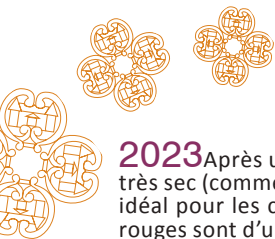




MAISON
DUBECQ

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026
15 avril 2026 - 15 octobre 2026

GRANDS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS



UNE DÉCENNIE À BORDEAUX

2023Après 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).

2022À nouveau un été historiquement chaud et sec. Les rouges ont tout à profusion : matière colorante, puissance aromatique et densité tannique. Pourtant, ces constituants s'agentent 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.

2021Après 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.

2020La 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.

2019Millésime 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.

2018Millésime 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.

2017Après 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.

2016Formidable 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.

2015Grand 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.

2014Sauvé in 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

Printemps - Été 2026
15 avril 2026 - 15 octobre 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
 - Domaine Les Poète
 - ARGOS 2020 QUINCY
 - Ch. Monlandrie 2017
 - CÔTES DE CASTILLON
 - Ch. Cantenac-Brown 2021
 - MARGAUX
 - Domaine Arlaud
 - CHARMES-CHAMBERTIN 2021
- 50 Pomerol
- 54 Saint-Émilion
- 61 Bourgognes
- 71 Mâconnais / Beaujolais
- 73 Vallée de la Loire
- 78 Vallée du Rhône
- 83 Ailleurs en France
- 89 Ailleurs en Europe
- 96 Les Atypiques : Bartucci et **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
BRUT PREMIER CRU
ÉPHÉMÈRE NON DOSÉ

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
-----	25,50 €	2026-2030
-----	32,50 €	2026-2033
-----	37,00 €	2026-2030



La cuvée **Tradition** est une belle entrée en matière, consensuelle, bâtie sur le pinot noir (70%). Elle est suivie 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).

Champagne Famille Moussé

Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de vigneron, Cédric Moussé reprend les rôles 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
LES VIGNES DE MON VILLAGE (100% PINOT MEUNIER)
LES TERRES D'ILLITE
LES FORTES TERRES (100% PINOT MEUNIER)

-----	42,00 €	2026-2030
-----	49,00 €	2026-2030
2020	49,00 €	2024-2032
2018	102,50 €	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	-----	45,00 €	2026-2030
BRUT RÉSERVE	-----	95,00 €	le magnum
ROSÉ RÉSERVE	-----	62,50 €	2026-2030
BRUT MILLÉSIMÉ	2018	96,00 €	2025-2035
	2014	193,00 €	2025-2035

BLANC DES MILLÉNAIRES (100% CHARDONNAY)

À dominante chardonnay, le style 'Charles' est fondé sur l'élegance 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'Égley-Ouriel réussit avec ses pinots. Noté deux étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.



LATITUDE (100% CHARDONNAY)	-----	54,50 €	2026-2030
LONGITUDE 1 ^{ER} CRU (100% CHARDONNAY)	-----	62,50 €	2026-2032
TERRE DE VERTUS 1 ^{ER} CRU NON DOSÉ (100% CHARDONNAY)	2017	86,50 €	2024-2032
VIEILLE VIGNE DU LEVANT GRAND CRU (100% CHARDONNAY)	2014	136,00 €	2024-2033
LES CHEMINS D'AVIZE GRAND CRU (100% CHARDONNAY)	2016	136,00 €	2025-2035

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'accentuer le rendu du terroir. Noté trois étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.

BRUT NATURE GRAND CRU NON DOSÉ	-----	53,00 €	2026-2032
ROSÉ DE MACÉRATION (100% PINOT NOIR)	-----	61,00 €	2026-2032
MILLÉSIMÉ GRAND CRU	2020	73,50 €	2025-2030
MILLÉSIMÉ GRAND CRU	2014	92,00 €	2024-2032

Toutes les cuvées de Benoît Lahaye brillent par une précision et une plénitude de bouche exemplaires, à commencer par le **Brut Nature** (rien moins que 100% grand cru) pour lequel la Revue du Vin de France a écrit « *Il s'impose comme l'un des plus beaux champagnes non millésimé sur le marché* ».





© Heidsieck Ancienne étiquette

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.

	Millésime	Bouteille TTC	Apogée
RÉSERVE PERPÉTUELLE NON DOSÉ	-----	41,00 €	2026-2030
BLANC DE BLANCS (100% CHARDONNAY)	2019	68,00 €	2027-2035
BLANC DE NOIRS (100% PINOT NOIR)	2019	64,50 €	2026-2032
“1522” GRAND CRU	2018	106,00 €	2025-2035
“1522” GRAND CRU	2016	106,00 €	2024-2035
“1522” 1 ^{ER} CRU ROSÉ	2015	112,50 €	2025-2032
“1522” 1 ^{ER} CRU ROSÉ	2012	126,00 €	2023-2032
CLOS DES GOISSES	2014	245,00 €	2024-2036

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

Champagne Jacquesson

Cette petite Maison, appartenant depuis 2023 à M. Pinault (Château Latour, Clos de Tart...), brille au sommet de la hiérarchie champenoise. Issues d’un vignoble de 31 ha, ses cuvées restituent avec finesse et pureté le potentiel de leurs terroirs respectifs. Noté trois étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.

CUVÉE EXTRA-BRUT N°748	-----	64,00 €	2025-2032
CUVÉE EXTRA-BRUT N°748	-----	140,00 €	le magnum
CUVÉE EXTRA-BRUT N°747	-----	140,00 €	le magnum
CUVÉE EXTRA-BRUT N°742 DT	-----	99,00 €	2025-2032
	2015	129,50 €	2025-2035

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

Provenant de 3 grands crus et de 2 premiers crus, élaborées uniquement à partir des premiers jus de presse, vinifiées en foudres, non filtrées et à peine dosées, les **cuvées 700** sont de grands vins de Champagne offrant un remarquable potentiel de vieillissement. Le numéro correspond au millésime sur la base duquel est élaborée la cuvée (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.





Champagne Louis Roederer

Depuis 2010 Roederer retrouve son lustre au sommet de la hiérarchie champenoise, sous la conduite de son excellent chef de cave M. Lecaillon, convaincu de permaculture et d'agroforesterie et qui a mis en 2018 la moitié (120 ha) du vignoble en conversion **bio**. Le style de la Maison est orienté vers la droiture et la salinité, des vins peu dosés, raffinés et épurés. Noté trois étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.



COLLECTION 246	-----	🍀	55,00 €	2026-2030
COLLECTION 243	-----	🍀	55,00 €	2026-2030
COLLECTION 244	-----	🍀	116,00 €	le magnum
BRUT MILLÉSIMÉ	2016	🍀	77,00 €	2023-2030
BRUT MILLÉSIMÉ	2015	🍀	77,00 €	2023-2030
ROSÉ MILLÉSIMÉ	2017	🍀	79,50 €	2025-2032
BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ (100% CHARDONNAY)	2019	🍀	88,00 €	2026-2035
CRISTAL BRUT	2016	🍀	269,00 €	2025-2035

Toute la gamme Roederer sonne juste et force l'admiration avec des vins d'une grande pureté, cristallins, sapides et raisonnablement positionnés en termes de prix. La gamme débute avec la cuvée **Collection**, qui est autant champagne d'apéritif par sa fraîcheur que champagne de table grâce à l'ajout de vins de réserve qui lui donnent vinosité et profondeur. Puis viennent trois millésimés (**Brut**, **Rosé** et **Blanc de Blancs**) parfaitement définis et à leur place, surplombés par la cuvée **Cristal** mondialement connue.

Champagne Égly-Ouriet

Travailleur précis et méticuleux, Francis Égly est au firmament de la Champagne (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 Ambonny, Bouzy et Verzenay), avec quelques premiers crus (3,3 ha à Vrigny et Bisseuil) et un seul village (3,3 ha à Trigny).



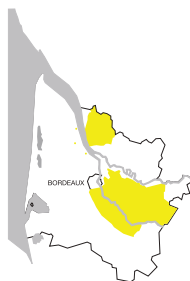
LES VIGNES DE VRIGNY 1 ^{ER} CRU	-----		59,50 €	2026-2030
GRAND CRU ROSÉ	-----		102,50 €	2026-2031
GRAND CRU VIEILLISSEMENT PROLONGÉ	-----		105,00 €	2026-2032
GRAND CRU LES CRAYÈRES BLANC DE NOIRS (100% PINOT NOIR)	-----		230,00 €	2025-2035
GRAND CRU MILLÉSIMÉ	2016		335,00 €	2025-2035

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* ».

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

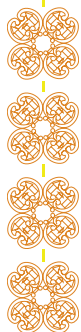
★★★★ : Égly-Ouriet

★★★ : 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
<p>Château Camus Graves blanc sec</p> <p>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.</p>	2024	11,00 €	2026-2030
<p>Le Cygne de Fonréaud Bordeaux blanc sec</p> <p>Poursuivant une tradition remontant au début du XXe siècle, le Château Fonréaud (Lustrac) produit depuis près d'un siècle sur 3 ha de sables un vin blanc confidentiel, à la robe diaphane, très sec et tendu, à l'image du Pavillon blanc de Margaux et, comme lui, archétype des blancs secs médocains.</p>	2023	23,00 €	2025-2033
	2022	24,00 €	2024-2031
<p>Château Doisy-Daëne Bordeaux blanc sec</p> <p>Doisy-Daëne est la propriété historique de la famille Dubourdieu. Toujours très bouqueté et très expressif, rond avec des notes beurrées, parfait pour accompagner un plateau de fromages.</p>	2023	18,00 €	2025-2032
	2022	19,00 €	2025-2030
	2020	17,50 €	2022-2030
<p>Clos Floridène Graves blanc sec</p> <p>Clos Floridène est la star des Graves blancs, proposant à chaque millésime un vin sans artifices, très pur et droit, toujours discrètement boisé. Rien d'étonnant à cette régularité dans la performance, car il s'agit de la propriété personnelle de Florence et Denis (d'où le nom Floridène) Dubourdieu. Coup de cœur de la Revue du Vin de France pour son 2023.</p>	2024	18,50 €	2027-2035
	2023	18,50 €	2026-2034
	2022	20,00 €	2025-2032
	2021	21,00 €	2024-2032





Millésime Bouteille TTC Apogée

Le Blanc de Rollan de By Bordeaux blanc sec

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

2019 23,50 € 2021-2029






Les Arums de Lagrange Bordeaux blanc sec

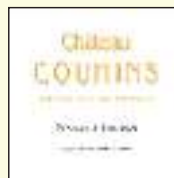
Le vin blanc sec de **Lagrange**, dans un style précis et avenant. Comme toujours à Lagrange, le rapport qualité-prix est au rendez-vous !

2023 24,00 € 2025-2032
2022 24,50 € 2025-2032
2021 25,00 € 2023-2031
2018 24,50 € 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.

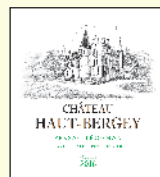
2023  27,50 € 2025-2032
2021  27,50 € 2025-2032
2020  28,50 € 2023-2030





Château Haut-Bergey Pessac-Léognan blanc sec

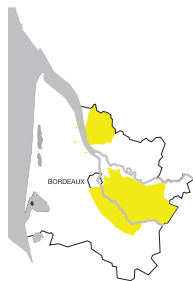
Haut-Bergey est une propriété familiale réveillée en 2011 par l'arrivée du fils Paul Garcin, ex-musicien rock de la scène bordelaise. Passage instantané en culture **bio**, des vins d'artiste, intuitifs, immédiatement sapides, savoureux et à la forte note plaisir, en blanc comme en rouge. Son 2019 a 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* ».

2019  28,00 € 2023-2030



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

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



© Vigne Retout blanc

Millésime Bouteille TTC Apogée

Albus 2023 28,00 € 2025-2030
 Bordeaux blanc sec

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



Château Latour-Martillac 2023 35,00 € 2026-2034
 Pessac-Léognan grand cru classé 2021 37,00 € 2025-2034
 2019 37,00 € 2024-2032

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).

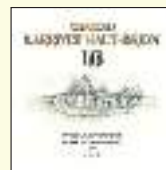


Château Carbonnieux 2024 37,00 € 2029-2037
 Pessac-Léognan grand cru classé 2022 39,00 € 2025-2035
 2021 39,50 € 2025-2033

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

Château Larrivet Haut-Brion 2023 49,00 € 2026-2035
 Pessac-Léognan blanc sec

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





Millésime Bouteille TTC Apogée

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 Bordeaux blanc sec

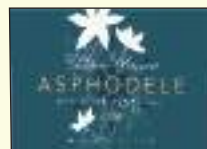
Comme ses voisins grands crus classés du Sauternais, **Climens** développe depuis 2018 une gamme de vins blancs secs, tous 100% sémillon. Elle commence avec **Petite Lily**, élevé 8 mois en cuve inox, une gourmandise irrésistible dotée d'un joli gras.

2023  18,00 € 2025-2030

ASPHODÈLE

Asphodèle (lys sauvage) est la 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.

2019  33,50 € 2024-2032



Château Malartic-Lagravière Pessac-Léognan grand cru classé

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

2023 55,00 € 2026-2036

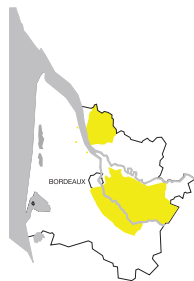


Valandraud Blanc Bordeaux blanc sec

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.

2019 58,50 € 2022-2030

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...



© Côtes de Blaye

Domaine de Chevalier Pessac-Léognan grand cru classé

L'ESPRIT DE CHEVALIER

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

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.

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.

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

2023 🇪🇺 28,00 € 2025-2030

2021 🍷 102,00 € 2028-2040

2022 124,00 € 2026-2037

2021 138,00 € 2026-2038



2023 154,00 € 2027-2035

2022 154,00 € 2027-2035

2020 160,50 € 2025-2035

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.



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. Cérons, 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

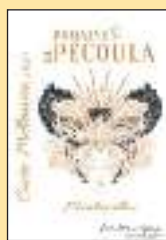
Monbazillac

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	19,50 €	2026-2037
2021	17,50 €	2024-2030



Château Haut-Bergeron

Sauternes

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

2023	26,50 €	2026-2044
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* ».

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



© Affiche Rieussec

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* », Vinous (Galloni) a noté 100/100 le millésime 2023 « *Un modèle de Sauternes moderne, d'une finesse et d'une onctuosité absolues. Un vin intemporel qui figure parmi les plus belles réussites de l'année* ».

