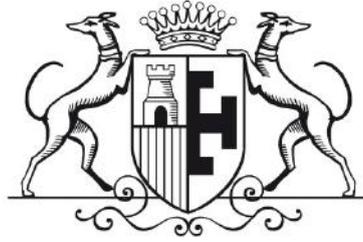


**CHATEAU
FOURCAS HOSTEN**

REVUE DE PRESSE

2019



**CHATEAU
FOURCAS HOSTEN**

**PRIMEURS 2018
LE ROUGE**



Clos des Quatre Vents

96

Nez surprenant sur la framboise fraîche. L'attaque est très ample avec un fruit noir éclatant, on travaille sur la rondeur, le croquant, et le subtil équilibre entre la sucrosité et l'acidité. C'est très beau.

cabernets à « belles baies », et de fait, cassis et mûre offrent des saveurs fruitées et acidulées, savoureuses mais fraîches, plus expressives en bouche qu'au nez, encore un rien austères. La texture est également dense, intéressante.

Château Fourcas Hosten

95

Ce millésime marque la dernière campagne avant la certification AB. « *Malgré la pression du mildiou, on a joué le jeu.* » De fait, les rendements sont divisés par deux mais ce 2018 est éclatant, il fera date. Bouquet suave souligné par la cerise noire, le cassis, attaque suave et gourmande et surtout une trame tannique aérienne : de la dentelle ! Conclusion fraîche, belle longueur. À signaler, le blanc, en AOC Bordeaux, absolument éclatant.

fruité dès l'attaque, puis un palais tout en rondeur et souplesse, rien n'accroche. À noter, sur ce millésime, il gagne en densité et en suavité.

Château Reverdi

91

Premier nez où les effluves de bois se bagarrent avec un cassis puissant. Très mûre également, la bouche doit poursuivre son évolution pour assagir les tanins qui accrochent en peu en finale. La maturité et la puissance sont au rendez-vous.

Château Saransot-Dupré

92

Il se distingue par son équilibre, abouti et aérien. Des tanins certes nombreux, mais très fins et qui n'accrochent pas. Le bouquet annonce déjà des épices douces, vraiment intéressant.

Château Lalaudey

89

Très austère à ce stade, Lalaudey ne se livre pas ou peu, juste assez pour laisser le dégustateur entrevoir une tension racée, un fruit mûr de cassis presque en bourgeon tant il est fermé, des tanins promis à une réelle élégance et l'envie de le suivre pour en savoir plus.

Château Mauvesin Barton

93

Profitant de l'embellie médocaine, il offre un bouquet mêlant prune, framboise, tabac frais et cuir, enveloppé d'effluves torréfiés. Attaque veloutée et acidulée, bouche très fluide où les tanins fins sont fondus, dans une trame charpentée. Un potentiel certain, du terroir.

LISTRAC-MÉDOC

Château Clarke

91-92

Oublié le terrible gel de 2017 privant cette propriété de 80 % de sa récolte. La reprise de l'activité fruitière, l'obtention de belles maturités, offrent ici densité et saveurs réglissées dans une coupe de tanins déjà assouplis. L'ensemble est bien intégré, la dégustation déjà agréable.

Château Donissan

88

La dégustation en primeur a ses aléas et Donissan se goûtait mal ce jour-là. Au demeurant, les fondamentaux du domaine sont au rendez-vous : juteux sur le cassis, terrien dans sa densité, il révèle sur 2018 une austérité qu'on lui connaît mal. À suivre.

Château Fonréaud

94

Très construit et consacré, Fonréaud bâti en 2018 un monument massif sur les colonnes que forment les tanins de ses cabernets, sans se départir de son élégance. Le boisé est extrêmement soigné et luxueux, sur une matière charnue d'une très belle densité.

Château Fourcas Dupré

91-92

« La première grappe rentrée est aussi belle que la dernière. » Le millésime est présenté avec le sourire. On commente des

Château Lalande

92

On a fait soigné, cette année encore, sur les 9 hectares de Lagrange et c'est réussi, avec un vin suave et enrobant, aux équilibres réussis sur un mode opulent, sans lourdeur. Le fruit rouge et noir est particulièrement juteux, entre myrtille et framboise. La finale révèle déjà une finesse de tanins qui apportera à son élégance. Prometteur, soigné et très gourmand.

