaire-Ducru = 13°5, Chasse-Spleen = 13°5, Ferrière = 13°5, Branaire-Ducru = 13°5,
- Pédesclaux = 13°6, d'Armailhac = 13°6, Duhart-Milon = 13°7, Clerc-Milon = 13°7,
- Malescot-Saint-Exupéry = 13°9, Mouton-Rothschild = 13°9, Bellefont-Belcier = 13°95...

Et nous voyons peu à peu l'encépagement bordelais se modifier, avec le reflux du merlot trop riche en sucres au profit des cabernets, notamment le cabernet sauvignon (72% à Pédesclaux, plus forte proportion de son histoire). Le cabernet-sauvignon fait même son entrée dans les grands terroirs de Pomerol, jusque-là dévolus au merlot : 7% cette année à Vieux-Certan !

Bordeaux rouges 2019 : tout sauf homogènes

Au final, 2019 réunissait sur le papier toutes les caractéristiques permettant d'obtenir de grands vins.

Nous avons rencontré dans chaque appellation et sur les deux rives les mêmes qualités de maturité, de richesse et densité qui sont la marque du millésime 2019, avec de surcroît chez les meilleurs une belle acidité leur procurant tension, énergie et fraîcheur.

Toutefois, si certains vins sont magnifiques de douceur et d'onctuosité de texture, d'autres présentent soit de la mollesse et des arômes confiturés, soit des structures tanniques anguleuses voire abruptes, et un alcool déjà sensible. Les réussites sont nombreuses en 2019 mais disséminées aux quatre coins de la Gironde.

Bordeaux rouges 2019 : tout est question de style

Les aléas climatiques et surtout leur interprétation par les producteurs ont induit une grande variabilité dans les résultats de chacun. En 2019, ce sont les hommes qui ont façonné le millésime, bien davantage que la Nature.

Un exemple dans le nord du Médoc montrant l'extrême diversité des 2019 :

- Montrose affirme que 2019 est à rapprocher de 2009 pour « sa belle maturité et sa profondeur »
- Sociando-Mallet pense avoir fait un vin droit, long et classique « dans la lignée des 2010 »
- Calon-Ségur se félicite d'avoir réussi « un 2016 avec plus de tension et beaucoup d'éclat »

Pour cette raison, il n'est pas possible de distinguer en 2019 un cépage, une région ou un type de sol précis. Au contraire, c'est le style recherché par l'équipe en place (propriétaire, œnologue, chef de culture, maître de chai...) qui fait la différence cette année.

Au bilan de nos dégustations, 2019 rappelle le plus souvent 2009 par ses robes profondes, ses arômes intenses de fruits noirs, ses bouches mûres et voluptueuses, ses tanins parfaitement enrobés. Pour poursuivre la comparaison stylistique, nous rapprocherions le couple 2018-2019 du couple 2009-2010 mais inversé :

- à 2018 le classicisme bordelais, avec des vins droits, racés, précis, de longue garde, comme en 2010,
- à 2019 la générosité et la rondeur, avec un velouté séducteur rapidement appréciable, comme en 2009.

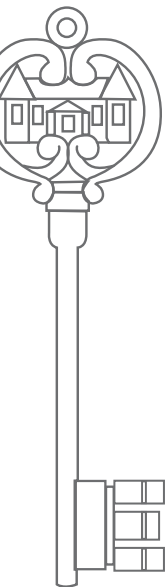
Enfin, de même qu'il a existé une réelle similitude météorologique entre 2018 et 2019 (printemps humide suivi d'un long été chaud et sec), nous avons constaté à la dégustation que les meilleurs 2019 provenaient des châteaux qui avaient l'an dernier pleinement réussi leur 2018, pas nécessairement les plus grands crus mais ceux qui ont su, grâce à leur terroir et leur savoir-faire, tirer la quintessence du millésime.

Accorder sa confiance en 2019 aux crus qui la méritaient en 2018 est à notre avis un conseil d'achat aussi pertinent que judicieux.

Bordeaux rouges 2019 : des prix de crise

Comme cela s'était passé pour le millésime 2008 apparu en pleine crise financière (subprimes), l'ampleur planétaire de la crise sanitaire actuelle a contraint les grands crus bordelais à proposer leur 2019 avec des baisses de prix conséquentes (entre -20% et -30%) alors que 2019, comme décrit plus haut, est assurément du même niveau qualitatif global que 2018.

