



Pessac-Léognan blanc
2006
Les Hauts de Smith
2nd vin du Château Smith Haut Laffite
Grand Cru Classé de Graves

Caractéristiques

Région :	Bordeaux Graves
Appellation :	Pessac-Léognan
Encépagement :	95% Sauvignon blanc, 5% Sauvignon gris
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Graves gūnziennes
Situation :	En croupes
Production moyenne :	Non communiqué
Vendanges :	Manuelles en cagettes, tables de tri
Rendement moyen :	30hl/ha
Vinification :	Fermentation en barriques
Elevage :	10 mois sur lies en barriques (50% bois neuf)
Vinificateur :	Fabien Teigten
Propriétaire :	Famille Cathiard

Analyse

Visuel :	Robe jaune or brillant.
Olfactif :	Le nez est expressif et élégant, sur des notes de fleurs blanches et de fruits blancs comme la pêche et la poire. De fines notes boisées apportent de la complexité à l'ensemble.
Gustatif :	L'attaque de bouche est fraîche. Le volume et le gras prennent progressivement place avec une rétro-olfaction sur les fruits et les épices.
Global :	Un beau Pessac blanc qui allie puissance aromatique et bel élevage. Sa fraîcheur finale en fait un beau vin de gastronomie.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	24.30€ TTC – Tarif club : 21.40€ TTC
Accords mets - vin :	Brochettes de gambas marinées, riz à la mangue
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure



Margaux
2006
Bouquet de Monbrison
2nd vin du Château Montbrison
Cru Bourgeois

Caractéristiques

Région :	Bordeaux Rive Gauche Médoc
Appellation :	Margaux
Encépagement :	40% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Graves profondes
Situation :	En croupes
Production moyenne :	Non communiqué
Vendanges :	Manuelles en cagettes, tables de tri
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en barriques
Elevage :	18 mois en barriques (dont 50% de bois neuf)
Vinificateur :	M. Davis
Propriétaire :	Famille Davis

Analyse

Visuel :	Robe grenat.
Olfactif :	Le nez assez expressif développe des notes de fruits noirs (prune, pruneau) ainsi que des parfums empyreumatiques (torréfaction) et épicés comme le clou de girofle.
Gustatif :	La bouche est simple et souple. Elle joue plutôt dans un registre de finesse avec un volume moyen, des tanins fondus et une finale plaisante.
Global :	Un Margaux archétype de l'appellation, délicat et friand, prêt à boire.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2013
Prix estimé à ce jour :	21.90€ TTC – Tarif club : 19.30€ TTC
Accords mets - vin :	Gigot d'agneau doré au four
Service :	Servir à 17°C



Pessac-Léognan rouge
2006
Château Lamothe-Bouscaut
2nd vin du Château Bouscaut
Grand Cru Classé de Graves

Caractéristiques

Région :	Bordeaux Graves
Appellation :	Pessac-Léognan
Encépagement :	65% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 9% Malbec
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Graves profondes
Situation :	En croupes
Production moyenne :	24000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40hl/ha
Vinification :	Fermentation en barriques
Elevage :	18 mois en barriques (50% de bois neuf)
Vinificateur :	Laurent et Sophie Cogombes-Lurton
Propriétaire :	Laurent et Sophie Cogombes-Lurton

Analyse

Visuel :	Robe rubis sombre.
Olfactif :	Le nez très agréable exprime des notes fruitées de prunes et de cerises noires. On y distingue également des notes de torréfaction (café, brioché) et de résine.
Gustatif :	La bouche est très gourmande. Le beau volume du vin lui confère un caractère immédiat et croquant. La finale est d'une bonne persistance avec une fraîcheur étonnante et des tanins serrés.
Global :	Gourmandise et équilibre pour ce Pessac-Léognan de bonne facture.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2016
Prix estimé à ce jour :	20.20€ TTC – Tarif club : 17.80€ TTC
Accords mets - vin :	Confit de canard aux pommes
Service :	Servir à 17°C



