
Bordeaux primeur 2015

FRANCE - VIN DE DESSERT

BORDEAUX

CARMES DE RIEUSSEC 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Carmes de Rieussec 2015 est un assemblage à 87 % de sémillon, à 7 % de sauvignon blanc et à 6 % de muscadelle. Il dévoile un splendide bouquet de crème de citron, de chèvrefeuille et de vanille qui transcende celui d'un second vin. Étoffée, tendue et harmonieuse, la bouche est très bien équilibrée par une acidité vive. Un charmant sauternes de l'équipe Rieussec qui devrait être délicieux dans sa jeunesse et qui a l'étoffe voulue pour une garde à long terme. Période de consommation : 2018 à 2030. Note - 90-92 (robertparker.com)

0472092 (D) 375mL **21 \$**

CHÂTEAU CANTEGRIL 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Arômes intenses d'ananas grillé, de gingembre confit et d'agrumes frais. Saveurs riches, denses et tactiles de mangue et de papaye, relevées de nuances de marmelade à l'orange. Un vin charmant. Il est issu de vignes plantées dans le même sol que celles du Château Doisy-Daëne, mais à plus basse altitude, et il est légèrement moins raffiné que ce dernier. Le meilleur Cantegril à ce jour? Période de consommation : 2018 à 2022. Note - 90 (Ian D'Agata, decanter.com)

0470161 (D) 375mL **19 \$**

CHÂTEAU CLIMENS 2015

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Climens 2015 que j'ai dégusté provenait de différents lots (même si j'ai d'abord mordu au poisson d'avril de la vilaine Bérénice Lurton, qui m'avait dit avoir effectué un assemblage final). Le raisin a été vendangé du 8 septembre au 4 octobre à un rendement de 21 hl/ha. Sa teneur en sucre résiduel est de 130 grammes par litre cette année. Les échantillons ont révélé des arômes admirablement définis de miel d'acacia, de fleur d'oranger, de pamplemousse et de frangipane qui s'intensifiaient dans le verre. La bouche mi-corsée est marquée d'une attaque visqueuse légèrement épicée. De vives saveurs de gingembre et un soupçon de poivre imprègnent les nuances de fruits miellés qui se prolongent et se déploient avec vigueur. Un remarquable Climens de Bérénice Lurton et de son équipe. Et comme d'habitude, les oenophiles avertis laisseront reposer cet exceptionnel barsac une quinzaine d'années au cellier pour pouvoir profiter de ses plus belles qualités. Il est appelé à devenir un grand Climens - et ce n'est pas un poisson d'avril. À boire entre 2025 et 2060. Note - 96-98 (robertparker.com)

0471920 (D) 375mL **59 \$**

CHÂTEAU COUTET 2015

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Coutet 2015 a une teneur en sucre résiduel de 153 grammes par litre et titre 13,8 % d'alcool. Il déploie un bouquet fragrant et très bien défini de miel d'acacia et d'agrumes, avec un soupçon de beurre fondu. La bouche mi-corsée d'une pureté impressionnante est influencée par le sol de calcaire du vignoble, qui lui donne une acidité marquante et confère à la finale une précision et une tension remarquables. Ce merveilleux Château Coutet a l'énergie d'un ressort comprimé; il devrait atteindre son sommet avant d'autres bordeaux, comme le Château Climens ou le Château de Fargues, mais il a tout ce qu'il faut pour vieillir en beauté pendant 25 à 30 ans. Période de consommation : 2019 à 2050. Note - 94-96 (robertparker.com)

0469668 (D) 375mL **34 \$**

CHÂTEAU DOISY DAËNE 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Doisy Daëne 2015 déploie un bouquet détaillé et très adéquat, rien d'exubérant ni de flamboyant, comme c'est souvent le cas des barsacs de Denis Dubourdieu. La bouche très bien équilibrée et très pure révèle des notes de botrytis miellé infusées de nuances d'agrumes, et des saveurs de pêche blanche et de coing. Même si le vin n'est qu'au tout début de son évolution, la finale est précise, persistante et gratifiante. Un vin merveilleux débordant d'élégance et d'exubérance. Chapeau, M. Dubourdieu! Période de consommation : 2019 à 2050. Note - 95-97 (robertparker.com)

0470328 (D) 375mL **32 \$**

CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Doisy-Védrines 2015 dévoile un nez très intense, peut-être moins gras et miellé que celui des millésimes récents, mais plus raffiné, et ce, même s'il n'est pas aussi détaillé que celui du Château Doisy-Daëne 2015. La bouche très prometteuse dévoile des couches de fruits miellés relevées de chocolat blanc et d'amande. Le charme de ce Château Doisy-Védrines me rappelle ceux des grands millésimes, comme le 1989. Comme il est offert à prix juste, vous pouvez facilement en acheter une caisse. Un barsac délicieux d'Olivier Castèja. Période de consommation : 2019 à 2040. Note - 93-95 (robertparker.com)

0469619 (D) 375mL **29 \$**

CHÂTEAU FILHOT 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Un vin intense dominé par des notes mûres et concentrées d'abricot, de pêche et d'amande, rehaussées de nuances de fleur d'oranger et de chèvreffeulle. La finale opulente et ronde laisse percevoir une pointe subtile de noisette. À la fois pur et puissant. Note : 92-95. Note - 92-95 (winespectator.com)

0469551 (D) 375mL **21 \$**

CHÂTEAU GUIRAUD 2015

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté à deux reprises, le Château Guiraud 2015 déploie un bouquet somptueux aux arômes de miel sauvage et d'abricot, relevé d'un soupçon de marmelade. Fraîche et tendue à l'attaque, la bouche déborde d'énergie et mène à une finale d'orange sanguine et de coing. Voici un Château Guiraud suave et élégant qui devrait vieillir merveilleusement bien en bouteille. Période de consommation : 2020 à 2045. Note - 94-96 (robertparker.com)

0469577 (D) 375mL **37 \$**

CHÂTEAU RIEUSSEC 2015

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Rieussec 2015 est un assemblage réunissant 86 % de sémillon et 14 % de sauvignon blanc, qui a été vendangé en cinq étapes entre le 9 septembre et le 27 octobre. « Il y a eu un peu de gel vers la fin des vendanges, et 10 % de la récolte a été vendangée après cette période de gel. La qualité du raisin ayant été touchée, cette portion a été utilisée pour élaborer le second vin », affirme le vinificateur Éric Kohler. Cette année, l'équipe a utilisé entre 25 et 33 % de la récolte pour vinifier le grand vin. Ce dernier déploie un bouquet fragrant de miel, d'amande blanche et de pêche qui est extrêmement séduisant. La bouche raffinée et équilibrée présente un beau filon d'acidité et une finale minérale très agréable. Un Château Rieussec de premier ordre en tous points. Note - 95-97 (robertparker.com)

0472183 (D) 375mL **52 \$**

CHÂTEAU SUDUIRAUT 2015

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Suduiraut 2015 a une teneur en sucre résiduel de 123 grammes par litre, ce qui est beaucoup plus modeste que certains autres Sauternes, et une acidité de 4,56 grammes par litre. Le nez se montre déjà complet : immensément clair, il déploie des arômes de miel sauvage et de coing qui s'intensifient à l'aération. La bouche mi-corsée et très concentrée offre des notes de fruits botrytisés très pures. Sans doute l'un des sauternes les plus intenses du millésime, il est long et sophistiqué en bouche, sans jamais être excessif. Voici un merveilleux Château Suduiraut, pas aussi exceptionnel que le splendide 2009, mais presque... Note - 95-97 (robertparker.com)

0470203 (D) 375mL **57 \$**

FRANCE - VIN BLANC

BORDEAUX

AILE D'ARGENT 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : L'Aile d'Argent Blanc, un assemblage de 55 % de sauvignon blanc, 43 % de sémillon et 2 % de muscadelle, livre un séduisant bouquet aux arômes de cordial à la lime, de pamplemousse rose et d'abricot qui prennent vie petit à petit dans le verre. La bouche très équilibrée révèle un vif filon d'acidité qui se faufile à travers les notes cireuses de poire fraîche, de pamplemousse et de lime. On perçoit à peine l'influence de la fermentation malolactique (environ 7 % du total, selon le vinificateur Philippe Dhalluin), qui apporte cohésion et souplesse à la finale. Une pointe de citronnelle taquine l'allonge. Un Aile d'Argent plein de finesse qui devrait évoluer en beauté sur un horizon de dix ans et peut-être plus longtemps. À boire entre 2019 et 2032. Note - 90-92 (robertparker.com)

0476028 (TS) 750mL **129 \$**

CHÂTEAU CARBONNIEUX BLANC 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Merveilleusement défini, ce vin révèle des notes de fleurs blanches et une pointe de graphite en finale. Ses arômes de fleurs donnent de l'éclat à ce vin blanc parmi les plus frais du millésime. Période de consommation : 2017 à 2027. Note - 92 (Jane Anson, decanter.com)

0475244 (TS) 750mL **52 \$**

CHATEAU DE CHANTEGRIVE CUVÉE CAROLINE BLANC 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : D'année en année, ce vin démontre avec brio que le graves blanc est une catégorie sous-estimée. Excellente prise en bouche, saveurs mûres d'abricot, de pêche, de zeste d'agrumes et de marmelade; assemblage de sauvignon blanc et sémillon en parts égales, fermenté en fûts de chêne dont 50 % étaient neufs. Période de consommation : 2016 à 2021. Note - 91 (Jane Anson, decanter.com)

0470237 (TS) 750mL **31 \$**

CHÂTEAU DE FIEUZAL BLANC 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Il dévoile un mélange très attrayant d'agrumes frais relevé de riches notes d'abricot. Il est l'un des 2015 qui ont réussi à tirer profit de l'acidité du raisin mûr. Comprend 55 % de sauvignon blanc et 45 % de sémillon, élevés en fûts de chêne dont 30 % étaient neufs. Période de consommation : 2018 à 2028. Note - 91 (Jane Anson, decanter.com)

0472118 (TS) 750mL **75 \$**

CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC 2015

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Voici un vin blanc remarquable, composé à 69 % de sauvignon blanc et à 31 % de sémillon avec un pH de 3,14 (le plus bas depuis 2010). C'est un vin précis et intensément aromatique, même si Jean-Philippe Delmas se plaît à dire qu'il s'agit pour le château d'un bon millésime pour les rouges. C'est bel et bien le cas, mais le vin que voici est superbe : texturé, tendu et persistant, doté d'une belle structure et de saveurs d'agrumes d'une grande intégrité que couronne une finale aérienne. Un vin qui n'aura aucun mal à vieillir en beauté. 14,3 % d'alcool. Période de consommation : 2018-2030. Note - 96 (Jane Anson, decanter.com)

0475764 (TS) 750mL **1 500 \$**

CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION BLANC 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin délicat et puissant présente de merveilleux arômes - comme une bouchée de pêche fraîche - et une belle rondeur sans la moindre lourdeur. Fabuleux. Il s'agit d'un assemblage plutôt typique composé à 67 % de sémillon et à 33 % de sauvignon blanc. Il présente un excellent potentiel de garde grâce à sa vivacité et à ses beaux filons de saveurs. 3,18pH, 50 % de chêne neuf, 14,6 % d'alcool. Période de consommation : 2018-2030. Note - 95 (Jane Anson, decanter.com)

0475749 (TS) 750mL **1 100 \$**

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. D'une richesse envoûtante, ce vin dévoile des notes de pomme jaune, de pêche blanche et de verveine rehaussées d'un soupçon d'anis qui gagne en profondeur à l'aération. Il culmine dans une longue finale aux nuances de biscuit sablé. Note - 90-93 (winespectator.com)

0472167 (TS) 750mL **57 \$**

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le bouquet du LaTour-Martillac 2015 est superbe et complexe, avec des arômes discrets de poire et de pomme verte portés par une brise marine venue de l'océan Atlantique. La bouche très bien équilibrée déploie une acidité vive, une grande complexité et une finale relevée d'une agréable salinité. Quel formidable bordeaux blanc produit par le domaine, certainement l'un des meilleurs que j'ai jamais goûtés! Note - 93-95 (robertparker.com)

0475814 (TS) 750mL **55 \$**

CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE BLANC 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Malartic-Lagravière Blanc 2015 est un assemblage comprenant 85 % de sauvignon blanc et 15 % de sémillon qui a été vendangé du 8 au 15 septembre et élevé sous chêne neuf (65 %). Il dévoile un nez vif et très minéral aux parfums de calcaire froid, de pâtisserie et presque de crème fouettée. La bouche très bien définie recèle un filon d'acidité vive et déploie avec assurance des saveurs de citron et de lime en finale. L'un des meilleurs Château Malartic-Lagravière Blanc que j'ai goûtés à ce stade. Note - 94-96 (robertparker.com)

0474882 (TS) 750mL **89 \$**

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT BLANC 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Pape Clément Blanc est remarquablement vif pour un vin aussi massif. Doux, ouvert et expansif, le 2015 tapisse la bouche de couches de pomme cuite, de poire mûre et de citron confit. La majorité du vin a été élevée sous chêne, ce qui lui donne sa structure, sa texture et son volume. On y trouve des notes caractéristiques de fleurs exotiques, de menthe, de fruits du verger et de camomille, mais il se démarque surtout par son énergie et sa tension combinées à l'intensité phénolique naturelle du vignoble. Parmi les changements récemment apportés au vin, notons la diminution de la part de sémillon dans l'assemblage et le recours à des fûts plus gros. Un vin blanc capiteux de Bernard Magrez et son équipe. L'assemblage réunit 50 % de sauvignon blanc, 40 % de sémillon et 10 % de sauvignon gris. Note - 93-96 (vinous.com)

