

# LES PRIMEURS 2025

## Terre de Vins

### SAUTERNES & BARSAC

#### **Domaine de l'Alliance**

★★☆☆

Le premier nez est très fermé, il s'ouvre très légèrement sur des notes de bergamote. L'attaque est très aérienne, un léger « frizzante » s'invite et appuie le côté léger, facile, digeste. Tout est pensé sur la consommation dans sa jeunesse, mais la finale est longue et minérale.

#### **Château d'Arche**

★★☆☆

##### **2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Arche convoque les saveurs qui font le charme d'un sauternes : le bonbon au citron, la bergamote, un rien d'ananas frais et de caramel au lait. Mais cette belle identité est renforcée par une impression de fraîcheur : nez un rien herbacé et bouche mentholée traversée par un zeste d'amertume fine de pamplemousse.

#### **Château Bastor-Lamontagne**

★★☆☆

Le premier nez est très discret, avant de délivrer des notes subtiles d'abricot. L'attaque est vive, la sucrosité tapisse ensuite le palais sur des notes d'ananas et de poire. L'acidité étire le vin, la finale reste sur la sucrosité autour du fruit de la passion.

#### **Château Broustet**

★★☆☆

##### **2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Ce sauternes, discret et consensuel, à l'aromatique fraîche et aérienne, n'est pas à négliger. Le fil conducteur reste cette fraîcheur mentholée qui fuse jusqu'à la finale, qui libère des saveurs citronnées persistantes. La poire et la pomme s'ajoutent au gré de la dégustation. Un vin centré, tubulaire et digeste.

#### **Château Caillou**

★★☆☆

##### **2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Les fins amers d'écorce d'orange confite, parfaitement dosés, sont une réjouissance. Ils donnent une tonalité particulière à ce vin dont la liqueur étoffée se capte dès l'attaque, sur des saveurs d'ananas frais et de bergamote relevées par des touches stimulantes de gingembre et de poivre blanc. Une réussite.

#### **Château Cantegril**

★★☆☆

Le nez prévient d'une grande fraîcheur avec des notes de sorbet à la menthe. L'attaque est ronde, une boule de fruits blancs, le tout saisi d'un très grand équilibre. La balance parfaite acidité-sucrosité est une grande promesse de garde, tout en délivrant du plaisir dans sa jeunesse.

#### **Château La Clotte-Cazalis**

★★☆☆

Des notes de miel et d'acacia composent le premier nez, avant que l'iris s'ajoute à la palette. L'attaque est très fraîche, ténue, la pêche de vigne et la gelée de coing éclatent sur le palais, c'est nerveux et tendu pour offrir une finale acidulée.

#### **Château Coutet**

★★☆☆

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

Toujours cette richesse maîtrisée et équilibrée par l'acidité. Si le panier de fruits confits, l'ananas frais et une touche miellée assurent le côté sphérique, la tension équilibrante se manifeste par un zeste d'écorce d'orange, et, en finale tout particulièrement, un trait de gingembre et de poivre blanc.

#### **Château Doisy-Dubroca**

★★☆☆

##### **2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Quelle belle identité ! Jouxant Doisy Daëne, ce château est pourtant bien différent de son voisin. Nez finement herbacé et camphré, mâtiné de tilleul et de camomille. Un sauternes racé, presque nerveux, tout en proposant une liqueur fine et digeste, sur un fruit confit et d'orange amère. Un beau profil, singulier.

#### **Château Doisy-Védrines**

★★☆☆

##### **2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855**

Un classique dont le curseur tire vers la modernité. Le botrytis amplifie une aromatique bâtie sur la fleur d'acacia, l'ananas frais, la poire et une touche miellée. La liqueur, bien dimensionnée, comme souvent ici, retrouve les saveurs détectées au nez, avec une finale finement amère (écorce d'orange et gingembre).

---

## Château Doisy Daëne ★★☆☆

### 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Jean-Jacques Dubourdieu aime chercher avec précision cet équilibre entre sucre et acidité. Jouant sur des balances bien étudiées, on trouvera une fraîcheur élégante sur des notes citronnées et salines (l'eucalyptus au nez) et une liqueur dense mais harmonieuse, presque cristalline, jamais opulente, marquée par des saveurs de poire, d'abricot frais et d'ananas rôti. Un trait de pamplemousse vient twister la finale. Doisy Daëne se veut plus harmonieux que démonstratif et impressionne par sa justesse et sa régularité. Les millésimes sont exploités avec intelligence. Ce 2025 en est la preuve.

