



### Côtes-de-bordeaux

L'ensemble du vignoble dit des côtes comprend les côtes-de-bourg, blaye, castillon, francs, cadillac, auxquelles s'ajoutent les sainte-foy-bordeaux, appellation aux confins de la Dordogne et les graves-de-vayres, situées, elles, sur le plateau à l'approche de Libourne quand on vient de Bordeaux. On peut aussi les définir par rapport à leur place dans la hiérarchie très pyramidale des vins de Bordeaux : au second étage, après le socle, juste au-dessus des bordeaux et bordeaux supérieurs. Nous avons pris un réel plaisir avec ces vignobles qui, dans l'ensemble, se sont débarrassés des vestiges qui furent à la mode dans les années 1990 et 2000 : surextraction et boisé intempestif. Ce millésime 2014 convient à ces vins de l'entre-deux-prix, qui se doivent de posséder de la structure sans demander vingt ans d'attente. Nous avons été enthousiasmé par les bourgs, souvent rehaussés par une pincée de malbec dans les assemblages, qui ajoute des notes épicées. Les vins de blaye – malheureusement quelques-uns étaient échantillés, sans doute des échantillons prélevés un peu trop en amont de notre dégustation – se montraient également délicieux.

#### Côtes-de-bordeaux

##### Le Doyenné ↻ Ⓢ Ⓣ

05.56.78.75.75.

**13,5** - Fruits noirs, cassis, bouche ronde, souple, pas très dense mais bien gourmand.

7,20 € (au lieu de 10 €).

O = 2017 G = 8 ans

##### Laroche ↻ Ⓢ Ⓣ

05.57.97.77.35.

**13,5** - Fruits noirs, cassis, bouche ronde, souple, légère, bien fruitée, demi-corps mais fruité.

5,50 €.

O = 2017 G = 8 ans

##### Malagar ↻ Ⓢ Ⓣ

05.56.21.37.24.

Le domaine de François Mauriac, remis en route par Jean Merlaut, de Gruaud-Larose.

**14,5** - Fruits noirs, bouche séveuse, fraîche, tendue, réglissée, serré en finale, joli fruit. 6 €.

O = 2017 G = 8 ans

#### Cadillac

##### Brethous ↻ Ⓢ Ⓣ

05.56.20.77.76.

**13,5** - Fumé, prune, bouche poivrée, serrée, un peu accrocheuse en finale, devrait bien évoluer à l'élevage. 6,20 € (au lieu de 9 €).

O = 2018 G = 8 ans

##### Courrèges ↻ Ⓢ Ⓣ

05.56.77.03.61.

**13,5/14** - Cap de fer. Fruits noirs, charnu, tanins veloutés, bien équilibré, épices douces, poivre, juteux, long sur la réglisse. 11 € (au lieu de 14 €).

O = 2018 G = 8 ans

##### Haut-Coulon ↻ Ⓢ Ⓣ

06.98.41.27.03.

**14** - Fruits noirs, sureau, cassis, bois de réglisse, bien charnu, riche, dense, tanins veloutés, dans un style opulent, boisé un peu dominant qui

devrait se fondre. 7,50 € environ.

O = 2018 G = 8 ans

##### Lamothe de Haux ↻ Ⓢ Ⓣ

05.57.34.53.00.

**13,5/14** - Valentine par Valentine. Fruits rouges, cerise, bouche boisée, douce, un peu marquée par l'élevage, mais bonne matière.

11,50 € (au lieu de 16,50 €).

O = 2018 G = 8 ans

##### De Lestiac ↻ Ⓢ Ⓣ

05.56.72.14.38.

**13,5/14** - Fruits noirs, mentholé, bouche douce, tendre, légère, peu d'acidité, très tendre. 8,60 € (au lieu de 9,55 €).

O = 2017 G = 8 ans

##### De Marsan ↻ Ⓢ Ⓣ

05.56.72.14.38. *Même propriétaire – Gonfrier Frères – que le précédent.*

**13,5/14** - Nez fougère, bouche légère, fruitée, tanins fins, plaisant, bonne finale relevée. 5,60 € (au lieu de 6,25 €).

O = 2017 G = 8 ans

#### Blaye-côtes-de-bordeaux

##### La Braulerie-de-Peyraud ↻

Ⓢ Ⓣ

05.57.64.39.51.

**14** - Prestige. Nez boisé, bouche légère, bien fruitée, sèche du fait de l'oxydation, mais joli vin.

6,25 €.

