

LES PRIMEURS 2025

Terre de Vins

SAINT-ÉMILION

SAINT-ÉMILION

Carillon d'Angelus

★★★★☆

90 % merlot, 10 % cabernet franc. Une belle crème de mûre se profile au nez, un velouté avenant, tendre, auréolé d'une légère touche réglissée. En bouche, un exercice de style très séduisant, un jus presque pinotant, sur une cerise éclatante et croquante. Un pur plaisir en bouche, savoureux et tendu, digeste, d'un profil joyeux, plein d'énergie. On a envie d'en boire.

L'If

★★★★☆

Le nez sublime fait déjà saliver, de la bigarreau à des notes électriques de groseille. Cet assemblage de 75 % de merlot et 25 % de cabernet franc est une boule de concentration et de vibration. Un If au climax à la finale crayeuse. Ce cru de poche conjugue parfaitement la touche argileuse et les calcaires.

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Angélys

★★★★☆

Parité parfaite entre cabernet franc et merlot dans l'assemblage de cet Angélys 2025 qui combine harmonieusement velouté et fraîcheur, verticalité et profondeur. Une démonstration de style : vibration, tonus, concentration ajustée, c'est un précis d'élégance, de sensualité et d'énergie, qui déroule sa jutosité en longueur et en sève. Chair crémeuse et tactile, toucher de tanins d'un soyeux souverain, finale à peine zestée et poudrée, c'est de l'orfèvrerie. Angélys poursuit sa superbe évolution.

Château Ausone

★★★★☆

Beaucoup de facettes dans l'approche olfactive qui s'avère déjà tactile. On devine la matière, l'éclairage d'architecte de cet Ausone au pedigree ultra-racé. Il se révèle immédiatement expressif, pulsant, élancé, construit sur un grain de tanin très traçant qui inscrit le vin dans un profil multidimensionnel, floral, mentholé, très texturé – et signé par une sapidité salivante en finale.

Château Carteau

★★★☆☆

Léger boisé sur le fruit rouge, concentration musquée, épices, bâton de réglisse, c'est du classicisme réussi. Joli dessin en bouche, c'est tracé sur un profil digeste, délié mais cohérent, qui ne manque pas de longueur. Très joli fonds de tanins, tout s'étire en finesse et en buvabilité, c'est de la fine ouvrage, pour un saint-émilion charmeur.

Château Cheval Blanc

★★★★☆

C'est un Cheval Blanc sur son versant sérieux, presque réservé de prime abord, son habituelle aromatique aérienne se montrant un peu plus « ancrée » qu'à l'accoutumée. La matière est épatante de cohésion dans son architecture, sertie de tanins très sculptés, d'une grande élégance. Beaucoup de couches successives dans ce vin qui se décline en subtilité, sa chair gainée ne se parant pas de beaucoup de sucrosité (12,7 % d'alcool seulement) mais s'étirant en finesse sur cet habit tannique de grande race : il vient rehausser la sève, le côté musculeux et tonique de la matière. Il va être passionnant à suivre sur la durée.

Château Clos des Prince

★★★☆☆

Un premier nez sur le cassis frais, avec une sensation de tanins poudrés. L'attaque est crémeuse, les tanins sont bien fondus, c'est la victoire du velours, on retrouve la profondeur du merlot avec des notes toastées, fumées. Une finale un peu courte.

Château Clos Saint-Vincent

★★★☆☆

D'abord un peu mat dans son aromatique, il se livre doucement, sur des notes de petits fruits rouges plutôt croquants. La bouche se campe sur une arête acide assez saillante, déclinant un jus svelte, piqué de tanins légèrement poivrés. Sa finale déliée lui confère une certaine buvabilité.

Château La Clotte

★★★★☆

L'orgueil du merlot (85 %) sur un grand terroir calcaire de Saint-Émilion, tout en énergie propulsive. C'est l'école de la matière, sculptée sur une matrice crayeuse et poudrée : un jus tracé en verticalité minérale, irrigué d'une jutosité zestée. Un modèle d'équilibre au grand potentiel de garde, ponctué par une finale salivante.

Château Croix Cardinale ★★☆☆

Un beau fruit énergique et mûr à souhait, qui convoque la fraise écrasée, la gelée de mûre et une touche de menthe fraîche. La matière en bouche s'annonce du même acabit, juteuse, assez corpulente mais escortée de tanins fermes et multiples, qui vont aller en s'amabilisant. À suivre de près !

Château Daugay ★★☆☆

Un nez floral entre la violette et le jasmin qui donne un côté aérien. Dès l'attaque, on sent que ce vin n'a pas été pensé sur la concentration à tout prix, on joue la carte de la buvabilité dès sa jeunesse. Le caractère argileux donne à ce vin beaucoup de légèreté.

Le Dôme ★★☆☆

Sur une fine concentration, assez crayeuse, qui exhale des notes florales et épicées, ce Dôme 2025 s'annonce sur un joli équilibre. En bouche, une structure sérieuse, une architecture tannique qui canalise le fruit plein et gorgé. L'ensemble est d'une bonne cohésion mais demande à se fondre et s'assouplir à l'élevage. Le potentiel est là.

Château La Fleur ★☆☆☆

Plutôt réservé de prime abord, ce vin joue la carte du croquant, tant au nez qu'en bouche, avec ses notes juteuses sur le noyau de petite cerise. Digeste, il offre une matière souple, subtilement crémeuse et déliée, jusqu'à une finale resserrée sur une légère prise de bois.

Château Fleur de Lisse ★★☆☆

Le premier nez est discret et s'ouvre sur des touches florales délicates. L'attaque est veloutée, c'est ample, la matière s'impose dans la douceur, les tanins tapissent le palais, le poivre blanc le dispute au chocolat au lait. La finale est sapide.

