






## DEGUSTATIONS SAISON 2024 2025

Date/thème	Présentation	Nom du vin	Etiquette	Millésime/Prix/Degré	Propriétaire	Région	Cépage	Couleur	Nez	Bouche	Avis	
Mercredi 18 septembre 2024 : Vins rouges de Bordeaux médaillés	Nous dégustons 5 vins rouges dont 4 ont été médaillés. Les Grands Concours de vins sont Bruxelles et Mâcon, 2 locomotives, et aussi Paris notamment au Salon de l'Agriculture, Bordeaux et Lyon. Les viticulteurs paient pour présenter leurs vins. La qualité des médaillés dépend donc des vins qui sont présentés. A la différence des primeurs où les vins présentés sont plus préparés car les négociants sont là pour faire leur choix, .	Château Plaisance		2020/14°/5,95 €	Famille Faure À Villeneuve 40 ha Sols calcaires en bord de Garonne Argilo-calcaires sur les côteaoux	Côtes de Bourg	Merlot 60 % Cabernet sauvignon 30 % Malbec 10 % 1/3 fûts neufs 1/3 fûts de 1 an 1/3 fûts de 2 ans	Rouge grenat	Mûres Café grillé Beau, propre	Attaque dure Tombe vite Amertume Dureté qui cache le goût	Garde jusqu'en 2028 et plus Aura du mal à se mettre en place à cause de sa dureté	
		Les Ricaudelles		2020/14°/5,85 €	120 ha à Landerouat Au sud de Ste Foy La Gde	Bordeaux	Malbec 100 %	Rouge noir	Fruits rouges Grillé Pruneaux	Cerises confites Cassis Du gras Du volume	** au Guide Hachette 2024 Belle réussite de ce malbec très fruit	
		Secrets de clocher		2020/14°/7,95 €	Union de Producteurs St Emilion	Montagne St Emilion 4 satellites Lussac Montagne Puisseguin et St Georges		Merlot 80 % Cabernet sauvignon : 20%	Rouge Sombre	Mentholé Fruits rouges Fraises Framboises	Attaque sensible Bouche souple Agréable	Petit vin à boire de suite
		Château Marges		2020/13°/7 €	A Budos Famille Zausa Terroir très graveleux en haut de coteaux, argilo-calcaire en pied de côte	Graves	Merlot 60 % Cabernet Sauvignon 40 % Assemblage atypique	Rouge noir	Fermé Fruits noirs Réglisse	Belle attaque Se développe Finale sur fruits noirs	Garde 10 ans sur étiquette 2/3 ans conseillée Vin classique des graves trop sur le tannin	
		Pontet Barrail		2016/13,5°/7,95 €	Yves Bibey acquiert le Château. Labadie en 1970 70 ha dont ce cru bourgeois de 17 ha	Médoc Cru Bourgeois	Cabernet sauvignon 60 % Merlot 30 % Petit Verdot 6 % Cabernet Franc 4 % 5000 pieds/ha	Rouge grenat	Herbacé Fruits cuits confiturés	Belle quantité matière Belle finale	Belle surprise du médoc tres belle réussite	

