

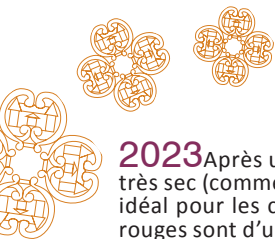


MAISON
DUBECQ

GRANDS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS

AUTOMNE-HIVER 2025/2026

15 octobre 2025 - 15 avril 2026



UNE DÉCENNIE À BORDEAUX

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 surfins. 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.

2014 Sauvé en extremis par un très bel été indien en septembre et octobre, avec une prime pour le nord du Médoc (Pauillac, St-Estèphe...) et l'ouest libournais (Fronsac...). Vins rouges réjouissants, délicieux, comme les 2008 (en plus charnus) ou les 2012 (en plus structurés). La fraîcheur de juillet et août se retrouve dans les blancs : vivacité et nervosité pour les secs, féminité et grâce aérienne pour les liquoreux.

SOMMAIRE

Automne - Hiver 2025 / 2026

15 octobre 2025 - 15 avril 2026

MAISON DUBECQ

- 2 Champagnes
- 6 Bordeaux blancs secs
- 11 Bordeaux blancs liquoreux
- 14 Bordeaux rouges / Vins de Côtes
- 19 Pessac-Léognan / Graves rouges
- 24 Médoc / Moulis / Listrac
- 29 Margaux
- 34 Saint-Julien
- 38 Pauillac
- 43 Saint-Estèphe
- 46 à 49 Offres Dégustation Savigny-lès-Beaune 2022 blanc
DOMAINE JEAN CHARTRON
Ch. Rieussec 2019
SAUTERNES
Ch. Malescot St-Exupéry 2022
MARGAUX
Clos Fourtet 2022
SAINT-ÉMILION
- 50 Pomerol
- 54 Saint-Émilion
- 61 **Magnums de Légende**
- 62 Bourgogne
- 72 Mâconnais / Beaujolais
- 74 Vallée de la Loire
- 78 Vallée du Rhône
- 82 Ailleurs en France
- 88 Ailleurs en Europe
- 96 Les Atypiques : ZORAH & SHINKO
- 97 Conditions générales de vente et d'expédition



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 très bas prix que les plus prestigieuses Maisons (Salon, Bollinger, Krug...).

Champagne Simon-Devaux

Propriété familiale à la tête d'un vignoble de 12 ha répartis entre la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Côte des Bars (Aube), produisant de remarquables Champagnes selon des pratiques authentiques et sincères, à prix doux.

BRUT TRADITION	-----	25,00 €	2025-2030
BRUT ROSÉ	-----	26,50 €	2025-2030
BRUT PREMIER CRU	-----	32,00 €	2025-2033
ÉPHÉMÈRE NON DOSÉ	-----	37,50 €	2025-2030

Les cuvées **Tradition** et **Rosé** sont deux belles entrées en matière, consensuelles, bâties sur le pinot noir (respectivement 70% et 90%). Elles sont suivies par deux cuvées plus ambitieuses : **Premier Cru** (ample et gourmande, 50% chardonnay et 50% pinot noir) et **Éphémère** (plus élancée, 60% chardonnay et 40% pinot blanc).

Millésime Bouteille TTC Apogée



Champagne Famille Moussé

Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de vignerons, Cédric Moussé reprend les rênes du domaine familial en 2014 et le modernise de fond en comble. Rien n'est laissé au hasard pour produire «meilleur» et «mieux» : abandon des produits de synthèse, éco-pâturage, autonomie électrique, utilisation de soufre minéral (non issu de la pétrochimie), allègement des bouteilles, utilisation de capsules en papier... Fervent défenseur du pinot meunier, il propose des cuvées toujours amples et profondes, sans mollesse ni rusticité. Comme le résume la Revue du Vin de France « *Il cultive l'expression raffinée, soignée et énergique de ses cuvées, d'une magnifique délicatesse de bulles* ».

EUGÈNE	-----	42,50 €	2025-2028
LES VIGNES DE MON VILLAGE (100% PINOT MEUNIER)	-----	50,00 €	2025-2028
LES TERRES D'ILLITE	2020	50,00 €	2024-2032
LES FORTES TERRES (100% PINOT MEUNIER)	2018	104,50 €	2025-2035

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, sont la preuve que ce cépage souvent méprisé peut aussi donner des vins délicats et complexes, d'une étonnante profondeur.





Champagne Charles Heidsieck

La famille Descours a repris en main cette vieille Maison (1851) dans le but de lui rendre son lustre d'antan. 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 2026).

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 2026 de la Revue du Vin de France.

LATITUDE (100% CHARDONNAY)

LONGITUDE 1^{ER} CRU (100% CHARDONNAY)

TERRE DE VERTUS 1^{ER} CRU NON DOSÉ (100% CHARDONNAY)

VIEILLE 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 (**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 2026 de la Revue du Vin de France.

BRUT NATURE GRAND CRU NON DOSÉ

BLANC DE NOIRS (100% PINOT NOIR)

ROSÉ DE MACÉRATION (100% PINOT NOIR)

LE JARDIN DE LA GROSSE PIERRE GRAND CRU

MILLÉSIMÉ GRAND CRU

MILLÉSIMÉ GRAND CRU

Toutes leurs cuvées, bâties autour du pinot noir, brillent par une précision et une plénitude de bouche exemplaires, du **Brut Nature** (rien moins que 100% grand cru) aux grandes cuvées parcellaires (**Le Jardin de la Grosse Pierre**) et millésimées.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



-----	40,50 €	2025-2028
-----	87,00 €	le magnum
-----	61,00 €	2025-2028
2018	93,50 €	2025-2035
2014	188,50 €	2025-2035



-----	53,00 €	2025-2028
-----	60,50 €	2025-2030
2017	84,00 €	2024-2032
2014	132,50 €	2024-2033
2016	132,50 €	2025-2035



-----	53,00 €	2025-2030
-----	56,50 €	2025-2032
-----	61,00 €	2025-2030
2021	90,00 €	2025-2033
2020	73,50 €	2025-2030
2014	92,00 €	2024-2032



© Monogramme Roederer

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 2026 de la Revue du Vin de France.

- RÉSERVE PERPÉTUELLE NON DOSÉ
- BLANC DE BLANCS (100% CHARDONNAY)
- BLANC DE NOIRS (100% PINOT NOIR)
- BLANC DE NOIRS (100% PINOT NOIR)
- "1522" GRAND CRU
- "1522" GRAND CRU
- "1522" 1^{ER} CRU ROSÉ
- "1522" 1^{ER} CRU ROSÉ
- CLOS DES GOISSES

Avec des sélections parcellaires, un pourcentage accru de pinots noirs et des vinifications en partie en fût, toute la gamme 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).

Millésime Bouteille TTC Apogée



-----	41,50 €	2025-2028
2018	66,50 €	2025-2032
2018	67,00 €	2025-2030
2016	67,00 €	2022-2032
2018	108,00 €	2025-2035
2016	108,00 €	2024-2035
2015	119,00 €	2025-2032
2012	126,00 €	2023-2032
2014	250,00 €	2024-2036

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 2026 de la Revue du Vin de France.



- CUVÉE EXTRA-BRUT N°748
- CUVÉE EXTRA-BRUT N°748
- CUVÉE EXTRA-BRUT N°742 DT

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 (747 = 2019, 748 = 2020). Le **suffixe DT** signifie **Dégorgement Tardif**, soit 5 années supplémentaires d'élevage sur lies. **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.

-----	62,50 €	2025-2032
-----	136,00 €	le magnum
-----	96,50 €	2025-2032
2015	126,00 €	2025-2035



Champagne Louis Roederer

Roederer retrouve son lustre depuis 2010, 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 maintenant orienté vers la droiture et la salinité, des vins raffinés et épurés. Noté trois étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.

COLLECTION 243	
COLLECTION 244	
BRUT MILLÉSIMÉ	
BRUT MILLÉSIMÉ	
ROSÉ MILLÉSIMÉ	
BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ (100% CHARDONNAY)	
BRUT NATURE NON DOSÉ	
CRISTAL BRUT	

La gamme débute avec la cuvée **Collection**, autant champagne d'apéritif que de repas grâce à l'ajout de vins de réserve. Puis viennent trois millésimés (Brut, Rosé et Blanc de Blancs), et la cuvée **Cristal** mondialement connue. **Brut Nature**, plus confidentielle, est une cuvée produite en grandes années, où pureté (zéro dosage) et générosité (pinot noir) sont les maîtres mots.

Champagne Égly-Ouriet

Travailleur précis et méticuleux, Francis Égly est au firmament de la Champagne (seul producteur avec Krug et Selosse à être noté 4 étoiles dans le guide de La Revue du Vin de France). Son vignoble regroupe des grands crus (10 ha à Ambonnay, Bouzy et Verzenay), avec quelques premiers crus (3,3 ha à Vrigny et Bisseuil) et un seul village (3,3 ha à Trigny pour la cuvée **Les Prémices**).

LES PRÉMICES	
LES VIGNES DE BISSEUIL 1 ^{ER} CRU	
GRAND CRU	
GRAND CRU LES CRAYÈRES BLANC DE NOIRS (100% PINOT NOIR)	
GRAND CRU MILLÉSIMÉ	

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. Toutes les cuvées sont à peine dosées (maximum 2 g/l), vinifiées sous bois pour les grands crus, et récompensées par d'excellentes notes dans la Revue du Vin de France, à commencer par l'admirable cuvée **Grand cru** (notée 96/100) ou encore le blanc de noirs **Les Crayères** (noté 99/100 et coup de cœur). Comme le souligne également M. Bettane « *Égly-Ouriet donne le ton à toute la viticulture champenoise avec des crus d'une profondeur sidérale* ».

Millésime Bouteille TTC Apogée



-----	🍷	58,00 €	2025-2030
-----	🍷	122,00 €	le magnum
2016	🍷	77,00 €	2023-2030
2015	🍷	74,00 €	2023-2030
2017	🍷	82,50 €	2025-2032
2016	🍷	88,50 €	2024-2033
2012	🍷	77,00 €	2021-2027
2016	🍷	275,00 €	2025-2037

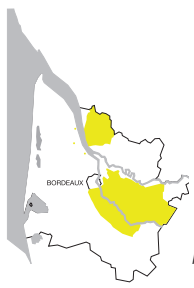


-----		46,50 €	2025-2030
-----		68,50 €	2025-2032
-----		76,50 €	2025-2034
-----		230,50 €	2025-2035
2016		348,00 €	2025-2035

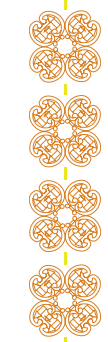
Classement Champagne du guide 2026 de la Revue du Vin de France

★★★★ : Égly-Ouriet

★★★ : Jacquesson, Benoît Lahaye, Philipponnat, Roederer
★★ : Charles Heidsieck, Larmandier-Bernier



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
Château Camus Graves blanc sec Sur un terroir de graves réputé pour les blancs, Camus 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, Médaille d'Argent Paris pour son millésime 2023.	2023	11,00 €	2024-2027
Château Les Charmes-Godard Côtes de Francs blanc sec Petite parcelle (1,6 ha) de Côtes de Francs, où M. Thienpont, propriétaire de Puyguéraud et La Prade en Côtes de Francs, produit un excellent vin blanc vinifié en barriques de 500 litres, long, gras et onctueux, avec une judicieuse pointe d'acidité.	2023	16,00 €	2025-2030
	2021	16,00 €	2023-2027
Le Retout Blanc Vin de France blanc sec Bien que produit à Lamarque au cœur du Haut-Médoc, voilà le vin blanc sec le plus original de toute la Gironde, assemblage de sauvignon gris (supérieur au sauvignon blanc plus courant), gros manseng (comme à Jurançon), savagnin (comme en Jura) et mondeuse blanche (comme en Savoie). Le tout donne un blanc sec aux reflets d'or, puissant, séveux, fruité, complexe et élégant. Un vin à part !	2023	16,50 €	2025-2031
Le Cygne de Fonréaud Bordeaux blanc sec Poursuivant une tradition remontant au début du XXe siècle, le Château Fonréaud (Listrac) produit sur 3 ha 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	22,50 €	2025-2033
	2022	24,00 €	2024-2031
Château Doisy-Daëne Bordeaux blanc sec Propriété familiale de la famille Dubourdieu. Toujours très bouqueté et très expressif, rond avec des notes beurrées, parfait pour accompagner un plateau de fromages.	2023	18,00 €	2025-2032
	2022	19,00 €	2025-2030
	2020	17,50 €	2022-2030



Clos Floridène

Graves blanc sec

La star des Graves blancs, proposant à chaque millésime un vin très pur et droit, discrètement boisé. Rien d'étonnant à cette régularité dans la performance, car il s'agit de la propriété personnelle de Florence et Denis Dubourdieu (d'où le nom du Château).

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	19,50 €	2025-2032
2021	20,50 €	2024-2032

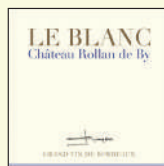


Le Blanc de Rollan de By

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 grand Bordeaux blanc de repas mis dans une bouteille bourguignonne.

2019	23,00 €	2021-2027
------	---------	-----------



Les Arums de Lagrange

Bordeaux blanc sec

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

2023	24,00 €	2025-2032
2022	24,00 €	2025-2032
2021	23,00 €	2023-2031
2018	23,00 €	2021-2028

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.

2023	🇪🇺	27,50 €	2025-2032
2021	🍷	25,00 €	2025-2032
2020	🍷	27,50 €	2023-2030

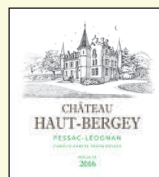


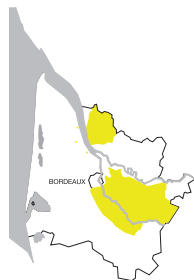
Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan blanc sec

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. Son 2019 a été noté 92/100 par la Revue du Vin de France « *Esprit fin et nuancé, on savoure la douceur de la chair. Déjà très abordable et plaisant* ».

2020	🇪🇺	28,00 €	2024-2032
2019	🇪🇺	28,00 €	2023-2030
2018	🇪🇺	28,00 €	2021-2028





© Tri Sauvignon

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, 54% sauvignon, 39% sémillon et 7% muscadelle, magnifique vin blanc d'une pureté cristalline, svelte et droit, mêlant des arômes floraux (acacia et genêt) légèrement vanillés (fermentation et élevage sur lies en barriques de chênes français).

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.

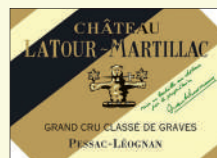
Caillou Blanc de Talbot Bordeaux blanc sec

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
2023	31,00 €	2025-2030



2023	35,00 €	2026-2034
2021	36,50 €	2025-2034
2019	35,00 €	2024-2032



2023	35,50 €	2026-2033
2021	40,00 €	2025-2033
2019	39,00 €	2022-2030

2023	39,00 €	2025-2033
-------------	---------	-----------





Millésime Bouteille TTC Apogée

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 **bio**diversité et protéger les vignes des étés caniculaires.

2023 47,50 € 2026-2035



Château Suduiraut Vieilles Vignes

Bordeaux blanc sec

Vieilles Vignes est depuis 2020 la dénomination du Grand Vin blanc sec du Château 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.

2023 50,50 € 2026-2035



Château Climens

Pessac-Léognan blanc sec

PETITE LILY

2023 18,00 € 2025-2030

ASPHODÈLE

2019 34,00 € 2024-2032

LILIUM

2023 60,00 € 2026-2035

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 leur cuvée principale, élevée 9 mois sous bois, dynamique et expressive (notes florales et beurrées), « *Asphodèle peut s'imposer dans les grands millésimes comme l'un des meilleurs blancs de tout le bordelais* » comme l'a écrit M. Bettane. **Lilium** est la cuvée la plus ambitieuse, 100% vieilles vignes (âge moyen 30 ans), pressurée non éraflée, fermentée en levures naturelles et élevée 8 mois en globes de verre. Lilium capte et marie la tension minérale du terroir calcaire de Climens à la richesse du sémillon, dans une expression aromatique parfaitement pure (élevage sous verre) et fraîche (alcool 12,5° en 2023). Un grand vin blanc sec du sud girondin est né !



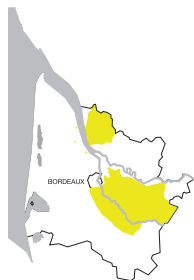
Château Malartic-Lagravière

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 vin blanc, très sauvignon, combinant énergie, finesse suprême et droiture exemplaire.

2023 55,00 € 2026-2036





© Cos d'Estournel blanc

Valandraud Blanc

Bordeaux blanc sec

Le grand vin blanc du Château Valandraud, d'une sève et d'un équilibre étincelants. Avec seulement 4000 bouteilles produites, c'est une pépite qui fera merveille sur table dans 5 ans (pour profiter de son éclat jeune) comme dans 15 ans.

Domaine de Chevalier

Pessac-Léognan grand cru classé

L'ESPRIT DE CHEVALIER

GRAND VIN

GRAND VIN

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. Le second vin blanc, **L'Esprit de Chevalier**, est à peine moins tonique que le Grand vin tout en restant dans la même veine.

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.

Château 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* ».



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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2019	59,00 €	2022-2030

2023	28,50 €	2025-2030
2021	104,00 €	2028-2040
2018	92,50 €	2025-2038

2022	128,00 €	2026-2037
------	----------	-----------

2021	140,50 €	2026-2038
------	----------	-----------

2023	155,00 €	2027-2035
2022	161,50 €	2027-2035
2020	155,00 €	2025-2035



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

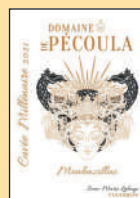
Monbazillac

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) dispose d'une belle acidité qui lui confère vivacité et délicatesse, médaille d'Or au Concours Général de Paris et noté 90/100 dans la Revue du Vin de France. À l'opposé, le 2022, 70% muscadelle et 30% sémillon, est plus liquoreux et concentré, avec des notes de fruits secs (abricot, raisin) ou confits (clémentine, melon d'Espagne), coup de cœur du Guide Hachette.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	20,00 €	2026-2037
2021	18,00 €	2024-2030

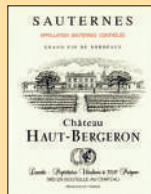


Château Haut-Bergeron

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 (1). C'est le cru artisan le plus réputé et le plus régulier du Sauternais. Son 2022 a été goûté par Vinous, noté 93/100 « *What a lovely Sauternes* ».

2022	27,00 €	2025-2040
2021	26,00 €	2024-2038

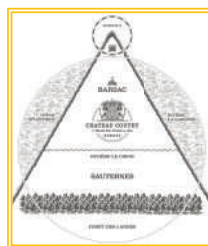


Château Doisy-Daëne

Barsac 2^{ème} 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. Le millésime 2014 est noté 94-96/100 par la Revue du Vin de France « *doté d'un fruit pur, d'une liqueur généreuse, il est rééquilibré par la finesse, la minéralité du sol* », 96/100 pour le millésime 2016 « *fruit étincelant et cristallin, caractère épuré qui signe le terroir de Barsac* ».

