

---

# Bordeaux primeur 2014

---

## FRANCE - VIN DE DESSERT

### BORDEAUX

#### CHÂTEAU CLOS HAUT-PEYRAGUEY 2014

AOC Sauternes, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin très dense et puissant est gorgé de notes de fruits botrytisés secs. Corsé, demi-doux et long en finale. Impressionnant. Note - 95-96 (James Suckling, [jamessuckling.com](http://jamessuckling.com), 31 mars 2015)

**496000** (D) 750mL **67 \$**

#### CHÂTEAU GUIRAUD 2014

AOC Sauternes, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Le noyau juteux et engageant d'abricot, de nectarine et de figue verte est soutenu par des notes de gingembre et de pomme épicée. Les notes de zeste d'orange énergisent la finale. Beaucoup de longueur, de puissance et de précision. Dégusté en fût. Note - 94-97 (James Molesworth, [winespectator.com](http://winespectator.com), 2015)

**495184** (D) 750mL **87 \$**

#### CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE 2014

AOC Sauternes, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : 95-97. Échantillon tiré du fût. Ce vin intense et concentré offre des nuances de fruits à chair jaune mûrs et des notes de miel tempérées par le caractère botrytisé. À l'attaque, c'est la douceur qui domine, mais la fabuleuse acidité a vite fait d'équilibrer le tout avec sa fraîcheur de citron pressé. Note - 96 (Roger Voss, [Wine Enthusiast](http://WineEnthusiast.com), 2015)

**495531** (D) 750mL **76 \$**

## FRANCE - VIN BLANC

### BORDEAUX

#### AILE D'ARGENT 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Arômes incroyablement intenses de sel de mer, de pomme tranchée et d'ananas séché. Bouche corsée et racée avec une belle acidité et une très longue finale. Abondantes notes de papaye, de poire et d'ananas. Note - 95-96 ([jamessuckling.com](http://jamessuckling.com))

**428904** (TS) 750mL **105 \$**

### CHÂTEAU BOUSCAUT BLANC 2014

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé de Graves

NOTE DE DÉGUSTATION : 91-93. Échantillon tiré du fût. Les arômes épicés et vanillés mènent à une bouche considérablement boisée. Les riches tonalités de fruits jaunes donnent au vin beaucoup de chair et un caractère très mûr. Ce vin évoluera lentement et longuement. Note - 92 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 30 mars 2015)

**495093** (TS) 750mL **58 \$**

### CHÂTEAU CARBONNIEUX BLANC 2014

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce Château Carbonnieux Blanc 2014 révèle un charmant bouquet en devenir où les notes précises de fleur de pommier et de feuille de cassis s'élèvent délicatement du verre. La bouche est vive à l'attaque, mais l'acidité n'est pas aussi criarde que celle de certains de ses pairs, ce qui en fait un pessac-léognan plus langoureux. La finale déjà très élégante et graveleuse persiste longuement. Voici un carbonnieux blanc très prometteur qui pourrait obtenir une note encore plus élevée une fois en bouteilles. À boire entre 2018 et 2032. Note - 90-92 (robertparker.com)

**432575** (TS) 750mL **45 \$**

### CHÂTEAU CLIMENS 2014

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Chacun des lots est caractérisé par des notes extrêmement pures de botrytis aux nuances citronnées. Bouche nette, vive et merveilleusement douce, d'une précision remarquable. Il sera encore plus difficile de sélectionner les fûts de l'assemblage final cette année. À boire entre 2021 et 2055. (Ian D'Agata) Note - 96 (Ian D'Agata, decanter.com)

**430793** (D) 375mL **49 \$**

### CHÂTEAU CLOS HAUT-PEYRAGUEY 2014

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Clos Haut-Peyraguey 2014 est un assemblage comprenant 95 % de sémillon et 5 % de sauvignon blanc vendangés entre le 16 septembre et le 25 octobre. Michel Rolland m'a dit que Bernard Magrez avait insisté pour superviser la vinification, même après que M. Rolland lui a rappelé que le sauternes n'était pas vraiment son domaine. Eh bien, il semble que M. Rolland ait eu tort, car il s'agit d'un excellent sauternes. Il déploie un nez d'une pureté captivante qui reflète vraiment le sémillon, avec un style qui évoque presque un Château Climens. La bouche est onctueuse à l'attaque avec une acidité bien dosée. La finale est peut-être un peu tendue, mais très pure et sensuelle. Un excellent Clos Haut-Peyraguey qui pourrait surpasser ceux des millésimes récents. À boire entre 2019 et 2040. Note - 92-94 (robertparker.com)

**428987** (D) 375mL **29 \$**

### CHATEAU COS D'ESTOURNEL BLANC 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin attrayant très dense est pourvu d'une intensité et d'une longueur remarquables. Il regorge de notes de poire et de pomme tranchées dans une bouche à la texture crémeuse. Beaucoup d'abricot et de notes salées, et des nuances qui évoquent l'iode. Persiste durant plusieurs minutes. 66 % de sauvignon blanc et 34 % de sémillon. Note - 96-97 (jamessuckling.com)

**430215** (TS) 750mL **109 \$**

## CHÂTEAU COUTET 2014

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : D'abord joufflu, avec une note de praline qui enveloppe des saveurs de bruyère, d'ananas et de nectarine. Ce vin déploie une bouche juteuse, avec des notes de fleur d'oranger et de pêche blanche qui lui confèrent tenue et définition. Il montre de la puissance, mais aussi beaucoup de fraîcheur en arrière-plan. La finale est déjà extrêmement longue. Note - 95-98 (winespectator.com)

**427153** (D) 375mL **29 \$**

## CHÂTEAU COUTET 2014

AOC Sauternes-Barsac, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin dodu à l'attaque révèle des saveurs de bruyère, d'ananas et de nectarine relevées d'une note de praline. La bouche juteuse s'étire longuement, agrémentée de notes de fleur d'oranger et de pêche à chair blanche qui relèvent et donnent de la précision aux saveurs. L'ensemble montre beaucoup de puissance, mais sa fraîcheur sous-jacente est considérable. La finale est déjà d'une longueur remarquable. Note - 97 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**495937** (D) 750mL **69 \$**

## CHATEAU DE CHANTEGRIVE CUVÉE CAROLINE BLANC 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Cette cuvée spéciale de vieilles vignes est marquée par des notes de gousse de vanille, des saveurs rondes et souples et une acidité plus faible que d'autres en ce millésime, mais elle est dotée d'une magnifique salinité qui donne beaucoup de netteté à la finale. Belles nuances d'abricot. Ce vin est composé à 50 % de sauvignon blanc et à 50 % de sémillon. Un vin attrayant qui sera très polyvalent à table. Vinification intégrale en fûts de chêne. À boire entre 2015 et 2023. (Jane Anson) Note - 90 (Jane Anson, decanter.com)

**434969** (TS) 750mL **29 \$**

## CHÂTEAU DE FIEUZAL BLANC 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Des notes d'épices imparties par l'élevage sous bois confèrent à ce vin riche son merveilleux caractère. Supporté par des saveurs de fruits blancs et de fruits tropicaux, il est en voie de devenir un vin mûr, corsé et délicieux, pourvu d'une belle acidité et d'une finale acidulée. À boire à compter de 2022. Note - 95 (Wine Enthusiast)

**432526** (TS) 750mL **59 \$**

## CHÂTEAU DE MALLE 2014

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château de Malle 2014 est un assemblage comprenant 70 % de sémillon et 30 % de sauvignon blanc, avec un taux de sucre résiduel de 125 g/L. Élevé en fûts de chêne (25 % neufs), il dévoile un bouquet raffiné et élégant aux abondantes notes de fruit botrytisé, entrelacées de minéraux. Frais et vif à l'attaque, il est visqueux sans être onctueux, et soutenu par un filon d'acidité et une finale bien équilibrée. Rien d'exceptionnel, mais un sauternes de première qualité qui est à la fois raffiné et élégant. Un des rares sauternes qui pourraient surpasser ceux du millésime 2009. À boire entre 2018 et 2040. Note - 91-93 (robertparker.com)

**427138** (D) 375mL **27 \$**

## CHÂTEAU DOISY DAËNE 2014

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Doisy-Daëne 2014 affiche un taux de sucre résiduel de 144 g/L et un pH de 3,7. Il est présentement beaucoup plus introspectif que le Château Coutet, sans doute en raison de son taux inférieur de sucre résiduel, mais il est si fragrant et éthéré, avec ses arômes de miel sauvage, de fleurs jaunes et de fleur d'oranger qui émergent à l'aération. La bouche très bien équilibrée révèle à l'attaque une tension superbe et un fruité intense. Plus linéaire que les vins des millésimes récents, il laisse percevoir une jolie note de citron acidulée qui donne de la tension et de la vigueur à la finale cristalline. Un Château Doisy-Daëne fabuleux de Denis Dubourdieu. À boire entre 2020 et 2045. Note - 95-97 (robertparker.com)

**431460** (D) 375mL **32 \$**

## CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES 2014

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Doisy-Védrines 2014 est un assemblage à 85 % de sémillon et à 15 % de sauvignon blanc qui révèle un modeste 134 grammes par litre de sucre résiduel et un pH de 3,55 (soit un peu moins qu'aux millésimes précédents). Le bouquet parfumé ressemble beaucoup à celui du château doisy-daëne cette année, un peu réticent au début, mais qui s'ouvre ensuite sur des arômes de miel et de zeste d'orange et des notes minérales. La bouche fraîche et énergique à l'attaque est soutenue par une fine acidité, un caractère beaucoup plus racé que les millésimes récents et des notes d'agrumes, de miel et d'écorce d'orange sur la longue finale. Oui, la finale est plus onctueuse que celle du doisy-daëne, mais dans l'ensemble, les deux sont de superbes expressions de Barsac. À boire entre 2018 et 2035. Note - 94-96 (robertparker.com)

**435008** (D) 375mL **27 \$**

## CHÂTEAU GUIRAUD 2014

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Guiraud 2014 déploie un bouquet parfumé avec des arômes bien définis de miel, de cire d'abeille et de chèvrefeuille. L'attaque en bouche est fraîche et serrée, avec une tension et une concentration appréciables; bouche très harmonieuse qui gagne en intensité jusqu'à une finale dominée par la marmelade et le coing. Un Château Guiraud bien fait qui deviendra un grand vin. À boire entre 2018 et 2040. Note - 93-95 (robertparker.com)

**433151** (D) 375mL **34 \$**

## CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC 2014

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Gorgé de fruits mûrs, opulent et concentré, un vin fabuleux et impressionnant. Il présente un joli filon d'acidité équilibré par des saveurs de fruits mûrs. Les effets de l'élevage sous bois sont subtils, et ne laissent percevoir qu'un soupçon de fumée et de pain grillé. Un vin d'un excellent millésime qui durera de nombreuses années. À boire à compter de 2024. Une sélection pour le cellier. Note - 100 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**430157** (TS) 750mL **1 299 \$**

## CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION BLANC 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Le nez se montre merveilleusement fruité dès le départ, et déploie une palette complexe d'agrumes et de fruits à noyau. L'attaque révèle des notes de citron fraîchement coupé et mène à un milieu de bouche plus charnu aux riches nuances de tartinade au citron. La proportion plus élevée de sémillon (72 %) fait vraiment sentir sa présence. Longueur et minéralité excellentes, avec des notes d'herbes qui jaillissent continuellement en bouche et des nuances de fruits à noyau qui réapparaissent en milieu de bouche. Toujours élégant, avec un fruité bien contenu du début à la fin. Un vin impressionnant, vinifié de façon ingénieuse. Excellente acidité, et malgré un taux d'alcool de 14,75 %, l'équilibre est manifeste. À boire entre 2019 et 2030. Note - 95+ (Jane Anson, decanter.com)

