

LES PRIMEURS 2025

Terre de Vins

MÉDOC, HAUT-MÉDOC, LISTRAC-MÉDOC ET MOULIS-EN-MÉDOC

MÉDOC

Château Beauvillage Cru Bourgeois

★★☆☆

Un ballon de fraîcheur, agrémenté d'une touche végétale noble, pimpe le nez. On découvre un très joli jus, fluide mais bien présent, sur un fruit rouge chaleureux. Le milieu de bouche rappelle jusqu'à la finale cette première sensation de fraîcheur du nez. Un vin bien dans l'air du temps, souple et accessible.

Château Bellegrave Cru Bourgeois

★★☆☆

On est d'abord sur la fraîcheur : touche de ronce sur la cerise noire, note musquée, cachou. La bouche est signée par une attaque franche, à la sucrosité modérée, conclue par une finale croquante, acidulée. Tanins souples, l'ensemble est digeste.

Château Bellerive

★★☆☆

Le nez est très avenant, sur le côté acidulé de la fraise et de la groseille. L'attaque est très suave, c'est riche et tout en velours. Ce vin pensé pour délivrer du plaisir dès sa jeunesse est très réussi. Rien ne dépasse, un fruit pur, des tanins fins et une finale saline.

Château La Branne Cru Bourgeois Supérieur

★★☆☆

Encore sur une prise de bois affirmée qui se signale sur un côté toasté assez prononcé, La Branne 2025 présente aussi une jolie concentration, tapissante sans déborder, une matière confortable juste ponctuée de tanins fermes et d'une trame réglissée en soutien. À suivre sur la durée, une fois l'élevage abouti et fondu.

Château La Cardonne Cru Bourgeois Supérieur

★★☆☆

Il y a du monde ! Palette aromatique dense et plongeante, entre cassis opulent et violette capiteuse, boisé présent mais élégant, jolie fraîcheur sous-jacente. C'est un 2025 qui coche beaucoup de bonnes cases, se révélant digeste, équilibré et gourmand. Une jolie réussite, qui devrait aller en s'affirmant.

Château Castera Cru Bourgeois Exceptionnel

★★★★

Un nez diablement médocain, le bois subtil se teintant de bourgeon de cassis, de graphite et de cèdre. L'ensemble est d'un joli équilibre, surfant habilement sur le profil du millésime : c'est confirmé par la bouche, droite, tendue, séveuse, bien tenue par une architecture tannique méticuleuse, zestée par une belle acidité. Joli !

Château La Clare

★★★★

Le premier nez sur le cassis frais imprime une belle tension. Cette sensation olfactive se confirme dès l'attaque, avec le grain qui craque sous la dent, et la structure tannique est pensée dans la délicatesse. C'est poudré, fin, élégant. La Clare 2025 au rendez-vous de ce beau millésime.

Château Escot Cru Bourgeois Supérieur

★★★★

Beaucoup de tonus et de précision au nez, c'est un vin très invitant ! En bouche, une jolie densité de fruit, bien ajustée, un crémeux gourmand qui se pare tout juste d'un élevage conduit en finesse et de tanins qui ont juste ce qu'il faut de grip. Finale déliée et digeste, c'est assez prometteur.

Château Fleur La Mothe Cru Bourgeois Supérieur

★★★★

Un crémeux séduisant se présente, assez intense et sensuel, annonçant une maturité plutôt appuyée. La bouche est bien taillée entre jutosité pimpante, trame acide traçante, tanins bien brossés, finale enlevée et croquante. Un équilibre intéressant qui donne au vin un caractère fort digeste.

Château Les Grands Chênes ★★☆☆

Une évolution favorable : « On a levé le pied. » Moins massif, le profil s'est donc adouci pour donner un vin pensé avec de la densité certes, mais une belle chair aux tanins polymérisés, pulpeuse, soutenue par un jus de cassis et d'une groseille qui évoque en écho une sensation de fraîcheur. Un médoc civilisé.

Château Greysac ★★★☆☆

Cru Bourgeois Supérieur

Le premier nez présente des notes très fraîches de cerise à l'eau-de-vie. L'attaque est pure, soyeuse, des tanins poudrés tapissent le palais. La fraise écrasée domine la trame aromatique, c'est très élégant et la finale saline accrédite l'ensemble.

