

Bordeaux 2019, crus bourgeois ou non classés du Médoc #2

Après les grands crus classés, suite de nos dégustations dans le Médoc avec des vins appréciés pour leur excellent rapport qualité prix.



Château Chasse-Spleen - Moulis-en-Médoc © Duffour - ANDBZ/ABACA

Le vignoble du Médoc compte huit appellations. Médoc, haut-médoc puis les appellations dites communales, car cerclées autour d'un village : listrac, moulis, margaux, saint-julien, pauillac et Saint-Estèphe. C'est au sein de ces huit familles, qui composent ce que l'on appelle communément le vignoble de la rive gauche, que l'on distingue les crus bourgeois. Beaucoup plus abordables que les grands crus classés, mais initialement implantés sur des sols parfois aussi qualitatifs par les riches bourgeois bordelais (les habitants du bourg), les crus bourgeois sont considérés comme une vraie garantie de qualité.

Plus riches et profonds que les bordeaux simples (l'appellation régionale), médocs et haut-médoc ouvrent le ban avec des vins de plaisir et un fruité très net, caractéristique des 2019. Rapidement prêts à boire, ils peuvent prétendre à vieillir au moins 5 ans et jusqu'à 10 ans et plus pour les plus structurés. Les appellations communales offrent des vins frais, déjà très harmonieux, dotés d'une remarquable finesse de tanin.

Médoc

Fleur La Mothe

15 – Cerise, fruits rouges, bouche vive, tendue, fraîche, nerveuse, un vin expressif, bien équilibré, finale prolongée par une acidité qui soutient les saveurs.

La Goulée

14 – 86 % merlot, 13 % cabernet-sauvignon, 1 % cabernet franc. Gelée de fruits rouges, bouche légère, douce, finale un peu courte mais joli fruit.

Lacombe Noillac CB

15 – Fruits noirs, gelée de mûre, tanins doux en attaque, pas trop extrait, équilibré, réglissé en finale, bonne longueur.

Lousteauneuf CB

14,5 – Cerise, bouche vive, tendue, fraîche, nerveuse, tanins croquants, serrés un peu d'amertume qui relève la finale.

Les Moines CB

14 – Fruits noirs, gelée de cassis, âtre, bouche épicée, tanins souples, bonne vivacité.

Du Périer CB

14,5 – Fruits noirs, épices, élevage présent, bouche large, généreuse, assez gourmand, une gourmandise renforcée par un boisé qui souligne le côté fraise au sucre en finale.

Pierre de Montignac CB

15,5/16 – Fruits rouges, floral, rose, note framboise, joli nez séduisant, bouche vive, fraîche, élégante, bien équilibrée, fruité éclatant, jolis tanins croquants.

Poitevin CB

15 – Fruits noirs, note fumée, gelée de sureau, bouche généreuse, souple, tanins veloutés, bonne longueur, relevé en finale. Bon équilibre.

Les Trois Manoirs CB

15,5/16 – Fruits noirs, mûre, bouche élégante, fraîche, tanins fins, soyeux, du fruit en finale, tension.

Haut-médoc

D'Agassac CB

16 – Fruits noirs, gelée de mûre, fruité pur, beaucoup de chair, velouté, onctueux, petits tanins fins, enrobés.

Balac CB

14,5/15 – Joli nez, fruit pur, cerise, juteux, tendu, vif, bonne matière, ça tend un peu les tanins mais bon vin harmonieux.

Beaumont

15 – Nez fruits rouges, un peu d'exubérance, bouche tendre, vive, relevée, tanins vifs et présents en finale, l'acidité lui donne du tonique.

Bel Air Gloria CB

14,5 – Fruits noirs, fruité pur, juteux, réglisse, petits tanins frais, sapide. **(28 € HT)**

Bel-Orme Tronquoy de Lalande

13,5/14 - 49 % merlot, 51 % cabernet-sauvignon. Nez boisé, fruits noirs, assez concentré, bouche onctueuse, puissante, riche puissant, un peu massif à ce stade.

Cambon La Pelouse CB

14,5/15 – Expressif, fruité pur, fruits rouges, cassis, juteux, épices, petits tanins fins, bien en place.

Charmail CB

15,5/16 – Nez élégant, bouche dense, charnue, fruité pur, bon volume, tanins marqué en finale, de la fraîcheur.

Cissac CB

14,5 – Fruits noirs, frais, délicat, un peu extrait, bon fond de vin, doit se fondre.

Clément-Pichon CB

14,5/15 – Fruits rouges, nez pur, juteux, fruité frais, très fin, élevage discret, notes d'épices, vin fin.

