

EN MAGNUM

Edition : Mars - mai 2025 P.64-69  
 Famille du média : Médias spécialisés  
 grand public  
 Périodicité : Trimestrielle  
 Audience : N.C.  
 Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



**DOSSIER BORDEAUX** / sélection



Bordeaux propose des vins avec l'un des meilleurs rapports qualité-prix au monde.  
 Deux conseils pour les trouver : éviter les sentiers battus, fuir les idées reçues

Sélection **Bettane+Desseave**, par **Louis-Victor Charvet**

# Grands bordeaux à petit prix

## RIVE DROITE

### Castillon-côtes-de-bordeaux Château Alcée 2022

Cru fétiche des amateurs soucieux de trouver d'excellents rapports qualité-prix, la propriété de Nicolas et Cyrille Thienpont s'appuie sur un vignoble de douze hectares dont le terroir mêle calcaire et argiles rouges pour élaborer un vin toujours séduisant. Immense réussite en 2022, soyeux et crémeux, avec une fraîcheur irrésistible, il s'inscrit dans une impressionnante série de millésimes.  
**21 euros**

### Château Ampélia 2022

François Despaigne, propriétaire du château Grand-Corbin-Despaigne, cru classé à Saint-Émilion, a toujours été convaincu du potentiel qualitatif du terroir de Castillon. Avec les cinq hectares d'Ampélia, plantés à 95 % de merlot sur une mince couche argilo-calcaire reposant sur un socle calcaire, il propose ce 2022 plein d'allonge et de distinction.  
**12,50 euros**

### Château Cap de Faugères 2022

Mitoyen des frontières de l'appellation saint-émilion, cette propriété de Silvio Denz en appellation castillon élabore un vin frais et épicé, déjà agréable. Souple et gourmand, il est en progrès constant ces derniers millésimes grâce au travail d'une équipe impliquée autour de l'excellent directeur Vincent Cruège.  
**13,50 euros**

### Château Le Rey, Les Rocheuses 2022

Jean-Christophe Meyrou, directeur des propriétés de Peter Kwok (Vignobles K) et Emmanuelle Fulchi d'Aligny, qui supervise l'ensemble de la production, peuvent explorer avec ce cru en castillon. Deux vins sont proposés, suivant une approche par terroir, dont cette cuvée Les Rocheuses qui met en avant des sols calcaires de premier ordre. Vin plein d'allonge, minéral et salin.  
**39 euros**

### Clos Louie 2022

Expression tonique du millésime avec de la rondeur et un tannin précis, sans dureté. Il y a du style et de la profondeur dans ce vin qui nous enchante ces derniers millésimes par sa régularité. Pour l'amateur qui ne connaît pas encore cette jolie étiquette, il y a urgence, surtout à ce prix.  
**30 euros**

### Clos Lunelles 2022

Propriété de Gérard Perse, l'homme de Pavie, ce castillon sur sol argilo-calcaire bénéficie des gros efforts effectués à la vigne comme au chai, aujourd'hui pleinement récompensés. Ces derniers millésimes, le cru a gagné en élégance et en fraîcheur aromatique, ce que confirme ce 2022 séducteur, à la texture soyeuse et à la finale poivrée pleine de classe. Une priorité pour l'amateur.  
**27 euros**

### Château Montlandrie 2022

Les sols d'argilo-calcaires qui dominent la Dordogne composent le terroir de ce domaine de douze

hectares dirigé aujourd'hui par Noémie et Constance Durantou (château L'Église-Clinet à Pomerol). S'il mérite d'être attendu en cave quelques années, ce 2022 confirmera à coup sûr toutes ses promesses. Attaque ample, suite énergique, tannin poudré, on le carafe si l'on est impatient.  
**24,50 euros**