Château Fonbel ★★☆☆

Une belle patine, sur la suavité enrobée, un élevage déjà fondu, une note de croquant. Jolie vivacité dans l'expression du fruit, c'est un vin qui se présente sur un équilibre ajusté, un joli grain de tanins qui apporte du juteux, de l'épice, tout en finesse et en digestibilité.

Château Franc Le Maine ★★☆☆

Fraîcheur de petite baie rouge mûre à point, touche crayeuse en prime, c'est charmeur sans être exubérant. La bouche en rondeur déroule une matière sphérique qui occupe bien l'espace mais nous semble manquer un peu de fond. Registre plaisant, digeste, qui joue sur la convivialité et la gourmandise.

Château La Gaffelière ★★☆☆

Très beau paysage sombre dès l'œil, avec un nez sur l'eucalyptus. L'attaque est énergique, florale, mentholée, une très belle fraîcheur tapisse le palais pour une déclinaison de cerises. Les tanins sont soyeux et la finale très sapide, croquante. L'ensemble promet une très grande garde.

Château Godeau ★☆☆☆

Un nez plutôt discret, au fruité subtil, relevé d'une pointe calcaire. Souple, avec ses accents acidulés, le palais offre le juteux de baies rouges croquantes sur une matière svelte. La finale est encore un peu stricte à ce stade, enserrée par la présence tannique.

Château Haut-Brisson ★★☆☆

Le poivre blanc sur le cassis frais donne une sensation de croquant. L'attaque est très plaisante, tout est pensé, juste, entre l'acidité et la sucrosité. La complexité aromatique ajoute à cette justesse de tir. Une valeur sûre sur ce 2025.

Château Haut Rocher ★☆☆☆

Une interprétation croquante, voire mordante, du millésime, avec une aromatique sur le fruit juteux, une ligne acide traçante et des tanins légèrement anguleux, qui donnent à ce 2025 un caractère un peu trop fougueux à ce stade. Ce vin a néanmoins pour lui un côté fruité et digeste.

Château Haut Simard ★★☆☆

Joli éclat aromatique au nez, d'une définition précise, florale, avec une touche de végétal noble. En bouche, un juteux signé par le cabernet franc (80 %, le solde en merlot) qui électrise la chair tendue : il y a de l'énergie et de la sève dans ce vin habillé de tanins feutrés, qui assume son profil digeste jusqu'à la finale réglisse.

Château Mauvinon ★★☆☆

Le nez est très floral, du bouton de rose à la violette. Un léger « frizzante » en attaque, c'est un vin architecturé pour un plaisir immédiat. C'est suave et digeste, le côté floral l'emporte pour un style à part, qui regarde vers la vallée du Rhône.

Château Moulin Saint-Georges ★★☆☆

Crémeux, présentant un boisé intégré et élégant, laissant discerner une note de violette, de fleur de sureau, il se montre aérien et dense à la fois. Dessiné en dentelle, sur le beau versant du classicisme saint-émilionnais, tout en revendiquant une interprétation contemporaine.

Château Palais Cardinal ★★☆☆

Des notes empyreumatiques s'imposent au nez avec de la réglisse. L'attaque est très riche, on bascule entre l'eucalyptus et la mélisse, la fraîcheur de ce vin n'exclut en rien sa belle concentration qui lui confère un beau potentiel de garde.

Château du Paradis ★★☆☆

Sa couleur sombre exprime au nez un caractère solaire sur le cuir. L'attaque est généreuse, c'est juteux, sur des notes mentholées et de fraise écrasée. La présence de l'élevage refait surface en milieu de bouche sur des amers.

Château Petit-Val ★★☆☆

Beaucoup de parfums avec un effet bonbon Arlequin et des notes de kumquat. L'attaque délivre du gras qui enrobe le vin pour tapisser le palais. Le cassis déboule et les notes grillées apparaissent en milieu de bouche pour une finale sur les amers du chocolat noir.

CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

★☆☆☆ = 86-88 ★★☆☆ = 89-90 ★★☆☆ = 91-93 ★★☆☆ = 94-95 ★★☆☆ = 96-98 ★★☆☆ = 98-99 ★★☆☆ = 99-100

Château Pindefleurs ★☆☆☆

Un nez acidulé, avec des notes de groseille, pour une belle sensation de fraîcheur. On retrouve des notes mentholées dès l'attaque, avec cette fraîcheur et cette concentration, des tanins enfin qui méritent de se fondre pour une finale sur le café.

Château Pipeau ★★☆☆

Le nez délivre des notes de chocolat au lait et de fraise écrasée, un côté cappuccino. L'attaque est suave, soyeuse, il y a de la matière sur ce 2025, la rondeur se poursuit avec beaucoup d'énergie. Pour une finale saline.

Château Pontet-Fumet ★★☆☆

Un profil qui joue avant tout la partition de la gourmandise. L'attaque est plaisante, ronde, veloutée et fruitée, la bouche est posée sur un fin tapis crayeux en toile de fond tannique, qui enserre et raccourcit un peu la finale. Du charme, un joli vin de plaisir et d'accessibilité.

Château Quinault L'Enclos ★★☆☆

Bâton de réglisse, Zan, touche cendrée sur le fruit à point (cerise juteuse ourlée d'épices), Quinault conjugue charme et sérieux sur ce millésime 2025. Confirmation en bouche, avec une structure assez rigoureuse, des tanins fermes qui habillent la matière tubulaire, droite, à la jutosité centrée. C'est très digeste et certainement à l'épreuve de la garde.