2022	41,50 €	2025-2040
2019	34,00 €	2023-2036
2016	34,00 €	2019-2033
2014	33,50 €	2017-2030
2013	36,00 €	2018-2032



© Carte du Monde d'après Coutet

Château de Rayne-Vigneau

Sauternes 1^{er} grand cru classé

Après son rachat en 2015 par Derek Smith (L'Homme Moderne, France Loisirs...), il aura fallu 6 ans à Rayne-Vigneau pour donner à nouveau la pleine mesure de son terroir d'exception et exceller comme en 2022, magnifiquement onctueux et long.

Château Coutet

Barsac 1^{er} 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 !* ».

Château Suduiraut

Sauternes 1^{er} 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 : la Revue du Vin de France a noté 99/100 le millésime 2016 « *magistral* » et 100/100 le millésime 2022 « *d'une intensité phénoménale* ».

Château Rieussec

Sauternes 1^{er} 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* ». Le millésime 2019 est en **Offre Dégustation** en pages centrales de ce catalogue.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	45,50 €	2026-2038

2020	35,50 €	2024-2044
2019	38,00 €	2024-2039
2016	36,50 €	2022-2036
2012	38,00 €	2016-2026



2022	71,00 €	2030-2050
2020	55,00 €	2025-2050
2018	53,00 €	2025-2040
2016	57,50 €	2024-2040
2015	63,50 €	2020-2033

2019	85,00 €	2024-2045
2010	65,00 €	2018-2035





Château Climens

Barsac 1^{er} 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.

Château d'Yquem

Sauternes 1^{er} grand cru classé

Le cru le plus mythique de Bordeaux, parmi tous ! Déjà, en 1855, il fut seul cru à être reconnu 1^{er} 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.



Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2016	69,00 €	2020-2040
2010	78,00 €	2016-2040
2005	98,50 €	2014-2035



2022	184,50 €	la demi-bout.
2022	369,00 €	2030-2065
2022	738,00 €	le magnum
2021	186,00 €	la demi-bout.
2021	372,00 €	2025-2060
2020	195,50 €	la demi-bout.
2020	369,00 €	2025-2045
2019	416,00 €	2025-2042
2017	427,00 €	2023-2042
2016	193,00 €	la demi-bout.
2016	386,00 €	2024-2055
2014	376,50 €	2019-2040
2013	200,00 €	la demi-bout.
2011	200,00 €	la demi-bout.
2011	400,00 €	2020-2050
2010	220,00 €	la demi-bout.
2010	440,00 €	2016-2050
2008	373,50 €	2013-2045

La Tour Blanche, Rabaud-Promis, Rayne-Vigneau, Sigalas-Rabaud et Lafaurie-Peyraguey

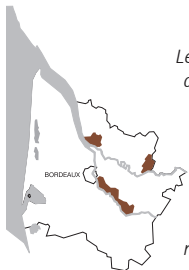
Sauternes 1^{ers} grands crus classés



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.

2016	369,00 €	2020-2040
la caisse de 6 (5 + 1) bouteilles		





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. Beau 2021, au fruit croquant et finement boisé.

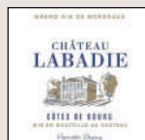
Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	7,00 €	2025-2029



Château Labadie Côtes de Bourg

Côtes de Bourg haut de gamme, 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. Bravo !

2020	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.

2023	13,50 €	2025-2031
2020	14,50 €	2024-2030
2018	14,50 €	2023-2030

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 bijoux insoupçonnés du millésime* », et 93/100 le 2022 « *Soyeux et vibrant en bouche, d'une magnifique pureté, le 2022 est sublime* ».

2022	20,00 €	2025-2035
2019	19,50 €	2024-2032



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.



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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2019	14,00 €	2024-2030
2018	14,00 €	2024-2032
2016	15,00 €	2022-2032
2014	13,50 €	2019-2028



Château L'Isle Fort Bordeaux Supérieur

GRAND VIN

GRAND VIN

CUVÉE PRÉCIEUSE

CUVÉE PRÉCIEUSE

CUVÉE PRÉCIEUSE

2022	12,00 €	2025-2035
2019	11,00 €	2024-2032
2020	114,00 €	les 6 bout.
2019	111,00 €	les 6 bout.
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

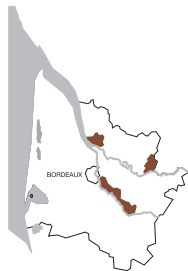
Puyguéraud est la référence des Côtes de Francs, produisant avec une grande régularité des vins de très haut niveau sous la supervision de Nicolas Thienpont (comme Pavie-Macquin). Toujours bien noté (2020 noté 91/100 par Vinous (Galloni)), Puyguéraud prouve mieux que d'autres qu'il est possible de goûter un beau et grand Bordeaux pour moins de 15 € la bouteille. La Revue du Vin de France a, une fois de plus, salué sa réussite pour son millésime 2021 « *Il se distingue par sa fraîcheur, sa concentration modérée, sa tendresse avenante en cœur de bouche. Déjà accessible et délicieux* », noté 90/100.

2023	14,50 €	2025-2033
2021	13,00 €	2025-2033
2020	15,00 €	2024-2034
2018	15,00 €	2023-2034
2017	13,00 €	2021-2027
2015	15,00 €	2020-2030
2010	18,00 €	2014-2025

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	18,50 €	2026-2035
2021	15,50 €	2024-2032
2018	19,00 €	2023-2032
2016	20,00 €	2021-2028



© Village de Montagne Saint-Émilion

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 **biologique** à la vigne, tout intrant ou procédé moderne est banni au cuvier : pas de levures, enzymes, acide tartrique, copeaux de chêne... 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
2020	18,00 €	2027-2035
2019	18,00 €	2024-2032



La Chenade Lalande de Pomerol

80% merlot, La Chenade est le quasi second vin des Cruzelles. Pensé et conçu par feu M. Duranton (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* ». En confiance !

2023	18,50 €	2026-2035
2021	17,00 €	2024-2032
2020	24,00 €	2025-2033
2010	50,00 €	le magnum

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 !

2023	20,00 €	2026-2033
2022	20,00 €	2027-2035
2021	16,00 €	2024-2034
2017	16,00 €	2021-2028
2016	20,00 €	2022-2030

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. Salué comme tel par Vinous (Galloni) pour son 2019 « *aussi fabuleux en bouteille qu'il ne l'était en barrique* », noté 93/100.

2023	21,00 €	2027-2035
2022	24,00 €	2026-2035
2019	23,00 €	2023-2032
2017	17,50 €	2021-2028

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.



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* ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	20,50 €	2028-2038
2021	19,00 €	2024-2035
2020	24,00 €	2025-2036
2018	20,00 €	2023-2033
2017	17,00 €	2022-2032
2015	22,00 €	2021-2030
2014	17,50 €	2018-2027
2013	13,50 €	2018-2026
2012	17,00 €	2016-2026

Château Dalem

Fronsac

Beau vignoble de 10 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.

2023	23,00 €	2026-2035
2021	17,50 €	2026-2036
2020	20,00 €	2024-2039
2020	42,00 €	le magnum
2017	17,00 €	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.

2021	18,00 €	2026-2036
2020	21,00 €	2027-2038
2019	20,50 €	2025-2035
2018	21,00 €	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* ».

2017	21,00 €	2022-2030
2016	24,00 €	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.

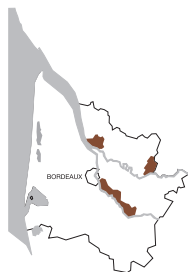
2023	25,00 €	2027-2037
2021	22,00 €	2025-2035
2018	25,00 €	2023-2035
2017	20,50 €	2022-2030

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.

2019 🍷	20,00 €	2023-2033
2018 🍷	23,00 €	2023-2033
2016 🍷	26,00 €	2024-2036



© Caves suspendues
Ch. Fleur de Boüard

Clos Puy Arnaud Côtes de Castillon

Avec 12 ha cultivés en **biodynamie**, 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* » et noté 94/100.

Haut-Carles 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 2000 jeu égal avec les crus classés des coteaux de Saint-Émilion. Un grand vin 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 **biodynamie**, double tri manuel pendant les vendanges, vinifications peu interventionnistes, élevage doux en demi-muids de 500 litres. Un vrai vin d'artiste, rarement cité dans les guides mais que les amateurs informés connaissent bien.

Château La Fleur de Boüard Lalande de Pomerol

Appliquant les mêmes principes de culture et de vinification qu'à Angélus, Hubert de Boüard a porté son château de Lalande de Pomerol en tête de l'appellation. Vins 80% merlot, riches et luxueusement élevés, intensément hédonistes. Une page s'est tournée en 2023 avec l'arrivée d'un investisseur, Cana Holding, Hubert de Boüard restant actionnaire minoritaire.

Exceptionnel 2017, 100% merlot, profond, charnu, caressant en milieu de bouche et concluant sur une finale élancée et énergique. Cette réussite s'explique par un rendement minuscule de 0,5 hl/ha en raison du gel dévastateur d'avril 2017. Série limitée de 1000 magnums, spécialement décorés par l'artiste Petrusse Reynen.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	27,00 €	2028-2038
2022	32,00 €	2030-2040
2020	30,00 €	2028-2040

2023	24,00 €	2028-2040
2022	26,00 €	2030-2040
2016	29,00 €	2025-2038

2023	39,00 €	2028-2038
2023	78,00 €	le magnum

2023	37,50 €	2028-2040
2021	31,00 €	2025-2038



2020	26,00 €	2025-2040
2017	92,00 €	le magnum





La région des Graves, connue pour ses vins blancs et rouges, commence à Bordeaux et remonte la rive gauche de la Garonne jusqu'à 50 km au sud. Le meilleur terroir, aux graves les plus profondes, se situe dans la banlieue ouest et sud de Bordeaux, et bénéficie depuis 1986 d'une appellation spécifique "Pessac-Léognan" couvrant dix communes (1100 ha) et comprenant les seize crus classés en 1959. L'encépagement et les sols sont comparables à ceux du sud du Médoc (Margaux). Les vins de Pessac-Léognan ont beaucoup de bouquet, d'élégance et de charme à Haut-Brion (seul premier grand cru classé) et Haut-Bailly, ou sont plus corsés à Mission Haut-Brion et Pape Clément. Plus au sud, l'appellation Graves (2200 ha) ne jouit pas de la même réputation, le sol devient plus sablonneux et les vins sont plus légers, agréables à boire jeunes.

Château Camus

Graves rouge

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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	11,50 €	2024-2032



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. La valeur sûre et un exemple pour tous les Graves !

2023	17,50 €	2026-2032
2019	18,00 €	2023-2032
2017	14,50 €	2021-2031
2010	10,50 €	la demi-bout.

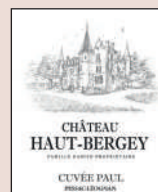
Château Haut-Bergey

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 tient à proposer à chaque millésime Haut-Bergey sous différentes facettes :

CUVÉE PAUL

Une cuvée 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* ».



2019	24,50 €	2025-2035
------	---------	-----------

CUVÉE JARDIN

CUVÉE TUILERIE

Deux cuvées parcellaires (du nom de leurs parcelles respectives) pour isoler et exprimer au mieux les saveurs d'un cépage : **Jardin** 100% merlot et **Tuileries** 100% cabernet-sauvignon.

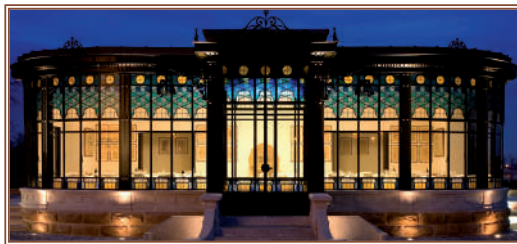
2018	26,50 €	2023-2032
2019	26,50 €	2022-2033

GRAND VIN

GRAND VIN

Le Grand vin est vinifié et élevé dans la tradition des grands crus bordelais (raisins égrappés, assemblage merlot 45%, cabernet sauvignon 45%, cabernet franc 10%, élevage en barriques 1/3 neuves...).

2023	24,50 €	2026-2034
2022	24,50 €	2025-2035



© Salle de dégustation
Ch. Pape-Clément

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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022 	24,00 €	2026-2035
2021 	18,50 €	2024-2032
2016	25,00 €	2021-2030



Haut-Bailly II Pessac-Léognan rouge

Le second vin de Haut-Bailly, dénommé La Parde de Haut-Bailly jusqu'en 2018. 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* ».

2023	37,50 €	2026-2034
2022	40,00 €	2026-2036
2021	31,50 €	2024-2033
2020	38,00 €	2025-2036
2019	37,00 €	2024-2032



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.

2023	29,00 €	2028-2036
2022	36,00 €	2027-2038
2021	24,50 €	2025-2033
2020	34,00 €	2026-2037

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

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

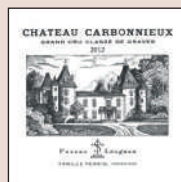


Millésime Bouteille TTC Apogée

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.

2022	37,00 €	2027-2035
2020	35,00 €	2024-2037



Château Malartic-Lagravière Pessac-Léognan grand cru classé

Racheté en 1988 puis rénové de fond en comble, Malartic 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* ».

2023	38,00 €	2028-2038
2022	49,50 €	2027-2038
2021	34,50 €	2026-2040
2018	46,00 €	2024-2038
2017	37,50 €	2022-2032
2016	54,50 €	2023-2036

Domaine de Chevalier Pessac-Léognan grand cru classé

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* ».

2022	79,00 €	2030-2042
2021	55,50 €	2026-2040
2019	78,50 €	2024-2035
2018	81,00 €	2025-2040
2016	85,00 €	2023-2036

Château Pape Clément Pessac-Léognan grand cru classé

Depuis 40 ans, Pape-Clément fait partie des plus grands crus classés de la rive gauche (à l'image des Léoville, des Pichon...). 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* ».

2021	67,50 €	2028-2038
2019	78,50 €	2025-2040
2018	86,00 €	2028-2043
2016	102,50 €	2025-2042



Notre site 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...



© Fagade Ch. Haut-Brion

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 !

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	130,00 €	2032-2045
2022	152,00 €	2030-2045
2022	304,00 €	le magnum
2021	99,00 €	2028-2041
2018	124,50 €	2028-2042
2016	132,00 €	2025-2040
2008	113,00 €	2018-2030

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan rouge

Bien que Les Carmes 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.

2017	133,50 €	2024-2035
2015	159,00 €	2023-2038



Château Haut-Bailly

Pessac-Léognan grand cru classé

Le plus délicat des vins de Graves avec une structure tannique particulièrement soyeuse. 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* ».

2023	127,50 €	2032-2045
2022	158,50 €	2030-2046
2021	101,00 €	2029-2042
2020	128,50 €	2032-2045
2020	257,00 €	le magnum
2016	154,50 €	2027-2045
2015	146,00 €	2025-2038
2014	93,00 €	2024-2038
2008	124,50 €	2018-2030
2006	124,50 €	2014-2026

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 €.



GRAND VIN
GRAND VIN
GRAND VIN
GRAND VIN

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	61,00 €	2028-2036
2021	57,50 €	2026-2038
2020	77,50 €	2026-2039
2016	85,00 €	2022-2034
2021	230,00 €	2030-2041
2017	262,50 €	2025-2038
2016	434,00 €	2027-2045
2015	362,00 €	2025-2040



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

[illegible]

2023	139,50 €	2030-2041
2022	175,00 €	2030-2044
2016	143,50 €	2024-2036
2022	689,50 €	2032-2050
2021	428,00 €	2030-2042
2019	578,00 €	2030-2045
2018	597,00 €	2030-2050
2017	493,00 €	2027-2041
2016	689,50 €	2028-2046
2012	543,00 €	2020-2033
2009	965,00 €	2020-2035
2007	532,50 €	2015-2028
2006	554,00 €	2018-2032
2005	981,00 €	2020-2040
2003	632,00 €	2011-2028
2002	523,00 €	2014-2027



**LE CLARENCE
DE HAUT-BRION**

Grandes Vins de Bordeaux



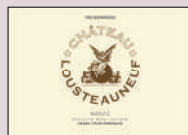
La presqu'île du Médoc s'étend sur 100 km au nord de Bordeaux. La zone viticole, 80 km de long sur 10 km de large sur la rive gauche du fleuve Gironde, est scindée en deux appellations: le Médoc (2800 ha) dans sa partie nord, le Haut-Médoc (7600 ha) dans sa partie centrale et sud, toutes deux entièrement vouées au vin rouge. Encépagement moyen: 55 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 10 % cabernet franc. Le Médoc, moins réputé, produit des vins légers, assez fins et bouquetés mais aussi de superbes crus bourgeois à Bégadan et Potensac. Le Haut-Médoc, plus prestigieux, concentre l'intégralité des crus classés en 1855 (60 crus, de 1^{er} à 5^e) et les meilleurs crus bourgeois (Sociando-Mallet, Chasse-Spleen, Haut-Marbuzet). Un

terroir (graves au nord, graves fines et sables au sud, sous-sol alliant le calcaire, l'argile et l'alias riche en fer) et un climat exceptionnels donnent des vins d'une finesse, d'une richesse et d'une longévité inégalables. Six appellations communales (du nord au sud: St-Estèphe, Pauillac, St-Julien, Listrac, Moulis, Margaux) distinguent les meilleurs secteurs du Haut-Médoc. Noter que cinq crus classés (La Lagune, La Tour Carnet, Cantemerle, Camensac, Belgrave...) ne se trouvent pas dans ces six appellations.

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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	12,00 €	2026-2032
2021	9,50 €	2025-2030



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 !

2022	13,50 €	2025-2032
2020	14,00 €	2024-2032
2020	28,00 €	le magnum



Château Fonréaud Listrac

Domaine historique 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.

2020	14,50 €	2025-2035
2018	14,50 €	2023-2033

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 !

2022	19,00 €	2027-2035
2021	14,00 €	2025-2032
2020	16,00 €	2024-2035
2019	15,50 €	2022-2032
2018	15,50 €	2022-2035
2014	14,50 €	2018-2026
2011	14,50 €	2015-2025



Madame de Beaucaillou Haut-Médoc

Vinifiée dans les chais de Ducru-Beaucaillou, cette cuvée provenant d'un vignoble du secteur de Listrac bénéficie des meilleurs soins. 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.

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.



© Clos Manou

Clos Manou Médoc

PETIT MANOU	2023	13,00 €	2026-2032
PETIT MANOU	2022	14,00 €	2025-2033
GRAND VIN	2021	19,50 €	2025-2033
GRAND VIN	2020	26,00 €	2026-2038
GRAND VIN	2017	18,00 €	2022-2031
GRAND VIN	2013	14,50 €	2016-2026

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

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* ».