### Clos Puy Arnaud, Grand Vin 2022

Ce domaine phare de Castillon s'appuie sur une quinzaine d'hectares cultivés en biodynamie. Son terroir de calcaires à astéries (le même que sur le plateau de Saint-Émilion) confère finesse et fraîcheur à des vins remarquables. Exercice 2022 brillant avec un vin qui affiche puissance aromatique, attaque ample et grande énergie.  
**33,50 euros**

### Côtes-de-bourg Tutiac, Origines Ter Pointe 2022

Les vigneron de Tutiac s'inscrivent dans une démarche culturelle vertueuse, avec mille hectares bien-

PRESE

tôt en conversion ou certifiés bio. Supervisés par Paul Oui, l'œnologue en chef de la cave, et avec le concours de Mathieu Cosse, l'excellent vigneron de Cahors, les vins progressent de manière spectaculaire. En particulier la gamme Origines qui propose des vins monocépages vinifiés et élevés dans une volonté de faire briller les terroirs et les cépages bordelais. Coup de cœur pour ce pur malbec dense et intense, parfumé par des notes florales (pivoine, rose, iris) qui s'expriment brillamment.

15,50 euros

#### **Fronsac** **Château La Dauphine 2022**

La propriété de Jean-Claude Labruno dispose d'un vignoble de 66 hectares cultivés en bio qui se distingue par sa forme d'amphithéâtre et ses quatorze types de sols. Stéphanie Barousse, la talentueuse directrice, signe en 2022 un vin intense, subtil, qui donnera déjà beaucoup de plaisir par son caractère sensuel. Il partage avec les derniers millésimes profondeur, race, élégance et cette finale magistrale qui fait aujourd'hui du vin de la propriété l'un des meilleurs rapports qualité-prix de Bordeaux.

21,50 euros

#### **Lalande-de-pomerol** **Château Les Annereaux 2022**

Dirigé par l'excellent Benjamin Hessel, ce vignoble historique de 25 hectares situé sur le plateau graveleux et sablo-graveleux et cultivé en agriculture bio produit l'un des vins les plus réguliers de l'appellation. Longueur, raffinement, énergie, on retrouve dans ce 2022 tout ce qui fait le charme de ce vin, expression fidèle de son terroir avec cette fraîcheur de fruit et une finesse de tannin évidente. Notes poivrées très distinguées en finale sur ce millésime où se mêlent des nuances de pétales de rose.

18,50 euros

#### **Château Siaurac 2022**

Situé à Néac, dans le prolongement du plateau de Pomerol, Siaurac est le plus grand domaine en appellation lalande-de-pomerol. Le château est depuis 2020 la propriété de l'assureur Suravenir, également propriétaire de Calon-Ségur dans le Médoc. Sous l'effet du travail de

Vincent Millet et ses équipes, le vin ne cesse de progresser et affiche une suavité inédite, avec une matière désormais plus dense, tout en gardant son énergie. Sa fraîcheur et sa souplesse en font un vin de bistrot idéal.

18 euros

#### **Lussac-saint-émilion** **Château La Rose Perrière 2022**

La famille Sylvain, connue également pour ses activités de tonnelier, accomplit un travail exceptionnel en prenant soin de ce vignoble de quatorze hectares, plantés sur des sols argilo-calcaires. Depuis quelques millésimes, c'est sans doute le cru qui a le plus progressé en appellation lussac, avec des vins qui retiennent toute notre attention. Harmonieux, fruité et frais, des tannins construits, ce 2022 plein d'allonge traduit un sens de la vinification remarquable et une volonté de proposer des vins immédiatement frais et accessibles.

19,80 euros

#### **Montagne-saint-émilion** **Domaine Simon Blanchard, Guitard 2022**

Simon Blanchard, l'un des œnologues moteurs de Derenoncourt Consultants possède cette petite propriété (1,4 hectare) certifiée en biodynamie en 2023. Si tous les vins méritent d'être découverts d'urgence, notre équipe a beaucoup apprécié la cuvée Guitard. Cabernet franc de grande ampleur, minéral et sapide en bouche, avec une profondeur savoureuse et une finale aérienne, c'est un vin qui réinvente les codes de Bordeaux.

