

# LES PRIMEURS 2025

## Terre de Vins

### PESSAC LÉOGNAN BLANC

#### PESSAC-LÉOGNAN BLANC

##### Château Baret

★★★★☆

Ce joli blanc a pour signatures la finesse et l'équilibre. Son aromatique discrètement musquée ouvre le bal, suivie par une attaque et une bouche de beau volume. Des tonalités de pêche juteuse accompagnent la dégustation jusqu'à une finale saline rehaussée d'une touche d'amertume tonifiante. Un ensemble harmonieux et élégant.

##### Château Bouscaut

★★★★☆

##### Cru Classé de Graves

Depuis quelques années, Bouscaut toquait à la porte du club des références de l'appellation. Avec ce 2025, la porte s'ouvre. Le style, jadis jugé riche, a gagné en équilibre et en fraîcheur, sans que la composante sémillon ait été abandonnée : c'est une des cartes maîtresses de l'identité de Bouscaut. L'aromatique est large, finement musquée, un rien exotique, soutenue par une fraîcheur élégante de verveine mentholée et de citron jaune. Crémeuse mais dynamique, elle vous emmène vers des horizons lointains, lumineux, frais et citronnés. L'équilibre entre volume et fraîcheur, gourmandise et tension, est saisissant.

##### Château Brown

★★★☆☆

Ce vin se présente aérien et frais, sur de discrètes et fines notes d'agrumes, verveine, menthe poivrée, rehaussées d'une pointe d'eucalyptus. En bouche, ce 2025 réussit la conciliation d'une aromatique opulente, sur un beau volume, et d'une amertume justement dosée en toile de fond, qui porte le vin jusqu'à sa finale aux accents de citron vert.

##### Château Cantelys

★★★☆☆

Belle surprise que ce vin qui coche toutes les cases. Celle d'une aromatique à large spectre (citron, aubépine, pamplemousse rose, verveine) et celle d'une bouche jouant sur l'équilibre entre tranchant et rondeur. L'agrumes, légèrement acidulé, est repris par la fraîcheur. Original et polyvalent.

##### Château Carbonnieux

★★★★☆

##### Cru Classé de Graves

Aromatique classique, précise et délicate (tilleul, buis, fins agrumes). La bouche séduit par son profil équilibré : gras et texture bien dosés (bonne gestion du sémillon et de l'élevage), minéralité saline, fins agrumes sans tranchant excessif. Toujours un des modèles de l'appellation grâce à un perfectionnement progressif.

##### Domaine de Chevalier

★★★★☆

##### Cru Classé de Graves

Les marqueurs nobles du sauvignon (70 %, le solde en sémillon) entre agrumes et fruit blanc, se parent d'eucalyptus et d'une très fine note toastée. En bouche, un jus d'une impeccable matière, à la fois pleine et gainée, un équilibre entre chair sapide, enrobage beurré et salinité de la texture, qui vient faire saliver en finale. Un modèle d'équilibre et d'élégance, un blanc tout en balance, qui est déjà superbe et qui présente un potentiel de garde très encourageant.

##### Château Couhins

★★★☆☆

##### Cru Classé de Graves

Couhins excelle dans la maîtrise du 100 % sauvignon, remarquable dans les crus classés de Graves. L'écueil du variétal évité, on remarquera ce nez de berlingot et le citron jaune en fil conducteur. En bouche, le salin, et cette oscillation subtile entre citron jaune et vert : le fruit et l'incisif donc. Bien fait.

##### Château Couhins-Lurton

★★★☆☆

##### Cru Classé de Graves

Un 100% sauvignon intelligemment interprété, typé sans être caricatural, combinant fruit blanc et agrumes, le berlingot et un rien d'embruns. Bouche traçante, dont la chair n'emplit pas démesurément l'espace mais se déroule en droiture et en texture. Bien digeste, vivace, tonique, jusqu'à la finale zestée.

---

## Château Cruzeau

★★★★☆

Le sauvignon blanc signe ce joli vin très expressif, à l'équilibre réussi entre fraîcheur des agrumes et belle matière. Un nez complexe, typique du cépage, ouvre le bal, sur d'élégantes et fraîches fragrances de buis, pamplemousse jaune, verveine citronnée, complétées par des élans beurrés. Savoureux et généreux, le palais se révèle ensuite parfaitement dosé entre le fruité de la pêche de vigne, enveloppé par un appréciable côté beurré, et une vivifiante tension qui sous-tend et clôture la dégustation en fraîcheur. Un exemple d'harmonie entre suavité et tonicité.

