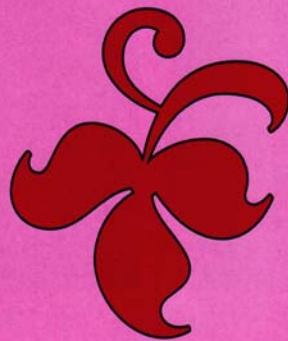


Le Point

Bordeaux

le millésime

2008



Le guide
de Jacques Dupont

En exclusivité, des prix primeurs garantis
par les propriétés :
255 vins à moins de 10 euros

Le Point n°1913 du 14 mai 2009 - Ne peut être vendu séparément

Bordeaux et bordeaux supérieurs

longueur et fraîcheur, tendu et fin. 4,90 €.
O = 2011 G = 5 ans

Labatut

15 - Prestige. Fraises au sucre, bouche ronde, souple, bien fruitée, un peu serrée en finale mais bon équilibre.
O = 2011 G = 7 ans

Lagnet

15,5 - Fruits rouges, bouche tendre, pas trop extraite, bien fruitée, tanins croquants en finale, vin élégant et séduisant.
O = 2011 G = 7 ans

Lajarre

13/13,5 - Eléonore. Nez fruité, bouche souple, un peu fluide, délicate, agréable, mais pas très dense. 4,50 €.
O = 2010 G = 5 ans

Lamothe-Vincent

13 - Héritage. Floral, gelée de cerise, bouche ronde, souple, bien fruitée, finale un peu vive mais bon ensemble.
O = 2011 G = 5 ans

Landereau

14 - Pas net, boudeur, belle matière onctueuse, le vin est un peu oxydé et fermé, mais avec une belle matière riche et onctueuse, pas mal d'alcool. 4,90 €.
O = 2011 G = 6 ans

Lascaux

15,5 - Fûts de chêne. Fruits rouges, framboise, bouche vive, tendue, bien fruitée, longue, bon élevage, frais, vif, élégant. 6,25 €.
O = 2012 G = 7 ans

De Launay

13,5/14 - Oxydé, bouche boisée, puissante, riche, un peu trop extraite, amertume en finale, un peu trop travaillé. On sent l'alcool. 7,50 €.
O = 2011 G = 5 ans

De Lisennes

14,5 - Prestige. Floral, bouche douce, un peu fluide, délicate, bien fruitée, élégante, pas trop extraite. 7 €.
O = 2011 G = 7 ans

Majoureaux

14,5/15 - Nez fruité, pêche de vigne, bouche souple, fraîcheur, bon fruit, souple, tanins de qualité. 4 €.
O = 2011 G = 6 ans

Marac

14,5 - Joli fruit, bouche tendre, élégante, bien fruitée; vin appétant, sans grande complexité mais gourmand. 5,05 €.
O = 2010 G = 6 ans

Montlau

13,5 - Nez alcool, fruits à l'eau-de-vie, bouche douce, ronde, pas très dense mais bien équilibrée, bon tanins, pas mal d'alcool. 6,80 €.
O = 2011 G = 5 ans

La Mothe-du-Barry

15,5 - Design. Framboise, vanille, bouche vive, joli fruit, net, tendu, élégant, frais, un peu serré en finale. Beau vin d'avenir. 4,30 €.
O = 2011 G = 7 ans

Moulin-de-Bel-Air

13 - Tradition. Réduit, bouche ronde, un peu fluide, bon fruit, vin équilibré. 4,20 €.
O = 2010 G = 5 ans

Mousseryon

15 - Joris. Bon végétal, cerise, bouche délicate, vive, tendue, bien fruitée, fraîche, joli fruit bien préservé, du croquant en finale. 6 €.
O = 2011 G = 6 ans

Moutte-Blanc

13 - Floral, boisé, un peu sec, bouche vive, parfumée, finale un peu asséchante,

bon fruit. 6,90 €.
O = 2011 G = 6 ans

Pénin

15 - Grande Sélection. Fruits au sucre, bouche douce, tanins soyeux, un peu de rudesse en finale mais très beau fruit; vin équilibré qui devrait grandir à l'élevage. 7,10 €.
O = 2012 G = 7 ans

Le Pin-Beausoleil

14 - Oxydé, bouche puissante, dense, du gras et de l'alcool, puissant, riche, un peu violent.
O = 2012 G = 6 ans

Prieuré-Marquet

16 - Joli nez boisé, cerise et vanille, bouche gazeuse, très fin, très joli fruit. L'échantillon est compliqué à cause de la présence de gaz. 6 €.
O = 2011 G = 7 ans

Recogne

14 - Fruits rouges, bouche ronde, fine, souple, un peu dure en finale mais bon fruit, bonne structure. Le boisé gêne un peu. 4,50 €.
O = 2011 G = 7 ans