38 euros

#### **Pomerol** **Clos Beauregard 2022**

En proposant un vin accessible et très classique de l'appellation par son tannin velouté, cette propriété de Grands Chais de France signe un genre d'idéal pour s'initier aux charmes du pomerol. Régulier et savoureux, ce 2022 de belle facture, vinifié avec subtilité et élevé avec parcimonie, délivre des notes poivrées et s'appuie sur une structure enveloppante et sphérique qui lui donne un charme évident.

25 euros

**Château La Pointe 2022**

Éric Monneret, l'ingénieur directeur de la propriété, et ses équipes ont parfaitement fait évoluer ce cru, propriété de Generali France qui compte maintenant 25,5 hectares situés sur sables, graves et argiles. La progression s'inscrit dans la durée et le vin gagne en charme avec des touches florales et davantage d'équilibre. Encore un peu fermes aujourd'hui, les tannins de ce 2022 auront besoin d'un an ou deux de garde pour être encore plus harmonieux. Le vin séduit par sa complexité aromatique (iris, myrtille, poivre noir de Sichuan) et sa bouche savoureuse et bien équilibrée.

51 euros

**Château de Sales 2022**

Avec presque 50 hectares de vignes sur un sol de petites graves et de sable avec oxydes de fer, ce domaine possède la plus importante superficie en appellation pomerol. En net progrès grâce à un travail remarquable des équipes, le cru propose en 2022 un vin réussi, auquel cabernet franc et cabernet-sauvignon continuent de donner plus de profondeur et de relief. Déjà ouvert et séduisant, très agréable par sa dimension crémeuse et sa rondeur, c'est incontestablement le meilleur vin de l'histoire de la propriété.

31 euros

**Saint-émilion grand cru  
Château Boutisse 2022**

Située à l'est de l'appellation, dans le secteur de Saint-Christophe-des-Bardes, cette propriété de 25 hectares est depuis plus de vingt ans entre les mains de la famille Milhade. Elle y produit des vins amples et frais, comme ce 2022 précis et agréable, qui progresse vers plus de définition aromatique. Il s'affirme de plus en plus comme un rapport qualité-prix évident.

26,90 euros

**Château Capet-Guillier 2022**

Acquis en 2008 par la filiale bordelaise d'Advini, ce château a depuis multiplié les démarches durables et parcellaires pour prendre soin de son vignoble, cultivé selon des principes biodynamiques. Tou-

jours très accessible, le grand vin ne cesse de progresser vers plus de persistance et d'intensité, avec cette générosité propre à son terroir. Dans ce millésime, 30 % de cabernet franc dans l'assemblage équilibrent une texture pleine et un tannin présent, mais remarquablement extrait.

40 euros

**Maison Cardinale,  
Château Fleur Cardinale 2022**

Ludovic et Caroline Decoster ont consacré du temps à prendre la mesure de leurs différentes propriétés, désormais regroupées sous le nom de Maison Cardinale, avec Fleur Cardinale comme domaine de proue. Ils proposent des saint-émilion toujours généreux, même en année moyenne, qui ne cessent de gagner en finesse ces derniers millésimes. Superbe et abouti, ce 2022 joue la carte de la grande sensualité. Longue finale, racée, minérale et pleine de promesses.

49,17 euros

**Château de Ferrand 2022**

Vignoble d'un seul tenant de 32 hectares situé sur le plateau de Saint-Hippolyte, point le plus haut de l'appellation, Ferrand multiplie les progrès et exprime désormais fidèlement son terroir. Sous l'impulsion de Philippe et Pauline Chandon-Moët, la propriété s'est dotée d'un nouvel outil de production moderne, mis à profit avec talent par Gonzague de Lambert, directeur et vinificateur accompli. Toucher de bouche velouté, rondeurs élégantes, bonne profondeur, grande délicatesse. Sans doute le meilleur millésime de la propriété.