---

## Château Ferran

★★☆☆☆

Des notes de noisettes torrifiées, évoluant à l'aération sur de fins accents iodés et de citronnelle, précèdent une bouche à la personnalité affirmée. Nettement saline, l'attaque laisse place à une chair de belle longueur sur le bonbon acidulé au citron. Tel un boomerang, l'amertume tonifiante du citron signe la finale, rehaussée de salinité.

## Château de Fieuzal

★★★★☆

Large palette aromatique complexe : tilleul, fenouil, citron jaune et touche de miel d'acacia. Ce multi-facettes se réplique sur une bouche texturée et évolutive : citron jaune légèrement acidulé à l'attaque, puis de fins amers s'ajoutent, jusqu'à s'affirmer sur une finale de pamplemousse rose, saline.

## Château de France

★★☆☆☆

Château de France signe une belle bouteille. Le nez reste discret mais on aimera particulièrement cette bouche ample et solaire, qui s'amplifie sur des saveurs réussies de citron et de poivre blanc. L'agrumes ne vous lâche pas jusqu'à la finale bien nette. Une montagne qui vous emmène haut.

## Château La Garde

★★☆☆☆

La Garde a été repensé il y a peu, pour notre bonheur. Le vin joue la carte de l'élégance et de la précision. Tilleul et verveine mentholée vous captent d'abord. Mais c'est cet équilibre entre finesse, tension, salinité et fruité citronné qui emporte la décision. Un bel exercice de vinification, tout en subtilité.

---

## Château Haut-Brion

★★★★☆

**1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 1855**  
**& Cru Classé de Graves**

Le vin blanc le plus célèbre de Bordeaux (et sans doute le plus rare en 2025 !) tient son rang et déjoue les pièges d'une année chaude, en se signalant par son nez anisé sur le fruit blanc, touche de cerfeuil et graine de fenouil. Belle définition en bouche, en droiture, à la chair gorgée et irriguée, articulée sur une acidité qui ne mord pas dans la chair mais l'étire. Amers discrets en finale, c'est long, élégant, subtil, persistant et riche de promesse.

---

## Château Lafont Menaut

★★☆☆☆

Citron, citronnelle, pêche blanche et tilleul dessinent un nez frais, fin et engageant pour ce vin. La dégustation se poursuit sur une bouche portée par des notes de pêche et d'agrumes, à la matière voluptueuse, s'étirant jusqu'à une finale soutenue par une délicate amertume citronnée. À la fois accessible et élégant, un vin taillé pour la table.

## Château Larrivet Haut-Brion

★★★★☆

Une jolie signature, avec des notes légèrement fumées mais aussi florales (chèvrefeuille) et une touche noix de muscade. Un beau volume, un peu tramé et gras, distingue une bouche sur des saveurs citronnées et de fins amers de pamplemousse. Un sauvignon majoritaire, civilisé, pour une identité réussie.

## Château Latour-Martillac Cru Classé de Graves

★★★★☆

59 % sauvignon, 41 % sémillon, un équilibre d'un beau classicisme qui imprime joliment ce vin, d'une architecture sérieuse tout en soulignant les qualités du millésime. Un blanc texturé, tactile, qui combine bien la chair séveuse et la trame ciselée, légèrement saline, qui apporte de la salivation. Une jolie réussite sur ce millésime !

## Château Lespault-Martillac

★★☆☆☆

Le nez est incisif, direct et iodé, nous rappelant la proportion très majoritaire de sauvignon (80 %). En bouche, le côté variétal est atténué par un peu de sémillon mais aussi par un élevage sur lie réussi. Le curseur tire donc sur le corps et le gras, tout en ménageant une certaine tension et des saveurs de citron.

---

## Château La Louvière

★★★★☆

Ce non classé, coincé entre Carbonnieux et Haut-Bailly, mérite le détour. Depuis une dizaine d'années, le style a été repensé. On a quitté le mode anguleux pour un vin moins démonstratif, mais plus précis, intégrant des notes nouvelles de fruits et de miel, tout en conservant l'agrumes. Le végétal est plus maîtrisé, moins exacerbé. Le rendu est splendide cette année. Le vin est certes ciselé et tendu, un rien minéral, mais désormais texturé et tramé, riche de notes citronnées et d'un soupçon d'ananas. C'est ciselé, impeccable et long. La Louvière est clairement dans le haut du très bon pessac-léognan blanc accessible.

---

## Château Luchey-Halde

★★☆☆☆

Dans un profil très lisible et pur. La fleur d'acacia et le tilleul se mêlent à l'agrumes. Le versant incisivité s'invite rapidement en bouche pour rester sur un fil de citron jaune, le gras restant modéré. Fin amers de pamplemousse sur la finale, un rien minérale. Un vin distingué, dans un style épuré.