Quand les prix de tous les crus seront connus, nous passerons en revue dans la Deuxième Offre les réussites et les meilleurs rapports qualité/prix par appellation. Mais, sans être grand clerc, nous savons dès à présent que ce millésime 2019 est à Bordeaux une opportunité rare.



MAISON DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 8 juillet 2020.
DEUXIÈME OFFRE
« **PRIMEURS 2019** »

Chère Madame, Cher Monsieur,

Comme prévu, la mise en marché des Bordeaux 2019, concernant près de 400 crus, s'est faite à un rythme effréné en moins d'un mois (28 mai-24 juin).

Cette deuxième Offre, valable jusqu'au 31 octobre prochain, est donc la plus complète en Bordeaux 2019, à quelques nouveautés près que nous reliaerons entre-temps sur Internet.

Maintenant que tous les acteurs sont connus, nous pouvons tirer les principaux enseignements de cette campagne grandement perturbée par la crise sanitaire Covid-19 :

- **Bordeaux blancs secs : très grand millésime**, vins mûrs et simultanément frais.
- **Bordeaux blancs liquoreux : beau millésime**, vins purs, élégants mais rares.
- **Bordeaux rouges : grand millésime, le 4ème en 5 ans, rappelant 2009**. Les circonstances climatiques ayant été homogènes sur toute la Gironde, ce sont le style, la volonté qualitative et la maîtrise technique des crus qui font la différence, bien avant le type de terroir ou l'encépagement.

Le fait le plus marquant cette année est assurément la baisse de prix des Bordeaux rouges, de 20% en moyenne, sans rapport avec la qualité réelle des vins mais due à la crise sanitaire sur fond de taxes américaines, de tensions politiques à Hong-Kong, de Brexit...

Cette baisse va de quelques pourcents pour les crus les moins chers à plus de 30% chez les plus grands crus classés :

- 35% (de baisse par rapport au prix 2018) à La Mondotte
- 33% à Palmer
- 32% à Cheval-Blanc
- 31% à Haut-Brion, Mouton-Rothschild, Figeac, Pontet-Canet

Ce qui ramène le prix des Bordeaux rouges à un niveau intermédiaire entre celui des millésimes 2014 et 2015, et pour certains crus à un niveau même inférieur à celui qu'ils avaient 5 ans en arrière :

- 9% (de baisse par rapport au prix 2014) à Pontet-Canet
- 4% à d'Aiguilhe et Pédesclaux
- 3% à Branaire-Ducru et Côte de Baleau
- 2% à Clos Manou
- 1% à Malartic-Lagravière, Poujeaux, Virginie de Valandraud...

Par sa qualité comme par ses prix, **le millésime 2019 est assurément une excellente opportunité** d'acquérir de grands Bordeaux à moindre coût.

167 cours de l'Yser - 33800 BORDEAUX
Tél. 05 56 92 09 16 - Fax 05 56 92 27 31
www.dubecq.com - dubecq@dubecq.com

Bordeaux 2019 : une opportunité unique

2019 est une opportunité rare car le marché des grands vins étant devenu mondial, il faut un événement planétaire pour provoquer de telles baisses de prix et contraindre les propriétaires de grands crus à les accepter.

La dernière fois était au printemps 2009 (crise financière) lors des "Primeurs 2008", et auparavant au printemps 2003 (en pleine seconde guerre du golfe) lors des "Primeurs 2002".

À la grande différence que cette fois-ci, les baisses de prix se produisent alors que Bordeaux tient un grand millésime, ce qui n'avait été le cas ni en 2002 (millésime inégal) ni en 2008 (bon millésime sans être grand).

Bordeaux 2019 : notre verdict

Même si nos dégustations furent interrompues pendant les 2 mois de confinement, et même si nous n'avons pas eu de dégustations comparatives car toutes les manifestations d'ensemble ont été annulées, nous vous livrons ci-après les 2019 qui sont, pour nous et dans leur catégorie, "au-dessus du lot".