35 euros

**Château Fonroque 2022**

Propriété de la famille Guillard, issue du monde de l'assurance, ce grand cru classé (17 hectares) est suivi avec beaucoup de soin par Alain Moueix qui y a mis en place une biodynamie intelligente et pragmatique. Millésime après millésime, la qualité du vin progresse, en conservant ses équilibres spécifiques, fondés sur la fraîcheur. Ce millésime solaire lui a donné un supplément de générosité et de gourmandise.

Des notes de menthe sauvage et de fruits rouges très frais lui confèrent élégance et profondeur.

48 euros

**Château Jean Faure 2022**

Situés à deux pas de Cheval Blanc, les 18 hectares du château Jean Faure sont tenus avec un sens agronomique et œnologique rare par Marie-Laure Latorre et son équipe. Discipline de travail dans les vignes impressionnante, préparations organiques et biodynamiques, aménagement et respect de l'espace naturel, le cru multiplie les actions vertueuses et son grand vin atteint dans le millésime 2022 une dimension assez prodigieuse, porté par une large dominante de cabernet franc (64 %) dans l'assemblage. Raffiné, équilibré, frais, avec de délicieux accents de bulbe d'iris, son assise tannique gagnera encore en subtilité au fil du temps.

50 euros

**Château Larmande 2022**

Le groupe La Mondiale, son propriétaire, et Véronique Corporandy, sa directrice technique, accordent la plus grande attention à ce cru d'une vingtaine d'hectares reposant sur des terroirs assez variés, partagés entre argilo-calcaires et sables au nord de l'appellation. Exceptionnel par son raffinement aromatique entre notes d'iris et de pivoine, ce millésime est sans doute le meilleur jamais produit par la propriété. Grand volume en bouche, tannins ultras fins et finale racée. Coup de cœur.

36 euros

**Château Mangot 2022**

Parfaitement tenu par Yann et Karl Todeschini, ce grand cru classé situé à Saint-Étienne-de-Lisse s'appuie sur un vignoble d'un seul tenant (34 hectares) qui profite de quatre types de terroirs différents où dominent les secteurs argilo-calcaires. Les vins denses, puissants et énergiques sont toujours de belle facture, comme ce 2022 enveloppant et tout en nuances.

28 euros

**Château de Pressac 2022**

Jean-François Quenin a complètement restructuré ce domaine

d'une quarantaine d'hectares bien situé qui s'étend sur la bande étroite d'une veine argilo-calcaire à sols rouges qui va de Saint-Émilion à Saint-Étienne-de-Lisse. Ce 2022 somptueux confirme tous les progrès entrevus ici, avec un vin de grande profondeur, vibrant et raffiné. Finale complexe, intense et aérienne sur des notes de bulbe d'iris et de craie.

37 euros

**Château Puyblanquet 2022**

De nouveau entre les mains de la famille Malet Roquefort (château La Gaffelière) qui en fut propriétaire pendant presque 150 ans, les 19 hectares de Puyblanquet, d'un seul tenant, sont idéalement situés sur le plateau de Saint-Émilion avec une partie en coteaux. Complexe, frais, racé et d'une élégance évidente, ce saint-émilion de classe, dont le potentiel de terroir est au niveau de celui d'un premier cru classé, est encore très accessible. Ce 2022 est sans doute le meilleur de l'époque contemporaine du cru. À noter, la forte proportion de cabernet franc (80 %) de l'assemblage qui en fait un vin à part.

30 euros

**Château Royland 2022**

Félicitations aux propriétaires, Martine et Jean-Bernard Chambard, qui ont entrepris un vaste programme de rénovation du vignoble (cinq hectares conduits en bio) de ce grand cru idéalement situé, réparti sur trois secteurs au milieu de crus comme Angelus, Canon ou Berliquet. Bouche sensuelle avec de l'ampleur et une matière déjà en place. Beaucoup de fruit et une fraîcheur évidente.

