



MAISON  
DUBECQ

AUTOMNE-HIVER 2026/2027  
15 octobre 2026 - 15 avril 2027

GRANDS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS

## UNE DÉCENNIE À BORDEAUX

**2024** Nés sous le signe d'une (relative) fraîcheur, les rouges 2024 ont un profil 'océanique'. Élegance aromatique, corps élancés aux tanins fins, degrés alcooliques moindres, ces vins seront rapidement appréciables et plaisants. Les blancs secs excellent avec l'acidité naturelle de l'année tandis que les liquoreux, produits en très faible quantité, possèdent un subtil équilibre entre richesse et vivacité.

**2023** Après un printemps humide (mildiou invasif), un été chaud (moins qu'en 2022) et très sec (comme en 2022), suivi du plus chaud mois de septembre jamais vu, 2023 aura été idéal pour les cépages tardifs cabernets francs et -sauvignons. La plupart des Bordeaux rouges sont d'un niveau très convenable (comme 2019), certains aussi exceptionnels qu'en 2022. Blancs secs remarquables (comme 2021), blancs liquoreux concentrés, équilibrés par une belle acidité naturelle (nuits fraîches d'août).

**2022** À nouveau un été historiquement chaud et sec. Les rouges ont tout à profusion : matière colorante, puissance aromatique et densité tannique. Pourtant, ces constituants s'agencent magnifiquement dans une harmonie suave et voluptueuse, que rien ne vient heurter malgré des concentrations sommitales. Vins blancs secs savoureux et expressifs, liquoreux de grande richesse.

**2021** Après 6 millésimes consécutifs de chaleur et de sécheresse prononcées, la Gironde a connu en 2021 une météo classique, plus océanique que méditerranéenne. Les rouges sont fins, élégants, raffinés, équilibrés. Des vins très digestes avec des tanins soyeux et un alcool contenu entre 12°5 et 13°5, y compris chez les plus grands. Vins blancs secs formidables d'énergie et liquoreux superbes mais rarissimes.

**2020** La série des millésimes issus d'un été chaud et sec continue avec 2020. La principale nuance avec 2018 et 2019 réside dans une belle acidité rafraîchissante et dynamisant la maturité aboutie des raisins blancs comme rouges. Des vins riches, intenses et vibrants, dans la droite ligne des 2016. Sauternes très avenants, entre pureté et tension, sur une liqueur modérée.

**2019** Millésime à nouveau exceptionnel à Bordeaux, après 3 mois d'un été parfaitement chaud et sec. Des rouges généreux et frais, aux tanins veloutés, d'un hédonisme rapidement appréciable rappelant les 2009. Grands blancs secs complexes, avec la vivacité des 2017 doublée d'une excellente densité. Petite récolte de liquoreux purs, expressifs, harmonieux, tout en délicatesse.

**2018** Millésime exceptionnel pour les rouges avec un scénario météorologique récurrent : printemps très humide (mildiou pressant) suivi d'un été absolument radieux jusqu'à la mi-octobre. Grande richesse, puissance et fermeté tannique, les grands vins rouges seront de garde. Blancs secs profonds et dynamiques, liquoreux intenses et frais.

**2017** Après une forte gelée fin avril (réduisant la production girondine de 40%), l'été chaud sans excès et les vendanges sous une météo radieuse ont donné un beau millésime, avec des rouges frais, fruités, aux structures tendres et veloutées, rapidement plaisants. Vins blancs secs remarquablement vifs et expressifs, très beaux liquoreux aromatiques et puissants, donc de garde.

**2016** Formidable millésime issu d'une incroyable météo : 3 mois de printemps aux pluies continues puis, sans transition, 4 mois idéalement beaux, chauds et secs de fin juin à fin octobre. Sur toutes les appellations girondines, les rouges triomphent avec des maturités abouties, un alcool modéré et des tanins surfin. Blancs secs aromatiques et amples, blancs liquoreux onctueux et fondants.

**2015** Grand millésime de style classique pour les vins rouges, le petit frère de 2010 à peine moins élancé. Réussite générale en Libournais, dans les Graves (Pessac-Léognan) et dans la partie sud du Médoc (Margaux et Saint-Julien), plus contrastée au nord de Pauillac du fait des pluies de septembre. Vins blancs secs très expressifs et liquoreux exceptionnels de pureté et de complexité.

# SOMMAIRE

Automne - Hiver 2026/2027

15 octobre 2026 - 15 avril 2027

MAISON DUBECQ

|         |                                               |                                                                                                                                                                                                   |
|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2       | Champagnes                                    |                                                                                                                                                                                                   |
| 6       | Bordeaux blancs secs                          |                                                                                                                                                                                                   |
| 11      | Bordeaux blancs liquoreux                     |                                                                                                                                                                                                   |
| 14      | Bordeaux rouges / Libournais                  |                                                                                                                                                                                                   |
| 19      | Graves / Médoc                                |                                                                                                                                                                                                   |
| 24      | Pessac-Léognan                                |                                                                                                                                                                                                   |
| 29      | Margaux                                       |                                                                                                                                                                                                   |
| 34      | Saint-Julien                                  |                                                                                                                                                                                                   |
| 38      | Pauillac                                      |                                                                                                                                                                                                   |
| 43      | Saint-Estèphe                                 |                                                                                                                                                                                                   |
| 46 à 49 | Offres Dégustation .....                      | Ch. Potensac 2022<br>MÉDOC<br>Pichon Comtesse Réserve 2023<br>PAUILLAC<br>Ch. Montrose 2021<br>SAINT-ESTÈPHE<br>Domaine Luc et Lise Pavelot<br>PERNAND-VERGELESSES BLANC 1 <sup>ER</sup> CRU 2024 |
| 50      | Pomerol                                       |                                                                                                                                                                                                   |
| 54      | Saint-Émilion                                 |                                                                                                                                                                                                   |
| 61      | Magnums de Légende                            |                                                                                                                                                                                                   |
| 62      | Bourgognes                                    |                                                                                                                                                                                                   |
| 72      | Beaujolais                                    |                                                                                                                                                                                                   |
| 74      | Vallée de la Loire                            |                                                                                                                                                                                                   |
| 79      | Vallée du Rhône                               |                                                                                                                                                                                                   |
| 84      | Ailleurs en France                            |                                                                                                                                                                                                   |
| 90      | Ailleurs en Europe                            |                                                                                                                                                                                                   |
| 96      | Les À-côtés : Porto et Cordon                 |                                                                                                                                                                                                   |
| 97      | Conditions générales de vente et d'expédition |                                                                                                                                                                                                   |

Conseils de modération :

Qualité mieux que quantité. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Il existe trois grandes familles d'intervenants dans le vignoble champenois. Les propriétaires-récoltants sont les plus nombreux (15000) et les plus anonymes. Leur fonction est de produire des raisins, revendus avant vinification aux caves coopératives et négociants. Les récoltants-manipulants (2000) récoltent et vinifient la production de leur vignoble. Les meilleurs d'entre eux élaborent des vins authentiques, fidèles reflets de leur savoir-faire, de la qualité de leur terroir et de celle des millésimes. Les négociants-manipulants (180) élaborent leurs champagnes à partir des vins de leurs propriétés mais aussi de raisins ou de vins achetés à d'autres. Leurs rangs regroupent aussi bien les sociétés chargées de vendre en grande quantité et à bas prix que les plus prestigieuses Maisons (Krug, Roederer, Bollinger...).

**Autres bulles** : page 96, en fin de ce catalogue, nous vous proposons un Cerdon de Bugey, rosé demi-sec, étonnant jus de framboise-groseille effervescent titrant à peine 7,5°.

## Champagne Marie Demets

Arrivé en 2014, Pierre Demets a insufflé un nouvel élan au domaine familial, 10 ha de parcelles sur les coteaux d'altitude de la vallée des Bar. Soucieux de l'équilibre naturel de la vigne, de la biodiversité et de la préservation des sols, il mène un travail d'orfèvre : précision agronomique, vinifications fines, élevages mesurés, dosages minimes. Ce domaine, en constante progression et déjà sur les cartes des plus grands restaurants (Crillon, Ducasse, Apicius...), exprime avec justesse tout le potentiel des terroirs méridionaux de la Champagne.

**TRADITION (100% PINOT NOIR)**

**Tradition** est un remarquable Blanc de Noirs faiblement dosé (3,5g/l), alliant finesse de bulles, fraîcheur, fruité précis, qualité et rapport prix-plaisir irréprochables. Une belle découverte chaudement recommandée !

## Champagne Famille Moussé

Cédric Moussé a repris les rênes du domaine familial en 2014, bien décidé à produire "mieux" : éco-pâturage, autonomie électrique, allègement des bouteilles, capsules en papier... Fervent défenseur du pinot meunier, il propose des cuvées amples et profondes, sans mollesse ni rusticité. Cité dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France « *Il cultive l'expression raffinée, soignée et énergique de ses cuvées, d'une magnifique délicatesse de bulles. Les derniers millésimes se montrent en pleine forme* ».

**EUGÈNE**

**LES VIGNES DE MON VILLAGE (100% PINOT MEUNIER)**

**LES TERRES D'ILLITE**

**LES FORTES TERRES (100% PINOT MEUNIER)**

**Eugène** et **Les Terres d'illite** 2020 sont des assemblages de pinots meunier (80%) et noir (20%), à peine dosés (2 g/l), dans un style charnu et vineux.

**Les Vignes de mon Village** et **Les Fortes Terres**, deux cuvées 100% pinot meunier, respectivement dosées à 0 et 3g/l, prouvent que ce cépage souvent méprisé peut aussi donner des vins délicats et complexes, d'une étonnante profondeur. Coup de cœur du guide 2027 de la Revue du Vin de France pour Les Vignes de mon Village.

**CATASTROPHE** : Cédric Moussé a vu le 26 juillet 2026 la totalité de son outil de travail et de son stock partir en fumée suite à un incendie provoqué par ses panneaux photovoltaïques en toiture. Heureusement, un fort élan de solidarité lui a permis de vendanger et vinifier le millésime 2026 grâce à ses voisins vignerons.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



----- 28,00 € 2026-2030



----- 42,00 € 2026-2030

----- 47,50 € 2026-2030

2020 47,50 € 2024-2032

2018 97,50 € 2025-2035





## Champagne Charles Heidsieck

La famille Descours a repris en main cette vieille Maison (1851) dans le but de lui rendre son lustre d'autan. Le pari est aujourd'hui largement gagné : « *Charles Heidsieck mérite amplement d'être considéré comme l'une des plus brillantes marques actuelles* » pour M. Bettane, « *Heidsieck revient au-devant de la scène avec une gamme de vins complète et de haut niveau* » pour la Revue du Vin de France (noté deux étoiles dans le guide 2027).

BRUT RÉSERVE

BRUT RÉSERVE

ROSÉ RÉSERVE

BRUT MILLÉSIMÉ

BLANC DES MILLÉNAIRES (100% CHARDONNAY)

À dominante chardonnay, le style 'Charles' est fondé sur l'élégance et une grande fraîcheur, tempérée par une longue maturation (de 5 ans pour le **Brut Réserve** à 10 ans pour le **Blanc des Millénaires 2014**) dans leurs fameuses crayères près de Reims. Sur l'ensemble de la gamme, aucune trace d'oxydation, seulement une extrême finesse fondue et suave. Du grand art ! Le **Rosé Réserve** a fait écrire à M. Bettane « *Un must. Si vous ne deviez boire qu'un rosé de Champagne, c'est celui-ci* ».

## Champagne Larmandier-Bernier

Précurseurs de la **biodynamie**, Pierre et Sophie Larmandier produisent des champagnes d'un naturel et d'une franchise exemplaires sur leur vignoble de 16 ha au sud de la Côte des Blancs. Très faiblement (voire non) dosées car issues de raisins parfaitement mûrs, leurs cuvées expriment avec précision l'intensité aromatique et la gourmandise des grands chardonnays. En raccourci, Larmandier-Bernier obtient avec ses chardonnays ce qu'Égly-Ouriet réussit avec ses pinots. Noté deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

LATITUDE (100% CHARDONNAY)

LONGITUDE 1<sup>ER</sup> CRU (100% CHARDONNAY)

TERRE DE VERTUS 1<sup>ER</sup> CRU (NON DOSÉ, 100% CHARDONNAY)

VIELLE VIGNE DU LEVANT GRAND CRU (100% CHARDONNAY)

LES CHEMINS D'AVIZE GRAND CRU (100% CHARDONNAY)

La gamme Larmandier-Bernier est bâtie selon une minéralité croissante : de **Latitude** provenant d'un terroir riche au sud de Vertus et donnant un champagne plaisir tout en rondeur, jusqu'aux champagnes longs et complexes de leurs vieilles vignes de Cramant (**Vieille Vigne du Levant**) et d'Avize. **Chemins d'Avize** 2016 est coup de Cœur de La Revue du Vin de France.

## Champagne Benoît Lahaye

Valérie et Benoît Lahaye démontrent avec éclat qu'une autre viticulture, plus respectueuse et plus « vivante », est possible en Champagne. Dans leur vignoble d'à peine 5 ha sur Bouzy, ils ont dès 1993 opté pour une conduite **biologique** de la vigne et une diminution des rendements dans le but d'accroître le rendu du terroir. Noté trois étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

BRUT NATURE GRAND CRU (NON DOSÉ)

BLANC DE NOIRS (100% PINOT NOIR)

LE JARDIN DE LA GROSSE PIERRE GRAND CRU

MILLÉSIMÉ GRAND CRU

Toutes les cuvées de Benoît Lahaye proviennent de son vignoble de seulement 5 ha sur la Montagne de Reims. Elles brillent par une précision et une plénitude de bouche exemplaires, à commencer par le **Brut Nature** (rien moins que 100% grand cru) pour lequel la Revue du Vin de France a écrit « *Il s'impose comme l'un des plus beaux champagnes non millésimés sur le marché* ». Deux cuvées d'exception : **Le Jardin de la Grosse Pierre**, une cuvée parcellaire de Bouzy, et le **Grand Cru Millésime** 2015 qui bénéficie d'un vieillissement prolongé de 9 ans sur lattes.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



|       |          |           |
|-------|----------|-----------|
| ----- | 46,50 €  | 2026-2030 |
| ----- | 100,00 € | le magnum |
| ----- | 64,00 €  | 2026-2030 |
| 2018  | 96,00 €  | 2025-2035 |
| 2014  | 188,50 € | 2025-2035 |



|       |          |           |
|-------|----------|-----------|
| ----- | 56,00 €  | 2026-2030 |
| ----- | 64,00 €  | 2026-2032 |
| 2017  | 88,50 €  | 2024-2032 |
| 2014  | 139,00 € | 2024-2033 |
| 2016  | 139,00 € | 2025-2035 |



|       |         |           |
|-------|---------|-----------|
| ----- | 45,50 € | 2026-2032 |
| ----- | 50,00 € | 2026-2032 |
| 2020  | 78,50 € | 2026-2032 |
| 2015  | 80,00 € | 2026-2033 |



© Borne Champagne Philipponnat

## Champagne Philipponnat

Depuis la nomination en 2000 de Charles Philipponnat comme Directeur, cette Maison familiale n'a cessé de progresser pour aujourd'hui tutoyer les sommets de la Champagne. Noté trois étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

|                                   | Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------------------------------|-----------|---------------|-----------|
| RÉSERVE PERPÉTUELLE (NON DOSÉ)    | -----     | 42,50 €       | 2026-2030 |
| BLANC DE BLANCS (100% CHARDONNAY) | 2020      | 68,00 €       | 2026-2035 |
| BLANC DE NOIRS (100% PINOT NOIR)  | 2020      | 68,00 €       | 2026-2033 |
| "1522" GRAND CRU                  | 2018      | 108,50 €      | 2025-2035 |
| "1522" 1 <sup>ER</sup> CRU ROSÉ   | 2015      | 112,50 €      | 2025-2032 |
| "1522" 1 <sup>ER</sup> CRU ROSÉ   | 2012      | 126,00 €      | 2023-2032 |
| CLOS DES GOISSES                  | 2014      | 245,00 €      | 2024-2036 |

Avec des sélections parcellaires, un pourcentage accru de pinots noirs et des vinifications en partie en fût, toute la gamme Philipponnat est remarquable, de la magnifique 'petite' cuvée **Réserve Perpétuelle** ou de la **Grande cuvée 1522** (issue des parcelles historiques en grand cru à Ay), jusqu'au célèbre **Clos des Goisses**, mono-cru de 5,5 ha étendard de la Maison. Toutes les cuvées sont soit non dosées (0 g/l), soit extra-brut (4 g/l).

## Champagne Jacquesson

Cette petite Maison, appartenant depuis 2023 à M. Pinault (Château Latour, Clos de Tart...), brille au sommet de la hiérarchie champenoise. Issues d'un vignoble de 31 ha, ses cuvées restituent avec finesse et pureté le potentiel de leurs terroirs respectifs. Noté trois étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

|                           |       |          |           |
|---------------------------|-------|----------|-----------|
| CUVÉE EXTRA-BRUT N°749    | ----- | 68,00 €  | 2026-2032 |
| CUVÉE EXTRA-BRUT N°748    | ----- | 66,50 €  | 2025-2032 |
| CUVÉE EXTRA-BRUT N°748    | ----- | 140,00 € | le magnum |
| CUVÉE EXTRA-BRUT N°747    | ----- | 140,00 € | le magnum |
| CUVÉE EXTRA-BRUT N°744 DT | ----- | 108,50 € | 2026-2035 |
|                           | 2015  | 126,50 € | 2025-2035 |

### DIZY TERRES ROUGES (100% PINOT NOIR, NON DOSÉ)

Provenant de 3 grands crus et de 2 premiers crus, élaborées uniquement à partir des premiers jus de presse, vinifiées en foudres, non filtrées et à peine dosées, les **cuvées 700** sont de grands vins de Champagne offrant un remarquable potentiel de vieillissement. Le numéro correspond au millésime sur la base duquel est élaborée la cuvée (n°747 = 2019, n°748 = 2020, etc.), le **suffixe DT** signifiant **Dégorgement Tardif**, soit 5 années supplémentaires d'élevage sur lies. La cuvée DT n°744 a obtenu un Coup de cœur de la Revue du Vin de France. **Dizy Terres Rouges** provient d'une parcelle d'1,33 ha au sol brun rouge : un splendide champagne, aussi radieux et généreux que le fut l'été 2015.





## Champagne Louis Roederer

Depuis 2010 Roederer retrouve son lustre au sommet de la hiérarchie champenoise, sous la conduite de son excellent chef de cave M. Lecaillon, convaincu de permaculture et d'agroforesterie et qui a mis en 2018 la moitié (120 ha) du vignoble en conversion **bio**. Le style de la Maison est orienté vers la droiture et la salinité, des vins peu dosés, raffinés et épurés. Toute la gamme Roederer sonne juste et force l'admiration avec des vins d'une grande pureté, cristallins, sapides et raisonnablement positionnés en termes de prix. Noté trois étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

|                                             |
|---------------------------------------------|
| COLLECTION 247                              |
| COLLECTION 243                              |
| COLLECTION 245                              |
| BRUT MILLÉSIMÉ                              |
| BRUT MILLÉSIMÉ                              |
| BRUT MILLÉSIMÉ                              |
| ROSÉ MILLÉSIMÉ                              |
| BRUT NATURE (NON DOSÉ)                      |
| BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ (100% CHARDONNAY) |
| CRISTAL BRUT                                |
| CRISTAL BRUT                                |

La gamme Roederer débute avec la cuvée **Collection** (le numéro correspond au millésime dominant l'assemblage : 243 = 2018, 244 = 2019, etc.) qui est autant champagne d'apéritif par sa fraîcheur que champagne de table grâce à l'ajout de vins de réserve qui lui donnent vinosité et profondeur. Puis viennent quatre millésimés (**Brut**, **Rosé**, **Nature** et **Blanc de Blancs**) parfaitement définis et à leur place, surplombés par la cuvée **Cristal** mondialement connue.

## Champagne Égly-Ouriet

Travailleur précis et méticuleux, Francis Égly est au firmament de la Champagne (avec Selosse). Son vignoble regroupe des grands crus (10 ha à Ambonnay, Bouzy et Verzenay), avec quelques premiers crus (3,3 ha à Virgny et Bisseuil) et un seul village (3,3 ha à Trigny). Égly-Ouriet élabore des champagnes prodigieux de vinosité, d'intensité et de noblesse de caractère, toujours sur le fil du rasoir entre la grande maturité des raisins et une fine minéralité crayeuse. Noté quatre étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

|                                                         |
|---------------------------------------------------------|
| LES PRÉMIÈRES                                           |
| LES PRÉMIÈRES                                           |
| LES VIGNES DE VRIGNY 1 <sup>ER</sup> CRU                |
| LES VIGNES DE BISSEUIL 1 <sup>ER</sup> CRU              |
| GRAND CRU                                               |
| GRAND CRU ROSÉ                                          |
| GRAND CRU ROSÉ                                          |
| GRAND CRU LES CRAYÈRES BLANC DE NOIRS (100% PINOT NOIR) |
| GRAND CRU MILLÉSIMÉ                                     |
| GRAND CRU MILLÉSIMÉ                                     |

Toutes les cuvées d'Égly-Ouriet sont à peine dosées (maximum 2 g/l), vinifiées sous bois pour les grands crus, et récompensées par des notes sommitales données par des critiques unanimes, comme par exemple M. Bettane « *Égly-Ouriet donne le ton à toute la viticulture champenoise avec des crus d'une profondeur sidérale* ». La Revue du Vin de France salue la 'cohérence remarquable' de la gamme, dès **Les Premières** noté 91/100 « *La progression constatée des Premières en est la parfaite illustration : cette cuvée a trouvé ses repères et ne cesse de gagner en précision et en profondeur au fil des éditions* ».

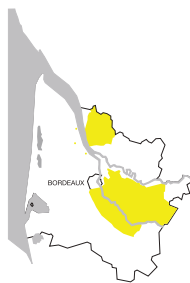
Millésime      Bouteille TTC      Apogée



|       |          |           |
|-------|----------|-----------|
| ----- | 55,00 €  | 2026-2032 |
| ----- | 53,00 €  | 2026-2030 |
| ----- | 114,50 € | le magnum |
| 2018  | 79,50 €  | 2026-2033 |
| 2016  | 76,50 €  | 2023-2030 |
| 2015  | 76,50 €  | 2023-2030 |
| 2017  | 78,00 €  | 2025-2032 |
| 2018  | 82,50 €  | 2026-2035 |
| 2019  | 86,50 €  | 2026-2036 |
| 2018  | 279,00 € | 2026-2038 |
| 2016  | 279,00 € | 2025-2035 |



|       |          |           |
|-------|----------|-----------|
| ----- | 52,00 €  | 2026-2032 |
| ----- | 115,00 € | le magnum |
| ----- | 61,00 €  | 2026-2032 |
| ----- | 72,50 €  | 2026-2032 |
| ----- | 81,00 €  | 2026-2035 |
| ----- | 106,50 € | 2026-2033 |
| ----- | 229,00 € | le magnum |
| ----- | 235,50 € | 2026-2035 |
| 2016  | 335,00 € | 2025-2038 |
| 2014  | 697,50 € | le magnum |



Les vins blancs secs de la Gironde sont issus de deux cépages : le sauvignon (souvent majoritaire) et le sémillon. Les deux principales aires de production sont l'Entre-Deux-Mers (entre Garonne et Dordogne) et les Graves (au sud de Bordeaux). Les vins blancs vinifiés en cuves sont frais, vifs et fruités et se dégustent dans les cinq années qui suivent la mise en bouteille. La vinification et l'élevage en barriques de chêne sont réservés à l'élite (les crus classés de Pessac-Léognan). Plus gras et plus complexes que les précédents, ces vins doivent s'affiner quelques années en bouteille avant dégustation.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|-----------|
| <b>Château Camus</b><br>Graves blanc sec<br>Sur un terroir de graves réputé pour les blancs, <b>Camus</b> vinifie une petite production à majorité sémillon (60%) complété de sauvignon (40%), élevée en cuve. De bon volume, bien équilibré entre tension et expression aromatique, un beau Graves blanc pour le prix d'un Entre-deux-Mers.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2024      | 11,50 €       | 2026-2030 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |               |           |
| <b>Le Cygne de Fonréaud</b><br>Bordeaux blanc sec<br>Poursuivant une tradition remontant au début du XXe siècle, <b>Fonréaud</b> (Listrac) produit depuis près d'un siècle sur 3 ha de sables un vin blanc confidentiel, à la robe diaphane, très sec et tendu, à l'image du Pavillon blanc de Margaux et, comme lui, archétype des blancs secs médocains.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2023      | 23,00 €       | 2025-2033 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2022      | 24,00 €       | 2024-2031 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |               |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |               |           |
| <b>Château Doisy-Daëne</b><br>Bordeaux blanc sec<br><b>SÉMILLON SUR CALCAIRE</b><br><b>Doisy-Daëne</b> est la propriété historique de la famille Dubourdieu, aussi réputée pour ses blancs liquoreux (2ème grand cru classé) que pour ses blancs secs. La cuvée 'classique' est un assemblage de sauvignon (40%) et sémillon (60%), toujours très bouquetée, ronde et expressive. Créée à partir de 2023, la cuvée <b>Sémillon sur calcaire</b> , sélection des plus vieilles vignes de sémillon, fermentée et élevée 10 mois en barriques d'un vin, dispense une complexité et une richesse aromatique enveloppantes sur un fond tonique et cristallin. Un nouveau grand vin blanc sec à l'honneur du sémillon et du sud de la Gironde ! | 2024      | 18,50 €       | 2026-2032 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2023      | 18,50 €       | 2025-2032 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2020      | 19,00 €       | 2022-2030 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2024      | 34,50 €       | 2027-2034 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |               |           |

Choisissez vos vins en toute liberté.  
Toutes les bouteilles, de toutes les appellations et de tous les formats, peuvent être commandées dans la quantité de votre choix, sans frais de panachage.



## Clos Floridène

### Graves blanc sec

**Clos Floridène** est la star des Graves blancs, proposant à chaque millésime un vin sans artifices, très pur et droit, toujours discrètement boisé. Rien d'étonnant à cette régularité dans la performance, car il s'agit de la propriété personnelle de Florence et Denis (d'où le nom Floridène) Dubourdieu. Coup de cœur de la Revue du Vin de France pour son 2023.

| Millésime   | Bouteille TTC  | Apogée    |
|-------------|----------------|-----------|
| <b>2024</b> | <b>18,50 €</b> | 2027-2035 |
| <b>2023</b> | <b>18,50 €</b> | 2026-2034 |
| <b>2022</b> | <b>19,50 €</b> | 2025-2032 |



## Le Blanc de Rollan de By

### Bordeaux blanc sec

Connu pour son vin rouge, **Rollan de By** possède également 2 ha de sauvignon blanc sur les sables alluvionnaires à la pointe nord du Médoc, au climat idéal pour les vins blancs : ensoleillement optimal, températures douces et sans excès, pluviométrie régulière. Son millésime 2019 est enthousiasmant, entre fraîcheur mentholée et minéralité saline, sur une bouche ample, crémeuse et profonde. Un beau Bordeaux blanc de repas mis dans une bouteille bourguignonne.

|             |                |           |
|-------------|----------------|-----------|
| <b>2019</b> | <b>23,00 €</b> | 2021-2029 |
|-------------|----------------|-----------|



## Les Arums de Lagrange

### Bordeaux blanc sec

Le vin blanc sec de **Lagrange**, dans un style précis, avenant et rapidement accessible. Comme toujours à Lagrange, le rapport qualité-prix est au rendez-vous !

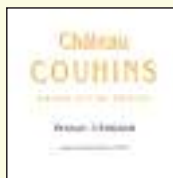
|             |                |           |
|-------------|----------------|-----------|
| <b>2023</b> | <b>24,00 €</b> | 2025-2032 |
| <b>2022</b> | <b>24,50 €</b> | 2025-2032 |
| <b>2021</b> | <b>25,00 €</b> | 2023-2031 |
| <b>2018</b> | <b>24,50 €</b> | 2022-2029 |

## Château Couhins

### Pessac-Léognan grand cru classé

Ce cru classé, propriété de l'INRA, est en très nette progression depuis que les chercheurs de l'Institut ont décidé d'y appliquer le fruit de leurs recherches les plus poussées, et l'arrivée de M. Derenoncourt comme conseiller. Dans un style assez vif et tendu, **Couhins** est aujourd'hui la meilleure affaire parmi les crus classés blancs de Pessac-Léognan.

|                |                |           |
|----------------|----------------|-----------|
| <b>2024</b> 🇪🇺 | <b>27,00 €</b> | 2025-2032 |
| <b>2023</b> 🇪🇺 | <b>27,00 €</b> | 2025-2032 |



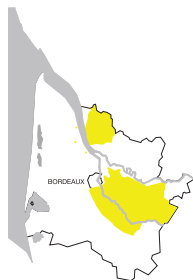
## Albus

### Bordeaux blanc sec

Propriétaire du Clos Manou, Stéphane Dief rêvait de longue date de produire un grand vin blanc sec sur son terroir à la pointe nord du Médoc, si favorable à la maturation lente des raisins blancs. Dont acte en 2020 avec la création du **Clos Albus** à Valeyrac, parcelle d'1,85 ha plantée de sauvignon blanc, sémillon et muscadelle. 2023 est son premier millésime, aux arômes floraux (acacia et genêt) légèrement vanillés.

|             |                |           |
|-------------|----------------|-----------|
| <b>2023</b> | <b>25,00 €</b> | 2025-2030 |
|-------------|----------------|-----------|





© Les Demoiselles  
de Larrivet Haut-Brion

## Château Latour-Martillac Pessac-Léognan grand cru classé

Le vin blanc de **Latour-Martillac**, aromatique, de belle droiture et d'excellente garde, s'inscrit comme un des plus réguliers et des plus intéressants de l'appellation, qui plus est tenant formidablement bien au vieillissement (10 ans et plus).

## Château Carbonnieux Pessac-Léognan grand cru classé

Robe très pâle, cristalline, notes aromatiques de citron et pamplemousse, bouche vive et délicate à la fois, **Carbonnieux** est par son style épuré le plus médocain des blancs de Pessac-Léognan.

## Château Larrivet Haut-Brion Pessac-Léognan blanc sec

Connu pour produire un vin blanc ample et expressif, voire exubérant, **Larrivet Haut-Brion** a gagné en fraîcheur et en tension dans les derniers millésimes, grâce à son nouveau cuvier intégrant de plus petits contenants (dont 20% d'œufs en béton). Sa jeune directrice, Charlotte Mignon, a également entrepris un grand projet d'agroforesterie dans le vignoble, pour favoriser la biodiversité et protéger les vignes des étés caniculaires.

## Caillou Blanc de Château Talbot Bordeaux blanc

Basé sur le sauvignon (relevé d'une pointe de sémillon), Caillou Blanc est depuis 50 ans le vin blanc de Talbot : robe pâle, entre fraîcheur délicate et distinction aromatique (citron, orange amère, chèvrefeuille), un modèle d'élégance jamais trop ample ni trop démonstratif.

| Millésime   | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------|---------------|-----------|
| <b>2023</b> | 35,00 €       | 2026-2034 |
| <b>2021</b> | 37,50 €       | 2025-2034 |

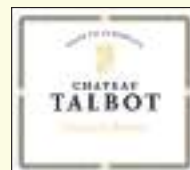


|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> | 38,00 € | 2029-2037 |
| <b>2022</b> | 39,00 € | 2025-2035 |
| <b>2021</b> | 39,50 € | 2025-2033 |

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> | 45,00 € | 2027-2035 |
|-------------|---------|-----------|



|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> | 37,50 € | 2027-2034 |
|-------------|---------|-----------|





Millésime      Bouteille TTC      Apogée

## Château Suduiraut Vieilles Vignes

Bordeaux blanc sec

**Vieilles Vignes** est depuis 2020 la dénomination du Grand Vin blanc sec de **Suduiraut**, moitié sémillon et moitié sauvignon (âge moyen des vignes 45 ans pour les 2 cépages), avec un élevage de 9 mois en barriques (12% neuves). Dans cette cuvée, Suduiraut approche l'équilibre parfait entre un fruit épuré (agrumes frais), une acidité marquée et de fins amers en finale.

2024      51,50 €      2027-2036



## Château Climens

Bordeaux blanc sec

PETITE LILY

2023      18,00 €      2025-2030

ASPHODÈLE

2019      33,00 €      2024-2032

Comme ses voisins grands crus classés du Sauternais, **Climens** développe depuis 2018 une gamme de vins blancs secs, tous 100% sémillon. Elle commence avec **Petite Lily**, élevé 8 mois en cuve inox, une gourmandise irrésistible dotée d'un joli gras. **Asphodèle** (lys sauvage) est la cuvée principale, élevée 9 mois sous bois, dynamique et expressive (notes florales et beurrées). Pour M. Bettane, « *Asphodèle peut s'imposer dans les grands millésimes comme l'un des meilleurs blancs de tout le bordelais* ».

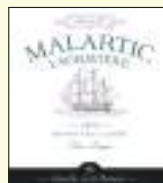


## Château Malartic-Lagravière

Pessac-Léognan grand cru classé

Avec une intransigeance quasi-maniaque à tous les stades de son élaboration, la famille Bonnie nous régale à chaque millésime avec son **Malartic-Lagravière blanc**, très sauvignon, combinant énergie, finesse suprême et droiture exemplaire.

2024      59,50 €      2028-2038



## Domaine de Chevalier

Pessac-Léognan grand cru classé

L'ESPRIT DE CHEVALIER

2024      26,50 €      2026-2030

DOMAINE DE CHEVALIER

En blanc, **Domaine de Chevalier** produit un modèle unique parmi ses pairs, fait de tension, de vivacité et d'énergie. Son côté minéral et sa capacité au vieillissement (20 ans et plus) le rapprochent des plus grands blancs bourguignons.

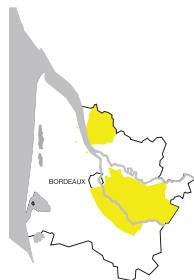
Second vin blanc du domaine, **L'Esprit de Chevalier**, est dans le même esprit que le Grand Vin, pratiquement aussi vif et tonique.

2023      108,00 €      2028-2040

2021      103,50 €      2028-2040



Pour vous assurer que les vins de votre choix sont toujours disponibles, consultez notre site [dubecq.com](https://dubecq.com) mis à jour en permanence.



© Daniel Cathiard

## Château Pape Clément

### Pessac-Léognan blanc sec

Vin blanc sophistiqué de **Pape-Clément**, à l'équilibre tonicité/concentration toujours parfaitement défini. Son 2022, plein, intense, discrètement boisé et moins fumé que les millésimes antérieurs, comptera parmi les plus grands blancs bordelais de la décennie.

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2024      | 127,00 €      | 2029-2040 |
| 2022      | 127,00 €      | 2026-2037 |

## Cos d'Estournel Blanc

### Bordeaux blanc sec

Vin blanc ultra-confidentiel de **Cos d'Estournel**, à dominante de sauvignon blanc (75%) sur un terroir situé à la pointe nord du Médoc. La proximité de l'estuaire de la Gironde et de l'Océan Atlantique apporte au vin sa fraîcheur, ses notes minérales et ses accents marins. Comme le soulignait la Revue du Vin de France lors des dégustations Primeurs, le millésime 2021 est « *l'un des plus accomplis de son histoire* ».

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2024 | 154,00 € | 2030-2040 |
| 2021 | 133,00 € | 2026-2038 |



## Château Smith Haut Lafitte

### Pessac-Léognan blanc sec

Le vin blanc de **Smith Haut Lafitte** s'est bâti une solide réputation depuis 20 ans, même s'il n'est pas grand cru classé (mais Haut-Brion blanc et Pape-Clément blanc ne le sont pas non plus). Heureux mariage du bois et du fruit, il dispense toujours une belle complexité aromatique, du tilleul aux agrumes, et une structure vive, riche et fine.

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2024 | 151,50 € | 2029-2040 |
| 2023 | 154,00 € | 2027-2035 |
| 2022 | 151,50 € | 2027-2035 |
| 2020 | 158,00 € | 2025-2035 |

## Aile d'Argent

### Bordeaux blanc

Le vin blanc sec confidentiel de Mouton-Rothschild (1000 caisses produites par an). 55% sauvignon, 45% sémillon et avec une pointe de muscadelle, le 2024 intense et savoureux (agrumes, menthol et poivre blanc) fait l'honneur des blancs du Médoc.

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2024 | 154,00 € | 2029-2040 |
|------|----------|-----------|





Les appellations Sauternes et Barsac couvrent cinq communes (2000 ha) à 40 km au sud de Bordeaux bénéficiant en automne d'une alternance de brouillards matinaux et d'après-midi ensoleillés favorables à la pourriture noble (botrytis). Seul ce champignon au développement très capricieux (nécessité de vendanges successives parfois en pure perte, rendements cinq fois moindres qu'en vins rouges) permet d'obtenir de grands vins blancs liquoreux. Gras, riches et onctueux, sans lourdeur ni chaleur, ces vins ont une tenue exceptionnelle au vieillissement (30 ans et plus). L'encépagement est identique à celui des vins blancs secs : sémillon (majoritaire), sauvignon et muscadelle. Avec le Sauternais qui regroupe l'élite des vins botrytisés, d'autres grands vins blancs liquoreux sont produits en Vallée de Garonne à Cadillac, Cérons, Loupiac et Sainte-Croix du Mont, et en vallée de Dordogne à Monbazillac, Saussignac et Haut-Montravel.

## Domaine de Pécoula

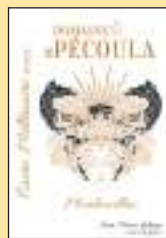
Monbazillac

CUVÉE MILLÉNAIRE

CUVÉE MILLÉNAIRE

Monbazillac est en vallée de Dordogne ce que Sauternes est en vallée de Garonne : l'endroit le plus favorable au développement du botrytis et donc à l'élaboration de grands vins blancs liquoreux. Le **domaine de Pécoula**, 32 ha en plein coteau, élabore une **cuvee Millénaire**, élevée uniquement en cuve et avec un taux d'alcool contenu à 12,5° pour mieux révéler complexité et finesse aromatique au nez comme en bouche. 80% sémillon et 20% muscadelle, le 2021 aux arômes de fruits frais (abricot, coing et ananas) est médaille d'Or au Concours Général de Paris et noté 90/100 dans la Revue du Vin de France. Pour sa part, le 2022, 70% muscadelle et 30% sémillon, est plus liquoreux et concentré, Coup de cœur du Guide Hachette et également médaille d'Or au Concours Général de Paris.

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2022 🍷    | 19,00 €       | 2026-2037 |
| 2021 🍷    | 17,00 €       | 2024-2030 |

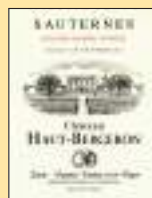


## Château Haut-Bergeron

Sauternes

À cheval sur Barsac et Sauternes (plusieurs de leurs parcelles sont contigües à Yquem, Climens ou Lafaurie-Peyraguey), **Haut-Bergeron** jouit d'un terroir de qualité superbement exploité par la famille Lamothe depuis 9 générations (!). C'est le cru artisan le plus réputé et le plus régulier du Sauternais. Son 2022 a été goûté par Vinous (Martin), noté 93/100 « *What a lovely Sauternes* ».

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 29,00 € | 2026-2044 |
| 2022 | 29,00 € | 2025-2040 |
| 2021 | 27,50 € | 2024-2038 |



## Château Doisy-Daëne

Barsac 2<sup>ème</sup> grand cru classé

**Doisy-Daëne** n'est jamais le vin le plus liquoreux de son secteur, mais il possède toujours une expression et un raffinement aromatique sans égal. Un pur Barsac, brillamment orchestré par Denis Dubourdieu jusqu'en 2016, ses fils Fabrice et Jean-Jacques ayant pris le relais. La Revue du Vin de France a noté 95/100 son millésime 2014 « *doté d'un fruit pur, d'une liqueur généreuse, il est rééquilibré par la finesse, la minéralité du sol* », et 96/100 son millésime 2016 « *fruit étincelant et cristallin, caractère épuré qui signe le terroir de Barsac* ».

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 41,50 € | 2028-2045 |
| 2022 | 42,50 € | 2025-2040 |
| 2016 | 36,00 € | 2019-2033 |
| 2014 | 34,50 € | 2017-2030 |
| 2013 | 34,50 € | 2018-2032 |



© Grappe botryisée au Ch. Coutet

## La Tour Blanche, Rabaud-Promis, Rayne-Vigneau, Sigalas-Rabaud et Lafaurie-Peyraguey Sauternes 1<sup>ers</sup> grands crus classés



Ces 5 premiers crus classés de la commune de Bommes (Sauternes) se sont unis pour proposer en série limitée à chaque millésime une caisse composée d'une bouteille de chacun plus, c'est inédit, une sixième bouteille issue de l'assemblage de leurs 5 vins dès l'élevage en barrique.

| Millésime                       | Bouteille TTC | Apogée    |
|---------------------------------|---------------|-----------|
| 2016                            | 372,00 €      | 2020-2040 |
| la caisse de 6 (5+1) bouteilles |               |           |



## Château Coutet

Barsac 1<sup>er</sup> grand cru classé

Administré par les Rothschild (de Mouton) depuis 1996, **Coutet** a rejoint le peloton de tête des plus grands Sauternes après Yquem. Comme Climens, c'est un vrai Barsac, pur et remarquablement subtil, mais avec une liqueur plus marquée. Depuis quelques années, **Coutet** est en très grande forme. Fait rarissime, l'exceptionnel millésime 2020, noté 98/100, est arrivé en tête (devant Yquem) du classement des Sauternes 2020 par la Revue du Vin de France « *un sommet de pureté, de précoce harmonie, de naturel. Profitez-en !* ».

