

16/20

■ **CHÂTEAU DE FIEUZAL**
Le nez de Fieuzal est élégant et très raffiné. L'attaque est franche, sur un fruit généreux et de bonne ampleur. Le cru retrouve dans ce millésime un bon niveau.

15/20

■ **CHÂTEAU CARBONNIEUX**
Carbonnieux possède un côté chaud, concentré, avec une extraction un peu poussée, ce qui durcit la finale. Pourra-t-il digérer ses tanins ?

14,5/20

■ **CHÂTEAU BOUSCAUT**
Le nez est fin, discret. La bouche se montre droite, avec un petit manque de chair et une acidité très marquée.

14,5/20

■ **CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC**
Latour-Martillac se révèle fluide et très souple. Facile d'accès et immédiat, il faudra le boire sans trop traîner.

14/20

■ **CHÂTEAU COUHINS**
Tendre et souple, Couhins est aujourd'hui fondu et prêt à être bu. Un vin facile.

13,5/20

■ **CHÂTEAU OLIVIER**
De style un peu simple, de puissance moyenne, avec un fruit qui s'oxyde légèrement. Il faut boire ce Château Olivier rapidement.

Vins blancs

18/20

■ **CHÂTEAU HAUT-BRION**
Un nez généreux qui évoque les pêches mûres, la mangue. La bouche possède une attaque

franche, avec du gras et beaucoup de persistance. La finale est tenue par un joli éclat et un bon support acide.

17,5/20

■ **CHÂTEAU LAVILLE HAUT-BRION**
Laville Haut-Brion 2007 affiche un nez ouvert, sur des notes de brioche, de tilleul, rejointes en bouche par une touche d'amande fraîche. Plus large et chaud que le 2008, ce millésime séduit par son ampleur, ainsi que par son côté gourmand et généreux.

17,5/20

■ **CHÂTEAU PAPE CLÉMENT**
Pape Clément 2007 déploie un nez complexe et très frais, avec encore une touche de bois, mais beaucoup de fond. Très jeune, il affiche une matière opulente, mais un bel équilibre.

17,5/20

■ **CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE**
Smith Haut Lafitte possède une bouche mûre et déploie des notes légèrement exotiques. Long et chaleureux, avec une belle finale. Un très beau style.

17,5/20

■ **DOMAINE DE CHEVALIER**
Le nez est ouvert et complexe sur des notes de poire et de melon mûr, avec une touche de zestes d'agrumes. La bouche est très harmonieuse, avec de la structure et une belle fraîcheur.

16,5/20

■ **CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE**
Un vin ouvert, avec une bouche ample, et un joli style dans la finesse. Très long, Malartic-Lagravière 2007 termine sur une note minérale.

16/20

■ **CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC**
Latour-Martillac a conservé une très grande fraîcheur aromatique et beaucoup d'énergie. Le vin est précis et élané, soutenu par une jolie acidité.

15,5/20

■ **CHÂTEAU CARBONNIEUX**
Prêt à boire, avec une belle élégance, une matière fine et un joli éclat en finale.

15,5/20

■ **CHÂTEAU OLIVIER**
De jolies notes d'agrumes, une belle délicatesse de texture pour ce vin droit, moyennement opulent, mais fin.

15/20

■ **CHÂTEAU COUHINS-LURTON**
Le nez est frais, d'une bonne vivacité. La bouche est souple, encore vive, mais elle manque un peu de chair.

14,5/20

■ **CHÂTEAU DE FIEUZAL**
Fieuzal semble bloqué et peine à se révéler, la bouche est serrée. On perçoit une matière tendue, mais peu expressive. Est-ce une phase ?

14/20

■ **CHÂTEAU BOUSCAUT**
Le vin présente déjà un caractère évolutif sur des notes de beurre et de brioche. La bouche est grasse, très dense et presque huileuse. La finale est un peu chaude, il faut le boire.

13/20

■ **CHÂTEAU COUHINS**
Le premier nez est marqué par un côté très soufflé. Le vin est écrasé aromatiquement et semble diffus.

SAUTERNES

Le millésime 2007 est une sorte de réédition du très fameux 1997 à Sauternes. « Une année plus, plus, plus ! », comme la définissait à sa naissance l'œnologue Denis Dubourdieu. Le botrytis s'est développé précocement sur une base de raisins fruités, acide et légèrement sucrée. Très peu de crus (classés et non classés) se révèlent insuffisants. Vous l'avez compris, ce millésime est une réussite générale à mettre en cave. P. M.

20/20

■ **CHÂTEAU D'YQUEM**
À millésime d'exception, vin d'exception à Yquem. Ce vin est à classer parmi les éternels du cru par son équilibre exceptionnel entre richesse de liqueur, alcool et acidité. Il se révèle digne de l'immense 1988.

19,5/20

■ **CHÂTEAU CLIMENS**
Très grand barsac qui confirme en bouteille son très haut niveau de liqueur, associant de fines notes épicées et finissant sur d'intenses notes de fruits confits. Un exemple de richesse et d'équilibre.

