



Une récolte généreuse mais des niveaux de maturité pas optimaux : à leur naissance, les bordeaux 2004 n'avaient pas emballé les critiques. Redégustés dix ans plus tard en bouteilles, ils se montrent agréables en rouges, décevants en blancs secs et d'une évolution prématurée à Sauternes.

SAUTERNES

16,5/20

■ CHÂTEAU D'YQUEM

« C'est le premier millésime sur lequel Denis Dubourdieu a donné son avis », annonce Pierre Lurton. Couleur bouton d'or, beaucoup moins évoluée que sur d'autres crus. Les fruits sont encore présents au nez, avec une liqueur sur des notes d'agrumes, beaucoup de moelleux, mais sans la relance acide qui fait les plus grands Yquem en finale. On peut l'ouvrir ou le garder encore cinq à dix ans.

16/20

■ CHÂTEAU DOISY-DAËNE

L'un des rares crus à offrir une expression de fruit encore fraîche avec de l'éclat au nez et en bouche. On peut le boire avec plaisir ! Pas très concentré, de bon équilibre, avec une touche d'acidité bienvenue, il atteint son apogée.

15,5/20

■ CHÂTEAU CLOS HAUT-PEYRAGUEY

Nez frais, registre exotique confit, type ananas. En bouche, matière d'un bel éclat avec un équilibre digeste et frais en finale. Ensemble patiné, prêt à boire, qui garde une réelle expression rôtie. L'un des plus jolis vins de la dégustation.