



Extrait de la chronique 275 de Jean-Marc Quarin

Au fil des dégustations

Domaine de Cébène, Les Bancelles 2016, Faugères 16,25 // 91

Brigitte Chevalier a totalement civilisé les Faugères ! Ce vin est parfumé pour l'appellation puis fondant en bouche, avec de la présence, une tannicité bien équilibrée et une saveur délicatement réglissée. C'est long, très bon et à ce jour ma meilleure note donnée à cette cuvée. 2022-2040.

Domaine de Cébène, Felgaria 2015, Faugères 16,75 // 93

Pour mémoire, Felgaria est le meilleur de la production de ce domaine.

Le ressenti de la précision de son fruité et de sa texture est toujours aussi émouvant. Et cette longue finale qui enchante... A goûter et à garder avant 2040

Domaine de Cébène, Felgaria 2014, Faugères 16,25 // 91

Un vin dense, profond, savoureux et complexe.

Gazin 2014, Pomerol 15,75 // 89

Si le nez est très plaisant et légèrement crémeux, la finale se montre un peu carrée pour du Pomerol. 2025 – 2040.

Petit Manou 2014, 2011, Médoc 15,5 // 88

2011 est délicieux en ce moment tout comme le 2014 qui se présente étonnamment plaisant pour l'année.

Cheval Blanc 2002 17 // 94

Nez crémeux et truffé. Bouche suave, longue parfumée et incrachable.

Léoville Poyferré 2002 en magnum. 16,75 // 93

Ah la magie des grands Bordeaux ignorés jeunes ! Délicieux en ce moment.

Léoville Barton 2010, Saint-Julien 17 // 94

Vin gras à l'attaque et au milieu et un tantinet tannique dans la persistance. Attendre 2025 et avant 2050.

Moulin Haut Laroque 2010, Fronsac 16,5 // 92

Le nez enchante par sa fraîcheur et sa maturité. Sa bouche dense et grasse s'achève sans angle. Il est d'une folle jeunesse. Je conseille d'attendre 2025 et avant 2045.

Laroze 2005, Saint-Emilion 16,25 // 91

Vin délicieux qui commence à développer un bouquet de vieillissement. Tannins fondus. A boire et avant 2035.

Pavillon rouge de château Margaux 2005, Margaux 17 // 94

Superbe ! A boire et avant 2035.

Clos du Marquis 1990, Saint-Julien 16,5 // 92

Vin velouté et très agréable qui ne fait pas son âge. A boire et avant 2030.

....