

LES PRIMEURS 2025

Terre de Vins

GRAVES

ROUGES

Château Beau Site

★★★★☆

Un des graves les plus imposants. Le très joli jus est généreux et dense. L'attaque ménage néanmoins un fruit croquant, conjuguant fraise écrasée bien mûre et myrtille, tandis que la finale révèle une fraîcheur réglissée. La maîtrise de l'extraction est la marque de fabrique. Plein et sphérique. À attendre un peu.

Château Caillivet

★★☆☆☆

Fruits rouges et cassis, certes, mais aromatique herbacée, un peu végétale. Dans cette veine, la bouche est stricte, presque sévère. On soupçonne une extraction poussée dans ce millésime chaud. La finale un peu asséchante confisque le fruit. À carafier.

Château de Castres

★★★★☆

Floral et frais, mais aussi sur le fruit, le nez est étoffé. L'attaque révèle de la concentration, du volume, de la générosité, mais des tanins soyeux : typique du château. Une chair fruitée (cassis, cerise noire) pointe son nez et se conjugue avec des saveurs mentholées et une touche poivrée. Un très beau vin.

Château de Cérons

★★★★☆

Senteurs charmeuses, sur le fruit et un soupçon de fraîcheur. Le travail sur une douce extraction est manifeste et a préservé le fruit (fraise confiturée et jus de cassis surtout). Un fil de fraîcheur tend la bouche et un fin amer complète la finale. La chair pulpeuse, dans une gaine feutrée, est une réussite.

Château de Chantegrive ★★★★★

Il y a, à Chantegrive, un vinificateur hors pair qui assure une qualité constante tout en proposant des nuances selon le millésime. Tout un art. Le fruit mûr se détecte immédiatement, les tanins, toujours avec un rien de grip chatoyant, intrigant et réveillent le palais. Ce 2025 ne déroge pas. La maîtrise de l'extraction est un modèle du genre et inspire. Les tanins sont polis et qualifient une matière souple et enveloppante, distillant fruits rouges et noirs bien mûrs. Cette maturité ne contredit pas une fraîcheur de douce réglisse mentholée, qui se libère totalement sur la finale. Quel équilibre !

Château de Crabitey

★★★★☆

Le curseur s'est déplacé depuis quelques années vers un peu plus de souplesse et de rondeur. Le vin vaut par sa bouche très ronde, révélant une matière suave. Cela n'exclut pas une certaine colonne vertébrale mais qui n'est plus seule à s'exprimer, le fruit étant recherché... et trouvé. Une belle promesse.

Château Haut Selve

★★★★☆

Du caractère dès le premier nez, un côté poivré et mentholé sous le fruit à point. Le jus se dessine en délicatesse, sur une trame tendre, légèrement anisée. Le boisé se fait encore sentir à ce stade, mais l'ensemble devrait se fondre.

Château Jouvette

★★★★☆

Dynamisme et tension animent ce vin qui met en avant sa fraîcheur, sa matière pleine et dense sur des tanins fins et son fruit « al dente ». La finale est un rien racinaire, sur des notes de cassis. On ne négligera pas ce nez aérien, sur des notes de graphite et de menthol. Une valeur sûre que ce château.

Château Lagrange

★★★★☆

Il y a une patte dans les vins des vignobles Raynaud. On ne s'égare jamais et on ne perd jamais de vue l'indispensable souplesse. La séduction en tout. Très joli nez, élégant et très beau jus sur la fraise bien mûre, une finale sur un doux bâton de réglisse. De la jutosité et une fraîcheur en fil conducteur.

Château de Portets

★★★★☆

Nez sur la retenue, sur le jus de cassis. La bouche détecte une certaine densité et un petit côté végétal : bien que présent, le fruit a du mal à s'exprimer. Il y a du poids et la souplesse s'en trouve un rien sacrifiée. L'extraction manque sans doute de subtilité. Il n'est pas dans la veine des productions du château.

Château Pouyanne

★★★★☆

Pouyanne a bien géré ce millésime généreux. L'aromatique, charmeuse avec ses notes de lilas et de fruits rouges, annoncent une bouche gourmande sur une matière ample, séveuse et flexible : la souplesse est là et on ne quitte jamais ce très joli fruit. Un vin accessible mais qu'on peut garder un peu.

Château Rahoul ★★★☆☆

La fraîcheur s'exprime tant au nez, très élégant, qu'en bouche. On retiendra ce très beau jus, savoureux et feutré, sur un duo myrtille et cassis bien mûrs, mais bien relayé par une finale rafraîchissante, mentholée et épicée. Nulle raideur, bien au contraire, mais une concentration maîtrisée réjouissante.

Château de Respide ★★★☆☆

Une des références de l'appellation avec ces vins pleins, solides, séveux et en même temps charmeurs. Le bouquet est soutenu par la fraîcheur et un fruit rouge. Une attaque pleine délivre une chair suave aux tanins arrondis. Belle maîtrise de l'extraction. Pour le moment, la structure l'emporte sur le fruit. Patience !

