



MAISON
DUBECQ

AUTOMNE-HIVER 2024 / 2025

15 octobre 2024 - 15 avril 2025

GRANDS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS



UNE DÉCENNIE À BORDEAUX

MILLÉSIMES

2022 À nouveau un été historiquement chaud et sec. Les rouges ont tout en profusion : matière colorante, puissance aromatique et densité tannique. Pourtant, ces constituants s'agencent magnifiquement dans une harmonie suave et voluptueuse, que rien ne vient heurter malgré des concentrations sommitales. Vins blancs secs savoureux et expressifs, liquoreux de grande richesse.

2021 Après 6 millésimes consécutifs de chaleur et de sécheresse prononcées, la Gironde a connu en 2021 une météo classique, plus océanique que méditerranéenne. Les rouges sont fins, élégants, raffinés, équilibrés. Des vins très digestes avec des tanins soyeux et un alcool contenu entre 12°5 et 13°5, y compris chez les plus grands. Seule ombre au tableau, la gelée d'avril qui réduisit la récolte d'un bon tiers (jusqu'à 80% de dégâts en rive droite). Vins blancs secs formidables d'énergie et liquoreux superbes mais rarissimes.

2020 La série des millésimes issus d'un été chaud et sec continue avec 2020. La principale nuance avec 2018 et 2019 réside dans une belle acidité rafraîchissante et dynamisant la maturité aboutie des raisins blancs comme rouges. Des vins riches, intenses et vibrants, dans la droite ligne des 2016. Sauternes très avenants, entre pureté et tension, sur une liqueur modérée.

2019 Millésime à nouveau exceptionnel à Bordeaux, après 3 mois d'un été parfaitement chaud et sec. Des rouges généreux et frais, aux tanins veloutés, d'un hédonisme rapidement appréciable rappelant les 2009. Grands blancs secs complexes, avec la vivacité des 2017 doublée d'une excellente densité. Petite récolte de liquoreux purs, expressifs, harmonieux, tout en délicatesse.

2018 Millésime exceptionnel pour les rouges avec un scénario météorologique récurrent : printemps très humide (mildiou pressant) suivi d'un été absolument radieux jusqu'à la mi-octobre. Grande richesse, puissance et fermeté tannique, les grands vins rouges seront de garde. Blancs secs profonds et dynamiques, liquoreux intenses et frais.

2017 Après une forte gelée fin avril (réduisant la production girondine de 40%), l'été chaud sans excès et les vendanges sous une météo radieuse ont donné un beau millésime, avec des rouges frais, fruités, aux structures tendres et veloutées, rapidement plaisants. Vins blancs secs remarquablement vifs et expressifs, très beaux liquoreux aromatiques et puissants, donc de garde.

2016 Formidable millésime issu d'une incroyable météo : 3 mois de printemps aux pluies continues puis, sans transition, 4 mois idéalement beaux, chauds et secs de fin juin à fin octobre. Sur toutes les appellations girondines, les rouges triomphent avec des maturités abouties, un alcool modéré et des tanins surfins. Blancs secs aromatiques et amples, blancs liquoreux onctueux et fondants.

2015 Grand millésime de style classique pour les vins rouges, le petit frère de 2010 à peine moins élané. Réussite générale en Libournais, dans les Graves (Pessac-Léognan) et dans la partie sud du Médoc (Margaux et Saint-Julien), plus contrastée au nord de Pauillac du fait des pluies de septembre. Vins blancs secs très expressifs et liquoreux exceptionnels de pureté et de complexité.

2014 Sauvé in extremis par un très bel été indien en septembre et octobre, avec une prime pour le nord du Médoc (Pauillac, Saint-Estèphe...) et l'ouest libournais (Fronsac...). Vins rouges réjouissants, délicieux, comme les 2008 (en plus charnus) ou les 2012 (en plus structurés).

2013 Millésime compliqué pour les rouges, avec un été frais et un mois de septembre tropical bousculant les vendanges. Les vins réussis, tendres et fruités, sont rares, dans les petites propriétés à force de soin ou dans les grands crus par un tri drastique. Grands vins blancs liquoreux, purs et rayonnants.