Croix du Trale CB

14/14,5 – Fruits rouges, gelée de framboise, violette, bouche fraîche, juteuse, poivrée, en longueur, petits tanins savoureux.

Doyac CB

15 – Expressif, fruité pur, du volume, bouche saline, tendue, équilibrée, finale relevée, épicée.

Duthil

15 - 60 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot. Nez floral, fruité, bouche légère, élégante, bien fruitée, gourmand, finale relevée. Joli vin de gourmandise, très fruité.

Lestage Simon CB

14,5 – Nez discret, fruits rouges, délicat, framboise, bouche souple, note de réglisse, petits tanins vifs, un peu serrés en finale.

De Malleret CB

14,5/15 – Fruits noirs, bien frais, juteux, tendu, tanins fins, déjà bien en place, finale savoureuse.

Moulin de Blanchon CB

16 – Fruits noirs, notes florale, gelée de mûre, violette, bouche pleine, tanins enrobés, végétal frais, finale relevée, sapide. **(7,10 € HT)**

Du Moulin Rouge CB

15,5 – Fruits rouges, frais, vif, tanins fermes, sapides, finale fringante.

L'Orme de Rauzan-Gassies

14,5 – 68 % merlot, 32 % cabernet-sauvignon. Nez fruits rouges, bouche vive, petits tanins croquants, vif, tendu, élégant, nerveux.

Peyrabon CB

14,5/15 – Fruits rouges, framboise, gelée de groseille, bouche fraise, juteuse, élevage un peu marqué, du fond, long.

Peyredon-Lagravette CB

14,5/15 - Fruits noirs, frais, bouche tendue, épices douces, bon équilibre, petits tanins fins.

Pontoise-Cabarrus CB

17 – Fruité pur, élégant, fruits noirs, cacao, tanins fins, poudrés, bouche fraîche, harmonieuse, veloutée, amer délicat. **(8,50 € HT)**

Rollin CB

14,5 – Toasté, fruits noirs, mûre, beaucoup de matière, riche, noyau, bien bâti.

Sénéjac

14,5 – 51 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 11 % cabernet franc, 8 % petit-verdot. Grillé, souple, assez délicat, tanins soyeux, un vin gourmand, droit, très fondu.

Sociando-Mallet

17 – 55 % merlot, 43 % cabernet-sauvignon, 2 % cabernet franc. Fruits noirs, réglisse, pivoine, bouche ample, ronde, dense, tanins fins, délicats, long, très fruits noirs, soyeux. **(23,89 € HT)**

Demoiselle de Sociando

15,5 – 83 % merlot, 17 % cabernet-sauvignon. Nez fruits rouges, épices, gelée de mûre, fumée, bouche douce, tanins soyeux, en finesse.

Listrac**Fonréaud CB**

16 – Nez marqué par l'élevage, bouche souple, onctueuse en attaque, plus refermée ensuite, assez serré, Un peu boudeur à ce stade, mais très bon potentiel. **(11,34 € HT)**

Lestage CB

15 – Fruits rouges soulignés par un boisé blond discret, bouche gourmande, fraîche tendre, long, fin, équilibré, beaucoup de séduction.

Liouner CB

16 – Cerise, épices, bouche douce, fraîche, juteuse, tendue, en finale joli fruit, tanins veloutés, belle finale nerveuse.

Moulis**Chasse-Spleen**

16 – Boisé, pain d'épices, bouche souple fraîche, tendre, tanins soyeux, vif, serré en finale. **(22 € HT)**

Chemin Royal CB

14/14,5 – Fruits noirs, élevage en cours un peu marqué (barrique) bouche large, gourmande, tanins veloutés en attaque, finale serrée, accrocheuse, la prise de bois la durcit un peu.

Lalaudey CB

14 – Réglisse, bouche dense, serrée, assez fin, note fumée, fin, relevé en finale.

Mauvesin-Barton

15 – Fruits rouges, réducteur, bouche douce, élégante, fraîcheur, bonne tension, long et fin. **(12,50 € HT)**

Poujeaux

15,5 – Nez fermé, bouche tendre, élégante, petits tanins fins, belle matière, riche mais vif en finale, équilibré par une acidité agréable. **(20 € HT)**

Margaux**Deyrem-Valentin CB**

14 – Nez marqué par l'élevage en cours, cerise, bouche un peu boudeuse à ce stade. Accrocheur en finale.

La Gurgue

15 – Fruité noir. Bouche moelleuse, douce, en attaque, un peu plus serrée, bonne acidité en finale. **(16 € HT)**

Mongravey CB

15,5/16 - Fruits rouges, cerise, bouche vive, fraîche, tendue, très fruitée, long, sapide.