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* ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	44,50 €	2026-2038

2020	35,50 €	2024-2044
2019	37,50 €	2024-2039
2016	37,50 €	2022-2036
2012	39,00 €	2016-2032



2023	65,00 €	2027-2070
2020	57,50 €	2025-2050
2016	63,50 €	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	73,50 €	2020-2040
2010	80,00 €	2016-2040
2005	87,00 €	2014-2035

2023	360,00 €	2028-2060
2022	744,00 €	le magnum
2021	188,50 €	la demi-bout.
2020	186,00 €	la demi-bout.
2020	372,00 €	2025-2045
2016	192,00 €	la demi-bout.
2014	369,00 €	2019-2040
2013	210,00 €	la demi-bout.
2011	196,00 €	la demi-bout.
2011	392,00 €	2020-2050
2010	237,50 €	la demi-bout.
2010	475,00 €	2016-2050



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

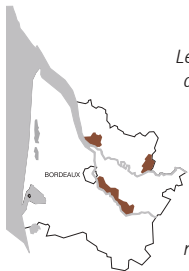
Sauternes 1^{ers} grands crus classés



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	365,00 €	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.

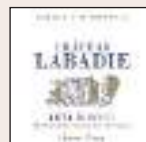
Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	7,00 €	2025-2029



Château Labadie Côtes de Bourg

Côtes de Bourg haut de gamme, **Labadie** est une sélection (quand le millésime s'y prête) des meilleures parcelles du Château Laroche-Joubert. Avec 80% de merlot et 20% de cabernets franc et sauvignon, élevé un an en barriques, ce **Labadie** 2020 offre le meilleur des vins de côtes : richesse de la chair et race des tanins. Médaille d'Or au Concours de Paris. 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	14,00 €	2023-2030

Château Les Jonqueyres Côtes de Blaye

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

2019	14,50 €	2024-2030
2018	14,50 €	2024-2032
2014	13,50 €	2019-2028





Millésime Bouteille TTC Apogée

Château Le Pin Beausoleil Bordeaux Supérieur

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

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



Château L'Isle Fort Bordeaux Supérieur

GRAND VIN

GRAND VIN

CUVÉE PRÉCIEUSE

CUVÉE PRÉCIEUSE

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.

2022	🍷	12,00 €	2025-2035
2019	🍷	11,00 €	2024-2032
2019	🍷	115,00 €	les 6 bout.
2015	🍷	105,00 €	les 6 bout.



Château Puyguéraud Côtes de Francs

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

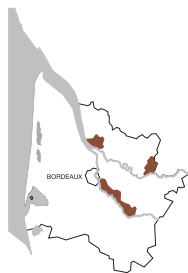
2023		14,50 €	2025-2033
2020		15,00 €	2024-2034
2018		14,50 €	2023-2034
2015		15,00 €	2020-2032
2010		17,50 €	2016-2032

Château Alcée Côtes de Castillon

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

2023		18,50 €	2026-2035
2021		14,50 €	2024-2032
2018		18,00 €	2023-2032
2016		19,50 €	2021-2028

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 €.



© Expression de Fronsac

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... **Maison Blanche** est un pur jus de raisin fermenté, élevé en barriques 12 à 18 mois et mis en bouteille sans filtration, promis à une longue et belle garde.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2020	18,00 €	2027-2035
2019	18,00 €	2024-2032



Château La Mauriane Puisseguin Saint-Émilion

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

2023	18,50 €	2027-2035
------	---------	-----------

La Chenade Lalande de Pomerol

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

2023	18,50 €	2026-2035
2021	17,00 €	2024-2032
2020	24,00 €	2025-2033
2010	54,00 €	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	21,00 €	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.

2023	22,00 €	2027-2035
2022	24,00 €	2026-2035
2017	17,50 €	2021-2028



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* ». Le millésime 2017 est en **Offre Dégustation** en pages centrales de ce catalogue.

Château Dalem

Fronsac

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

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.

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* ».

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.

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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	22,50 €	2028-2038
2021	18,50 €	2024-2035
2018	20,00 €	2023-2033
2017	18,00 €	2022-2032
2015	21,50 €	2021-2032
2014	16,50 €	2018-2032
2013	13,50 €	2018-2028
2012	16,50 €	2016-2030

2023	23,00 €	2026-2035
2021	17,00 €	2026-2036
2020	20,00 €	2024-2039
2020	40,00 €	le magnum
2017	17,50 €	2021-2031

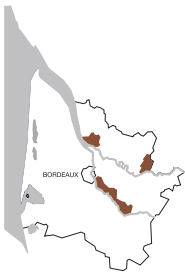
2021	17,00 €	2026-2036
2019	19,50 €	2025-2035
2018	20,50 €	2025-2036

2017	20,50 €	2022-2030
2016	24,00 €	2022-2032



2023	24,50 €	2027-2037
2021	21,50 €	2025-2035
2018	25,00 €	2023-2035
2017	21,00 €	2022-2030

2018	24,00 €	2023-2033
2016	25,50 €	2024-2036



© Barriques Ch. Dalem

Clos Puy Arnaud Côtes de Castillon

GRAND VIN

Avec 12 ha cultivés en **bio**dynamie, certifié depuis le millésime 2007, **Clos Puy-Arnaud** est un des grands Côtes de Castillon qui n'ont rien à envier aux Saint-Émilion voisins. Sans concession, le grand vin qui a fait la réputation du domaine est une cuvée authentique, droite, profonde, et taillée pour la garde. Intense 2020, salué par la Revue du Vin de France pour sa « *concentration de fruit hors norme* » 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 20 ans jeu égal avec les crus classés des coteaux de Saint-Émilion. **Haut-Carles** est un grand cru de la rive droite, qu'il faut savoir attendre 6 à 8 ans au minimum.

Domaine de l'A Côtes de Castillon

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

Clos Louie Côtes de Castillon

Débutée en 2003, l'aventure de **Clos Louie** est un cas d'école : vignoble de poupée (2,3 ha) sur un beau terroir argilo-calcaire de Castillon, très vieilles vignes (150 ans !) en majorité merlot et malbec à queue rouge, culture attentive en **bio**dynamie, double tri manuel pendant les vendanges, vinifications peu interventionnistes, élevage doux en demi-muids de 500 litres. Un 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 Angéus, Hubert de Boüard a porté son Lalande de Pomerol **La Fleur de Boüard** 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. Série limitée à seulement 1000 magnums (pas de bouteilles), spécialement décorés par l'artiste Petrusse Reynen.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	27,00 €	2028-2038
2022	30,00 €	2030-2040
2020	30,00 €	2028-2040
2023	24,50 €	2028-2040
2022	26,50 €	2030-2040
2016	30,00 €	2025-2038
2023	38,00 €	2028-2038
2023	76,00 €	le magnum
2023	36,00 €	2028-2040
2021	30,00 €	2025-2038
2020	29,00 €	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



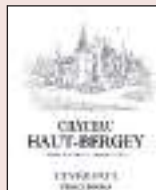
Clos Floridène Graves rouge

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. **Clos Floridène** est la valeur sûre et un exemple pour tous les Graves !

2023	17,50 €	2026-2032
2019	18,50 €	2023-2032
2017	14,00 €	2021-2031

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan rouge

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



CUVÉE PAUL

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

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

CUVÉE JARDIN

Jardin est une cuvée parcellaire 100% merlot, dans le millésime 2018 si favorable à ce cépage.

2018	26,50 €	2023-2032
------	---------	-----------

Le Ministère de l'Économie (Répression des Fraudes) a recensé et autorisé en 2022 pas moins de 126 concours viticoles aptes à décerner médailles, coups de cœur et autres pipettes d'or.

Pour notre part, nous ne mentionnons que les Médailles d'Or du plus ancien des concours (150 ans d'existence), le **Concours Général de Paris** qui se tient chaque année pendant le Salon de l'Agriculture.



© La tour de Ch. Latour-Martillac

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	25,50 €	2021-2030



Château Larrivet Haut-Brion Pessac-Léognan rouge

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

2022	37,50 €	2028-2036
2016	38,50 €	2022-2032

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	35,50 €	2027-2038
2021	24,50 €	2025-2033
2020	33,50 €	2026-2037

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	36,00 €	2024-2037





Château Malartic-Lagravière

Pessac-Léognan grand cru classé

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

Domaine de Chevalier

Pessac-Léognan grand cru classé

L'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* ».

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* ».

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	38,00 €	2028-2038
2022	50,50 €	2027-2038
2021	34,50 €	2026-2040
2018	47,50 €	2024-2038
2017	38,00 €	2022-2032
2016	55,00 €	2023-2036

2023	🍷	64,50 €	2030-2060
2023	🍷	129,00 €	le magnum
2022	🍷	78,00 €	2030-2042
2021	🍷	55,50 €	2026-2040
2019		77,00 €	2024-2035
2018		79,50 €	2025-2040
2016		90,00 €	2023-2036

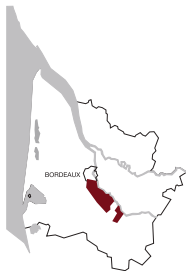
2022		77,00 €	2028-2045
2021		65,50 €	2027-2038
2020		75,50 €	2028-2044
2018		84,00 €	2028-2043
2016		98,50 €	2025-2042



2023	🍷	129,00 €	2032-2045
2022	🍷	149,50 €	2030-2045
2022	🍷	299,00 €	le magnum
2021	🍷	97,00 €	2028-2041
2018	🍷	122,00 €	2028-2042
2016	🍷	138,50 €	2025-2040
2008		115,00 €	2018-2030

Le site **vinous.com** (sur abonnement), animé par nombre 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.



© Cuvier Ch. Pape-Clément

Château Haut-Bailly Pessac-Léognan grand cru classé

	Millésime	Bouteille TTC	Apogée
HAUT-BAILLY II	2023	37,00 €	2026-2034
HAUT-BAILLY II	2022	41,50 €	2026-2036
HAUT-BAILLY II	2021	30,00 €	2024-2033
HAUT-BAILLY II	2020	39,00 €	2025-2036
HAUT-BAILLY II	2019	37,50 €	2024-2032

Second vin de Haut-Bailly, simplement dénommé **Haut-Bailly II**. 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* ».

GRAND VIN	2023	127,50 €	2032-2045
GRAND VIN	2022	149,00 €	2030-2046
GRAND VIN	2021	97,50 €	2029-2042
GRAND VIN	2020	117,00 €	2032-2045
GRAND VIN	2020	234,00 €	le magnum
GRAND VIN	2016	151,50 €	2027-2045
GRAND VIN	2015	143,00 €	2025-2038
GRAND VIN	2014	92,50 €	2024-2038
GRAND VIN	2008	122,00 €	2018-2030
GRAND VIN	2006	122,00 €	2014-2032

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



Château Les Carmes Haut-Brion Pessac-Léognan rouge

2017	125,50 €	2024-2035
2015	148,00 €	2023-2038

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





Château La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan grand cru classé

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

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

GRAND VIN	2021	222,00 €	2030-2041
GRAND VIN	2017	242,50 €	2025-2038
GRAND VIN	2016	397,00 €	2027-2045

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

Château Haut-Brion

Pessac-Léognan 1^{er} grand cru classé

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

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

GRAND VIN	2022	664,50 €	2032-2050
GRAND VIN	2021	417,00 €	2030-2042
GRAND VIN	2019	575,00 €	2030-2045
GRAND VIN	2018	575,00 €	2030-2050
GRAND VIN	2017	483,50 €	2027-2041
GRAND VIN	2016	690,00 €	2028-2046
GRAND VIN	2012	545,50 €	2020-2033
GRAND VIN	2009	978,00 €	2020-2035
GRAND VIN	2007	531,00 €	2015-2028
GRAND VIN	2006	567,00 €	2018-2032
GRAND VIN	2005	1059,00 €	2020-2040
GRAND VIN	2003	612,00 €	2011-2028
GRAND VIN	2002	515,50 €	2014-2032



© Soutirage au Ch. Haut-Brion

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

Millésime Bouteille TTC Apogée

2023	61,00 €	2028-2036
2021	57,50 €	2026-2038
2020	82,00 €	2026-2039
2016	87,00 €	2022-2034



2023	139,50 €	2030-2041
2022	166,00 €	2030-2044
2016	141,50 €	2024-2036





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'altos 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	14,00 €	2025-2032
2020	14,00 €	2024-2032
2020	28,00 €	le magnum



Château Fonréaud Listrac

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

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 !

2021	14,00 €	2025-2032
2020	16,50 €	2024-2035
2019	16,00 €	2022-2032
2018	15,50 €	2022-2035
2014	14,00 €	2018-2030
2011	14,00 €	2015-2028



Madame de Beaucaillou

Haut-Médoc


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

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	19,00 €	2026-2033
2022	19,00 €	2025-2033
2020	18,00 €	2023-2031

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.

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



Château Rollan de By

Médoc

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

2015	19,00 €	2020-2028
------	---------	-----------



Clos Manou

Médoc

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

2022	14,50 €	2025-2033
------	---------	-----------



GRAND VIN	2022	26,00 €	2027-2038
GRAND VIN	2021	19,50 €	2025-2033
GRAND VIN	2020	26,00 €	2026-2038
GRAND VIN	2017	17,50 €	2022-2031
GRAND VIN	2013	14,00 €	2016-2028

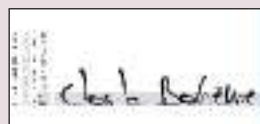
Le travail incessant de M. et Mme Dief depuis 2000 porte aujourd'hui ses fruits : dans un style tendu et racé, **Clos Manou** brille par une énergie vibrante, profonde, au fruité pur et éclatant, conjuguant allonge et densité. Incontestablement la plus belle révélation du nord Médoc dans les derniers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

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* ».

2020	 20,50 €	2025-2035
2019	 20,50 €	2023-2030





© Logo Ch. Lousteau-neuf

“G” d’Estournel Médoc

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

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	24,00 €	2026-2033
2022	27,00 €	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 en pages suivantes), **Clos du Jaugueyron** est un mini domaine (8 ha au total) du sud du Médoc tenu comme un jardin potager par M. et Mme Théron. Cité comme «une adresse sûre» par M. Bettane, et comme «*l'une des propriétés les plus intéressantes dans le Médoc en ce moment*» par la Revue du Vin de France.