SOMMAIRE

Automne - Hiver 2024 / 2025

15 octobre 2024 - 15 avril 2025

MAISON DUBECQ

- 2 Champagne
 - 6 Bordeaux blanc sec
 - 10 Bordeaux blanc liquoreux
 - 13 Bordeaux rouge / Vins de Côtes
 - 19 Pessac-Léognan / Graves rouge
 - 24 Médoc / Moulis / Listrac
 - 29 Margaux
 - 34 Saint-Julien
 - 38 Pauillac
 - 43 Saint-Estèphe
 - 46 à 49 Offres Dégustation
 - 50 Pomerol
 - 54 Saint-Émilion
 - 61 Magnums de Légende
 - 62 Bourgogne
 - 72 Beaujolais
 - 74 Vallée de la Loire
 - 78 Vallée du Rhône
 - 82 Ailleurs en France
 - 89 Ailleurs en Europe
 - 96 Porto & **l'Abricot du Roulot**
 - 97 Conditions générales de vente et d'expédition
- Clos de Bouïard 2017**
MONTAGNE SAINT-ÉMILION
- Roches Neuves L'Échelier 2017**
SAUMUR BLANC
- Roches Neuves Mémoires 2021**
SAUMUR-CHAMPIGNY ROUGE
- Clerc Milon 2016**
PAUILLAC 5^{ME} GRAND CRU CLASSÉ
- La Gravette de Certan 2021**
POMEROL
- Vieux Château Certan 2021**
POMEROL

Qualité mieux que quantité. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Il existe trois grandes familles d'intervenants dans le vignoble champenois. Les propriétaires-récoltants sont les plus nombreux (15000) et les plus anonymes. Leur fonction est de produire des raisins, revendus avant vinification aux caves coopératives et négociants. Les récoltants-manipulants (2000) récoltent et vinifient la production de leur vignoble. Les meilleurs d'entre eux élaborent des vins authentiques, fidèles reflets de leur savoir-faire, de la qualité de leur terroir et de celle des millésimes. Les négociants-manipulants (180) élaborent leurs champagnes à partir des vins de leurs propriétés mais

aussi de raisins ou de vins achetés à d'autres. Leurs rangs regroupent aussi bien les sociétés chargées de vendre en grande quantité et à très bas prix que les plus prestigieuses Maisons (Salon, Bollinger, Krug...).

Champagne Simon-Devaux

BRUT TRADITION

BRUT ROSÉ

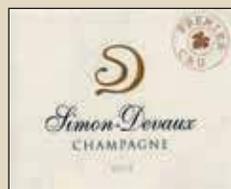
BRUT PREMIER CRU

ÉPHÉMÈRE NON DOSÉ

Propriété familiale à la tête d'un vignoble de 12 ha réparti entre la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Côte des Bars (Aube), produisant de remarquables Champagnes selon des pratiques authentiques et sincères : culture biologique (non certifiée), dosages en soufre et en sucres minimaux, élevage en fûts de chêne pour les seuls vins de réserve.

Les cuvées **Tradition** et **Rosé** sont deux belles entrées en matière, consensuelles, bâties sur le pinot noir (respectivement 70% et 90%). Elles sont suivies par deux cuvées plus ambitieuses en Blanc de Blancs : **Premier Cru** (la plus élancée, 100% chardonnay) et **Éphémère** (60% chardonnay et 40% pinot blanc pour un surcroît de chair et d'amplitude).

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
-----	26,00 €	2024-2030
-----	27,50 €	2024-2030
-----	33,50 €	2024-2033
-----	39,00 €	2024-2030



Champagne Famille Mousseé

EUGÈNE

LES VIGNES DE MON VILLAGE (100% PINOT MEUNIER)

LES TERRES D'ILLITE

LES FORTES TERRES (100% PINOT MEUNIER)

Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de vigneron, Cédric Mousseé reprend les rênes du domaine familial en 2014 et modernise de fond en comble sa production de Champagne.

Rien n'est laissé au hasard pour produire « meilleur » et « mieux » : abandon des pesticides de synthèse et du désherbage chimique, éco-pâturage, autonomie électrique, régulation thermique naturelle du chai, utilisation de soufre minéral (non issu de la pétrochimie), diminution des dosages en sucres au dégorgeement, allègement des bouteilles, utilisation de capsules en papier...

Fervent défenseur du pinot meunier, il propose des cuvées profondes mais énergiques, avec une texture de bulle délicate. « *Les derniers millésimes se montrent en pleine forme* » selon la Revue du Vin de France, qui cite le domaine dans son guide depuis 2022.

Eugène et **Les Terres d'illite** sont des assemblages de pinots meunier (80%) et noir (20%), à peine dosés (2g/l), dans un style vineux mais sans lourdeur.

Les Vignes de mon Village et **Les Fortes Terres**, deux cuvées 100% pinot meunier, respectivement dosées à 0 et 3g/l, sont la preuve que ce cépage souvent considéré comme « rustique » peut aussi donner des vins délicats et complexes, d'une profondeur étonnante.

-----	40,00 €	2024-2028
-----	46,00 €	2024-2028
2020	49,50 €	2024-2032
2018	97,00 €	2025-2035





Millésime Bouteille TTC Apogée

Champagne Piollot

CHAMPS RAYÉS (100% CHARDONNAY)

C'est la 5ème génération (Roland Piollot) qui a converti ce domaine familial de la Côte des Bar (Aube) à l'agriculture biologique, certifiée depuis 2014. **Champs Rayés**, la cuvée Blanc de Blancs 100% chardonnay, affiche avec distinction un caractère vif et croquant, un champagne étiré et précis.