**430165** (TS) 750mL **1 025 \$**

## CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY 2014

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin très riche et complexe qui offre des notes de botrytis citronnées et fumées, de melon, d'ananas miellé et d'abricot. À la fois dense et suave, ce vin est le sauternes le plus massif du millésime, comme c'est souvent le cas des Lafaurie-Peyraguey. Le nouveau propriétaire Silvio Denz, qui possède aussi la cristallerie Lalique, réussit un coup d'éclat! À boire entre 2020 et 2050 (Ian D'Agata) Note - 96 (Ian D'Agata, decanter.com)

**427112** (D) 375mL **37 \$**

## CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY 2014

AOC Sauternes, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : 94-96. Échantillon tiré du fût. Les notes de lime et de poire mûre sont enrichies par les saveurs dominantes de fruits à chair jaune. Un vin étoffé, frais, puissant et prodigieusement concentré. Note - 95 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**496273** (D) 750mL **99 \$**

## CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Un soupçon de talc cède la place à des notes plus riches de pomme jaune, de tangerine et de mirabelle chauffée, qui s'entremêlent et mènent à une finale aux nuances de biscuit sablé. À boire jusqu'en 2019. Production : 1 250 caisses. Note - 90 (James Molesworth, winespectator.com)

**431403** (TS) 750mL **49 \$**

## CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2014

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Latour-Martillac Blanc 2014 dévoile un nez très intense avec des arômes d'ananas en boîte entrelacés de notes de pêche blanche et d'agrumes, mais il n'a probablement pas l'excellente définition de ses pairs à ce stade-ci. La bouche est équilibrée avec un soupçon de citron amer à l'attaque. Le vin s'intensifie doucement en bouche, gagnant de plus en plus de précision, jusqu'à une finale aux saveurs de citronnelle entrelacées de notes de zeste d'orange. Ce vin sera fascinant à déguster après l'embouteillage. Je lui ai accordé une note plutôt prudente parce qu'il semble ne pas avoir d'aspiration précise pour l'instant, mais il pourrait fort bien devenir un Pessac-Léognan qui surpassera ma note. Période de consommation : 2018-2032. Note - 90-92+ (robertparker.com)

**433276** (TS) 750mL **44 \$**

## CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE BLANC 2014

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Idéal pour les amateurs de pessac blanc très vif, ce vin révèle une bouche nette aux saveurs de fruits à noyau relevées de notes boisées imparties par l'élevage en fûts de chêne (60 % neuf). Bonne poigne tannique, bon potentiel de garde. 80 % de sauvignon blanc, 20 % de sémillon, taux d'alcool de 14 %, rendement de 36 hectolitres par hectare. Michel Rolland est maintenant conseiller pour les vins blancs de cette propriété. Période de consommation : 2017-2025. Note - 92 (Jane Anson, decanter.com)

**431346** (TS) 750mL **79 \$**

## CHÂTEAU OLIVIER BLANC 2014

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé de Graves

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Olivier Blanc 2014 montre beaucoup plus de complexité au bouquet que sa contrepartie rouge : agrumes sur fond minéral, pomme Granny Smith et poire fraîchement coupée. La bouche énergique et animée est un peu stridente à l'attaque. Elle révèle une acidité prodigieuse (qui rappelle celle du Domaine de Chevalier Blanc!) et une finale maritime qui rappelle le muscadet. Un excellent vin blanc à savourer dans les 20 prochaines années. Période de consommation : 2018 à 2035. Note - 90-92 (Neal Martin, robertparker.com, 29 avril 2015)

**495895** (TS) 750mL **53 \$**

## CHÂTEAU PAPE CLÉMENT BLANC 2014

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin singulier aux saveurs de sorbet au citron et de pomme jaune, relevées de notes de gingembre blanc, de brioche et de noix de macadamia grillée. Bouche très crémeuse, avec un soupçon de paraffine à la toute fin. Un vin exubérant auquel il est difficile de résister. Note - 92-95 (winespectator.com)

**432492** (TS) 750mL **199 \$**

## CHÂTEAU RIEUSSEC 2014

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Rieussec 2014 est un assemblage comprenant 93 % de sémillon, 5 % de sauvignon blanc et 2 % de muscadelle. Le raisin a été vendangé en sept tentatives entre le 15 et le 29 octobre, et la récolte a produit à peine 13 hectolitres par hectare, soit la moitié du rendement habituel. Charles Chevalier, qui, rappelons-le, a commencé sa carrière ici et non au Château Lafite, m'a dit qu'au début de septembre, une part du raisin était surmûri par le passerillage, tandis que l'autre part avait une excellente teneur en botrytis. L'assemblage a été réalisé avec ces deux lots. Le bouquet est très bien défini avec des arômes de chèvrefeuille et de pêche blanche. La bouche est merveilleusement équilibrée avec une acidité qui frise la perfection et rend le vin très facile d'approche. J'aurais préféré une finale légèrement plus persistante, mais autrement, il s'agit d'un Château Rieussec classique qui pourrait, et j'insiste ici sur le conditionnel, donner du fil à retordre à ce fameux sauternes qui commence par la 25e lettre de l'alphabet. À boire entre 2018 et 2045. Note - 95-97 (robertparker.com)

**428250** (D) 375mL **47 \$**

## CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2014

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Net et vif, il offre des arômes de citron tranché et de pomme verte. La bouche est mi-corsée à corsée, avec une acidité vive et une longue finale délicieuse. Laissez cet excellent blanc au cellier au moins deux ou trois ans, le temps qu'il s'intègre. Note - 96 (jamesuckling.com)

**431445** (TS) 750mL **129 \$**

## CHÂTEAU SUDUIRAUT 2014

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Suduiraut 2014 pourrait bien être l'un des meilleurs sauternes du millésime. Cette année, l'assemblage comprend 95 % de sémillon et 5 % de sauvignon blanc, et affiche un excellent taux de sucre résiduel de 145 g/L et une acidité totale de 4,5 g/L. Comme le nez se montrait plutôt discret, j'ai pris le temps de faire tourner le vin dans le verre pendant 5 minutes. L'effort a porté fruit, car le vin a alors libéré des arômes intenses de miel clair et de minéraux d'une définition exquise. Son bouquet est si séduisant qu'il vous laisse bouche bée. La bouche est nette et fraîche avec une acidité vive, et révèle une profondeur et une puissance remarquables alors qu'elle culmine dans une finale splendide. Un vin renversant. À boire entre 2019 et 2045. Note - 95-97 (robertparker.com)

**427161** (D) 375mL **49 \$**

## CHÂTEAU SUDUIRAUT 2014

AOC Sauternes, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Le meilleur depuis 2005? Ce vin révèle une intensité botrytisée unique, mais il demeure frais, agile et éclatant. Corsé, délicat et raffiné, il révèle de copieuses saveurs de figue, d'épices de champignon séché et de terre. Les saveurs persistent pendant plusieurs minutes. Vous voudrez le savourer sans tarder! Note - 97-98 (James Suckling, jamesuckling.com, 31 mars 2015)

**495648** (D) 750mL **119 \$**

## DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2014

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Domaine de Chevalier Blanc 2014 est un Pessac-Léognan blanc délicieux. Il dévoile un bouquet précis et concis de pomme Granny Smith perlée de rosée, de silex et de calcaire mouillé, qui est manifestement plus pierreux que fruité. La bouche bien équilibrée offre une acidité vive, un excellent équilibre et des saveurs d'agrumes relevées de poivre blanc et d'épices, et tous les éléments sont très modérés et nuancés. Il persiste merveilleusement en bouche. Bref, un vin élégant fortement recommandé. Période de consommation : 2018 à 2040. Note - 95 (Neal Martin, robertparker.com)

**432138** (TS) 750mL **129 \$**

## PAVILLON BLANC 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Voici un autre merveilleux vin blanc aux saveurs de minéraux, de pelure de citron, de poivre blanc et de pierre. Quelques notes de craie, et de noyau de pêche. Bouche corsée, compacte et tendue. Excellente longueur. Un vin savoureux et sérieux aux nuances salées. Note - 97-98 (jamesuckling.com)

**431510** (TS) 750mL **215 \$**

## Y D'YQUEM 2014

(Vintages panel note to come (no impressions))

**445429** (S) 750mL **275 \$**

## FRANCE - VIN ROUGE

### BORDEAUX

#### ALTER EGO 2014

Second vin de Ch. Palmer

NOTE DE DÉGUSTATION : L'Alter Ego de Palmer 2014 est un assemblage comprenant 52 % de merlot, 35 % de cabernet sauvignon et 13 % de petit verdot. Il déploie un bouquet opulent et éclatant avec des couches de cerise noire et une abondance de glycérine. La bouche est plus réservée que suggère le bouquet, avec des tanins saturés, une attaque un peu mâchue, mais une finale plus souple. Fidèle au style du millésime, il se montre très linéaire, et sa finale, relevée d'un soupçon de réglisse, est légèrement plus sucrée que celle de ses pairs. À boire entre 2019 et 2035. Note - 90-92 (robertparker.com)

**429027** (TS) 750mL **85 \$**

#### BORDEAUX COLLECTION 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : La collection des bordeaux primeur 2014 de Vintages comprend 8 vins : le Château Lafite Rothschild (DEC 95+), le Château Mouton Rothschild (DEC 95+), le Château Margaux (DEC 95+), le Château Haut-Brion (DEC 95+), le Château La Mission Haut-Brion (DEC 95), le Château Cheval Blanc (DEC 95), le Château Pétrus (DEC 95) et le Château d'Yquem (DEC 97).

**433466** (TS) 6000m **6 700 \$**

#### CHAPELLE D'AUSONE 2014

Grand Cru, Second vin de Ch. Ausone

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Chapelle d'Ausone 2014 s'est montré très opulent quand je l'ai dégusté du fût. Maintenant embouteillé, il est certainement plus classique, sans pour autant compromettre sa définition et sa précision. Il est gorgé de saveurs de cerise rouge fraîche, de fraise écrasée et de mûre de Logan, agrémentées de notes sous-jacentes de calcaire. Étayée par des tanins souples, la bouche est mi-corsée, très raffinée et précise, d'une tension et d'une subtilité superbes. Il glisse littéralement sur la langue, et évoque le style du Château La Clotte 2014. Couronné par une finale très persistante. Période de consommation : 2020 à 2040. Note - 92 (Neal Martin, robertparker.com)

**432237** (TS) 750mL **225 \$**



### **CHÂTEAU ANGÉLUS 2014**

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Voici un vin merveilleusement parfumé qui se montre élégant et riche, et révèle des saveurs massives de mûre. Le cabernet franc de l'assemblage (50 %) donne au vin une structure profonde et tendue et un bouquet très aromatique. Un vin imposant, mais qui possède aussi fraîcheur et style. Note - 96-98 (Wine Enthusiast)

**433292** (TS) 750mL **375 \$**

### **CHÂTEAU ANGLUDET 2014**

AOC Margaux

NOTE DE DÉGUSTATION : Voici un vin fruité et tannique d'une belle complexité. Il révèle une étoffe et une densité de fruit qui se trouve bien soutenue par la structure ferme et sèche. Son acidité plutôt vive devra se calmer, mais l'ensemble demeure promis à un bel avenir. Note - 92 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**495036** (TS) 750mL **73 \$**

### **CHÂTEAU AUSONE 2014**

1er Grand Cru Classé (A)

NOTE DE DÉGUSTATION : Renfermant 60 % de cabernet franc dans l'assemblage, ce vin profite du fait que ce cépage a connu un de ses meilleurs millésimes. Il révèle un intense bouquet et énormément de concentration et de structure. Les tanins fins ne sont jamais trop secs et l'ensemble est soutenu par une acidité ample. Ce vin vieillira longuement et gracieusement. Note - 96-98 (Wine Enthusiast)

**432245** (TS) 750mL **799 \$**

### **CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Balestard-la-Tonnelle 2014 est doté d'un bouquet réservé aux arômes maussades de petits fruits rouges relevés de nuances végétales, mais il est bien défini et s'intensifie dans le verre. La bouche mi-corsée offre des tanins moelleux et une acidité bien dosée. Le vin révèle aussi des notes de fruits noirs relevées de soya qui mènent à une finale remarquablement étoffée et dense. Il devra être oublié pendant deux ou trois ans, mais l'attente devrait en valoir la peine. Période de consommation : 2020 à 2034. Note - 91 (Neal Martin, robertparker.com)