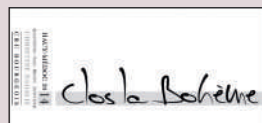
Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	19,00 €	2026-2033
2022	17,50 €	2025-2033
2020	17,50 €	2023-2031

2020	 21,00 €	2025-2038
-------------	---	-----------



2015	18,50 €	2020-2028
-------------	---------	-----------

2020	 21,00 €	2025-2035
2019	 20,00 €	2023-2030





© Sculptures Ch. Rollan de By

“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. 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 ce magnifique 2019, véritable gourmandise notée 92/100 par Vinous (Galloni).

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	23,50 €	2026-2033
2022	26,50 €	2025-2035
2020	24,00 €	2026-2036
2019	24,00 €	2022-2032



Clos du Jaugueyron Haut-Médoc

À cheval sur les appellations Margaux et Haut-Médoc (voir Margaux page ??), 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.

2020	27,00 €	2025-2033
2019	27,00 €	2022-2032



Château Potensac Médoc

Avec une remarquable constance, Potensac est depuis 30 ans l’un des plus réguliers crus bourgeois 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 tannin sans dureté. On recommande* ».

2023	22,00 €	2028-2038
2022	27,00 €	2028-2038
2021	21,00 €	2026-2037
2020	23,00 €	2028-2040
2019	23,50 €	2027-2040
2014	22,00 €	2022-2033
2011	25,00 €	2019-2030





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.

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* ».

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 avec l'acquisition de Brillette, 35 ha supplémentaires d'un beau terroir de graves profondes de Moulis.

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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2016	29,00 €	2024-2038
2014	26,50 €	2020-2030
2010	31,50 €	2015-2028

2020	24,50 €	2026-2040
2018	28,00 €	2025-2038
2017	23,50 €	2022-2033
2016	32,00 €	2023-2038



2023	30,00 €	2028-2040
2022	31,00 €	2028-2042
2022	62,00 €	le magnum
2019	31,00 €	2026-2036
2016	37,50 €	2024-2036
2015	37,50 €	2022-2034
2014	33,50 €	2020-2030

2020	32,50 €	2028-2040
2018	78,00 €	le magnum
2017	25,00 €	2024-2035
2016	40,00 €	2024-2038





© Château La Tour Carnet

Château La Tour Carnet Haut-Médoc 4^{ème} grand cru classé

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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2019	27,50 €	2025-2036
2010	18,00 €	la demi-bout.



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* ».

2018	39,00 €	2030-2042
-------------	---------	-----------



Château La Lagune Haut-Médoc 3^{ème} 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.

2020	40,00 €	2027-2038
2019	48,00 €	2025-2035
2016	59,00 €	2024-2042

Domaine Uchida Haut-Médoc

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.

2023	48,00 €	2028-2038
-------------	---------	-----------





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](#) ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	24,00 €	2027-2035
2022	27,50 €	2025-2035
2021	18,00 €	2024-2032
2020	24,00 €	2025-2035
2018	24,00 €	2023-2033
2017	17,50 €	2021-2028
2016	29,50 €	2022-2028

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 (Labégorce, Marquis d'Alesme).

2021	18,50 €	2025-2033
-------------	---------	-----------

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 plaisir/qualité/prix de l'appellation.

2023	22,00 €	2027-2035
2022	24,00 €	2026-2035
2021	18,50 €	2024-2032

Château Mille Roses

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.

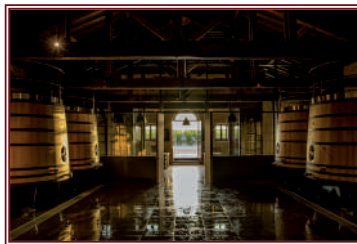
2021	23,50 €	2025-2035
2020	26,00 €	2026-2038

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.

2021	24,50 €	2025-2036
-------------	---------	-----------





© Cuvier Ch. Brane-Cantenac

Baron de Brane

Second vin de Brane-Cantenac, **Baron de Brane** 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 !

Clos du Jaugueyron

CUVÉE NOUT

CUVÉE NOUT

CUVÉE NOUT

GRAND VIN

GRAND VIN

À cheval sur les appellations Margaux et Haut-Médoc (voir Haut-Médoc page ???), 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 de vrais Margaux, aussi denses et épicés qu'élancés. La **cuvée Nout**, plus rapidement accessible, est à majorité merlot (55% en 2018 et 2019, 100% en 2020) tandis que le **Grand Vin**, plus complexe, fait la part belle au cabernet sauvignon (65%).

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	25,00 €	2027-2035
2022	27,50 €	2025-2035

2020	47,00 €	2026-2035
2019	46,00 €	2023-2031
2018	44,00 €	2022-2030
2020	62,00 €	2027-2038
2019	61,00 €	2024-2037



Château Prieuré-Lichine

4^{ème} grand cru classé

CONFIDENCES DE PRIEURÉ-LICHINE

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

2022	19,00 €	2025-2032
2023	34,50 €	2027-2035
2022	42,00 €	2027-2039
2021	30,00 €	2025-2035
2020	36,50 €	2027-2037
2011	41,00 €	2016-2025
2010	152,00 €	le magnum

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** ». Le second vin **Confidences de Prieuré** millésime 2022, est déjà un régal, diablement gourmand et séducteur !





Château Marquis d'Alesme

3^{ème} grand cru classé

Fort d'un passé viticole remontant au 17^{ème} siècle et classé 3^{ème} 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	40,00 €	2027-2038
2023	80,00 €	le magnum
2022	49,50 €	2027-2038
2021	34,50 €	2025-2035



Château Ferrière

3^{ème} 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* ».

2023	39,50 €	2028-2038
2021	33,50 €	2026-2038
2018	46,00 €	2025-2038
2016	52,00 €	2024-2034

Château Malescot-Saint-Exupéry

3^{ème} grand cru classé

En 2000, Malescot 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 « *En 10 ans, c'est le cru qui, parmi les Margaux, a le plus progressé* », notant 95/100 son remarquable 2018 « *Un vin à la fois digeste et doté d'une personnalité à part* ». Le millésime 2022 est en **Offre Dégustation** en pages centrales de ce catalogue.

2022	66,00 €	2030-2042
2021	42,00 €	2028-2040
2018	61,00 €	2025-2041
2016	81,00 €	2022-2038
2015	81,00 €	2023-2038



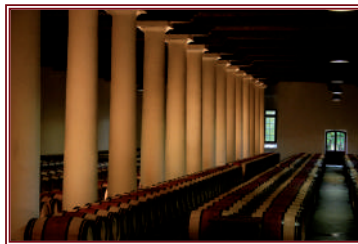
Château Cantenac Brown

3^{ème} 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	46,50 €	2028-2040
2022	56,50 €	2026-2042
2021	39,00 €	2027-2038
2018	52,50 €	2025-2038





© Vieux chai de Ch. Margaux

Château Durfort-Vivens

2^{ème} 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* ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	58,50 €	2032-2045
2022	78,00 €	2030-2045
2021	47,00 €	2026-2038
2019	71,50 €	2025-2038
2016	71,50 €	2024-2040



Château Giscours

3^{ème} grand cru classé

LA SIRÈNE DE GISCOURS

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

2015	34,00 €	2020-2030
2021	48,50 €	2028-2041
2020	59,50 €	2032-2045
2018	65,00 €	2028-2040
2012	62,00 €	2020-2030
2008	78,50 €	2018-2032

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* ». Second vin de Giscours, **La Sirène** doit son succès à un abord facile, gourmand et rond sur le fruit, rapidement accessible. Difficile de résister au chant de cette Sirène en 2015, le grand millésime à Margaux.

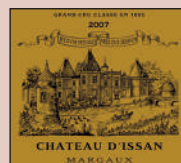


Château d'Issan

3^{ème} grand cru classé

Voisin de Palmer et 3^{ème} 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 margalaises.

2023	53,50 €	2028-2038
2016	68,50 €	2023-2035
2015	74,00 €	2027-2038





Château Rauzan-Ségla 2^{ème} grand cru classé

Un terroir exceptionnel classé en 1855 en tête des seconds crus classés (avec Mouton-Rothschild). Le classicisme à l'état pur, 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).

2019	114,50 €	2027-2040
2015	122,00 €	2026-2038



Château Brane-Cantenac 2^{ème} grand cru classé

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. La Revue du Vin de France a noté 96/100 le 2010 « *très séduisant, avec une bouche intense, toujours marquée par des saveurs de fruits frais* ».

2022	89,00 €	2030-2048
2019	77,50 €	2025-2038
2016	92,00 €	2026-2042
2015	84,00 €	2024-2036
2010	122,50 €	2022-2036
2008	74,00 €	2016-2030

Pavillon Rouge

Par la qualité des sélections, et la création d'un 3^{ème} 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* ».

2023	168,00 €	2030-2042
2022	203,00 €	2028-2045
2020	167,50 €	2030-2045
2018	228,00 €	2028-2040
2015	242,50 €	2025-2038
2014	218,50 €	2022-2035
2010	245,00 €	2022-2038
2005	245,00 €	2018-2030

Château Margaux 1^{er} grand cru classé

Aucun cru ne peut mieux exprimer 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* ».

2020	640,00 €	2033-2045
2014	520,50 €	2025-2040
2012	535,00 €	2022-2035
2009	914,00 €	2016-2038
2009	1828,00 €	le magnum
2004	549,00 €	2012-2025





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.

Les Fiefs de Lagrange

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

Sarget de Gruaud-Larose

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

Le Petit Ducru de Ducru-Beaucaillou

Dénommé Château Lalande-Borie jusqu'en 2018, Le Petit Ducru est issu de parcelles de grands crus classés, un Saint-Julien fin et distingué bien dans l'esprit de Ducru-Beaucaillou.

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. 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* ».

La Croix Ducru-Beaucaillou

Second vin de Ducru-Beaucaillou. Comme pour les autres vins de Saint-Julien élaborés par Bruno Borie (Petit Ducru et Ducru-Beaucaillou), 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. De plus, il bénéficie maintenant d'un apport de vignes achetées au Château Terrey-Gros-Cailloux. Le 2021 est coup de cœur de la Revue du Vin de France.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	24,00 €	2026-2033
2016	30,00 €	2020-2030
2015	31,50 €	2020-2028
2023 🍷	27,00 €	2027-2035
2022 🍷	27,50 €	2026-2036
2021 🍷	23,00 €	2025-2033
2019 🍷	29,50 €	2023-2032
2023	29,00 €	2026-2035
2022	31,50 €	2026-2035
2023 🍷	33,00 €	2027-2035
2022 🍷	44,00 €	2026-2035
2021 🍷	30,00 €	2026-2035
2022	47,50 €	2030-2042
2021	37,50 €	2026-2036
2016	55,00 €	2025-2040





Clos du Marquis

Clos du Marquis n'est pas 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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	76,50 €	2032-2048
2019	63,00 €	2027-2042
2015	66,50 €	2026-2041
2014	56,50 €	2025-2039
2001	88,50 €	2014-2027



Château Langoa-Barton

3^{ème} 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 !

2023	42,00 €	2027-2035
2022	51,00 €	2027-2037
2021	36,00 €	2026-2035
2018	49,00 €	2024-2036
2015	49,00 €	2024-2035

Château Lagrange

3^{ème} grand cru classé

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 ! Pour preuve 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* ».

2023	44,00 €	2030-2043
2022	56,00 €	2028-2045
2021	41,00 €	2026-2037
2020	47,00 €	2030-2045
2019	47,00 €	2028-2040
2018	50,50 €	2026-2040

Château Talbot

4^{ème} grand cru classé

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. Noté 97/100 par la Revue du Vin de France « *Le Talbot absolu ? Sans doute, tant le vin confirme ses dispositions exceptionnelles* ».

2023	51,00 €	2030-2040
2022	68,00 €	2030-2042
2016	78,00 €	2024-2038

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.



© Fourreau à bouteille
Ch. Léoville-Poyferré

Château Saint-Pierre

4^{ème} 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. À 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 !

Château Branaire-Ducru

4^{ème} grand cru classé

Depuis son rachat par M. Maroteaux, les progrès de Branaire 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 est le chef de file des 3-4^{èmes} crus classés de l'appellation (Lagrange, Talbot, Beychevelle, Saint-Pierre...) et certainement le plus fin d'entre eux.

Château Beychevelle

4^{ème} 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 tutiole maintenant les seconds crus classés de la commune.

Château Gruaud-Larose

2^{ème} grand cru classé

De tous les seconds crus classés de St-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 est noté 96/100 par Jean-Marc Quarin en 2020 « *La potentialité de ce terroir m'impressionne* ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022 🍷	64,00 €	2032-2044
2021 🍷	43,50 €	2027-2038
2020 🍷	50,00 €	2028-2042
2019 🍷	46,00 €	2028-2040
2018 🍷	52,50 €	2028-2042
2017 🍷	47,50 €	2025-2037
2023	46,00 €	2030-2044
2023	92,00 €	le magnum
2022	65,00 €	2027-2042
2020	54,00 €	2028-2044
2016	71,00 €	2023-2038
2014	57,00 €	2022-2035
2023	87,50 €	2030-2045
2022	182,00 €	le magnum
2016	132,00 €	2025-2040
2009	153,50 €	2020-2033
2022 🍷	98,00 €	2032-2047
2021 🍷	74,50 €	2029-2040
2020 🍷	79,00 €	2030-2045
2019 🍷	149,00 €	le magnum
2016	84,50 €	2028-2042

Le site **vinous.com**, animé par d'excellents dégustateurs tels **Antonio Galloni**, **Neal Martin**..., fait actuellement autorité auprès des amateurs du Monde entier. Le système de notation américain sur 100 points est devenu un standard : 90 à 94/100 signale un grand vin, 95 à 100/100 est une note d'excellence.



Château Léoville-Barton

2^{ème} 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
2023	79,00 €	2030-2043
2021	65,00 €	2030-2041
2018	95,50 €	2030-2048
2016	139,00 €	2026-2040
2015	110,50 €	2027-2040
2014	87,50 €	2024-2035
2012	87,50 €	2020-2030
2009	65,00 €	la demi-bout.

Château Léoville-Poyferré

2^{ème} 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.

2022	235,00 €	le magnum
2021	83,00 €	2028-2041
2015	107,00 €	2024-2040
2014	86,50 €	2022-2035



Château Ducru-Beaucaillou

2^{ème} grand cru classé

Depuis l'arrivée de Bruno Borie en 2003, Ducru-Beaucaillou vole de succès en succès. Personne n'a oublié que, jusqu'en 1980, Ducru 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* ».

2022	239,00 €	2032-2053
2021	354,00 €	le magnum
2016	268,50 €	2024-2046
2015	236,50 €	2024-2038
2011	174,50 €	2022-2036
2010	336,00 €	2022-2040

Château Léoville-Las Cases

2^{ème} grand cru classé

Destinés à une très longue garde en cave (minimum 10 ans même dans les petits millésimes), les vins de 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* ».

2020	245,00 €	2035-2050
2020	490,00 €	le magnum
2019	218,00 €	2030-2044
2014	178,50 €	2025-2040
2011	300,00 €	le magnum
2009	275,00 €	2024-2045
2004	186,50 €	2015-2030

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).



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* ».

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 le meilleur d'entre eux !

Château Haut-Bages Libéral

5^{ème} 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* ».

Les Griffons de Pichon-Baron

Nouvelle dénomination du second vin de Pichon-Baron à partir du millésime 2012, sans conteste au niveau des 5èmes crus de Pauillac. Son 2016 est à l'image du grand vin : pur et vigoureux, racé et puissant, promis à une belle et longue garde. Noté 94/100, le millésime 2018 est « *un modèle du genre* » pour En Magnum (Bettane&Desseauve).

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2018	35,00 €	2023-2032
2017	26,50 €	2022-2030

2023	32,00 €	2028-2038
2018	40,00 €	2025-2040
2016	40,00 €	2022-2035



2023	 37,50 €	2027-2038
2022	 47,50 €	2027-2040
2020	 44,00 €	2028-2040
2019	 44,00 €	2026-2036
2015	 49,00 €	2021-2032



2023	41,00 €	2028-2038
2020	38,50 €	2028-2040
2018	38,50 €	2025-2040
2016	43,50 €	2023-2038



Réserve de la Comtesse

Second vin de Pichon-Comtesse de Lalande : velouté, généreux, aux tanins bien polis et aux arômes de fruits mûrs avec une note de cèdre très paillacaïse. Une valeur sûre et régulière, vite épanouie.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	47,50 €	2027-2035
2022	50,00 €	2025-2035

Château Pédesclaux

5^{ème} 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 offrent l'image d'un Pauillac souple et facilement accessible, à un prix défiant toute concurrence parmi les crus classés de Pauillac. Tel son 2018, noté 94/100 par la Revue du Vin de France « *La texture du vin est très agréable, avec un toucher soyeux et des tanins abondants, mais fondus. Intense et très séduisant grâce à un fruit gourmand et une finale enrobée* ».

2022	45,00 €	2028-2037
2018	42,50 €	2022-2033
2017	35,00 €	2021-2030
2016	44,50 €	2022-2036



Château d'Armailhac

5^{ème} 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.

2022	58,50 €	2027-2042
2019	45,50 €	2025-2036
2016	66,50 €	2025-2038
2015	66,50 €	2025-2035
2012	59,50 €	2020-2032
2011	59,50 €	2021-2036
2010	85,00 €	2022-2036

Château Clerc Milon

5^{ème} 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* ».

2022	85,00 €	2027-2042
2021	68,00 €	2026-2036
2019	81,00 €	2026-2038
2018	89,50 €	2028-2040
2018	179,00 €	le magnum
2016	110,50 €	2024-2040
2015	97,50 €	2025-2038

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, **Biodivin**, 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 Pichon-Comtesse de Lalande

Château Grand-Puy-Lacoste

5^{ème} grand cru classé

LACOSTE-BORIE

LACOSTE-BORIE

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2016	30,50 €	2022-2030
2015	30,00 €	2020-2028
2022	83,00 €	2035-2048
2021	58,50 €	2029-2042
2020	65,00 €	2030-2045
2018	74,50 €	2029-2048
2016	94,00 €	2025-2037

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 paullacais 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* ». Son second vin, **Lacoste-Borie**, est un classique à prix doux : fruité, tendre et soyeux, avec une belle profondeur.



Château Duhart-Milon

4^{ème} 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 4ème 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* ».

2023	80,50 €	2030-2043
2022	74,00 €	2028-2045
2022	148,00 €	le magnum
2021	64,00 €	2027-2038
2020	77,50 €	2028-2042
2016	92,00 €	2026-2040
2015	92,00 €	2024-2037

Château Lynch-Bages

5^{ème} 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 ce toucher de tanin soyeux et ce velouté* ».

