



Offre
PRIMEURS
2023

MAISON DUBECQ
GRANDS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS



MAISON DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

PREMIÈRE OFFRE PRIMEURS 2023

Réservation par caisse bois ou carton d'origine suivant les crus.
Offre valable jusqu'au 31 octobre 2024 dans la limite des stocks disponibles.
 Franco de port France continentale à partir de 48 bouteilles, conditions de vente au verso.

VALLÉE DU RHÔNE GRANDS VINS BLANCS

TARDIEU-LAURENT VINS BLANCS SECS

PRIX TTC hors port QUANTITÉ MONTANT

SAINT-PÉRAY Vieilles Vignes blanc			
6 bouteilles	168 €		
 SAINT-JOSEPH Vieilles Vignes blanc			
6 bouteilles	168 €		
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Vieilles Vignes blanc			
6 bouteilles	222 €		
 CONDRIEU blanc			
6 bouteilles	252 €		
HERMITAGE blanc			
3 bouteilles	184 €		
6 bouteilles	353 €		

Offre valable jusqu'au 31 octobre 2024 dans la limite des stocks disponibles.

Franco de port France continentale à partir de 48 bouteilles, conditions de vente au verso.

dubecq.com : pour connaître la disponibilité d'un vin ou être informé des dernières nouveautés.

 : **Nous avons aimé ce vin** et apprécié son prix. Partagez-vous notre enthousiasme ?

ESPAGNE GRANDS VINS ROUGES

PETER SISSECK RIBERA DEL DUERO

PRIX TTC hors port QUANTITÉ MONTANT

 PSI			
6 bouteilles	155 €		
FLOR DE PINGUS 			
3 bouteilles	259 €		
6 bouteilles ou 3 magnums	504 €		
PINGUS 			
3 bouteilles	2653 €		
6 bouteilles ou 3 magnums	5292 €		

Montant de la colonne 1 €

VALLÉE DU RHÔNE GRANDS VINS ROUGES

TARDIEU-LAURENT RHÔNE NORD

PRIX TTC hors port QUANTITÉ MONTANT

CROZES-HERMITAGE Vieilles Vignes			
6 bouteilles	147 €		
SAINT-JOSEPH Vieilles Vignes			
6 bouteilles	181 €		
 CORNAS			
6 bouteilles	228 €		
CORNAS Vieilles Vignes			
3 bouteilles	186 €		
6 bouteilles	373 €		
 CÔTE-RÔTIE Vieilles Vignes			
3 bouteilles	234 €		
6 bouteilles	454 €		
HERMITAGE			
3 bouteilles	234 €		
6 bouteilles	454 €		

TARDIEU-LAURENT RHÔNE SUD

PRIX TTC hors port QUANTITÉ MONTANT

CÔTES-DU-RHÔNE Cuvée Spéciale			
6 bouteilles	91 €		
RASTEAU Vieilles Vignes			
6 bouteilles	110 €		
VACQUEYRAS Vieilles Vignes			
6 bouteilles	123 €		
 GIGONDAS Vieilles Vignes			
6 bouteilles	181 €		
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Vieilles Vignes			
3 bouteilles	159 €		
6 bouteilles	304 €		
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Cuvée Spéciale			
3 bouteilles	174 €		
6 bouteilles	333 €		

TARDIEU-LAURENT PROVENCE

PRIX TTC hors port QUANTITÉ MONTANT

BANDOL			
6 bouteilles	142 €		

Montant de la colonne 2 €

VINS BLANCS SECS

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
CLOS FLORIDÈNE Graves blanc			
6 bouteilles	99 €
DOISY-DAËNE Bordeaux blanc			
6 bouteilles	104 €
LES ARUMS DE LAGRANGE Vin blanc sec de Lagrange			
6 bouteilles	141 €
COUHINS Pessac-Léognan grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	160 €
CARBONNIEUX Pessac-Léognan grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	202 €
LATOUR-MARTILLAC Pessac-Léognan grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	202 €
CAILLOU BLANC Vin blanc de Talbot			
6 bouteilles	232 €
SUDUIRAUT VIEILLES VIGNES Vin blanc sec de Suduiraut (NOUVEAU)			
6 bouteilles	302 €
MALARTIC-LAGRAVIÈRE Pessac-Léognan grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	322 €
LILIUM Vin blanc sec de Climens (NOUVEAU)			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	323 €
LE BLANC DE LYNCH-BAGES Vin blanc sec de Lynch-Bages			
6 bouteilles	348 €
DOMAINE DE CHEVALIER Pessac-Léognan grand cru classé			
3 bouteilles	325 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	635 €
SMITH HAUT LAFITTE Pessac-Léognan			
3 bouteilles	461 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	907 €
COS D'ESTOURNEL BLANC Vin blanc sec de Cos d'Estournel			
3 bouteilles	486 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	958 €