Château Haut Condissas ★★★☆☆

Le nez est très agréable, avec un caractère acidulé sur la griotte et la groseille. L'attaque est du même acabit, ce Haut Condissas a contenu le caractère solaire de ce millésime pour jouer la pureté du fruit. La finale saline complète ce beau 2025.

Château Laujac ★★★☆☆

Cru Bourgeois Exceptionnel

On trouve un côté joliment mentholé à ce nez de fruit rouge qui convoque des notes très fraîches et pimpantes, sur une concentration ajustée. C'est un 2025 qui se tend habilement sur une ligne d'équilibre entre la maturité et la tension, privilégiant la buvabilité. L'élevage, soigné, devrait encore l'étoffer.

Château Loudenne ★★★☆☆

Le premier nez est fermé, avant de s'ouvrir sur des notes de tarte à la myrtille doublées d'arômes de café torréfié. L'attaque est très charnelle, c'est suave, ample, les tanins sont parfaitement intégrés pour un vin d'une grande buvabilité. La finale est sur la boîte à cigares.

Clos Manou ★★★☆☆

Un très joli nez sur la complexité aromatique, de la groseille aux notes de mûre. La menthe donne de la fraîcheur. La bouche retient cette palette avec une attaque vive et des tanins fins. L'élevage est présent et les tanins méritent de se fondre. Une belle finale sapide.

Château Noaillac ★★★☆☆

Cru Bourgeois Supérieur

La robe sombre annonce de la profondeur. L'aromatique est séduisante, presque envoûtante, sur un joli petit fruit noir et des notes sucrée de lilas. On aimera particulièrement ce beau jus, très enveloppant, fruité, en cohérence avec le nez. Une trace de réglisse douce mentholée anime la finale.

Château Panigon ★☆☆☆☆

Cru Bourgeois

Un nez de prime abord sur la réserve, sur un fruit timide. La bouche se déroule sur une ligne acide assez saillante, qui vient trancher dans la chair. Les tanins ont de la fermeté, l'ensemble est assez strict à ce stade mais ne démerite pas dans le profil du millésime.

Château Patache d'Aux ★★★☆☆

Cru Bourgeois Supérieur

Clarté et distinction au nez, une belle définition du fruit déroulant une maturité précise et beaucoup de fraîcheur. La bouche confirme, taillée en droiture, sur un jus plein et fuselé, portée par des tanins bien cadrés. L'ensemble est digeste, assez affriolant, et affirme le renouveau du style de Patache d'Aux.

Château Poitevin ★★★☆☆

Cru Bourgeois Supérieur

Crème de cerise sur note de noyau, un brin de réglisse, la palette aromatique est charmeuse. La bouche s'inscrit dans la lignée, d'une jolie plénitude fruitée, sertie de tanins tendres. Dessiné en gourmandise, sans renier le caractère, ce Poitevin s'affirme comme une jolie réussite du millésime 2025.

Château Potensac ★★★☆☆

Potensac s'affirme sur un profil sérieux, assez droit dans ses bottes, déclinant son profil droit tout en s'avérant plein, juteux, séveux. C'est une belle interprétation du millésime, qui combine la partie charnue, gourmande, avec la structure saillante et crayeuse qui le caractérise. À suivre de près.

Château Preuillac ★★★☆☆

Cru Bourgeois Supérieur

Empreint d'un élevage encore marqué à ce stade, le vin se révèle un peu engoncé sur le plan aromatique. La matière en bouche se révèle très cintrée, encore pressée par la trame tannique qui prend le dessus. Laissons-lui le temps de l'élevage pour se fondre et se mettre en place.

Château Rollan de By ★★★☆☆

Un premier nez délicat sur des notes torréfiées et de gelée de mûre. L'attaque est très fraîche et onctueuse, c'est juteux et le boisé est particulièrement bien intégré. Les tanins poudrés donnent de la douceur à ce 2025 très réussi. Potentiel de garde et plaisir dès sa jeunesse.