2022	131,50 €	2033-2052
2022	263,00 €	le magnum
2020	124,00 €	2032-2050
2018	140,50 €	2028-2044
2016	170,00 €	2026-2043
2009	218,00 €	2019-2034
2005	232,50 €	2017-2030





Château Pontet-Canet

5^{ème} grand cru classé

Contigu à Mouton-Rothschild, Pontet-Canet est dans les bons millésimes le type même du 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. Le 2015 a été noté 99/100 par la Revue du Vin de France « *On écrira certainement longtemps sur les vertus de ce 2015 taillé pour traverser le temps. La bouche est immense, puissante, vibrante, mais aussi dotée d'une suavité extrême. Une référence qui cultive son style «à part»* ». Et le 2017 a été gratifié d'un remarquable 98/100 « *Le cru signe encore un vin d'une intensité vraiment remarquable* ».

Château Pichon-Longueville Baron

2^{ème} grand cru classé

Racheté en 1986 par le groupe AXA, ce cru 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 la Revue du Vin de France : « *Pichon-Baron est au sommet dans les derniers millésimes* », comme en 2016 noté 99/100 et qualifié de « *monumental* ».

Château Pichon-Comtesse de Lalande

2^{ème} grand cru classé

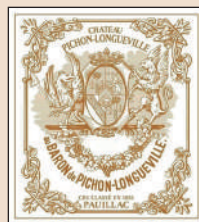
M. Rouzaud (Champagne Louis Roederer) l'a acquis en 2007 et a depuis renforcé l'équipe technique en s'adjoignant notamment les conseils de M. Boissenot. Pichon-Comtesse reste fidèle au style qui a fait son succès, toujours aussi dense, suave, charmeur, enjôleur et surtout attachant. Dégusté en 2024, son millésime 2020 a touché 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.

Le Petit Mouton

Apparu en 1993, le second vin de Mouton-Rothschild 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 !

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	84,50 €	2028-2042
2017	89,00 €	2025-2038
2012	104,50 €	2022-2035
2011	104,50 €	2022-2033
2010	265,00 €	2025-2040
2010	530,00 €	le magnum
2008	114,50 €	2020-2030

2023	145,00 €	2032-2048
2023	290,00 €	le magnum
2022	176,50 €	2035-2050
2021	129,50 €	2030-2042
2016	172,50 €	2025-2042
2010	268,50 €	2022-2035



2023	157,50 €	2028-2040
2020	198,00 €	2028-2040
2019	188,50 €	2025-2041
2016	263,00 €	2023-2040
2010	232,00 €	2022-2040

2022	218,00 €	2032-2044
2020	436,00 €	le magnum
2018	239,50 €	2027-2042
2017	218,00 €	2025-2039





Château Mouton-Rothschild 1^{er} grand cru classé

Le surclassement de Mouton-Rothschild en 1973 de second à premier grand cru classé était aussi légitime que mérité eu égard à la qualité de son terroir, un plateau de 90 ha de graves profondes au nord de Pauillac, avec Lafite-Rothschild comme voisin. Malgré cette promotion 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 ?* ».

Carruades de Lafite

Second vin de Lafite-Rothschild, Les Carruades tirent leur nom du plateau éponyme, un ensemble de parcelles contigües à la croupe du Château Lafite. Élaboré à partir des jeunes vignes, et avec une proportion importante de merlot (40-50%), ce second vin présente un profil plus charmeur, sans se départir du raffinement extrême qui fait la singularité (et le succès) du grand vin.

Château Lafite-Rothschild 1^{er} grand cru classé

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^{ers} crus classés (c'était déjà le cas en 1855), et vénéré comme tel par le marché chinois. Les incroyables qualités du terroir de Lafite en font un cru à part et donnent au cabernet sauvignon (présent chaque année à plus de 90%) ses plus belles expressions aromatiques. Le grandissime millésime 2020 obtient la note suprême de 100/100 par la Revue du Vin de France « *spectaculaire, il tutoie la perfection* ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2019	543,00 €	2029-2040
2016	744,00 €	2030-2045
2015	626,00 €	2028-2045
2011	557,50 €	2026-2042
2010	844,00 €	2028-2050
2007	575,00 €	2019-2032
2006	608,00 €	2020-2036

2023	215,00 €	2030-2043
2019	196,00 €	2025-2038

2020	624,00 €	2035-2060
2007	613,50 €	2014-2030
1999	736,00 €	2010-2032



«Ce vin a tous les défauts, même celui de me plaire»

Stéphane Planche



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 gagnant la Coupe des crus bourgeois avec son 2012, ou en étant noté 90/100 par Vinous (Galloni) pour son 2014.

Château de Côme

Très rares sont les crus du nord du Médoc à s'être pour l'instant lancés dans la conversion **bio** en raison d'une hygrométrie plus forte que partout ailleurs en Gironde. De Côme, petit cru bourgeois (supérieur) de 7 ha, est devenu après 7 ans d'efforts (et la perte des 2/3 de la récolte 2018) le premier cru de Saint-Estèphe certifié **bio**, offrant dans une version souple, fine et soyeuse de l'appellation.

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 !

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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
-----------	---------------	--------

2014	22,50 €	2020-2032
------	---------	-----------

2012	21,50 €	2017-2026
------	---------	-----------

2022	24,00 €	2026-2038
------	---------	-----------

2020	24,00 €	2027-2037
------	---------	-----------

2019	23,50 €	2023-2032
------	---------	-----------

2023	26,50 €	2027-2038
------	---------	-----------

2021	23,00 €	2026-2033
------	---------	-----------

2020	27,00 €	2028-2042
------	---------	-----------

2018	30,50 €	2028-2040
------	---------	-----------

2014	34,00 €	2022-2034
------	---------	-----------

2012	32,50 €	2018-2028
------	---------	-----------

2011	32,50 €	2020-2032
------	---------	-----------

2022	30,00 €	2028-2040
------	---------	-----------

2021	23,00 €	2027-2036
------	---------	-----------

2020	26,00 €	2028-2040
------	---------	-----------

2019	26,50 €	2024-2035
------	---------	-----------





© Façade du chai Calon-Ségur avec un cœur

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^{ème} 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 Audoy ayant vendu son cru au voisin Cos d'Estournel début 2023, une nouvelle ère commence à Cos Labory.

Château Lafon-Rochet

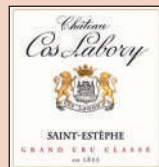
3^{ème} grand cru classé

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.

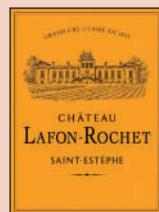
Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	44,00 €	2026-2037
2022	88,00 €	le magnum
2021	34,00 €	2026-2035
2018	41,50 €	2026-2040
2016	46,00 €	2024-2040

2023	46,00 €	2028-2038
2022	53,00 €	2027-2037
2020	49,50 €	2028-2035

2023	39,00 €	2030-2045
2022	39,00 €	2030-2045
2019	31,00 €	2023-2033
2016	38,50 €	2024-2036
2015	38,00 €	2021-2032
2014	32,00 €	2022-2032



2022	45,50 €	2028-2038
-------------	---------	-----------





Château Calon-Ségur

3^{ème} grand cru classé

LE MARQUIS DE CALON-SÉGUR

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

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

Château Montrose

2^{ème} grand cru classé

LA DAME DE MONTROSE

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

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^{ème} siècle. Montrose (et dans une moindre mesure son second vin **La Dame de Montrose**) est un vin de grande race, reposant sur une puissante architecture tannique et réservé de fait aux amateurs les plus patients.

Château Cos d'Estournel

2^{ème} grand cru classé

LES PAGODES DE COS

LES PAGODES DE COS

LES PAGODES DE COS

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

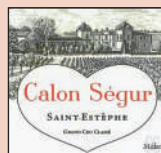
La très haute qualité des millésimes récents de Cos d'Estournel est impressionnante, le plaçant sans conteste au niveau des premiers grands crus classés du Médoc. Un seul qualificatif vient à l'esprit à l'évocation de Cos d'Estournel : monumental, pour ses vins comme pour son chai. **Pagodes de Cos**,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

Millésime

Bouteille TTC

Apogée

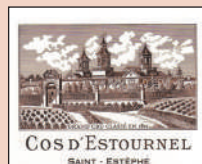
2023	29,00 €	2027-2034
2023	114,00 €	2028-2040
2022	267,00 €	le magnum
2021	98,50 €	2028-2038
2014	124,50 €	2024-2035



2023	35,00 €	2027-2037
2021	129,00 €	2032-2045
2016	248,00 €	2030-2050
2015	153,00 €	2023-2042
2014	143,50 €	2024-2038
2010	294,00 €	2025-2045



2022	50,00 €	2027-2040
2021	37,50 €	2027-2036
2020	42,00 €	2026-2038
2021	158,50 €	2032-2042
2016	290,00 €	2030-2048
2014	142,00 €	2027-2040
2012	182,00 €	2022-2033
2010	332,00 €	2024-2042



DÉGUSTATION

Domaine Jean Chartron

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE BLANC

2022

Jean-Michel et sa sœur Anne-Laure sont la 5ème génération Chartron à la tête de ce domaine emblématique de Puligny-Montrachet. Leur patrimoine foncier —14,5 ha— comprend les meilleures parties (clos) de 3 climats parmi les plus remarquables de la commune : clos de La Pucelle 1er cru, clos du Cailleret 1er cru et le clos des Chevaliers à l'intérieur du grand cru Chevalier-Montrachet.

Ainsi qu'une belle collection de parcelles qualitatives dans des appellations moins courues : Pernand-Vergelesses, Rully, Saint-Aubin, Santenay et Savigny-lès-Beaune.

« Robe citron pâle. Le bouquet est assez élégant, sans trop de notes boisées. En bouche, on retrouve des arômes de pomme fraîche de grande qualité, qui préservent le caractère raffiné, avec un bon équilibre entre fruit et acidité dans une finale persistante. Apogée 2025-2028. »

Jasper Morris (Inside Burgundy) – Octobre 2023

« Savigny-lès-Beaune Blanc 2022 présente un nez riche en arômes de fruits du verger, d'écorce d'orange et de mandarine, très séduisant avec un boisé bien intégré. La bouche est très équilibrée avec une belle acidité. Il est plus crémeux que prévu, avec des notes d'amande et de chocolat blanc en finale. Je le dégusterais jeune, pour profiter de toute sa fraîcheur. Apogée 2024-2030. »

Neal Martin (vinous.com) – Octobre 2023



Domaine Chartron Savigny-Lès-Beaune 2022

LE CARTON DE 6 BOUTEILLES

210€ au lieu de 252€

Château Rieussec

1^{er} grand cru classé

SAUTERNES

2019

DÉGUSTATION

Propriété Rothschild (de Lafite) contiguë à Yquem, Rieussec a effectué à l'occasion du millésime 2019 une double révolution, de style avec un resserrement drastique des sélections, conjuguant richesse et finesse, comme de présentation en rupture des codes visuels traditionnels : nouveau format de bouteille, nouvel étiquetage, nouveau bouchon repositionnable, nouveau packaging (carton de 4 bouteilles).

« Rieussec 2019 est absolument magnifique. Gracieux et suprêmement élégant, le 2019 est immédiatement impressionnant. Un mélange exotique de citron confit, de pâte d'amande, de fleurs blanches, de fruit de la passion et d'extrait de mandarine se déploie immédiatement. Le 2019 est fascinant du début à la fin. Les vendanges ont eu lieu du 8 au 15 octobre, en trois passages. 2019 est le premier millésime qui sera proposé dans une nouvelle bouteille élégante. Ce n'est un secret pour personne que Sauternes a connu des difficultés ces derniers temps. Je dois dire que j'ai beaucoup aimé la nouvelle présentation, très moderne, qui montre un côté plus ludique du Sauternes et qui pourrait bien contribuer à créer un peu plus d'enthousiasme autour de ces vins. Apogée 2027-2049. » **Noté 97/100**

Antonio Galloni (vinous.com) – Janvier 2025



Château Rieussec 2019

LE CARTON D'ORIGINE DE 4 BOUTEILLES

300€ au lieu de 340€

DÉGUSTATION

Château Malescot St-Exupéry

3^{ème} grand cru classé

MARGAUX

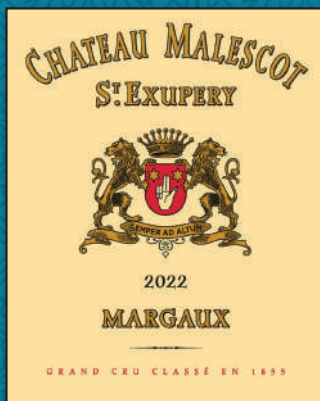
2022

« Le style Malescot est bien exprimé dans ce 2022 très flamboyant, avec une bouche crémeuse, des notes de fruits noirs et une belle texture en bouche. Les tanins se fondent et le vin s'étire avec un bel éclat en finale. » **Noté 96/100**

La Revue du Vin de France – Septembre 2025

*« Malescot Saint Exupéry 2022 présente un bouquet bien défini, avec des senteurs de mûre, de framboise et de fleurs d'iris, à la fois fraîches et aériennes. C'est un vin d'un style presque bourguignon. La bouche est moyennement corsée avec des tannins enrobés, une douce persistance et un fruit un peu plus foncé qu'en primeur. Comme le nez, la bouche est minérale avec une pointe d'épices en fin de bouche. Ce Margaux est d'une pureté attachante et devrait se boire pendant 15 à 20 ans. Un très joli vin. Apogée 2027-2052. » **Noté 93/100***

Antonio Galloni (vinous.com) – Janvier 2025



Château Malescot St-Exupéry 2022

LA CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

350€ au lieu de 396€

Clos Fourtet

1^{er} grand cru classé

SAINT-ÉMILION

2022

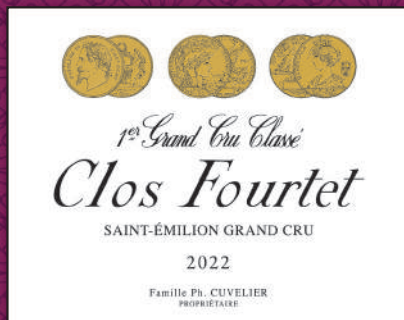
DÉGUSTATION

« Rayonnement absolu de Clos Fourtet 2022. Nous chantions déjà les louanges de ce grand vin lors des dégustations en primeur. Ce chef-d'œuvre dépasse nos attentes. L'irrésistible matière veloutée enveloppe la langue, caresse le palais, puis s'élance vers une finale d'une énergie remarquable. Un vin exceptionnel, à mettre en cave pour les décennies à venir. » **Noté 98/100 et coup de cœur ♥**

La Revue du Vin de France – Septembre 2025

« Clos Fourtet 2022 est tout aussi séduisant qu'il l'était en primeur, voire davantage. Droit et explosif, le 2022 offre un mélange captivant d'opulence et de classicisme. L'une des signatures clés du Clos Fourtet est la présence de cabernet sauvignon (7%), rarement utilisé sur le plateau de Saint-Émilion, mais qui semble ici ajouter du poids et de la profondeur. Des arômes de fruits bleu foncé, de cuir neuf, d'épices, de mentholet et d'espresso envahissent le palais alors que le 2022 révèle progressivement son origine prestigieuse. Plus important encore, il s'agit sans aucun doute de l'un des vins du millésime. Apogée 2032-2062. » **Noté 99/100**

Antonio Galloni (vinous.com) – Janvier 2025



Clos Fourtet 2022

LA CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

760€ au lieu de 855€



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-Certain, 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 **bio**logique depuis 2015, certification en **bio**dynamie 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. Le millésime 2018 obtient l'excellente note de 94/100 dans le guide 2024 de la Revue du Vin de France « *déjà très avenant, le vin possède néanmoins un réel potentiel d'évolution* ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	36,00 €	2027-2036
2022	42,00 €	2026-2037
2021	27,50 €	2024-2034
2018	34,50 €	2025-2038
2016	35,50 €	2022-2035
2015	34,50 €	2020-2030



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.

2023	36,00 €	2027-2038
2022	42,50 €	2028-2038
2021	31,00 €	2024-2034
2020	36,00 €	2025-2035

La Petite Église

La Petite Église est une sélection parcellaire du vignoble de l'Église-Clinet. 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.

2021	44,00 €	2024-2035
------	---------	-----------



Château Rouget

Profond, moelleux, généreux, Rouget colle à l'image voluptueuse des vins de Pomerol, pour un prix resté raisonnable au fil des millésimes.

2017	37,00 €	2021-2028
2016	46,00 €	2024-2033

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

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



Château Nénin

	Millésime	Bouteille TTC	Apogée
FUGUE DE NÉNIN	2023	27,50 €	2027-2035
FUGUE DE NÉNIN	2022	31,50 €	2025-2035
FUGUE DE NÉNIN	2020	28,00 €	2024-2035
FUGUE DE NÉNIN	2019	26,00 €	2022-2032
GRAND VIN	2023	67,50 €	2030-2040
GRAND VIN	2021	58,00 €	2026-2035
GRAND VIN	2017	60,00 €	2022-2032
GRAND VIN	2014	56,00 €	2021-2033

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 Bettane&Desseauve pour son 2017 « *En constante progression pour sa précision structurelle et aromatique, il est désormais dans la cour des plus grands* ». 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.



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* »..

2023	59,00 €	2028-2040
2022	70,50 €	2030-2042
2021	54,00 €	2026-2036
2020	64,50 €	2028-2040
2018	59,00 €	2028-2042
2017	47,50 €	2022-2032
2014	49,00 €	2020-2035



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	65,00 €	2025-2035
------	---------	-----------

Château Gazin

Toujours de haut niveau pour un prix raisonnable (à Pomerol), les vins de Gazin, moyennement corsés et marqués par la truffe, sont l'archétype de l'appellation et d'une régularité exemplaire millésime après millésime.

2023	67,50 €	2030-2043
2022	87,00 €	2032-2045
2021	65,00 €	2027-2038
2020	150,00 €	le magnum
2017	69,00 €	2024-2035
2011	86,50 €	2022-2032



© Vignes de Ch. Nénuv

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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	82,00 €	2028-2040
2023	164,00 €	le magnum
2022	113,50 €	2030-2044
2020	106,00 €	2028-2040
2014	86,50 €	2020-2032



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* ».

2022	303,00 €	2028-2047
2021	183,50 €	2028-2042
2011	171,00 €	2021-2033
2009	270,00 €	2015-2033



Château L'Évangile

Par touches successives, 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.

2017	218,00 €	2025-2035
2015	283,00 €	2024-2037
2014	145,00 €	2022-2036
2012	192,50 €	2020-2032

Voyez page 61 les **Magnums de Légende**,
les plus grands crus dans les meilleurs millésimes,
en magnum logé en caisse bois individuelle d'origine du château.



Château 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.