-----  42,50 € 2024-2030

Champagne Pol Roger

BRUT MILLÉSIMÉ

ROSÉ MILLÉSIMÉ

BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ (100% CHARDONNAY)

Pol Roger a bâti de longue date sa réputation en proposant des Champagnes de grande race, gourmands sans être démonstratifs et toujours assortis d'une précision aromatique raffinée. Manifestement, Winston Churchill ne s'était pas trompé en faisant de Pol Roger son Champagne favori ! Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

2015 60,50 € 2022-2032

2009 78,50 € 2019-2026

2013 80,00 € 2022-2033

Champagne Larmandier-Bernier

Toutes les cuvées sont Blanc de Blancs (100% Chardonnay).

LATITUDE

LONGITUDE 1^{ER} CRU

TERRE DE VERTUS 1^{ER} CRU NON DOSÉ

VIELLE VIGNE DU LEVANT GRAND CRU

LES CHEMINS D'AVIZE GRAND CRU

Pierre et Sophie Larmandier font partie des précurseurs de la **bio**dynamie. Sur leur vignoble de 16 ha au sud de la Côte des Blancs, ils produisent des champagnes d'un naturel et d'une franchise exemplaires. Très faiblement (voire non) dosées car issues de raisins parfaitement mûrs, leurs cuvées expriment avec précision l'intensité aromatique et la gourmandise des plus grands chardonnays de Champagne. En raccourci, Larmandier-Bernier obtient avec ses chardonnays ce qu'Égly-Ouriel réussit avec ses pinots noirs. Toutes les cuvées présentées sont Blanc de Blancs (100% chardonnay), dans une gamme bâtie selon une minéralité croissante : de **Latitude** provenant d'un terroir riche au sud de Vertus et donnant un champagne plaisir tout en rondeur, jusqu'aux champagnes longs et complexes de leurs vieilles vignes de **Cramant** (Levant) et d'**Avize**. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France, avec un coup de cœur pour Les Chemins d'Avize 2016.

-----  52,50 € 2024-2028

-----  60,00 € 2024-2030

2017  88,00 € 2024-2032

2014  142,00 € 2024-2033

2016  142,00 € 2025-2035



Devant recevoir les Champagnes **Égly-Ouriel** courant novembre 2024, nous ne pouvons les proposer à parution de ce catalogue et vous invitons à consulter notre site dubecq.com pour connaître courant novembre les prix des cuvées disponibles.



Charles Heidsieck Portail de Cave

Champagne Philipponnat

- ROYALE RÉSERVE NON DOSÉ
- BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT (100% PINOT NOIR)
- GRAND BLANC EXTRA-BRUT (100% CHARDONNAY)
- “1522” GRAND CRU EXTRA-BRUT
- “1522” GRAND CRU EXTRA-BRUT
- “1522” 1^{ER} CRU ROSÉ
- CLOS DES GOISSES EXTRA-BRUT

Depuis la nomination en 2000 de Charles Philipponnat comme Directeur, cette Maison familiale n’a cessé de progresser pour aujourd’hui tutoyer les sommets de la Champagne. Juste récompense des efforts accomplis, le domaine est noté trois étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France, avec un coup de cœur dès la première cuvée Royale Réserve.

Avec des sélections parcelaires, un pourcentage accru de pinots noirs et des vinifications en partie en fût, toute la gamme est remarquable, de la magnifique ‘petite’ cuvée **Royale Réserve Non Dosé** (notée 93/100 par la Revue du Vin de France) ou de la **Grande cuvée 1522** issue des parcelles historiques en grand cru à Aÿ, jusqu’au célèbre **Clos des Goisses**, mono-cru de 5,5 ha et étendard de la Maison. Toutes les cuvées sont soit non dosées (0 g/l), soit extra-brut (4 g/l).

Champagne Jacquesson

- CUVÉE EXTRA-BRUT N°747
- CUVÉE EXTRA-BRUT N°747
- CUVÉE EXTRA-BRUT N°742 DT
- DIZY TERRES ROUGES (100% PINOT NOIR, NON DOSÉ)

Cette petite Maison, bien connue des initiés, brille au sommet de la hiérarchie champenoise. Issues d’un vignoble de 31 ha, ses cuvées restituent avec finesse et pureté le potentiel de leurs terroirs respectifs.

Provenant de 3 grands crus et de 2 premiers crus, élaborées uniquement à partir des premiers jus de presse, vinifiées en foudres, non filtrées et à peine dosées, les **cuvées 700** sont de grands vins de Champagne offrant un remarquable potentiel de vieillissement. Le numéro correspond au millésime sur la base duquel est élaborée la cuvée : 746 = 2018, 747 = 2019..., complétée de quelques vins de réserve. Le **suffixe DT** signifie Dégorgement Tardif, soit 5 années supplémentaires d’élevage sur lies.

