
Bordeaux primeur 2013

FRANCE - VIN DE DESSERT

BORDEAUX

CHÂTEAU CLIMENS 2013

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin issu de rendements réduits à 10 hL/ha est le premier château climens à être certifié biologique. Comme d'habitude, je dois deviner comment l'assemblage final se présentera, une devinette qui est de plus en plus facile maintenant que j'ai dégusté les différents lots individuels plusieurs années d'affilée. Clairement, les premiers tris révèlent un fruité de zeste d'agrumes, une vive acidité et un fort caractère botrytisé et les seconds tris, la structure et la personnalité propre à l'appellation Barsac et au Château Climens. J'ai noté une influence « maritime » dans les derniers tris effectués le 21 et le 23 octobre, mais aussi une légère atténuation. Tout cela mis ensemble, je m'attends à ce que ce château climens soit un peu plus léger, mais élastique avec des notes fruitées botrytisées plus présentes en finale. La qualité est certainement celle d'un très bon millésime et les lots les plus impressionnants formeront l'essentiel de l'assemblage final. Ce millésime sera sans doute un classique. Note - 94-96 (Neal Martin, erobertparker.com)

389593 (D) 375mL **46 \$**

CHÂTEAU COUTET 2013

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Nous avons ici un vin puissant, pourvu d'intenses notes d'abricot, de tangerine et d'ananas enveloppées dans des notes d'amande grillée, de sablé et de beurre doux. Il garde beaucoup en réserve, son côté sérieux ne s'étant pas encore manifesté entièrement. Note - 94-97 (James Molesworth, winespectator.com)

386664 (D) 375mL **33 \$**

CHÂTEAU COUTET 2013

AOC Sauternes-Barsac, 1er Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Coutet 2013 offre l'un des bouquets les plus complexes du millésime, avec des notes d'agrumes, de zeste de lime, de fleur d'oranger et de pêche à chair blanche qui sont merveilleusement soutenues par une minéralité envoûtante. La bouche est extrêmement bien équilibrée, très intense et linéaire du début à la fin, avec une merveilleuse tension en finale qui laisse percevoir un soupçon d'épices. Bref, tout ce qu'on attendrait d'un excellent Château Coutet. Note - 93-95 (Neal Martin, erobertparker.com, avril 2014)

453043 (D) 750mL **69 \$**

CHÂTEAU DE FARGUES 2013

AOC Sauternes

NOTE DE DÉGUSTATION : Très épicé, il s'ouvre avec d'abondantes notes de pêche séchée, de mangue et d'abricot, supportées par des saveurs affirmées de gingembre et d'amande grillée. La finale très onctueuse est rehaussée de nombreuses couches de saveur. Un vin qui sera profond, sérieux et ample. Note - 94-97 (James Molesworth, winespectator.com, internet seulement, 2014)

453712 (D) 750mL **359 \$**

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU 2013

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Les raisins dont est tiré le Château de Rayne Vigneau 2013 ont été récoltés entre le 21 septembre et le 30 octobre, à quatre reprises. Ils proviennent de 28 parcelles. Le chêne neuf représente 40 % des fûts de l'élevage. Le chêne est toujours assez évident au nez, quoique le fruité miellé soit nettement suffisant pour le supporter. En s'oxygénant, le vin révèle de séduisants, mais subtils arômes d'amande et d'épices. La bouche est bien équilibrée et offre de fringantes notes miellées à l'attaque. C'est un vin déjà très cohésif, qui présente une belle délimitation et une finale très posée, avec une persistante note salée en arrière-goût. Nous avons ici un classique Rayne Vigneau qui devrait donner beaucoup de plaisir une fois mis en bouteille. Note - 92-94 (Neal Martin, erobertparker.com)

389395 (D) 375mL **32 \$**

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU 2013

AOC Sauternes, 1er Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Les raisins dont est tiré le Château de Rayne Vigneau 2013 ont été récoltés entre le 21 septembre et le 30 octobre, à quatre reprises. Ils proviennent de 28 parcelles. Le chêne neuf représente 40 % des fûts de l'élevage. Le chêne est toujours assez évident au nez, quoique le fruité miellé soit nettement suffisant pour le supporter. En s'oxygénant, le vin révèle de séduisants, mais subtils arômes d'amande et d'épices. La bouche est bien équilibrée et offre de fringantes notes miellées à l'attaque. C'est un vin déjà très cohésif, qui présente une belle définition et une finale très posée, avec une persistante note salée en arrière-goût. Nous avons ici un classique Rayne Vigneau qui devrait donner beaucoup de plaisir une fois mis en bouteille. Note - 92-94 (Neal Martin, erobertparker.com, avril 2014)

454413 (D) 750mL **79 \$**

CHÂTEAU DOISY DAËNE 2013

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Malgré son état brut juvénile, ce vin est déjà remarquable et livre de magnifiques notes de purée de pommes jonagold, de melon, d'ananas et de gingembre blanc, toutes fusionnées et supportées par une longue finale qui ruisselle de notes d'amande, de chèvrefeuille et de fleur d'oranger. Note - 93-96 (James Molesworth, winespectator.com)

389627 (D) 375mL **32 \$**

CHÂTEAU DOISY DAËNE 2013

AOC Barsac, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Bien qu'il soit très jeune, ce vin est déjà renversant, avec de splendides notes de pomme Jonagold en crème, de melon, d'ananas et de gingembre blanc, étayées par une longue finale qui regorge de nuances d'amande, de chèvrefeuille et de fleur d'oranger. Note - 93-96 (James Molesworth, winespectator.com, internet seulement, 2014)

453696 (D) 750mL **79 \$**

CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES 2013

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Élaboré dans un style juteux, onctueux et rond, avec beaucoup de notes de crème à l'orange, d'amande, de bruyère et de gingembre soutenues par des notes de noisette et de tangerine. Longue et puissante, la finale devrait se déployer joliment bien. Note - 92-95 (James Molesworth, winespectator.com)

386946 (D) 375mL **25 \$**

CHÂTEAU GUIRAUD 2013

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Il est déjà presque formé, avec des saveurs de crème au gingembre, de noisette grillée, de crème à l'orange, de flan, d'abricot et de pêche glacée qui créent une magnifique sensation en bouche. C'est un vin long et raffiné, malgré la très grande puissance qu'il garde en réserve. Splendide aujourd'hui. Note - 94-97 (James Molesworth, winespectator.com)

389551 (D) 375mL **35 \$**

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY 2013

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Bourré de denses et crémeuses saveurs étagées évoquant la poire glacée, la figue verte, la marmelade et la crème aux amandes. Malgré son poids, ce vin nous invite encore et encore grâce à son acidité bien intégrée. Un vin impressionnant et d'une grande longueur. Il semble être un début prometteur pour son nouveau propriétaire (Silvio Denz). Note - 94-97 (James Molesworth, winespectator.com)

386870 (D) 375mL **43 \$**

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY 2013

AOC Sauternes, 1er Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Bourré de denses et crémeuses saveurs étagées évoquant la poire glacée, la figue verte, la marmelade et la crème aux amandes. Malgré son poids, ce vin nous invite encore et encore grâce à son acidité bien intégrée. Un vin impressionnant et d'une grande longueur. Il semble être un début prometteur pour son nouveau propriétaire (Silvio Denz). Note - 94-97 (James Molesworth, winespectator.com, internet seulement, 2014)

454157 (D) 750mL **89 \$**

CHÂTEAU RIEUSSEC 2013

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le grand vin du Château Rieussec est issu d'un assemblage de 95,5 % de sémillon et de 4,5 % de sauvignon blanc. Les raisins ont été récoltés entre le 26 septembre et le 31 octobre, à quatre reprises dans tout le vignoble (bien que certaines parcelles aient nécessité plus de quatre passages). Le nez (un peu fermé en ce moment) exhale un délicat parfum de miel enrobé d'un soupçon de marmelade. La bouche est très bien équilibrée, très tendue et très ciblée, avec une superbe minéralité vers la fin légèrement visqueuse. Un vin de grande classe. Un joli Rieussec en train de se créer. Note - 94-96 (Neal Martin, erobertparker.com)

389650 (D) 375mL **57 \$**

CHÂTEAU SIGALAS RABAUD 2013

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Très éclatant et avenant, avec une palette de notes d'amande verte, de poire glacée, de purée de pommes jaunes et d'abricot qui se déploient déjà très bien. La finale est empreinte de toutes petites notes de gingembre, de pêche cuite au four et de goyave. Note - 90-93 (James Molesworth, winespectator.com)

389833 (D) 375mL **35 \$**

CHÂTEAU SUDIRAUT 2013

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Bien affirmé, avec des notes d'abricot, de gingembre, de pacane, de cobbler à la pêche et de purée de pommes, entrelacées de notes de cannelle et de noisette rôtie. Ce vin promet d'être large et puissant. Note - 92-95 (James Molesworth, winespectator.com)

386839 (D) 375mL **55 \$**

CLOS HAUT-PEYRAGUEY 2013

AOC Sauternes, 1er Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Faisant maintenant partie du groupe de Bernard Magrez, le Clos Haut-Peyraguey affiche une robe légèrement plus profonde que ses pairs. Il offre un bouquet doux légèrement noiseté et fumé qui se déploie admirablement dans le verre. Visqueuse à l'attaque, la bouche lève le voile sur des notes de fruits miellés. Le vin est très botrytisé, avec une acidité appréciable et une finale concentrée qui évoque un Château Climens. Un vin très raffiné qui pourrait mériter une meilleure note une fois embouteillé. Note - 91-93 (Neal Martin, erobertparker.com, avril 2014)

456335 (D) 375mL **38 \$**

CLOS HAUT-PEYRAGUEY 2013

AOC Sauternes, 1er Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Faisant maintenant partie du groupe de Bernard Magrez, le Clos Haut-Peyraguey affiche une robe légèrement plus profonde que ses pairs. Il offre un bouquet doux légèrement noiseté et fumé qui se déploie admirablement dans le verre. Visqueuse à l'attaque, la bouche lève le voile sur des notes de fruits miellés. Le vin est très botrytisé, avec une acidité appréciable et une finale concentrée qui évoque un Château Climens. Un vin très raffiné qui pourrait mériter une meilleure note une fois embouteillé. Note - 91-93 (Neal Martin, erobertparker.com, avril 2014)

453050 (D) 750mL **75 \$**

FRANCE - VIN BLANC

BORDEAUX

AILE D'ARGENT 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin offre de splendides notes de crème au citron, de meringue et de sablé, tapissées d'un soupçon de camomille et qui se poursuivent jusqu'à la finale accentuée de beurre salé. Il présente une combinaison de tension et de richesse. Sa pureté et sa fraîcheur se sont améliorées lors des derniers millésimes. Issu d'un assemblage de sauvignon blanc et de sémillon. Non dégusté à l'aveugle. Note - 90-93 (James Molesworth, winespectator.com)

