



Côtes-de-bordeaux

Côtes-de-bordeaux

Cette année, c'était à la Maison des vins de Cadillac que nous avons à goûter l'ensemble des côtes, quelque 180 vins. Cadillac, le patronyme était réservé à une AOC de liquoreux produits dans le même secteur. Depuis quelques années, les rouges qu'on appelait autrefois les « premières-côtes-de-bordeaux » sont eux aussi devenus cadillacs comme la célèbre marque de voitures américaines. Les liquoreux peinent toujours à trouver leur clientèle et le rouge est devenu au fil du temps ce qui permet aux exploitations de continuer à travailler la vigne. Quand on goûte l'ensemble du vignoble des côtes (bourgs, blayes, castillons, francs, etc.), il n'y a pas si longtemps, les cadillacs version rouge semblaient à la traîne. Investissements dans le vignoble et les chais, recherche de la bonne maturité... les progrès sont assez spectaculaires. Au point qu'avec ce millésime 2018, c'est l'appellation qui nous a le plus séduits. Le millésime 2018, s'il convient bien aux rouges de Cadillac, ne se montre pas aussi généreux avec les autres appellations des côtes. Ainsi, les côtes de bourg ont beaucoup souffert avec la grêle qui a ravagé près de 1 000 hectares... Du côté des blayes et des castillons, de jolis vins mais une qualité plutôt hétérogène, reflet de la météo compliquée de cette année 2018.

Cadillac

De Birot

05.56.62.68.16.

14,5 - Baies noires, bouche fruitée, tanins fins, bonne texture, finale serrée, un vin avec de la fraîcheur, bon potentiel, équilibré. 6,40 €.
O = 2021 G = 8

Cabredon

06.70.51.85.15.

13,5 - Cuvée passion. Nez vanillé, bouche souple, assez fraîche, petits tanins fins, équilibré, assez accrocheur en finale, devrait bien évoluer. 5,50 €.
O = 2021 G = 8

Courrèges

05.56.77.03.64.

14 - Cap de Fer. Baies noires, cerise burlat, nez assez frais, bouche douce en attaque, séveux, marqué par son élevage à ce stade, un boisé qui apporte une certaine fraîcheur et des notes de fruits rouges. 12 €.
O = 2023 G = 10

Haut-Peyrat

05.57.80.47.27.

14 - Nez fruits cuits, bouche large en attaque, léger ensuite, assez frais, plaisant, plus en élégance qu'en densité. 9 €.
O = 2021 G = 8

Du Juge

05.57.98.08.08.

13,5 - Réglisse, fruits noirs, assez frais au nez, menthe de rivière, bouche douce, tanins fins, veloutés, fraîcheur et finesse, finale zan à la violette. 7 €.
O = 2021 G = 10

Malagar

05.56.21.37.24.

15 - Nez mûre, violette, tabac blond,

bouche souple, ronde, un élevage en cours de belle qualité sur une matière première élégante, pas trop extraite mais texturée, long et fin. 6,50 €.
O = 2021 G = 10

Marsan

05.56.72.14.38.

13,5/14 - Réducteur, fruits noirs, mûre, bouche ronde, onctueuse, léger, plaisant, la finale est légèrement marquée par l'élevage. 6,20 €.
O = 2021 G = 8

Mille Anges

05.56.76.41.04.

14 - Nez vanillé, note fumée, bouche fraîche assez tendue malgré des saveurs assez solaires, fruits confiturés, gelée de mûre, tanins assez croquants, bonne longueur, finale serrée due à la prise de bois. 9,50 €.
O = 2023 G = 10

Du Payre

05.56.62.60.91.

15 - Nez séveux, feuillage, réglisse, bouche douce, tanins souples, un vin plutôt solaire, vendange mûre mais sans excès, ensemble agréable avec une finale relevée. 5 €.
O = 2023 G = 8

De Potiron

05.56.72.19.76.