BARSAC SAUTERNES

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
HAUT-BERGERON Sauternes			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	150 €
12 demi-bouteilles	162 €
COUTET Barsac 1 ^{er} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	239 €
12 demi-bouteilles	263 €
DOISY-DAËNE Barsac 2 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	242 €
12 demi-bouteilles	266 €
RAYNE-VIGNEAU Sauternes 1 ^{er} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	267 €
12 demi-bouteilles	291 €
GUIRAUD Sauternes 1 ^{er} grand cru classé (NOUVEAU)			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	335 €
12 demi-bouteilles	359 €
SUDUIRAUT Sauternes 1 ^{er} grand cru classé			
3 bouteilles	189 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	363 €
12 demi-bouteilles	387 €
CLIMENS Barsac 1 ^{er} grand cru classé			
3 bouteilles	457 €

GRAVES PESSAC-LÉOGNAN

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
CLOS FLORIDÈNE Graves rouge			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	99 €
COUHINS Pessac-Léognan			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	124 €
HAUT-BERGEY Pessac-Léognan			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	130 €
L'ESPRIT DE CHEVALIER Second vin de Chevalier (NOUVEAU)			
6 bouteilles	131 €
LATOUR-MARTILLAC Pessac-Léognan grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	166 €
CARBONNIEUX grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	187 €
HAUT-BAILLY II Second vin de Haut-Bailly			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	212 €
MALARTIC-LAGRAVIÈRE Pessac-Léognan grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	219 €
LA CHAPELLE DE MISSION Second vin de Mission Haut-Brion			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	360 €
DOMAINE DE CHEVALIER Pessac-Léognan grand cru classé			
3 bouteilles	199 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	383 €
PAPE CLÉMENT Pessac-Léognan grand cru classé			
3 bouteilles	252 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	490 €
HAUT-BAILLY Pessac-Léognan grand cru classé			
3 bouteilles	385 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	756 €
SMITH HAUT LAFITTE Pessac-Léognan grand cru classé			
3 bouteilles	390 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	766 €
LE CLARENCE DE HAUT-BRION Second vin de Haut-Brion			
3 bouteilles	421 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	828 €
LA MISSION HAUT-BRION Pessac-Léognan grand cru classé			
3 bouteilles	763 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	1512 €
HAUT-BRION Pessac-Léognan 1 ^{er} grand cru classé			
3 bouteilles	1321 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	2628 €

Le logo signale les vins en **viticulture biologique**, sous réserve de certification après la mise en bouteille.

: **Nous avons aimé ce vin** et apprécié son prix. Partagez-vous notre enthousiasme ?

(NOUVEAU) signale les crus qui n'étaient pas présents dans notre sélection l'an dernier.

Pour toute demande de formats ou caissages spéciaux, **nous consulter.**

Montant de la colonne 3 €

Montant de la colonne 4 €

BORDEAUX

MARGAUX

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
LA GURGUE 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	127 €
DEYREM-VALENTIN			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	144 €
BARON DE BRANE Second vin de Brane-Cantenac			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	144 €
 SIRAN			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	174 €
PRIEURÉ-LICHINE 4 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	202 €
FERRIÈRE 3 ^{ème} grand cru classé 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	223 €
MARQUIS D'ALESME 3 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	238 €
 MALESCOT SAINT-EXUPÉRY 3 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	272 €
CANTENAC BROWN 3 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	274 €
D'ISSAN 3 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	312 €
DURFORT-VIVENS 2 ^{ème} grand cru classé 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	335 €
 GISCOURS 3 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	343 €
 BRANE-CANTENAC 2 ^{ème} grand cru classé			
3 bouteilles	195 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	374 €
PAVILLON ROUGE Second vin de Margaux			
3 bouteilles	511 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	1008 €
PALMER 3 ^{ème} grand cru classé 			
3 bouteilles	1015 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	2016 €
MARGAUX 1 ^{er} grand cru classé			
3 bouteilles	1519 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	3024 €