Château Quintus ★★☆☆

Un certain crémeux au nez, coulis de fruits noirs fort séduisant qui ne renie pas la fraîcheur. Ce 2025 s'annonce plaisant, sexy, gourmand, et cela se confirme en bouche : un jus à la fois charnu et taillé en droiture, habillé de tanins fermes et bien intégrés. C'est sérieux tout en ayant du fond et de la gouaille. Une jolie interprétation du millésime, qui confirme la progression de Quintus.

Château Sanctus ★★☆☆

On relève une continuité d'évolution dans le style de Sanctus, qui se positionne sur un profil frais, tonique, en finesse sur la palette aromatique comme dans le dessin tactile. C'est un saint-émilion grand cru pensé sur un registre digeste, pimpant. Le jus svelte est lifté par une jolie ligne acide.

Château Simard ★★☆☆

Tarte aux myrtilles dès le nez, note chaleureuse sur un versant bien mûr du millésime, touche d'épices. Attaque fraîche, framboise acidulée, touche digeste, sucrosité en deuxième partie de bouche qui vise la gourmandise, c'est savoureux, cohérent, taillé sur la buvabilité.

Château Tertre Roteboeuf ★★☆☆

Le nez imprime le côté crayeux du calcaire pour délivrer une très grande fraîcheur. Des notes de tabac et de fruits noirs dans un boisé bien intégré tapissent le palais, la structure tannique est parfaite, c'est le supplément d'âme de la maison, le savoir-vinifier ! Un grand 2025.

Château Teyssier ★★☆☆

Nez d'un fruité assez subtil, accompagné de notes florales et d'une légère touche épicée, corsée. La bouche est plutôt taillée en droiture et en souplesse, juste irisée de tanins grenus, conservant une finale assez ronde et gourmande.

Château Trianon ★★☆☆

La mûre et des notes toastées signent le nez de ce 2025. L'attaque est vive et racée, la concentration de ce millésime solaire s'impose avec des notes de cassis et de menthe. Les tanins méritent de se fondre pour une finale saline.

Vieux Château Mazerat ★★☆☆

Ce 2025 propose un nez avec de la profondeur et de la complexité, du chocolat à la cerise à l'eau-de-vie. L'attaque est suave, la balance acidité-sucrosité est au rendez-vous avec l'expression solaire de ce millésime. C'est chaleureux mais digeste dès sa jeunesse, à l'horizon de cinq ans.

Château La Voûte ★★☆☆

Dense et concentré, à la robe comme au nez, il annonce une certaine puissance maîtrisée. Cela se vérifie en bouche, avec une matière pleine, ronde, du volume sans excès de sucrosité, un soutien tannique assez présent mais intégré. Un remarquable équilibre entre le fruité, le juteux et la structure, qui promet une belle évolution.

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

Château Badette ★★☆☆

Plutôt sur un fruit teinté par le toasté, il annonce une jolie maturité, assez riche et capiteuse. La bouche se profile en droiture, plutôt généreuse, à ce stade un peu corsetée par le bois mais cela devrait se fondre durant l'élevage. Finale un peu entêtante sur le fruit à l'eau-de-vie.

Château Beauséjour ★★★★★ (Joséphine Duffau-Lagarrosse) 1^{er} Grand Cru Classé

Le nez est affriolant, sur une déclinaison de cerises, de la cœur de pigeon à la bigarreau. Des notes mentholées et de violette s'invitent aussi à cette noblesse olfactive. L'attaque est très savoureuse et les tanins arrivent enfin dans un caractère séveux, vivant. Le vin danse sur le palais et les fruits noirs convoquent les fruits rouges, avec ce caractère floral, violette en tête. Cet assemblage de 31 % cabernet franc – qui trace – et de 69 % de merlot – qui charme – fait date à Beauséjour, avec une accessibilité dans sa jeunesse. Cette singularité ne met pas en demeure son potentiel de garde, parce que ce vin est impressionnant d'équilibre et de tension.

CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

★☆☆☆ = 86-88 ★★☆☆ = 89-90 ★★★☆☆ = 91-93 ★★★★☆ = 94-95 ★★★★★ = 96-98 ★★★★★ = 98-99 ★★★★★ = 99-100

Clos Badon-Thunevin ★★★☆☆

Un fruité très avenant, la mûre intense fricote avec une fine note toastée et une touche de réglisse. En bouche, on découvre un jus de beau volume, épicé et savoureux, porté par des tanins feutrés et une jolie ligne acide en soutien, qui lui apporte dynamisme et longueur. Bien balancé !

Château Balestard La Tonnelle ★★★☆☆

La purée de cassis et des notes fumées composent le nez. L'attaque est très riche, l'élevage est présent mais la balance acidité-sucrosité est équilibrée. La menthe et la groseille s'invitent sur le palais et la finale sur le chocolat noir propose de beaux amers.

Château Beau-Séjour Bécot ★★★☆☆ 1^{er} Grand Cru Classé

2025, un millésime qui incarne une marche en plus dans le travail de fond réalisé par « Bécot » depuis plusieurs années. Un éclat fruité, profond, jaillissant, une vraie jutosité qui emplit le vin en longueur, le tout campé sur une fraîcheur permanente, des tanins définis par le poudré du calcaire. Un véritable délice.

Château Bélair-Monange ★★★☆☆ 1^{er} Grand Cru Classé

Beaucoup de grâce dans ce Bélair-Monange, qui joue l'épure aromatique de façon aérienne et subtile. C'est extrêmement distingué. Le jus propulsif se déroule en tonicité sur une fine arête acide et une ossature de tanins poudrés, dessinée au fusain, saillant à peine sous la chair. Le vin garde tout du long son éclat, son profil désaltérant et sa délicatesse tactile. Il est remarquable.