Château Roquetaillade La Grange ★★★☆☆

Dans le club des vins les plus solides et un savoir-faire attesté de millésime en millésime. Nez envoûtant : cerise kirschée, tabac blond mentholé. La matière a du poids mais rien de forcé. On embraye tout de suite sur la fraise écrasée et sa feuille de menthe, jusqu'au bout. Charnu, accessible et du potentiel.

Château Saint Hilaire ★★★☆☆

C'est désormais Clément Guérin qui conduit le vignoble de 15 hectares, en certification bio depuis 1970 ! Un vignoble précurseur donc. Et ce sens de l'intuition se poursuit avec ce vin particulièrement réussi. Souplesse et subtilité sont les maîtres-mots. Nez confituré de fruits rouges, et une fraîcheur caressante qu'on retrouve en bouche : pas facile de conserver en même temps la fraîcheur et le fruit mûr... et pourtant. Tout y est. Sur le chemin de bouche, le fruit laisse vite la place à une belle fraîcheur mentholée. La valorisation du merlot est réussie. Bel maîtrise technique au service d'une vision éclairée.

Château Saint Jean ★★★☆☆

Déjà une jolie signature au nez sur la torréfaction, le moka des notes grillées et, en arrière-plan, des notes de framboise. Jus savoureux, plein et dense, sur un fruit mûr et un trait de Zan menthol. Rien de forcé, mais une vinification subtile où des objectifs réfléchis de plaisir sont atteints.

Château Saint Robert Cuvée Poncet-Deville ★☆☆☆☆

Le nez est chaleureux alors que la bouche se montre droite. L'attaque est bien sur le fruit mais, très vite, le cabernet sauvignon se rappelle à nous, structurant, avec des saveurs un peu racinaires éteignant le plaisir du fruit (cassis). La finale est actuellement asséchante.

Château Tour de Boyrin ★★★☆☆

Un vin de plaisir. La matière est souple, fluide et élancée, sur de petits tanins précis libérant une groseille « pinçante » et jouant sur l'ambiguïté acidulé-acidité. Qui l'emporte ? La bouche ne disparaît pas jusqu'à cette finale fraîche, enlevée. Une belle proposition de buvabilité au sens noble.

Vieux Château Gaubert ★★★☆☆

Là aussi, une référence de l'appellation parmi les vins denses et prometteurs. Il faudra une poignée d'années pour que la matière se fonde. Il y a de la mâche oui, mais rien de forcé. Le savoir-faire sur l'exploitation du millésime s'exprime. Jus concentré, bouche séveuse, saveurs de cassis et bâton de réglisse.

BLANCS

Château Beau Site ★★★☆☆

Très sauvignon – effaçant presque les autres cépages (le sémillon notamment) –, le vin est caractérisé par un profil tendu. L'attaque, un peu végétale, se fait sur des saveurs de citron vert très nettes dissipant un gras qui disparaît presque jusqu'à une finale aiguisée et saline. Pour amateur de profil sauvignon.

Château Caillivet ★☆☆☆☆

Des notes subtiles de citron jaune, de fleurs blanches et de poire animent le nez. La bouche est sur cette veine, le sauvignon gris apportant sa touche de fruits mûrs, sur un tranchant mesuré. Une légère amertume de pamplemousse apparaît vite et tient la corde jusqu'à la finale, un rien saline.

Château de Castres ★★★☆☆

Aromatique, puissant et large, sur des notes fumées, d'eucalyptus, de chèvrefeuille, un rien camphré : splendide ! Bouche aiguisée sur des notes herbacées rattrapées par un amer de pamplemousse rose et une minéralité saline. Une texture qui se devine. Le sauvignon est mis en avant. Puissant et identitaire.

Château de Cérons ★★★☆☆

Ce vin, très étudié, joue sur les équilibres. Sur un registre large, l'aromatique convoque le parfum envoûtant de la citronnelle, une fraîcheur zestée d'agrumes et une touche de menthol. Le sémillon (35 %) tempère le tranchant par un peu de gras et de texture, mais laisse la place à des agrumes, et une finale saline.

Château de Chantegrive ★☆☆☆☆

Un vin bien équilibré entre salinité, agrumes précis (citron et pamplemousse) et texture. Le tranchant du sauvignon est bien équilibré par un sémillon qui joue intelligemment sa carte, apportant un léger grip et du volume. Un vin bien pensé, polyvalent. Belle aromatique à spectre large.

Château de Chantegrive Cuvée Caroline ★★★☆☆

Le nez est porté par des senteurs printanières, de fruit jaune, de citron, de menthol, et une touche de cire d'abeille. Texturée, la bouche est immédiatement saisie par des notes ciselées salines et par un citron vert mordant, nuancé par une fine amertume de pamplemousse en finale. Un vin gastronomique.

CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

Château La Fleur des Pins ★★★☆☆

Quelques notes fumées et vanillées viennent agrémenter un nez un rien mentholé. La tension est bien là, de bout en bout, sur des saveurs dominantes de citron vert, de groseille à maquereau, légèrement herbacées, atténuées par la pêche. On aimera cette finale légèrement aiguisée et saline, très appétissante.

Château Haut Selve ★★★☆☆

Une aromatique expressive, pleine et légèrement toastée (en élégance), c'est un blanc d'équilibre qui se profile au nez. La mâche en bouche est bien centrée sur un jus droit, énergique, avec le juste enrobage et une gourmandise crémeuse qui se conclut sur une touche saline.

Château Jouvette ★★★☆☆

Aucun cépage ne domine l'autre et c'est l'équilibre qui prévaut. L'abricot et la pêche jaune dialoguent avec le chèvrefeuille et un fin agrume. Le gras est d'emblée proposé et c'est une bouche enveloppante qui distille des saveurs citronnées apportant un tranchant bien dosé. Chacun y trouvera son compte.

Château Lagrange ★★★☆☆

Nez engageant, un peu musqué, vanillé et frais (eucalyptus). Cette belle impression se confirme et ce 100 % sauvignon propose même une attaque un peu beurrée qui se dissipe pour céder la place à de beaux agrumes. Citronnée et cristalline, la bouche n'évoque jamais le côté variétal. Belle maîtrise.

Château de Portets ★★★☆☆

Une fine partie se joue entre le sémillon qui développe ses atouts (texture et gras) et le sauvignon qui finit par apparaître, splendide, et libère ses saveurs de fins agrumes. Un côté beurré assure le lien. Le nez est engageant, sur la verveine citronnée, l'herbe sèche et le menthol.

Château Pouyanne ★★★☆☆

La pudeur est de mise pour une aromatique sur les fleurs blanches. Équilibrée et élégante, l'attaque se veut souple, charmeuse et citronnée, un rien saline. Le tranchant est adroitement contenu, laissant s'exprimer la minéralité et dialoguant avec une fine texture. Plutôt subtil.

Château de Respide ★★★☆☆

Cuvée Callipyge

Cette cuvée Callipyge se veut ambitieuse. L'attaque est vive, tendue, et conduit à un milieu de bouche ample et gras, finement texturé et beurré, évoluant vers une fraîcheur saline, mentholée et poivrée : toutes les qualités d'un vin gastronomique. Sans oublier un nez sur un éventail de citron confit, de fleur d'acacia, d'une touche un rien exotique de vanille et d'épices douces. Cuvée ambitieuse disions-nous ? Force est de constater que ce vin est travaillé avec compétence et une vision moderne. Depuis 2021, Amélie Chatin (œnologue) et Pierre-Edouard (développement et commerce) n'ont pas perdu de temps.

Château Rahoul ★★★☆☆

Très sémillon (68 %), la bouche est donc ample, presque généreuse, animée par une texture à tout petits grains et évolue très rapidement vers des agrumes de pamplemousse et de citron vert. Rien de trop incisif, mais un bel équilibre et une longueur qui s'étire jusqu'à une finale sapide. Très belle aromatique aussi.

Château Saint Hilaire ★★★☆☆

Après une note beurrée très nette (élevage sur lies), l'aromatique évolue sur la tisanerie et la poire : c'est la signature du sémillon. Une signature confirmée par une jolie texture et des saveurs de fruits jaunes. Le sauvignon n'abdique pas et apporte ses agrumes puis sa finale mentholée et longue. Bel équilibre !

Château Saint Jean ★★★☆☆

Une bouche vivante qui joue sur de fins agrumes. L'attaque se fait sur un citron jaune qui ne vous quitte pas et s'amplifie, puis un trait d'amertume de pamplemousse s'invite et trace jusqu'à la finale. Un zeste de citron vert et une pointe saline justifient leurs places en toute fin. Un équilibre subtil.

Château Saint Robert ★★★☆☆

Cuvée Poncet-Deville

Propriété de la famille Helfrich (Grands Chais de France), le vin propose une expression douce d'un sauvignon majoritaire (75 %) mais maîtrisé, qui laisse la place au sémillon. On captera immédiatement cet équilibre entre l'incisivité d'un citron jaune, le volume texturé et le gras. Très bien fait.

Vieux Château Gaubert ★★★☆☆

En 1988, Dominique Haverland achète ce domaine à l'abandon depuis cinquante ans et rénove la bâtisse, dont les façades sont classées aux monuments historiques. Le vin est à cette image, classique, gastronomique, et joue sur plusieurs registres. Des notes fumées, de buis, de fleurs blanches, une fraîcheur mentholée et quelques touches de fruits jaunes attestent d'une certaine complexité. Le jeu des cépages se poursuit en bouche. Des saveurs citronnées et salines s'installent vite et restent au centre d'une bouche volumineuse, enveloppante, texturée et grasse. Tension et rondeur dialoguent. La minéralité conclut.

CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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