SAINT-ESTÈPHE

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
ORMES DE PEZ			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	138 €
MEYNEY			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	156 €
 HAUT-MARBUZET			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	225 €
COS LABORY 5 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	227 €
LAFON-ROCHET 4 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	230 €
 PHÉLAN-SÉGUR			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	262 €
LES PAGODES DE COS Second vin de Cos d'Estournel			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	262 €
CALON-SÉGUR 3 ^{ème} grand cru classé			
3 bouteilles	335 €
6 bouteilles ou 3 magnums	655 €
 COS D'ESTOURNEL 2 ^{ème} grand cru classé			
3 bouteilles	486 €
6 bouteilles ou 3 magnums	958 €

Montant de la colonne 5 €

SAINT-JULIEN

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
LES FIEFS DE LAGRANGE Second vin de Lagrange			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	126 €
 CONNÉTABLE TALBOT Second vin de Talbot			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	141 €
SARGET DE GRUAUD Second vin de Gruaud-Larose 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	161 €
LE PETIT DUCRU Troisième vin de Ducru-Beaucaillou			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	171 €
 GLORIA			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	191 €
LANGOA-BARTON 3 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	247 €
LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU Second vin de Ducru-Beaucaillou			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	254 €
LAGRANGE 3 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	262 €
 BRANAIRE-DUCRU 4 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	272 €
SAINT-PIERRE 4 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	272 €
 TALBOT 4 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	302 €
LÉOVILLE-BARTON 2 ^{ème} grand cru classé			
3 bouteilles	242 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	469 €
 LÉOVILLE-POYFERRÉ 2 ^{ème} grand cru classé			
3 bouteilles	244 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	474 €
BEYCHEVELLE 4 ^{ème} grand cru classé			
3 bouteilles	259 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	504 €
GRUAUD-LAROSE 2 ^{ème} grand cru classé 			
3 bouteilles	259 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	504 €
DUCRU-BEAUCAILLOU 2 ^{ème} grand cru classé			
3 bouteilles	526 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	1037 €
 LÉOVILLE-LAS CASES 2 ^{ème} grand cru classé			
3 bouteilles	591 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	1166 €

Franco de port (France continentale) à partir de 48 bouteilles.
Conditions de vente en dernière page.

Offre valable jusqu'au 31 octobre 2024 dans la limite des stocks disponibles.

Montant de la colonne 6 €

BORDEAUX

PAUILLAC

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
LACOSTE-BORIE Second vin de Grand-Puy-Lacoste 6 bouteilles ou 3 magnums ...	151 €
 PIBRAN			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	191 €
PÉDESCLAUX 5 ^{ème} grand cru classé 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	209 €
 HAUT-BAGES LIBÉRAL 5 ^{ème} grand cru classé 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	213 €
LES GRIFFONS DE PICHON-BARON Second vin de Pichon-Baron			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	242 €
D'ARMAILHAC 5 ^{ème} grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	275 €
RÉSERVE DE PICHON COMTESSE Second vin de Pichon-Comtesse			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	281 €
 GRAND-PUY-LACOSTE 5 ^{ème} grand cru classé			
3 bouteilles	200 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	385 €
DUHART-MILON 4 ^{ème} grand cru classé			
3 bouteilles	245 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	475 €
 PONTET-CANET 5 ^{ème} grand cru classé 			
3 bouteilles	285 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	554 €
LYNCH-BAGES 5 ^{ème} grand cru classé			
3 bouteilles	304 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	594 €
PICHON-LONGUEVILLE BARON 2 ^{ème} grand cru classé			
3 bouteilles	441 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	867 €
PICHON-COMTESSE DE LALANDE 2 ^{ème} grand cru classé			
3 bouteilles	475 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	936 €
CARRUADES DE LAFITE Second vin de Lafite			
3 bouteilles	637 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	1260 €
LAFITE-ROTHSCHILD 1 ^{er} grand cru classé			
3 bouteilles	1717 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	3420 €

MÉDOC

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
DU RETOUT Haut-Médoc			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	65 €
PETIT MANOU Médoc Second vin du Clos Manou			
6 bouteilles ou 3 magnums ..	68 €
MAUVESIN-BARTON Moulis			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	101 €
POTENSAC Médoc			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	127 €
 CLOS MANOU Médoc			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	140 €
POUJEAUX Moulis			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	141 €
CHASSE-SPLEEN Moulis			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	169 €
SOCIANDO-MALLET Haut-Médoc			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	181 €

Montant de la colonne 7

€

FRONSAC

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
 LES TROIS CROIX			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	115 €
LA DAUPHINE 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	122 €
MOULIN HAUT-LAROQUE			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	122 €
 LA VIEILLE CURE			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	127 €
DALEM			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	135 €
HAUT-CARLES			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	141 €