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	22,50 €	2028-2038
2022	27,50 €	2028-2038
2021	21,00 €	2026-2037
2020	23,50 €	2028-2040
2019	23,50 €	2027-2040
2014	22,00 €	2022-2033
2011	24,50 €	2019-2030





Millésime Bouteille TTC Apogée

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.

2016	30,50 €	2024-2038
2014	26,00 €	2020-2030
2010	31,50 €	2015-2028

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* ».

2020	26,00 €	2026-2040
2017	23,50 €	2022-2033
2016	31,50 €	2023-2038



Château Chasse-Spleen Moulis

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

2022	31,00 €	2028-2042
2022	62,00 €	le magnum
2019	30,50 €	2026-2036
2015	39,00 €	2022-2034
2014	33,00 €	2020-2030

Château Sociando-Mallet Haut-Médoc

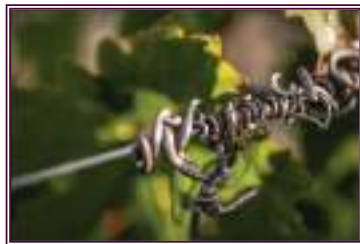
On ne présente plus **Sociando-Mallet**, qui se doit de figurer en bonne place dans la cave de tout amateur, tant la qualité et surtout la régularité de ses trente derniers millésimes sont impressionnantes. Sans vouloir minorer le travail assidu de feu M. Gautreau depuis 1969, force est de reconnaître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

2020	32,50 €	2028-2040
2018	77,00 €	le magnum
2017	25,50 €	2024-2035
2016	40,50 €	2024-2038



«La coutume a tort de condamner le vin
parce que quelques-uns s'en enivrent.»

Michel de MONTAIGNE

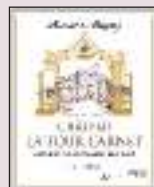


© Villes de la vigne

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

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

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2020	28,50 €	2025-2036
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	58,50 €	2024-2042

Domaine Uchida Haut-Médoc

MIRACLE

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

2023	43,00 €	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	25,00 €	2027-2035
2022	27,50 €	2025-2035
2021	19,00 €	2024-2032
2020	24,00 €	2025-2035
2017	17,50 €	2021-2028
2016	30,00 €	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 qualité-prix-plaisir 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	24,00 €	2025-2035
2020	26,50 €	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.

2023	30,00 €	2025-2036
2021	24,50 €	2025-2036





© Cuvier Ch. Prieuré-Lichine

Clos du Jaugueyron

CUVÉE NOUT

CUVÉE NOUT

CUVÉE NOUT

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

GRAND VIN

GRAND VIN

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

Château Prieuré-Lichine

4^{ème} grand cru classé

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

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

Château Ferrière

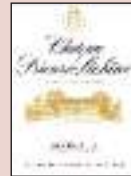
3^{ème} grand cru classé

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 vif avec un fruité délicieux et une belle harmonie. Il est déjà irrésistible* ».

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



2023	34,50 €	2027-2035
2022	40,00 €	2027-2039
2021	30,00 €	2025-2035
2020	36,50 €	2027-2037
2011	40,00 €	2016-2030
2010	148,00 €	le magnum



2021	33,50 €	2026-2038
2018	43,50 €	2025-2038
2016	52,00 €	2024-2034

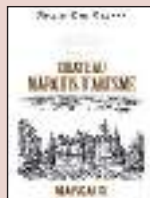


Château Marquis d'Alesme

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	40,50 €	2027-2038
2023	81,00 €	le magnum
2022	46,00 €	2027-2038
2021	32,50 €	2025-2035



Château Malescot-Saint-Exupéry

3^{ème} grand cru classé

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

2023	45,50 €	2030-2048
2022	66,00 €	2030-2042
2021	41,00 €	2028-2040
2016	79,50 €	2022-2038
2015	79,50 €	2023-2038

Château Cantenac Brown

3^{ème} grand cru classé

Depuis 2006, **Cantenac Brown** est revenu sur le devant de la scène margalaise. 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 Lou) 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 gracie, aux tanins délicats et veloutés. Il possède néanmoins un beau ressort en bouche, avec un fruité net, intense et savoureux. Un bel ensemble prometteur* ». Ce 2021 est cette saison en **Offre Dégustation** (cf. en pages centrales).

2023	46,50 €	2028-2040
2021	43,00 €	2027-2038
2018	53,00 €	2025-2038



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	68,00 €	2023-2035
2015	75,50 €	2027-2038



Restez informé des dernières nouveautés en vous abonnant à notre **newsletter** sur la page d'accueil de notre site dubecq.com.



© Hiver au Ch. Brane-Cantennac

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* ».

Château Giscours

3^{ème} grand cru classé

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

Château Rauzan-Ségla

2^{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 (une main de fer dans un gant de velours), **Rauzan-Ségla** est un Margaux exemplaire et certainement le cru classé dont le style réservé est le plus proche de celui du Château Margaux. Propriété Chanel (comme Canon à Saint-Émilion).

Château Palmer

3^{ème} grand cru classé

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

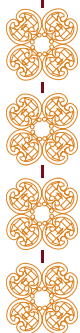
Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	57,50 €	2032-2045
2022	78,00 €	2030-2045
2021	47,00 €	2026-2038
2019	69,00 €	2025-2038
2016	71,50 €	2024-2040

2023	60,50 €	2030-2043
2022	76,00 €	2030-2046
2021	49,00 €	2028-2041
2020	60,00 €	2032-2045
2018	69,00 €	2028-2040
2012	62,50 €	2020-2030
2008	78,50 €	2018-2032

2019	111,00 €	2027-2040
2015	124,50 €	2026-2038



2023	340,00 €	2033-2050
------	----------	-----------





Château Brane-Cantenac

2^{ème} grand cru classé

BARON DE BRANE

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 !

GRAND VIN	2022	98,00 €	2030-2048
GRAND VIN	2019	76,00 €	2025-2038
GRAND VIN	2016	95,50 €	2026-2042
GRAND VIN	2008	79,00 €	2016-2030

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.



Château Margaux

1^{er} grand cru classé

PAVILLON ROUGE

PAVILLON ROUGE

PAVILLON ROUGE

PAVILLON ROUGE

PAVILLON ROUGE

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* ».

GRAND VIN	2023	530,00 €	2035-2060
GRAND VIN	2020	626,00 €	2033-2045
GRAND VIN	2014	510,00 €	2025-2040
GRAND VIN	2012	521,50 €	2022-2035
GRAND VIN	2009	917,00 €	2016-2038
GRAND VIN	2009	1834,00 €	le magnum
GRAND VIN	2004	532,00 €	2012-2035

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





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

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

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 !

Château Lagrange
 3^{ème} grand cru classé
 LES FIEFS DE LAGRANGE
 LES FIEFS DE LAGRANGE
 LES FIEFS DE LAGRANGE
 Second vin de Lagrange, **Les Fiefs de Lagrange** est d'une incroyable régularité dans sa qualité comme dans ses prix. Ce grand classique est un 'fond de cave' idéal !

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

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023 🍷	33,50 €	2027-2035
2022 🍷	44,50 €	2026-2035
2021 🍷	31,00 €	2026-2035

2023	42,00 €	2027-2035
2022	49,00 €	2027-2037
2021	35,00 €	2026-2035
2018	47,50 €	2024-2036

2022	24,50 €	2026-2033
2016	32,00 €	2020-2030
2015	32,00 €	2020-2028

2023	44,00 €	2030-2043
2022	54,50 €	2028-2045
2021	39,00 €	2026-2037
2020	47,00 €	2030-2045





Millésime Bouteille TTC Apogée

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	71,50 €	2030-2042
2016	78,50 €	2024-2038

Château Branaire-Ducru

4^{ème} grand cru classé

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

2023	45,50 €	2030-2044
2023	91,00 €	le magnum
2022	60,00 €	2027-2042
2020	53,50 €	2028-2044
2016	68,00 €	2023-2038
2014	57,00 €	2022-2035

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 !

2022	60,00 €	2032-2044
2021	43,00 €	2027-2038
2020	49,50 €	2028-2042
2019	48,00 €	2028-2040
2017	46,00 €	2025-2037

Clos du Marquis

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

2022	72,50 €	2032-2048
2019	62,00 €	2027-2042
2015	66,50 €	2026-2041
2014	56,00 €	2025-2039
2001	86,50 €	2014-2031



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 tutoie maintenant les seconds crus classés de la commune.

2023	88,50 €	2030-2045
2022	192,00 €	le magnum
2009	150,00 €	2020-2033



© Entrée Ch. Léoville-Poyferré

Château Gruaud-Larose 2^{ème} grand cru classé

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

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

GRAND VIN	2022	98,00 €	2032-2047
GRAND VIN	2021	74,50 €	2029-2040
GRAND VIN	2020	79,00 €	2030-2045
GRAND VIN	2019	79,00 €	2030-2042
GRAND VIN	2016	83,50 €	2028-2042

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 2020** est noté 96/100 par M. Quarin « *La potentialité de ce terroir m'impressionne* ».

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	27,00 €	2027-2035
2022	28,50 €	2026-2036
2019	28,00 €	2023-2032
2023	80,00 €	2030-2043
2022	92,50 €	2030-2050
2021	64,00 €	2030-2041
2018	94,50 €	2030-2048
2016	136,00 €	2026-2040
2015	109,00 €	2027-2040
2014	85,00 €	2024-2035
2012	85,00 €	2020-2030
2009	59,00 €	la demi-bout.

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



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.

Château Ducru-Beaucaillou

2^{ème} grand cru classé

LE PETIT DUCRU
LE PETIT DUCRU

Dénommé Château Lalande-Borie jusqu'en 2018, **Le Petit Ducru** est en quelque sorte le 3^{ème} vin, issu de parcelles de grands crus classés, un Saint-Julien fin et distingué bien dans l'esprit de Ducru-Beaucaillou.

LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU
LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU
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. Le 2021 est coup de cœur de la Revue du Vin de France.

GRAND VIN
GRAND VIN
GRAND VIN
GRAND VIN
GRAND VIN
GRAND VIN

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

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

Millésime Bouteille TTC Apogée

2023	80,00 €	2028-2053
2022	230,00 €	le magnum
2021	82,50 €	2028-2041
2015	106,50 €	2024-2040
2014	85,00 €	2022-2035

2023	29,50 €	2026-2035
2022	31,00 €	2026-2035

2022	48,00 €	2030-2042
2021	37,50 €	2026-2036
2016	58,50 €	2025-2040

2023	175,00 €	2033-2063
2022	236,00 €	2032-2053
2016	263,00 €	2024-2046
2015	234,50 €	2024-2038
2011	169,00 €	2022-2036
2010	351,50 €	2022-2040



2023	198,00 €	2033-2065
2020	234,50 €	2035-2050
2020	469,00 €	le magnum
2019	213,50 €	2030-2044
2011	300,00 €	le magnum
2004	190,00 €	2015-2030



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 crèmeux 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 assurément 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* ».

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 de **Pédesclaux** offrent l'image d'un Pauillac souple et facilement accessible, à un prix défiant toute concurrence parmi les crus classés de Pauillac.

Millésime Bouteille TTC Apogée

2018 36,00 € 2023-2032
2017 26,50 € 2022-2030

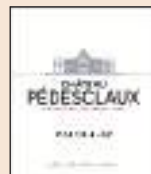


2023 32,00 € 2028-2038
2018 40,00 € 2025-2040
2016 41,00 € 2022-2035

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



2022 45,00 € 2028-2037
2017 35,00 € 2021-2030
2016 42,50 € 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.

2023	47,00 €	2028-2040
2022	55,00 €	2027-2042
2019	44,50 €	2025-2036
2016	65,00 €	2025-2038
2015	65,00 €	2025-2035
2012	58,50 €	2020-2032
2011	58,50 €	2021-2036
2010	87,00 €	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* ».

2023	76,00 €	2028-2045
2022	85,00 €	2027-2042
2021	68,00 €	2026-2036
2019	76,50 €	2026-2038
2018	90,00 €	2028-2040
2018	180,00 €	le magnum
2016	109,50 €	2024-2040

Château Grand-Puy-Lacoste

5^{ème} grand cru classé

LACOSTE-BORIE
LACOSTE-BORIE
LACOSTE-BORIE

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

2023	25,50 €	2025-2033
2016	30,50 €	2022-2030
2015	29,50 €	2020-2030

GRAND VIN	2023	65,00 €	2029-2052
GRAND VIN	2022	72,50 €	2035-2048
GRAND VIN	2021	58,00 €	2029-2042
GRAND VIN	2020	66,00 €	2030-2045
GRAND VIN	2018	71,00 €	2029-2048

Grand-Puy-Lacoste est le plus fin des crus classés de Pauillac, tenu avec compétence et attention par M. François-Xavier Borie et ses enfants. Les derniers millésimes montrent une précision aromatique et une noblesse de tannin 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* ».





© Ch. Lynch-Bages

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* ».

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 tannin soyeux et ce velouté* ».

Château Pontet-Canet

5^{ème} grand cru classé

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

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	73,00 €	2028-2045
2022	146,00 €	le magnum
2021	63,00 €	2027-2038
2020	76,50 €	2028-2042
2016	89,00 €	2026-2040
2015	89,00 €	2024-2037

2022	130,00 €	2033-2052
2022	260,00 €	le magnum
2020	113,50 €	2032-2050
2018	130,00 €	2028-2044
2016	164,00 €	2026-2043
2009	213,50 €	2019-2034
2005	217,50 €	2017-2030



2023	94,00 €	2030-2045
2021	84,00 €	2028-2042
2017	88,50 €	2025-2038
2012	104,50 €	2022-2035
2011	104,50 €	2022-2033
2010	268,00 €	2025-2040
2008	114,50 €	2020-2030



Château Pichon-Longueville Baron

2^{ème} grand cru classé

LES GRIFFONS DE PICHON-BARON

LES GRIFFONS DE PICHON-BARON

LES GRIFFONS DE PICHON-BARON

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

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

Millésime Bouteille TTC Apogée

2023	41,00 €	2028-2038
2020	38,50 €	2028-2040
2018	37,50 €	2025-2040

2023	148,00 €	2032-2048
2023	296,00 €	le magnum
2022	171,50 €	2035-2050
2021	128,00 €	2030-2042
2016	180,50 €	2025-2042
2010	263,00 €	2022-2035

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



Château Pichon-Comtesse de Lalande

2^{ème} grand cru classé

RÉSERVE PICHON-COMTESSE

RÉSERVE PICHON-COMTESSE

La **Réserve** est le 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 pauillacaise. Une valeur sûre et régulière, vite épanouie.

