



LES CAVES de TAILLEVENT
PARIS

Bordeaux PRIMEURS 2020

Synthèse du millésime 2020 à Bordeaux

Le millésime 2020 délivre des vins aux profils parfumés, veloutés et suaves, dotés d'une superbe intensité de fruits. L'ensoleillement exceptionnel de l'été permet de présager toutes les qualités d'un millésime accessible dans sa jeunesse, et suffisamment structuré pour défier le temps dans les terroirs les plus nobles.

La grande maturité des baies a offert des vins d'un équilibre surprenant, colorés, tanniques et charnus, avec une fraîcheur aromatique inespérée pour ce millésime. Les rendements limités dans l'ensemble des propriétés ont produit des volumes parfois confidentiels.

Les vins de la rive droite nous ont procuré une grande satisfaction, avec une expression aromatique de fruits rouges très mûrs. La qualité homogène et le très haut niveau d'ensemble confirment nos attentes cette année.

A Saint-Emilion, le **Château Figeac** a terminé la construction de ses nouvelles installations et les moyens mis en œuvre se retrouvent déjà tant le vin est équilibré, pur, digne d'un grand classicisme bordelais, c'est la révélation de la rive droite dans ce millésime. Le **Château Angélu**s confirme son statut dans l'élite sous le regard bienveillant de la **famille de Boüard**, les vieilles vignes de cabernet franc de 80 ans vinifiées en foudre ont donné un vin délicieux. Le **Château Tertre Roteboeuf** élaboré par **François Mitjavile** est d'une sensualité exquise. Le **Château Canon** propose un style de vin épuré avec une justesse de maturité. Le **Château Ausone** signe un vin de très haut vol, associant un velouté de tanins incomparable et une fraîcheur aromatique inégalée. Le **Château Cheval Blanc** se distingue par sa fraîcheur et son élégance, et son second vin le **Petit Cheval** est tout aussi réussi.

A Pomerol, **Vieux Château Certan** nous a impressionné par son équilibre remarquable et ses tanins raffinés, il est promis à un bel avenir. La **famille Guinaudeau** réussi à magnifier le fabuleux terroir du **Château Lafleur**, un vin voluptueux et charmeur. Nous avons apprécié le **Château Rouget** présentant un fruit noir et une texture suave, et le style classique et soigné du **Château Gazin** aux tanins plus denses. **Petrus** a, une fois de plus, élaboré un vin d'exception qui le porte parmi les meilleurs de la région.

Nos dégustations de la rive gauche nous ont permis d'apprécier des vins d'une grande persistance, avec un profil généreux et une trame tannique affirmée. Le cabernet sauvignon révèle ici une tension et un éclat remarquable, garant de l'équilibre des vins.

A Saint-Estèphe, le **Château Calon Ségur** dispose d'installations récentes au service du vin, un cru harmonieux alliant puissance et élégance. Le **Château Cos d'Estournel** signe une réussite évidente, un vin racé et profond qui se distingue de ses proches voisins. On notera un très beau vin au **Château Phélan Ségur**, savoureux et d'une fraîcheur aromatique déterminante.

Nous avons apprécié les vins de Pauillac, avec le **Château Pichon Baron** et le **Château Pichon Comtesse** aux profils bien distincts. La **famille Tesson** signe à **Pontet Canet** un vin structuré, charnu et puissant, fidèle reflet de son terroir. **Lynch Bages** propose un vin plein et harmonieux, tandis que le **Château Grand Puy Lacoste** est de très bonne tenue. La réussite majeure revient au **Château Latour**, offrant un vin éclatant et un équilibre sur le fil, avec des tanins domptés, pour lequel il faudra patienter une dizaine d'années avant d'en acquérir quelques flacons.

Saint-Julien se distingue par l'homogénéité de ses crus, le **Château Léoville Las Cases** nous a séduit ainsi que les autres vins de la propriété, le **Petit Lion** et le **Clos du Marquis**. Le **Château Léoville Barton** et le **Château Beychevelle** proposent des vins généreux, parfumés et d'un bel éclat, tandis que **Léoville Poyferré** est doté d'une grande structure aux tanins veloutés. Le **Château Ducru-Beaucaillou** continue d'impressionner et offre un vin persistant avec beaucoup de tension.

A Margaux, les vins oscillent entre puissance, fraîcheur et équilibre avec le **Château Rauzan Ségla** tandis que le **Château Lascombes** se distingue par sa texture veloutée et l'intensité de ses parfums. Le **Château Palmer** a produit un vin d'un grand raffinement, doté d'une texture élancée et de tanins nobles, il récompense le travail acharné des équipes du domaine.

En ce qui concerne la région des Graves, les vins blancs sont parfumés, et ont préservé une étonnante tonicité, finement acidulée. Les vins rouges sont profonds, puissants et généreux. Nos préférences vont au **Domaine de Chevalier** qui a produit un vin de grande classe, le **Château Larrivet Haut-Brion** et le **Château de Fieuzal** signent une belle réussite. Le **Château Haut-Brion** et la **Mission Haut-Brion** n'ont pas failli à leur réputation, tant en blanc qu'en rouge les vins sont exceptionnels.

A Sauternes, les vins sont expressifs, oscillant entre les fruits exotiques et les zestes d'agrumes. Les raisins botrytisés, récoltés grain par grain ont donné des vins d'un parfait équilibre. Nos préférences vont au **Château Suduiraut**, **Château de Fargues**, **Château La Tour Blanche**, **Château Coutet** et le **Château Rieussec**.

Le 30 avril 2021

Nicolas Vialettes,
Meilleur Ouvrier de France – auteur de la sélection
Directeur des Achats – Vins et Spiritueux