

LES PRIMEURS 2025

Terre de Vins

SAINT-ESTÈPHE ET PAUILLAC

SAINT-ESTÈPHE

Château L'Argilus du Roi ★★☆☆

Sur les fruits rouges confiturés jusqu'à la note de cœur – fraise Mara des bois et groseille –, il s'annonce sur un fruit généreux et un élevage contenu dans une discrète note fumée. Promesse tenue avec une attaque qui suggère le jus de fraise et une finale suave de baies séchée

Château Le Boscq ★★★★★

Un canon du genre Saint-Estèphe, riche et profond... bien qu'encore adolescent. Ce 2025 arbore toutes les qualités pour figurer parmi les grands à sa sortie de chai : d'abord avec l'éclat de son fruit qui s'exprime sur la cerise noire et la prune d'ente, ensuite avec une bouche pleine, généreuse, bien balancée. Sous la puissance des tanins, le jus de cerise qui se fraie un chemin apporte douceur et vivacité ; autant d'exubérance promet une belle facture en fin d'élevage.

Château Calon Ségur ★★★★★ 3^e Grand Cru Classé 1855

Beaucoup de vitalité dans le nez de ce Calon 2025, qui laisse discerner une énergie nourrie par les 80 % de cabernet sauvignon. Une architecture de haute précision : ce vin se raconte avant tout par sa texture sculptée, aux tanins innombrables mais millimétrés, à l'arête acide pulsant sous la chair ferme. Grande précision de la définition tactile, juteuse, qui vient décupler l'aromatique subtile, entre fruit saignant et déclinaison florale qui accompagne jusqu'à la finale umami.

Château Capbern ★★★★★

Relooké depuis le millésime 2024 (le cœur sur l'étiquette recolle à l'histoire commune avec Calon Ségur), Capbern affirme son identité terrienne : la densité est immédiate, à la fois riche, capiteuse, racinaire et percutante. La bouche se déploie sur un volume musculeux mais tendre, opulent mais tenu par une gaine tannique de jolie fermeté. Un deuxième ligne qui a de la poigne et du punch.

Château Cos d'Estournel ★★★★★ 2^e Grand Cru Classé 1855

On devine nettement le crémeux proverbial de Cos d'Estournel, un nez étendu, calme et profond, où un menthol océanique se tapit sous le fruit noir. Une dimension à la fois puissante, tendre et ouatée que l'on retrouve en bouche : la texture veloutée du vin s'établit sur une ossature tannique millimétrée, qui vient soutenir, relancer, énergiser la matière tapissante. Tout en assumant sa dimension caressante et sensuelle, le vin ne renie pas sa musculature athlétique, jusqu'à la finale qui se resserre très subtilement sur une ponctuation entre graphite et poivre torréfié.

Château Cos Labory ★★★★★ 5^e Grand Cru Classé 1855

Plutôt sur la retenue de prime abord, déployant une aromatique brune, un peu tabac, grain de café, il se distingue davantage en bouche, déroulant une matière ample sans excès, sous laquelle viennent surgir de petits tanins griffus. Il a du caractère, de la gnaque, sans se départir de l'agréable plénitude de sa chair.

Château Le Crock ★★☆☆ Cru Bourgeois Exceptionnel

Le velours et le fruit noir s'imposent au nez. L'attaque est riche, très riche, les tanins enrobent le palais avec un élevage encore présent. Le cassis se débat avec le cèdre. C'est un 2025 sur la puissance ; ce Stéphanois montre ses muscles et délivre une finale saline.

Château Croix de Pez ★★☆☆

Toutes les caractéristiques d'un bon vin sont présentes. Une charge tannique bien étudiée (rien de forcé, tout en douceur, sur des tanins polis), un fruit bien présent sur des saveurs de petits fruits rouges et noirs, une acidité traçante. Le centre de gravité tire un peu sur cette tension stimulante.

Château Haut-Marbuzet ★★★★★

Le nez évoque les sous-bois, la crème de cassis dans un ensemble bien lié, harmonieux. Son jus lisse, sans aspérité, charrie du fruit, de la mûre et de la mangue, avec un soupçon d'essence de fleur d'oranger. Un peu d'élevage réveille la finale sur les épices, le poivre et la cannelle.

