



## ***Séance « bordeaux 2005 » Xavier***

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

<b>Sols</b>	
<b>Vinification</b>	Macération pré-fermentaire à froid – Extraction douce – Ecoulage avant le début de fermentation – Elevage en barriques d'un et deux vins pendant 15 mois
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat foncé liseré évolué</p> <p><b>Nez</b> : puissant poivré/ fruit : cerise prune/ poivron/ champignon sous-bois (mais le tertiaire ne domine pas) / boisé fondu</p> <p><b>Bouche</b> : 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><b>Accords mets/vins :</b></p>

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

<b>Sols</b>	
<b>Vinification</b>	Macération pré-fermentaire à froid – Cuvaision longue avec élevage de 15 mois en futs dont 40% de bois neuf
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat foncé</p> <p><b>Nez</b> : café / empyreumatique : cèdre, tabac/ champignon / poivron</p> <p><b>Bouche</b> : 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><b>Accords mets/vins :</b></p>

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

<b>Sols</b>	20	
<b>Vinification</b>		
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat foncé /  <b>Nez</b> : très fruit pruneau / sous-bois léger</p> <p><b>Bouche</b> : 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><b>Accords mets/vins :</b></p>	

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

<b>Sols</b>		
<b>Vinification</b>	Vinification traditionnelle et élevage en fût de chêne	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : très sombre  <b>Nez</b> : cassis poivron/ sous-bois</p> <p><b>Bouche</b> : 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><b>Accords mets/vins :</b></p>	

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

<b>Sols</b>		
<b>Vinification</b>	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	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat foncé moins évolué  <b>Nez</b> : poivron, cassis mure myrtille/ cèdre/ café/ très léger tertiaire</p> <p><b>Bouche</b> : attaque douce / milieu soyeux fruit plutôt que tertiaire / finale très fraîche, épicé, longue  Belle intensité. Bel équilibre</p> <p><b>Accords mets/vins :</b></p>	

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

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

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

<b>Sols</b>	
<b>Vinification</b>	Vinification traditionnelle – Elevage d'un an en barrique dont 1/3 neuves
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : sombre peu évolué  <b>Nez</b> : boisé/ cèdre/ poivron</p> <p><b>Bouche</b> : 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><b>Accords mets/vins</b> :</p>

<b>Vin n°8</b>	<b>Château Saint-Pierre (4<sup>ème</sup> GCC)</b>	
Cépage (s)	70% Cabernet-Sauvignon – 20% Merlot – 10% Cabernet Franc	
Région	Bordeaux	
Appellation	<b>Saint-Julien</b>	
Millésime	2005	
Prix	45 euros	
Producteur		
<b>Sols</b>		
<b>Vinification</b>	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%.	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat très foncé liseré marqué  <b>Nez</b> : cassis/ cuir/ poivré viandé/ tertiaire léger (champignon sur la finesse)</p> <p><b>Bouche</b> : 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><b>Accords mets/vins</b> :</p>	

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

<b>Vin n°10</b>	<b>Château Sociando-mallet</b>	
Cépage (s)	58% Cabernet Sauvignon – 34% Merlot – 8% Cabernet Franc	
Région	bordeaux	
Appellation	<b>Haut-Médoc</b>	
Millésime	2005	
Prix		
Producteur		
<b>Sols</b>		
<b>Vinification</b>	Sélection de barriques parmi la cuvée principale du château – Elevage de 12 mois minimum en barriques dont 75% de bois neuf.	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil :</b>  <b>Nez :</b> cassis, tabac/ clou de girofle/ vanille/ poivron mur</p> <p><b>Bouche :</b> 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><b>Accords mets/vins :</b></p>	

<b>Vin n°11</b>	<b>Château Gruaud-Larose (2<sup>ème</sup> GCC)</b>	
Cépage (s)	65% de Cabernet-Sauvignon – 27% Merlot – 6% Cabernet Franc – 2% Petit Verdot	
Région	Bordeaux	
Appellation	<b>Saint-Julien</b>	
Millésime	1989	
Prix	45	
Producteur		
<b>Sols</b>		
<b>Vinification</b>	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	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil :</b> évolué  <b>Nez :</b> café/ cèdre/ grillé</p> <p><b>Bouche :</b> attaque fraîche/ milieu digeste très tertiaire ( présence de noix...). La matière est moins présente / finale fraîche</p> <p><b>Accords mets/vins :</b></p>	

## CLASSEMENT

<b>1<sup>er</sup> vin</b>	<b>6</b>
<b>2<sup>ème</sup> vin</b>	<b>9</b>
<b>3<sup>ème</sup> vin</b>	<b>5</b>