389429 (TS) 750mL **120 \$**

BLANC DE LYNCH-BAGES 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Nous avons ici un assemblage de sauvignon blanc (54 %), de sémillon (28 %) et de muscadelle (18 %), le chêne neuf représentant 50 % des fûts de l'élevage. Très aromatique et bien défini, le bouquet livre des parfums de peau de pomme et d'abricot séché accompagnés d'un soupçon de pêche blanche. La bouche est harmonieuse, avec une fine acidité et un boisé bien intégré, qui lâche l'accélérateur vers la finale. Dégusté en avril 2014. Note - 89-91 (Neal Martin, erobertparker.com)

386953 (TS) 750mL **59 \$**

CHÂTEAU CARBONNIEUX BLANC 2013

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Carbonnieux Blanc 2013 révèle un très charmant bouquet d'agrumes (citron) et de fleur de limettier d'abord, suivi de délicates notes de pêche. La bouche nette, fraîche, énergique et profonde est relevée en finale d'un soupçon de sorbet au citron. Ce vin très posé et animé sera un trésor à découvrir une fois qu'il sera mis en bouteille. Dégusté en mars 2014. Note - 91-93 (Neal Martin, erobertparker.com)

388124 (TS) 750mL **49 \$**

CHATEAU COS D'ESTOURNEL BLANC 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Cos d'Estournel blanc est issu d'un assemblage de sauvignon blanc (76 %) et de sémillon (24 %). Il a été élevé dans seulement 7 % de fûts de chêne neufs. Il exhale un bouquet d'écorce d'agrumes et de pamplemousse dénué de complexité. Sa bouche est harmonieuse, avec une belle tension et une belle acidité. Pour ce qui est de la fraîcheur et de la vitalité, c'est un des meilleurs Cos d'Estournel blancs que j'aie goûtés. Serait-ce le meilleur blanc du domaine? Dégusté en avril 2014. Note - 90-92 (Neal Martin, erobertparker.com)

386656 (TS) 750mL **109 \$**

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE BLANC 2013

AOC Graves

(Sans objet)

453019 (TS) 750mL **27 \$**

CHÂTEAU DE FIEUZAL BLANC 2013

AOC Pessac-Léognan

NOTE DE DÉGUSTATION : Le 2013 est probablement le meilleur Château de Fieuzal Blanc depuis le merveilleux 1985. Vêtu de jaune paille pâle aux nuances vertes, il déploie un bouquet stupéfiant d'huile de tangerine, de marmelade à l'orange, d'agrumes et de chèvrefeuille. Étonnamment étoffé, riche, exubérant et éclatant, ce graves blanc remarquable gardera la forme pendant 20 ans ou plus. Période de consommation : 2014 à 2034. Note - 94-96 (Robert Parker fils, erobertparker.com, août 2014)

453738 (TS) 750mL **79 \$**

CHÂTEAU HAUT-BERGEY BLANC 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce blanc massif exhibe des notes de melon miellé, un soupçon de zeste d'orange au Grand Marnier et de délicates nuances de chêne dans une bouche mi-corsée remarquablement concentrée. Méconnu des oenophiles, ce vin blanc sec très bien fait devrait tenir la route pendant 10 ans ou plus. Note - 89-91 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

388942 (TS) 750mL **49 \$**

CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC 2013

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Les arômes de peau de poire, de chèvrefeuille, de camomille et de verveine sont déjà bien définis. La bouche présente un cœur presque crémeux de pêche blanche, de gâteau mousseline au citron et de noix de macadamia. Dévoile une profondeur et une richesse remarquables, avec des accents de paille et de brioche qui aident la finale à se déployer admirablement. Un vin superbe - peut-être même le vin du millésime. Assemblage de sauvignon blanc et de sémillon. Non dégusté à l'aveugle (mars 2014). Note - 95-98 (James Molesworth, winespectator.com)

389783 (TS) 750mL **1 449 \$**

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE BLANC 2013

AOC Pessac-Léognan

NOTE DE DÉGUSTATION : Des notes fraîches et vives de lime, d'huile d'agrumes et de melon se manifestent dans ce vin blanc mi-corsé, merveilleusement riche, concentré et remarquablement pourvu. À boire au cours des dix prochaines années ou même plus. Note - 89-91 (Robert Parker fils, erobertparker.com, août 2014)

453936 (TS) 750mL **52 \$**

CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION BLANC 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : De superbes notes de pêche blanche, de jicama et de verveine avancent en douceur, avec un côté racé qui prend de l'ampleur et mène à une finale très éclatante et d'une belle pureté, qui est animée et énergique, avec une vraie belle longueur et une minéralité appétissante. Bel arrière-plan pierreux. Assemblage de sémillon et de sauvignon blanc. Non dégusté à l'aveugle (mars 2014). Note - 93-96 (James Molesworth, winespectator.com)

387688 (TS) 750mL **1 115 \$**

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2013

AOC Pessac-Léognan

NOTE DE DÉGUSTATION : (92-94) Échantillon tiré du fût. Ce vin serré et minéral est fortement herbacé. Il est tendu, nerveux et très frais, avec une merveilleuse richesse sous-jacente. Il requiert un séjour en cave. Note - 93 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2 avril 2014)

454215 (TS) 750mL **75 \$**

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2013

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé de Graves

NOTE DE DÉGUSTATION : (92-94) Échantillon tiré du fût. Ce vin complexe, riche et très texturé révèle des saveurs de fruits mûrs et une acidité équilibrée. Un soupçon de gingembre lui donne encore plus de complexité. Note - 93 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2 avril 2014)

454249 (TS) 750mL **59 \$**

CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE BLANC 2013

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé de Graves

NOTE DE DÉGUSTATION : Provenant du vignoble de raisin blanc de 17,5 acres du Château Malartic, cet assemblage comprenant 90 % de sauvignon blanc et 10 % de sémillon affiche un taux d'alcool naturel de 13,5 %. Il révèle d'abondantes notes de figue fraîche, de chèvrefeuille et de fleur d'oranger dans une bouche dense, concentrée et riche. Avec sa merveilleuse acidité et son délicieux parfum, ce vin est indéniablement l'un des meilleurs bordeaux blancs de 2013. À boire au cours des 10 à 15 prochaines années. Note - 92-94 (Robert Parker fils, erobertparker.com, août 2014)

454298 (TS) 750mL **105 \$**

CHÂTEAU OLIVIER BLANC 2013

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé de Graves

NOTE DE DÉGUSTATION : Il exhibe manifestement des caractéristiques du sauvignon blanc, notamment des notes de pamplemousse tranché, de pomme verte et de fenouil. Bouche dense et acidité vive. Robe blanc vif. Excellent potentiel. Note - 93-94 (James Suckling, jamesuckling.com, 9 avril 2014)

454348 (TS) 750mL **59 \$**

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT BLANC 2013

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Pape Clément Blanc 2013 est un grand cru blanc prodigieusement concentré qui exhibe des notes de zeste d'orange, de groseille blanche, de fleurs, de mangue exotique et de melon. Mi-corsé à corsé en bouche, il est merveilleusement profond et frais, et devrait demeurer délicieux pendant 10 à 20 ans. Il est en lice pour le titre de vin blanc du millésime à Bordeaux. Note - 94-96 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

388744 (TS) 750mL **209 \$**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITE BLANC 2013

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Une note de talc laisse vite la place à des saveurs de paille, de verveine et de sablé, accompagnées de noix de macadamia, de crème au citron et de brioche. Richement étagé et doté d'une palette impressionnante, ce vin réalisé dans un style flatteur s'appuie sur une acidité bien intégrée. Un blanc magnifique en puissance. Note - 94-97 (James Molesworth, winespectator.com)

389106 (TS) 750mL **129 \$**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2013

AOC Pessac-Léognan

NOTE DE DÉGUSTATION : Pourquoi boire du Silex de Didier Dagueneau? Ce vin est vraiment exceptionnel, d'une densité et d'une puissance incroyables. Corsé, sec et minéral, avec des notes de zeste de citron, il est d'une longueur et d'une beauté fabuleuses. Un 2013 à essayer. Assemblage comprenant 90 % de sauvignon blanc, 5 % de sauvignon gris et 5 % de sémillon. Note - 95-96 (James Suckling, jamesuckling.com, 9 avril 2014)

454421 (TS) 750mL **159 \$**

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2013

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Marie de hautes notes de thym, de camomille et de quinine avec des saveurs plus riches évoquant la pêche, le sablé et la meringue. La longue finale rassemble tous les éléments. Devrait devenir une beauté. Note - 92-95 (James Molesworth, winespectator.com)

388801 (TS) 750mL **129 \$**

LA CLARTÉ DE HAUT BRION BLANC 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Issu d'un domaine appartenant aux propriétaires du Château Haut-Brion et du Château La Mission Haut-Brion, cet assemblage attrayant comprend 61 % de sémillon et 39 % de sauvignon blanc. Il offre de délicates notes d'ananas, d'agrumes caramélisés, de chèvrefeuille et de pamplemousse. Mi-corsé, mûr et concentré avec une bonne acidité, le vin est charnu en bouche et culmine dans une longue finale. Il devrait être délicieux pendant 10 ans ou plus. Note - 90-92 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

389445 (TS) 750mL **145 \$**

PAVILLON BLANC 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Des notes vives, tonifiantes et appétissantes de verveine, de thym et d'asperge blanche se mêlent à des nuances de mâche et de ciboulette qui persistent jusqu'à la finale, avec une ombre de sel gris. Pas le coup de pointe du 2011, mais proche. Non dégusté à l'aveugle (mars 2014). Note - 92-95 (James Molesworth, winespectator.com)

387662 (TS) 750mL **225 \$**

FRANCE - VIN ROUGE

BORDEAUX

BORDEAUX COLLECTION 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : La collection de bordeaux de cette année renferme huit vins : un Château Lafite Rothschild (DEC : 94), un Château Mouton Rothschild (DEC : 94), un Château Margaux (DEC : 94), un Château Haut-Brion (DEC : 94), un Château La Mission Haut-Brion (DEC : 92), un Château Cheval Blanc (DEC : 92), un Pétrus (DEC : 92) et un rare Château d'Yquem (DEC : 95).