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 41,00 € | 2028-2043 |
| 2022 | 41,00 € | 2028-2047 |
| 2020 | 37,00 € | 2024-2044 |
| 2016 | 38,50 € | 2022-2036 |
| 2012 | 38,50 € | 2016-2032 |



## Château Suduiraut

Sauternes 1<sup>er</sup> grand cru classé

Sur la commune de Preignac, **Suduiraut** présente un vin à l'image de sa position géographique : à mi-chemin entre Sauternes et Barsac. Les derniers millésimes sont éblouissants de puissance contenue et de distinction aromatique : Vinous (Galloni) a noté 100/100 le millésime 2023 « *Un modèle de Sauternes moderne, d'une finesse et d'une onctuosité absolues. Un vin intemporel qui figure parmi les plus belles réussites de l'année* ».

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 64,00 € | 2027-2058 |
| 2020 | 58,50 € | 2025-2050 |
| 2019 | 52,50 € | 2023-2042 |
| 2015 | 66,00 € | 2020-2033 |
| 2009 | 72,00 € | 2018-2040 |



## Château Rieussec

### Sauternes 1<sup>er</sup> grand cru classé

Propriété Rothschild (de Lafite). Contigu à Yquem, **Rieussec** était jusqu'en 2012 un des vins les plus liquoreux du Sauternais, ne se révélant qu'après 10 ans de cave au minimum. Première (r)évolution à partir de 2013 vers un style plus élégant voire délicat, conjuguant richesse et finesse. Seconde (r)évolution en 2019 avec un nouveau packaging disruptif et un resserrement drastique des sélections, **Rieussec** étant pensé comme la « crème de tête » du Château **Rieussec**. Coup de cœur Hachette pour le 2019, « *un sublime Rieussec d'un équilibre et d'une élégance exceptionnels* », noté 97/100 par Vinous (Galloni) « *Absolument magnifique, gracieux et d'une élégance suprême, Rieussec 2019 impressionne instantanément* ».

Millésime      Bouteille TTC      Apogée

2021 🍷 92,00 € 2024-2045  
2019 🍷 86,50 € 2024-2045



## Château Climens

### Barsac 1<sup>er</sup> grand cru classé

**Climens** est, depuis plus de 50 ans, le plus fin, le plus fruité et le plus attachant des vins du Sauternais. Presque discret dans sa première jeunesse, **Climens** ne cesse ensuite de se développer et de s'affiner en bouteille. Magnifique 2016 « *un fruit d'une pureté exemplaire* » noté 99/100 par la Revue du Vin de France. Après 4 années quasi sans production (gelées, mildiou, grêle...), **Climens** appartient depuis 2022 à la famille Moitry, bien décidée à ouvrir une nouvelle page de l'histoire de ce cru mythique tout en conservant l'équipe technique mise en place par Bérénice Lurton. Coup de cœur de la Revue du Vin de France pour son 2023.

2023 🍷 150,00 € 2030-2050  
2016 🍷 75,00 € 2020-2040  
2010 100,50 € 2016-2040  
2005 96,00 € 2014-2035



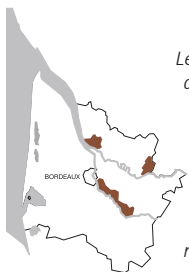
## Château d'Yquem

### Sauternes 1<sup>er</sup> grand cru classé

Le cru le plus mythique de Bordeaux, parmi tous ! Déjà, en 1855, il fut seul cru à être reconnu 1er cru classé supérieur, le plaçant au-dessus des premiers crus classés rouges. Depuis son acquisition par LVMH en 2001, **Yquem** est choyé et tenu « au cordeau » comme jamais.

2023 🍷 360,00 € 2028-2060  
2022 🍷 376,00 € 2030-2060  
2022 🍷 752,00 € le magnum  
2021 🍷 188,00 € la demi-bout.  
2021 🍷 376,00 € 2026-2055  
2020 🍷 191,00 € la demi-bout.  
2016 184,00 € la demi-bout.  
2014 369,00 € 2019-2040  
2013 195,00 € la demi-bout.  
2011 199,00 € la demi-bout.  
2011 398,00 € 2020-2050  
2010 247,00 € la demi-bout.





Le département de la Gironde produit sur 100000 ha des vins rouges bénéficiant des appellations génériques Bordeaux et Bordeaux Supérieur représentant en volume 50% de la production totale du Bordelais. Se comptant en milliers, ces petits châteaux proposent des vins à forte proportion de cépage merlot, légers, fruités et peu chers. Les vins de Côtes regroupent les appellations de qualité supérieure situées sur des coteaux longeant la Garonne (Premières Côtes de Bordeaux), la Dordogne (Côtes de Francs, Côtes de Castillon) ou la Gironde (Côtes de Bourg, Côtes de Blaye), soit 15000 ha au total. Ces vins sont mieux constitués, ont plus de caractère et vieillissent bien. Pas de classement.

## Château Laroche Joubert Côtes de Bourg

Ensemble toujours harmonieux, pulpeux et savoureux (90% merlot), millésime après millésime. Vinifié avec maîtrise et précision, simplement élevé en cuve (sans bois), **Laroche Joubert** est devenu pour nous la référence parmi les «petits vins» sans prétention de Bordeaux. Savoureux 2022, riche et mûr à souhait.

| Millésime   | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------|---------------|-----------|
| <b>2022</b> | 8,00 €        | 2026-2030 |



## Château Labadie Côtes de Bourg

Côtes de Bourg haut de gamme, **Labadie** est une sélection (quand le millésime s'y prête) des meilleures parcelles du Château Laroche-Joubert. Avec 80% de merlot et 20% de cabernets franc et sauvignon, élevé un an en barriques, ce **Labadie 2020** offre le meilleur des vins de côtes : richesse de la chair et race des tanins. Médaille d'Or au Concours de Paris, 2022 médaille d'Or à celui de Bordeaux.

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2022</b> | 10,00 € | 2027-2033 |
| <b>2020</b> | 10,00 € | 2024-2032 |



## Château Peyrou Côtes de Castillon

Mme Papon-Nouvel est connue pour ses 2 merveilleux Saint-Émilion : Clos Saint-Julien et Petit-Gravet Aîné. Mais elle possède aussi **Peyrou**, petit cru (10 ha) des Côtes de Castillon en culture **biologique**, vin sapide et juteux, d'un fruité (90% merlot) évident et enthousiasmant.

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> | 13,00 € | 2027-2032 |
| <b>2023</b> | 13,50 € | 2025-2031 |
| <b>2020</b> | 14,00 € | 2024-2030 |
| <b>2018</b> | 14,00 € | 2023-2030 |

## Château Les Jonqueyres Côtes de Blaye

Qualifié de « *Blaye exemplaire* » par M. Bettane, **Les Jonqueyres**, complanté à 90% de merlots âgés de 50 ans sur argiles profondes, enchante par un fruité toujours pur, distingué, tendre et surtout très savoureux. 2019 est le dernier millésime de Jonqueyres sous la conduite de l'excellent et passionné propriétaire Pascal Montaut qui a pris sa retraite après 38 millésimes sans engrais ni intrants chimiques. Un Côtes de Blaye sans prétention, généreux, à la finale fraîche sur des notes épicées qui lui donnent tonus et relief.

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2019</b> | 14,50 € | 2024-2030 |
| <b>2018</b> | 14,50 € | 2024-2032 |
| <b>2014</b> | 13,50 € | 2019-2029 |





Millésime      Bouteille TTC      Apogée

## Château Le Pin Beausoleil Bordeaux Supérieur

Une nouvelle confirmation de la haute qualité des terroirs argilo-calcaires de l'Entre-deux-Mers pour qui sait les exploiter et est prêt à y mettre les moyens. Amoureusement soignés avec le concours de M. Derenoncourt, les 5,8 ha de Le **Pin Beausoleil** donnent depuis 15 ans des Bordeaux haut de gamme. Vinous (Galloni) est admiratif, notant 92/100 le 2019 « *Un délice absolu et l'un des joyaux insoupçonnés du millésime* », et 93/100 le 2022 « *Soyeux et vibrant en bouche, d'une magnifique pureté, le 2022 est sublime* ».



2022 🍷 21,00 € 2025-2035

## Château L'Isle Fort Bordeaux Supérieur

GRAND VIN 2022 🍷 12,50 € 2025-2035

GRAND VIN 2020 🍷 11,50 € 2025-2032

CUVÉE PRÉCIEUSE 2022 🍷 123,00 € les 6 bout.

CUVÉE PRÉCIEUSE 2019 🍷 118,00 € les 6 bout.

CUVÉE PRÉCIEUSE 2015 🍷 105,00 € les 6 bout.

**L'Isle Fort** est connu pour produire « *un des plus élégants et gourmands Bordeaux Supérieur* » comme l'a écrit M. Bettane, avec une conduite de la vigne digne d'un cru classé (effeuillage, vendanges en vert, etc.) doublée de la supervision de M. Derenoncourt au chai. Sur son domaine de 70 ha de biodiversité, **L'Isle Fort** ne compte que 9 ha de vignoble, sur lesquels ont été isolés 1,9 ha (48% merlot, 32% cabernet franc, 20% cabernet sauvignon) pour produire avec les soins d'un grand cru classé une **Cuvée Précieuse** rendant hommage au meilleur de l'Entre-deux-Mers : un environnement préservé dans lequel bois, prairies, lacs, rivières et vignoble constituent un écosystème d'une grande richesse. Proposé en assortiment de six bouteilles du même vin, joliment habillées de six étiquettes différentes façon Buffon.



## Château Puyguéraud Côtes de Francs

Puyguéraud est la référence des Côtes de Francs, produisant avec une grande régularité des vins de très haut niveau sous la supervision de Nicolas Thienpont (comme Pavie-Macquin). Toujours bien noté (2020 noté 91/100 par Vinous (Galloni)), **Puyguéraud** prouve mieux que d'autres qu'il est possible de goûter un beau et grand Bordeaux pour moins de 15 € la bouteille.

2023 15,50 € 2025-2033  
2020 17,50 € 2024-2034  
2018 16,00 € 2023-2034  
2015 16,00 € 2020-2032  
2010 17,50 € 2016-2032

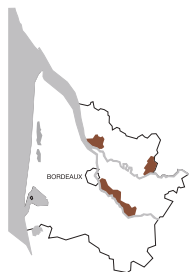
## Château Alcée Côtes de Castillon

Propriété de 6 ha (92% merlot) acquise en 2011 par M. Thienpont (Pavie-Macquin). Après une période de rodage, **Alcée** prend son envol en 2016, se démarquant de ses voisins par l'accent mis sur la finesse, la minéralité et la distinction. Un vin plus en longueur qu'en largeur.

2023 19,00 € 2026-2035  
2021 14,50 € 2024-2032  
2018 17,00 € 2023-2032  
2016 19,50 € 2021-2029

Le logo européen 🍷 signale les vins certifiés **bios** et étiquetés comme tels.

Le logo 🍷 distingue les crus qui, à notre connaissance, n'utilisent pas de produits phytosanitaires de synthèse (en cours de conversion **bio**, soit en **biodynamie**, soit avec certification **bio** mais non affichée, etc.).



© Ch. La Dauphine à Versailles

## Château Maison Blanche

### Montagne Saint-Émilion

L'obsession de M. Despagne est de produire le vin le plus vivant qui soit dans son domaine familial planté en variétés anciennes de merlots et cabernets. Après une culture **bio**logique à la vigne, tout intrant ou procédé moderne est banni au cuvier : pas de levures, enzymes, acide tartrique, copeaux de chêne... **Maison Blanche** est un pur jus de raisin fermenté, élevé en barriques 12 à 18 mois et mis en bouteille sans filtration, promis à une longue et belle garde.

| Millésime   | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------|---------------|-----------|
| <b>2022</b> | 19,00 €       | 2027-2036 |
| <b>2020</b> | 18,50 €       | 2027-2035 |
| <b>2019</b> | 19,00 €       | 2024-2032 |



## Château La Mauriane

### Puisseguin Saint-Émilion

Sélection parcellaire de 4 ha issue du Château Rigaud, **La Mauriane** n'est pas une énième cuvée luxueuse de la rive droite mais un grand vin bâti sur des tanins au grain fin où priment l'éclat et la précision du fruit. Une véritable pépite du Libournais !

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2023</b> | 19,00 € | 2027-2035 |
|-------------|---------|-----------|

## La Chenade

### Lalande de Pomerol

80% merlot, **La Chenade** est le quasi second vin des Cruzelles. Pensé et conçu par feu M. Durantou (Église-Clinet), voilà un des meilleurs rapports qualité-prix de toute la rive droite. Le millésime 2020, noté 92/100, est salué par Vinous (Martin) « *extrêmement pur, très harmonieux, ce Lalande-de-Pomerol monte discrètement en puissance* ».

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2023</b> | 19,00 € | 2026-2035 |
| <b>2021</b> | 16,50 € | 2024-2032 |
| <b>2020</b> | 22,00 € | 2025-2033 |
| <b>2010</b> | 54,00 € | le magnum |

## Château La Dauphine

### Fronsac

Grande propriété (66 ha) de Fronsac, certifiée **bio** depuis le millésime 2019, La Dauphine réussit le double tour de force de proposer chaque année un vin rapidement savoureux, généreux et délicat, privilégiant la buvabilité et pour autant remarquable au vieillissement (15 ans et plus). Le tout assorti d'un prix confondant ! Noté 92/100, le millésime 2022 est Coup de cœur de la Revue du Vin de France.

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> | 20,50 € | 2027-2034 |
| <b>2023</b> | 21,00 € | 2027-2038 |
| <b>2022</b> | 22,00 € | 2026-2036 |

## Château Les Trois Croix

### Fronsac

**Les Trois Croix** est la propriété personnelle de M. Léon qui fut directeur technique de Mouton-Rothschild pendant plus de 20 ans. Il s'attache à produire des Fronsac francs, digestes, parmi les plus élégants et distingués du secteur. Les robes ne sont pas des plus foncées mais la puissance et l'harmonie sont bien là. Confiance absolue !

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2023</b> | 20,00 € | 2026-2033 |
| <b>2022</b> | 20,00 € | 2027-2035 |
| <b>2021</b> | 15,50 € | 2024-2034 |
| <b>2017</b> | 16,50 € | 2021-2029 |
| <b>2016</b> | 21,00 € | 2022-2030 |



Millésime      Bouteille TTC      Apogée

## Château Montlandrie Côtes de Castillon

Denis Durantou, perfectionniste propriétaire de L'Église-Clinet à Pomerol malheureusement décédé en 2020, avait acquis en 2008 son second château, **Montlandrie**, 4,5 ha de vignes en Côtes de Castillon. Y consacrant tous ses efforts et son savoir-faire, avec la volonté de toujours produire un vin débordant d'un fruité croquant et juteux, Denis Durantou a d'emblée placé **Montlandrie** parmi l'élite de Castillon, donc l'élite des rapports qualité-prix bordelais. Pour la revue En Magnum (Bettane&Desseauve) « *Beaucoup d'allant pour ce cru présentant un joli muscle et une ampleur qui tapisse le palais. Montlandrie est une priorité pour son immense rapport qualité-prix* ».

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> | 19,50 € | 2027-2036 |
| <b>2021</b> | 18,00 € | 2024-2035 |
| <b>2018</b> | 19,50 € | 2023-2033 |
| <b>2017</b> | 18,00 € | 2022-2032 |
| <b>2015</b> | 21,50 € | 2021-2032 |
| <b>2014</b> | 16,50 € | 2018-2032 |
| <b>2013</b> | 13,00 € | 2018-2030 |
| <b>2012</b> | 16,00 € | 2016-2030 |

## Château La Vieille Cure Fronsac

Sous la conduite de M. Thunevin (Valandraud), **La Vieille Cure** présente un profil plus gourmand et moins carré qu'auparavant et se révèle comme un des crus majeurs de Fronsac.

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> | 21,00 € | 2027-2034 |
| <b>2023</b> | 22,50 € | 2027-2035 |
| <b>2022</b> | 24,00 € | 2026-2035 |
| <b>2017</b> | 19,00 € | 2021-2029 |

## Château Dalem Fronsac

**Dalem** est un beau vignoble de 20 ha (90% merlot) à Fronsac, où la propriétaire, Mme Rullier, s'investit sans compter. On retrouve son énergie dans ses vins, pleins et affirmés mais aussi dotés d'une réelle élégance, en grand comme en petit millésime. Splendide 2021 remarqué par la Revue du Vin de France « *Fidèle à son style fin et élancé, Dalem 2021 se distingue par son équilibre mesuré, joliment réglissé et fruité. Une extraction en douceur de la matière livrant un corps svelte et des tanins fins* », noté 91/100.

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2023</b> | 23,50 € | 2026-2037 |
| <b>2021</b> | 17,00 € | 2026-2035 |
| <b>2020</b> | 21,00 € | 2024-2037 |
| <b>2020</b> | 42,00 € | le magnum |
| <b>2017</b> | 17,50 € | 2021-2031 |

## Château Moulin Haut-Laroque Fronsac

Dans la même famille depuis 1609 (!), **Moulin Haut-Laroque** propose un Fronsac discipliné : mûr et riche sans excès, assagi par la douceur de ses merlots (65%) et par un élevage judicieux.

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2021</b> | 17,00 € | 2026-2036 |
| <b>2019</b> | 20,00 € | 2025-2035 |
| <b>2018</b> | 20,00 € | 2025-2036 |

## Château Clos de Boüard Montagne Saint-Émilion

Après La Fleur de Boüard en Lalande de Pomerol, Coralie (fille d'Hubert de Boüard) s'est lancée dans un nouveau projet à Montagne Saint-Émilion, baptisé **Clos de Boüard**. Ses deux premiers millésimes 2016 et 2017, tous deux gourmands, charnus et diablement séducteurs (85% merlot) ont été salués par Vinous (Galloni), 2016 noté 91/100 « *Un début impressionnant* » et 2017 noté 90/100 « *Un très joli vin de la famille de Boüard à Montagne Saint-Émilion* ».

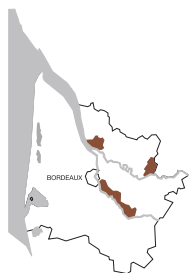
|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2017</b> | 19,50 € | 2022-2030 |
| <b>2016</b> | 22,50 € | 2022-2032 |



## Château Les Cruzelles Lalande de Pomerol

M. Durantou (propriétaire d'Église-Clinet décédé en 2020) produisait seulement 1500 caisses par an de son remarquable Lalande de Pomerol **Les Cruzelles**. Incomparablement supérieur aux Pomerol voisins de même prix.

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> | 23,50 € | 2027-2034 |
| <b>2023</b> | 24,50 € | 2027-2037 |
| <b>2021</b> | 21,00 € | 2025-2035 |
| <b>2018</b> | 25,00 € | 2023-2035 |
| <b>2017</b> | 20,50 € | 2022-2030 |



© Château de Carles

## Château d'Aiguilhe Côtes de Castillon

Depuis sa reprise en 1998 par M. Von Neipperg (Clos de l'Oratoire, Canon-La Gaffelière, La Mondotte), **d'Aiguilhe** fait partie de la nouvelle génération des crus (l'A, Montlandrie, Clos Puy Arnaud...) qui ont début 2000 placé l'appellation des Côtes de Castillon parmi les meilleures de la rive droite.

## Clos Puy Arnaud Côtes de Castillon

Avec 12 ha cultivés en **bio**dynamie, certifié depuis le millésime 2007, **Clos Puy-Arnaud** est un des grands Côtes de Castillon qui n'ont rien à envier aux Saint-Émilion voisins. Sans concession, le grand vin qui a fait la réputation du domaine est une cuvée authentique, droite, profonde, et taillée pour la garde. Intense 2020, salué par la Revue du Vin de France pour sa « *concentration de fruit hors norme* », noté 94/100, et Coup de cœur pour son 2022.

## Haut-Charles Fronsac

Sélection des meilleures parcelles du Château de Carles (10 ha sur les 20 ha du domaine), certainement le vin le plus fin et le plus ambitieux de Fronsac, faisant depuis 20 ans jeu égal avec les crus classés des coteaux de Saint-Émilion. **Haut-Charles** est un grand cru de la rive droite, qu'il faut savoir attendre 6 à 8 ans au minimum.

## Domaine de l'A Côtes de Castillon

Propriété personnelle de M. Derenoncourt, l'œnologue-consultant de nombre de grands crus du bordelais (et d'ailleurs). À l'image du style qu'il conseille à chacun, les vins du **domaine de l'A** ont une justesse aromatique et une finesse tannique qui forcent l'admiration.

## Clos Louie Côtes de Castillon

Débutée en 2003, l'aventure de **Clos Louie** est un cas d'école : vignoble de poupée (2,3 ha) sur un beau terroir argilo-calcaire de Castillon, très vieilles vignes (150 ans !) en majorité merlot et malbec à queue rouge, culture attentive en **bio**dynamie, double tri manuel pendant les vendanges, vinifications peu interventionnistes, élevage doux en demi-muids de 500 litres. Un véritable vin d'artiste, rarement cité dans les guides mais que les amateurs informés connaissent bien.



| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2016      | 26,00 €       | 2024-2036 |

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 26,00 € | 2028-2038 |
| 2022 | 29,00 € | 2030-2040 |
| 2020 | 29,50 € | 2028-2040 |

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 26,50 € | 2028-2040 |
| 2022 | 27,50 € | 2026-2040 |
| 2019 | 26,50 € | 2024-2038 |
| 2016 | 29,00 € | 2025-2040 |

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2024 | 31,50 € | 2027-2035 |
| 2023 | 38,00 € | 2028-2038 |
| 2023 | 76,00 € | le magnum |

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 35,00 € | 2028-2040 |
| 2021 | 29,00 € | 2025-2038 |



Le terme 'rive gauche' couvre le Médoc (70 km sur la rive ouest de la Gironde) et les Graves (60 km sur la rive ouest de la Garonne), séparés par l'agglomération bordelaise. Le sol est purement alluvionnaire, sur un sous-sol alliant calcaire, argile et alios riche en fer. Du nord au sud, l'encépagement des vignes rouges est similaire : en moyenne 50% cabernet-sauvignon, 35% merlot, 10% cabernet franc, 5% petit verdot et autres cépages, donnant des vins d'une finesse, d'une longueur et d'une longévité inégalables. La presqu'île du Médoc est scindée en deux parties : au nord le Médoc (6000 ha), au sud le Haut-Médoc (10000 ha) comprenant 6 appellations communales qualitatives. Le célèbre classement de 1855 a distingué 60 crus classés tous situés en Haut-Médoc et, à partir du millésime 2025, les vignes blanches (200 ha) de l'ensemble du Médoc bénéficient d'une appellation spécifique 'Médoc blanc'. Le meilleur secteur des Graves, aux portes de Bordeaux, a été regroupé sous une seule appellation, Pessac-Léognan (2000 ha), créée en 1987 et concentrant la totalité des 14 crus classés en 1959. Plus au sud, l'appellation Graves (3000 ha) sur des sols sablonneux donne des vins plus légers, plus digestes, avec de remarquables rapports qualité/prix.

60% cabernet-sauvignon et 40% merlot sur les graves langonnaises, **Camus** est un beau Graves rouge ample, au fruité frais et au boisé ajusté. L'onctuosité procurée par le millésime 2022 lui sied comme un gant.

## Château Lousteauneuf Médoc

En jouant la carte de l'équilibre entre puissance et douceur, finesse et longueur, **Lousteauneuf** s'est imposé en moins de 5 ans comme l'exemple à suivre dans le nord du Médoc. Il nous rappelle Poujeaux il y a 20 ans.

## Château du Retout Haut-Médoc

Propriété familiale depuis les années 1950, l'arrivée d'une nouvelle génération a réveillé ce cru bourgeois de 32 ha à Cussac-Fort-Médoc, entre Saint-Julien et Margaux. Révélé en 2012, **du Retout** grimpe encore d'un cran depuis 2018 avec des Haut-Médoc formidables, sincères et savoureux, pleins de fruit et portés par des tanins frais. Un grand bravo !

## Château Fonréaud Listrac

**Fonréaud** est un domaine historique et caractéristique de l'appellation Listrac, en nette progression depuis 2010. « **Fonréaud est en 2018 une des adresses les plus fiables de l'appellation** » pour Vinous (Martin), qui a noté 89/100 le 2018 et 91/100 le 2020.

| Millésime                                                                           | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|
| <b>2022</b>                                                                         | 12,00 €       | 2024-2032 |
|    |               |           |
| <b>2022</b>                                                                         | 12,00 €       | 2026-2032 |
| <b>2021</b>                                                                         | 9,50 €        | 2025-2030 |
|    |               |           |
| <b>2024</b>                                                                         | 11,50 €       | 2027-2033 |
| <b>2022</b>                                                                         | 14,00 €       | 2025-2032 |
| <b>2020</b>                                                                         | 14,00 €       | 2024-2032 |
| <b>2020</b>                                                                         | 28,00 €       | le magnum |
|  |               |           |
| <b>2020</b>                                                                         | 14,50 €       | 2025-2035 |
| <b>2018</b>                                                                         | 14,50 €       | 2023-2033 |



© Chai Ch. Rollan de By

## Château Mauvesin-Barton

### Moulis

Léoville-Barton n’avait pas jusqu’ici de cru bourgeois rattaché (comme Potensac et Léoville-Las Cases, Pibran et Pichon-Baron, etc.). Cette ‘lacune’ a été comblée en 2011 avec l’acquisition d’un beau cru bourgeois historique de Moulis, Mauvesin, aussitôt rebaptisé **Mauvesin-Barton** pour montrer l’implication de la famille Barton dans ce nouveau challenge. En toute confiance !

## Clos Floridène

### Graves rouge

Propriété Dubourdieu. Unanimement considéré comme le meilleur et le plus distingué des Graves rouges, avec un encépagement de grand cru classé : 2/3 cabernet sauvignon et 1/3 merlot. **Clos Floridène** est la valeur sûre et un exemple pour tous les Graves !

## Madame de Beaucaillou

### Haut-Médoc

Vinifiée dans les chais de Ducru-Beaucaillou, cette cuvée **Madame de Beaucaillou** provient d’un vignoble du secteur de Listrac. Sa plus forte proportion de merlot (68%) en fait un vin de plaisir, gourmand et rapidement appréciable.

## Château Mille Roses (Haut-Médoc)

Indépendamment de sa production en appellation Margaux, **Mille Roses** élabore aussi un Haut-Médoc sur 4 parcelles, 5,5 ha, autour du château. 50% cabernet sauvignon, 40% merlot et 10% petit verdot donnant un vin fringuant, accessible et soyeux, finement boisé (25% de fûts neufs). Et bien sûr conduit en **bio** depuis 2010.

| Millésime   | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------|---------------|-----------|
| <b>2021</b> | 13,50 €       | 2025-2032 |
| <b>2020</b> | 16,50 €       | 2024-2035 |
| <b>2019</b> | 15,50 €       | 2022-2032 |
| <b>2018</b> | 15,50 €       | 2022-2035 |
| <b>2014</b> | 14,00 €       | 2018-2030 |
| <b>2011</b> | 14,00 €       | 2015-2030 |

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> | 16,50 € | 2027-2032 |
| <b>2023</b> | 18,00 € | 2026-2032 |
| <b>2017</b> | 14,00 € | 2021-2031 |

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2023</b> | 19,00 € | 2026-2033 |
| <b>2022</b> | 19,00 € | 2025-2033 |
| <b>2020</b> | 18,00 € | 2023-2031 |



|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2022</b> | 21,00 € | 2026-2036 |
| <b>2020</b> | 21,00 € | 2025-2038 |





## Château Rollan de By Médoc

**Rollan de By** a toujours été une excellente introduction aux vins du Médoc, proposant à chaque millésime un vin franc, sapide, velouté et séducteur sans être dénué de finesse, à point après seulement 3 à 5 ans de vieillissement. Son accessibilité en vin jeune s'explique par un encépagement aux 2/3 merlot.

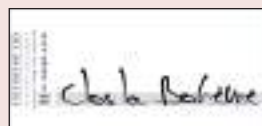
| Millésime   | Bouteille TTC  | Apogée    |
|-------------|----------------|-----------|
| <b>2015</b> | <b>19,50 €</b> | 2020-2030 |



## Clos La Bohème Haut-Médoc

Le plus petit cru bourgeois (3,9 ha) du Médoc et l'un des premiers certifiés **bio** (en 2011), tenu par Mme Nadalié, œnologue et fille de la tonnellerie Nadalié qui fournit nombre de grands crus bordelais. Situé au sud du Médoc entre La Lagune et l'appellation Margaux, 65% cabernet sauvignon et 35% merlot, **Clos La Bohème** offre un nez floral (très pivoine) sur une bouche suave, tendre, fraîche et des tanins toujours savoureux. La Revue du Vin de France (mars 2025) a pleinement apprécié son 2020, seul cru obtenant la meilleure note (93/100) de la dégustation des crus bourgeois 2020 « *Élevé sur lies pendant 20 mois, le vin s'est gorgé d'une matière sensuelle, pulpeuse, riche et savoureuse. Les fruits noirs, les notes florales et la minéralité en rajoutent sur la gourmandise* ».

|             |                |           |
|-------------|----------------|-----------|
| <b>2020</b> | <b>20,50 €</b> | 2025-2035 |
| <b>2019</b> | <b>20,00 €</b> | 2023-2030 |



## G d'Estournel Médoc

Situé à la pointe nord du Médoc, le vignoble du château La Goulée était à l'abandon en 2007 quand Cos d'Estournel l'a acquis et sobrement rebaptisé **G d'Estournel**. La volonté était d'y produire un vin intensément savoureux, friand et charmeur grâce à un encépagement quasi (90%) pur merlot. Contrat parfaitement rempli avec un magnifique 2019, véritable gourmandise notée 92/100 par Vinous (Galloni).

|             |                |           |
|-------------|----------------|-----------|
| <b>2023</b> | <b>24,50 €</b> | 2026-2033 |
| <b>2022</b> | <b>28,50 €</b> | 2025-2035 |
| <b>2020</b> | <b>24,00 €</b> | 2026-2036 |
| <b>2019</b> | <b>24,00 €</b> | 2022-2032 |



## Clos Manou Médoc

|                    |             |                |           |
|--------------------|-------------|----------------|-----------|
| <b>PETIT MANOU</b> | <b>2024</b> | <b>12,00 €</b> | 2026-2032 |
| <b>PETIT MANOU</b> | <b>2022</b> | <b>14,50 €</b> | 2025-2034 |

|                   |             |                |           |
|-------------------|-------------|----------------|-----------|
| <b>CLOS MANOU</b> | <b>2022</b> | <b>26,00 €</b> | 2027-2038 |
|                   | <b>2021</b> | <b>20,00 €</b> | 2025-2033 |
|                   | <b>2020</b> | <b>26,00 €</b> | 2026-2038 |
|                   | <b>2017</b> | <b>17,50 €</b> | 2022-2031 |
|                   | <b>2013</b> | <b>14,50 €</b> | 2016-2030 |

Le travail incessant de M. et Mme Dief depuis 2000 porte aujourd'hui ses fruits : dans un style tendu et racé, **Clos Manou** brille par une énergie vibrante, profonde, au fruité pur et éclatant, conjuguant allonge et densité. Incontestablement la plus belle révélation du nord Médoc dans les derniers millésimes.

Son second vin, **Petit Manou** est le Médoc comme on l'aime : élégant, généreux, suave et équilibré par une bonne vivacité !





© Stockage Ch. Potensac

## Clos du Jaugueyron (Haut-Médoc)

À cheval sur les appellations Margaux et Haut-Médoc (voir Margaux en pages suivantes), **Clos du Jaugueyron** est un mini domaine (8 ha au total) du sud du Médoc tenu comme un jardin potager par M. et Mme Théron. Cité comme «une adresse sûre» par M. Bettane, et comme «*l'une des propriétés les plus intéressantes dans le Médoc en ce moment*» par la Revue du Vin de France.

## Château Potensac Médoc

Avec une remarquable constance, **Potensac** est depuis 30 ans l'un des crus les plus réguliers du nord Médoc, preuve du savoir-faire de l'équipe de Léoville-Las Cases (même propriétaire). Sa capacité au vieillissement est toujours étonnante, y compris et surtout dans les 'petites années'. La revue En Magnum (Bettane+Desseauve) a écrit «*L'âge très élevé du vignoble [jusqu'à 80 ans pour les cabernets] est l'un des facteurs du succès de ce vin classique. Millésime 2020 réussi avec de la finesse, un caractère fruité et un tanin sans dureté. On recommande*». Le millésime 2022 est en **Offre Dégustation** en pages centrales.

## Château Branas Grand Poujeaux Moulis

Ce cru bourgeois de 12 ha est admirablement situé entre ses deux illustres voisins, Chasse-Spleen et Poujeaux. Un seul mot d'ordre pour l'élaboration des vins, quel que soit le millésime : la finesse des tanins. Raffiné et soyeux, **Branas Grand Poujeaux** s'installe parmi les tout meilleurs crus bourgeois du Médoc. Noté 92/100 par Vinous (Martin) pour le 2016, 91/100 pour le 2010 et 90/100 pour le 2014.

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2020      | 27,00 €       | 2025-2033 |
| 2019      | 27,00 €       | 2022-2032 |



|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 22,00 € | 2028-2038 |
| 2022 | 29,00 € | 2028-2038 |
| 2021 | 19,50 € | 2026-2037 |
| 2020 | 23,50 € | 2028-2040 |
| 2019 | 23,50 € | 2027-2040 |
| 2014 | 22,50 € | 2022-2033 |
| 2011 | 24,00 € | 2019-2030 |



|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2016 | 29,50 € | 2024-2038 |
| 2014 | 26,00 € | 2020-2030 |
| 2010 | 31,00 € | 2015-2030 |



Les dates d'apogée sont précisées à titre indicatif.  
Elles peuvent varier en fonction de votre goût  
et de la température moyenne de votre cave.

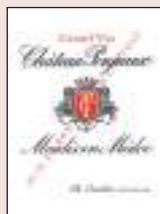


Millésime      Bouteille TTC      Apogée

## Château Poujeaux Moulis

Racheté en 2008 par M. Cuvelier (Clos Fourtet), une nouvelle ère commence à **Poujeaux** sous la conduite de MM. Thienpont et Derenoncourt. Par son élégance racée, son velouté naturel et sa texture à la fois délicate et profonde, **Poujeaux** est le plus Saint-Julien des Moulis, et un modèle de style pour tous les crus bourgeois du Médoc. Le cru ne cesse de progresser, comme en atteste la note de 94/100 attribuée par la Revue du vin de France pour son 2020 « *voilà un vin très séveux et prometteur* ».

|             |                |           |
|-------------|----------------|-----------|
| <b>2022</b> | <b>29,50 €</b> | 2027-2040 |
| <b>2020</b> | <b>25,50 €</b> | 2026-2040 |
| <b>2017</b> | <b>23,50 €</b> | 2022-2033 |
| <b>2016</b> | <b>31,00 €</b> | 2023-2038 |



## Château Chasse-Spleen Moulis

Bien que contigu à Poujeaux, **Chasse-Spleen** propose un autre visage des vins de Moulis, plus tannique et, dans sa première jeunesse, plus austère. Un grand classique médocain qui s'étend en 2023 en englobant le château Brillette, 35 ha supplémentaires d'un beau terroir de graves profondes de Moulis.

|             |                |           |
|-------------|----------------|-----------|
| <b>2022</b> | <b>33,00 €</b> | 2028-2042 |
| <b>2022</b> | <b>66,00 €</b> | le magnum |
| <b>2019</b> | <b>31,00 €</b> | 2026-2036 |
| <b>2015</b> | <b>40,50 €</b> | 2022-2034 |
| <b>2014</b> | <b>38,00 €</b> | 2020-2030 |

## Château Sociando-Mallet Haut-Médoc

On ne présente plus **Sociando-Mallet**, qui se doit de figurer en bonne place dans la cave de tout amateur, tant la qualité et surtout la régularité de ses trente derniers millésimes sont impressionnantes. Sans vouloir minorer le travail assidu de feu M. Gautreau depuis 1969, force est de reconnaître que le terroir, contre la Gironde sur une croupe de graves comparable à celle de Montrose, est bien celui d'un grand cru classé.

|             |                |           |
|-------------|----------------|-----------|
| <b>2022</b> | <b>39,50 €</b> | 2028-2042 |
| <b>2020</b> | <b>33,00 €</b> | 2028-2040 |
| <b>2018</b> | <b>76,00 €</b> | le magnum |
| <b>2017</b> | <b>26,50 €</b> | 2024-2035 |
| <b>2016</b> | <b>42,00 €</b> | 2024-2038 |



## Château La Tour Carnet Haut-Médoc 4<sup>ème</sup> grand cru classé

**La Tour Carnet** est le troisième fleuron viticole de Bernard Magrez (après Pape Clément et Fombrauge), acheté en 1999. Après un remaniement de fond en comble du vignoble (c'est aujourd'hui le plus vaste grand cru classé du Médoc avec 225 ha de vignoble), **La Tour Carnet** affiche un style moderne, onctueux et puissant.

|             |                |               |
|-------------|----------------|---------------|
| <b>2020</b> | <b>27,50 €</b> | 2025-2036     |
| <b>2019</b> | <b>27,50 €</b> | 2025-2036     |
| <b>2010</b> | <b>17,00 €</b> | la demi-bout. |





© Osamu Uchida

## Château Haut-Condissas Médoc

En isolant 15 ha de ses meilleures parcelles, M. Guyon (Rollan de By) a créé **Haut-Condissas**, cuvée de prestige pour se mesurer aux grands crus classés voisins du Haut-Médoc. Dans un style riche, puissant et concentré, **Haut-Condissas** doit être attendu en bouteille une bonne dizaine d'années pour révéler sa réelle finesse et sa grande complexité. Pour M. Bettane « *Haut-Condissas est l'archétype du super-bordeaux* ».

## Domaine Uchida Haut-Médoc MIRACLE

Le Médoc a ses appellations communales, ses crus classés, ses terrasses... et son vigneron japonais. Arrivé en 2010, Osamu Uchida s'est installé sur la commune de Cissac-Médoc (limitrophe de Pauillac et Saint-Estèphe) avec la volonté d'y produire des vins conjuguant le perfectionnisme japonais au savoir-faire œnologique bordelais. Sur son micro-vignoble de moins de 3 ha, Osamu Uchida élabore plusieurs cuvées dont **Miracle**, 100% cabernet sauvignon égrappé à la main (20%), élevé en fûts de 500 litres, mis en bouteille non collé non filtré avec le minimum de SO2. Son 2023 est frais, fruité (pur jus de mûre), modérément tannique et légèrement acidulé, un Médoc de bonne longueur, aussi délicat qu'original.

## Château La Lagune Haut-Médoc 3<sup>ème</sup> grand cru classé

Pas vraiment Margaux même s'il en est voisin, pas vraiment Haut-Médoc car situé à l'extrême sud du Médoc aux portes de Bordeaux, **La Lagune** est un cru à part dans le classement de 1855, combinant à merveille finesse et douce suavité.

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2018      | 39,00 €       | 2030-2042 |



|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 41,50 € | 2028-2038 |
|------|---------|-----------|



|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2022 | 49,00 € | 2028-2040 |
| 2020 | 45,50 € | 2027-2038 |
| 2019 | 49,00 € | 2025-2035 |
| 2016 | 60,00 € | 2024-2042 |

Le millésime en **rouge** signale une nouveauté de ce catalogue.

Le logo européen  signale les vins certifiés **bio** et étiquetés comme tels.



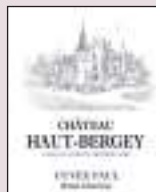
Parmi les Graves, l'appellation Pessac-Léognan créée en 1987, couvre 10 communes de l'agglomération bordelaise. Aussi réputée pour ses vins blancs que pour ses vins rouges, elle comprend la totalité des 14 grands crus classés en 1959, sans distinction de classement sauf pour Haut-Brion : premier grand cru classé, et une soixantaine de crus non classés qui résistent à la pression immobilière envahissante. Les vins sont élégants, moyennement corsés, rappelant ceux du sud du Médoc (Margaux) mais avec une touche aromatique caractéristique faite de résine de pin, de fumé et d'encens.

