

Edition : N 666 - 2022 P.158
DÉCEMBRE 2022 / JANVIER 2023
CHÂTEAU DE PRESSAC 2019 – 92/100

Les Dégustations
Grands bordeaux à moins de 40 €



Château Laroze est l'une des valeurs les plus sûres de Saint-Émilion.

structure affinent le style de ce cru qui bénéficie d'un terroir aux sols de graves sableuses légères et d'argiles bleues. Depuis une poignée d'années, le nouveau cuvier a permis de travailler encore la précision des vins, élevés pour partie en globes de verre. Le millésime 2019 (93/100), aux tanins légèrement pointés de cacao, en est la preuve. **40 €**

CHÂTEAU LANIOTE

Ce château fait son chemin sans bruit. Ses vins offrent toujours un profil charmeur, avec des tanins déliés même dans leur jeunesse. La bouche associe souvent la fraîcheur du fruit à une saveur de menthe. À l'instar du 2019 (93/100), elle est dotée d'une chair savoureuse et termine sur une finale noble. Il révélera toute son élégance à l'issue d'une longue garde. **39 €**

CHÂTEAU PETIT FAURIE DE SOUTARD

Malgré un vignoble encore en restructuration, comme l'est aussi celui de son voisin Soutard, autre propriété de l'assureur AG2R La Mondiale, ce cru réussit à élaborer des vins attachants sur ce joli terroir situé en bordure du plateau calcaire de Saint-Émilion. Les derniers millésimes ont

bénéficié d'un ensoleillement qui a favorisé une belle maturité des raisins. Avec son fruit juteux et son tanin frais et droit, le séduisant 2019 (93/100) illustre parfaitement la qualité des vins. Espérons donc que son propriétaire ne l'annexera pas à son voisin pour reconstituer le château Soutard d'avant 1850. **35 €**

CHÂTEAU DE PRESSAC

Suite aux importants investissements consentis à la vigne et au chai, Pressac (c'est aussi l'autre nom du malbec) livre aujourd'hui des vins avec davantage de raffinement. Ils se montrent colorés, intenses, démonstratifs. Ils puisent leur ampleur dans les argiles du terroir. Tendus, profonds, le 2019 (92/100) témoigne à cet égard de la progression du domaine. **40 €**

CLOS DE L'ORATOIRE

Propriété des Neipperg, le Clos de l'Oratoire est situé au nord de l'appellation. Son vignoble est planté en bas de plateau sur des sols sablonneux avec veines d'argiles. D'approche plus facile que ses cousins Canon-la-Gaffelière et La Mondotte, ce cru séduit par son relief et son agilité en bouche. Jeune, il offre une rondeur confortable. Et même

si on peut l'attendre un peu en cave, c'est dans sa jeunesse qu'il procure le plus de plaisir. Fringant, 2018 (92/100) sera à ouvrir d'ici un ou deux ans. **40 €**

CHÂTEAU LAROZE

Ce cacique saint-émilionnais appartient à la famille Meslin. Classé depuis 1955, c'est l'une des valeurs sûres de l'appellation. Le vignoble planté en pied de côte donne naissance à des vins dont on se régale dans leur jeunesse. D'un style aimable, avec une matière au fruit bien mûr, le millésime 2019 (92/100) traduit bien la précocité de son terroir. **29 €**

MARGAUX

CHÂTEAU SIRAN

Il ne fait aucun doute que Siran dispose d'un terroir de premier ordre, dont une grande partie aurait largement mérité d'être classée. La dégustation de (très) vieux millésimes démontre tout le potentiel de ce terroir. Concentré sur son sujet, Édouard Miaillhe continue à porter cette propriété familiale avec conviction. Tout cela se retrouve dans les derniers vins, comme le 2020 (94/100), brillant et lumineux. A noter que le château vend encore des millésimes anciens. **Env. 39 €**

CLOS DUBREUIL

Benoît Trocard a fait de son domaine de Saint-Christophe-des-Bardes un site cenotouristique devenu quasi-incontournable. Né d'une mosaïque de sols entourant le hameau où se trouve la cave, le grand vin du domaine (2019, 92/100) est intéressant, mais réclame du temps pour s'affiner. En revanche, la cuvée Anna, second vin, se montre d'une belle gourmandise avec des tanins suaves. **36 €**

CHÂTEAU CÔTE DE BALEAU

Le vin de ce domaine de la famille Cuvelier, également propriétaire de Clos Fourtet à Saint-Émilion, ne dévoile pas de trésors d'intensité, mais il offre un profil dynamique et sensible, caractérisé par un fruit généreux. Classé en 2012, confirmé en 2022, le cru a produit sur les sols argilo-calcaires et argilo-sableux du plateau, un 2018 (91/100) d'une complexité relative mais d'une jolie texture. **22 €**