41 euros

**MÉDOC****Haut-médoc****Château Beaumont 2022**

Situé entre les communes de Saint-Julien et de Margaux et détenu aujourd'hui par les groupes Castel et Suntory, comme le château Beychevelle, Beaumont compte 114 hectares de vignes d'un seul tenant. Ses derniers millésimes sont tous de franchises

réussites, avec des vins classiques et sérieux qui se révèlent être très plaisants après deux à trois ans de garde, voire plus. Avec sa chair gourmande, ce 2022 est fidèle au caractère généreux du millésime. Rapport qualité-prix évident.  
15,90 euros

#### **Château Cantemerle 2022**

Généreux et tendre, en conservant sa droiture et son énergie caractéristique, le grand vin de Cantemerle, cru classé en 1855, affiche dans le millésime 2022 ce qui fait sa superbe. Rapports qualité-prix exceptionnels, les derniers millésimes de cette propriété sont tous à rechercher. Il faut en acheter plusieurs bouteilles tant le vin évolue brillamment avec le temps en proposant une large palette de nuances aromatiques. Trame structurée et goût typiquement médocain.  
39 euros

#### **Château La Tour Carnet 2022**

Propriété phare de Bernard Magrez, le château La Tour Carnet, cru classé en 1855, s'est certes agrandi en intégrant d'excellents terroirs dans les secteurs de Saint-Seurin-de-Cadourne, mais il continue de produire un vin d'une grande régularité, à un prix accessible vis-à-vis de son statut. Avec un style qui repose sur le volume, la rondeur et le caractère charnu, il profite des conditions du millésime 2022 pour afficher sève et profondeur. La direction de la talentueuse Lucile Dijkstra permettra au cru de continuer à afficher sa constance habituelle.  
33 euros

#### **Château Peyrat-Fourthon 2020**

Propriété depuis 2004 de la famille Narboni, le vignoble de Peyrat-Fourthon est situé sur les terroirs de graves de Saint-Laurent-du-Médoc, secteur proche de l'appellation saint-julien et qui cultive avec cette dernière un caractère élégant. D'une régularité sans faille, il produit des vins amples, élégants, immédiatement appréciables en raison de leur justesse tannique. Les saveurs de cassis frais dominent aujourd'hui le bouquet de ce 2020 qui va joliment évoluer avec les années. À découvrir.  
29 euros

#### **Listrac-médoc**

##### **Château Fourcas Hosten 2022**

Que de progrès depuis le rachat en 2006 de cette propriété superbe par la famille Mommeja. Rénovation du cuvier et du chai, restructuration du vignoble, nomination d'Eloi Jacob à la direction, mise en place de pratiques biodynamiques, ce qui a été entrepris ici a permis aux vins de devenir plus précis, plus denses, tout en préservant du fruit et une grande délicatesse aromatique, en rouge comme en blanc (l'un des meilleurs de Bordeaux). Ce 2022 séduit par son caractère fumé, la précision de ses arômes et le caractère délié et nerveux de son tannin.  
24 euros

#### **Margaux**

##### **Château Lascombes, Chevalier de Lascombes 2022**

Axel Heinz, œnologue mondialement réputé, a engagé ce cru classé de Margaux dans la voie de la haute qualité, en se recentrant sur les meilleurs terroirs de son vignoble et en donnant plus d'importance dans les assemblages au cabernet-sauvignon. Si le grand vin s'inscrit dans cette voie du plus haut niveau, Chevalier, l'autre étiquette margalaise du cru, maintient son style accessible, charnu, rond et généreux, en se destinant plutôt à une consommation immédiate. On aime le caractère épice de la finale, qui se mariera avec de nombreux plats.  
40 euros