O = 2017 G = 8 ans

##### Cailleteau-Bergeron ↻ Ⓢ Ⓣ

05.57.42.11.10.

**15,5/16** - Elevage marqué au nez, bien juteux, épices douces, texture serrée, velouté, beaucoup de fond, doit se fondre à l'élevage, racé. 7 €.

O = 2017 G = 8 ans

##### Cap-Saint-Martin ↻ Ⓢ Ⓣ

05.57.42.91.73.

**13,5/14** - Prestige. Fruits rouges, végétal frais, du croquant, juteux, bon fond de vin, boisé fin. 7,80 € (au



lieu de 10 €).  
O = 2017 G = 8 ans

### Domaine des Graves d'Ardonneau

14 - Fruits noirs, charnu, tanins denses, bonne matière, élevage présent mais équilibré, style un peu opulent. 9,60 €.  
O = 2017 G = 8 ans

### Grand-Secret

14 - Nez sous-bois, bouche ronde, souple, fraîche, bonne matière, gourmand, tanins fins. 12 € (au lieu de 14 €).  
O = 2017 G = 8 ans

### Haut-Canteloup

15 - Prestige. Fumé, fruits noirs, beaucoup de vin, riche, concentré, matière dense, tanins serrés, veloutés, puissant et persistant. 6 €.  
O = 2017 G = 8 ans

### Les Jonqueyres

17 - Nez pas encore stable, bouche fraîche, ronde, tendre, tanins fins, élégant, juteux, très beau fruit, équilibré et fraîcheur. 14 €.  
O = 2017 G = 10 ans

### Magdeleine-Bouhou

14,5 - Sur le fruit, fruits noirs, juteux, charnu, épices douces, pot-pourri, tanins veloutés, bon amer, savoureux. 9,50 €.  
O = 2017 G = 8 ans

### Mayne-Guyon

13,5/14 - Fruits rouges, bonne matière, dense, tanins fins, de la fraîcheur, harmonieux, gourmand. 7,12 €.  
O = 2017 G = 8 ans

### Pinet-La Roquette

14,5/15 - Le Bouquet. Nez cèdre, pin, bouche élégante, fraîche, tanins fins, savoureux, délicat. 6,30 € (au lieu de 7,85 €).  
O = 2017 G = 8 ans

### La Rivalerie

14,5 - Fruits rouges, myrtille, cassis, de la fraîcheur, sanguin, juteux, tanins fermes, serrés, beaucoup de fruit, élevage équilibré. 8 €.  
O = 2017 G = 8 ans

### Blaye

### Bel-Air-La Royère

15 - Praliné, bouche ronde, souple, belle matière, assez juteux, vin

d'avenir.  
17,50 €.  
O = 2017 G = 10 ans

### Mondésir-Gazin

15,5 - Fruits noirs, bouche savoureuse, élégante, fraîche, fine, tanins doux, belle matière, long, juteux, savoureux. 11 €.  
O = 2017 G = 12 ans

### Castillon

### D'Aiguilhe

15,5 - Fruits noirs, épices, bouche ronde, fraîche, note de violette, généreux, plein, droit, note saline en finale.  
O = 2017 G = 10 ans

### Alcée

14 - Fruits noirs, cerise, charnu, réglisse, dense, poivre noir, élevage assez imposant, bon fond de vin, prometteur dans le temps.  
O = 2017 G = 10 ans

### Ampélia

14 - Fruits rouges très nets, bien juteux, un peu réglisse, assez fin, tanins veloutés, dans un style assez gourmand. 9,85 €.  
O = 2017 G = 8 ans

### La Brande

14,5/15 - Fruits rouges, fin, fruits frais, charnu, bois de réglisse, beaucoup d'élégance en bouche, juteux, persistant, élevage soigné. 7 € (au lieu de 11 €).  
O = 2017 G = 8 ans

### Bréhat

15,5 - Cerise, cassis, bois de réglisse, tanins serrés, astringence marquée, milieu de bouche poivré, racé, tendu, bon équilibre, long, prometteur.  
O = 2017 G = 8 ans

### Canon-Montségur

15 - Gaspard. Frais, fruits noirs, amertume fine, tanins un peu astringents, bois blond, finale ferme, vive, sur le fruit, séveux, racé. 6,60 € (au lieu de 6,90 €).  
O = 2017 G = 8 ans

### Castegens

14,5/15 - Sélection première. Fruits noirs bien mûrs, charnu, note mentholée, tendu, tanins serrés, veloutés, bois de réglisse, finale ferme, persistant, bien épicé, élevage élégant. 7,50 €.  
O = 2017 G = 8 ans

