

# LES PRIMEURS 2025

## Terre de Vins

### SAINT-JULIEN ET MARGAUX

#### SAINT-JULIEN

##### **Château Beychevelle** ★★★☆ **4<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Le nez est charmeur, sur le fruit noir, avec une impression de profondeur et d'amplitude. L'attaque est suave et ce 2025 délivre beaucoup de matière, d'opulence sur les fruits rouges comme noirs. L'équilibre sucrosité-acidité et la structure mettent Beychevelle au rang de valeur sûre, comme toujours.

##### **Château Branaire-Ducru** ★★★☆ **4<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Un premier nez très lumineux, sur la groseille et le cassis frais, pour ce Branaire solaire. L'attaque est digeste, sans concentration démesurée, l'accessibilité et la buvabilité ont été priorisées sur ce millésime et c'est très agréable. Une boule de fruits rouges !

##### **Château La Bridane** ★★★☆

Les saint-julien peuvent hésiter entre puissance et élégance. Ici, le curseur est plus près de l'élégance, grâce à des tanins fins, bien travaillés, et une recherche réussie de souplesse. Long, équilibré, subtil, sur un fruit croquant, rafraîchissant et charmeur. Une belle identité.

---

##### **Evoked** ★★★☆

Evoked, c'est 0,2 hectare de cabernet sauvignon, sur un socle exceptionnel de graves garonnaises constituées d'argile sableuse à graviers. Un produit rare, confidentiel, mais terriblement réussi. La mâche, profonde et souple, atteste d'un travail cousu main sur la recherche des équilibres sur les maturités et l'extraction. Volumineux mais sans lourdeur, avec un coté juteux, la bouche se révèle précise et rafraîchissante, un rien réglissée sur une mûre confiturée. Une puissance maîtrisée. À suivre absolument.

---

##### **Château Ducru-Beaucaillou** ★★★☆ **2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Un très grand nez sur le cassis frais et la fleur de sureau. L'attaque est d'une immense concentration et d'une suavité du même acabit. Le pari de suivre ce millésime solaire est tenu grâce à un terroir unique. La dominante de cabernet sauvignon régale : un très grand Ducru-Beaucaillou, qui procure déjà du plaisir dans jeunesse.

##### **Château du Glana** ★★★☆

Très joli nez sur la grosse cerise noire et des notes d'herbes fraîchement coupées. Il y a de l'énergie dans ce vin. La pureté du fruit a été pensée et l'équilibre fidèle à cette appellation est au rendez-vous. La finale sapide complète la belle réussite de ce Glana 2025 !

##### **Château Gloria** ★★★☆

Un nez très charmeur qui apporte de la gourmandise et cette sensation se confirme en bouche, dans un caractère très juteux. Les tanins d'une belle finesse tapissent le palais, le tout pensé dans une grande buvabilité dès sa jeunesse. Un Gloria 2025 pour les aficionados de la marque.

##### **Château Gruaud Larose** ★★★☆ **2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Les hostilités commencent par de très belles notes herbacées, mêlées de notes acidulées autour de la cerise cœur de pigeon. L'attaque est riche, beaucoup de matière, de pureté, et cette onctuosité se prolonge pour offrir une très jolie longueur. Il y a du monde et de la chair.

##### **Château Lagrange** ★★★☆ **3<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Le nez de Lagrange 2025 invite la violette et des notes mentholées pour une belle sensation de fraîcheur. L'attaque est douce, mesurée, c'est digeste, les équipes de ce grand cru classé 1855 ont cherché la buvabilité, le plaisir, l'accessibilité. Et c'est réussi.

## Château Langoa Barton ★★★☆☆

### 3<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Le nez est très riche, avec beaucoup de volume et de complexité aromatique. L'attaque est très fraîche, sur l'eucalyptus, la menthe et le chocolat noir. La structure tannique est imposante et taillée pour la garde. Une signature « old school » assumée et un grand potentiel de garde à la clef.

---

## Château Léoville Barton ★★★☆☆

### 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Le camphre et la menthe délivrent d'emblée une très grande fraîcheur. L'attaque est ample, c'est une gorgée de fruits noirs qui tapisse le palais. Pureté et équilibre, ce vin incarne la noblesse médocaine qui a fait sa réputation dans le monde. La structure tannique prévient d'une immense garde. Cet assemblage de 86 % de cabernet sauvignon, 12 % de merlot et 2 % de cabernet franc forme une grande bouteille, un classique du genre Saint-Julien, plus encore un classique du monde des grands vins de Bordeaux.