Château Lestage

92

Une note un peu sévère car, au moment de la dégustation, le vin ne se livrait pas, dominé par sa prise de bois. On sent une vendange à point, beaucoup de tanins, à suivre donc car Lestage mérite qu'on l'attende.

Château Liouner

92-93

Confirmation de progression pour un 2018 d'une grande séduction au nez, où myrtille et cassis abondent. Élevage contenu pour laisser la place au

MOULIS-EN-MÉDOC

Château Branas Grand Poujeaux

92

Gourmand en force, Branas Grand Poujeaux affiche un fruit noir très juteux et rond de cassis, en fleur, en fruit et en gelée. Ce cœur fondant est encadré dans une structure tannique extraite avec douceur et un boisé très finement grillé. L'ensemble promet une alliance hédoniste d'élégance et de gourmandise. On s'en régale à l'avance !

Château Chasse-Spleen

92

Caractérisé par une attaque très haute, franche et vive, il délivre en bouche une importante masse tannique qui contraste avec les autres échantillons dégustés. C'est sans doute trop tôt pour lui d'un point de vue aromatique, mais la structure est là.

Château Poujeaux

94

Bâti en complexité, Poujeaux offre à la fois un fruit mûr et avenant de mûre et de myrtille, et des notes épicées plus complexes et sur la retenue de genévrier. Le boisé délicat dans l'aromatique attend la finale pour se manifester et se fonder sans attendre. Un vin complet, complexe et très équilibré.

HAUT-MÉDOC

Château d'Agassac

93-94

Le premier nez est gourmand, sur le fruit frais écrasé. L'attaque est très éclatante, sur les fruits très noirs, avec une acidité qui délivre beaucoup de vivacité et une finale encore sur l'élevage avec des notes toastées de café. Il promet une belle garde, comme du plaisir à le déguster dans ses premières années.



CHÂTEAU FOURCAS-HOSTEN LISTRAC-MEDOC 2018

A red with dark-berry, blueberry and licorice aromas and flavors. Medium body and firm tannins. Juicy finish. One of the best in years.



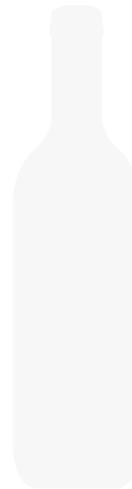
- < [Subscribe Now](#)
- < [Digital Editions](#)
- < [Premium](#)



Château Fourcas Hosten, L istrac-Médoc, Bordeaux, 2018



+ Add to My Wines



D

Tasted by Jane Anson, (at Primeur week tastings in Bordeaux, 01 Apr 2019)



This is extremely good with a lovely persistency and real vibrancy. It's well measured and has gorgeous tannins alongside elegant black fruits - easily as good as the 2016. It's less intense and concentrated than some in the Médoc, they have clearly practised careful extraction and the terroir work is showing its results.
Drinking Window 2024 - 2038

Producer	Château Fourcas Hosten	Vintage	2018
Wine Type	Still	Colour	Red
Country	France	Region	Bordeaux
Appellation	L istrac-Médoc	Sweetness	Dry
Closure	Cork	Body	Full
Oak	Oaked		
Grapes	Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Merlot		

Newsletter Signup

Latest tastings, travel and competitions straight to your inbox...

Your email address

SIGN UP

👇 Show More

Related wines

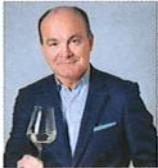
[Château Fourcas Hosten,
L istrac-Médoc, Bordeaux,
2017](#)

[Château Fourcas-Hosten,
L istrac-Médoc, Bordeaux,
2015](#)

[Château Fourcas Hosten,
L istrac-Médoc, Bordeaux,
2013](#)

[Château Four
L istrac-Médoc
201](#)

Les Dégustations



Olivier Poussier
Meilleur sommelier du monde



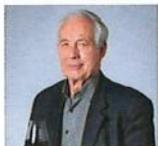
Pierre Citerne
Docteur en préhistoire



Romain Ittis
Meilleur sommelier de France



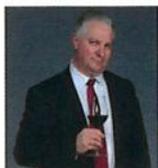
Roberto Petronio
Journaliste et photographe



Pierre Casamayor
Œnologue et écrivain



Alexis Goujard
Journaliste



Guillaume Baroin
Expert en fûts



Christian Martray
Sommelier



Cyrille Mald
Expert en spiritueux

122

Bordeaux : *2018, un millésime hors normes*

Plus de puissance, plus d'acidité, plus d'alcool : ces vins sont taillés pour la garde.