0472076 (TS) 750mL **229 \$**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Smith Haut Laffite Blanc 2015 est un assemblage à 90 % de sauvignon blanc, à 5 % de sauvignon gris et à 5 % de sémillon élevé dans 50 % de fûts de chêne neufs. Le premier nez est vif, tendu, timide, voire modeste, mais laisse rapidement place, à l'aération, à d'intenses arômes de fleur de limettier fraîche, de pamplemousse rose, de goyave et d'orange sanguine. La bouche extrêmement bien équilibrée est dotée d'une veine d'acidité vive et d'un soupçon de citron qui nettoie le palais, suivis de saveurs de pamplemousse rose, de citron et de pomme verte qui se prolongent sur la longue finale. Encore une fois, le vinificateur Fabien Tietgen et la famille Cathiard nous ont donné un remarquable Smith Haut Laffite Blanc. Note - 94-96 (robertparker.com)

0474296 (TS) 750mL **149 \$**

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Tout à fait spectaculaire, le Domaine de Chevalier Blanc 2015 est l'un des vins blancs du millésime. Riche et intense, mais aussi bien ciselé, le 2015 fait sensation dès la première gorgée, alors que des notes de citron confit, de pêche blanche et d'ardoise envahissent la bouche. Remarquablement frais et vif, le 2015 offre une combinaison séduisante de texture et d'énergie. J'imagine qu'il vieillira sans effort pendant des décennies, comme c'est généralement le cas pour ces vins. Le Domaine de Chevalier Blanc 2015 comprend 70 % de sauvignon blanc et 30 % de sémillon, et il est fermenté en fûts avec transformation malolactique contrôlée. Le Domaine de Chevalier Blanc demeure un point de repère pour les vins blancs secs de Bordeaux, voire la référence ultime. À ne pas manquer! Note - 93-96 (vinous.com)

0475533 (TS) 750mL **159 \$**

PAVILLON BLANC 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Fait entièrement de sauvignon blanc, le Pavillon Blanc 2015 est un vin éclatant et finement ciselé d'un style discret et classique. Il regorge de nuances d'agrumes, de fleurs blanches, de poivre blanc, de menthe et de poire verte. Aérien, translucide et merveilleusement tendu, c'est l'un des grands vins blancs du millésime. Sa finale nuancée et saline le destine à un bel avenir. Note - 93-96 (vinous.com)

0475350 (TS) 750mL **249 \$**

FRANCE - VIN ROUGE

BORDEAUX

ALTER EGO 2015

Second vin de Ch. Palmer

NOTE DE DÉGUSTATION : 93-95. Échantillon du fût. Voici un vin merveilleusement parfumé qui dévoile des saveurs explosives de fruits noirs mûrs dans une bouche riche à la texture veloutée, ronde et déjà moelleuse. On note aussi une décharge de tanins et un soupçon de bois en fin de bouche. Note - 94 (Wine Enthusiast)

0474825 (TS) 750mL **105 \$**

BORDEAUX COLLECTION 2015

La collection des bordeaux primeur 2015 de Vintages comprend 9 vins : Ausone (RP 95-97), Cheval Blanc (RP 97-99), Haut-Brion (RP 98-100), Lafite Rothschild (DEC 96), Margaux (RP 98-100), La Mission Haut-Brion (RP 97-99), Mouton Rothschild (RP 97-99), Pétrus (RP 98-100) et d'Yquem.

0477091 (TS) 6750m **12 000 \$**

CHAPELLE D'AUSONE 2015

Grand Cru, Second vin de Ch. Ausone

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Chapelle d'Ausone 2015 est un second vin fabuleux dont la bouche gracieuse révèle des notes de lavande, de menthe, de violette, de fumée, de réglisse et de bleuet. C'est un vin exquis, discret et tout en finesse pour le moment. La douceur et la maturité du millésime sont indéniables dans ce 2015, mais il conserve une précision renversante de l'attaque à la finale. Des tanins fins et soyeux enveloppent sa finale séduisante. Quel vin superbe! Il assemble 45 % de merlot, 45 % de cabernet franc et 10 % de cabernet sauvignon. Le merlot a été vendangé entre le 29 septembre et le 2 octobre, le cabernet franc entre le 8 et le 10 octobre et le cabernet sauvignon le 15 octobre. Note - 90-93+ (vinous.com)

0476416 (TS) 750mL **325 \$**

CHÂTEAU ANGÉLUS 2015

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : L'Angélus 2015 renferme 62 % de merlot et 38 % de cabernet franc, cueillis entre le 22 septembre et le 14 octobre. « Les lots de merlot montraient une belle homogénéité », m'a-t-on dit lors de ma visite. « Le cabernet franc de vieilles vignes était de très bonne qualité, alors que celui issu de vignes plus jeunes a été utilisé pour élaborer le second vin. Cette année, c'est surtout le merlot qui impartit au vin sa grande harmonie, et il présente aussi certaines des qualités du cabernet franc, telles que la précision et la fraîcheur, qui donnent au vin sa générosité et sa douceur. » Le vin a été élevé entièrement sous chêne neuf à une température de 11 degrés Celsius de manière à utiliser moins de soufre et de là préserver la fraîcheur des arômes et conserver au vin son élégance. Il présente un éventail complexe d'arômes tels que la cerise noire, le camphre, la coquille d'huître et le nori dans une bouche merveilleusement définie et très précise. Mi-corsée et puissante, celle-ci est soutenue par une trame de tanins sveltes et un vif filon d'acidité; les couches de fruits noirs sont entrelacées de nuances d'épices, de levure chimique, de menthe et de poivre blanc. Le vin est plutôt long en bouche, s'accrochant une bonne minute après son passage. Oh là là! Nous avons ici un Angélus des plus suave et irrésistible, qui plaira à coup sûr à votre agent secret préféré et aux oenophiles de partout. À boire entre 2025 et 2060. Note - 95-97 (robertparker.com)

0475954 (TS) 750mL **575 \$**

CHÂTEAU AUSONE 2015

1er Grand Cru Classé (A)

NOTE DE DÉGUSTATION : L'Ausone 2015 associe cette année 50 % de cabernet franc et 50 % de merlot, récoltés à 30 hectolitres par hectare entre le 29 septembre et le 2 octobre, dans le cas du merlot, et du 8 au 10 octobre dans celui du cabernet franc. Élevé en fûts de chêne neuf à 85 %, il livre un bouquet très intense de cerise noire, de cassis, de violette et d'encens, où l'on perçoit aussi une pointe d'orange sanguine attribuable au merlot qui occupe l'arrière-plan. La bouche mi-corsée révèle des tanins sveltes et des notes boisées bien intégrées. Ce saint-émilion de caractère intense présente une finale superbe et bien structurée, et il conserve une belle fraîcheur de l'attaque à la finale. Il est un peu plus tannique que certains de ses pairs, et il aura besoin de plus de temps en bouteilles, mais c'est une attente qui sera récompensée. La patience est recommandée face à ce superbe Ausone signé Alain et Pauline Vauthier. À boire entre 2025 et 2060. Note - 95-97 (robertparker.com)

0476432 (TS) 750mL **1 250 \$**

CHÂTEAU BARDE-HAUT 2015

Grand Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Barde-Haut 2015 est un assemblage réunissant 80 % de merlot et 20 % de cabernet franc (la plantation de nouvelles vignes permettra d'augmenter ce pourcentage à partir de 2017) et le raisin a été vendangé du 17 septembre au 1er octobre. Aucun dioxyde de soufre n'est utilisé durant la fermentation, mais on en utilise un peu après la transformation malolactique, surtout dans le cas des lots élevés en fûts, tandis que la partie vinifiée en cuves n'en comprend presque pas. Le taux d'alcool du vin est de 14 %, ce qui demeure inférieur aux millésimes précédents, et son pH varie de 3,45 à 3,55. Le vin déploie un nez merveilleux et extrêmement bien défini de cerise noire et de cassis relevé de nuances marines, l'un des meilleurs bouquets du domaine à ce jour. La bouche très bien équilibrée révèle des tanins fins, un filon d'acidité vive, une très bonne tension et une finale pure et caressante. La grande soeur du Poesia en quelque sorte. Un vin long et tendre qui, espérons-le, demeurera excellent en fûts. Note - 92-94 (robertparker.com)

0472027 (TS) 750mL **59 \$**

CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT 2015

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Spectaculièrement riche et hédoniste, le Beau-Séjour Bécot 2015 est très opulent et intense, avec des tanins soyeux et polis qui enveloppent un profond noyau de fruits. Les notes de cerise noire, de prune, de moka, de réglisse et de violette se précisent à mesure que ce saint-émilion voluptueux et moderne montre son caractère distinctif. Le 2015 est un assemblage de merlot (80 %), de cabernet franc (15 %) et de cabernet sauvignon (5 %) partiellement fermenté en fûts. Tous les éléments sont à leur place. Dégusté deux fois. Note - 93-96 (vinous.com)

0474288 (TS) 750mL **104 \$**

CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE 2015

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Belair-Monange 2015 est un assemblage réunissant 88 % de merlot et 12 % de cabernet franc. Son bouquet d'abord réticent s'ouvre avec des couches de mûre, de coulis de framboise et de sorbet à l'orange et des arômes de fleurs. Il est merveilleusement défini et intellectuel, un Saint-Émilion qui recèle des secrets aromatiques qui ne seront révélés qu'après un certain temps en bouteille. La bouche mi-corsée est étayée par des tanins très solides. Ce Belair-Monange est pourvu d'une échine ferme, un Saint-Émilion sérieux, complexe et intellectuel aux saveurs précises de fruits noirs et rouges, avec une touche d'épices et un soupçon de poivre blanc en finale. Il s'agit du premier Belair-Monange qui figure parmi les meilleurs vins de JP Moueix, depuis que la famille a acquis la propriété en 2011. Période de consommation : 2025 à 2055. Note - 95-97 (robertparker.com)

0474700 (TS) 750mL **219 \$**

CHÂTEAU BELLE COLINE 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Échantillon tiré du fût. D'une belle pureté, avec de vives notes florales qui mènent à d'élégantes saveurs de cassis et de craie fraîche. Discret dans l'ensemble et d'une longueur étonnante. Note - 89-92 (winespectator.com)

0471938 (TS) 750mL **22 \$**

CHÂTEAU BELLEVUE 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Bellevue 2015 se compose entièrement de merlot vendangé le 17 septembre, puis, après une pause de deux semaines, du 4 au 7 octobre. Il déploie un bouquet plutôt intense où l'on perçoit des tonalités de fleurs et des arômes presque saumurés de crème de cassis entremêlés de réglisse. L'attaque d'une grande douceur mène à une bouche étoffée et opulente soutenue par une bonne échine et des tanins fins; une belle précision traverse le vin jusque dans la finale minérale. Ce domaine mérite une plus grande attention. À boire entre 2022 et 2045. Note - 93-95 (robertparker.com)

0476259 (TS) 750mL **75 \$**

CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2015

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Discret et nuancé, le Château Beychevelle 2015 est un vin d'une grande finesse. Ce saint-julien délicat et très expressif déploie des arômes de graphite, de fumée, de prune, de violette et de lavande, relevés de notes florales. Il exprime merveilleusement le côté raffiné des vins de Saint-Julien. Le rendement de 2015 était d'environ 47 hectolitres par hectare. L'assemblage comprend 47 % de merlot, 42 % de cabernet sauvignon, 7 % de cabernet franc et 4 % de petit verdot, et il a été élevé en fûts de chêne, dont environ la moitié étaient neufs. Dégusté deux fois. Note - 92-94 (vinous.com)

0476218 (TS) 750mL **119 \$**

CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU 2015

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Branaire-Ducru 2015 est profond, charnu et délicieux. Radieux, ouvert et d'une grande élégance, le Branaire frappe dans le mille. Le superbe mélange de fruits rouge foncé et violacés, de fleurs sauvages, de bonbon dur, de menthe, d'épices et de cuir neuf fait une entrée en matière remarquée. De douces notes florales rehaussent la finale. Le Branaire figure parmi les saint-juliens les plus frais et les plus parfumés du millésime. Il s'agit donc d'un vin sensuel de pur plaisir, et il est un excellent représentant du millésime. Dégusté trois fois. Note - 92-94 (vinous.com)

0472019 (TS) 750mL **89 \$**

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Brane-Cantenac 2015 est un assemblage de cabernet sauvignon (70 %), de merlot (26 %), de cabernet franc (3 %) et de carmenère (1 %) vendangés du 17 septembre au 7 octobre (sauf pour le carmenère, qui a été cueilli le 19 octobre). Le rendement a été limité à 51 hl/ha. C'est un Brane-Cantenac de facture classique en tous points : s'il est d'abord austère, presque distant même, il montre en revanche beaucoup de définition et révèle à l'aération de charmantes nuances de fruits noirs entrelacées de tabac. La bouche merveilleusement équilibrée évolue sur des saveurs de framboise et de fraise des champs, avec plus de fruits rouges que j'aurais cru. Des nuances caractéristiques de sous-bois et de cèdre parcourent ce margaux très équilibré, réservé et classique dont la finale longue et persistante est très satisfaisante, rassurante même. Ce margaux ne s'adresse pas à ceux qui recherchent un fruité exubérant, mais il exprime fidèlement son terroir et comblera ceux qui savent que ce cru exige généralement de 12 à 15 ans en cave. Henri Lurton reste fidèle à son style de margaux et cet excellent vin ne manquera pas de récompenser les oenophiles qui auront la patience de l'attendre. À boire entre 2030 et 2060. Note - 93-95 (robertparker.com)

0475509 (TS) 750mL **109 \$**

CHÂTEAU CALON SÉGUR 2015

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet vraiment attrayant : très aromatique, plein de finesse et de puissance discrète. Bouche séduisante au fruité pur, exhibant une précision et une persistance excellentes. Ce château continue d'accroître la qualité de ses vins. Période de consommation : 2022 à 2040. Note - 95 (Steven Spurrier, decanter.com)