## Château Haut-Bergey Pessac-Léognan rouge

Propriété familiale réveillée en 2011 par l'arrivée du fils Paul Garcin, ex-musicien rock de la scène bordelaise. Passage instantané en culture **bio**, des vins d'artiste, intuitifs, immédiatement sapides, savoureux et à la forte note plaisir, en blanc comme en rouge. Volontairement iconoclaste, Paul Garcin décline Haut-Bergey sous différentes facettes à chaque millésime:

CUVÉE PAUL

Millésime      Bouteille TTC      Apogée



2019  24,00 €      2025-2035

2018  26,50 €      2023-2032

CUVÉE JARDIN

La cuvée **Paul** est pensée et élaborée selon des pratiques modernes : vinification partielle en grappes entières, élevage quasi sans bois (œuf béton, amphore et demi-muid). Un Pessac-Léognan moderne, noté 92/100 par la Revue du Vin de France pour son « *fruit vibrant, leste, subtilement ferreux et épicé* ».

**Jardin** est une cuvée parcellaire 100% merlot, dans le millésime 2018 si favorable à ce cépage, donnant un vin de plaisir, velouté et onctueux.

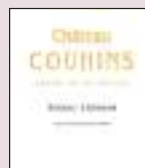
## Château Couhins Pessac-Léognan rouge

Les nets progrès de **Couhins**, perçus pour le blanc depuis 2009, se font maintenant sentir pour le rouge. Ici, ce n'est pas la puissance qui est recherchée mais l'équilibre, la délicatesse aromatique et la sapidité.

2022  25,00 €      2026-2035

2021  19,00 €      2024-2032

2016 25,50 €      2021-2030



## Château Larrivet Haut-Brion Pessac-Léognan rouge

Rondeur, souplesse et profondeur de chair sont la marque des vins rouges toujours consensuels et exquis produits à **Larrivet Haut-Brion**, conseillé par M. Rolland jusqu'en 2014, depuis par M. Derenoncourt. Aucun lien entre Larrivet (commune de Léognan) et Haut-Brion (commune de Pessac).

2022 39,00 €      2028-2036

2020 35,00 €      2027-2038

2019 35,00 €      2024-2036

2018 39,00 €      2025-2038

## Château Latour-Martillac Pessac-Léognan grand cru classé

En grande comme en petite année, **Latour-Martillac** élabore un vin remarquablement typé et équilibré, la valeur sûre de l'appellation. La même régularité étant affichée dans ses prix, **Latour-Martillac** est devenu un choix prioritaire en Pessac-Léognan.

2024 27,50 €      2029-2038

2023 29,00 €      2028-2036

2022 35,50 €      2027-2038

2021 24,50 €      2025-2033

2020 33,00 €      2026-2037



© Vieille étiquette  
Ch. Malartic-Lagravière

## Château Carbonnieux Pessac-Léognan grand cru classé

Plus réputé dans les années 90 pour ses blancs, **Carbonnieux** a depuis une dizaine d'années nettement relevé le niveau de son vin rouge en puissance, en matière et en velouté de texture, rejoignant ainsi les meilleurs crus de Léognan. Rapport qualité prix incontestable au sein de son appellation.

## Château Malartic-Lagravière Pessac-Léognan grand cru classé

Racheté en 1988 puis rénové de fond en comble, **Malartic-Lagravière** retrouve le style fin, droit et racé, qui avait fait son succès dans les années 50 et 60. **Malartic-Lagravière** continue son ascension, ce qui vaut à son millésime 2018 d'être unanimement salué par les critiques : 93/100 pour la Revue du Vin de France et 94/100 pour En Magnum « *il faut plus que jamais compter avec Malartic parmi les incontournables de l'appellation* ».

## Domaine de Chevalier Pessac-Léognan grand cru classé

L'ESPRIT DE CHEVALIER

DOMAINE DE CHEVALIER

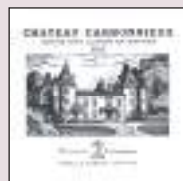
L'arrivée comme consultant de M. Derenoncourt en 2006 a donné un supplément de charme et de moelleux au **Domaine de Chevalier**, tout en lui conservant sa finesse habituelle. Grand millésime 2018, noté 94/100 par la Revue du Vin de France « *On retrouve ce caractère fruité original, profond et noble dans un 2018 pur et remarquablement constitué* », 96/100 par En Magnum (Bettane&Desseauve) « *Fidèle à son style énergique et lumineux, ce terroir spectaculaire s'exprime de la plus belle des manières. Nouvelle réussite d'ampleur* ».

Avec un fruit juteux et une belle jovialité, ce second vin **L'Esprit de Chevalier** est une belle introduction au Grand vin.

## Château Pape Clément Pessac-Léognan grand cru classé

Aux arômes de résine de pin caractéristiques des Graves, **Pape-Clément** associe la puissance de son terroir, comparable à celui des plus grands Pauillac. C'est cette puissance naturelle qui lui permet de surmonter avec aisance les 'petits' millésimes, tels son 2021 noté 94/100 par Vinous (Galloni) « *Un vin très élégant et raffiné, merveilleusement nuancé et expressif de Pape Clément. Le style plus modéré de la propriété est aujourd'hui très séduisant* ».

| Millésime   | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------|---------------|-----------|
| <b>2022</b> | 36,00 €       | 2027-2035 |
| <b>2020</b> | 34,50 €       | 2024-2037 |



|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> | 36,00 € | 2029-2038 |
| <b>2023</b> | 37,50 € | 2028-2038 |
| <b>2022</b> | 49,50 € | 2027-2038 |
| <b>2021</b> | 34,00 € | 2026-2040 |
| <b>2018</b> | 46,00 € | 2024-2038 |
| <b>2017</b> | 37,50 € | 2022-2032 |
| <b>2016</b> | 54,50 € | 2023-2036 |

|             |            |           |
|-------------|------------|-----------|
| <b>2024</b> | 🇪🇺 21,00 € | 2027-2034 |
| <b>2023</b> | 🍷 64,50 €  | 2030-2060 |
| <b>2023</b> | 🍷 129,00 € | le magnum |
| <b>2022</b> | 🍷 75,50 €  | 2030-2042 |
| <b>2021</b> | 🍷 55,00 €  | 2026-2040 |
| <b>2019</b> | 76,00 €    | 2024-2035 |
| <b>2018</b> | 81,00 €    | 2025-2040 |

|             |          |           |
|-------------|----------|-----------|
| <b>2022</b> | 72,50 €  | 2028-2045 |
| <b>2021</b> | 66,00 €  | 2027-2038 |
| <b>2020</b> | 74,00 €  | 2028-2044 |
| <b>2018</b> | 85,50 €  | 2028-2043 |
| <b>2016</b> | 100,50 € | 2025-2042 |



## Château Smith Haut Lafitte

### Pessac-Léognan grand cru classé

Pratiquement à l'abandon en 1993 quand M. et Mme Cathiard l'ont acheté, **Smith Haut Lafitte** brille aujourd'hui de mille feux parmi l'élite de la rive gauche bordelaise, Médoc et Graves confondus. Les derniers millésimes attestent d'une finesse structurale et d'une délicatesse aromatique accrues. Bravo !

## Château Haut-Bailly

### Pessac-Léognan grand cru classé

HAUT-BAILLY II  
HAUT-BAILLY II  
HAUT-BAILLY II  
HAUT-BAILLY II  
HAUT-BAILLY II  
HAUT-BAILLY II

### CHÂTEAU HAUT-BAILLY

Voici le plus délicat des vins de Graves avec une structure tannique particulièrement soyeuse. **Haut-Bailly** est remarquable dans tous les millésimes et encensé comme tel par les critiques, comme le 2021 Coup de cœur de la Revue du Vin de France et noté 96/100 dans Vinous (Galloni) « *Haut-Bailly 2021 est incroyablement équilibré, même s'il s'agit clairement d'un vin de garde. La majeure partie de l'assemblage est constituée de cabernet, de sorte que le profil aromatique et la structure générale sont assez savoureux* ».

Le second vin, simplement dénommé **Haut-Bailly II**, est dans le même style que son grand frère, tout en retenue et en finesse, et de plus en plus charmeur par une proportion accrue de merlot depuis 2010. Le millésime 2019 est noté 93/100, Coup de cœur, par la Revue du Vin de France « *Très noblement parfumé, le second vin de Haut-Bailly affiche une profondeur remarquable* ».

## Château Les Carmes Haut-Brion

### Pessac-Léognan rouge

Bien que Les **Carmes Haut-Brion** soit contigu à Haut-Brion et que ses vignes aient fait autrefois partie de celles de Haut-Brion, les vins qui y sont produits sont radicalement différents de ceux de son prestigieux voisin. En raison d'un sous-sol particulier avec la présence d'argile, l'encépagement est à dominante cabernet franc (42%) et merlot (40%) et les vins, profonds et savoureux, ont une générosité immédiate plus typée rive droite que rive gauche.

Millésime      Bouteille TTC      Apogée

|      |  |          |           |
|------|--|----------|-----------|
| 2023 |  | 128,00 € | 2032-2045 |
| 2022 |  | 146,00 € | 2030-2045 |
| 2022 |  | 292,00 € | le magnum |
| 2021 |  | 95,50 €  | 2028-2041 |
| 2018 |  | 121,50 € | 2028-2042 |
| 2016 |  | 134,00 € | 2025-2040 |
| 2008 |  | 115,00 € | 2018-2030 |

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2024 | 30,00 €  | 2028-2035 |
| 2023 | 35,50 €  | 2026-2035 |
| 2022 | 46,00 €  | 2026-2036 |
| 2021 | 29,50 €  | 2024-2033 |
| 2020 | 42,00 €  | 2025-2036 |
| 2019 | 37,50 €  | 2024-2032 |
| 2023 | 126,00 € | 2032-2045 |
| 2022 | 143,00 € | 2030-2046 |
| 2021 | 104,50 € | 2029-2042 |
| 2020 | 115,00 € | 2032-2045 |
| 2020 | 230,00 € | le magnum |
| 2016 | 149,00 € | 2027-2045 |
| 2015 | 144,50 € | 2025-2038 |
| 2014 | 89,50 €  | 2024-2038 |
| 2008 | 120,00 € | 2018-2030 |
| 2006 | 120,00 € | 2014-2032 |





© Ch. Haut-Brion

## Château La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan grand cru classé

LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION  
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION  
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION  
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION  
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION

### CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION

Occupant le flanc sud de la croupe de graves de Haut-Brion et capable de réussites exceptionnelles dans les «petits» millésimes, **La Mission Haut-Brion** est un premier cru en puissance dans un registre plus charnu et plus opulent que Haut-Brion. À preuve son formidable 2017 noté 96/100 par Vinous (Galloni) « *Sans effort, gracieux et merveilleusement nuancé, ce 2017 a tout simplement tout pour lui. Quel vin !* ». Quant au 2016, noté 99/100 par Vinous (Martin), les critiques le comparent à l'éblouissant 1989, rien de moins !

**La Chapelle de la Mission**, second vin créé en 1991, est devenu une marque à part entière depuis l'adjonction en 2006 de la totalité du vignoble de La Tour Haut-Brion (ex-grand cru classé).

## Château Haut-Brion

Pessac-Léognan 1<sup>er</sup> grand cru classé

LE CLARENCE DE HAUT-BRION  
LE CLARENCE DE HAUT-BRION  
LE CLARENCE DE HAUT-BRION

### CHÂTEAU HAUT-BRION

Cru bordelais magistral, **Haut-Brion** est le plus capé d'entre tous en ayant été deux fois classé 1<sup>er</sup> grand cru, en 1855 (Médoc) puis en 1959 (Graves). **Haut-Brion** est à la fois le plus ancien des grands crus avec plus de 5 siècles (depuis 1509) derrière lui, et le plus novateur, introduisant les cuves inox dès 1960 ou les vendanges en vert dès 1980. Sa situation particulière au sein de l'agglomération bordelaise en fait le premier cru le plus précoce de la rive gauche, un net avantage dans les millésimes de moindre maturité. Avec ce bouquet intense de terre fraîche, de fumé et de résine de pin si caractéristique des Pessac, **Haut-Brion** est aujourd'hui sans conteste le plus qualitatif et le moins cher des premiers.

Son second vin, **Le Clarence de Haut-Brion** a pris la suite de Bahans Haut-Brion à partir de 2008. Pour souligner la parenté de style avec Haut-Brion, Le Clarence est mis dans la même bouteille que celle, originale, du grand vin.

| Millésime   | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------|---------------|-----------|
| <b>2024</b> | 54,00 €       | 2029-2040 |
| <b>2023</b> | 60,00 €       | 2028-2036 |
| <b>2021</b> | 57,50 €       | 2026-2038 |
| <b>2020</b> | 84,50 €       | 2026-2039 |
| <b>2016</b> | 93,00 €       | 2022-2034 |
| <b>2024</b> | 203,50 €      | 2032-2042 |
| <b>2023</b> | 220,00 €      | 2032-2048 |
| <b>2021</b> | 215,00 €      | 2030-2041 |
| <b>2017</b> | 256,00 €      | 2025-2038 |
| <b>2016</b> | 397,00 €      | 2027-2045 |



|             |           |           |
|-------------|-----------|-----------|
| <b>2023</b> | 115,00 €  | 2030-2041 |
| <b>2022</b> | 157,00 €  | 2030-2044 |
| <b>2016</b> | 136,00 €  | 2024-2036 |
| <b>2022</b> | 654,50 €  | 2032-2050 |
| <b>2021</b> | 406,00 €  | 2030-2042 |
| <b>2019</b> | 568,50 €  | 2030-2045 |
| <b>2017</b> | 479,00 €  | 2027-2041 |
| <b>2016</b> | 700,00 €  | 2028-2046 |
| <b>2012</b> | 547,50 €  | 2020-2033 |
| <b>2009</b> | 1001,00 € | 2020-2035 |
| <b>2007</b> | 531,00 €  | 2015-2030 |
| <b>2006</b> | 564,00 €  | 2018-2032 |
| <b>2003</b> | 604,00 €  | 2011-2033 |
| <b>2002</b> | 526,50 €  | 2014-2032 |





L'appellation Margaux (1100 ha), au sud du Haut-Médoc, ne se limite pas à la seule commune de Margaux mais s'étend également sur quatre villages voisins. Les sols sont les plus légers du Médoc, composés de graves fines mêlées de sable. Le cabernet-sauvignon est moins largement majoritaire (50 % à 70 %) qu'à Pauillac, au profit du merlot plus souple et aux tanins moins agressifs. Les vins de Margaux sont réputés pour leur texture tendre, délicate, et leur élégance raffinée. Dans les grandes années, ils surclassent même les autres crus par leur extrême finesse. Un chef de file désigné, le Château Margaux premier grand cru classé, dix-neuf autres crus classés (Rauzan-Ségla, Brane-Cantenac...) et nombre de superbes crus bourgeois (La Tour de Mons, Siran, La Gurgue...).

## Château Deyrem Valentin

Petite propriété (12 ha), soignée et vinifiée avec une constante régularité, **Deyrem Valentin** fait partie des crus les plus typiques de Margaux. Distingué par la Revue du Vin de France parmi les pépites cachées du Médoc « [ses Margaux dessinent un équilibre délicieux](#) » comme par M. Bettane « [une propriété discrète qui mérite l'attention des amateurs de Margaux](#) ».

## Château La Tour de Mons

Réputé pour détenir le meilleur terroir des crus non classés de Margaux, **La Tour de Mons** est un des rares vrais crus bourgeois de Margaux à prix doux, d'une régularité sans faille depuis plus de 15 ans. Racheté fin novembre 2019 par la famille Perrodo (Labégorge, Marquis d'Alesme).

## Château La Gurgue

Totalement cerné de crus classés, **La Gurgue** jouit d'un terroir privilégié, et des soins attentifs de Mme Villars (également propriétaire de Ferrière et Haut-Bages-Libéral), distinguée dans le Top 25 des meilleurs producteurs du guide Bettane&Desseauve 2020. Certainement le meilleur rapport qualité-prix-plaisir de l'appellation.

## Château Mille Roses (Margaux)

Petit cru bourgeois de 5 ha, entre Giscours, Monbrison et d'Angludet. Bien qu'en agriculture **biologique** - depuis 2010 - et ne produisant qu'à peine 1000 caisses par an, **Mille Roses** reste parmi les crus les moins chers l'appellation Margaux, et pour autant un des plus attachants.

## Château Siran

Siran tient fermement depuis une dizaine d'années son rang de meilleur cru bourgeois de Margaux, avec des vins tout à la fois délicats, fermes et s'étoffant au vieillissement. Alignant les réussites depuis 2015, **Siran** est aujourd'hui au meilleur de sa forme.

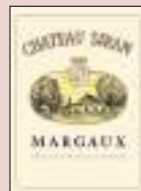
| Millésime   | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------|---------------|-----------|
| <b>2023</b> | 24,00 €       | 2027-2035 |
| <b>2022</b> | 25,50 €       | 2025-2035 |
| <b>2021</b> | 18,50 €       | 2024-2032 |
| <b>2020</b> | 25,50 €       | 2025-2035 |
| <b>2017</b> | 18,50 €       | 2021-2029 |
| <b>2016</b> | 32,00 €       | 2022-2030 |

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> | 18,00 € | 2027-2033 |
| <b>2021</b> | 18,00 € | 2025-2033 |

|                |         |           |
|----------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> 🇪🇺 | 21,50 € | 2028-2035 |
| <b>2023</b> 🇪🇺 | 22,00 € | 2027-2035 |
| <b>2022</b> 🇪🇺 | 24,00 € | 2026-2035 |
| <b>2021</b> 🇪🇺 | 18,50 € | 2024-2032 |

|                |         |           |
|----------------|---------|-----------|
| <b>2022</b> 🇪🇺 | 28,50 € | 2027-2038 |
| <b>2021</b> 🇪🇺 | 24,00 € | 2025-2035 |

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2023</b> | 29,00 € | 2025-2036 |
| <b>2021</b> | 24,50 € | 2025-2036 |





© Chai Ch. Cantenac Brown

## Clos du Jaugueyron (Margaux)

CUVÉE NOUT

CUVÉE NOUT

CUVÉE NOUT

### CLOS DU JAUGUEYRON

À cheval sur les appellations Margaux et Haut-Médoc (voir Haut-Médoc en pages précédentes), **Clos du Jaugueyron** est un mini domaine (8 ha au total) du sud du Médoc tenu comme un jardin potager par M. et Mme Théron. Avec le souci du moindre détail, ils produisent un grand vin de Margaux, aussi dense et épicié qu'élancé, complexe, qui fait la part belle au cabernet sauvignon (65%).

La **cuvee Nout**, plus rapidement accessible, est un Margaux soyeux à dominante merlot (55% en 2018 et 2019, 100% en 2020).

## Château Prieuré-Lichine

4<sup>ème</sup> grand cru classé

L'arrivée de M. Derenoncourt comme consultant en 2002 a relancé **Prieuré-Lichine**, en lui conférant tout d'abord une meilleure dimension aromatique grâce à une maturité des raisins plus aboutie. La limitation des rendements depuis 2009 s'est traduite par un supplément de densité et de volume, ce qui lui manquait pour rivaliser avec ses pairs. Progression saluée par la Revue du Vin de France, notamment pour son 2020 noté 95/100 « *le plus complet depuis longtemps* ».

## Château Ferrière

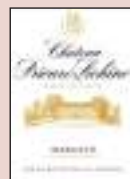
3<sup>ème</sup> grand cru classé

Plus petit cru classé de Margaux (8 ha) et certifié **bio** depuis 2015, **Ferrière** est un Margaux traditionnel, franc et plaisant, moyennement puissant mais parfaitement équilibré. Sa capacité au vieillissement est indéniable. Comme le souligne le Guide 2024 de la Revue du Vin de France, « *Claire Villars-Lurton a poussé, en une bonne décennie, son petit cru de Margaux vers des sommets* », concrétisé par un millésime 2021 noté 95/100 « *le vin vibre avec un fruité délicieux et une belle harmonie. Il est déjà irrésistible* ».

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2020      | 47,00 €       | 2026-2035 |
| 2019      | 46,00 €       | 2023-2031 |
| 2018      | 46,00 €       | 2022-2030 |
| 2020      | 62,00 €       | 2027-2038 |
| 2019      | 62,00 €       | 2024-2037 |



|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 36,00 € | 2027-2035 |
| 2022 | 42,00 € | 2027-2039 |
| 2021 | 29,50 € | 2025-2035 |
| 2020 | 36,00 € | 2027-2037 |
| 2011 | 39,00 € | 2016-2030 |



|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2022 | 42,50 € | 2028-2042 |
| 2021 | 33,50 € | 2026-2038 |
| 2018 | 44,00 € | 2025-2038 |



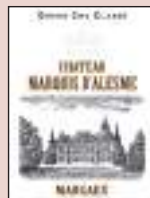


## Château Marquis d'Alesme

3<sup>ème</sup> grand cru classé

Fort d'un passé viticole remontant au 17<sup>ème</sup> siècle et classé 3<sup>ème</sup> grand cru en 1855, **Marquis d'Alesme** a pourtant périclité à mesure de ses (nombreux) rachats successifs. C'est donc en piètre état que la famille Perrodo (Labégorce, La Tour de Mons) l'a acquis en 2006, mais avec de solides ambitions : redistribution parcellaire du vignoble, travail minutieux à la vigne, chai à la pointe de la modernité... Depuis 2016, le cru retrouve enfin ses lettres de noblesse.

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2023      | 39,50 €       | 2027-2038 |
| 2023      | 79,00 €       | le magnum |
| 2022      | 49,00 €       | 2027-2038 |
| 2021      | 33,00 €       | 2025-2035 |



## Château Malescot-Saint-Exupéry

3<sup>ème</sup> grand cru classé

En 2000, **Malescot-Saint-Exupéry** s'est réveillé sous la houlette de Michel Rolland. Depuis, dans un style généreux et séveux, très étoffé pour un Margaux, il ne cesse de se distinguer. Comme l'a écrit la Revue du Vin de France « *Disposant d'un remarquable terroir (en partie voisin du château Margaux), il exprime la suavité et la maturité du fruit comme nul autre. La régularité des derniers millésimes est irréprochable* ». Pour preuve son millésime 2021 noté 95/100 !

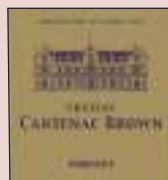
|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 45,00 € | 2030-2048 |
| 2022 | 63,50 € | 2030-2042 |
| 2021 | 40,00 € | 2028-2040 |
| 2016 | 79,50 € | 2022-2038 |
| 2015 | 81,00 € | 2023-2038 |

## Château Cantenac Brown

3<sup>ème</sup> grand cru classé

Depuis 2006, **Cantenac Brown** est revenu sur le devant de la scène margalaïse. Avec des vins plus charnus, corsés et profonds que la plupart de ses voisins, c'est un concurrent direct de Giscours. L'arrivée des nouveaux propriétaires en 2019 (famille Le Lous) marque une nouvelle progression qualitative, avec l'acquisition de 10 hectares supplémentaires et la réfection complète du chai. Démarrage en fanfare avec un millésime 2021 noté 95/100 par la Revue du Vin de France « *Le 2021 est ici très réussi, avec un vin gracieux, aux tanins délicats et veloutés. Il possède néanmoins un beau ressort en bouche, avec un fruité net, intense et savoureux. Un bel ensemble prometteur* ».

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 45,50 € | 2028-2040 |
| 2021 | 40,50 € | 2027-2038 |
| 2018 | 51,00 € | 2025-2038 |



## Château d'Issan

3<sup>ème</sup> grand cru classé

Voisin de Palmer et 3<sup>ème</sup> grand cru classé comme lui, **Issan** présente des vins nettement différents, plus droits et croquants. Depuis 2004, les vins d'**Issan** se sont étoffés, ont pris de l'ampleur et du corps sans perdre en élégance ni renier leurs origines margalaïses.

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 53,50 € | 2028-2038 |
| 2016 | 68,00 € | 2023-2035 |
| 2015 | 75,50 € | 2027-2038 |



En France continentale, les prix s'entendent toutes taxes comprises  
**franco de port à partir de 48 bouteilles.**  
 De 1 à 47 bouteilles, la participation aux frais de port est de 24,00 €.



© Ch. Margaux 2015

## Château Durfort-Vivens

2<sup>ème</sup> grand cru classé

En conversion **biologique** à partir de 2013, **Durfort-Vivens** a été l'un des tout premiers crus classés du Médoc à revendiquer et afficher la certification **bio** dès 2016. M. Bettane en est l'un des plus fervents défenseurs « *le rapport qualité-prix reste absolument unique à ce niveau de qualité de terroir et de travail* ».

## Château Giscours

3<sup>ème</sup> grand cru classé

À nouveau en pleine forme depuis les années 2000, le grand domaine de **Giscours** est redevenu un des crus majeurs de Margaux, dans le style qui lui est propre : très coloré, ample et richement fruité pour un Margaux. Sa tenue au vieillissement a fait sa réputation tout autant que ses prix toujours sages. Son 2018 a été noté 95/100 par la Revue du Vin de France « *Le vin impose sa puissance dans un premier temps, puis termine sur des tanins veloutés* ».

## Château Rauzan-Ségla

2<sup>ème</sup> grand cru classé

Un terroir exceptionnel classé en 1855 en tête des seconds crus classés (avec Mouton-Rothschild). Le classicisme à l'état pur (une main de fer dans un gant de velours), **Rauzan-Ségla** est un Margaux exemplaire et certainement le cru classé dont le style réservé est le plus proche de celui du Château Margaux. Propriété Chanel (comme Canon à Saint-Émilion).

## Château Palmer

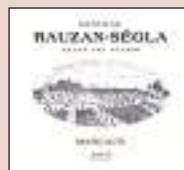
3<sup>ème</sup> grand cru classé

Parmi les plus grands vins du Médoc, **Palmer** est assurément un cru à part, envoûtant en diable, d'une volupté et d'un raffinement sans pareils. Cette personnalité unique doit beaucoup à sa forte proportion de merlots (46%) et à ses pratiques culturales exigeantes (en **bio** depuis 2016, **biodynamie** depuis 2018). **Palmer** est capable de produire des vins légendaires (1961, 1989, 2009...), comme en 2023 noté 100/100 par Vinous (Martin) « *D'une texture somptueuse et fascinante, Palmer tient toutes ses promesses en 2023. Comme toujours, il est l'un des vins les plus remarquables de Bordeaux* ».

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2023      | 56,00 €       | 2032-2045 |
| 2022      | 73,50 €       | 2030-2045 |
| 2021      | 47,50 €       | 2026-2038 |
| 2019      | 67,50 €       | 2025-2038 |
| 2016      | 70,00 €       | 2024-2040 |

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2022 | 78,00 € | 2030-2046 |
| 2021 | 50,00 € | 2028-2041 |
| 2020 | 59,50 € | 2032-2045 |
| 2018 | 69,00 € | 2028-2040 |
| 2012 | 62,00 € | 2020-2030 |
| 2008 | 77,00 € | 2018-2032 |

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2024 | 72,50 €  | 2030-2040 |
| 2019 | 107,50 € | 2027-2040 |
| 2015 | 124,50 € | 2026-2038 |



|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2023 | 336,00 € | 2033-2045 |
| 2016 | 357,50 € | 2028-2050 |





## Château Brane-Cantenac

2<sup>ème</sup> grand cru classé

BARON DE BRANE

BARON DE BRANE

BARON DE BRANE

### CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

Sous la direction d'Henri Lurton, **Brane-Cantenac** a gagné ces dernières années en plénitude et en densité et devient un des crus leaders de l'appellation avec Palmer et Rauzan-Ségla, voire le plus authentiquement margalais d'entre eux. Qu'on ne s'y trompe pas, derrière une élégance et une délicatesse typiquement margalaises qui incitent à le déguster trop jeune, **Brane-Cantenac** a besoin de temps pour s'épanouir et se révéler.

**Baron de Brane**, le second vin, démontre plus encore que son grand frère les progrès accomplis dans ce château depuis 15 ans. Avec le recentrage du grand vin sur la fameuse "terrasse 4" de graves depuis 2016, Baron de Brane bénéficie des parcelles qualitatives de la "terrasse 3" et devient plus qu'un second vin, une véritable marque !

Millésime      Bouteille TTC      Apogée

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2024 | 23,00 €  | 2027-2035 |
| 2023 | 24,50 €  | 2027-2035 |
| 2022 | 28,50 €  | 2025-2035 |
| 2022 | 105,00 € | 2030-2048 |
| 2020 | 78,50 €  | 2025-2038 |
| 2019 | 80,00 €  | 2025-2038 |
| 2018 | 83,00 €  | 2025-2040 |
| 2016 | 98,00 €  | 2026-2042 |
| 2008 | 80,50 €  | 2016-2030 |



## Château Margaux

1<sup>er</sup> grand cru classé

PAVILLON ROUGE

PAVILLON ROUGE

PAVILLON ROUGE

PAVILLON ROUGE

PAVILLON ROUGE

PAVILLON ROUGE

PAVILLON ROUGE

PAVILLON ROUGE

### CHÂTEAU MARGAUX

Aucun cru ne peut mieux exprimer que **Margaux** l'association magique et si difficile à obtenir de la finesse et de la puissance. Un premier cru sans rival dans son style ! Le 2004, regoûté en 2014 par la Revue du Vin de France, obtint 97/100, meilleure note de tout le Médoc, « *il a ce nez envoûtant typique du cru, sur les fruits croquants et les fleurs* ».

Par la qualité des sélections, et la création d'un 3ème vin à partir de 2009, **Pavillon Rouge**, second vin du Château Margaux, aurait été aisément considéré comme le Grand Vin il y a 20 ans. La Revue du Vin de France a cité son millésime 2015 parmi les quelques Margaux « à déguster en priorité » pour découvrir « *les secrets du fameux velours du Médoc* ».

|      |           |           |
|------|-----------|-----------|
| 2022 | 207,50 €  | 2030-2045 |
| 2020 | 202,00 €  | 2030-2045 |
| 2018 | 228,50 €  | 2028-2040 |
| 2016 | 237,50 €  | 2028-2042 |
| 2015 | 237,50 €  | 2025-2038 |
| 2014 | 196,00 €  | 2022-2035 |
| 2010 | 253,00 €  | 2022-2038 |
| 2005 | 244,50 €  | 2018-2030 |
| 2022 | 720,00 €  | 2035-2060 |
| 2020 | 619,00 €  | 2033-2045 |
| 2016 | 736,50 €  | 2028-2050 |
| 2012 | 524,00 €  | 2022-2035 |
| 2009 | 898,00 €  | 2016-2038 |
| 2009 | 1796,00 € | le magnum |



Ce catalogue est en ligne sur [dubecq.com](http://dubecq.com).  
Vous pouvez y chercher et trier les vins par prix, millésime,  
type de flacon, nom de cru...

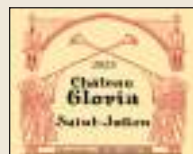


Au sud de Pauillac, Saint-Julien (750 ha) comprend onze grands crus classés, tous de haute réputation (Léoville-Las Cases, Ducru-Beaucaillou, Gruaud-Larose, Beychevelle...) même si aucun n'est classé premier. Au centre géographique du Médoc, Saint-Julien réalise une synthèse parfaite des vins de cette région. Ne pouvant rivaliser en puissance avec les Pauillac ou en finesse avec les Margaux, les vins de Saint-Julien, denses et veloutés, offrent un équilibre et une harmonie rares.

## Château Gloria

Une des valeurs les plus sûres du Médoc et sûrement le meilleur cru non classé de Saint-Julien (il aurait pu aisément être classé en 1855), tenu par l'équipe de Saint-Pierre, même propriétaire. **Gloria** est en très grande forme dans les derniers millésimes, comme l'a remarqué En Magnum (Bettane+Desseauve) « *Ce Saint-Julien brille par sa pureté de fruit, sa rondeur accessible et une superbe finesse de tanins. Grand classique de l'appellation, c'est un 2022 harmonieux, équilibré et sans aucune lourdeur malgré une finale très savoureuse* ».

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2023 🍷    | 34,00 €       | 2027-2035 |
| 2022 🍷    | 44,50 €       | 2026-2035 |
| 2021 🍷    | 31,00 €       | 2026-2035 |



## Château Langoa-Barton

3<sup>ème</sup> grand cru classé

Dans l'ombre de son grand frère (Léoville-Barton), **Langoa-Barton** avec un vignoble d'à peine 17 ha est le plus petit et le moins connu des crus classés de l'appellation. Pour autant, il dispense le fruité élégant et gracieux des Saint-Julien avec une remarquable capacité de vieillissement. Et un prix des plus raisonnables !

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2024 | 37,50 € | 2030-2036 |
| 2023 | 40,50 € | 2027-2038 |
| 2022 | 49,00 € | 2027-2038 |
| 2021 | 35,50 € | 2026-2035 |
| 2018 | 47,50 € | 2024-2036 |

## Château Lagrange

3<sup>ème</sup> grand cru classé

|                       |      |         |           |
|-----------------------|------|---------|-----------|
| LES FIEFS DE LAGRANGE | 2024 | 19,50 € | 2027-2033 |
| LES FIEFS DE LAGRANGE | 2022 | 24,50 € | 2026-2037 |
| LES FIEFS DE LAGRANGE | 2016 | 33,00 € | 2020-2030 |
| LES FIEFS DE LAGRANGE | 2015 | 27,50 € | 2020-2030 |

### CHÂTEAU LAGRANGE

Le plus sérieux et le plus régulier des grands crus classés de Saint-Julien, et même du Médoc. Quel que soit le millésime, **Lagrange** ne déçoit jamais, avec une constance et une justesse qui forcent le respect ! À commencer par son millésime 2021 noté 94/100 par Vinous (Galloni) « *De succulentes notes de cerise rouge, de prune, de cèdre, de tabac, d'épices et de moka confèrent au 2021 une magnifique profondeur. Doux, succulent et charmeur, ce Lagrange 2021 est délicieusement irrésistible* ».

Le second vin, **Les Fiefs de Lagrange** est d'une incroyable régularité dans sa qualité comme dans ses prix. Ce grand classique est un 'fond de cave' idéal !

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 43,00 € | 2030-2043 |
| 2022 | 53,50 € | 2028-2045 |
| 2021 | 36,00 € | 2026-2037 |
| 2020 | 47,00 € | 2030-2045 |





## Château Talbot

4<sup>ème</sup> grand cru classé  
CONNÉTABLE TALBOT

### CHÂTEAU TALBOT

Toujours noir d'encre, toujours délicieusement gras et suave, toujours Saint-Julien et surtout toujours régulier, **Talbot** est une grande marque bordelaise connue et réputée sur les 5 continents. Supervisé par M. Derenoncourt à partir de 2009 et sous la conduite de M. Laporte (ex-La Conseillante) depuis 2018, **Talbot** a gagné en précision aromatique, en intensité et en profondeur. Millésime 2022 noté 97/100 par la Revue du Vin de France « *Le Talbot absolu ? Sans doute, tant le vin confirme ses dispositions exceptionnelles, la beauté et l'équilibre de sa bouche, avec un côté épicé en finale* ».

**Connétable Talbot**, second vin, propose une version élégante, sapide et très accessible du grand vin.

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2024      | 22,50 €       | 2027-2034 |
| 2023      | 49,50 €       | 2030-2042 |
| 2022      | 72,00 €       | 2030-2042 |
| 2016      | 86,50 €       | 2024-2038 |



## Château Branaire-Ducru

4<sup>ème</sup> grand cru classé

Depuis son rachat par M. Maroteaux, les progrès de **Branaire-Ducru** sont rapides, à l'image de la construction du nouveau chai permettant de travailler uniquement par gravité, sans pompe risquant de « mâcher » les vins. **Branaire-Ducru** est le chef de file des 3-4èmes crus classés de l'appellation (Lagrange, Talbot, Beychevelle, Saint-Pierre...) et certainement le plus fin d'entre eux.

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 46,00 € | 2030-2044 |
| 2023 | 92,00 € | le magnum |
| 2022 | 60,00 € | 2027-2042 |
| 2020 | 53,00 € | 2028-2044 |
| 2014 | 54,50 € | 2022-2035 |

## Château Saint-Pierre

4<sup>ème</sup> grand cru classé

Les progrès patents de **Saint-Pierre** depuis 2003 le placent maintenant en grand rival de ses pairs à Saint-Julien, les devançant même en profondeur de chair. A chaque millésime, **Saint-Pierre** signe une remarquable réussite, tel son 2017 noté 95/100 par Vinous (Galloni) « *d'une beauté saisissante, un Saint-Julien intense et onctueux qui déborde de personnalité* », ou son 2022 noté 96/100 par la Revue du Vin de France « *Harmonieux et porté par de très beaux tanins, c'est une référence incontestable pour le cru* ». Bravo !

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2024 | 44,00 € | 2032-2042 |
| 2022 | 60,00 € | 2032-2044 |
| 2021 | 43,50 € | 2027-2038 |
| 2020 | 48,50 € | 2028-2042 |
| 2019 | 48,50 € | 2028-2040 |
| 2017 | 44,00 € | 2025-2037 |

## Clos du Marquis

**Clos du Marquis** n'est plus à proprement parler le second vin de Léoville-Las Cases, mais un vin à part entière produit sur des parcelles jouxtant Pichon-Comtesse, Léoville-Poyferré et Léoville-Barton. Quoiqu'il en soit, son exemplaire régularité depuis maintenant plus de 30 ans force le respect. D'une grande capacité de garde (comme tous les vins de M. Delon), il ne se révèle qu'après au moins 10 ans de vieillissement, et exprime parfaitement la typicité de Saint-Julien : structure, complexité et harmonie.

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2022 | 72,50 € | 2032-2048 |
| 2019 | 58,50 € | 2027-2042 |
| 2015 | 65,50 € | 2026-2041 |
| 2014 | 56,00 € | 2025-2039 |
| 2001 | 84,50 € | 2014-2031 |



## Château Beychevelle

4<sup>ème</sup> grand cru classé

Cru emblématique du Médoc par son architecture comme par la délicatesse de ses vins, internationalement recherché. **Beychevelle** est encore monté d'un cran en finesse et précision aromatique avec la mise en service en 2018 de son nouveau cuvier, et tutoie maintenant les seconds crus classés de la commune.

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2023 | 88,50 €  | 2030-2045 |
| 2022 | 110,50 € | 2032-2048 |
| 2009 | 150,00 € | 2020-2033 |



© Carrelet sur la Gironde

## Château Gruaud-Larose 2<sup>ème</sup> grand cru classé

SARGET DE GRUAUD-LAROSE  
SARGET DE GRUAUD-LAROSE  
SARGET DE GRUAUD-LAROSE  
SARGET DE GRUAUD-LAROSE

De tous les seconds crus classés de Saint-Julien, **Gruaud-Larose** est bien le plus vigoureux et le plus massif en vin jeune. Mais, magie du terroir, il acquiert moelleux et finesse si on lui laisse le temps de vieillir. Son rapport qualité-prix le place devant les autres seconds crus classés de Saint-Julien ! Très en forme dans les derniers millésimes, **Gruaud-Larose** 2020 est noté 96/100 par M. Quarin « *La potentialité de ce terroir m'impressionne* ».

Dans un registre assez puissant et serré, **Sarget de Gruaud-Larose**, le second vin, est un Saint-Julien sérieux et convaincant, avec du fond, au mieux après 5 à 7 ans de vieillissement.

## Château Léoville-Barton 2<sup>ème</sup> grand cru classé

Même si leur évolution passe toujours par une période d'austérité, les vins de **Léoville-Barton** possèdent une classe et une élégance suprême, autant dues à l'âge avancé des vignes qu'à un travail méticuleux. Encensé à chaque millésime par les critiques, comme en 2018, noté 97-98/100 par la Revue du Vin de France « *Le millésime 2018 lui va comme un gant. D'un équilibre souverain, mêlant la puissance et l'élégance, avec une magnifique droiture de bouche. Très long* ».

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2024      | 24,50 €       | 2027-2034 |
| 2023      | 27,00 €       | 2027-2035 |
| 2022      | 28,50 €       | 2026-2036 |
| 2019      | 28,50 €       | 2023-2032 |
| 2022      | 91,00 €       | 2032-2047 |
| 2021      | 70,50 €       | 2029-2040 |
| 2020      | 80,00 €       | 2030-2045 |
| 2019      | 80,00 €       | 2030-2042 |
| 2016      | 85,50 €       | 2028-2042 |



|      |          |               |
|------|----------|---------------|
| 2023 | 76,00 €  | 2030-2048t    |
| 2022 | 98,50 €  | 2030-2050     |
| 2021 | 63,50 €  | 2030-2041     |
| 2018 | 93,00 €  | 2030-2048     |
| 2016 | 137,00 € | 2026-2040     |
| 2014 | 85,50 €  | 2024-2035     |
| 2012 | 85,50 €  | 2020-2030     |
| 2009 | 57,50 €  | la demi-bout. |

### En bio, biodynamie ou nature ?

L'agriculture **biologique** est un label certifié et contrôlé par les états de l'Union Européenne :

- la règle principale de l'agriculture **biologique** est de n'autoriser que les produits naturels (cuivre, soufre...), les produits phytosanitaires de synthèse étant rigoureusement interdits.