Château La Haye ★★☆☆

Cet échantillon, qui fleurit la framboise et la gelée de framboise, donne l'assurance d'un bel équilibre entre douceur et acidité, ce que la dégustation confirme. C'est un vin charnu, aux tanins abondants et bien enrobés, qui déploie ses saveurs énergisantes de bonbon Arlequin et de bois de cèdre.

Château Laffitte Carcasset ★★★★★

Cru Bourgeois Exceptionnel

Le fruit rouge écrasé délivre une grande fraîcheur dès le nez. L'attaque est riche et explosive, c'est un vin vivant, avec cette énergie et cette race spécifiquement stéphanoises. La finale est du même acabit : de fait elle donne envie de se resservir. La suavité comme la richesse font de ce vin une très bonne affaire. Cet assemblage de 60 % de cabernet sauvignon, 35 % de merlot et 5 % de cabernet franc forme un superbe ensemble qui mérite un coup de cœur de la rédaction.

Château Lafon-Rochet ★★☆☆

4^e Grand Cru Classé 1855

Exceptionnellement pour ce Lafon-Rochet, le parfum de violette se prolonge avant que ne lui succèdent des variations de bonbons, de fleurs et de Zan. En bouche, grâce à un arc tannique bien dessiné – quoiqu'encore un peu accrocheur –, on renoue avec le fruit, l'arbose, la prune et un peu de menthe poivrée.

Château Lilian Ladouys ★☆☆☆

Sous des notes d'élevage, de moka et de marc de café, affleure le fruit, la framboise avec une once de chaleur poivrée. L'attaque est suave, la matière généreuse en milieu de bouche, plus resserrée en finale ; c'est le boisé qui soutient la note.

Château Meyney ★★★★★

Un véritable concentré de la saison 2025, avec une belle maturité, de son terroir où les vignes puisent leurs ressources dans une veine d'argile bleue, rare en Médoc. Sa robe foncée libère des fragrances de fraise des bois, d'épices douces et de menthe anis. Tout aussi enjôleuse, la bouche mêle des saveurs de gratin de fruits rouges au velours des tanins qui déposent une trace fraîche de menthe poivrée, peut-être une signature du petit verdot dont la proportion dépasse les 10 % au château Meyney...

Château Montrose ★★★★★

2^e Grand Cru Classé 1855

Un parfum suspendu, entre iris, mine de crayon et cassis frais, annonce un superbe velouté. La bouche est d'une grande précision : une chair sapide, juste tendue sur une structure musculeuse, des tanins soyeux d'une impeccable intégration. La silhouette se dessine en longueur sur une très belle persistance, à la fois cacaoïté et sanguine, annonçant une finale où l'on retrouve de fines notes de graphite. C'est d'une grande élégance.

Château Ormes de Pez ★★★★★

Concentration ajustée, fruit teinté de réglisse, il s'avance avec confiance dans son interprétation du millésime. En bouche, de l'équilibre, une sève juteuse qui jaillit, relancée par un agréable grain de tanins qui vient rouler sous la langue, concluant sur une note chocolatée et légèrement torréfiée. C'est à la fois sérieux et savoureux !

Château Petit Bocq ★☆☆☆

Une pointe de fraîcheur mentholée et de poivre rose réveille un bouquet de petites baies rouges et de gelée de groseille. Quant au toucher de bouche, il roule délicatement des tanins encore fermes qui instillent quelques saveurs de bergamote.

Château de Pez ★★☆☆

Nouveau look pour Pez en 2025 qui convoque le dieu Janus sur son étiquette. Deux visages pour ce vin, donc ? C'est à voir. En tout cas, pas de doute, on est bien à Saint-Estèphe. Du caractère mais aussi du crémeux, les argiles stéphanoises ayant bien joué leur rôle tampon. En bouche, du volume, des watts, beaucoup de caractère sur le Zan, mais un bel enrobage tannique qui accompagne l'ensemble.

Château Phélan Ségur ★★★★★

Avec ses 65 % de cabernet sauvignon – fourchette haute pour la propriété –, ce Phélan 2025 s'annonce sur un profil racé. Mine de crayon, tabac, gelée de myrtille dominant le nez très avenant. La bouche se distingue par une attaque charnue, habillée de tanins multiples mais très intégrés à la matière. La suite déroule en élégance, sur la longueur, l'architecture ciselée du vin apportant beaucoup de tenue et de persistance à la chair, sévère et salivante. La ponctuation mentholée et graphite vient imprimer un complément de fraîcheur et de classe à l'ensemble. Très cohérent et très abouti.