14,5 - Cuvée exceptionnelle. Fruits noirs, gelée de cassis, bouche puissante, massive à ce stade, mais équilibrée, une matière généreuse qui demande du temps. 12,50 €.
O = 2023 G = 12

La Rame

14,5 - La Charmille. Nez fruits noirs, vif, tonique, souple, tanins fondus, très fruité, gourmand, du charme.
O = 2021 G = 18

De Ricaud

66% cabernet-sauvignon, 29% merlot, 5% petit-verdot. Propriété gérée par le groupe CVBG.

15 - Grand vin. Nez boisé, fruits noirs, bouche violette, zan à la violette, tanins présents, tendu, dense, vif, une présence tannique assez imposante mais sans dureté, fruit original.
O = 2024 G = 12

Sainte-Catherine

05.56.72.11.64.

14,5/15 - Notes de torréfaction au nez, bouche avec de la fraîcheur, un élevage qui apporte des notes decafé discrètes, tanins vifs en finale, bon équilibre. 6 €.
O = 2023 G = 8

Tanesse

Même propriétaire que Marsan.
15,5 - Mûre, baies noires au nez, bouche onctueuse, puissant réglisse en finale, long. 6,20 €.
O = 2023 G = 10

Blaye

Bel-Air La Royère

14,5 - Fruits noirs, cerise, frais, juteux, élevage harmonieux, finale délicate.
O = 2021 G = 8

Belle Coline

05.57.32.62.59.

15 - Fruits noirs, sureau, charnu, dense, bien juteux, tanins fermes, serrés, très long, finale relevée. 9,90 €.
O = 2024 G = 12

Cap Saint Martin

05.57.42.91.73.

14,5 - Prestige. Fruits noirs, cassis, toasté, de la fraîcheur, texture fine, bon vin délicat, élevage équilibré. 8,40 €.
O = 2024 G = 10

Du Haut Guérin

05.57.58.40.47.

14 - Fruits noirs, charnu, tanins enrobés, juteux, onctueux, finale épicée. 6,50 €.
O = 2021 G = 8

Jussas

05.57.68.43.22.

15,5 - Fruits noirs bien mûrs, sureau, mûre, charnu, tanins enrobés, bonne fraîcheur, élevage discret, harmonieux. 6 €.
O = 2021 G = 10

Lacaussade-Saint-Martin

05.57.32.51.61.

14 - Trois Moulins. Fruits noirs, mûre, réglisse, net, de la chair, frais, boisé un peu marqué, bonne matière

qui s'impose, finale poivrée. 9 €.
O = 2023 G = 10

Mélignan

05.57.64.41.82.

13,5/14 - Fruité net, fruits rouges, de la fraîcheur, texture fine, petits tanins souples, gourmand, assez long. 10,70 €.
O = 2021 G = 8

Mondésir-Gazin

05.57.42.29.80.

14,5/15 - Fruits noirs, cassis, sureau, charnu, plante infusée, bonne matière, élevage harmonieux, finale épicée. 14 €.
O = 2023 G = 10

Montfollet

05.57.42.13.15.

15,5/16 - Grand vin. Fruits noirs, baies sauvages, suie, réglisse, juteux, charnu, velouté, tanins denses, élevage fin et frais, finale longue et poivrée. 12 €.
O = 2023 G = 10

14,5 - Pégase. Fruits noirs, feuille de cassis, réglisse, de la matière, un peu tannique, bon potentiel. 16 €.
O = 2023 G = 10

13,5/14 - Icône. Fruits rouges, frais, délicat, tanins un peu fermes, juteux. 16 €.
O = 2021 G = 10

Morillon

06.85.53.49.02.

14,5/15 - Blason. Fruits rouges, cerise, feuilles froissées, bonne fraîcheur, boisé présent mais bon fond de vin, finale relevée. 8,50 €.
O = 2021 G = 8

Ricaud

05.57.42.16.63.