Château Saint-Hilaire ★★★☆☆

Cru Bourgeois Supérieur

C'est la cerise cueillie sur l'arbre, noyau compris, qui domine le premier nez, ourlé d'un joli crémeux où se distingue une note de tabac blond. La bouche est taillée en droiture, sur un jus percutant, cohérent. La trame tannique est un peu stricte mais habille bien la matière, l'ensemble se conclut par une ponctuation digeste.

Château La Tour de By ★★★☆☆

Un nez très frais sur la cerise à l'eau-de-vie et des notes mentholées. L'attaque est très riche, savoureuse, les fruits noirs se mêlent à des notes de vanille et de moka avec une structure tannique délicate. Un ensemble équilibré pour une finale saline.

CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

Château Tour Séran ★★☆☆

Une pointe de vernis à ongles se mêle à des notes de groseille pour une promesse de tension. L'attaque confirme cette impression et le fruit est éclatant. Tour Séran réussit le pari de la buvabilité dès sa jeunesse et ce 2025 pourra aussi se garder.

Château Villa Carmin ★☆☆☆

Des saveurs de groseille, une acidité rafraîchissante, de petits tanins graciles et un style moderne caractérisent ce vin produit par l'équipe du château Fleur La Mothe. La recherche d'un profil de vin équilibré, souple et offrant une bonne buvabilité est réussi. Objectif atteint.

LISTRAC-MÉDOC

Château Cap Léon Veyrin ★☆☆☆

Discret au nez avec ces arômes de sous-bois, de bourgeon de cassis et de réglisse, il se montre plus charmeur sur le palais. Sur la souplesse grâce à des tanins fondus qui glissent avec aisance, il libère des saveurs de gelée de fraise et une finale de bergamote fumée.

Château Fonréaud ★★☆☆

Un véritable bouquet se déploie – pivoine, armoise, jasmin – puis s'atténue, laissant place à la discrète cerise Napoléon. Sur le palais, la transition s'établit grâce à une attaque suave de bigarreau qui enrobe des tanins encore un peu asséchants, puis le jus laisse une dernière impression sanguine.

Château Fourcas Dupré ★★☆☆

Concentré, la vigueur de ce primeur s'exprime sur des senteurs de cédrat confit et de crème de cassis. On retrouve ces traits capiteux, instillés par des tanins galbés, sans rugosité mais présents, qui déposent sur les papilles un souvenir de glace au cassis.

Château Fourcas Hosten ★☆☆☆

Au nez, les fruits rouges frais dominant : fraise Mara des bois et groseille se disputent la note de tête alors que le fond, sur l'agrume confit, témoigne de la fraîcheur de ce vin. En bouche, des tanins encore fermes diffusent des saveurs de soupe de fraises relevées par un peu d'agastache.

Château Lestage ★★☆☆

Avec ses fragrances de moka et de café brûlé, il semble que l'élevage domine encore sans pourtant éteindre le fruit, de la gariquette vivifiée par de la menthe douce. Suave en attaque, plein en milieu de bouche, sa finale se décompose avec grâce sur des tanins poudrés.

Château Reverdi ★★☆☆

Cru Bourgeois Exceptionnel

Le nez est épicé, du poivre blanc à des notes plus exotiques. L'attaque surprend, dans le bon sens du terme, par ce caractère exotique autour du dessert à la cannelle. Cet assemblage composé de 50 % de merlot, 40 % de cabernet-sauvignon et 10% de petit verdot est une très belle réussite. L'ensemble est structuré, les tanins tapissent le palais et l'orange sanguine se conjugue à des notes délicieusement mentholées. Ce vin de Listrac-Médoc procure du plaisir dans sa jeunesse et c'est de très bon augure.

Château Saransot-Dupré ★☆☆☆

Quelques traits de jeunesse dominant : violine pour la couleur, vétiver pour la senteur. On y décèle également une fragrance réconfortante de prune d'ente, des tanins au galbe élané quoiqu'un peu serrés, une finale légèrement asséchante qui prolonge la séquence avec un discret arôme de fusain.

MOULIS-EN-MÉDOC

Château Biston-Brillette ★★☆☆

Cru Bourgeois Supérieur

Le premier nez est discret avant de s'ouvrir sur le cassis et la cerise cœur de pigeon. L'attaque est très juteuse, un léger gras étire le vin et les tanins tapissent le palais. L'ensemble est équilibré. Biston-Brillette délivre un classique sur ce 2025.