LALANDE DE POMEROL

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
LA CHENADE			
6 bouteilles	106 €
 LES CRUZELLES			
6 bouteilles	136 €

POMEROL

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
 FUGUE DE NÉNIN Second vin de Nénin			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	163 €
BELLEGRAVE 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	212 €
MAZEYRES 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	215 €
 FEYTIT-CLINET			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	324 €
NÉNIN			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	403 €
GAZIN			
3 bouteilles	209 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	403 €
 CLINET			
3 bouteilles	250 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	486 €
LA CONSEILLANTE			
3 bouteilles	637 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	1260 €
 VIEUX CHÂTEAU CERTAN			
3 bouteilles	799 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	1584 €
L'ÉGLISE-CLINET			
3 bouteilles	889 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	1764 €

Montant de la colonne 8

€

VINS DE CÔTES

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
 PEYROU Côtes de Castillon 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	76 €
PUYGUÉRAUD Côtes de Francs			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	82 €
ALCÉE Côtes de Castillon			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	104 €
D'AIGUILHE Côtes de Castillon			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	108 €
 MONTLANDRIE Côtes de Castillon			
6 bouteilles	116 €
CLOS PUY ARNAUD Côtes de Castillon 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	156 €
 DOMAINE DE L'A Côtes de Castillon			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	189 €
CLOS LOUIE Côtes de Castillon 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	235 €

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
 LA MAURIANE 			
6 bouteilles ou 3 magnums	104 €

SAINT-ÉMILION

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
CÔTE DE BALEAU grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	111 €
 CLOS LA GAFFELIÈRE Second vin de La Gaffelière (NOUVEAU)			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	126 €
PUYBLANQUET grand cru (NOUVEAU)			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	158 €
FOMBRAUGE grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	166 €
LE DRAGON DE QUINTUS Second vin de Quintus			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	180 €
 MOULIN SAINT-GEORGES grand cru 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	181 €
POESIA grand cru			
6 bouteilles	192 €
CLOS DE L'ORATOIRE grand cru classé 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	194 €
BARDE-HAUT grand cru classé			
6 bouteilles	202 €
VIRGINIE DE VALANDRAUD Second vin de Valandraud			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	202 €
 PETIT GRAVET AÎNÉ grand cru 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	202 €
FONROQUE grand cru classé 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	239 €

Montant de la colonne 9 €

SAINT-ÉMILION

	PRIX TTC hors port	QUANTITÉ	MONTANT
 LA DOMINIQUE grand cru classé			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	295 €
CLOS SAINT-JULIEN grand cru classé 			
6 bouteilles ou 3 magnums ...	317 €
 LA GAFFELIÈRE (hors classement)			
3 bouteilles	195 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	374 €
 PAVIE-MACQUIN 1 ^{er} grand cru classé			
3 bouteilles	209 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	403 €
CANON-LA GAFFELIÈRE 1 ^{er} grand cru classé 			
3 bouteilles	219 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	423 €
LARCIS DUCASSE 1 ^{er} grand cru classé			
3 bouteilles	219 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	423 €
ROCHEYRON grand cru 			
3 bouteilles	270 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	526 €
 LE CARILLON D'ANGÉLUS Second vin d'Angélus			
3 bouteilles	285 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	554 €
QUINTUS grand cru			
3 bouteilles	295 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	576 €
CLOS FOURTET 1 ^{er} grand cru classé			
3 bouteilles	301 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	587 €
TROPLONG-MONDOT 1 ^{er} grand cru classé			
3 bouteilles	396 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	778 €
L'IF grand cru			
3 bouteilles	439 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	864 €
LA MONDOTTE 1 ^{er} grand cru classé 			
3 bouteilles	461 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	907 €
CHAPELLE D'AUSONE Second vin d'Ausone  (NOUVEAU)			
3 bouteilles	511 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	1008 €
FIGEAC 1 ^{er} grand cru classé A			
3 bouteilles	637 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	1260 €
ANGÉLUS (hors classement)			
3 bouteilles	1098 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	2182 €
 CHEVAL-BLANC (hors classement)			
3 bouteilles	1627 €
6 bouteilles ou 3 magnums ...	3240 €

Montant de la colonne 10 €



MAISON DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

167, cours de l'Yser - 33800 Bordeaux
Tél. 05 56 92 09 16 - dubecq@dubecq.com - www.dubecq.com

VOTRE RÉSERVATION

REPORT COLONNE 1	:	€
REPORT COLONNE 2	:	€
REPORT COLONNE 3	:	€
REPORT COLONNE 4	:	€
REPORT COLONNE 5	:	€
REPORT COLONNE 6	:	€
REPORT COLONNE 7	:	€
REPORT COLONNE 8	:	€
REPORT COLONNE 9	:	€
REPORT COLONNE 10	:	€
MONTANT TOTAL T.T.C.	:	€

VOS COORDONNÉES

Votre nom :

Prénom :

Adresse de facturation :

.....

