

# LES PRIMEURS 2025

## Terre de Vins

### PESSAC LÉOGNAN ROUGE

#### **Château Bouscaut** **Cru Classé de Graves**

★★☆☆

Un nez de belle concentration, mais frais, convoquant du menthol et une note graphite ; cela s'annonce équilibré et plein d'éclat. Un jus pimpant en bouche, sur un volume assez plein mais souple, savoureux. De la mâche, du charnu, des tanins bien intégrés. Une évolution notable et prometteuse dans le rouge de Bouscaut !

#### **Château Brown**

★★☆☆

Un vin bien fondé, sur une belle assise. La matière est gourmande et légèrement crayeuse, avec un beau volume. L'attaque est fruitée et révèle une dimension plus large que verticale. Le nez, chaleureux, annonce cette séduction par son côté solaire, sur des fruits rouges et noirs confiturés. Prometteur.

#### **Château Cantelys**

★★☆☆

Après un nez expressif aux tonalités fruitées, florales, à la pointe poivrée et boisée, la bouche poursuit par une attaque sur la groseille, puis une trame droite et juteuse (cerise, cassis) sur de fins tanins. De délicats amers ensèrent encore un peu la finale. Un potentiel sur le registre de la fraîcheur, qui ne demande qu'à s'harmoniser.

#### **Château Carbonnieux** **Cru Classé de Graves**

★★☆☆

Carbonnieux confirme sa transition vers un style plus élancé, avec des extractions plus douces. C'est certes concentré, mais c'est surtout juteux, étoffé, sur un joli charnu, sans lourdeur : un nouvel équilibre et un fruit plus lisible. N'oublions pas un nez charmeur entre floral et fruité. Une valeur sûre désormais.

#### **Château Carrosse Martillac**

★★☆☆

Une vinification bien conduite permet d'obtenir un vin équilibré, entre ses tanins offrant une trame légèrement crayeuse et un fruit rouge persistant, de l'attaque jusqu'à la finale. Le bouquet est sur cette veine, charmeur, finement toasté et poudré. Un vin accessible, mais qu'on peut garder aussi.

---

#### **Château** **Les Carmes Haut-Brion**

★★★★

Un Carmes plongeant, à la densité sensuelle et intense, dont le parfum subtil et zesté exprime les 54 % de cabernet franc et les 65 % de vendange entière. Une fraîcheur iodée se diffuse, qui exalte la dimension florale de l'aromatique. En bouche, une définition tactile incroyable, un tanin ultra-poudré qui vient emplir la bouche de façon satinée et saline, accompagnant chaque millimètre de la chair séveuse. C'est à la fois aérien, plein, riche mais lumineux, plein de saveur, long et – c'est important – réjouissant. Un vin qui donne le sourire et qu'on a envie de boire ! Une grande réussite de 2025.

---

#### **Domaine de Chevalier** **Cru Classé de Graves**

★★☆☆

De la séduction, de l'élégance, ce Chevalier s'avance sur un beau classicisme rehaussé d'une jolie densité. C'est bien typé cabernet (65 %), parfumé et poudré. Beaucoup de finesse et de délicatesse dans le toucher : une chair satinée, très digeste, s'habillant de tanins feutrés et intégrés. La finale zestée se signale par une fraîcheur réjouissante.

#### **Château Couhins**

★★☆☆

Un nez plutôt sur l'empyreumatique, qui maquille un peu le fruit à ce stade et qui nous semble manquer légèrement de netteté. La bouche rattrape cette impression, se campant sur un joli jus en droiture, des tanins qui ont une touche de rectitude, mais l'ensemble reste digeste et accessible.

---

#### **Château Couhins-Lurton** ★★★★★

En 2025, château Couhins-Lurton signe un vin d'une élégance et d'une classe folles, porté de part en part par une trame fraîche, fruitée et juteuse. Distingué et distinctif, le bouquet déploie une palette de belle complexité, allant de notes fumées, iodées, à des parfums de glycine et poudrés. En bouche, la générosité du millésime se manifeste par des saveurs de fruits rouges mûrs sur une matière concentrée, veloutée, sans surmaturité ni lourdeur aucune. Le jus croquant persiste et signe jusqu'à la finale de belle longueur, rehaussée d'une pointe grillée savamment dosée. Un exemple d'équilibre.