Château Bellefont-Belcier ♥ ★★★☆☆

Une redoutable élégance se discerne d'emblée, sur une palette florale qui surplombe le fruit à point. Une dimension très raffinée qui se retrouve en bouche : toucher subtil et velouté, texture gracieuse s'appuyant sur une concentration très ajustée, impeccable définition tannique d'un poudré aérien. L'aromatique va de pair, entre pivoine et violette, laissant la bouche fraîche, joyeuse. C'est une grande réussite du millésime 2025 et une pépite à ne pas laisser passer.

Château Bellevue ★★★☆☆

De la concentration, de l'énergie, du ressort, Bellevue affirme sa signature terroir tout en conservant un profil très souple, digeste, fin dans la texture, lumineux dans l'aromatique. Beaucoup de subtilité sous la puissance apparente de ce vin, qui s'étire sur une jolie matrice crayeuse et s'affirme sur un profil résolument digeste.

Château Berliquet ★★★☆☆

Le cabernet franc monte encore en puissance à Berliquet (39 % aujourd'hui, encore plus demain vraisemblablement) et il signe la personnalité de ce 2025 séveux et granuleux, au toucher de bouche plein de caractère et de rugosité tendre, façon velours côtelé. Beaucoup de mâche, de juteux et de tonicité dans ce vin.

Château Boutisse ★★★☆☆

Un joli jus saillant et traçant, articulé sur une belle ligne acidulée qui vient jaillir sous la chair ferme. C'est d'une maturité centrée, taillée en droiture, escortée de tanins à grain fin, plutôt campé sur un profil digeste, fin et plaisant.

Château Cadet-Bon ★★★☆☆

Un nez subtil pour ce millésime 2025, entre le cassis et la mûre. L'attaque est vive, les tanins sont en place et tapissent le palais sur le chocolat au lait. L'acidité et la sucrosité se tiennent, pour un bel équilibre avec une finale sapide : un classique du genre.

Château Canon ♥ ★★★☆☆ 1^{er} Grand Cru Classé

2025 est-il le millésime parfait pour permettre à Canon d'exprimer toute son identité ? Difficile à affirmer tant la propriété nous subjugue par sa régularité chaque année, mais il est indéniable qu'ici, elle coche toutes les cases de « l'ADN Canon » : cette densité satinée, ce parfum aérien et poudré, cette verticalité minérale, cette précision dans l'éclat aromatique comme dans la texture crayeuse, sont autant de marqueurs qui signent la grandeur de ce vin. Tout est en équilibre, en subtilité aussi dans la définition de ses multiples facettes, il se tient une nouvelle fois sur le haut du podium, floral, lumineux, apollonien.

Château Canon-la-Gaffelière ★★★☆☆ 1^{er} Grand Cru Classé

La fraise écrasée et la fleur de sureau signent le nez pour une grande impression de profondeur. L'attaque est suave, onctueuse, une très subtile tension sur la cerise cœur de pigeon délivre un vin qui « pinote ». C'est fin, délicat, on ne sort pas les muscles mais la carte du charme. Parti pris réussi !

Château Cap de Mourlin ★★★☆☆

Plus en retenue aromatique qu'en exubérance sur ce millésime 2025, ce vin affiche à ce stade une maturité ajustée, articulée sur une ligne tannique assez saillante. Avec pour atouts un fruit éclatant, de la digestibilité et de la buvabilité, laissons-lui donc le temps de l'élevage pour voir comment il s'exprimera.

Château Le Chatelet ★★★☆☆

Une aromatique centrée, sur un fruit « al dente » qui convoque la cerise juste cueillie sur l'arbre. Le jus est bien empli, gorgé d'un fruité savoureux, juste poivré, frais et digeste. Sans être le plus complexe des grands crus classés, il assume sa partition élégante et son parti pris de la buvabilité.

Château Chauvin ★★★☆☆

Nez sur une gelée de fruit rouge acidulée (groseille), touche de vivacité, menthe écrasée sur la fraise. Cerise noyau. C'est sur la fraîcheur, un profil distinct parmi les grands crus classés de Saint-Émilion. Taillé en droiture, dessiné sur la ligne acide et le caractère digeste.

Château Clos de Sarpe ★★★☆☆

Le nez rappelle d'emblée les origines calcaires de ce vin, avec un penchant crayeux ourlé de fruits rouges et noirs mûrs. Dans la même tonalité, la bouche est généreuse, sculptée autour d'une belle matière riche et souple, rafraîchie par une écorce tannique saline. Un style plutôt opulent qui s'assume.

Château Corbin ★★★★☆

Quel jus ! Explosif, séveux, à la fois bien mûr et tonique, savoureux et sexy, il avance en pleine confiance sur le fil du millésime, conjuguant beaucoup de charnu sans sucrosité excessive. C'est d'un fruité impeccable, imparable, joyeux avant tout : un vin qui donne le sourire, qui appelle la gorgée suivante, qui nous parle de plaisir, de convivialité, sans se départir d'une vraie notion de fond. Il devrait aller en s'emplissant au cours de l'élevage, et sera une des réussites du millésime.

Château Corbin-Michotte ★☆☆☆☆

Alors qu'il se présente souvent sur un registre croquant, Corbin Michotte nous semble s'exprimer sur le versant solaire du millésime, presque confit, à la sucrosité « liqueur », réglissée et tapissante. Il gagne en gourmandise ce qu'il concède en vivacité.

Château Côte de Baleau ★★★☆☆

Un très joli ressort dans l'expression aromatique de « Baleau », qui se recentre sur ses terroirs les plus qualitatifs, calcaires et argileux. Concentration percutante, jutosité tonique, très léger grain de tanin crayeux, c'est savoureux et désaltérant. Une belle bouteille à guetter pour les amateurs.

Château La Couspaude ★★★☆☆

Le nez est très onctueux, un côté chocolat au lait, écorces d'orange et boîte à cigares. L'attaque est riche, onctueuse, l'orgueil du merlot sur ce millésime solaire est au rendez-vous, sans mettre en demeure la fraîcheur. Un bel ensemble qui donne une belle garde.