**Biodynamie** et **Nature** sont des labels privés encadrés par des associations (Demeter, Biodyvin, AVN...), vus comme des perfectionnements de l'agriculture **biologique** :

- la **biodynamie** suit les principes édictés en 1924 par Rudolf Steiner (rythme sidéral de la lune, utilisation de tisanes et préparations ésotériques...),

- le vin **Nature** impose de réduire au strict minimum les intrants en cave (levures indigènes uniquement, pas ou très peu de soufre...).



## Château Léoville-Poyferré

2<sup>ème</sup> grand cru classé

Avec l'aide de Michel Rolland, **Léoville-Poyferré** a gagné depuis 1993 en profondeur, volupté de texture et aptitude au vieillissement. Il se rapproche aujourd'hui de la qualité de ses prestigieux voisins dans lesquels il est enclavé : Léoville-Las Cases et Pichon-Lalande. La compétition entre les trois Léoville est intense mais **Léoville-Poyferré** l'emporte aujourd'hui par un abord plus facile, plus voluptueux, et un rapport qualité-prix-plaisir supérieur.

## Château Ducru-Beaucaillou

2<sup>ème</sup> grand cru classé

LE PETIT DUCRU

LE PETIT DUCRU

LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

Depuis l'arrivée de Bruno Borie en 2003, **Ducru-Beaucaillou** vole de succès en succès. Personne n'a oublié que, jusqu'en 1980, **Ducru-Beaucaillou** était le plus grand des seconds crus classés du Médoc, place qu'il est en train de reconquérir. Noté 100/100 en 2015 par la Revue du Vin de France « *une légende* », 100/100 en 2016 « *le plus grand Ducru moderne !* » et à nouveau 100/100 en 2022 « *Ducru 2022 va entrer dans l'histoire et il est probable que bien des bouteilles seront bues beaucoup trop tôt, tant le vin est déjà irrésistible* ».

De même, le second vin **La Croix Ducru-Beaucaillou** a considérablement progressé depuis 2003 au point de s'imposer comme un rival direct des 3èmes/4èmes crus classés de St-Julien. Le 2021 est Coup de cœur de la Revue du Vin de France. Enfin, dénommé Château Lalande-Borie jusqu'en 2018, **Le Petit Ducru** est en quelque sorte le 3ème vin, issu de parcelles de grands crus classés, un Saint-Julien fin et distingué bien dans l'esprit de Ducru-Beaucaillou.

## Château Léoville-Las Cases

2<sup>ème</sup> grand cru classé

Destinés à une très longue garde en cave (minimum 10 ans même dans les petits millésimes), les vins de **Léoville-Las Cases** représentent une des plus parfaites et plus pures expressions du vignoble médocain. Comme l'a écrit Wine Advocate « *Léoville-Las Cases ressemble de plus en plus à Lafite plutôt qu'à son proche voisin Latour* ». À chaque millésime, **Léoville-Las Cases** est un des candidats désignés au titre de « *meilleur Bordeaux de l'année* », comme à nouveau pour son 2020 noté 98+/100 par Vinous (Galloni) « *Las Cases est un des vins du millésime 2020, cela ne fait aucun doute* » et 99-100/100 par la Revue du Vin de France « *un vin superlatif par sa profondeur, sa richesse, mais surtout sa définition* ».

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2023      | 78,50 €       | 2028-2050 |
| 2022      | 225,00 €      | le magnum |
| 2021      | 81,00 €       | 2028-2041 |
| 2015      | 107,00 €      | 2024-2040 |
| 2014      | 85,50 €       | 2022-2035 |

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2023 | 29,00 €  | 2026-2035 |
| 2022 | 31,50 €  | 2026-2035 |
| 2024 | 35,50 €  | 2029-2038 |
| 2022 | 48,00 €  | 2030-2042 |
| 2021 | 37,50 €  | 2026-2036 |
| 2016 | 64,00 €  | 2025-2040 |
| 2023 | 160,50 € | 2033-2053 |
| 2022 | 236,00 € | 2032-2053 |
| 2016 | 269,50 € | 2024-2046 |
| 2015 | 236,00 € | 2024-2038 |
| 2010 | 342,50 € | 2022-2040 |



|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2023 | 184,50 € | 2033-2055 |
| 2020 | 234,50 € | 2035-2050 |
| 2020 | 469,00 € | le magnum |
| 2019 | 192,50 € | 2030-2044 |
| 2015 | 241,50 € | 2026-2045 |
| 2011 | 288,00 € | le magnum |
| 2009 | 305,00 € | 2020-2045 |

Choisissez vos vins en toute liberté.  
Toutes les bouteilles peuvent être panachées  
sans frais, même à l'unité.

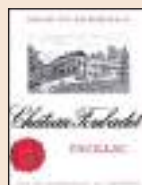


Au sud de St-Estèphe, Pauillac est sûrement la plus aristocratique des communes du Médoc: 90 % du vignoble (950 ha) est classé, soit dix-huit grands crus classés dont trois premiers (Lafite, Latour et Mouton) et deux seconds (Pichon-Lalande et Pichon-Baron). Venant sur des croupes graveleuses très pures où règne en maître le cabernet-sauvignon (70 % à 90 %), les vins de Pauillac associent la puissance et la distinction. Des tanins racés leur confèrent la meilleure longévité de tous les Bordeaux rouges et, arrivés à maturité, leur classe et leur profondeur sont incomparables.

## Château Fonbadet

Plus moelleux et plus raffiné depuis 2015, mais toujours dans son style ample et généreux, **Fonbadet** fait partie des meilleurs crus non classés de Pauillac (espèce en voie de disparition). Son 2017 a émerveillé Vinous (Galloni) qui l'a noté 93/100 (!), ajoutant « *Fonbadet 2017 est riche, somptueux et très expressif, sans aucune dureté et avec beaucoup de franchise. Un pauillac crémeux et bien structuré qui s'appuie sur la présence et la sève du fruit. J'ai adoré* ».

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2018      | 36,50 €       | 2023-2032 |
| 2017      | 27,00 €       | 2022-2030 |



## Château Pibran

Idéalement placé sur le plateau de Mouton, voisin de crus classés prestigieux tels d'Armailhac, Clerc Milon et Pontet-Canet, **Pibran** appartient à l'assureur AXA et bénéficie de l'expertise de l'équipe technique de Pichon-Baron. Il ne reste plus que quelques crus non classés à Pauillac, **Pibran** est assurément le meilleur d'entre eux !

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2024 | 32,00 € | 2029-2038 |
| 2023 | 32,00 € | 2028-2040 |
| 2018 | 40,00 € | 2025-2040 |
| 2016 | 41,50 € | 2022-2035 |

## Château Haut-Bages Libéral

5<sup>ème</sup> grand cru classé

Depuis 2010, Claire Villars (également à Ferrière et La Gurgue), remet en selle **Haut-Bages Libéral**. Avec un terroir qualitatif (contigu à Latour), ce cru classé certifié **bio** depuis 2019 est devenu, pour un prix raisonnable, la bonne affaire de Pauillac. Splendide 2020, gratifié d'un 96/100 par Vinous (Galloni) et d'un beau commentaire « *Haut-Bages Libéral 2020 est d'une beauté et d'une vivacité exceptionnelles. D'une pureté et d'un soyeux superbes, il est tout simplement captivant par son intensité. [...] Magnifique* ».

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2024 | 32,50 € | 2028-2036 |
| 2023 | 39,00 € | 2027-2038 |
| 2022 | 48,50 € | 2027-2040 |
| 2020 | 44,50 € | 2028-2040 |
| 2019 | 44,50 € | 2026-2036 |



## Château Pédesclaux

5<sup>ème</sup> grand cru classé

Depuis 2009 et le rachat par M. Lorenzetti, on peut parler d'un nouveau cru classé à Pauillac. Indigne de son classement, **Pédesclaux** avait jusqu'alors disparu de la scène bordelaise. L'ambition et les moyens du nouveau propriétaire sont là : réfection de fond en comble des installations, acquisition de nouvelles parcelles idéalement situées. Les premiers millésimes de **Pédesclaux** offrent l'image d'un Pauillac souple et facilement accessible, à un prix défiant toute concurrence parmi les crus classés de Pauillac.

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2022 | 44,00 € | 2028-2037 |
| 2017 | 35,00 € | 2021-2030 |
| 2016 | 45,50 € | 2022-2036 |





## Château d'Armailhac 5<sup>ème</sup> grand cru classé

L'arrivée de M. Dhalluin en 2004 a non seulement bénéficié à Mouton-Rothschild, mais aussi aux deux autres crus classés de la Baronnie : **d'Armailhac** et Clerc Milon. Leurs vignes occupent la partie sud (Armailhac) et nord (Clerc Milon) du plateau de graves de Mouton. **D'Armailhac** est à peine moins étoffé que Clerc Milon, mais il dispense la même noblesse aromatique de cassis, tabac et cèdre mêlés.

## Château Clerc Milon 5<sup>ème</sup> grand cru classé

Propriété Rothschild (Mouton), avec d'Armailhac. Outre le terroir, la principale différence entre les deux crus est une proportion accrue de merlot à **Clerc Milon** (35% contre 20%), lui conférant une onctuosité et une richesse supplémentaires. Dans les derniers millésimes, **Clerc Milon** vient stylistiquement concurrencer Lynch-Bages, comme en 2018 noté 95/100 par En Magnum « *Corps remarquable par son côté enveloppant, longueur, complexité, avec en évidence une haute maturité finale du raisin. Pauillac classique et très bien construit* ».

## Château Grand-Puy-Lacoste 5<sup>ème</sup> grand cru classé

LACOSTE-BORIE

LACOSTE-BORIE

LACOSTE-BORIE

LACOSTE-BORIE

## CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

**Grand-Puy-Lacoste** est le plus fin des crus classés de Pauillac, tenu avec compétence et attention par M. François-Xavier Borie et ses enfants. Les derniers millésimes montrent une précision aromatique et une noblesse de tanin encore accrues, notamment avec un brillant 2018, noté 95/100 par la Revue du Vin de France, un superbe 2020, noté 97/100 « *le classicisme pauillacois au meilleur sens du terme* » et un 2021, noté 95/100 comme le 2018 « *Nous saluons la régularité du cru et son style très classique, sans austérité. Ce 2021 qui ne fait pas exception est une belle réussite* ».

**Lacoste-Borie**, second vin, est, au sein des vins de Pauillac, un classique à prix doux : fruité, tendre et soyeux, d'une belle profondeur et doté d'une bonne capacité de vieillissement. Pour preuve son 2015, tout en fruit sur des tanins aujourd'hui fondus où pointe le côté solaire du millésime.

| Millésime   | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------|---------------|-----------|
| <b>2023</b> | 48,00 €       | 2028-2040 |
| <b>2015</b> | 69,00 €       | 2025-2035 |
| <b>2012</b> | 58,50 €       | 2020-2032 |
| <b>2011</b> | 58,50 €       | 2021-2036 |
| <b>2010</b> | 95,00 €       | 2022-2036 |

|             |          |           |
|-------------|----------|-----------|
| <b>2023</b> | 73,50 €  | 2028-2045 |
| <b>2022</b> | 86,00 €  | 2027-2042 |
| <b>2019</b> | 78,50 €  | 2026-2038 |
| <b>2018</b> | 90,00 €  | 2028-2040 |
| <b>2018</b> | 180,00 € | le magnum |
| <b>2016</b> | 106,50 € | 2024-2040 |
| <b>2015</b> | 98,00 €  | 2022-2035 |

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> | 23,50 € | 2027-2032 |
| <b>2023</b> | 26,00 € | 2025-2033 |
| <b>2016</b> | 29,50 € | 2022-2030 |
| <b>2015</b> | 29,50 € | 2020-2030 |
| <b>2023</b> | 59,50 € | 2029-2050 |
| <b>2022</b> | 72,50 € | 2035-2048 |
| <b>2021</b> | 56,00 € | 2029-2042 |
| <b>2020</b> | 64,50 € | 2030-2045 |
| <b>2018</b> | 69,00 € | 2029-2048 |



Pour vos cadeaux, nous pouvons loger les vins de votre choix en caisse bois estampées «Maison DUBECQ» :

- 1, 2, 3 bouteilles (6,00 € TTC la caisse),
- 6 bouteilles (9,00 € TTC la caisse),
- 12 bouteilles (12,00 € TTC la caisse).



© Cour Ch. Pontet-Canet

## Château Duhart-Milon

4<sup>ème</sup> grand cru classé

Connu pour produire un des Pauillac les plus fermes et serrés (voire robuste) qui soient, **Duhart-Milon** a depuis 2010 affiné son style pour se rapprocher peu à peu de celui de Lafite (même propriétaire et même équipe). Nouvelle orientation et progrès amplement confirmés en 2015 et 2016, avec un charme et un gras inédits. Au vu de la qualité de son terroir (seul 4<sup>ème</sup> grand cru classé de Pauillac), **Duhart-Milon** n'a sûrement pas fini sa progression. La Revue du Vin de France a noté 95/100 le 2020 « *un Duhart sérieux et raffiné, avec un côté très racé* », et 96/100 le 2022 « *tenu par de superbes cabernet-sauvignon, ce 2022 est profond et structuré* ».

## Château Lynch-Bages

5<sup>ème</sup> grand cru classé

Les premiers grands crus classés mis à part, aucun autre cru bordelais n'est aussi mondialement célèbre que **Lynch-Bages**. Son succès planétaire provient autant de son style opulent, corsé et charpenté, de sa régularité sans faille depuis 1975, et de sa mise en avant médiatique orchestrée par Jean-Michel Cazes. **Lynch-Bages** fut le premier vin envoyé dans l'espace (navette Discovery en 1985). Il se dit même que c'est **Lynch-Bages** qui a donné le goût du Bordeaux aux américains ! 2022, millésime en parfaite adéquation avec son style, a été noté 97/100 par la Revue du Vin de France « *2022 impressionnant de concentration et de densité, tout en conservant la 'touche' Lynch-Bages qui lui confère de toucher de tannin soyeux et ce velouté* ».



## Château Pontet-Canet

5<sup>ème</sup> grand cru classé

Contigu à Mouton-Rothschild, **Pontet-Canet** est dans les bons millésimes le type même du très grand Pauillac, droit et racé. Premier des grands crus classés à être certifié **bio** (en 2010), **Pontet-Canet** est depuis 2000 au sommet du Médoc, dans les 'grands' comme dans les 'petits' millésimes. Tels ses 2017 noté 98/100 par la Revue du Vin de France « *Le cru signe encore un vin d'une intensité vraiment remarquable* » ou 2021 noté 96/100 « *Le 2021 confirme sa grandeur ! Le vin offre un raffinement et une subtilité absolument magnifiques. Un des vins les plus charmeurs du millésime* ».

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2024      | 65,00 €       | 2030-2042 |
| 2022      | 72,50 €       | 2028-2045 |
| 2022      | 145,00 €      | le magnum |
| 2021      | 62,00 €       | 2027-2038 |
| 2020      | 76,50 €       | 2028-2042 |
| 2016      | 91,00 €       | 2026-2040 |
| 2015      | 86,50 €       | 2024-2037 |

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2022 | 130,00 € | 2033-2052 |
| 2022 | 260,00 € | le magnum |
| 2020 | 115,50 € | 2032-2050 |
| 2018 | 130,00 € | 2028-2044 |
| 2009 | 213,50 € | 2019-2034 |
| 2005 | 228,00 € | 2017-2030 |

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2023 | 94,00 €  | 2030-2045 |
| 2021 | 84,50 €  | 2028-2042 |
| 2017 | 89,50 €  | 2025-2038 |
| 2012 | 106,00 € | 2022-2035 |
| 2011 | 106,00 € | 2022-2033 |
| 2010 | 255,00 € | 2025-2040 |
| 2008 | 112,50 € | 2020-2030 |



## Château Pichon-Longueville Baron

2<sup>ème</sup> grand cru classé

LES GRIFFONS DE PICHON-BARON

LES GRIFFONS DE PICHON-BARON

LES GRIFFONS DE PICHON-BARON

### CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON

Racheté en 1986 par le groupe AXA, **Pichon-Baron** retrouve sa meilleure forme dans le style puissant et racé des plus grands Pauillac. Il faut dire qu'une petite moitié de ses vignes jouxte celles de Latour, sur un terroir de premier cru ! Pour Vinous (Galloni) : « *Plus que tout, je suis impressionné par la précision et la vivacité qui caractérisent si bien les vins de ce domaine depuis quelques années* », comme en 2023 noté 97/100 « *Magnifique, d'une beauté majestueuse, tout autant qu'en primeur* ».

Depuis 2012, **Les Griffons** est la nouvelle dénomination du second vin de Pichon-Baron, sans conteste au niveau des 5<sup>èmes</sup> crus de Pauillac. À l'image du grand vin : pur et vigoureux, racé et puissant, promis à une belle et longue garde. Noté 94/100, son millésime 2018 est « un modèle du genre » pour En Magnum (Bettane&Dessauve).

Millésime      Bouteille TTC      Apogée

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2023 | 40,00 €  | 2028-2038 |
| 2020 | 38,00 €  | 2028-2040 |
| 2018 | 38,00 €  | 2025-2040 |
| 2024 | 117,00 € | 2032-2044 |
| 2023 | 140,50 € | 2032-2053 |
| 2023 | 281,00 € | le magnum |
| 2022 | 172,00 € | 2035-2050 |
| 2016 | 181,00 € | 2025-2042 |
| 2010 | 263,00 € | 2022-2035 |



## Château Pichon-Comtesse de Lalande

2<sup>ème</sup> grand cru classé

PICHON-COMTESSE RÉSERVE

PICHON-COMTESSE RÉSERVE

PICHON-COMTESSE RÉSERVE

### CHÂTEAU PICHON-COMTESSE DE LANLANDE

M. Rouzaud (Champagne Louis Roederer) l'a acquis en 2007 et a depuis renforcé l'équipe technique en s'adjoignant notamment les conseils de M. Boissenot. **Pichon-Comtesse de Lalande** reste fidèle au style qui a fait son succès, toujours aussi dense, suave, charmeur, enjôleur et surtout attachant. Dégusté en 2024, son millésime 2020 a ému Neal Martin (Vinous) « *Un fabuleux Pauillac qui flirte avec la perfection. Il ne se contente pas de défier les premiers crus, il les surpasse peut-être même* », noté 99/100.

La **Réserve**, second vin, n'est pas en reste : velouté, généreux, aux tanins élégants et aux arômes de fruits mûrs avec une note de cèdre très pauillacaise. Une valeur sûre et régulière, vite épanouie. La Réserve 2023 est en **Offre Dégustation** en pages centrales.

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2024 | 42,00 €  | 2027-2035 |
| 2023 | 49,00 €  | 2028-2040 |
| 2022 | 50,50 €  | 2026-2040 |
| 2023 | 162,00 € | 2028-2050 |
| 2020 | 196,50 € | 2028-2040 |
| 2019 | 170,50 € | 2025-2041 |
| 2016 | 272,00 € | 2023-2040 |
| 2010 | 237,50 € | 2022-2040 |



Nous livrons sous huitaine dans la plupart des pays européens.

- 6 bouteilles à Corinthe (Grèce) : 48,00 € TTC
- 12 bouteilles à Côme (Italie) : 96,00 € TTC
- 18 bouteilles à Cologne (Allemagne) : 144,00 € TTC
- 24 bouteilles à Coire (Suisse) : 246,00 € HT

Nos tarifs d'expédition sont en dernière page.



## Château Mouton-Rothschild

1<sup>er</sup> grand cru classé

LE PETIT MOUTON

LE PETIT MOUTON

CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD

Même s'il fut promu 1<sup>er</sup> grand cru classé en 1973 et même s'il caracole régulièrement en tête dans les dégustations, **Mouton-Rothschild** reste jusqu'à présent le moins cher des premiers crus classés du Médoc. Son style puissant et corsé ainsi que son aptitude au long vieillissement ont fait écrire à M. Bettane « *peut-être le vin le plus formellement parfait du Médoc* ? ». Apparu en 1993, son second vin **Le Petit Mouton**, a depuis fait sa place parmi ses pairs (Carruades de Lafite, Forts de Latour, Pavillon Rouge) en proposant à chaque millésime un grand Pauillac, plein, charnu, musclé, à peine moins profond et corsé que son illustre grand frère mais avec la même finale cassis. **Petit Mouton** est devenu grand !

## Château Lafite-Rothschild

1<sup>er</sup> grand cru classé

CARRUADES DE LAFITE

CHÂTEAU LAFITE-ROTHSCHILD

Nommé maître de chai en 1994, M. Chevallier s'est attaché à étoffer les vins de **Lafite** sans rien perdre du bouquet si caractéristique de cassis, de graphite et de cèdre. Objectif rapidement atteint, plaçant **Lafite** en tête des 1<sup>ers</sup> crus classés (c'était déjà le cas en 1855). Le grandissime millésime 2020 obtient la note suprême de 100/100 par la Revue du Vin de France « *spectaculaire, il tutoie la perfection* ».

Le second vin, **Carruades de Lafite** tire son nom du plateau éponyme, un ensemble de parcelles contiguës à la croupe du Château Lafite. Avec une proportion importante de merlot (40-50%), il présente un profil plus charmeur, sans se départir du raffinement extrême qui fait la singularité (et le succès) du grand vin.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée

2022

213,00 €

2032-2044

2018

228,50 €

2027-2042

2022

662,00 €

2029-2055

2019

539,00 €

2029-2040

2016

770,50 €

2030-2045

2015

649,00 €

2028-2045

2011

566,00 €

2026-2042

2010

878,50 €

2028-2050

2007

594,50 €

2019-2032

2006

624,00 €

2020-2036

2019

219,00 €

2025-2038

2020

667,50 €

2035-2060

2014

635,00 €

2014-2030

2007

635,00 €

2014-2030

1999

810,00 €

2010-2032



### Pourquoi Vinous ?

Souvent, nous reproduisons (en abrégé dans nos catalogues et in extenso sur [dubecq.com](https://www.dubecq.com)) les commentaires et appréciations des critiques de l'équipe Vinous, que nous jugeons les plus pertinents et les plus fiables du moment car :

- **Vinous** est une revue totalement indépendante, sans relation commerciale avec les producteurs ou distributeurs de vins,
- le comité de dégustation de **Vinous** est un aéropage stable de 10 dégustateurs émérites et éprouvés (Antonio Galloni et Neal Martin sont les ex-collaborateurs de Robert Parker, Rebecca Gibb et Anne Krebiehl sont Masters of Wine, etc.).
- **Vinous** ne s'intéresse pas qu'aux appellations les plus prestigieuses mais couvre les vignobles du monde entier, des plus réputés aux moins connus.
- les Bordeaux sont doublement supervisés par Antonio Galloni et Neal Martin, chacun organisant ses propres dégustations. Il est grandement appréciable d'avoir pour un même vin deux avis distincts issus de deux dégustateurs de sensibilité différente : Antonio Galloni l'hédoniste et Neal Martin l'analytique.
- les Bordeaux sont suivis et régulièrement notés et commentés tout au long de leur évolution (et non une seule fois pour toute), depuis l'élevage en barrique jusqu'à plus de 10 ans après la mise en bouteille.



Située au nord du Haut-Médoc, Saint-Estèphe présente la plus grande surface viticole (1200 ha) et la plus importante production des six appellations communales. Cinq grands crus classés seulement (dont deux ténors : Cos d'Estournel et Montrose) mais une multitude de crus bourgeois dont certains très justement réputés (Haut-Marbuzet, Meyney, Ormes de Pez...). Les meilleurs vignobles, au sud et à l'est de la commune, sont constitués d'une forte épaisseur de grosses graves sur un socle calcaire. Les vins sont fermes, vineux, tanniques, plus aromatiques mais moins élégants qu'à Pauillac, et assez longs à s'ouvrir.

## Château Lilian Ladouys

Après 15 ans d'errance, **Lilian-Ladouys** a été racheté en 2008 par M. Lorenzetti. Comme à Pédesclaux, des investissements hors du commun portent leurs fruits : **Lilian-Ladouys** fait à nouveau partie des plus beaux crus bourgeois de Saint-Estèphe. Et même du Médoc, en remportant en 2015 la Coupe des crus bourgeois avec son 2012, premier devant plus de 150 participants !

## Château Capbern

Revenu dans le giron de Calon-Ségur depuis plus de 120 ans, **Capbern** correspond aujourd'hui aux vignes à l'extérieur de l'enclos de Calon-Ségur et bénéficie de l'expertise technique de son grand frère sous la conduite du même directeur technique Vincent Millet. **Capbern** se distingue de ses voisins par un remarquable moelleux en milieu de bouche, rappelant le style de Haut-Marbuzet. Comme nous, la revue En Magnum a noté « *Nous le recommandons à chaque millésime pour son exceptionnel rapport qualité-prix* ».

## Château Tronquoy

Cru historique de Saint-Estèphe (deuxième vignoble le plus ancien de l'appellation), idéalement situé sur la fameuse « Terrasse 3 », aux graves argileuses profondes (jusqu'à 8m). Les 30 hectares du vignoble ont été rachetés par MM. Bouygues peu après Montrose, pour produire des vins accessibles dans leur jeunesse (excellent 2019, noté 93/100 par M. Quarin) tout en disposant d'un beau potentiel de garde.

## Château Meyney

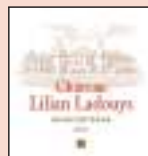
Sur une magnifique croupe de graves qui n'a rien à envier à celle de son voisin Montrose, **Meyney** (propriété Crédit Agricole) est à chaque millésime un sérieux candidat au titre de meilleur cru bourgeois du Médoc. Long, complexe, raffiné, tanins racés : un grand Médoc taillé pour une longue garde. Le millésime 2020 est l'un des plus aboutis, noté 95/100 par la Revue du Vin de France « *solidement constitué, mais aussi très racé, il trouve son équilibre* ».

## Château Ormes de Pez

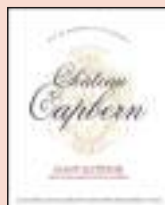
Sur le terroir de Pez, connu pour être le meilleur de St-Estèphe (hors crus classés), la famille Cazes utilise ici les mêmes recettes que celles qui ont fait le succès de Lynch-Bages : générosité de fruit et opulence de la texture. **Les Ormes de Pez** est un 'presque' Lynch-Bages, mais au quart du prix !

Millésime      Bouteille TTC      Apogée

2012      22,50 €      2017-2029



2022      26,50 €      2026-2040  
2019      23,00 €      2024-2035



2019 🍷      26,00 €      2024-2035



2023 🍷      26,50 €      2027-2038  
2021 🍷      22,50 €      2026-2033  
2020      28,00 €      2028-2042  
2018      32,00 €      2028-2040  
2014      32,50 €      2022-2034  
2012      32,00 €      2018-2030  
2011      32,00 €      2020-2032

2022      32,00 €      2028-2040  
2021      22,50 €      2027-2036



© Taille de la vigne  
Ch. Calon-Ségur

## Château Haut-Marbuzet

Incontestablement le cru le plus populaire du Médoc. Au fil des années, **Haut-Marbuzet** a su, en conservant sa dominante de merlot et son élevage sous bois neuf, gagner en finesse et en équilibre. Savoureux à chaque millésime, comme en 2021, noté 94/100 par la Revue du Vin de France « *Tout en charme, un vin soyeux à la texture caressante, doté de tanins fondus* ».

## Château Phélan-Ségur

Fort de son terroir en bordure de Gironde, entre Meyney et Calon-Ségur, et aux mains (depuis 2018) d'un propriétaire belge convaincu et passionné, **Phélan-Ségur** est à nouveau en mesure de produire de grands vins parmi les plus racés du Médoc, avec ses notes de cèdre et de graphite caractéristiques. Les derniers millésimes 2022 et 2023 en sont deux parfaits exemples, deux réussites majeures au sein des Saint-Estèphe, grands crus classés compris.

## Château Cos Labory

5<sup>ème</sup> grand cru classé

Précédemment campés sur des tanins fermes qui les rendaient austères dans leur jeunesse, les vins de **Cos Labory** ont depuis une dizaine d'années changé de style, devenant plus avenants et gagnant en profondeur et en raffinement (son vignoble jouxte ceux de Lafite-Rothschild et Cos d'Estournel). Rapport qualité-prix épatant, confirmé par la Revue du Vin de France pour son millésime 2016 noté 94/100 « *Le 2016 est très prometteur, avec un grand éclat de fruit et un équilibre gourmand irrésistible* ». La famille Audoz ayant vendu son cru au voisin Cos d'Estournel début 2023, une nouvelle ère s'ouvre à **Cos Labory**.

## Château Lafon-Rochet

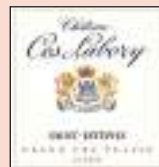
4<sup>ème</sup> grand cru classé

Rejoignant en 2021 l'écurie Lorenzetti (Lilian-Ladouys, Pédesclaux et Issan), l'avenir s'annonce radieux à **Lafon-Rochet**, avec dans un premier temps un programme conséquent d'investissements et travaux. Dès 2022 et l'arrivée du nouveau maître de chai, M. Congé ex-Lafite-Rothschild, **Lafon-Rochet** affiche davantage de profondeur de chair que par le passé, tout en conservant l'onctuosité et l'éclat fruité que lui procure son encépagement à forte proportion merlot (40%) et qui sont sa signature.

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2023      | 37,50 €       | 2028-2043 |
| 2022      | 46,00 €       | 2026-2037 |
| 2022      | 92,00 €       | le magnum |
| 2021      | 34,50 €       | 2026-2035 |
| 2016      | 53,00 €       | 2024-2040 |

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 43,00 € | 2028-2038 |
| 2022 | 56,50 € | 2027-2037 |
| 2020 | 50,00 € | 2028-2035 |

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 37,50 € | 2030-2045 |
| 2022 | 39,00 € | 2030-2045 |
| 2016 | 39,00 € | 2024-2036 |
| 2015 | 37,50 € | 2021-2032 |
| 2014 | 32,50 € | 2022-2032 |



|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 37,50 € | 2030-2053 |
|------|---------|-----------|





## Château Calon-Ségur

3<sup>ème</sup> grand cru classé

LE MARQUIS DE CALON-SÉGUR

LE MARQUIS DE CALON-SÉGUR

CHÂTEAU CALON-SÉGUR

Racheté en 2012 et rénové de fond en comble (vignoble, chai et château) par une filiale du Crédit Mutuel, **Calon-Ségur** a rapidement retrouvé le niveau d'excellence qui avait fait sa gloire au milieu du siècle dernier. Son style, mêlant race et exubérance, lui donne une place à part parmi les crus classés de Saint-Estèphe (à l'image de Pichon-Comtesse de Lalande à Pauillac).

Le **Marquis de Calon-Ségur**, second vin fort d'une proportion accrue de merlots bien mûrs, possède la volupté d'un Pomerol campée sur une assise toute médocaine.

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2024 | 24,00 €  | 2027-2035 |
| 2023 | 28,50 €  | 2027-2038 |
| 2024 | 87,00 €  | 2032-2045 |
| 2022 | 282,00 € | le magnum |
| 2021 | 96,50 €  | 2028-2038 |
| 2014 | 120,00 € | 2024-2035 |



## Château Montrose

2<sup>ème</sup> grand cru classé

Après 43 millésimes, M. Charmolüe a vendu **Montrose** en 2006 à MM. Bouygues. Le changement de propriétaire s'est accompagné d'un chantier spectaculaire, destiné à faire entrer ce cru dans le 21<sup>ème</sup> siècle. **Montrose** est un vin de grande race, reposant sur une puissante architecture tannique et réservé de fait aux amateurs les plus patients. Le millésime 2021 est en **Offre Dégustation** en pages centrales.

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2022 | 215,00 € | 2032-2055 |
| 2021 | 139,00 € | 2032-2045 |
| 2019 | 185,50 € | 2028-2042 |
| 2016 | 251,50 € | 2030-2050 |
| 2015 | 160,00 € | 2023-2042 |
| 2014 | 149,00 € | 2024-2038 |
| 2010 | 291,00 € | 2025-2045 |

## Château Cos d'Estournel

2<sup>ème</sup> grand cru classé

LES PAGODES DE COS

LES PAGODES DE COS

LES PAGODES DE COS

LES PAGODES DE COS

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

La très haute qualité des millésimes récents de **Cos d'Estournel** est impressionnante, le plaçant sans conteste au niveau des premiers grands crus classés du Médoc. Un seul qualificatif vient à l'esprit à l'évocation de **Cos d'Estournel** : monumental, pour ses vins comme pour son chai.

**Pagodes de Cos**, second vin, est vraisemblablement le meilleur second vin du Médoc après ceux des premiers crus classés (pour la moitié voire le quart du prix). Le 2020 a été noté 93/100 par Vinous (Galloni) « *Noir d'encre, somptueux et super-expressif* ».

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2023 | 45,00 €  | 2027-2040 |
| 2022 | 50,50 €  | 2027-2040 |
| 2021 | 37,50 €  | 2027-2036 |
| 2020 | 41,00 €  | 2026-2038 |
| 2023 | 158,00 € | 2030-2045 |
| 2023 | 317,00 € | le magnum |
| 2021 | 148,50 € | 2032-2042 |
| 2016 | 284,00 € | 2030-2048 |
| 2012 | 182,50 € | 2022-2033 |
| 2010 | 322,00 € | 2024-2042 |



# DÉGUSTATION

## Château Potensac

2022

MÉDOC

On ne présente plus Château Potensac, cru exemplaire et émérite du nord du Médoc rattaché à Léoville-Las Cases (même propriétaire depuis... 250 ans !), et qui à ce titre bénéficie du savoir-faire et de toute la technicité du cru classé.

« Une dégustation saisissante de plaisir. J'y ai retrouvé le Potensac d'il y a trente ans. Celui-ci me rappelle le 1982. Couleur sombre, intense, vive. Nez très aromatique, au fruité mûr. Touche de crème de cassis et de cèdre. Moelleux en entrée de bouche, aromatique au milieu, avec une classe inédite dans le toucher, le vin gagne de la profondeur dans le dernier tiers du palais. Il s'achève très long, savoureux, sur de beaux tannins minutieux. Bravo ! » **Noté 92/100**

Jean-Marc Quarin (Quarin.com) – Février 2025

« Potensac 2022 est un Médoc assez riche et puissant. Des arômes de fruits bleus et violacés, d'épices, de cuir neuf, de menthol et de sauge s'enchaînent harmonieusement. Le millésime 2022 offre une combinaison de profondeur fruitée et de vivacité qui séduit énormément. Il s'ouvre magnifiquement après un court temps d'aération. Apogée : 2027-2042 » **Noté 93/100**

Antonio Galloni (Vinous.com) – Janvier 2025



## Château POTENSAC 2022

LA CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

150€ au lieu de 174€

# OFFRES

## Pichon Comtesse Réserve

2023

PAUILLAC

DÉGUSTATION

La Réserve est le second vin de Pichon Comtesse de Lalande, 2ème grand cru classé de Pauillac, velouté, généreux, aux tanins élégants et aux arômes de fruits mûrs avec une note de cèdre très paullacaise. Une valeur sûre et régulière, vite épanouie.

« La Réserve de la Comtesse 2023 est superbe. Dans certains millésimes récents, j'avais trouvé que la Réserve était un peu trop sérieuse pour un second vin. Ce n'est absolument pas le cas du millésime 2023, un vin d'une élégance et d'une finesse sublimes. Des notes de tête florales se fondent dans un cœur de fruits rouge sombre aux reflets pourpre, de grenade, d'orange sanguine et de cannelle. Il s'agit de la Réserve présentant la plus forte proportion de cabernet sauvignon jamais enregistrée. Apogée 2028-2043. » **Noté 93/100**

Antonio Galloni (Vinous) – Mars 2026



### PICHON COMTESSE RÉSERVE 2023

LA CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

250€ au lieu de 294€

# DÉGUSTATION

## Domaine Luc et Lise Pavelot

### Sous Frétille 2024

### PERNAND-VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU BLANC

Avec 10 ha dans la combe de Pernand-Vergelesses, Luc et sa sœur Lise présentent la meilleure facette de la Bourgogne : viticulture bio réfléchie dans le respect de la tradition viticole (vendanges manuelles en paniers d'osier, levures naturelles, vinifications 30% à 50% en grappes entières, etc.) avec les outils et les acquis de l'œnologie d'aujourd'hui (tri sur table vibrante, sulfitage précis de la vendange, macération préfermentaire, etc.) et surtout des tarifs à l'opposé de la spéculation ambiante. Leurs blancs et rouges sont des modèles où le style, l'équilibre et la pureté aromatique sont primordiaux.

« Sous Frétille 2024 regorge de fruit frais et citronné, avec une grande intégrité de saveurs – un vin bâti pour vieillir. (...). Tous les vins du domaine sont intenses, parfumés, avec une densité de fruit incroyable. De pures merveilles à mettre en cave, avec un rapport prix-plaisir exceptionnel. » **Noté 93/100**

La Revue du Vin de France – Guide 2027



## Domaine LUC ET LISE PAVELOT

### Pernand Sous Frétille 2024 blanc

LE CARTON DE 6 BOUTEILLES

255€ au lieu de 300€

# Château Montrose

## 2021

SAINT-ESTÈPHE 2<sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ

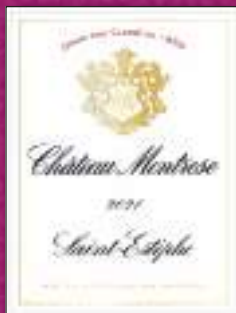
Parmi les seconds grands crus classés du Médoc, Montrose est clairement celui qui, dans les derniers millésimes, a le vent en poupe. En attestent les élogieux commentaires des critiques autant que son positionnement tarifaire réhaussé. Ainsi son 2021, millésime peu spéculatif mais où Montrose est reconnu comme un des vins de l'année, apparaît comme le mieux placé pour entrer dans l'univers du Montrose moderne moins austère. Si vous n'avez pas trop de Montrose dans votre cave, profitez-en !

*« Un 2021 de haute volée, s'inscrivant parmi les meilleurs du millésime à Bordeaux. Avec sa race habituelle et sa profondeur, Montrose ajoute un soupçon d'éclat et une grande distinction dans ses tannins. Un vin puissant certes, mais terriblement civilisé »* **Noté 96/100**

**La Revue du Vin de France – Guide 2025**

*« Le Montrose 2021 est un vin introverti et sombre – un Montrose classique, en somme –, dont l'intensité a simplement été atténuée par la fraîcheur de la saison. Des notes d'épices, de tabac, de cèdre, de menthol, de terre brûlée, de gravier et une touche de chêne neuf se dévoilent avec le temps, mais le 2021 est vraiment un vin qui nécessite un long vieillissement en cave pour atteindre son plein potentiel. Après tout, c'est un Montrose. Ici, l'élégance côtoie la puissance. Apogée 2031-2051 »* **Noté 96+/100**

**Antonio Galloni (Vinous.com) – Décembre 2023**



**Château MONTROSE 2021**

LA CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

740€ au lieu de 834€



L'appellation Pomerol (350 ha), sise sur un plateau au nord de Libourne, rappelle en bien des points la Bourgogne : une mosaïque de propriétés minuscules (5 ha en moyenne), un cépage pratiquement unique (70 % à 100 % de merlot), un sous-sol irremplaçable (une poche de 150 ha au nord-est du plateau constituée d'argile, de graves en surface, et d'affleurements d'altos riche en fer). Dans cette zone sont concentrés les plus grands Pomerol (Lafleur, Petrus, Vieux-Certan, L'Évangile, Trotanoy...). Il n'y a pas de classement à Pomerol mais une carte géologique suffirait à l'établir. Les grands vins, puissants, séveux, opulents, ont une onctuosité et un charme inimitables (nez de violette et de truffe). Dernier point commun avec la Bourgogne : la demande excède plusieurs fois l'offre.

## Château Mazeyres

Ce beau domaine de 24 hectares est dirigé par Alain Moueix depuis 1992. Il y applique la même philosophie et les mêmes méthodes qu'à Fonroque (Saint-Émilion) : culture **biologique** depuis 2015, certification en **biodynamie** en 2018, recherche de fraîcheur et d'élégance grâce à des extractions maîtrisées... **Mazeyres** propose des vins délicats et mesurés, sans fard, avec une grande finesse de saveur qui s'accroît encore dans les tout derniers millésimes.

| Millésime   | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------|---------------|-----------|
| <b>2023</b> | 36,00 €       | 2027-2036 |
| <b>2022</b> | 42,00 €       | 2026-2037 |



## Château Bellegrave

Comme son nom l'indique, **Bellegrave** est sur la couronne de graves alluvionnaires de l'Isle. Avec application, M. Bouldy propose depuis 40 ans un vrai Pomerol artisan, frais, aux tanins veloutés et énergiques, avec une excellente capacité de garde.

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2023</b> | 35,50 € | 2027-2038 |
| <b>2022</b> | 41,00 € | 2028-2038 |
| <b>2021</b> | 29,50 € | 2024-2034 |
| <b>2020</b> | 35,50 € | 2025-2035 |

## Château Feytit-Clinet

Attention : grand vin ! Sans bruit, **Feytit-Clinet** se rapproche des plus grands noms de Pomerol, seul le prix restant en retrait. Plus marquant que sa réussite en grand millésime, c'est sa performance en petit millésime qui impressionne. Noté 95/100 par Vinous (Galloni) en 2017 « *tout simplement époustoufflant, c'est l'un des vins du millésime 2017. Sa finesse de texture, sa personnalité et son intensité racée ont de quoi faire rêver. Ne le manquez pas* »...

