

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

La sélection du Figaro pour les seconds vins de Bordeaux



Photo : Martine Archambault

Découvrez notre sélection des seconds vins de Grands Crus Classés de Bordeaux.

Un lieu commun fataliste voudrait que le plaisir de déguster des grands crus de Bordeaux soit désormais réservé à quelques milliardaires hongkongais ou californiens. Ce qui est faux. **Le Figaro vous propose une balade printanière dans les plus prestigieux vignobles**, de Sauternes à Saint-Estèphe, en passant par Pessac-Léognan, Margaux et Pauillac.

Dans ce monde de notes et d'arômes subtils, **il s'agit de découvrir ces fameux "seconds vins"**, des crus irréprochables dont la vocation première est de guider vers les premiers. Au-delà de leurs noms si poétiques - L'Esprit de Chevalier, Clémentin de Pape Clément, Pavillon Rouge, Écho de Lynch-Bages -, les avantages des seconds sont multiples.

Conçus avec le même soin et par les mêmes personnes que les premiers, souvent élevés dans les mêmes chais, **ils sont juste le résultat d'assemblages différents mais tout aussi inspirés**. Quant à leurs tarifs, ils sont sans commune mesure avec ceux de leurs grands frères. Le seul défaut des seconds : ils sont bien moins connus que les premiers. Ce qui, du point de vue de l'initié, demeure un avantage.

Ce "Bordeaux Confidentiel", plein d'histoires, de rencontres, de bonheurs, fait l'éloge de ces nectars mais aussi d'un art de vivre simple et discret, tel que de nouveaux habitants du Médoc comme Mimi Thorisson, uneoureuse du beau et du bon installée à Saint-Yzans-de-Médoc, le promeut depuis quelques années dans ses publications.

LA SELECTION DU FIGARO par Frédéric Durand-Bazain
Les allées de Cantemerle 2014, Château Cantemerle (Haut-Médoc)

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Nez moyennement intense de fruits rouges, de cacao, café torréfié. Vin assez tannique, bouche enveloppante, ample et agréable. Notes d'élevage encore très présentes. Plage de dégustation idéale : 2020-2025. **15,5/20.**
Prix : N.C.

Moulin de la Lagune 2014, Château La Lagune (Haut-médoc)

Nez moyennement intense de petits fruits noirs, de tabac blond, d'orange amère, d'herbe fraîche. Vin frais, doté d'une petite verdeur lui apportant un soupçon de peps, belle allonge, intensité moyenne. Plage de dégustation idéale : 2018-2025. **15,5/20.**

Prix : N.C.

Les Hauts de Smith 2014, Château Smith Haut Lafitte (Pessac-léognan)

Nez de fruits rouges, de petits fruits noirs, d'épices. Vin gourmand, digeste et frais, doté d'une très belle structure, tanins élégants. Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **16,5/20.**

Prix : N.C.

La Parde Haut-Bailly 2014, Château Haut-Bailly (Pessac-léognan)

Nez de fruits rouges, floral, quelques notes de vanille. Vin séveux, gourmand, frais, digeste, moyennement long, quelques petites notes herbacées. Plage de dégustation idéale : 2018-2025. **16/20.**

Prix : N.C.

Clémentin de Pape Clément 2014, Château Pape Clément (Pessac-léognan)

Nez de fruits noirs, prune, cerise, vanille. Vin puissant, séveux, complexe et ample, bouche gourmande, tanins élégants, frais et digeste, structure intense, très grande allonge. Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **16,5/20.**

Prix : env. 24€.

Le Clarence de Haut-Brion 2014, Château Haut-Brion (Pessac-léognan)

Nez intense de fruits noirs, de prune rouge et de tabac blond. Vin à l'attaque franche, bouche ample et gourmande, très persistante, séveuse, fruitée, notes de tabac, très belle allonge, finale subtilement graphite. Plage de dégustation idéale : 2023-2035. **18/20.**

Prix : env. 75€.

Cyprès de Climens 2014, Château Climens (Barsac)

Nez intense de fruits exotiques, de fruits à chair blanche, d'épices, miellé. L'attaque est franche, pas trop marquée par le sucre, la bouche est dotée d'une certaine vivacité, longueur moyenne. Plage de dégustation idéale : 2023-2035. **16/20.**

Prix : N.C.

Petit Guiraud 2014, Château Guiraud (Sauternes)

Nez d'abricots rôtis, d'épice, d'orange confite. Vin ample, équilibré, miellé, long, belle structure. Plage de dégustation idéale : 2023-2035. **15,5/20.**

Prix : N.C.

Blason d'Issan 2014, Château d'Issan (Margaux)

Nez de cacao, de fruits noirs, de grain de café, floral. Vin prometteur mais encore marqué par l'élevage, belle matière, bouche ample et élégante. Plage de dégustation idéale : 2018-2025. **15,5/20.**

Prix : N.C.

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Alter Ego de Palmer 2014, Château Palmer (Margaux)

Nez intense de fruits rouges, notes de fruits noirs, cuir, pointe graphite. Très expressif, tanins élégants, belle longueur, digeste. Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **17/20**.

Prix : env. 58€.