Noté trois étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France, avec un coup de cœur pour la cuvée n°747.

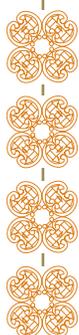
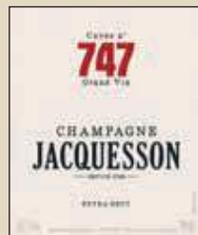
Dizy Terres Rouges, champagne blanc non dosé, provient d’une parcelle d’1,33 ha, en bas de coteau au sol brun rouge. Un splendide champagne, aussi radieux et généreux que le fut l’été 2015.

Depuis janvier 2023, la Maison Jacquesson appartient à M. Pinault (Château Latour à Bordeaux, Clos de Tart en Bourgogne, Château-Grillet en Rhône, etc.).

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
-----	41,00 €	2024-2028
2016	59,50 €	2022-2032
2015	64,00 €	2024-2030
2016	99,00 €	2024-2035
2015	99,00 €	2022-2032
2012	121,00 €	2020-2027
2014	259,00 €	2024-2036



-----	72,00 €	2024-2030
-----	153,00 €	le magnum
-----	110,00 €	2024-2030
2015	138,00 €	2024-2035





Champagne Charles Heidsieck

	Millésime	Bouteille TTC	Apogée
BRUT RÉSERVE	-----	42,00 €	2024-2028
BRUT RÉSERVE	-----	94,00 €	le magnum
ROSÉ RÉSERVE	-----	56,00 €	2024-2028
BRUT MILLÉSIMÉ			
BLANC DES MILLÉNAIRES (100% CHARDONNAY)	2012	106,00 €	2022-2032
BLANC DES MILLÉNAIRES (100% CHARDONNAY)	2007	187,00 €	2022-2032
	2006	187,00 €	2020-2032

En 2011, la famille Descours a repris en main cette vieille Maison (1851) dans le but de lui faire retrouver son lustre du XIXème siècle. Le pari est gagné et largement salué par les critiques : « *Charles Heidsieck mérite amplement d'être considéré comme l'une des plus brillantes marques actuelles* » pour M. Bettane, « *Heidsieck revient au-devant de la scène avec une gamme de vins complète et de haut niveau* » pour la Revue du Vin de France. À dominante chardonnay, le style 'Charles' est fondé sur l'élégance et une grande fraîcheur, tempérée par une longue maturation (de 5 ans pour le **Brut Réserve** à 15 ans pour le **Blanc des Millénaires**) dans leurs fameuses crayères près de Reims. Sur l'ensemble de la gamme, aucune trace d'oxydation, seulement une extrême finesse fondue et suave. Du grand art ! Le **Rosé Réserve** a fait écrire à M. Bettane « *Un must. Si vous ne deviez boire qu'un rosé de Champagne, c'est celui-ci* ». Coups de cœur successifs du guide Hachette pour le **Blanc des Millénaires** 2006 et 2007. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

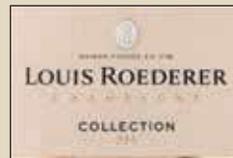


Champagne Louis Roederer

COLLECTION 243	-----	55,00 €	2024-2028
COLLECTION 244	-----	120,00 €	le magnum
BRUT MILLÉSIMÉ	2015	72,00 €	2023-2030
ROSÉ MILLÉSIMÉ	2016	76,50 €	2023-2030
BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ (100% CHARDONNAY)	2016	86,50 €	2024-2032
BRUT NATURE NON DOSÉ	2012	75,00 €	2021-2026
CRISTAL BRUT	2015	280,00 €	2024-2035

Roederer retrouve son lustre depuis 2010, sous la conduite de son excellent chef de cave M. Lecaillon, convaincu de permaculture et d'agroforesterie et qui a mis en 2018 la moitié (120 ha) du vignoble en conversion **bio**. Le style de la Maison est maintenant orienté vers la droiture et la salinité, des vins raffinés et épurés.

La gamme débute avec la cuvée **Collection**, judicieusement vineuse et autant champagne d'apéritif que de repas grâce à l'ajout de vins de réserve. Collection n°243 est bâtie autour de la récolte 2018, n°244 autour de 2019, etc. Puis viennent trois millésimés **Brut**, **Rosé** et **Blanc de Blancs** pour conclure avec **Cristal** leur cuvée phare mondialement connue. **Brut Nature** est une nouvelle cuvée transversale, seulement produite en grandes années, où pureté (zéro dosage) et générosité (dominante pinot noir) sont les maîtres mots. Noté trois étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.