146

Crémants d'Alsace et de Bourgogne : *l'alternative au champagne ?*

Ils séduisent de plus en plus et la variété de leurs expressions.

156

Les coordonnées des producteurs

157

Les 100 bouteilles mythiques

Hermitage La Chapelle 1961 de Paul Jaboulet Aîné

158

Débat autour d'une bouteille

IGP Pays d'Hérault Le Grenache du Badaïre 2015 du domaine Supply-Royer



Olivier Poels
Journaliste



Jean-Emmanuel Simond
Importateur de vins



Caroline Furstoss
Sommelière



Pierre Vila Palleja
Restaurateur et sommelier



Karine Valentin
Journaliste et vigneronne



Jean-Baptiste Thial de Bordenave
Juriste du vin



Alexandre Ma
Formateur à Bordeaux



Alexandre Vingtier
Expert en spiritueux



Laurie Matheson
Experte en ventes aux enchères

Les dégustateurs associés : Axel Marchal, Michel Dovaz, Philippe Faure-Brac, Robert Vifian, David Biraud, Isabelle Bachelard, Fabrizio Bucella, Philippe de Cantenac, Florence Bal, Jérôme Baudoin et Sylvie Augereau.

Tous les vins dégustés à La Revue du vin de France sont servis dans des verres

SPIEGELAU
THE GLASS OF GLASS

Les Dégustations

Médoc, les primeurs 2018

15,5-16/20

CHÂTEAU LOUDENNE
Château Loudenne est une des belles révélations du millésime, avec un vin plein et charnu, doté de jolis tanins raffinés et d'une indéniable classe en bouche.
2017 : N. C. • 2016 : N. C.

15,5-16/20

CHÂTEAU PEYRABON
Une très belle réussite pour ce cru bien tramé, mais à l'extraction juste et aux tanins fins. Il offre une très belle persistance.
2017 : 26 € • 2016 : 26 €

15-16/20

CHÂTEAU SÉNÉJAC
Le plus abouti que nous ayons goûté en primeur. Il affiche un supplément de profondeur qui lui va diablement bien. Très charmeur.
2017 : N. C. • 2016 : 15 €

Listrac-Médoc

16,5-17/20

**CHÂTEAU
FOURCAS-HOSTEN**
Charnu et plein, à dominante de merlot, Fourcas-Hosten 2018 est un vin de grande maturité. Les notes de fruits noirs sont précises et fraîches. Sa

force réside dans son équilibre. *Quoi de neuf au château ?*
Le cru est en conversion bio depuis le millésime 2018. La certification est attendue pour 2021.
2017 : 17 € • 2016 : 17 €

15-15,5/20

**CHÂTEAU
FOURCAS-DUPRÉ**
Il affiche une très jolie définition, avec une bouche harmonieuse et un beau grain de tanins. Belle finale étirée.
2017 : 13 € • 2016 : 16 €

Moulis-en-Médoc

16-17/20

**CHÂTEAU
CHASSE-SPLEEN**
Sphérique, avec un fruit opulent. L'attaque en bouche est large, le vin est plein et charmeur. Jolie finale crémeuse et épicée.
2017 : 32 € • 2016 : 31 €

16-16,5/20

**CHÂTEAU BRANAS
GRAND-POUJEAUX**
Très réussi, Branas Grand-Poujeaux exprime un côté charmeur et plein, avec un fruit vivant et lumineux. Très belle qualité de tanins.
2017 : 31 € • 2016 : 32 €

Le réchauffement climatique en question

C'est un discours politiquement incorrect, mais une réalité constatée : le réchauffement climatique améliore la qualité des vins du Médoc depuis quelques années. Mis à part les accidents (grêle ou gel) qui amputent les volumes, les étés plus chauds favorisent la maturité des raisins. Si l'on ajoute les progrès réalisés au travail de la vigne et une plus grande exigence côté rendements, on ne peut que se féliciter des maturités de ces derniers millésimes. La région ne chaptalise plus depuis des années. En contrepartie, les degrés alcooliques ont tendance à grimper. À ce titre, 2018 bat des records dans plusieurs propriétés, comme Calon-Ségur, Montrose ou Ducru-Beaucaillou où les vins dépassent 14,5° ! **O. Pls**

Château Sociando-Mallet, Haut-Médoc La cuvée Jean Gautreau est une bombe de fruit !