---

## Chateau Cruzeau



Une jolie complexité pour ce vin déjà plaisant, dans un équilibre d'ensemble réussi. Expressif, le nez allie notes fruitées, de glycine et accents boisés, avant de céder la place à une bouche ample, suave, gourmande, sans se départir d'une fraîcheur tonifiante qui sous-tend la dégustation.

## Château d'Eck



Le château apporte depuis quelques années une nouvelle signature à l'appellation : souplesse et charme sans rien céder sur le fond. Le nez et la bouche sont en cohérence. Suavité, gourmandise, bouche centrée, tanins fondus, sur le fruit rouge, finale réglissée : un vin moderne, dans le bon sens du terme.

## Château Ferran



La fraîcheur pour fil rouge, ce vin dévoile successivement d'alléchantes notes florales, végétales, fruitées (cerise, cassis), puis une bouche très juteuse, sur les petits fruits croquants. De belle longueur, portée par des tanins présents mais enveloppés, elle s'achève sur une finale fraîche et poivrée. Une modernité élégante.

## Château de Fieuzal



### Cru Classé de Graves

Un des cas les plus spectaculaires de progression récente des crus classés de Graves. Les fondamentaux ont été revus : parcellaire retravaillé, chai rénové (un plus grand nombre de cuves), un peu plus de merlot, du conseil et une recherche de fraîcheur comme axe de travail. La tendance qualitative se confirme. Nez pudique mais enchanteur, printanier, sur le Zan violette et la feuille de laurier. Le travail sur les tanins (fins et soyeux) donne une bouche enrobante, charnue et savoureuse sur un pur fruit rouge. Et, en effet, la permanence d'une fraîcheur énergique. Une parfaite synthèse entre classicisme bordelais et modernité.

## Château de France



Le nez distille des notes végétales et de jus de cassis. L'attaque surprend : si le vin est droit, c'est la gourmandise et la fraîcheur que l'on retient. Les tanins sont polis, dépourvus d'agressivité. De fins amers tendent le discours, équilibrés par un fruit croquant et une fine réglisse.

## Château La Garde



Avec ce millésime, La Garde joue la partition de la gourmandise fruitée et du charme. Rond, suave, enveloppant, ce vin aux notes dominantes de cerise mûre prend appui sur des tanins de belle définition, reflets d'une extraction maîtrisée. La dégustation s'achève sur une agréable pointe réglissée.

## Château Haut-Bacalan



En 1998, Charles-Henri Gonet a eu le nez creux en sauvant de l'urbanisation galopante de la ville de Pessac la bâtisse du XVII<sup>ème</sup> et ses 8 hectares de vigne. Sur cet excellent terroir, il imprime sa marque avec talent. Sur des touches florales évanescentes, le nez est aérien, élégant, et déjà sur la fraîcheur. Dès l'attaque, on suivra ce fil conducteur de menthe poivrée, qui va crescendo, rapidement doublé par un fruit rouge gourmand : l'ensemble est porté par un jus suave, long, sur des tanins fins, bien en place. De la séduction, mais aussi de l'éclat : le vin est enlevé, dynamique. Rien de forcé. Que de la volupté.

## Château Haut-Bailly



### Cru Classé de Graves

« Holistique » est le mot choisi par l'équipe de Haut-Bailly pour qualifier ce millésime. C'est dire leur confiance dans le résultat. On abonde dans leur sens tant ce 2025 se révèle immédiatement séducteur par sa palette de cassis et de graphite, ses notes florales qui viennent apporter une touche de fraîcheur et d'éclat sur la densité aromatique qui se profile. Une densité qui se retrouve en bouche, crémeuse et soyeuse, sertie de tanins à la définition très pure. L'ensemble se déroule sur un matelas finement mentholé, juste irisé d'une pointe saline et séveuse en finale, s'étirant en longueur pour notre plus grand bonheur.

## Château Haut-Bergey



Conquis, nous l'avons été par l'équilibre réussi de ce vin entre fruit, volume et tension. Subtil, sur la retenue, le nez laisse place à une bouche éclatante, portée tout du long par le juteux de fruits rouges et noirs. Des tanins délicats, déjà bien intégrés, soutiennent la dégustation jusqu'à une finale à l'amertume justement dosée, de jolie tonicité. Un beau potentiel.