---

## Château de Fargues ★★☆☆

La concentration se devine dès le nez, avec une déclinaison de notes de miel et de fleurs blanches. L'attaque est d'une grande suavité, c'est d'une très grande concentration, avec ce côté électrique qui donne le sourire. C'est grand, taillé pour la garde, l'immense garde.

## Château Filhot ★★☆☆

### 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Filhot surprend avec un sauternes plus dense qu'à l'habitude. Si le nez parle par son côté élégant et cristallin un rien herbacé et fleur blanche, on est convaincu dès l'attaque par cette liqueur, bien définie, qui a gagné en volume et en rondeur, sur des saveurs de cerise confite et de poire.

## Château Haut-Bergeron ★☆☆☆

La camomille et la bergamote composent le nez pour donner un côté aérien. L'attaque est très fraîche, c'est sirupeux tout en étant équilibré. Se dissimule une belle acidité qui étire le vin. Il est taillé pour la garde.

## Château Haut-Claverie ★☆☆☆

Le nez est très complexe, de la menthe fraîche à la bergamote. L'attaque est sur la retenue, l'eucalyptus et la salinité tapissent le palais. C'est le registre floral qui l'emporte, avec une finale précoce sur la salinité.

## Château Haut Coustet ★☆☆☆

Très joli nez de pêche blanche avec des notes d'abricot sec. L'attaque est très fraîche, crayeuse, l'acidité étire le vin et la pêche de vigne domine les débats aromatiques. L'ensemble est équilibré et doté d'une belle longueur.

## Clos Haut-Peyraguey ★☆☆☆

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

Des notes miellées, de rose, de raisin de Corinthe et d'ananas rôti stimulent le nez. La texture est onctueuse, avec une liqueur bien présente, portée par un panier d'ananas frais et de cerise confite, mais heureusement piquée par des saveurs de poivre blanc et de gingembre qui égayent, le tout agrémenté de bonbon au citron.

## Château Lamothe Guignard ★★☆☆

### 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Ce sauternes gagne en richesse et en concentration au fil des années. Il met en valeur sur ce millésime sa fraîcheur et son acidité originales, tracées par de beaux agrumes très nets. La liqueur, souple et digeste, se caractérise par le bonbon de Nancy (bergamote) et une touche de gingembre et de poivre blanc.

## Château Lapinesse ★★☆☆

Des notes de tilleul et de menthe donnent dès le nez à ce vin un grand côté aérien. L'attaque confirme ce registre d'une gorgée sur la subtilité, ce vin ne montre pas ses muscles mais son terroir calcaire tout en nuances. La finale est sapide.

---

## Château Liot ★★☆☆

Des notes de poire fraîche composent le nez, c'est électrique, envoûtant. L'attaque est parfaite, tout se tient, l'acidité et la sucrosité s'épousent à merveille, c'est une très belle surprise qui joue la carte de la garde et du plaisir dans sa jeunesse. Buvabilité oblige, la palette aromatique renvoie à des notes exotiques, de l'ananas au fruit de la passion. La finale minérale et sapide achève le débat à l'endroit de ce vin. Cet assemblage de 80 % de sémillon, 15 % de sauvignon et 5 % de muscadelle est une réussite.

---

## Château de Myrat ★★☆☆

### 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Très belle aromatique sur la confiture de mirabelles, la pâte de coing et la fleur d'acacia. Équilibrée entre sa liqueur et son acidité, la bouche est d'une grande distinction, animée par des saveurs de bonbon au citron et une tension bien dosée jusqu'à la finale. Ce vin a une esthétique. Splendide.

## Château Nairac ★★☆☆

### 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Un barsac de grande classe. La fraîcheur signe ce vin dès le nez, sur des touches mentholées et de thym. Merveilleuse attaque, sphérique et pleine, mêlant les fruits confits (abricot, orange, ananas). Un remarquable contrepoint sensuel à deux voix : fruit et fraîcheur dialoguent, chacun jouant sa partie en regardant l'autre.

## Château Partarrieu ★★☆☆

Une très grande fraîcheur s'impose dès le nez avec un côté très salin. On retrouve ce registre en bouche pour un côté très aérien, la bergamote y convoque des notes exotiques autour de l'ananas confit. La finale est longue et iodée.

### CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

## Château Piada



Le nez est très aérien, typiquement Barsac, avec des notes florales et acidulées. L'attaque est vive et contenue, c'est un vin dans la subtilité des sucrosités, de la fleur blanche au miel de bruyère. Sa belle acidité lui apporte de la longueur et lui confère une belle garde.