Château Croix de Labrie ★★★☆☆

Intense et plongeant, crémeux, ce Croix de Labrie 2025 poursuit sur la ligne tracée par la famille Courdurié, privilégiant un fruité velouté et tonique. En bouche, une belle matière, une chair mûre et gainée, un très joli travail dans la définition des tanins, une signature zestée en finale qui fait saliver. Beaucoup de vitalité et d'éclat dans ce vin.

Château La Croizille ★☆☆☆☆

La couleur témoigne de la richesse de ce millésime et le nez offre des notes toastées, de cèdre et de tabac froid. L'attaque est sur le bonbon Arlequin, on retrouve le côté torréfié et très mûr. Les tanins méritent de se fondre et la finale est asséchante.

Château Dassault ★★★☆☆

Le premier nez, sur le cassis frais et la prune, annonce une belle concentration. L'attaque est vive et riche, la violette et la mûre s'invitent à la fête. L'élevage est très maîtrisé, le bois disparaît sous le fruit avec des notes d'épices douces et de cuir. Un très joli 2025 !

Château Destieux ★☆☆☆☆

Concentration dense, opulence presque exotique, agrumes confits, fruits rouges en confiture, boisé noble. Jus riche mais structuré, fuselage de tanins en soutien, de l'accroche mais la matière peut encaisser : le bois se fond bien, note cachou en soutien aromatique. C'est un style affirmé, mais qui a ses amateurs.

Château La Dominique ★★★☆☆

Beaucoup de noblesse au nez avec l'annonce d'une belle patine. Cette sensation se confirme en bouche avec une très belle structure tannique qui délivre du soyeux, de l'onctuosité. Le cabernet franc étire ce vin jusqu'à une finale mentholée saline et, de fait, sapide.

Clos Dubreuil ★★★☆☆

Un certain velouté, profond tout en restant frais, enrobage du cassis et de la mûre, une note sanguine, c'est assez prometteur. Bouche poivrée, la matière svelte se tenant sur une ligne acide prononcée et des tanins qui ont de la griffe. L'ensemble se déroule en longueur, assez sapide, et conclu par une finale acidulée.

Château Faugères ★★★☆☆

Précis, sur un bon équilibre entre le fondant et l'aérien, Faugères joue bien sa partition sur le millésime. C'est la fraîcheur qui domine. La bouche est bien ajustée, dotée d'un caractère digeste et franc. Beaucoup d'allonge, de la finesse dans les tanins, une touche mentholée et zestée en arrière-plan, et le vin s'étire en longueur.

Château de Ferrand ★★★☆☆

Dès le nez, l'eucalyptus et l'herbe fraîchement coupée l'emportent pour assumer le caractère chaleureux de ce vin. L'attaque est riche, appétissante, la purée de cassis tapisse le palais avec une belle balance acidité-sucrosité et un élevage maîtrisé. La finale saline consacre l'ensemble.

Château Figeac 1^{er} Grand Cru Classé A ★★★☆☆

Précis comme une flèche dans le cœur de la cible, Figeac se présente sur une ligne de crête entre l'éclat aromatique et le sérieux de la concentration. Il arbore une belle combinaison de pureté aromatique, de finesse tactile et de crémeux qui signe son pedigree. Les tanins fondants relancent le juteux, ils impriment une énergie qui vient twister la finale dans une conclusion de belle classe.

CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

★☆☆☆☆ = 86-88 ★☆☆☆☆ = 89-90 ★☆☆☆☆ = 91-93 ★☆☆☆☆ = 94-95 ★☆☆☆☆ = 96-98 ★☆☆☆☆ = 98-99 ★☆☆☆☆ = 99-100

Château Fleur Cardinale ★★★☆

Concentré et frais, multidimensionnel, aérien et caressant, le nez nous invite, et ce n'est pas une surprise vu la courbe de progression de Fleur Cardinale. En bouche, une matière gourmande, pleine, séveuse, sertie de tanins poudrés, d'un toucher de bouche racé qui accompagne la chair jusqu'à la finale longue et savoureuse, ponctuée d'amers nobles.

Château Fombrage ★★★☆

Nez solaire de fruits confiturés, relevé d'épices douces et d'une touche d'eucalyptus en arrière-plan. Une fraîcheur structurante s'installe dès le milieu de bouche, dialoguant avec des tanins polis et un sensuel fruit mûr (cerise et prune). Texture ample, charnue et chaleureuse. Un vin gourmand.

Château Fonplégade ★★★☆

Un joli nez sur le moka, on ressent de la délicatesse et le respect du fruit. L'attaque est du même acabit, elle confirme et signe l'idée d'un vin pensé sur l'élégance pour contenir – et non trahir – l'effet millésime. Les notes d'agrumes qui s'invitent au débat donnent du relief et de l'énergie à ce vin. Cet assemblage de 80 % de merlot et de 20 % de cabernet franc est une très belle photographie du terroir. Sa finesse va se révéler dès sa mise en bouteille et promet une très belle garde, à l'horizon de dix, vingt ans et sans doute davantage.

Château Fonroque ★★★☆

Le nez offre des notes d'agrumes, notamment avec des écorces d'orange, ce qui apporte de la gourmandise. L'attaque relève le pari d'être à la fois douce et vive, le respect du fruit avant tout. L'effet millésime est présent par la richesse de la matière mais cette dernière n'est pas surjouée. Cet assemblage de 76 % de merlot et de 24% de cabernet franc est pensé sur la dentelle. La très belle acidité confère un très beau potentiel de garde. Pour autant, sa consommation dans sa jeunesse délivrera beaucoup de plaisir. La classe !