François Huguéniot, directeur du château, a réussi son premier millésime.

Depuis le millésime 1995, le château produit une cuvée "spéciale" baptisée Jean Gautreau, sélection de lots particulièrement prometteurs. L'assemblage met davantage en avant les cabernet-sauvignon et le vin, taillé pour la longue garde, profite d'un élevage à 100 % en barriques neuves. Tiré à 4 500 bouteilles, il est commercialisé uniquement en livrable (plusieurs millésimes disponibles) auprès de la grande restauration, des cavistes et des particuliers. Le 2018 est une petite bombe de fruit et d'intensité, avec une allonge suave incroyable. Vivement son arrivée sur le marché ! **O. Pls**

16-16,5/20

CHÂTEAU POUJEAUX
D'un très bel éclat de fruit, avec une bouche très précise et tenue par une jolie vivacité. C'est le plus profond et intense des vins goûtés en primeur à la propriété. Très prometteur.
2017 : 28 € • 2016 : 31 €

Margaux

19,5-20/20

CHÂTEAU MARGAUX
Il marquera l'histoire et dépassera peut-être l'incroyable 2016. La puissance et la précision des cabernets, qui représentent 90 % de l'assemblage,

portent le vin très loin en termes de saveurs, de longueur et d'intensité. Légendaire.
2017 : 495 € • 2016 : 699 €

19,5-20/20

CHÂTEAU PALMER
Un vin hors normes, d'une concentration impressionnante. Tout est néanmoins en place et c'est là le plus spectaculaire. Le grain de tanins, la vivacité de la bouche, l'éclat du fruit et la longueur sont superlatifs.
2017 : 268 € • 2016 : 336 €

18,5-19,5/20

**CHÂTEAU
RAUZAN-SÉGLA**
2018 entrera dans la légende

Les coordonnées des domaines en page 156



Ch Fourcas Hosten 2018 Listrac

Score 16/20

58% Merlot, 38.5% Cabernet Sauvignon, 2.5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc; 28% new oak. Barrel sample.

Black core with purple rim. Not much on the nose but some subtle stony black fruits, a touch smoky/cherry. Severe in its structure but nicely fresh, the fruit all tied up in the tannins at the moment. Rather drying on the finish though. (JH)

Producer	Ch Fourcas Hosten
Vintage	2018
Appellation	Listrac
Region	Bordeaux
Country	France
Score	16
Colour	Red
Alcohol	13.57%
When to drink	2024 - 2030
Published	23 Apr 2019
Date tasted	29 Mar 2019
Reviewer	Julia Harding MW

Where to buy Ch Fourcas Hosten 2018 Listrac
Powered by Wine Searcher

Les Bordeaux 2018 dégustés en primeur 505 vins notés sur 20 et sur 100



Sommaire

A propos des Bordeaux rouges 2018, millésime très hétérogène et très qualitatif sur des terroirs spécifiques et de ses différences d'avec 2016.....	page 2
Vins rouges : l'analyse de mes résultats région par région.....	page 4
Vins blancs : l'analyse de mes résultats région par région.....	page 6
Tableau des meilleurs vins.....	page 8
505 commentaires	page 10

NB : pour éviter de publier un numéro trop lourd, ce Carnet regroupe uniquement les commentaires des vins notés entre 15 et 20 soit 505 crus. 112 autres apparaissent dans la base de données du site.

pourtant il va ascendant en finale. C'est bon ! Assemblage : 90 % merlot et 10 % cabernet franc. 2025 – 2033

FONBADET Pauillac 15 // 87

Couleur sombre, d'intensité normale. Nez moyennement intense, fruité et marqué par le bois toasté. Bouche fruitée, agréable, savoureuse, évoluant sur des tannins enveloppés et une longueur normale. Pourrait être plus expressif. 2026 – 2032

FONBEL Saint-Emilion Grand Cru 15 // 87

Couleur sombre, intense et belle. Nez d'intensité moyenne, au fruité solaire. Bouche juteuse, savoureuse et même fondante, avec de l'éclat dans le goût et des tannins enrobés. C'est bon ! Assemblage : 70 % merlot, 20 % cabernet sauvignon, 10 % carmenère. 2026 – 2036

FONPLEGADE Saint-Emilion Grand Cru 16,5 // 92

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.