Vieux Château Certan

LA GRAVETTE DE CERTAN

LA GRAVETTE DE CERTAN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

Propriété ô combien familiale puisque Vieux Château 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, comme dans Vinous dont les deux dégustateurs (Galloni et Martin) l'ont chacun noté 100/100, et la Revue du Vin de France 99/100. **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.

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.

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.

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 pur 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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	347,50 €	2032-2050
2021	247,50 €	2028-2042

2021	59,00 €	2026-2035
2019	68,00 €	2024-2034
2023	264,00 €	2033-2045
2022	368,50 €	2032-2050
2022	766,00 €	le magnum
2021	265,00 €	2028-2043
2015	363,50 €	2023-2040



2015	346,00 €	2024-2036
2012	240,50 €	2020-2032
2010	346,00 €	2020-2035

2021	2675,00 €	2028-2040
-------------	------------------	-----------



2011	3672,00 €	2022-2035
-------------	------------------	-----------





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. Juxtaquant 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

Petit vignoble de 8 ha de vieilles vignes (70% merlot), appartenant à Clos Fourtet. 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

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

Château Haut-Simard

Racheté en 2008 par la famille Vauthier (Ausone), ce cru idéalement situé entre La Gaffelière et Canon La Gaffelière a bénéficié d'une importante restructuration. 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. Nous ne sommes pas les seuls à penser qu'il faut s'intéresser à Haut-Simard : « [excellent](#) » millésime 2016 noté 93/100 par Vinous (Galloni), « [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, propriété Garcin (Clos l'Église, Barde-Haut) depuis 2013. Leur volonté n'est pas de produire une énième « bête à concours » mais un Saint-Émilion généreusement fruité, délicieux, crémeux, facile et rapidement accessible.

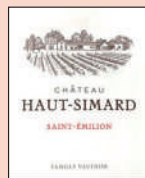
Château Barde-Haut grand cru classé

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
2023	19,00 €	2027-2038
2018	24,50 €	2025-2038

2023	29,00 €	2026-2035
2021	24,50 €	2025-2033
2019	30,00 €	2023-2035

2022 🍷	24,50 €	2026-2035
2019	24,00 €	2024-2032
2018	25,00 €	2022-2034
2016	26,00 €	2021-2036



2023	32,00 €	2027-2034
2021	24,50 €	2024-2032
2020	29,00 €	2025-2033

2023	36,00 €	2025-2033
2021	28,00 €	2025-2033
2020	36,00 €	2028-2040





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.

Virginie de Valandraud

Avec aujourd'hui 11 ha, le vignoble de Valandraud permet à M. Thunevin de resserrer ses sélections pour le grand vin et son second, Virginie de Valandraud (il existe un 3ème, Clos Badon, et même un 4ème vin !). 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.

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 grand cru classé

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 XVIIIème siècle à la même famille (14ème 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 94/100 par la Revue du Vin de France pour son 2022 « *Grande émotion à la dégustation. Et la promesse d'une évolution gracieuse* ».

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. 2019 et 2020 ont tous deux été notés 94/100 par la Revue du Vin de France.

Château Petit Gravet Aîné

Œnologue de formation, Mme Papon-Nouvel choie Petit Gravet Aîné, petit vignoble 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. Impressionnants commentaires d'Antonio Galloni (Vinous) sur tous les millésimes de Petit Gravet Aîné, par exemple en 2018 noté 96/100 « *Outre la beauté du vin, Petit Gravet Aîné 2018 est l'un des vins les plus uniques et originaux de Bordeaux, le genre de vin qui reste gravé dans votre mémoire. En un mot : magnifique !* ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	31,50 €	2028-2035
2019	38,00 €	2022-2035
2017	28,50 €	2020-2032
2020	33,50 €	2027-2035

2022 🇪🇺	39,00 €	2027-2034
2021 🇪🇺	28,50 €	2026-2036
2020 🇪🇺	37,00 €	2027-2038
2016 🌿	50,00 €	2024-2035

2022 🇪🇺	32,00 €	2026-2038
2016 🇪🇺	40,00 €	2023-2036
2015 🇪🇺	40,00 €	2023-2035



2023 🇪🇺	40,50 €	2027-2037
2022 🇪🇺	45,00 €	2025-2037
2021 🇪🇺	30,00 €	2025-2034
2020 🇪🇺	34,00 €	2025-2036
2019 🇪🇺	68,00 €	le magnum
2018 🇪🇺	35,00 €	2023-2035
2015 🇪🇺	35,00 €	2023-2033

2023 🇪🇺	34,00 €	2027-2036
2022 🇪🇺	38,00 €	2027-2040
2021 🇪🇺	31,50 €	2026-2035
2018 🇪🇺	39,50 €	2026-2038
2011 🇪🇺	32,50 €	2018-2030





© Ch. La Clotte

Clos Saint-Julien grand cru classé

L'autre grand cru de Mme Papon-Nouvel (voir Petit Gravet Aîné). 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 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 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.

Château La Dominique grand cru classé

Depuis 2005, retour en grande forme de ce prestigieux terroir contigu à Cheval Blanc, L'Évangile et La Conseillante, sous la supervision de M. Thunevin (Vallandraud). 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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	54,00 €	2028-2040
2022	60,00 €	2028-2042
2021	38,50 €	2028-2040
2019	58,00 €	2027-2040

2018	39,00 €	2023-2038
2017	34,50 €	2021-2032



2021	38,50 €	2026-2036
-------------	---------	-----------

2023	49,50 €	2028-2038
2022	51,00 €	2026-2040
2022	102,00 €	le magnum
2021	43,50 €	2026-2037
2016	62,00 €	2024-2038

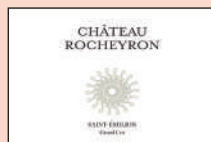
2023	85,00 €	2028-2040
2019	77,00 €	2025-2040
2018	77,00 €	2028-2045
2016	91,00 €	2028-2042
2015	81,50 €	2024-2038
2014	51,00 €	2022-2033



Château Rocheyron

Rocheyron est le fruit du partenariat, amical et professionnel, entre Sylvio Denz (Faugères et Lafaurie-Peyraguey) et Peter Sisseck (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 	87,50 €	2028-2040
2022 	87,50 €	2026-2042
2021 	55,50 €	2029-2038



Château Canon-La Gaffelière

1^{er} 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).

2022 	89,00 €	2028-2044
2019 	89,00 €	2026-2038

Château Larcis-Ducasse

1^{er} grand cru classé

Voisin immédiat de Pavie, Larcis-Ducasse a été logiquement promu 1^{er} 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 par la Revue du Vin de France « *Il explore un univers épicé, presque oriental, magnifié par une matière d'un intensité incroyable. Une allonge irrésistible !* ».

2023	72,00 €	2032-2045
2022	101,00 €	2028-2045
2021	60,50 €	2030-2040

Château Pavie-Macquin

1^{er} grand cru classé

Grand vin ultra raffiné, avec une tension minérale hors du commun à Bordeaux, fruit du grandissime terroir de la Côte Pavie mais aussi de la complexité de MM. Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt depuis 1994.

2022	90,50 €	2032-2045
2021	66,00 €	2030-2041
2014	79,50 €	2024-2036
2012	76,50 €	2020-2030

Château La Gaffelière

CLOS LA GAFFELIÈRE

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

2023	22,00 €	2025-2033
2023	63,50 €	2030-2042
2022	82,50 €	2027-2042
2020	83,50 €	2030-2045
2020	167,00 €	le magnum
2019	167,00 €	le magnum
2018	92,00 €	2028-2042
2016	88,50 €	2026-2040
2015	88,50 €	2025-2040
2011	77,00 €	2021-2033

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). Noté 97/100 en 2016 par la Revue du Vin de France « *Très mûr, crémeux, le vin commence à distiller un univers aromatique captivant* ». Depuis 2010, Château La Gaffelière et son second vin **Clos La Gaffelière** volent de succès en succès !





© Vignes bio du Clos de l'Oratoire

Château Quintus

LE DRAGON DE QUINTUS	2023	30,50 €	2027-2035
LE DRAGON DE QUINTUS	2022	38,00 €	2026-2032
LE DRAGON DE QUINTUS	2021	25,50 €	2025-2033
LE DRAGON DE QUINTUS	2020	34,50 €	2025-2035
LE DRAGON DE QUINTUS	2018	30,00 €	2022-2030
LE DRAGON DE QUINTUS	2017	29,00 €	2021-2028
GRAND VIN	2023	96,00 €	2030-2042
GRAND VIN	2022	115,00 €	2028-2045
GRAND VIN	2021	71,50 €	2027-2038
GRAND VIN	2020	99,00 €	2028-2042
GRAND VIN	2016	105,50 €	2024-2036
GRAND VIN	2014	82,50 €	2022-2035

Quintus car cinquième vin des domaines Dillon après Haut-Brion (rouge et blanc) et Mission (rouge et blanc), créé en réunissant Tertre-Daugay acheté en 2011 et L'Arrosée acheté en 2012. 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. Plus Margaux/Pomerol que Saint-Émilion. Millésime 2016, déclaré « *le meilleur jamais fait* » par M. Quarin. **Le Dragon de Quintus**, second vin de Quintus, 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.

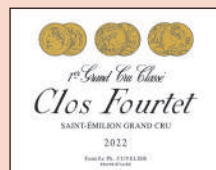


Clos Fourtet

1^{er} 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* ». Le remarquable millésime 2022 est en **Offre Dégustation** en pages centrales de ce catalogue.

2023	98,00 €	2030-2048
2022	142,50 €	2032-2045
2022	285,00 €	le magnum
2019	124,00 €	2026-2042
2010	224,00 €	2022-2045
2005	232,50 €	2017-2035





Millésime Bouteille TTC Apogée

Château Troplong-Mondot

1^{er} 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.

2023	130,00 €	2032-2045
2016	148,50 €	2025-2040

Château Canon

1^{er} 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^{er} grand cru classé, ses vins brillants et racés puisent leur énergie dans les cabernets francs du haut du plateau calcaire.

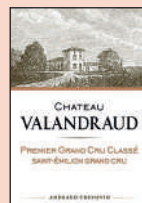
2018	152,50 €	2028-2042
2016	172,00 €	2024-2042

Château Valandraud

1^{er} grand cru classé

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 10 hectares sur les terroirs calcaires plus frais de Saint-Etienne de Lisse (en bordure est de l'appellation) et d'un nouveau chai bioclimatique, Valandraud est un premier grand cru classé à part entière, dans le style hédoniste et gourmand qu'il partage avec Troplong-Mondot.

2021	115,00 €	2028-2039
-------------	-----------------	-----------



L'If

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

2022	182,00 €	2030-2042
2021	153,50 €	2026-2038

La Mondotte

1^{er} grand cru classé

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.

2021	 121,00 €	2027-2038
2016	 261,00 €	2026-2042



Château Figeac

1^{er} 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^{er} grand cru classé A. Le 2021 est coup de cœur de la Revue du Vin de France.

2022	304,50 €	2030-2048
2021	219,00 €	2032-2042
2018	231,50 €	2030-2045
2015	261,00 €	2025-2040
2010	290,50 €	2026-2042



© Façade Ch. Cheval Blanc

Château Angélus

LE CARILLON D'ANGÉLUS

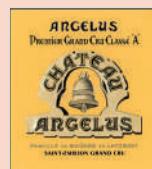
LE CARILLON D'ANGÉLUS

GRAND VIN

GRAND VIN

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 d'Angélus, est élaboré dans le même style cossu et distingué qui fait le succès international du cru.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	110,00 €	2030-2044
2020	190,00 €	le magnum
2019	390,50 €	2028-2042
2016	405,00 €	2024-2045



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.

2020	664,00 €	2032-2050
2015	959,00 €	2027-2045
2014	1193,00 €	le magnum



Château Ausone

LA CHAPELLE D'AUSONE

LA CHAPELLE D'AUSONE

GRAND VIN

GRAND VIN

Ausone exprime magistralement toute 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), **Chapelle d'Ausone**, provient des jeunes vignes d'Ausone et dispose d'une capacité de vieillissement pratiquement aussi remarquable que celle du grand vin.

2020 🍀	146,00 €	2030-2045
2016	198,00 €	2025-2040
2020 🍀	724,00 €	2032-2050
2012	712,50 €	2019-2033



MAGNUMS DE LÉGENDE

Nous gageons que les vins ci-dessous entreranno 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	738,00 €
Château DALEM	2020	Fronsac	42,00 €
Château DE L'A	2023	Lalande de Pomerol	78,00 €
Château LA FLEUR DE BOÜARD	2017	Lalande de Pomerol	92,00 €
Château HAUT-BAILLY	2020	Pessac-Léognan rouge	257,00 €
Château SMITH-HAUT-LAFITTE	2022	Pessac-Léognan rouge	304,00 €
Château CHASSE-SPLEEN	2022	Moulis	62,00 €
Château SOCIANDO-MALLET	2018	Haut-Médoc	78,00 €
Château MARQUIS D'ALESME	2023	Margaux	80,00 €
Château PRIEURÉ-LICHINE	2010	Margaux	147,00 €
Château MARGAUX	2009	Margaux	1828,00 €
Château BRANAIRE-DUCRU	2023	Saint-Julien	92,00 €
Château GRUAUD-LAROSE	2019	Saint-Julien	149,00 €
Château BEYCHEVELLE	2022	Saint-Julien	182,00 €
Château LÉOVILLE-POYFERRÉ	2022	Saint-Julien	235,00 €
Château DUCRU-BEAUCAILLOU	2021	Saint-Julien	354,00 €
Château DUHART-MILON	2022	Pauillac	148,00 €
Château CLERC MILON	2018	Pauillac	179,00 €
Château PONTET-CANET bio	2020	Pauillac	200,00 €
Château LYNCH-BAGES	2022	Pauillac	263,00 €
Château PICHON-BARON	2023	Pauillac	290,00 €
LE PETIT MOUTON	2020	Pauillac	436,00 €
Château HAUT-MARBUZET	2022	Saint-Estèphe	88,00 €
Château CALON-SÉGUR	2022	Saint-Estèphe	267,00 €
Château GAZIN	2020	Pomerol	150,00 €
Château CLINET	2023	Pomerol	164,00 €
VIEUX-Château-CERTAN	2022	Pomerol	766,00 €
Château FONROQUE bio	2019	Saint-Émilion	68,00 €
Château LA DOMINIQUE	2022	Saint-Émilion	102,00 €
Château LA GAFFELIÈRE	2019	Saint-Émilion	167,00 €
Château LA GAFFELIÈRE	2020	Saint-Émilion	167,00 €
LE CARILLON D'ANGÉLUS	2020	Saint-Émilion	190,00 €
Clos FOURTET	2022	Saint-Émilion	285,00 €
Château CHEVAL-BLANC	2014	Saint-Émilion	1193,00 €

Chaque magnum est **présenté individuellement dans sa caisse bois d'origine estampée du Château.**



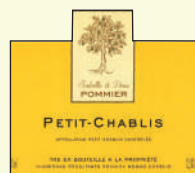
Couvrant 5 appellations régionales (Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Chalonnais et Mâconnais) sur plus de 200 km de distance, la Bourgogne est unifiée par ses deux cépages de prédilection : le pinot noir pour les rouges et le chardonnay pour les blancs. Extraordinairement morcelé, 6,5 ha par domaine 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 dans le Monde entier et l'étroitesse 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^{ers} 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, noté une étoile dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.

Millésime Bouteille TTC Apogée



Petit-Chablis

HAUTÉRIVIEN

2023 19,00 € 2025-2029

Chablis

VILLAGE

2023 23,00 € 2026-2033

CROIX AUX MOINES VILLAGE

2023 25,50 € 2026-2033

TROESMES 1^{ER} CRU

2022 32,50 € 2025-2034

TROESMES 1^{ER} CRU

2021 33,00 € 2025-2034

CÔTE DE LÉCHET 1^{ER} CRU

2021 33,00 € 2025-2035

FOURCHAUME 1^{ER} CRU

2022 40,50 € 2026-2036

FOURCHAUME 1^{ER} CRU

2021 40,50 € 2026-2036

Bourgogne

PINOT NOIR

2022 25,00 € 2025-2032

Millésimes en Bourgogne

2023 Conséquence d'une année record en termes de rendements (plus encore qu'en 2018 et 2022 !), le millésime 2023 est à deux visages, blancs et rouges confondus : si nombre de cuvées affichent la dilution inhérente à une production excessive, les meilleures ont un profil soyeux, charnu et enrobé, de vraies gourmandises avec le fond d'un grand millésime.

2022 Encore une très grande année ! Les rouges sont à peine moins concentrés mais plus élégants qu'en 2020, particulièrement gourmands et appréciables jeunes, tandis que les meilleurs blancs sont à la fois frais, purs et riches. Ceci quand les rendements ont été contenus, car 2022 est le second millésime le plus productif jamais récolté en Bourgogne, frôlant le record de 2018.



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 2026 de la Revue du Vin de France.

Bourgogne Côte d'Or

PINOT NOIR

2023  21,00 € 2026-2033

PINOT NOIR

2022  22,50 € 2025-2033

Marsannay

LE CHAPITRE VILLAGE

2023  32,00 € 2028-2038

LES LONGEROIES VILLAGE

2023  37,50 € 2028-2038

LES LONGEROIES VILLAGE

2021  33,00 € 2025-2033

TROIS TERRES VIEILLES VIGNES VILLAGE

2022  56,00 € 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 le millésime 2022 « *le vin est complet : dense, concentré, charnu, juteux, long et harmonieux. Grand vin de garde !* ».

Gevrey-Chambertin

VILLAGE

2021  51,00 € 2025-2036

VILLAGE

2020  56,50 € 2024-2036

Clos Vougeot

LE GRAND MAUPERTUI GRAND CRU

2021  175,00 € 2030-2041

LE GRAND MAUPERTUI GRAND CRU

2020  215,50 € 2032-2045

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 2026 de la Revue du Vin de France.

Gevrey-Chambertin

LES CAZETIERS 1^{ER} CRU

2018  133,00 € 2028-2040

Chambolle-Musigny

LES SENTIERS 1^{ER} CRU

2018  107,50 € 2026-2036

Clos Saint-Denis

GRAND CRU

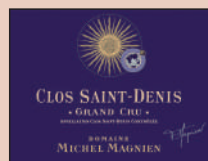
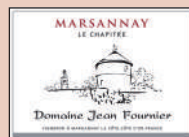
2019  340,00 € 2030-2045

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...).

Millésime

Bouteille TTC

Apogée





© Édouard Labet
Ch. de la Roche à Clos Vougeot

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

AUX COMBOTTES 1^{ER} CRU

Morey-Saint-Denis

VILLAGE

Charmes-Chambertin

LES CHATELOTS 1^{ER} CRU

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	57,00 €	2025-2035
2021	119,00 €	2030-2042
2021	48,00 €	2025-2033
2021	112,50 €	2028-2040

Domaine Arlaud

Les enfants Arlaud, à peine un siècle à eux trois, ont réveillé ce beau domaine de 15 ha entre Gevrey, Morey et Chambolle-Musigny. Leurs vins, en **biodynamie** 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. Noté deux étoiles dans le guide 2024 de la Revue du Vin de France.

