



## ***BORDEAUX de 20 ans***

*3 millésimes seront dégustés :*

- *2001 : Grand millésime pour les blancs comme pour les rouges, exceptionnel pour les liquoreux.*
- *2002 : Millésime pluvieux et froid mais bien réussi finalement.*
- *2003 : Grand millésime, très chaud.*

### **Château COUHINS LURTON. Gd Cru Classé de Graves. Pessac-Léognan 2003. Blanc**

*C'est en 1989 que le terroir de Graves est séparé en deux appellations : Graves (au sud) et Pessac-Léognan (au Nord : les plus qualitatifs).*

Cépage : Sauvignon (nécessite beaucoup de temps).

Nez : Gras et minéral à la fois. Confit d'oignons, noisette.

Bouche : Droit, fluide, fin. Belle amertume en finale avec une pointe de salinité.

### **Domaine de CHEVALIER. Gd Cru Classé de Graves. Pessac-Léognan 2002**

Bouche : Très droit. Encore de la mâche, les tanins ne sont pas totalement fondus.

### **Château CLINET. Pomerol 2001**

Cépage : Merlot (80%) + Cabernet franc et cabernet sauvignon.

Nez : Vanille. Réglisse.

Bouche : Enveloppant, gourmand. Soyeux avec une grande longueur. Un peu de réglisse en attaque.

### **Château SOCIANDO-MALLET. Haut-Médoc 2001**

Cépage : Cabernet franc majoritaire.

Nez : Bouchonné (léger au nez).

Bouche : Pas bon.

### **Château SOCIANDO-MALLET. Haut-Médoc 2002**

Bouche : Végétal.

---

## **Château DUCRU-BEAUCAILLOU. 2<sup>ème</sup> Gd Cru Classé de Médoc. Saint Julien 2002**

Nez : Très « standard ».

Bouche : Un grand classique.

## **Château LEOVILLE LAS CASES. 2<sup>ème</sup> Gd Cru Classé de Médoc. Saint Julien 2001**

Nez : Semblable au précédent.

Bouche : Puissant. Encore des tanins. Finale réglissée et Sévère.

*Encore beaucoup de potentiel.*

## **Cru BARREJATS. Sauternes 2001**

Cépage : Sauvignon, sémillon et muscadelle.

Magnifique au nez comme en bouche !