0475368 (TS) 750mL **129 \$**

CHÂTEAU CANON 2015

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Canon 2015 deviendra une référence pour ce domaine historique. L'assemblage comprend 72 % de merlot (vendangé du 14 au 25 septembre) et 28 % de cabernet franc (vendangé du 30 septembre au 2 octobre). Le rendement a été de 42 hl/ha et le vin titre en moyenne 14,5 % d'alcool avec un pH de 3,78. Il est élevé 18 mois en fûts, dont 70 % sont neufs (à l'exception d'un fût de cabernet franc qui sera embouteillé séparément - juste pour voir). De robe limpide, le vin révèle un bouquet intense d'une extraordinaire pureté avec des arômes de framboise, de fraise sauvage, de calcaire et de violette. Il est extrêmement impressionnant. La bouche mi-corsée et multiétagée livre de vives saveurs de fruits rouges et noirs agrémentées de notes minérales. L'ensemble est tendu par une bonne acidité, mais ce qui distingue ce Canon des dizaines d'autres millésimes que j'ai dégustés, c'est sa structure robuste grâce à laquelle il vieillira similairement aux millésimes classiques, comme les 1929, 1947 et 1964. De légères notes boisées se manifestent sur la très longue finale, mais elles finiront par s'intégrer avec le temps. Dans une phase ascendante depuis les derniers millésimes, d'abord sous la direction du vinificateur John Kolasa et maintenant de Nicolas Audebert, et grâce à une saison viticole clémente, ce domaine a élevé le Canon à un niveau que peu d'observateurs auraient pu prédire. Note - 98-100 (robertparker.com)

0475681 (TS) 750mL **175 \$**

CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE 2015

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Canon-La-Gaffelière 2015 est très impressionnant. Comme tous les 2015 de Stephan von Neipperg, le Canon La Gaffelière est pourvu d'une richesse considérable et d'une grande dimension verticale. La présence du cabernet franc confère au vin un bouquet fortement relevé, dont il a vraiment besoin. Des notes de moka, de confiture de cerises rouges et de fleurs douces donnent à ce 2015 son parfum pénétrant. Ce Saint-Émilion exceptionnellement attrayant aura besoin de temps pour s'intégrer, mais il est très impressionnant, même à un stade si précoce de son évolution. Le 2015 s'est avéré tout à fait magnifique les deux fois que j'y ai goûté. La présence du cabernet franc dans l'assemblage est trahie par le profil aromatique très intense du vin. Note - 95-97 (vinous.com)

0475608 (TS) 750mL **135 \$**

CHÂTEAU CANTEMERLE 2015

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Cantemerle 2015 est un assemblage comprenant 59 % de cabernet sauvignon, 27 % de merlot, 8 % de cabernet franc et 6 % de petit verdot. Le nez, qui dévoile d'abondantes notes de mûre et de framboise, n'est pas le plus défini des haut-médocs que j'ai humés, mais il est très bien étoffé. La bouche mi-corsée offre à l'attaque des notes souples de fruits rouges et noirs, appuyées par un filon d'acidité appréciable. On note en bouche un crescendo agréable imparté par le merlot, qui mène à une finale assez vigoureuse. Voici un Cantemerle très raffiné qui devrait demeurer délicieux pendant dix ans ou plus. Dégusté trois fois, avec des résultats semblables. Période de consommation : 2019 à 2033. Note - 90-92 (robertparker.com)

0470724 (TS) 750mL **49 \$**

CHÂTEAU CANTENAC BROWN 2015

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Cantenac Brown 2015 est superbe. Translucide, aérien et très raffiné, il présente une pureté remarquable et un équilibre d'ensemble exceptionnel. Des nuances de prune, de tabac, de cèdre, de réglisse et de cuir neuf prennent forme dans le verre, mais c'est la pureté du vin qui impressionne le plus. Des notes de lavande, de fer et de fumée viennent nuancer la finale tendue. Durant les deux semaines où je l'ai surveillé, le Grand Vin a fait des gains considérables en matière de profondeur et de puissance. Il sera intéressant de voir comment il évoluera, mais le 2015 était superbe les trois fois que j'y ai goûté. Le Château Cantenac Brown demeure l'un des excellents vins du millésime qui sont toujours abordables. À ne pas manquer. Note - 93-96 (vinous.com)

0475517 (TS) 750mL **81 \$**

CHÂTEAU CARBONNIEUX 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Nuances séduisantes de fruits rouge foncé et notes subtiles de réglisse encadrées de tanins quelque peu insistants. Il sera prêt à boire plus tôt que certains autres. Sa bouche soyeuse le rend accessible, mais il devrait aussi évoluer en beauté. Période de consommation : 2023-2035. Note - 93 (Jane Anson, decanter.com)

0476150 (TS) 750mL **59 \$**

CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2015

1er Grand Cru Classé (A)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Cheval Blanc 2015 est le seul vin tiré du vignoble cette année étant donné qu'il n'y aura pas de Petit Cheval (deux parcelles en-deça des exigences n'ont été incluses dans aucun assemblage). Élevé sous chêne neuf à 100 %, cet assemblage composé à 45 % de cabernet franc/cabernet sauvignon et à 55 % de merlot révèle un bouquet très complexe, subtile, tendu et très précis qui me semble légèrement plus épicé que ces dernières années et où l'on perçoit des nuances de petits fruits noirs rehaussées de notes de graphite, de minéraux et de poivre noir. C'est un vin mi-corsé aux tanins d'une extraordinaire finesse. Ce Cheval Blanc merveilleusement équilibré et parfaitement maîtrisé se développe délicatement en bouche tout en restant strict et précis. Le cabernet franc est très expressif (semble-t-il que le merlot était plus exubérant avant la fermentation malolactique). Nous avons ici un Cheval Blanc intellectuel et tout à fait sublime qui aura besoin de 10 à 12 ans pour révéler toute sa noblesse. D'une profondeur encore toute en puissance, il se classera parmi les grandes réussites du domaine. À boire entre 2025 et 2065. Note - 97-99 (robertparker.com)

0476325 (TS) 750mL **1 200 \$**

CHÂTEAU CLÉMENT-PICHON 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Clément-Pichon 2015 est un assemblage comprenant 92 % de merlot et 8 % de cabernet franc qui a été vendangé à 47 hectolitres par hectare, entre le 21 septembre et le 7 octobre, et affiche un taux d'alcool très raisonnable de 13,5 %. Il offre un bouquet dense et puissant alimenté par le merlot, qui déploie des arômes opulents de cerise noire et de bleuet et un boisé de chêne neuf (40 %) bien intégré. En bouche, il est mi-corsé et équilibré, et probablement l'un des Clément-Pichon les plus frais que j'ai goûtés ces dernières années, culminant dans une finale vive qui évoque presque le sorbet. Un haut médoc à envisager qui devrait durer de 12 à 18 ans. Note - 89-91 (Neal Martin, robertparker.com)

0475897 (TS) 750mL **31 \$**

CHÂTEAU CLERC MILON 2015

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Plus étoffé que son acolyte le Château d'Armailhac, il révèle plus de fruits noirs et une bouche plus ample, et offre la même richesse soyeuse que son grand frère, le Mouton Rothschild. Excellente profondeur. Période de consommation : 2021 à 2040. Note - 93 (Steven Spurrier, decanter.com)

0472068 (TS) 750mL **109 \$**

CHÂTEAU CLINET 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Clinet 2015 est un assemblage combinant 90 % de merlot, 9 % de cabernet sauvignon et 1 % de cabernet franc, récolté à 37 hl/ha et élevé en fûts de chêne (65 % neufs). Les vendanges ont eu lieu à compter du 15 septembre, en commençant par le merlot de jeunes vignes, et se sont terminées entre le 28 septembre et le 1er octobre avec le merlot de vieilles vignes et les cabernets. Le vin a un taux d'alcool de 14,3 %, un peu plus faible que celui de certains pairs du Clinet, et un IPT (indice des polyphénols totaux) allant jusqu'à 88, ce qui est même plus élevé que celui du 2010. D'abord maussade, le vin finit par s'ouvrir pour laisser percevoir un bouquet parfumé de fruits noirs et de goudron fondu, relevé d'un soupçon de truffe noire. La bouche mi-corsée est supportée par des tanins fins. Ce Clinet est chargé d'énergie naissante; il est plus épicé que les autres millésimes que j'ai goûtés au fil des ans, et se montrant d'abord linéaire, il se déploie en finale avec un soupçon de poivre blanc. Il s'agit d'un pomerol très harmonieux qui fera le bonheur de ceux qui ont assez de discernement pour l'encaver pendant 5 à 7 ans, même s'il pourrait être tentant d'y goûter plus tôt. Un excellent pomerol de Ronan Laborde et son équipe. Période de consommation : 2025 à 2050. Note - 95-97 (robertparker.com)

0475558 (TS) 750mL **149 \$**

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : La bouche richement fruitée déploie les nuances exotiques et épicées classiques du Cos, bien qu'elles soient plus discrètes que dans le passé, sur un fond d'ardoise et de graphite. Un vin très bien façonné et prometteur qui gagnera en complexité et en saveur. Période de consommation : 2023-2040. Note - 95 (Steven Spurrier, decanter.com)

0475376 (TS) 750mL **279 \$**

CHÂTEAU D'AIGUILHE 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Révèle un fruité opulent avec des saveurs de prune crémeuse, de framboise et de mûre qui glissent sur la langue. Le vin montre une belle profondeur, mais les saveurs sont rondes, fraîches et admirablement pures. Note - 91-94 (winespectator.com)

0471862 (TS) 750mL **39 \$**

CHÂTEAU D'ANGLUDET 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Notes massives de fruits terreux, quoique légèrement coriaces, avec une structure et une profondeur qui reflètent les vieilles vignes dont il est issu. Un Margaux sérieux et plutôt masculin. Note - 90 (Steven Spurrier, decanter.com)

0469510 (TS) 750mL **49 \$**

CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2015

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Beau caractère floral, fruité relevé et tanins soyeux. Ce vin s'est nettement amplifié et affiné au fil des ans, et il exprime aujourd'hui toute la féminité du domaine. Période de consommation : 2021 à 2035. Note - 92 (Steven Spurrier, decanter.com)

0470740 (TS) 750mL **69 \$**

CHÂTEAU D'ARSAC 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : 92-94. Échantillon tiré du fût. Un vin massif à bien des ponts de vue, qui présente des tanins sombres et une structure solide. Corsé, généreux et gorgé de saveurs de fruits noirs. La finale est tendre et riche. Note - 93 (Wine Enthusiast)

0468975 (TS) 750mL **34 \$**

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Tanins très fins et fruité attrayant, dans une bouche mi-corsée à corsée couronnée par une finale fraîche. Assemblage 50 % merlot, 50 % cabernet sauvignon. Note - 91-92 (jamessuckling.com)

0470286 (TS) 750mL **25 \$**

CHÂTEAU DE FIEUZAL 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château de Fieuzal 2015 déploie un bouquet très séduisant qui évoque presque un saint-émilion (serait-ce là l'influence du conseiller Hubert de Boüard?). Il est extrêmement pur et sensuel, une femme fatale aromatique. La bouche est mûre et généreuse à l'attaque, équilibrée et minérale, puis couronnée par une finale persistante et concentrée qui est presque tendue. Merveilleusement frais et vif, ce vin est un autre pessac-léognan fantastique qui demeurera délicieux pendant 20 à 25 ans. Période de consommation : 2021 à 2045. Note - 92-94 (robertparker.com)

0472134 (TS) 750mL **62 \$**

CHÂTEAU DE FRANCS LES CERISIERS 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château de Francs « Les Cerisiers » 2015 est un assemblage comprenant 90 % de merlot et 10 % de cabernet sauvignon. Il déploie un bouquet tendu de mûre et de framboise, avec des nuances de chêne neuf qui devront s'intégrer durant l'élevage. La bouche mi-corsée aux tanins fermes est plutôt saline, et révèle une note d'olive noire en finale. Un Côtes de francs un peu rustre, mais il n'y a rien de mal à cela. Période de consommation : 2019 à 2029. Note - 87-89 (robertparker.com)

0469098 (TS) 750mL **21 \$**

CHÂTEAU DE LA HUSTE 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château de la Huste 2015 déploie un bouquet de cerise noire et de bleuet d'abord affirmé et exubérant, mais qui s'estompe dans le verre pour révéler de belles nuances marines. La bouche fraîche et bien équilibrée offre une acidité vive et culmine dans une finale plus discrète et harmonieuse que suggère le nez. J'aime bien la persistance de la bouche et la finale saline. Un vin à surveiller. Période de consommation : 2019 à 2030. Note - 89-91 (robertparker.com)

0468942 (TS) 750mL **22 \$**

CHÂTEAU D'ISSAN 2015

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château d'Issan 2015 est un assemblage comprenant 65 % de cabernet sauvignon et 35 % de merlot récoltés à 40 hl/ha, et il représente 55 % de la production. Emmanuel Cruse m'a dit que la région avait écopé de moins de pluie que le nord du Médoc durant la fin de semaine du 12 et 13 septembre, soit 32 millimètres. Les vendanges ont eu lieu entre le 21 septembre et le 6 octobre. Le vin présente un bouquet très pur et sensuel qui tarde à se déployer, mais finit par offrir des arômes de cerise noire et de bleuet, et une influence marine en arrière-plan (caractéristique commune de plusieurs millésimes du Château d'Issan). La bouche est soutenue par des tanins prodigieusement fins qui caressent doucement le palais. Le boisé de chêne neuf (55 %) est merveilleusement intégré au vin, jusqu'à la finale énergique et qui laisse un frisson en bouche. Ce vin pourrait bien s'avérer un des meilleurs Château d'Issan de l'ère moderne. Dégusté à deux reprises, avec des résultats cohérents. Période de consommation : 2028 à 2060. Note - 93-95 (robertparker.com)