.....

Ville :

Code postal :

Téléphone :

e-mail :

Règlement ci-joint par :

chèque

virement bancaire sur notre compte Banque CIC
IBAN : FR76 1005 7191 0500 0201 4330 136 - BIC : CMCIFRPPXXX

Le

Signature :

Vos observations :

.....

.....

Nom et adresse d'un ami qui souhaiterait recevoir nos offres en primeur :

.....

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

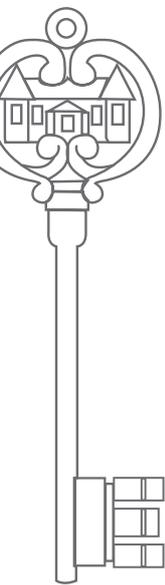
Vous réservez vos vins du millésime 2023 en réglant le montant TTC par chèque ou virement bancaire. Une facture pro forma attestant de votre achat vous sera immédiatement adressée par e-mail ou par courrier. Si un vin est épuisé lors de votre commande, nous vous retournerons aussitôt le règlement correspondant. En février 2026, nous vous ferons parvenir la liste récapitulative de vos "Primeurs 2023" précisant le montant éventuel des frais de port*.

À réception de vos instructions de livraison et, le cas échéant des frais de port, nous expédierons vos "Primeurs 2023" par transporteur routier. La facture définitive vous prévenant de la date d'expédition vous sera adressée par e-mail ou par courrier. La Maison Dubecq assure la garde des vins et assume tous risques de destruction ou de détérioration jusqu'à la livraison, qui devra intervenir avant le 31 décembre 2026. Passé cette date, des frais de garde seront dus**.

* Actuellement, pour une expédition en France continentale, 24 € TTC de 1 à 47 bouteilles, franco de port à partir de 48 bouteilles (ou équivalent).

** Actuellement 3 € TTC par mois pour 12 bouteilles (ou équivalent).

.....
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



MAISON DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 16 juin 2024.

Première Offre
« Primeurs 2023 »

Chère Madame, Cher Monsieur,

C'est comme toujours avec plaisir de nous venons vous annoncer la naissance d'un nouveau millésime bordelais. Plaisir d'autant plus vif cette année que le millésime 2023 aux qualités bien réelles et amplement confirmées par les critiques est assorti de baisses de prix spectaculaires.

Avec les Bordeaux, nous vous proposons également dans cette première offre les vins du Rhône de **Tardieu-Laurent** et de Ribera del Duero de **Dominio de Pingus**. La place nous manque pour décrire ici les vins de ces régions mais vous retrouverez leur présentation sur notre site :
www.dubecq.com ---> Primeurs 2023 ---> Infos Millésime 2023.

De même, nous vous invitons à consulter notre site pour y vérifier la disponibilité d'un vin (stocks en permanence à jour), trouver d'autres vins et/ou d'autres conditionnements que ceux de l'offre 'papier', lire les notes et commentaires des 6 critiques que nous jugeons dignes d'intérêt, etc.

Bordeaux 2023 : la météo

La météorologie des mois du cycle végétatif de la vigne (mars-octobre) présente en 2023 de nombreuses similitudes avec celle quasi parfaite de 2022 :

- comme en 2022, le temps sec et chaud fin mai permit à la floraison de se dérouler en quelques jours, homogène et sans coulure ni millerandage,
- comme en 2022, juin fut à la fois plus chaud (Tx=27,9°C, soit 2,9°C au-dessus de la moyenne), et très arrosé (102,2mm de pluie, soit 45% au-dessus de la moyenne), conditions idéales pour une forte pression du mildiou,
- comme en 2022, juillet et août ont connu une sécheresse marquée (21,9mm en juillet soit 55% de déficit et 33,6mm en août soit 41% de déficit).