---

### CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

## Château Malartic-Lagravière Cru Classé de Graves

★★☆☆

L'aromatique s'appuie, comme souvent ici, sur un socle d'agrumes et de fruits mûrs, avec cette année un curseur qui tire davantage sur l'exotique et les notes anisées. Attaque enveloppante et vanillée (signature du château), jolie chair fruitée (pêche, poire), un trait salin. Boisé maîtrisé. Un classique bordelais.

## Clos Marsalette

★★★☆☆

L'aubépine, l'iris et le beurre frais composent un nez riche et expressif. L'attaque est très onctueuse, la balance acidité-sucrosité est particulièrement réussie. Tout est en délicatesse avec une tension qui étire le vin jusqu'à une finale iodée. Un beau classique.

## Château La Mission Haut-Brion

★★★★☆

Près de deux tiers de sémillon, le solde en sauvignon, pour une Mission blanc qui s'invite avec une palette aromatique de grande distinction. Un jus très texturé, tactile, ciselé, dont la mâche revigorante vient s'imprimer délicieusement dans la chair mûre à souhait, fraîche de menthol sous le fruit plein, et conclue par de très fins amers.

## Château Olivier Cru Classé de Graves

★★★☆☆

Tilleul, bergamote et verveine sur le fruit blanc, c'est un vin civilisé, racé, subtil. En bouche, une matière savoureuse d'une grande finesse, dont la texture ciselée et saline rehausse la mâche. C'est un vin d'une grande digestibilité, subtile, complexe et digeste à la fois. Une grande réussite.

## Château Pape Clément

★★★★☆

Le monument est toujours là. Le nez saisit des notes de citron relevées de pêche jaune, de fumée, un végétal noble et des accents de silex chaud. Une trame finement texturée atteste d'un sémillon parfaitement travaillé dans une juste proportion. L'agrumes est subtil plus que démonstratif. De l'éclat, de la minéralité et une coda interminable.

## Château Picque Caillou

★★★☆☆

De la complexité et une jolie cohérence d'ensemble pour ce vin. Frais et fringant, le nez concilie fragrances beurrées, fruitées et florales. Une attaque et une finale salines encadrent une bouche aromatique, conjuguant pêche, bergamote et bonbon Arlequin, avec une légère sucrosité. Belle longueur sur un accent torréfié et une pointe d'amertume tonifiante.

## Château Rochemorin

★★☆☆

S'il ne fallait choisir qu'un emblème pour ce vin, ce serait assurément le citron. Accompagné d'une pointe camphrée au nez, il est escorté en bouche par des saveurs de pêche et une pointe acidulée qui apparaît dès le milieu de bouche et jusqu'à la finale, ponctuée de fins amers. Un joli vin, aromatiquement inspiré et de belle fraîcheur.

---

## Château de Rouillac



★★★★☆

Un vin au profil bien pensé : gourmand mais pas lourd, riche mais tendu. Ce type d'équilibre, qui demande de l'adresse, est la marque de fabrique du château. La subtilité se détecte dès le nez sur des notes de tisanderie, d'herbes sèches (le sémillon !), un rien de tilleul, de verveine, et des touches camphrées et mentholées. La bouche est voluptueuse, texturée, respirant la maturité, sur des saveurs de pêche, mais reste soutenue par un socle de notes salines et de fins amers apportés par l'agrumes. Rouillac affirme son style abouti, mêlant avec bonheur richesse, fraîcheur et un soupçon de minéralité.

---

## Château Smith Haut Lafitte



★★★★☆

On est séduit immédiatement par une jolie crème de fruit blanc légèrement anisée : touche de fenouil et de badiane, discrète gousse de vanille venant rehausser le fruit jaune, le tout souligné d'une note iodée, c'est un vin extrêmement complet. C'est un (grand) blanc qui se comporte presque comme un (grand) rouge, sur la mâche, le relief, la dimension tactile qui vient vibrer en bouche, qui apporte beaucoup de sinuosités à la matière, se concluant sur une note saline sous le fruit blanc gorgé. On est en présence d'un très beau vin en devenir.

---

## Domaine de la Solitude

★★☆☆

La Solitude apporte un style pédagogique, de facture classique, bien défini, entre la chair du sémillon et la tension du sauvignon. Cet exercice réussi conduit à un milieu de bouche légèrement onctueux, à la fraîcheur structurante et citronnée, et une finale saline sur des saveurs de pamplemousse.

### CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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