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2024</b> | 50,00 € | 2028-2037 |
| <b>2023</b> | 56,00 € | 2028-2040 |
| <b>2022</b> | 66,50 € | 2030-2042 |
| <b>2021</b> | 49,50 € | 2026-2036 |
| <b>2020</b> | 65,50 € | 2028-2040 |
| <b>2018</b> | 58,50 € | 2028-2042 |
| <b>2017</b> | 49,50 € | 2022-2032 |
| <b>2014</b> | 50,00 € | 2020-2035 |



Notre site [dubecq.com](http://dubecq.com), mis à jour en permanence, vous renseigne en temps réel sur la disponibilité des vins. Il peut aussi vous aider dans votre recherche en triant les vins par prix, millésime, type de flacon, nom de cru...



## Château Nénin

|                | Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|----------------|-----------|---------------|-----------|
| FUGUE DE NÉNIN | 2023      | 26,50 €       | 2027-2035 |
| FUGUE DE NÉNIN | 2022      | 30,00 €       | 2025-2035 |
| FUGUE DE NÉNIN | 2020      | 28,00 €       | 2024-2035 |
| FUGUE DE NÉNIN | 2019      | 28,00 €       | 2022-2032 |

CHÂTEAU NÉNIN 2022 72,50 € 2030-2042

**Nénin** est à l'image de Léoville-Las Cases (même propriétaire): un grand vin, droit, serré, avec beaucoup d'allonge et toujours d'excellente garde. En pleine forme dans les derniers millésimes, comme le souligne Vinous (Galloni) pour son 2021 noté 92/100 « *En 2021, c'est un vin qui procure un pur et total plaisir, un vin qui s'adresse davantage aux sens qu'à l'esprit. Sa finale onctueuse est un véritable délice* ».

Millésime après millésime, le second vin **Fugue de Nénin** est, avec une belle matière, un élevage bien maîtrisé et un prix raisonnable, la meilleure des introductions à l'univers des Pomerol.

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2021 | 55,00 € | 2026-2035 |
| 2018 | 71,00 € | 2024-2036 |
| 2014 | 55,00 € | 2021-2033 |

## Clos l'Église

Propriété Garcin (Barde-Haut, Poesia), 5,9 ha idéalement placés sur le plateau de Pomerol (entre Clinet et L'Église-Clinet), **Clos l'Église** est revenu depuis 2011 à une version plus harmonieuse, fondante et savoureuse, se rapprochant du style de La Conseillante.

2021 63,50 € 2025-2035



## Château Gazin

Cru historique de 24 ha d'un seul tenant jouxtant Petrus, **Gazin** était connu pour produire un Pomerol classique, plutôt austère dans sa première jeunesse et ne se révélant qu'après une bonne dizaine d'année de vieillissement. Depuis 2010, **Gazin** a progressivement gagné en raffinement et en velouté sans rien perdre de sa profondeur caractéristique, devenant une des valeurs les plus sûres et incontournables de l'appellation.

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2024 | 56,00 €  | 2029-2039 |
| 2023 | 65,50 €  | 2030-2043 |
| 2022 | 86,00 €  | 2032-2045 |
| 2021 | 63,00 €  | 2027-2038 |
| 2020 | 150,00 € | le magnum |
| 2017 | 69,00 €  | 2024-2035 |
| 2011 | 85,00 €  | 2022-2032 |

## Château Clinet

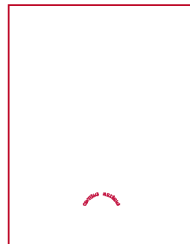
Parmi les crus les plus mûrs et les plus hédonistes de l'appellation jusqu'en 2000, **Clinet** a depuis, par touches successives (15% de cabernets dans les vignes, installation technique dernier cri...), gagné en distinction et en raffinement. Ceci sans perdre l'intensité aromatique et la profondeur de chair qui sont ses marques de fabrique. Aujourd'hui, **Clinet** tutoie incontestablement les sommets de Pomerol.

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2023 | 82,50 €  | 2028-2040 |
| 2023 | 165,00 € | le magnum |
| 2022 | 118,00 € | 2030-2044 |
| 2020 | 106,50 € | 2028-2040 |
| 2014 | 89,00 €  | 2020-2032 |



« Cette bibine n'est même pas bonne pour faire les carreaux, ça les raye. »

Jérôme GAGNEZ



© Publicité Ch. Gazin

## Château La Conseillante

Délicatement parfumé (bouquet aromatique toujours très floral, violette et pivoine en tête) et d'une élégante suavité quel que soit le millésime, La Conseillante occupe une place à part au sein des plus grands Pomerol, peut-être le plus attachant d'entre eux. Sa finesse et sa texture supérieurement sensuelle et raffinée ne sont pas sans évoquer les grands crus de la Côte de Nuits (côté Vosne-Romanée). Toutefois, derrière l'apparente amabilité de **La Conseillante** se cache un vin de belle énergie et doté d'une excellente aptitude à la garde. Grand 2021, noté 96/100 par la Revue du Vin de France « *Particulièrement accessible et séducteur, il est déjà irrésistible* ».

| Millésime   | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------|---------------|-----------|
| <b>2022</b> | 294,00 €      | 2028-2047 |
| <b>2021</b> | 172,00 €      | 2028-2042 |
| <b>2016</b> | 311,50 €      | 2025-2044 |
| <b>2015</b> | 275,50 €      | 2024-2040 |
| <b>2011</b> | 157,00 €      | 2021-2033 |



## Château L'Évangile

Par touches successives, **L'Évangile** ne cesse de progresser avec en ligne de mire ses deux voisins immédiats Cheval Blanc et Petrus.. Restructuration du vignoble entamée en 1998, nouveau cuvier en 2004, passage progressif en culture **bio** à partir de 2012 (certification en 2021), un net palier qualitatif a été franchi depuis 2009, axé sur la distinction et le raffinement aromatique.

|             |          |           |
|-------------|----------|-----------|
| <b>2019</b> | 200,00 € | 2027-2040 |
| <b>2017</b> | 171,00 € | 2025-2035 |
| <b>2015</b> | 251,50 € | 2024-2037 |
| <b>2012</b> | 192,50 € | 2020-2032 |

## Château L'Église-Clinet

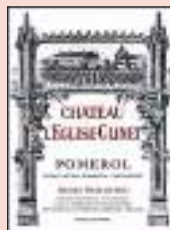
LA PETITE ÉGLISE

CHATEAU L'ÉGLISE-CLINET

Un vigneron talentueux et exigeant, M. Durantou, au service d'un grand terroir au ras de l'église de Pomerol, entre Lafleur et Clinet, a révélé puis propulsé **L'Église-Clinet** parmi les plus grands crus de Pomerol. Disparu bien trop tôt en 2020, ce sont maintenant ses 3 filles qui poursuivent avec brio l'œuvre de leur père.

Le second vin, **La Petite Église**, est une sélection parcellaire de jeunes vignes du vignoble. Plus rapidement accessible, sans excès de carrure, misant sur un fruit croquant et un élevage fin, **La Petite Église** est une belle entrée dans l'univers Durantou.

|             |          |           |
|-------------|----------|-----------|
| <b>2021</b> | 42,50 €  | 2024-2035 |
| <b>2023</b> | 280,00 € | 2032-2060 |
| <b>2022</b> | 321,00 € | 2032-2050 |
| <b>2021</b> | 237,50 € | 2028-2042 |





Millésime      Bouteille TTC      Apogée

## Vieux Château Certan

LA GRAVETTE DE CERTAN

LA GRAVETTE DE CERTAN

VIEUX CHÂTEAU CERTAN

Propriété ô combien familiale puisque **Vieux Certan** est un des très rares grands crus bordelais où les propriétaires, Alexandre Thienpont et son fils Guillaume depuis 2011, sont toujours les seuls maîtres de chai à bord. Grâce à ses cabernets francs (30% en moyenne), **Vieux Certan** offre une version ferme, distinguée et raffinée de Pomerol, plus près de Lafleur que de Petrus. Son millésime 2022 croule sous les éloges, par exemple dans Vinous où les deux dégustateurs (Galloni et Martin) l'ont chacun noté 100/100. Comme l'a écrit la Revue du Vin de France « *Il faut déguster les vins du Vieux Château Certan pour comprendre toute la grandeur de Pomerol* ».

**La Gravette de Certan** est un second vin idéal, où l'on retrouve l'authenticité, la race et le sérieux du grand vin, mais au cinquième du prix.

|             |                 |           |
|-------------|-----------------|-----------|
| <b>2023</b> | <b>59,00 €</b>  | 2028-2033 |
| <b>2019</b> | <b>64,50 €</b>  | 2024-2034 |
| <b>2023</b> | <b>248,50 €</b> | 2033-2045 |
| <b>2022</b> | <b>340,00 €</b> | 2032-2050 |
| <b>2022</b> | <b>680,00 €</b> | le magnum |
| <b>2021</b> | <b>239,00 €</b> | 2028-2043 |
| <b>2015</b> | <b>325,00 €</b> | 2023-2040 |



## Château Trotanoy

**Trotanoy** brille par la richesse et l'élégance de son bouquet en petits comme en grands millésimes. Cette régularité, qui lui permet d'être comparé parfois avantageusement à son grand frère Petrus, a bâti sa réputation auprès des amateurs du monde entier. Propriété Moueix.

|             |                 |           |
|-------------|-----------------|-----------|
| <b>2020</b> | <b>318,00 €</b> | 2028-2042 |
| <b>2015</b> | <b>359,00 €</b> | 2024-2036 |
| <b>2012</b> | <b>232,00 €</b> | 2020-2032 |

## Le Pin

Créé en 1979, **Le Pin** est rapidement devenu un vin culte car, outre sa rareté (7500 bouteilles par an), il offre à chaque millésime l'expression aromatique la plus complète et la plus aboutie d'un grand vin (quasi) pur merlot. À la suavité naturelle du merlot, **Le Pin** (avec Guillaume Thienpont de Vieux-Certan comme vinificateur) a su ajouter une fraîcheur et une complexité sans égales à Pomerol, permises par son sous-sol plus graveleux qu'argileux. Prix en conséquence d'un style unique et d'une rareté insigne (6000 à 8000 bouteilles par an, aucune en 2003). Disponible en caisse bois d'origine d'une bouteille.

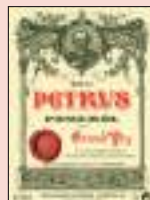
|             |                  |           |
|-------------|------------------|-----------|
| <b>2023</b> | <b>2772,00 €</b> | 2032-2050 |
|-------------|------------------|-----------|



## Petrus

**Petrus** s'est imposé depuis les années 50 comme le vin le plus prisé (et le plus spéculatif) de Bordeaux, fort de son encépagement 99% merlot, de sa suavité délicate, de ses tanins raffinés et d'une distribution exclusive (production 25000 à 30000 bouteilles par an). Disponible en caisse bois d'origine d'une bouteille.

|             |                  |           |
|-------------|------------------|-----------|
| <b>2011</b> | <b>3680,00 €</b> | 2022-2035 |
|-------------|------------------|-----------|



Voyez page 61 les **Magnums de Légende**,  
logés en caisse bois individuelle d'origine du château.



Surplombant la Dordogne à l'est de Libourne, l'appellation Saint-Émilion, mille châteaux, neuf communes (5000 ha) est d'une immense variété de sols et d'expositions. Deux secteurs regroupent cependant l'essentiel des premiers crus classés en 2012 (quatre premiers crus classés A, 14 premiers crus classés, suivis de 64 crus classés). Le haut du plateau calcaire et le coteau argilo-calcaire, à proximité du bourg médiéval de Saint-Émilion, produisent les vins les plus typiques (Ausone, Pavie, Canon, Clos Fourtet...), corsés, charnus, riches en matière, aux arômes de sous-bois et de gibier. Jouxant Pomerol au nord-ouest, le plateau de Figeac (Cheval Blanc, Figeac, La Dominique...), graveleux sur fond d'argile et d'alias, donne des vins plus ronds, plus souples et plus gras.

## Château Côte de Baleau grand cru classé

**Côte de Baleau** est un petit vignoble de 8 ha de vieilles vignes (70% merlot) sur le plateau de Saint-Émilion, rattaché à Clos Fourtet (même propriétaire). Superbe vin, équilibré et au fruité savoureux, pour un prix somme toute très modeste, devenu à juste raison grand cru classé en 2012. Considéré par la Revue du Vin de France et par nous comme « *le meilleur rapport qualité-prix de Saint-Émilion* ».

## Château Fombrauge grand cru classé

Plus vaste cru classé de Saint-Émilion (57 ha), **Fombrauge** propose depuis son rachat (1997) par M. Magrez des vins structurés qui ne renient pas leur terroir, pleins, gourmands et diablement séducteurs grâce à un élevage luxueux

## Château Haut-Simard

Idéalement situé entre La Gaffelière et Canon La Gaffelière, **Haut-Simard** a bénéficié d'une importante restructuration depuis son rachat en 2008 par la famille Vauthier (Ausone). La forte proportion de cabernets francs dans l'assemblage (40%) tempère la nature solaire du terroir (exposé sud), et apporte aux vins une trame élégante tout en longueur. Il faut s'intéresser à Haut-Simard : « *délicieux* » millésime 2018 noté 92/100 par M. Quarin, « *très chic* » millésime 2019 noté 92/100 par Vinous (Martin), « *impressionnant* » millésime 2022 noté 92/100 par Vinous (Galloni).

## Poesia

Petit cru de 8,8 ha au nord-est de Saint-Émilion, **Poesia** est une propriété Garcin (avec Clos l'Église et Barde-Haut) depuis 2013. Leur volonté n'est pas de produire une énième «bête à concours» mais un Saint-Émilion généreusement fruité, délicieux, crémeux, facilement et rapidement accessible.

## Château Barde-Haut grand cru classé

Ce vignoble de 17 hectares, situé dans le prolongement de Troplong-Mondot, forme un magnifique amphithéâtre orienté plein sud. Sous la conduite d'Hélène Garcin (Poesia, Clos l'Église) et de son mari Patrice Lévêque, **Barde-Haut** propose millésime après millésime des vins intenses, gras et opulents, sans jamais tomber dans le piège de la surmaturité.

| Millésime   | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------|---------------|-----------|
| <b>2023</b> | 20,00 €       | 2027-2038 |
| <b>2018</b> | 30,00 €       | 2025-2038 |

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2023</b> | 30,00 € | 2026-2035 |
| <b>2021</b> | 24,00 € | 2025-2033 |
| <b>2019</b> | 31,00 € | 2023-2035 |

|               |         |           |
|---------------|---------|-----------|
| <b>2022</b> 🍷 | 23,50 € | 2026-2035 |
| <b>2019</b>   | 23,50 € | 2024-2032 |
| <b>2018</b>   | 24,00 € | 2022-2034 |



|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2023</b> | 32,00 € | 2027-2034 |
| <b>2021</b> | 24,00 € | 2024-2032 |

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2023</b> | 35,00 € | 2025-2033 |
| <b>2021</b> | 27,00 € | 2025-2033 |





## Château Moulin Saint-Georges

Les terrasses de **Moulin Saint-Georges** (7 ha) font face à celles d'Ausone (même propriétaire). Par la qualité de son terroir et le style raffiné de ses vins, Moulin Saint-Georges est un grand cru classé en puissance.

## Clos de l'Oratoire grand cru classé

Aussi excellemment bien tenu que Canon-La Gaffelière (même propriétaire), sous la conduite de M. Derenoncourt, **Clos de l'Oratoire** présente pratiquement la même plénitude et la même intensité pour la moitié du prix.

## Château Coutet

Volontairement à l'écart des modes et des classements, **Coutet** est une propriété unique en son genre : un vignoble de 13 ha (complanté en sélection massale autochtone, vieilles vignes jusqu'à 100 ans) qui n'a jamais connu de produits phytosanitaires, appartenant depuis le XVIII<sup>ème</sup> siècle à la même famille (14<sup>ème</sup> génération). Entouré de voisins prestigieux (Angélus, les deux Beauséjour...), **Coutet** produit des vins fins, charnus et profonds sans être massifs. Un cru authentique et particulièrement attachant dans sa démarche écocitoyenne, noté 93/100 par la Revue du Vin de France pour son 2023 « *Le 2023 est une franche réussite. Il offre le meilleur des calcaires, dévoilant un tanin poudré et une finale riche rappelant la diversité du parcellaire* ».

## Château Fonroque grand cru classé

L'amateur à la recherche de grands crus classés fins et digestes doit s'intéresser à **Fonroque**. En culture **biologique** à partir de 2006 et en **biodynamie** depuis 2008, Fonroque propose une vision originale du terroir du plateau de Saint-Émilion, faite de fraîcheur, d'élégance, de puissance maîtrisée et fondante, clairement la voie à suivre pour l'avenir des grands vins de Bordeaux, toutes rives confondues. Coup de cœur de la Revue du Vin de France pour son 2022.

## Château Bellefont-Belcier grand cru classé

**Bellefont-Belcier**, grand cru classé au splendide terroir sur la partie Est de la Côte Pavie, entre Larcis-Ducasse et Le Tertre Rôtebœuf, est la dernière acquisition (2016) de M. Kwok à Saint-Émilion. Sous la conduite de Michel Rolland et son équipe, son premier millésime 2017 est déjà un coup de maître, signalé comme tel par M. Bettane « *Le nouveau propriétaire a voulu marquer une forme de rupture avec une sélection parcellaire plus poussée et une vinification plus douce. Une première réussite !* ».

## Château Petit Gravet Aîné

Œnologue de formation, Mme Papon-Nouvel choisit **Petit Gravet Aîné**, vignoble de poupée de 2,4 ha en pied de coteau, voisin de Canon-La Gaffelière, où l'encépagement est majoritairement constitué de vieux cabernets francs. Quel que soit le millésime, son talent de vinificatrice instinctive donne des vins d'une élégance naturelle et d'une douceur exemplaire. Vignoble certifié **bio** à partir du millésime 2014. Beaux commentaires dans Vinous (Galloni) sur tous les millésimes de **Petit Gravet Aîné**, y compris en 2021 noté 92/100 « *La bouche est moyennement corsée, avec des tanins croquants en attaque qui laissent place à un milieu de bouche à la texture onctueuse et à une finale très harmonieuse. Excellent !* ».

| Millésime   | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------|---------------|-----------|
| <b>2024</b> | 27,50 €       | 2027-2034 |
| <b>2023</b> | 30,50 €       | 2028-2035 |

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2022</b> | 40,00 € | 2027-2034 |
| <b>2021</b> | 28,00 € | 2026-2036 |
| <b>2020</b> | 38,50 € | 2027-2038 |
| <b>2016</b> | 51,00 € | 2024-2035 |

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2023</b> | 33,00 € | 2028-2040 |
| <b>2022</b> | 36,50 € | 2026-2038 |



|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2023</b> | 41,00 € | 2027-2037 |
| <b>2022</b> | 44,50 € | 2025-2037 |

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2018</b> | 39,00 € | 2023-2038 |
| <b>2017</b> | 34,00 € | 2021-2032 |

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| <b>2023</b> | 32,00 € | 2027-2036 |
| <b>2022</b> | 38,00 € | 2027-2040 |
| <b>2021</b> | 29,50 € | 2026-2035 |
| <b>2011</b> | 31,50 € | 2018-2030 |





© Vignes Ch. Larcis-Ducasse

## Château Les Grandes Murailles

### grand cru classé

Minuscule cru d'un hectare et demi contigu à Clos Fourtet, entré dans le giron de la famille Cuvelier en 2013. 2021 est le dernier millésime des **Grandes Murailles**, le nouveau classement de Saint-Émilion ayant permis le rattachement de cette parcelle au vignoble de Clos Fourtet.

## Clos Saint-Julien

### grand cru classé

**Clos Saint-Julien** est l'autre grand cru de Mme Papon-Nouvel (voir Petit Gravet Aîné ci-avant). Même vignoble de poupée, 1,2 ha mais en haut de Saint-Émilion au début du plateau, même culture **biologique**, même sensibilité, même style, avec un surcroît de chair et de profondeur. Grand Saint-Émilion, logiquement promu grand cru classé en 2022.

## Château La Dominique

### grand cru classé

Depuis 2005, retour en grande forme de **La Dominique**, au magnifique terroir accolé sur 900m à celui de Cheval Blanc. Son style velouté et sensuel le situe à mi-chemin entre Saint-Émilion et Pomerol. Coup de cœur de la revue En Magnum (Bettane+Desseauve) pour La Dominique 2021 noté 94/100 « *De la matière veloutée et bien corsetée, dynamique par une belle tension. Finale saline superbe et inédite pour le cru* ».

## Château La Clotte

Exceptionnel terroir de 4 hectares plein coteau plein sud (comme Pavie) à l'entrée du village de Saint-Émilion. Repris en 2014 par la famille Vauthier (Ausone), qui s'attache à mettre en évidence la chair profonde et juteuse de ses raisins, avec un naturel confondant et un splendide éclat aromatique. **La Clotte** a tout pour devenir rapidement un des vins les plus cultes de l'appellation.

## Château Larcis-Ducasse

### 1<sup>er</sup> grand cru classé

Voisin immédiat de Pavie, **Larcis-Ducasse** a été logiquement promu 1<sup>er</sup> grand cru classé compte tenu de son exposition plein coteau plein sud (contre Pavie) et du brillant travail du tandem Thienpont-Derenoncourt. Formidable 2022, noté 97/100 Coup de cœur par la Revue du Vin de France « *Il explore un univers épicé, presque oriental, magnifié par une matière d'une intensité incroyable. Une allonge irrésistible !* ».

| Millésime     | Bouteille TTC | Apogée    |
|---------------|---------------|-----------|
| <b>2021</b>   | 38,50 €       | 2026-2036 |
| <b>2023</b> 🍷 | 51,50 €       | 2028-2040 |
| <b>2022</b> 🍷 | 58,00 €       | 2028-2042 |
| <b>2021</b> 🍷 | 39,00 €       | 2028-2040 |
| <b>2019</b> 🍷 | 57,00 €       | 2027-2040 |
| <b>2024</b>   | 40,50 €       | 2028-2036 |
| <b>2023</b>   | 48,00 €       | 2028-2038 |
| <b>2022</b>   | 58,00 €       | 2026-2040 |
| <b>2022</b>   | 107,00 €      | le magnum |
| <b>2021</b>   | 41,00 €       | 2026-2037 |
| <b>2016</b>   | 61,00 €       | 2024-2038 |
| <b>2024</b>   | 70,00 €       | 2029-2040 |
| <b>2023</b>   | 90,00 €       | 2028-2040 |
| <b>2019</b>   | 75,00 €       | 2025-2040 |
| <b>2018</b>   | 75,00 €       | 2028-2045 |
| <b>2015</b>   | 82,50 €       | 2024-2038 |
| <b>2014</b>   | 57,50 €       | 2022-2033 |
| <b>2023</b>   | 68,50 €       | 2032-2045 |
| <b>2022</b>   | 97,00 €       | 2028-2045 |
| <b>2021</b>   | 57,00 €       | 2030-2040 |



## Château Rocheyron

**Rocheyron** est le fruit du partenariat, amical et professionnel, entre Sylvio Denz (Faugères et Lafaurie-Peyraguey) et Peter Sisseeck (Pingus). Depuis 2010, ils (s')investissent dans ce petit cru de 8 hectares, intégralement situé sur le plateau de calcaire à astéries caractéristique de Saint-Émilion : travail du sol, conversion en agriculture **biologique** (certifié en 2020), vinifications douces à basses températures... **Rocheyron** est en constante progression, et offre chaque année des vins d'une douceur tannique inégalable.

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2023      | 82,00 €       | 2028-2040 |
| 2022      | 87,50 €       | 2026-2042 |
| 2021      | 56,00 €       | 2029-2038 |



## Château Canon-La Gaffelière

1<sup>er</sup> grand cru classé

Sur une terre riche et profonde de pied de coteau (sous Ausone), **Canon-La Gaffelière** propose un Saint-Émilion toujours riche et crémeux, parfaitement enrobé et séducteur sans être racoleur. Propriété Neipperg (La Mondotte, Clos de l'Oratoire, d'Aiguilhe). Coup de cœur de la Revue du Vin de France pour son 2022.

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2022 | 90,00 € | 2028-2044 |
| 2019 | 90,00 € | 2026-2038 |

## Château Pavie-Macquin

1<sup>er</sup> grand cru classé

**Pavie-Macquin** élabore de grands vins ultra raffinés, avec une tension minérale hors du commun à Bordeaux, fruits du grandissime terroir de la Côte Pavie mais aussi, depuis 1994, de la complicité des deux œnologues-directeurs Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt. **Pavie-Macquin** a réussi un brillant 2021, noté 94+/100 par Vinous (Galloni) « *Profond, charpenté et somptueux, tout en s'inscrivant dans le style plus modéré de l'année. C'est un grand vin intensément aromatique et savoureux qui privilégie la finesse plutôt que la puissance brute. Magnifiquement équilibré et harmonieux, il incarne avec brio l'essence même du millésime* ».

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2022 | 99,00 € | 2032-2045 |
| 2021 | 63,50 € | 2030-2041 |
| 2019 | 84,00 € | 2026-2038 |
| 2018 | 84,00 € | 2027-2042 |
| 2014 | 71,00 € | 2024-2036 |

## Château Beau-Séjour Bécot

1<sup>er</sup> grand cru classé

Moins puissant que par le passé, **Beau-Séjour Bécot** a, sous l'impulsion de Juliette Bécot, acquis une nouvelle dimension plus raffinée et étirée tout en gardant sa générosité de chair. L'augmentation continue de la proportion de cabernets francs (25% aujourd'hui, 40% à terme) dans le vignoble porte ses fruits.

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 61,00 € | 2032-2045 |
| 2019 | 59,50 € | 2025-2038 |
| 2018 | 59,50 € | 2028-2042 |
| 2016 | 83,00 € | 2025-2040 |

## Château La Gaffelière

Éclatante réussite en 2015 de ce grand terroir en contre-bas d'Ausone : précision aromatique, profondeur superlative mais harmonieuse, un grand bravo à MM. Mallet (propriétaire) et Derenoncourt (consultant). Le 2016 mérite 97/100 pour la Revue du Vin de France « *Très mûr, crémeux, le vin commence à distiller un univers aromatique captivant* », et le 2018 noté 99/100 par Vinous (Galloni) « *La Gaffelière 2018 est sans conteste l'un des vins phares du millésime, unique, séduisant et captivant dès la première gorgée. C'est une nouvelle démonstration de grandeur de la part de ce domaine renaissant. Magnifique !* ». Incontestablement, **La Gaffelière** vole depuis 2010 de succès en succès !

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2023 | 63,50 €  | 2030-2042 |
| 2022 | 86,00 €  | 2027-2042 |
| 2020 | 86,00 €  | 2030-2045 |
| 2020 | 172,00 € | le magnum |
| 2019 | 172,00 € | le magnum |
| 2018 | 89,00 €  | 2028-2042 |
| 2016 | 91,50 €  | 2026-2040 |
| 2011 | 75,50 €  | 2021-2033 |



© Clos Fourtet

## Château Quintus

|                      |      |         |           |
|----------------------|------|---------|-----------|
| LE DRAGON DE QUINTUS | 2024 | 25,50 € | 2027-2034 |
| LE DRAGON DE QUINTUS | 2023 | 27,00 € | 2027-2035 |
| LE DRAGON DE QUINTUS | 2022 | 36,00 € | 2026-2032 |
| LE DRAGON DE QUINTUS | 2021 | 24,50 € | 2025-2033 |
| LE DRAGON DE QUINTUS | 2020 | 35,00 € | 2025-2035 |
| LE DRAGON DE QUINTUS | 2018 | 34,50 € | 2022-2030 |
| LE DRAGON DE QUINTUS | 2017 | 30,00 € | 2021-2029 |

## CHÂTEAU QUINTUS

**Quintus** car cinquième vin des domaines Dillon après Haut-Brion et Mission (rouge et blanc), créé en réunissant deux grands crus classés, Tertre-Daugay en 2011 et L'Arrosée en 2012, puis Grand-Pontet en 2021. L'intrusion d'un premier cru classé de la rive gauche en terres saint-émilionnaises était attendue au tournant mais **Quintus** montre dès 2012 un style différent de celui de ses voisins, jouant prioritairement la carte de la finesse et de la douceur tannique, typé plus Margaux que Saint-Émilion. Millésime 2016, noté 95/100 par M. Quarin « *long, suave, sèveux et délicieux, le meilleur jamais fait* ».

**Le Dragon de Quintus**, second vin, est plus infusé qu'extrait, finement boisé, avec un bel équilibre entre le fruit frais et le velours de ses tanins. Un Dragon sapide et sensuel, plus qu'un simple second vin.

| Millésime | Bouteille TTC | Apogée    |
|-----------|---------------|-----------|
| 2024      | 85,00 €       | 2030-2040 |
| 2023      | 91,50 €       | 2030-2042 |
| 2022      | 115,00 €      | 2028-2045 |
| 2021      | 74,50 €       | 2027-2038 |
| 2020      | 99,00 €       | 2028-2042 |
| 2016      | 111,00 €      | 2024-2036 |
| 2014      | 82,50 €       | 2022-2035 |

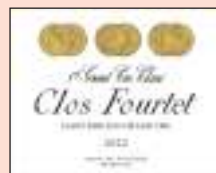


## Clos Fourtet

1<sup>er</sup> grand cru classé

Conseillé par M. Derenoncourt, **Clos Fourtet** démontre avec régularité et sans ostentation que le haut du plateau de Saint-Émilion peut produire d'aussi grands vins que le coteau d'Ausone ou celui de Pavie. Sobriété, profondeur, finesse et intensité exemplaires le placent au niveau des stars de l'appellation pour la moitié du prix. Formidable millésime 2019, noté 98/100 (!) par la Revue du Vin de France « *La chair parfaite et l'éclat juste de ce 2019 finissent de convaincre que nous sommes là en présence d'un des plus grands terroirs de Saint-Émilion* », et Coup de cœur pour son 2022.

|      |          |           |
|------|----------|-----------|
| 2024 | 73,50 €  | 2030-2044 |
| 2023 | 99,00 €  | 2030-2048 |
| 2022 | 139,50 € | 2032-2045 |
| 2019 | 125,00 € | 2026-2042 |
| 2010 | 228,00 € | 2022-2045 |
| 2005 | 228,00 € | 2017-2035 |





## Château Troplong-Mondot

### 1<sup>er</sup> grand cru classé

**Troplong-Mondot** et son formidable terroir dominant Saint-Émilion au propre (le château d'eau de la commune jouxte le chai) comme au figuré. Dirigé par Aymeric de Gironde (ex-Pichon-Baron et ex-Cos d'Estournel) et bénéficiant des généreux investissements du réassureur SCOR depuis 2016, **Troplong-Mondot** brille de mille feux, avec des vins toujours frais, sapides et raffinés en dépit de leur grande concentration.

## Château Canon

### 1<sup>er</sup> grand cru classé

Acheté en 1996 par le groupe Chanel (également à Rauzan-Ségla), **Canon** a nécessité une restauration complète des vignes comme de l'outil chai/cuvier. Depuis 2008, **Canon** justifie pleinement son statut de 1<sup>er</sup> grand cru classé, ses vins brillants et racés puisent leur énergie dans les cabernets francs du haut du plateau calcaire.

## Château Valandraud

### 1<sup>er</sup> grand cru classé

VIRGINIE DE VALANDRAUD

CHÂTEAU VALANDRAUD

Autodidactes, Jean-Luc Thunevin et son épouse Murielle ont débuté dans le vignoble bordelais en achetant une minuscule parcelle de 0,6 hectares dans le val de Fongaban sous Pavie-Macquin. **Valandraud** n'a pas tardé à faire parler de lui, au point de donner naissance au mouvement des «vins de garage». Désormais doté d'un vignoble de 11 hectares sur les terroirs calcaires plus frais de Saint-Etienne de Lisse (en bordure est de l'appellation) et d'un nouveau chai **bio**climatique, **Valandraud** est un premier grand cru classé à part entière, dans le style hédoniste et gourmand qu'il partage avec Troplong-Mondot.

Riche en couleur, toujours délicieux sur une structure tannique élégante, **Virginie de Valandraud** fait mentir ceux qui pensent que les seconds vins n'ont pas d'âme...

## L'If

Petit domaine situé à proximité de Troplong-Mondot et Valandraud, acquis en 2009 par Jacques Thienpont (déjà propriétaire du Ch. Le Pin), **L'If** est une cuvée aussi exceptionnelle que confidentielle (6 hectares) !

## La Mondotte

### 1<sup>er</sup> grand cru classé

**La Mondotte** est devenu premier grand cru classé en 2012, juste récompense de 20 ans d'efforts de M. Von Neipperg (Canon-La Gaffelière, Clos de l'Oratoire) sur ce petit vignoble de 4,5 ha jouxtant Troplong-Mondot. Un très grand Saint-Émilion, charnu, intense et pénétrant, mais à la production confidentielle. Le 2021 est coup de cœur de la Revue du Vin de France.

## Château Figeac

### 1<sup>er</sup> grand cru classé A

Sur un sous-sol de graves profondes (alluvions de l'Isle), **Figeac** a fort logiquement opté pour un encépagement plus médocain que libournais : 70% cabernet (moitié sauvignon et moitié franc), 30% merlot. D'où un naturel, une fraîcheur et une distinction sans pareils à Saint-Émilion. Le dernier classement 2022 a corrigé à juste titre l'omission du précédent en accordant à **Figeac** le titre de 1<sup>er</sup> grand cru classé A.

| Millésime   | Bouteille TTC   | Apogée    |
|-------------|-----------------|-----------|
| <b>2024</b> | <b>101,50 €</b> | 2032-2042 |
| <b>2023</b> | <b>121,00 €</b> | 2032-2045 |
| <b>2019</b> | <b>87,00 €</b>  | 2025-2040 |
| <b>2015</b> | <b>117,00 €</b> | 2023-2040 |

|             |                 |           |
|-------------|-----------------|-----------|
| <b>2023</b> | <b>127,00 €</b> | 2033-2060 |
| <b>2018</b> | <b>148,00 €</b> | 2028-2042 |



|             |                 |           |
|-------------|-----------------|-----------|
| <b>2020</b> | <b>33,50 €</b>  | 2027-2035 |
| <b>2021</b> | <b>106,50 €</b> | 2028-2039 |



|             |                 |           |
|-------------|-----------------|-----------|
| <b>2023</b> | <b>137,50 €</b> | 2030-2048 |
| <b>2022</b> | <b>178,00 €</b> | 2030-2042 |
| <b>2021</b> | <b>148,50 €</b> | 2026-2038 |

|             |                                                                                                     |           |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>2021</b> |  <b>116,00 €</b> | 2027-2038 |
| <b>2016</b> |  <b>254,50 €</b> | 2026-2042 |



|             |                 |           |
|-------------|-----------------|-----------|
| <b>2022</b> | <b>308,00 €</b> | 2030-2048 |
| <b>2021</b> | <b>176,00 €</b> | 2032-2042 |
| <b>2019</b> | <b>229,00 €</b> | 2030-2042 |
| <b>2016</b> | <b>261,00 €</b> | 2026-2046 |
| <b>2015</b> | <b>274,50 €</b> | 2025-2040 |



© Ch. Cheval Blanc

## Château Angélus

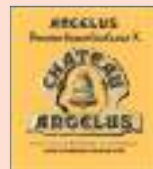
### LE CARILLON D'ANGÉLUS

#### CHÂTEAU ANGÉLUS

Brillant jusque dans les petits millésimes (1992 fut un chef-d'œuvre), **Angélus** est devenu en 20 ans une star mondiale en produisant des vins denses, charnus et supérieurement veloutés tout en demeurant distingués. La grande classe !

**Le Carillon**, second vin, est élaboré dans le même style cossu et distingué qui fait le succès international du cru.

| Millésime   | Bouteille TTC | Apogée    |
|-------------|---------------|-----------|
| <b>2022</b> | 108,00 €      | 2030-2044 |
| <b>2024</b> | 252,00 €      | 2032-2044 |
| <b>2019</b> | 379,00 €      | 2028-2042 |
| <b>2016</b> | 435,00 €      | 2025-2040 |



## Château Cheval Blanc

Ni tout à fait Saint-Émilion, ni vraiment Pomerol, **Cheval Blanc** occupe une place à part au sein de la rive droite, sur le célèbre terroir de graves du plateau de Figeac. Inimitable car ses vins subjuguent dans une alchimie parfaite entre fraîcheur, subtilité et hédonisme, le tout sur des trames tanniques à la fois raffinées et fondantes, entre soie et cachemire. Redégusté en février 2025 par Vinous (Martin), le 2015 a été noté 98/100 « *Sublime au nez, d'une profondeur réelle et d'une puissance insistante suggérant qu'il vieillira avec panache. Sérieux et captivant du début à la fin, c'est un des vins du millésime* ». Disponible en caisse bois d'origine d'une bouteille.

|             |           |           |
|-------------|-----------|-----------|
| <b>2020</b> | 642,50 €  | 2032-2050 |
| <b>2015</b> | 960,00 €  | 2027-2045 |
| <b>2014</b> | 1196,00 € | le magnum |



## Château Ausone

### LA CHAPELLE D'AUSONE

#### CHÂTEAU AUSONE

**Ausone** exprime magistralement la gloire du cabernet franc sur coteau calcaire. Alain Vauthier, aujourd'hui épaulé par ses enfants, a toujours géré les 7 ha d'**Ausone** comme un (très) grand cru bourguignon : rang par rang voire pied par pied. Impossible de résister à la complexité indicible du bouquet d'**Ausone**, floral et fruité, épicé et réglissé, comme à sa longueur inouïe en bouche.

Son rare second vin (moins de 500 caisses par an), **La Chapelle d'Ausone**, provient des jeunes vignes d'Ausone et dispose d'une capacité de vieillissement pratiquement aussi remarquable que celle du grand vin.

|               |          |           |
|---------------|----------|-----------|
| <b>2020</b> 🍷 | 142,50 € | 2030-2045 |
| <b>2023</b> 🍷 | 606,00 € | 2032-2048 |
| <b>2020</b> 🍷 | 721,50 € | 2032-2050 |



© Vendanges au Ch. Ausone

## MAGNUMS DE LÉGENDE

Nous gageons que les vins ci-dessous entrерont dans la légende quand ils parviendront à leur apogée. Nous vous les proposons ici en magnums car le vieillissement en grand volume est meilleur, et parce que les émotions sont encore plus grandes quand elles sont partagées.

|                            |      |                      |           |
|----------------------------|------|----------------------|-----------|
| Château D'YQUEM            | 2022 | Sauternes            | 752,00 €  |
| Château DALEM              | 2020 | Fronsac              | 42,00 €   |
| Domaine DE LA              | 2023 | Côtes de Castillon   | 76,00 €   |
| Château CHASSE-SPLEEN      | 2022 | Moulis               | 66,00 €   |
| Château SOCIANDO-MALLET    | 2018 | Haut-Médoc           | 76,00 €   |
| Domaine DE CHEVALIER       | 2023 | Pessac-Léognan rouge | 129,00 €  |
| Château HAUT-BAILLY        | 2020 | Pessac-Léognan rouge | 230,00 €  |
| Château SMITH-HAUT-LAFITTE | 2022 | Pessac-Léognan rouge | 292,00 €  |
| Château MARQUIS D'ALESME   | 2023 | Margaux              | 79,00 €   |
| Château MARGAUX            | 2009 | Margaux              | 1796,00 € |
| Château BRANAIRE-DUCRU     | 2023 | Saint-Julien         | 92,00 €   |
| Château LÉOVILLE-POYFERRÉ  | 2022 | Saint-Julien         | 225,00 €  |
| Château DUHART-MILON       | 2022 | Pauillac             | 145,00 €  |
| Château CLERC MILON        | 2018 | Pauillac             | 180,00 €  |
| Château LYNCH-BAGES        | 2022 | Pauillac             | 260,00 €  |
| Château PICHON-BARON       | 2023 | tPauillac            | 281,00 €  |
| Château HAUT-MARBUZET      | 2022 | Saint-Estèphe        | 92,00 €   |
| Château CALON-SÉGUR        | 2022 | Saint-Estèphe        | 282,00 €  |
| Château COS D'ESTOURNEL    | 2023 | Saint-Estèphe        | 317,00 €  |
| Château GAZIN              | 2020 | Pomerol              | 150,00 €  |
| Château CLINET             | 2023 | Pomerol              | 165,00 €  |
| VIEUX-Château-CERTAN       | 2022 | Pomerol              | 680,00 €  |
| Château LA DOMINIQUE       | 2022 | Saint-Émilion        | 107,00 €  |
| Château LA GAFFELIÈRE      | 2019 | Saint-Émilion        | 172,00 €  |
| Château LA GAFFELIÈRE      | 2020 | Saint-Émilion        | 172,00 €  |
| Château CHEVAL BLANC       | 2014 | Saint-Émilion        | 1196,00 € |

Chaque magnum est logé individuellement dans sa caisse bois d'origine étampée du Château.