### Clos Louie

14,5 - Expressif, fruité éclatant, cassis, végétal frais, charnu, juteux, tanins très fins, soyeux, élevage élégant, bois de réglisse. 19,80 €.  
O = 2017 G = 8 ans

### Joanin-Bécot

Vendangé du 15 au 19 septembre. 75% merlot et 25% cabernet franc. 14 - Fruits noirs, épices, cuir, bouche ronde, souple, moelleuse, épicée, réglisse, un peu épais, gentiment rustique, vin d'argile.  
O = 2017 G = 8 ans

### Lagrange-Aubert

13,5/14 - Lard fumé, cassis très marqué, fumée en bouche, joli fond de vin, boisé toasté, les tanins sont un peu collants en l'état, doit se fondre. 9 € (au lieu de 10 €).  
O = 2017 G = 8 ans

### Lapeyronie

14/14,5 - Fruits rouges, bien juteux, dans un style fin et gourmand, tanins veloutés, bien équilibré. 9 €.  
O = 2017 G = 8 ans

### Moulin-de-Clotte

15 - Nez fin, fruits rouges, note mentholée, charnu, très juteux, fruits

### Côtes-de-bordeaux

frais, petite amertume agréable, boisé frais, fin, bonne astringence. 6,50 € (au lieu de 7,50 €).  
O = 2017 G = 8 ans

### Pillebois

13,5/14 - Vieilles Vignes. Fruits rouges, juteux, légèrement toasté, beaucoup de fond, bois de réglisse, épices douces, élevage équilibré, long, tanins fins, serrés. 7 €.  
O = 2017 G = 10 ans

### Francs

### Les Charmes-Godard

Propriété de Nicolas Thienpont, de même que La Prade et Puyguéraud (voir ci-après). Blanc : 50% sémillon, 35% fiet gris, 5% sauvignon blanc. Fermenté en fût de 500 litres, peu de neuf. 15 - Fruits blancs, bouche ample, bien fruitée, de la matière, joli fruit.  
O = 2017 G = 8 ans

### Eden, de Lapeyronie

14 - Fruits rouges, élégant, note mentholée, juteux, beaucoup de fruit, de la fraîcheur, tanins fins, veloutés, équilibré, séveux. 9 € (au lieu de 10 €).  
O = 2017 G = 8 ans



### Marseau

06.23.76.36.11.  
14 - Fruits rouges, réglisse, frais, amertume maîtrisée, charnu, tanins serrés, un peu austère en l'état, bon fond de vin.  
Pas encore fixé (moins de 15 €).  
O = 2017 G = 8 ans

### La Prade

90% merlot et 10% cabernet franc.

14 - Fruits noirs, violette, bouche tendre, épicée, réglisse, tendue en finale, assez tannique.

O = 2017 G = 10 ans

### Puygueraud

75% merlot, 20% cabernet franc, 5% malbec.

14 - Nez bien parfumé, violette, réglisse, baies noires, bouche ronde, souple, bien fruitée, plus

souple qu'autrefois et plus en fruit.

O = 2017 G = 8 ans

### Côtes-de-bourg

### De Côts

06.83.83.86.24.

15,5 - Prestige. Nez discret, bouche douce, petits tanins soyeux, fins, gourmand juteux, fruité, finale