Paveil-de-Luze CB

15,5 – Violette, floral, fruits rouges, frais, fin, des notes griotte un peu bourguignonnes, très joli fruit sur une trame tannique délicate.

Siran

15,5/16 – 45 % cabernet-sauvignon, 45 % merlot, 10 % petit-verdot. Nez charnel, cerise, bouche souple en attaque, dense, tanins présents en finale, large, puissant et fin à la fois, vin de garde. **(24 € HT)**

Saint-julien**Gloria**

16 – Réglisse, violette, bouche onctueuse, douce, tanins soyeux, riche, élégant, serré en finale. **(28 € HT)**

Pauillac**Haut-Bages Monpelou**

Philippe Casteja : « C'était une partie de Duhart Milon, la famille propriétaire l'a vendu à la fin de la guerre car Monpelou était trop loin de Pauillac. Duhart était un amateur et corsaire du roi C'est pour cela que sa maison était sur les quais de Pauillac. »

16 – 70 % cabernet-sauvignon, 26 % merlot, 2 % petit-verdot, 2 % cabernet franc. Nez fruits noirs, poivré, bouche tannique mais fondue, épicée, serrée en finale, bonne longueur.

Plantey CB

15,5 – S'ouvre sur des notes florales, épices, graphite, bouche souple, tanins soyeux, belle matière, vin solide, bien tramé.

Saint-estèphe**Andron-Blanquet**

14 – Réglisse, fruits noirs, bouche délicate, fraîche, un peu léger en milieu de bouche, serré en finale.

Beau-Site

15,5 – 24 % merlot, 3 % petit-verdot, 71 % cabernet-sauvignon, 2 % cabernet franc. Joli nez, gelée de mûre, bouche onctueuse, tanins vifs, droit, tendu.

Le Boscq CB

14,5/15 – Pas très net, un peu réduit, bouche fruitée, plus en séduction qu'en densité, pure, fraîche, bien juteuse.

Capbern

16 - 69 % cabernet-sauvignon, 30 % mertot, 1 % petit-verdot. Fruits noirs, violette, bouche dense, épicée, réglissée, long, dense, tendu, gourmand et sérieux, long. **(16 € HT)**

De Côme CB

15 – nez épicié, poivré, caramel brun, bouche juteuse, serrée, tanins croquants, bonne longueur, pur.

Le Crock

16 – Violette, zan, bouche fraîche, élégante, moelleuse, bonne matière, tendue, serrée en finale, long, tendu. **(20,40 € HT)**

Haut-Marbuzet

17 – Fruits noirs, épices, réglisse, bouche souple, onctueuse, frais, tanins souples, fin, élégant. **(29 € HT)**

Lilian-Ladouys CB

15 – Fruits noirs, bouche fraîche, réglissée, dense, tendue, un peu accrocheuse, tanins présents, joli fruit. **(14 € HT)**

Meyney

17 – 57 % cabernet-sauvignon, 27 % merlot, et un taux impressionnant de petit-verdot : 16 %. Nez épicié, réglisse, bouche élégante, fraîche, tanins fins serrés en finale, violette e, n finale, long, équilibré. **(21 € HT)**

Les Ormes-de-Pez

15,5 – 40 % cabernet-sauvignon, 50 % merlot, 7 % cabernet franc, 3 % petit-verdot. Violette, zan, fruits noirs, bouche douce, tanins fondus, très merlot, puissant, large. **(20 € HT)**

Petit Bocq CB

15,5 – Nez réglisse, bouche souple, onctueuse, tannique, tendue, fraîche, belle persistance.

De Pez

15,5 – Fruits noirs, épices, chocolat, violette, bouche dense, tannique, tendue, finale serrée. **(27 € HT)**

Phélan-Ségur

15 – Fruits noirs, épices, bouche douce, fraîche, équilibrée, bonne matière onctueuse, long, finale accrocheuse. **(30 € HT)**

Plantier Rose CB

15 – Nez torréfié, grillé, bouche gourmande, large, vive, bonne trame tannique, juteuse, bonne longueur, poivrée en finale.

Tour de Pez CB

14 – Fruits rouges, élevage présent, bouche gourmande, assez fondue, finale tannique, serrée.

Tour des Termes CB

16 - Boisé discret, réglisse, bouche onctueuse en attaque, bien fruitée, long, fin, relevé en finale. **(15 € HT)**

Tronquoy-Lalande

16 – Nez fruits rouges, fringant, bouche bien fruitée, tanins fins, bonne vivacité, un vin avec de l'éclat, serré en finale.