

LES PRIMEURS 2025

Terre de Vins

POMEROL

Château Bel-Air

★★★★

Un pomerol au profil plutôt tonique, tendu sur une chair svelte et élancée. La ligne acide est saillante, elle vient croquer dans la matière et l'étirer. Les tanins ont un peu de griffe, mais ils accompagnent bien l'ensemble, pour signer un vin assez digeste et plaisant.

Château Beaugard

★★★★

C'est un millésime sur la densité et ce Beaugard 2025 maîtrise au mieux cette puissance. L'attaque est très vive, d'une grande fraîcheur et cette densité se commue en suavité jusqu'à une finale où les tanins se resserrent. Le chocolat noir le dispute au cassis pour une finale saline.

Château Le Bon Pasteur

★★★★

Pulpeux dès le premier nez, sur la crème de fraise et de cassis : Le Bon Pasteur déroule son registre habituel, crémeux, généreux mais tout de même énergique et digeste. La matière pleine, en rondeur, se déploie sur des tanins feutrés. Bonne balance entre sucrosité et fraîcheur, élevage bien fondu, il réussit son interprétation du 2025.

Château Bonalgue

★★★★

Un premier nez acidulé sur la groseille qui confère de l'éclat. L'attaque confirme cette sensation d'éclat, il y a de l'énergie dans ce vin, portée par une belle trame acide. Les amers du chocolat noir s'invitent sur le palais et définissent la finale.

Château Bourgneuf

★★★★

Crème de cerise, note capiteuse sur le bâton de réglisse et l'épice, légère empreinte fardée au nez. En bouche, la matière s'exprime en droiture, campée sur une arête acide assez prononcée. Notes de bonbon anglais en finale, tanins feutrés, il sera à suivre durant son élevage.

Château La Cabanne

★★★★

Le premier nez est très mûr, confituré sur la fraise et la violette. L'attaque demeure sur cette trame aromatique avec une structure tannique qui tapisse le palais. Le vin retombe ensuite sur une finale amère qui délaisse des notes de chocolat noir.

Château Le Chemin

★★★★

Un premier nez très délicat et complexe, basculant de la réglisse au chocolat au lait, de la fraise à la violette. L'attaque est très crémeuse, la patine accompagne le vin avec une balance acidité-sucrosité au sommet. Le Chemin 2025 est une valeur sûre.

Château Certan de May

★★★★

Un panier de fruits confits et de fleurs capiteuses précède ce pomerol, qui guette l'équilibre du millésime. La chair se campe entre droiture et souplesse, sur une ligne acide qui mord un peu la matière, les tanins affichant encore une touche de rugosité à ce stade. À suivre sur la durée de l'élevage.

Château La Clémence

★★★★

Un nez qui s'avance en finesse, sur la petite baie rouge croquante, avec une note acidulée. En bouche une trame droite, élancée, cohérente, une matière tendre (mais un peu courte), sur le chocolat noir, qui s'articule sur une fine ligne acide et des tanins qui ont un peu de grip.

Château Clinet

★★★★

Nez superbe, très frais, sur le chocolat noir et la menthe juste cueillie. Ce 80 % merlot et 20 % cabernet sauvignon propose une attaque très suave, la qualité des tanins est remarquable, l'école du velours et de la profondeur aromatique. Très belle garde et plaisir dès sa jeunesse.

Clos du Clocher

★★★★

De la densité, de la profondeur, un nez à la définition crémeuse, dont le fruit précis se pare de menthol, de violette, de réglisse. Bouche d'un bel équilibre entre la structure tannique millimétrée, et la matière veloutée, charnue, sapide. De beaux amers de chocolat noir concluent la partition, avec une finale un peu stricte à ce stade. Grand potentiel de garde.

Château La Connivence

★★★★

Ce cru de poche de la famille Malet de Roquefort et du footballeur Johan Micoud offre un nez très opulent sur le fruit noir. C'est fin et épicé, racé, la bigarreau éclate en bouche et le cabernet franc étire le vin. La finale sapide ajoute au plaisir.