389965 (TS) 6000m **5 500 \$**

CARRUADES DE LAFITE 2013

Second vin de Ch. Lafite Rothschild

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouqueté, avec à l'avant-plan des notes de thé noir suivies d'une bouche racée et bien ciselée qui évoque la groseille rouge et la cerise noire. La finale aux lignes pures est empreinte de notes de tabac et présente un agréable côté racé. C'est un vin qui n'est pas dense, mais plutôt équilibré et bien défini. L'assemblage est composé de cabernet sauvignon, de merlot, de cabernet franc et de petit verdot. N'a pas été dégusté à l'aveugle. Note - 88-91 (James Molesworth, winespectator.com)

389510 (TS) 750mL **225 \$**

CHAPELLE D'AUSONE 2013

Grand Cru, Second vin de Ch. Ausone

NOTE DE DÉGUSTATION : Même le second vin du Château Ausone s'avère surprenant, malgré un millésime médiocre à Bordeaux. Mûr et attrayant, le Chapelle d'Ausone 2013 offre des soupçons de violette et de pierre écrasée dans une bouche mi-corsée tendre, riche et soyeuse qui est gorgée de saveurs de fruits. Ce saint-émilion réussi a le potentiel de devenir tout à fait spectaculaire. Il devrait être délicieux pendant 10 à 15 ans. Note - 88-91 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

388116 (TS) 750mL **215 \$**

CHÂTEAU ANGÉLUS 2013

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le grand vin du domaine, dont le cabernet franc (38 % de l'assemblage) provient uniquement de vieilles vignes cette année, offre un bouquet conservateur, sans l'excitation et les surprises du 2009 ou du 2010. Il semble en outre linéaire et excessivement rigide. Ce qui n'est pas nécessairement mauvais, car il est bien ciblé et bien maîtrisé. La bouche, moyennement corsée, présente une bonne acidité et une tension et un axe impressionnants, avec un agréable sens de l'harmonie vers la finale. Bien qu'il ne soit pas flamboyant, cet Angéus est tout de même un fin saint-émilion qu'on pourra boire avec plaisir au cours des 10 prochaines années. Dégusté en avril 2014. Note - 90-92 (Neal Martin, erobertparker.com)

389882 (TS) 750mL **379 \$**

CHÂTEAU ANGLUDET 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : D'un beau rouge profond et d'un bon degré de maturité pour un 2013. De la profondeur et de la persistance pour le mi-parcours. À boire entre 2017 et 2025. Note - 87 (Steven Spurrier, decanter.com)

389122 (TS) 750mL **35 \$**

CHÂTEAU AUSONE 2013

1er Grand Cru Classé (A)

NOTE DE DÉGUSTATION : Une fois de plus, le Château Ausone sera probablement déclaré vin du millésime. Comme la récolte ne représentait que la moitié de la normale, on n'a produit que 9 000 bouteilles en 2013. Malgré cela, le propriétaire Alain Vauthier et sa fille ont clairement démontré qu'il est possible de produire d'excellents vins, même en présence des pires conditions des 20 dernières années à Bordeaux. Les vignes n'ont produit que 22 hectolitres par hectare et l'assemblage final comprenait 55 % de cabernet franc et 45 % de merlot. Des arômes envoûtants de pierre mouillée, de fleurs printanières, de fruits bleus et noirs et de tapis forestier mènent à une bouche mi-corsée incroyablement dense, attrayante, texturée et concentrée qui révèle des tanins doux et une profondeur inusitée pour un tel millésime. Ce vin démontre avec brio que la vinification soignée peut donner d'excellents résultats dans des conditions extrêmement difficiles. Contrairement aux Château Ausone des dernières années, celui-ci devrait être prêt à boire dans 5 ou 6 ans et durer tout de même de 25 à 30 ans. Note - 93-95 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

388082 (TS) 750mL **799 \$**

CHÂTEAU BARDE-HAUT 2013

Grand Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Barde-Haut est constitué de 90 % de merlot et de 10 % de cabernet franc (les vignes de celui-ci étant replantées en ce moment). Il exhale un bouquet pur et franc, avec un fruité très bien défini qui laisse percevoir des notes de fruits noirs et de matières minérales. La bouche, moyennement corsée, présente des tanins mûrs et tendres. La finale dévoile une belle structure sur laquelle sont brodées des notes de pastille au bleuets et au cassis. Sans doute le meilleur vin qui aurait pu être élaboré pendant la saison viticole. Dégusté en avril 2014. Note - 90-92 (Neal Martin, erobertparker.com)

388975 (TS) 750mL **40 \$**

CHÂTEAU BEAUMONT 2013

AOC Haut-Médoc

(Sans objet)

452821 (TS) 750mL **25 \$**

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : J'ai goûté ce vin à trois reprises, et lui ai toujours accordé la même note. L'assemblage final comprend 88 % de merlot et 12 % de cabernet franc. Situé sur les pentes méridionales de Saint-Émilion, cet excellent terroir de plus de 19 acres, composé de calcaire pur avec un peu d'argile, est exploité de main de maître depuis 10 ans ou plus. Les 2009 et 2010 sont des légendes qui demeurent difficiles à trouver. On a utilisé 57 % de la récolte pour élaborer ce 2013, qui affiche un taux d'alcool naturel de 14,3 %. Il est indéniable que même dans un millésime très difficile, ce terroir peut produire du raisin très mûr. Le rendement était d'à peine 13 hectolitres par hectare. Vêtu de rubis-pourpre opaque, le vin fait jaillir du verre un nez massif de craie broyée, de réglisse, de liqueur de bleuets et de graphite, avec un soupçon de truffe et de camphre. Mi-corsé en bouche, il n'est pas aussi profond, puissant et ample que les 2009 et 2010, mais il demeure un bijou. Un vin élégant qui devrait être délicieux dans 3 ou 4 ans, et qui pourrait se bonifier pendant plus de 15 ans. Note - 90-92 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

389791 (TS) 750mL **70 \$**

CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE 2013

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : La densité est impressionnante pour le millésime. Les notes de groseille rouge, de prune et de cerise noire sont très bien définies et se déploient en bouche avec une éclatante minéralité crayeuse jusqu'à la longue finale florale. Beaucoup d'énergie pour le millésime. Non dégusté à l'aveugle (mars 2014). Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

387720 (TS) 750mL **135 \$**

CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2013

AOC Saint-Julien, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : (90-92) Échantillon tiré du fût. Un vin riche à la texture moelleuse qui dévoile des nuances de fruits noirs mûrs et de vanille. Les tanins sont fermes, sans toutefois compromettre le style fruité de la bouche. Note - 91 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 4 avril 2014)

452839 (TS) 750mL **145 \$**

CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU 2013

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Vêtu de rubis-pourpre dense, le Château Branaire-Ducru 2013 dévoile un nez floral relevé de bleuet et de framboise dont les nuances tendent davantage vers les fruits bleus et rouges, une caractéristique d'un millésime plutôt frais. En bouche, le vin est mi-corsé et pur, avec des tanins doux, une texture impressionnante et une longueur appréciable. Il devrait être délicieux pendant 10 à 12 ans. Note - 90-92 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

388074 (TS) 750mL **63 \$**

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2013

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Bonne couleur jeune. Parfum de Margaux. Floral, élégant et harmonieux dans le style discret du Brane. À boire entre 2017 et 2027. Note - 90 (Steven Spurrier, decanter.com)

388132 (TS) 750mL **66 \$**

CHÂTEAU CALON SÉGUR 2013

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Calon-Ségur 2013 est de toute évidence l'une des vedettes du millésime. Le merlot a été vendangé au début d'octobre, et le cabernet sauvignon, durant la deuxième semaine d'octobre. Il faudrait que je vérifie mes notes des 3 ou 4 dernières années pour confirmer, mais je ne me souviens pas avoir vu un Château Calon-Ségur qui comprenait tant de cabernet sauvignon. Le merlot a toujours été le principal cépage de l'assemblage final de ce célèbre bordeaux. Vêtu de pourpre opaque, il déploie un nez glorieux d'encens, de crème de cassis et de réglisse avec un soupçon de graphite. En bouche, le Château Calon-Ségur 2013 est corsé, opulent, charnu et étonnamment profond et dense, surtout pour un vin de ce millésime. Il est vraiment très riche et consistant pour un 2013. Les tanins sont cependant doux, et le vin devrait être relativement approchable après 2 ou 3 ans en bouteille. Avec son excellent terroir au potentiel de premier cru, ce domaine est en plein essor, et il ne fait aucun doute que les oenophiles avertis prendront le temps de découvrir le Château Calon-Ségur 2013, ainsi que ceux des millésimes à venir. Note - 92-94 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

386581 (TS) 750mL **89 \$**

CHÂTEAU CANON 2013

AOC Saint-Émilion, 1er Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : (91-93) Échantillon tiré du fût. Le vin est soutenu par des tanins secs, mais le fruité est assez étoffé pour équilibrer le tout. Les notes de peau de prune et de petits fruits se marient bien à la structure ferme. Note - 92 (Roger Voss, *Wine Enthusiast*, avril 2014)

452847 (TS) 750mL **99 \$**

CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE 2013

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Juteux et fringant, avec un magnifique fruité évoquant la framboise et la mûre de Boysen qu'on n'attendait pas du millésime. La finale est tapissée de notes d'épices grillées, de réglisse rouge et d'encens. Note - 89-92 (James Molesworth, winespectator.com)

388058 (TS) 750mL **90 \$**

CHÂTEAU CANTEMERLE 2013

AOC Haut-Médoc, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Notes de cerise noire, bouche savoureuse et structurée. Amplement mûr, mais plutôt ferme et rigide pour l'instant. Un claret classique au style très agréable. Note - 16.5+ (Richard Hemming, MW, jancisrobinson.com, 2 avril 2014)

452912 (TS) 750mL **55 \$**

CHÂTEAU CANTENAC BROWN 2013

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Vêtu de rubis-pourpre opaque, ce 2013 particulièrement réussi représente 40 % de la production, et l'assemblage final comprend 68 % de cabernet sauvignon et 32 % de merlot. Pour le millésime 2013, ce vin de carrure relativement imposante révèle d'attrayantes saveurs de fruits noirs entrelacées de réglisse et de tapis forestier. De bonne allonge, il est à la fois substantiel et intense en raison de la sélection très stricte du raisin et des savantes techniques de vendange et de vinification utilisées au domaine. Il se pourrait qu'il requière plusieurs années en bouteille, mais il devrait durer de 10 à 15 ans ou plus. Note - 88-90+ (Robert Parker fils, robertparker.com)

388165 (TS) 750mL **59 \$**

CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2013

1er Grand Cru Classé (A)

NOTE DE DÉGUSTATION : Un splendide mélange de cassis et de petits fruits rouges, qui présente des notes bien ciblées de groseille rouge, de bergamote et de cerise noire. Un pincement de bois de prosopis, empreint d'une note de thé noir, plane en fin de bouche. Le vin s'ouvre petit à petit en s'oxygénant. Assemblage de cabernet franc et de merlot. Non dégusté à l'aveugle (mars 2014). Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

389148 (TS) 750mL **689 \$**

CHÂTEAU CITRAN 2013

AOC Haut-Médoc

NOTE DE DÉGUSTATION : (90-92) Échantillon tiré du fût. Bien que les tanins soient d'abord rudes, un éclat de fruits noirs mûrs vient équilibrer le tout. Note - 91 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 4 avril 2014)