Couleur sombre, intense et belle. Nez fruité, pur, à la fois mûr, frais et suave. Minutieux et parfumé dès l'attaque, suave et aromatique en milieu de bouche, le vin glisse vers une finale aux arômes complexes et une note truffée. Le tout sans la tannicité marquée qui minorait sa qualité avant 2016. Attention ce cru ira de plus en plus loin. Bravo ! 2027 – 2038

FONRÉAUD Listrac 15 // 87

Couleur sombre, intense et belle. Nez fruité et mûr, d'intensité moyenne. Juteux à l'attaque, agréable en milieu de bouche, le vin évolue suave et sans angle, sur une finale de longueur moyenne. 2025 – 2032

FONTENIL Fronsac 16,75 // 93

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.

Depuis 2016, quelque chose a changé en bien à Fontenil. Le vin me paraît mieux construit, avec un fruité bien plus éclatant que par le passé. Il en va ainsi de ce 2018 et du 2016 en bouteille. Couleur sombre, intense et belle. Nez intense, au fruité mûr et pur. Bouche délicatement pulpeuse, avec de l'éclat dans le goût, un corps moelleux de part en part et une longue finale sans angle qui s'achève même sèveuse. C'est très bon. 2026 – 2036

FORTS DE LATOUR (LES) Pauillac 17,5 // 95

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.

Couleur rouge, pourpre, intense et belle. Nez moyennement aromatique, mais fin, fruité, mûr et très précis. Minutieux dès l'attaque, extrêmement aromatique, frais, juteux, puis pulpeux, le vin évolue sur une construction noble, très savoureux, complexe et profond dans la persistance. Il présente une grande douceur de chair sans heurt dans le déroulé. Assemblage : 65,6 % cabernet sauvignon, 34 % merlot, 0,4 % petit verdot. Degré d'alcool : 14°4 - pH : 3,75 - IPT : 80. 2030 – 2048

FOURCAS HOSTEN Listrac 15,75 // 89

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.

Couleur sombre, belle et intense. Nez d'intensité moyenne, au fruité frais et mûr. Délicat en entrée de bouche, plutôt raffiné dans ses appuis tanniques, le vin évolue savoureux,

agréable, sur une bonne densité, vers une finale sans angle. C'est bon ! Cru en hausse qui prend avec cette note la tête des vins de Listrac et parvient à échapper à leur finale souvent un peu trop âpre. 2026 - 2036

FOURCAS HOSTEN **Bordeaux blanc** **15,5 // 88**

Couleur pâle. Nez fin, fruité, d'intensité moyenne. Jolie bouche plutôt ample pour des jeunes vignes, se développant suave au milieu et parfumée. Le vin s'achève très agréable, sur une longueur normale. Pour mémoire, les vignes sont jeunes, mais bien plantées et ce sol argilo calcaire est un plus pour l'expression du vin blanc sec. Assemblage : 70 % sauvignon blanc, 18 % sauvignon gris, 12 % sémillon. Degré d'alcool : 14°5 - pH : 3,12. Age des vignes : 7 ans pour le sauvignon blanc et gris, 6 ans pour le sémillon. Densité de plantation : 8 333 pieds/ha. Superficie : 2,2 ha. Production : 7 200 bouteilles. Mise en bouteilles prévue pour juillet 2019. 2021 – 2027

FRANC MAYNE **Saint-Emilion Grand Cru** **15 // 87**

Belle couleur sombre. Nez moyennement aromatique, au fruité solaire, avec une note de figue et de vanille. Entrée en bouche un peu molle. Le vin se développe agréable au milieu, mais reste un peu facile au développement... Allons, allons, ce cru peut faire bien mieux que ça ! 2025 – 2030