0475632 (TS) 750mL **99 \$**

CHÂTEAU DU RETOUT 2015

AOC Haut-Médoc

NOTE DE DÉGUSTATION : Les saveurs légèrement acidulées de groseille rouge à grappes et de prune de Damas font apparaître sur leurs contours des notes ferreuses qui persistent en finale. Un vin robuste et d'une bonne typicité. Dégusté en fûts. Note - 89-92 (James Molesworth, winespectator.com, 2016)

0476267 (TS) 750mL **21 \$**

CHÂTEAU DU TERTRE 2015

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château du Tertre 2015 est un assemblage comprenant 70 % de cabernet sauvignon et 10 % de petit verdot, de cabernet franc et de merlot, vendangés entre le 9 septembre et le 9 octobre, et élevés en fûts de chêne dont environ 47 % étaient neufs. Le nez est impressionnant, bien plus que ne l'était celui du 2014 voilà un an, avec des arômes à la fois tendus et très concentrés de framboise, de canneberge et d'iode qui se déploient délicatement à l'aération. La bouche mi-corsée présente une bonne structure et une profondeur impressionnante; ce Château du Tertre a plus de substance et d'étoffe que ceux des millésimes récents. La finale de cèdre et de crayon de plomb est précise et agréablement longue. Ce Château du Tertre pourrait fort bien être le meilleur d'Alexandre Van Beek à ce jour. Période de consommation : 2025 à 2045. Note - 91-93 (robertparker.com)

0472050 (TS) 750mL **65 \$**

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Un mariage extraordinaire de finesse et de profondeur élaboré à partir de 95 % de cabernet. Sa texture soyeuse rehausse la sublime pureté et profondeur du fruit. On peut difficilement imaginer un vin plus équilibré et qui exprimerait mieux son terroir d'origine. Période de consommation : 2023-2050. Note - 96 (Steven Spurrier, decanter.com)

0476093 (TS) 750mL **279 \$**

CHÂTEAU FIGEAC 2015

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Figeac 2015 réunit 29 % de merlot, 28 % de cabernet franc et 43 % de cabernet sauvignon vendangés à partir du 21 septembre (le merlot jusqu'au 15 octobre), dont le cabernet sauvignon a été cueilli à 41 hectolitres par hectare. Le cabernet fait sentir sa présence dès le bouquet, ce qui est à bien des égards tout à fait typique du Figeac : nuances de fruits noirs, une pointe de cassis, mine de crayon et un soupçon de pétale de rose. Le bouche sublime séduit d'entrée de jeu, soutenue en filigrane par des tanins fins et une acidité parfaitement dosée. Une grande fraîcheur le caractérise, de son attaque vive jusque dans sa finale aux nuances de mine de crayon, le tout marqué d'une grâce fluide. On trouve presque comique le fait que les détracteurs aient craint que Michel Rolland ne transforme Figeac en une sorte de bombe fruitée. Le vinificateur en chef Frédéric Faye a réussi à produire un figeac de facture classique de tout premier ordre, qui est dépourvu de la verdeur qui caractérisait parfois les millésimes antérieurs et qui affiche maintenant un degré de précision qui se compare à celui des meilleurs vins de la rive droite. On ne trouve guère à redire à propos de ce saint-émilion plutôt remarquable et qui sait ce qu'il nous réservera une fois mis en bouteilles. À boire entre 2022 et 2055. Note - 97-99 (robertparker.com)

0476465 (TS) 750mL **249 \$**

CHÂTEAU FLEUR CARDINALE 2015

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Fleur Cardinale 2015 est un assemblage comprenant 70 % de merlot, 25 % de cabernet franc et 5 % de cabernet sauvignon, élevé exclusivement sous chêne neuf. Il dévoile au nez des arômes de cerise noire et de bleuet rehaussés de notes de date et de figue. Il est légèrement capiteux, mais plus défini que par les millésimes passés. La bouche corsée révèle des saveurs mûres et opulentes de cerise noire, de bleuet et de cassis, culminant dans une finale opulente qui devra devenir plus précise. Période de consommation : 2020 à 2045. Note - 90-92 (robertparker.com)

0475855 (TS) 750mL **65 \$**

CHÂTEAU FOMBRAUGE 2015

Grand Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Fombrauge 2015 est un assemblage comprenant 95 % de merlot et 5 % de cabernet franc qui a été vendangé à 45 hectolitres par hectare entre le 24 septembre et le 15 octobre. Le vin est élevé en fûts de chêne neuf (45 %), en fûts de chêne vieux d'un an (45 %) et en cuves de béton (10 %). Il déploie un bouquet riche et généreux qui se montre légèrement capiteux, avec des couches de cerise noire et d'iode, relevées d'un soupçon de réglisse. Plus réticente et raffinée, la bouche nette et pure déploie des saveurs légèrement épicées de petits fruits rouges, des nuances de réglisse et de poivre blanc et une note subtile de feuille de laurier qui mène à une finale au boisé de chêne bien intégré. Encavez-le pendant 5 à 8 ans une fois embouteillé, et il deviendra un très bon Saint-Émilion. Période de consommation : 2021 à 2045. Note - 91-93 (robertparker.com)

0469502 (TS) 750mL **39 \$**

CHÂTEAU FONTENIL 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Un domaine de Michel Rolland, et l'un de ses meilleurs à ce jour. Notes d'épices et de fruits noirs, texture somptueuse. Tanins abondants, mais bien intégrés. Finale longue et fraîche. Harmonieux. Période de consommation : 2021 à 2030. Note - 92 (James Lawther, MW, decanter.com)

0475871 (TS) 750mL **35 \$**

CHÂTEAU FRANC MAYNE 2015

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Franc Mayne 2015 est doté d'un bouquet raffiné et précis aux arômes de mûre et de coulis de framboise, avec un soupçon de cèdre qui jaillit du verre. Un bouquet très élégant en devenir. Frais et vif en bouche, il déploie de succulentes saveurs de petits fruits rouges soutenues par une fine trame de tanins. Précis et élégant sans compromettre son caractère fruité, ce vin est probablement le meilleur que j'ai goûté de ce domaine. Bravo! À boire entre 2020 et 2040. Note - 93-95 (robertparker.com)

0475772 (TS) 750mL **52 \$**

CHÂTEAU GISOURS 2015

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Giscours 2015 est un assemblage composé à 70 % de cabernet sauvignon, à 25 % de merlot et à 5 % de petit verdot. Cela contraste avec les anciens millésimes, par exemple, le Giscours 2000 était un assemblage moitié-moitié de cabernet et de merlot. Ce millésime est élevé en fûts de chêne, dont la moitié sont neufs. Le vinificateur Alexandre Van Beek m'a révélé que le 2015 « ... reflète réellement le terroir du Château Giscours qui a donné naissance aux formidables vins des années 1960 et 1970 ». Ce n'est pas peu dire - je le sais, car le millésime 1961 est encore frais dans ma mémoire. Le bouquet est très intense et presque « sauvage » au premier nez, mais il s'assagit à l'aération, révélant de séduisants arômes de mûre, de framboise, de cèdre et de graphite. Ce Giscours est déterminé à faire bonne impression... et il y réussit. La bouche mi-corsée révèle des tanins fins et des saveurs très pures, légèrement plus épicées que dans les derniers millésimes, qui se déploient en un lent crescendo jusque sur la finale fantastique, tendue, complexe et fascinante. Ayant dégusté les Giscours 1961 et 1970 il y a seulement quelques mois, je suis prêt à parier que le 2015 sera le meilleur millésime depuis 1961. Le temps est venu de renouer avec ce vin de l'appellation Margaux. À boire entre 2025 et 2060. Note - 94-96 (robertparker.com)

0471847 (TS) 750mL **87 \$**

CHÂTEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE 2015

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Grand Corbin-Despaigne 2015 déploie un bouquet précis et floral, aux arômes de cerise noire et de fruit mûr infusés de notes de violette. La bouche mi-corsée offre des tanins fins, une acidité vive, une grande énergie naissante et une longue finale remarquablement tendue. Le vin devrait durer de 15 à 20 ans, et je prévois que sa note finale sera parmi les plus élevées que j'ai accordées. Dégusté deux fois avec des résultats semblables. Période de consommation : 2021 à 2045. Note - 90-92 (robertparker.com)

0472100 (TS) 750mL **49 \$**

CHÂTEAU GRAND MAYNE 2015

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Grand Mayne 2015 dévoile un bouquet mûr aux arômes de cerise noire et de mûre, auxquels s'ajoutent d'intenses notes de cassis à l'aération. La bouche mi-corsée aux tanins fins est très élégante et équilibrée, et présente un nouveau style de Château Grand Mayne qui se montre beaucoup plus raffiné que ceux des années 1990 et 2000. Bref, Jean-Antoine Nony et son équipe nous proposent un saint-émilion des plus élégants. Période de consommation : 2020 à 2045. Note - 92-94 (robertparker.com)

0476135 (TS) 750mL **65 \$**

CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE 2015

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Riche et d'une grande finesse, le Château Grand-Puy-Lacoste 2015 combine merveilleusement la maturité du millésime et l'élégance classique du Pauillac. Aujourd'hui, le 2015 est prodigieusement mûr et intense, et présente une structure fabuleuse et un équilibre remarquable. La finale flamboyante est rehaussée de notes cerise rouge foncé, de grenade, d'épices et d'orange sanguine. Un des vins du millésime. À ne pas manquer! Dégusté à quatre reprises. Note - 92-95 (vinous.com)

0475590 (TS) 750mL **115 \$**

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Gruaud Larose 2015 est un assemblage de cabernet sauvignon (60 %), de merlot (31 %) et de cabernet franc (9 %) récoltés à partir du 21 septembre. Le bouquet plutôt classique est timide au premier nez, puis se déploie tranquillement, révélant des arômes de fruits noirs teintés de truffe, avec des notes boisées joliment intégrées, mais peut-être pas suffisamment énergiques. Mûr et rond à l'attaque, le vin montre une bouche plus charnue que la plupart des saint-juliens, avec des saveurs somptueuses et une texture suave. Un vin linéaire dont la rigidité se manifeste surtout en fin de bouche. Il présente une pureté respectable et des tanins fins, mais il lui manque la touche finale, cet éclat qui l'amènerait à s'épanouir complètement. Je souhaite qu'il continue à évoluer dans le fût. À boire entre 2025 et 2055. Note - 90-92 (robertparker.com)

0474247 (TS) 750mL **115 \$**

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2015

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : 91-93. Échantillon du fût. Ce vin se démarque par son fruité pur de cassis. Il tire profit d'excellentes saveurs de fruits et de sérieux tanins qui s'intègrent avec harmonie. Soutenue par une acidité vive, la finale est dominée par des nuances typiques de cabernet sauvignon. Note - 92 (Wine Enthusiast)

0471995 (TS) 750mL **69 \$**

CHÂTEAU HAUT-BAILLY 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Haut-Bailly 2015 rassemble 60 % de cabernet sauvignon, 36 % de merlot et 4 % de petit verdot (Véronique Sanders m'a appris que ce dernier cépage a été planté voilà trois ans). L'échantillon que j'ai goûté a été élevé sous chêne à 80 %, alors que la proportion sera de 50 % dans l'assemblage final. Affichant une robe profonde, le vin dévoile un bouquet très intense aux arômes multiétagés de mûre, de bleuet, de crème de cassis et d'olive noire, qui est d'abord introverti, mais devient rapidement explosif à l'aération. La bouche mi-corsée recèle des tanins mûrs et très fermes. Voici un Haut-Bailly bien structuré et très déterminé. Il aurait pu être trop puissant en raison du merlot, mais l'acidité vient équilibrer l'ensemble et la finale est merveilleusement tendue et incroyablement longue. Évoquant les excellents 2009 et 2010, ce Haut-Bailly est un intrépide pessac-léognan qui pourra être encavé à long terme. Laissez-le au cellier pendant 12 ans, et optez plutôt pour le 2012 ou le 2013 avant de vous laisser tenter. Période de consommation : 2027 à 2065. Note - 95-97 (robertparker.com)

0474817 (TS) 750mL **169 \$**

CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY 2015

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Haut-Batailley 2015 est un assemblage à 72 % de cabernet sauvignon et à 28 % de merlot. Il est élevé en fûts de chêne, dont 60 % sont neufs. Les raisins ont été récoltés du 21 septembre au 2 octobre. Il est légèrement supérieur au Lacoste Borie 2015, et son bouquet fruité est beaucoup plus intense. Les arômes de mûre, de mûre de Boysen, de tabac et de cèdre s'intensifient à l'aération et laissent entrevoir de discrètes nuances de menthe. La bouche mi-corsée aux tanins souples est très bien équilibrée, avec une légèreté qui disparaîtra après quelques années en bouteille. J'adore les nuances de retaille de crayon qui viennent agrémenter la finale. Très étoffé et d'une longueur impressionnante, ce pauillac classique devrait apporter un maximum de plaisir pendant 25 à 30 ans. À boire entre 2025 et 2055. Note - 92-94 (robertparker.com)

0474338 (TS) 750mL **72 \$**

CHÂTEAU HAUT-BERGEY 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin dense aux tanins très mûrs et aux notes d'épices, de fruits séchés (notamment de mûre) et de réglisse. Ample et puissant. Note - 92-93 (jamessuckling.com)

0468991 (TS) 750mL **35 \$**

CHÂTEAU HAUT-BRION 2015

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Haut-Brion 2015 associe 50 % de merlot, 8 % de cabernet franc et 42 % de cabernet sauvignon, cueillis entre le 8 septembre et le 5 octobre; il a été élevé dans le même pourcentage de chêne neuf (78 %) et affiche le même IPT (75) que le Château La Mission. Il déploie un bouquet divin qui, tout comme celui du La Mission, procure une gratification immédiate : un véritable kaléidoscope d'arômes si cristallins qu'on peut les identifier un par un : prune noire, cassis, olive kalamata et graphite. On serait tenté de le humer toute la journée. La bouche présente un équilibre renversant et indescriptible et comme le La Mission, on lui trouve une qualité paradoxale en cela qu'il marie intensité et légèreté. Tous les éléments sont d'une grande précision, d'une grande pureté et pourtant, à mesure qu'il s'amplifie en route vers la finale, il montre une profondeur qui est sans égale dans les vins de Bordeaux de ce millésime. Ayant eu l'immense plaisir de déguster nombre des grands vins de ce domaine - les 1945, 1955, 1959, 1961 et 1989 -, je peux dire que le 2015 mérite sa place au panthéon. À boire entre 2030 et 2075. Note - 98-100 (robertparker.com)