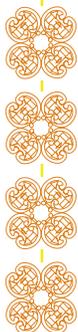
Choisissez vos vins en toute liberté.

Toutes les bouteilles, de toutes les appellations et de tous les formats, peuvent être commandées dans la quantité de votre choix, sans frais de panachage.



Les vins blancs secs de la Gironde sont issus de deux cépages : le sauvignon (souvent majoritaire) et le sémillon. Les deux principales aires de production sont l'Entre-Deux-Mers (entre Garonne et Dordogne) et les Graves (au sud de Bordeaux). Les vins blancs vinifiés en cuves sont frais, vifs et fruités et se dégustent dans les cinq années qui suivent la mise en bouteille. La vinification et l'élevage en barriques de chêne sont réservés à l'élite (les crus classés de Pessac-Léognan). Plus gras et plus complexes que les précédents, ces vins doivent s'affiner quelques années en bouteille avant dégustation.

	Millésime	Bouteille TTC	Apogée
<p>Château Camus Graves blanc sec</p> <p>Sur un terroir de graves réputé pour les blancs, Camus vinifie une petite production à majorité sémillon (60%) complété de sauvignon (40%), élevée en cuve. De bon volume, expressif, vraiment très agréable, un beau Graves blanc pour le prix d'un Entre-deux-Mers.</p>	2023	9,50 €	2024-2027
			
<p>Le Retout Blanc Vin de France blanc sec</p> <p>Bien que produit à Lamarque au cœur du Haut-Médoc, voilà le vin blanc sec le plus original de toute la Gironde, assemblage de sauvignon gris (supérieur au sauvignon blanc plus courant), gros manseng (comme à Jurançon), savagnin (comme en Jura) et mondeuse blanche (comme en Savoie). Le tout donne un blanc sec aux reflets d'or, puissant, séveux, fruité, complexe et élégant. Un vin à part !</p>	2021	15,00 €	2023-2029
			
<p>Château Les Charmes-Godard Côtes de Francs blanc sec</p> <p>Petite parcelle (1,6 ha) de Côtes de Francs, où M. Thienpont, propriétaire de Puyguéaud et La Prade en Côtes de Francs, produit un excellent vin blanc vinifié en barriques de 500 litres, long, gras et onctueux, avec une judicieuse pointe d'acidité.</p>	2021	16,00 €	2023-2027
<p>Château Doisy-Daëne Bordeaux blanc sec</p> <p>Propriété familiale de la famille Dubourdieu. Toujours très bouqueté et très expressif, rond avec des notes beurrées, parfait pour accompagner un plateau de fromages.</p>	2022 2020 2018 2016 2013	19,00 € 18,00 € 18,00 € 18,00 € 17,50 €	2025-2033 2022-2030 2020-2028 2018-2026 2016-2025
<p>Le Cygne de Fonréaud Bordeaux blanc sec</p> <p>Poursuivant une tradition remontant au début du XXe siècle, le Château Fonréaud (Listrac) produit sur 3 ha un vin blanc confidentiel, à la robe diaphane, très sec et tendu, à l'image du Pavillon blanc de Margaux et, comme lui, archétype des blancs secs médocains.</p>	2023 2022	20,00 € 22,50 €	2025-2033 2024-2031





Millésime Bouteille TTC Apogée

Clos Floridène Graves blanc sec

La star des Graves blancs, proposant à chaque millésime un vin très pur et droit, discrètement boisé. Rien d'étonnant à cette régularité dans la performance, car il s'agit de la propriété personnelle de Florence et Denis Dubourdieu (d'où le nom du Château).

2021 20,50 € 2024-2032



Le Blanc de Rollan de By Bordeaux blanc sec

Connu pour son vin rouge, Rollan de By possède également 2 ha de sauvignon blanc sur les sables alluvionnaires à la pointe nord du Médoc, au climat idéal pour les vins blancs : ensoleillement optimal, températures douces et sans excès, pluviométrie régulière. Son millésime 2019 est enthousiasmant, entre fraîcheur mentholée et minéralité saline, sur une bouche ample, crémeuse et profonde. Un grand Bordeaux blanc de repas mis dans une bouteille bourguignonne.

2019 23,50 € 2021-2027



Les Arums de Lagrange Bordeaux blanc sec

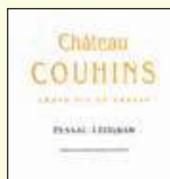
Le vin blanc sec de Lagrange, dans un style précis et avenant. Comme toujours à Lagrange, le rapport qualité/prix est au rendez-vous !

