

# LES PRIMEURS 2025

## Terre de Vins

### LES SATELLITES DE LA RIVE DROITE

#### CASTILLON- CÔTES DE BORDEAUX

##### Château d'Aiguilhe

★★☆☆

Le nez est très expressif, sur la griotte et des notes mentholées qui confèrent de la fraîcheur. C'est solaire, riche, le terroir calcaire du château délivre un côté crayeux avec des tanins qui méritent de se fondre. La tension de ce vin promet une grande garde.

##### Château Alcée

★★★☆☆

Le nez est très riche avec cet avant-goût du calcaire croquant sous la dent. Cette promesse olfactive se confirme dès l'attaque, avec une palette aromatique qui jongle entre les cerises, la groseille et le cassis. Une bombe de garde par sa tension et son équilibre.

##### Domaine de l'Aurage

★★★★☆

Un nez époustouffant, avec une sensation de pureté, de charnu, et des notes confiturées qui donnent envie. L'attaque est exceptionnelle, ce 100 % merlot est d'un équilibre parfait. Le fruit noir, assumé très mûr, est d'un velours qui électrise le palais. Plus besoin de dire que les terroirs de Côtes de Castillon sont très grands, cet Aurage 2025 le prouve une nouvelle fois et cette bouteille fera date. Finesse et opulence, sucrosité et acidité, parfums et touché, longueur et largeur : il y a tout.

##### Château Cap de Faugères

★★☆☆

Nez fruité, assez jaillissant, teinte réglisse. Légers indices de concentration marquée, note empyreumatique. Le jus est friand, bonne concentration d'ensemble, déroulant sur une note réglissée. On relève un léger côté court en finale.

##### Château Claud-Bellevue

★★☆☆

Netteté du nez, qui se révèle à la fois concentré et frais, joliment pulsant. De la luminosité, du poudré, du floral, c'est avenant ! La bouche est super bien tracée, la matière juteuse et droite se tenant sur une trame tannique crayeuse et vibrante. C'est sanguin, fuselé, énergique et zesté, une jolie bouteille.

##### Château La Comédie Fleur de Scène

★★☆☆

100 % merlot, une jolie intensité de fruit sur la fraise écrasée, une certaine richesse aromatique, de l'opulence mais on garde une note fraîche sur la menthe poivrée. En bouche, ça se tend bien, un jus articulé sur une ossature calcaire, fringant et plein de vitalité. Un peu de rectitude en finale mais on garde de la jutosité.

##### Château La Croix Lartigue

★★☆☆

Nez d'abord sur la réserve, légère note fumée, tabac, coulis de cerises et fraise écrasée. Réglisse en embuscade. De la tendreté et de l'enrobage, une certaine sensualité dans la matière et des tanins bien intégrés. Il y a du jus, du fond, de la dentelle dans le toucher et beaucoup de suavité dans le jus, bien désaltérant.

##### Château Joanin Bécot

★★☆☆

De la distinction au côté du pulpeux, un fruité tendre et brillant accompagné de fines notes florales, c'est un Joanin charmeur qui s'annonce. Le jus est impeccablement fuselé, tubulaire, suave : une plénitude douce en bouche qui confère beaucoup de mâche et de relance au vin. Un petit délice !

##### Clos Lunelles

★★★★☆

Une dimension d'orange sanguine, de bâton de réglisse, une note crayeuse, c'est très dynamique. La trace calcaire du lieu s'imprime dans une sève tendue, qui se campe sur des tanins sculptés et vibrants. Un jus tonique et plein de vitalité qui exprime son terroir et toutes les qualités du millésime.

##### Château Montlandrie

★★★★☆

Concentration ferme et nette, une augmentation notable des cabernets (20 % franc, 20 % sauvignon) qui s'expriment sur un juteux manifeste, une tension verticale très maîtrisée qui révèle une jugulaire juteuse. On retrouve une texture crayeuse, poudrée, qui étire le vin, et une jutosité sanguine et fraîche en finale, c'est un délice.

## CÔTES-DE-BOURG

### Roc de Cambes

★★★★☆

Ce 80 % de merlot et 20 % de cabernet sauvignon – comme tous les ans – assume le côté millésime solaire. Ce nez italien sur la gelée de cerise est d'un grand charme. L'attaque est d'une grande intensité et la patte Mitjavile revient avec cette infusion de raisins qui se commue en du velours.

## FRANCS- CÔTES DE BORDEAUX

### Château Les Charmes-Godard Blanc

★★☆☆☆

Cet assemblage de 65 % de sémillon, 20 % de sauvignon blanc et le reste de sauvignon gris délivre un nez tout en nuances sur les fleurs blanches. L'attaque est riche et fraîche, la très belle acidité étire ce vin pour offrir une grande minéralité et ce jusqu'à la finale sapide.