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

2023	47,50 €	2027-2035
2022	49,50 €	2025-2035

2023	157,50 €	2028-2040
2020	196,50 €	2028-2040
2019	182,00 €	2025-2041
2016	272,00 €	2023-2040
2010	232,00 €	2022-2040

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

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 Mouton-Rothschild

1^{er} grand cru classé

LE PETIT MOUTON

LE PETIT MOUTON

LE PETIT MOUTON

Apparu en 1993, **Le Petit Mouton**, 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. **Le Petit Mouton** est devenu grand !

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

Millésime

Bouteille TTC

Apogée

2022

213,50 €

2032-2044

2020

407,00 €

le magnum

2018

234,50 €

2027-2042

2023

486,50 €

2035-2050

2019

524,00 €

2029-2040

2016

743,50 €

2030-2045

2015

630,50 €

2028-2045

2011

566,00 €

2026-2042

2010

834,00 €

2028-2050

2007

570,00 €

2019-2032

2006

602,00 €

2020-2036

Même s'il fut promu 1er grand cru classé en 1973 et même s'il caracole régulièrement en tête dans les dégustations (tel son 2023 noté 100/100 par Vinous (Galloni) « *un Mouton véritablement bouleversant* »), **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 ?* ».

Château Lafite-Rothschild

1^{er} grand cru classé

CARRUADES DE LAFITE

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

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

2019

191,00 €

2025-2038

2020

664,00 €

2035-2060

2007

648,00 €

2014-2030

1999

721,50 €

2010-2032

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 1ers crus classés (c'était déjà le cas en 1855). Le grandissime millésime 2020 obtient la note suprême de 100/100 par la Revue du Vin de France « *spectaculaire, il tutoie la perfection* ».





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

Château Lilian Ladouys

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

Château 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 Capbern

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

Château Tronquoy

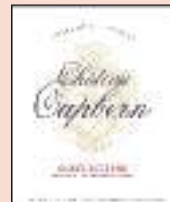
Cru historique de Saint-Estèphe (deuxième vignoble le plus ancien de l'appellation), idéalement situé sur la fameuse « Terrasse 3 », aux graves argileuses profondes (jusqu'à 8m). Les 30 hectares du vignoble ont été rachetés par MM. Bouygues peu après Montrose, pour produire des vins accessibles dans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

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2012	22,50 €	2017-2028

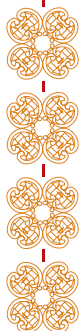
2023	26,50 €	2027-2038
2021	23,00 €	2026-2033
2020	26,50 €	2028-2042
2018	31,50 €	2028-2040
2014	33,50 €	2022-2034
2012	32,00 €	2018-2028
2011	32,00 €	2020-2032

2022	30,50 €	2028-2040
2021	22,50 €	2027-2036

2022	26,50 €	2026-2040
------	---------	-----------



2019	26,00 €	2024-2035
------	---------	-----------





© Ch. Calon Ségur

Château Haut-Marbuzet

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

Château Phélan-Ségur

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

Château Cos Labory

5^{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

4^{ème} grand cru classé

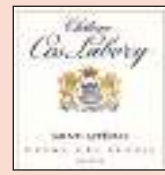
Rejoignant en 2021 l'écurie Lorenzetti (Lilian-Ladouys, Pédesclaux et Issan), l'avenir s'annonce radieux à **Lafon-Rochet**, avec dans un premier temps un programme conséquent d'investissements et travaux. Dès 2022 et l'arrivée du nouveau maître de chai, M. Congé ex-Lafite-Rothschild, **Lafon-Rochet** 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
-----------	---------------	--------

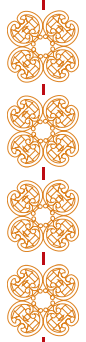
2023	37,00 €	2028-2043
2022	44,00 €	2026-2037
2022	88,00 €	le magnum
2021	34,50 €	2026-2035
2016	51,50 €	2024-2040

2023	45,00 €	2028-2038
2022	54,50 €	2027-2037
2020	48,00 €	2028-2035

2023	38,50 €	2030-2045
2022	40,00 €	2030-2045
2019	32,00 €	2023-2033
2016	38,50 €	2024-2036
2015	38,00 €	2021-2032
2014	32,00 €	2022-2032



2023	39,00 €	2030-2053
------	---------	-----------





Château Calon-Ségur 3^{ème} grand cru classé

LE MARQUIS DE CALON-SÉGUR

Ce 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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	29,00 €	2027-2034

GRAND VIN	2023	116,00 €	2028-2040
GRAND VIN	2022	146,00 €	2030-2045
GRAND VIN	2022	292,00 €	le magnum
GRAND VIN	2021	98,00 €	2028-2038
GRAND VIN	2019	120,50 €	2026-2040
GRAND VIN	2014	122,50 €	2024-2035

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).



Château Montrose 2^{ème} grand cru classé

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

2022	213,50 €	2032-2055
2021	125,00 €	2032-2045
2019	182,00 €	2028-2042
2016	261,00 €	2030-2050
2015	153,00 €	2023-2042
2014	148,50 €	2024-2038
2010	291,00 €	2025-2045

Château Cos d'Estournel 2^{ème} grand cru classé

LES PAGODES DE COS	2023	44,50 €	2027-2040
LES PAGODES DE COS	2022	49,50 €	2027-2040
LES PAGODES DE COS	2021	37,00 €	2027-2036
LES PAGODES DE COS	2020	42,00 €	2026-2038

Pagodes de Cos, second vin de Cos d'Estournel, 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* ».

GRAND VIN	2023	162,00 €	2030-2045
GRAND VIN	2023	324,00 €	le magnum
GRAND VIN	2021	159,50 €	2032-2042
GRAND VIN	2016	290,00 €	2030-2048
GRAND VIN	2012	178,00 €	2022-2033
GRAND VIN	2010	332,00 €	2024-2042

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.



DÉGUSTATION

OFFRES

Domaine Les Poète

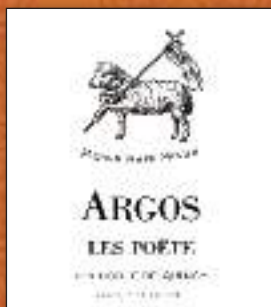
Argos 2020

VIN DE FRANCE BLANC

Avec 7 ha répartis sur 28 parcelles tenues comme autant de jardins, Guillaume Sorbe est un orfèvre aussi talentueux que discret. Sur ses terroirs du Cher, à Quincy et Reuilly, il cisèle des vins blancs (100% sauvignon) formidables, des vins d'esthète tout à la fois savoureux et minéraux, gras et tendus. Son excellence est reconnue : «Vigneron de l'année 2018» pour la Revue du Vin de France, et nommé dans le «Top 10» des meilleurs producteurs français du guide Bettane&Desseauve 2019.

« *Aucun vin du secteur n'atteint ce niveau de précision et d'étoffe, si bien que ce vigneron a reclassé sa production en Vin de France. Ses blancs, élevés 18 mois en cuve et en fût (400 et 600 litres) s'inscrivent parmi les plus ambitieux de la Vallée de la Loire. (...) À commencer par Argos 2020, à la matière suave, déliée, bien profilé par de fins amers en finale. Un blanc élégant pour un poisson cru.* » **Noté 92/100**

La Revue du Vin de France – Guide 2025



Domaine LES POËTE
Argos 2020

LES 6 BOUTEILLES

159€ au lieu de 180€

Château Montlandrie

2017

CÔTES DE CASTILLON

DÉGUSTATION

Acquis en 2009 par Denis Durantou, propriétaire de l'Église-Clinet à Pomerol, Montlandrie a rapidement été reconnu comme un des plus grands crus des Côtes du Libournais, sur son magnifique coteau calcaire plein sud surplombant le bourg de Castillon.

Si vous recherchez un grand Bordeaux rouge, maintenant à son apogée et d'un remarquable rapport qualité-prix, Montlandrie 2017 vous tend les bras. Il illustre parfaitement la qualité et la plénitude que peuvent atteindre les Bordeaux sur de beaux terroirs bien conduits et adroitement vinifiés. Comme l'a écrit Michel Bettane dans la revue En Magnum « *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* ».

« *Montlandrie 2017 présente pour l'instant un léger caractère réducteur au nez, mais celui-ci s'estompera avec le vieillissement en bouteille. La bouche est moyennement corsée, avec des tanins souples et une texture très soyeuse, sur des notes d'épices indiennes et de quinquina qui mènent à une finale élégante. D'un style accessible, ce vin se dégustera au cours de la prochaine décennie. Apogée 2020-2030* » **Noté 91/100**

Neal Martin (Vinous.com) – Février 2020



Château MONTLANDRIE 2017

LES 12 BOUTEILLES

186€ au lieu de 216€

DÉGUSTATION

Château Cantenac Brown 2021

3^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ DE MARGAUX

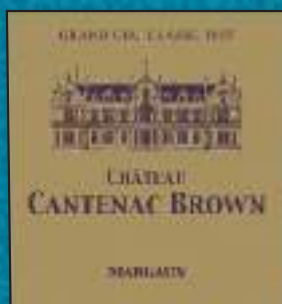
La famille Lelous (groupe Urgo) a acheté le Château Cantenac Brown en 2019 avec un très ambitieux programme destiné à le replacer rapidement parmi les plus grands crus classés de Margaux. Démarrage en fanfare avec un millésime 2021 de haute volée, un des tout meilleurs crus de Margaux salué comme tel par la Presse et, qui plus est, à un prix plus que raisonnable pour un grand Margaux :

« *Cantenac Brown 2021 est superbe. Riche et éclatant, doté d'une persistance exceptionnelle, ce vin est d'une profondeur remarquable. Les arômes de cerise noire, de prune, d'épices, de cuir neuf et de moka sont tous mis en valeur. Un Cantenac Brown doté d'une richesse de texture remarquable. Le régisseur du domaine, José Sanfins, a choisi de saigner les moûts [écouler du jus pour concentrer le moût], ce qui a donné un vin d'une opulence inhabituelle pour cette année – tout à fait dans la ligne du style maison. Ce 2021 est d'une beauté à tomber à la renverse. Apogée 2028-2051* » **Noté 94/100**

Antonio Galloni (Vinous.com) – Décembre 2023

« *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.* » **Noté 95/100**

La Revue du Vin de France – Septembre 2024



Château CANTENAC-BROWN 2021

LA CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

225€ au lieu de 258€

Domaine Arlaud

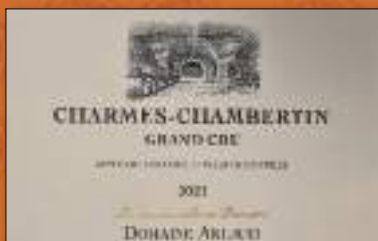
Charmes-Chambertin 2021

GRAND CRU

Beau domaine de 15 ha entre Gevrey, Morey et Chambolle-Musigny, sous la conduite de Cyprien Arlaud jeune vigneron parmi les plus doués de la Côte de Nuits (élu Président de l'association des Climats de Bourgogne). Ses vins, en **bio** dynamique 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.

« *Le Charmes-Chambertin 2021 se montre un peu plus 'gourmand' au nez ; au fil du temps passé dans le verre, des arômes d'humus, presque fumés, se révèlent progressivement. La bouche est moyennement corsée, avec des tanins finement ciselés. On retrouve ici une belle harmonie, avec une texture légèrement onctueuse en fin de bouche, où il se révèle très persistant. C'est un charmant Charmes-Chambertin qui devrait évoluer à merveille en bouteille. Apogée 2026-2048* » **Noté 94-96/100**

Neal Martin (Vinous.com) – Novembre 2022



Domaine ARLAUD

Charmes-Chambertin 2021

LES 3 BOUTEILLES

580€ au lieu de 681€



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'alias riche en fer). Dans cette zone sont concentrés les plus grands Pomerol (Lafleur, Petrus, Vieux-Certan, L'Évangile, Trotanoy...). Il n'y a pas de classement à Pomerol mais une carte géologique suffirait à l'établir. Les grands vins, puissants, séveux, opulents, ont une onctuosité et un charme inimitables (nez de violette et de truffe). Dernier point commun avec la Bourgogne : la demande excède plusieurs fois l'offre.

Château Mazeyres

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

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	36,00 €	2027-2036
2022	39,50 €	2026-2037
2021	28,00 €	2024-2034



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	41,00 €	2028-2038
2021	30,00 €	2024-2034
2020	37,50 €	2025-2035

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	45,50 €	2024-2033

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	68,00 €	2030-2042
2021	52,00 €	2026-2036
2020	64,50 €	2028-2040
2018	58,50 €	2028-2042
2017	51,50 €	2022-2032
2014	50,00 €	2020-2035



« C'est meilleur quand c'est bon. »

Emmanuelle JARY



Millésime Bouteille TTC Apogée

Château Nénin

FUGUE DE NÉNIN	2023	27,50 €	2027-2035
FUGUE DE NÉNIN	2022	30,00 €	2025-2035
FUGUE DE NÉNIN	2020	28,00 €	2024-2035
FUGUE DE NÉNIN	2019	26,50 €	2022-2032

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.

GRAND VIN	2023	67,50 €	2030-2040
GRAND VIN	2021	56,00 €	2026-2035
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 Vinous (Galloni) pour son 2021 noté 92/100 « *En 2021, c'est un vin qui procure un pur et total plaisir, un vin qui s'adresse davantage aux sens qu'à l'esprit. Sa finale onctueuse est un véritable délice* ».

Clos l'Église

2021	64,50 €	2025-2035
------	---------	-----------

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.

Château Gazin

2023	67,50 €	2030-2043
2022	83,00 €	2032-2045
2021	64,00 €	2027-2038
2020	150,00 €	le magnum
2017	69,00 €	2024-2035
2011	85,00 €	2022-2032

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.

Château Clinet

2023	82,50 €	2028-2040
2023	165,00 €	le magnum
2022	118,50 €	2030-2044
2020	106,00 €	2028-2040
2014	88,00 €	2020-2032

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.



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.