0476358 (TS) 750mL **950 \$**

CHÂTEAU HAUT-BRISSON 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Jusqu'au millésime 2015, le Château Haut-Brisson était élaboré avec du raisin provenant de vignobles près du Château Teyssier. Puis en 2013, Peter Kwok a acheté une parcelle située sur le plateau de calcaire de Saint-Étienne-de-Lisse, un nouveau vignoble qui devrait améliorer la qualité du vin. Le Château Haut-Brisson 2015 est un assemblage comprenant 90 % de merlot et 10 % de cabernet sauvignon. Le raisin a été vendangé à 34 hectolitres par hectare, et le vin est élevé en fûts de chêne (35 % neufs). Il déploie un bouquet intense et parfumé aux arômes très bien définis de cassis et de bleuet. La bouche mi-corsée est soutenue par des tanins fins. Ce millésime est un peu plus structuré et élégant que les millésimes précédents, mais il présente aussi des nuances de chêne chocolaté qui devront s'intégrer d'ici l'embouteillage. Il faudra l'encaver pendant 2 ou 3 ans, mais comme il s'agit d'un Château Haut-Brisson très bien fait, je crois qu'il s'épanouira encore davantage. Période de consommation : 2018 à 2035. Note - 91-93 (robertparker.com)

0468306 (TS) 750mL **35 \$**

CHÂTEAU HOSANNA 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Hosanna 2015 est un assemblage comprenant 82 % de merlot et 18 % de cabernet franc. Bien que ce vin soit généralement très exubérant au nez dans sa jeunesse, le 2015 est beaucoup plus réservé, mais tout de même complexe, et dévoile des arômes de fruits noirs, de sous-bois, de truffe et de saumure. La bouche mi-corsée offre des tanins souples, d'abondantes notes de fruits relevées de truffe, une belle pointe épicée et une finale en queue de paon qui persiste longuement tout en maintenant sa merveilleuse fraîcheur. Voici un Château Hosanna remarquable de l'équipe de Jean-Pierre Moueix, qui pourrait bien être le tout premier millésime depuis la fondation du domaine à me convaincre de l'excellence de ce vin. Période de consommation : 2023 à 2050. Note - 95-97 (robertparker.com)

0469064 (TS) 750mL **199 \$**

CHÂTEAU LA CABANNE 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Cabanne 2015 est un assemblage qui rassemble 95 % de merlot et 5 % de cabernet franc. Le propriétaire François Estager m'a dit que c'était la première fois cette année qu'il n'utilisait aucun soufre durant la vinification (un des rares producteurs qui ont adopté cette nouvelle orientation). Dégusté à trois reprises, le vin déploie un nez de fruits noirs ronçeux entrelacés de notes de haie et de pierre froide, qui est d'une pureté impressionnante et certainement plus sophistiqué que celui des récents millésimes. La bouche est pourvue de tanins fins, d'une acidité bien dosée et d'un fruité bien proportionné qui est rehaussé de notes de chêne neuf en finale. Je soupçonne que le bouquet n'était pas à son mieux lors de ma dégustation. Mais comme la bouche était bien réussie et que ce pomerol est généralement excellent, il devrait devenir un vin délicieux et relativement approchable qui gardera la forme pendant une vingtaine d'années. Note - 92-94 (robertparker.com)

0476234 (TS) 750mL **57 \$**

CHÂTEAU LA CONFESSION 2015

Grand Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Robe cramoisi moyen à profond. La bouche est affinée par une pointe minérale. Un vin solide et très doux. Élégant. Période de consommation : 2023 à 2032. Note - 16.5 (sur 20) (jancisrobinson.com)

0471946 (TS) 750mL **55 \$**

CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2015

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Dominique 2015 est affirmé, vif et chargé d'énergie. Il fait jaillir du verre d'abondantes notes de fruits noirs et bleus, de crème de cassis, de moka, de violette, de réglisse, de prune, de menthol et de fumée. Bien qu'il soit très affirmé, puissant et racé, le 2015 a aussi la structure tannique nécessaire pour équilibrer certains des éléments dominants. Un vin de première classe de Château La Dominique. Note - 92-95 (vinous.com)

0474858 (TS) 750mL **85 \$**

CHÂTEAU LA FLEUR-PÉTRUS 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Fleur-Pétrus 2015 est un assemblage comprenant 93 % de merlot et 7 % de cabernet franc. Cette propriété a acquis le Château Guillot en 2012. Le vin déploie un bouquet net et précis aux arômes expressifs de cerise rouge, de cassis et de pierre froide qui sont très succincts. Il n'a rien d'exubérant, mais il est très raffiné et gracieux. Très bien équilibrée, la bouche présente de succulents tanins mûrs, des saveurs nettes et précises de fruits rouges légèrement épicés et une finale remarquablement concentrée et tendue. Ce Château La Fleur-Pétrus est très désinvolte, et je suis persuadé qu'il sera merveilleux une fois en bouteille. Période de consommation : 2023 à 2050. Note - 94-96 (robertparker.com)

0474908 (TS) 750mL **269 \$**

CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le La Mission Haut-Brion 2015 assemble 58 % de merlot, 35 % de cabernet sauvignon et 7 % de cabernet franc cueillis entre le 9 septembre et le 1er octobre. Ce vin élevé sous chêne neuf à 78 % livre un bouquet d'une incroyable pureté dont les parfums intenses de bleuet, de mûre, d'iode et de pierre froide jaillissent du verre. Ce vin ne connaît pas la retenue et montre une grande exubérance. La bouche mi-corsée montre une intensité incoyable mais sans la moindre lourdeur. Ce La Mission Haut-Brion étonne déjà, malgré sa jeunesse. C'est l'un de ces vins pour lequel, en tant que critique professionnel, j'ai dû garder le visage impassible pour dissimuler la joie débridée que ce vin encore tout jeune faisait naître en moi. Complet et profond, le 2015 figurera parmi les grands classiques modernes de ce domaine réputé, et s'ajoutera à la longue liste de merveilleux La Mission. À boire entre 2030 et 2070. Note - 97-99 (robertparker.com)

0475707 (TS) 750mL **699 \$**

CHÂTEAU LA MONDOTTE 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le La Mondotte 2015 est issu du minuscule vignoble de 4,5 hectares de Stephan von Neipperg situé sur le plateau calcaire de Saint-Émilion. Massif et onctueux, le 2015 est tout simplement renversant. Tous ses éléments se fondent en un ensemble fluide et concentré doté d'une intensité et d'une puissance magnifiques. Merveilleusement fluide au nez, le 2015 possède une magnifique richesse et sa noblesse le promet à un vieillissement long et heureux. Dégusté à deux reprises. Note - 95-97 (vinous.com)

0475442 (TS) 750mL **425 \$**

CHÂTEAU LA PRADE 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Ce côtes-de-Bordeaux a le profil typique du millésime. Il révèle des saveurs de fruits juteuses et séduisantes, des tanins à la fois solides et veloutés, une finale très énergique et de belles nuances minérales. Note : 89-92. Note - 89-92 (winespectator.com)

0469585 (TS) 750mL **25 \$**

CHÂTEAU LA VIEILLE CURE 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Vieille Cure 2015 est un vin exceptionnel. Riche, ample et crémeux, il est d'une intensité superbe du début à la fin. La finale somptueuse livre des notes de cerise noire, de prune, de menthol, d'épices et de réglisse, pour ne nommer que celles-là. Malgré son intensité, ce fronsac moderne et racé demeure merveilleusement frais et énergique. Il est si attrayant. Dégusté trois fois. Note - 90-93 (vinous.com)

0470815 (TS) 750mL **33 \$**

CHÂTEAU LABÉGORCE 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Labégorce 2015 est un assemblage comprenant 50 % de cabernet sauvignon, 44 % de merlot, 2 % de cabernet franc et 4 % de petit verdot, qui a été vendangé entre le 15 septembre et le 20 octobre. Récolté à 38 hectolitres par hectare et élevé sous chêne neuf (45 %), il déploie un bouquet somptueux de cerise noire macérée, de fraise sauvage et de prune fraîche. La bouche est bien équilibrée et beaucoup plus réservée que le nez. Très concentrée, elle présente des tanins vifs et fermes et une finale structurée relevée d'une salinité agréable, qui suggèrent un excellent potentiel de garde à long terme. Période de consommation : 2022 à 2045. Note - 91-93 (robertparker.com)

0476424 (TS) 750mL **47 \$**

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2015

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Les nuances de violette typiques de Lafite occupent l'avant-plan, menant à une bouche d'une élégance finement polie. Il semble discret, mais le maître de chai affirme que le 2015 est le Lafite le plus « concentré » qu'ils aient jamais faits. Cette caractéristique sera perceptible à mesure que le vin vieillit. Période de consommation : 2023-2045. Note - 96 (Steven Spurrier, decanter.com)

0476143 (TS) 750mL **999 \$**

CHÂTEAU LAFLEUR-GAZIN 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Dévoile un fond séduisant de réglisse et des saveurs de cassis et de sauce aux prunes qui lui donnent un style légèrement sombre. Texture veloutée du début à la fin. Note : 92-95. Note - 92-95 (winespectator.com)

0469056 (TS) 750mL **65 \$**

CHÂTEAU LAFON-ROCHET 2015

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Une des révélations du millésime, le Lafon-Rochet 2015 de Basil Tesson est un vin tout à fait renversant. Explosif, profond et puissant, le 2015 est d'une richesse et d'une intensité remarquables. Il révèle une abondance de notes de cerise noire, de fumée, de gravier, de menthol, de goudron et de réglisse. J'ai goûté au 2015 à quatre reprises sur une période de deux semaines, au cours de laquelle le vin m'a paru gagner en fraîcheur et en finesse. Il ne fait guère de doute qu'en 2015, le Lafon-Rochet est l'une des vedettes de l'appellation Saint-Estèphe. L'assemblage comprend 54 % de cabernet sauvignon, 35 % de merlot, 6 % de cabernet franc et 4 % de petit verdot. Jean-Claude Berrouet agit à titre d'oenologue-conseil. Note - 92-95 (vinous.com)

0471961 (TS) 750mL **69 \$**

CHÂTEAU LAGRANGE 2015

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Lagrange 2015 est un assemblage à 75 % de cabernet sauvignon, à 17 % de merlot et à 8 % de petit verdot, conformément à la tradition du domaine voulant inclure davantage de cabernet sauvignon dans le grand vin (par exemple, le 2005 n'en contenait que 46 %). Vendangé à 50 hl/ha et élevé dans 50 à 55 % de fûts de chêne neufs issus de six tonnelleres différentes, ce vin au style élégant dévoile un bouquet tissé serré de mûre et de cèdre, avec de légers arômes de pétale de rose. Bien qu'élégante et harmonieuse, la bouche mi-corsée, soutenue par des tanins légèrement granuleux, n'offre pas la même intensité de saveurs que le 2009 ou le 2010. D'agréables nuances d'épices et de poivre blanc se prolongent sur la finale. Probablement l'un des premiers saint-juliens à être prêts à boire. Note - 90-92 (robertparker.com)

0471979 (TS) 750mL **69 \$**

CHÂTEAU LANGOA BARTON 2015

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Langoa Barton 2015 est charnu, ouvert et absolument délicieux. Il révèle d'abord des notes de cerise rouge et de grenade, puis des nuances de violette, de lavande et d'épices qui donnent de la fraîcheur à la succulente finale. Un vin qui évoque vraiment le côté gracieux et féminin du saint-julien. Très bien fait. Dégusté deux fois. Note - 90-93 (vinous.com)

0470765 (TS) 750mL **79 \$**

CHÂTEAU LARCIS-DUCASSE 2015

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Une des grandes vedettes du millésime, le Château Larcis-Ducasse 2015 est un vin intensément aromatique, soyeux et très sensuel, dès la première gorgée. La pureté du fruit est saisissante, mais il faudra patienter de nombreuses années pour qu'il atteigne son apogée. Aujourd'hui, c'est son excellente harmonie qui est tout à fait séduisante. Une ruée de confiture de framboise, de grenade et d'orange sanguine laisse une impression durable en bouche. Le 2015 est un vin spectaculaire à la texture riche qui est chargé d'élégance et de noblesse. L'assemblage réunit 87 % de merlot et 13 % de cabernet franc, vendangé entre le 28 septembre et le 12 octobre et élevé sous chêne neuf (50 %). Dégusté à deux reprises. Note - 94-97 (vinous.com)

0475640 (TS) 750mL **115 \$**

CHÂTEAU LATOUR À POMEROL 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Latour à Pomerol 2015 est un assemblage comprenant 96 % de merlot et 4 % de cabernet franc. Il déploie un bouquet intense de cerise noire, de kirsch et de truffe, agrémenté d'une légère note d'embruns qui ne se manifeste qu'à l'aération. La bouche est très moelleuse à l'attaque. Un Château Latour à Pomerol raffiné et composé, presque gracieux, à la texture soyeuse, qui livre en finale des couches de fruits noirs épicés. Il s'avèrera probablement le meilleur vin de ce domaine depuis plusieurs années. À surveiller. Note - 93-95 (robertparker.com)