Château La Conseillante ★★★★★

Il y a de l'énergie, de la verticalité et de la jovialité dans ce 2025 de La Conseillante, qui s'avance sur un éventail aromatique précis et limpide. La chair est extrêmement alerte, pleine et gainée, tendue sur une couture de tanins très méticuleusement tressée. Une sveltesse qui ne renie pas le crémeux, qui se rappelle à nous sur la finale, emplie, savoureuse, ciselée et enlevée.

Château La Croix de Gay ★★★☆☆

Des baies petites et concentrées impriment ce 2025. L'attaque est souple et vive, très aromatique, sur la violette et la fleur de sureau. C'est riche, avec de la largeur et de la longueur. L'acidité et la sucrosité forment un très bel équilibre.

Château La Croix du Casse ★★★☆☆

Une très belle présence au nez, avec le grain du cassis et des notes torréfiées de café. Un trop joli jus imprime l'attaque avec du fruit noir. Le terroir a résisté au côté chaud du millésime. La texture est soyeuse, élancée, l'ensemble est équilibré et promet une très belle garde.

Château du Domaine de l'Église ★★★☆☆

Le nez est d'emblée très puissant, sur un caractère sanguin et de fruits noirs. L'attaque est charnue, éclatante, c'est un vin très riche sur des notes mentholées et de chocolat noir. Les épices s'invitent petit à petit sur le palais. Sa très belle tension lui confère une grande garde.

Château L'Église-Clinet ★★★☆☆

Parfum de violette fraîche, coulis de mûres et de myrtilles, légère teinte cacao, eucalyptus, c'est l'aristocratie du pomerol. La bouche s'avance sur une suprême dentelle, texture aérienne et suspendue, tout se dessine en subtilité et s'élance en entrechats. C'est un très beau vin, qui s'inscrit sur des décennies.

Château L'Enclos ★★★☆☆

Le nez est sur l'herbe fraîchement coupée et la rose. L'attaque est fraîche et juteuse, c'est équilibré, rien ne dépasse et la belle fraîcheur tend le vin pour lui insuffler un beau potentiel de garde. La finale est sapide, sur le chocolat noir.

Château L'Évangile ★★★☆☆

La précision du nez, à la fois crémeuse et épicée, nous annonce un Évangile sur l'équilibre, qui semble avoir canalisé sa concentration habituelle. Confirmation en bouche avec un beau velouté de fruit, escorté d'un tanin finement brossé. La chair est tendre et soyeuse, portée par une fraîcheur délicate et réglissée. Encore en progression !

Château Fayat ★★★☆☆

Le nez sur la cerise à l'eau-de-vie et la violette n'entame pas la fraîcheur. L'attaque est très riche et la bouche granuleuse, aux tanins très fins. Le poivre blanc se conjugue aux fruits rouges, c'est riche et onctueux. Ce millésime très solaire est porté par une très belle acidité.

Château Feytit-Clinet ★★★☆☆

L'œil montre une grande richesse sur ce 2025. Le nez nous installe dans les grands terroirs de Pomerol, sur un parfum de violette et de chocolat avec des notes torréfiées. Le crémeux l'emporte en bouche, c'est d'une superbe densité qui donne un potentiel de garde très important.

Château La Fleur-Pétrus ★★★☆☆

Une belle distinction se présente au nez, sans exubérance, le fruit noir cueilli à point se parant de nuances de tabac et de cuir frais. Belle incarnation de la chair, dont le velouté se campe sur une structure tannique sérieusement construite. L'équilibre est préservé entre densité et rigueur, jusqu'à la finale, revenant sur un coulis de fruit juteux.

Château Le Gay ★★★☆☆

Le nez impose une grande concentration, c'est riche sur le champ de l'aromatique. L'attaque est d'une grande amplitude, des notes d'eucalyptus donnent du peps à la grosse cerise noire, la violette s'invite enfin. Du plaisir, du plaisir et peut-être aussi du plaisir ! Un grand Le Gay 2025.