© Ch. La Conseillante

Château La Conseillante

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

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	303,00 €	2028-2047
2021	167,50 €	2028-2042
2011	171,00 €	2021-2033



Château L'Évangile

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

2017	213,50 €	2025-2035
2015	277,00 €	2024-2037
2012	196,50 €	2020-2032

Château L'Église-Clinet

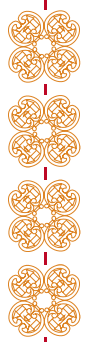
LA PETITE ÉGLISE

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

2021	43,00 €	2024-2035
------	---------	-----------

GRAND VIN	2023	295,00 €	2032-2060
GRAND VIN	2022	330,00 €	2032-2050
GRAND VIN	2021	237,50 €	2028-2042

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

LA GRAVETTE DE CERTAN

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. La Revue du Vin de France a donné un coup de cœur à son 2021.

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, par exemple dans *Vinous* où les deux dégustateurs (Galloni et Martin) l'ont chacun noté 100/100. Comme l'a écrit la Revue du Vin de France « *Il faut déguster les vins du Vieux Château Certan pour comprendre toute la grandeur de Pomerol* ».

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 99% merlot, de sa suavité délicate, de ses tanins raffinés et d'une distribution exclusive (production 25000 à 30000 bouteilles par an). Disponible en caisse bois d'origine d'une bouteille.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée

2023	59,00 €	2028-2033
2021	57,00 €	2026-2035
2019	64,50 €	2024-2034

2023	264,00 €	2033-2045
2022	356,00 €	2032-2050
2022	712,00 €	le magnum
2021	259,50 €	2028-2043
2015	327,00 €	2023-2040



2015	322,00 €	2024-2036
2012	232,00 €	2020-2032

2023	2760,00 €	2032-2050
-------------	------------------	-----------



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. Juxtant Pomerol au nord-ouest, le plateau de Figeac (Cheval Blanc, Figeac, La Dominique...), graveleux sur fond d'argile et d'alias, donne des vins plus ronds, plus souples et plus gras.

Château Côte de Baleau grand cru classé

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

Château Fombrauge grand cru classé

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

Château Haut-Simard

Idéalement situé entre La Gaffelière et Canon La Gaffelière, **Haut-Simard** a bénéficié d'une importante restructuration depuis son rachat en 2008 par la famille Vauthier (Ausone). La forte proportion de cabernets francs dans l'assemblage (40%) tempère la nature solaire du terroir (exposé sud), et apporte aux vins une trame élégante tout en longueur. Il faut s'intéresser à Haut-Simard : « *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, **Poesia** est une propriété Garcin (avec Clos l'Église et Barde-Haut) depuis 2013. Leur volonté n'est pas de produire une énième «bête à concours» mais un Saint-Émilion généreusement fruité, délicieux, crémeux, facilement et rapidement accessible.

Château Barde-Haut grand cru classé

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

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	19,50 €	2027-2038
2018	24,00 €	2025-2038

2023	28,50 €	2026-2035
2021	24,00 €	2025-2033
2019	30,00 €	2023-2035

2022	23,50 €	2026-2035
2019	23,50 €	2024-2032
2018	24,00 €	2022-2034
2016	25,50 €	2021-2036



2023	32,50 €	2027-2034
2021	24,00 €	2024-2032

2023	36,00 €	2025-2033
2021	27,50 €	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.

Clos de l'Oratoire grand cru classé

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

Château Coutet

Volontairement à l'écart des modes et des classements, **Coutet** est une propriété unique en son genre : un vignoble de 13 ha (complanté en sélection massale autochtone, vieilles vignes jusqu'à 100 ans) qui n'a jamais connu de produits phytosanitaires, appartenant depuis le XVIII^{ème} siècle à la même famille (14^{ème} 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.

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 parcelleuse plus poussée et une vinification plus douce. Une première réussie !* ».


Château Petit Gravet Aîné


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


Millésime Bouteille TTC Apogée


2023 31,50 € 2028-2035


2022  39,00 € 2027-2034

2021  28,50 € 2026-2036


2020  37,50 € 2027-2038


2016  51,00 € 2024-2035


2023  32,00 € 2028-2040

2022  33,50 € 2026-2038




2023  40,50 € 2027-2037


2022  44,00 € 2025-2037


2021  30,00 € 2025-2034


2018 39,00 € 2023-2038

2017 34,50 € 2021-2032

2023  34,50 € 2027-2036

2022  38,00 € 2027-2040

2021  30,50 € 2026-2035

2011  32,00 € 2018-2030





© Osiers pour lier la vigne

Château Les Grandes Murailles grand cru classé

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

Clos Saint-Julien grand cru classé

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

Château La Dominique grand cru classé

Depuis 2005, retour en grande forme de **La Dominique**, prestigieux terroir contigu à Cheval Blanc, L'Évangile et La Conseillante, sous la supervision de M. Thunevin (Valandraud). Son style velouté et sensuel le situe à mi-chemin entre Saint-Émilion et Pomerol. Coup de cœur de la revue En Magnum (Bettane+Desseauve) pour La Dominique 2021 noté 94/100 « *De la matière veloutée et bien corsetée, dynamique par une belle tension. Finale saline superbe et inédite pour le cru* ».

Château La Clotte

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

Château Larcis-Ducasse 1^{er} grand cru classé

Voisin immédiat de Pavie, **Larcis-Ducasse** a été logiquement promu 1er 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'une intensité incroyable. Une allonge irrésistible !* ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	38,50 €	2026-2036

2023	54,00 €	2028-2040
2022	58,00 €	2028-2042
2021	38,50 €	2028-2040
2019	58,00 €	2027-2040

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

2023	85,00 €	2028-2040
2019	76,00 €	2025-2040
2018	76,00 €	2028-2045
2015	74,00 €	2024-2038
2014	52,50 €	2022-2033

2023	72,00 €	2032-2045
2022	99,00 €	2028-2045
2021	59,50 €	2030-2040



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		89,50 €	2028-2044
2019		91,50 €	2026-2038

Château Pavie-Macquin

1^{er} grand cru classé

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

2022		93,00 €	2032-2045
2021		65,50 €	2030-2041
2019		88,50 €	2026-2038
2014		76,50 €	2024-2036
2012		76,50 €	2020-2030

Château La Gaffelière

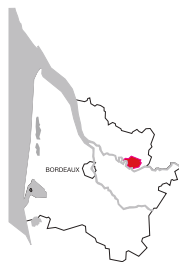
Éclatante réussite en 2015 de ce grand terroir en contre-bas d'Ausone : précision aromatique, profondeur superlative mais harmonieuse, un grand bravo à MM. Mallet (propriétaire) et Derenoncourt (consultant). Le 2016 mérite 97/100 pour la Revue du Vin de France « *Très mûr, crémeux, le vin commence à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

2023		63,50 €	2030-2042
2022		87,50 €	2027-2042
2020		86,00 €	2030-2045
2020		172,00 €	le magnum
2019		168,00 €	le magnum
2018		92,00 €	2028-2042
2016		92,00 €	2026-2040
2011		77,00 €	2021-2033

Pourquoi Vinous ?

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

- **Vinous** est une revue totalement indépendante, sans relation commerciale avec les producteurs ou distributeurs de vins,
- le comité de dégustation de **Vinous** est un 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 réputés aux moins connus.
- les Bordeaux sont doublement supervisés par Antonio Galloni et Neal Martin, chacun organisant ses propres dégustations. Il est grandement appréciable d'avoir pour un même vin deux avis distincts issus de deux dégustateurs de sensibilité différente : Antonio Galloni l'hédoniste et Neal Martin l'analytique.
- les Bordeaux sont suivis et régulièrement notés et commentés tout au long de leur évolution (et non une seule fois pour toute), depuis l'élevage en barrique jusqu'à plus de 10 ans après la mise en bouteille.



© Dragon de Quintus

Château Quintus

	Millésime	Bouteille TTC	Apogée
LE DRAGON DE QUINTUS	2023	31,00 €	2027-2035
LE DRAGON DE QUINTUS	2022	39,00 €	2026-2032
LE DRAGON DE QUINTUS	2021	25,00 €	2025-2033
LE DRAGON DE QUINTUS	2020	35,00 €	2025-2035
LE DRAGON DE QUINTUS	2018	34,50 €	2022-2030
LE DRAGON DE QUINTUS	2017	29,50 €	2021-2028

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.

GRAND VIN	2023	96,00 €	2030-2042
GRAND VIN	2022	115,00 €	2028-2045
GRAND VIN	2021	71,00 €	2027-2038
GRAND VIN	2020	99,00 €	2028-2042
GRAND VIN	2016	107,50 €	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, typé plus Margaux que Saint-Émilion. Millésime 2016, noté 95/100 par M. Quarin « *long, suave, séveux et délicieux, le meilleur jamais fait* ».

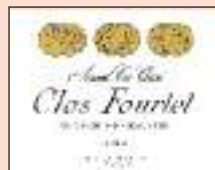


Clos Fourtet

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* ».

	2023	99,00 €	2030-2048
	2022	142,50 €	2032-2045
	2019	129,00 €	2026-2042
	2010	228,00 €	2022-2045
	2005	228,00 €	2017-2035





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.

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.

Château Valandraud

1^{er} grand cru classé

VIRGINIE DE VALANDRAUD

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...

GRAND VIN

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

L'If

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

La Mondotte

1^{er} grand cru classé

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

Château Figeac

1^{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.

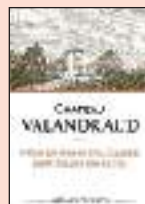
Millésime Bouteille TTC Apogée

2023 130,00 € 2032-2045
2016 141,50 € 2025-2040

2023 126,00 € 2033-2060
2018 152,50 € 2028-2042
2016 169,00 € 2024-2042

2020 33,50 € 2027-2035

2021 114,00 € 2028-2039

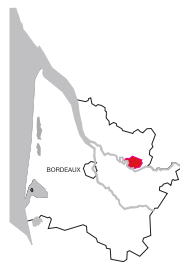


2023 144,00 € 2030-2048
2022 178,00 € 2030-2042
2021 153,50 € 2026-2038

2021 🍷 119,00 € 2027-2038
2016 🍷 245,50 € 2026-2042



2023 218,00 € 2033-2048
2022 319,00 € 2030-2048
2021 182,50 € 2032-2042
2019 222,50 € 2030-2042
2015 281,00 € 2025-2040



© Vendanges au Ch. Ausone

Château Angélus

LE CARILLON D'ANGÉLUS

LE CARILLON D'ANGÉLUS

Le Carillon, second vin d'Angélus, est élaboré dans le même style cosu et distingué qui fait le succès international du cru.

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 !

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.

Château Ausone

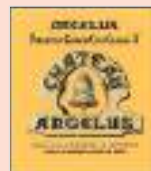
LA CHAPELLE D'AUSONE

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

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.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	108,00 €	2030-2044
2020	177,50 €	le magnum
2019	411,00 €	2028-2042



2020	664,00 €	2032-2050
2015	962,50 €	2027-2045
2014	1180,00 €	le magnum



2020	142,50 €	2030-2045
------	----------	-----------

2023	616,00 €	2032-2050
------	----------	-----------





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.

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, et noté une étoile dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.

Millésime Bouteille TTC Apogée



Petit-Chablis

HAUTÉRIVIEN

2023 🇪🇺 19,50 € 2025-2029

Chablis

VILLAGE

2023 🇪🇺 24,00 € 2026-2033

CROIX AUX MOINES VILLAGE

2023 🇪🇺 26,50 € 2026-2033

CÔTE DE LÉCHET 1^{ER} CRU

2021 🇪🇺 34,00 € 2025-2035

FOURCHAUME 1^{ER} CRU

2021 🇪🇺 42,50 € 2026-2036

Bourgogne

PINOT NOIR

2022 🇪🇺 24,50 € 2025-2032

Domaine Camille Thiriet

Après avoir fait ses armes chez Nicolas Potel, Camille Thiriet s'est lancée en 2022 en créant son domaine avec 6 ha de vignes à Corgoloin, commune de la Côte de Nuits en bordure de la Côte de Beaune. Son objectif est clair : cultiver et vinifier façon grands crus des vins d'appellations secondaires (la gamme comprend 6 Bourgognes et 7 Côtes de Nuits Villages). Élaborés avec intuition et sensibilité, ses micro-cuvées –rarement plus de 4 barriques– sont des pépites enthousiasmantes qui se démarquent par un équilibre et une précision rares. Elles révèlent toute la valeur et la richesse de terroirs par trop méconnus. Domaine qui fait une entrée remarquée « [Une adresse à suivre de près](#) » dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.



Bourgogne

ALIGOTÉ DU JARDIN

2023 🇪🇺 39,00 € 2026-2032

Bourgogne Côte d'Or

EN LA PLACE

2023 🇪🇺 39,00 € 2026-2035

Côte de Nuits Villages

LA MONTAGNE

2023 🇪🇺 68,50 € 2028-2038



© Chauffe de fils Dom. Charton

Domaine Jean Fournier

Chef de file de l'appellation Marsannay, le domaine Fournier donne à l'amateur l'occasion, aujourd'hui rare, d'acquérir 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 22,00 € 2026-2033

PINOT NOIR

2022 22,50 € 2025-2033

Marsannay

LE CHAPITRE VILLAGE

2023 32,00 € 2028-2038

LES LONGEROIES VILLAGE

2021 34,50 € 2025-2033

TROIS TERRES VIEILLES VIGNES VILLAGE

2022 56,00 € 2027-2040

TROIS TERRES VIEILLES VIGNES VILLAGE

2021 52,00 € 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 52,00 € 2025-2036

VILLAGE

2020 56,50 € 2024-2036

Clos Vougeot

LE GRAND MAUPERTUI GRAND CRU

2021 185,00 € 2030-2041

LE GRAND MAUPERTUI GRAND CRU

2020 206,00 € 2032-2045



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 certaines cuvées affichent la dilution inhérente à une production excessive, les meilleurs ont un profil soyeux, charnu et enrobé, de vraies gourmandises avec le fond d'un grand millésime solaire.