Aurore de Dauzac 2014, Château Dauzac (Margaux)

Nez de fruits rouges, de cuir, de torréfaction, floral. Très joli vin, digeste, fruité, long, soyeux, construit autour d'une belle trame. Plage de dégustation idéale : 2018-2025. **15,5/20**.

Prix : N.C.

Echo de Lynch-Bages 2014, Château Lynch-Bages (Pauillac)

Nez de fruits rouges, floral, pointe vanillée. Vin complexe, intense, notes de fruits mûrs, tanins enrobant, belle allonge, trame serrée, finale subtilement graphite. Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **16,5/20**.

Prix : env. 33€.

Réserve de la comtesse 2014, Château Pichon Comtesse (Pauillac)

Nez intense de fruits noirs, prune, vanille, floral. Vin profond, complexe, de grande classe, bouche ample, tanins enrobants, belle longueur. Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **16,5/20**.

Prix : env. 35€.

Les Griffons de Pichon Baron 2014, Château Pichon Baron (Pauillac)

Nez de fruits rouges mûrs, de cacao et de cuir. Attaque franche, fruitée, beaucoup d'allonge, tanins enrobants, beaucoup de classe. 2020-2030. **16,5/20**.

Prix : env. 36€.

Lions de Batailley 2014, Château Batailley (Pauillac)

Nez de petits fruits noirs, de cuir, de torréfaction. Vin élégant, frais, petite pointe herbacée, beaucoup de fraîcheur, tanins amples, bouche longue. Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **15,5/20**.

Prix : N. C.

Le petit Mouton de Mouton Rothschild 2014, Château Mouton Rothschild (Pauillac)

Nez intense de petits fruits noirs, de cuir, floral. Vin ample, attaque franche, beau niveau d'acidité, complexe, très belle allonge, pointe graphite. Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **18/20**.

Prix : env 130€.

Les Forts de Latour 2011, Château Latour (Pauillac)

Nez intense de petits fruits rouges, de poivre blanc, de vanille et de musc. Vin doté d'une très belle mâche, bouche croquante, très belle allonge, finale en queue de paon. Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **18/20**.

Prix : env. 170€.

Les Hauts de Pontet-Canet 2014, Château Pontet-Canet (Pauillac)

Nez intense de fruits rouges frais, de vanille, de poivre blanc, d'orange sanguine. Vin très abouti, belle mâche, grande longueur, finale tendue, minérale, digeste. Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **18/20**.

Prix : env. 34€.

Fleur de Pédesclaux 2014, Château Pédesclaux (Pauillac)

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Nez de fruits rouges frais, floral. Beaucoup de charme, fruité, élégant, bouche souple, tanins enrobants, finale longue. Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **15,5/20.**

Prix : env. 20€.

Les Cèdres d'Hosten 2014, Château Fourcas Hosten (Listrac-Médoc)

Nez de fruits rouges, de bois précieux, de vieille rose et de vanille. Vin élégant, fruité, avec beaucoup de charme, digeste. tanins souples. Plage de dégustation idéale : 2019-2025. **15,5/20.**

Prix : env. 14€.

Les Fiefs de Lagrange 2014, Château Lagrange (Saint-Julien)

Nez fruité, épicé, vanillé, boisé. Attaque franche, belle longueur, pointe minérale en final. Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **15,5/20.**

Prix : env. 22€.

La Croix Ducru-Beaucaillou 2014, Château Ducru-Beaucaillou (Saint-Julien)

Nez intense de fruits rouges, de fraise écrasée, floral. Vin de grande classe, superbe allonge, bouche enrobante, tanins soyeux. Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **17/20.**

Prix : env. 37€.

Connétable Talbot 2014, Château Talbot (Saint-Julien)

Nez de fruits rouges, floral, avec quelques notes de torréfaction. tanins amples et bien structurés, attaque franche, bouche élégante avec un léger manque de corps, belle allonge. Plage de dégustation idéale : 2020-2025. **15/20.**

Prix : env. 200€.

Le Marquis de Calon Ségur 2014, Château Calon Ségur (Saint-Julien)

Nez de fruits rouges, floral, vanillé. Vin gourmand, belle attaque, fruité très présent, offre déjà beaucoup de plaisir, belle allonge. Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **16/20.**

Prix : env. 22,50€.

Sarget de Gruaud-Larose 2014, Château Gruaud-Larose (Saint-Julien)

Nez peu intense de fruits rouges, floral, touches boisées. Vin charmant, frais et digeste, un peu discret pour le moment, bouche souple, tanins élégants. Plage de dégustation idéale : 2020-2025. **15,5/20.**

Prix : env. 22€.

Les Pagodes de Cos 2014, Château Cos d'Estournel (Saint-Estèphe)

Nez intense de fruits noirs. Vin séveux, beaucoup de chair, Plage de dégustation idéale : 2020-2030. **16,5/20.**

Prix : env. 40€.

Les Pèlerins de Lafon-Rochet 2014, Château Lafon-Rochet (Saint-Estèphe)

Nez de fruits rouges, floral. Attaque vive, bouche fraîche et digeste, complexe et ample, tanins bien structurés. Plage de dégustation idéale : 2020-2025. **15,5/20.**

Prix : N.C.