## Château Haut-Brion



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

### & Cru Classé de Graves

Aérien, floral, arborant un fruit mûr à souhait sans se départir d'une fine note d'encens et de violette, ce Haut-Brion 2025 met le curseur assez haut d'entrée de jeu. Bouche redoutablement onctueuse, dont la rondeur tapissante se teinte de fines mailles tanniques apportant relance, énergie et salivation : c'est de la haute couture, savoureuse, sapide, persistante et pleine de détails émouvants dans la texture comme dans l'aromatique. C'est la rencontre du sensuel et de l'intellectuel, pour notre plus grand bonheur.

### CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

## Château Lafont Menaut ★★★☆☆

Un vin plaisant et accessible. Le nez est caractérisé cette année : identitaire, un peu racinaire, terreux mais aussi jacinthe et épices, légèrement poudré. Le jus se construit sur des tanins fins, précis, reste soyeux et vise une bonne buvabilité et un fruité gourmand. Consensuel et très juste techniquement.

## Château Larrivet Haut-Brion ★★★☆☆

Des notes florales (jacinthe) font frétiller les narines, préparant les papilles à un vin revêtant l'étoffe de la soie. Délicate et suave, avec ses accents lactés, ses tanins veloutés et son beau volume, la bouche exprime avec élégance la maturité du millésime. De fins amers clôturent la dégustation. Un vin de grande classe.

## Château Latour-Martillac ★★★☆☆ Cru Classé de Graves

Il décline des notes florales, printanières, d'une indéniable élégance. Beaucoup de velouté en bouche, beau travail sur la texture et l'intégration des tanins, une jutosité en milieu et fin de bouche qui égaye les papilles, se concluant par une finale légèrement stricte. L'élevage devrait encore plus le bonifier.

## Château Lespault-Martillac ★★★☆☆

Depuis 2009, ce fermage tenu par le domaine de Chevalier gagne en niveau technique. L'aromatique, d'abord dominée par des touches de torrification, laisse la place à des notes mûres de cerise. Bouche pleine, enrobée, sur des saveurs confiturées et une texture caressante. Soyeux et généreux !

## Château La Louvière ★★★☆☆

À la façon d'un effeuillage burlesque, cet élégant vin se dévoile progressivement. Fleurant bon le printemps avec ses accents de fruits croquants, floraux et sa pointe d'eucalyptus, il surprend par sa bouche gourmande, charnue et juteuse à souhait, soutenue par des tanins bien intégrés et une finale finement réglissée. Une belle maîtrise !

## Château Luchey-Halde ★★★☆☆

Un vin élégant, tant sur l'aromatique que sur les saveurs. La retenue caractérise un nez floral, sur des touches de fruits noirs. La trame serrée de petits tanins fins, les saveurs de groseille, la fraîcheur, et la finale de citron jaune légèrement acidulé, tout cela confirme cette impression de distinction.

## Château Malartic-Lagravière ★★★☆☆ Cru Classé de Graves

La signature du château s'est construite sur une matière travaillée, enveloppante. Cette année encore, le grain fin est là, tramant un jus souple, sur le fruit rouge, avec une finale légèrement acidulée et un trait de réglisse. Signalons un nez réussi, sur la torrification, le lilas et une touche d'eucalyptus.

## Clos Marsalette ★★★☆☆

Des notes florales (jacinthe) font frétiller les narines, préparant les papilles à un vin revêtant l'étoffe de la soie. Délicate, ronde et suave, avec ses tanins veloutés et son beau volume, la bouche exprime avec élégance la maturité du millésime. De fins amers clôturent la dégustation. Un vin charmeur, de grande classe.

## Château La Mission Haut-Brion ★★★☆☆ Cru Classé de Graves

Un éventail de cerise noire et de fleurs printanières se décline au nez, arguant d'un velouté majuscule, teinté d'une touche saignante de la plus belle énergie. Un vin civilisé par excellence, qui s'avance en élégance et déroule, en bouche, une matière subtile, concentrée sans en découdre, vêtue de tanins finement tressés. Très grande distinction dans le toucher, velouté et ciselé à la fois, qui vient juguler une chair racée, sapide, très savoureuse et ponctuée par une finale de beau pedigree.