453027 (TS) 750mL **29 \$**

CHÂTEAU CLERC MILON 2013

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Une petite note grillée repose pour l'instant sur les saveurs de prune et de raisin de Corinthe. La finale un brin tendue est garnie de tonalités d'aulne et de genièvre. Le vin semble aujourd'hui assez serré et peu développé, avec un côté rappelant la peau de prune qui se poursuit en fin de bouche. Montre de l'étoffe pour son millésime. L'assemblage est composé de cabernet sauvignon, de merlot, de cabernet franc, de petit verdot et de carmenère. N'a pas été dégusté à l'aveugle. Note - 89-92 (James Molesworth, winespectator.com)

386631 (TS) 750mL **74 \$**

CHÂTEAU CLINET 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Merveilleusement réussie, cette étoile du millésime comprend 90 % de merlot, 9 % de cabernet sauvignon et 1 % de cabernet franc, et affiche un taux d'alcool naturel de près de 13 %. Le raisin provient d'un petit vignoble de 25 acres qui a produit un rendement moyen de 33 hectolitres par hectare, et les vendanges ont eu lieu entre le 30 septembre et le 12 octobre. Le vin est impressionnant pour le millésime. Vêtu de bleu-noir dense, il laisse percevoir un nez saisissant de crème de cassis, de mûre et de charbon avec un soupçon de camphre. Mi-corsé à corsé et riche, le vin présente une texture, une profondeur et une ampleur étonnantes. Un vin riche pourvu d'une bonne acidité et de tanins mûrs. Relativement massif pour le millésime, il devrait être délicieux dans 2 ou 3 ans et durer au moins 15 ans par la suite. Il s'agit décidément d'une révélation du millésime, et ce, même si le Château Clinet a produit de nombreux excellents vins au cours des dernières années. Note - 91-93 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

389155 (TS) 750mL **96 \$**

CHÂTEAU CORBIN 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Floral et expressif. Chocolat au lait sucré, généreux boisé et un peu de café. Tanins spongieux. Bel équilibre. Un Saint-Émilion réussi. Le parfum aide beaucoup à lui donner de la complexité. À boire entre 2016 et 2024. Note - 16.5 (sur 20) (Richard Hemming, MW, jancisrobinson.com)

387712 (TS) 750mL **42 \$**

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2013

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Grand Vin est un assemblage de cabernet sauvignon (78 %), de merlot (20 %) et de cabernet franc (2 %) dont les raisins ont été récoltés entre le 27 septembre et le 10 octobre. Le rendement est de 26,3 hl/ha. Il a été élevé dans 60 % de fûts de chêne neuf et titre autour de 12,7 % alc./vol. Les raisins ont été triés dans le vignoble. Il a fallu deux passes dans le vignoble pour éliminer les fruits millerandés. J'aime la précision du nez. Le vin n'est pas puissant, mais il est intense et très bien défini, avec des notes de mûre et de cassis qui se déploient dans le verre. En bouche, il est moyennement corsé et présente des tanins fermes, une acidité fringante et, dans l'ensemble, un côté plutôt détendu. C'est un Cos d'Estournel nonchalant, qui a accepté la saison viticole pour ce qu'elle a été. Lui et le Montrose de cette année sont en fait de la même étoffe, quoique le Cos d'Estournel présente un peu plus de persistance en fin de bouche. C'est un bon Cos d'Estournel qui aura besoin de quatre à six ans de bouteille pour s'épanouir. Dégusté en avril 2014. Note - 91-93 (Neal Martin, erobertparker.com)

386649 (TS) 750mL **195 \$**

CHÂTEAU COUFRAN 2013

AOC Haut-Médoc

NOTE DE DÉGUSTATION : (90-92) Échantillon tiré du fût. Un vin ample, riche et solide. Il a de l'étoffe, de la concentration et de la puissance. La structure et le fruité mûr sont bien équilibrés, et la finale est dense. Note - 91 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 4 avril 2014)

453035 (TS) 750mL **35 \$**

CHÂTEAU D'AIGUILHE 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Cette grande révélation du millésime a été élaborée par Stephan von Neipperg. Dominé par le merlot avec un peu de cabernet franc, cet excellent assemblage est certainement l'un des vins les plus avantageux de 2013. Vêtu de rubis-pourpre dense avec des notes de cèdre, de gâteau aux fruits, de boîte à épices et de crème de cassis, il offre une texture étonnamment opulente, des tanins légers et une acidité adéquate. À boire au cours des 7 ou 8 prochaines années. Note - 87-89 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

390013 (TS) 750mL **32 \$**

CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2013

AOC Pauillac, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Légèrement acidulé, avec des notes de prune de Damas et d'anis étoilé qui mènent à des saveurs de cerise noire et de mûre. Nuances grillées bien intégrées, avec une note épicée persistante et une note de genévrier qui marie tous les éléments. Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et petit verdot. Dégusté avec étiquette. Note - 88-91 (James Molesworth, winespectator.com, internet seulement, 2014)

453068 (TS) 750mL **69 \$**

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE 2013

AOC Graves

(Sans objet)

452920 (TS) 750mL **29 \$**

CHÂTEAU DE FIEUZAL 2013

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé de Graves

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château de Fieuzal 2013 est merveilleusement rond et expressif. Des notes de fumée, de terre brûlée, de tabac et de réglisse donnent de la complexité à son noyau de fruits noirs. Il est un peu imposant, mais il a beaucoup de personnalité et de caractère. Des notes de fleurs séchées, de sauge et de cuir neuf persistent en finale. Note - 88-91 (Antonio Galloni, vinous.com, avril 2014)

453720 (TS) 750mL **65 \$**

CHÂTEAU DE FONBEL 2013

Grand Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le bouquet plutôt réduit révèle des notes très pures de fruits rouges. Très léger et souple et doté de tanins très accessibles. À savourer entre 2016 et 2026. Note - 16.5 (sur 20) (Richard Hemming, MW, jancisrobinson.com)

390096 (TS) 750mL **25 \$**

CHÂTEAU DE FRANCE 2013

AOC Pessac-Léognan

(Sans objet)

453787 (TS) 750mL **47 \$**

CHÂTEAU D'ISSAN 2013

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Fruité floral et pourtant assez dense de cabernet avec de l'équilibre et de la longueur. Très Margaux. Très séduisant. À boire entre 2017 et 2025. Note - 90 (Steven Spurrier, decanter.com)

387944 (TS) 750mL **64 \$**

CHÂTEAU DU TERTRE 2013

AOC Margaux, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : (90-92) Échantillon tiré du fût. Ce vin mûr est gorgé de saveurs de mûre et de tanins bien intégrés au fruité de la bouche. Il pourra être laissé au cellier à moyen terme. Note - 91 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 3 avril 2014)

453704 (TS) 750mL **55 \$**

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU 2013

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Bruno Borie a supervisé non seulement un des meilleurs vins de Saint-Julien de 2013, mais aussi un des meilleurs vins de la rive gauche. Son grand vin est constitué de cabernet sauvignon (90 %) et de merlot (10 %), récoltés entre le 26 septembre, en commençant par le merlot, et le 9 octobre, pour finir avec le cabernet, les vendanges ayant été interrompues le 4 octobre à cause des pluies. Le rendement a été de 26 hl/ha. Assez élégant et naturel, le bouquet est d'un style très classique, avec une subtile influence marine. La bouche est moyennement corsée, avec une très bonne concentration et une acidité bien dosée. J'aime sa densité et sa texture granuleuse, qui se poursuivent jusqu'à la finale épicée. Ce 2013 est un grand pas en avant par rapport au Croix de Beaucaillou. Nous avons ici un saint-julien assuré et composé. Dégusté en mars 2014. Note - 92-94 (Neal Martin, erobertparker.com)

388934 (TS) 750mL **154 \$**

CHÂTEAU DUHART-MILON 2013

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Couleur profonde, fin nez de cassis, bouche d'abord réservée, puis qui s'ouvre pour révéler maturité et longueur. Un mariage de fermeté et de charme. À boire entre 2018 et 2030. Note - 90 (Steven Spurrier, decanter.com)

386854 (TS) 750mL **115 \$**

CHÂTEAU FIGEAC 2013

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Livre un très solide coeur de prune, de cassis et de mûre, avec des rebords polis et une bonne base de notes de fer et de violette qui se poursuivent jusqu'à la finale. Long et bâti solidement, mais sans excès. Une des grandes surprises du millésime. Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

388066 (TS) 750mL **119 \$**

CHÂTEAU FLEUR CARDINALE 2013

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin très robuste doté d'un noyau de prune et de mûre de Boysen relevé de notes d'anis et de bois de pommier grillé. L'ensemble est très musclé, surtout pour le millésime. Note - 88-91 (James Molesworth, winespectator.com)

390047 (TS) 750mL **55 \$**

CHÂTEAU FONRÉAUD 2013

AOC Listrac-Médoc

(Sans objet)

453746 (TS) 750mL **27 \$**

CHÂTEAU GAZIN 2013

AOC Pomerol

NOTE DE DÉGUSTATION : Vêtu de pourpre dense, le Château Gazin 2013 offre de douces notes de réglisse, de moka et de cerise noire dans une bouche mi-corsée à corsée étonnamment mûre, avec un boisé de chêne, une acidité et des tanins parfaitement intégrés. Un soupçon d'acidité en finale donne de la vigueur à ce 2013 massif. Il devrait être à son mieux pendant 10 à 15 ans. Période de consommation : 2014 à 2029. Note - 90-92 (Robert Parker fils, erobertparker.com, août 2014)

453803 (TS) 750mL **115 \$**

CHÂTEAU GISCOURS 2013

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Robe d'un léger pourpre-rouge. Bouquet de Margaux. Bonne profondeur de cassis mûr. Finale relevée. Bon potentiel. À boire entre 2017 et 2027. Note - 89 (Steven Spurrier, decanter.com)

386680 (TS) 750mL **64 \$**

CHÂTEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE 2013

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Grand Corbin-Despaigne exhale un bouquet séduisant et bien fondé de fruit rouge charnu, de vanille et de violette qui s'épanouit joliment bien dans le verre. Le chêne est bien utilisé. La bouche est moyennement corsée et présente une belle trame acide, des notes de cassis et de mûre d'une belle fraîcheur et une finale bien posée. Un bon vin du domaine, particulièrement dans le contexte du millésime. Dégusté en avril 2014. Note - 89-91 (Neal Martin, erobertparker.com)

388025 (TS) 750mL **38 \$**

CHÂTEAU GRAND MAYNE 2013

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Grand Mayne est composé à 80 % de merlot, 15 % de cabernet franc et 5 % de cabernet sauvignon. Il dégage un doux bouquet vanillé rehaussé de notes d'écorce d'orange confite et de cerise rouge. La bouche mi-corsée est dotée de tanins mûrs et d'une finale fine et masculine aux notes de fruits noirs énergiques qui persistent longuement en bouche. Beaucoup de potentiel. Dégusté en avril 2014. Note - 90-92 (Neal Martin, erobertparker.com)

389916 (TS) 750mL **49 \$**

CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE 2013

AOC Pauillac, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin solide aux nuances de bleuet et de minéraux. Bouche corsée aux tanins fermes et à la finale fraîche. Un vin mâchu qui présente un bon équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité. Note - 89-90 (James Suckling, jamesuckling.com, 9 avril 2014)