Bourgogne

RONCEVIE

Gevrey-Chambertin

VILLAGE

VILLAGE

Morey-Saint-Denis

AUX CHÉSEAUX 1^{ER} CRU

Charmes-Chambertin

GRAND CRU

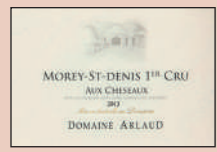
GRAND CRU

GRAND CRU

Clos de la Roche

GRAND CRU

2023	27,00 €	2026-2035
2023	49,00 €	2027-2038
2021	45,00 €	2026-2038
2023	80,00 €	2030-2040
2023	224,50 €	2031-2043
2022	230,00 €	2032-2044
2021	192,50 €	2030-2044
2021	238,50 €	2030-2044





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 2026 Revue du Vin de France.

Clos des Lambrays

GRAND CRU

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* ».

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2022 580,00 € 2032-2045

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 2026 de la Revue du Vin de France.

Clos Vougeot

CUVÉE CLASSIQUE GRAND CRU

CUVÉE CLASSIQUE GRAND CRU

CUVÉE CLASSIQUE GRAND CRU



2023 195,00 € 2032-2044
2022 203,00 € 2030-2042
2021 175,00 € 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 : « *À saisir d'urgence, tant la qualité des vins brille par sa régularité depuis très longtemps* ».

Beaune

CLOS DES MONSNIÈRES BLANC VILLAGE

Gevrey-Chambertin

VIEILLES VIGNES VILLAGE

VIEILLES VIGNES VILLAGE

VIEILLES VIGNES VILLAGE

Beaune

COUCHERIAS 1^{ER} CRU

COUCHERIAS 1^{ER} CRU

COUCHERIAS 1^{ER} CRU



2018 49,50 € 2023-2030

2023 71,00 € 2028-2038
2022 73,00 € 2027-2038
2020 75,00 € 2026-2035

2023 71,00 € 2026-2036
2020 71,50 € 2026-2036
2019 69,00 € 2024-2032

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.).



© Clos des Forêts Saint-Georges

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 32,00 € 2025-2032

Chambolle-Musigny

VILLAGE

2022 64,50 € 2027-2038

Clos Vougeot

GRAND CRU

2022 153,50 € 2030-2045

GRAND CRU

2021 133,00 € 2030-2042



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 (Prémieux) 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 deux étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.

Nuits-Saint-Georges

CLOS DE L'ARLOT 1^{ER} CRU BLANC

2023 106,50 € 2028-2038

CLOS DE L'ARLOT 1^{ER} CRU BLANC

2022 110,00 € 2026-2038

CLOS DE L'ARLOT 1^{ER} CRU BLANC

2021 104,00 € 2027-2040

Nuits-Saint-Georges

CLOS DE L'ARLOT 1^{ER} CRU

2023 98,00 € 2030-2043

CLOS DES FORÊTS SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

2023 95,00 € 2032-2045

CLOS DES FORÊTS SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

2022 101,00 € 2030-2045

Vosne-Romanée

LES SUCHOTS 1^{ER} CRU

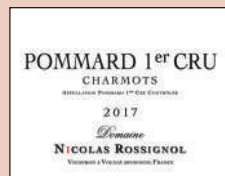
2022 196,00 € 2028-2045





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* ».



Pommard				
CHARMOTS 1 ^{ER} CRU	2018	70,00 €	2023-2030	
LES JAROLIÈRES 1 ^{ER} CRU	2020	95,50 €	2026-2040	
LES ÉPENOTS 1 ^{ER} CRU	2018	146,00 €	2025-2042	
Volnay				
FRÉMIETS 1 ^{ER} CRU	2020	74,00 €	2026-2036	
CAILLERET 1 ^{ER} CRU	2018	113,50 €	2025-2038	

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	2023	30,00 €	2025-2033	
SOUS-FRÉTILLE 1 ^{ER} CRU	2023	39,50 €	2027-2035	
Corton-Charlemagne				
GRAND CRU	2023	119,00 €	2030-2043	
Pernand-Vergelesses				
LES FICHOTS 1 ^{ER} CRU	2023	33,50 €	2028-2035	
LES VERGELESSES 1 ^{ER} CRU	2022	36,50 €	2029-2038	
EN CARADEUX 1 ^{ER} CRU	2023	34,00 €	2027-2035	
EN CARADEUX 1 ^{ER} CRU	2022	36,00 €	2027-2035	
ÎLE DES VERGELESSES 1 ^{ER} CRU	2023	40,50 €	2030-2042	
Corton				
GRAND CRU	2023	76,00 €	2032-2045	

BRavo !

Le domaine Pavelot fait une entrée remarquée (une étoile) dans le Guide 2026 de la Revue du Vin de France, avec un commentaire 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* ».

Effectivement, les notes sont incroyablement élevées pour des vins de ce niveau de prix, a fortiori en Bourgogne : 93/100 pour Les Fichots 2023, 94/100 pour Les Vergelesses 2022, 95/100 pour En Caradeux 2022 et Île des Vergelesses 2023...



© Portail du Clos des Lambrays

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	2023		31,00 €	2026-2033
LES PINS VILLAGE	2022		31,00 €	2025-2033
LES PINS VILLAGE	2021		31,00 €	2024-2033
SOUS FRÉVILLE 1 ^{ER} CRU	2023		41,50 €	2026-2035
SOUS FRÉVILLE 1 ^{ER} CRU	2022		41,50 €	2026-2035
SOUS FRÉVILLE 1 ^{ER} CRU	2021		41,50 €	2025-2035

Beaune

BÉLISSAND 1 ^{ER} CRU	2021		40,00 €	2026-2038
-------------------------------	------	--	---------	-----------

Corton-Charlemagne

GRAND CRU	2021		155,00 €	2028-2042
-----------	------	--	----------	-----------

Corton

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

Chorey-les-Beaune

TUE-BŒUF VILLAGE	2023		26,00 €	2026-2033
TUE-BŒUF VILLAGE	2022		26,00 €	2025-2032

Savigny-les-Beaune

LES NARBANTONS 1 ^{ER} CRU	2023		38,00 €	2028-2038
------------------------------------	------	--	---------	-----------

Beaune

MONTÉE ROUGE VILLAGE	2022		30,00 €	2026-2033
LES REVERSÉES 1 ^{ER} CRU	2014		42,00 €	2022-2032

Pommard

LES VAUMURIENS VILLAGE	2020		48,50 €	2026-2036
LES VAUMURIENS VILLAGE	2015		48,50 €	2024-2030

Millésime

Bouteille TTC

Apogée





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).

Chambolle-Musigny

VILLAGE	2023	67,00 €	2027-2033
VILLAGE	2022	67,00 €	2027-2035
VILLAGE	2020	55,50 €	2026-2035
VILLAGE	2013	45,00 €	2020-2030
LES GROSEILLES 1 ^{ER} CRU	2023	109,00 €	2030-2037
LES GROSEILLES 1 ^{ER} CRU	2021	98,50 €	2027-2037
LES GROSEILLES 1 ^{ER} CRU	2020	105,00 €	2028-2040

Bonnes Mares

GRAND CRU	2022	345,00 €	2032-2045
-----------	------	----------	-----------

Corton

CLOS DU ROI GRAND CRU	2023	99,00 €	2028-2038
CLOS DU ROI GRAND CRU	2022	104,50 €	2027-2038

Pommard

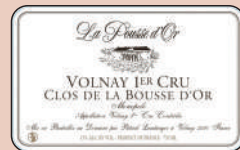
LES JAROLIÈRES 1 ^{ER} CRU	2023	76,50 €	2027-2037
LES JAROLIÈRES 1 ^{ER} CRU	2022	78,00 €	2026-2037
LES JAROLIÈRES 1 ^{ER} CRU	2021	67,00 €	2026-2036
LES JAROLIÈRES 1 ^{ER} CRU	2020	72,50 €	2028-2040

Volnay

EN CAILLERETS 1 ^{ER} CRU	2023	71,00 €	2028-2038
EN CAILLERETS 1 ^{ER} CRU	2022	72,50 €	2028-2038
CLOS DE LA BOUSSE D'OR 1 ^{ER} CRU	2023	83,00 €	2030-2044
CLOS DES 60 OUVRÉES 1 ^{ER} CRU	2023	88,00 €	2030-2044
CLOS DES 60 OUVRÉES 1 ^{ER} CRU	2022	92,50 €	2030-2044

Volontairement absent de la plupart des guides et sites Internet, l'historique (XVIII^e 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* ».

Millésime Bouteille TTC Apogée



Millésimes en Bourgogne

2021 Avec une météo moins sudiste que précédemment, la Bourgogne a pu retrouver en 2021 ses qualités originelles. Chez les vignerons qui ont su patienter puis trier méticuleusement leurs vendanges, les efforts ont payé avec des rouges au fruité frais, beaucoup de raffinement en bouche sans manquer de profondeur, parfaitement équilibrés et réussis. Les blancs, quand ils ont été épargnés par le gel (plus de 50% de dégâts à Meursault et Puligny), sont de bon niveau, tendus et finement minéraux.

2020 L'été 2020 a été aussi chaud, sec et précoce que les précédents mais c'est la fraîcheur notable des nuits estivales qui distingue ce millésime. En blanc comme en rouge, les vins associent à merveille vivacité et densité, fraîcheur aromatique et profondeur, fruités charnus et tanins veloutés. De très grandes bouteilles sont nées en 2020 et elles défieront le temps.



© Étiappe Domaine Chartron

Domaine Jean Chartron

C'est la 5^{ème} génération Chartron, Jean-Michel (côté cave) et sa sœur Anne-Laure (côté vignes), qui gère ce domaine emblématique 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 1^{er} cru, clos du Cailleret 1^{er} cru et le clos des Chevaliers à l'intérieur du grand cru Chevalier-Montrachet.

Rully

MONTMORIN VILLAGE	2023	24,50 €	2025-2030
MONTMORIN VILLAGE	2022	26,50 €	2024-2030

Santenay

LES PIERRES SÈCHES VILLAGE	2023	34,00 €	2026-2035
LES PIERRES SÈCHES VILLAGE	2022	39,00 €	2026-2035

Savigny-lès-Beaune

VILLAGE	2022	42,00 €	2025-2032
---------	------	---------	-----------

Ce Savigny 2022 est en **Offre Dégustation** (5+1 gratuite) en pages centrales.

Saint-Aubin

MURGERS DES DENTS DE CHIEN 1 ^{ER} CRU	2023	52,50 €	2026-2035
--	------	---------	-----------

Chassagne-Montrachet

VILLAGE	2022	59,00 €	2026-2037
---------	------	---------	-----------

Puligny-Montrachet

VILLAGE	2023	57,50 €	2026-2037
---------	------	---------	-----------

VILLAGE	2022	62,00 €	2027-2038
---------	------	---------	-----------

FOLATIÈRES 1 ^{ER} CRU	2023	89,00 €	2028-2040
--------------------------------	------	---------	-----------

CLOS DE LA PUCELLE 1 ^{ER} CRU	2023	101,00 €	2028-2038
--	------	----------	-----------

Bâtard-Montrachet

GRAND CRU	2022	365,50 €	2032-2045
-----------	------	----------	-----------

Chevalier-Montrachet

GRAND CRU	2023	496,00 €	2032-2045
-----------	------	----------	-----------

GRAND CRU	2022	496,00 €	2032-2045
-----------	------	----------	-----------

Minéraux, nerveux, puissants et longs, les vins du domaine Chartron comptent parmi les plus beaux blancs de l'ensemble de la Côte de Beaune. De plus, de haut en bas de la gamme, ils présentent tous une excellente tenue au vieillissement. Jean-Michel Chartron est extrêmement pointilleux quant à la pureté microbiologique de ses vins qui, pour cette raison, ne rencontrent pas les soucis d'oxydation prématurée connus en Bourgogne.



Domaine Rémi Jobard

En culture **biologique** depuis 2008, Rémi Jobard, un des vignerons les plus respectés de la Côte de Beaune, produit avec application l'archétype des grands Meursault : riches, généreux et minéraux, subtilement boisés et parfaitement aptes au vieillissement (8 à 15 ans).



Bourgogne

CÔTE D'OR VIEILLES VIGNES

2022 39,00 € 2025-2032

CÔTE D'OR VIEILLES VIGNES

2021 38,00 € 2025-2033

Meursault

SOUS LA VELLE VILLAGE

2022 77,50 € 2026-2033

SOUS LA VELLE VILLAGE

2021 77,50 € 2026-2035

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 **biologique** (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. Noté une étoile dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.



Bouzeron

VILLAGE

2022 27,00 € 2027-2035

De Villaine est un des domaines de référence du cépage aligoté sur son vignoble historique de Bouzeron.

Rully

RABOURCÉ 1^{ER} CRU

2022 58,00 € 2028-2038

LES MARGOTÉS 1^{ER} CRU

2022 58,00 € 2026-2038

LES MARGOTÉS 1^{ER} CRU

2016 65,00 € 2021-2032

MONTPALAIS 1^{ER} CRU

2022 58,00 € 2028-2038

MONTPALAIS 1^{ER} CRU

2020 55,50 € 2026-2040

CLOUX 1^{ER} CRU

2022 58,00 € 2028-2040

1^{ER} CRU

2021 53,50 € 2028-2042

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

Bourgogne Côte Chalonnaise

LA FORTUNE

2023 33,50 € 2028-2036

Rully

LES CHAMPS CLOUX 1^{ER} CRU

2022 57,50 € 2027-2040

LES CHAMPS CLOUX 1^{ER} CRU

2021 49,50 € 2028-2042

LES CHAMPS CLOUX 1^{ER} CRU

2020 57,50 € 2026-2038

BRAVO !

Le **Domaine de Villaine** a été nommé parmi les 5 meilleurs producteurs de l'année 2021 par la revue Bourgogne Aujourd'hui.



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 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

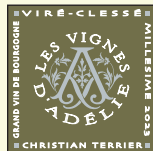
QUINTESSENCE

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. **Quintessence**, élevée 12 mois en fûts de chêne, possède un supplément de chair et d'arômes (citron, coing et chèvre-feuille), avec une élégante pointe acidulée en finale.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2022	🍷	15,50 €	2025-2029
2022	🍷	18,50 €	2026-2032

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 plaisir/qualité/prix garanti !

Saint-Véran

NORD-SUD VILLAGE

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



2023	🍷	20,00 €	2024-2030
------	---	---------	-----------

Pouilly-Fuissé

VIEILLES VIGNES VILLAGE

AUX CHAILLOUX 1^{ER} CRU

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

2023	🍷	26,50 €	2025-2033
2022	🍷	33,50 €	2025-2035

Restez informé des dernières nouveautés en vous abonnant à notre newsletter (2 à 3 par mois) sur la page d'accueil de notre site dubecq.com.



Domaine Paul Janin

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 2026 de la Revue du Vin de France.

BRAVO ! Coup double pour **Éric Janin**, élu parmi les vignerons à suivre en 2024 par la Revue du Vin de France et nommé « domaine coup de cœur » de la revue Bourgogne Aujourd'hui en avril 2023.

Moulin à Vent

LES VIGNES DU TREMBLAY
HÉRITAGE
LES GRENIERIER
LES GRENIERIER



2023	🍷	19,50 €	2026-2033
2023	🍷	26,00 €	2027-2035
2022	🍷	38,00 €	2027-2035
2020	🍷	36,00 €	2023-2032

Les Vignes du Tremblay privilégie le plaisir immédiat tandis qu'**Héritage** est bâtie pour la garde, notée 95/100 en 2021 par la Revue du Vin de France. 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).

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 2026 de la Revue du Vin de France.



Beaujolais

L'AUBE À JAVERNIÈRES

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

2023	🍷	12,00 €	2025-2028
------	---	---------	-----------

Morgon

LA VOÛTE SAINT-VINCENT
LA VOÛTE SAINT-VINCENT
CHÂTEAU GAILLARD
CHÂTEAU GAILLARD

Porte étendard du domaine, **La Voûte Saint-Vincent** est construite sur un fruité gourmand et tendre. La cuvée **Château Gaillard**, issue de très vieilles vignes (80 ans), joue la carte de la densité.

2023	🍷	16,00 €	2025-2030
2022	🍷	16,00 €	2024-2029
2023	🍷	18,00 €	2025-2032
2022	🍷	18,00 €	2025-2031

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	🍷	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 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 2026 de la Revue du Vin de France.

Saumur blanc

L'INSOLITE

CLOS DU MOULIN

LES PENTES DU CLOS DE L'ÉCOTARD

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

L'ÉCHELIER

L'ÉCHELIER

L'ÉCHELIER

L'ÉCHELIER

L'ÉCHELIER

L'ÉCHELIER

CLOS ROMANS

CLOS ROMANS

CLOS ROMANS

Saumur-Champigny

TERRES CHAUDES

TERRES CHAUDES

TERRES CHAUDES

LA MARGINALE

LA MARGINALE

LA MARGINALE

LA MARGINALE

FRANC DE PIED

CLOS DE L'ÉCHELIER

CLOS DE L'ÉCHELIER

CLOS DE L'ÉCHELIER

LES MÉMOIRES

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2022 🍷 24,00 € 2025-2030

2016 🍷 30,00 € 2022-2028

2016 🍷 37,50 € 2030-2042

2021 🍷 37,50 € 2025-2032

2020 🍷 38,00 € 2025-2032

2019 🍷 37,50 € 2021-2028

2018 🍷 37,00 € 2020-2030

2017 🍷 37,00 € 2021-2028

2016 🍷 37,00 € 2022-2028

2022 🍷 47,00 € 2029-2041

2021 🍷 47,00 € 2028-2039

2020 🍷 47,50 € 2026-2035

2022 🍷 20,00 € 2025-2034

2021 🍷 20,00 € 2024-2032

2017 🍷 19,50 € 2020-2028

2020 🍷 27,00 € 2025-2035

2017 🍷 26,50 € 2020-2030

2015 🍷 25,50 € 2020-2028

2013 🍷 23,50 € 2016-2028

2020 🍷 28,50 € 2026-2038

2021 🍷 30,00 € 2026-2037

2018 🍷 29,50 € 2024-2033

2017 🍷 29,50 € 2021-2030

2021 🍷 35,00 € 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 : 92/100 en 2021 et 2022, 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



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). Avec son souci du détail, il opte immédiatement pour une viticulture **biologique**, des vendanges manuelles et des fermentations en levures indigènes en petits contenants (amphores et fûts). De son passage dans le Mâconnais, il conserve le goût des élevages longs (18 à 30 mois), qu'il termine par une mise en bouteille sans collage ni filtration. Ses chennins, 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 blanc

INSPIRATIONS

MOMENTUM

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.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2022	🍷	26,00 €	2025-2030
2022	🍷	35,00 €	2026-2035

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 2026 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 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	🍷	25,50 €	2025-2032
2024	🍷	31,50 €	2027-2037



Montlouis-sur-Loire blanc sec

CLOS DU BREUIL

CLOS DU BREUIL

LES CHOISILLES

LES BOURNAIS

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.

