



Séance « bordeaux 2005 » Xavier

Vin n° 1	Château de Montebériot	
Cépage (s)	80% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon	
Région	Bordeaux	
Appellation	Côtes de Bourg	
Millésime	2005	
Prix	9 euros	
Producteur		

Sols	
Vinification	Macération pré-fermentaire à froid – Extraction douce – Ecoulage avant le début de fermentation – Elevage en barriques d'un et deux vins pendant 15 mois
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat foncé liseré évolué</p> <p>Nez : puissant poivré/ fruit : cerise prune/ poivron/ champignon sous-bois (mais le tertiaire ne domine pas) / boisé fondu</p> <p>Bouche : attaque fraîche/ milieu dense sur le fruit assez frais (cerise), belle acidité avec du volume / finale épicée, légère verdeur en fin de bouche</p> <p>Accords mets/vins :</p>

Vin n°2	Château Lilian Ladouys (Cru Bourgeois Exceptionnel)	
Cépage (s)	50% Merlot – 45% Cabernet-Sauvignon – 4% Petit Verdot – 1% Cabernet Franc	
Région	Bordeaux	
Appellation	Saint-Estèphe	
Millésime	2005	
Prix	20 euros	
Producteur		

Sols	
Vinification	Macération pré-fermentaire à froid – Cuvaision longue avec élevage de 15 mois en futs dont 40% de bois neuf
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat foncé</p> <p>Nez : café / empyreumatique : cèdre, tabac/ champignon / poivron</p> <p>Bouche : attaque fraîche et douce/ milieu crème de cassis. fruits mais avec une maturité plus faible/ finale épicée, graphite. Vin orienté tertiaire plutôt que fruit</p> <p>Accords mets/vins :</p>

Vin n°3	Château Taillefer	
Cépage (s)	75% Merlot – 25% Cabernet Franc	
Région	Bordeaux	
Appellation	Pomerol	
Millésime	2005	
Prix	26 euros	
Producteur		

Sols	20
Vinification	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat foncé / Nez : très fruit pruneau / sous-bois léger</p> <p>Bouche : attaque fraîche / milieu rond sur le fruit : cassis, pruneau cerise. Présence de matière / finale longue café moka avec bcp d'épices (poivre et clou de girofle)</p> <p>Accords mets/vins :</p>

Vin n° 4	Château Chantemerle (Cru Bourgeois)	
Cépage (s)	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc	
Région	Bordeaux	
Appellation	Médoc	
Millésime	2005	
Prix	9 euros	
Producteur		

Sols	
Vinification	Vinification traditionnelle et élevage en fût de chêne
Notes de dégustation	<p>Œil : très sombre Nez : cassis poivron/ sous-bois</p> <p>Bouche : attaque douce/ grosse matière fruits noirs/ finale épicée et tanins présents et poivron en fin. Vin qui présente un équilibre entre fruit et tertiaire. Bon potentiel de garde.</p> <p>Accords mets/vins :</p>

Vin n°5	Château Malartic Lagravière	
Cépage (s)	55% Cabernet-Sauvignon – 40% Merlot – 5% Cabernet Franc	
Région	Bordeaux	
Appellation	Pessac-Léognan	
Millésime	2005	
Prix	35 euros	
Producteur		

Sols	
Vinification	Rendement 36 hl/ha - Vinification Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées - Cuvaison 4 semaines et demi - Elevage 22 mois en Fûts de chêne – 80% de barriques neuves
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat foncé moins évolué Nez : poivron, cassis mure myrtille/ cèdre/ café/ très léger tertiaire</p> <p>Bouche : attaque douce / milieu soyeux fruit plutôt que tertiaire / finale très fraîche, épicé, longue Belle intensité. Bel équilibre</p> <p>Accords mets/vins :</p>

Vin n°6	Château Mayne-Blanc Cuvée Saint Vincent	
Cépage (s)	80 % Merlot - 15% Cab Francs - 5% Cab Sauvignon	
Région	Bordeaux	
Appellation	Lussac Saint-Emilion	
Millésime	2005	
Prix	15 euros	
Producteur		

Sols	
Vinification	Terroir Argilo Calcaire – Vinification traditionnelle en cuves béton avec chapeaux immergés
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat avec liseré Nez : fruits noirs cerise kirschée champignon</p> <p>Bouche : attaque fraîche/ milieu fruit cerise kirsch pruneau finale fraîche avec réglisse. Belle longueur Vin très gourmand, gouleyant avec un très bel équilibre</p> <p>Accords mets/vins :</p>