Clos Fourtet ★★★☆ 1^{er} Grand Cru Classé

2025 est un millésime qui réussit particulièrement à Fourtet, qui tire le meilleur de sa matrice calcaire pour imprimer au vin une dimension séveuse, dynamique. C'est un vin tout en verticalité, racé, gorgé de fruit, propulsé par un impressionnant gainage crayeux. Savoureux et salivant, zesté, salin, il rayonne par le caractère aérien et poudré de sa définition tannique. C'est superbe !

Château Franc Mayne ★★★☆

Franc Mayne joue sur le registre de la vivacité et du croquant en 2025, arborant un fruit « al dente », friand et joyeux. La matière est taillée en droiture, sur une acidité bien traçante, et assume son profil résolument digeste.

Château Grand Corbin ★★★☆

Une palette d'arômes très fruit rouge, avec une cerise dominante, touche de noyau et d'épices. Elle précède un jus droit, taillé sur une ligne acidulée et mordante. L'ensemble se conclut par un léger délié et un retour du côté noyau, croquant. Un vin digeste, qui nous semble manquer un peu de fond.

Château Grand Corbin-Despagne ★★★☆

Le nez est raffiné, sur le côté floral, avec de la violette et des notes de fleur de sureau. L'attaque est très délicate, fidèle à la patte de François Despagne. Ce vin contient le caractère solaire des conditions de 2025. Suave et équilibré, élégant et digeste, Grand Corbin-Despagne est une valeur sûre.

Château Grand Mayne ★★★☆

Un vrai renouveau stylistique se fait sentir, une évolution qui ne renverse pas la table mais qui permet de gagner en netteté, en tonus, en précision, moins d'extraction, montée en puissance du cabernet franc (38 %). Joli toucher de bouche, de la sève et du fond, c'est super sapide et bien équilibré, c'est un petit régal.

Château Jean Faure ★★★☆

Un très beau crémeux s'avance, parfumé, fruité en diable, tonique à souhait : Jean Faure dans ses œuvres. Beaucoup de gourmandise et de droiture, une jutosité pleine et séveuse, de l'énergie et de la finesse, un très joli travail sur les tanins, un caractère savoureux, suave et digeste : on adore.

Château Laniote ★★★☆

Un classicisme assumé pour ce vin aux arômes plaisants de petits fruits croquants, à la pointe florale, et à la bouche de belle maturité, souple et droite. L'élevage est soigné, jusqu'à la finale juteuse agrémentée d'une légère pointe de salinité, et encadrée par des tanins qui enchâssent la dégustation.

Château Larcis Ducasse ★★★☆ 1^{er} Grand Cru Classé

« De lumière et de fraîcheur », c'est ainsi que l'équipe qualifie le millésime 2025, et on ne saurait les contredire. Un éclat fruité jaillissant se propulse hors du verre, diffusant un parfum à la fois floral et capiteux. La bouche se dessine sur un toucher satiné, une dentelle juteuse. La texture, à la fois aérienne et ancrée, est un modèle du genre, twistée par une finale à la fois saline et orange sanguine, qui apporte un supplément de caractère. Encore une grande réussite pour cette propriété.

Château Larmande

★★★★☆

Un nez très agréable sur la violette et le bouton de rose. L'attaque est vive et suave, tout est en place, rien ne dépasse, c'est un vin intelligent, complexe, subtil. Le caractère floral domine avec une très belle longueur. Cet assemblage de 83 % de merlot, 16 % de cabernet franc et la pincée de sel de cabernet sauvignon est cousu pour la garde et le plaisir dans sa jeunesse. Le château Larmande confirme son excellence dans la constance, peu importe le millésime.

Château Laroque

★★★☆☆

Une impeccable concentration qui convoque aussi bien le fruit opulent qu'une fine note chocolatée, tout en gardant une fraîcheur réglissée. La bouche est généreusement pourvue, la matière charnue se déroulant en droiture tout en conservant un caractère digeste : les tanins crayeux et le soutien tonique apportent de la salivation, jusqu'à la finale saline. Très joli !

Château Laroze

★★★☆☆

De l'éclat de fruit, du pimpant, un côté assez sautillant sur l'écrasé de fruits rouges. En bouche, la fraîcheur domine, sur un profil très friand qui désaltère et réjouit. Un profil original pour ce grand cru classé qui s'élabore en finesse sur un joli dessin tannique, signé par une réelle buvabilité sans se départir d'une jolie longueur.

Château Lassègue

★★★☆☆

Le calcaire en introduction laisse place à la concentration, véritable ligne directrice de ce vin. Après des notes torréfiées, le fruit (très) mûr prend le relais, et se prolonge en bouche. Les curseurs de la maturité sont poussés haut, mais ce vin demeure élégant, bien construit, avec ses tanins présents, ronds et fondus, garants d'une belle longueur. Un nectar taillé pour la garde.

Château Mangot

★★★☆☆

Le nez est lacté, épicé, pour un vin très intense, fidèle à Mangot comme à ce millésime concentré. L'attaque est ronde, crémeuse, toujours cette signature sur la délicatesse des tanins. L'élevage est pensé pour offrir un vin avec une grande buvabilité : le fruit à tout prix.

Château La Marzelle

★★★☆☆

Délicatesse de la palette aromatique, il y a un bel équilibre entre la concentration et la verticalité aérienne, cela s'annonce bien. Un vrai parfum sensuel. Jus bien ajusté, la chair pulpeuse se pare de tanins feutrés, l'ensemble se déroule en suavité, gourmand sans renier le fond, bien étiré et persistant jusqu'à la finale de violette. Sexy !

Château Monbousquet

★★★☆☆

Crème de cerise et de mûre au nez, note poivrée. Petite touche de lilas et tour de poivre, c'est joli et avenant ! En bouche, un enrobage, un charnu bien calibré, dense sans excès, un coulis de réglisse qui s'étend en bouche sur un fin toucher grillé. Une vraie gourmandise.