Deux grandes différences distinguent toutefois l'été 2023 de l'été 2022 :

- **juillet et août 2023 relativement frais** alors que juillet et août avaient été si chauds en 2022 :
 - juillet 2023 : Tx=27,6°C, soit seulement 0,5°C au-dessus de la moyenne (Tx=31,0°C en 2022),
 - août 2023 : Tx=28,6°C, soit seulement 1,0°C au-dessus de la moyenne (Tx=31,8°C en 2022),
- **une fin d'été exceptionnellement chaude et ensoleillée** :
 - le plus chaud mois de septembre jamais vu : Tx=28,6°C, soit 4,4°C au-dessus de la moyenne,
 - le second plus chaud mois d'octobre 2023 jamais vu : Tx=23,2°C, soit 3,6°C au-dessus de la moyenne.

En première approche, plusieurs enseignements découlent de ces particularités météorologiques :

- en l'absence de gelées de printemps et sauf en cas d'un mildiou dévastateur, les volumes récoltés en 2023 ont été satisfaisants en vins blancs secs et rouges (liquoreux exceptés),
- l'été sans températures excessives a préservé l'acidité des raisins pour donner de très grands vins blancs secs et des rouges dans le classicisme bordelais, mûrs et frais,
- la belle arrière-saison, typique de «l'été indien» habituel en Aquitaine, a été garante de vendanges sans stress pour les rouges, et de conditions propices au botrytis en Sauternais.

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

Bordeaux 2023 : un millésime hétérogène (surtout pour les rouges)

Avant d'examiner dans le détail la qualité des 2023, il faut considérer en premier lieu que ce millésime est **particulièrement hétérogène** et qu'aucune de ses caractéristiques fondamentales n'est forcément commune et applicable à l'ensemble des châteaux, même voisins immédiats.

Cette hétérogénéité, évidente dès nos premières dégustations, est comme souvent multifactorielle (et indépendante de la volonté qualitative et du savoir-faire propre à chaque cru) :

- l'impact quantitatif des attaques de mildiou, concernant majoritairement les merlots. Cet impact, négligeable chez les uns mais ravageur chez d'autres, a contraint nombre de crus à sensiblement modifier leurs proportions habituelles d'assemblage entre les différents cépages,
- les épisodes pluvieux de juillet et août ont été des remontées orageuses de la péninsule ibérique, avec des arrosages totalement erratiques, parfois à 100m près. Ce régime hydrique chaotique a induit ici et là des écarts notables dans les véraisons (coloration des raisins rouges), des blocages de maturité sur les jeunes vignes et les terroirs les plus drainants (sables), et des gonflements importants des baies dans les vignobles les plus arrosés.
- l'étalement des dates de vendanges car il était plus difficile qu'à l'habitude de déterminer en 2023 les dates optimales de vendanges et, après deux mois d'un été plutôt frais, d'imaginer que septembre et octobre seraient aussi chauds et permettraient d'atteindre des maturités parfaites.
- la bonne négociation des deux épisodes pluvieux survenus au beau milieu des vendanges : le 12 septembre (34,7mm, soit 34,7 litres d'eau par pied de vigne plantée à 10000 pieds/ha, densité de plantation d'un grand cru classé) en fin des blancs/début des merlots, et le 21 septembre (23,9mm) en fin des merlots/début des cabernets.

Conséquence de cette hétérogénéité, **2023 comprend à tous niveaux et sur toutes les appellations des vins convenables sans plus, d'autres excellents et quelques-uns véritablement exceptionnels.**

Bordeaux 2023 : très grand millésime pour les blancs secs

L'été 2023 a été particulièrement favorable à la maturité des cépages blancs avec une chaleur et un ensoleillement modérés en juillet et août, assurant une maturité sans à-coups et des acidités préservées, le tout sous une sécheresse persistante protégeant en continu l'état sanitaire des raisins et leur pureté aromatique.

L'essentiel des vendanges des blancs secs a eu lieu du 21 août au 8 septembre par temps sec (avant le premier abat d'eau du 12 septembre), les sauvignons et sémillons étant mûrs et ramassés quasi simultanément. Indéniablement, les raisins blancs présentaient dès l'entrée au cuvier toutes les caractéristiques et le potentiel aromatique des plus grands millésimes.

Les sauvignons ont un très bel éclat aromatique, frais et élégant comme attendu, soutenu de surcroît d'une profondeur de chair peu commune pour ce cépage. Manifestement, les sauvignons ont grandement profité des chaleurs fin août (la semaine du 21 au 27 a été la plus chaude du mois d'août) pour concentrer leur jus et acquérir une densité aromatique rare sans rien perdre de leur vivacité.

Pour leur part, les sémillons disposent de tout autant de fraîcheur et de puissance aromatique, avec le supplément de gras et de moelleux qui leur est propre. Ils ne sont jamais lourds ni patauds grâce à la tension inhérente au millésime.

