

Le Point

Bordeaux



Le millésime
2020

Le guide de
Jacques Dupont & Olivier Bompas

Et notre sélection de crus de 2016
dans plusieurs appellations.

Le Point n° 2544 du 20 mai 2021 - Ne peut être vendu séparément

Clos Dubreuil GC ➔

05 57 55 57 90.

14,5/15 - Anna. Nez fruits noirs, un peu réducteur, bouche fraîche, un peu serrée, du fruit, joli vin encore fermé, à attendre. 32 €. **O = 2023 G = 12 ans**

Clos Junet GC ➔

06 03 39 62 18

14 -Fruits noirs, baies sauvages, pot-pourri, bouche riche, tanins serrés, un peu marqués en finale, à attendre. 23 €. **O = 2023 G = 12 ans**

Clos Systey GC

15 -Fruits rouges, cerise, vif, bouche moelleuse, tanins veloutés, enrobés, finale élégante, très bon équilibre. **O = 2021 G = 10 ans**

La Confession GC ➔

05 57 48 13 10

15,5 -Piment, menthe, végétal frais, chocolat, bouche souple en attaque, parfumée, assez fraîche, finale tanins vifs, à venir. 38 €. **O = 2022 G = 12 ans**

Corbin-Michotte GC ➔

05 57 51 64 88

15 -Baies sauvages, feuilles froissées, tanins moelleux, denses, bon équilibre, finale droite, persistante, sapide. 31,92 €. **O = 2022 G = 12 ans**

Cormeil-Figeac GC ➔

05 57 24 70 53

14 -Fruits noirs, bouche légère, tanins fins, un fruité agréable, finale relevée. Prix non communiqué. **O = 2021 G = 10 ans**

Côte Madeleine GC ➔

06 42 05 95 75

16,5/17 -Fruits noirs, cerise noire, bouche vive, pleine, très équilibrée, en longueur, tanins veloutés, racés, denses, finale relevée. Prix non communiqué. **O = 2022 G = 15 ans**

De la Cour GC ➔

06 87 23 17 38

15 -Fruité pur, cerise à l'acool, charnu, profond, tanins fins, vifs, bien équilibré, à attendre. 24 €. **O = 2023 G = 12 ans**

La Croix Meunier GC ➔♥

06 88 15 26 19

Pierre et Sandrine Meunier. Une exploitation familiale de 3 hectares de vignes bien situées sur le plateau. Sandrine était fleuriste avant de rencontrer Pierre, cinquième génération de vigneron. *« On fait un seul vin : 70 % merlot et 30 % de cabernet franc. En 2016, on a fait deux cuves en bio-protection. Quand on a toujours fait des vinifications avec du SO2, c'est comme si on réapprenait à marcher, mais, à la mise en fût, on met un peu de soufre. Il faut être très technique pour faire ça... »*

16 - Cuvée Georges Meunier.

Nez bien aromatique, cerise noire, plantes infusées, bouche riche, sérieuse, tanins marqués en finale mais bien enrobés, vin élégant, à attendre. 16 €. **O = 2023 G = 12 ans**

Le Cros GC ➔

06 80 88 18 78

14 -Cerise au sirop, pâte de fruit, bouche ronde, souple, note florale, de la fraîcheur, dans un style fin, long, salivant. 18 €. **O = 2021 G = 12 ans**

Dassault GC ➔

05 57 55 10 00

14,5/15 - Cuvée D. Fruité pur, confiture de fruits rouges, bouche vive, souple, tanins poudrés, savoureux, harmonieux. 36 €. **O = 2021 G = 8 ans**

Daugay GC ➔

06 40 13 57 98

14,5/15 -Fruits rouges, bouche souple, tanins moelleux, finale un peu réglisse, harmonieux. 32 €. **O = 2022 G = 12 ans**

La Dominique GC ➔

05 57 51 31 36

14 - Relais. (Second vin.) Nez léger, un peu cerises au sirop, feuillage, souple, tanins fins, fondus, bouche ronde, de la gourmandise. Prix non communiqué. **O = 2021 G = 8 ans**

Entre amis GC ➔

06 87 93 92 29

14/14,5 -Aromatique, cassis frais, bon volume, charnu, bois de réglisse, tanins fermes, serrés, finale un peu marquée par les tanins, sapide, à attendre. 19 €. **O = 2022 G = 8 ans**

La Fleur GC ➔

05 57 55 10 00

14,5/15 -Fruits rouges, fruité net, du volume, bouche moelleuse, tanins présents, finale marquée par l'élevage, à attendre. 50 €. **O = 2023 G = 10 ans**

La Fleur Chantecaille GC ➔

09 71 58 23 49

14 -Fruits rouges, fraise, beaucoup de fraîcheur, tanins serrés, sapides, note saline, finale un peu accrocheuse, à attendre. 22,50 €. **O = 2023 G = 12 ans**

Fleur de Lisse GC ➔

05 56 44 36 72

15 -Fruits rouges, baies sauvages, bouche vive, tendue, fraîche, bonne matière, long. 30 €. **O = 2021 G = 10 ans**

La Fleur Laroze GC ➔

05 57 24 79 79

14,5 -Salade de fruits, kirsch, noyau en bouche, dans un style fin, tanins denses, juteux, bon enrobage mais finale encore tannique. 18 €. **O = 2022 G = 12 ans**

Franc La Rose GC ➔

05 57 55 57 90

15,5/16 -Fruits rouges, bouche en finesse, tanins délicats, droit, équilibré, élégant. 26 €.

O = 2022 G = 12 ans

Franc-Lartigue GC ➔

05 57 40 33 03

13,5/14 -Fruits noirs, réglisse, bouche souple, ronde, tanins veloutés en attaque, l'élevage est encore marqué, finale encore peu fondue. 18 €.

O = 2024 G = 10 ans

Franc Le Maine GC ➔

05 57 84 53 16

14,5 -Nez frais, fruits rouges, framboise, un peu floral, bois de réglisse, souple, tanins frais, salivant. Prix non communiqué.

O = 2021 G = 10 ans

La Grâce Dieu GC ➔

05 57 24 71 10

14,5 -Fruits noirs, bouche ronde, élevage pas tout à fait intégré, gourmand, finale serrée. 17,90 €. **O = 2023 G = 12 ans**

La Grâce Fonzade GC ➔

06 70 02 81 67

14 -Fruits noirs, note de sous-bois, tabac, bouche boisée, un peu coco, mais bonne matière, élevage encore un peu prégnant. 36 €.

O = 2023 G = 12 ans

Grand-Pey-Lescours GC ➔

05 57 74 41 17

14,5 - Prestige. Nez frais, fruits rouges, cerise, juteux, tanins fins, veloutés, bien sapides, finale salivante, harmonieux. 19 €.

O = 2021 G = 10 ans

La Grangère GC ➔

06 24 55 95 93

14,5 -Bigarreau, nez frais, bouche charnue, pleine, harmonieuse, tanins moelleux, en place, finale savoureuse. 28 €.

O = 2021 G = 10 ans

La Grezolle GC ➔

06 71 63 14 89

👤: 10 euros et moins. ➔: vente en direct. ♥: coup de cœur. CC: cru classé. GCC: grand cru classé. CB: cru bourgeoise.
O = 2025: date à laquelle on peut commencer à boire le vin. **G = 25 ans:** années de garde potentielles minimales dans une bonne cave.