**432674** (TS) 750mL **49 \$**

### **CHÂTEAU BARDE-HAUT 2014**

Grand Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Barde-Haut 2014 est un assemblage à 90 % de merlot et à 10 % de cabernet franc cueillis entre le 28 septembre et le 7 octobre. Le vin étant élevé dans 80 % de chêne neuf, le bouquet n'est pas à un million de kilomètres du Poesia de la famille Cathiard : plutôt affirmé, doté de notes de cassis et de cerise noire et relevé d'un soupçon d'algue. La bouche mi-corsée soutenue par des tanins fins est juste assez tendue. La structure est solide et la charmante finale épicée perdure agréablement. Serait-ce le meilleur vin du duo Patrice et Hélène Garçin-Léveque cette année? Sans doute. Note - 91-93 (robertparker.com)

**431338** (TS) 750mL **42 \$**

### **CHÂTEAU BEAUMONT 2014**

AOC Haut-Médoc

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin solidement structuré aux nuances fruitées puissantes et juteuses soutenues par des tanins denses. L'ensemble d'une grande fermeté évolue sur un fond tannique robuste et sec étayé par l'acidité. Ce vin vieillira de manière gracieuse. Note - 92 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**495051** (TS) 750mL **25 \$**

### **CHÂTEAU BEAUREGARD 2014**

AOC Pomerol

NOTE DE DÉGUSTATION : Plutôt massif et tannique pour le millésime, le Château Beauregard 2014 requiert un séjour d'au moins quelques années au cellier pour s'intégrer complètement. Aujourd'hui, son imposante structure tannique et son bouquet expressif (deux marques distinctives du cabernet franc) sont les caractéristiques dominantes. Les notes de fines herbes douces, de réglisse, de pétale de rose et d'anis agrémentent la finale ferme et insistante. Ce vin a beaucoup de qualités, mais il demande de la patience. Note - 89-92 (Antonio Galloni, vinous.com, avril 2015)

**495952** (TS) 750mL **73 \$**

### **CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT 2014**

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin bien construit aux saveurs amples de prune noire, de mûre et de figue agrémentées à l'attaque de notes de ganache et de moka. La bouche opulente et charnue jusqu'en finale déploie des vagues de saveurs fruitées veloutées et de tanins. Note - 91-94 (winespectator.com)

**432294** (TS) 750mL **73 \$**

### **CHÂTEAU BEAUSÉJOUR HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE 2014**

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin regorge de notes musculeuses de graphite et de tabac qui rehaussent un noyau de figue chaude exotique et de sauce aux cassis chaude. La finale est agrémentée par une pointe de ganache, mais ce sont les notes de fruits pures qui dominent. Il sera exceptionnel une fois intégré. À son mieux entre 2022 et 2035. Production : 1 335 caisses. Note - 94 (James Molesworth, winespectator.com)

**432617** (TS) 750mL **110 \$**

### **CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE 2014**

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin très prometteur, avec des saveurs extrêmement pures de groseille rouge et de framboise, relevées de notes de bergamote et d'encens. Le tout est merveilleusement harmonisé par un filon d'acidité crayeuse. Équilibre parfait et minéralité splendide. Dégusté avec étiquette. Note - 94-97 (winespectator.com)

**433425** (TS) 750mL **139 \$**

### **CHÂTEAU BELLE COLINE 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Des arômes de bleuet, de mûre et de chocolat noir mènent à une bouche mi-corsée à corsée aux tanins fins et à la finale fraîche. Nuances pierreuses. À boire ou à encaver. Note - 91 (jamesuckling.com)

**434431** (TS) 750mL **21 \$**

### **CHÂTEAU BELLEVUE 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin est vraiment excellent cette année. Il est d'une pureté et d'une longueur merveilleuses. Bouche corsée, tanins superfins et très longue finale. Note - 93-94 (jamesuckling.com)

**433235** (TS) 750mL **59 \$**

### **CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2014**

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin raffiné révèle une acidité fraîche sur un délicieux fond de cassis. Son ampleur et sa structure fortement tannique augurent bien pour l'avenir, et il est déjà très bien équilibré. Note - 93-95 (Wine Enthusiast)

**428243** (TS) 750mL **89 \$**

### **CHÂTEAU BOUSCAUT 2014**

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé de Graves

NOTE DE DÉGUSTATION : 91-93. Échantillon tiré du fût. Les puissants tanins ne masquent pas la fraîcheur fruitée de ce vin aux nuances de cassis et de groseille rouge à grappes. Un vin vif, structuré et frais soutenu en finale par une acidité vive et délicate. Note - 92 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 30 mars 2015)

**495101** (TS) 750mL **47 \$**

### **CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU 2014**

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Précis et un peu austère pour le moment, ce vin révèle un noyau de cassis et de figue trempée relevé d'une note de charbon. La finale d'une bonne acidité révèle en finale des notes de tabac et de ronce. Il est bien fait et devrait évoluer gracieusement. Note - 91-94 (winespectator.com)

**432559** (TS) 750mL **62 \$**

## CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2014

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Brane-Cantenac 2014 est un assemblage à 77 % de cabernet sauvignon, à 21 % de merlot et à 2 % de cabernet franc; 38 % de la récolte a été affectée à l'élaboration de ce vin. Le raisin a été cueilli entre le 22 septembre et le 9 octobre, en commençant par le merlot pour finir avec le cabernet sauvignon. Les rendements ont été de 44,8 hectolitres par hectare. Le nez est très typique pour un vin de ce domaine de Margaux : discret et réservé à l'attaque, il révèle ensuite des tonalités de pierre broyée entremêlées de notes de petits fruits rouges roncieux et de sous-bois humide. La bouche mi-corsée est soutenue par des tanins granuleux. Les saveurs modérément étoffées révèlent de généreuses tonalités de sous-bois et un soupçon de graphite (à la pauillac) et mènent à une finale insistante, mais qui diminue progressivement en intensité. Voici un brane-cantenac des plus classiques que l'on pourrait qualifier de « bon vieux claret ». Ce vin n'est jamais un modèle de beauté au moment des primeurs, mes remarques concernent la façon dont ce margaux s'épanouira en bouteilles. Note - 91-93 (robertparker.com)

**432484** (TS) 750mL **69 \$**

## CHÂTEAU BRANON 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Chaleureux et invitant, il offre de copieuses couches de baie de Boysen, de prune et de compote de mûres, entrelacées de notes de bois de pommier grillé, de bacon et de réglisse. La finale est soutenue par des notes goudronnées mordantes. Plutôt musculeux et imposant pour le millésime. À son mieux entre 2019 et 2029. Production : 417 caisses. Note - 93 (James Molesworth, winespectator.com)

**432633** (TS) 750mL **95 \$**

## CHÂTEAU CALON SÉGUR 2014

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin révèle un noyau de prune légèrement trempée et de mûre relevé de charmantes notes de tabac et de charbon en finale. Il révèle une belle acidité sous-jacente et il semble promettre de gagner graduellement en étoffe. Ce domaine reprend sa vitesse de croisière après un changement de propriétaire. Note - 92-95 (winespectator.com)

**431528** (TS) 750mL **89 \$**

## CHÂTEAU CANON 2014

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Canon 2014 est un assemblage à 72 % de merlot et à 28 % de cabernet franc, le domaine ayant tendance à planter de plus en plus de ce dernier cépage pour atteindre probablement 40 % d'ici 15 ou 20 ans. Le merlot a été cueilli entre le 22 septembre et le 6 octobre et le cabernet franc, trois jours plus tard. Le vin a été élevé dans environ 80 % de fûts de chêne neufs. Le glorieux bouquet montre beaucoup de pureté, de précision et d'harmonie dans ses arômes de framboise, de fraise sauvage et de cerise rouge. La bouche mi-corsée révèle en filigrane des tanins mûrs et sensuels, une excellente salinité, de la précision et une minéralité croissante sur la finale exquise, pure et de facture classique. Ce vin est remarquable pour le millésime, c'est un château canon sublime qui pourrait se mesurer aux millésimes 2009 et 2010. Si ce millésime est le dernier de John Kolasa, quelle sortie de scène spectaculaire! À boire entre 2018 et 2038. Note - 93-95 (robertparker.com)

**433102** (TS) 750mL **85 \$**

### **CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE 2014**

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Canon-la-Gaffelière 2014 est un assemblage à 55 % de merlot, à 37 % de cabernet franc et à 8 % de cabernet sauvignon cueillis entre le 25 septembre et le 9 octobre. Stephan von Neipperg m'a appris que celui-ci est le premier millésime produit depuis que le domaine est certifié biologique. Élevé dans 70 % de fûts de chêne neufs, il révèle un bouquet merveilleusement sensuel aux nuances lascives de cerise rouge et de fraise inondées de notes de chêne merveilleusement dosées. La bouche mi-corsée soutenue par des tanins fins et une vive acidité est aussi harmonieuse qu'à l'habitude. Ce vin n'est pas le canon-la-gaffelière le plus raffiné qui soit, mais sa fraîcheur est engageante et son allonge, impressionnante. Je soupçonne qu'il se classera parmi mes grands favoris une fois en bouteilles. Beaucoup de finesse. À boire entre 2018 et 2030. Note - 90-92 (robertparker.com)

**432468** (TS) 750mL **89 \$**

### **CHÂTEAU CANTEMERLE 2014**

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin est renversant. Excellente concentration de fruits et tanins fermes. Excellente allonge. Fruité et intense. Équivalent ou supérieur au 2010. Impressionnant. Note - 93-94 (jamessuckling.com)

**433169** (TS) 750mL **42 \$**

### **CHÂTEAU CAPBERN 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le cabernet sauvignon (78 %) lui donne un parfum floral, une longueur et une échine tannique vraiment splendides. Plus éthéré que terreux, et merveilleusement expressif. À boire entre 2018 et 2028. Note - 90 (Steven Spurrier, decanter.com)

**427401** (TS) 750mL **29 \$**

### **CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Chasse-Spleen 2014 déploie un splendide nez aux notes vives et définies de fruits noirs entrelacées de graphite et de sous-bois. La bouche est mûre et définie à l'attaque avec des saveurs de fruits noirs relevées de poivre blanc, mais j'espère que la finale sera plus précise et nuancée au moment d'embouteiller. Un bon Château Chasse-Spleen en gestation. Note - 90-92 (robertparker.com)

**430173** (TS) 750mL **42 \$**

## CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2014

1er Grand Cru Classé (A)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Cheval Blanc 2014 est un assemblage comprenant 45 % de cabernet franc et 55 % de merlot, vendangés du 19 septembre au 8 octobre, qui affiche un taux d'alcool de 13,25 %. Selon Pierre Lurton, le vin a été soumis à un élevage sous chêne neuf prolongé parce que l'équipe de vinification préférerait attendre que le cabernet franc, qui est planté dans un sol argileux, soit bien mûr. Le Cheval Blanc 2014 déploie un nez des plus caractéristiques, dominé par les fruits rouges plutôt que noirs, avec des notes d'encens et de rose séchée, et un soupçon de réglisse en arrière-plan. Il est indéniable que le bouquet est davantage influencé par le cabernet franc. La bouche est mi-corsée avec des tanins granuleux. Chose certaine, ce Cheval Blanc n'est pas soyeux, car le caractère granuleux des tanins laisse une légère sensation de rudesse en bouche. Il s'agit d'un vin complexe et cérébral avec une finale presque ferreuse aux nuances de poivre noir moulu. Tout comme le second vin, le Cheval Blanc est frais et linéaire, et il évoque certains des chefs-d'oeuvre qui ont été produits au Château durant les années 1980. Voici un Cheval Blanc formidable qu'il sera fascinant de voir évoluer. Période de consommation : 2019-2045. Note - 95-97 (robertparker.com)

**433458** (TS) 750mL **749 \$**

## CHÂTEAU CITRAN 2014

AOC Haut-Médoc

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin rouge très long et riche. Il est corsé, son fruit est juteux et sa finale est équilibrée. Le meilleur que la maison a produit depuis un long moment. Note - 90-91 (James Suckling, jamesuckling.com, 27 mars 2015)