Ces grands blancs 2023, plus vifs que les 2022, seront cependant rapidement expressifs et appréciables, à partir de 2027 pour la grande majorité d'entre eux. Ils disposeront d'une excellente aptitude au vieillissement, jusqu'à 20 ans pour les plus grands Pessac-Léognan.

Dans la hiérarchie des derniers millésimes bordelais en blancs secs, nous situons 2023 au sommet, comparable à 2021 mais devant tous les autres millésimes récents.

Bordeaux 2023 : grand millésime pour les blancs liquoreux

Comme indiqué ci-dessus, l'obtention début septembre de raisins blancs sains et mûrs était chose aisée en 2023. Encore fallait-il échapper aux ravages du mildiou en juin, ce qui ne fut malheureusement pas le cas de tous, comme à Climens qui a produit (en bio) 4000 bouteilles sur les 13 ha de son vignoble, soit un rendement total d'à peine 2,3 hl/ha.

Les deux perturbations atlantiques des 12 et 21 septembre sont, avec leurs abondantes précipitations (80mm en 10 jours), arrivées à point nommé pour signer la fin de la saison sèche et lancer une botrytisation rapide et homogène.

Grâce au retour de l'anticyclone dès le 23 septembre et jusqu'au 17 octobre, les producteurs du Sauternais purent organiser leurs vendanges en toute quiétude sur près de 4 semaines. En général, deux à trois tries suffirent pour rentrer des raisins botrytisés à point, sans trace de piqûre acétique ni de pourritures parasites.

À partir du 18 octobre, les pluies automnales continues signifièrent la fin des vendanges chez tous, avec un rendement moyen du Sauternais finalement assez convenable de 12,5 hl/ha.

Les vins sont purs, avec une savoureuse franchise aromatique et une richesse en sucre élevée, supérieure à celle des 2022, mais parfaitement contrebalancée par l'acidité naturelle du millésime. Parmi les derniers millésimes, le plus comparable à 2023 serait le millésime 2016.

Comme l'a écrit la Faculté d'œnologie de Bordeaux (I.S.V.V.), peu suspecte de complaisance :
« ***Très aromatiques, avec des notes de confit dignes des meilleures années, les blancs liquoreux sont puissants, profonds, tout en conservant une grande fraîcheur. La pureté de leur expression, leur équilibre et leur densité positionnent 2023 dans la lignée des grands millésimes de vins liquoreux*** ».

Bordeaux 2023 : des rouges en quantité variable

Les vendanges des merlots débutèrent dès les premiers jours de septembre et celles des cabernets à partir du 18 septembre, l'écueil principal étant d'éviter autant que possible les pluies des 12 et 21 septembre et leurs conséquences (dilution des jus).

Le ramassage des merlots au beau milieu des deux vagues pluvieuses fut le plus perturbé, les producteurs devant choisir entre cueillir des raisins concentrés mais d'une maturité incomplète, ou quelques jours plus tard des raisins davantage mûrs mais gonflés par les pluies.

À l'inverse, les cabernets, plus tardifs, ont été principalement vendangés après le 21 septembre donc après les épisodes pluvieux. En outre, les cabernets ont bénéficié du temps chaud et calme de l'anticyclone qui s'ensuivit pour parfaire sans hâte leurs maturités.

Les quantités vendangées ont été le reflet de la virulence des attaques de mildiou du printemps, elle-même fonction de la qualité des terroirs : un grand terroir, mieux ventilé et mieux drainé, est toujours moins sensible aux maladies cryptogamiques.

En 2023, les grands terroirs ont ainsi pu conjuguer qualité et quantité. Autant 2022 avait réduit les écarts qualitatifs entre les crus, autant 2023 les aura amplifiés.

Pour preuve les déclarations de récolte de l'œnologue Nicolas Thienpont : 43 hl/ha et 48 hl/ha à Larcis-Ducasse et Pavie-Macquin, les 1ers grands crus classés de Saint-Émilion dont il a la charge, seulement 23hl/ha à Puyguéraud, sa propriété en Côtes de Francs.

Autre exemple avec les grands crus de Saint-Julien : 51 hl/ha à Lagrange, 53 hl/ha à Léoville-Poyferré, 54 hl/ha à Talbot, etc. mais plus modestement 24 hl/ha à du Retout, l'excellent cru bourgeois de la commune limitrophe (Cussac-Fort Médoc).

