

## BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEURS 2020

Pourquoi 2020 ? La réponse est simple : parce que les vins sont disponibles à la vente en ce moment. Puis c'est un millésime assez remarquable qui allie puissance et gourmandise. Ce fut une année très précoce, un peu bizarre. Un mois de février chaud qui a lancé la vigne, beaucoup de pluies de mars à juin, un temps très sec et chaud de la fin juin à la mi-août, une première quinzaine de septembre ensoleillée et une fin de mois suivie d'un octobre sous la flotte. Résultat : avantage certain aux sols qui conservent de l'humidité, par exemple argileux. Ils ont ainsi permis à la vigne de s'alimenter pendant la période sèche. Avantage également au cépage merlot, qui mûrit plus vite que le cabernet et a ainsi pu être récolté assez tôt en septembre, avant le retour des pluies. Ces bordeaux « simples » sont très majoritairement merlot... Les rouges de 2020, plutôt pauvres en acidité, sont riches en tanins et présentent des degrés inférieurs à ceux des années précédentes. Une récolte faible mais une forte concentration.

### BORDEAUX

2020

#### Aurore

06.42.44.65.03

**14 - À Tous.** Fruits noirs, réglisse, feuillage, bouche fraîche, amer fin, tanins salivants en finale. 13,90 €.

**O = 2023 G = 4 ans**

#### Caminade Haut-Guérin

06.87.25.42.82 (voir portrait)

**15 - Tentation Merlot.** Nez frais, baies sauvages, note florale, tanins fins, poudrés, finale réglisse, savoureuse. 6,60 €.

**O = 2023 G = 5 ans**

#### Brandeau

07.89.20.08.70

**14,5 - Cavalier de Brandeau.** Nez agréable, anisé, frais, bouche délicate, veloutée, gourmande, bien réglissée. 7,90 €.

**O = 2023 G = 4 ans**

#### Clos Carmelet

06.64.38.03.00

**14,5/15 - Nez ouvert,** fruits noirs, myrtille, tanins poudrés, harmonieux, persistant. 10 €.

**O = 2023 G = 4 ans**

#### Franc-Couplet

06.82.33.26.21

**15 - Privilège.** Fruits noirs, cerise, tanins fins, bois de réglisse, de la fraîcheur, bouche harmonieuse. 6 €.

**O = 2023 G = 5 ans**

#### La Freynelle

05.57.84.55.90

**14,5 - 100% cabernet-sauvignon.** Fruits noirs, myrtille, bois de réglisse, nez élégant, tanins fins, serrés, savoureux, long. 11,50 €.

**O = 2023 / G = 6 ans**

#### Le Grand-Verdus

05.56.30.50.90

**14,5 - Mondet.** Fruits rouges, nez frais, très séveux, bouche juteuse, tanins fins, sapides, finale poivrée. 19 €.

**O = 2023 G = 5 ans**

#### Haut-Meyreau

06.42.44.65.03

**13,5 - L'Instant H.** Nez expressif, gelée de mûre, fruité pur, bouche tendre, tanins veloutés, finale relevée. 16,90 €.

**O = 2023 G = 4 ans**

#### Joinin

05.57.24.72.95

**14/14,5 - Joli fruit,** baies sauvages, végétal frais, bouche charnue, petits tanins veloutés,



### Pierre Caminade et Léa Terral Château Caminade Haut-Guérin

« Je fais un peu de claret. Je veux qu'il tire sur le vin rouge. Pas un rosé foncé mais le rouge frais de l'été »