Château Gazin ★★★☆☆

La couleur opaque comme le nez sont une promesse de concentration. Cet assemblage de 87 % de merlot, 10 % de cabernet sauvignon et 3 % de cabernet franc se livre sur le fruit très noir, pur, la patine est superbe, avec une trame réglissée. L'objectif fraîcheur a été tenu. Un grand Gazin 2025 qui regarde de plus en plus près ses prestigieux voisins du plateau, à force de restructuration des parcelles, de précision, de tri et d'infusion douce. Le terroir, le millésime et la remise en cause humaine forment l'heureuse équation.

Château Gombaude-Guillot ★☆☆☆☆

Le nez est empyreumatique, sur des notes torréfiées et de fraise écrasée. L'attaque est vive et fraîche, le vin danse sur le palais sans véritable direction. Le charme du merlot se livre sur l'opulence du fruit rouge, pour une finale juteuse et saline.

Château Hosanna ★★★☆☆

Avec sa partition de violette et sa légère empreinte chocolatée, Hosanna confirme son registre sensuel, teinté de fines notes torréfiées. La matière en bouche trouve la balance entre opulence crémeuse et structure rebondissante, les tanins s'intégrant à la tendreté de la chair. L'ensemble s'appuie sur un matelas réglissé, poivré, qui étire la persistance.

CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

Château Lafleur-Gazin ★★★☆☆

Velours de fruit rouge et noir sur fin nappage réglissé, touche d'encens et de myrte, légère note de cerise à l'eau-de-vie, il se campe sur une fine frontière du côté chaleureux du millésime, tout en conservant du délié et de la buvabilité. Chair en souplesse, tanins feutrés, gourmandise préservée.

Château Lagrange ★★★☆☆

Un certain fruit confit se présente au nez, épicé et légèrement entêtant, convoquant une note de coulis de réglisse en prime. Un 100 % merlot qui a des hanches mais aussi du propos : son velouté en bouche s'habille de tanins « menthe poivrée » qui apportent tonus et longueur à sa gourmandise.

Château Latour à Pomerol ★★★☆☆

Crémeux, teinté d'un fruit mauve légèrement anisé et de fines notes empyreumatiques, il a de l'élégance. Celle-ci se retrouve dans la souplesse sapide de la matière en bouche, juste griffée par un grain de tanins ferme et subtilement grillé. Une gourmandise presque pâtissière enlève la finale.

Château Lécuyer ★★★☆☆

Très joli nez, très sombre, avec de la concentration. Ce nouveau domaine de la famille Laborde offre un très beau crémeux, une vraie boule de saveurs tapisse le palais. La bigarreau domine et le caractère solaire du millésime est bien maîtrisé. La finale propose des amers sur le chocolat noir.

Château Mazeyres ★★★☆☆

Le nez est impressionnant de délicatesse et de gourmandise sur la menthe fraîche, la violette et le cassis explosif. L'attaque est subtile, c'est un vin pensé sur un équilibre parfait entre l'acidité et la sucrosité à toute épreuve. La fleur de sureau se conjugue aux épices douces et la délicatesse du tanin est à couper le souffle. Un délicieux 2025.

Château Montviel ★★★☆☆

Un nez d'emblée très puissant, tout pomerolais avec ce caractère solaire du 2025. L'attaque est vive et fraîche, le côté acidulé prend la main du fruit rouge, l'aspect solaire est contenu, un vin « intelligent » sur la buvabilité et le plaisir dès sa jeunesse.

Château Moulinet ★★★☆☆

Joli crémeux, profondeur aromatique, un fruit velouté, souligné par une agréable élégance du boisé. La bouche est charnue, équilibrée par un joli poivré de tanins, une fine note réglissée dans le soutien aromatique. C'est un pomerol qui se positionne bien sur la ligne de balance du millésime et s'avère fort séduisant.

Château Nénin ★★★☆☆

Nénin confirme sa jolie évolution de style qui s'affirme depuis quelques millésimes. La part de cabernet franc (32 %) vient imprimer tonus et fraîcheur au côté pommadé de l'aromatique, la ligne acide vient tracer sous la chair tendre, des tanins joliment grenus tiennent l'ensemble... C'est savoureux, digeste, fort prometteur.