Roc-Meynard

15,5 - Fruits noirs, sucrosité, bouche ronde, souple, tendue mais fine, longue, très beau fruit. 5 €.
O = 2011 G = 6 ans

Sainte-Barbe

13,5 - Fruits rouges, bouche boisé blond, douce, élégante, un vin flatteur, pas très concentré mais dans la séduction, bien travaillé, sans dureté. 6,50 €.
O = 2010 G = 6 ans

Le Secret de Lestrille

16,5 - Framboise, nez un peu saint-émilion, craie, bouche vive, fine, élégante, fraîche, longue, très tendue. 11,80 €.
O = 2012 G = 7 ans

De Seguin

14 - Cuvée Carl. Légère oxydation, bouche dense, moelleuse, ronde, gourmande mais un peu chaude en alcool. 12 €.
O = 2012 G = 7 ans

13,5 - Prestige. Oxydatif, bouche dense, serrée, astringente, puissante, tannique mais un peu dure - l'oxydation favorise cette dureté. 8,50 €.
O = 2011 G = 5 ans

Tayet

15 - Prestige. Nez pas très exprimé, bouche douce, fruité plus présent qu'au nez, délicat en bouche, soyeux, des allures margaliennes, bien fait. 8,50 €.
O = 2012 G = 8 ans

Tour de Gilet

13 - L'Expression du petit-verdot. Joli fruit, frais, bouche vive, tendue, manque un peu de maturité mais joli fruit. 6 €.
O = 2011 G = 6 ans

Des Valentons-Canteloup

15 - Excentrique. Fruits rouges, cerise, boisé, bouche enveloppante, bons tanins, long, frais assez classe. 9,57 €.
O = 2012 G = 7 ans

Valrose

16 - Nez fruits rouges, framboise, bouche très douce, fruité, petits tanins élégants, gazeux, pas trop extrait, très fin.
O = 2012 G = 6 ans

La Verrière

13,5 - Nez mentholé, fruits rouges, bouche boisée, pleine, vin dense, un peu massif, finale serrée. 4,70 €.
O = 2012 G = 6 ans

De la Vieille Chapelle

14 - Les Merlots de Baudet. Fruits rouges, bouche assez dense, un peu extraite, bien fruitée, un peu dure en finale. Assez concentré, un peu sec en finale: bon vin mais trop extrait. 5,50 €.
O = 2012 G = 6 ans

Lexique

Barrique Fût de 225 litres. La chauffe de la barrique pour cintrer les douelles (planches courbées servant à la fabrication des tonneaux) peut varier selon les tonneliers et selon la demande. Une chauffe douce et lente joue peu sur les arômes. À l'inverse, une chauffe forte donne des arômes de café, de cacao qui vont influencer sur le goût du vin. Une barrique dite d'un vin a déjà supporté l'élevage d'un millésime et marque moins le vin qu'une barrique neuve.

Botrytis C'est un champignon qui provoque la pourriture du raisin. Parfois une catastrophe (botrytis gris) quand il s'attaque aux raisins rouges, parfois précieuse (« Botrytis cinerea »), allié des grands vins liquoreux quand il concentre les baies. On parle alors de « pourriture noble ».

Cépage Sur la rive droite de la Garonne - pomerol, saint-émilion, côtes, fronsac -, le merlot est dominant, sauf exception. C'est un cépage précoce et très sucré. Le cabernet-sauvignon est prépondérant dans le Médoc, il donne moins de sucre et donc moins d'alcool, il mûrit également moins facilement. Le cabernet franc - cépage souvent d'appoint, sauf sur certains crus en saint-émilion et pomerol, où il détermine souvent la qualité de la vendange - est porteur de saveurs fruitées fraîches.

Chapeau Partie solide composée des pépins et des peaux (parfois de la rafle) qui se forme en haut de la cuve pendant la fermentation. Le pigeage consiste à casser ce chapeau pour remettre en suspension ces éléments et favoriser les échanges entre le jus et les peaux.

Concentrateur Par osmose inverse ou système d'en-

tropie, les concentrateurs ont pour fonction de soustraire de l'eau aux moûts. Ses partisans affirment qu'il est préférable de retirer de l'eau plutôt que d'ajouter du sucre. Le concentrateur mal utilisé peut aussi amplifier les mauvais goûts ou la verveur des tanins.

Couleur Au moment de la floraison, si le temps est trop froid ou pluvieux, la fécondation ne se fait pas, et les vignes auront peu ou pas de grappes.

Délestage À la différence d'un remontage (voir ce mot), on retire entièrement de la cuve la partie liquide, avant de la reverser sur le marc. Cela favorise l'extraction.

Densité à l'hectare C'est le nombre de pieds de vigne sur un hectare. Pour un même rendement, une vigne plantée à 3 000 pieds à l'hectare porte beaucoup plus de grappes (par pied) qu'une vigne plantée à 10 000. Le raisin sera donc