relevée.  
11 € (au lieu de 13,50 €).  
O = 2017 G = 10 ans

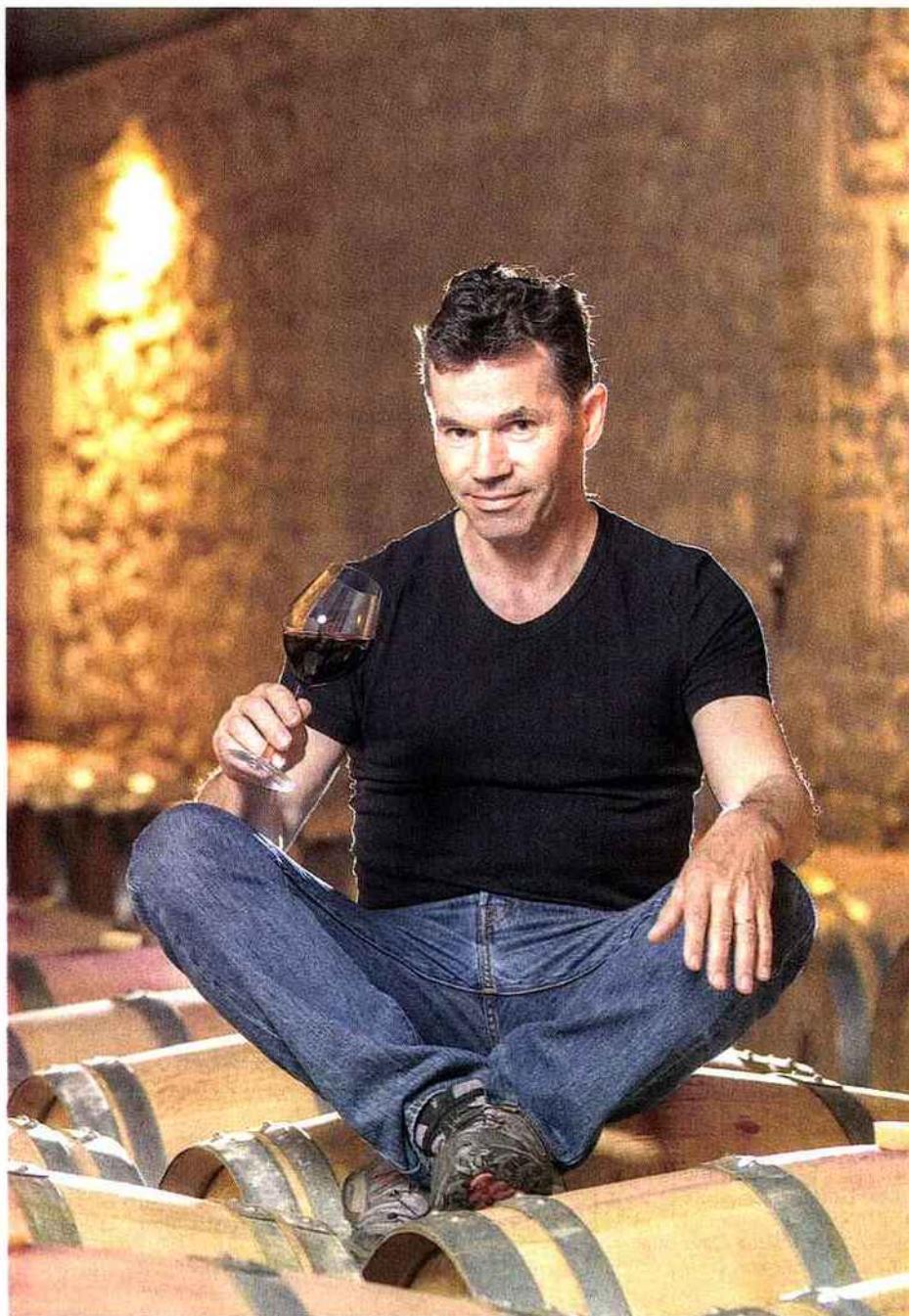
### Dupeyrat-Plouget

05.47.74.78.00.

15 - Floral, bouche ronde, souple, bien fruitée, réglissée, frais, souple, fruité, élégant, tanins fondus.  
5 €.  
O = 2016 G = 8 ans

Marc Pasquet

## Château Mondésir-Gazin (blaye)



« On a 2 hectares en côtes-de-bourg et 12 en blaye, on est un peu à cheval sur les deux appellations, le coteau de l'autre côté, c'est bourg. Mon premier millésime, c'était 1990. Je ne suis pas de la région, je suis de Bretagne, je suis arrivé en 1988 dans le Bordelais. J'étais photographe dans les écoles, pour les mariages... mes rêves de photographe se sont vite envolés. J'avais envie de devenir vigneron mais zéro formation, aucune connexion. J'avais commencé à goûter du vin, à lire des bouquins et à penser que je pourrais en faire mon métier. En 1988, je suis allé faire les vendanges à Haut-Marbuzet. C'était le vin que je connaissais, car il y en avait dans la cave de mon père. Et, à la fin des vendanges, je suis allé voir Henri Duboscq (le propriétaire), je lui ai dit : je veux apprendre le métier, et il m'a gardé. Avec lui, on n'apprenait pas que la technique mais aussi la philosophie du vin. J'étais jeune, patient et j'avais le temps. Après, on a trouvé ici, c'était pas très cher, en excellent état. J'en ai parlé à Duboscq qui m'a dit oui, c'est bon. Et ça fait vingt-cinq ans que ça dure. On voit des clients qui nous disent : on a passé un bon moment avec votre vin – donc ça fonctionne. On a commencé le bio en 2006. J'ai jamais désherbé, toujours labouré. On est deux tiers merlot, un tiers malbec. L'apport aromatique du malbec est vraiment important, à condition de bien le mener.