La Mondotte

★★★★☆

1^{er} Grand Cru Classé

Superbe noblesse dès le nez avec du chocolat noir, la grosse cerise noire et des notes de moka. L'attaque est ample et riche, il y a beaucoup de matière, de concentration, ce vin a été pensé pour durer, traverser les générations. Un fruit noir sur le velours : à l'envi.

Château Montlabert

★★★☆☆

Un éventail aromatique d'abord sur la réserve, au fruit plongeant sans débords. La bouche va dans le même sens, construite sur une sucrosité assez prononcée, escortée d'un élevage au vanillé encore imposant. C'est sur un registre crémeux, assez poussé mais gourmand, sur le versant solaire du millésime.

Château Montlisse

★★★☆☆

Une robe très sombre, sur la cerise à l'eau-de-vie, et des notes délicates de pruneau. L'attaque est serrée, c'est puissant mais contenu, des notes d'eucalyptus le disputent à la gelée de mûre. L'acidité est présente, maîtrisée, une bombe de garde en perspective.

Château Moulin du Cadet

★★★☆☆

Le nez est très mûr, du cuir à la cerise à l'eau-de-vie. L'attaque est riche, le fruit rouge très solaire domine. Des notes de tarte à la myrtilles, un vin très chaleureux avec des notes empyreumatiques. La finale réserve une certaine douceur.

Clos de l'Oratoire

★★★☆☆

La groseille et le cassis frais donnent beaucoup de fraîcheur dès le nez. L'attaque est suave, très digeste, pour offrir dès sa jeunesse une grande buvabilité. On retrouve une boule de fruits rouges sur le palais pour une finale saline.

Château Pavie

★★★★☆

1^{er} Grand Cru Classé A

Une proportion inédite de cabernets (60 % franc, 10 % sauvignon) dans ce Pavie, qui affiche une nouvelle évolution stylistique. Ils lui confèrent une densité ancrée, une aromatique de fleur mauve et d'encre de Chine, une puissance crémeuse qui marque le pedigree du vin. Superbe travail sur le velouté de la matière, l'enrobage des tanins, le fruit gorgé qui s'emplit en longueur.

Château Pavie Macquin

★★★★☆

1^{er} Grand Cru Classé

Il y a du vin sur ce 2025, du très grand vin. Dès le nez, profondeur et noblesse, matière et parfums autour de la violette et de la fleur de sureau. L'attaque est saisissante, la structure tannique tapisse le palais, la tension est monumentale. Un très grand vin taillé pour l'Histoire. Cet assemblage de 78 % de merlot, 20 % de cabernet franc et 2 % de cabernet sauvignon délivre un très faible pH, conséquence de ce terroir calcaire qui confère une tension comme nulle part ailleurs. Une très grande bouteille, à proportion de la qualité du millésime.

CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

★☆☆☆☆ = 86-88 ★★☆☆☆ = 89-90 ★★★☆☆ = 91-93 ★★★★☆ = 94-95 ★★★★★ = 96-98 ★★★★★ = 98-99 ★★★★★ = 99-100

Château Péby Faugères ★★★☆☆

Nez dense, ourlé, légère teinte d'élevage, mais délivrant une concentration mesurée sur un fruit dense et frais. Matière ferme, droite, ligne acide assez ténue, à ce stade les tanins présentent un peu de fermeté mais l'élevage devrait les assagir et tamiser la puissance. La fraîcheur réglissée de la finale nous indique un beau potentiel d'évolution et de garde.

Château Petit Faurie de Soutard ★★★☆☆

Le caractère floral, autour de la violette, définit le nez avec un caractère sanguin. L'attaque montre la puissance de ce millésime avec des notes de griotte à l'eau-de-vie. Le fruit rouge domine tout avec des notes mentholées pour une finale amère.

Château de Pressac ★★★☆☆

Du classicisme dans le sens noble du terme pour ce vin à l'aromatique complexe, au jus délié mais pas dilué, combinant droiture et souplesse. Les tanins ont encore un peu d'accroche à partir du milieu de bouche, mais sont enrobés par une belle maturité, assurant d'ores et déjà une bonne buvabilité. Au global, un joli vin bien fait, gourmand.

Château Le Prieuré ★★★☆☆

Trame poudrée sur la verticalité, parfum lorgnant vers la floralité en équilibre entre sérieux et sensualité, Le Prieuré décline son pedigree du plateau calcaire. Très belle énergie sanguine en bouche, touche crayeuse dans le toucher tannique, qui étire le vin en élégance jusqu'à la finale zestée et tonique. Un régal.

Château Ripeau ★★★☆☆

La concentration est de mise, tant au nez, très expressif avec son fruit éclatant et sa fleur capiteuse, qu'en bouche. L'équilibre est réussi : la matière est présente sans être trop imposante, la structure tannique veloutée, le boisé intégré, la finale juteuse et florale. Un vin harmonieux et digeste, qui signe une interprétation réussie du millésime.

Château Rochebelle ★★★☆☆

Encore une magnifique explosion aromatique, entre fruit intense et légère épice. Beaucoup de ressort dans ce vin. La dimension tactile, signée par le calcaire, est encore une fois remarquable, signant une persistance saline. Savoureux, long, ciselé, élégant, zesté, c'est une belle réussite du millésime.

Château Rol Valentin ★★★☆☆

Nez très affirmé sur la griotte et des notes mentholées qui donnent de la fraîcheur. L'attaque est suave, du velours tapisse le palais, c'est très équilibré, un élevage totalement maîtrisé, pensé pour le plaisir dans sa jeunesse. La finale est saline et sapide. Un beau Rol Valentin 2025 !