2024	🍷	26,00 €	2026-2032
2023	🍷	25,50 €	2025-2030
2022	🍷	29,00 €	2025-2033
2024	🍷	31,50 €	2027-2037

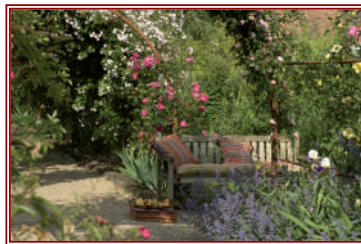


Montlouis-sur-Loire blanc tendre

CLOS HABERT

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.

2020	🍷	26,50 €	2025-2037
------	---	---------	-----------



© Jardin d'été en Val de Loire

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 cisele 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 cité dans le «Top 10» des meilleurs producteurs du guide Bettane&Desseauve 2019. Noté deux étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.

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 (QUINCY)

ARGOS (QUINCY)

ARGOS (QUINCY)

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

ORPHÉE (REUILLY)

ORPHÉE (REUILLY)

Sauvignon sur sol argilo-calcaire, plus de richesse, de gras et d'amplitude que le Quincy.

TOISON D'OR (REUILLY)

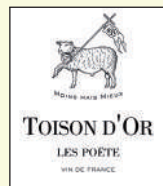
TOISON D'OR (REUILLY)

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

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2023 🍷 16,00 € 2025-2030

2023 🍷 26,50 € 2027-2035

2022 🍷 26,50 € 2026-2035

2020 🍷 28,00 € 2025-2032

2019 🍷 27,00 € 2024-2030

2018 🍷 27,00 € 2022-2030

2020 🍷 31,00 € 2025-2035

2019 🍷 30,50 € 2024-2032

2020 🍷 31,00 € 2025-2035

2019 🍷 30,50 € 2024-2032

Pour s'affranchir des contraintes réglementaires de l'INAO, Guillaume Sorbe préfère désormais étiqueter ses vins sous l'appellation générique Vin de France. Ce qui ne change rien quant à leur origine ni leur qualité. Le commentaire de la Revue du Vin de France est éloquent : « *Aucun vin du secteur n'atteint ce niveau de précision et d'étoffe [...] ils s'inscrivent parmi les blancs les plus ambitieux de la Vallée de la Loire* ».

«J'ai oublié le nom de l'endroit, j'ai oublié le nom de la fille, mais le vin c'était du **Chambertin**.»

Hilaire Belloc



Millésime

Bouteille TTC

Apogée

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 2026 de la Revue du Vin de France.

Sancerre blanc

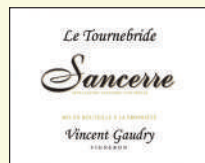
LE TOURNEBRIDE
MÉLODIE DE VIEILLES VIGNES
CONSTELLATION DU SCORPION

L'entrée de gamme **Le Tournebride** est l'assemblage de 3 parcelles silex, argilo-calcaire et caillottes (éclats de calcaire). **Méloдие de Vieilles Vignes**, plus gras et riche, provient d'un coteau argilo-calcaire tandis que **Constellation du Scorpion**, plus complexe et marqué par le silex, présente une finale tendue, longue et salivante.

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 fruitée (griotte) et pulpeux, un des plus grands pinots noirs du sancerrois !



2022		25,00 €	2024-2029
2023		28,50 €	2027-2035
2022		35,00 €	2027-2037

2020		48,50 €	2025-2035
2022		56,00 €	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 2026 de la Revue du Vin de France.

Sancerre blanc

SANCERRE BLANC
LES ROMAINS
LE PARADIS
LE PAVÉ

Sancerre rouge

SANCERRE ROUGE
SANCERRE BELLE DAME

Belle Dame, leur 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 2^{ème} meilleur vin rouge de Loire (après Le Bourg du Clos Rougeard) par la Revue du Vin de France.



2024		25,00 €	2027-2034
2023		42,50 €	2028-2038
2022		42,50 €	2026-2036
2021		61,00 €	2028-2040

2023		30,00 €	2027-2033
2022		51,00 €	2028-2038

Pour vous assurer que les vins de votre choix sont toujours disponibles, consultez notre site Internet dubecq.com mis à jour en permanence.



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 Georges Vernay

Georges Vernay fut en son temps connu comme le «Pape des Condrieu», ressuscitant cette appellation 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 meilleure gestion parcellaire. Noté trois étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.

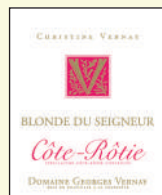
Condrieu

LES TERRASSES DE L'EMPIRE

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



LES CHAILLÉES DE L'ENFER

2023 59,00 € 2025-2030

COTEAU DE VERNON

2023 81,50 € 2026-2033

2022 120,00 € 2026-2038

Saint-Joseph rouge

TERRES D'ENCRE

2023 39,00 € 2025-2033

LA DAME BRUNE

2020 59,00 € 2027-2038

LA DAME BRUNE

2019 59,00 € 2027-2035

Côte-Rôtie rouge

MAISON ROUGE

2019 130,00 € 2028-2040

Domaine Guigal

En deux générations (Étienne en 1946 puis Marcel en 1961), le nom Guigal s'est imposé comme le porte-drapeau en Rhône septentrional. Ses trois cuvées mythiques de Côte-Rôtie (La Mouline, La Landonne et La Turque) ont assuré au-delà des frontières la réputation d'excellence de la Maison. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Côte-Rôtie rouge

LA LANDONNE



2009 542,00 € 2025-2050

100% syrah, millésime 2009 surpuissant campé sur une structure tannique massive, d'une concentration extraordinaire et apte à défier le temps. Noté 100/100 par Wine Advocate « *a killer wine, built like Arnold Schwarzenegger* ».

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 m², 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.



Domaine des Sénéchaux

Ce vieux domaine (14^{ème} siècle) de Châteauneuf-du-Pape a été acheté en 2006 par M. Cazes (Lynch-Bages, Haut-Batailly, 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).

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 rouge est un Châteauneuf classique, 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



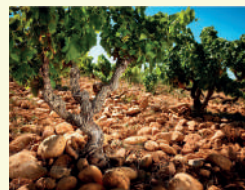
2023 34,00 € 2025-2033

2021 33,00 € 2024-2033

2017 43,50 € 2024-2033

Domaine André Brunel

À l'écart des modes et des médias, la famille Brunel s'attache depuis le 17^{ème} 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 tout en finesse et en nuance, axé sur une finale longue et superbement fruitée. Noté deux étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.



Galets roulés typiques de Châteauneuf-du-Pape

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.

La **cuvée Centenaire**, 95% de très vieux grenaches (plus de 120 ans), n'est produite que dans les grands millésimes (2010, 2015, 2016, 2019, 2022...). Vin de très haute volée (noté par Vinous 94/100 en 2022 et 95/100 en 2019), jamais démonstratif mais d'une grande élégance, impressionnant de justesse et d'équilibre, parti pour défier le temps. Immense succès à l'export, c'est la plus abordable des cuvées d'exception de Châteauneuf (Rayas, Hommage de Beaucastel, Da Capo de Pegaü...).

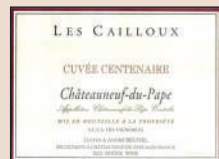
2024 36,50 € 2027-2035

2022 37,50 € 2027-2040

2021 39,00 € 2028-2040

2022 110,00 € 2032-2045

2019 110,00 € 2032-2042



Nous livrons sous huitaine dans la plupart des pays européens.

- 6 bouteilles à Gdansk (Pologne) : 61,00 € TTC
- 12 bouteilles à Göteborg (Suède) : 152,00 € TTC
- 18 bouteilles à Gouda (Pays-Bas) : 144,00 € TTC
- 24 bouteilles à Grindelwald (Suisse) : 166,00 € HT

Voyez nos tarifs d'expédition en dernière page.



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 deux étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.

Tardieu-Laurent

RHÔNE SEPTENTRIONAL

Hermitage blanc

Splendide vin blanc d'Hermitage, 80% marsanne et 20% roussanne, aux arômes de pêche et de miel d'acacia, avec une touche de pâte d'amande caractéristique.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	60,00 €	2027-2038

Saint-Joseph rouge

VEILLES VIGNES

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.

2022	32,50 €	2027-2038
-------------	----------------	-----------

Cornas rouge

CUVÉE CLASSIQUE

2020	35,00 €	2027-2038
-------------	----------------	-----------

CUVÉE CLASSIQUE

2019	35,00 €	2025-2036
-------------	----------------	-----------

VEILLES VIGNES

2019	56,00 €	2033-2050
-------------	----------------	-----------

La **cuvee classique** 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. La rare cuvee **Vieilles Vignes** 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.



Côte-Rôtie rouge

VEILLES VIGNES

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.

2021	66,00 €	2032-2045
-------------	----------------	-----------

Hermitage rouge

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.

2022	76,00 €	2030-2042
-------------	----------------	-----------

2021	66,00 €	2030-2045
-------------	----------------	-----------

Vieilles Vignes

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

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.**



RHÔNE MÉRIDIONAL

Côtes-du-Rhône rouge

CUVÉE SPÉCIALE

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).

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	19,00 €	2025-2033

Châteauneuf-du-Pape rouge

CUVÉE SPÉCIALE

CUVÉE SPÉCIALE

VIEILLES VIGNES

En complément de son Châteauneuf-du-Pape classique, M. Tardieu élabore deux cuvées haut de gamme :

- la **cuvée Spéciale**, 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.

- la cuvée **Vieilles Vignes**, 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.

2022	56,50 €	2030-2042
2021	49,00 €	2030-2040
2021	46,00 €	2030-2042



PROVENCE

Bandol rouge

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).

2022	27,00 €	2030-2042
------	---------	-----------

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 exceptionnel, de très vieilles vignes et d'un millésime idéal. Ces micro-sélections bénéficient de soins particuliers adaptés selon les circonstances : vinification en tout ou partie en grappes entières, fermentation en barrique, élevage long sur lies fines plus 6 mois de finition en amphore de grès, mise en bouteille sans collage ni filtration.

Ces cuvées d'exception, vitrines du savoir-faire des Tardieu et aptes à concurrencer les meilleures cuvées des plus grands producteurs du Rhône, sont baptisées «**Le Goût du Lieu**» car chaque bouteille provient d'une parcelle spécifique et se veut l'archétype parfait de l'appellation dont elle est issue.

Crozes-Hermitage rouge

LE GOÛT DU LIEU

Lieu-dit Les Méjeans à Gervans, vignes (petite serine) âgées de 60 ans et plus.

2018	54,00 €	2025-2036
------	---------	-----------

Saint-Joseph rouge

LE GOÛT DU LIEU

Lieu-dit Chanson à Chavanay, vignes (petite serine) centenaires.

2020	81,00 €	2032-2045
------	---------	-----------





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 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 2026 de la Revue du Vin de France.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



Riesling

ROSENBERG

2024 25,00 € 2026-2034

CLOS SAND

2024 36,00 € 2028-2038

STEINGRUBLER GRAND CRU

2023 45,00 € 2030-2040

HENGST GRAND CRU

2023 47,00 € 2032-2042

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**, grande finesse et grande allonge, sol argilo-calcaire sur arête granitique. **Hengst**, sur sol marno-calcaire profond, plus puissant et corsé, assurément de longue garde.

Gewurztraminer

ROSENBERG

2022 22,50 € 2024-2027

HENGST GRAND CRU

2023 44,00 € 2028-2040

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).

Pinot Noir

COTEAUX CALCAIRES

2023 27,50 € 2026-2033

Issus de vignes de 35-40 ans (Coteaux Calcaires) à plus de 50 ans (Hengst), des pinots noirs de belle envergure, aptes à rivaliser avec les pinots bourguignons, version Volnay pour le Coteaux Calcaires.

Bravo !

Anne Krebiehl, Master of Wine, couvre l'Alsace pour Vinous et, dans un millésime 2023 de qualité variable selon les terroirs, les vins de **Barmès-Buecher** ont mérité un commentaire des plus flatteurs « *Maxime Barmès s'est surpassé en 2023 avec une collection de vins blancs toniques et épurés, et des degrés alcooliques « modérés ». C'est une nouvelle forme de finesse qui s'exprime ici, une sensation de légèreté* ».

Deux cuvées ont obtenu la note de 95/100 : **Riesling Steingrubler grand cru 2023** « *Ce vin va de l'avant avec sa fraîcheur, sa saveur, son insistance aromatique et son dynamisme. Un vin exceptionnel cette année* » et **Gewurztraminer Hengst grand cru 2023** « *La bouche est svelte, fluide et juteuse. Les 27 g/L de sucre résiduel apportent plus de souplesse que de douceur car la bouche est d'une étonnante et remarquable fraîcheur* ».



Domaine Pignier (Jura)

Domaine aussi traditionnel (dans la famille Pignier depuis... 1794) qu'avant-gardiste (cultivé en **bio**dynamie 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 2026 de la Revue du Vin de France.

Côtes du Jura blanc

GAMAY BLANC «EN TAPPE»

SAUVAGEON

SAVAGNIN SOUS VOILE

VIN JAUNE

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2022		32,00 €	2024-2032
2022		32,50 €	2025-2032
2019		45,50 €	2024-2035
2018		75,00 €	le clavelin 62 cl

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.

Côtes du Jura rouge

TROSSEAU «LES GAUTHIÈRES»

Les Gauthières est la grande cuvée 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
------	--	---------	-----------

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

Bouche souple et fraîche, un Cahors gourmand et joyeux, 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 longues, 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). 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 st 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.

2020		19,50 €	2025-2033
------	--	---------	-----------

2021		33,00 €	2026-2035
2020		34,00 €	2026-2036

2022		64,00 €	2027-2042
------	--	---------	-----------

2021		59,00 €	2026-2040
2020		64,00 €	2028-2042



© Jurançon au pied des Pyrénées

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 2026 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.

Jurançon liquoreux

PHOENIX

100% petit manseng, ce liquoreux brouille les pistes par sa faible teneur en sucre et sa fraîcheur. L'intensité aromatique (verveine, ananas, mandarine) du petit manseng s'exprime sans lourdeur grâce à sa vivacité traçante et sa liqueur mesurée.

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 (septentrionaux) que sudistes.

Minervois rouge

ESTIBALS

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

Minervois - La Livinière rouge

GRAND VIN

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

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2024 21,50 € 2026-2032

2024 32,00 € 2028-2038

2023 33,00 € 2026-2035

2024 22,50 € la bout. 50cl



2023 19,50 € 2024-2030

2021 11,00 € 2024-2032

2021 20,50 € 2026-2036



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. Cité dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France, avec en commentaire « *la cuvée Clarendon est le symbole de ce que peut être un grand blanc provençal* ».

Côtes de Provence

CLARENDON BLANC

Pur rolle, élevé sans bois pour rester au plus près de la fraîcheur et de l'éclat du fruit (poire, ananas, anis...) ce vin blanc possède une structure ample et grasse qui lui permet de vieillir admirablement bien 10 ans et plus, sur des amers nobles (nuances pétrolées).

CLARENDON ROSÉ

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

CLARENDON ROUGE

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 armé pour une belle et longue garde.

Millésime Bouteille TTC Apogée



2022 25,00 € 2025-2035

2023 19,50 € 2025-2028

2020 25,50 € 2028-2036

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 2026 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 et ses notes salines.

Languedoc rouge

LES PETITS PAS

Les Petits Pas, 40% grenache - 40% syrah - 20% carignan, est un vin de plaisir, floral (appuyé par des notes de cranberry et d'airelle), sur une texture veloutée.

Terrasse du Larzac rouge

LE PAS DE D.

LE GRAND PAS

LES FRIEYS

Le Pas de D. est le vin de Delphine, tout en finesse, frais et délicat, assemblage 50% carignan - 30% grenache - 20% cinsault.

Le Grand Pas, 70% grenache - 20% cinsault - 10% carignan est un vin d'esthète au nez complexe et raffiné (floral, épices douces, bois précieux), svelte et tendu malgré une belle richesse de fond. Aucun autre vin du Languedoc n'affiche un tel fondu-enchaîné fraîcheur/précision/velouté.

Les Frieys, issue 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.



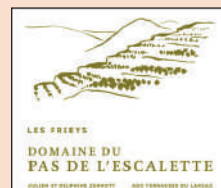
2022 26,00 € 2024-2028

2022 15,00 € 2024-2030

2021 26,00 € 2026-2033

2020 32,00 € 2026-2036

2021 43,00 € 2027-2038





© Couple Fadat au Domaine d'Aupilhac

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 Montpeyroux, il agrandit peu à peu son domaine, construit une cave, se dote d'un véritable chai, plante des vignes, se convertit à la **biodynamie**... Trente ans plus tard, il exploite avec son épouse Désirée un domaine de 25 hectares, répartis sur deux terroirs bien 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 ;

- et 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 2024 de la Revue du Vin de France, qui salue « *l'énergie déployée, le respect de l'environnement et la justesse des vins* » des époux Fadat.

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).

Montpeyroux rouge

AUPIHAC

AUPIHAC

LES COCALIÈRES

LA BODA

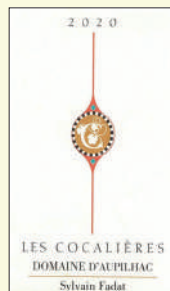
LE CLOS

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, « une grande réussite en 2021 ! » pour la Revue du Vin de France. **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.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



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

2022		20,00 €	2025-2032
2021		20,00 €	2025-2033
2022		24,00 €	2025-2033
2020		36,50 €	2025-2035
2021		48,50 €	2028-2042

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



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 bat 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 2026 de la Revue du Vin de France.

Bandol rouge

LULU & LUCIEN

LULU & LUCIEN

MIGOUA

LA TOURTINE

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**.

Millésime Bouteille TTC Apogée



2023	🍷	38,00 €	2030-2042
2022	🍷	38,00 €	2028-2042
2023	🍷	68,00 €	2031-2045
2023	🍷	68,00 €	2033-2050

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 2026 de la Revue du Vin de France.