Château La Rose Brana ★☆☆☆

Aromatique élégante, aérienne, sur des notes florales et d'épices, une touche d'eucalyptus. Une certaine vivacité anime la bouche, un rien tendue par ce petit fruit de groseille acide. Habitée par de petits tanins fins, la bouche fuse sur un trait mentholé, jusqu'à une finale rafraîchissante, poivrée.

Château Tour de Pez ★★★★★

On oscille entre fraîcheur et fruit, une ligne de crête qui confère au vin un bel éclat. Le parfum de soupe de framboises avec une pointe de poivre trouve un écho dans les saveurs de confiture d'airelles que transportent des tanins gourmands. Un zeste de bergamote fumée achève la séquence.

CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

Château Tour des Termes ★★★☆☆ Cru Bourgeois Supérieur

La distinction feutrée qui se profile au nez est assez engageante. Tour des Termes affirme sa belle recherche de précision et se distingue par son profil digeste, tendu, affûté. Le jus se trace en droiture, joli poudré de tanins, acidité jaillissante, c'est très cohérent et ça progresse.

PAUILLAC

Château d'Armailhac ★★★☆☆ 5^e Grand Cru Classé 1855

Bénéficiant du joli travail de fond opéré par l'équipe technique sur l'isolation des identités terroir de la propriété, Armailhac s'exprime de façon remarquable en 2025 – guidé par une signature aromatique nette et enlevée. Du juteux en bouche, de la vibration, un caractère élané, sanguin et poivré, rehaussé par des tanins à grain fin, le tout soutenu par un fruité savoureux, finement réglissé en finale.

Château Batailley ★★★☆☆ 5^e Grand Cru Classé 1855

Le nez est puissant, sur des notes de cuir et de fruits très mûrs. L'attaque est volumique, la dominante de cabernet sauvignon trace le vin dans la noblesse. La bigarreau et la réglisse complètent la palette aromatique jusqu'à ce que les tanins terminent le voyage sur la salinité et la sapidité.

Château Bellegrave ★★★☆☆

À Pauillac, le vignoble de Bellegrave jouxte ceux des plus grands et son vin joue dans leur cour : de la fougue, ou plutôt du pruneau et des épices, avec un soupçon de torréfaction, se dégagent d'un jus dense. Les tanins fermes apportent de la mâche et soulignent des saveurs de bonbon à la violette et de réglisse.

Château Clerc Milon ★★★☆☆ 5^e Grand Cru Classé 1855

Avec sa densité de cassis immédiatement sensuelle, Clerc Milon nous raconte tout de suite une interprétation flatteuse du millésime. En bouche, très beau travail sur le toucher de tanins, souple et intégré, venant habiller avec douceur une chair tendre et voluptueuse, à l'énergie canalisée. Beaucoup d'élégance, voire de grâce, dans ce pauillac-ballerine qui s'avère plus aérien que terrien.

Château Croizet-Bages ★★★☆☆ 5^e Grand Cru Classé 1855

L'échantillon montre une belle concentration dans une robe foncée et un bouquet qui fleure la confiture de prunes et la pâte de cassis. L'attaque est tout aussi suave, son velouté persiste sur des tanins polis et la finale de graphite apporte de la fraîcheur.

Château Duhart-Milon ★★★☆☆ 4^e Grand Cru Classé 1855

Une sacrée densité dans ce Duhart crémeux et limpide dans son aromatique. Un jus taillé, assez droit dans ses bottes au premier abord, mais qui s'affirme sur une dimension juteuse, granuleuse. Empli, construit, légèrement rigide dans la structure mais balancé par une chair tubulaire, il affiche une belle progression.

Château Fonbadet ★★★☆☆

Le poivre de l'élevage enrobe des senteurs de violette et de rose avec le parfum, plus capiteux, de la cerise burlat. On retrouve ce même éclat du fruit, sur des tanins fournis, gourmands, qui dégagent une vivacité de bergamote. La finale légèrement brûlée témoigne d'une prise de bois en cours d'assimilation.

Château Grand-Puy Ducasse ★★★☆☆ 5^e Grand Cru Classé 1855

Deuxième millésime vinifié dans le nouveau cuvier de la propriété, conçu pour le parcellaire morcelé, ce 2025 dévoile un nez délicat de mûre, de fleur de cerisier et de moka. Sa matière soyeuse et enveloppante recèle des arômes de cerise noire et de bâton de réglisse et dépose, sur les papilles, une fraîcheur poudrée.