Saint-Julien
2006
Château Peymartin
2nd vin du Château Gloria
Cru Bourgeois

Caractéristiques

Région :	Bordeaux Rive Gauche Médoc
Appellation :	Saint-Julien
Encépagement :	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Graves gūnziennes (argilo-sableuses)
Situation :	En croupes
Production moyenne :	Non communiqué
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45hl/ha
Vinification :	Fermentation en barriques
Elevage :	18 mois en barriques (50% de fûts neufs)
Vinificateur :	M. Triaud
Propriétaire :	Domaines Henri Martin

Analyse

Visuel :	Robe pourpre prononcée.
Olfactif :	Le nez intense évoque des parfums de fruits noirs (mûre, cassis, cerise noire). L'élevage est relativement discret et apporte quelques notes toastées et vanillées.
Gustatif :	La bouche est volumineuse et souple avec un grain de tanins très fin. La longueur est intéressante et racée avec une persistance sur le café, la vanille et le cachou.
Global :	On passe à un cran supérieur avec cette cuvée qui a tout d'un grand vin racé et complexe.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2017
Prix estimé à ce jour :	21.40€ TTC – Tarif club : 18.90€ TTC
Accords mets - vin :	Galantine de faisan
Service :	Servir à 17°C



***Pauillac
2004
Les Hauts de Pontet
2nd vin du Château Pontet Canet
5ème Grand Cru Classé***

Caractéristiques

Région :	Bordeaux Rive Gauche Médoc
Appellation :	Pauillac
Encépagement :	55% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Graves du quaternaire sur socle calcaire
Situation :	En croupes
Production moyenne :	Non communiqué
Vendanges :	Manuelles en cagettes
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuves bois tronconiques de 80 hectolitres
Elevage :	12 mois en barriques d'un vin
Vinificateur :	Jean-Michel Comme
Propriétaire :	Alfred Tesseron

Analyse

Visuel :	Robe rubis profond.
Olfactif :	Le nez complexe et profond exprime un élevage bois maîtrisé avec des arômes de vanille et de tabac. Les fruits noirs très mûrs se dévoilent également à l'aération.
Gustatif :	La bouche est puissante et charnue. Les tanins sont racés et enveloppent le volume de bouche d'agréable manière. La finale est fraîche et longue, très digeste.
Global :	Pontet Canet est le seul Grand Cru Classé du Bordelais qui s'est aujourd'hui lancé dans la culture bio, les résultats sont là !

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	34.30€ TTC – Tarif club : 27.60€ TTC
Accords mets - vin :	Parmentier de canard aux cèpes
Service :	Servir à 17°C, carafer 1 heure



Saint-Estèphe
La Dame de Montrose
2006
2nd vin du Château Montrose
2nd Grand Cru Classé

Caractéristiques

Région :	Bordeaux Rive Gauche Médoc
Appellation :	Saint-Estèphe
Encépagement :	72% Cabernet Sauvignon et 28% Merlot
Age moyen des vignes :	Non communiqué
Sous-sol :	Graves du quaternaire
Situation :	En croupes
Production moyenne :	Non communiqué
Vendanges :	Manuelles avec tri
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve bois
Elevage :	18 mois en barriques (dont 70% de bois neufs)
Vinificateur :	Jean Delmas
Propriétaire :	Martin Bouygues

Analyse

Visuel :	Robe grenat soutenue.
Olfactif :	La profondeur et la classe du nez annoncent de suite une belle cuvée. On distingue des notes d'élevage très bien fondues de bois précieux et de torréfaction. La prune et le cassis arrivent également à l'aération.
Gustatif :	La bouche est fraîche et charnue. Le vin est droit dans ses bords avec des tanins abondants et serrés, ainsi qu'une superbe finale nerveuse et racée.
Global :	Ce grand vin de terroir représente bien le style Montrose plutôt austère et serré.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	36.60€ TTC – Tarif club : 32.20€ TTC
Accords mets - vin :	Pintade aux pruneaux
Service :	Servir à 17°C, carafer 1 heure