**495044** (TS) 750mL **32 \$**

## CHÂTEAU CLARKE 2014

AOC Lustrac-Médoc

Note - 91 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**497610** (TS) 750mL **49 \$**

## CHÂTEAU CLAUZET 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Dominé par des tanins intenses, le vin demeure fruité et révèle de délicieuses notes de cassis. L'acidité fraîche aide à équilibrer le boisé jeune et la finale de chocolat amer. Note - 91-93 (Wine Enthusiast)

**430306** (TS) 750mL **29 \$**

## CHÂTEAU CLERC MILON 2014

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin concentré à la structure remarquable a été élaboré par un domaine qui continue à accroître la qualité de ses vins. Les vieilles vignes de merlot ont produit un vin profondément tannique aux saveurs éclatantes de cassis. Note - 93-95 (Wine Enthusiast)

**428912** (TS) 750mL **74 \$**

### CHÂTEAU CLINET 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Très profond, il révèle un noyau de figue trempée et de mûre qui est entremêlé de notes de bois de pommier grillé et de ganache jusqu'en finale. Il est très musculeux, mais sa structure raffinée mène à une très longue finale de bon augure pour le cellier. À son mieux entre 2020 et 2035. Production : 4 750 caisses. Note - 92 (James Molesworth, winespectator.com)

**432542** (TS) 750mL **96 \$**

### CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2014

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Nez dense et exotique de fruits noirs, qualifié d'enchanteur. Texture et profondeur merveilleuses, excellente richesse supportée par une structure ferme. Le meilleur Cos d'Estournel « moderne » des dernières années. À boire entre 2020 et 2040. (Steven Spurrier) Note - 95 (Steven Spurrier, decanter.com)

**430199** (TS) 750mL **179 \$**

### CHÂTEAU COS LABORY 2014

AOC Saint-Estèphe, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : 91-93. Échantillon tiré du fût. Ce vin sombre et structuré révèle des tanins fermes et extraits et une bonne concentration. La fraîche acidité traverse la matière dense de ce vin comme l'éclair déchire un ciel nocturne. Note - 92 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**495846** (TS) 750mL **59 \$**

### CHÂTEAU COUFRAN 2014

AOC Haut-Médoc

NOTE DE DÉGUSTATION : 90-92. Échantillon tiré du fût. Les nuances fruitées légèrement fumées donnent un caractère crémeux à ce vin. Il montre de l'équilibre, de la fraîcheur, de l'acidité et un noyau sombre de tanins secs. Note - 91 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**495770** (TS) 750mL **33 \$**

### CHÂTEAU D'AIGUILHE 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château d'Aiguilhe 2014 est un assemblage à 80 % de merlot et à 20 % de cabernet franc cueillis entre le 3 et le 13 octobre. Il a séjourné 30 jours en cuve été élevé dans 30 % de fûts de chêne neufs. Le bouquet est déjà charmant et il devrait le demeurer d'ici à la mise en bouteilles : nuances juteuses de mûre blanche et de fraise agrémentées de notes de vanille qui comble tous les interstices. La bouche mi-corsée révèle des tanins fins, un soupçon d'acidité citrique qui apporte de la tension, une profondeur impressionnante et une finale posée et élégante. Il y aura de meilleurs bordeaux en 2014, mais peu seront d'un rapport qualité-prix aussi avantageux que celui-ci. À savourer entre 2018 et 2030. Note - 90-92 (robertparker.com)

**431353** (TS) 750mL **29 \$**

### CHÂTEAU D'ANGLUDET 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin ouvert avec des notes de prune de Damas, de thé noir et de fer étayées par une structure relativement modeste. Note - 86-89 (winespectator.com)

**427120** (TS) 750mL **35 \$**

### CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2014

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Vif, juteux et séduisant, avec un noyau racé de prune de Damas et de groseille rouge, relevé de notes de cèdre grillé et de vanille, et supporté par un soupçon de fer. Vif et agréablement tendu. Un pauillac typique. Dégusté avec étiquette. Note - 90-93 (winespectator.com)

**428888** (TS) 750mL **55 \$**

### CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin rouge révèle un noyau fruité très avenant soutenu par des tanins fermes. Mi-corsé à corsé, tanins fermes et finale fraîche. Note - 89-90 (jamessuckling.com)

**434985** (TS) 750mL **23 \$**

### CHÂTEAU DE FIEUZAL 2014

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château de Fieuzal Rouge 2014 est un assemblage qui comprend 65 % de cabernet sauvignon, 25 % de merlot et 10 % de cabernet franc. J'apprécie que le conseiller Hubert de Bouard ait su renouveler ce Pessac-Léognan au cours des dernières années. Le nez dévoile des arômes de mûre et de gravier chaud qui sont bien définis, avec un boisé de chêne neuf bien intégré. La bouche mi-corsée est ronde et profonde à l'attaque. Il est bien structuré, et offre juste assez de fruits noirs séveux en finale pour vous donner envie d'en prendre une autre gorgée. Bon potentiel après l'embouteillage. Période de consommation : 2018-2035. Note - 91-93 (robertparker.com)

**432534** (TS) 750mL **45 \$**

### CHÂTEAU DE FRANCE 2014

AOC Pessac-Léognan

Note - 95 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**497636** (TS) 750mL **49 \$**



### **CHÂTEAU DE LAMARQUE 2014**

AOC Haut-Médoc

Note - 93 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**497602** (TS) 750mL **37 \$**

### **CHÂTEAU DESMIRAIL 2014**

AOC Margaux, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : 92-94. Échantillon tiré du fût. Les tanins, les notes boisées et les nuances de cerise noire donnent beaucoup d'intégrité à ce vin. Les tanins maintenus en suspension sont plus riches que secs et ils permettent au vin de préserver sa fraîcheur naturelle. La finale est aussi d'une grande vivacité. Note - 93 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**496034** (TS) 750mL **59 \$**

### **CHÂTEAU D'ISSAN 2014**

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le fruit demeure très primaire, mais quelle évolution en perspective! Tanins tendus et intenses, acidité appréciable, belle charge fruitée. Il n'a pas la texture luxuriante attendue, mais il semble trembler d'impatience, prêt à bondir comme une gazelle. Il dévoile au nez des arômes de fruits noirs, de mûre et de réglisse, et même des nuances de goudron. Un vin jeune et massif qui a de l'ambition, et un bel avenir. Les tanins sont plus mâchus que ceux de nombreux autres vins. Période de consommation : 2018-2028. Note - 94 (Jane Anson, decanter.com)

**431569** (TS) 750mL **65 \$**

### **CHÂTEAU DU TERTRE 2014**

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château du Tertre 2014 est un assemblage à 58 % de cabernet sauvignon, à 20 % de cabernet franc, à 12 % de petit verdot et à 10 % de merlot cueillis entre le 26 septembre et le 16 octobre. Son bouquet, qui est légèrement plus opulent que celui du château giscours pour le moment, révèle des arômes de prune rouge et de fraise broyée, ainsi qu'un soupçon de gravier qui apparaît à l'aération. La bouche mi-corsée est plus étoffée que celle du château giscours et est soutenue par des tanins fins et une vive acidité. Un vin harmonieux, charnu, légèrement épicé et doté d'une finale longue et tendre. Alexandre van Beek a vu à l'élaboration d'un margaux très louable pour le millésime. À consommer dans les 15 ou 20 ans. Note - 90-92 (robertparker.com)

**434944** (TS) 750mL **47 \$**

### **CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU 2014**

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le superbe bouquet de ce vin à 95 % de cabernet sauvignon révèle des nuances fruitées on ne peut plus opulentes et mûres. Un grand succès dans ce millésime, ce qui n'étonne pas de la part de cette maison. À boire entre 2020 et 2014. (Steven Spurrier) Note - 95 (Steven Spurrier, decanter.com)

**432203** (TS) 750mL **169 \$**

### **CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2014**

AOC Margaux, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Échantillon tiré du fût. Comme on le constate très souvent dans sa jeunesse, ce vin sombre et boudeur révèle des saveurs denses de mûre et de cassis soutenues par des tanins élégants. Le noyau est sec et robuste. Note - 94 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**495960** (TS) 750mL **75 \$**

### **CHÂTEAU FERRIÈRE 2014**

AOC Margaux, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : 91-93. Échantillon tiré du fût. Ce vin solidement structuré est chargé de tanins secs. Il montre de l'étoffe et un grand potentiel de richesse. Les puissantes saveurs de cassis du cabernet sauvignon dominant. Note - 92 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**496208** (TS) 750mL **59 \$**

### **CHÂTEAU FIGEAC 2014**

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin affirmé et tendu aux nuances précises et étagées de mûre de Boysen, de cerise et de cassis. Longue finale ferreuse. On découvre des effluves de tabac en arrière-plan. Ce vin exprime son terroir de manière convaincante. Il pourrait mettre du temps à se détendre complètement. Note - 93-96 (winespectator.com)

**432344** (TS) 750mL **129 \$**

### **CHÂTEAU FLEUR CARDINALE 2014**

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le bouquet aux légères notes de ganache mène à une bouche flatteuse aux notes de cerise, de prune et de mûre légèrement chauffées et épicées. La finale est grillée, mais le vin est suffisamment charnu, tannique et précis pour bien équilibrer le tout. Note - 90-93 (winespectator.com)

**433250** (TS) 750mL **55 \$**

### **CHÂTEAU FOMBRAUGE 2014**

Grand Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Bien qu'il révèle d'abord des saveurs extraites de chocolat amer, ce vin est ensuite dominé par de riches notes de prune dans une bouche opulente et fruitée. Un vin concentré avec un filon d'acidité qui lui donne une excellente tenue en finale. Note - 91-93 (Wine Enthusiast)

**429001** (TS) 750mL **35 \$**

### **CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN 2014**

AOC Listrac-Médoc

1

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet aromatique de cassis et grande profondeur de fruit. Beaucoup de classe et d'élégance pour un vin de Listrac. À boire entre 2018 et 2026. Note - 87 (Steven Spurrier, decanter.com, 13 avril 2015)

**495663** (TS) 750mL **33 \$**

### **CHÂTEAU GAZIN 2014**

AOC Pomerol

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin frais et juteux aux abondantes notes de bleuet, de framboise et de coulis de prunes qui se prolongent jusqu'au bout de la finale aux notes anisées. Notes de grillé généreuses, mais bien intégrées. Note : 90-93 Note - 90-93 (James Molesworth, winespectator.com, 2015)

**496216** (TS) 750mL **119 \$**

### **CHÂTEAU GISCOURS 2014**

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Très charmantes nuances de cabernet sauvignon. Un vin corsé aux tanins fins et à la finale énergique. Tanins ultrafins. Tendru et caressant. Raffiné. Le pourcentage plus élevé de cabernet sauvignon donne à ce vin son caractère et sa précision. Note - 92-93 (jamesuckling.com)

**434951** (TS) 750mL **62 \$**

### **CHÂTEAU GLORIA 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce château gloria est le meilleur depuis des années. Il révèle d'impressionnantes notes de mûre et de pétale de rose sur un fond minéral et épicé. Corsé, tanins fermes et très longue finale. Fluide. Note - 92-93 (jamesuckling.com)

**432666** (TS) 750mL **49 \$**

### **CHÂTEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE 2014**

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Grand Corbin-Despaigne 2014 est un assemblage à 75 % de merlot et à 24 % de cabernet franc avec un soupçon de cabernet sauvignon. Le bouquet est très fermé à l'attaque, mais il finit par s'ouvrir pour montrer des notes de cassis et de bleuet et un soupçon de glycérine. La bouche mi-corsée est soutenue par des tanins souples. L'acidité est bien dosée. Il se referme en finale, mais il ne manque pas de complexité ni de classe. C'est l'un des meilleurs vins de ce domaine de Saint-Émilion qu'il m'a été donné de goûter depuis quelques années. À boire entre 2019 à 2035. Note - 90-92 (robertparker.com)