0469015 (TS) 750mL **129 \$**

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Latour-Martillac 2015 est un assemblage à 54 % de cabernet sauvignon, à 40 % de merlot et à 6 % de petit verdot élevé en fûts de chêne, dont 40 % sont neufs. Le bouquet est légèrement plus relevé et extraverti, avec des arômes de cerise noire et de mûre, et un léger soupçon de cassis qui se manifeste à l'aération dans le verre. La bouche mi-corsée présente des tanins fins, un agréable caractère salin, une grande précision et une finale d'une très grande classe. Un superbe pessac-léognan de ce domaine - l'un des meilleurs depuis les dernières années. Note - 92-94 (robertparker.com)

0475947 (TS) 750mL **55 \$**

CHÂTEAU LE GAY 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Le Gay 2015 est issu du vignoble domanial de Pomerol de 6,5 hectares, dont 2,09 hectares sont en cours de restructuration. Il s'agit d'un assemblage comprenant 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc, vendangé entre le 27 septembre et le 8 octobre; il titre un taux d'alcool un degré inférieur à celui du Château Montviel. Son bouquet fragrant laisse percevoir des arômes définis de cerise rouge et de fraise écrasée, relevés de nuances de vanille imparties par l'élevage sous chêne neuf. Étayée par des tanins fins, la bouche mi-corsée est mûre, ronde, très bien équilibrée et très moelleuse. Il caresse littéralement la bouche, et une fois que le boisé de chêne neuf aura été absorbé, il deviendra un vin splendide. Ne boudez pas ce cru, car il a produit des vins excellents au cours des dernières années. Note - 94-96 (robertparker.com)

0475418 (TS) 750mL **179 \$**

CHÂTEAU L'ÉGLISE-CLINET 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le L'Église-Clinet 2015 renferme 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc, cueillis entre le 21 et le 25 septembre à 41 hl/ha et il a été élevé sous chêne neuf à 70 %. Denis Durantou m'a versé deux échantillons. Le premier était tiré du fût Darnajou. Le vin livre ici un bouquet compacte et fluide aux nuances très pures de coulis de framboises, de fraise, des parfums presque confits d'une précision éthérée. Ni puissant ni intense, le nez est plutôt raffiné et déploie à l'aération des effluves de violette. La bouche mi-corsée, très minérale et tendue exhibe des nuances séveuses de petits fruits rouges soutenues par une acidité vive. La finale raffinée et nettement énergique s'étire longuement et tendrement en bouche dans ce vin qui se distingue par sa volubilité. Le second échantillon était tiré du fût Demptos. Le nez est ici légèrement plus relevé, un peu plus fruité et plus profond. La bouche mi-corsée présente des tanins fins et de la structure, attribuable peut-être au fait que le fût Demptos transmet davantage son caractère au vin que le fût Darnajou. L'influence combinée de l'un et de l'autre devrait contribuer à créer un L'Église-Clinet 2015 des plus magiques. À boire entre 2022 et 2045. Note - 96-98

0476333 (TS) 750mL **450 \$**

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Léoville Barton 2015 est superbe. Vif et merveilleusement nuancé, il révèle des arômes et des saveurs d'une pureté exceptionnelle. Comme toujours, le style de la maison favorise la finesse plutôt que la puissance, mais le 2015 contient une bonne dose des deux. Les notes de graphite, de retaille de crayon, de crème de cassis, d'herbes et de moka mènent à une finale riche, texturée et admirablement persistante. Les tanins sont présents, mais pratiquement ensevelis. Le Léoville Barton n'est pas le plus puissant ni le plus exubérant des saint-juliens 2015, mais il incarne l'élégance. À ne pas manquer. Dégusté deux fois. Note - 93-96 (vinous.com)

0471896 (TS) 750mL **129 \$**

CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Léoville Poyferré 2015 est tout simplement magnifique. Riche, crémeux et voluptueux, il possède les plus belles qualités du millésime. Des saveurs étagées se développent dans le verre alors que le vin porte gracieusement sa charpente de forte carrure. La finale tout à fait charmante révèle de généreuses notes florales (violette, lavande et pétale de rose). Un vin qui a beaucoup à offrir. L'interaction entre la maturité, la texture et la fraîcheur est particulièrement fascinante. L'assemblage comprend 65 % de cabernet sauvignon, 26 % de merlot, 6 % de petit verdot et 3 % de cabernet franc. Dégusté trois fois. Note - 93-96 (vinous.com)

0474346 (TS) 750mL **135 \$**

CHÂTEAU LÉOVILLE-LAS CASES 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Composé à 94 % de cabernet (85 % de cabernet sauvignon et 9 % de cabernet franc), c'est le pourcentage le plus élevé jamais utilisé dans ce grand vin. Très dense à l'attaque, il révèle aussi beaucoup de puissance, d'élégance et d'énergie. Merveilleusement façonné, il évoque davantage un pauillac qu'un saint-julien. Il est promis à un très bel avenir. Période de consommation : 2025-2050 Note - 96 (Steven Spurrier, decanter.com)

0475723 (TS) 750mL **315 \$**

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : À 45 %, ce vin a la plus forte proportion de cabernet franc sur la rive gauche, et le raisin provient d'un vignoble d'à peine un hectare de vignes franches de pied âgées de plus de 80 ans. L'assemblage est complété avec 25 % de cabernet sauvignon et 30 % de merlot. Un vin léger qui recèle une excellente concentration en réserve pour l'avenir. Les notes de cassis sont corsées, tumultueuses et énergiques; 70 % du vin a été élevé sous chêne neuf, 30 % en amphores d'argile. Stéphane Derenoncourt supervise le passage graduel à la culture biodynamique. L'un des meilleurs vins à ce jour d'un domaine à surveiller. pH de 3,7, taux d'alcool de 14,1 %. Période de consommation : 2023 à 2038. Note - 95 (Jane Anson, decanter.com)

0475285 (TS) 750mL **115 \$**

CHÂTEAU LES CRUZELLES 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Les Cruzelles 2015 est un assemblage comprenant 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc cultivés dans des sols de gravier et d'argile. Le merlot a été vendangé du 15 au 22 septembre, et le cabernet franc, le 6 octobre, et le vin a été élevé en fûts de chêne dont 45 % étaient neufs. Le boisé de chêne neuf est très bien intégré au vin, qui est plus maussade et introspectif que le La Chenade pour l'instant, mais tout de même très bien défini. La bouche merveilleusement équilibrée offre des tanins vifs, un beau filon d'acidité et une très longue finale qui se montre délicate et discrète. Un autre vin ridiculement bon à ne pas manquer, gracieuseté de Denis Durantou. Note - 91-93 (robertparker.com)

0472035 (TS) 750mL **45 \$**

CHÂTEAU LYNCH-BAGES 2015

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Lynch-Bages 2015 est un assemblage comprenant 70 % de cabernet sauvignon, 24 % de merlot, 4 % de cabernet franc et 2 % de petit verdot; le raisin a été vendangé entre le 23 septembre et le 2 octobre, puis le vin a été élevé sous chêne neuf (75 %). Le nez est d'une pureté irrésistible, avec ses arômes parfumés, presque floraux, de mûre, de fraise sauvage, de graphite et de cèdre, qui évoquent indubitablement un pauillac. La bouche mi-corsée aux tanins fins révèle un filon fervent d'agrumes qui lui confère tension et fraîcheur. C'était le premier vin de la journée que nous dégustions, et il a rafraîchi instantanément la bouche et y a laissé une belle impression d'énergie. Voici un Lynch-Bages de premier ordre qui mérite 8 à 10 ans en bouteille, et qui durera 30 ans ou plus par la suite. Note - 93-95 (robertparker.com)

0474726 (TS) 750mL **199 \$**

CHÂTEAU MAILLET 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Vieux Maillet 2015 affiche une robe profonde. Le nez dévoile des arômes de cerise noire macérée entrelacés de nuances de vanille et de bleuet; un nez puissant qui n'a pas la définition des meilleurs crus de Pomerol. La bouche corsée possède des tanins granuleux. Très extrait, il présente une texture un peu grossière, et révèle en finale de denses notes de cerise noire et de mûre. Il manque un peu de finesse et de noblesse. Note - 89-91 (robertparker.com)

0469569 (TS) 750mL **63 \$**

CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Malartic-Lagravière 2015 est un vin percutant. Profond, puissant et exotique, le 2015 tapisse le palais d'une richesse et d'une intensité stupéfiantes. La douceur crémeuse du millésime est mise en évidence. L'assemblage mariant 53 % de cabernet sauvignon, 35 % de merlot, 7 % de petit verdot et 5 % de cabernet franc est vraiment bien réussi. Riche, onctueux et super-expressif, le 2015 regorge d'intensité. Des notes de cerise noire, de moka, de prune et d'épices s'entremêlent dans la finale massive et agréable. Voici un vin tout à fait palpitant de Château Malartic-Lagravière, mais il est aussi très tendu et devra passer un bon bout de temps au cellier. Un autre vin brillant de la famille Bonnie et de l'oenologue-conseil Michel Rolland. À ne pas manquer! Note - 95-97 (vinous.com)

0474791 (TS) 750mL **79 \$**

CHÂTEAU MALESCOT ST. EXUPÉRY 2015

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Malescot St-Exupery 2015 déploie un bouquet complexe et intrigant, aux arômes intenses de fruits noirs rehaussés de notes de coquille d'huître et d'algues de mer. Il est bien défini et présente un boisé de chêne neuf bien intégré. La bouche mi-corsée offre des tanins fringants, un filon d'acidité vive et une texture pure et moelleuse menant à une finale légèrement épicée qui persiste longuement. Voici un margaux superbe qui montre beaucoup de noblesse et de raffinement, mais qui devra passer 10 à 15 ans en bouteille pour s'épanouir. Note - 93-95 (robertparker.com)

0470807 (TS) 750mL **85 \$**

CHÂTEAU MARGAUX 2015

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Margaux 2015 renferme 87 % de cabernet sauvignon, 8 % de merlot, 3 % de cabernet franc et 2 % de petit verdot, représentant en tout 35 % de la production totale du domaine. Entièrement élevé sous chêne neuf, il arbore une robe nette de teinte grenat. Le bouquet interpelle instantanément les sens : il frappe d'entrée de jeu un coup franc par la minéralité intense et renversante qui se greffe à ses arômes iridescents de graphite. Il revendique une précision et une pénétration qui se classent parmi les meilleures que j'aie constatées à ce château depuis ma première visite ici en 1997. La bouche d'un équilibre prodigieux et d'une tenue impeccable est soutenue par des tanins super fins qui enveloppent les saveurs de mûre, de myrtille, de graphite et de cèdre. Tout comme c'est le cas du Pavillon Rouge 2015, on lui découvre un sens de l'autorité et de l'aristocratie qui rappelle un pauillac, couplé à une féminité qui évoque un margaux. Priez pour en dénicher une bouteille et souciez-vous du prix plus tard. Post-scriptum : J'ai rédigé ces lignes cinq jours avant le décès de Paul Pontallier. Le dernier présent d'un vinificateur talentueux. Note - 98-100 (robertparker.com)

0475293 (TS) 750mL **950 \$**

CHÂTEAU MONBOUSQUET 2015

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Monbousquet 2015 est un assemblage à 60 % de merlot, à 30 % de cabernet franc et à 10 % de cabernet sauvignon. Il est élevé en fûts de chêne, dont 70 % sont neufs. Le bouquet mûr et séduisant livre des arômes de cerise noire, d'olive noire et de bleuet. Le chêne est bien intégré. La bouche corsée, souple et, d'une certaine façon, accessible est soutenue par une forte charge de tanins. La finale ronde et moelleuse révèle des notes de fruits noirs et de réglisse agrémentées de nuances de cassis et d'un soupçon de cèdre, qui était plus affirmé dans un deuxième échantillon dégusté à l'extérieur du château. Tout ce qui lui manque, c'est un peu plus de finesse et de précision, mais il devrait s'avérer délicieux une fois embouteillé. Note - 90-92 (robertparker.com)

0471953 (TS) 750mL **82 \$**

CHÂTEAU MONTROSE 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Montrose 2015 est un assemblage à 67 % de cabernet sauvignon, à 29 % de merlot et à 4 % de cabernet franc cueillis entre le 15 septembre et le 8 octobre; le raisin a été trié trois fois au moyen de trois tables de tri, puis d'une trieuse optique et enfin à la main. Élevé sous chêne neuf à 65 %, ce vin possède l'un des meilleurs profils aromatiques de toute l'appellation : on y découvre des parfums de mûre, de cassis et de mûre de Boysen merveilleusement définis et bien intégrés au chêne neuf. La bouche mi-corsée aux tanins fins livre une profondeur remarquable et une acidité vive qui lui impartit de la tension de l'attaque jusqu'à la finale. Ce vin montre beaucoup de classe et pourrait bien être le meilleur saint-estèphe du millésime. Laissez-le vieillir dix ans en bouteilles, et plus si vous le pouvez, car le Montrose tend à bénéficier d'un long séjour au cellier. Note - 93-95 (robertparker.com)

0475525 (TS) 750mL **249 \$**

CHÂTEAU MONTVIEL 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Offre des saveurs exubérantes de baie de Boysen, de framboise et de figue, merveilleusement définies par des notes d'épices grillées, de graphite et d'anis qui lui donnent une ampleur considérable. Dégusté du fût. Note - 91-94 (winespectator.com)