##### **Château Cantenac-Brown, Brio 2022**

L'amateur ne doit pas manquer le nouveau chai entièrement écoresponsable et unique en son genre dont la famille Le Lous vient de doter cette belle propriété. Si les trois vins produits ici sont à rechercher par les amateurs, y compris le blanc qui cultive un style à part avec beaucoup de gras en bouche, Brio donnera un aperçu éloquent du style de cette propriété. Résolument margalais, avec une droiture propre à ce secteur qui en fait un margaux capable de défier le temps, c'est un vin délicieux tout de suite comme plus tard.  
26 euros

**Médoc****Clos Manou 2020**

Les vignes de Françoise et de Stéphane Dief, tenues avec une rigueur et un soin exceptionnels, sont situées sur la commune de Saint-Christoly. Brillants et subtils, les vins produits par cette propriété un peu hors des sentiers battus du Médoc affichent un caractère profondément médocain, entre droiture et fraîcheur aromatique. Capables de vieillir avec grâce, mais également accessibles dès à présent, les derniers millésimes sont des modèles de style que tout amateur doit avoir dans sa cave. Ils feront à coup sûr leur effet.

28 euros

**Château Potensac 2020**

En appellation médoc, la famille Delon s'occupe de Potensac selon les mêmes critères exigeants qu'au célèbre château Léoville Las Cases dont elle est propriétaire. L'âge très élevé du vignoble, dont certaines parcelles de cabernet ont plus de 80 ans, est l'un des facteurs du succès de ce vin classique, toujours élégant par ses notes de cèdre au nez et d'épices dans le tannin. Millésime 2020 réussi avec de la finesse, un caractère fruité et un tannin sans dureté. On recommande.

30 euros

**Moulis****Château Branas Grand Poujeaux 2022**

Encore un millésime parfaitement interprété par le Hollandais Arjen Pen qui signe un vin riche en saveurs, puissant, mais équilibré par des notes fraîches et noblement végétales. Le cru continue sur sa dynamique positive, permise par une réhabilitation du vignoble et la restauration du cuvier. Accessibles et encore assez méconnus en France, ce sont des vins qui font briller l'appellation moulis en lui donnant un caractère représentatif du terroir. Ils ne sont pas si nombreux.

32 euros

**Pauillac****Château Haut-Bages Monpelou 2022**

Cette propriété pauillacaise détenue par la famille Castéja, également propriétaire dans l'appellation des châteaux Batailley et Lynch-Moussas, crus classés en 1855, mérite d'être plus connue. Bien situé sur le plateau au nord de la ville, terroir de premier ordre, le cru produit avec beaucoup de régularité un vin remarquable qui gagne encore ces derniers millésimes en nuances et en charme. Les pauillacs accessibles ne sont plus si nombreux et celui-ci plaira aux amateurs de l'appellation comme à ceux qui la découvrent.

22,60 euros

**Saint-estèphe****Château Capbern 2022**

Propriété sœur de Calon-Ségur, aussi bien par sa proximité que dans l'esprit, Capbern est dirigé par les mêmes équipes talentueuses, conduites par Vincent Millet. On y produit un saint-estèphe de grande qualité, issu des vignes extérieures aux murs du clos de Calon. Nous le recommandons à chaque millésime pour son exceptionnel rapport qualité-prix et 2022 n'échappe pas à la règle. Brillant, frais, tonique, plein et intense, il partage avec ses frères séguriens une continuité de style évidente. Rapport qualité-prix dément.

29 euros

**Château Le Crock 2022**

Situés entre Cos d'Estournel et Montrose, les 32 hectares du château Le Crock appartiennent à la famille Cuvelier, par ailleurs propriétaire du château Léoville-Poyferré, grand cru classé de Saint-Julien. Le vin exprime fidèlement l'originalité du terroir de Saint-Estèphe et brille par sa diversité aromatique exceptionnelle, à nouveau atteinte en 2022 avec un raffinement supplémentaire donné par un caractère floral et des tannins séduisants et énergiques. Bon tout de suite et apte à la garde.