Château Petit-Village ★★★☆☆

Les petits grains concentrés rentrés au chai offrent un vin d'une superbe densité. Le nez délivre de la purée de cassis et des arômes de violette. En bouche, l'attaque est juteuse, vivante, la réglisse se mêle aux fruits noirs. La très belle tension promet une grande garde. Petit-Village is back !

Petrus ★★★☆☆

Un paysage aromatique crémeux et sensuel, au fruité jaillissant. L'éclat et la profondeur conjugués, annonceurs d'un volume assez intense, qui se vérifie en bouche : très veloutée, énergique, voire électrique, une vague calme qui s'étend en vibration sur un matelas savoureux, déclinant une persistance ciselée, une matrice réglissée, anisée et sereine, à la Petrus.

Château Le Pin ★★★☆☆

Le 100 % merlot de ce cru de poche (2 hectares en production) présente un nez opulent de concentration avec une pointe de salinité. L'attaque est très délicate, précise, contenue, rien ne dépasse, le fruit forme une boule qui roule sur palais. Un millésime solaire dompté à merveille !

Château La Pointe ★★★☆☆

La violette et la framboise composent le paysage olfactif. L'attaque est riche et vive, portée par une très belle acidité. Le cassis et la groseille l'emportent pour une trame tannique précise et fraîche. La finale s'installe sur le chocolat noir, c'est sapide et très digeste.

Château La Renaissance ★☆☆☆☆

Le premier nez est sur des notes d'élevage, avant de s'ouvrir sur le chocolat au lait et la groseille. L'attaque fait la part belle aux fruits noirs, jusqu'à des notes de pruneau et même de truffe et de tabac froid en finale.

Clos René ★★★☆☆

On discerne un certain classicisme au nez, voire un côté « old school » qui lui va bien, sur le charme dodu du merlot, légèrement capiteux. La bouche s'avère souple, digeste, d'une chair savoureuse habillée de tanins tendres. Sur le plaisir immédiat, c'est un pomerol 2025 de jolie facture.

CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

Château Rouget

★★★★☆

Une belle trame onctueuse s'invite au nez avec de la violette et une pointe de jasmin. Le crémeux est présent dès l'attaque, un côté beurré et frais guide et enrobe les tanins qui sont multiples autant que suaves. C'est un 2025 sous le signe de la concentration maîtrisée, de la buvabilité et du charme.

Château Saint-Pierre

★★☆☆☆

La groseille et le cassis frais proposent un nez très frais et acidulé. L'onctuosité signe l'attaque. Le vin est concentré, c'est une boule qui roule sur le palais avec un très bel équilibre entre l'acidité et la sucrosité. La finale sapide consacre l'ensemble.

Château de Sales

★★★★☆

Le premier nez floral est discret, avant de s'épanouir sur la groseille fraîche pour donner un caractère acidulé. L'attaque est vive et fraîche, la puissance et le côté solaire du millésime sont contenus pour jouer sur la finesse, la subtilité, l'équilibre. La finale est sapide, savoureuse.

Château du Tailhas

★★☆☆☆

L'opulence de la grosse cerise noire est de très bon augure, et ce dès le nez. Cette richesse se confirme en bouche mais sur un caractère acidulé autour de la groseille et le cassis. L'acidité tend ce vin, pour une finale un tantinet asséchante.

Château Taillefer

★★☆☆☆

Le premier nez est alcooleux, avant de s'ouvrir sur la cerise fraîche. L'attaque est dense, chaleureuse. Les fruits rouges l'emportent et le caractère solaire continue de signer ce 2025. La finale délaisse de légers amers autour de la moka.

Thunevin

★★★★☆

Clos du Beau-Père

Le nez annonce d'emblée de la matière et de l'opulence. Une très belle attaque signe le vin et la grosse cerise noire imprime un terroir typiquement pomerolais. La fraise bien mûre s'invite à la fête avec de l'éclat et de la sapidité.

Château Trotanoy

★★★★☆

Il y a du sanguin, du fumé, du terrien dans ce Trotanoy 2025 qui nous invite à plonger dans une concentration atramentaire. Le jus cinglant se campe sur une matrice granuleuse de tanins, un gainage sans concession qui fait jaillir la chair ferme et vigoureuse. Un profil à part dans le millésime, qui balance rigoureusement l'ancre et la verticalité.