Saint-Estèphe
2006
Les Pagodes de Cos
2nd vin du Château Cos d'Estournel
2nd Grand Cru Classé

Caractéristiques

Région :	Bordeaux Rive Gauche Médoc
Appellation :	Saint-Estèphe
Encépagement :	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Age moyen des vignes :	15 ans
Sous-sol :	Graves du quaternaire
Situation :	En croupes
Production moyenne :	Non communiqué
Vendanges :	Manuelles avec tri
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve bois
Elevage :	18 mois en barriques (40% de bois neufs)
Vinificateur :	Ninon Chaumet
Propriétaire :	Domaine Reybier

Analyse

Visuel :	Robe rubis profond.
Olfactif :	Le nez est riche et intense. Les subtiles notes fruitées de cerise et de groseille se complexifient également de notes d'élevage (vanille, résine, chocolat).
Gustatif :	La bouche est ample et ronde. Les tanins sont massifs mais veloutés, issus d'une délicate extraction. La finale en queue de paon est superbement étoffée.
Global :	Voici un grand vin à part entière. Il représente fièrement le château Cos d'Estournel et démontre que la seconde sélection peut être de grande qualité.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Accords mets - vin :	Côte de bœuf sauce au poivre
Service :	Servir à 17°C, carafes 1 heure



Pomerol
2006
Château Le Carillon
2nd vin du Château Rouget

Caractéristiques

Région :	Bordeaux Rive Droite
Appellation :	Pomerol
Encépagement :	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Argilo-graveleux sur sous-sol d'altos ferrugineux
Situation :	Sur le plateau de Pomerol
Production moyenne :	Non communiqué
Vendanges :	Manuelles en cagettes
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Fermentation en barriques
Elevage :	15 mois d'élevage en barriques (60% de fûts neufs)
Vinificateur :	Michel Rolland
Propriétaire :	Famille Labruyère

Analyse

Visuel :	Robe rubis intense.
Olfactif :	Le nez exprime une vendange très mûre avec des notes de fruits rouges comme la cerise, la fraise et le cassis. D'agréables notes de chocolat et de truffe sont également présentes.
Gustatif :	En bouche le vin est rond et soyeux. Les tanins se déposent avec délicatesse et laissent une sensation enveloppante et généreuse. La finale est persistante sur des notes chocolatées.
Global :	Tout le velours et la délicatesse de Pomerol se retrouvent dans cette bouteille charmeuse à souhait.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Accords mets - vin :	Rôti de porc en croûte
Service :	Servir à 17°C, carafes 1 heure



Saint-Emilion Grand Cru
2006
Virginie de Valandraud
2nd vin du Château Valandraud

Caractéristiques

Région :	Bordeaux Rive Droite
Appellation :	Saint-Emilion Grand Cru
Encépagement :	65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire et sablo-graveleux
Situation :	En plateau
Production moyenne :	Environ 10000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tri
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Fermentation en fûts de chêne neufs
Elevage :	20 mois en barriques 100% neuves
Vinificateur :	Jean-Luc Thunevin et Michel Roland
Propriétaire :	Jean-Luc Thunevin

Analyse

Visuel :	Robe rubis très sombre.
Olfactif :	Le nez est étonnant et puissant. On y perçoit des notes de basilic et de chocolat noir nuancées par des touches torréfiées et grillées.
Gustatif :	La bouche impose de suite une grosse puissance avec des tanins massifs mais fins. La charpente du vin est tout en volume, sans creux. La finale est réglissée et mentholée.
Global :	Le 2 nd vin d'un des tout premiers "vins de garage". Le style puissant et volumineux peut dérouter mais réglera le plus grand nombre.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	57.80€ TTC – Tarif club : 50.90€ TTC
Accords mets - vin :	Civet de chevreuil
Service :	Servir à 17°C, carafer 1 heure