41 euros

**Château Meyney 2022**

Avec sa cinquantaine d'hectares répartis autour du château, situé sur une croupe de graves siliceuses et d'argiles bleues profondes en bord de Gironde, Meyney est l'un des grands terroirs de l'appellation saint-estèphe. Les vins ont retrouvé le lustre des grandes heures, en s'appuyant sur un cabernet-sauvignon magnifique et une spécificité unique, une forte proportion de petit verdot intégrant l'assemblage. Précis, savoureux, plein, avec beaucoup de fraîcheur aromatique et de finesse tannique, ce 2022 s'inscrit dans la lignée des grands millésimes du cru. Capable de vieillir très longtemps, c'est un rapport qualité-prix sans équivalent dans l'appellation.

34 euros

**Château de Pez 2022**

Propriété de la maison de Champagne Louis Roederer depuis 1995, ce très ancien vignoble d'une petite quarantaine d'hectares se situe à l'ouest du village de Saint-Estèphe. Denses, colorés, axés sur le fruit, les vins profonds et vigoureux se montrent toujours élégants. Réussi par sa droiture malgré une importante proportion de merlot dans l'assemblage, avec beaucoup de corps et une constitution solide, ce 2022 confirme les progrès entrevus ici et s'affirme comme une référence en matière de style pour le cru.

37 euros

**Château Tronquoy 2022**

Le château Tronquoy est l'autre propriété de la famille Bouygues à Saint-Estèphe, offrant une alternative aux grands vins produits au château Montrose. Ce cru de 18 hectares cultive une approche moderne du vin de Bordeaux, avec un vin fruité et accessible, sans charge tannique excessive, facile à lire immédiatement et capable de se complexifier subtilement après un peu de garde. Le blanc de la propriété, un peu plus rare, est l'un des meilleurs de la région.

33,90 euros

**Saint-Julien****Château Gloria 2022**

Superbement situé sur la commune de Saint-Julien-Beychevelle, Gloria appartient à la famille Triaud, comme le château Saint-Pierre, grand cru classé en 1855. Bien connu des amateurs qui l'apprécient pour sa régularité et pour la constance de son prix, ce saint-Julien brille par sa pureté de fruit, sa rondeur accessible et une superbe finesse de tannins. Grand classique de l'appellation, c'est un 2022 harmonieux, équilibré et sans aucune lourdeur malgré une finale très savoureuse.

46 euros

**Château Teynac 2020**

Achetée il y a une trentaine d'années par Fabienne et Philippe Pairault (disparu récemment et dont nous saluons la mémoire), cette propriété d'une douzaine d'hectares est située au cœur du village de Beychevelle. Elle est l'une des rares de taille moyenne dans ce secteur et propose des vins raffinés et profonds qui raviront les amateurs pointus de l'appellation. Sous l'impulsion d'Éléonore Pairault qui dirige ce cru avec tact et finesse, les derniers millésimes brillent par leur dimension racée et par une maîtrise de l'élevage de plus en plus harmonieuse. 2019, 2020 et 2022 sont des millésimes à avoir dans sa cave.

29,90 euros

**TOUT BORDEAUX****Bordeaux****Dourthe N°1 2022**

Dourthe est l'un des rares grands acteurs bordelais qui assume, avec talent et constance, le rôle essentiel de proposer des bons vins dans toutes les gammes de prix. Vins d'appellation, les cuvées Dourthe N°1 mettent à l'honneur la pureté du fruit, l'équilibre et le naturel d'expression tout en souhaitant être représentatives des goûts propres à chaque terroir pour donner des repères aux consommateurs. Belle réussite en 2022, avec encore plus de buvabilité dans ce millésime grâce à une rondeur et des tannins enveloppants. Un vin généreux et à l'aise dans toutes les occasions.