---

## Château Léoville Las Cases ★★★☆☆

### 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

2025 marque les 125 ans de la famille Delon à la tête de la propriété : coup de maître avec cette interprétation millimétrée du millésime, s'annonçant sur une densité plongeante, une concentration calme à la puissance maîtrisée. Superbe définition du toucher tannique, une nouvelle fois – c'est vraiment la signature de la maison : l'architecture du vin est impressionnante, elle vient juguler la matière, la faire vibrer, lui donner du ressort, l'accompagner sur la longueur, construisant une persistance poudrée et ciselée qui ne cesse d'émouvoir.

---

## Château Léoville Poyferré ★★★☆☆

### 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Un nez affriolant d'une immense beauté, de la rose à la violette, de la cerise à la fraise écrasée. Ce très grand 2025 imprime une attaque cousue sur mesure, tout est délicat, soyeux, intelligent. Les tanins poudreux viennent tapisser le palais et donner une très grande séduction. 61 % de cabernet sauvignon, 26 % de merlot, 8 % de cabernet franc et 5 % de petit verdot délivrent une très grande bouteille, qui donne du plaisir dès sa jeunesse et se dote d'un grand potentiel de garde. Banco.

---

## Clos du Marquis ★★★☆☆

Un nez d'une densité fraîche convoquant la gelée de myrtille, la violette, le cassis et une fine note réglissée. C'est le Clos du Marquis dans ses œuvres, racé, un poil austère mais d'une grande distinction. La matière est pleine, sertie de tanins fermes et feu-trés, soutenue par une élégante fraîcheur. Beaucoup de style dans ce 2025 !

## Château Moulin Riche ★★★☆☆

Un nez très frais sur la gelée de mûre, qui apporte de la gourmandise. L'attaque est très belle, suave, c'est onctueux et l'équilibre confère à ce vin une grande buvabilité. Les fruits rouges se disputent aux fruits noirs, la finale est sapide, une valeur sûre pour ce 2025.

## Château Saint-Pierre ★★★☆☆

### 4<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Un très joli nez sur la bigarreau, qui donne de l'intensité et du volume à la dimension olfactive. L'attaque en bouche est d'une grande onctuosité, une boule de fruits noirs tapisse le palais. L'équilibre et la tension vont offrir une très belle garde à ce 2025 !

## Château Talbot ★★★☆☆

### 4<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Un premier nez très lumineux, sur la fraîcheur et la pureté. L'attaque est ample et juteuse, l'équilibre de ce Talbot 2025 donne un vin vivant et debout, taillé pour la garde. Le cassis et la mûre forment la trame aromatique et la finale est sapide.

# MARGAUX

## Château d'Angludet ★★★☆☆

Le nez se montre un peu réservé de prime abord mais à ce stade ce n'est pas un sujet. La bouche se distingue par sa personnalité très affirmée, un jus pimpant et fusant qui se campe sur une arête acide bien jugulée, des tanins arborant un grain ténu. L'ensemble est énergique est bien identitaire.

## Château d'Arsac ★★★☆☆

### Cru Bourgeois Exceptionnel

Le nez est très discret avant de s'ouvrir sur le cassis et le chocolat noir. L'attaque est aussi très fine, relativement discrète. La fraîcheur domine, la délicatesse fidèle à ce cru est au rendez-vous. C'est une valeur sûre à l'horizon de 5, 10, 15 ans.

## Château Brane-Cantenac ★★★☆☆

### 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Un millésime très cabernet sauvignon avec 80 %, pour un nez d'une immense profondeur, une entrée en matière dans la matière. Elle se présente sur une puissance contenue, le velours enveloppe tout, le grain de cassis, la violette, l'ensemble est tendu, d'une élégance fidèle à la maison et, de fait, à l'appellation Margaux.

#### CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

## Château Cantenac Brown ★★★☆☆

### 3<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Pimpant, énergique et crémeux, dans le style séducteur que l'on apprécie chez Cantenac Brown. Une grande délicatesse dans le toucher de bouche, un grain de tanins très fin, qui imprime de la relance à la matière. C'est d'un joli équilibre entre concentration et élégance, traçant une chair tubulaire, qui s'étire vers une finale acidulée et salivante.

## Château Dauzac ★★★☆☆

### 5<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Remarquable travail sur la précision aromatique, entre cassis frais, note iodée et pin maritime, c'est d'une fine concentration qui préserve fraîcheur et éclat. La même attention est apportée à la dimension tactile, la chair se déroulant sur une écharpe satinée, juste ponctuée de tanins très finement brossés. La finale est savoureuse et aérienne, c'est du cousu main.