Tout d'abord, voici sur chaque rive notre classement des 5 plus grands crus 2019 en valeur absolue (en **gras** les crus proposés dans cette deuxième offre) :

- Rive gauche : **Margaux** (avec **Pavillon Rouge** comme meilleur second vin de premier grand cru classé), Léoville-Las Cases, Mouton-Rothschild, **Haut-Brion rouge**, La Mission Haut-Brion
- Rive droite : Ausone, Cheval Blanc, L'Église-Clinet, La Conseillante, **Vieux-Château-Certan**

Mis à part ces 10 (très) grands crus, voici par appellation les 3 châteaux qui ont notre préférence cette année, le premier critère étant la qualité de chacun, le second étant l'effort tarifaire consenti :

- Vins blancs secs : **Smith-Haut-Lafitte**, **Valandraud blanc**, Domaine de Chevalier
- Vins blancs liquoreux : **Suduiraut**, **Coutet**, **Doisy-Daëne**
- Pessac-Léognan : **Haut-Bailly**, **Smith-Haut-Lafitte**, **Malartic-Lagravière**
- Margaux : Brane-Cantenac, Palmer, **Cantenac-Brown**
- Saint-Julien : **Beychevelle**, **Gruaud-Larose**, Léoville-Poyferré
- Pauillac : Pichon-Comtesse, **Pichon-Baron**, **Lynch-Bages**
- Saint-Estèphe : **Calon-Ségur**, Cos d'Estournel, **Montrose**
- Pomerol : **Gazin**, **Feytit-Clinet**, **Nénin**
- Saint-Émilion : Figeac, **Troplong-Mondot**, **Pavie-Macquin**

Parmi les crus bourgeois, seconds vins et autres à moins de 30 € HT la bouteille, c'est-à-dire les vins qui constituent à l'occasion d'un grand millésime des fonds de cave idéaux, voici notre sélection (non exhaustive tant les réussites sont nombreuses en 2019) :

- Vins blancs secs : **Doisy-Daëne sec**, **Clos Floridène**, **Caillou Blanc**
 - Vins blancs liquoreux : **Doisy-Daëne**
 - Rive Gauche sud : **Poujeaux**, **Gloria**, **Siran**, **Haut-Bailly II**, **Deyrem-Valentin**, **Larrivet Haut-Brion**, **Baron de Brane**, Belle-Vue, **Les Fiefs de Lagrange**, **Clos Floridène...**
 - Rive Gauche nord : **Pédesclaux**, **Sociando-Mallet**, **d'Armailhac**, **Meyney**, **Haut-Marbuzet**, **Clos Manou**, **Ormes de Pez**, **Marquis de Calon**, **Charmail**, **Lacoste-Borie...**
 - Vins de Côtes/Libournais : **La Mauriane**, **Domaine de l'A**, **Clos Louie**, **Les Cruzelles**, **Dalem**, **Montlandrie**, **La Fleur de Bouard**, **d'Aiguilhe**, **La Dauphine**, **Puyguéraud...**
 - Pomerol/Saint-Émilion : **Petit-Gravet Aîné**, **Clos de l'Oratoire**, **Bellegrave**, **Grand Pontet**, **Moulin-Saint-Georges**, **Virginie de Valandraud**, **Côte de Baleau**, **Mazeyres...**
-

Bordeaux 2019 : seule ombre au tableau

Si la qualité et les prix des Bordeaux 2019 sont réjouissants, les volumes mis en marché en primeur sont réduits. Deux raisons expliquent ces limitations quantitatives :

- **la sécheresse de l'été.** La récolte 2019 (5,03 millions d'hl) en Gironde, sans être faible, est globalement en recul par rapport à celle de 2018 (-8%) et inférieure à la moyenne 2006-2015 (5,44 millions d'hl).
- **la rétention des propriétés.** Devant suivre la baisse générale des prix, nombre de crus notamment parmi les plus grands ont décidé de ne mettre en vente en primeur qu'une partie de leur récolte 2019 (parfois moins de la moitié), l'autre partie étant reportée à la mise en bouteille dans un an et demi en espérant une conjoncture économique alors plus favorable.

Ces réductions initiales des volumes et l'engouement pour le millésime 2019 du fait de ses prix attractifs ont pour effet d'épuiser plus rapidement que d'habitude beaucoup de 2019, dans nos stocks comme dans ceux de nos confrères bordelais. Nous ne pouvons que vous conseiller de nous transmettre vos premiers choix de 2019 sans attendre, quitte à effectuer ultérieurement d'autres réservations en complément (la campagne "Primeurs 2019" restera ouverte jusque fin juillet 2021). À la mise à disposition des 2019 (début 2022), toutes vos réservations seront automatiquement regroupées en une seule commande.

Bordeaux 2019 : verdicts américains

Confinés aux U.S.A., les deux dégustateurs américains Antonio Galloni et Neal Martin ont néanmoins pu déguster les Bordeaux 2019 grâce aux échantillons envoyés en express par la quasi-totalité des châteaux.