**431536** (TS) 750mL **39 \$**

### **CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE 2014**

AOC Pauillac, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Les riches nuances de fruits d'été noirs sont souples et profondes. Agréables notes épicées et tanins mûrs. Ce domaine continue à améliorer la qualité de ses vins. À boire entre 2019 et 2028. Note - 90 (Steven Spurrier, decanter.com, 13 avril 2015)

**495127** (TS) 750mL **65 \$**

## CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE 2014

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Grand Puy Lacoste 2014 est un assemblage à 82 % de cabernet sauvignon et à 18 % de merlot cueillis entre le 25 septembre et le 9 octobre. Les rendements étaient de 33 hectolitres par hectare. Le bouquet n'est pas aussi immédiatement aromatique que celui du château haut-batailley, et il ne se manifeste qu'à l'aération, mais il en est habituellement ainsi. Il se déploie cependant à mesure que l'on fait tourner le vin dans le verre pour exprimer d'abord ses arômes de fruits noirs, puis une explosion de ses célèbres notes de graphite et de gravier. Après avoir laissé le verre sur la table pendant 10 minutes, le vin fait apparaître de délicates notes de coquille d'huîtres. La bouche est très discrète à l'attaque. Il n'est pas particulièrement puissant; il joue plutôt la carte de la finesse et de la précision. Il est d'une prodigieuse discrétion, ce qui ne l'empêche pas d'être d'une longueur impressionnante. Comme d'habitude, je soupçonne qu'il ne révélera ses secrets (ou du moins quelques-uns de ses secrets pendant son élevage en fûts. C'est l'un des vins les plus cérébraux de l'appellation. À boire entre 2020 et 2045. Note - 93-95 (robertparker.com)

**432302** (TS) 750mL **85 \$**

## CHÂTEAU GRUAUD LAROSE 2014

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : S'ouvre avec un fruité fragrant et floral, moins massif que par le passé, avec une douceur appréciable en milieu de bouche. Il gagnera beaucoup en complexité. À boire entre 2019 et 2030. (Steven Spurrier) Note - 91 (Steven Spurrier, decanter.com)

**430801** (TS) 750mL **85 \$**

## CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2014

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin tendu et élancé aux nuances de groseille rouge à grappes et de cassis relevées de notes de buisson de cassis et de fer. La longue finale met l'accent sur les notes de buisson de cassis. Note - 89-92 (winespectator.com)

**432328** (TS) 750mL **49 \$**

## CHÂTEAU HAUT-BAILLY 2014

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin subtil et raffiné aux nuances délicatement fruitées relevées de notes salines. Corsé, tanins fins et finale fraîche. Condensé et tendu. Précis et d'une charmante tension. Note - 93-94 (jamessuckling.com)

**432609** (TS) 750mL **95 \$**

## CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY 2014

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Haut-Batailley 2014 est un assemblage à 78 % de cabernet sauvignon et à 22 % de merlot cueillis entre le 25 septembre et 9 octobre. Les rendements étaient de 33 hectolitres par hectare. Le bouquet évoque surtout le cabernet sauvignon avec ses arômes sensuels de fruits noirs relevés de notes minérales et d'encens. Sa précision est prodigieuse. La bouche mi-corsée aux tanins très fins révèle des saveurs pures de cerise noire entremêlées de notes de bleuet et même d'un soupçon d'écorce d'orange. On sent toute son énergie sous-jacente. Un splendide pauillac en devenir. À boire entre 2019 et 2032. Note - 91-93 (robertparker.com)

**431387** (TS) 750mL **55 \$**

### **CHÂTEAU HAUT-BERGEY 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin succulent aux généreuses nuances de confiture de groseille rouge à grappes et de mûre relevées de notes d'anis et d'épices douces. La finale est agrémentée de notes de bois de pommier grillé. Une excellente énergie d'ensemble. Note - 91-94 (winespectator.com)

**431320** (TS) 750mL **35 \$**

### **CHÂTEAU HAUT-BRION 2014**

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Il regorge de notes de goudron chaud, de genévrier grillé, de réduction de prunes et de cassis parfaitement fusionnées, ce qui lui confère une grande souplesse. La finale libère des nuances de tabac, de feuille de laurier et d'encens. Un vin très raffiné qui laisse une charmante sensation en bouche. À son mieux entre 2020 et 2035. Production : 10 800 caisses. Pour le collectionneur. Note - 96 (James Molesworth, winespectator.com)

**430181** (TS) 750mL **590 \$**

### **CHÂTEAU HOSANNA 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Dense et fortement tannique, ce vin demeure très pur, et révèle un filon poli de framboise et de prune, entrelacé de notes alléchantes d'anis, d'encens et d'orange sanguine séchée. Il est déjà très profond et très long, et il pourrait fort bien s'améliorer durant l'élevage. Dégusté avec étiquette. Note - 93-96 (winespectator.com)

**428227** (TS) 750mL **159 \$**

### **CHÂTEAU KIRWAN 2014**

AOC Margaux, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : 93-95. Échantillon tiré du fût. Ce vin sombre, ferme et concentré révèle aussi des saveurs fruitées amples. La fraîcheur et la structure forment un tout harmonieux et le noyau sec de cassis est encadré par des couches étagées d'une acidité éclatante. Note - 94 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**495564** (TS) 750mL **65 \$**

### **CHÂTEAU LA CABANNE 2014**

AOC Pomerol

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin corsé et dense chargé de fruit, de notes d'agrumes et de tonalités minérales. Les tanins sont mâchus et l'ensemble est d'une grande finesse. Note - 90-91 (James Suckling, jameassuckling.com, 23 mars 2015)

**495465** (TS) 750mL **51 \$**

### **CHÂTEAU LA CONFESSION 2014**

Grand Cru

**428946** (TS) 750mL **44 \$**

### **CHÂTEAU LA COUSPAUDE 2014**

AOC Saint-Émilion, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Échantillon tiré du fût. Massif et généreux. Les saveurs boisées crémeuses agrémentent les nuances de petits fruits mûrs. L'ensemble révèle une structure remarquable, mais ce sont les nuances éclatantes de petits fruits et de cerise sucrée qui dominent sur la bouche, dont la souplesse laisse présager une évolution rapide. Note - 92 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**497867** (TS) 750mL **95 \$**

### **CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2014**

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Voici un vin fruité aux notes concentrées de peau de prune noire avec une acidité éclatante. La structure très tannique a déjà commencé à s'intégrer. La finale est dominée par les notes de fruits frais. Note - 92-94 (Wine Enthusiast)

**430298** (TS) 750mL **56 \$**

### **CHÂTEAU LA FLEUR-PÉTRUS 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Bien étoffé, avec des notes de framboise, de mûre et de confiture de baies de Boysen, ce vin présente des tanins à la fois denses et parfaitement ronds et une longue finale convaincante qui révèle des nuances de charbon et de feuille de tabac. Un vin sérieux. Dégusté avec étiquette. Note - 94-97 (winespectator.com)

**433409** (TS) 750mL **179 \$**

### **CHÂTEAU LA LAGUNE 2014**

AOC Haut-Médoc, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Lagune 2014 est composé à 70 % de cabernet Sauvignon, à 20 % de Merlot et à 10 % de petit verdot, cueillis entre le 22 septembre et le 7 octobre, d'abord les jeunes parcelles de merlot, pour terminer avec le petit verdot. La propriétaire Caroline Fray nous explique qu'il y a un pourcentage plus élevé de cabernet sauvignon parce que le merlot a été frappé de coulure. Des pieds de cabernet sauvignon ont aussi été plantés au sommet de la colline et les fruits de ceux-ci sont maintenant prêts à être incorporés dans le Grand Vin (qui renfermera désormais un plus grand pourcentage de cabernet sauvignon). Le bouquet bien défini est un peu boudeur à l'attaque, mais il révèle à l'aération des notes de craie et de tabac avec un soupçon de graphite, le plus grand pourcentage de cabernet sauvignon lui donne des allures de Pauillac. La bouche mi-corsée révèle une bonne charge de saveurs de fruits noirs soutenues par des tanins granuleux et une acidité plutôt citrique. Un Château La Lagune classique qui devrait s'épanouir en fûts (50 % de fûts neufs) pour devenir extraordinaire et se valoir la note la plus élevée de la fourchette que je lui accorde. Note - 91-93 (Neal Martin, robertparker.com, 29 avril 2015)

**496240** (TS) 750mL **82 \$**

## CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION 2014

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Mission Haut-Brion 2014 est un assemblage comprenant 54 % de merlot, 1 % de cabernet franc et 45 % de cabernet sauvignon vendangés entre le 15 septembre et le 8 octobre, et élevé sous chêne (55 % neuf). Il dévoile un bouquet très frais et précis, qui n'est pas particulièrement exubérant, mais s'ouvre plutôt graduellement dans le verre. La bouche est mi-corsée avec une attaque structurée. Il est un peu masculin pour un Château La Mission Haut-Brion à ce stade de développement, linéaire et concentré, et met l'accent sur la précision aux dépens de la puissance et de la rondeur. Voici un La Mission Haut-Brion sophistiqué qui pourrait très bien surpasser le Château Haut-Brion, comme il l'a déjà fait. Le 2014 est un immense succès pour Jean-Philippe Delmas et son équipe. À boire entre 2019 et 2045. Note - 95-97 (robertparker.com)

**430280** (TS) 750mL **299 \$**

## CHÂTEAU LA MONDOTTE 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin svelte et élancé, très bien défini et plutôt serré. Il révèle un noyau de framboise, de mûre et de baie de Boysen qui devrait se détendre avec le temps. Pour l'instant, le tout est retenu par une sérieuse échine crayeuse. Un vin de garde à long terme, mais qui présente déjà une longueur et une précision excellentes. Note - 94-97 (winespectator.com)

**432476** (TS) 750mL **229 \$**

## CHÂTEAU LA POINTE 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin grillé exubérant avec des couches de gousse de vanille chaude et de gâteau aux fruits à l'attaque, supportées par des notes de sauce aux prunes et de réglisse rouge. Un vin convivial. Note - 89-92 (winespectator.com)

**432260** (TS) 750mL **47 \$**

## CHÂTEAU LA TOUR CARNET 2014

AOC Haut-Médoc, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : 91-93. Échantillon tiré du fût. Ce vin révèle une structure dense et des nuances de prune noire soutenues par des tanins concentrés. La bouche riche et corsée est relevée d'une acidité parfaitement bien dosée. Note - 92 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**496174** (TS) 750mL **52 \$**

## CHÂTEAU LA VIEILLE CURE 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Un excellent vin au noyau de kirsch encadré de notes de réglisse et de violette. Il offre d'amples notes de grillé, mais l'ensemble est poli et intégré. Note - 89-92 (winespectator.com)

**434753** (TS) 750mL **29 \$**

## CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2014

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Lafite-Rothschild 2014 est un assemblage qui comprend 87 % de cabernet sauvignon, 10 % de merlot et 3 % de cabernet franc, vendangé entre le 22 septembre et le 10 octobre, mais les vendanges du petit verdot et du cabernet ont été complétées le 8 octobre. Ce grand vin présente un nez étonnamment riche et opulent avec des couches de prune noire mûre et de baie de genièvre, une bonne définition et un soupçon de figue qui se manifeste à l'aération. Après 5 minutes, le nez fait volte-face et révèle plus de graphite et de cèdre, comme un pauillac typique. La bouche est mi-corsée avec des tanins mûrs, un imposant noyau de fruits noirs et bleus, et une finale imposante (pour un Lafite) et déployée comme une queue de paon. Extrêmement long en bouche, ce Lafite semble vouloir faire oublier les lacunes du 2013, ce qu'il accomplit avec brio. Période de consommation : 2024-2045. Note - 94-96 (robertparker.com)

**432229** (TS) 750mL **699 \$**

## CHÂTEAU LAFLEUR-GAZIN 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin engageant, avec des saveurs de framboise et de prune broyée rehaussées par une vive note salée, tandis que des nuances de sang et de fer dominant la finale. Un soupçon d'encens lui donne de l'ampleur, et un très fin filon d'acidité lui donne de la longueur. Dégusté avec étiquette. Note - 90-93 (winespectator.com)