Château Branas Grand Poujeaux ★★☆☆

Sa belle enveloppe grenat renferme des arômes de cachou et de fruit noir. On décèle également de la mûre et du cassis dans la pointe suave de l'attaque et le velours des tanins déjà bien enrobés qui occupent le milieu de bouche. Un beau fruit, pourvu que son intensité persiste.

Château Caroline ★☆☆☆

Avec son fruit discret, de cassis blanc et de fraise des bois, sa fraîcheur de menthe poivrée et sa note de fond légèrement herbacée, Château Caroline montre une expression tout en retenue que des tanins encore un peu rugueux peinent à assouplir alors que la finale asséchante relance la sensation de fraîcheur.

Château Chasse-Spleen ★★☆☆

Une couleur riche de reflets violines emprisonne des senteurs de bois de cèdre et de noix de muscade avec un soupçon de poivre. La trame tannique serrée libère en milieu de bouche des saveurs suaves et réglissées de bonbon Zan. Bien qu'encore sur la réserve, l'échantillon exprime tous les indicateurs d'un beau potentiel.

CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

Château Maucaillou ★★☆☆

Dans sa version de 2025, Maucaillou porte bien son suffixe : les graves à gros cailloux, qui composent une partie de son terroir et chauffent les raisins en été, ont parfaitement joué leur rôle. Si on se fie à la dégustation, les merlots et les cabernets sauvignon ont été récoltés à parfaite maturité. On y décèle un parfum de pétale de rose, le réconfort de la confiture de framboises, une pointe de fraîcheur qui rappelle l'huile essentielle de patchouli. L'attaque tout en souplesse se déploie sur un milieu de bouche suave, souple, grâce à des tanins mûrs qui déposent une élégante finale de bois de santal.

Château Mauvesin Barton ★☆☆☆

Avec un grenat vif, serti de reflets lumineux, ce jus s'annonce plus délié que sur la concentration. Au nez, les premières notes de feuille de figuier s'effacent au profit de senteurs de pain grillé et de vétiver. Une impression de jeunesse qui se prolonge sur la fraîcheur mentholée et des tanins encore un peu anguleux.

Château Poujeaux ★★☆☆

Classique dans son aromatique, arborant un fin menthol sur le fruit à maturité, Poujeaux assume un registre très médocain dans son style, et contemporain dans sa précision. Silhouette en droiture, emplie d'un juteux mesuré, tenu par un grain tannique de bonne fermeté. C'est du sérieux, sans renier le plaisir.

HAUT-MÉDOC

Château d'Agassac ★★☆☆

Buvabilité, c'est le mot-clé de ce vin qui joue avec habileté sur une interprétation pimpante et croquante du millésime. Une aromatique à la fois acidulée et légèrement entêtante vient annoncer un jus fringant, bien digeste, conclu par une agréable salivation.

Château Arnauld ★★☆☆

Joli crémeux de cerise noire finement épicée, qui annonce un profil juteux. On relève en bouche la jolie ligne acide qui vient trancher dans la chair souple et savoureuse. Le grain tannique est finement dessiné, pour un ensemble fort équilibré et désaltérant.

Château Barreyres Cru Bourgeois ★☆☆☆

Une valeur sûre. Nez enchanteur, sur une note grillée et un panier de fruits déjà confiturés, tabac mentholé. Bel équilibre grâce à une mâche bien dosée, un toucher de bouche suave, et un joli fruit mûr qui rend le vin juteux. Un soupçon de fraîcheur dès le milieu de bouche. Très bien fait.

Château Beaumont Cru Bourgeois Supérieur ★★☆☆

Le nez est affriolant, sur un aspect crémeux du vin. Cette sensation se confirme en bouche avec un caractère très juteux. Le vin envahit le palais avec une belle balance entre la sucrosité et l'acidité. L'équilibre et la fraîcheur, le fruit et la structure : Beaumont 2025 en mode valeur sûre !