« On a deux gros plateaux argilo-graveleux de 11 et 15 hectares qui donnent des vins très typés. On peut y faire de très bons clarets. D'ailleurs, j'en fais un peu. Je veux qu'il tire sur le vin rouge. Pas un rosé foncé mais le rouge frais de l'été. Quand on le fait goûter, les clients adhèrent. Il faut faire des rouges faciles à boire, au plus près du terroir. On n'a pas la prétention de faire des vins prestigieux mais des vins fins qui se gardent, avec un vrai profil bordeaux. En 2015, on a lancé une cuvée 100% malbec, épicée, au parfum de violette. Mettre "malbec" en avant plus que "bordeaux", ça aide à convaincre les sommeliers. Le père de Léa, ma compagne, est chef d'une banda (petit orchestre de musique de fête). Ils ont un morceau, "Esperanza", on a donné ce nom à la cuvée, avec une petite consonance argentine. Des vins à 4,50 à 5 euros, on ne sait plus les faire, mais un peu en dessous de 10 euros, on passe. Il faut travailler à taille humaine : on est à 30 hectares, je veux descendre à 18. Pour les gens de notre âge qui suivent le modèle des parents, c'est de plus en plus compliqué. »



AB : labellisé bio. ♥ : coup de cœur. € : 10 euros et moins. CC : cru classé. GCC : grand cru classé. CB : cru bourgeois.  
O = 2025 : date à laquelle on peut commencer à boire le vin. G = 25 ans : années de garde potentielles minimales dans une bonne cave.

de la fraîcheur. 8 €. **O = 2023 G = 4 ans**

### Marjosse ♥

05.57.55.57.80

**16** - Des arômes de cerises en bocal, pivoine, bouche ronde, tanins veloutés, saveurs de quetsche et de mûre, bonne longueur, vin équilibré, frais, bien tramé. 12 €.

**O = 2023 G = 5 ans**

### Naudonnet-Plaisance

06.75.26.12.36

**14** - Nez frais, expressif, cassis, bouche tendue, végétal frais, réglisse, appétant. 10,50 €.

**O = 2023 G = 3 ans**

### Thieuley ☺

05.56.23.00.01

**15** - Fruits rouges, cerise, beaucoup de fraîcheur, droit, tanins fins, salivants, finale relevée. 8,50 €.

**O = 2023 G = 4 ans**

### Vignobles Coudert ☺

06.51.80.32.28

**15,5 - Les Vendanges.** Fruité frais, baies sauvages, floral, bois de réglisse, tanins poudrés, finale relevée. 7 €.

**O = 2023 G = 3 ans**

## BORDEAUX SUPÉRIEURS

2020

### Le B par Maucaillou ☺

06.85.42.86.82

**14** - Fruits noirs, mûre, sureau, note épicée, bouche ronde, boisé léger en finale. 8,50 €.

**O = 2023 G = 4 ans**

### Barreyre

06.17.77.90.27

**14 - Cru de Noé.** Fruits rouges, violette, bouche fraîche, tanins fins, veloutés, réglisse, finale salivante. 14 €.

**O = 2023 G = 5 ans**

### Beausoleil ☺

07.85.17.09.53

**13** - Fruits rouges, touche discrète de boisé, bouche ronde, élevage présent, bonne matière, riche, assez puissant, demande

un peu d'attente. 6,40 €.

**O = 2024 G = 4 ans**

### Bellevue Peycharneau ☺

06.82.28.44.50

**14,5** - Fruité pur, gelée de fraise, bouche ronde, petits tanins souples, fondus, finale gourmande. 6 €.

**O = 2023 G = 5 ans**

### Bois Noir ☺

06.50.56.89.07

**14/14,5** - Fruits noirs, gelée de mûre, bouche gourmande, juteuse, ronde, tanins souples, finale salivante. 9 €.

**O = 2023 G = 4 ans**

### Bonhoste

05.57.84.12.18

**13/13,5 - Cuvée Prestige.**

Épices, fruits noirs, bouche ronde, épicée, tanins fins, bonne matière assez solaire, gourmande. 12,30 €.

**O = 2023 G = 4 ans**

### Boutinet ☺

06.85.79.56.96

**13,5** - Nez fruits rouges avec une petite touche animale pas trop prononcée, bouche vive, fraîche, bien fruitée, assez gourmande.

Un vin facile, plaisant aujourd'hui, à boire dans sa jeunesse. 10 €.

**O = 2023 G = 3 ans**

### Brague ♥ ☺

05.57.84.41.01

**16** - Cerise, fruits rouges, bouche droite, fraîche, belle matière tonique et généreuse, finale relevée, en finesse. 8,50 €.