---

### Château Marsau

★★★★☆

Un concentré de tout – fraîcheur, énergie, densité –, tout en conservant une délicatesse aromatique qui marque la patte d'une grande vinificatrice. En bouche, une matière ondulatoire qui prend à contre-pied, une chair voluptueuse soutenue par des grains roulants sous la peau juteuse. Une incarnation à la fois racinaire et suspendue du millésime. Un authentique vin de lieu, simplement délicieux.

---

### Château La Prade

★★☆☆☆

Le nez est très délicat, de la griotte à la violette. C'est riche, ample et suave dès l'attaque, pour un vin de Bordeaux digeste tout en étant une promesse de garde. La signature Thienpont, sur l'équilibre et la pureté, délivre une valeur sûre.

### Château Puygueraud

★★★★☆

Nez très avenant sur le cassis frais et la groseille. On ressent de la concentration et de la race. L'attaque confirme cette noblesse doublée d'un équilibre à toute épreuve. Comme toujours, Puygueraud est dans la place : la belle affaire !

## FRONSAC- CANON-FRONSAC

### Château Barrabaque

★★☆☆☆

Une silhouette percutante, sur un joli fruité dynamique et floral, de l'éclat, de la fraîcheur, ce vin se profile de la plus agréable manière. Bouche dessinée en droiture, digeste et souple, portée par des tanins fondus. Puissance sous-jacente et gourmandise au rendez-vous.

### Château Canon Péresse

★★★★☆

Nez poudré et floral, note de rose, encre de Chine, pierre chaude, c'est très élégant. Jus pimpant, vertical, articulé, belle matrice crayeuse en soutien, énergie et vibration de la mâche, tanins ultra-ciselés. C'est un jus très élégant et digeste, frais d'un bout à l'autre, comme toujours avec ce vignoble.

### Château de Carles Haut-Carles

★★☆☆☆

2 Un Haut-Carles un peu strict au moment de la dégustation, mais dont les 20 % de cabernet franc (dont une partie en amphores) devraient se révéler au fil du temps sur une expression tonique et fruitée. Belle propulsion de l'acidité pour un vin qui se conclut en fraîcheur.

### Château Dalem

★★☆☆☆

Une certaine concentration plongeante, un crémeux de fruit noir, c'est un profil séducteur. La bouche se dessine en souplesse, mais portée par une arête acide traçante. L'ensemble est savoureux et d'une belle buvabilité, ce sera à suivre sur l'élevage.

### Château de la Dauphine

★★★★☆

La Dauphine continue de gagner en précision, affinant ses élevages, révélant le meilleur de ses terroirs. Nez précis et engageant, à l'aromatique jaillissante, note de pommade de mûre. La bouche est pleine et onctueuse, équilibrée, signée par un enrobage gourmand. Très réussi !

### Château Fontenil

★★☆☆☆

Fontenil joue à plein sur le crémeux-velouté du merlot, enrobé et suave à souhait, sur un fruit pommadé. C'est sexy et gourmand, le boisé maîtrisé va se fondre. Jus tendre, étendu, mais tenu par un joli habit tannique et un agréable soutien zesté d'écorce d'orange. C'est savoureux et très caressant.

### Château Gaby

★★☆☆☆

Pulpeux et intense, légèrement capiteux mais avec une part de floralité en soutien. Une chair saillante se diffuse, juteuse sans excès, articulée sur une acidité bien trempée, qui accentue le caractère croquant et vivace. Tanins d'une bonne intégration.

#### CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

## Château Moulin Haut-Laroque ★★★☆☆

Précis, concentré sans excès, il arbore éclat, netteté, énergie aromatique. Jus vertical et tonique, bonne tension d'ensemble, s'appuyant sur un dessin tannique sérieux. Un peu de grip dans le toucher, mais c'est élégamment ciselé, on relève une note poudrée en fin de bouche, un côté séveux qui intensifie la gourmandise. C'est savoureux.

## Château Moulin Pey-Labrie ★★★☆☆

Toujours sur son registre bien à lui, pimpant et dynamique, il convoque une palette florale et le noyau de cerise, annonçant une interprétation croquante du millésime. Il est digeste et fin, charmeur et orienté vers la buvabilité, l'accessibilité. Bref, fidèle à lui-même.

## Château Richelieu ★★★☆☆

Nez concentré, assez dense au premier abord. Aromatique plongeante et intense, tout en gardant une certaine fraîcheur. Du fond, de la mâche, du crémeux en bouche, un joli tapis de tanins en soutien, de la persistance, des amers nobles et rafraîchissants en finale, malgré un léger côté strict en ponctuation.

## Château La Rivière ★★★☆☆

Une palette aromatique centrée, sur un fruité net, une certaine énergie. La matière en bouche est affûtée et traçante, sur une chair tendue par une acidité légèrement mordante qui lui confère un caractère joyeux et digeste.

## Château La Rousselle ★★★☆☆

Se présentant sur un profil assez aérien et vertical, d'une jolie netteté aromatique tendant vers le floral, La Rousselle annonce une énergie vitale qui signe bien son terroir argilo-calcaire. Belle droiture en bouche, articulée sur la vibration de l'acidité, qui vient tailler dans le jus souple et digeste.