453829 (TS) 750mL **65 \$**

CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE 2013

AOC Pauillac, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : (90-92) Échantillon tiré du fût. Des notes de cassis mûr sont étayées par des tanins solides. Le vin est richement fruité et structuré, ce qui permet à la fraîcheur du millésime de se manifester en fin de bouche. Note - 91 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 4 avril 2014)

453837 (TS) 750mL **95 \$**

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE 2013

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Les nuances de groseille rouge à grappes, de cerise macérée et de coulis de framboises dévalent la structure de graphite jusqu'à la finale crayeuse. Solide. Note - 88-91 (James Molesworth, winespectator.com)

389437 (TS) 750mL **79 \$**

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2013

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Couleur fraîche. Raisin de cabernet joliment bien épicé. Un vin vif et aérien, qui montre toutefois un peu de verdeur. Agréable en mi-parcours. À boire entre 2017 et 2023. Note - 87 (Steven Spurrier, decanter.com)

386938 (TS) 750mL **52 \$**

CHÂTEAU HAUT-BAILLY 2013

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : On a produit à peine 2 500 caisses du Château Haut-Bailly 2013 parce que le vignoble n'a offert qu'un maigre rendement de 20 hectolitres par hectare. Comprenant 64 % de cabernet sauvignon, 34 % de merlot et 2 % de cabernet franc, ce vin élégant affiche une robe rubis-pourpre dense et dévoile un nez attrayant et intrigant de fleurs printanières, de crème de cassis et de prune, avec quelques nuances terreuses typiques des vins de Graves. Ce vin étagé est plus texturé et plus concentré que bon nombre de ses pairs, et il tirera profit d'un séjour de plusieurs années en cave. Il devrait durer 20 ans par la suite, une longévité inusitée pour ce vin. Note - 91-93 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

386706 (TS) 750mL **95 \$**

CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY 2013

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Assemblage de cabernet sauvignon (76 %) et de merlot (24 %). Notes de chêne vert et de cassis mûr et juteux, mais bien intégrées. Tanins à grain fin qui saisissent vraiment bien la fin de bouche. Un pauillac fin, d'un style classique. Harmonieux et d'une bonne persistance. À boire entre 2017 et 2027. Note - 17+ (sur 20) (Richard Hemming, MW, jancisrobinson.com)

389932 (TS) 750mL **53 \$**

CHÂTEAU HAUT-BERGEY 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Feuille de cassis, chocolat amer et caractère de fruits noirs. Assez compact et intense, avec un splendide équilibre et beaucoup plus de chair en bouche que la plupart de ses congénères. Une réussite impressionnante. Un des rares 2013 qui pourra se bonifier en cave. Des saveurs d'une magnifique clarté. À boire entre 2018 et 2033. Note - 17.5 (sur 20) (Richard Hemming, MW, jancisrobinson.com)

388959 (TS) 750mL **33 \$**

CHÂTEAU HAUT-BRION 2013

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Robe superbe. Le nez exhale de beaux parfums de fruits noirs et d'épices. Magnifique texture de fruit soyeux, dans le style du La Tâche, avec des tanins qui lui promettent un bel avenir. Un vin d'une profondeur et d'une classe indéniables. À boire entre 2018 et 2035. Note - 94 (Steven Spurrier, decanter.com)

389874 (TS) 750mL **545 \$**

CHÂTEAU KIRWAN 2013

AOC Margaux, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : (92-94) Échantillon tiré du fût. Un vin riche, juteux et moelleux. Il exhibe des saveurs de bois vanillé qui adoucissent l'acidité et arrondissent la bouche. Il est déjà attrayant, avec une acidité fraîche en finale. Note - 93 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 3 avril 2014)

453852 (TS) 750mL **65 \$**

CHÂTEAU LA CABANNE 2013

AOC Pomerol

NOTE DE DÉGUSTATION : Voici un vin très bien fait aux notes de prune, de petits fruits et de fruits mûrs. Bouche mi-corsée aux tanins fins et aux nuances de noisette et de petits fruits. Assemblage comprenant 98 % de merlot et 2 % de cabernet franc. Note - 90-91 (James Suckling, jamesuckling.com, 9 avril 2014)

453860 (TS) 750mL **55 \$**

CHÂTEAU LA CONFESSION 2013

Grand Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : L'un des excellents domaines exploités par Jean-Philippe Janoueix, Château La Confession a pris de l'ampleur et occupe maintenant une superficie de près de 19 acres. Les vignes sont âgées de 39 ans en moyenne, et le 2013, qui est l'un des meilleurs vins du millésime, est un assemblage comprenant 62 % de merlot et 38 % de cabernet franc. Il affiche un taux d'alcool naturel de 13,7 % et on n'a utilisé que 48 % de la récolte pour élaborer cette cuvée. Vêtu de bleu prune foncé aux nuances rubis, le vin dévoile un bouquet aux soupçons de chocolat blanc, de créosote, de cassis et de cerise. En bouche, il s'ouvre avec une attaque superbe et offre en milieu de bouche une texture et une maturité surprenantes. La finale est agrémentée de tanins doux. Ce vin pourrait s'avérer remarquable et même devenir une vedette du millésime. À boire au cours des 8 à 10 prochaines années. Note - 88-90 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

386714 (TS) 750mL **47 \$**

CHÂTEAU LA CONSEILLANTE 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Conseillante est composé de merlot (82 %) et de cabernet franc (18 %) récoltés entre le 25 septembre, en commençant par le merlot, et le 7 octobre, en terminant par le cabernet franc. Le rendement a été de 30 hl/ha. Les fûts neufs représentent 65 % des fûts de l'élevage. Je note une certaine « tranquillité » dans la palette aromatique du Château La Conseillante. Les parfums de fraise et de violette flottent doucement hors du verre : un bouquet qui n'a rien de puissant, mais qui est très pur, le chêne semblant y être bien intégré. La bouche est moyennement corsée et présente des tanins fins. C'est un vin plutôt serré et linéaire, doté d'une fraîche acidité. Un vin plus masculin que celui des derniers millésimes, qui s'approche peut-être tout doucement d'un style plus classique. Il s'amplifie doucement en bouche et ne laisse qu'un soupçon d'iode en finale. C'est un Château La Conseillante fin et précis, qui sera agréable à boire en mi-parcours. Dégusté en avril 2014. Note - 90-92 (Neal Martin, erobertparker.com)

390070 (TS) 750mL **135 \$**

CHÂTEAU LA CROIX ST. GEORGES 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Croix St-Georges, un assemblage à 86 % de merlot et 14 % de cabernet franc, révèle un bouquet légèrement herbacé agrémenté d'un soupçon d'écorce d'orange. La bouche mi-corsée aux généreuses notes vanillées de chêne neuf mène à une finale de caractère plutôt sec soutenue par des tanins boisés. On vieillira ce vin prudemment. Note - 86-88 (Neal Martin, erobertparker.com)

393496 (TS) 750mL **66 \$**

CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2013

AOC Saint-Émilion, Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Dominique est une propriété prometteuse qui est dirigée par le fils de Clement Fayat. Il y a aussi une nouvelle cave, juste à côté de la cave futuriste du Château Cheval Blanc. Le Château La Dominique 2013 est indéniablement l'une des étoiles du millésime. Il est difficile de croire que l'équipe de vinification a réussi à produire un vin si riche et concentré, sans tanins rudes ni rusticité. Vêtu de rubis-pourpre dense et opaque jusqu'au pourtour, le vin déploie un bouquet gorgé d'arômes de mûre et de cassis entrelacés de nuances de bleuet. Ce 2013 corsé, opulent et concentré est d'une fraîcheur et d'une élégance remarquables. Grande révélation du millésime, ce vin superformant devrait être délicieux pendant une décennie. Période de consommation : 2014 à 2024. Note - 92-94 (Robert Parker fils, erobertparker.com, août 2014)

453902 (TS) 750mL **69 \$**

CHÂTEAU LA FLEUR DE GAY 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Révèle un noyau de prune tendre et de cerise noire, enveloppé d'une chaleureuse note de vanille. Dominée par le pain grillé, la finale n'est pas aussi étoffée que ce qu'on attendrait. Note - 87-90 (James Molesworth, winespectator.com)

402925 (TS) 750mL **129 \$**

CHÂTEAU LA FLEUR-PÉTRUS 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Fleur-Pétrus ayant acquis le Château Guillot, je me suis dit qu'il serait pertinent de demander à Édouard Moueix comment cela a contribué à l'assemblage. Il m'a dit qu'environ 75 % de ses vignes sont mises à contribution dans l'assemblage du La Fleur-Pétrus, mais que les vignes autour de la maison ont beaucoup souffert de millerandage et n'ont pas été utilisées. Le Château La Fleur-Pétrus présente un élégant bouquet évoquant la canneberge et la fraise écrasée enrobées dans des tonalités minérales. Il est un peu plus flamboyant que le Latour à Pomerol, sans toutefois « lâcher prise » complètement. La bouche est moyennement corsée, avec des tanins granuleux, une belle trame acide et un magnifique côté épicé vers la finale légèrement austère. Doté d'une bonne structure, ce Pomerol classique devrait procurer du plaisir au cours des 10 à 15 prochaines années. Dégusté en avril 2014. Note - 90-92 (Neal Martin, erobertparker.com)

387985 (TS) 750mL **175 \$**

CHÂTEAU LA LAGUNE 2013

AOC Haut-Médoc, Cru Classé en 1855

(Sans objet)

453910 (TS) 750mL **79 \$**

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE 2013

AOC Pessac-Léognan

NOTE DE DÉGUSTATION : Vin très attrayant aux notes de mûre et de réglisse, avec des nuances d'ardoise. Bouche corsée, tanins intégrés et finale fraîche. Très bien fait. Note - 90-91 (James Suckling, jamessuckling.com, 9 avril 2014)

453928 (TS) 750mL **52 \$**

CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION 2013

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Ravissante robe rouge rubis. Nez superbe évoquant les fruits d'automne légèrement terreux. Magnifique texture, pureté et harmonie. Ce n'est pas un vin costaud, mais plutôt une version presque féminine du Château La Mission. Un vin expressif et sophistiqué. À boire entre 2018 et 2030. Note - 92 (Steven Spurrier, decanter.com)

387696 (TS) 750mL **289 \$**

CHÂTEAU LA MONDOTTE 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Le 2013 est un assemblage comprenant 85 % de merlot et 15 % de cabernet franc. Exhibant une robe pourpre profond, il déploie un merveilleux nez de liqueur de cerise noire, de mûre blanche, de réglisse, de graphite et de fleurs printanières. Étonnamment corsé en bouche, le vin est rond, succulent et merveilleusement texturé avec des tanins doux et une finale renversante. Ce vin surpasse toujours les attentes lors des grands millésimes, mais le fait que celui de 2013 soit si bon est un véritable tour de force. À boire au cours des 10 à 15 prochaines années. Note - 92-94 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