Château Bel Air Gloria ★★☆☆ Cru Bourgeois Supérieur

Une belle réussite en 2025 dans la famille des Crus Bourgeois. Belle profondeur aromatique, définition pleine, séveuse et mentholée, et même, disons-le, sexy. La bouche se révèle d'un impeccable équilibre entre la droiture, le juteux et la structure, combinant un profil bordelais à souhait. L'ensemble est conclu par une finale juteuse et tonique. C'est très bon !

Château Belgrave 5^e Grand Cru Classé 1855 ★★☆☆

Un certain charme dans ce velouté aromatique où le cassis et la violette jouent une jolie partition en duo. Équilibre impeccable de la matière qui se déroule sur un fuselage de tanins feutrés. La finale bien fraîche et enlevée finit de dessiner un Belgrave d'une jolie buvabilité, sans renier le fond.

Château Bellegrave de Poujeau ★☆☆☆

Un vin construit sur des équilibres réussis, oscillant entre une acidité rafraîchissante bien contrôlée, un panier de fruits mêlant les petits fruits rouges et une touche de pamplemousse en finale. La matière confirme une subtile extraction. Un vin pensé avec doigté. Tout est à sa juste place.

Château Bernadotte ★★☆☆

Une robe pimpante, un nez qui se présente sur le croquant, presque pinotant. La bouche se tend sur une arête assez mordante, qui tranche dans la chair svelte. Les tanins ont un peu d'accroche. L'ensemble se campe sur une buvabilité bien assumée où se retrouve la petite baie rouge juteuse en finale.

Château Bibian ★☆☆☆

Un joli nez sombre et profond, avec de la mûre et de la grosse cerise noire. L'attaque confirme, c'est très riche, très juteux, des notes de sarment s'invitent en milieu de bouche mais n'entament pas la finesse des tanins. Un 2025 taillé pour la garde.

Château de Camensac 5^e Grand Cru Classé 1855 ★★☆☆

C'est un Camensac plutôt affriolant qui se présente, s'affichant sur une attaque crémeuse, tracée en rondeur. La matière se resserre ensuite sur une ligne acide légèrement saillante et des tanins qui ont du grip, se concluant sur une note légèrement stricte et grillée. L'élevage devrait l'enrober.

Château Cantemerle 5^e Grand Cru Classé 1855 ★★☆☆

Cantemerle s'est doté d'un nouveau chai pour gagner en précision, et on distingue bien les marches gravies dès la précision aromatique qui se profile, au fruit net et enjôleur. La bouche réjouit : sous le velouté de la chair, un enrobage de tanins extrêmement bien pensé, qui vient apporter de l'énergie, du juteux et de la persistance sans renier la gourmandise.

Château du Cartillon ★★★☆☆
Cru Bourgeois Supérieur
Le nez délivre aussitôt une grande fraîcheur sur la purée de cassis. L'attaque est très onctueuse, le bois est fondu, c'est racé et enlevé, nous regardons vers Saint-Estèphe par ce côté terreux et épicé. Le chocolat au lait et le cassis font très bon ménage.

Château Charmail ★★★☆☆
Charmail nous régale par sa constance depuis plusieurs millésimes, et il tient son rang en 2025 : belle profondeur aromatique, dont la concentration se pare de fines notes zestées. Un charnu revigorant et joyeux, déployant une silhouette savoureuse, sertie de tanins poudrés qui apportent de la relance. Gourmand et complet, c'est un modèle de réussite sur ce millésime.

Château Cissac ★★★☆☆
Cru Bourgeois Supérieur
Le premier nez est acidulé, entre la fraise écrasée et la gelée de mûre. L'attaque est vive, tendue, la matière est présente et le vin s'étire en bouche. Du plaisir immédiat et un beau potentiel de garde pour ce Cissac 2025 !

Château Citran ★★★☆☆
On a envie de saluer la belle interprétation équilibrée du millésime par Citran : un joli enrobage de la matière, en rondeur sans excès, des tanins grenus qui intègrent la chair tout en apportant une touche de rectitude, une ponctuation réglissée qui signe bien la finale, c'est abouti.