Couvrant 5 appellations régionales (Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Chalonnais et Mâconnais) sur plus de 200 km de distance, la Bourgogne est unifiée par ses deux cépages de prédilection : le pinot noir pour les rouges et le chardonnay pour les blancs. Extraordinairement morcelé, 6,5 ha par domaine en moyenne, le vignoble bourguignon bénéficie d'un classement uniquement lié à la qualité du terroir avec, par ordre croissant, les appellations communales, les premiers crus - souvent liés à un lieu-dit - et les grands crus au nombre de 39 (7 à Chablis, 24 en Côte de Nuits, 8 en Côte de Beaune). La hiérarchie bourguignonne est dominée par la Côte de Nuits (patrie du pinot noir) et la Côte de Beaune (patrie du chardonnay). Le formidable engouement pour les vins de Bourgogne Aujourd'hui, et noté une étoile dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

Bourgogne dans le Monde entier et l'étrouette de la production (4% de la production totale française) expliquent les niveaux de prix élevés atteints par les meilleurs crus. Dont la Romanée-Conti, le vin le plus cher au Monde.

## Domaine Pommier

Isabelle et Denis Pommier ont débuté en 1990 avec seulement 2 ha. Ils ont pas à pas progressé, dans la constitution de leur vignoble (aujourd'hui 16 ha) comme dans leurs pratiques culturales (travail des sols, ébourgeonnage, vendanges toujours manuelles, certifié **bio** à partir du millésime 2014). Leurs vins, vinifiés et élevés sous bois pour Croix aux Moines et les 1<sup>ers</sup> crus, ont une richesse et une amplitude qui tranchent avec l'extrême vivacité habituelle des Chablis. Domaine en pleine progression, élu «Vigneron de l'année 2023» par Bourgogne Aujourd'hui, et noté une étoile dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

Millésime      Bouteille TTC      Apogée



### Petit-Chablis

HAUTÉRIVIEN

2023 19,50 € 2025-2029

### Chablis

VILLAGE

2025 24,00 € 2027-2035

CROIX AUX MOINES VILLAGE

2023 26,50 € 2026-2033

CÔTE DE LÉCHET 1<sup>ER</sup> CRU

2024 33,00 € 2027-2037

CÔTE DE LÉCHET 1<sup>ER</sup> CRU

2021 34,50 € 2025-2035

TROESMES 1<sup>ER</sup> CRU

2023 33,00 € 2027-2038

FOURCHAUME 1<sup>ER</sup> CRU

2023 41,00 € 2028-2040

FOURCHAUME 1<sup>ER</sup> CRU

2021 42,50 € 2026-2038

### Bourgogne

PINOT NOIR

2022 24,00 € 2025-2032

## Domaine Didier Amiot

Suite au partage du domaine Pierre Amiot avec son frère Jean-Louis en 2020, Didier Amiot créa son domaine de 3,2 ha sur Gevrey, Morey et Chambolle, qu'il mit aussitôt en conversion **biologique** (certification attendue en 2023). Le fil rouge de Didier Amiot est de produire des vins toujours séduisants, au fruité spontané, charnus avec des textures soyeuses. Contrat parfaitement rempli en 2021 dès son deuxième millésime.



### Gevrey-Chambertin

VILLAGE

2021 59,50 € 2025-2035

AUX COMBOTTES 1<sup>ER</sup> CRU

2021 119,00 € 2030-2042

### Morey-Saint-Denis

VILLAGE

2021 51,50 € 2025-2033

### Chambolle-Musigny

LES CHATELOTS 1<sup>ER</sup> CRU

2021 117,50 € 2028-2040



## Domaine Camille Thiriet

Après avoir fait ses armes chez Nicolas Potel, Camille Thiriet s'est lancée en 2022 en créant son domaine avec 6 ha de vignes à Corgoloin, commune de la Côte de Nuits en bordure de la Côte de Beaune. Son objectif est clair : cultiver et vinifier façon grands crus des vins d'appellations secondaires (la gamme comprend 6 Bourgognes et 7 Côtes de Nuits Villages). Élaborés avec intuition et sensibilité, ses micro-cuvées –rarement plus de 4 barriques– sont des pépites enthousiasmantes qui se démarquent par un équilibre et une précision rares. Elles révèlent toute la valeur et la richesse des terroirs du sud de la Côte de Nuits. Domaine promu une étoile dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France « *Une adresse à suivre de près* ».



### Bourgogne

ALIGOTÉ DU JARDIN

2023 🍷 38,00 € 2026-2032

CHARDONNAY CUVÉE CONFIDENTIELLE

2024 🍷 46,50 € 2027-2035

### Bourgogne Côte d'Or

EN LA PLACE

2024 🍷 37,50 € 2028-2035

EN LA PLACE

2023 🍷 37,50 € 2026-2035

### Côte de Nuits Villages

LA MONTAGNE

2023 🍷 66,00 € 2028-2038

CLOS MAGNY

2024 🍷 79,50 € 2028-2042

## Domaine Michel Magnien

Frédéric Magnien (fils de Michel) fait partie de cette nouvelle génération de vignerons qui ont réveillé leur domaine familial. Depuis 2015 (conversion en **bio** et **biodynamie**, abandon des fûts neufs et introduction de jarres en terre cuite dans l'élevage...), les vins du domaine ont magnifiquement progressé en charme, précision et finesse aromatique. Ceci sans se départir de la couleur et de la richesse qui sont la signature coutumière des vins du domaine. Entré dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.



### Bourgogne Côte d'Or

2020 🍷 26,50 € 2024-2030

### Gevrey-Chambertin

LES CAZETIERS 1<sup>ER</sup> CRU

2018 🍷 124,00 € 2028-2040

### Chambolle-Musigny

LES SENTIERS 1<sup>ER</sup> CRU

2018 🍷 102,50 € 2026-2036

### Clos Saint-Denis

GRAND CRU

2019 🍷 323,00 € 2030-2045

Situé sur la partie nord de la Côte de Nuits, le domaine Michel Magnien est à la tête d'un patrimoine exceptionnel, 18 ha répartis en 23 parcelles sur les tout meilleurs climats de Gevrey (Charmes-Chambertin, Cazetiers...), Morey (Clos Saint-Denis, Clos de la Roche...) et Chambolle (Sentiers...). « *Des vins d'une grande régularité, qui font du domaine l'une des valeurs sûres de la Côte de Nuits* » pour la guide Hachette.



© Clos des Lambrays

## Domaine Jean Fournier

Chef de file de l'appellation Marsannay, le domaine Fournier donne à l'amateur l'occasion, aujourd'hui rare, d'acquiescer à prix contenus de grands pinots du nord de la Côte de Nuits. Fort de 21 ha dont 17 ha à Marsannay, ce domaine produit des vins enthousiasmants, à la robe profonde, charnus et intenses, toujours sur le fil entre richesse et fraîcheur, gourmandise et finesse. Noté une étoile dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

### Bourgogne Aligoté

SAINT-URBAIN

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2024 22,00 € 2027-2032

### Bourgogne Côte d'Or

PINOT NOIR

2023 22,00 € 2026-2033

PINOT NOIR

2022 22,50 € 2025-2033

### Marsannay

LE CHAPITRE VILLAGE

2023 30,50 € 2028-2038

LES LONGEROIES VILLAGE

2024 35,00 € 2028-2039

LES LONGEROIES VILLAGE

2021 34,00 € 2025-2033

TROIS TERRES VIEILLES VIGNES VILLAGE

2024 56,50 € 2029-2042

TROIS TERRES VIEILLES VIGNES VILLAGE

2022 57,00 € 2027-2040

TROIS TERRES VIEILLES VIGNES VILLAGE

2021 51,00 € 2027-2036

**Le Chapitre**, dernière-née de la gamme, est la cuvée la plus minérale, crayeuse et longiligne, aux arômes très purs de violette. **Les Longeroies** constitue l'ADN du Domaine Fournier, puisque ce climat regroupe plus d'un quart de ses vignes. La cuvée **Trois Terres** est une sélection des vieilles vignes de ses trois meilleures parcelles à Marsannay : Es Chezots, Longeroies et Clos du Roy (ces trois climats seront classés 1er cru à partir de 2026). La revue Bourgogne Aujourd'hui a noté 94/100 Trois Terres 2022 « *le vin est complet : dense, concentré, charnu, juteux, long et harmonieux. Grand vin de garde !* ».

### Fixin

VILLAGE

2024 39,50 € 2028-2038

### Gevrey-Chambertin

VILLAGE

2024 57,00 € 2028-2040

VILLAGE

2021 52,50 € 2025-2036

VILLAGE

2020 57,00 € 2024-2036

### Clos Vougeot

LE GRAND MAUPERTUI GRAND CRU

2021 185,00 € 2030-2041

LE GRAND MAUPERTUI GRAND CRU

2020 199,00 € 2032-2045





## Domaine Laurent Roumier

Si le domaine Georges Roumier est un des plus connus en Côte de Nuits, le domaine Laurent Roumier brille au contraire par sa discrétion. Pourtant, Laurent Roumier est un des petits-fils de Georges, à la tête d'un beau patrimoine viticole, 12 ha de vieilles vignes (40 ans) quasi exclusivement sur Chambolle-Musigny, conduites sans engrais ni désherbant. Ses vins savent être gourmands tout en restant fins et distingués, avec un élevage savamment dosé. Prix des plus raisonnables (pour l'appellation).

### Hautes Côtes de Nuits

LA POIRELOTTE

2022 31,50 € 2025-2032

### Chambolle-Musigny

VILLAGE

2022 66,00 € 2027-2038

### Clos Vougeot

GRAND CRU

2022 150,50 € 2030-2045

GRAND CRU

2021 137,00 € 2030-2042



## Domaine des Lambrays

Grand cru en quasi-monopole, le Clos des Lambrays est l'un des terroirs les mieux exposés de la Côte de Nuits, associant la puissance d'un Chambertin avec le velouté d'un Bonnes-Mares. Propriété L.V.M.H. depuis 2014, noté trois étoiles dans le guide 2027 Revue du Vin de France.

### Clos des Lambrays

GRAND CRU

2022 557,00 € 2032-2045

Sommet de la Côte de Nuits en 2022, méritant 100/100 pour la Revue du Vin de France « *Vin parfumé d'une incroyable délicatesse de texture, intense et pointilliste jusque dans le travail d'orfèvre de ses tanins : un vin d'esprit, dont l'empreinte distinguée vous accompagne longtemps* ».



## Domaine de l'Arlot

Propriété d'AXA Millésimes depuis 1987, le domaine de l'Arlot s'étend sur 15 ha répartis entre Nuits-Saint-Georges (Prémeaux) et Vosne-Romanée. Domaine d'excellence, produisant des blancs précis parmi les plus intenses de la Côte de Nuits, mais aussi des rouges denses sur des structures ciselées, simultanément charnus et délicats. Noté une étoile dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

### Nuits-Saint-Georges

CLOS DE L'ARLOT 1<sup>ER</sup> CRU BLANC

2024 109,00 € 2028-2040

CLOS DE L'ARLOT 1<sup>ER</sup> CRU BLANC

2023 109,00 € 2028-2038

CLOS DE L'ARLOT 1<sup>ER</sup> CRU BLANC

2022 109,00 € 2026-2038

### Nuits-Saint-Georges

CLOS DU CHAPEAU VILLAGE

2023 37,50 € 2028-2036

CLOS DE L'ARLOT 1<sup>ER</sup> CRU

2024 94,00 € 2030-2044

CLOS DES FORÊTS SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU

2023 95,00 € 2032-2045

### Vosne-Romanée

LES SUCHOTS 1<sup>ER</sup> CRU

2024 164,00 € 2032-2044

LES SUCHOTS 1<sup>ER</sup> CRU

2023 169,00 € 2029-2042

LES SUCHOTS 1<sup>ER</sup> CRU

2022 189,50 € 2028-2045

### Romanée Saint-Vivant

GRAND CRU

2024 618,50 € 2034-2050





© Caveau Domaine Arlaud

## Domaine Arlaud

Beau domaine de 15 ha entre Gevrey, Morey et Chambolle-Musigny, sous la conduite de Cyprien Arlaud jeune vigneron parmi les plus doués de la Côte de Nuits (élu Président de l'association des Climats de Bourgogne). Ses vins, en **bio** dynamie depuis 2010, complets et délicieux, ont une franchise, une volupté de texture et une élégance aromatique rares. Les plus récents millésimes attestent de progrès remarquables, ce domaine vise clairement l'excellence. Promu trois étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



|                                  |      |          |           |  |
|----------------------------------|------|----------|-----------|--|
| <b>Bourgogne</b>                 |      |          |           |  |
| RONCEVIE                         | 2024 | 28,00 €  | 2027-2034 |  |
| RONCEVIE                         | 2023 | 28,00 €  | 2027-2037 |  |
| <b>Gevrey-Chambertin</b>         |      |          |           |  |
| VILLAGE                          | 2024 | 64,00 €  | 2029-2040 |  |
| <b>Morey-Saint-Denis</b>         |      |          |           |  |
| AUX CHÉSEAUX 1 <sup>ER</sup> CRU | 2024 | 92,00 €  | 2028-2038 |  |
| AUX CHÉSEAUX 1 <sup>ER</sup> CRU | 2023 | 92,00 €  | 2030-2040 |  |
| <b>Chambolle-Musigny</b>         |      |          |           |  |
| LES NOIROTS 1 <sup>ER</sup> CRU  | 2024 | 147,00 € | 2030-2042 |  |
| <b>Charmes-Chambertin</b>        |      |          |           |  |
| GRAND CRU                        | 2024 | 248,00 € | 2030-2045 |  |
| GRAND CRU                        | 2023 | 248,00 € | 2031-2045 |  |
| GRAND CRU                        | 2022 | 244,00 € | 2032-2044 |  |
| GRAND CRU                        | 2021 | 227,00 € | 2030-2044 |  |
| <b>Clos de la Roche</b>          |      |          |           |  |
| GRAND CRU                        | 2024 | 265,00 € | 2032-2045 |  |
| GRAND CRU                        | 2021 | 251,50 € | 2030-2044 |  |

## Château de la Tour

Possédant la plus grande parcelle (6 ha) du Clos Vougeot et seul producteur vinifiant et élevant ses vins à l'intérieur du Clos, le Château de la Tour est le dépositaire de la tradition du Clos Vougeot. Toujours vinifiés non éraflés, ses vins (certifiés **bio** à partir du millésime 2021) sont puissants, structurés et de longue garde. Noté deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.



|                           |      |          |           |  |
|---------------------------|------|----------|-----------|--|
| <b>Clos Vougeot</b>       |      |          |           |  |
| CUVÉE CLASSIQUE GRAND CRU | 2023 | 191,00 € | 2032-2044 |  |
| CUVÉE CLASSIQUE GRAND CRU | 2022 | 198,00 € | 2030-2042 |  |
| CUVÉE CLASSIQUE GRAND CRU | 2021 | 176,50 € | 2031-2042 |  |



## Domaine Pierre Labet

François Labet, propriétaire du Château de la Tour à Vougeot, gère avec un égal talent le domaine familial (10 ha à Beaune et Gevrey). Il y applique les mêmes principes qualitatifs : agriculture **biologique**, vendange non-éraflée, élevages longs (deux hivers minimum). Loin d'être le domaine le plus médiatique, mais un choix avisé pour les connaisseurs, selon Bourgogne Aujourd'hui : « *A saisir d'urgence, tant la qualité des vins brille par sa régularité depuis très longtemps* ».



### Gevrey-Chambertin

|                         |      |  |         |           |
|-------------------------|------|--|---------|-----------|
| VIEILLES VIGNES VILLAGE | 2024 |  | 70,00 € | 2028-2038 |
| VIEILLES VIGNES VILLAGE | 2023 |  | 71,00 € | 2028-2038 |
| VIEILLES VIGNES VILLAGE | 2022 |  | 74,50 € | 2027-2038 |
| VIEILLES VIGNES VILLAGE | 2020 |  | 74,50 € | 2026-2035 |

### Beaune

|                                |      |  |         |           |
|--------------------------------|------|--|---------|-----------|
| COUCHERIAS 1 <sup>ER</sup> CRU | 2024 |  | 70,00 € | 2028-2038 |
| COUCHERIAS 1 <sup>ER</sup> CRU | 2023 |  | 73,50 € | 2026-2036 |
| COUCHERIAS 1 <sup>ER</sup> CRU | 2020 |  | 75,00 € | 2026-2036 |

## Domaine Nicolas Rossignol

Fort d'un superbe patrimoine végétal sur les meilleurs climats de Volnay et Pommard, le jeune Nicolas Rossignol a entrepris en 1997 de produire, en s'inspirant des principes de la **biodynamie**, des vins sensibles, purs et élancés, dans le grand style bourguignon mais avec une touche de modernité leur conférant profondeur, grâce et séduction. Riches et savoureux, ses vins rallient tous les suffrages, à commencer par ceux de M. Bettane : « *Nicolas Rossignol est certainement dans sa génération un des talents les plus prometteurs de la Côte de Beaune. On s'approche ici au plus près de la quintessence de la Côte de Beaune* ».



### Bourgogne rouge

|             |      |  |         |           |
|-------------|------|--|---------|-----------|
| L'HÉRITIÈRE | 2022 |  | 35,00 € | 2026-2033 |
|-------------|------|--|---------|-----------|

L'Héritière est la grande cuvée de Bourgogne de Nicolas Rossignol, provenant de vignes centenaires (plantées en 1922) sous le château de Pommard. Matière intense, tanins riches et mûrs, un vrai pinot fin d'antan.

### Pommard

|                                    |      |  |         |           |
|------------------------------------|------|--|---------|-----------|
| CHARMOTS 1 <sup>ER</sup> CRU       | 2022 |  | 77,50 € | 2027-2038 |
| LES JAROLIÈRES 1 <sup>ER</sup> CRU | 2020 |  | 99,00 € | 2026-2040 |

### Volnay

|                               |      |  |         |           |
|-------------------------------|------|--|---------|-----------|
| FRÉMIETS 1 <sup>ER</sup> CRU  | 2022 |  | 84,50 € | 2028-2042 |
| FRÉMIETS 1 <sup>ER</sup> CRU  | 2020 |  | 77,00 € | 2026-2036 |
| CAILLERET 1 <sup>ER</sup> CRU | 2018 |  | 99,00 € | 2025-2038 |

### Vieilles Vignes

Contrairement aux mentions obligatoires (degré d'alcool, AOP...), la mention «**Vieilles Vignes**» était jusqu'à présent laissée à la libre interprétation des vignerons.

Pour lever toute ambiguïté (et lutter contre des assertions trompeuses), le Comité national des vins AOP a adopté la définition proposée par l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) : pour revendiquer la mention «Vieilles Vignes» sur l'étiquette, un vin doit provenir de **parcelles composées au minimum de 85% de vignes de 35 ans ou plus**.



© Bouteilles Domaine André

## Domaine Françoise André

En 2010, l'arrivée de Lauriane André (belle-fille de Françoise) a insufflé un nouvel élan au domaine familial : 7,5 ha autour de la célèbre colline de Corton. Cette jeune vigneronne avait des idées bien arrêtées : conversion à la **biodynamie** (acquise à partir de 2012), limitation des rendements, tri soigné des raisins, aucun levurage, usage modéré des fûts neufs (30% maxi). Pour Bourgogne Aujourd'hui « *ses vins figurent déjà parmi ce que la Côte de Beaune peut donner de meilleur* ». Il faut dire que ses modèles sont Patrick Bize et Jean-François Coche-Dury...

### BRavo !

**Lauriane André** a obtenu le titre de vigneronne de l'année en Bourgogne dans le guide Hachette 2023 « *le domaine Françoise André s'affirme comme une signature incontournable en Côte de Beaune* ».

### Pernand-Vergelesses

|                                   |      |  |         |           |
|-----------------------------------|------|--|---------|-----------|
| LES PINS VILLAGE                  | 2024 |  | 29,00 € | 2027-2034 |
| LES PINS VILLAGE                  | 2022 |  | 31,00 € | 2025-2033 |
| Sous FRÉTILLE 1 <sup>ER</sup> CRU | 2024 |  | 42,00 € | 2026-2035 |
| Sous FRÉTILLE 1 <sup>ER</sup> CRU | 2021 |  | 43,00 € | 2025-2035 |

### Beaune

|                               |      |  |         |           |
|-------------------------------|------|--|---------|-----------|
| BÉLISSAND 1 <sup>ER</sup> CRU | 2021 |  | 43,00 € | 2026-2038 |
|-------------------------------|------|--|---------|-----------|

### Corton-Charlemagne

|           |      |  |          |           |
|-----------|------|--|----------|-----------|
| GRAND CRU | 2021 |  | 156,00 € | 2028-2042 |
|-----------|------|--|----------|-----------|

### Corton

|                        |      |  |          |           |
|------------------------|------|--|----------|-----------|
| LES RENARDES GRAND CRU | 2022 |  | 123,00 € | 2030-2042 |
|------------------------|------|--|----------|-----------|

### Chorey-les-Beaune

|                  |      |  |         |           |
|------------------|------|--|---------|-----------|
| TUE-BŒUF VILLAGE | 2024 |  | 26,00 € | 2027-2034 |
|------------------|------|--|---------|-----------|

### Savigny-les-Beaune

|                                    |      |  |         |           |
|------------------------------------|------|--|---------|-----------|
| LES NARBANTONS 1 <sup>ER</sup> CRU | 2024 |  | 39,00 € | 2028-2036 |
|------------------------------------|------|--|---------|-----------|

### Beaune

|                      |      |  |         |           |
|----------------------|------|--|---------|-----------|
| MONTÉE ROUGE VILLAGE | 2024 |  | 30,00 € | 2027-2035 |
| MONTÉE ROUGE VILLAGE | 2022 |  | 30,00 € | 2026-2033 |

### Pommard

|                        |      |  |         |           |
|------------------------|------|--|---------|-----------|
| LES VAUMURIENS VILLAGE | 2020 |  | 51,00 € | 2026-2036 |
|------------------------|------|--|---------|-----------|

Millésime      Bouteille TTC      Apogée



Choisissez vos vins en toute liberté.  
Toutes les bouteilles, de toutes les appellations et de tous les formats,  
peuvent être commandées dans la quantité de votre choix,  
sans frais de panachage.



## Domaine Luc et Lise Pavelot

Avec 10 ha dans la combe de Pernand-Vergelesses, Luc et sa sœur Lise présentent la meilleure facette de la Bourgogne : viticulture **bio** réfléchie dans le respect de la tradition viticole (vendanges manuelles en paniers d'osier, levures naturelles, vinifications 30% à 50% en grappes entières, etc.) avec les outils et les acquis de l'œnologie d'aujourd'hui (tri sur table vibrante, sulfitage précis de la vendange, macération préfermentaire, etc.) et surtout des tarifs à l'opposé de la spéculation ambiante. Leurs blancs et rouges sont des modèles où le style, l'équilibre et la pureté aromatique sont primordiaux.

**Pernand-Vergelesses**  
VILLAGE BLANC  
SOUS-FRÉTILLE 1<sup>ER</sup> CRU BLANC

**Corton-Charlemagne**  
GRAND CRU BLANC

**Pernand-Vergelesses**  
VILLAGE

LES FICHOTS 1<sup>ER</sup> CRU

EN CARADEUX 1<sup>ER</sup> CRU

EN CARADEUX 1<sup>ER</sup> CRU

ÎLE DES VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU

ÎLE DES VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU

**Corton**

GRAND CRU

GRAND CRU

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2024 31,00 € 2027-2034

2024 50,00 € 2028-2038

2024 130,50 € 2032-2044

2023 29,50 € 2026-2033

2023 34,50 € 2028-2035

2024 36,00 € 2028-2036

2023 37,50 € 2028-2038

2024 42,50 € 2030-2042

2023 44,00 € 2028-2038

2024 82,50 € 2029-2040

2023 79,50 € 2030-2043

### BRAVO !

Le domaine Pavelot est noté une étoile dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France, avec un commentaire des plus élogieux « *Tous ces vins sont intenses, parfumés, avec une densité de fruit incroyable. De pures merveilles à mettre en cave avec un rapport prix-plaisir exceptionnel* ».

En effet, les notes sont incroyablement élevées pour des vins de Bourgogne à ce niveau de prix :

Pernand-Vergelesses Village blanc : 92/100 en 2024

Pernand-Vergelesses Sous-Frétille 1<sup>er</sup> cru blanc : 93/100 en 2024

Pernand-Vergelesses Village rouge : 92/100 en 2023

Pernand-Vergelesses Les Fichots 1<sup>er</sup> cru rouge : 93/100 en 2023

Pernand-Vergelesses En Caradeux 1<sup>er</sup> cru rouge : 94/100 en 2024

Pernand-Vergelesses Île des Vergelesses 1<sup>er</sup> cru rouge : 95/100 en 2023, 95/100 et Coup de cœur en 2024.

## Domaine Trouillet

C'est William Trouillet (5ème génération) qui gère aujourd'hui le domaine familial de 19,5 ha, réparti sur les meilleures appellations du mâconnais : Mâcon-Soltré, Pouilly-Fuissé, Pouilly Loché, Pouilly Vinzelles et Saint-Véran. Avec comme ligne directrice la volonté de produire de grands blancs à la minéralité affirmée mais toujours lovés dans une chair ample et dense. Des vins généreux et immédiatement séducteurs, au rapport qualité-prix-plaisir garanti !

### Saint-Véran

NORD-SUD VILLAGE BLANC

Cette cuvée s'appelle **Nord-Sud** car provenant de deux parcelles, une au nord et l'autre au sud de Saint-Véran.

### Pouilly-Fuissé

VIEILLES VIGNES VILLAGE BLANC

AUX CHAILLOUX 1<sup>ER</sup> CRU BLANC

La cuvée **Vieilles Vignes** est un assemblage de vignes de 40 à 60 ans sur des terroirs argilo-calcaires (Soltré-Pouilly). Le 1<sup>er</sup> cru **Aux Chailloux** est la cuvée étendard du domaine, leur vin le plus gras et riche car issu d'un sol profond de marnes et d'argiles.



2023 19,50 € 2024-2030

2023 27,00 € 2025-2033

2022 33,50 € 2025-2035



© Table de tri Domaine Arlot

## Domaine de la Pousse d'Or

La Pousse d'Or fut le domaine phare de la Côte de Beaune, des années 60 jusqu'au décès de M. Gérard Potel en 1996. Après une reprise difficile, la Pousse d'Or retrouve depuis 2009 ses lettres de noblesse en produisant des vins généreux, profonds et complexes, issus de vendanges très mûres. Le domaine s'est agrandi en 2008 avec l'acquisition judicieuse de très belles parcelles sur Chambolle-Musigny (ex-domaine Moine-Hudelot) et Morey-Saint-Denis (ex-domaine Louis Rémy).

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



### Chambolle-Musigny

VILLAGE

2024 67,00 € 2028-2034

VILLAGE

2023 67,00 € 2027-2034

VILLAGE

2022 69,00 € 2027-2035

VILLAGE

2020 59,00 € 2026-2035

LES GROSEILLES 1<sup>ER</sup> CRU

2024 109,50 € 2030-2036

LES GROSEILLES 1<sup>ER</sup> CRU

2023 109,50 € 2030-2037

LES GROSEILLES 1<sup>ER</sup> CRU

2021 102,00 € 2027-2037

### Bonnes Mares

GRAND CRU

2022 345,00 € 2032-2045

### Corton

CLOS DU ROI GRAND CRU

2024 95,00 € 2032-2040

CLOS DU ROI GRAND CRU

2023 98,00 € 2028-2040

### Pommard

LES JAROLIÈRES 1<sup>ER</sup> CRU

2024 74,00 € 2029-2038

LES JAROLIÈRES 1<sup>ER</sup> CRU

2022 78,00 € 2026-2038

LES JAROLIÈRES 1<sup>ER</sup> CRU

2021 68,00 € 2026-2036

### Volnay

EN CAILLERETS 1<sup>ER</sup> CRU

2023 68,50 € 2028-2038

EN CAILLERETS 1<sup>ER</sup> CRU

2022 71,50 € 2028-2038

CLOS DE LA BOUSSE D'OR 1<sup>ER</sup> CRU

2024 79,00 € 2032-2042

CLOS DE LA BOUSSE D'OR 1<sup>ER</sup> CRU

2023 82,50 € 2030-2044

CLOS DES 60 OUVRÉES 1<sup>ER</sup> CRU

2023 87,50 € 2030-2045

CLOS DES 60 OUVRÉES 1<sup>ER</sup> CRU

2022 88,00 € 2029-2045

Volontairement absent de la plupart des guides et sites Internet, l'historique (XVIII<sup>e</sup> siècle) domaine de la Pousse d'Or, fort de ses 7 grands crus et 11 premiers crus, est incontournable parmi les plus grands domaines de la Côte d'Or. Pour Bettane+Desseauve, un des rares critiques autorisés à goûter et commenter les vins de la Pousse d'Or : « *les vins du domaine n'ont jamais cessé de s'orienter vers des touchers de bouche au soyeux incomparable partagés par toute la gamme* ».



## Domaine Jean Chartron

C'est la 5<sup>ème</sup> génération Chartron, Jean-Michel (côté cave) et sa sœur Anne-Laure (côté vignes), qui gère ce domaine historique de Puligny. Avec un patrimoine foncier exceptionnel, 14,5 ha comprenant les meilleures parties (clos) de 3 climats parmi les plus remarquables de la commune : clos La Pucelle 1er cru, clos du Cailleret 1er cru et le clos des Chevaliers à l'intérieur du grand cru Chevalier-Montrachet.

### Rully

|                         |      |   |         |           |
|-------------------------|------|---|---------|-----------|
| MONTMORIN VILLAGE BLANC | 2024 | 🍷 | 24,00 € | 2027-2034 |
| MONTMORIN VILLAGE BLANC | 2023 | 🍷 | 26,00 € | 2025-2030 |
| MONTMORIN VILLAGE BLANC | 2022 | 🍷 | 26,00 € | 2024-2030 |

### Santenay

|                                  |      |   |         |           |
|----------------------------------|------|---|---------|-----------|
| LES PIERRES SÈCHES VILLAGE BLANC | 2024 | 🍷 | 34,00 € | 2027-2035 |
| LES PIERRES SÈCHES VILLAGE BLANC | 2023 | 🍷 | 36,00 € | 2026-2035 |
| LES PIERRES SÈCHES VILLAGE BLANC | 2022 | 🍷 | 36,00 € | 2026-2035 |

### Savigny-lès-Beaune

|               |      |   |         |           |
|---------------|------|---|---------|-----------|
| VILLAGE BLANC | 2024 | 🍷 | 34,00 € | 2027-2035 |
|---------------|------|---|---------|-----------|

### Saint-Aubin

|                                                      |      |   |         |           |
|------------------------------------------------------|------|---|---------|-----------|
| MURGERS DES DENTS DE CHIEN 1 <sup>ER</sup> CRU BLANC | 2024 | 🍷 | 53,00 € | 2028-2036 |
| MURGERS DES DENTS DE CHIEN 1 <sup>ER</sup> CRU BLANC | 2023 | 🍷 | 57,00 € | 2026-2035 |

### Chassagne-Montrachet

|               |      |   |         |           |
|---------------|------|---|---------|-----------|
| VILLAGE BLANC | 2024 | 🍷 | 55,00 € | 2028-2036 |
|---------------|------|---|---------|-----------|

### Puligny-Montrachet

|                                              |      |   |         |           |
|----------------------------------------------|------|---|---------|-----------|
| VILLAGE BLANC                                | 2023 | 🍷 | 63,00 € | 2026-2037 |
| FOLATIÈRES 1 <sup>ER</sup> CRU BLANC         | 2024 | 🍷 | 90,50 € | 2030-2042 |
| FOLATIÈRES 1 <sup>ER</sup> CRU BLANC         | 2023 | 🍷 | 97,50 € | 2028-2040 |
| CLOS DE LA PUCELLE 1 <sup>ER</sup> CRU BLANC | 2024 | 🍷 | 99,00 € | 2030-2042 |
| CLOS DU CAILLERET 1 <sup>ER</sup> CRU BLANC  | 2024 | 🍷 | 99,00 € | 2030-2044 |

### Bâtard-Montrachet

|                 |      |   |          |           |
|-----------------|------|---|----------|-----------|
| GRAND CRU BLANC | 2022 | 🍷 | 366,50 € | 2032-2045 |
|-----------------|------|---|----------|-----------|

### Chevalier-Montrachet

|                 |      |   |          |           |
|-----------------|------|---|----------|-----------|
| GRAND CRU BLANC | 2023 | 🍷 | 496,00 € | 2032-2045 |
| GRAND CRU BLANC | 2022 | 🍷 | 496,00 € | 2032-2045 |

Millésime      Bouteille TTC      Apogée



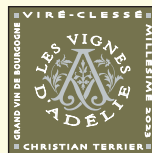
## Domaine Les Vignes d'Adélie

Petit-fils et fils de vigneron, Christian Terrier crée son domaine à Clessé en 2009, en rachetant 16 hectares de beaux terroirs de 'cray' (calcaires à cailloux blancs) si favorables au Chardonnay. Avec sa fille Adélie, ils privilégient des méthodes naturelles (labour, traitements biologiques...) et une vinification traditionnelle (fermentation lente en levures indigènes, filtration légère...). Leurs vins, tout en gourmandise et en allonge, possèdent un charme immédiat, vivifiant et authentique.

### Viré-Clessé

|                    |      |   |         |           |
|--------------------|------|---|---------|-----------|
| VILLAGE BLANC      | 2022 | 🍷 | 16,50 € | 2025-2029 |
| QUINTESSANCE BLANC | 2022 | 🍷 | 19,00 € | 2026-2032 |

Issu de vignes de 50 ans et plus, le « petit » **Viré-Clessé village** est un blanc dynamique, doté « *d'une fraîcheur fruitée à laquelle fait écho une bouche très alerte, longue et équilibrée* » selon le Guide Hachette 2025 pour le 2022. **Quintessence**, élevée 12 mois en fûts de chêne, possède un supplément de chair et d'arômes (citron, coing et chèvrefeuille), avec une élégante pointe acidulée en finale.





© Clos Vougeot en hiver

## Domaine de Villaine

C'est à Bouzeron (premier village au sud de la Côte de Beaune) qu'Aubert de Villaine, emblématique copropriétaire et régisseur de La Romanée-Conti, habite et exerce son métier de vigneron dans son domaine acquis en 1971. Secondé depuis 2003 par son neveu Pierre de Benoist, il y pratique la même viticulture de haute volée qu'à La Romanée-Conti, alliant tradition, franchise, pureté, rigueur et culture **bio**logique (depuis 1986). Merci à M. de Villaine de défendre avec la même passion et le même engagement la Bourgogne d'élite et la Bourgogne artisanale. Promu deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France « *Ces vins représentent l'excellence du Chalonais, et leur qualité n'a jamais été aussi aboutie* ».

### Saint-Aubin

LES PERRIÈRES 1<sup>ER</sup> CRU BLANC

Bourgogne Côte Chalonnaise

LES CLOUX AIMÉ BLANC

### Rully

RABOURCÉ 1<sup>ER</sup> CRU BLANC

LES MARGOTÉS 1<sup>ER</sup> CRU BLANC

MONTPALAIS 1<sup>ER</sup> CRU BLANC

MONTPALAIS 1<sup>ER</sup> CRU BLANC

CLOUX 1<sup>ER</sup> CRU BLANC

1<sup>ER</sup> CRU BLANC

Suite à la faiblesse des rendements en 2021 (gelées d'avril), le domaine de Villaine a décidé d'assembler tous ses climats 1<sup>ers</sup> crus de Rully en une seule cuvée.

### Rully

LES CHAMPS CLOUX 1<sup>ER</sup> CRU

LES CHAMPS CLOUX 1<sup>ER</sup> CRU

LES CHAMPS CLOUX 1<sup>ER</sup> CRU

CLOUX 1<sup>ER</sup> CRU

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2023 55,50 € 2028-2038

2023 31,00 € 2028-2035

2023 54,00 € 2028-2036

2023 54,00 € 2028-2036

2023 54,00 € 2028-2036

2022 55,00 € 2028-2038

2023 54,00 € 2028-2038

2021 55,50 € 2028-2042

2023 53,00 € 2028-2040

2021 49,50 € 2028-2042

2020 56,00 € 2026-2038

2023 53,00 € 2028-2040

### Les records sont faits pour être battus... en Bourgogne !

Une nouvelle transaction viticole hors norme a eu lieu en Bourgogne au printemps 2025.

10 ares, soit 1000 m<sup>2</sup>, du grand cru **Chevalier-Montrachet** appartenant au domaine Vincent Dancer ont été acquises par LVMH au prix de... 11 millions d'euros pour la seule nue-propriété. Ce qui correspond à un montant global (nue-propriété + usufruit) de **120 millions d'euros l'hectare** pour une parcelle d'à peine 2 ouvrées d'un grand cru blanc certes des plus qualitatifs mais moins prestigieux que le Montrachet.

Pour mémoire, le prix d'un hectare des meilleurs terroirs de Pauillac ou Saint-Émilion s'élève au mieux à 3-4 millions d'euros.



Le vignoble du Beaujolais recouvre deux mondes distincts. Celui des Beaujolais nouveaux et Beaujolais-Villages, produisant des vins de soif, légers et de courte garde. Et celui des crus au nord de l'appellation, au nombre de 10 (Morgon, Fleurie, Moulin-à-Vent, Brouilly...), mettant en valeur le fruit, la fraîcheur et la distinction du gamay noir, l'autre grand cépage de la Bourgogne. Il ne faut pas s'y tromper : ces Beaujolais sont de grands vins, aux surprenantes qualités aromatiques et capacités de vieillissement.

## Domaine Paul Janin et Fils

Domaine emblématique de l'appellation Moulin à Vent, connue pour être celle qui, par la complexité et la distinction de ses vins, rivalise le mieux avec les pinots noirs de la Côte d'Or. Fort de 8 ha sur les meilleures parcelles et de vignes très âgées (80 ans pour l'Héritage, plus de 100 ans pour Les Grenieriers), le domaine Janin élabore des vins ambitieux, structurés, toujours denses du fait de très bas rendements (le plus souvent compris entre 20 et 30 hl/ha), à la croisée des chemins entre tradition et modernité, avec d'excellentes capacités de garde sans être trop austères dans leur jeunesse. Noté deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

### Moulin à Vent

LES VIGNES DU TREMBLAY  
HÉRITAGE  
LES GRENIERIS

**Les Vignes du Tremblay** privilégie le plaisir immédiat tandis qu'**Héritage** est bâtie pour la garde. La rare cuvée parcellaire **Les Grenieriers**, produite uniquement dans les plus grandes années, provient du cœur historique du domaine : vignes antérieures à 1914, sol de granit profond et rendements infimes (20hl/ha). Héritage 2023 est Coup de cœur noté 94/100 par la Revue du Vin de France.

Millésime      Bouteille TTC      Apogée



|      |   |         |           |
|------|---|---------|-----------|
| 2023 | 🍷 | 19,00 € | 2026-2033 |
| 2023 | 🍷 | 28,00 € | 2027-2035 |
| 2020 | 🍷 | 36,00 € | 2023-2032 |

## Domaine Louis-Claude Desvignes

La philosophie du domaine Desvignes est simplissime : respecter la tradition. D'où une culture parcellaire, sans désherbants, des vinifications « à l'ancienne » et des élevages longs en cuves ciment uniquement. Pour au final de grands morgons structurés aux trames abouties et subtiles, et une capacité de garde digne des grands. Noté trois étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

### Beaujolais

L'AUBE À JAVERNIÈRES

**L'Aube à Javernières** est un Beaujolais franc, gouleyant sans pour autant manquer de fond, produit sur une parcelle de 0,84 ha en limite de l'appellation Morgon.

### Morgon

LA VOÛTE SAINT-VINCENT  
LA VOÛTE SAINT-VINCENT

Porte-drapeau du domaine, la cuvée **La Voûte Saint-Vincent** est construite sur un fruité gourmand et tendre, n'excluant pas longueur et profondeur.

CHÂTEAU GAILLARD

JAVERNIÈRES

CÔTE DU PY

JAVERNIÈRES AUX PIERRES

JAVERNIÈRES LES IMPÉNITENTS

Ces 4 grands Morgons, tous produits sur la Côte du Py, allient la gourmandise du gamay à une profondeur et une allonge exceptionnelles. Des vins charnus, taillés pour la garde, a fortiori pour le Javernières **Les Impénitents** provenant d'une parcelle de 0,80 ha de vignes centenaires.



|      |   |         |           |
|------|---|---------|-----------|
| 2023 | 🍷 | 12,00 € | 2025-2030 |
|------|---|---------|-----------|

|      |   |         |           |
|------|---|---------|-----------|
| 2025 | 🍷 | 16,00 € | 2027-2032 |
| 2023 | 🍷 | 15,50 € | 2025-2030 |

|      |   |         |           |
|------|---|---------|-----------|
| 2025 | 🍷 | 18,00 € | 2028-2035 |
| 2023 | 🍷 | 24,00 € | 2027-2035 |
| 2023 | 🍷 | 29,00 € | 2028-2038 |
| 2023 | 🍷 | 30,00 € | 2028-2038 |
| 2023 | 🍷 | 69,00 € | 2030-2042 |



Plus long fleuve de France, la Loire possède aussi le record du vignoble le plus étendu (sur près de 1000 km), couvrant sur 4 régions une multitude de climats, de sols, d'appellations (51 à ce jour) et de cépages (24), des contreforts du Massif Central à l'embouchure atlantique. Le Centre-Loire au sud d'Orléans, patrie du sauvignon en blanc (Sancerre, Pouilly-Fumé...) et du pinot noir en rouge (Sancerre...). La Touraine et l'Anjou, où règnent le chenin en blanc (Saumur, Côteaux du Layon, Vouvray...) et le cabernet franc en rouge (Saumur-Champigny, Chinon...). Enfin le Pays Nantais, principalement en blanc avec la folle blanche (Gros Plant...) et le melon (Muscadet...).