**O = 2023 G = 5 ans**

### La Caderie

05.57.49.41.32

**13,5 - Authentique.** Nez vanillé, fruits rouges, bouche vive, bien fruitée, nerveuse, du relief, bonne longueur. 10,40 €.

**O = 2024 G = 4 ans**

### Camarsac

06.35.46.47.03

**15,5 - Cuvée Prestige.** Nez élégant, note mentholée,

bouche délicate, de la fraîcheur, finale harmonieuse. 14 €.

**O = 2023 G = 5 ans**

### Dallau ☺

06.47.97.65.77

**13,5** - Mûre, note un peu truffée, bouche souple, tanins ronds, enveloppants, finale réglisse. 6 €.

**O = 2023 G = 4 ans**

### L'Éperon

06.22.95.33.99

**14,5/15 - L'Éclat.** Nez fruits noirs, bouche ronde, souple, équilibrée, tanins fins, un vin qui a gardé de la fraîcheur, finale vive agréable. 14,25 €.

**O = 2023 G = 5 ans**

### Laville ☺

05.56.30.84.19

**14,5 - Eximus.** Fruits rouges, groseille, bouche fraîche, ronde, assez savoureuse, bon équilibre, finale relevée. 10 €.

**O = 2023 G = 4 ans**

### Grand Français

06.07.35.84.25

**13** - Fruits rouges, pêche de vigne, bouche aux notes de fumée, épicée, solaire, bonne longueur. 19 €.

**O = 2023 G = 4 ans**

### Les Gravières de la Brandille ♥ ☺

05.57.69.83.01

**16,5** - Fruits rouges, floral, bouche vive, fraîche, assez élégante, tendue, tonique, long et fin. 7,50 €.

**O = 2023 G = 6 ans**

### La Guillaumette ☺

06.32.18.07.22

**14,5/15** - Fermé, bouche vive, tendue, fraîche, moins solaire que nombre d'autres vins de ce millésime, assez délicat. 8,50 €.

**O = 2023 G = 5 ans**

### Haut Nadeau ☺

06.95.99.25.96

**13,5** - Fruits noirs, s'ouvre sur des notes de fraise, bouche ronde, souple, facile, gourmande, bon équilibre, finale

accrocheuse. 7,10 €.

**O = 2024 G = 4 ans**

### L'insoumise ☺

06.82.58.15.58

**14,5 - Prestige.** Nez discret, bouche ronde, souple, fraîche, droite, assez élégant, finale pas encore fondue, un peu pimentée. 9 €.

**O = 2024 G = 6 ans**

### Jean Faux

05.57.40.03.85

**15 - Sainte-Radegonde.** Nez frais, fruits rouges, de la fraîcheur, note mentholée, bouche fine, tanins frais, sapides. 24 €.

**O = 2023 G = 6 ans**

### Labatut ☺

05.57.40.51.84

**13,5 - Cuvée Prestige.** Fruits noirs, bouche veloutée, vin rond, plaisant aujourd'hui, finale resserrée. 5,45 €.

**O = 2023 G = 5 ans**

### Lascaux ☺

06.82.88.96.16

**14** - Fruits rouges, framboise, bouche tendre, gourmande, petits tanins veloutés. 9,90 €.

**O = 2023 G = 4 ans**

### Lauduc ☺

05.57.34.43.56

**15** - Entre cerise et mûre, note épicée, thym, bouche veloutée, savoureuse, finale pimentée, bon équilibre 9 €.

**O = 2024 G = 6 ans**

### Peychaud ☺

06.64.77.82.84

**14,5** - Vanille, baies noires, bouche ronde, souple, tanins fins, bonne matière, finale relevée. 6,50 €.

**O = 2023 G = 5 ans**

### Reynier ☺

06.74.88.73.04

**15** - Fruits rouges, bouche vive, bien fruitée, tendue, fraîche, vive, le cabernet-sauvignon bien présent apporte structure et fraîcheur. 6,50 €.

**O = 2024 G = 6 ans**