14 - Quartet. Fruits rouges, juteux, bonne fraîcheur, boisé un peu marqué, long, bon retour de vin en finale. 11,90 €.
O = 2023 G = 10

Castillon

D'Aiguilhe

Stephan Von Neipperg (Canon-la-Gafelière) : « Ce sont de grands terroirs argilo-calcaires, le rocher est très proche, entre 60 cm et 1,10 m, ça donne des vins puissants avec une bonne profondeur et pourtant c'est 300 000 bouteilles, pas un vin de garage. »

16/16,5 - Fruité pur, bien minéral, profond, juteux, salin, tanins fermes, denses, bonne structure, finale réglisse, fraîche, racée.
O = 2023 G = 12

Alcée

14/14,5 - Fruits rouges, frais, bonne matière, volume, très savoureux, juteux, tanins fermes mais bon fond de vin.
O = 2021 G = 10

☉ : prix garanti par la propriété. ☺ : 10 euros et moins. ➔ : vente en direct. ♥ : coup de cœur. CC : cru classé. GCC : grand cru classé. CB : cru bourgeois.
O = 2025 : date à laquelle on peut commencer à boire le vin. G = 25 ans : années de garde potentielles minimales dans une bonne cave.



D'Arce

05.57.25.72.55.
14,5 - Fruits rouges, fruité pur, de la fraîcheur, tanins fins, en longueur, savoureux (15 à 20 €).
O = 2021 G = 10

Belcier

05.57.40.67.58.
14 - Fruits rouges, net, bonne matière, noyau, tanins fins, veloutés, bien enrobés, élevage soigné, long, frais. 8,40 €.
O = 2023 G = 10

14 - Le Pin. Aromatique, violette, floral, bonne vivacité, fin, onctueux, tanins frais, équilibrés, élevage soigné. 19,20 €.
O = 2023 G = 12

La Brande

05.57.40.18.23.
14 - Fruits rouges, charnu, cerise, mûre, tapenade, juteux, boisé frais, équilibré. 9,50 €.
O = 2023 G = 10

Brisson

05.57.47.93.92.
14,5 - Fruits noirs, suie, cerise noire, sureau, beaucoup de fraîcheur, tanins denses, gras, boisé équilibré. 7,95 €.
O = 2023 G = 10

Joanin-Bécot

05.57.74.46.87.
75% merlot, 25% cabernet franc.
15/15,5 - Fruits rouges, frais, tanins fins, vifs, texture veloutée, note de réglisse, bon équilibre, complet, finale épicée. 22 €.
O = 2023 G = 12

Roqueville

05.57.40.67.27.
14 - Fruits noirs, sureau, cassis, onctueux, juteux, élevage fin, finale fraîche, réglisse. 8,50 €.
O = 2021 G = 10

Le Secret du Manoir

05.57.47.93.32.
13,5/14 - Fruits rouges, fin, frais, petits tanins serrés, juteux, élevage discret, gourmand. 15 €.
O = 2021 G = 10

Côtes-de-bourg

La Barde

05.57.33.09.68.
15 - Nez fruits noirs, bouche onctueuse en première partie, plus dense et serrée en finale, tonique, juteux, plein, droit, équilibré, frais. 7,10 €.
O = 2023 G = 10

Le Clos-du-Notaire

05.57.68.44.36.
13,5 - Mûre, bouche tendue, serrée, réglisse, assez austère à ce stade, un peu extrait. 7,50 €.
O = 2023 G = 12

Grand-Maison

05.57.64.24.04.