## Château Desmirail ★★★☆☆

### 3<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Une légère note empyreumatique vient survoler le fruit, une touche de sauce soja apporte un twist salin à l'aromatique. En bouche, une matière assez droite, traçante mais bien emplie tout du long, qui ne déborde pas mais se révèle bien savoureuse. La finale se resserre un peu mais reste digeste.

## Château Deyrem Valentin ★★☆☆☆

Petite touche capiteuse et épicée, sur un fruit légèrement grillé, fine note chocolatée au nez. La matière emplit bien la bouche, se déployant en corolle sur une matière bien charnue et savoureuse. Les tanins ont du répondant mais ils sont joliment brossés. Ce sera une belle bouteille.

## Château Ferrière ★★★☆☆

### 3<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Ce cru regarde toujours vers l'élégance, tactile dès l'olfaction, où la pureté du cassis domine. L'attaque est riche tout en formant sur le palais de la dentelle. Équilibré, velouté, ce 2025 est une douceur qui bouscule le caractère solaire du millésime. Un précis de composition !

## Château La Fortune ★★☆☆☆

### Cru Bourgeois Supérieur

Le nez est suave, la palette aromatique prend la main de la bigarreau et du chocolat. Onctueux dès l'attaque, ce vin est pensé sur la buvabilité dès sa jeunesse. On retrouve le cassis qui croque sous la dent et cette acidité qui étire le vin. La finale est saline.

---

## Château Durfort-Vivens ★★★★★

### 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

91 % de cabernet sauvignon et 9 % de merlot, un assemblage classique de la maison de Gonzague Lurton, avec un nez toujours aussi délicat, subtil. L'attaque est envoûtante, de la haute couture, du velours pour le fruit, du fruit sur le velours, tout se mêle, s'assemble, se ressemble. 2025 est une réussite sur ce grand cru classé 1855 de Margaux pour les amateurs de vins fins, cette expression d'autrefois. Le reste de l'histoire se décline dans la fraise des bois, la framboise, la fleur de sureau et une délicate note de chocolat noir pour une finale sapide.

---

## Château Giscours ★★★★★

### 3<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

L'équipe de Giscours annonce ne « jamais avoir signé un vin aussi précis » et il serait malvenu de les contredire. On salue la pureté aromatique du vin, son ressort tonique et frais, qui exprime une floralité joyeuse et séveuse. En bouche, une très belle définition de la texture, un satiné juste irisé de tanins poudrés, finement granuleux, c'est un 2025 d'une grande élégance, vibrante et digeste, qui s'étire en dentelle sur toute la longueur du vin. Une très belle réussite, qui confirme le travail de fond accompli à la propriété.

---

## Château d'Issan ★★☆☆☆

### 3<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Une distinction toute margalaise se profile au nez, doté d'un fruité avenant, rehaussé d'épices fines. La chair se tend sur une arête acide bien saillante, s'étirant sans déborder, juteuse et croquante, en appui sur des tanins en taffetas. Un profil digeste et long pour un vin qui va très certainement se garnir à l'élevage.

## Château Kirwan ★★☆☆☆

### 3<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Kirwan joue sur une partition aromatique entre fruit légèrement confit, note capiteuse et épicée, touche chocolatée. La bouche se campe sur une arête acide assez saillante, qui vient mordre dans la chair svelte. Un vin qui se situe en équilibre entre la fermeté et la souplesse, l'élevage devrait l'harmoniser.

## Château Labégorce ★★☆☆☆

Encore légèrement teinté par la prise de bois au moment de la dégustation (signée par un toasté élégant), il se déroule en plénitude sur un fruit bien gorgé, qui déploie une franchise sapide tout en conservant une certaine droiture tannique. C'est à la fois sérieux et gourmand.

#### CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

## **Château Lascombes** ★★★☆

### **2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Éclat précis d'un fruit à point, tonique, Lascombes avance sur un registre lumineux et profond qui confirme son renouveau amorcé depuis quelques années. En bouche, une jolie trame fuselée et pimpante, gourmande, tout en s'articulant sur une fine arête acide. Tanins très élégants, tout est abouti, une belle réussite !

## **Château Margaux** ★★★☆

### **1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 1855**

Le grand vin de Margaux coche toutes les cases sur ce millésime solaire que les plus grands terroirs domptent. Encore un très grand 5 dès le nez, où le velours convie la réglisse, la violette et la fraise. Quelle amplitude en bouche, une puissance contenue, sur mesure : force de frappe et justesse de tir !

## **Château Marquis d'Alesme** ★★★☆

### **3<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Une palette aromatique qui se dessine en finesse, entre fleur mauve et bâton de réglisse. La bouche se signale par sa silhouette gracieuse, un agréable satiné de la matière qui s'étend harmonieusement et se campe sur un tapis tannique de fine couture. C'est de la belle ouvrage, signée par une légère note capiteuse en finale.