0475780 (TS) 750mL **57 \$**

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 2015

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Mouton-Rothschild 2015 renferme 82 % de cabernet sauvignon, 16 % de merlot et 3 % de cabernet franc et il a été élevé entièrement sous chêne neuf, comme d'habitude. Il s'agit d'un pourcentage relativement élevé de merlot, tout simplement, m'a dit le vinificateur Philippe Dhalluin, parce que le raisin était d'une très grande qualité. J'ai patienté quatre à cinq minutes avant de goûter mon échantillon, car il était à prime abord un peu réduit, mais il dégage éventuellement un bouquet superbe et extraordinairement intense aux arômes de mûre, de cassis, d'encens et d'ardoise froide. À certains égards, il évoque pour moi un latour tout autant qu'un mouton-rothschild. La bouche mi-corsée aux tanins sveltes montre une acidité parfaitement dosée, une merveilleuse tension et une allonge impressionnante. De fortes nuances de graphite le traversent de l'attaque à la finale, lui impartissant un caractère légèrement rugueux et on le laissera idéalement dormir au cellier pendant une décennie. Quelle fraîcheur par contre, et quel panache! Un mouton-rothschild classique d'une longévité de 50 ou 60 ans, qui n'est pas sans rappeler d'autres millésimes comme le 1986 ou le 2010. Attendez-vous à le trouver en tête de mon classement une fois qu'il aura été mis en bouteilles. Note - 97-99 (robertparker.com)

0476184 (TS) 750mL **950 \$**

CHÂTEAU PALMER 2015

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Palmer 2015 est composé à 50 % de cabernet sauvignon, à 44 % de merlot et à 6 % de petit verdot élevés sous chêne neuf (jusqu'à 70 %). Les vendanges ont officiellement débuté le 22 septembre et pris fin le 7 octobre dans le cas du petit verdot et du cabernet sauvignon. Il déploie un merveilleux bouquet aux nuances étagées de cerise noire et de mûre de Boysen sur un fond légèrement minéral aux tonalités de chocolat noir. Il affiche une précision remarquable. La bouche est mi-corsée, mais il s'agit d'un palmer nettement plus structuré que ceux que j'ai goûtés ces dernières années, un peu plus masculin peut-être en raison de sa teneur légèrement plus élevée en cabernet. C'est un palmer classique que signe ici le vinificateur Thomas Duroux, symétrique à certains égards et dont la finale montre tenue et fluidité. Ceux qui préfèrent un palmer plus affirmé seront peut-être tièdes face à ce 2015, mais il a beaucoup de classe et de raffinement, un palmer qui récompensera ceux qui auront la sagesse de l'encaver pendant 10 à 15 ans. Attendez-vous à ce qu'il se classe en tête de mon classement. Note - 95-97 (robertparker.com)

0475459 (TS) 750mL **475 \$**

CHÂTEAU PALOUMEY 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : 92-94. Échantillon tiré du fût. Voici un vin affirmé et fruité aux tanins structurés et aux notes de petits fruits mûrs. Son caractère juteux et succulent lui donne de la richesse, mais la finale demeure tendue grâce à une acidité équilibrée. Note - 93 (Wine Enthusiast)

0475822 (TS) 750mL **25 \$**

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Pape Clément 2015 est un assemblage comprenant 56 % de cabernet sauvignon, 40 % de merlot et 4 % de cabernet franc. Il a été vendangé à 40 hectolitres par hectare entre le 25 septembre et le 15 octobre, et chaque raisin a été égrappé individuellement. Le vin déploie un bouquet renversant, extrêmement précis, voire presque cristallin, qui s'apparente à la grande finesse de ce pessac-léognan au cours des dernières années. Étayée par des tanins fins et une acidité parfaitement dosée, la bouche est remarquablement cohésive et harmonieuse. L'échantillon tiré du fût est parfaitement intégré, et il ne fait aucun doute que le vin deviendra l'un des meilleurs produits par le domaine depuis le XIVe siècle, quand Bertrand de Goth planta ses premières vignes. Fortement recommandé, ce Château Pape-Clément récompensera ceux qui ont la patience de le laisser au cellier pendant plus de 10 ans. Dégusté à quatre reprises. Note - 95-97 (robertparker.com)

0472084 (TS) 750mL **139 \$**

CHÂTEAU PAVIE 2015

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Pavie 2015 renferme 60 % de merlot, 22 % de cabernet franc et 18 % de cabernet sauvignon et a été élevé dans 80 % de fûts de chêne neufs et dans 20 % de fûts d'un an. Il exhibe un bouquet des plus glorieux, sensuel, très bien défini et pur. Il me semble que le seul fait de réduire le chêne neuf, ne serait-ce que de 15 %, se traduit par un vin d'une personnalité accrue et dont le terroir s'exprime davantage. La bouche mi-corsée exhibe des tanins souples, mûrs et délicats et une fine acidité. La bouche caressante et sensuelle se termine sur une finale vive et persistante d'une superbe minéralité et pureté. C'est sans conteste le meilleur vin de Gérard Perse en 2015 : un magnifique pavie promis à une très longue vie, bien que je l'encaverais pendant au moins une décennie pour pouvoir ensuite le saisir en plein vol. Note - 96-98 (robertparker.com)

0475715 (TS) 750mL **599 \$**

CHÂTEAU PAVIE-MACQUIN 2015

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Pavie-Macquin 2015 est un autre merveilleux vin de Nicolas Thienpont et son équipe. Encré, riche et voluptueux, le 2015 est pourvu d'une profondeur remarquable et d'une énergie sous-jacente considérable. Les saveurs sont profondes, affirmées et incisives, tout comme les tanins d'ailleurs. Le 2015 aura besoin d'un bon bout de temps pour s'intégrer, mais il est évident qu'il est impressionnant. L'assemblage comprend 84 % de merlot, 14 % de cabernet franc et 2 % de cabernet sauvignon, vendangé entre le 29 septembre et le 17 octobre, et élevé sous chêne neuf (60 %). Note - 93-96 (vinous.com)

0475616 (TS) 750mL **129 \$**

CHÂTEAU PÉTRUS 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Pétrus 2015 est, comme on le sait, fait à 100 % de merlot, cueilli entre le 15 et le 29 septembre, bien que les secateurs n'aient été utilisés que six de ces jours et la majorité d'entre eux vers la fin de cette période. Olivier Berrouet me dit que le vin sera élevé dans 50 % de fûts de chêne neufs. Il livre un bouquet extrêmement précis et bien maîtrisé aux parfums cristallins de fruits rouges et de fruits noirs. Ni puissant ni intense, mais d'un charme envoûtant. Il est cristallin et montre un peu plus de minéralité que dans les récents millésimes, sans doute parce qu'il comporte moins de gras de bébé. La bouche merveilleusement équilibrée est tout à fait harmonieuse, soutenue par des tanins en filigrane qui donnent au vin précision et linéarité jusqu'aux deux tiers de la bouche, moment auquel le vin s'ouvre en éventail tout en conservant une netteté prodigieuse. Des notes de poivre noir concassé et d'épices donnent à ce Pétrus de la personnalité et un caractère intrigant. Ayant dégusté la plupart des pétrus légendaires depuis les années 1940, et goûté ici des échantillons tirés du fût depuis 2002, je ne peux que m'excuser d'être aussi prévisible quand j'affirme que ce millésime pourrait bien rivaliser de qualité avec les extraordinaires pétrus 1950, 1964, 1989 et 1998. Note - 98-100 (robertparker.com)

0476408 (TS) 750mL **1 895 \$**

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Phélan Ségur 2015 est certainement l'un des meilleurs vins de l'appellation Saint-Estèphe. L'assemblage est constitué de 53 % de cabernet sauvignon et de 47 % de merlot, et est élevé dans 50 % de fûts de chêne neufs. Le bouquet est certes timide, voire tenu en laisse, mais il finit par s'épanouir en offrant de vifs arômes de mûre et de framboise agrémentés d'une note séduisante de mine de crayon. La bouche mi-corsée est soutenue par des tanins mûrs. Le vin est structuré et plutôt affirmé compte tenu de l'orage qui a secoué l'appellation pendant la récolte. Les raisins ont manifestement été rigoureux triés pour donner ce vin pur et net, doté d'une finale ferme, minérale et tendue. Si ce saint-estèphe est mis sur le marché à prix raisonnable, je le recommanderais et suggérerais de le déguster dans les 10 à 12 ans. Note - 91-93 (robertparker.com)

0474320 (TS) 750mL **69 \$**

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Éblouissant et magistral, le Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 2015 a pris une étoffe considérable ces derniers mois. Il se montre aujourd'hui vif et intense, soutenu par une solide trame tannique et une merveilleuse complexité. Il renferme en 2015 un pourcentage plus élevé de cabernet sauvignon étant donné que le merlot a connu un mûrissement moins homogène. Graphite, charbon de bois, tabac, crème de cassis et cuir neuf comptent parmi les nuances caractéristiques du Pichon-Lalande et l'exemple que voici s'annonce de facture tout à fait classique. Bref, le 2015 est l'un des vins du millésime. Dégusté à quatre reprises. Note - 96-98 (vinous.com)

0476176 (TS) 750mL **239 \$**

CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE-BARON 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Vin de séduction, le Château Pichon-Longueville Baron 2015 est d'une richesse, d'une puissance et d'une intensité exceptionnelles, et présente le style suave et invitant du millésime. Soyeux, voluptueux et crémeux, le 2015 est totalement sphérique en bouche. Il est indéniablement charmant et devrait être délicieux pendant plusieurs décennies. Un pauillac fluide et racé qui dévoile des nuances de lavande, de menthe, de violette et de crème de cassis en finale. Note - 93-96 (vinous.com)

0474775 (TS) 750mL **229 \$**

CHÂTEAU PONTET-CANET 2015

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le bouquet livre des parfums de fleurs sauvages et la bouche montre une texture profonde et veloutée. Un vin onctueux, mais ferme, d'une excellente clarté. Un grand vin selon tous les critères - et les critères de qualité auxquels se conforme Alfred Tesseron pour ses vignobles biodynamiques et son vin élevé en amphore sont particulièrement stricts. Période de consommation : 2022 à 2045. Note - 96 (Steven Spurrier, decanter.com)

0475434 (TS) 750mL **185 \$**

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 2015

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Rauzan-Ségla 2015 est un assemblage de cabernet sauvignon (63 %), de merlot (33 %), de petit verdot (3 %) et de cabernet franc (1 %). Les vendanges ont commencé le 10 septembre avec les jeunes vignes de merlot, pour finir avec le cabernet sauvignon, entre le 22 septembre et le 9 octobre. Le rendement a été de 40 hl/ha. Le vin est élevé environ 18 mois dans 65 % de fûts de chêne neufs. Le bouquet très intense et presque cristallin révèle des notes de mûre, de bruyère et de silex, avec un soupçon de pétale de violette. Un vin d'une remarquable précision, où le chêne neuf est parfaitement intégré. La bouche mi-corsée est dotée de tanins extrêmement fins, d'une acidité admirablement dosée, d'une pureté incroyable et d'une minéralité très rare pour ce domaine de l'appellation Margaux. Ce remarquable Rauzan-Ségla n'est pas forcément plus puissant que les millésimes précédents, bien qu'il soit mis en valeur par sa précision, son éclat et son énergie, mais sa finale est peut-être plus persistante. Grâce à la clémence de la saison viticole, le vinificateur Nicolas Audebert a produit un vin de référence pour le domaine. Note - 96-98 (robertparker.com)

0475756 (TS) 750mL **139 \$**

CHÂTEAU SIRAN 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Siran 2015 est un assemblage comprenant 55 % de merlot, 38 % de cabernet sauvignon et 7 % de petit verdot, et le raisin a été vendangé entre le 17 septembre et le 12 octobre. Il est élevé en fûts de chêne neufs (25 %) et vieux d'un an. Il est légèrement plus riche et plus opulent que son voisin, le Château Dauzac 2015, parce que l'assemblage comprend une plus grande part de merlot. Il est dominé par des notes de fruits rouges, notamment de fraise sauvage, et de cassis par la suite. La bouche est moelleuse et sensuelle à l'attaque, très bien définie et relevée d'un filon d'acidité vive. Elle présente aussi une bonne prise tannique, ce qui pourrait porter à croire que l'assemblage comprend plus de cabernet sauvignon qu'en réalité. J'aime bien l'ampleur du vin, et contrairement aux millésimes précédents qui sont plus chaleureux en fin de bouche, celui-ci culmine dans une finale beaucoup plus linéaire et contenue, qui se manifeste en beauté, mais aussi en puissance, grâce au merlot. Il s'agira probablement du meilleur vin d'Édouard Mialhe des dernières années. Note - 92-94 (robertparker.com)

0475889 (TS) 750mL **45 \$**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Smith Haut Lafitte 2015 arbore une étiquette spéciale pour souligner le 650^e anniversaire du château et le 25^e millésime produit sous la gouverne de Daniel et Florence Cathiard. L'assemblage comprend du cabernet sauvignon (63 %), du merlot (33 %), du cabernet franc (2 %) et du petit verdot (2 %) récoltés entre le 23 septembre et le 12 octobre, en finissant par le cabernet franc. Élevé dans 65 % de fûts de chêne neufs (le directeur technique Fabien Teitgen a toutefois souligné qu'il aurait pu augmenter cette proportion s'il avait pensé que le vin en bénéficierait), il révèle un bouquet très intense aux parfums de bleuet et de crème de cassis, et est légèrement plus opulent que ses pairs, avec un soupçon de coquille d'huître fraîchement ouverte qui se manifeste à l'aération. La bouche mi-corsée soutenue par des tanins filigranés livre de magnifiques saveurs satinées de cerise noire et de cassis agrémentées de notes de cèdre et de retaille de crayon, et l'ensemble se prolonge dans une longue finale sensuelle. Un Smith Haut Lafitte raffiné et puissant qui devrait évoluer en toute beauté. Note - 95-97 (robertparker.com)

0475962 (TS) 750mL **145 \$**

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le fruité intense et riche et la grande profondeur du vin laissent présager une belle complexité. Superbe milieu de bouche et finale fine et ferme. Période de consommation : 2021 à 2035. Note - 90 (Steven Spurrier, decanter.com)