Château Clément-Pichon ★★★☆☆
Le nez présente de notes de boîte à cigares avec des arômes de réglisse. La dominante de merlot réserve une attaque éclatante, la réglisse revient en force, mêlée à des épices douces. Concentration et puissance, fidèle de l'expression du 2025, ce vin promet une très belle garde.

Château Coufran ★★★☆☆
Il se montre d'abord réservé sur le plan aromatique, une note de tabac venant survoler le fruit rouge. La bouche est plus expressive, construite sur une agréable jutosité verticale, escortée d'un tour de poivre qui vient relancer la salivation. Belle définition de tanins, c'est fort réussi.

Château Croix du Trale ★★★☆☆
Cru Bourgeois
La marque de fabrique du château se retrouve dans ce vin souple, charmeur, vinifié avec doigté. Le bouquet annonce la séduction sur ses notes florales, de petits fruits rouges bien mûrs (75 % merlot). Les saveurs de fraise écrasée à la menthe et la finale poivrée achèvent de vous convaincre.

Château Doyac ★★★☆☆
Un premier nez intense sur le cassis frais qui annonce une grande fraîcheur. L'attaque est très savoureuse, des tanins poudreux, tout est pensé en finesse sur ce millésime solaire. Le fruit avant tout, des notes de framboises et une très belle salinité. Doyac 2025 en mode valeur sûre.

Château La Fon du Berger ★☆☆☆☆
L'attaque se fait sur une touche fraîche de végétal noble, puis évolue sur un versant un rien racinaire, agrémenté d'un jus de groseille et de fraise. Un vin tendu, dynamique, sur une mâche fine de petits tanins. Finale fraîche, poivrée, et l'on reste sur le petit fruit rouge un rien acide.

Château La Lagune ★★★☆☆
3^e Grand Cru Classé 1855
Le premier nez sur la fraise écrasée est appétissant. L'attaque est très vive, une belle balance acidité-sucrosité s'impose. Le cassis et la fleur de sureau composent la majorité de la palette aromatique. Une finale saline et une très belle garde en perspective.

Château Lamothe-Bergeron ★★★☆☆
Cru Bourgeois Supérieur
Le grain de cassis s'invite au premier nez puis s'étire sur le chocolat et la menthe. L'attaque est vive, suave, énergique, c'est très agréable et cette conjugaison se poursuit sur le palais. Le fruit frais, rouge et noir, domine l'ensemble et c'est tant mieux. Une réussite.

Château Larose Perganson ★☆☆☆☆
Le nez est riche de fruits rouges, de la fraise aux cerises avec une note de menthe. L'attaque est vive et suave, avant que l'élevage apporte des notes toastées et les amers du chocolat noir. La finale délivre aussi des notes salines.

Château Larose-Trintaudon ★☆☆☆☆
Un nez très frais sur la violette et les notes mentholées, qui délivre une belle tension dès l'attaque. En bouche, les tanins se grippent et méritent de se fondre. L'élevage est présent mais la concentration de ce millésime doit le digérer.

Château Lestage Simon ★★★☆☆
Cru Bourgeois Supérieur
Le nez annonce une importante matière autour de la fleur de sureau et de la groseille. En bouche, la suavité s'invite d'abord avec du fruit en pagaille, le caractère vineux arrive enfin, l'équilibre est présent avec une belle acidité qui confère de la garde.

CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

Château Liversan ★★★☆☆

Cru Bourgeois Supérieur

Le cassis, par son caractère acidulé, domine au nez avec des notes de chocolat noir. L'attaque est très délicate, tout est en dentelle et dans l'équilibre, la finesse et la complexité. Ce vin est pensé pour le plaisir immédiat et poursuivra son histoire à l'horizon de dix ans, facile.

Château Malescasse ★★★☆☆

Cru Bourgeois Exceptionnel

Une opulence maîtrisée, la crème de cassis se parant de notes de violette et de bâton de réglisse. La densité ne renie pas l'élégance et la fraîcheur, l'élevage est impeccablement géré, il habille la matière sans la préempter. Tout est cohérent, gourmand, juteux, plein de promesse pour l'avenir.