## Domaine Lucas Salmon (Muscadet)

Reprenant 10 ha de vignes du domaine familial pour créer son propre domaine, Mickaël Salmon s'est lancé en 2019 avec des idées bien arrêtées : conversion en **bio**, élevage sur lies en contenants adaptés (cuves ciment vitrifié, jarres céramique, œufs en argile, demi-muids en chêne...), sans bâtonnage pour préserver toute la fraîcheur des vins, mise en bouteille sans filtration et sous gaz inerte. Dès ses premiers millésimes, Lucas Salmon fait partie des domaines montants en Muscadet, appellation en plein renouveau. Entré dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France « *Ses cuvées conservent le classicisme et la droiture qui font la grandeur de l'appellation Muscadet, tout en affirmant une approche plus libre et contemporaine* ».

### Vin de France blanc

LE FIEF COGNARD

**Le Fief Cognard** est 100% Folle Blanche, sélection massale de vieilles vignes plantées entre 1949 et 1977, mettant en valeur le dynamisme et la vivacité de ce cépage joliment patiné par un élevage de 10 mois dans des œufs en argile.

### Muscadet Sèvre et Maine

TERROIRS

LES BROSSES

LES ENFERMURES

**Terroirs** provient de 2 parcelles de jeunes vignes (7 et 10 ans), **Les Broses** des vieilles vignes (25 à 75 ans) du clos, **Les Enfermures** est une sélection sur une parcelle plantée en 1950. Ces cuvées sont droites et toniques, avec leurs notes d'agrumes et leur salinité vibrante. De plus, le rapport qualité-prix de ces 3 vins est bluffant !

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2025 19,00 € 2028-2035

2024 11,50 € 2026-2030

2024 14,50 € 2026-2032

2023 26,00 € 2028-2038

## Domaine Aux Moines (Anjou)

Au sein des vins d'Anjou, Savennières est une appellation communale de 150 ha dédiée aux vins blancs (100% chenin) comprenant, comme en Bourgogne, deux appellations parcellaires contiguës : Roche aux Moines (22 ha) et Coulée de Serrant (7 ha). Au cœur de l'appellation Roche aux Moines, l'emblématique domaine Aux Moines (12 ha) brille de mille feux avec de formidables vins blancs secs associant parfaitement étoffe et pureté cristalline, raffinement et énergie minérale. Noté deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.



### Vin de France blanc

LE BERCEAU DES FÉES

Savennières

ROCHE AUX MOINES

Le domaine Aux Moines ne produit que 2 vins. **Le Berceau des Fées** correspond aux jeunes vignes (2ha) du domaine, vinifié et élevé en cuves inox, mis en bouteille non filtré et sans soufre.

**La Roche aux Moines** est leur grande cuvée (10ha), élevée 12 mois en barriques et foudres. Raffiné et d'une énergie minérale éblouissante, c'est un des plus grands vins ligériens qui soient !

2025 23,50 € 2026-2030

2024 40,00 € 2028-2038



## Domaine des Roches Neuves (Anjou)

Chenins cristallins et cabernets francs mûrs, le tout élevé avec maîtrise pour sublimer la pureté et l'identité des jus, entre tension, raffinement et générosité. En blanc comme en rouge, une gamme éblouissante et sans faille, assurément le domaine qui, par son passage en **biodynamie** et ses sélections parcellaires, affiche la plus belle progression qualitative du Val de Loire depuis 2010. Noté trois étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.



### Saumur blanc

#### CLOS DU MOULIN

2016 🍷 30,00 € 2022-2029

#### LES PENTES DU CLOS DE L'ÉCOTARD

2016 🍷 37,00 € 2024-2030

Ci-dessus 3 vins blancs produits sous le nom de **Thierry Germain**, propriétaire des Roches Neuves, ou en partenariat avec son chef de culture **Michel Chevré**.

#### L'ÉCHELIER

2021 🍷 37,50 € 2025-2032

#### L'ÉCHELIER

2020 🍷 38,00 € 2025-2032

#### L'ÉCHELIER

2019 🍷 37,50 € 2021-2029

#### L'ÉCHELIER

2018 🍷 37,00 € 2020-2030

#### L'ÉCHELIER

2017 🍷 37,00 € 2021-2029

#### CLOS ROMANS

2022 🍷 47,00 € 2029-2041

#### CLOS ROMANS

2021 🍷 47,00 € 2028-2039

### Saumur-Champigny

#### TERRES CHAUDES

2017 🍷 19,50 € 2020-2029

#### LA MARGINALE

2020 🍷 26,50 € 2025-2035

#### LA MARGINALE

2017 🍷 26,50 € 2020-2030

#### LA MARGINALE

2015 🍷 25,50 € 2020-2030

#### LA MARGINALE

2013 🍷 23,50 € 2016-2029

#### FRANC DE PIED

2020 🍷 28,00 € 2026-2038

#### CLOS DE L'ÉCHELIER

2021 🍷 30,00 € 2026-2037

#### CLOS DE L'ÉCHELIER

2018 🍷 29,50 € 2024-2033

#### CLOS DE L'ÉCHELIER

2017 🍷 29,50 € 2021-2030

#### LES MÉMOIRES

2021 🍷 33,00 € 2030-2042

### Carton plein !

Depuis son accession en 2015 à la 3ème étoile dans le guide de la Revue du Vin de France, le domaine des Roches Neuves recueille chaque année une avalanche de notes enthousiastes :

- pour ses vins blancs : L'Échelier : 93/100 en 2020, 94/100 en 2017, 2018 et 2019, 95/100 en 2016 et 2021  
Clos Romans : 94/100 en 2020, 95/100 en 2021, 96/100 en 2022
- comme pour ses vins rouges : Terres Chaudes : 93/100 en 2017  
La Marginale : 93/100 en 2013 et 2020, 94/100 en 2015 et 2017  
Franc de Pied : 94/100 en 2020  
Clos de l'Échelier : 94/100 en 2017, 2018 et 2021  
Les Mémoires : 94/100 en 2021



© Vignes du domaine  
des Roches Neuves

## Domaine Les Poète (Centre Loire)

Avec 7 ha répartis sur 28 parcelles tenues comme autant de jardins, Guillaume Sorbe est un orfèvre hors pair. Sur ses deux appellations Quincy et Reuilly de la vallée du Cher, il cisèle des vins formidables, blancs (sauvignon) et rouges (pinot noir), des vins d'esthète tout à la fois savoureux et minéraux, gras et tendus. Son excellence est déjà reconnue : «Vigneron de l'année 2018» pour la Revue du Vin de France, et nommé dans le «Top 10» des meilleurs producteurs du guide Bettane&Desseauve 2019. Noté deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France « *Aucun vin du secteur n'atteint ce niveau de précision et d'étoffe [...] ses blancs s'inscrivent parmi les blancs les plus ambitieux de la Vallée de la Loire* ».

### Touraine

#### LE S DES POÈTE

Sauvignon épuré, dynamique et aérien, parfaite introduction aux vins du domaine.

#### Pouilly-Fumé

Sauvignon sur deux terroirs : moitié caillotte (petits cailloux calcaire) et moitié silex. Le vin le plus tendu de la cave, minéral et salin à souhait.

### Vin de France blanc

ARGOS

ARGOS

ARGOS

Sauvignon sur sol alluvionnaire à Quincy, vin tonique, frais et croquant.

ORPHÉE

Sauvignon sur sol argilo-calcaire de Reuilly, plus de richesse, de gras et d'amplitude. Coup de cœur dans le guide de la Revue du Vin de France pour son 2020.

TOISON D'OR

TOISON D'OR

TOISON D'OR

100% pinot gris vinifié en blanc, comme en Alsace, offrant un vin ample, velouté et délicatement épicé.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2023 🍷 17,00 € 2025-2030

2024 🍷 28,00 € 2028-2035

2023 🍷 27,50 € 2026-2035

2022 🍷 30,00 € 2027-2035

2019 🍷 28,50 € 2024-2030

2018 🍷 28,50 € 2022-2030

2022 🍷 34,00 € 2027-2037

2022 🍷 34,00 € 2027-2037

2020 🍷 32,00 € 2025-2035

2019 🍷 32,00 € 2024-2032

**«Qu'est-ce que vous regardez ? C'est la carte routière ?  
– Non ! C'est la carte des vins. C'est pour éviter les bouchons !»**

**Raymond DEVOS**



## Domaine François Chidaine (Touraine)

C'est François Chidaine qui, depuis 1989, a sonné le réveil des vins de Touraine et donné au chenin blanc ses lettres de noblesse. En **biodynamie** depuis 1999, ses vins affichent une pureté cristalline et une vibration qui font école... assortis de prix tout aussi exemplaires. Noté trois étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

### Vin de France blanc

LES ARGILES

BAUDOIN

Sous l'appellation Vin de France se cachent les Vouvray du domaine Chidaine (**Les Argiles** pour les parcelles argileuses en bas de coteau, **Baudoin** pour le clos en plein coteau dominant Vouvray). Ils ne peuvent plus revendiquer l'appellation Vouvray depuis 2011 car ils sont vinifiés au domaine à Montlouis-sur-Loire, c'est-à-dire de l'autre côté du pont qui enjambe la Loire.



François Chidaine

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 26,00 € | 2025-2032 |
| 2024 | 33,00 € | 2027-2037 |



### Montlouis-sur-Loire

CLOS DU BREUIL BLANC SEC

LES CHOISILLES BLANC SEC

LES BOURNAIS BLANC SEC

CLOS HABERT BLANC TENDRE

**Clos du Breuil**, élancé et salin, est issu de vignes de 60 ans sur un terroir d'argiles à silex. **Les Choisses**, assemblage de différentes parcelles, présente plus de rondeur et de matière, sur des notes de pêche blanche. **Les Bournais**, d'un terroir argilo-calcaire (tuffeau), est le vin le plus tendu de la cave, d'une remarquable longueur en bouche. **Clos Habert** est un vin 'tendre' (11,9 g/L de sucres résiduels), au fruité charnu (poire Williams), avec une bouche déliée et une élégante fraîcheur.

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2024 | 26,00 € | 2026-2032 |
| 2022 | 29,50 € | 2025-2033 |
| 2024 | 33,00 € | 2027-2037 |
| 2020 | 27,00 € | 2025-2037 |



## Domaine de la Pierre Gravée (Touraine)

Grand amateur de vin depuis toujours, Philippe Guyonnet saute le pas en 2021 en achetant 9 hectares à Vouvray, sur les conseils de son ami et mentor Jacky Blot (La Taille aux Loups). Il opte immédiatement pour une viticulture biologique, des vendanges manuelles, des fermentations en levures indigènes en petits contenants (amphores et fûts) et des élevages longs (18 à 30 mois), qu'il termine par une mise en bouteille sans collage ni filtration. Ses chénins, vinifiés exclusivement en sec, possèdent une belle ampleur aromatique (camomille, pêche blanche, vanille...) et un gras très justement équilibré par une acidité traçante. 2022 est son premier millésime, et déjà un coup de maître. Tout est en place pour que ce domaine fasse très rapidement parler de lui.

### Vouvray

INSPIRATIONS BLANC SEC

MOMENTUM BLANC SEC

Provenant de vignes de 50 ans et plus, sur un terroir d'argile à silex, **Inspirations** (18 mois d'élevage) est construit sur la finesse et la vivacité, tandis que **Momentum** (30 mois d'élevage) possède une bouche crémeuse et une allonge impressionnante.



|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2022 | 27,50 € | 2025-2030 |
| 2022 | 33,50 € | 2026-2035 |

Le logo vert  distingue les crus qui, à notre connaissance, n'utilisent pas de produits phytosanitaires de synthèse (en cours de conversion **bio** ou en **biodynamie** ou avec certification **bio** non affichée, etc.).



© Cave troglodyte  
à Turquant (49)

## Domaine Vincent Gaudry (Sancerre)

Sans bruit depuis son arrivée à la tête des 11 ha du domaine familial dans les années 90, Vincent Gaudry trace sa voie à la recherche des plus précises et plus identitaires expressions aromatiques du cépage et du terroir. Ses blancs, aux nuances anisées (fenouil), sont vibrants et stimulants tandis que ses rouges possèdent une juste ampleur déliée qui fait toute leur noblesse. Des vins radieux qui ne cèdent pas à la mode des Sancerre modernes, trop exotiques et dodus pour être sincères. Noté deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

### Sancerre blanc

#### CONSTELLATION DU SCORPION

**Constellation du Scorpion**, est, sur un terroir marqué par le silex, un Sancerre blanc franc et typique, à la longue finale tendue, salivante et dynamique à souhait.

### Sancerre rouge

#### LES GARENNES

#### LES VIGNES DE CHAVIGNOL

**Les Vignes de Chavignol** est une nouvelle cuvée (à partir de 2022), vignes de 60 ans sur terroir argilo-calcaire, vinifiée en grappes entières et élevée 12 mois en barriques et 6 mois en cuves, délicatement fruité (griotte) et pulpeux, un des plus grands pinots noirs du sancerrois !

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2022 34,00 € 2027-2037

2020 42,50 € 2025-2035

2022 44,50 € 2028-2038

## Domaine Vacheron (Sancerre)

Premier vignoble du Sancerrois certifié en **biodynamie** (2004), le domaine Vacheron est sans conteste au sommet de l'appellation Sancerre. Aux antipodes du tristement célèbre 'pipi de chat' caractéristique des sauvignons peu mûrs, leurs sauvignons expriment des parfums floraux (fleur d'oranger, menthe, anis) et des saveurs salines d'une intensité rarement rencontrée ailleurs. Les rouges, élégants et finement tanniques, évitent avec éclat le piège de la surmaturité des millésimes solaires. Noté deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.



### Sancerre blanc

#### BLANC

#### LE PARADIS

#### LES ROMAINS

#### LE PAVÉ

**Le Paradis**, sur sol calcaire, affiche rondeur et suavité quand **Les Romains**, au terroir pur silex, montre une magnifique vitalité minérale. **Le Pavé**, terroir de marnes, est leur cuvée d'exception, alliant profondeur et longueur en bouche dans un magnifique équilibre entre tension et richesse.

### Sancerre rouge

#### ROUGE

#### SANCERRE BELLE DAME

**Belle Dame**, leur grande cuvée de pinot noir aux arômes fumés de pierre à fusil dus à son terroir de silex, est apte à concurrencer les grands Bourgognes de la Côte d'Or. Belle Dame fut classée 2ème meilleur vin rouge de Loire (après Le Bourg du Clos Rougeard) par la Revue du Vin de France.

2025 24,50 € 2027-2033

2022 42,00 € 2026-2036

2024 42,00 € 2028-2036

2023 60,50 € 2030-2042

2023 29,00 € 2027-2032

2023 50,00 € 2027-2038



Troisième région productrice de grands vins rouges en France, la Vallée du Rhône est scindée en deux parties distinctes. Au Nord (Valence), sur des coteaux incroyablement pentus, la syrah donne des vins fermes, racés et élégants. Au Sud (Avignon), sur des croupes couvertes de galets roulés, le grenache domine et les vins sont plus charnus, profonds et moelleux.

## Domaine Alain Graillet

Considéré comme le « Maître des Crozes-Hermitage », le domaine Alain Graillet a depuis les années 80 grandement participé à la reconnaissance de l'appellation auparavant si décotée. Sur un terroir de graves alluviales (confluent de l'Isère et du Rhône), ce domaine produit depuis 40 ans des vins francs, juteux, élégants et surtout parfaitement digestes. Noté deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France « *La réputation du domaine n'est plus à faire, il produit des vins de haut vol, d'une grande distinction et capables de vieillir avec grâce* ».

### Crozes-Hermitage blanc

80% marsanne, 20% roussanne, beau vin blanc rhodanien floral et sans lourdeur.

### Crozes-Hermitage rouge Saint-Joseph rouge

Millésime      Bouteille TTC      Apogée



2024 🍷 28,00 € 2027-2034

2023 🍷 28,00 € 2027-2035

2023 🍷 31,00 € 2028-2037

## Domaine Georges Vernay

Georges Vernay a ressuscité à lui seul l'appellation Condrieu qui ne comptait plus que 7 ha en 1960 (près de 200 ha aujourd'hui). Depuis 1997, sa fille Christine poursuit son œuvre pas à pas avec la conversion de l'ensemble du vignoble à la **biodynamie** et la création de nouvelles cuvées (Les Terrasses de l'Empire, Maison Rouge, Blonde du Seigneur...) pour une gestion parcellaire plus affinée. Noté deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

### Condrieu

LES TERRASSES DE L'EMPIRE

LES TERRASSES DE L'EMPIRE

LES CHAILLÉES DE L'ENFER

LES CHAILLÉES DE L'ENFER

COTEAU DE VERNON

Les Chaillés de l'Enfer 2024 est Coup de cœur noté 96/100 par la Revue du Vin de France

### Saint-Joseph rouge TERRES D'ENCRE



2025 🍷 59,00 € 2027-2033

2023 🍷 59,00 € 2025-2030

2024 🍷 81,00 € 2027-2037

2023 🍷 81,00 € 2026-2033

2023 🍷 125,00 € 2028-2038

2023 🍷 38,50 € 2025-2033

En **France continentale**, les prix s'entendent toutes taxes comprises  
**franco de port à partir de 48 bouteilles.**  
De 1 à 47 bouteilles, la participation aux frais de port est de 24,00 €.



Troisième région productrice de grands vins rouges en France, la Vallée du Rhône est scindée en deux parties distinctes. Au Nord (Valence), sur des coteaux incroyablement pentus, la syrah donne des vins fermes, racés et élégants. Au Sud (Avignon), sur des croupes couvertes de galets roulés, le grenache domine et les vins sont plus charnus, profonds et moelleux.

## Domaine Graeme et Julie Bott

Graeme, néo-zélandais d'origine, et Julie ont fait leurs premières armes au domaine Ogier avant de créer en 2015 leur propre domaine, avec la volonté de produire des vins purs, précis et surtout harmonieux, en blanc comme en rouge. Que de chemins parcourus en une décennie puisque ce domaine compte aujourd'hui parmi les plus recherchés du Rhône septentrional. Noté une étoile dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

### Saint-Joseph blanc Collines Rhodaniennes blanc

KÂMAKA VIOGNIER DE SEYSSUEL

### Condrieu

CLASSIQUE

L'ALEAU

L'Aleau a été noté 97/100 par la Revue du Vin de France « *Magnifique Condrieu, racé et sapide, avec une définition splendide, sans le moindre caractère variétal. Il est au sommet de l'appellation* ».

### Saint-Joseph rouge Collines Rhodaniennes rouge

KÂMAKA SYRAH DE SEYSSUEL

### Côte-Rôtie rouge

Les vins des Collines Rhodaniennes proviennent du terroir de Seyssuel, face à la Côte-Rôtie sur la rive gauche du Rhône, au sol extrêmement caillouteux –gneiss et micaschistes– d'où le nom de **Kâmaka** (rocher en màori).

Millésime      Bouteille TTC      Apogée



2024 🇪🇺 29,50 € 2026-2030

2024 🇪🇺 43,00 € 2026-2032

2024 🇪🇺 46,00 € 2027-2034

2023 🇪🇺 69,50 € 2028-2038

2023 🇪🇺 27,00 € 2027-2032

2022 🇪🇺 43,00 € 2030-2040

2022 🇪🇺 72,50 € 2030-2043

## Les Vins de France

Créée en octobre 2009, l'appellation générique **Vin de France** était le fourre-tout des vins de table d'entrée de gamme, produits industriellement par les poids lourds du secteur. Avec un cahier des charges réduit au strict minimum : que les raisins proviennent de France et que la boisson obtenue soit du vin (= jus alcoolisé issu de la fermentation des raisins).

Depuis une dizaine d'années, nous voyons un nombre croissant de producteurs talentueux, souvent jeunes, préférer sortir du carcan réglementaire des appellations d'origine et rétrograder leurs vins sous la bannière **Vin de France**. Ceci afin de pouvoir donner libre court à leur imagination, utiliser les cépages de leur choix et élaborer sans contrainte des cuvées originales voire expérimentales (!).

Incontestablement, les **Vins de France** sont devenus le terrain de jeu des artisans-vignerons désireux d'exprimer en toute liberté leur créativité... et le terrain de chasse des amateurs à la recherche de pépites.



## Domaine des Sénéchaux

Ce vieux domaine (14<sup>ème</sup> siècle) de Châteauneuf-du-Pape a été acheté en 2006 par M. Cazes (Lynch-Bages, Haut-Batailley, Ormes de Pez...). Fort de 25 ha 60% grenache, 20% syrah et 20% mourvèdre, sur deux excellents secteurs (La Nerthe et Rayas), M. Cazes s'attache à ne produire qu'une seule cuvée en rouge comme en blanc. Deux vins mariant à merveille l'exubérance aromatique méridionale (au nez) au classicisme bordelais (en bouche). Dans le guide Bettane+Desseuve 2027 « *Ces dernières années, les vins ont franchi un véritable gap, gagnant en précision, en finesse et en profondeur. Une progression remarquable* ».

### Châteauneuf-du-Pape blanc

Blanc toujours harmonieux, aérien, sans excès de générosité, avec une belle énergie procurée par la clairette (à hauteur de 30% dans l'assemblage, avec roussanne et grenache blanc).

### Châteauneuf-du-Pape rouge

Le Châteauneuf rouge est épuré et soyeux, misant également plus sur la finesse et l'intensité aromatique que sur la puissance, dans le même esprit que Rayas.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2023 34,00 € 2025-2033

2021 33,50 € 2024-2033

2017 45,50 € 2024-2033

## Domaine André Brunel

À l'écart des modes et des médias, la famille Brunel s'attache depuis le 17<sup>ème</sup> siècle à produire des Châteauneuf-du-Pape éminemment traditionnels mais avant tout élégants et de grande fraîcheur. Le vignoble (25 ha) couvre une dizaine de quartiers du nord au sud de l'appellation, mêlant galets roulés, sable et argiles. Associant avec pertinence les pratiques anciennes (très peu d'intrants chimiques) et les acquis modernes (enherbement permanent, élevage sans bois), leurs vins présentent un profil charpenté et terrien, axé sur une finale longue et superbement fruitée. Noté deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.



© André Brunel

### Châteauneuf-du-Pape blanc

LES CAILLOUX

**Les Cailloux blanc**, 80% roussanne, pur, séveux et complexe déploie une belle énergie salivante.

### Châteauneuf-du-Pape rouge

LES CAILLOUX

LES CAILLOUX

CUVÉE CENTENAIRE

CUVÉE CENTENAIRE

**Les Cailloux rouge**, 70% grenache, à contre-courant des Châteauneuf démonstratifs et chaleureux, affiche une race et une finesse remarquables qui font oublier sa richesse. Le millésime 2023 est noté 96/100 par la Revue du Vin de France.

La **Cuvée Centenaire**, 95% de très vieux grenaches (plus de 120 ans), n'est produite que dans les grands millésimes (2015, 2016, 2019, 2022, 2023...). Vin de très haute volée, jamais démonstratif mais impressionnant de justesse et d'équilibre, c'est la plus abordable des cuvées d'exception de Châteauneuf (Rayas, Hommage de Beaucastel, Da Capo de Pegaü...). Le millésime 2023, noté 98/100, est Coup de cœur du Guide 2027 de la Revue du Vin de France « *L'élégance se perçoit dans une matière souple et soyeuse, avec une persistance délicate et un toucher gracieux. Magistral* ».

2024 35,50 € 2027-2035

2023 36,00 € 2027-2040

2021 34,00 € 2025-2040

2023 110,00 € 2030-2045

2022 97,50 € 2029-2042





En 1994, Michel Tardieu a commencé à sélectionner et élever des vins issus de très vieilles vignes et provenant des meilleurs terroirs, suivant les préceptes de son ami Dominique Laurent. Alors que Laurent est connu pour la concentration de ses vins de Bourgogne, Tardieu a, du fait de la puissance innée des vins de la Vallée du Rhône, cherché à favoriser l'élégance et la complexité aromatiques dans ses sélections. De plus, l'élevage luxueux en barriques de haute qualité sied à merveille aux vins de cette région, trop souvent logés par souci économique dans des fûts âgés. Noté une étoile dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

## Tardieu-Laurent

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Millésime   | Bouteille TTC  | Apogée    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|-----------|
| <b>Crozes-Hermitage Vieilles Vignes blanc</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2024</b> | <b>26,50 €</b> | 2026-2032 |
| 100% marsanne (âgés de plus de 50 ans), vin blanc sec, aromatique (abricot, pêche, frangipane...) et gras, avec une touche judicieuse de doux amers en finale.                                                                                                                                              |             |                |           |
| <b>Saint-Joseph Vieilles Vignes blanc</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2024</b> | <b>30,00 €</b> | 2027-2034 |
| Vignes de 30 à 40 ans, 85% roussanne et 15% marsanne. Fermenté et élevé 12 mois en fûts, ce Saint-Joseph est pour sûr un grand vin blanc du Rhône septentrional, dans sa jeunesse au niveau d'un Hermitage blanc par sa puissance aromatique et sa longueur en bouche.                                      |             |                |           |
| <b>Saint-Péray Vieilles Vignes blanc</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>2023</b> | <b>30,00 €</b> | 2026-2032 |
| 50% marsanne (vignes âgées de 50 à 100 ans !) et 50% roussanne, élevé 12 mois en fûts neufs et d'un vin. Sur fond de notes miellées et grillées, d'arômes intenses de fleurs blanches et de coing, la fraîcheur est bien présente et, en bouche, la vivacité équilibre la rondeur.                          |             |                |           |
| <b>Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes blanc</b>                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2024</b> | <b>38,00 €</b> | 2030-2038 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>2023</b> | <b>38,00 €</b> | 2028-2035 |
| Assemblage de grenache (40%), roussanne (30%), clairette (20%) et bourboulenc (10%), ce Châteauneuf blanc joue pour l'instant la carte de la fraîcheur (13,5° d'alcool) et de la discrétion. Sur des arômes de pêche blanche et de fleur d'oranger, sa puissance naturelle s'exprimera pleinement dès 2026. |             |                |           |
| <b>Condrieu Vieilles Vignes blanc</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2024</b> | <b>42,00 €</b> | 2028-2036 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>2023</b> | <b>42,00 €</b> | 2026-2033 |
| 100% viognier (âgés de 45 ans), sur les meilleurs terroirs de l'appellation dont le célèbre coteau de Vernon. Un Condrieu contenu, expressif, complexe et sans exubérance.                                                                                                                                  |             |                |           |

## Le Goût du Lieu

Depuis le millésime 2018, **Michel et Bastien Tardieu** isolent dès les vendanges toute cuvée (rarement plus de deux barriques) aux caractéristiques hors norme, conjonction d'un terroir remarquable, de très vieilles vignes et d'un millésime idéal.

Ces cuvées d'exception, vitrines du savoir-faire des Tardieu et aptes à concurrencer les plus grands vins des meilleurs producteurs rhodaniens, sont baptisées "**Le Goût du Lieu**" car chaque bouteille provient d'une parcelle spécifique et se veut le parfait archétype de son appellation.



|                                                                                      |             |                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|-----------|
| <b>Saint-Joseph rouge</b>                                                            | <b>2020</b> | <b>72,00 €</b> | 2028-2042 |
| Lieu-dit Chanson à Chavanay, vignes centenaires 100 % petite serine.                 |             |                |           |
| <b>Gigondas rouge</b>                                                                | <b>2023</b> | <b>67,00 €</b> | 2032-2045 |
| Lieu-dit Beauregard au-dessus du village de Gigondas, vignes 80 ans 100% grenache.   |             |                |           |
| <b>Châteauneuf-du-Pape rouge</b>                                                     | <b>2023</b> | <b>97,50 €</b> | 2029-2043 |
| Lieu-dit Bois Dauphin à Châteauneuf versant nord, vignes centenaires 100 % grenache. |             |                |           |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Millésime            | Bouteille TTC                 | Apogée                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Crozes-Hermitage Vieilles Vignes rouge</b><br>Grâce à des vignes (syrah) de 60 ans, M. Tardieu produit un 'grand' Crozes-Hermitage. Partagé entre fruit et minéralité, dans un style rond et soyeux plus bourguignon que rhodanien, une parfaite introduction aux Hermitage.                                                                            | 2023                 | 26,50 €                       | 2027-2035                           |
| <b>Saint-Joseph Vieilles Vignes rouge</b><br>Parfait équilibre entre le fruit gourmand framboise/cerise (comme en Hermitage) et la tension minérale du sous-sol de schistes et de granit (comme à Cornas). Syrah et serine âgées de 60 à plus de 100 ans.                                                                                                  | 2023                 | 32,00 €                       | 2028-2038                           |
| <b>Cornas rouge</b><br><b>CUVÉE CLASSIQUE</b><br>La <b>cuvee classique</b> est issue de syrah et petite syrah âgées de 60 ans et plus, où l'austérité naturelle due au terroir schisteux exposé sud-est est contrebalancée par le talent d'éleveur de M. Tardieu.                                                                                          | 2020                 | 34,00 €                       | 2027-2038                           |
| <b>VIEILLES VIGNES</b><br>La rare cuvee <b>Vieilles Vignes</b> est sans concession, avec des syrahs âgées de 80 à plus de 100 ans sur deux parcelles de plein coteau, vinifiée 75% en grappes entières. Prévoir à minima une quinzaine d'années de vieillissement en cave.                                                                                 | 2019                 | 48,50 €                       | 2033-2050                           |
| <b>Côte-Rôtie Vieilles Vignes rouge</b><br>Un Côte-Rôtie corsé, droit, élancé provenant de syrahs âgées de 60 ans et situées au cœur de la Côte Brune, vinification non égrappée, élevage 12 mois 50% fûts neufs, 50% fûts d'un vin.                                                                                                                       | 2023<br>2021         | 76,00 €<br>63,50 €            | 2030-2040<br>2032-2045              |
| <b>Hermitage rouge</b><br>Plus de rondeur et de chair que le Côte-Rôtie, avec une texture aux tanins gras et fondants, le côté solaire du coteau d'Hermitage est ici parfaitement mis en évidence.                                                                                                                                                         | 2023<br>2022<br>2021 | 76,00 €<br>73,50 €<br>63,50 € | 2028-2042<br>2030-2042<br>2030-2045 |
| <b>Côtes-du-Rhône rouge</b><br><b>CUVÉE SPÉCIALE</b><br>Cuvée 100% grenache (âgés de 70 ans), cépage gourmand et séducteur, en vendange non égrappée et provenant de vignes en bordure de Châteauneuf (côté Courthezon).                                                                                                                                   | 2023                 | 18,00 €                       | 2026-2032                           |
| <b>Rasteau Vieilles Vignes rouge</b><br>Assemblage de 70% grenache âgés de 80 ans, 20% syrah (40 ans) et 10% de mourvèdre (40 ans), sur les coteaux argilo-calcaires de Rasteau, un vin charnu, généreux, typé Rhône sud.                                                                                                                                  | 2023                 | 20,50 €                       | 2026-2034                           |
| <b>Gigondas Vieilles Vignes rouge</b><br>Bâti comme un «petit» Châteauneuf-du-Pape, aussi velouté, aussi fruité mais à peine plus tendre. 70% grenache, 20% mourvèdre et 10% syrah, âgés de 40 à 60 ans minimum.                                                                                                                                           | 2023                 | 32,00 €                       | 2028-2040                           |
| <b>Châteauneuf-du-Pape rouge</b><br><b>CUVÉE SPÉCIALE</b><br>La <b>cuvee Spéciale</b> , pur grenache (âgés de 100 ans) sur un terroir sableux de premier ordre en contrebas du plateau de la Crau, formidablement riche et voluptueuse, un Châteauneuf superlatif au fruité envoûtant. Le 2023 est Coup de cœur noté 94/100 par la Revue du Vin de France. | 2023<br>2022<br>2021 | 54,00 €<br>56,50 €<br>44,00 € | 2028-2040<br>2030-2042<br>2030-2040 |
| <b>VIEILLES VIGNES</b><br>La cuvee <b>Vieilles Vignes</b> , assemblage de grenache (80%, âgés de 80 à plus de 100 ans), mourvèdre (10%, 60 à 80 ans) et syrah (10%, 50 ans), plus tendue et plus épicée (poivre, girofle, laurier), finale interminable, un vin de très grand style et bâti pour une longue garde.                                         | 2023<br>2021         | 54,00 €<br>44,00 €            | 2030-2042<br>2030-2042              |
| <b>Bandol rouge</b><br>Grand mourvèdre sur son terroir de prédilection (Le Castellet). Fruité et tannique (violette, cassis, mûre...) dans sa jeunesse mais se confondant au vieillissement avec les arômes du cabernet-sauvignon (cèdre, havane, graphite).                                                                                               | 2023                 | 25,50 €                       | 2030-2042                           |



La France viticole ne se résume pas au quart Bordeaux-Bourgogne-Rhône-Champagne. De fait, la vigne est présente dans les 2/3 des départements en une multitude de terroirs, de climats, de cépages et de pratiques viticoles (comme par exemple la fermentation du vin jaune). Ces vignobles ont grandement bénéficié des progrès patents de la viticulture depuis 30 ans et il est aujourd'hui possible de (re-) découvrir à l'envi cette innombrable diversité (près de 500 A.O.C.) qui est, à l'image des fromages, une des richesses emblématiques de notre pays.

## Domaine Cosse Maisonneuve (Cahors)

Une nouvelle génération de vignerons est en train de réveiller Cahors où les vins rustiques aux tanins grossiers font partie du passé. Place aux malbecs digestes, savoureux, fruités et veloutés. Le duo surdoué Matthieu Cosse (l'œnologue) / Catherine Maisonneuve (la vigneronne) fait partie de cette nouvelle élite cadurcienne, avec une magnifique gamme de vins où priment pureté, précision et élégance. « *Dépassant les frontières de son appellation, le domaine s'inscrit parmi les meilleurs de France* » pour M. Bettane. Noté deux étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.

### Cahors

#### LA FAGE

Issu d'une vieille vigne (50 ans) de malbecs en pied de coteau sous Les Laquets, La Fage est un Cahors gourmand et joyeux, à la bouche souple et fraîche, offrant une belle combinaison de chair pulpeuse et de tanins veloutés.

#### LES LAQUETS

#### LES LAQUETS

Cahors de caractère, long et racé, à la finale persistante (cèdre et fruits noirs), parfaitement équilibrée par un élevage long (près de 2 ans). Raisins entiers, pigeage manuel, cuvaisons longs, levures naturelles, non collé, non filtré, **Les Laquets** est la parfaite interprétation d'un grand malbec sur le causse calcaire (900 m d'altitude).

#### LA MARGUERITE

Cuvée de prestige du Domaine, provenant d'une parcelle de 2,5 ha sur le fameux terroir sidérolithique (argilo-calcaire mêlé de dépôts ferrugineux rougeâtres), sélection massale de malbecs pré-phyloxériques. Vin de grand potentiel où la minéralité le dispute à l'intensité, de grande concentration sans jamais tomber dans la lourdeur. Splendide !

## Vin de France rouge

#### SIDÉROLITHE

#### SIDÉROLITHE

**Sidérolithe** est le pendant 100% cabernet franc (sur argiles ferreuses) de leur autre tête de cuvée Marguerite qui elle est 100% malbec (sur les mêmes argiles ferreuses). Ses arômes de framboise et de violette et son velouté de texture rappellent immédiatement Pomerol. Coup de cœur de la Revue de France pour le millésime 2021

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2022 20,00 € 2026-2035

2022 35,50 € 2027-2038

2021 33,50 € 2026-2038

2022 64,00 € 2027-2042

2021 57,50 € 2026-2040

2020 64,00 € 2028-2042

La Revue du Vin de France (décembre 2024) a consacré un article sur la « **Nouvelle physionomie des Cahors** » saluant le réveil de cette ancestrale appellation sous l'impulsion d'une nuée de jeunes vignerons volontaires (voire ténéraires), assorti d'une dégustation remportée dans les deux catégories rouges – classiques et atypiques – par les vins Cosse-Maisonneuve :

- **La Marguerite 2020**, noté 97/100 premier des rouges classiques  
« *Nec plus ultra de Cahors, une puissance contenue sur une élégance synthétisant toutes les qualités du malbec, le tout enrobé d'un velouté unique* »,
- **Sidérolithe 2021**, noté 94/100 premier ex æquo des rouges atypiques  
« *Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve ont été les premiers à révéler le potentiel du cabernet franc planté dans le Quercy sur une poche d'argile* ».



## Domaine Barmès-Buecher (Alsace)

Les enfants Barmès, Maxime et Sophie, ont repris avec application et conviction l'œuvre initiée par leur père (accidentellement disparu en 2011) : conduite en **bio** (certifiée depuis 2001) et **biodynamie**, travaux manuels autant que possible, aucun additif (ni levurage, ni chaptalisation, ni collage) autre que le soufre en quantité minimale. Une seule priorité : obtenir la meilleure expression climatique et géologique de chacune des 7 parcelles du domaine (4 villages et 3 grands crus). Noté trois étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

### Riesling

ROSENBERG

CLOS SAND

STEINGRUBLER GRAND CRU

**Rosenberg**, coteau nord à dominante argilo-calcaire gréseuse, propose des vins amples et séducteurs. **Clos Sand**, au sol granitique, plus énergique, pur et cristallin. **Steingrubler**, sol argilo-calcaire sur arête granitique, grande finesse et grande allonge avec une légère sucrosité s'estompant au vieillissement.

### Gewurztraminer

ROSENBERG

HENGST GRAND CRU

Même si l'exubérance aromatique du gewurztraminer est souvent mise à profit pour produire des vins liquoreux, il s'agit ici de vins « tendres », vinifiés en privilégiant la tension, avec des sucres résiduels limités (20g/l).

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2024 | 25,00 € | 2026-2034 |
| 2024 | 36,00 € | 2028-2038 |
| 2023 | 46,50 € | 2030-2040 |

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2022 | 24,00 € | 2024-2030 |
| 2023 | 44,50 € | 2028-2040 |

## Domaine Pignier (Jura)

Domaine aussi traditionnel (dans la famille Pignier depuis... 1794) qu'avant-gardiste (cultivé en **biodynamie** dès 1998). Son vignoble (14 ha sur la commune de Montaigu) s'étend sur des sols argilo-marno-calcaires, plantés en cépages rouges (principalement trousseau sinon pouslard) sur les expositions sud, et blancs (chardonnay et gamay blanc) sur les expositions nord/nord-est. Toute la gamme exprime au mieux les qualités de pureté, spontanéité et authenticité qui font le succès actuel des vins du Jura. Noté deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.



### Côtes du Jura blanc

GAMAY BLANC «EN TAPPE»

SAUVAGEON

SAVAGNIN SOUS VOILE

VIN JAUNE

Le **Gamay blanc**, ancienne souche de chardonnay, est élevé 18 mois en barriques tandis que **Sauvageon**, pur savagnin, est fermenté et élevé en cuves ovoïdes en béton. Ces deux vins blancs, frais et fruités, ont bénéficié d'ouillages réguliers. Le **Savagnin** sous voile est élevé en barriques durant 60 mois, sans ouillage, comme un entre-deux entre vin blanc sec et vin jaune. Et le **Vin Jaune**, grand classique jurassien ici dans une version puissante et expressive, aux arômes d'agrumes, de noix, de rancio et aux amers si caractéristiques qui appellent la poularde aux morilles et le Comté.

|      |         |                   |
|------|---------|-------------------|
| 2022 | 31,50 € | 2024-2032         |
| 2022 | 33,00 € | 2025-2032         |
| 2019 | 45,00 € | 2024-2035         |
| 2018 | 75,00 € | le clavelin 62 cl |

### Côtes du Jura rouge

TROSSEAU «LES GAUTHIÈRES»

**Les Gauthières** est la grande cu vée rouge du domaine, axée sur la cerise noire en 2023, sélection d'une parcelle complantée en vieux cépages : trousseau à la dame, trousseau noir, enfariné et savagnin jaune, élevée 12 mois en barriques.