Château Grand-Puy-Lacoste ★★★☆☆ 5^e Grand Cru Classé 1855

Le nez est très noble. Pauillac versus 2025 : grand millésime, avec un Grand Puy Lacoste fidèle à son style. L'attaque délivre d'emblée une belle patine, la gourmandise avant tout, un côté électrique, explosif, vivant, croquant. Le cassis et la framboise emmènent tout, pour une finale sapide signée « GPL » !

Château Haut-Bages Libéral ★★★☆☆ 5^e Grand Cru Classé 1855

Un nez très expressif sur la griotte et la fraise écrasée. L'attaque est sapide, c'est affriolant, séduisant, avant tout minéral sans mettre en demeure la finesse des tanins. La belle acidité étire le vin pour délivrer une finale sublime qui donne envie de se resservir. Une valeur sûre signée Haut-Bages Libéral.

Château Haut-Batailley ★★★☆☆ 5^e Grand Cru Classé 1855

Palette aromatique plutôt feutrée au premier abord, sans exubérance. En bouche, une matière traçante, assez droite, mais se dessinant en souplesse. La chair est svelte et juteuse, les tanins ont ce qu'il faut de granulose pour apporter suffisamment de structure et de tenue à l'ensemble. Léger côté strict en finale, qui devrait se fondre à l'élevage.

CORRESPONDANCES ÉTOILES/NOTE SUR 100

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

Château Haut de la Bécade ★★☆☆

Ce château situé à Bages, au cœur de Pauillac, positionné sur un sol de graves profondes, se transmet depuis sept générations. Aujourd'hui, le domaine est tenu par Sylvie et Alexia Raynaud (mère et fille), qui proposent un pauillac à la puissance contenue et qui garde le fond... sans la rudesse. On détectera immédiatement de beaux tanins qualitatifs, avec une accroche contrôlée qui réserve une place à la rondeur. Du volume, du relief, de la profondeur et de la jutosité, pour un vin à la bouche classique et enveloppante, bien étudiée, qui distille des saveurs de fruits rouges et noirs confiturés.

Château Lafite Rothschild ★★★★★

1^{er} Grand Cru Classé 1855

Impressionnant. Plongeant et vertical, éclatant et précis dans sa multiplicité de facettes, tel est Lafite 2025. La conjugaison du meilleur des mondes (2022, 2020, 2016, 2010) dans une grande complétude. En bouche, c'est de l'électricité statique : un volume de matière qui s'amorce tout de suite de façon percutante, à la Muhammad Ali. Puissant mais sautillant sur ses appuis, il touche et esquive sur une texture tannique tressaillante, comme une vague de pixels salins, laissant un pointillé de sensations poudreuses, déclamant menthol et graphite.

Château Latour ★★★★★

1^{er} Grand Cru Classé 1855

Étant entendu que Château Latour ne sort plus ses vins en premiers depuis quelques années, il nous paraît essentiel de vous donner néanmoins un aperçu en avant-première de l'interprétation du millésime par l'équipe de ce 1^{er} grand cru classé. Le cabernet sauvignon souverain (93,6 %) s'exprime sur une palette aérienne, printanière, florale, d'un irrésistible dynamisme frais. La prise en bouche confirme cette sensation : le vin se dessine immédiatement en dentelle, sa chair svelte et gainée se parant d'un vêtement tannique haute couture. Aucune aspérité dans ce 2025 félin et vibrant, frais d'un bout à l'autre, dont la finale se distingue par un côté sanguin, graphite, salin, à l'impressionnante persistance.

Château Lynch-Bages ★★★★★

5^e Grand Cru Classé 1855

Une touche iodée s'invite sur le cassis, note d'encre de Chine, fleur de sureau, mine de crayon, c'est classe. La bouche est construite sur une architecture tannique qui vient juguler la chair et définir la texture même du vin. Le jus est droit, musculeux, sans débords, il se déroule avec vigueur sur cette structure très pauillacaise qui signe son pedigree et garantit son haut potentiel de garde.