Jean-Charles Abbattucci et sa fille Faustine

Vin de France blanc

FAUSTINE

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 complétée 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

MONTE BIANCO

MINISTRE IMPÉRIAL

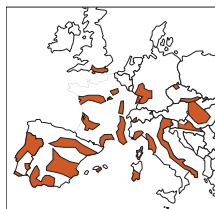
Robe rubis clair, bouche aérienne et délicate, fraîcheur superlative, tannins soyeux : toute la magie du sciaccarello d'altitude sur sol granitique et ramassé à maturité optimale. **Monte Bianco** est pur sciaccarello tandis que **Ministre Impérial**, plus étiré et complexe, est sur une base sciaccarello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

2024	🍷	29,50 €	2023-2028
2023	🍷	29,50 €	2023-2028
2023	🍷	59,00 €	2026-2036
2023	🍷	59,00 €	2028-2042



2023	🍷	56,00 €	2027-2038
2023	🍷	64,00 €	2029-2042





© Vignoble Sottimano

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)
Pajoré (Barbaresco)
Fausoni (Barbaresco)
Currá (Barbaresco)
Riserva (Barbaresco)

L'excellent **Langhe Nebbiolo** rassemble les 'jeunes' vignes (15 ans). 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, est en finesse et en élégance. **Currá**, seul terroir exposé plein sud, est plus riche, plus mûr et de plus longue garde, son 2019 a été noté 95/100 par Vinous (Galloni) « *Currá 2019 est un vin magnifique [...] Un vin pour ceux qui apprécient les Barbarescos pleins de vie et d'énergie* ». **Riserva** est une sélection des plus vieilles vignes de Currá, produite seulement dans les plus grands millésimes comme en 2016. Un Barbaresco de rêve, aux tannins idéalement polis.

Millésime Bouteille TTC Apogée



© Famille Sottimano

2023		23,00 €	2026-2033
2020		61,00 €	2026-2036
2018		56,50 €	2025-2035
2018		58,50 €	2025-2035
2019		80,00 €	2028-2040
2016		124,50 €	2026-2046



Vietti (Piémont)

Avec Aldo Conterno, Angelo Gaja et Renato Ratti, la Cantina Vietti fait partie des domaines qui ont relancé le Barolo au début des années 1960, en pratiquant avant tout le monde la sélection parcellaire. Doté de moyens financiers accrus suite à son rachat par un américain en 2015, le domaine a acquis plusieurs parcelles hautement qualitatives au cœur du Barolo. Les vins de Vietti se distinguent par leur puissance contenue et leur profondeur stylée, qualités qui ne se révèlent qu'après une bonne dizaine d'années de vieillissement.

Masseria (Barbaresco)
Ravera (Barolo)
Roche di Castiglione (Barolo)

Antonio Galloni (Vinous), le plus italien des dégustateurs américains, place Vietti au sommet absolu du Piémont, notant 96/100 **Ravera** 2017 « *Avec une finale d'une intensité fulgurante, ce vin est vraiment impressionnant* » ou, également 96/100 **Roche di Castiglione** 2017 « *Rocche di Castiglione 2017 présente toutes les signatures de son terroir, portées à leur plus haut degré. Un Barolo généreux et énergique* ».



2017	64,00 €	2025-2038
2017	168,00 €	2030-2045
2017	170,50 €	2030-2045



ITALIE

Fèlsina (Toscane)

Propriété historique (autrefois ferme des grands-ducs de Toscane), Fèlsina est un des producteurs de référence du Chianti et, en conséquence, entièrement 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.

Chianti Classico Berardenga Chianti Classico Rancia Gran Selezione Toscane Fontalloro

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-classe'* ».

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* » par Vinous (Galloni).

Fontalloro est leur version « moderne », provenant des vignes les plus hautes (400m d'altitude) sur la partie sud de Chianti, vendangées en 2 fois pour ne cueillir à chaque passage que les grappes à maturité parfaite, élevé 18 mois en barriques neuves de chêne français. Noté 94/100 par Vinous (Galloni) « *Fontalloro 2019 est formidable* ». Ce vin est en appellation Toscane, plus connue à l'export que son appellation Chianti Colli Senesi.

Millésime Bouteille TTC Apogée



2022	🍷	22,50 €	2025-2032
2021	🍷	50,50 €	2025-2035
2019	🍷	61,00 €	2026-2038



Tenuta San Guido (Toscane)

Dans les années 1920, le Marquis Incisa della Rochetta voulait créer un vin « noble », c'est-à-dire se rapprochant du goût des vins de Bordeaux. Sur son domaine de Tenuta San Guido, situé en Toscane littorale, il fit planter des cabernets sauvignon (85% aujourd'hui) convaincu par leur structure tannique racée et leur tenue dans le temps. Pour cette raison, tous les vins de la Tenuta San Guido sont bâtis autour du cabernet-sauvignon comme cépage principal, associé à un autre cépage minoritaire.

Guidalberto

Un cran au-dessus du Difese, **Guidalberto** est un assemblage cabernet-sauvignon/merlot au profil médocain, élégant et distingué tout en restant gourmand. Noté 93/100 par A. Galloni (Vinous).

Sassicaia (Bolgheri)

La star toscane, assemblage cabernet-sauvignon/cabernet franc, aucune extravagance mais un parfait équilibre entre complexité aromatique (mûre, myrtille, notes balsamiques), finesse superlative et puissance maîtrisée.



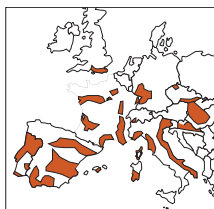
2021	🍷	46,50 €	2025-2035
------	---	---------	-----------

2020	🍷	302,00 €	2030-2050
------	---	----------	-----------

Pourquoi Vinous ?

Souvent, nous reproduisons (en abrégé dans nos catalogues et in extenso sur notre site) 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 aréopage 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 réputées 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.



© Vendanges chez Tia Rita en Toscane

ITALIE

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, **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. Les grands millésimes 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



2018	126,00 €	2026-2040
2016	126,00 €	2022-2040

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

Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino Riserva

Ici, on n'élabore pas une ribambelle de cuvées mais seulement un **Rosso** et deux **Brunello**, le **classique** et, dans les grands millésimes, le **Riserva**. Vinous (Guido) a noté 94/100 le Brunello 2020 et 96/100 le Brunello Riserva 2019 « *Il s'agit d'un Riserva exceptionnellement sophistiqué et harmonieux de Gianni Brunelli. Fantastique* ».



2022	38,00 €	2026-2036
2020	33,50 €	2025-2033
2020	76,00 €	2028-2040
2019	129,00 €	2026-2040

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.



PORTUGAL

Millésime

Bouteille TTC

Apogée

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.



2024 10,50 € 2025-2030

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.

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. Sur ce magnifique plateau granitique considéré comme « le terroir des grands crus » du Dão, António 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'extrait, possèdent des expressions aromatiques très pures portées par des structures délicates. Une version bourguignonne des vins portugais.



2022 17,00 € 2024-2029
2021 24,50 € 2026-2034

Tinto Vinhas Velhas

Tout en délicatesse, le **Tinto** possède une bouche ample et pulpeuse au fruité gourmand. Plus structuré, **Vinhas Velhas**, assemblage des différentes parcelles de vieilles vignes, est le vin le plus représentatif du domaine.

Taylor's (Porto)

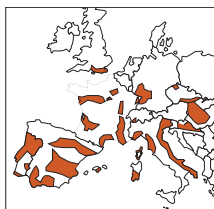
Taylor est la plus fameuse Maison produisant des Portos dits de style anglais, c'est-à-dire droits, fins et élancés, tandis que Graham, l'autre grande Maison de Porto, représente le style portugais, plus doux et suave.



2018 47,00 € la demi-bout.
2018 93,50 € 2030-2050
2017 101,00 € 2030-2055
2011 101,00 € 2025-2050
2009 131,50 € 2022-2050

Porto Vintage Porto Vintage Porto Vintage Porto Vintage Porto Vintage

Dirk Van der Niepoort a créé Dócil 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° d'alcool !



© Espagne Ribera del Duero

ESPAGNE

Nanclares y Prieto (Galice)

Tempus Vivendi
Alberto Nanclares
Paraje Mina

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.

Millésime Bouteille TTC Apogée

2021	18,00 €	2022-2028
2021	26,50 €	2023-2030
2021	30,50 €	2024-2032



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

2022	31,00 €	2026-2032
2022	110,00 €	2027-2038

PSI (Peter Sisseck Initiative ?) est le vin d'un groupement de producteurs 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 **bio**dynamie, 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 **bio**dynamie 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.



2022 fut une année (très) chaude et (très) sèche en Ribera del Duero, comme partout ailleurs en Europe occidentale (France incluse). Peter Sisseck a contourné les difficultés liées au millésime en vendangeant tôt (du 7 au 19 septembre, date à laquelle seulement 10% des bodegas de Ribera avaient commencé à vendanger), en conservant une température basse de 23°C durant les fermentations et en ne pratiquant que peu de remontages pour éviter de triturer les moûts et extraire des tannins massifs.



ESPAGNE

Palacios Remondo (Rioja)

La Vendimia

2022 🍷 11,00 € 2024-2030

La Montesa

2021 🍷 18,50 € 2024-2032

Propiedad

2021 🍷 30,00 € 2025-2036

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. 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.

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

Propiedad, 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.

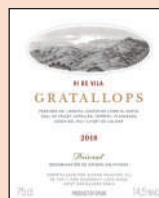
Montesa 2021 et Propiedad 2021 ont été simultanément (décembre 2023) notés 94/100 par Vinous (Hidalgo), deux vins parmi les plus beaux rapports qualité/prix de toute l'Espagne.



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 l'**Ermita** est devenu 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

2022 🍷 31,50 € 2025-2032

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.

Gratallops Vi de Vila

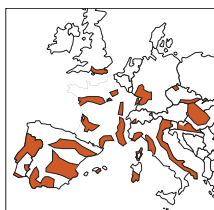
2022 🍷 45,50 € 2026-2038

Gratallops est un des villages emblématiques du Priorat. Ce 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.

Finca Dofi

2022 🍷 77,00 € 2028-2044

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.



© Suisse Vignoble du Valais

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

Fendant Plamont

Assemblage blanc

Grain Arvine

Grain Cinq

Vins 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, **Grain Cinq** est composé de 5 cépages (petite arvine, ermitage, païen, pinot blanc, sylvaner) complantés dans les deux mêmes parcelles, ramassés et vinifiés ensemble.

Vins mono-cépage : **Fendant** (100% chasselas, uniquement de terroirs granitiques pour davantage de tension) et **Grain Arvine** (100% petite arvine).

Dôle La Liaudisaz

Dôle La Liaudisaz

La Petite Grange

Grain Pinot Les Esserts

Grain Pinot Charrat

Grain Pinot Charrat

Grain Pinot Champ Dury

Grain Pinot Chamoson

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**.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2023 🍷 37,00 € 2025-2030

2023 🍷 44,00 € 2026-2035

2022 🍷 66,50 € 2025-2032

2022 🍷 77,50 € 2025-2035

2022 🍷 77,50 € 2026-2035



2023 🍷 44,00 € 2027-2035

2022 🍷 44,00 € 2025-2032

2022 🍷 54,50 € 2026-2034

2021 🍷 55,50 € 2026-2036

2022 🍷 69,00 € 2026-2035

2021 🍷 66,00 € 2026-2036

2018 🍷 67,50 € 2024-2035

2022 🍷 69,00 € 2028-2038





SUISSE

Millésime

Bouteille TTC

Apogée

Cave des Amandiers (Valais)

Jeune viticulteur passionné, Alexandre Delétraz a créé la Cave des Amandiers en 2008 sur les petites terrasses abruptes de Fully surplombant la vallée du Rhône suisse, entre 400 et 900 m d'altitude. Terroir idéal pour l'expression de la petite arvine, attachant cépage blanc autochtone du Valais, et la syrah, comme en vallée du Rhône septentrionale française. « *Une viticulture héroïque. Les vins ont gagné en précision consacrant le domaine parmi les stars de la région* » pour la Revue du Vin de France.



Petite Arvine "En Anzé de Saillon"

2021 45,50 € 2024-2032

Petite Arvine "De Seyes"

2023 52,50 € 2026-2033

Les deux facettes de la petite arvine en sec : plus ronde et profonde sur le terroir de Saillon, en contre-bas de Seyes sur les alluvions du Rhône, cristalline et tendue sur le terroir granitique de Seyes. Deux magnifiques palettes aromatiques originales, aussi florales (fleur d'oranger, glycine) que fruitées (pomelo, rhubarbe, coing, ananas, de ce cépage noble qu'est la Petite Arvine.

Syrah

2022 55,00 € 2027-2035

Nez classique de Côte-Rôtie (fruits rouges et violette), belle syrah fraîche, juteuse et raffinée, terminant sur les notes poivrées si caractéristiques du cépage.

ALLEMAGNE

Weingut Friedrich Becker (Palatinat)

Tout au nord de l'Alsace, au ras de la frontière franco-allemande, le Domaine Becker est paradoxalement réputé, non pour ses rieslings, mais pour ses pinots noirs. Abrité des perturbations atlantiques par le nord des Vosges et sur un sous-sol de calcaire coquillé, la région autour de Wissembourg offre un excellent terroir pour le pinot, rendu encore plus favorable avec le réchauffement climatique. Les vins du Domaine Becker ont la profondeur, la richesse et la distinction aromatique des pinots parfaitement mûrs tout en restant élégants. Et ne craignent pas la comparaison à prix équivalents avec les 1^{ers} crus de la Côte d'Or.

Becker Family Spätburgunder

2019 21,50 € 2023-2030

Assemblage des jeunes vignes (20 à 40 ans) de pinot noir du domaine, bouche juteuse (cerise fraîche), vin frais et élégant avec une pointe de vivacité en finale, comme un Volnay village. Pour Vinous (Krebiehl) « *a huge mouthful of wine* » noté 89/100.

Kammerberg Spätburgunder grand cru

2018 86,50 € 2026-2038

Kammerberg Spätburgunder grand cru

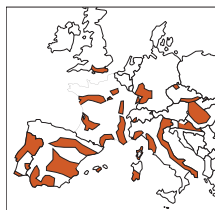
2017 83,50 € 2024-2034

La cuvée **Kammerberg**, provenant de pinots plantés en 1967, est le fleuron de la gamme Becker. Robe opaque, vin fruité, puissant et complexe sans être exubérant. La densité évoque Pommard tandis que la structure rappelle Gevrey-Chambertin. Bluffant !

Spätburgunder = pinot noir

La frontière franco-allemande ayant bougé au siècle dernier au gré des traités de paix, certains vignobles du Domaine Becker comme le Kammerberg (pourtant à 800 m de leur chai) se sont retrouvés en territoire français. Des vins allemands produits avec des raisins mûrs sur le sol français, l'intégration européenne est en marche !





© Vignoble arménien au pied du Mont Ararat

ARMÉNIE

ZORAH (Vayots Dzor)

Vayots Dzor n'est pas la plus vaste région viticole d'Arménie, mais c'est sans conteste la plus prestigieuse, son histoire remontant aux origines mêmes de la viticulture. Ce vignoble d'altitude (de 1400m à 1650m), isolé du monde par ses reliefs escarpés, n'a pas connu le phylloxera : il est encore aujourd'hui entièrement planté en cépages autochtones non greffés.

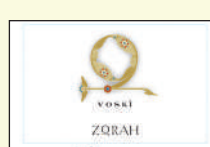
Voski

Produit avec deux cépages indigènes Voskeat et Garandmak, **Voski** est un vin blanc sec vibrant (alcool 12,5°), à la fraîcheur vive non dénuée de générosité. Belle expression aromatique séveuse et finement acidulée (citron, pamplemousse, genêt) rappelant les vermentinos de Provence.

Karasi

Karasi s'inscrit dans la tradition des vins antiques : 100% aréni noir (l'un des plus vieux cépages connus), viticulture **biologique**, fermentation en levures indigènes, élevage en amphores traditionnelles (Karas)... Un vin ample, dynamique et pulpeux, sur des arômes de cerise griotte, de cassis, de graphite et de poivre.

Millésime Bouteille TTC Apogée



2023 🌿 30,00 € 2024-2031

2022 🌿 27,50 € 2024-2031

SAUCES SOJA

SHINKO (Saint-Émilion)

Sauce Soja noire (Kijoyu)

Sauce Soja blanche (Shiro)

----- 🌿 18,50 € le flacon de 20 cl
----- 🌿 19,00 € le flacon de 20 cl

C'est en rencontrant la famille Shinko, maîtres japonais de la sauce soja, qu'Adrien David-Beaulieu, propriétaire du Château Coutet, eut envie de produire des sauces soja en terres saint-émilionnaises, le processus de fabrication rappelant celui de la vinification : fermentation des fèves de soja et grains de blé, macération (jusqu'à 7 mois) et élevage (jusqu'à 18 mois).

En important du Japon le fameux champignon koji responsable de la fermentation, et en sélectionnant un producteur de céréales **bio** à 14 km de sa ferme, Adrien David-Beaulieu a été fier de réussir à produire depuis 2023 des sauces soja 'premium' et locales. Par leur douceur, leur intensité en bouche et leur complexité aromatique, ces sauces artisanales, sans commune mesure avec les décoctions industrielles, font entrer tous les mets (viandes, poissons, bouillons, marinades, légumes...) dans des univers aromatiques aussi originaux que riches en umami.

La **noire** est la sauce soja classique, corsée, 50% blé et 50% soja, élevée 18 mois en fûts de chêne. La **blanche** est une sauce soja rare, 90% blé et 10% soja, macérée et élevée 6 mois en cuves inox, de saveur plus douce et délicate. Ces deux sauces se conservent après ouverture 3 mois au réfrigérateur.





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 bouteilles	à partir de 48 bouteilles
Continent	24,00 €	OFFERT
Corse et îles	sur demande	sur demande

UNION EUROPÉENNE	1 à 6 bouteilles	7 à 12 bouteilles	par tranche de 6 bouteilles supplémentaires
Allemagne, Autriche, Belgique, Espagne, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Portugal	48,00 €	96,00 €	+ 48,00 €
Bulgarie, Danemark, Estonie, Hongrie, Lettonie, Lituanie, Malte, Pologne, Tchéquie, Roumanie, Slovaquie, Slovénie	61,00 €	122,00 €	+ 61,00 €
Finlande, Suède	76,00 €	152,00 €	+ 76,00 €

EUROPE HORS U.E.	1 à 6 bouteilles	7 à 12 bouteilles	par tranche de 6 bouteilles supplémentaires
Andorre, Suisse	76,00 € HT	106,00 € HT	+ 30,00 € HT
Royaume-Uni	sur demande et uniquement à destination 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 2026** 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, 167 cours de l'Yser, 33800 BORDEAUX
IBAN :	FR76 1005 7191 0500 0201 4330 136
BIC :	CMCIFRPPXXX

Le panachage des vins est totalement libre, toutes appellations confondues, et gratuit.

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 les Ch. Sociando-Mallet, Valandraud, Le Cygne de Fonréaud, Tardieu-Laurent, Pingus, Clos Manou, Clos Louie, Les Poète, 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 - dubecq@dubecq.com

SAS au capital de 320 000 € - Siret 338 298 821 00038 - RCS Bordeaux