387670 (TS) 750mL **245 \$**

CHÂTEAU LA POINTE 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin charnu, qui livre des saveurs de sauce à la prune et de coulis de framboises, chemisées de subtiles notes de pain grillé et d'anis roussi. Il reste charnu jusqu'à la finale. Note - 87-90 (James Molesworth, winespectator.com)

390054 (TS) 750mL **47 \$**

CHÂTEAU LA TOUR CARNET 2013

AOC Haut-Médoc, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin équilibré et raffiné aux tanins soyeux et aux nuances de mûre et de cerise noire. Bouche mi-corsée à corsée aux notes de minéraux et de fruits noirs. Note - 89-90 (James Suckling, jamessuckling.com, 9 avril 2014)

454140 (TS) 750mL **55 \$**

CHÂTEAU LABÉGORCE 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Délicieux parfums de fruits rouges et noirs. Un fruité vraiment évocateur et assez charmant. Bouche légère, saupoudrée de tanins délicats, mais palpables. Très bonne persistance. À boire entre 2016 et 2024. Note - 17 (sur 20) (Richard Hemming, MW, jancisrobinson.com)

389502 (TS) 750mL **37 \$**

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2013

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Superbe couleur noire-rouge. Belle profondeur de mûre. Un vin tout en élégance, avec de la précision, de la clarté et de la classe. Ce vin exprime son vignoble dans toute sa splendeur. Il récompensera celui qui saura attendre quelques années avant de le déguster. À boire entre 2019 et 2035. Note - 94 (Steven Spurrier, decanter.com)

390021 (TS) 750mL **699 \$**

CHÂTEAU LAFON-ROCHET 2013

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Robe d'un rouge dense. Le cabernet exprime merveilleusement bien son terroir. Bonne maturité dans le merlot. Bâti tout d'une pièce. Promis à un bel avenir. À boire entre 2017 et 2028. Note - 90 (Steven Spurrier, decanter.com)

389924 (TS) 750mL **52 \$**

CHÂTEAU LAGRANGE 2013

AOC Saint-Julien, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : (92-94) Échantillon tiré du fût. Ce vin s'ouvre avec un fruité opulent et concentré. Des tanins denses lui donnent de la puissance, mais ils sont atténués en finale par une acidité vive. Note - 93 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 4 avril 2014)

454181 (TS) 750mL **69 \$**

CHÂTEAU LANGOA BARTON 2013

AOC Saint-Julien, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : J'aime bien le fruit pur et net, dans une bouche mi-corsée à corsée aux tanins intégrés et à la finale juteuse. Nuances de citron tranché et de fruits noirs. Longue finale subtile. Note - 91-92 (James Suckling, jameessuckling.com, 9 avril 2014)

454207 (TS) 750mL **89 \$**

CHÂTEAU LARCIS-DUCASSE 2013

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Éclatante teinte cramoisie. Texture veloutée. Tanins enrobés de fruits. Finale longue et persistante. Un vin pur et harmonieux. Splendide. À boire entre 2019 et 2030. Note - 91 (James Lawther, MW, decanter.com)

388926 (TS) 750mL **75 \$**

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Ouvert et avenant, avec des notes de mûre de Logan et de coulis de framboises, tapissées de subtils soupçons de bois de prosopis et d'anis roussi. Un vin frais, quoiqu'il manque un peu de profondeur en finale. Note - 86-89 (James Molesworth, winespectator.com)

388736 (TS) 750mL **45 \$**

CHÂTEAU LASCOMBES 2013

AOC Margaux, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Vêtu de rubis-pourpre d'encre, il dévoile un bouquet impressionnant de tapis forestier, de cassis et de fleurs printanières. Corsé, opulent et mûr, le Château Lascombes 2013 possède une densité et une richesse impressionnantes, et présente un style plus étoffé que nombre de ses pairs. Il démontre avec brio qu'un travail acharné dans le vignoble, une excellente équipe de chai et une sélection stricte du raisin peuvent produire de très bons vins, même dans un millésime quelconque. Dégustez-le au cours des 10 à 12 prochaines années. Note - 90-93 (Robert Parker fils, erobertparker.com, août 2014)

454223 (TS) 750mL **109 \$**

CHÂTEAU LATOUR À POMEROL 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Latour à Pomerol est plus tendu et mieux ciblé que le Château La Grave à Pomerol. Il n'est ni complexe ni intense, mais ses séduisants arômes tertiaires se révèlent lorsqu'il s'est oxygéné. La bouche est moyennement corsée, avec un piquant salé à l'attaque. C'est un Latour à Pomerol linéaire, peut-être même rigide pour l'instant, quoiqu'il ait beaucoup de longueur. Il ne finit pas en queue de paon comme celui d'autres millésimes, préférant ne prendre aucun risque. Dégusté en avril 2014. Note - 89-91 (Neal Martin, erobertparker.com)

387969 (TS) 750mL **109 \$**

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC 2013

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Latour Martillac 2013 affiche une robe rubis-pourpre opaque et déploie au nez des notes de graphite et de cassis. Ce 2013 mi-corsé, dense et remarquablement concentré révèle une acidité vive qui lui donne de la fraîcheur et de la précision, un fruité étonnamment mûr et délicieux et des tanins doux. Un pessac-léognan réussi qui peut être dégusté jeune ou encavé pendant 10 à 15 ans. Note - 90-92 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

390104 (TS) 750mL **45 \$**

CHÂTEAU LE BON PASTEUR 2013

AOC Pomerol

NOTE DE DÉGUSTATION : (91-93) Échantillon tiré du fût. Ce vin puissant est gorgé de saveurs concentrées de chocolat noir et de peau de prune. Comme il est sec, extrait et âpre, il lui faudra sans doute beaucoup de temps pour s'adoucir. Note - 92 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 4 avril 2014)

454256 (TS) 750mL **99 \$**

CHÂTEAU LE CONSEILLER 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Importante révélation du millésime provenant d'une appellation moins connue, le Château Le Conseiller est produit exclusivement avec du merlot, et dévoile des arômes de mûre blanche, de moka, de chocolat blanc et de cerise noire. En bouche, le vin est mi-corsé, opulent et doté d'une texture étonnante pour un 2013, et s'achève avec une finale charnue. À boire au cours des 5 à 6 prochaines années. Note - 87-88 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

386730 (TS) 750mL **21 \$**

CHÂTEAU LE GAY 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Le Gay 2013 offre un bouquet raffiné, un fruité bien défini évoquant la prune foncée et la mûre, et des soupçons d'algue et de poivre noir. Il est d'abord tendu, mais finit par se déployer. D'une grande élégance, la bouche est vraiment très souple à l'attaque et extrêmement pure, avec une finale délicate, qui est moins tannique et moins puissante que celle du vin des derniers millésimes, mais extrêmement bien ciblée. Elle se termine sur une note piquante et salée perçue au bout de la langue. Encore une excellente performance du Château Le Gay, même s'il n'est pas à la hauteur du vin des derniers millésimes, surtout si on le compare avec le zénith atteint avec le remarquable 2010. Dégusté en avril 2014. Note - 90-92 (Neal Martin, erobertparker.com)

388199 (TS) 750mL **119 \$**

CHÂTEAU L'ÉGLISE-CLINET 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Le grand vin est constitué de merlot (90 %) et de cabernet franc (10 %) récoltés entre le 27 septembre et le 2 octobre. Il titre 13,5 % alc./vol., soit un degré de moins que le vin de l'an dernier. Le merlot manifeste au nez très fortement sa présence avec de purs arômes de canneberge, de fraise sauvage, de pétale de violette séché et un soupçon de sous-bois. C'est un vin très bien défini, bien qu'il ne soit pas aussi complexe qu'un L'Église-Clinet de première classe. La bouche est moyennement corsée, avec une attaque soyeuse qui n'hésite pas à caresser le palais, le chêne étant succinct et intégré de main de maître. Le vin ne présente pas une énorme profondeur, mais plutôt une tension et une précision splendides, accompagnées d'une note d'écorce d'agrumes. Il est déjà tout à fait séduisant. Il se peut que Denis élabore un jour un L'Église-Clinet qui n'incitera pas les superlatifs, mais ce n'est pas demain la veille. Ceux qui tiennent à acheter un 2013 en primeur devraient opter pour celui-ci. Dégusté en avril 2014. Note - 94-96 (Neal Martin, erobertparker.com)

389841 (TS) 750mL **269 \$**

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON 2013

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin se distingue de ses confrères par sa chair. On y découvre des saveurs étagées de cerise noire, de cassis et de peau de prune, tapissées de notes bien intégrées de bois de pommier et de bruyère. La longue finale musclée maintient le caractère sombre du vin. Solide comme un roc. Note - 90-93 (James Molesworth, winespectator.com)

388108 (TS) 750mL **105 \$**

CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ 2013

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Issu d'un assemblage de cabernet sauvignon (65 %), de merlot (26 %), de petit verdot (6 %) et de cabernet franc (3 %), le Léoville Poyferré présente un nez d'une pureté presque bourguignonne qui évoque celui du Vosne-Romanée! La bouche est corsée pour le millésime. Elle est très concentrée et livre des saveurs étagées de fruits noirs mûrs et grillés. L'acidité est bien dosée, et la finale présente une bonne poigne. Un vin puissant et de forte carrure. C'est un 2013 pour ceux qui ne veulent pas compenser une quelconque perte de fruité. Dégusté en avril 2014. Note - 90-92 (Neal Martin, erobertparker.com)

388181 (TS) 750mL **95 \$**

CHÂTEAU LÉOVILLE-LAS CASES 2013

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Robe superbe. Nez déjà aromatique. Excellentes pureté et grande profondeur, avec un côté ferme, à la Pauillac, qui se développera admirablement. Un vin superbe pour le millésime. À boire entre 2019 et 2035. Note - 94 (Steven Spurrier, decanter.com)

388173 (TS) 750mL **189 \$**

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION 2013

AOOC Pessac-Léognan, Cru Classé de Graves

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Les Carmes Haut-Brion 2013 est élaboré avec 59 % de cabernet franc, 22 % de merlot et 19 % de cabernet sauvignon. La production est d'environ 15 600 bouteilles, soit un tiers de celle de 2012. Les investissements du propriétaire Patrice Pichet et la sélection très stricte du raisin ont porté fruit, et le vin est sans contredit une étoile du millésime. Exhibant une robe rubis-pourpre profond, il laisse percevoir des notes de cerise noire, de charbon, de graphite, de chocolat blanc, de camphre et d'asphalte. Mi-corsé à corsé, il présente une pureté renversante et une intégralité qui est rare dans ce millésime. Sans contredit une révélation du millésime. Maturité prévue : 2015 à 2023. Note - 91-93 (Robert Parker fils, erobertparker.com, août 2014)