FRANCE (DE) Pessac-Léognan blanc **15 // 87**

Couleur pâle aux reflets verts. Nez d'intensité moyenne, fruité, mûr. Bouche caressante et agréable, savoureuse, de belle tenue en finale. Corps et longueur normaux. 2020 – 2025

FRANCE (DE) Pessac-Léognan rouge **15 // 87**

Couleur sombre, intense et belle. Nez fruité, mûr, frais et fumé. Intensité moyenne. Bouche agréable, savoureuse, fruitée, évoluant sans angle, sur un corps et une longueur moyens. 2026 – 2033

FRANCS (DE) "Les Cerisiers" Francs Côtes de Bordeaux rouge **15 // 87**

Couleur rouge sombre, de bonne intensité. Nez intense, fruité mûr, frais. Bouche délicieuse, caressante, très fruitée et sèveuse. Corps et longueur moyens. 2024 – 2028

G de GUIRAUD **Bordeaux blanc** **15,5 // 88**

Couleur pâle. Nez fin, fruité et mentholé. Intensité moyenne. Bouche délicate, aérienne, fondante, avec de l'éclat dans le goût. C'est long, bon, avec plus de finesse que par le passé. J'en profite pour signaler un très bon 2017 en bouteille (15,75 // 89), lui aussi raffiné. 2021 – 2026

GABY Canon-Fronsac **15,5 // 88**

Couleur sombre, intense et belle. Nez moyennement aromatique, au fruité solaire et crémeux. Entrée en bouche tendre, avec un toucher minutieux, beaucoup de fruits et un corps normal. Finale un tantinet âpre. 2024 – 2030



Leur millésime 2018 est réussi et doit être suivi, qu'il soit ou non commercialisé en primeurs.

92

Château Fourcas-Hosten Listrac-Médoc, Rouge, Sec 2018

[16/20] Vin savoureux et profond, belle tenue.

<https://www.mybettanedesseauve.fr/2019/04/23/le-tout-bordeaux/>



Anthocyanes

Fourcas Hosten	Listrac- Médoc	2018	Nez floral, fruits noirs "al dente", beaucoup de charme et d'éclat de fruits. Bouche droite, tendue, une belle matière avec des tanins structurants et sur l'allonge. Aérien et frais. Allie charme du millésime, densité et charge tannique très Listrac. Un Fourcas Hosten particulièrement réussi dans un millésime qui fera date pour le domaine et qui pourra tenir très longtemps.	25 hl/ha à cause du mildiou (première année en conversion biologique). 58% de merlot, 38,5% de cabernet-sauvignon, 2,5% de petit verdot et 1% de cabernet franc.	92-94	Rouge
-------------------	-------------------	------	--	--	-------	-------

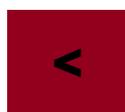
CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN 2018

Dégusté le 29.03.2019 par [Yves Beck](#)

58% Merlot, 38.5% Cabernet Sauvignon, 2.5% Petit Verdot, 1 % Cabernet Franc

Rouge grenat aux reflets pourpres. Bouquet complexe, intense, marqué par des notes florales et fruitées. Attaque friande. Au palais, le vin a une certaine ampleur et est doté de tannins bien intégrés, en symbiose avec la structure. Cette dernière offre une agréable fraîcheur en fin de bouche tandis que la finale révèle du fruit. 2024-2036 **91-92/100**

Tasting note from YvesBeck.wine, all rights reserved.



PRIMEURS 2018, UN MILLESIME AUX MULTIPLES FACETTES A BORDEAUX

Une semaine dans les vignobles bordelais nous a permis, avec 6.000 autres professionnels du vin, négociants, importateurs, acheteurs, restaurateurs, cavistes, journalistes, du monde entier de découvrir, déguster, noter ... les primeurs 2018. « Les Primeurs sont un moment exceptionnel, unique, où le Monde entier se retrouve pendant trois semaines. Certains acheteurs passent dix jours dans les vignobles bordelais. Cette année, nous avons assisté à une montée en puissance des restaurateurs et des cavistes. » nous explique Ariane Khaïda, directrice générale du négociant Duclot, entre deux dégustations.