2022 24,00 € 2025-2033
2021 22,50 € 2023-2031
2019 21,50 € 2021-2028
2018 21,50 € 2021-2028

Château Couhins Pessac-Léognan grand cru classé

Ce cru classé, propriété de l'INRAE, est en très nette progression depuis que les chercheurs de l'Institut ont décidé d'y appliquer le fruit de leurs recherches les plus poussées, et l'arrivée de M. Derenoncourt comme conseiller. Dans un style assez vif et tendu, Couhins est aujourd'hui la meilleure affaire parmi les crus classés blancs de Pessac-Léognan.

2021 🍷 25,00 € 2025-2032
2020 🍷 25,00 € 2023-2030
2017 27,50 € 2021-2030



Château Haut-Bergey Pessac-Léognan blanc sec

Propriété familiale réveillée en 2011 par l'arrivée du fils Paul Garcin, ex-musicien rock de la scène bordelaise. Passage instantané en culture **bio**, des vins d'artiste, intuitifs, immédiatement sapides, savoureux et à la forte note plaisir, en blanc comme en rouge (page 19). Son 2019 a été noté 92/100 par la Revue du Vin de France « *Esprit fin et nuancé, on savoure la douceur de la chair. Déjà très abordable et plaisant* ».

2020 🍷 26,00 € 2024-2032
2019 🍷 26,00 € 2023-2030
2018 🍷 27,00 € 2021-2028



Sauvignon Blanc

Caillou Blanc de Talbot Bordeaux blanc sec

Basé sur le sauvignon (relevé d'une pointe de sémillon), le Caillou Blanc est depuis 50 ans le vin blanc de Talbot : robe pâle, entre fraîcheur délicate et distinction aromatique (citron, orange amère, chèvrefeuille), jamais trop ample ni démonstratif. Et surtout raisonnablement positionné en prix.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	44,00 €	2024-2032
2021	38,50 €	2024-2033



Château Carbonnieux Pessac-Léognan grand cru classé

Robe très pâle, cristalline, notes aromatiques de citron et pamplemousse, bouche vive et délicate à la fois, Carbonnieux est par son style épuré le plus médocain des blancs de Pessac-Léognan.

2021	33,50 €	2024-2033
-------------	---------	-----------

Château Latour-Martillac Pessac-Léognan grand cru classé

Le vin blanc de Latour-Martillac, aromatique, de belle droiture et d'excellente garde, s'inscrit comme un des plus réguliers et des plus intéressants de l'appellation, qui plus est tenant formidablement bien au vieillissement (10 ans et plus). Beau millésime 2020, noté 92/100 par La Revue du Vin de France « *une belle plénitude, une acidité discrète, une allonge posée sur un grain ferme et savoureux. Comme le rouge du même millésime, c'est un vin d'avenir* ».

2021	33,00 €	2026-2035
2020	35,50 €	2025-2032
2019	35,50 €	2023-2032

Grand Vin Blanc sec du Château de Rayne Vigneau Bordeaux blanc sec

Conscient du potentiel de son terroir (classé 1^{er} Grand Cru de Sauternes), Vincent Labergère travaille depuis 10 ans à l'élaboration d'un grand vin sec. Rien n'est laissé au hasard : les raisins, provenant d'une parcelle spécifique de 2 ha composée d'argiles bleues et de calcaire, ont été vendangés et vinifiés séparément pour permettre à chaque cépage (sémillon et sauvignon) de délivrer leur plus grande complexité aromatique. 2022 est le premier millésime de ce vin de gastronomie, tout en tension et en allonge. Un vin rare (6 barriques seulement).

2022	36,00 €	2027-2037
-------------	---------	-----------





Millésime Bouteille TTC Apogée

Blanc de Lynch-Bages Bordeaux blanc sec

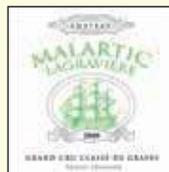
2022 58,50 € 2025-2035

Ample, gras et doté d'un boisé vanillé caractéristique, le vin blanc sec de Lynch-Bages joue la carte du charme et de l'étoffe. Moins de 4000 caisses produites chaque année, largement insuffisantes en regard de sa notoriété.

Château Malartic-Lagravière Pessac-Léognan grand cru classé

2022 64,00 € 2027-2038
2018 50,00 € 2023-2033
2016 50,00 € 2023-2035

Avec une intransigeance quasi-maniaque à tous les stades de son élaboration, la famille Bonnie nous régale à chaque millésime avec son vin blanc, très sauvignon (90% en 2018), combinant énergie, finesse suprême et droiture exemplaire. Le millésime 2022 est coup de cœur du guide Hachette.



Valandraud Blanc Bordeaux blanc sec

2019 59,00 € 2022-2030

Le grand vin blanc du Château Valandraud, d'une sève et d'un équilibre étincelants. Avec seulement 4000 bouteilles produites, c'est une pépite qui fera merveille sur table dans 5 ans (pour profiter de son éclat jeune) comme dans 15 ans.