## Château Olivier ★★★☆☆ Cru Classé de Graves

Concentration tenue, assez affûtée, déployant un fruité-chocolaté charmeur. En bouche, un crémeux dès l'attaque qui se campe sur un matelas tannique légèrement rigide. Bonne fraîcheur en soutien, qui convoque des notes d'agrumes mais aussi un retour de chocolat au lait en finale. À suivre sur l'élevage !

---

## Château Pape Clément ★★★☆☆ Cru Classé de Graves

Pape Clément confirme avec brio son style. On a gagné en précision et le fruit est très lisible, dès sa jeunesse. La bouche révèle tout de suite une extraction au protocole parfaitement pensé et adapté au millésime : tanins souples, avec un léger grip, sans agressivité, intrigants et intégrés. Les merlots sont élevés en foudre pour préserver le fruit et la rondeur, les cabernets en barrique pour obtenir de la structure. Ces leviers ont été intelligemment utilisés. On a donc une matière ample et finement structurée, mais flexible et veloutée, sur un fruit intact et pulpeux. La finale sur la menthe poivrée signe la fraîcheur.

---

## Château Picque Caillou ★★★☆☆

Plutôt réservé de prime abord, ce vin s'ouvre sur des notes évocatrices de son terroir caillouteux, avec ses accents iodés, précédant de croquants arômes de cassis. La trame tannique soyeuse, bien intégrée, soutient une bouche pleine, gourmande, sans se départir d'une pointe de fraîcheur. Un bel équilibre d'ensemble.

## Château de Rochemorin ★★★☆☆

Le nez de gomme arabique et de fruits rouges ne laisse pas indifférent, tandis que la bouche s'appuie d'abord sur une fraîcheur qui s'oriente vite sur une fine amertume d'orange zestée et de réglisse mentholée. Jolis tanins polis. Un vin presque opulent mais équilibré, identitaire et convaincant.

### CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

## Château de Rouillac

★★★★☆

Une explosion aromatique (gelée de cassis, fraise écrasée, pointe fumée) précède une bouche tout aussi alléchante. Gourmande, aux tonalités florales et fruitées (cerise), elle combine volume, finesse et fraîcheur. Des tanins juteux bien intégrés lui confèrent une belle longueur, ponctuée par une finale acidulée, rehaussée d'une pointe saline. Déjà accessible et du potentiel.

## Château Seguin

★★☆☆☆

Avec sa parité de cabernet sauvignon et de merlot, Seguin joue le registre d'un classicisme assumé. Une jolie recherche de crémeux dans le toucher de bouche, une chair qui enrobe bien les tanins, manifestant une touche de fermeté. L'ensemble s'équilibre pour signer un vin qui se conclut sur une jolie balance.

## Château Smith Haut Lafitte ★★★★★ Cru Classé de Graves

Beaucoup de race et de profondeur dans ce Smith 2025 qui annonce son cabernet (68 %) de façon tendue et fuselée. Un vin qui se profile bien dans l'esprit du millésime : sa concentration centrée et alignée, subtilement réglissée, se déroule sans excès, habillée de tanins vigoureux et poivrés. L'ensemble se déroulant en longueur et en élégance. Très beau potentiel de garde.

## Domaine de la Solitude

★★★★☆

La Solitude confirme depuis deux ou trois ans sa transition vers des vins plus aboutis. Les notes de fruits mûrs annoncent une bouche suave. Le vin est harmonieux et atteste d'un travail précis sur les extractions. Vin presque solaire et fruité, mais frais, sur une trame tannique un rien crayeuse : bel équilibre.

## Château Le Thil - Comte Clary ★★★★★

Une jolie palette parfumée et saillante, qui exprime un fruit percutant, légèrement poivré : le merlot ultra-dominant sur argilo-calcaire a presque des allures de rive droite ! La trame tannique est crayeuse, finement balancée, juste ourlée de notes zestées et de fins amers. Digeste et tendu.



Château  
Haut-Bailly

Photo Raphael Zimmermann Oryx photo