Si l'enthousiasme se fait ressentir pour ce millésime 2018, souvent qualifié d'exceptionnel, c'est surtout un millésime très hétérogène en fonction des appellations et des propriétés mais qui a permis à tous les vignerons de faire les vins qu'ils souhaitaient. « Château Beau-Séjour Bécot a pris le parti de faire des vendanges précoces ... Assemblages, terroirs, il y a de multiples facettes en 2018, c'est Bordeaux. Par exemple, Petrus est la quintessence de Pomerol sur ce millésime alors que Château La Fleur se révèle tout en beauté dans un style différent du Pomerol classique » commente Ariane Khaïda.



« A Pauillac, épargné par les ennuis du mildiou, sauf pour Pontet Canet, il se déroule une litanie de vins réussis, parmi lesquels Pichon Baron, Duhart Milon, dont le nouveau style s'est épanoui en 2018, Lafite Rothschild, le meilleur depuis bien longtemps et Mouton Rothschild, peut être le meilleur vin du Médoc. Bref, cette année, les Rothschild ont fait sauter la banque » s'amuse Aymeric de Clouet, un expert en vin réputé.

Château Phélan Ségur 94/100

Château Grand Puy Ducasse 93/100

Château Kirwan 93/100

Château Prieuré Lichine 93/100

Château Labergeoc 92/100

Marquis d'Alesme 92/100

Blason d'Issan 92/100

Château d'Arsac 92/100

Kid d'Arsac 92/100 (mention spéciale pour l'étiquette)

Château La Tour Carnet 92/100

Château Cantemerle 92/100

Château Lanessan 92/100

Château Langoa Barton 92/100

Château Sociando Mallet 92/100

Château Fourcas Hosten 92/100

Château Brillette 92/100

Château Chasse Spleen 92/100

Château Lilian Ladouys 92/100

Château Meyney 92/100

Château Camensac 91/100

Château La Tour de Mons 90/100

Château Haut Marbuzet 90/100



Dossier Bordeaux 2018



Carmes Haut-Brion

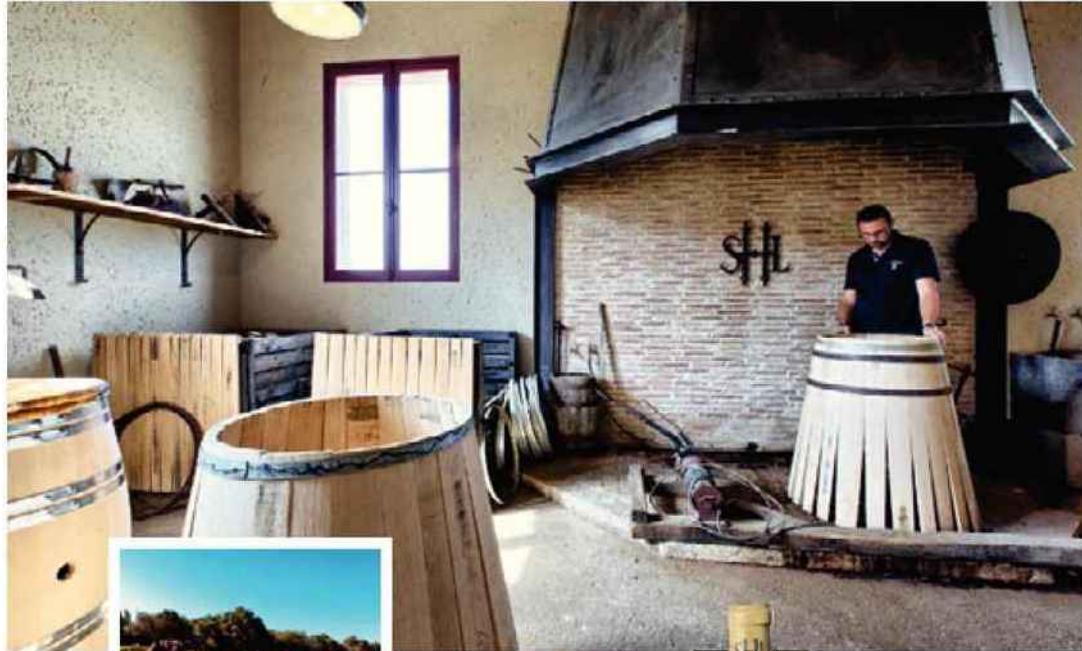
Balade gustative dans les grands châteaux

Les primeurs se dégustent sur place. Parcours fléché sur la rive gauche de la Gironde dans des domaines où se perpétue la recherche des équilibres et de l'élégance.