Leur verdict est d'autant plus riche d'enseignements que nous les considérons comme les plus sincères et pertinents de tous les dégustateurs étrangers en exercice, et qu'ils ont des goûts différents : Antonio Galloni apprécie les vins charnus, profonds et séducteurs tandis que Neal Martin est plus sensible à l'élégance, la finesse et la définition aromatique.

Les deux ont dégusté chacun chez eux leurs propres échantillons. Il ne s'agit pas de deux avis sur une même dégustation mais de deux dégustations séparées. Le moins que l'on puisse dire est qu'ils ont été assidus à la tâche, Antonio Galloni ayant noté 651 crus et Neal Martin 904 (!) crus. Même s'il manque néanmoins quelques crus à l'appel, soit parce que les châteaux ont refusé d'expédier des échantillons (Les Carmes Haut-Brion, Rauzan-Ségla, Palmer, Gruaud-Larose, Montrose, Cheval-Blanc, Ausone, Canon...), soit parce que l'échantillon a été corrompu par le transport.

Dans le classement "podium" sont notés leurs meilleurs crus 2019 en valeur absolue :

Antonio Galloni	Neal Martin
98-100 : Margaux 97-99 : Figeac, L'Église-Clinet	98-100 : La Mission Haut-Brion, Pichon-Comtesse 97-99 : Clinet, Figeac, Église-Clinet, La Conseillante, Trotanoy

Ils ont également donné un classement plus personnel par appellation, "sleepers of the vintage" pour Antonio Galloni, "jewels in the crown" pour Neal Martin :

Appellation	Antonio Galloni Ses révélations du millésime	Neal Martin Ses bijoux de la couronne
Vins blancs secs		Smith Haut-Lafitte
Vins blancs liquoreux		Suduiraut
Pessac-Léognan rouges	Larrivet Haut-Brion	Smith Haut-Lafitte
Médoc/Moulis		Poujeaux
Margaux	Giscours	Cantenac-Brown
Saint-Julien	Brancaire-Ducru, Gloria, Saint-Pierre	Léoville-Poyferré
Pauillac	Duhart-Milon	Pichon-Comtesse
Saint-Estèphe	Meyney	Calon-Séгур
Pomerol	Feytit-Clinet	Clinet
Saint-Émilion		Figeac

Bordeaux 2019 : verdicts américains (suite)

Dans le classement selon leurs notes, nous mentionnons les trois crus les moins chers parmi ceux que nous avons retenus cette année.

Avec entre parenthèses le prix HT à la bouteille pour vous permettre de voir immédiatement quels sont les meilleurs rapports qualité(=note)/prix, et en **gras** les crus présents sur cette deuxième offre.

Note	Antonio Galloni	Neal Martin
98-100	Margaux (392 €)	Pichon-Comtesse (123 €) La Mission Haut-Brion (210 €)
97-99	Figeac (140 €) L'Église-Clinet (238 €)	Clinet (61 €) La Conseillante et Figeac (140 €) L'Église-Clinet (238 €)
96-98	Troplong-Mondot (70 €) Calon-Ségur et Lynch-Bages (73 €)	Léoville-Poyferré (57 €) Pape-Clément (67 €) Smith Haut-Lafitte (76 €)
95-97	Domaine de Chevalier (46 €) Léoville-Poyferré (57 €) Pape-Clément (67 €)	Malescot Saint-Exupéry (35 €) La Gaffelière (47 €) Grand-Puy-Lacoste (50 €)
94-96	Branais-Ducru (33 €) Malescot Saint-Exupéry (35 €) Giscours (39 €)	Malartic-Lagravière (31 €) La Croix Ducru-Beaucaillou (32 €) Branais-Ducru (33 €)
93-95	Poesia (22 €) Barde-Haut (25 €) Virginie de Valandraud (26 €)	Côte de Baleau (15 €) Dalem (16 €) Siran (22 €)
92-94	Les Cruzelles (18 €) Domaine de l'A et Marquis de Calon (20 €)	Les Trois Croix (14 €) Montlandrie (15 €) Ormes de Pez (19 €)
91-93	La Chenade et La Dauphine (14 €) Montlandrie et Tour des Termes (15 €)	Reynon (8 €) D'Aiguilhe, Charmail et La Chenade (14 €)
90-92	Alcée (12 €) Charmail (14 €) Petit-Verdot de Belle-Vue (15 €)	Clos Floridène (13 €) Deyrem-Valentin (16 €) Potensac (17 €)