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 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 130,50 € 2028-2040

Chambolle-Musigny

LES SENTIERS 1^{ER} CRU

2018 105,00 € 2026-2036

Clos Saint-Denis

GRAND CRU

2019 333,00 € 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

Domaine Didier Amiot

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

Gevrey-Chambertin

VILLAGE

2021 61,00 € 2025-2035

AUX COMBOTTES 1^{ER} CRU

2021 127,50 € 2030-2042

Morey-Saint-Denis

VILLAGE

2021 51,50 € 2025-2033

Chambolle-Musigny

LES CHATELOTS 1^{ER} CRU

2021 120,50 € 2028-2040



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

2022 569,00 € 2032-2045

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





© Hôtel-Dieu des Hospices de Beaune

Domaine Arlaud

Beau domaine de 15 ha entre Gevrey, Morey et Chambolle-Musigny, sous la conduite de Cyprien Arlaud jeune vigneron parmi les plus doués de la Côte de Nuits (élu Président de l'association des Climats de Bourgogne). Ses vins, en **bio**dynamie depuis 2010, complets et délicieux, ont une franchise, une volupté de texture et une élégance aromatique rares. Les plus récents millésimes attestent de progrès remarquables, ce domaine vise clairement l'excellence. Noté deux étoiles dans le guide 2024 de la Revue du Vin de France.

Bourgogne

RONCEVIE

Millésime Bouteille TTC Apogée



2023 28,00 € 2026-2035

Gevrey-Chambertin

VILLAGE

2023 56,50 € 2027-2038

Morey-Saint-Denis

AUX CHÉSEAUX 1^{ER} CRU

2023 86,00 € 2030-2040

Charmes-Chambertin

GRAND CRU

2023 236,00 € 2031-2043

GRAND CRU

2022 239,00 € 2032-2044

GRAND CRU

2021 227,00 € 2030-2044

Le millésime 2021 est en **Offre Dégustation** en pages centrales de ce catalogue.

Clos de la Roche

GRAND CRU

2021 251,50 € 2030-2044

Château de la Tour

Possédant la plus grande parcelle (6 ha) du Clos Vougeot et seul producteur vinifiant et élevant ses vins à l'intérieur du Clos, le Château de la Tour est le dépositaire de la tradition du Clos Vougeot. Toujours vinifiés non éraflés, ses vins (certifiés **bio** à partir du millésime 2021) sont puissants, structurés et de longue garde. Noté deux étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.



Clos Vougeot

CUVÉE CLASSIQUE GRAND CRU

2023 195,00 € 2032-2044

CUVÉE CLASSIQUE GRAND CRU

2022 198,00 € 2030-2042

CUVÉE CLASSIQUE GRAND CRU

2021 178,00 € 2031-2042

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



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-éraflee, 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 ».

Millésime Bouteille TTC Apogée



Beaune
CLOS DES MONSNIÈRES VILLAGE BLANC

2018 🍷 49,50 € 2023-2030

Gevrey-Chambertin

VIEILLES VIGNES VILLAGE

2023 🍷 71,00 € 2028-2038

VIEILLES VIGNES VILLAGE

2022 🍷 72,00 € 2027-2038

VIEILLES VIGNES VILLAGE

2020 🍷 75,00 € 2026-2035

Beaune

COUCHERIAS 1^{ER} CRU

2023 🍷 71,00 € 2026-2036

COUCHERIAS 1^{ER} CRU

2020 🍷 75,00 € 2026-2036

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 68,00 € 2027-2038

Clos Vougeot

GRAND CRU

2022 159,50 € 2030-2045

GRAND CRU

2021 137,00 € 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 🍷 106,00 € 2028-2038

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

2022 🍷 104,00 € 2026-2038

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

2021 🍷 104,00 € 2027-2040

Nuits-Saint-Georges

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

2023 🍷 95,00 € 2032-2045

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

2022 🍷 98,00 € 2030-2045

Vosne-Romanée

LES SUCHOTS 1^{ER} CRU

2022 🍷 196,00 € 2028-2045



© Vendangeur au Dom. Pavelot

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 **bio**dynamie, 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* ».

Millésime Bouteille TTC Apogée



Pommard				
LES JAROLIÈRES 1 ^{ER} CRU	2020	93,50 €	2026-2040	
Volnay				
FRÉMIETS 1 ^{ER} CRU	2020	72,50 €	2026-2036	
CAILLERET 1 ^{ER} CRU	2018	102,00 €	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.



Victimes de leur succès et de la petitesse de leurs rendements dans les derniers millésimes, leurs Pernand-Vergelesses blancs et Corton Charlemagne sont temporairement absents de nos sélections. Retour prévu à l'automne 2026 avec le millésime 2024.

Pernand-Vergelesses				
VILLAGE	2023	29,50 €	2026-2033	
LES FICHOTS 1 ^{ER} CRU	2023	34,50 €	2028-2035	
EN CARADEUX 1 ^{ER} CRU	2023	36,00 €	2028-2035	
ÎLE DES VERGELESSES 1 ^{ER} CRU	2023	41,50 €	2028-2038	

BRAVO !

Le domaine Pavelot a fait une entrée remarquable (une étoile) dans le Guide 2026 de la Revue du Vin de France, avec un commentaire des plus élogieux « *Tous ces vins sont intenses, parfumés, avec une densité de fruit incroyable. De pures merveilles à mettre en cave avec un rapport prix-plaisir exceptionnel* ».

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

92/100 pour le Pernand-Vergelesses Village 2023,

93/100 pour Les Fichots 1^{er} cru 2023,

95/100 pour Île des Vergelesses 1^{er} cru 2023...



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 **2022**  30,50 € 2025-2033

LES PINS VILLAGE **2021**  30,50 € 2024-2033

SOUS FRÉVILLE 1^{ER} CRU **2022**  43,00 € 2026-2035

SOUS FRÉVILLE 1^{ER} CRU **2021**  43,00 € 2025-2035

Beaune

BÉLISSAND 1^{ER} CRU **2021**  41,50 € 2026-2038

Corton-Charlemagne

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

Corton

LES RENARDES GRAND CRU **2022**  119,00 € 2030-2042


Chorey-les-Beaune

TUE-BŒUF VILLAGE **2023**  25,00 € 2026-2033

TUE-BŒUF VILLAGE **2022**  26,00 € 2025-2032

Beaune

MONTÉE ROUGE VILLAGE **2022**  30,00 € 2026-2033

LES REVERSÉES 1^{ER} CRU **2014**  42,00 € 2022-2032

Pommard

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

Millésime

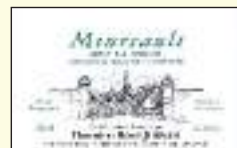
Bouteille TTC

Apogée




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 BLANC **2022**  40,00 € 2025-2032

CÔTE D'OR VIEILLES VIGNES BLANC **2021**  40,00 € 2025-2033

Meursault

SOUS LA VELLE VILLAGE BLANC **2022**  78,50 € 2026-2033

SOUS LA VELLE VILLAGE BLANC **2021**  78,50 € 2026-2035

Ce catalogue est en ligne sur dubecg.com.

Vous pouvez y chercher et trier les vins par prix, millésime, type de flacon, nom de cru...



© Clos Vougeot

Domaine de la Pousse d'Or

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

Millésime Bouteille TTC Apogée



Chambolle-Musigny

VILLAGE	2023	🍷	67,00 €	2027-2033
VILLAGE	2022	🍷	67,00 €	2027-2035
VILLAGE	2020	🍷	56,50 €	2026-2035
LES GROSEILLES 1 ^{ER} CRU	2023	🍷	109,00 €	2030-2037
LES GROSEILLES 1 ^{ER} CRU	2021	🍷	102,00 €	2027-2037

Bonnes Mares

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

Corton

CLOS DU ROI GRAND CRU	2023	🍷	99,00 €	2028-2038
-----------------------	------	---	---------	-----------

Pommard

LES JAROLIÈRES 1 ^{ER} CRU	2023	🍷	76,50 €	2027-2037
LES JAROLIÈRES 1 ^{ER} CRU	2022	🍷	76,50 €	2026-2037
LES JAROLIÈRES 1 ^{ER} CRU	2021	🍷	67,00 €	2026-2036

Volnay

EN CAILLERETS 1 ^{ER} CRU	2023	🍷	71,00 €	2028-2038
EN CAILLERETS 1 ^{ER} CRU	2022	🍷	71,00 €	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	🍷	88,00 €	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 ».*



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 historique de Puligny. Avec un patrimoine foncier exceptionnel, 14,5 ha comprenant les meilleures parties (clos) de 3 climats parmi les plus remarquables de la commune : clos La Pucelle 1er cru, clos du Cailleret 1er cru et le clos des Chevaliers à l'intérieur du grand cru Chevalier-Montrachet.



Rully

MONTMORIN VILLAGE BLANC	2023	🍷	26,00 €	2025-2030
MONTMORIN VILLAGE BLANC	2022	🍷	26,00 €	2024-2030

Santenay

LES PIERRES SÈCHES VILLAGE BLANC	2023	🍷	36,00 €	2026-2035
LES PIERRES SÈCHES VILLAGE BLANC	2022	🍷	36,00 €	2026-2035

Savigny-lès-Beaune

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

Saint-Aubin

MURGERS DES DENTS DE CHIEN 1 ^{ER} CRU BLANC	2023	🍷	57,00 €	2026-2035
--	------	---	---------	-----------

Puligny-Montrachet

VILLAGE BLANC	2023	🍷	63,00 €	2026-2037
---------------	------	---	---------	-----------

FOLATIÈRES 1 ^{ER} CRU BLANC	2023	🍷	97,50 €	2028-2040
--------------------------------------	------	---	---------	-----------

Bâtard-Montrachet

GRAND CRU	2022	🍷	401,50 €	2032-2045
-----------	------	---	----------	-----------

Chevalier-Montrachet

GRAND CRU	2023	🍷	526,00 €	2032-2045
-----------	------	---	----------	-----------

GRAND CRU	2022	🍷	526,00 €	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.

Millésimes en Bourgogne

2021 Avec une météo moins sudiste que précédemment, la Bourgogne a pu retrouver en 2021 ses qualités originelles, avec des rouges au fruité frais, beaucoup de raffinement en bouche, profondeur et équilibre. 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 notable fraîcheur 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.

2019 Millésime de petit volume (gel printanier et sécheresse estivale), hautement qualitatif avec un état sanitaire irréprochable et des vendanges sans pluies du 2 au 20 septembre. Les rouges sont profonds, intenses et complexes, aux tanins mûrs et structurants, d'un niveau comparable aux 2015 et 2018, un cran au-dessus des 2016 et 2017. Grands blancs expressifs et fruités, toniques et équilibrés quand l'acidité a été préservée.



© Dom. de Villaine

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.

Millésime Bouteille TTC Apogée



Saint-Aubin
LES PERRIÈRES 1^{ER} CRU BLANC 2023 🇪🇺 55,50 € 2028-2038
Bourgogne Côte Chalonnaise

LES CLOUX AIMÉ BLANC 2023 🇪🇺 31,00 € 2028-2035

Rully

RABOURCÉ 1^{ER} CRU BLANC 2023 🇪🇺 54,00 € 2028-2036

RABOURCÉ 1^{ER} CRU BLANC 2022 🇪🇺 55,50 € 2028-2038

LES MARGOTÉS 1^{ER} CRU BLANC 2023 🇪🇺 54,00 € 2028-2036

MONTPALAIS 1^{ER} CRU BLANC 2023 🇪🇺 54,00 € 2028-2036

MONTPALAIS 1^{ER} CRU BLANC 2022 🇪🇺 55,50 € 2028-2038

CLOUX 1^{ER} CRU BLANC 2023 🇪🇺 54,00 € 2028-2038

CLOUX 1^{ER} CRU BLANC 2022 🇪🇺 55,50 € 2028-2040

1^{ER} CRU BLANC 2021 🇪🇺 55,00 € 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.

Rully

LES CHAMPS CLOUX 1^{ER} CRU 2023 🇪🇺 55,00 € 2028-2040

LES CHAMPS CLOUX 1^{ER} CRU 2021 🇪🇺 49,50 € 2028-2042

LES CHAMPS CLOUX 1^{ER} CRU 2020 🇺🇳 58,00 € 2026-2038

CLOUX 1^{ER} CRU 2023 🇪🇺 55,00 € 2028-2040

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

Vieilles Vignes

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

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



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 BLANC

QUINTESSENCE BLANC

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		16,50 €	2025-2029
2022		19,00 €	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-Solentré, Pouilly-Fuissé, Pouilly Loché, Pouilly Vinzelles et Saint-Véran. Avec comme ligne directrice la volonté de produire de grands blancs à la minéralité affirmée mais toujours lovés dans une chair ample et dense. Des vins généreux et immédiatement séducteurs, au rapport qualité-prix-plaisir garanti !

Saint-Véran

NORD-SUD VILLAGE BLANC

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

Pouilly-Fuissé

VIEILLES VIGNES VILLAGE BLANC

AUX CHAILLOUX 1^{ER} CRU BLANC

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 étendard du domaine, leur vin le plus gras et riche car issu d'un sol profond de marnes et d'argiles.



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

2023		27,00 €	2025-2033
2022		33,50 €	2025-2035

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 €.



© Vignes du Beaujolais

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 Greneriers), 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.

Les Vignes du Tremblay privilégie le plaisir immédiat tandis qu'**Héritage** est bâtie pour la garde. La rare cuvée parcellaire **Les Greneriers**, 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).

Millésime Bouteille TTC Apogée



Moulin à Vent
LES VIGNES DU TREMBLAY
HÉRITAGE
LES GRENERIERS
LES GRENERIERS

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

Domaine Louis-Claude Desvignes

La philosophie du domaine Desvignes est simplissime : respecter la tradition. D'où une culture parcellaire, sans désherbants, des vinifications « à l'ancienne » et des élevages longs en cuves ciment uniquement. Pour au final de grands morgons structurés aux trames abouties et subtiles, et une capacité de garde digne des grands. Noté trois étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.

Beaujolais
L'AUBE À JAVERNIÈRES

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

Morgon
LA VOÛTE SAINT-VINCENT

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

JAVERNIÈRES
CÔTE DU PY
JAVERNIÈRES AUX PIERRES
JAVERNIÈRES LES IMPÉNITENTS



2023	🍷	12,00 €	2025-2028
2023	🍷	15,50 €	2025-2030
2023	🍷	24,00 €	2027-2035
2023	🍷	29,00 €	2028-2038
2023	🍷	30,00 €	2028-2038
2023	🍷	69,00 €	2030-2042

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.



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, Coteaux du Layon, Vouvray...) et le cabernet franc en rouge (Saumur-Champigny, Chinon...). Enfin le Pays Nantais, principalement en blanc avec la folle blanche (Gros Plant...) et le melon (Muscadet...).