**428235** (TS) 750mL **45 \$**

## CHÂTEAU LAFON-ROCHET 2014

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Lafon-Rochet 2014 est un assemblage comprenant 66 % de cabernet sauvignon, 26 % de merlot, 4 % de cabernet franc et 4 % de petit verdot; le raisin a été vendangé entre le 1er et le 15 octobre. Selon Basile Tesseron, le cabernet avait cessé de mûrir en raison d'un manque d'eau, jusqu'à ce qu'il tombe 60 mm de pluie du 7 au 9 octobre. Ces précipitations ont heureusement permis au raisin de mûrir davantage, tout en éliminant les pyrazines. Le remontage représentait de 0,5 à 1,5 fois le volume par jour pendant une période prolongée pour éviter l'extraction de tanins rudes (provenant surtout des pépins), suivi d'une courte macération à froid. Le vin dévoile un bouquet complexe aux arômes de ronce, avec des notes de prune noire entrelacées de nuances d'olive noire et d'encens. La bouche est mi-corsée avec des tanins fins, une acidité vive, une texture légèrement crayeuse et une finale précise. Ce 2014 poursuit une série de grands vins pour ce domaine. À boire entre 2019 et 2032. Note - 90-92 (robertparker.com)

**427096** (TS) 750mL **49 \$**

## CHÂTEAU LAGRANGE 2014

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Bien que les tanins soient secs et concentrés, ils sont merveilleusement étayés par des saveurs de cassis et de petits fruits. Ce vin solide et dense vieillira en beauté. Note - 93-95 (Wine Enthusiast)

**431577** (TS) 750mL **55 \$**



## CHÂTEAU LANGOA BARTON 2014

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Langoa Barton 2014 est un assemblage à 54 % de cabernet sauvignon, à 34 % de merlot et à 12 % de cabernet franc cueillis entre le 25 septembre et le 8 octobre. Le vin a été élevé dans 60 % de fûts de chêne neufs. Son bouquet rustique et plutôt tendu révèle des notes de mûre, de bruyère et de cèdre qui gagneront en intensité avec le temps. La bouche harmonieuse soutenue par des tanins fins est d'une étoffe remarquable pour un château langoa barton. Les notes de chêne neuf s'entremêlent harmonieusement en bouche et étoffent bien la finale. Voici un impressionnant château langoa barton, l'un des crus les plus méconnus de Saint-Julien. Il en surprendra plus d'un lorsqu'il sera en bouteilles. À boire entre 2019 et 2035. Note - 91-93 (robertparker.com)

**434993** (TS) 750mL **65 \$**

## CHÂTEAU LARCIS-DUCASSE 2014

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Assemblage comprenant 85 % de merlot et 15 % de cabernet franc. Élaboré sous la direction de Nicolas Thienpont. Arômes et saveurs de fruits noirs et de cassis. Tanins imposants, mais raffinés, jumelés à un fruité abondant. Frais et équilibré. Longueur et précision merveilleuses. Délicieux. Période de consommation : 2020-2035. Note - 92 (James Lawther, MW, decanter.com)

**432690** (TS) 750mL **79 \$**

## CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION 2014

AOC Pessac-Léognan

NOTE DE DÉGUSTATION : 93-95. Échantillon tiré du fût. Ce vin est une force de la nature. Il révèle de copieuses notes de fruits noirs, un noyau de tanins sombres et une acidité éclatante. Il révèle tout le fruit et la structure nécessaires pour une garde heureuse. Note - 94 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**495838** (TS) 750mL **53 \$**

## CHÂTEAU LASCOMBES 2014

AOC Margaux, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Lascombes 2014 offre une bouche d'une grande amplitude, une prodigieuse richesse et une personnalité phénoménale. Les nuances de fruits à noyau rouge foncé et noirs comme de l'encre sont relevées de notes de cuir neuf, d'épices, de menthe et de réglisse. Et malgré toute sa puissance, je soupçonne que le 2014 ne montre qu'une infime partie de son véritable potentiel. Un vin magnifique élaboré dans un style intense et concentré qui exige une bonne dose de patience. Il plaira aux oenophiles qui aiment les vins extravertis. Dégusté deux fois. Note - 91-94 (Antonio Galloni, vinous.com, avril 2015)

**495556** (TS) 750mL **119 \$**

## CHÂTEAU LATOUR À POMEROL 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Un beau vin qui a beaucoup de potentiel, avec des couches veloutées de framboise, de prune et de baie de Boysen, relevées de subtiles notes de charbon, de ganache chaude et de goudron. Il révèle d'abondantes tonalités de base, tout en demeurant suave et élégant jusque dans la finale profonde qui laisse percevoir une échine tannique considérable. Dégusté avec étiquette. Note - 93-96 (winespectator.com)

**428193** (TS) 750mL **95 \$**

### CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC 2014

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : À la fois mûr et racé, avec un noyau de framboise, de prune et de confiture de mûres soutenu par une acidité alléchante, tandis que la finale laisse percevoir des notes d'anis, de cannelle et de thé noir. Bonne échine tannique. Note - 90-93 (winespectator.com)

**433268** (TS) 750mL **43 \$**

### CHÂTEAU LE BON PASTEUR 2014

AOC Pomerol

NOTE DE DÉGUSTATION : Ceci est l'ancien domaine de Michel Rolland (qu'il dirige encore). Partiellement fermenté en fûts. Parfumé et floral. Tanins fins. Finale longue et fraîche. Son élaboration délicate lui donne de l'élégance. À boire entre 2019 et 2028. Note - 90 (James Lawther, MW, decanter.com, 13 avril 2015)

**496356** (TS) 750mL **119 \$**

### CHÂTEAU LE CONSEILLER 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Le Conseiller 2014 est élaboré exclusivement avec du merlot provenant des vignobles du Château Croix-Mouton. Il déploie un nez simple aux arômes poussiéreux de petits fruits rouges. La bouche mi-corsée aux tanins fins est un peu plus raffinée que celle du Château Croix-Mouton, mais la finale est un peu légère. Le vin devrait tout de même garder la forme pendant 4 à 6 ans. Période de consommation : 2018 à 2030. Note - 86-88 (Neal Martin, robertparker.com)

**428938** (TS) 750mL **19 \$**

### CHÂTEAU L'ÉGLISE-CLINET 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château L'Église-Clinet 2014 a été dégusté d'une seule même bouteille, mais on en a versé deux verres à différents moments avant mon arrivée à la dégustation. Leur nez était presque identique, mais celui du verre qui a été versé en dernier était plus compact. Le vin dévoile un bouquet très pur de mûre, de myrte, d'iris et de garrigue (qui évoque le fynbos, arbuste sauvage de l'Afrique du Sud). La bouche mi-corsée offre des tanins vifs, un beau filon d'acidité, une grande précision et une pureté cristalline. Ce Pomerol de Denis Durantou est remarquable pour le millésime. Bien sûr qu'il est sophistiqué et élégant, c'est un Pomerol! Bravo Denis! Période de consommation : 2020 à 2045. Note - 95 (Neal Martin, robertparker.com)

**431551** (TS) 750mL **289 \$**

### CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON 2014

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Excellente concentration naturelle de fruit dominé par le cabernet. Plus refermé que le Château Langoa Barton, plutôt rêche à l'attaque, mais extrêmement clair, profond et élégant. La fragrance et la floralité sont bien équilibrées et promettent un bel avenir. Période de consommation : 2020-2035. (Steven Spurrier) Note - 93 (Steven Spurrier, decanter.com)

**432518** (TS) 750mL **95 \$**

### **CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ 2014**

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Très élégant, avec des saveurs de mûre, de cerise noire et de cassis qui sont déjà rehaussées de notes de charbon de bois et de ganache. La bouche est veloutée, mais elle aussi très tannique et profonde. Un vin sournoisement long qui est délicieux. Note - 92-95 (winespectator.com)

**432286** (TS) 750mL **95 \$**

### **CHÂTEAU LÉOVILLE-LAS CASES 2014**

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Léoville-Las-Cases 2014 est un assemblage qui comprend 75 % de cabernet sauvignon, 11 % de cabernet franc et 10 % de merlot, vendangé à raison de 33 hectolitres par hectare et élevé sous chêne neuf à 85 %. Cette année, la proportion de vin de presse est de 6,8 %. Vendangé en 12 jours entre le 30 septembre et le 13 octobre, le vin déploie un bouquet intense de graphite qui évoque le Pauillac comme nul autre que j'ai humé. Extrêmement précis, mais moins flamboyant que ceux des millésimes récents. Ce vin est très maîtrisé. La bouche est mi-corsée avec des tanins souples, une acidité relevée et une finale presque pixélisée qui persiste longuement et tendrement. Très élégant. Un vin remarquable de Jean-Hubert Delon et son équipe qui pourrait très bien rivaliser avec certains premiers crus. Période de consommation : 2022-2045. Note - 94-96 (robertparker.com)

**432658** (TS) 750mL **199 \$**

### **CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Très relevé, bonne structure, tanins à la fois souples et fermes, un bon vin qui a de l'ambition. La bouche révèle des saveurs étoffées de fruits noirs, des notes très épicées, des nuances de chocolat amer et une acidité vive. Se resserre légèrement en fin de bouche. Un vin svelte qui a de l'impact. On fait d'importants investissements à ce domaine ces temps-ci. À surveiller. Période de consommation : 2018-2030. (Jane Anson) Note - 90+ (Jane Anson, decanter.com)

**431486** (TS) 750mL **74 \$**

### **CHÂTEAU LES CRUZELLES 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Les Cruzelles 2014 est un assemblage comprenant 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc, et le raisin a été vendangé du 24 au 29 septembre. Légèrement plus mûr au nez que le La Chenade, il dégage des arômes subtils de violette et d'iris relevés d'un soupçon de fleur d'oranger. La bouche mi-corsée aux tanins fins livre des saveurs amples de mûre et de myrtille. Sa texture granuleuse est mariée à une agréable note de coquille d'huître qui donne de la personnalité à la finale. Très raffiné. Période de consommation : 2018 à 2030. Note - 91 (Neal Martin, robertparker.com)

**431452** (TS) 750mL **35 \$**

### **CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Belle robe dense, bouquet floral et légèrement cuiré, fruité persistant en bouche. Devrait être bon à moyen terme. Ce saint-estèphe est toujours délicieux. À boire entre 2018 et 2026. (Steven Spurrier) Note - 88 (Steven Spurrier, decanter.com)

**428979** (TS) 750mL **40 \$**

### **CHÂTEAU LYNCH-BAGES 2014**

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Étoffe et texture en bouche attrayantes, avec un noyau massif de prune, de mûre et de cassis qui parvient à se montrer raffiné, et des notes sous-jacentes de charbon et de pierre chaude. Exhibe déjà une profondeur et une pureté splendides. Note - 93-96 (winespectator.com)

**428961** (TS) 750mL **129 \$**

### **CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS 2014**

AOC Pauillac, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Lynch-Moussas 2014 renferme 79 % de cabernet sauvignon et 21 % de merlot cueillis sur une période de trois semaines à partir du 26 septembre, exactement comme au millésime 2008 selon Frédéric Castèja (en contraste avec les 10 jours de récolte du millésime 2013!). Le vin a été élevé dans 55 % de fûts de chêne français neufs. Le bouquet parfumé révèle une intensité fruitée un peu plus forte que le Château Batailley au même stade d'évolution. La bouche mi-corsée révèle un noyau fruité pur agrémenté de notes de cèdre et soutenu par des tanins légèrement rudes. La finale révèle une étoffe et une précision remarquables. Le Château Lynch-Moussas 2014 pourrait très bien pour la première fois surclasser le Château Batailley de la famille Castèja. Excellent. Note - 90-92 (Neal Martin, robertparker.com, 29 avril 2015)