Domaine de Chevalier Pessac-Léognan grand cru classé

2021 🍷 96,00 € 2028-2040
2018 89,00 € 2025-2038
2017 96,50 € 2025-2040
2016 96,50 € 2025-2036

En blanc, Domaine de Chevalier produit un modèle unique parmi ses pairs, fait de tension, de vivacité et d'énergie. Son côté minéral et sa capacité au vieillissement (20 ans et plus) le rapproche des plus grands blancs bourguignons.

Château Pape Clément Pessac-Léognan blanc sec

2022 137,50 € 2026-2037
2020 111,00 € 2026-2036

Vin blanc sophistiqué de Pape Clément, à l'équilibre tonicité/concentration toujours parfaitement défini. Son 2020, précis, intense, discrètement boisé et moins fumé que d'ordinaire, comptera parmi les plus grands blancs bordelais de la décennie.

Château Cos d'Estournel Blanc Bordeaux blanc sec

2022 173,00 € 2027-2037
2021 141,50 € 2026-2038

Vin blanc ultra-confidentiel de Cos d'Estournel, à dominante de sauvignon blanc (75%) sur un terroir situé à la pointe nord du Médoc. La proximité de l'estuaire de la Gironde et de l'Océan Atlantique apporte au vin sa fraîcheur, ses notes minérales et ses accents marins. Comme le soulignait la Revue du Vin de France lors des dégustations Primeurs, le millésime 2021 est « *l'un des plus accomplis de son histoire* ».





Les appellations Sauternes et Barsac couvrent cinq communes (2 000 ha) à 40 km au sud de Bordeaux bénéficiant en automne d'une alternance de brouillards matinaux et d'après-midi ensoleillées favorables à la pourriture noble (*botrytis*). Seul ce champignon au développement très capricieux (nécessité de vendanges successives parfois en pure perte, rendements cinq fois moindres qu'en vins rouges) permet d'obtenir de grands vins blancs liquoreux. Gras, riches et onctueux, sans lourdeur ni chaleur, ces vins ont une tenue exceptionnelle au vieillissement (30 ans et plus). L'encépagement est identique à celui des vins blancs secs: sémillon (majoritaire) et sauvignon. Le classement de 1855 a distingué un premier cru supérieur (Yquem), onze premiers crus (Climens, Rieussec, Suduiraut, Coutet, Lafaurie-Peyraguey...) et quatorze seconds crus.

Domaine de Pécoula Monbazillac

CUVÉE MILLÉNAIRE

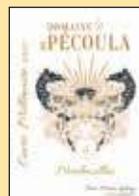
Monbazillac est en vallée de Dordogne ce que Sauternes est en vallée de Garonne : l'endroit le plus favorable au développement du *botrytis* et donc à l'élaboration de grands vins blancs liquoreux. Le domaine de Pécoula, 32 ha en plein coteau, élabore une **cuvee Millénaire**, élevée uniquement en cuve et avec un taux d'alcool contenu à 12,5° pour mieux révéler complexité et finesse aromatique au nez comme en bouche. Magnifique 2021, 80% sémillon et 20% muscadelle, très fruits frais (abricot, coing, ananas...), récompensé par une médaille d'Or au Concours Général de Paris et par un 90/100 dans la Revue du Vin de France « *Un Monbazillac expansif, volumineux, confit comme on les aime* ».

Millésime

Bouteille TTC

Apogée

2021 🍷 18,00 € 2024-2030

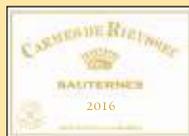


Carmes de Rieussec Sauternes

Second vin de Rieussec, créé en 2002. Expressif et séducteur - fleurs d'acacia, pêche blanche, miel - sur un corps mi-liquoreux mais de grande élégance (terroir oblige). La bonne affaire de Sauternes, son prix de marché étant certainement inférieur à son coût de production !

2020

12,00 € la demi-bout.



Château Haut-Bergeron Sauternes

À cheval sur Barsac et Sauternes, Haut-Bergeron jouit d'un terroir de qualité superbement exploité par la famille Lamothe depuis 9 générations (!). C'est le cru artisan le plus réputé du Sauternais, dont chaque millésime remporte son lot de récompenses dans les concours et guides : 2015 médaille de platine Decanter, 2018 coup de cœur Hachette, 2019 noté 97/100 par la Revue du Vin de France... Une valeur plus que sûre.