Domaine Lucas Salmon (Muscadet)

Reprenant 10 ha de vignes du domaine familial pour créer son propre domaine, Mickaël Salmon s'est lancé en 2019 avec des idées bien arrêtées : conversion en **bio**, élevage sur lies en contenants adaptés (cuves ciment vitrifié, jarres céramique, œufs en argile, demi-muids en chêne...), sans bâtonnage pour préserver toute la fraîcheur des vins, mise en bouteille sans filtration et sous gaz inerte. Dès ses premiers millésimes, Lucas Salmon fait partie des domaines montants en Muscadet, appellation en plein renouveau. À suivre.

Muscadet Sèvre et Maine

TERROIRS
LES BROSSES
LES ENFERMURES

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

Millésime Bouteille TTC Apogée



2024		11,50 €	2026-2030
2024		14,50 €	2026-2032
2023		26,00 €	2028-2038

Domaine Aux Moines (Anjou)

Au sein des vins d'Anjou, Savennières est une appellation communale de 150 ha dédiée aux vins blancs (100% chenin) comprenant, comme en Bourgogne, deux appellations parcellaires contiguës : Roche aux Moines (22 ha) et Coulée de Serrant (7 ha). Au cœur de l'appellation Roche aux Moines, l'emblématique domaine Aux Moines (12 ha) brille de mille feux avec de formidables vins blancs secs associant parfaitement étoffe et pureté cristalline, raffinement et énergie minérale. Logiquement promu deux étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.

Vin de France blanc

LE BERCEAU DES FÉES
Savennières
ROCHE AUX MOINES

Le domaine Aux Moines ne produit que 2 vins. **Le Berceau des Fées** correspond aux jeunes vignes (2ha) du domaine, vinifié et élevé en cuves inox, mis en bouteille non filtré et sans soufre. **La Roche aux Moines** est leur grande cuvée (10ha), élevée 12 mois en barriques et foudres. Raffiné et d'une énergie minérale éblouissante, c'est un des plus grands vins ligériens qui soient !



2025		23,50 €	2026-2030
2024		40,00 €	2028-2038

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

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



© Vignes
Dom. des Roches Neuves

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 Vouvray depuis 2011 car ils sont vinifiés au domaine à Montlouis-sur-Loire, c'est-à-dire de l'autre côté du pont qui enjambe la Loire.

Millésime Bouteille TTC Apogée



François Chidaine

2023	26,50 €	2025-2032
2024	33,00 €	2027-2037



Montlouis-sur-Loire

CLOS DU BREUIL BLANC SEC
LES CHOISILLES BLANC SEC
LES BOURNAIS BLANC SEC
CLOS HABERT BLANC TENDRE

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

2024	26,50 €	2026-2032
2022	30,00 €	2025-2033
2024	33,00 €	2027-2037
2020	27,50 €	2025-2037



Domaine de la Pierre Gravée (Touraine)

Grand amateur de vin depuis toujours, Philippe Guyonnet saute le pas en 2021 en achetant 9 hectares à Vouvray, sur les conseils de son ami et mentor Jacky Blot (La Taille aux Loups). Il opte immédiatement pour une viticulture biologique, des vendanges manuelles, des fermentations en levures indigènes en petits contenants (amphores et fûts) et des élevages longs (18 à 30 mois), qu'il termine par une mise en bouteille sans collage ni filtration. Ses chenins, 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.



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



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 parcelaires, 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	2022	🍷	24,00 €	2025-2030
CLOS DU MOULIN	2016	🍷	30,00 €	2022-2028
LES PENTES DU CLOS DE L'ÉCOTARD	2016	🍷	37,50 €	2024-2030

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

L'ÉCHELIER	2021	🍷	37,50 €	2025-2032
L'ÉCHELIER	2020	🍷	38,00 €	2025-2032
L'ÉCHELIER	2019	🍷	37,50 €	2021-2028
L'ÉCHELIER	2018	🍷	37,00 €	2020-2030
L'ÉCHELIER	2017	🍷	37,00 €	2021-2028
L'ÉCHELIER	2016	🍷	37,00 €	2022-2028
CLOS ROMANS	2022	🍷	47,00 €	2029-2041
CLOS ROMANS	2021	🍷	47,00 €	2028-2039
CLOS ROMANS	2020	🍷	47,50 €	2026-2035

Saumur-Champigny

TERRES CHAUDES	2017	🍷	19,50 €	2020-2028
LA MARGINALE	2020	🍷	27,00 €	2025-2035
LA MARGINALE	2017	🍷	26,50 €	2020-2030
LA MARGINALE	2015	🍷	25,50 €	2020-2028
LA MARGINALE	2013	🍷	23,50 €	2016-2028
FRANC DE PIED	2020	🍷	28,50 €	2026-2038
CLOS DE L'ÉCHELIER	2021	🍷	30,00 €	2026-2037
CLOS DE L'ÉCHELIER	2018	🍷	29,50 €	2024-2033
CLOS DE L'ÉCHELIER	2017	🍷	29,50 €	2021-2030
LES MÉMOIRES	2021	🍷	34,00 €	2030-2042

Carton plein !

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

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



© Paysage Pouilly-sur-Loire

Domaine Les Poëte (Centre Loire)

Avec 7 ha répartis sur 28 parcelles tenues comme autant de jardins, Guillaume Sorbe est un orfèvre hors pair. Sur ses deux appellations Quincy et Reuilly de la vallée du Cher, il cisèle des vins formidables, blancs (sauvignon) et rouges (pinot noir), des vins d'esthète tout à la fois savoureux et minéraux, gras et tendus. Son excellence est déjà reconnue : «Vigneron de l'année 2018» pour la Revue du Vin de France, et nommé dans le «Top 10» des meilleurs producteurs du guide Bettane&Desseauve 2019. Noté deux étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France « *Aucun vin du secteur n'atteint ce niveau de précision et d'étoffe [...] ses blancs s'inscrivent parmi les blancs les plus ambitieux de la Vallée de la Loire* ».

Millésime Bouteille TTC Apogée



Touraine
LE S DES POËTE 2023 🍷 17,00 € 2025-2030

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

Pouilly-Fumé 2023 🍷 27,00 € 2027-2035

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 2020 🍷 30,00 € 2025-2032
ARGOS 2019 🍷 28,50 € 2024-2030
ARGOS 2018 🍷 28,50 € 2022-2030

Sauvignon sur sol alluvionnaire à Quincy, vin tonique, frais et croquant. Argos 2020 est en **Offre Dégustation** en pages centrales de ce catalogue.

ORPHÉE 2020 🍷 31,00 € 2025-2035

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

TOISON D'OR 2020 🍷 31,00 € 2025-2035
TOISON D'OR 2019 🍷 31,00 € 2024-2032

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

Nous livrons sous huitaine dans la plupart des pays européens.

- 6 bouteilles à Bratislava (Slovaquie) : 61,00 € TTC
- 12 bouteilles à Bilbao (Espagne) : 96,00 € TTC
- 18 bouteilles à Brême (Allemagne) : 144,00 € TTC
- 24 bouteilles à Berne (Suisse) : 166,00 € HT

Les frais de port sont indiqués en dernière page de ce catalogue.



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

CONSTELLATION DU SCORPION

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

Sancerre rouge

LES GARENNES

LES VIGNES DE CHAVIGNOL

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



2022 🇪🇺 35,00 € 2027-2037

2020 🇪🇺 45,00 € 2025-2035

2022 🇪🇺 47,00 € 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

LE PARADIS

LE PAVÉ

Le Paradis, sur sol calcaire, affiche rondeur et suavité. **Le Pavé**, terroir de marnes, est leur cuvée d'exception, alliant profondeur et longueur en bouche dans un magnifique équilibre entre tension et richesse.

Sancerre rouge

SANCERRE BELLE DAME

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



2022 🇪🇺 42,50 € 2026-2036

2021 🇪🇺 61,00 € 2028-2040

2022 🇪🇺 51,00 € 2028-2038

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...



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

Domaine Alain Graillot

Considéré comme le «Maître des Crozes-Hermitage», le domaine Alain Graillot a depuis les années 80 grandement participé à la reconnaissance de l'appellation auparavant si décotée. Sur un terroir de graves alluviales (confluent de l'Isère et du Rhône), ce domaine produit depuis 40 ans des vins francs, juteux, élégants et surtout parfaitement digestes. Noté deux étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France.

Crozes-Hermitage blanc

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

Crozes-Hermitage rouge

LA GUIRAUDE

La Guiraud n'est pas une cuvée parcellaire mais une sélection des meilleures barriques à l'occasion d'un grand millésime. En 2023, elle a été coup de cœur de la Revue du Vin de France, notée 94/100 « *Admirable, avec du fond, de l'allonge et une grande expression juteuse* ».

Saint-Joseph rouge

Domaine Georges Vernay

Georges Vernay a ressuscité à lui seul l'appellation Condrieu qui ne comptait plus que 7 ha en 1960 (près de 200 ha aujourd'hui). Depuis 1997, sa fille Christine poursuit son œuvre pas à pas avec la conversion de l'ensemble du vignoble à la **bio**dynamie 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

LES TERRASSES DE L'EMPIRE

LES CHAILLÉES DE L'ENFER

LES CHAILLÉES DE L'ENFER

COTEAU DE VERNON

Saint-Joseph rouge

TERRES D'ENCRE

Côte-Rôtie rouge

BLONDE DU SEIGNEUR

MAISON ROUGE

Millésime Bouteille TTC Apogée

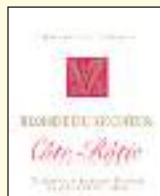


2024 🌿 27,50 € 2027-2034

2023 🌿 27,50 € 2027-2035

2023 🌿 43,00 € 2028-2040

2023 🌿 30,00 € 2028-2037



2024 🌿 59,00 € 2027-2034

2023 🌿 59,00 € 2025-2030

2024 🌿 81,50 € 2027-2037

2023 🌿 81,50 € 2026-2033

2022 🌿 120,00 € 2026-2038

2023 🌿 39,00 € 2025-2033

2023 🌿 64,00 € 2028-2038

2022 🌿 120,00 € 2030-2044

«Un bon vin, c'est comme un bon livre, on se régale de cépages...»



Domaine Graeme et Julie Bott

Graeme, néo-zélandais d'origine, et Julie ont fait leurs premières armes au domaine Ogier avant de créer en 2015 leur propre domaine, avec la volonté de produire des vins purs, précis et surtout harmonieux, en blanc comme en rouge. Que de chemins parcourus en une décennie puisque ce domaine compte aujourd'hui parmi les plus recherchés du Rhône septentrional. Promu deux étoiles dans le guide 2026 de la Revue du Vin de France (après avoir gagné sa première étoile dans le guide 2025).



Saint-Joseph blanc Collines Rhodaniennes blanc

KÂMAKA VIOGNIER DE SEYSSUEL

2024 30,00 € 2026-2030

Condrieu

L'ALEAU

2024 43,50 € 2026-2032

2024 46,50 € 2027-2034

2023 70,00 € 2028-2038

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

Saint-Joseph rouge Collines Rhodaniennes rouge

KÂMAKA SYRAH DE SEYSSUEL

2023 27,50 € 2027-2032

2022 43,50 € 2030-2040

Côte-Rôtie rouge

2022 73,00 € 2030-2043

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

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* ».

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.



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

Saint-Joseph blanc

VIEILLES VIGNES

Vignes de 30 à 40 ans, 85% roussanne et 15% marsanne. Fermenté et élevé 12 mois en fûts, ce Saint-Joseph est pour sûr un grand vin blanc du Rhône septentrional, dans sa jeunesse au niveau d'un Hermitage blanc par sa puissance aromatique et sa longueur en bouche.

Châteauneuf-du-Pape blanc

VIEILLES VIGNES

Assemblage de grenache (40%), roussanne (30%), clairette (20%) et bouboulenc (10%), ce Châteauneuf blanc joue pour l'instant la carte de la fraîcheur (13,5° d'alcool) et de la discrétion. Sur des arômes de pêche blanche et de fleur d'oranger, sa puissance naturelle s'exprimera pleinement dès 2026.

Condrieu blanc

100% viognier (âgés de 45 ans), sur les meilleurs terroirs de l'appellation dont le célèbre coteau de Vernon. Un Condrieu contenu, expressif, complexe et sans exubérance.

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.

..... RHÔNE SEPTENTRIONAL

Crozes-Hermitage rouge

VIEILLES VIGNES

Grâce à des vignes (syrah) de 60 ans, M. Tardieu produit un 'grand' Crozes-Hermitage. Partagé entre fruit et minéralité, dans un style rond et soyeux plus bourguignon que rhodanien, une parfaite introduction aux Hermitage.

Saint-Joseph rouge

VIEILLES 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.

Cornas rouge

CUVÉE CLASSIQUE

VIEILLES VIGNES

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, vinifiées 75% en grappes entières. Prévoir a minima une quinzaine d'années de vieillissement en cave.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2023	30,00 €	2026-2033
2023	38,00 €	2026-2035
2023	42,00 €	2026-2033
2023	59,50 €	2026-2036
2023	26,50 €	2027-2035
2023	32,00 €	2028-2038
2020	35,00 €	2027-2038
2019	54,50 €	2033-2050





RHÔNE SEPTENTRIONAL

Côte-Rôtie rouge

VIEILLES VIGNES
VIEILLES VIGNES

Un Côte-Rôtie corsé, droit, élané 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.

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.

Millésime Bouteille TTC Apogée

2023 77,00 € 2030-2040
2021 65,00 € 2032-2045

Hermitage rouge

2023 79,00 € 2028-2042
2022 76,00 € 2030-2042
2021 65,00 € 2030-2045

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).

2023 18,00 € 2026-2032

Rasteau rouge

VIEILLES VIGNES

Assemblage de 70% grenache âgés de 80 ans, 20% syrah (40 ans) et 10% de mourvèdre (40 ans), sur les coteaux argilo-calcaire de Rasteau, un vin charnu, généreux, typé Rhône sud.

2023 20,50 € 2026-2034

Gigondas rouge

VIEILLES VIGNES

Bâti comme un «petit» Châteauneuf-du-Pape, aussi velouté, aussi fruité mais à peine plus tendre. 70% grenache, 20% mourvèdre et 10% syrah, âgés de 40 à 60 ans minimum.

2023 32,50 € 2028-2040

Châteauneuf-du-Pape rouge

CUVÉE SPÉCIALE

CUVÉE SPÉCIALE

CUVÉE SPÉCIALE

VIEILLES VIGNES

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.

2023 58,00 € 2028-2040

2022 58,00 € 2030-2042

2021 46,50 € 2030-2040

2023 53,00 € 2030-2042

2021 46,50 € 2030-2042



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).