Au premier étage du navire futuriste imaginé par Philippe Starck en guise de chai pour le **château Carmes Haut-Brion**, Guillaume Pouthier est aux anges. Avec sa pointe d'accent toulousain, qui provoque chez ses interlocuteurs une empathie quasi immédiate, le directeur présente à un aréopage de journalistes du vin ses primeurs 2018. Avec la conviction d'avoir réussi un cru d'anthologie. Propriété de Patrick Pichet, qui l'a acheté pour un « *pognon de dingue* » en 2010 à la barbe de son voisin Haut-Brion, ce domaine de Pessac-Léognan, ce domaine de 7,6 hectares, a produit un vin qui suscite des commentaires louangeurs. « 2018

est un millésime de conviction, explique Guillaume Pouthier. A partir du 10 juillet jusqu'à fin octobre, il a fait beau. Chacun a pu vendanger comme il l'entendait. Il suffisait de se fier à son instinct et à son palais en goûtant les raisins. Dans un millésime comme celui-ci, généreux en alcool, il fallait y aller doucement sur les extractions. Aux Carmes, on cherche à faire des vins avec du jus, on travaille l'aromatique plus que la structure, qui de toute façon était là au départ. La gloire de Bordeaux, c'est de produire de grands vins de garde. Mais il faut aussi offrir aux amateurs une plage de dégustation beaucoup plus large qu'autrefois. Un grand bordeaux doit pouvoir s'apprécier sans qu'il soit néces-

L'huile d'olive est abordable pour la santé. À consommer avec modération.



Smith Haut Lafitte

Jean-Luc, maître-tonnelier de Smith Haut-Lafitte, entretient l'imposant parc de barriques. Les coteaux fragiles plantés en blanc sont travaillés au cheval. La vie des sols est favorisée par l'apport de compost organique.

vrir les chais impeccablement mis en scène de **Ducru-Beaucailou**, et les spécialistes se bousculent pour découvrir le dernier millésime encore en barriques. Avec un niveau de sucre historique et quelques barriques titrant 15 degrés, le millésime peut effrayer les tenants des années fraîches. Certes, le 2018 en impose, ses cabernets sauvignons (85 %) à maturité tapissent la bouche de leurs notes de fruits noirs. Dans cinquante ans, il sera au sommet de sa gloire ! Mais si l'on en juge par le 2016, encore dans la fougue de sa jeunesse mais déjà agréable à boire avec ses notes de cèdre, on pourra certainement l'apprécier bien avant. Plus au nord, à la pointe du Médoc,



Calon-Ségur, avec sa chartreuse magnifiquement restaurée, retrouve l'éclat de son superbe terroir de Saint-Estèphe. La viticulture de précision mise en place par Vincent Millet pousse le cru un peu plus haut à chaque nouveau millésime. Et le 2018 marquera les annales du domaine.

Pour ceux qui recherchent des vins à des prix plus raisonnables, il leur faut s'intéresser à un trio de crus dont les 2018 sont particulièrement réussis. **Verso** (82 % de cabernet sauvignon), nouveau nom du second vin du château **Haut-Batailley**, tombé il y a peu dans l'escarcelle de la famille Cazes, est une découverte. Encore un peu austère, il devrait rapidement trouver ses marques. Les Cazes proposent aussi un **Echo de Lynch-Bages** éclatant et un **Ormes de Pez** qui fera le bonheur des repas dominicaux en famille. Enfin, à Listrac, **Fourcas Hosten** fait partie des bonnes affaires du Médoc. Cultivée en bio (47 hectares) et vinifiée avec les conseils d'Eric Boissenot, la propriété des frères Momméja (Hermès) avait déjà livré un 2016 remarquable. Le 2018 est à ranger parmi les très grandes réussites du domaine : équilibre, intensité, longueur et persistance sur des notes de cerise, de cèdre et une pointe de réglisse. **Gérard Muteaud**



Verso, nouveau nom de baptême du second vin de Haut-Batailley, un cru classé de pauillac en pleine ascension. Fourcas-Hosten 2018, la pépite de l'appellation listrac.



Un vin Verso est photographié en salle à manger aux Moutons.