### Fogas-Maldoror

05.57.68.42.15.

**15,5** - Réglisse, boisé, bouche ample, bien fruitée, assez juteux, droit, long. 14,90 €.

O = 2017 G = 10 ans

### Garreau

05.57.68.90.75.

**14** - Fruits noirs au sucre, floral, rose, bouche douce, tanins moelleux, doux, délicats, frais, gourmand, beaucoup de fruit, droit, assez savoureux et fin.

10,50 €.

O = 2017 G = 10 ans

### Grand-Maison

05.57.64.24.04.

**14** - Grand Vin. Nez épices douces, bouche ronde, tanins soyeux, fin mais bien construit, savoureux.

10,50 € (au lieu de 14 €).

O = 2017 G = 10 ans

### De la Grave

05.57.68.41.49.

**13,5** - Nectar. Réglisse, cerise, bouche ronde, souple, bien fruitée, petite note boisée en finale, bon équilibre.

12 € (au lieu de 14 €).

O = 2017 G = 10 ans

### Haut-Mondésir

05.57.42.29.80.

**14** - Floral, note boisée, bouche fraîche, tendu, vif, tanins accrocheurs qui valorisent le fruit, droit.

11 €.

O = 2017 G = 10 ans

### Martinat

05.57.68.34.98.

**14,5** - Epicurea. Nez lacté, boisé réglisse, épices, bouche ronde, souple, tanins en finale, serré. Vin sérieux qui se révélera avec le temps. 13 € (au lieu de 17 €).

O = 2018 G = 10 ans

### Montfollet

05.57.42.13.15.

**14** - Altus. Fruits noirs, épices, bouche douce, réglissée, tanins moelleux, finale relevée, bonne matière, un peu chaleureux. 7,60 € (au lieu de 9,50 €).

O = 2017 G = 10 ans

### Nodoz

05.57.68.41.03.

**14** - Cuvée en barriques neuves. Nez floral, cerise, bouche boisée, un peu d'amertume, serré en finale, tendu : vin de garde.

7,80 € (au lieu de 9,60 €).

O = 2018 G = 12 ans

### Plaisirs

06.13.51.19.96.

**14,5** - Floral, cerise, discret, bouche avec de la matière, tendu, petits tanins croquants, droit. 5,40 €.

O = 2018 G = 8 ans

### Puybarbe

06.84.34.65.80.

**16** - Prestige. Floral, bouche tendre, souple, fraîche, assez élégant, réglissé, long, frais et gourmand.

8,30 € (au lieu de 9,50 €).

O = 2017 G = 10 ans

### De Rousselet

05.57.64.32.18-06.87.29.53.73.

**15,5** - Traditionnel. Floral, séveux, épicé, tendu, frais, droit, bons tanins épicés, long, finale relevée.

3,60 €.

O = 2017 G = 10 ans

### Tour des Graves

06.48.26.47.08.

**14** - Elevé en fûts de chêne. Floral, cerise, séveux, bouche tendue, épicée, un peu sévère, tanins en finale mais bonne matière.

5 € (au lieu de 7 €).

O = 2017 G = 10 ans

### Goudichaud

05.57.24.57.34.

**13,5/14** - Fruits rouges, bouche tendre, souple, bien fruitée, un peu de boisé qui souligne le fruit.

6,50 €.

O = 2017 G = 10 ans

### Lesparre

05.57.24.51.23.

**14** - Fruits noirs, bouche moelleuse, assez juteuse, tanins présents, très merlot, rond, gras, serré en finale.

10,90 € (au lieu de 18 €).

O = 2017 G = 10 ans

### Sainte-foy-bordeaux

### Hostens-Picant

05.57.46.38.11.

**14** - Orange, bouche vive, élégante, droite, petits tanins fins, bonne longueur, un peu médocain dans sa structure.

15,80 €.

O = 2017 G = 10 ans

### Martet

05.57.41.00.49.

**13,5** - Réserve de famille. Fruits rouges, gelée de cerise, bouche tendre, fraîche, pas très dense mais fruitée, un peu trop de bois.

35 €.

O = 2017 G = 8 ans

### De Vacques

05.57.46.15.01.

**13** - Fruits noirs, orange, bouche légère, petits tanins fins, appuyés en finale mais ça devrait se fondre, bon équilibre.

6 €.

O = 2017 G = 10 ans