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 44,00 € | 2028-2038 |
|------|---------|-----------|



© Couple Fadat du Pas de l'Escalette

## Clos Larrouyat (Jurançon)

Après une licence de chimie, Maxime Salharang se forme dans le bordelais (Smith Haut-Lafitte, Carbonnieux) et s'initie à la **biodynamie** à Jurançon (domaine de Souch), afin de reprendre les 3 ha de vignes familiales avec son épouse Lucie. L'exposition plein est et la spécificité unique du sous-sol (argiles et galets roulés sur une bande de Trias) donnent à ses vins une fraîcheur et une tension incomparables, tandis que le travail réfléchi des époux Salharang leur confère une intensité, une minéralité et une allonge rares pour l'appellation. Noté une étoile dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

### Jurançon sec

#### MÉTÉORE

Assemblage de 30% gros manseng et 70% petit manseng, élevé 6 mois en barriques non neuves. Frais, nerveux et intense, à la finale nettement citronnée.

#### COMÈTE

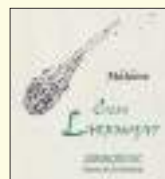
#### COMÈTE

Cuvée haut de gamme du domaine : sélection des jus de goutte, 75% de petit manseng (pour la palette aromatique) et 25% de camaralet (pour la structure). Un vin à la pureté irréprochable, d'une longueur remarquable, et relevé par la pointe saline qui est la marque du domaine.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2024 22,50 € 2026-2032

2024 34,00 € 2028-2038

2023 34,00 € 2026-2035

## Domaine du Pas de l'Escalette (Languedoc)

Un des domaines les plus originaux du Languedoc : par son altitude (350 m) en bordure du plateau du Larzac, et par son vignoble constitué de vieilles vignes sur une cinquantaine de terrasses ceintes de murs de pierres et de clapas (tas de pierres). Avec à sa tête un couple passionné, Julien et Delphine Zernott, s'attachant à exploiter leur micro-climat frais et venté de la combe de l'Escalette pour produire des vins où priment la fraîcheur et la sapidité. Noté deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.



### Pays d'Hérault blanc

#### LES CLAPAS

Assemblage de carignan blanc, de grenache blanc et de terret bourret. Loin du cliché sudiste, **Les Clapas** se démarque par sa fraîcheur, sa tension et ses notes salines.

2022 25,00 € 2024-2029

### Terrasses du Larzac rouge

#### LES CLAPAS

#### LE GRAND PAS

#### LES FRIEYS

**Les Clapas**, 50% syrah, 30% carignan et 20% grenache, est un vin élégant et d'une belle énergie, exprimant au mieux la fraîcheur fruitée des terrasses du Larzac. **Le Grand Pas**, à dominante grenache (70%), plus ample et complexe, est porté par la sucrosité radieuse du grenache. Enfin, **Les Frieys**, issu d'une parcelle de vieux carignans, mourvèdres et grenaches, est la grande cuvée du domaine : un vin dense et élégant, d'une remarquable complexité, noté 96/100 par la Revue du Vin de France pour son 2021.

2023 18,50 € 2026-2033

2023 28,00 € 2028-2038

2021 42,50 € 2027-2038



## Domaine d'Aupilhac (Languedoc)

Sylvain Fadat débute en exploitant les 5 hectares de vignes familiales avec les moyens du bord : vinifications en camion-citerne, élevages succincts, mise en bouteilles à la main... Convaincu du potentiel de l'appellation Montpeyrroux, il agrandit peu à peu son domaine, construit un véritable chai, plante des vignes, se convertit à la **biodynamie**... Trente ans plus tard, il exploite avec son épouse un domaine de 25 hectares, répartis sur deux terroirs distincts :

- le « chaud » Aupilhac, composé de terrasses en bordure de garrigue exposées plein sud, et plantées en cépages méditerranéens (mourvèdre et carignan) capables d'encaisser la chaleur estivale,
- le « frais » Cocalières, amphithéâtre naturel volcanique situé à 350 mètres d'altitude et exposé nord, qui accueille les cépages plus sensibles (syrah, grenache, marsanne...).

Noté deux étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France « *l'énergie déployée, le respect de l'environnement, la justesse des vins ne peuvent qu'être salués. Les époux Fadat sont incontestablement une figure de proue de la région* ».

### Languedoc blanc

LES COCALIÈRES

LA BODA

Fraîcheur et précision distinguent Les **Cocalières**, assemblage de rolle (vermentino), roussanne, marsanne et grenache blanc sur un terroir exposé nord. **La Boda blanc** est le plus complet de leurs blancs, mêlant les qualités de leurs deux terroirs : la tension et la finesse des Cocalières avec la longueur et la profondeur procurées par Aupilhac (carignan blanc, clairette et grenache blanc).

### Montpeyrroux rouge

AUPIHAC

AUPIHAC

LES COCALIÈRES

LA BODA

LE CLOS

Dense et suave, **Aupilhac** est l'archétype des vins du Languedoc avec ses arômes caressants de garrigue et d'épices. **Cocalières**, tout en longueur, montre une facette plus fraîche et racée, sur de subtiles notes fumées. **La Boda**, reprenant la syrah de Cocalières et le mourvèdre d'Aupilhac, allie notes épicées et toucher de bouche velouté. **Le Clos**, vieilles vignes de carignan (40%), mourvèdre (40%) et syrah (20%) sur argiles, est leur grande cuvée de garde, fermentée en cuves bois puis élevée 30 mois en barriques.

## Domaine de L'Ostal (Languedoc)

Vignoble acquis en 2002 par M. Cazes (Lynch-Bages). Après avoir affiché à ses débuts un caractère très sudiste, L'Ostal est depuis venu avec bonheur à un style plus nuancé où, sans rien perdre en densité, l'élégance le dispute à l'allonge. Une vision bordelaise et assagie de la générosité méditerranéenne, saluée par M. Bettane « *Une très belle adresse, sérieuse et régulière, dont on ne se lasse pas* ».

### Minervois blanc

GRAND VIN

40% marsanne, 40% roussanne pour le volume en bouche, complété de viognier et muscat pour l'intensité aromatique, affiné et arrondi (touche vanillée) par un élevage de 7 mois en barriques de 2 vins. Un beau vin blanc sec aux accents davantage rhodaniens que sudistes.

### Minervois rouge

ESTIBALS

ESTIBALS

50% syrah, un vin gourmand, frais, équilibré et de très belle allonge.

### Minervois - La Livinière rouge

70% syrah, profond et voluptueux, tout simplement un des plus grands vins rouges du Languedoc.

GRAND VIN

GRAND VIN

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2024 | 24,00 € | 2026-2030 |
| 2021 | 37,00 € | 2024-2030 |

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2022 | 19,50 € | 2025-2032 |
| 2021 | 19,50 € | 2025-2033 |
| 2022 | 24,00 € | 2025-2033 |
| 2020 | 34,00 € | 2025-2035 |
| 2021 | 47,50 € | 2028-2042 |



|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 19,50 € | 2024-2030 |
|------|---------|-----------|

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 11,50 € | 2027-2032 |
| 2022 | 12,50 € | 2026-2032 |

|      |         |           |
|------|---------|-----------|
| 2023 | 20,00 € | 2028-2035 |
| 2022 | 22,00 € | 2028-2033 |



© Vignoble Abbattucci

## Domaine Comte Abbattucci (Corse)

Fort d'une inestimable collection ampélographique constituée par son père Antoine dans les années 60, Jean-Charles Abbattucci se pose en gardien des cépages endémiques et des traditions viticoles de l'Île de Beauté. Cette variété de cépages (aux noms chantants : Carcajolo Bianco, Paga Debbiti, Rossola Brandinca...) doublée d'un somptueux terroir de 14 ha plein coteau au sud d'Ajaccio et d'une viticulture exigeante (en **biodynamie** depuis 2000) explique la place particulière du domaine Abbattucci au sein des producteurs corses. C'est avec les vins blancs, assurément parmi les plus beaux du bassin méditerranéen, que ce domaine s'est bâti une réputation sans égal. Noté trois étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.

### Vin de France blanc

FAUSTINE

DIPLOMATE D'EMPIRE

GÉNÉRAL DE LA RÉVOLUTION

La première cuvée **Faustine**, 100% vermentino, fait entrer de plain-pied dans l'univers Abbattucci : floral (anis, verveine, thym) et fruité (cédrat, kumquat, abricot), souple sans lourdeur et élégant en bouche, avec une fine amertume en finale. Les deux grandes cuvées, à dominante vermentino complété de 10 cépages autochtones, sont des vins d'exception dotés de belles capacités de vieillissement (10 ans et plus) : le **Diplomate d'Empire** joue l'ampleur, la sapidité et la gourmandise savoureuse, le **Général de la Révolution** est plus vif, sa tension allant de pair avec sa longueur en bouche.

### Vin de France rouge

MONTÉ BIANCO

MINISTRE IMPÉRIAL

Robe rubis clair, bouche aérienne et délicate, fraîcheur superlative, tannins soyeux : toute la magie du sciaccarello d'altitude sur sol granitique et ramassé à maturité optimale. **Monte Bianco** est pur sciaccarello tandis que **Ministre Impérial**, plus étiré et complexe, est sur une base sciaccarello augmentée des vieux cépages autochtones qui font la fierté du conservatoire ampélographique du domaine. Assurément deux très grands vins rouges !

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



Jean-Charles Abbattucci et sa fille Faustine

|      |  |         |           |
|------|--|---------|-----------|
| 2025 |  | 29,50 € | 2026-2030 |
| 2023 |  | 59,00 € | 2026-2036 |
| 2023 |  | 59,00 € | 2028-2042 |



|      |  |         |           |
|------|--|---------|-----------|
| 2023 |  | 56,00 € | 2027-2038 |
| 2023 |  | 63,50 € | 2027-2042 |

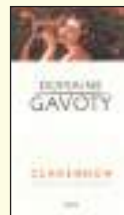


Pour vous assurer que les vins de votre choix sont toujours disponibles, consultez notre site [dubecq.com](http://dubecq.com) mis à jour en permanence.



## Domaine Gavoty (Provence)

Domaine familial de feu Bernard Gavoty, alias Clarendon, grand critique musical des années 60. Son fer de lance est un des plus grands blancs de Provence, la cuvée Clarendon 100% cépage rolle (= vermentino) qu'il a été le premier à planter en Provence. Promu une étoile dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France, avec en commentaire « *la cuvée Clarendon blanc survole l'ensemble de la Provence. Ses rosés sont d'une exquise finesse, portés par la fraîcheur du terroir. Les rouges, depuis quelques années prennent du galon en même temps que de la gourmandise* ».



### Côtes de Provence

CLARENDON BLANC  
PREMIER RÔLE

2024 🇪🇺 25,00 € 2027-2035  
2023 🇪🇺 49,00 € 2028-2040

**Clarendon blanc et Premier Rôle** (sélection parcellaire) sont 100% rolle (nom provençal du vermentino), élevés en jarres de grès pour rester au plus près de la fraîcheur et de l'éclat du fruit (poire, ananas, anis...) ces grands vins blancs sont aptes à vieillir admirablement 10 ans et plus, et à développer des amers nobles aux nuances pétrolées.

### CLARENDON ROSÉ

2023 🇪🇺 21,00 € 2025-2030

Rosé de saignée, issu de vieilles vignes de 70% grenache pour la rondeur et 30% cinsault pour la fraîcheur, **Clarendon rosé** est un vrai rosé de gastronomie, intense et taillé pour la table, plus à son aise après 2 à 3 ans de vieillissement.

### CLARENDON ROUGE

2020 🇪🇺 28,00 € 2028-2036

Assemblage 95% syrah et 5% cabernet-sauvignon, vin rouge sérieux, charpenté, puissant tout en restant parfaitement défini et équilibré (aucune lourdeur, aucune sensation alcooleuse). Assurément paré pour une belle et longue garde.

## Domaine Tempier (Provence)

Domaine iconique et historique à Bandol, aux mains de la famille Tempier depuis près de 2 siècles. C'est Lucien Peyraud, mari de Lucie Tempier, qui, à partir de 1945 et en tant que Président des vins de Bandol, se battit pour imposer le mourvèdre (minimum 50%) dans l'appellation. Les rouges du domaine réussissent, en dépit de leur concentration et de leur puissance naturelles, à rester distingués, raffinés et harmonieux, tout en possédant une tenue à la garde digne des plus grands vins rhodaniens. Noté trois étoiles dans le guide 2027 de la Revue du Vin de France.



### Bandol blanc

2025 🇪🇺 30,00 € 2027-2033

Le domaine Tempier ne produit qu'un seul Bandol blanc sur 5 ha de vignes des secteurs les plus frais et tardifs de leur vignoble. À dominante clairette (60%), leur blanc est lumineux et expressif, avec une pointe d'exotisme dans la palette aromatique (mangue et litchi).

### Bandol rouge

LULU & LUCIEN  
LULU & LUCIEN  
LULU & LUCIEN  
MIGOUA  
LA TOURTINE

2024 🇪🇺 38,00 € 2030-2040  
2023 🇪🇺 38,00 € 2030-2042  
2022 🇪🇺 37,50 € 2028-2042  
2024 🇪🇺 68,00 € 2031-2042  
2024 🇪🇺 68,00 € 2033-2045

**Lulu & Lucien**, du nom des aïeux Lucie et Lucien, est la cuvée classique, assemblage des différents terroirs du domaine (les fameuses 'restanques', terrasses argilo-calcaires surplombant la Méditerranée), des vignes âgées de 30 ans et plus, 75% mourvèdre. Magnifique millésime 2022, noté 94/100 et Coup de cœur pour la Revue du Vin de France. **La Tourtine**, 85% mourvèdre âgés de 50 ans, présente la meilleure synthèse de leurs cuvées parcellaires, plus corsée et charpentée que **Migoua**.



Depuis le début de l'ère chrétienne, la viticulture est une spécialité sud-européenne, réservée à quelques pays (Italie, France, Espagne, Allemagne, Portugal, Grèce, Hongrie...). Mais aujourd'hui, une cinquantaine de pays sur les cinq continents disputent à la vieille Europe le privilège de cultiver de la vigne et de produire des vins. Six d'entre eux (Etats-Unis, Australie, Argentine, Afrique du Sud, Chili et Nouvelle-Zélande) assurent à eux seuls un quart de la production mondiale et certainement les meilleurs vins du Nouveau Monde. D'ici 2035, un septième pays, la Chine, est en passe de devenir le plus grand producteur mondial. Les cépages français, en couvrant l'essentiel de la production mondiale, sont à l'honneur : cabernet-sauvignon, merlot, pinot, grenache et syrah pour les rouges, chardonnay, sauvignon et riesling pour les blancs. Ainsi que, le plus souvent, le savoir-faire français.

## ITALIE

### Sottimano (Piémont)

Le domaine familial Sottimano est le plus bourguignon des producteurs piémontais : petit vignoble (18 ha) constitué de parcelles dispersées sur l'appellation Barbaresco, vignes âgées de 25 à 60 ans, fermentation naturelle sous levures indigènes, élevage sur lies pour la fermentation malolactique, aucune utilisation de soufre jusqu'à la mise en bouteille, sans filtrage ni collage. Les vins de Sottimano se démarquent par un fruité fin, frais, et des tanins souples.

**Nebbiolo** (Langhe)  
**Pajoré** (Barbaresco)  
**Fausoni** (Barbaresco)  
**Fausoni** (Barbaresco)  
**Currá** (Barbaresco)

L'excellent **Langhe Nebbiolo** rassemble les 'jeunes' vignes (15 ans) sur le terroir de Basarin, ce qui en fait un Barbaresco à part entière même si Sottimano préfère le déclarer en Langhe. Puis viennent les parcelles (1,5 ha maximum) exprimant la diversité des terroirs tels des climats bourguignons : **Pajoré**, au sous-sol calcaire, est structuré par des tanins magnifiquement veloutés tandis que **Fausoni**, plus délicat, s'exprime en finesse et en élégance. **Currá**, seul terroir exposé plein sud, est plus riche, plus mûr et de plus longue garde, noté 96/100 par Vinous (Galloni) pour son 2020 « *Profond et complexe, doté d'une superbe richesse de texture, Currá 2020 est un vin riche et capiteux, qui présente une réelle densité et une belle onctuosité* ». Un Barbaresco de rêve...

### Duemani (Toscane)

Créé en 2000, Duemani est rapidement devenu culte en Toscane (premier vin italien noté 100/100 par Robert Parker, qualifié de 'Cheval Blanc de la Toscane' par Decanter). Les 7 ha couvrent un amphithéâtre naturel à 9 km de la Méditerranée, orienté ouest, au sol (argile et pierre) très faiblement fertile. Culture intégrale en **biodynamie**.

### Suisassi Suisassi

Alors que la plupart des grands toscans ont des assemblages dominés par les cépages bordelais (merlot, cabernet franc et -sauvignon), **Suisassi** se démarque par un vin 100% syrah, élevé en barriques (70% neuves) de chêne français. Une syrah originale, tout à la fois ferme, douce et fraîche dans une expression aromatique mûre et riche. Suisassi 2016 et 2018 ont tous deux été notés 96/100 par Vinous (Galloni) « *Une fois de plus, Luca d'Attoma et Elena Celli ont élaboré un vin unique et tout à fait particulier. Superbe* ».

Millésime      Bouteille TTC      Apogée



© Famille Sottimano

|      |   |         |           |
|------|---|---------|-----------|
| 2024 | 🍷 | 22,50 € | 2027-2034 |
| 2018 | 🍷 | 55,50 € | 2025-2035 |
| 2020 | 🍷 | 61,00 € | 2027-2038 |
| 2018 | 🍷 | 55,50 € | 2025-2035 |
| 2020 | 🍷 | 79,50 € | 2030-2042 |



|      |   |          |           |
|------|---|----------|-----------|
| 2018 | 🍷 | 123,00 € | 2026-2040 |
| 2016 | 🍷 | 123,00 € | 2022-2040 |



## ITALIE

### Fèlsina (Toscane)

Propriété historique (autrefois ferme des grands-ducs de Toscane), Fèlsina est un des producteurs de référence du Chianti et, en conséquence, principalement dédié au sangiovese (100% de l'encépagement) qui trouve là une de ses expressions les plus abouties. Sur toutes ses cuvées, Fèlsina démontre un sens aigu de l'équilibre et de la finesse, une volonté obstinée de préserver la fraîcheur du fruit en évitant toute note confiturée, et surtout des prix toujours justes et non excessifs.

#### Vin Santo del Chianti Classico

Le Vin Santo est un vin de dessert ancestral en Chianti, élaboré à partir de raisins blancs de malvoisie (majoritaire) et trebbiano, passerillés (séchés) et fermentés dans de petits fûts (25 à 50 litres) durant 24 mois. Gustativement, le Vin Santo se compare aux vins de paille français, avec des arômes d'écorce d'orange, de raisin sec, de miel et de noisette. Millésime 2015 noté 96/100 par Vinous (Galloni) « *Un Vin Santo de grande classe, parmi les plus raffinés, et un véritable archétype du genre* ».

#### Chianti Classico Berardenga Chianti Classico Rancia Gran Selezione

**Berardenga** est depuis 1967 la cuvée de base du domaine. En 2022, le vin est fruité, charnu (même s'il présente une robe plutôt translucide) et immédiatement savoureux, noté 91/100 par Vinous (Galloni) « *Un Chianti Classico 'super-classique'* ».

**Rancia**, en **Gran Selezione** qui est l'appellation sommitale des Chianti Classico, est une sélection des plus vieilles vignes (minimum 25 ans), noté 95+/100 en 2021 « *Superbe* ». Pour l'un comme l'autre, les rapports qualité-prix sont exceptionnels pour la Toscane.

Millésime      Bouteille TTC      Apogée



2015 🍷 38,50 € la demi-bout.

2022 🍷 23,00 € 2025-2032  
2021 🍷 49,50 € 2025-2035

### Le Chiusse di Sotto - Gianni Brunelli (Toscane)

Petit domaine mais le plus représentatif de toute la Toscane : parce qu'il rassemble deux terroirs complémentaires (2 ha sur argile au nord de l'appellation, 4,5 ha sur schistes et calcaire au sud), parce qu'il est 100% sangiovese, parce qu'il est conseillé comme un tiers des propriétés toscanes par l'œnologue local Paolo Vagaggini.

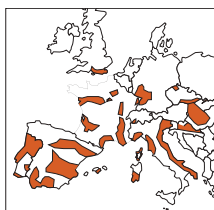
#### Rosso di Montalcino Rosso di Montalcino Rosso di Montalcino Brunello di Montalcino Brunello di Montalcino Riserva

Au Chiusse di Sotto, on n'élabore pas une ribambelle de cuvées mais seulement un **Rosso** et un **Brunello**, éventuellement **Riserva** à l'occasion d'un grand millésime. Trois vins au sommet de la Toscane comme le confirme Vinous (Guido), notant 92/100 le Rosso 2022 « *une fin de bouche longue et d'une profondeur envoûtante* », 94/100 le Brunello 2020 « *un vin au style gracieux et élégant, avec un voile subtil de tanins fins qui encadrent parfaitement les arômes floraux et les notes de réglisse* », et 96/100 le Riserva 2019 « *une Riserva structurée et intense, exceptionnellement raffinée et harmonieuse de Gianni Brunelli. Fantastique* ».



2023 36,50 € 2027-2038  
2022 40,00 € 2026-2036  
2020 40,00 € 2025-2033  
2020 72,50 € 2028-2040  
2019 122,00 € 2027-2042

Parce que nous n'avons qu'une planète, la Maison Dubecq emploie seulement des emballages en carton ou bois pour la préparation des envois (ni polystyrène, ni plastique thermoformable) et ne propose que des vins européens.



© Cuvier Sotimano

## PORTUGAL

### Niepoort (Douro)

Le talentueux Dirk Van der Niepoort est un personnage hors normes : décalé, visionnaire, intuitif. Fidèle aux savoir-faire et cépages portugais, il a créé un foisonnement de cuvées (plus de 50 !) mettant en valeur ici un terroir, là un cépage ou une vinification non conventionnelle.

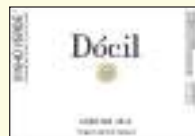
### Dócil Vinho Verde

**Dócil** a été créé pour démontrer qu'un bon Vinho Verde pouvait être « docile », sans l'acidité excessive des Vinho Verde issus de raisins encore verts. Élaboré avec le cépage loureiro sur un terroir granitique, **Dócil** offre une bouche rafraîchissante et croquante, aux arômes floraux (aubépine, fougère) et fruités (pomme verte, pamplemousse, citron vert). Et seulement 11,5° d'alcool.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2025

10,50 € 2027-2033

### António Madeira (Dão)

António Madeira, ingénieur français d'origine portugaise, décide en 2010 de revenir s'installer sur le terroir de ses ancêtres, la Serra da Estrela, la plus haute chaîne de montagne du Portugal culminant à 1993m. Sur un magnifique plateau granitique considéré comme « le terroir des grands crus » du Dão, il cultive de façon très peu interventionniste ses parcelles de vieilles vignes (plus de 50 ans) complantées (plus de 30 cépages). Avec des degrés d'alcool modérés, ses vins, plus infusés qu'extraits, possèdent des expressions aromatiques très pures portées par des structures délicates. En blanc comme en rouge, António Madeira offre une version toute bourguignonne des vins portugais.



### Vinhas Velhas Branco

Le grand blanc de Madeira, 75% siria et 25% autres cépages indigènes portugais, est un assemblage de 15 parcelles granitiques disposant de très vieilles vignes (entre 60 et 120 ans). Son acidité rafraîchissante, sa minéralité remarquable et son alcool modéré (12%) le rapprochent d'un grand Chablis.

2023

28,00 € 2026-2036

### Tinto Vinhas Velhas A Centenária

Tout en délicatesse, le **Tinto** possède une bouche ample et pulpeuse au fruité gourmand (griotte). Plus structuré, **Vinhas Velhas**, assemblage des différentes parcelles de vieilles vignes, est le vin le plus représentatif du domaine. **A Centenária**, de très vieilles vignes plus que centenaires (120 ans) sur un terroir de granite, est un vin puissant, d'une longueur interminable mais avec un grain de tannin très fin. Un équilibre très Côte-Rôtie.

2022

16,50 € 2024-2029

2022

24,00 € 2027-2037

2022

58,50 € 2028-2040



## SUISSE

### Marie-Thérèse Chappaz (Valais)

En 20 ans, Mme Chappaz est devenue la vigneronne emblématique de Suisse, à l'instar de Mme Bize-Leroy en Bourgogne. Dans son vignoble de 10 ha sur les coteaux plein sud de Fully, elle cherche à exprimer au mieux la typicité et l'authenticité de chaque cépage par une viticulture ultra attentive (en **biodynamie** depuis 2003).



**Fendant La Liaudisaz** 2023 🍷 37,50 € 2025-2030

**Fendant Plamont** 2023 🍷 44,50 € 2026-2035

**Assemblage blanc** 2022 🍷 66,00 € 2025-2032

Vin d'assemblage : l'**Assemblage blanc** regroupe à part égale la petite arvine (pour sa fraîcheur), le sylvaner (pour sa rondeur) et la marsanne (pour ses beaux amers).

Vin mono-cépage : **Fendant** (100% chasselas, uniquement de terroirs granitiques pour davantage de tension).



**Dôle La Liaudisaz** 2023 🍷 44,50 € 2027-2035

**Dôle La Liaudisaz** 2022 🍷 44,50 € 2025-2032

**La Petite Grange** 2022 🍷 54,00 € 2026-2034

**Grain Pinot Les Esserts** 2021 🍷 55,50 € 2026-2036

**Grain Pinot Charrat** 2022 🍷 68,00 € 2026-2035

**Grain Pinot Charrat** 2021 🍷 65,50 € 2026-2036

**Grain Pinot Champ Dury** 2018 🍷 66,00 € 2024-2035

**Grain Pinot Chamoson** 2022 🍷 68,00 € 2028-2038

Vins d'assemblage : **La Liaudisaz** est un classique bourguignon, 70% pinot noir et 30% gamay, « *Nez friand, toucher pulpeux et frais. Idéal pour découvrir les rouges du Valais* » pour la Revue du Vin de France. **La Petite Grange** est un assemblage de cépages rouges 100% helvétique, très typés et corsés, diolinoir, galotta et gamaret.

Vins mono-cépage : ses pinots noirs, issus de parcelles mêlant alluvions et calcaire, donnant des vins riches et avenants comme à **Chamoson**, plus longilignes comme à **Charrat** et **Champ Dury** ou vraiment tendus comme aux **Esserts**.

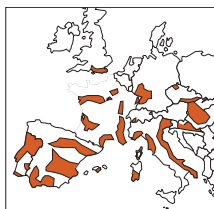


### Bouteille bouchonnée ?

Si, après avoir décanté ou servi une bouteille, celle-ci s'avérait défectueuse, rebouchez-la (même à moitié pleine) avec le bouchon incriminé, face interne vers l'intérieur de la bouteille.

S'il s'agit d'un vin français, expédiez-la en colis postal directement au producteur avec une courte lettre d'explication (circonstances d'achat, de conservation, de dégustation). Le producteur pourra ainsi vous remercier de l'information que vous lui apportez et, après analyse, vous remplacer la bouteille.

S'il s'agit d'un vin étranger, contactez-nous et nous nous chargerons du remplacement.



© Hôtel Marques de Riscal

## ESPAGNE

Millésime

Bouteille TTC

Apogée

### Nanclares y Prieto (Galice)

Tempus Vivendi

2025

19,00 € 2027-2032

Tempus Vivendi

2021

18,00 € 2023-2029

Paraje Mina

2024

30,00 € 2027-2035

Paraje Mina

2021

28,50 € 2024-2032

Alberto Nanclares est tombé amoureux en 1992 de l'albariño, formidable cépage à petit grain donnant en climat atlantique des vins blancs secs éminemment frais et de grande complexité aromatique (proche de celle du viognier : chèvrefeuille, abricot, coing...). Il produit aujourd'hui en Galice pas moins de 11 (!) micro-cuvées, toutes dédiées à l'albariño, fermentées en levures indigènes, sans débouillage ni collage ni filtration. La reconnaissance internationale de l'albariño est en marche avec actuellement la constitution d'un vignoble en Galice par Vega Sicilia pour y produire un grand vin blanc d'Espagne.



### Domingo de Pingus (Ribera del Duero)

Histoire étonnante que celle de Dominio de Pingus. Créé en 1995 par Peter Sisseck, danois (!), ce domaine situé à quelques kilomètres de Vega Sicilia est devenu cultissime en moins de 15 ans.



Peter Sisseck

### PSI Flor de Pingus

2023



28,00 € 2026-2033

2022

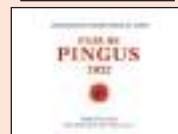


104,50 € 2027-2038

**PSI** (Peter Sisseck Initiative ?) est le vin d'un groupement de producteurs, couvrant 200 ha, réunis par M. Sisseck suivant un cahier des charges précis : parcelles de tempranillo âgés d'au moins 30 ans, historiquement plantées en vigne (donc reconnues comme les meilleurs terroirs), nécessairement cultivées en **biodynamie**, avec, depuis 2013, un apport de 10% de grenache. L'objectif est de retrouver l'âme de la Ribeira del Duero, avec des extractions douces, des macérations longues et un élevage pratiquement sans bois. Un vin supérieurement fruité, fin et élégant, dans un style plus médocain qu'espagnol.

**Flor de Pingus** est le second vin, provenant du dominio de Pingus et de parcelles contiguës acquises en fermage, 100% tempranillo âgés de 35 ans, en **biodynamie** depuis 2005. 4000 caisses par an. Par sa fraîcheur aromatique et ses tannins fins et veloutés, Flor de Pingus est le plus 'Saint-Julien' des Ribera del Duero.

Vinous (Hidalgo) a noté 94/100 le PSI 2023 « *Plus expressif et plus fruité que bon nombre de vins de sa catégorie, il dévoile des arômes de prune, de menthol, de lavande et de violette d'une grande distinction* », et 95/100 le Flor de Pingus 2022 « *Juteuse, avec des tanins fins et une légère accroche, la bouche offre une structure et une précision remarquables* ».





## ESPAGNE

### Palacios Remondo (Rioja)

#### La Vendimia Finca La Montesa Propiedad de Yerga

Porte-drapeau de la nouvelle viticulture espagnole, Álvaro Palacios a bâti sa réputation avec ses Priorat. En 2000, il est revenu s'occuper de la propriété familiale située à l'est de l'appellation Rioja en Sierra de Yerga. Sur 100 ha, le vignoble se partage en parts égales entre grenache et tempranillo.

**La Vendimia** est, comme l'annonce son étiquette bigarrée, une bombe de fruit pur grenache à peine élevée en barriques (4 mois), un vrai vin plaisir.

**Finca La Montesa** est la cuvée principale, assemblage grenache (90%) et tempranillo, suave, veloutée, élevée 12 mois en barriques. Un des vins les plus populaires en Espagne.

**Propiedad de Yerga**, cuvée haut de gamme produite dans les grands millésimes seulement (sinon repliée en Montesa) : les plus vieilles vignes, 40 à 90 ans, pur grenache, cuvaïson longue, élevage de 14 mois, non filtrée.

|      |   |         |           |
|------|---|---------|-----------|
| 2023 | 🍷 | 11,50 € | 2026-2032 |
| 2022 | 🍷 | 19,50 € | 2026-2035 |
| 2024 | 🍷 | 30,50 € | 2027-2038 |



### Álvaro Palacios (Priorat)

Priorat est, depuis 1954, une appellation d'origine «qualifiée» : c'est la seule appellation espagnole, avec la Rioja, à bénéficier de ce classement supérieur. Pourtant, c'est seulement dans les années 1990 que ce terroir d'exception est enfin mondialement reconnu, sous l'impulsion d'Álvaro Palacios et René Barbier (Clos Mogador). Avec ses terrains très escarpés, ses sols de schistes et d'ardoise et un climat contrasté du fait de l'altitude (300 à 1000 m), le Priorat est une terre de prédilection pour le grenache (la chair) et le carignan (l'ossature).

Outre les principes qualitatifs habituels (vieilles vignes, faibles rendements, vendanges manuelles, etc.), ce qui frappe chez Álvaro Palacios est sa vision moderne, avec des vins combinant minéralité, richesse, élégance et douceur. Si la tête de cuvée **L'Ermite** est devenue à juste titre un vin de renommée mondiale, c'est l'harmonie de sa gamme, du plus grand au plus petit vin, qui est le fait le plus remarquable chez Álvaro Palacios.



#### Les Terrasses

Vieilles vignes orientées au nord, 50% grenache et 50% carignan, aux arômes de fruits mûrs (cerise noire), rond et suave, sans raideur tannique ni lourdeur.

|      |   |         |           |
|------|---|---------|-----------|
| 2022 | 🍷 | 32,50 € | 2025-2032 |
|------|---|---------|-----------|

#### Gratallops Vi de Vila

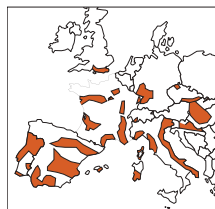
**Gratallops** est un des villages caractéristiques du Priorat. **Vi de Vila** (vin de village en catalan) provient de 5 parcelles, 80% grenache et 20% carignan, complexe, long, puissant et avec une belle minéralité lui donnant énergie et dynamisme.

|      |   |         |           |
|------|---|---------|-----------|
| 2023 | 🍷 | 46,00 € | 2028-2040 |
|------|---|---------|-----------|

#### Finca Dofi

**Finca Dofi** est la cuvée de référence d'Álvaro Palacios. Vignoble de 10 ha, 85% grenache, 15% carignan, le vin le plus voluptueux de la gamme, profond, généreux et aux tanins parfaitement enrobés. Comme un Châteauneuf-du-Pape sensuel.

|      |   |         |           |
|------|---|---------|-----------|
| 2023 | 🍷 | 77,50 € | 2030-2044 |
|------|---|---------|-----------|



© Quais de Porto début XX<sup>ème</sup>

## PORTO

### Taylor's

**Taylor** est la plus fameuse Maison produisant des Portos dits de style anglais, c'est-à-dire droits, fins et élancés, tandis que Graham, l'autre grande Maison de Porto, représente le style portugais, plus doux et suave.

|               |      |          |               |
|---------------|------|----------|---------------|
| Porto Vintage | 2018 | 49,00 €  | la demi-bout. |
| Porto Vintage | 2018 | 97,50 €  | 2032-2055     |
| Porto Vintage | 2017 | 103,00 € | 2030-2055     |
| Porto Vintage | 2016 | 97,50 €  | 2028-2058     |
| Porto Vintage | 2011 | 118,00 € | 2025-2050     |

Le **Vintage classique** est leur grand Porto, assemblage des 3 quintas : Vargellas (pour l'élégance et la complexité), Terra Feita (pour la richesse et le volume) et Junco (pour sa puissance fruitée). Depuis 2018, le prochain millésime déclaré en Vintage sera le 2024 (disponible début 2027). Pour mémoire, Taylor's n'a déclaré que 16 Vintages ces 50 dernières années.



## BUGEY CERDON

### Domaine Bartucci

Dans les monts du Bugey à mi-chemin entre Lyon et Genève, l'AOP Cerdon est uniquement dédiée à la production de vins effervescents rosés, demi-secs, provenant des seuls cépages gamay (majoritaire) et pouslard. Selon la méthode dite "ancestrale", les vins sont mis en bouteille aux deux tiers de la fermentation alcoolique pour une prise de mousse lente jusqu'à ce que la fermentation s'arrête d'elle-même par saturation du gaz carbonique. D'où un faible degré alcoolique, toujours compris entre 7° et 9°, participant à la légèreté et à la délicatesse du Cerdon.

### Cerdon Méthode Ancestrale (7° alc.)

**Bartucci**, petit domaine de 2,2 ha, produit un Cerdon exemplaire magnifiquement fruité, un véritable jus de groseille-framboise pétillant, vif, croquant et rafraîchissant avec une pointe sucrée en finale. À apprécier à l'apéritif ou sur un plateau de fromage (moribier du Jura ou bleu de Gex pour rester dans la région), le Cerdon est par sa légèreté l'accompagnement idéal des desserts, d'autant plus s'ils sont à base de fruits rouges.



16,50 € 2026-2030



© Village de Cerdon



# Expédition

Nous expédions en France continentale par Chronopost de 1 à 9 bouteilles, par transporteur routier à partir de 10 bouteilles.

Nous expédions vers les principaux pays européens par transporteur routier ou aérien.

| FRANCE               | 1 à 47<br>bouteilles | à partir de<br>48 bouteilles |
|----------------------|----------------------|------------------------------|
| Continent            | 24,00 €              | OFFERT                       |
| Corse, îles, DOM-TOM | sur demande          | sur demande                  |

| UNION EUROPÉENNE                                                                                                              | 1 à 6<br>bouteilles | 7 à 12<br>bouteilles | par tranche<br>de 6 bouteilles<br>supplémentaires |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|---------------------------------------------------|
| Allemagne, Autriche,<br>Belgique, Espagne, Grèce,<br>Irlande, Italie, Luxembourg,<br>Pays-Bas, Portugal                       | 48,00 €             | 96,00 €              | + 48,00 €                                         |
| Bulgarie, Danemark,<br>Estonie, Hongrie, Lettonie,<br>Lituanie, Malte, Pologne,<br>Tchéquie, Roumanie,<br>Slovaquie, Slovénie | 61,00 €             | 122,00 €             | + 61,00 €                                         |
| Finlande, Suède                                                                                                               | 76,00 €             | 152,00 €             | + 76,00 €                                         |

| EUROPE HORS U.E. | 1 à 6<br>bouteilles                                                  | 7 à 12<br>bouteilles | par tranche<br>de 6 bouteilles<br>supplémentaires |
|------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------|
| Andorre, Suisse  | 156,00 € HT                                                          | 186,00 € HT          | + 30,00 € HT                                      |
| Royaume-Uni      | sur demande et uniquement à destination<br>d'un entrepôt sous douane |                      |                                                   |

Au-delà de 24 bouteilles, nous recommandons d'utiliser les transports routiers, plus compétitifs selon les destinations (tarif sur demande).



## Conditions générales de vente

Ce catalogue est valable jusqu'au **15 avril 2027** dans la limite de nos stocks.

Les prix mentionnés s'entendent T.V.A. française 20% incluse, applicable dans le cas d'une vente en Union Européenne. Dans le cas d'une expédition hors Union Européenne, la TVA française n'est pas due.

Le règlement s'effectue à la commande, par carte (VISA ou MasterCard), chèque d'une banque française ou virement bancaire sur notre compte :

|                       |                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------|
| Banque :              | CIC Bordeaux Nansouty                                 |
| Titulaire du compte : | MAISON DUBECQ,<br>167 cours de l'Yser, 33800 BORDEAUX |
| IBAN :                | FR76 1005 7191 0500 0201 4330 136                     |
| BIC :                 | CMCIFRPPXXX                                           |

Le panachage des vins est gratuit et totalement libre, toutes appellations confondues.

Dans la mesure du possible, les commandes sont expédiées dans le conditionnement d'origine du producteur (caisses bois pour la plupart des grands vins de Bordeaux).

Si un vin est épuisé ou en quantité insuffisante au moment de votre commande, nous vous contacterons en vue d'un remplacement ou remboursement à votre meilleure convenance.

Les reproductions d'étiquettes et bouteilles ne sont pas contractuelles. Prix sous réserve d'erreurs typographiques. Catalogue et sélection concoctés par des humains, garantis sans I.A.

# Cette Clef vous ouvre la porte des plus grands crus

## La Clef de la Découverte

Dans l'esprit des négociants sélectionneurs d'autrefois, notre passion consiste à vous faire découvrir les meilleurs rapports qualité/prix du moment et les raretés du vignoble. Ainsi, nous sommes fiers d'avoir été parmi les premiers à vous proposer Sociando-Mallet, Valandraud, Le Cygne de Fonréaud, Tardieu-Laurent, Pingus, Clos Manou, Clos Louie, Les Poëte, Clos Larrouyat..., et de nombreux autres qui sont les espoirs de demain.

## La Clef de la Qualité

Mais sélectionner n'est pas tout. Les vins retenus sont achetés auprès des producteurs (nous nous interdisons les achats de retour d'exportation, dans les foires aux vins ou en vente aux enchères), conservés dans nos excellents chais de Bordeaux et Libourne, pour ensuite être expédiés par transporteur routier et aller directement dans votre cave sans intermédiaire ni stockage hasardeux. C'est pourquoi la Maison DUBECQ est en mesure de vous garantir la parfaite "fraîcheur" de vos bouteilles.

## La Clef du Choix

Avec la sélection d'un millier de vins, renouvelée deux fois par an, la Maison DUBECQ vous propose une palette large et éclectique de grands vins, établie sans concession. Vous composez votre commande selon vos goûts et vos désirs, en panachant librement et sans frais les bouteilles de votre choix. Et, si besoin est, n'hésitez pas à nous appeler pour un renseignement ou un conseil car tous les vins proposés ont été goûtés par nous-mêmes (souvent... mais avec modération comme il se doit).

Pour nous contacter ou nous rendre visite :

### MAISON DUBECQ

167 cours de l'Yser - 33800 BORDEAUX  
tél. **05 56 92 09 16**

du lundi au vendredi, 9h-12h et 14h-18h, fermé en août.

**[www.dubecq.com](http://www.dubecq.com)** - **[dubecq@dubecq.com](mailto:dubecq@dubecq.com)**

SAS au capital de 320 000 € - Siret 338 298 821 00038 - RCS Bordeaux