Château de Malleret ★★★☆☆

Cru Bourgeois Exceptionnel

De la profondeur, une concentration plongeante teintée de notes atramentaires et toastées (le boisé doit se fondre). En bouche, du crémeux, de l'enrobage, un travail très précis sur la définition des tanins, avec un léger côté zesté qui vient twister l'ensemble. On veut voir comment l'élevage va finir de fondre l'ensemble.

Château Moulin de Blanchon ★★☆☆☆

Cru Bourgeois

Le fil conducteur reste cette fraîcheur épicée, sur un soupçon d'eucalyptus. La matière est incontestablement bien travaillée, civilisée, révélant une trame tannique à petits grains, sans rugosité, aux tanins polis et portant une jolie soupe de fruits mentholés, jusqu'à la finale appétissante.

Château Paloumey ★★★☆☆

Cru Bourgeois Exceptionnel

Paloumey se dessine souvent sur la fraîcheur et la tension, ce 2025 ne fait pas exception. Fruité, plutôt affriolant, empreinte acidulée, notes florales, il se dessine en droiture, encore un peu pris dans la phase de l'élevage et soumis à une acidité fusante. Il va se polir, et certainement nous réjouir.

Château Ramage La Batisse ★★☆☆☆

Cru Bourgeois Supérieur

Si le nez reste en retrait, on appréciera une expression aboutie où le petit verdot (28 %) apporte une contribution intelligente. Tanins finement granuleux, mâche un rien réglissée et épicée. La fraîcheur nous gagne dès le milieu de bouche, jusqu'à une finale présente sur sa matière fruitée.

Château du Retout ★★★☆☆

Le nez est délicat sur des notes de boîte à cigares mêlées à de l'eucalyptus. L'attaque est pleine, vive, c'est le règne de la matière avec des tanins qui tapissent joliment le palais. Le bois est en train de s'intégrer pour former un bel ensemble.

Château Reysson ★★★☆☆

Cru Bourgeois Exceptionnel

Concentration marquée par des notes légèrement empyreumatiques, un léger côté mat dans l'aromatique : ce 2025 se pose sur une ligne tendue entre le côté méditerranéen et le côté océanique du millésime. Il ne nous semble pas encore « en place » à ce stade mais l'élevage va sans doute lui permettre de s'harmoniser.

Château Rolin ★★☆☆☆

Cru Bourgeois

Le premier nez est sur le raisin frais avec des notes de groseille et de mûre. L'attaque est délicate, minimaliste, sur le fruit frais et on retrouve la même palette aromatique. C'est équilibré et croquant, le tout s'achevant sur une finale saline.

Château Senilhac ★★☆☆☆

Cru Bourgeois

Le nez est opulent, une démonstration sur la grosse cerise noire et des notes mentholées. L'attaque est serrée, les tanins méritent à se fondre, la palette aromatique se situe autour de la tapenade, le cassis et des arômes torrifiés. La finale est sapide.

Château Sociando-Mallet ★★☆☆☆

Un très joli nez où la richesse et l'onctuosité sont de très bon augure. L'attaque est vive et ce vin a été pensé sur le côté digeste, la politique de l'élevage semble beaucoup plus douce pour une plus grande buvabilité. Le cassis et la salinité forment la finale.

Château du Taillan ★★☆☆☆

Cru Bourgeois Exceptionnel

Le premier nez est très riche, avec une dominante de cassis qui annonce une très belle acidité. Une sensation qu'on retrouve en bouche, pour un vin architecturé sur la longueur et la finesse. Ce Taillan regarde vers Margaux et sa garde est très prometteuse.

Château La Tour Carnet ★★★☆☆

4^e Grand Cru Classé 1855

Un travail parcellaire a permis d'affiner l'identité du vin, qui a gagné en subtilité. Moins strict que par le passé, le charme s'est invité, tout en nuances et dès le nez, sur des notes exotiques. Des tanins plus fins, mieux intégrés, donnent une bouche souple et ample, sur les fruits noirs.

Château Verdignan ★★☆☆☆

Joli travail sur la palette aromatique, qui combine crème de cerise, zeste d'orange, pivoine et touche poivrée. Un jus taillé en droiture, sur une structure de tanins un peu ferme mais qui tient bien la matière. Tout est intelligemment intégré, jusqu'à la finale légèrement stricte.