**495481** (TS) 750mL **61 \$**

### **CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE 2014**

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé de Graves

1

NOTE DE DÉGUSTATION : Échantillon tiré du fût. Ce vin déploie de puissantes notes boisées, mais aussi des nuances de fruits mûrs soutenues par une acidité ample. Un vin impressionnant, équilibré et riche qui devrait bien vieillir. Note - 93-94 (James Suckling, jamesuckling.com, 27 mars 2015)

**495812** (TS) 750mL **75 \$**

### **CHÂTEAU MALESCOT ST. EXUPÉRY 2014**

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Vif et juteux, avec un noyau de prune, de mûre et de cerise noire, supporté par des soupçons d'anis et de gâteau aux fruits. La pointe de bois de pommier de la finale donne de la structure au vin. Très solide. Note - 92-95 (winespectator.com)

**432278** (TS) 750mL **69 \$**

### **CHÂTEAU MARGAUX 2014**

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Chaque année, on augmente le pourcentage de cabernet sauvignon de cet assemblage, et cette année, il est de 90 %. Malgré cette augmentation, les tanins élégants et très fins semblent suspendus dans le vin. Une acidité intense supporte des saveurs de cassis dans une bouche ferme à la structure impressionnante qui promet un bon potentiel de garde. Note - 95-97 (Wine Enthusiast)

**430777** (TS) 750mL **525 \$**

## CHÂTEAU MAUCAILLOU 2014

AOC Moulis-en-Médoc

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Maucaillou 2014 est un vin très engageant. Le bouquet de cerise noire, de fumée, d'épices et de cuir mène à une bouche souple, mais puissante chargée de personnalité. Les notes de chêne neuf ne sont pas encore pleinement intégrées, mais elles le seront sans doute lorsque le vin aura atteint sa maturité. Note - 90-92 (Antonio Galloni, [vinous.com](http://vinous.com), avril 2015)

**496364** (TS) 750mL **38 \$**

## CHÂTEAU MONBOUSQUET 2014

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Loin d'être timide, il révèle des notes imposantes de pâte de figues et de pâte de mûres supportées par des nuances de ronces, de ganache et de biscuit à la réglisse. Le tout repose sur un fond de tabac et de graphite qui devrait faire surface avec le temps. Il se peut qu'il soit légèrement trop extrait, mais cela aide à en assurer la cohésion. À son mieux entre 2022 et 2032. Note - 93 (James Molesworth, [winespectator.com](http://winespectator.com))

**431411** (TS) 750mL **65 \$**

## CHÂTEAU MONTROSE 2014

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Montrose 2014 est un assemblage à 61 % de cabernet sauvignon, à 30 % de merlot, à 8 % de cabernet franc et à 1 % de petit verdot. Ce vin compte pour 47 % de la production totale de la propriété. Le raisin a été cueilli à partir de la mi-septembre et la vendange a été faite en cinq ou six passages dans le vignoble. Le bouquet est plus noble que celui du second vin de la maison et aussi plus précis et plus pur. Ses arômes de mûre, de mûre de Boysen et de fruits bleus sont maintenant agrémentés de notes de violette et de vanille. Il est magnifiquement défini et, pour le moment du moins, parfaitement similaire à celui du cos d'estournel 2014. La bouche mi-corsée révèle en filigrane des tanins qui soutiennent les saveurs étagées de fruits noirs purs relevées de notes minérales. Un vin d'une énergie et d'une précision captivantes qui se déploie en queue de paon en finale. J'oserais dire que ce grand vin rivalise de grandeur avec les 2009 et 2010. Un brillant château montrose et un des meilleurs vins de la rive gauche dans ce millésime. Dégusté à cinq différentes occasions, dont deux fois au château. À boire entre 2020 et 2045. Note - 95-97 ([robertparker.com](http://robertparker.com))

**433078** (TS) 750mL **189 \$**

## CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 2014

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin incarne l'essence même du cabernet sauvignon, avec un noyau racé de groseille rouge et de cassis qui semble oeuvrer en solo, mais la bouche recèle d'abondantes notes de bois de pommier grillé et de fer en arrière-plan qui devraient émerger avec le temps. La finale est merveilleusement définie, avec une pointe alléchante, malgré des tanins qui sont manifestement abondants. Au cours des derniers millésimes, ce vin se distingue par sa grande pureté. Dégusté avec étiquette. Note - 95-98 ([winespectator.com](http://winespectator.com))

**428920** (TS) 750mL **550 \$**

## CHÂTEAU OLIVIER 2014

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé de Graves

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin pur aux élégantes notes de groseille rouge à grappes et de framboise soutenues par des notes de fer persistantes, fines et précises. Un vin charmant qui révèle un bon potentiel de garde. Note - 90-93 (James Molesworth, [winespectator.com](http://winespectator.com), 2015)

**495861** (TS) 750mL **49 \$**

### **CHÂTEAU ORMES DE PEZ 2014**

AOC Saint-Estèphe

NOTE DE DÉGUSTATION : Échantillon tiré du fût. Ce vin mûr et structuré entremêle de façon harmonieuse les riches notes de fruits noirs et les tanins fumés. Il est équilibré et apte au vieillissement, mais il sera aussi accessible dans sa jeunesse. Note - 93 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**495879** (TS) 750mL **53 \$**

### **CHÂTEAU PALMER 2014**

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Charge fruitée robuste en raison des faibles rendements, mais tout de même très élégante. Merveilleusement riche, texturé et structuré, ce vin deviendra un chef-d'oeuvre d'équilibre et de beauté. Période de consommation : 2018-2034. Note - 95 (Steven Spurrier, decanter.com)

**429019** (TS) 750mL **350 \$**

### **CHÂTEAU PAPE CLÉMENT 2014**

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce Château Pape Clément est plutôt réticent comparativement à ceux de certains millésimes, et selon moi, c'est la raison pour laquelle il est si réussi. Les tanins, qui sont à la fois fermes et raffinés, supportent bien les saveurs de fruits noirs, de ronce, de myrtille et de cassis. Excellent potentiel de garde à moyen et long terme. Il n'a pas l'audace des 2009 et 2010, mais j'aime bien son élégance. Élaboré avec 52 % de cabernet sauvignon, 44 % de merlot, 2 % de petit verdot et 2 % de cabernet franc. De bons rendements de 45 hectolitres par hectare lui donnent une concentration qui est appréciable sans être excessive. Période de consommation : 2023-2035. (Jane Anson) Note - 94 (Jane Anson, decanter.com)

**432500** (TS) 750mL **110 \$**

### **CHÂTEAU PAVIE 2014**

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Pavie 2014 est un assemblage qui comprend 60 % de merlot, 22 % de cabernet franc et 18 % de cabernet sauvignon, vendangés entre le 3 et le 10 octobre. La proportion de merlot est moindre que par le passé, au profit du cabernet. Élevé sous chêne (80 % neuf, 20 % utilisé pendant un an), le vin déploie un bouquet opulent et défini qui est nettement supérieur à celui du Bellevue Mondotte. La bouche est mi-corsée avec des tanins fins, et le cabernet est en parfaite harmonie avec le merlot. Un vin soyeux et moelleux avec une finale opulente, mais aucunement pommadée. La minéralité est manifeste, en raison du pourcentage plus élevé de cabernet. Ce Château Pavie est différent de ceux des millésimes précédents, et l'équipe avait clairement indiqué qu'elle allait utiliser plus de cabernet et réduire l'élevage sous chêne. Résultat : un Château Pavie qui tire vraiment profit de son terroir avantageux et se montre plus complexe et plus élégant, même comparativement aux autres 2014 de Gérard Perse. Un des vins remarquables de Saint-Émilion pour 2014. Période de consommation : 2020-2045. Note - 94-96 (robertparker.com)

**431361** (TS) 750mL **375 \$**

### **CHÂTEAU PAVIE DECESSE 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Plein d'éclat et de raffinement, il offre des notes étagées de figue, de baie de Boysen, de framboise et de confiture de mûres, relevées de nuances d'anis et de bois de pommier grillé. Mais ne jugez pas ce vin à son éclat, car il livre aussi une très sérieuse pointe de graphite. Il ne plaira peut-être pas à tous, mais il demeure un vin appréciable. À son mieux entre 2020 et 2032. Production : 335 caisses. Note - 94 (James Molesworth, winespectator.com)

**431379** (TS) 750mL **175 \$**

### **CHÂTEAU PAVIE-MACQUIN 2014**

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Bien étoffé, avec des saveurs amples de baie de Boysen, de mûre et de framboise qui mettent l'eau à la bouche, rehaussées de notes d'anis et de bois de pommier grillé qui demeurent réservées jusqu'en finale. Dominé par le fruit, mais très pur et énergique. Note - 93-96 (winespectator.com)

**432708** (TS) 750mL **89 \$**

### **CHÂTEAU PÉTRUS 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Merveilleuse caresse à l'attaque, avec des saveurs veloutées de framboise et de prune. Il révèle en finale une légère note de bruyère et de fines nuances de cailloux qui lui donnent de l'ampleur et de la longueur. Les tanins sont souples et très bien intégrés, et sont relevés d'une séduisante note d'encens. Un vin vraiment envoûtant. Dégusté avec étiquette. Note - 95-98 (winespectator.com)

**433086** (TS) 750mL **999 \$**

### **CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR 2014**

NOTE DE DÉGUSTATION : Voici un vin séduisant avec des saveurs veloutées de prune écrasée et de cassis, et une finale rehaussée de soupçons d'expresso et de bois de santal grillé. Il révèle d'agréables nuances terreuses. Note - 90-93 (winespectator.com)

**431429** (TS) 750mL **54 \$**

### **CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON 2014**

AOC Pauillac, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce jeune vin fabuleux d'une profondeur de fruit et d'une densité remarquables révèle des notes de bleuet, de mûre, de coquille d'huître et de pierre. La bouche corsée et mâchée est soutenue par une structure tannique d'une grande précision. Les saveurs persistent pendant plusieurs minutes. Un vin concentré, mais fin et magnifique. La charge tannique est la même qu'en 2009 et 2010 selon les vinificateurs, mais la qualité des tanins est supérieure. Remarquable. Il ressemble beaucoup au 2010, mais en plus frais. Note - 95-96 (James Suckling, jamesuckling.com, 31 mars 2015)

**495598** (TS) 750mL **199 \$**

### **CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE-BARON 2014**

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le solide noyau de prune noire et de mûre est soutenu par des notes grillées bien dosées qui permettent aux tonalités de tabac et de loam de bien s'exprimer en finale. Le vin continue à gagner en intensité jusqu'au bout de la finale. Note - 92-95 (winespectator.com)

**434175** (TS) 750mL **149 \$**

### **CHÂTEAU PONTET-CANET 2014**

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Nez classique de cabernet aux arômes de cassis. Pureté et profondeur merveilleuses, avec une texture soyeuse qui caresse le palais. Il évoque davantage un Pontet-Canet qu'un pauillac. Un vin extrêmement raffiné qui est presque dans une classe à part. Période de consommation : 2019-2035. (Steven Spurrier) Note - 95 (Steven Spurrier, decanter.com)

**431478** (TS) 750mL **145 \$**

### **CHÂTEAU POUJEAUX 2014**

AOC Moulis-en-Médoc

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin équilibré et frais révèle de généreuses notes d'asphalte et de petits fruits noirs. Corsé, mais raffiné et charmeur. Notes de fleurs et de tabac. Furtif. Note - 91-92 (James Suckling, jamesuckling.com, 31 mars 2015)

**495580** (TS) 750mL **49 \$**

### **CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 2014**

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Excellente expression du début à la fin: fruits noirs de cabernet d'une maturité restreinte, notes épicées légèrement fumées imparties par l'élevage sous chêne, texture à la fois souple et ferme en bouche. Il faudra patienter longuement pour découvrir son fruité classique, mais il est promis à un bel avenir. Période de consommation : 2019-2035. (Steven Spurrier) Note - 93 (Steven Spurrier, decanter.com)