19/20

■ **CHÂTEAU DOISY-DAËNE**
C'est ici l'importante proportion de sauvignon qui fait la différence. Il apporte la fraîcheur, la finesse et la légèreté (dans le meilleur sens du terme !) que ce millésime riche n'a naturellement pas données.

18,5/20

■ **CHÂTEAU DE FARGUES**
Ciselé, pur et subtil, Fargues 2007 est un vin d'équilibre très fin, élané, qui se développe délicieusement à l'air. Dans un style très classique, il s'adresse aux amateurs d'élégance.

18,5/20

■ **CHÂTEAU GUIRAUD**
Les 117 g de sucre résiduel peuvent paraître faibles dans ce millésime riche. Ce serait sans compter sur la texture de la liqueur qui fait toute la tenue du vin. Notes d'abricot et d'agrumes confit au nez et en bouche, tout en possédant une fine salinité en finale forment un ensemble déjà très charmeur.

18,5/20

■ **CHÂTEAU CLOS HAUT-PEYRAGUEY**
Il est à son meilleur et pour de longues années ! Il rassemble toute l'expression du fruit, le rôti, la liqueur, l'acidité et la fraîcheur des grands sauternes tactiles et délicats. Une pure merveille.

18/20

■ **CHÂTEAU COUTET**
Sa personnalité est imposante et n'a rien perdu de son panache. À l'inverse de 2008, vous tenez là un Coutet très liquoreux, riche et généreux, œuvrant dans la longueur et la suavité.

17,5/20

■ **CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES**
Voilà une belle illustration d'un barsac charpenté, plein, offrant une intense richesse de saveurs et une liqueur imposante. On trouve en bouche une très belle palette aromatique de prune.

17,5/20

■ **CHÂTEAU LAFURIE-PEYRAGUEY**
Un peu sur le modèle du 2008 avec une intense palette aromatique fruitée et au boisé intégré, Lafurie-Peyraguey 2007 possède surtout un supplément de liqueur qui fait la différence.

17,5/20

■ **CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE**
Beaucoup plus ample et généreux

que le 2008, il affiche une liqueur intense avec un style très exotique dans ses arômes. L'équilibre est fin et le potentiel de garde est indéniable.

17,5/20

■ **CHÂTEAU NAIRAC**
Nairac s'avère riche et massif dans sa structure de bouche avec une liqueur imposante et une grande longueur sur le fruit. Encore sur la réserve, il se révélera sur dix ans de bouteille.

17,5/20

■ **CHÂTEAU SIGALAS-RABAUD**
Très complexe épanouissement au nez et en bouche, avec de splendides notes d'écorces d'orange qui dominent dans une grande allonge. Sigalas-Rabaud affiche beaucoup de style.

17,5/20

■ **CHÂTEAU SUDUIRAUT**
Son style et sa richesse évoquent le mythique 1997 du cru. Une très grande liqueur, un vin riche et savoureux, c'est un sauternes de très haute volée. Un vin à ne pas manquer.

17/20

■ **CHÂTEAU RIEUSSEC**
Étonnamment, 2007 ne se présente pas comme un vin d'une richesse époustouflante à Rieussec. Il n'en reste pas moins plus subtil, digeste et fin, ce qui lui va très bien !

16,5/20

■ **CHÂTEAU LAMOTHE**
D'une grande expression exotique, ce millésime est ici très séducteur et aromatique, avec une liqueur de bel équilibre apportant finesse de saveur et de texture en finale. Déjà délicieux, on peut mettre en cave ce Lamothe 2007 pour au moins dix ans.

16,5/20

■ **CHÂTEAU LAMOTHE-GUIGNARD**
On note une très belle liqueur en attaque de bouche avec de la concentration, de la richesse, tout en possédant une richesse en sucre modérée (environ 120 grammes par litre).

16,5/20

■ **CHÂTEAU MYRAT**
Tout en finesse et en élégance, Myrat offre un équilibre très digeste avec de belles notes de fruits frais et une bouche finement saline en finale. Du style.

16,5/20

■ **CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU**
Les progrès de ce cru sont à noter. Et 2007 se montre de belle opulence, bien que l'expression soit encore sur la réserve. Cependant, on apprécie sa liqueur et son rôti en finale.

16/20

■ **CHÂTEAU D'ARCHE**
Nous apprécions son profil frais et digeste avec une fin de bouche svelte. Sans être trop opulent, on peut commencer à le déguster.

16/20

■ **CHÂTEAU DE MALLE**
Suave et très joliment fruité (beaucoup de sauvignon), voilà un sauternes très classique, bien qu'encore sur la réserve. Il faut encore lui laisser cinq ans pour qu'il s'épanouisse.

16/20

■ **CHÂTEAU RABAUD-PROMIS**
Tout en bloc, Château Rabaud-Promis 2007 s'est complètement refermé. Mais c'est un vin à la liqueur corsée, très gras en bouche. Indiscutablement, le temps lui donnera raison. ■



CHÂTEAU SIGALAS-RABAUD 2007 : une grande allonge et beaucoup de style.