0471870 (TS) 750mL **57 \$**

CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Tour Saint-Christophe est propriété de Peter Kwok depuis 2012. Le millésime 2015 est un assemblage comprenant 80 % de merlot et 20 % de cabernet franc. Le raisin a été vendangé à 33 hectolitres par hectare entre le 3 et le 16 octobre, et le vin a été élevé en fûts de chêne (40 % neufs). Il déploie un bouquet intense, et la forte proportion de merlot lui confère un taux d'alcool légèrement plus élevé (14,8 %). La bouche est plus disciplinée et raffinée. Le boisé de chêne devra s'intégrer davantage, mais les tanins semblent adéquats, et le vin libère des notes d'orange sanguine et d'agrumes qui donnent de la fraîcheur et de la tension à la longue finale sensuelle. Le vieillissement en bouteille devrait atténuer le nez, et le vin devrait s'avérer un Saint-Émilion très impressionnant. Note - 92-94 (robertparker.com)

0468256 (TS) 750mL **43 \$**

CHÂTEAU TROPLONG MONDOT 2015

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Troplong Mondot 2015 arbore une robe d'un noir d'encre. Il présente un nez saisissant doté d'une carapace de chêne neuf grillé, mais il suffit de le faire tourner un peu dans le verre pour que celle-ci disparaisse et que le vin libère d'intenses parfums de fruits noirs, de crème de cassis, de boîte à épices et de violette. On pourrait presque le qualifier de « capiteux », mû par le merlot. La bouche mi-corsée aux succulents tanins mûrs déploie des saveurs étagées, mûres, sensuelles et opulentes de fruits noirs entrelacées de poivre noir et clou de girofle. L'acidité en rassemble tous les éléments et en conserve la maîtrise jusque dans la finale qui s'ouvre agréablement en éventail. Il s'agit sans doute d'un saint-émilion de style gourmand, mais il ne tombe pas dans l'excès, comme ce fut le cas de certains millésimes récents. Il ne lui manque que le charme et la personnalité des meilleurs saint-émilion du millésime, ce qu'il est à même de développer. Note - 92-94 (robertparker.com)

0475673 (TS) 750mL **199 \$**

CHÂTEAU TROTANOY 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Trotanoy 2015 est l'un des vins les plus captivants du millésime. Opaque comme de l'encre, puissant et ample, le 2015 est un modèle d'énergie pure. Des nuances de cerise noire, de prune, de fumée, de gravier et de minéraux prennent forme dans le verre. Ne vous attendez pas à le boire de si tôt, car les tanins auront besoin de temps pour s'assouplir. La puissance pure du vin est tout de même remarquable. Il est élaboré avec 93 % de merlot et 7 % de cabernet franc. Note - 95-97 (vinous.com)

0474916 (TS) 750mL **315 \$**

CHÂTEAU VALANDRAUD 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Valandraud 2015 est élaboré avec le merlot des célèbres parcelles de Jean-Luc Thunevin, et cette année, l'assemblage comprend 10 % de cabernet franc et 5 % de cabernet sauvignon. Le vin déploie un bouquet glorieux et irrésistible de crème de cassis, de bleuets et de violette écrasée, agrémenté d'un soupçon d'agrumes, le tout merveilleusement défini et précis. Pour le millésime 2015, la maison veut s'assurer que le Château Valandraud se démarquera du second vin, le Virginie de Valandraud. La bouche mi-corsée offre des tanins souples et une texture crémeuse, mais elle n'est aucunement pommadée. L'acidité est bien dosée et entrelacée de couches caressantes de fruits noirs qui mènent à une finale des plus désirables. Voici un Château Valandraud remarquable qui devrait durer une vingtaine d'années, mais il sera difficile d'y résister dans sa jeunesse. Note - 95-97 (robertparker.com)

0475665 (TS) 750mL **249 \$**

CLOS DU MARQUIS 2015

Second vin de Ch. Léoville-Las-Cases

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Clos du Marquis 2015 est un assemblage comprenant 66 % de cabernet sauvignon, 31 % de merlot et 3 % de cabernet franc, vendangés à raison de 39 hectolitres par hectare entre le 22 septembre et le 9 octobre (15 jours de vendanges au total). Élevé en fûts de chêne dont la moitié étaient neufs, il laisse percevoir un bouquet pur et harmonieux, aux arômes de mûre, de sous-bois et de tabac qui se déploient délicatement à l'aération. D'une grande précision, la bouche mi-corsée offre des tanins souples et une acidité vive, et culmine dans une finale minérale qui exprime merveilleusement le terroir. Un excellent Clos du Marquis de Jean-Hubert Delon et son équipe, un vin plein de conviction. Période de consommation : 2020 à 2040. Note - 91-93 (robertparker.com)

0472043 (TS) 750mL **89 \$**

CLOS FOURTET 2015

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Clos Fourtet 2015 est un assemblage comprenant 90 % de merlot, 7 % de cabernet sauvignon et 3 % de cabernet franc, et le raisin a été vendangé entre le 18 septembre et le 12 octobre. Il déploie un bouquet volumineux aux arômes de cassis et de bleuets, avec des notes de violette qui se manifestent à l'aération. La bouche mi-corsée est soutenue par des tanins ronds, mûrs et voluptueux, tandis que des notes de chocolat noir infusent des saveurs de fruits noirs et rouges d'un soupçon de menthe sur la finale structurée et gracieuse. Quel Saint-Émilion fabuleux de Mathieu Cuvelier et son équipe! Un Clos Fourtet de noblesse et de classe. Il mérite un séjour de 5 à 8 ans en bouteille. Période de consommation : 2022 à 2045. Note - 95-97 (robertparker.com)

0474809 (TS) 750mL **175 \$**

CLOS L'ÉGLISE 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Pour le Clos l'Église 2015, le merlot a été récolté les 8, 14 et 23 septembre et le cabernet franc, le 23 septembre. La copropriétaire Hélène Garcin-Lévêque m'a confié que pour la première fois, le Clos l'Église était l'un des premiers pomerols à être récoltés, car les raisins semblaient à maturité maximale. Dans ce cas, pourquoi attendre? La récolte hâtive est clairement justifiée par le bouquet aux notes exubérantes de mûre et de fraise sauvage, d'une pureté presque bourguignonne. La bouche mi-corsée révèle des tanins très fins et tendus. Les saveurs très énergiques se resserrent sur la finale plus linéaire que d'ordinaire. Ce Clos l'Église est construit pour une longue garde, mais j'ai l'impression qu'il sera rond en bouche un peu plus tôt qu'à l'habitude. Un remarquable pomerol, presque discret, mais bourré de personnalité. À boire entre 2022 et 2050. Note - 94-96 (robertparker.com)

0474304 (TS) 750mL **139 \$**

CROIX DE DUCRU-BEAUCAILLOU 2015

Second vin de Ducru-Beaucaillou

NOTE DE DÉGUSTATION : Doté de notes souples et élégantes de fruits noirs, ce vin très poli est issu d'un vignoble distinct constitué de vieilles vignes seulement. Superbement expressif, il évoluera en beauté. Période de consommation : 2020 à 2030. Note - 91 (Steven Spurrier, decanter.com)

0471888 (TS) 750mL **75 \$**

DOMAINE DE CHEVALIER 2015

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Domaine de Chevalier 2015 réunit 65 % de cabernet sauvignon, 30 % de merlot et 5 % de petit verdot. Le raisin a été vendangé entre le 23 septembre et le 15 octobre à seulement 35 hl/ha, et le vin a été élevé sous chêne neuf (35 %). Il déploie un bouquet sophistiqué qui est plus réservé que celui de ses pairs. Son profil aromatique est parmi les plus précis et détaillés que j'ai connu de ce domaine; merveilleusement posé, il dévoile des arômes de fruits noirs, d'encens et de pierre froide. Il est prodigieusement concentré et élégant. La bouche mi-corsée aux tanins fins est très complexe et livre des saveurs de fruits noirs légèrement poivrés. Ce Domaine de Chevalier se distingue par sa finale précise et réservée, qui semble retenir des éléments pour son deuxième stade d'évolution, notamment une salinité qui donne envie de prendre une autre gorgée. Quel vin fabuleux et intellectuel d'Olivier Bernard! Si je me base sur les anciens millésimes de ce vin, le 2015 durera 40 ans, sinon plus. Dégusté à trois reprises, avec des résultats cohérents. Période de consommation : 2022 à 2055. Note - 95-97 (robertparker.com)

0475566 (TS) 750mL **109 \$**

ECHO DE LYNCH-BAGES 2015

Second vin de Ch. Lynch-Bages

NOTE DE DÉGUSTATION : L'Écho de Lynch-Bages 2015 comprend 66 % de cabernet sauvignon et 34 % de merlot, et il a été élevé en fûts de chêne utilisés pendant un an. Dans le verre, il lève lentement le voile sur un bouquet fragrant et plein de finesse aux arômes de mûre et de mine de crayon de plomb, relevés d'un soupçon d'agrumes. Pourvue de tanins fins et d'une acidité bien dosée, la bouche mi-corsée est d'abord tendre, puis le fruité s'intensifie pour culminer dans une finale agréable aux nuances de graphite. Un second vin bien jaugé, un Écho bien fait. Période de consommation : 2019 à 2032. Note - 89-91 (robertparker.com)

0474866 (TS) 750mL **63 \$**

LE PETIT MOUTON 2015

Second vin de Ch. Mouton Rothschild

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Petit Mouton 2015 est un assemblage de 78 % de cabernet sauvignon, de 17 % de merlot et de 5 % de cabernet franc élevé sous chêne neuf à 40 % et pour le reste dans des fûts d'un an. Second vin du domaine, il livre un bouquet très intense et n'a rien à voir avec les vins rustiques produits dans les années 1990. De robe presque opaque, il déploie une profusion de nuances de mûre, de cassis et de tabac, et pourrait bien être le plus puissant Petit Mouton que j'aie jamais goûté. En l'espace de dix minutes, il a gagné en sensualité et en rondeur. La bouche mi-corsée est soutenue par des tanins très fins et, fidèle à son profil aromatique, il se révèle incroyablement puissant et de caractère affirmé. Il montre une merveilleuse précision, un caractère minéral très prononcé et une finale pleine de bravoure. On se prend à se demander s'il s'agit bien d'un second vin. Il y aurait peut-être lieu de le renommer « Le Grand Mouton ». On ne peut que se souvenir à quel point ce vin était banal dans les années 1990, mais le millésime que voici n'a rien à voir avec ceux-ci. Note - 91-93 (robertparker.com)

0476226 (TS) 750mL **249 \$**

LE PIN 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : Je n'avais pas savouré un tel Le Pin depuis les années 1980. Il est si ample et velouté, si agile et électrique. Le bouquet complexe et complet livre des parfums d'écorce d'orange, de chocolat et de prune. La bouche corsée et dense est couronnée par une finale interminable. Un vin infiniment poli. La douceur du fruit est prodigieuse, mais le vin demeure très frais et sec. Serait-ce le nouveau point de référence de la maison Le Pin? Seulement 20 fûts ont été produits au total. Note - 100 (jamessuckling.com)

0477042 (TS) 750mL **2 500 \$**

LES PAGODES DE COS 2015

Second vin de Ch. Cos d'Estournel

NOTE DE DÉGUSTATION : Délicieux fruité de petits fruits broyés et une élégance encore jamais vue. Un vin raffiné et profond aux nuances épicées exotiques et à la texture soyeuse; très bien façonné. Période de consommation : 2020-2030. Note - 91 (Steven Spurrier, decanter.com)

0475343 (TS) 750mL **79 \$**

PAVILLON ROUGE 2015

Second vin de Ch. Margaux

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Pavillon Rouge 2015 du Château Margaux, élaboré avec seulement 23 % de la production totale, renferme un pourcentage plus élevé de cabernet sauvignon, à savoir 74 %, auquel s'ajoutent 21 % de merlot, 4 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot. Il s'ouvre sur un bouquet très raffiné, précis et extraordinairement pur aux parfums de cassis, de bleuet et de minéraux. Le boisé (50 % de chêne neuf) est merveilleusement intégré. La bouche mi-corsée aux tanins fins est un tantinet plus masculine que ce à quoi je me serais attendu, si bien que ce pavillon rouge présente une structure ferme attribuable au pourcentage plus élevé de cabernet. Mais la fraîcheur est au rendez-vous et il présente des notes persistantes et satisfaisantes de graphite qui s'étirent longuement sur la finale. Quel merveilleux second vin que ce superbe pavillon rouge! Note - 92-94 (robertparker.com)

0475327 (TS) 750mL **249 \$**

RÉSERVE DE LA COMTESSE 2015

Second vin de Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Réserve de la Comtesse 2015 renferme 53 % de cabernet sauvignon, 40 % de merlot, 4 % de cabernet franc et 3 % de petit verdot. Il déploie un bouquet très fin, plutôt raffiné, pur, parfumé et sensuel aux arômes de cerise noire, de cèdre et de violette. La bouche mi-corsée aux tanins souples et ronds est enveloppée de couches de fruits noirs relevés de nuances de tabac qui mènent à une finale légèrement épicée et persistante. Un second vin charmant et plutôt sérieux qui tiendra la route bien plus longtemps que les amateurs auront la patience d'attendre. Essayez de patienter cinq ans et vous serez joliment récompensé. Note - 90-92 (robertparker.com)

0475475 (TS) 750mL **65 \$**

VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2015

NOTE DE DÉGUSTATION : L'un des vins les plus exotiques et flamboyants de l'année, le Vieux Château Certan 2015 affiche richesse, onctuosité et fluidité, sans compter une profondeur renversante et une texture d'une richesse exceptionnelle. Il montre en 2015 une profondeur et une puissance qu'on ne lui connaît pas. De riches notes de pétale de rose, de lavande, de menthe, d'épices et de prune s'entremêlent en bouche, mais il se distingue plus que tout par son intensité et sa rondeur. Il est d'une richesse inouïe et nécessitera sans doute au moins 15 ans pour perdre un peu de son gras de bébé. Je l'ai dégusté à deux reprises et il était absolument magnifique aux deux occasions. Note - 97-100 (vinous.com)

0476085 (TS) 750mL **375 \$**