15 - Grand vin. Nez boisé, réducteur, bouche élégante, tanins fins, accrocheur, du fond, assez fermé en l'état mais prometteur. 10,20 €.
O = 2023 G = 12

Gros Moulin

06.88.02.78.88.
14,5/15 - Per Vitem Ad Vitam. Nez un peu réducteur, boisé, bouche souple, ronde, onctueuse, note épicée, bonne longueur, suave. 11,50 €.
O = 2023 G = 10

Haut-Macô

05.57.68.81.26.
13,5 - Jean-Bernard. Fruits noirs, lacté, bouche souple en attaque, serrée ensuite, accrocheur en finale. 7 €.
O = 2021 G = 10

Mayne de Bernard

05.57.68.43.22.
14,5 - Nez boisé, séveux, bouche marquée par l'élevage en barrique, tendu, finale serrée, côté épicé sans doute dû à la présence de malbec. 7 €.
O = 2023 G = 10

Mercier

05.57.42.66.99.
14,5 - Prestige. Nez séveux, vanillé, doux, rond, bonne matière assez onctueuse, note épicée, bonne longueur. 8,80 €.
O = 2021 G = 10

Montfollet

05.57.42.13.15.
14 - Altus. Nez boisé, vanille, en prise de bois, bouche avec de la matière, bonne longueur, droit, assez juteux. 7,20 €.
O = 2021 G = 10

Moulin de Gauriac

05.57.58.70.37.
14,5 - Premium. Fruits noirs, bouche souple, ronde, plaisant, gourmand, bien équilibré, savoureux, élégant. 3,20 €.
O = 2020 G = 8

Nodoz

05.57.68.41.03.
14,5 - Cuvée en barriques. Fruits noirs, bouche fraîche, tanins fondus, séveux, élevage discret, des notes réglissées et violette, puissant mais équilibré, relevé en finale. 8,20 €.
O = 2023 G = 10

Perthus

05.57.98.26.88.
15 - Fruits noirs, bouche souple, équilibrée, fraîche, bonne matière, droit. 8,20 €.
O = 2021 G = 8

Puybarbe

09.67.64.52.49.
14,5 - Joli fruit, mûre, floral, bouche marquée par l'élevage, vif, tendu, serré, tonique. 12 €.
O = 2021 G = 10



De Rousselet → Ⓢ Ⓜ Ⓝ
05.57.64.32.18.

15 - M Le Maudit. Zan, fruits noirs, bouche serrée, assez tonique, droit, fermé, mais prometteur, équilibré, de la fraîcheur. 7,10 €. *O = 2023 G = 10*

Francs

Ad Francos → Ⓢ
06.74.32.10.91.

14,5 - Nez frais, menthe poivrée, fruits rouges, groseille, cassis, bouche tendue, élégant, tanins fins, persistants. 29 €. *O = 2023 G = 12*

La Prade → Ⓢ
05.57.56.07.47.

16 - Nez frais, tonique, fruité précis, bouche ferme, tanins serrés, amer fin, note minérale, finale, nette, tendue, tanins sapides, minéral et salin, bien en place. 14 €. *O = 2023 G = 12*

Puyguéraud → Ⓢ
Même propriétaire que La Prade.

15 - Fruité frais, argilo-calcaire, juteux, pulpeux, tanins fins, veloutés, bien épicé, complet. 15,50 €. *O = 2021 G = 10*

Graves-de-vayres

Haut-Gayat → Ⓢ Ⓜ Ⓝ
05.57.24.02.44.

14,5 - Fruits noirs, réglisse, charnu, tanins moelleux, enrobés, bouche douce, élevage discret. 5 €. *O = 2021 G = 8*

Lesparre → Ⓢ Ⓜ Ⓝ
05.57.24.51.23.

14,5/15 - Boisé marqué, lard fumé, toasté, de la chair, dense, tanins serrés, vifs, épicés, finale poivrée. 6,60 €. *O = 2021 G = 10*

Sainte-foy-côtes-de-bordeaux

Bellevue-Peycharneau → Ⓢ Ⓜ Ⓝ
06.82.28.44.50.

14 - Fruits rouges, fin, réglisse, cassis frais, net, plaisant, un peu tannique en finale mais bon fond de vin. 5,40 €. *O = 2021 G = 10*