Château Saint-Georges Côte Pavie ★★★☆☆

« Waouh ! » Telle est, résumée en un seul mot, l'émotion que nous a inspirée ce très élégant 2025. Tout est déjà en place dans ce nectar de belle complexité, à la concentration tonique portée, au nez comme en bouche, par l'énergie crayeuse de son terroir. Un fruité éclatant transcende la dégustation, délicatement posé sur des tanins fins qui tapissent le palais avec souplesse, jusqu'à la finale zestée et légèrement saline, salivante à souhait. Une fléchette qui vise juste et tape déjà en plein cœur de sa cible, tout en offrant de prometteuses perspectives d'avenir.

Clos Saint-Julien ★★★☆☆

Un agréable fruité, pimpant sans être exubérant, précède ce cru classé « de poche » qui interprète le millésime 2025 sur le versant crémeux et gourmand. Jolie tenue en bouche, la chair tendre et tonique se parant de tanins fins. Élevage élégant, finale précise, c'est du tout bon.

Clos Saint-Martin ★★★☆☆

S'avançant sur une concentration musquée, où la cerise confite voisine avec la tapenade, Clos Saint-Martin affirme une nouvelle fois son style opulent. Bouche crémeuse, dense mais fraîche, ourlée de tanins finement poivrés et intégrés, c'est une interprétation fort appliquée du millésime.

Château Sansonnet ★★★☆☆

Concentré, mûr, le nez est annonciateur de la suite de la dégustation. Intense, la bouche dévoile à son tour une puissance maîtrisée sur des notes de fruits rouges et noirs concentrés mais juteux, rehaussés d'une pointe épicée. La masse tannique s'impose jusqu'à la finale, ponctuée par des amers énergisants. Un joli vin qui joue avant tout la carte de la matière et de la densité.

Château La Serre ★★★☆☆

Précision du fruit ancré dans sa matrice calcaire, nuances de fleurs et d'agrumes sur un tapis poudré, c'est le nez toujours affûté de La Serre que l'on retrouve avec plaisir. Un jus pulsant et sensuel s'étire en bouche, recouvrant l'ossature tannique précisément crayeuse qui signe les vins de cette propriété. Superbe équilibre, un délice à ne pas rater.

Château Soutard ★★★☆☆

Des notes très prégnautes au nez de cassis, de cuir et des épices. L'attaque se présente sur la violette et la pivoine et on retrouve le cassis frais qui craque sous la dent. La concentration promet une belle garde, portée par une acidité pensée, respectée.

Château Tour Baladoz ★★★☆☆

Le nez se présente sur des arômes de fruits très mûrs, avec des notes sanguines. L'attaque est solaire, le pruneau et des notes de truffe composent la palette aromatique. C'est riche, le caractère solaire de 2025 donne de l'opulence à ce vin.

Château La Tour Figeac ★★★☆☆

Le nez délivre un bouquet de violettes rehaussé par des notes d'eucalyptus. C'est riche et ample, vivant, la grosse cerise noire éclate en bouche sans que le bois ne vienne prendre le dessus. La boule de fruits glisse sur le palais et offre une belle longueur. La Tour Figeac propose un beau 2025.

Château Tour Saint Christophe ★★★☆☆

Belle impression d'emblée, avec une concentration fraîche et lumineuse des fruits rouges mûrs, zestes d'orange et menthol. Cette signature tonique et digeste persiste et signe avec un palais équilibré entre gourmandise et vivacité du fruit juteux, sur des tanins poudrés et tapissants. De jolis amers crayeux, aux accents d'orange zestée, clôturent la dégustation. Un noble ambassadeur de son terroir !

Château Troplong Mondot ★★★☆☆ 1^{er} Grand Cru Classé

Un Troplong qui s'annonce sur un profil plongeant dominé par un fruit crémeux. On relève le remarquable travail sur la précision des tanins, qui intègrent impeccablement le velouté de la matière. Une chair voluptueuse mais sans débords, irriguée par la puissance naturelle du terroir et un formidable ressort crayeux qui garantit la fraîcheur. Il a des watts, et beaucoup de race.

Château Trotte Vieille ★★★☆☆ 1^{er} Grand Cru Classé

Le nez est très expressif, les 51 % de cabernet franc renvoient sur un caractère végétal, au sens noble du terme. L'attaque est riche et onctueuse, les tanins sont intégrés. C'est puissant et large, ciselé et épicié. Il y a du monde, pour un vin qui va passer des décennies.

Château Valandraud ★★★☆☆ 1^{er} Grand Cru Classé

Le nez est expressif et vif, sur le grain de cassis, témoignant d'une belle concentration. Bouche onctueuse, fidèle à la première impression olfactive, tout en se signalant par une énergie qui marque une évolution intéressante chez Valandraud. Le velours enveloppe la structure tannique avec un côté très crayeux pour une finale sur le chocolat noir.

Château Villemaurine ★★★☆☆

Des accents torréfiés ouvrent la voie à un nez de belle concentration, sur des notes de cerise à l'eau-de-vie. La bouche est juteuse, emmenée par un fruit croquant sur une structure tannique assez présente, qui resserre un peu la finale, rehaussée de fins et plaisants amers. L'élevage demande à se fondre pour trouver un équilibre global. Joli vin en devenir.

Château Yon-Figeac ★★★☆☆

Pimpant, énergique, éclatant, ce Yon-Figeac 2025 privilégie la gourmandise, la fraîcheur et la buvabilité. Ses arômes de fruits rouges croquants s'ouvrent sur une bouche juteuse, à la chair pleine et charnue, soutenue par des tanins bien définis, fins et soyeux. Une belle fraîcheur signe la finale. Quel joli vin !



Château Fonroque

Photo DR