

## Vins de bordeaux 2019

### **Vin mystère : Graves blanc Château Rose Saron Cuvée Anaïs 2016 - 13 euros**

Aspect : Couleur jaune relativement soutenue, reflets jaunes argentés, gras

Nez : Fruits blancs, pêche blanche, ananas, poire, agrume pamplemousse et zeste de pamplemousse, banane, anis, acacia, mile, beurre, brioche

Bouche : Attaque ronde et grasse. Note de pêche, de poire, d'ananas, d'amande et de pamplemousse. Arômes bien présents en bouche et pas mal de persistance. Vin assez puissant et assez gras avec une blele nervosité en finale. On finit sur une note de beurre et de vanille.

### **Domaine des Carmels. Bordeaux Cadillac- vendanges 2015 – 22 euros \*\*\***

Aspect : Grenat soutenue, du gras, légèrement truble, assez dense, reflets violacés

Nez : Fruits rouges, cerise, griottes, réglisse, vanille, pruneaux, fruits très murs et très confits

Bouche : Attaque ample et charnue. De beaux tanins présents mais bien murs et corpulents. On retrouve bien en bouche les notes de cerises, de cerise confite, de pruneaux, de vanille ainsi qu'en finale quelque note plus végétales et des notes de noyayx. Vin bien équilibré, relativement puissant en alcool. Vin bien mur et chaleureux . Belle longueur en bouche. A vieillir encore

### **Château Cantenac Saint Emilion Grand cru 2014 – 26 euros**

Aspect : Couleur grenat quelques reflets d'évolution, du gras

Nez : Note de champignon, sous-bois, mousse, pruneaux et fruits noirs

Bouche : Attaque ronde, tanins souples mais présents. Une légère acidité en milieu de bouche et une finale assez alcooleuse. Manque de complexité, d'évolution et de parfum en bouche. Note un peu terreuse en finale pas désagréable mais manque de fruits et d'arome en bouche et de matière et donc de longueur. On reste sur notre faim Dommage !

### **Fleur de Pédescaux 2015 – 36 euros \*\*\*\*\***

Aspect : Grenat foncé, du gras, pas de teinte d'évolution, assez dense

Nez : Fruits rouges, mûre, framboise, épices, poivre, quelques notes végétales et de poivron, herbes coupée

Bouche : Attaque ronde et veloutée. Note de fruits rouges et noires en bouche, note de poivre et d'épices ainsi que quelques notes herbacées. Ensemble bien équilibré, de la matière et des tanins fins, souples et bien murs. Ensemble soyeux et distingué. On fini sur une note un peu terreuse et végétale ainsi que sur des arômes de framboise. Belle longueur en bouche. Vin raffiné.

### **Cadet de Gombaude Pommerol 2015 – 44 euros**

Aspect : Grenat foncé, du gras, assez dense, un peu trouble

Nez : Note de bois, de terre, de pierre et de champignon. Quelques notes animales et végétales, humus, sous-bois

Bouche : Attaque ronde et grasse, ensemble bien mur, note de sous bois, de champignon, d'épices et de fruits macérés. Ensemble assez dense et bien structuré mais un peu austère.

### **Malartic Lagravière Pessac Léognan Grand Cru classé 2014 – 68 euros \*\*\*\***

Aspect : Couleur grenat très soutenue, très opaque, gras. Un peu de teinte d'évolution

Nez : Rose, fumée, tabac, fruits noirs, cerise, cassis

Bouche : Attaque ample et souple, tanins fondus, beaucoup d'ampleur avec une belle fraîcheur et iune belle vivacité tout en étant souple et velouté. Tanins bien murs. Note de fruits noirs, de cerise confite et de fumée. Quelques notes boisées en finale. Ensemble dense et parfumée.

### **Margaux Clos de Jaugueyron 2015 – 69 euros \*\*\*\*\***

Aspect : Couleur grenat très soutenue, reflet violacé, assez trouble, gras

Nez : Fruits noirs, fruits cuits, sous bois, terre, note fumée

Bouche : Attaque ample et charnue. Note de fruits bien murs avec des notes délicates de sous-bois, de fumée et une certaine fraîcheur. Tanins très souples e très charnus. Notes de cerise et de griottes très présentes. On finit sur sur une note gourmande de fruits, de cerise et une jolie fraîcheur. Vin très gourmand et tout en finesse et légèreté.