**432682** (TS) 750mL **89 \$**

### **CHÂTEAU SAINT-PIERRE 2014**

AOC Saint-Julien, Grand Cru Classé en 1855

NOTE DE DÉGUSTATION : Échantillon tiré du fût. Ce vin au boisé très présent révèle des nuances fruitées relevées de notes épicées, grillées et vanillées. Bien qu'il soit surextrait, son acidité énergique sauve la mise. On lui laissera le temps de trouver son équilibre. Note - 92 (Roger Voss, Wine Enthusiast, 2015)

**495549** (TS) 750mL **89 \$**



## CHÂTEAU SÉNÉJAC 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Senejac 2014 déploie un bouquet refermé, mais bien défini, qui offre davantage d'arômes de sous-bois que nombre de ses pairs. Il présente un style classique sans réserve, et il n'y a rien de mal à cela. La bouche mi-corsée révèle des saveurs de mûre et de baie de Boysen à l'attaque, suivies de nuances métalliques et d'une finale très tendue. Il est évident qu'il devra vieillir 4 ou 5 ans en bouteille, mais il a tout ce qu'il lui faut pour récompenser les amateurs armés de patience. Dégusté en septembre 2016. Note - 90 (Neal Martin, robertparker.com)

**426668** (TS) 750mL **22 \$**

## CHÂTEAU SIRAN 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : De tous les vins de ce domaine en pleine ascension, le Château Siran 2014 déploie probablement le bouquet le plus sophistiqué que j'ai eu la chance de humer à ce stade. Il est vraiment très défini et concentré, et plus précis que ceux des millésimes récents. La bouche est mi-corsée avec des tanins tendus. Le vin est énergique et animé, avec une bonne acidité et une finale vive et élégante. Un vin à l'avenir prometteur qui pourrait mériter une meilleure note une fois embouteillé. Espérons que le propriétaire Édouard Miaillhe a su remettre son domaine sur la bonne voie après des années de résultats irréguliers. C'est ce que le 2014 semble indiquer. À boire entre 2018 et 2035. Note - 90-92 (robertparker.com)

**433284** (TS) 750mL **35 \$**

## CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2014

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin présente une belle échine, avec des notes persistantes de graphite et de ganache qui rehaussent un noyau de prune noire et de cassis. Les tanins sont bien intégrés, et il fait persister en bouche une sensation de fraîcheur malgré son intensité et sa profondeur. Il deviendra plus étoffé avec le temps. Note - 93-96 (winespectator.com)

**431437** (TS) 750mL **99 \$**

## CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Sociando-Mallet 2014 déploie un nez remarquable : arômes très intenses de mûre et de framboise, tension et définition excellentes, bref, vraiment magnifique! La bouche est fraîche et vive avec des tanins fins, d'abondantes saveurs de petits fruits rouges granuleux entrelacées de cèdre et de feuille de laurier, et une finale très convaincante. Voici un excellent Sociando-Mallet de Jean Gartreau qui devrait mériter une note de premier ordre. À boire entre 2018 et 2030. Note - 90-92 (robertparker.com)

**430785** (TS) 750mL **44 \$**

## CHÂTEAU TALBOT 2014

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin très puissant et riche révèle un fruité d'une profondeur remarquable. Pour l'instant, il déploie des notes d'épices, de bleuet et de chêne légèrement grillé, et il affiche une structure très solide. Le meilleur Château Talbot depuis des années, voire des décennies. Note - 94-95 (jamessuckling.com)

**430231** (TS) 750mL **67 \$**

### CHÂTEAU TROPLONG MONDOT 2014

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Troplong Mondot 2014 répond à mes attentes maintenant qu'il est en bouteille. Il offre un bouquet raffiné aux arômes de cerise noire, de confiture de framboises et de minéraux, qui s'intensifient dans le verre sans jamais être excessifs. La bouche mi-corsée aux tanins fins est à la fois tendue et étonnamment linéaire et conventionnelle, à l'attaque du moins. D'abord frais et précis, il se montre plus étoffé et concentré vers la finale, qui est agrémentée d'un soupçon de poivre blanc. Un Château Troplong Mondot délicieux qui devrait vieillir avec style et élégance. Période de consommation : 2020 à 2040. Note - 94 (Neal Martin, robertparker.com)

**434142** (TS) 750mL **129 \$**

### CHÂTEAU TROTANOY 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Réserve pour l'instant, avec des saveurs pures et racées de groseille rouge, de framboise et de mûre, supportées par des notes de charbon et de ronce. Il reprend de la vigueur en finale avec des notes de ganache, de tabac et de fer chauffé et des nuances sanguines. Dégusté avec étiquette. Note - 95-98 (winespectator.com)

**433433** (TS) 750mL **199 \$**

### CLOS DE L'ORATOIRE 2014

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin souple aux nuances de prune broyée et de mûre soutenues par une texture veloutée. Il est relevé de notes persistantes de cacao, mais c'est le fruité pur qui anime l'ensemble. Note - 89-92 (winespectator.com)

**432450** (TS) 750mL **45 \$**

### CLOS FOURTET 2014

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Un super vin d'une charmante maturité. Notes de petits fruits minuscules au bouquet. Tanins et texture exquis. Souple, frais et soutenu par une charpente délicate. Il exprime bien la personnalité du terroir calcaire. Les tanins sont copieux, mais fins. Finale longue et persistante. Un vin posé. À boire entre 2022 et 2035. (James Lawther, MW) Note - 93 (James Lawther, MW, decanter.com)

**432591** (TS) 750mL **109 \$**

### CLOS L'ÉGLISE 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin à la fois frais et hyper riche est tiré des profonds sols d'argile du coeur de la région de Pomerol. Les tanins sombres mêlés aux saveurs de prune mûre donnent à l'ensemble de la concentration, de la puissance et de la retenue. Note - 93-95 (Wine Enthusiast)

**432641** (TS) 750mL **95 \$**

### **CROIX DE DUCRU-BEAUCAILLOU 2014**

Second vin de Ducru-Beaucaillou

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouche concentrée, fruité riche, nuances florales, personnalité charmante. Issu de vignobles au centre de l'appellation, ce bordeaux n'est plus un second vin. Période de consommation : 2019-2030. (Steven Spurrier) Note - 90 (Steven Spurrier, decanter.com)

**432252** (TS) 750mL **55 \$**

### **DOMAINE DE CHEVALIER 2014**

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Domaine de Chevalier 2014 est un assemblage à 64 % de cabernet sauvignon, à 6 % de petit verdot et à 30 % de merlot. Son bouquet parfumé aux notes de mûre, de prune noire, de cendre de cigare et de sous-bois est complexe, mais pas autant que celui de sa contrepartie en blanc. Les tanins granuleux plutôt fermes soutiennent la bouche mi-corsée de facture classique qui montre juste ce qu'il faut d'austérité à ce stade d'évolution. Il est peut-être un peu réservé, mais il est bien tissé et sa finale révèle une charmante note de feuille de laurier. Un parfait exemple de ce vin... et c'est ce que nous souhaitons. À boire entre 2020 et 2040. Note - 92-94 (robertparker.com)

**432179** (TS) 750mL **74 \$**

### **ECHO DE LYNCH-BAGES 2014**

Second vin de Ch. Lynch-Bages

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin est gorgé de cassis, de figue et de mûre, avec des notes de charbon et de terreau, mais il demeure charnu et culmine dans une finale amplement longue et définie. Note - 89-92 (winespectator.com)

**428953** (TS) 750mL **49 \$**

### **LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION 2014**

Second vin de Ch. La Mission Haut-Brion

NOTE DE DÉGUSTATION : Vives notes de bleuet et de pastille avec des nuances de tabac d'une vigueur appréciable. La finale légèrement mâchée donne au vin une texture tannique. Dégusté avec étiquette. Note - 90-93 (winespectator.com)

**430264** (TS) 750mL **79 \$**

### **LACOSTE BORIE 2014**

Second vin de Ch. Grand-Puy-Lacoste

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Lacoste-Borie 2014 est un assemblage qui comprend 67 % de cabernet sauvignon, 23 % de merlot et 10 % de cabernet franc, vendangés entre le 25 septembre et le 9 octobre, avec un rendement de 33 hectolitres par hectare. Il déploie un nez très séduisant aux arômes de mûre et de bleuet, entrelacés d'encens et d'un soupçon de graphite. Plus sophistiqué que ce que j'attendais. La bouche est mi-corsée avec des tanins fins. Ce Château Lacoste-Borie est un vin élégant, mais je trouve que le boisé de chêne est un peu trop flagrant en finale. Bien sûr, l'élevage en fûts pourrait atténuer ce boisé. Période de consommation : 2018-2030. Note - 89-91 (robertparker.com)

**431395** (TS) 750mL **35 \$**

## LE MARQUIS DE CALON SÉGUR 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Mûr et juteux, ce vin attrayant est déjà approchable. Bien qu'il soit dominé par des tanins denses, la bouche révèle de délicieuses saveurs fruitées nuancées par des notes épicées. Note - 91-93 (Wine Enthusiast)

**431585** (TS) 750mL **36 \$**

## LE PETIT MOUTON 2014

Second vin de Ch. Mouton Rothschild

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin de cabernet des plus typiques. Corsé et rond, avec des tanins veloutés et d'abondantes notes de terre, d'épices et de petits fruits. Juteux et long. Splendide. 93 % de cabernet sauvignon, 7 % de merlot. Il ne s'agit pas vraiment d'un second vin de Mouton. Excellent. Note - 93-94 (jamessuckling.com)

**428896** (TS) 750mL **169 \$**

## LE PIN 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Il laisse percevoir des arômes typiques de framboise succulente, avec de séduisantes notes épicées et des échos de baie de Boysen et de mûre. La structure est ferme, tout en demeurant remarquablement soyeuse et merveilleusement intégrée au fruit. La finale révèle une note minérale et des nuances de violette et de lavande, mais c'est vraiment le fruit qui domine, et il n'y a rien de mal à cela. Dégusté avec étiquette. Note - 96-99 (winespectator.com)

**434134** (TS) 750mL **1 499 \$**

## LES PAGODES DE COS 2014

Second vin de Ch. Cos d'Estournel

NOTE DE DÉGUSTATION : Fruité floral raffiné, avec un soupçon d'élégance qui évoque un pauillac. Très charnu et bien structuré, il exprime bien la personnalité du terroir. À la fois attrayant et sérieux. À boire entre 2018 et 2028. (Steven Spurrier) Note - 90+ (Steven Spurrier, decanter.com)

**430207** (TS) 750mL **59 \$**

## PAVILLON ROUGE 2014

Second vin de Ch. Margaux

NOTE DE DÉGUSTATION : Très soyeux et raffiné, avec des notes souples de prune et de cassis infusées de soupçons de thé rooibos et de bergamote. La longue finale est très raffinée, et révèle des nuances florales qui se déploient rapidement à l'aération. Un vin splendide et remarquablement long. Dégusté avec étiquette. Note - 91-94 (winespectator.com)

**431502** (TS) 750mL **179 \$**

## VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2014

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Vieux Château Certan 2014 est un assemblage qui comprend 80 % de merlot, 19 % de cabernet franc et 1 % de cabernet sauvignon, et le raisin a été vendangé en trois étapes : les 19 et 20 septembre, du 29 septembre au 2 octobre, et les 7 et 8 octobre. Les rendements sont de 38,7 hectolitres par hectare, et le taux d'alcool est de 13,4 %. Affichant une robe notablement profonde et limpide, le vin déploie un nez qui tarde à se manifester, mais quand on lui donne le temps, il finit par dévoiler de délicieux arômes de mûre et de bruyère. Le nez n'est pas particulièrement intense, mais il est très attrayant et raffiné. En bouche, le vin figure parmi les meilleurs du millésime : très précis et concentré, avec la superbe intensité du cabernet franc, pour produire un vin complexe et cérébral, comme les meilleurs Vieux Château Certan. Des arômes de truffe, de mûre et de forêt jaillissent du verre, et l'équilibre parfait entre la douceur et la réserve de la bouche le rend irrésistible. Ce vin d'Alexandre et de son fils, Guillaume Thienpont, pourrait fort bien être le meilleur vin du millésime. Période de consommation : 2018 - 2035.  
Note - 95-97 (robertparker.com)

**432187** (TS) 750mL **230 \$**