454272 (TS) 750mL **129 \$**

CHÂTEAU LES CRUZELLES 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Les Cruzelles est composé de 90 % de merlot et de 10 % de cabernet franc, récoltés entre le 26 septembre et le 2 octobre (comme pour le Château La Chenade). Le nez est d'une telle pureté qu'il me rappelle celui d'un pinot noir du Nouveau Monde de tout premier ordre. Les arômes de bleuet et de cassis s'annoncent avec fanfare! La bouche est moyennement corsée. Ses tanins sont plus fermes et plus présents que ceux du La Chenade, ce qui en fait un vin plus masculin et lui confère probablement une longévité accrue. Le Les Cruzelles montre, vers la finale saline, une poigne délicate qui semble naturelle et raffinée. Un très bon vin. Dégusté en avril 2014. Note - 90-92 (Neal Martin, erobertparker.com)

389189 (TS) 750mL **33 \$**

CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Fraîche couleur pourpre-rouge. Nez et bouche d'une belle expression fruitée. De bons tanins pour le moyen terme. À boire entre 2017 et 2027. Note - 88 (Steven Spurrier, decanter.com)

386805 (TS) 750mL **42 \$**

CHÂTEAU LYNCH-BAGES 2013

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Couleur dense et profond fruité de cassis. De la profondeur et de la vigueur pour un 2013. Un Pauillac musclé, promis à un bel avenir. À boire entre 2018 et 2030. Note - 90+ (Steven Spurrier, decanter.com)

386888 (TS) 750mL **125 \$**

CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS 2013

AOC Pauillac, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : (92-94) Échantillon tiré du fût. Le vin se montre équilibré et complexe, tant en ce qui a trait à sa structure tannique qu'à ses nuances fruitées. La finale est légèrement fumée. Note - 93 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 4 avril 2014)

454280 (TS) 750mL **59 \$**

CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE 2013

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Noir rougeâtre. Notes de cassis et de tabac bien exprimées. Bouche dense, mais élégante. Un vin toujours un peu tendu, mais très bon. À boire entre 2018 et 2028. Note - 90 (Steven Spurrier, decanter.com)

387936 (TS) 750mL **54 \$**

CHÂTEAU MALESCOT ST. EXUPÉRY 2013

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Éclatant et direct, avec de solides notes de cerise et de coulis de framboises agrémentées d'un soupçon de mesquite. Belle finale soyeuse. Un vin élégant et d'une bonne allonge. Note - 88-91 (James Molesworth, winespectator.com)

389940 (TS) 750mL **69 \$**

CHÂTEAU MARGAUX 2013

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Superbe nez bouqueté - doux et floral (le parfum du Margaux). Un exemple classique du Margaux, avec un soupçon de Musigny. Un vin tout en délicatesse et tout en pureté, qui réussit indéniablement bien à exprimer son terroir. À boire entre 2018 et 2035. Note - 94 (Steven Spurrier, decanter.com)

389361 (TS) 750mL **525 \$**

CHÂTEAU MAUCAILLOU 2013

AOC Moulis

(Sans objet)

454306 (TS) 750mL **39 \$**

CHÂTEAU MONTROSE 2013

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Profonde robe noire aux reflets rouges et bouquet de cassis, de tabac et d'épices. Les saveurs fruitées classiques caractéristiques, d'une grande clarté d'expression et d'une grande finesse sont soutenues par une texture qui rappelle le taffetas. À boire entre 2019 et 2030. Note - 93 (Steven Spurrier, decanter.com)

389957 (TS) 750mL **135 \$**

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 2013

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Profondeur et couleur superbes. Nez de fruits noirs encadrés de notes épicées. Bouche évoquant le chocolat amer et le grain de café légèrement torréfié. Présente les notes exotiques du Mouton Rothschild et une texture veloutée. Un vin magnifiquement bien réussi. À boire entre 2018 et 2035. Note - 94 (Steven Spurrier, decanter.com)

390146 (TS) 750mL **525 \$**

CHÂTEAU OLIVIER 2013

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé de Graves

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin expressif, avec une texture soyeuse qui encadre des saveurs de cerise et de framboise. La finale élégante libère une note minérale bien intégrée. Frais et précis. Note - 88-91 (James Molesworth, winespectator.com, internet seulement, 2014)

454314 (TS) 750mL **49 \$**

CHÂTEAU ORMES DE PEZ 2013

AOC Saint-Estèphe

NOTE DE DÉGUSTATION : (92-94) Échantillon tiré du fût. Concentré, riche, mûr et gorgé de tanins fins. Il est déjà bien équilibré, et dévoile des notes de fruits frais relevées d'une acidité vive. Un vin de garde à moyen terme. Note - 93 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 4 avril 2014)

454371 (TS) 750mL **49 \$**

CHÂTEAU PALMER 2013

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Bonne sensation en bouche, avec des notes de mûre et de prune foncée, enrobées dans des notes de charbon de bois, de bois de cèdre rôti et de feuille de tabac foncé. La structure est au rendez-vous, et joliment bien intégrée dans la finale avec une note de fer en fusion. Dégusté en mars 2014, pas à l'aveugle. Note - 90-93 (James Molesworth, winespectator.com)

390005 (TS) 750mL **345 \$**

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT 2013

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le vin est composé de cabernet sauvignon (55 %) et de merlot (45 %) récoltés entre le 3 et le 5 octobre. Son élevage est représenté par 60 % de chêne neuf et 40 % de chêne d'un an d'âge, ce qui lui confère un bouquet floral doté d'une belle définition et d'une belle vigueur pour le millésime. Le chêne est un peu trop évident à ce moment-ci, mais il finira par bien s'intégrer aux autres éléments. La bouche est moyennement corsée et présente une bonne définition. Le vin est plutôt élégant en bouche, avec une finale d'une bonne fraîcheur, assez classique (3 % alc./vol.). Ce Pape-Clément est très bon pour le millésime - un des meilleurs de son appellation, bien qu'il en existe de meilleurs millésimes. Dégusté en avril 2014. Note - 91-93 (Neal Martin, erobertparker.com)

388777 (TS) 750mL **120 \$**

CHÂTEAU PAVIE DECESSE 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Pavie-Decesse 2013 est un mélange de fruits rouges et noirs. Il semble avoir plus de tension et de vigueur que le Clos Lunelles, le chêne y étant mieux assimilé et assez proche de celui du Château Pavie. La bouche est moyennement corsée, avec de succulents tanins juteux. La poigne est ferme. La finale est assez voluptueuse et d'une belle rondeur. C'est cette année un de mes vins favoris de Gérard Perse. Il rivalise avec son Pavie pour le titre de meilleur vin. Dégusté en avril 2014. Note - 91-93 (Neal Martin, erobertparker.com)

387738 (TS) 750mL **179 \$**

CHÂTEAU PAVIE-MACQUIN 2013

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Purs et très expressifs, les arômes rappellent la framboise, la prune et la cerise étagées de notes florales et anisées. Un bouquet charmant. Le vin reste élégant jusqu'à la fin. Note - 89-92 (James Molesworth, winespectator.com)

388884 (TS) 750mL **75 \$**

CHÂTEAU PÉTRUS 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Issu uniquement de merlot. Nez tout à fait spectaculaire, particulièrement dans le contexte des revers éprouvés en 2013. Clarté des plus remarquables, avec un parfait dosage de fruité, de tanins et d'acidité. Je m'attends à ce qu'il finisse un peu plus court que celui des meilleurs millésimes. Cerise morello, réglisse, fenouil et épices délicates. Aristocrate et raffiné. Un vin qui montre, à tout le moins, ce qu'il a fallu engager comme dépenses pour faire un bon 2013! À boire entre 2018 et 2033. Note - 18.5 (sur 20) (Richard Hemming, MW, jancisrobinson.com)

389775 (TS) 750mL **750 \$**

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR 2013

AOC Saint-Estèphe

NOTE DE DÉGUSTATION : (90-92) Échantillon tiré du fût. Voici un vin ferme et tannique, qui révèle tout de même un fond de prune noire mûre. Doté d'une puissance et d'une richesse appréciables, avec une pointe d'acidité vive en finale. Note - 91 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 4 avril 2014)

454397 (TS) 750mL **67 \$**

CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE-BARON 2013

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Couleur superbe. Beaucoup de fruits, de structure et de longueur en bouche. Un pauillac robuste, qui dévoilera beaucoup de vigueur, de profondeur et d'élégance. À boire entre 2019 et 2030. Note - 91 (Steven Spurrier, decanter.com)

389478 (TS) 750mL **134 \$**

CHÂTEAU PONTET-CANET 2013

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Fruité d'une bonne profondeur et d'une belle pureté, qui provient de l'intérieur, à la façon d'un bourgogne. Précision, équilibre et longueur superbes. À boire entre 2017 et 2030. Note - 92 (Steven Spurrier, decanter.com)

386896 (TS) 750mL **145 \$**

CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE 2013

AOC Margaux, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : (89-91) Échantillon tiré du fût. Le vin manque de définition pour l'instant, mais possède de tendres saveurs de petits fruits et une structure rudimentaire. La finale offre des saveurs de fruits plus mûres et une acidité attrayante. Note - 90 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 3 avril 2014)

454405 (TS) 750mL **65 \$**

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 2013

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Bord d'un pourpre dense. Belle présence fruitée. Texture moelleuse qu'on n'attendait pas du 2013. Très séduisante profondeur, mais toujours dans un style très Margaux. À boire entre 2017 et 2030. Note - 90+ (Steven Spurrier, decanter.com)

386862 (TS) 750mL **82 \$**

CHÂTEAU SAINT-PIERRE 2013

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Couleur profonde. Nez juteux évoquant le cassis fumé. Fruité d'une bonne maturité et d'une bonne clarté. Un vin qui s'annonce moelleux et charmeur. À boire entre 2018 et 2028. Note - 90 (Steven Spurrier, decanter.com)

389452 (TS) 750mL **70 \$**

CHÂTEAU SIRAN 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin accommodant, qui offre des notes de cerise bing et de prune de Damas tapissées d'une légère note sanguine. La finale est parfumée et marquée d'un soupçon de bois de cèdre. Note - 85-88 (James Molesworth, winespectator.com)

389460 (TS) 750mL **36 \$**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITE 2013

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Smith Haut Lafitte est composé de cabernet sauvignon (60 %) et de merlot (35 %), le cabernet franc et le petit verdot constituant le reste de l'assemblage. Il est béni d'un bouquet floral qu'on dirait presque dans le style du Margaux, avec une pointe d'algue qui se manifeste au bout d'un certain temps. La bouche est moyennement corsée avec des tanins granuleux et une acidité aérienne. Le vin semble en ce moment un peu encaqué vers la finale, mais il aura le temps de se détendre avant sa mise en bouteille. C'est un Smith Haut Lafitte élaboré dans un style plus classique que d'habitude, mais il n'y a rien à redire à cela. Dégusté en avril 2014. Note - 90-92 (Neal Martin, erobertparker.com)