11 euros

**Château Le Grand Verdus,  
Vertige (blanc)**

Cette propriété qui appartient à la famille Le Grix de la Salle depuis plus de 200 ans est située aux portes de Bordeaux. Thomas et Édouard, la nouvelle génération, avec intelligence, accessibilité, maîtrise et audace, y proposent une gamme rafraîchissante, à rebours des codes bordelais, mais sans jamais s'éloigner de leurs terroirs qu'ils continuent d'explorer à travers de nombreux essais. Nous avons été impressionnés par cette superbe cuvée non millésimée de sémillon, issue de l'assemblage de plusieurs millésimes vieillis en cuves bétons dans un système de solera pendant trois ans. La propriété incarne le « mouvement perpétuel » propre à Bordeaux que ce numéro d'*En Magnum* a souhaité mettre en avant.

19 euros

**Maison Hugues Laborde,  
L'Instant H 2022**

Brillant et déterminé, Hugues Laborde a transformé la production des vignobles Invidia, dépoussiérant au passage l'image de Bordeaux et imposant, au-delà de son énergie contagieuse, sa maîtrise technique sur les vins, qu'il souhaite gourmands, équilibrés et fidèles aux terroirs. Superbe de fraîcheur et de finesse, cette cuvée est un modèle à suivre par tous et un vin que tous les bistrotiers et bars à vins de France devraient proposer. Y brillent des cabernets francs plantés sur un sol de calcaires à astéries (comme celui du plateau de Saint-Émilion).

16 euros

**Château Lafont-Fourcat 2022**

Paul-Marie Morillon est l'un des vignerons les plus talentueux du Bordelais. Conseillant de nombreuses propriétés prestigieuses, il élabore dans sa propriété de douze hectares, située dans la région de Pujols, des bordeaux raffinés et uniques par leur gourmandise et leur souplesse qui séduiront aussi bien l'initié que le profane. Ce 2022 réussi et très original, issu de l'assemblage entre 70 % merlot et 30 % de malbec, plaît par son grand fruit et sa sensualité, qualité qui manque cruellement à de nombreux vins

de cette grande appellation régionale. Fait pour donner du plaisir aujourd'hui ou après quelques années de garde.

12 euros

**Château Suduiraut,  
Lions de Suduiraut 2024 (blanc)**

Si, en sauternes, ce cru classé en 1855 produit l'un des plus grands vins liquoreux du monde, il est depuis longtemps pionnier en matière de vins blancs secs. Il en propose d'ailleurs plusieurs étiquettes dont cet assemblage sémillon, sauvignon blanc et gris, franche réussite par sa tension, sa sapidité et le caractère citronné et salin de sa finale tranchante. Un peu de macération pelliculaire avant fermentation lui donne ce supplément de matière qui en fait un blanc à part dans le paysage bordelais.

14 euros

**Pessac-léognan  
Château Les Carmes  
Haut-Brion, C des Carmes 2021**

Ce cru de poche situé dans l'agglomération bordelaise produit aujourd'hui l'un des vins les plus désirés du Bordelais du fait de son goût identitaire et résolument singulier. Plus accessible, son autre proposition est un classique de l'appellation pessac-léognan. Son fruité éclatant en fait une bouteille de consommation plus rapide, capable de réconcilier nombre d'amateurs avec les vins de Bordeaux. La finale salivante et sapide appelle facilement un deuxième verre et c'est bien tout ce qu'on recherche.

36 euros

**Château de Rouillac 2020**

Depuis 2010, Laurent Cisneros, épaulé désormais par sa fille Mélanie, porte au plus haut ce magnifique domaine haussmannien situé au cœur de l'appellation pessac-léognan. Accessibles et raisonnables en prix, les vins sont de franches réussites dans les deux couleurs et nous recommandons l'excellent millésime 2020, rouge profond, subtil et marqué par quelques notes fumées et minérales qui lui donnent un équilibre certain et de la personnalité. À ce prix, c'est une priorité.

38 euros ■