Château Lynch-Moussas ★★☆☆

5^e Grand Cru Classé 1855

Le premier nez est discret avant de s'ouvrir sur la fraise écrasée et des notes de poivron fumé. L'attaque est ample, juteuse, les tanins tapissent le palais. Des notes de cassis se conjuguent à des arômes de cèdre et de boîte à cigares. La finale est saline.

Château Mouton Rothschild ★★★★★

1^{er} Grand Cru Classé 1855

98% de cabernet sauvignon, un record historique pour Mouton Rothschild (le solde en merlot). Domination souveraine, donc, du prince du Médoc dans l'assemblage de ce 2025, et sa signature est imparable : plongeante, profonde, puissante et racée, déployant un velouté de cassis ourlé de notes de graphite, de pivoine et d'encre de Chine. La bouche est superbe d'équilibre entre le crémeux et la vitalité, articulée sur un habit tannique de haute précision, soutenue par une fraîcheur mentholée qui escorte la chair en longueur, jusqu'à la finale finement poudrée. La persistance est remarquable.

Château Pédesclaux ★★★★★

5^e Grand Cru Classé 1855

Pédesclaux concilie ancien et moderne : dans son alliance architecturale entre château historique et chai aux lignes contemporaines, et jusque dans le verre en préservant le fruit sans négliger les apports du bois. On retrouve toute la chaleur du millésime 2025 dans une expression qui mêle pain d'épices et coulis de fruits rouges. En bouche, des tanins mûrs, abondants, confèrent au vin de la chair, des flaveurs de baies sauvages confiturées et une riche persistance sur l'olive noire. Déjà l'équilibre et, pour qui sait attendre quelques années, bientôt l'apogée.

Château Pichon Baron ★★★★★

2^e Grand Cru Classé 1855

Il y a de la gaîté dans ce vin à l'éclat aromatique très avenant, signé par les 84 % de cabernet sauvignon qui dominent l'assemblage (le solde en merlot). De l'éclat mais aussi de la profondeur, le nez nous entraînant vers une plongée de fruits rouges opulents. En bouche, une sacrée structure se devine, une architecture de tanins très méticuleusement sculptée, en soutien d'une chair souple, voluptueuse et gainée. Beaucoup de fraîcheur en soutien, accentuant le caractère digeste.

Château Pichon Longueville ★★★★★

Comtesse de Lalande

2^e Grand Cru Classé 1855

Incroyable nez d'une définition crémeuse à la fois aérienne et profonde, sensuelle et tonique, quelle invitation ! C'est un Comtesse multidimensionnel qui s'avance, capable de jouer sur le registre de la pureté et de la séduction, du racinaire et du lumineux. En bouche, une soie caressante qui enrobe une architecture monumentale, des tanins en poudre graphite qui soutiennent une chair veloutée et vibrante. C'est un travail d'orfèvre dont la densité de bouche se décline en constante élégance, se terminant très loin, bien plus tard, en cercles concentriques comme autant de pas de danse. Sublime.

Château Pontet-Canet ★★★★★ 5^e Grand Cru Classé 1855

Avec sa plénitude florale, son nappage printanier qui conjugue gourmandise et profondeur, ce Pontet-Canet 2025 joue une partition aromatique immédiatement réjouissante. Éclat, luminosité, pureté, énergie sont les mots-clés de ce vin qui coche toutes les bonnes cases du millésime : il est à la fois savoureux, tonique, très élégamment fuselé, d'une parfaite définition tannique. Il s'inscrit surtout sur une longueur vibrante – ponctuée de cèdre, de gra-fraîcheur énergique. Une parfaite synthèse entre classicisme bordelais et modernité.

Château La Rose Pauillac ★★☆☆☆

Une matière généreuse, typée Pauillac, se retrouve dans ce vin, au milieu de bouche rafraîchissant – mais celle-ci est un rien as-séchante actuellement. Le fruit noir (cassis et mûre) trouve sa voie pour s'exprimer sur des notes confiturées, avant de laisser rapidement la place à une finale fraîche et mentholée.

Domaine Les Sadons ★★☆☆☆

Très joli nez, hésitant entre tabac blond, mûre, cèdre et coco. Sur ce registre de la subtilité, on découvre une bouche digeste, à la trame tannique flexible au service d'une matière juteuse et enro-bée, sur un fruit rouge rafraîchissant de groseille et de fraise. Une fraîcheur d'eucalyptus conclut.



Château
Calon Ségur

Photo Stéphane Lartigou