389015 (TS) 750mL **95 \$**

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Couleur dense. Fruité poli et très bonne profondeur. Élégance et poigne classique en fin de bouche. À boire entre 2017 et 2028. Note - 89 (Steven Spurrier, decanter.com)

390062 (TS) 750mL **46 \$**

CHÂTEAU TALBOT 2013

AOC Saint-Julien, Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin aux notes de mûre et de chocolat. Ample et juteux, round et délicieux. Un vin subtilement étagé. Remarquable. Note - 91-92 (James Suckling, jamessuckling.com, 9 avril 2014)

454447 (TS) 750mL **79 \$**

CHÂTEAU TROPLONG MONDOT 2013

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le grand vin est un assemblage à 90 % de merlot, 8 % de cabernet franc et 2 % de cabernet sauvignon et la teneur en alcool est d'environ 13 %. Le charmant bouquet de cerise noire et de framboise est d'une excellente précision. La bouche mi-corsée est soutenue par une structure fine et un léger filon d'acidité. L'harmonie est palpable dans ce vin couronné par une finale affirmée aux notes de fines herbes séchées et de cèdre. Un vin très réussi et réputé du Château Troplong Mondot qui témoigne du talent de Christine Valette. Dégusté en avril 2014. Note - 91-93 (Neal Martin, erobertparker.com)

389718 (TS) 750mL **123 \$**

CHÂTEAU TROTANOY 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Pour le millésime 2013, on n'a produit que 1 000 caisses du Château Trotanoy, soit environ la moitié de la production habituelle. Grande révélation du millésime, il est exceptionnellement massif, riche et corsé, et assez tannique et profond pour nécessiter une garde de 2 ou 3 ans. Il est très pur et puissant, avec une intense note terreuse sous-jacente qui évoque le fer, entrelacée de cerise noire et de cassis, avec des soupçons de réglisse et de truffe. Ce vin mi-corsé à corsé impressionnant est étonnamment concentré et riche pour le millésime. À boire au cours des 12 à 15 prochaines années. Note - 91-94 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

387977 (TS) 750mL **185 \$**

CHÂTEAU VILLEMAURINE 2013

AC Saint-Émilion, Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : (90-92) Échantillon tiré du fût. Le vin présente un bon équilibre entre sa structure ferme et son fruité riche. L'acidité tranche dans les tanins, et les nuances fruitées devraient se manifester davantage avec le temps. Note - 91 (Roger Voss, Wine Enthusiast, avril 2014)

454454 (TS) 750mL **69 \$**

CLOS DE L'ORATOIRE 2013

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Fringant, avec des notes de grenade et de cerise supportées par un vif soupçon d'orange sanguine, qui cèdent la place, dans la finale juteuse, à des accents épicés de haute tonalité. Un vin frais et engageant. Note - 88-91 (James Molesworth, winespectator.com)

389486 (TS) 750mL **48 \$**

CLOS DU MARQUIS 2013

Second vin de Ch. Léoville-Las-Cases

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin solide, avec un coeur de prune et de framboise qui s'emploie toujours à se fondre avec l'enrobage de bois de pommier rôti. La finale juteuse s'imprègne d'un soupçon de groseille noire et d'une ombre de mûre sauvage. Devrait s'étoffer pendant l'élevage. Note - 87-90 (James Molesworth, winespectator.com)

388793 (TS) 750mL **66 \$**

CLOS FOURTET 2013

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Long et racé, avec une minéralité crayeuse et des saveurs éclatantes et merveilleusement persistantes de cassis sans fard, de prune de Damas et de framboise. Un bel écho de thé de roibos se fait entendre à la toute fin. Note - 90-93 (James Molesworth, winespectator.com)

390039 (TS) 750mL **105 \$**

CLOS L'ÉGLISE 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Issu d'un assemblage de merlot (90 %) et de cabernet franc (10 %), récoltés d'abord autour du 26 septembre (parmi les raisins récoltés le plus tôt dans le Pomerol), puis de nouveau en octobre, le Clos l'Église exhale un bouquet mûr, charnu et bâti sur le fruit rouge, avec des notes de café express en arrière-plan. C'est un vin bien défini qui prend de l'ampleur dans le verre. La bouche est moyennement corsée et présente des tanins ronds et légèrement granuleux. C'est un vin costaud, voire d'une énorme persistance, mais qui semble cohésif et non forcé : un cru du Pomerol naturel, qui poursuit son petit bonhomme de chemin. Dégusté en avril 2014. Note - 90-92 (Neal Martin, erobertparker.com)

388967 (TS) 750mL **95 \$**

CLOS LES LUNELLES 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce côtes-de-castillon impressionnant affiche un taux d'alcool naturel relativement élevé de 13,6 %, qui s'explique sans doute par la composition de l'assemblage (80 % de merlot, 10 % de cabernet franc et 10 % de cabernet sauvignon). Vêtu de rubis-pourpre profond, le vin fait jaillir du verre une minéralité crayeuse et poudreuse. Légèrement svelte, mais bien fait et pur, il révèle une bouche mi-corsée aux saveurs de groseille et de cassis entrelacées de notes de boîte à épices et d'un soupçon de chêne. Cet excellent 2013, qui pourrait s'avérer remarquable, devrait être délicieux pendant dix ans ou plus. Note - 88-90 (Robert Parker fils, erobertparker.com)

387951 (TS) 750mL **35 \$**

CLOS MARSALETTE 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Les notes fringantes de mûre de Logan et de mûre de Boysen sont étagées de savoureuses notes d'anis étoilé et de tapenade douce. Une tonalité de feuille de tabac transporte la finale légèrement tendre. Note - 88-91 (James Molesworth, winespectator.com)

388009 (TS) 750mL **32 \$**

CROIX DE BEUCAILLOU 2013

Second vin de Ducru-Beaucaillou

NOTE DE DÉGUSTATION : Profonde couleur veloutée. Très bonne pureté. Rien qui ne fasse obstacle au fruité et à la bonne poigne en fin de bouche. Un saint-julien dans toute sa pureté. À boire entre 2018 et 2028. Note - 90 (Steven Spurrier, decanter.com)

388876 (TS) 750mL **49 \$**

DOMAINE DE CHEVALIER 2013

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Couleur superbe. Magnifique nez de cassis et d'autres fruits noirs. Bouche d'un riche moelleux, avec des soupçons de feuille de tabac chevalier. Un vin d'une élégante exubérance en 2013. À boire entre 2017 et 2028. Note - 90+ (Steven Spurrier, decanter.com)

388819 (TS) 750mL **69 \$**

ECHO DE LYNCH-BAGES 2013

Second vin de Ch. Lynch-Bages

NOTE DE DÉGUSTATION : Les notes de tabac frais, d'olive, de bois de cèdre et de groseille rouge sont franches et bien définies, et le vin présente un petit côté piquant qui se poursuit en fin de bouche. Note - 86-89 (James Molesworth, winespectator.com)

386672 (TS) 750mL **52 \$**

LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION 2013

Second vin de Ch. La Mission Haut-Brion

NOTE DE DÉGUSTATION : Présente une charpente crayeuse, avec une éclatante note sanguine et un accent racé de groseille rouge qui durent jusqu'à la finale. Un écho de feuille de grenade laisse une sensation légèrement piquante. Merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc. Non dégusté à l'aveugle. Note - 87-90 (James Molesworth, winespectator.com)

387704 (TS) 750mL **75 \$**

LACOSTE BORIE 2013

Second vin de Ch. Grand-Puy-Lacoste

NOTE DE DÉGUSTATION : Composé de cabernet sauvignon (60 %), de merlot (30 %) et de cabernet franc (10 %). Fenouil et graine d'anis. Beaucoup de réglisse. Magnifiques saveurs de fruits noirs en milieu de bouche. Savoureux, avec les notes de bois de cèdre et de santal qui sont typiques du pauillac. La finale révèle de séduisantes notes amères. Bien mûr, avec une bonne longueur et des tanins souples. À boire entre 2017 et 2027. Note - 17+ (sur 20) (Richard Hemming, MW, jancisrobinson.com)

389890 (TS) 750mL **35 \$**

LE CLARENCE DE HAUT-BRION 2013

Second vin de Ch. Haut-Brion

NOTE DE DÉGUSTATION : Superbe robe rubis tirant sur le cramoisi. Saveurs souples et juteuses de fruits noirs. Un tantinet terreux, avec une magnifique texture, de la clarté et un avenir prometteur. À boire entre 2017 et 2024. Note - 90 (Steven Spurrier, decanter.com)

388017 (TS) 750mL **125 \$**

LE PETIT MOUTON 2013

Second vin de Ch. Mouton Rothschild

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce Petit Mouton n'a jamais eu autant de cabernet sauvignon (93 %) dans son assemblage. Son nez est assez floral et d'un style rappelant le Margaux. Simple, mais parfumé. La bouche est guillerette et structurée à l'attaque, avec beaucoup de fruit noir infusé de graphite émanant du cabernet, avec un soupçon de sang séché vers la finale. C'est un vin grandiose que nous donne ici Philippe Dhalluin - un vin qui a du caractère et du panache. Dégusté en avril 2014. Note - 90-92 (Neal Martin, erobertparker.com)

386813 (TS) 750mL **154 \$**

PAVILLON ROUGE 2013

Second vin de Ch. Margaux

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Pavillon Rouge n'est tiré que du cinquième (21 %) des raisins des vendanges : le plus faible pourcentage jamais enregistré, puisque le gros du rendement n'a pas abouti dans un troisième vin ni été vendu. Il exhale un bouquet plutôt taciturne qui exige un peu d'encouragement, mais finit par révéler des notes de mûre et de pierre froide, entremêlées d'un soupçon de violette. Les éléments floraux se déploient avec vigueur après un peu d'oxygénation. La bouche est moyennement corsée et présente une bonne acidité et une bonne tension. Elle est peut-être à l'attaque un peu plus rugueuse que celle du vin des derniers millésimes, mais la finale est cohésive et empreinte d'une délicate note de poivre noir. Dégusté en avril 2014. Note - 89-91 (Neal Martin, erobertparker.com)

387746 (TS) 750mL **169 \$**

VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2013

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Vieux Château Certan 2013 est issu d'un assemblage de merlot (92 %) et de cabernet franc (8 %) récoltés entre le 30 septembre et le 9 octobre à un rendement de 22 hl/ha. Il exhale un splendide bouquet d'une belle pureté où l'on reconnaît des arômes de cerise rouge, de pétale de rose et de matières minérales. C'est un bouquet d'une délimitation exquise, bien qu'il n'ait pas la profondeur d'un VCC de première classe. La bouche est précise à l'attaque, et peut-être un peu pincée, mais elle se déploie bien au contact de l'air. Je note une grande tension : un VCC fuselé, d'une précision de montre suisse conjugée à une tension qui aurait fait la fierté d'Alfred Hitchcock. Dégusté en avril 2014. Note - 92-94 (Neal Martin, erobertparker.com)

389197 (TS) 750mL **225 \$**