## **Château Marquis de Terme** ★★★☆

### **4<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Éclat du fruit à peine teinté d'un léger chocolaté, très léger toasté, gourmandise canalisée par une fraîcheur de pure élégance, ce vin s'annonce très engageant. On relève une volonté de présenter une matière extrêmement souple en bouche, satinée, aux tanins très fondus, d'une suavité remarquable. Très séducteur.

## **Château Monbrison** ★★★☆

De l'élégance, un fruité net, une touche vaporeuse dans la nuance florale, il s'avance sur un registre très séducteur. La bouche est du même acabit. Elle fuse de manière souple et élancée, déclinant un toucher satiné, juste irisé d'un fin grain de tanins qui apporte une touche de rugosité. C'est très équilibré.

## **Château Mongravey** ★★★☆

### **Cru Bourgeois Exceptionnel**

Le nez est très chocolaté avec des notes de boîte à cigares et de cuir. L'attaque est sanguine, ce vin a été pensé en longueur, il s'étire sur une acidité conduite par le gras du chocolat au lait. La finale est saline, sapide.

## **Château Palmer** ★★★☆

### **3<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Un beau crémeux de mûre sauvage escorté de cèdre et de notes très florales, c'est un Palmer ultra-distingué qui se présente. La bouche est veloutée et tendue, soyeuse à souhait, sur une étoffe de tanins poudrés. L'ensemble est d'une redoutable élégance, portée par une persistance dont les notes de graphite et d'orange amère étirent la finale de façon électrique et vibrante. Savoureux, énergique, racé : un Palmer pour les âges.

## **Château Paveil de Luze** ★★★☆

### **Cru Bourgeois Exceptionnel**

Le nez met du temps à s'ouvrir, mais la noblesse s'invite doucement. En bouche, elle se décuple pour une trame tannique superbe, avec un grain d'une très grande finesse. En sus, la fraîcheur et la complexité aromatique sont présentes. Cet assemblage de 80 % de cabernet sauvignon complétés de 20 % de merlot est d'une grande tenue. Reste une finale délicate. Un coup de carafe dans sa jeunesse comme pour sa garde, ce Paveil de Luze est un coup de cœur.

## **Château Prieuré-Lichine** ★★★☆

### **4<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Du fond et de l'ampleur, sur un panel aromatique étendu, sensuel, entre fruit intense, fleur mauve et touche de réglisse. Une approche sensuelle qui se retrouve en bouche, la matière se déroulant en onctuosité. Les tanins présentent tout de même une touche de fermeté, mais l'ensemble devrait bien s'harmoniser.

## **Château Rauzan-Gassies** ★★★☆

### **2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Une certaine rectitude se présente au nez, touche de graphite, léger fumé sur le fruit ajusté. C'est du sérieux, ou du moins du classique, ce que la bouche confirme : sveltesse de la chair, subtilité du toucher tannique, intégration de l'arête acide, c'est d'une jolie cohésion d'un bout à l'autre.

## **Château Rauzan-Ségla** ★★★☆

### **2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

De la profondeur et de l'éclat, un cabernet (65 %) racé, de la pivoine qui s'invite sur le cassis frais, c'est un Rauzan élégant et lumineux. En bouche, un velouté sensuel juste irisé d'un grain de tanin très finement sculpté, qui apporte ce qu'il faut de gainage à la chair. Sans couture ni aspérité, la matière se déploie en suavité, se concluant par une finale poivrée. Le retour floral en ponctuation finit de nous convaincre.

## **Château Siran** ★★★☆

Une fraîcheur aromatique notable, sur un versant crémeux, qui s'annonce d'une jolie suavité. Confirmation en bouche, la chair se déclinant sur une trame arrondie, pulpeuse et tendre. Les tanins feutrés accompagnent et soutiennent ce joli volume, le tout soutenu par une fondation réglissée qui rafraîchit la finale. Bel équilibre.

## Château du Tertre

### 5<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

★★★☆☆

Une palette aromatique plutôt brune, teintée de tabac et de camphre, se présente au nez. Ce n'est pas le plus exubérant mais il se signale par la définition tout en souplesse de la matière, très tendre, digeste, soutenue par un joli grain de tanins jusqu'à la finale agréablement déliée.

## Château La Tour de Mons

### ★★☆☆☆

Un nez qui se présente d'abord sur la cerise à l'eau-de-vie et une note capiteuse. Chair svelte, souple, nourrie d'un fruit croquant, escortée de tanins légèrement griffus, mais qui conserve tout de même une certaine buvabilité. C'est du sérieux.



Château  
Giscours

Photo DR