

Dégustation Vins - SECOND VINS

de GRANDES MAISONS BORDELAIS (Achat www.chateaunet.com)

BLASON D'ISSAN **MARGAUX** **2009** **15€**

Vue : Grenat soutenu. Gras, pas de teinte d'évolution

Nez : Prune, pruneau, cassis, fumé, terre, note poudrée, une pointe réglisse.

Bouche : Attaque assez ronde, tanins souples et assez fondus, on retrouve bien le cassis et les notes de terre. Structure moyenne, pas très long et parfum assez simple, peu complexe, finale sur l'amertume

BARON DE BRANE **MARGAUX** **2009** **24€**

Vue : Grenat soutenu gras couleur assez profonde avec quelques reflets d'évolution

Nez : Pruneaux, framboise, cassis, cerise, fruits rouges et noirs, vanille, violette, poivre.

Bouche : Attaque souple, tanins fondus, pas mal d'acidité, on ne retrouve pas les notes de fruits, notes végétales et acides en bouche, manque de longueur et de complexité, cependant finale assez agréable, souple et fruité.

ECHO DE LYNCH BAGES **PAUILLAC** **2009** **42€**

Vue : Couleur grenat soutenue et reflets bien violacés, gras.

Nez : Fumé, goudron cassis, café, terre humus et chocolat.

Bouche : Attaque ronde, mais tanins très présents, note de terre et de pierre, beaucoup de caractère, note de cerise confite, végétale. Pas très complexe, un peu rustre, finale amère et cacotée.

RESERVE DE LA COMTESSE **PAUILLAC** **2009** **45€**

Vue : Couleur grenat très soutenue, pas d'évolution, gras.

Nez : Fumé, brûlé, terre, poudré fleuri pruneau, nez assez complexe et mûr

Bouche : Attaque ample et souple, on retrouve bien les notes de brûlé, terre ainsi que la note fleurie et fruitée (pruneau). Belle longueur en bouche, bouche en adéquation avec le nez, finale très parfumée, pruneau, cerise et très élégante, tanins murs et confits, belle finesse.

LA CROIX DE BEUCAILLOU **SAINT JULIEN** **2009** **47€**

Vue : Couleur grenat soutenue. Quelques reflets d'évolution.

Nez : Torréfié, grillé, fumé, cuir, fruits à l'alcool, cassis, café.

Bouche : Attaque ample et puissante, notes de fumé et grillé, terre et cuir. En milieu de bouche, tanins avec légère astringence, mais pas désagréable, parce que très mur. Finale très fine et très parfumée sur des épices cardamome, girofle, mais sans lourdeur et avec beaucoup d'ampleur. Note terreuse en finale, très agréable, et tabac.

LA DAME DE MONTROSE **SAINT ESTEPHE** **2009** **53€**

Vue : Grenat soutenu gras, pas d'évolution.

Nez : Végétal, poivron, poivre, bois.

Bouche : Attaque âpre et astringente, assez mastoc, note très boisée, on retrouve bien la barrique, pas de complexité et pas très long en bouche, assez âpre en fin de bouche et donne soif. Pas mal d'alcool en finale et pas beaucoup de longueur.

LE PETIT LION DU MARQUIS DE LAS CASES **SAINT JULIEN** **2009** **65€**

Vue : Grenat très soutenu gras, pas d'évolution.

Nez : Cuir, goudron, animal fumé.

Bouche : Attaque très tannique, notes de brûlé, fumé, cuir sous bois et clous de girofle. Très asséchant, note de bois ferme, manque de finesse finale âpre, pas à boire maintenant ; Très fermé.