Vin n°7	Château Labérgorce-Zédé (Cru Bourgeois)	
Cépage (s)	50% Cabernet-Sauvignon – 35% Merlot – 10% Cabernet Franc – 5% Petit Verdot	
Région	Bordeaux	
Appellation	Margaux	
Millésime	2005	
Prix	28 euros	
Producteur		

Sols	
Vinification	Vinification traditionnelle – Elevage d'un an en barrique dont 1/3 neuves
Notes de dégustation	<p>Œil : sombre peu évolué Nez : boisé/ cèdre/ poivron</p> <p>Bouche : attaque fraîche / présence fruits frais. Cassis frais, cèdre/ tanins encore présents avec un léger assèchement. (il a encore un bon potentiel de garde). De la fraîcheur du début à la fin de bouche</p> <p>Accords mets/vins :</p>

Vin n°8	Château Saint-Pierre (4^{ème} GCC)	
Cépage (s)	70% Cabernet-Sauvignon – 20% Merlot – 10% Cabernet Franc	
Région	Bordeaux	
Appellation	Saint-Julien	
Millésime	2005	
Prix	45 euros	
Producteur		
Sols		
Vinification	Les vinifications se déroulent en cuves inox et l'élevage dure environ 15 mois, dans des barriques françaises dont la proportion de bois neuf atteint les 50%.	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat très foncé liseré marqué Nez : cassis/ cuir/ poivré viandé/ tertiaire léger (champignon sur la finesse)</p> <p>Bouche : attaque douce et fraîche/ milieu avec du fruit et une légère sucrosité mais également de la fraîcheur. Le milieu est dense, les tanins sont bien lisses/ finale avec fraîcheur</p> <p>Accords mets/vins :</p>	

Vin n°9	Château Mareil (Cru Bourgeois) – Cuvée Prestige	
Cépage (s)	55% Cabernet-sauvignon – 40% Merlot – 5% Cabernet franc	
Région	Bordeaux	
Appellation	Médoc	
Millésime	2005	
Prix	8.5 euros	
Producteur		
Sols		
Vinification	Vinification traditionnelle et élevage en fût de chêne pendant 12 mois environ	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat évolué Nez : cuir champignon tabac... très tertiaire</p> <p>Bouche : attaque fraîche/ milieu murs et frais. Gouleyant/ finale épicée et fraîche. Très belle longueur. Vin très équilibré avec beaucoup de touché et de finesse.</p> <p>Accords mets/vins :</p>	

Vin n°10	Château Sociando-mallet	
Cépage (s)	58% Cabernet Sauvignon – 34% Merlot – 8% Cabernet Franc	
Région	bordeaux	
Appellation	Haut-Médoc	
Millésime	2005	
Prix		
Producteur		
Sols		
Vinification	Sélection de barriques parmi la cuvée principale du château – Elevage de 12 mois minimum en barriques dont 75% de bois neuf.	
Notes de dégustation	<p>Œil : Nez : cassis, tabac/ clou de girofle/ vanille/ poivron mur</p> <p>Bouche : attaque fraîche/ milieu vif et dynamique / finale fraîche Vin assez atypique par rapport à la séance. (selon Manu ; vin déstructuré (et je suis d'accord...))</p> <p>Accords mets/vins :</p>	

Vin n°11	Château Gruaud-Larose (2^{ème} GCC)	
Cépage (s)	65% de Cabernet-Sauvignon – 27% Merlot – 6% Cabernet Franc – 2% Petit Verdot	
Région	Bordeaux	
Appellation	Saint-Julien	
Millésime	1989	
Prix	45	
Producteur		
Sols		
Vinification	Macération entre 21 et 35 jours -Vinification sous marc pendant la macération post-fermentaire - Pressoirs pneumatiques - Elevage 16-18 mois en barriques renouvelées par tiers chaque année afin d'optimiser le fruit - Chêne français à grains fins séché à l'air pendant 36 mois - Chauffe moyenne	
Notes de dégustation	<p>Œil : évolué Nez : café/ cèdre/ grillé</p> <p>Bouche : attaque fraîche/ milieu digeste très tertiaire (présence de noix...). La matière est moins présente / finale fraîche</p> <p>Accords mets/vins :</p>	

CLASSEMENT

1^{er} vin	6
2^{ème} vin	9
3^{ème} vin	5