## Château Raymond-Lafon ★★★★★

Ce château n'a pas pu être classé en 1855, faute d'historique. Entouré des plus grands, Raymond Lafon joue sa partie, discrètement, mais les connaisseurs savent le placer dans la hiérarchie actuelle : n'est-il pas un classique puissant, concentré et généreux, mais aussi précis sur son style et équilibré par sa fraîcheur ? Raymond Lafon nous livre un 2025 monumental. Avec son zeste d'amertume, la marmelade d'oranges domine, épaulée par l'abricot confit et le bonbon au citron. Loin de faiblir, la bouche s'intensifie jusqu'à la bergamote, en apothéose. Une superbe queue de paon. Un traditionnel revisité intelligemment.

## Château de Rayne Vigneau ★★★★★ 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 1855

Belle richesse aromatique, sur la fraîcheur. Lancée par un zeste d'amertume et quelques touches florales, la dégustation fuse sur un fruit pur de poire, d'ananas, et une larme de miel d'acacia. Le vin a pris un peu de volume, tout en conservant sa tension et son éclat sur une fraîcheur minérale.

## Château Rieussec ★★★★★ 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 1855

Une allure sexy, avec cet enrobage tropical, entre ananas confit, vanille subtile et fines notes anisées. La bouche, tapissante, se déroule sur un rôti délicat irisé de fins éclats de poivre blanc. Combinés aux notes de badiane et de miel de lavande, ils subliment la fraîcheur et la mâche vibrante.

## Château des Rochers ★☆☆☆☆

Le nez est délicat, sur des notes herbacées et de sirop d'abricot. L'attaque est vive, fraîche, et donne de la tension. L'aspect sirupeux domine avec des arômes de miel et de compotée d'ananas. La finale est longue et présente des notes toastées.

## Château de Rolland ★☆☆☆☆

Des notes de beurre frais signent le premier nez et le côté crayeux remonte d'emblée à la surface. Un léger « frizzante » s'invite à l'attaque, tout reste léger et subtil, des arômes de tisane se mêlent à des notes de miel pour une finale iodée.

## Château Roumieu ★★★★★

Le premier nez est fermé et tarde à s'épanouir sur des notes de biscotte et de camomille. L'attaque est ronde, ample et riche, la bouche contraste avec le nez, c'est riche et complexe sur le champ de l'aromatique, un côté tarte à l'abricot. Finale minérale.

## Château Sigalas-Rabaud ★★★★★ 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 1855

Toujours pur et précis, sur un fruit cristallin, mais cette année, une puissance racée et un volume bien contrôlé se sont invités. Nous avons donc un vin complet, jouant sur tous les registres, attestant d'une bonne gestion du botrytis. La subtilité du nez finement mentholé, sur un soupçon de thym, et la fraîcheur zestée ne nous échappent pas. Rien de démonstratif mais plutôt un modèle d'équilibre. La liqueur est splendide, fraîche et salivante, agile et présente, convoquant la mandarine, la poire confite, l'abricot frais et le zeste d'orange. La finale est signée par un trait d'amertume (pamplemousse) bienvenue.

## Château Suau ★★★★★ 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855

Ce discret château n'a pas manqué ce millésime. On aimera cette attaque fraîche, déliée, un rien minérale, évoluant vite sur un panier de fruits confits. L'ensemble est très équilibré, avec un gain de profondeur élégante. Un sauternes gracile, qui a gagné en épaisseur. Un lever de soleil au petit matin.

## Château Suduiraut ★★★★★ 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 1855

Ce 100 % sémillon se campe sur un éventail aromatique entre note tropicale, poire pochée, pêche au sirop, orange confite, notes de verveine. La liqueur se montre tapissante, ce qui se confirme en bouche : la sucrosité généreuse se balance sur un soutien frais, floral, anisé, entre cire d'abeille et miel amer, convoquant de nouveau ce côté écorce d'orange qui rafraîchit la bouche. Très séduisant.

## Château La Tour Blanche ★★★★★ 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 1855

L'aromatique hésite entre fleur blanche, menthol, abricot frais et miel, tandis que la bouche oscille entre l'acidité rafraîchissante et une liqueur raffinée, bien intégrée, sur l'ananas rôti, la mandarine confite et des touches miellées. Long et raffiné, ce sauternes s'inscrit dans la modernité de l'appellation.

## Château Tuytens ★★★★★

Le premier nez sur des notes d'agrumes donne le la. La fraîcheur signe l'attaque, la balance acidité-sucrosité est très belle. Le vin tapisse le palais et s'étire pour délivrer une très belle finale. Un 2025 sur un très bel équilibre.