Vieux Château Certan

★★★★☆

On retrouve un parfum très « VCC », cette violette majestueuse qui signe l'élégance des vins de la propriété. L'effet millésime se retrouve d'abord dans une certaine densité, tant sur le plan aromatique que dans la texture, qui se déploie lentement. L'habit tannique conserve son élégance proverbiale, il escorte et gaine le jus en longueur, assurant vigueur, tension et persistance. Magique !

Château Vieux Maillet

★★☆☆☆

La fraise écrasée imprime le premier nez, avec une sensation de richesse fidèle à Pomerol. L'attaque est vive et juteuse, le milieu de bouche se fait rattraper par l'élevage avec des notes assés-chantes de vanille. Les tanins méritent de se fondre. La finale sapide est sur le chocolat au lait.

Château La Violette



★★★★☆

C'est d'une grande intensité dès le nez ; 2025 imprime un caractère solaire où le charme du fruit l'emporte. Le génie, dès l'attaque, est d'avoir maîtrisé cette chaleur, à la fois grâce à ce terroir de graves fines et à la vinification, pour ne retenir que le fruit, sa pureté, sa fraîcheur. Ce 100 % merlot délivre des notes mentholées, de cassis, de violette. Les tanins poudrés donnent le sourire, on sait que ce vin va apporter du plaisir dès sa jeunesse et nous « enterrer ». La Violette 2025, avec ses rendements qui avoisinent les 10 hectolitres par hectare, est rare à proportion d'être grand(e).

Château Vray Croix de Gay

★★☆☆☆

Premier millésime dans un cuvier flambant neuf, qui a permis de gagner en précision. Nez plein, discrètement corsé, sur un fruit noir pommadé, s'annonçant sur de fines notes grillées. Bel enrobage en bouche, tendre, irisé de tanins légèrement grenus. Joli équilibre entre sucrosité et caractère, pour un ensemble gourmand.

VIN DE FRANCE

Le Grand Village

★★★★☆

Explosif, fruité, sophistiqué, c'est un rouge de Bordeaux qui certes n'arbore plus d'appellation mais affirme haut et fort son appartenance territoriale. Le jus est pulsant, velouté et vibrant. On se régale, d'autant que le tanin crayeux qui accompagne la chair est d'une précision ciselée. Encore un grand pas de franchi, quel délice !

Lafleur



★★★★★

On aura beaucoup parlé de Lafleur en 2025 (voir notre « Saga » dans ce même numéro) et du choix de cette star de Pomerol de sortir de l'AOC. Et si l'on parlait de ce qu'il y a dans le verre ? De ce velouté stratosphérique, de cet enrobage parfumé, aérien, qui s'invite dès le premier nez ? De l'approche absolument, obstinément sensorielle, sensuelle et tactile, en un mot libre, de celles et ceux qui ont interprété ce 2025 ? On pourrait en parler des heures, et on en parlera sans doute longtemps : ce vin (infusé, irréductible, évanescent, émouvant) est très grand, tout simplement.

Les Pensées

★★★★☆

Plutôt affriolant et charmeur, le nez des Pensées regarde vers la fraîcheur du fruit tout en conservant sa matrice crémeuse. Et cette matrice, on la retrouve résolument en bouche, sur la chair tendre, ouatée, volumineuse, mais qui s'habille d'une jolie fraîcheur en soutien. La signature pomerolaise se voit un peu plus gagnée, gagne en saveur, en maintien. C'est délicieux.

Les Perrières

★★★★☆

Floral en diable, vertical et propulsif, ce nez parfumé et tonique se pare de notes d'agrumes et d'indices poudrés, pierre à fusil, qui convoquent l'élégance. Le jus est superbe : une énergie à toute épreuve, un profil sanguin et séveux qui se tend sur une architecture tannique crayeuse, une pureté aromatique et tactile qui se déroule en longueur de façon désarmante. L'ensemble, saignant et lumineux, laisse la bouche fraîche, énergisée, aérienne et salivante.