2023 26,00 € 2030-2042

Le Goût du Lieu

Saint-Joseph rouge

Depuis le millésime 2018, Michel et Bastien Tardieu isolent dès les vendanges toute cuvée aux caractéristiques hors norme, conjonction d'un terroir remarquable, de très vieilles vignes et d'un millésime idéal. Ces cuvées d'exception 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.

2020 76,00 € 2032-2045





© Château d'Ampuis
du Dom. Guigal

Domaine des Sénéchaux

Ce vieux domaine (14^{ème} siècle) de Châteauneuf-du-Pape a été acheté en 2006 par M. Cazes (Lynch-Bages, Haut-Bataille, 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 Châteauneuf rouge est épuré et soyeux, misant également plus sur la finesse et l'intensité aromatique que sur la puissance, dans le même esprit que Rayas.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2023

34,00 € 2025-2033

2021

34,00 € 2024-2033

2017

45,50 € 2024-2033

Domaine André Brunel

À l'écart des modes et des médias, la famille Brunel s'attache depuis le 17^{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 charpenté et terrien, 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

2024

35,50 € 2027-2035

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

Châteauneuf-du-Pape rouge

LES CAILLOUX

2021

34,00 € 2028-2040

CUVÉE CENTENAIRE

2019

108,50 € 2032-2042

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, jamais démonstratif mais impressionnant de juste et d'équilibre, c'est la plus abordable des cuvées d'exception de Châteauneuf (Rayas, Hommage de Beaucastel, Da Capo de Pegau...).





La France viticole ne se résume pas au quarté 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 la France.

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.

Riesling

ROSENBERG

CLOS SAND

STEINGRUBLER GRAND CRU

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

Gewurztraminer

ROSENBERG

HENGST GRAND CRU

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

Domaine Pignier (Jura)

Domaine aussi traditionnel (dans la famille Pignier depuis... 1794) qu'avant-gardiste (cultivé en **biodynamie** dès 1998). Son vignoble (14 ha sur la commune de Montaigu) s'étend sur des sols argilo-marno-calcaires, plantés en cépages rouges (principalement trousseau sinon poulard) 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

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 cu yée 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.

Millésime Bouteille TTC Apogée



2024		25,00 €	2026-2034
2024		36,00 €	2028-2038
2023		45,00 €	2030-2040

2022		23,00 €	2024-2030
2023		42,50 €	2028-2040



2022		31,50 €	2024-2032
2022		33,00 €	2025-2032
2019		45,00 €	2024-2035
2018		74,00 €	le clavelin 62 cl

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



© Château de Chambert à Cahors

Domaine Cosse Maisonneuve (Cahors)

Une nouvelle génération de vigneron 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

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

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2021 33,00 € 2026-2035

2020 34,00 € 2026-2036

2022 64,00 € 2027-2042

2021 57,50 € 2026-2040

2020 64,00 € 2028-2042

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

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



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

2024 21,00 € 2026-2032

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.

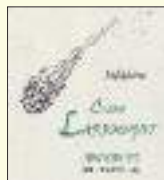
COMÈTE

2024 34,00 € 2028-2038

COMÈTE

2023 34,00 € 2026-2035

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.



Domaine d'Aupilhac (Languedoc)

Sylvain Fadat débute en exploitant les 5 hectares de vignes familiales avec les moyens du bord : vinifications en camion-citerne, élevages succincts, mise en bouteilles à la main... Convaincu du potentiel de l'appellation Montpeyrroux, il agrandit peu à peu son domaine, construit 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 2026 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

2024 24,00 € 2026-2030

LA BODA

2021 37,00 € 2024-2030

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

Montpeyrroux rouge

AUPLIHAC

2022 20,00 € 2025-2032

AUPLIHAC

2021 20,00 € 2025-2033

LES COCALIÈRES

2022 24,00 € 2025-2033

LA BODA

2020 35,00 € 2025-2035

LE CLOS

2021 48,00 € 2028-2042

Dense et suave, **Aupilhac** est l'archétype des vins du Languedoc avec ses arômes caressants de garrigue et d'épices. **Cocalières**, tout en longueur, montre une facette plus fraîche et racée, sur de subtiles notes fumées.

La Boda, reprenant la syrah de Cocalières et le mourvèdre d'Aupilhac, allie notes épicées et toucher de bouche velouté. **Le Clos**, vieilles vignes de carignan (40%), mourvèdre (40%) et syrah (20%) sur argiles, est leur grande cuvée de garde, fermentée en cuves bois puis élevée 30 mois en barriques.

Millésime Bouteille TTC Apogée





© Vignoble du Languedoc

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.

Terrasses du Larzac rouge

LE PAS DE D.

LES FRIEYS

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

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.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2022 🍷 25,00 € 2024-2028

2021 🍷 26,00 € 2026-2033

2021 🍷 43,00 € 2027-2038

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.



2023 🍷 19,50 € 2024-2030

2021 🍷 11,50 € 2024-2032

2022 🍷 21,00 € 2028-2032



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 implanter 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.

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.

Domaine Tempier (Provence)

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

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2022 🌿 26,00 € 2025-2035

2020 🌿 26,50 € 2028-2036

2023 🌿 20,00 € 2025-2028



2023 🍀 37,50 € 2030-2042

2022 🍀 37,50 € 2028-2042

2023 🍀 68,00 € 2031-2045

2023 🍀 68,00 € 2033-2050

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

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



Vieux pied de Sciaccarello

Millésime Bouteille TTC Apogée

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 **bio**dynamie 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
DIPLOMATE D'EMPIRE
GÉNÉRAL DE LA RÉVOLUTION

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

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



Vin de France rouge

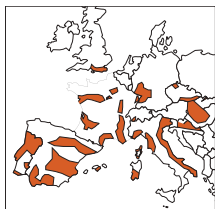
MONTE BIANCO
MINISTRE IMPÉRIAL

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 !

2023		56,00 €	2027-2038
2023		63,50 €	2029-2042



«Save water, drink wine»



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

ITALIE

Millésime Bouteille TTC Apogée

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.



© Famille Sottimano

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

2023	🍀	23,00 €	2026-2033
2018	🍀	56,00 €	2025-2035
2020	🍀	61,50 €	2027-2038
2018	🍀	56,00 €	2025-2035
2020	🍀	84,50 €	2030-2042

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.



Vietti (Piémont)

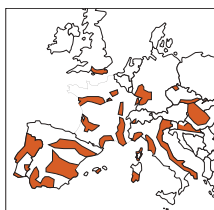
Avec Aldo Conterno, Angelo Gaja et Renato Ratti, la Cantina Vietti fait partie des domaines qui ont relancé le Barolo au début des années 1960, en pratiquant avant tout le monde la sélection parcellaire. Doté de moyens financiers accrus suite à son rachat par un américain en 2015, le domaine a acquis 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.



- Ravera (Barolo)
- Roche di Castiglione (Barolo)

2017	168,00 €	2030-2045
2017	170,50 €	2030-2045

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* ».



© Romano DAL FORNO

ITALIE

Le Chiusi 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

Ici, on n'élabore pas une ribambelle de cuvées mais seulement un **Rosso** et un **Brunello**. Vinous (Guido) a noté 92/100 le Rosso 2022 et 94/100 le Brunello 2020 « *Un vin au style gracieux et élégant, porté par une acidité vive, avec un voile subtil de tanins fins qui viennent magnifiquement encadrer l'expérience gustative* ».

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

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

Rancia, en **Gran Selezione** qui est l'appellation sommitale des Chianti Classico, est une sélection des plus vieilles vignes (minimum 25 ans), noté 95+/100 en 2021 « *Superbe* ».

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



2022	38,00 €	2026-2036
2020	33,50 €	2025-2033
2020	75,00 €	2028-2040



2022	🌿	22,50 €	2025-2032
2021	🌿	50,00 €	2025-2035

2018	🇪🇺	123,50 €	2026-2040
2016	🇪🇺	123,50 €	2022-2040





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.



Dócil Vinho Verde Dócil Vinho Verde

2025	10,50 €	2027-2033
2024	10,50 €	2026-2032

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



Vinhas Velhas Branco

2023	28,50 €	2026-2036
------	---------	-----------

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

Tinto

2022	17,00 €	2024-2029
------	---------	-----------

Vinhas Velhas

2022	25,00 €	2027-2037
------	---------	-----------

Vinhas Velhas

2021	24,50 €	2026-2034
------	---------	-----------

A Centenária

2022	58,50 €	2028-2040
------	---------	-----------

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

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.

Porto Vintage

2018	47,00 €	la demi-bout.
------	---------	---------------

Porto Vintage

2018	94,00 €	2032-2055
------	---------	-----------

Porto Vintage

2017	103,00 €	2030-2055
------	----------	-----------

Porto Vintage

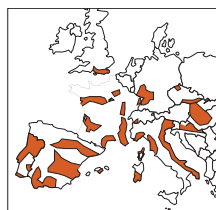
2016	97,00 €	2028-2058
------	---------	-----------

Porto Vintage

2011	123,00 €	2025-2050
------	----------	-----------

Le **Vintage classique** est leur grand Porto, assemblage des 3 quintas : Vargellas (pour l'élégance et la complexité), Terra Feita (pour la richesse et le volume) et Junco (pour sa puissance fruitée). 2018 est à ce jour le dernier millésime déclaré en 'vintage', en attendant le prochain (2023 ?). Pour mémoire, Taylor's n'a déclaré que 16 Vintages ces 50 dernières années.





© Paysage de la Rioja

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	17,50 €	2022-2028
2021	26,00 €	2023-2030
2021	29,00 €	2024-2032



Domingo de Pingus (Ribera del Duero)

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

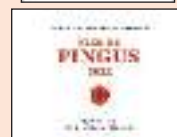


Peter Sisseck

PSI	2023	28,00 €	2026-2033
PSI	2022	30,00 €	2026-2032
Flor de Pingus	2023	94,00 €	2028-2042
Flor de Pingus	2022	104,50 €	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 Ribera 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 caïsses 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.






Millésime

Bouteille TTC

Apogée

ESPAGNE

Palacios Remondo (Rioja)

La Vendimia2023  11,00 € 2026-2032**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, cuvaision longue, élevage de 14 mois, non filtré.

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 la tête de cuvée **L'Ermita** est devenue à juste titre un vin de renommée mondiale, c'est l'harmonie de sa gamme, du plus grand au plus petit vin, qui est le fait le plus remarquable chez Álvaro Palacios.


Les Terrasses

Vieilles vignes orientées au nord, 50% grenache et 50% carignan, aux arômes de fruits mûrs (cerise noire), rond et suave, sans raideur tannique ni lourdeur.

2022  32,00 € 2025-2032


Gratallops Vi de Vila

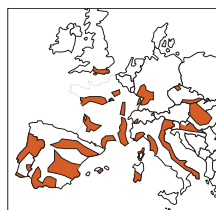
Gratallops est un des villages caractéristiques du Priorat. **Vi de Vila** (vin de village en catalan) provient de 5 parcelles, 80% grenache et 20% carignan, complexe, long, puissant et avec une belle minéralité lui donnant énergie et dynamisme.

2022  45,50 € 2026-2038

Finca Dofi

Finca Dofi est la cuvée de référence d'Álvaro Palacios. Vignoble de 10 ha, 85% grenache, 15% carignan, le vin le plus voluptueux de la gamme, profond, généreux et aux tanins parfaitement enrobés. Comme un Châteauneuf-du-Pape sensuel.

2022  77,00 € 2028-2044



© Château d'Aigle
en Vallée du Rhône suisse

Marie-Thérèse Chappaz (Valais)

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

Fendant La Liaudisaz Fendant Plamont Assemblage blanc

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

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

Millésime Bouteille TTC Apogée



2023 🍷	37,50 €	2025-2030
2023 🍷	44,50 €	2026-2035
2022 🍷	66,00 €	2025-2032



Dôle La Liaudisaz	2023 🍷	44,50 €	2027-2035
Dôle La Liaudisaz	2022 🍷	44,50 €	2025-2032
La Petite Grange	2022 🍷	54,00 €	2026-2034
Grain Pinot Les Esserts	2021 🍷	55,50 €	2026-2036
Grain Pinot Charrat	2022 🍷	68,00 €	2026-2035
Grain Pinot Charrat	2021 🍷	65,50 €	2026-2036
Grain Pinot Champ Dury	2018 🍷	66,00 €	2024-2035
Grain Pinot Chamoson	2022 🍷	65,50 €	2028-2038

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

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



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



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" Petite Arvine "De Seyes"

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

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



2021 🍷 45,00 € 2024-2032

2023 🍷 51,00 € 2026-2033

2022 🍷 55,00 € 2027-2035

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. Abrisé 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

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

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 !

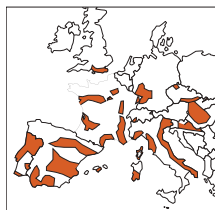
Spätburgunder = pinot noir

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 !



2019 🍷 21,50 € 2023-2030

2017 🍷 83,50 € 2024-2034



© Village de Cerdon

BUGEY CERDON

Domaine Bartucci

Méthode Ancestrale (7° alc.)

L'appellation d'origine Cerdon, dans les monts du Bugey à mi-chemin entre Genève et Lyon, est uniquement dédiée à la production de vins effervescents rosés, demi-secs, provenant des seuls cépages gamay (majoritaire) et pouslard. Selon la méthode dite « ancestrale », les vins sont mis en bouteille aux deux tiers de la fermentation alcoolique pour une prise de mousse lente jusqu'à ce que la fermentation s'arrête d'elle-même par saturation du gaz carbonique. D'où un faible degré alcoolique, toujours compris entre 7° et 9°, participant à la légèreté et à la délicatesse du Cerdon.

Bartucci, petit domaine de 2,2 ha, produit un Cerdon exemplaire magnifiquement fruité, un véritable jus de groseille-framboise pétillant, vif, croquant et rafraîchissant avec une pointe sucrée en finale. À apprécier à l'apéritif ou sur un plateau de fromage (morbier du Jura ou bleu de Gex pour rester dans la région), le Cerdon est par sa légèreté l'accompagnement idéal des desserts, d'autant plus s'ils sont à base de fruits rouges.

Millésime Bouteille TTC Apogée

-----  16,50 € 2026-2030





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, îles, DOM-TOM	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	156,00 € HT	186,00 € 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 octobre 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