## Château Les Trois Croix ★★★☆☆

Toujours distingué, énergique, élané, floral, poudré, élégant, vertical, il coche toutes les bonnes cases. Grande fraîcheur en bouche : tension, vibration, jolie trame fuselée, il est un peu « à l'os » du calcaire à ce stade mais prometteur. On aime le juteux de la finale zestée.

## Château La Vieille Cure ★★★☆☆

D'un agréable classicisme, de l'allure, de la retenue, une aromatique fondue, un bel équilibre se dessine. La bouche est cintrée sur une chair svelte et une ligne acide assez prononcée qui mord un peu dans la matière, les tanins sont feutrés mais vont se fondre. Bonne persistance d'ensemble, ce sera à suivre.

## Château Villars ★★★☆☆

Jolie réussite pour Villars en 2025 qui a réussi un certain équilibre dans la concentration, un toasté mesuré, une rondeur confortable mais sensuelle, qui ne se départit pas d'un côté très sapide et salivant, voire sexy. Une gourmandise qu'on va apprécier.

## LALANDE-DE-POMEROL

## Château Les Cruzelles ★★★☆☆

On se présente sur un merlot dominant (85 %), au crémeux tendre, légèrement aiguisé sur la trame tannique, qui garde tout de même une jolie fraîcheur aromatique. Laquelle se retrouve en bouche, sur un juteux croquant très plaisant, le tout accompagné de fins tanins. Joli délié en finale.

## Château Grand Ormeau ★★★☆☆

Nez très prégnant sur la confiture de cassis avec des notes végétales sur l'herbe coupée. L'attaque est large et les tanins craquent sous la dent, le velours guide la structure avec une palette aromatique entre la violette et la fleur de sureau.

## Château Les Hauts-Conseillants ★★★☆☆

D'abord sur la vivacité de la baie rouge croquante, ce 2025 joue sur le registre d'une aimable buvabilité, son jus pimpant se déroulant autour d'une agréable arête acide. Tendru sans être mordant, escorté de tanins bien calibrés, il se révèle charmeur malgré sa finale encore serrée.

## Château Siaurac ★★★☆☆

Le nez présente d'agréables notes torréfiées mêlées à la mûre concentrée. L'attaque est fraîche et onctueuse, la fraise écrasée et la réglisse se conjuguent dans l'opulence. C'est mûr et riche tout en conservant une belle acidité qui étire le vin en bouche. La finale se livre sur le chocolat noir.

## PUISSEGUIN-SAINT-ÉMILION

## Château Clarisse ★★★☆☆

Une aromatique expressive et séduisante, sur la cerise confiturée, pour ce vin qui délivre en bouche un fruit rouge sur le versant croquant, acidulé. La fraîcheur guide la dégustation, portée en droiture par des tanins fins, qui se délient un peu à l'approche de la finale. Un joli vin dans l'ensemble.

## LUSSAC-SAINT-ÉMILION

## Château La Rose Perrière ★★★☆☆

Agréable crémeux au nez, touche pommadée, une belle purée de fruit rouge, très gourmande, élevage bien intégré, c'est enlevé. Bouche en droiture tenue par un boisé encore marqué mais de belle facture, jus saillant, bon soutien acidulé, c'est assez fin, digeste, à suivre.

### CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

## MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

### Domaine Simon Blanchard ★★☆☆ « Au champ de la fenêtre »

Confirmant qu'il est une valeur montante à Montagne, Simon Blanchard signe en 2025 un jus souple et précisément empli, dont la chair suave et tonique se campe sur une jolie trame tannique, juste poudrée et poivrée, qui rehausse sa dimension salivante. Belle jutosité persistante !

### Domaine Simon Blanchard ★★☆☆ « Guitard »

Avec ses 89 % de cabernet franc, le solde en merlot et malbec, Guitard se signale une nouvelle fois par sa belle densité pulpeuse, sa trame aérienne qui s'avère savoureuse d'un bout à l'autre. La finesse tactile est remarquable, le vin s'étire en élégance et en fraîcheur, ponctué par un joli croquant.

## BORDEAUX BORDEAUX SUPÉRIEUR

### Château de Reignac ★★☆☆

Un nez très net, sur un fruit techniquement irréprochable, plein, réglisse sur crème de mûre. Un joli enrobage en bouche, sur une densité ferme, taillée en droiture, un profil savoureux, beaucoup de buvabilité, des tanins qui ont juste ce qu'il faut d'accroche. Ce sera un joli 2025.

### Château de Reignac Balthus ★★☆☆

Crémeux intense et un peu entêtant, de la profondeur, de l'ampleur, un boisé intégré. De la richesse en bouche, voire de l'opulence, un crémeux maîtrisé, des tanins qui ont peu d'angles mais qui restent bien fondus, on regrette à ce stade une légère astringence en finale.



Photo Raphaël Reymer