Bordeaux 2023 : des rouges de qualité variable

Qualitativement, les œnologues ne savaient prédire les conséquences, heureuses ou néfastes, de la canicule (19 jours à plus de 30°C entre le 16 août et le 15 septembre) survenue en fin de cycle végétatif après deux mois tempérés. Cette chronologie, originale et totalement inédite jusqu'ici en Gironde, était a priori très favorable aux cabernets francs et sauvignons, cépages à maturité plus tardive que les merlots. Les deux cabernets ont toujours pleinement réussi les années à belle arrière-saison (=»été indien«).

Rive gauche. Après 3 mois d'élevage, les grands noms de la rive gauche confirment pleinement l'exceptionnelle réussite des cabernet-sauvignon, notée dans le rapport de l'I.S.V.V. : « **Sur les grands terroirs, les cabernet-sauvignon 2023 sont remarquables : racés, structurés, savoureux, avec une bonne profondeur et une expression de fruits noirs, sans aucun caractère végétal** ».

Pour ces grands châteaux du Médoc et des Graves, 2023 réussit le tour de force de réunir la fraîcheur aromatique et l'élégance conférées par l'acidité, avec la rondeur de texture voire la volupté dues à une maturité aboutie. Tout en étant **moyennement corsés et alcoolisés** (12°5 à Poujeaux, 12°8 à Lafite-Rothschild, 12°9 à Cos d'Estournel, 13°0 à Talbot et Pichon-Comtesse, 13°1 à Margaux, Léoville-Las Cases et Poyferré, 13°2 à Pichon-Baron...) **car les 2023 n'ont ni la puissance ni la richesse des 2022.**

Rive droite. Dans le Libournais, les cabernets francs à bonne maturité sont excellents, floraux, délicats et finement tanniques. Ils sont venus épauler de bons merlots colorés, fruités (fruits rouges), expressifs et de bonne ampleur pour ceux cultivés sur les sols profonds (argileux et argilo-calcaires). Et participer à des équilibres alcooliques en retrait par rapport à ceux de 2022.

Sur les deux rives. Chez les meilleurs, **2023 nous rappelle 2011 pour le style et la réussite des cabernets, et 2004 pour la générosité de la récolte.** Avec au final, beaucoup de vins corrects, certains vraiment excellents et quelques-uns tout à fait exceptionnels. Exactement comme en 2004 !

En conclusion, **les réussites du millésime 2023 doivent être considérées à titre individuel**, au cas par cas, et certainement pas globalement (par exemple par appellation). L'hétérogénéité des 2023 n'est pas le fait du millésime mais surtout de l'interprétation et de la réactivité des équipes à la vigne comme au chai.

Ainsi, nous avons remarqué que les 2023 réussis sont rarement isolés mais concernent plus souvent **tous les vins d'une même écurie** : grand vin, second vin et, le cas échéant, les crus rattachés. Un excellent exemple avec la réussite de l'ensemble des vins sous la conduite de Jean-Hubert Delon : Léoville-Las Cases, Clos du Marquis et Potensac en Médoc, Fugue de Nénin et Nénin à Pomerol.

Bordeaux 2023 : des rouges avec des prix en forte baisse

À Bordeaux, le prix d'un nouveau millésime est toujours la résultante de deux données distinctes : 1°) la qualité du millésime par rapport aux précédents, 2°) le contexte économique du moment. En l'occurrence, il est certain que, même si 2023 peut être qualifié de bon à très bon millésime bordelais, il restera inférieur en réputation et en notoriété à 2022, millésime exceptionnel aux innombrables réussites, tandis que les perspectives économiques et géopolitiques actuelles n'inspirent aucune confiance...

Nous savions que le prix des Bordeaux rouges 2023 serait en baisse par rapport à 2022, **sans toutefois imaginer que les baisses allaient être aussi prononcées** (-18% en moyenne sur l'ensemble des crus) :

-46% : Léoville-Las Cases,

-40% à -35% : Mouton-Rothschild, Cos d'Estournel, Clos du Marquis, Pichon-Comtesse,

-35% à -30% : Ducru-Beaucaillou, Margaux, Léoville-Poyferré, Lynch-Bages, Lafite-Roth., Larcis-Ducasse...

Certains crus se retrouvent même en 2023 à des prix inférieurs à ceux de 2019 (millésime d'un excellent rapport Q/P), et ce sans tenir compte de l'inflation (13,5%) sur les 4 années écoulées :

-20% : L'If,

-10% à -5% : Carruades de Lafite, Fugue de Nénin, Petit Gravet Aîné, Gloria, Gazin,

- 5% à -1% : Les Fiefs de Lagrange, Saint-Pierre, La Dominique, Malartic-Lagravière, Côte de Baleau...