2022

28,00 € 2025-2040

2021

28,00 € 2024-2038

2020

22,00 € la bout. 50cl

2019

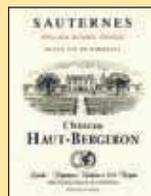
28,50 € 2022-2035

2018

29,00 € 2020-2030

2015

31,00 € 2021-2035





Château Doisy-Daëne Barsac 2^{ème} grand cru classé

Doisy-Daëne n'est jamais le vin le plus liquoreux de son secteur, mais il possède toujours une expression et un raffinement aromatique sans égal. Un pur Barsac, brillamment orchestré par Denis Dubourdieu jusqu'en 2016. Le millésime 2014 est noté 94-96/100 par la Revue du Vin de France « *doté d'un fruit pur, d'une liqueur généreuse, il est rééquilibré par la finesse, la minéralité du sol* », 96/100 pour le millésime 2016 « *fruit étincelant et cristallin, caractère épuré qui signe le terroir de Barsac* ».

2016	34,00 €	2019-2033
2014	31,00 €	2017-2030
2013	32,50 €	2018-2032

Château Rayne-Vigean Sauternes 1^{er} grand cru classé

Après son rachat en 2015 par Derek Smith (L'Homme Moderne, France Loisirs...), il aura fallu 6 ans à Rayne-Vigean pour donner à nouveau la pleine mesure de son terroir d'exception et exceller comme en 2022, magnifiquement onctueux et long.

2022	48,00 €	2026-2038
-------------	----------------	-----------

Château Coutet Barsac 1^{er} grand cru classé

Administré par les Rothschild (de Mouton) depuis 1996, Coutet a rejoint le peloton de tête des plus grands Sauternes après Yquem. Comme Climens, c'est un vrai Barsac, pur et remarquablement subtil, mais avec une liqueur plus marquée. c'est un vrai Barsac, pur et remarquablement subtil, mais avec une liqueur plus marquée. Depuis quelques années, Coutet est en très grande forme. Fait rarissime, l'exceptionnel millésime 2020 arrive en tête (devant Yquem) du classement des Sauternes 2020 par la Revue du Vin de France « *un sommet de pureté, de précoce harmonie, de nature !* ».

2020	36,00 €	2024-2040
2012	33,50 €	2016-2026



Château Suduiraut Sauternes 1^{er} grand cru classé

Sur la commune de Preignac, Suduiraut présente un vin à l'image de sa position géographique : à mi-chemin entre Sauternes et Barsac. Les derniers millésimes sont éblouissants de puissance contenue et de distinction aromatique : la Revue du Vin de France a noté 99/100 le millésime 2016 « *magistral* » et 97/100 le millésime 2019.

2020	52,50 €	2025-2050
2019	44,00 €	2023-2045
2018	49,50 €	2023-2040
2016	50,50 €	2021-2040



La Tour Blanche, Rabaud-Promis, Rayne-Vigean, Sigalas-Rabaud et Lafaurie-Peyraguey Sauternes 1^{ers} grands crus classés



Ces 5 premiers crus classés de la commune de Bommes (Sauternes) se sont unis pour proposer en série limitée à chaque millésime une caisse composée d'une bouteille de chacun plus, c'est inédit, une sixième bouteille issue de l'assemblage de leurs 5 vins dès l'élevage en barrique.

2016	372,00 €	2020-2040
-------------	-----------------	-----------

la caisse de 6(5+1) bouteilles





Vendanges Ch. d'Yquem

Château Rieussec

Sauternes 1^{er} grand cru classé

Propriété Rothschild (de Lafite). Contigu à Yquem, Rieussec était jusqu'en 2012 un des vins les plus liquoreux du Sauternais, ne se révélant qu'après 10 ans de cave au minimum. Première (r)évolution à partir de 2013 vers un style plus élégant voire délicat, conjuguant richesse et finesse. Seconde (r)évolution en 2019 avec un resserrement drastique des sélections, Rieussec pensé comme la "crème de tête" du Château Rieussec, accompagnée d'une rupture totale des codes visuels : nouvelle bouteille, nouvel étiquetage, nouveau bouchon repositionnable, nouveau conditionnement (carton de 4 bouteilles). Rieussec vise clairement la seconde marche de Sauternes derrière Yquem. Coup de cœur Hachette pour le 2019, « *un sublime Rieussec d'un équilibre et d'une élégance exceptionnels* ».

Millésime Bouteille TTC Apogée

2019 84,00 € 2024-2045
2010 70,50 € 2018-2035



Château Climens

Barsac 1^{er} grand cru classé

Climens est, depuis plus de 50 ans, le plus fin, le plus fruité et le plus attachant des vins du Sauternais. Presque discret dans sa première jeunesse, Climens ne cesse ensuite de se développer et de s'affiner en bouteille. En **biodynamie** depuis le millésime 2014. Magnifique 2016 « *un fruit d'une pureté exemplaire* » noté 99/100 par la Revue du Vin de France. Suite à 4 années quasi sans production (aucune en 2017, 2018 et 2020, à peine 1200 bouteilles en 2019), Climens a changé de main en 2022 mais Bérénice Lurton reste consultante. Le 2015 est coup de cœur dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

2016 72,50 € 2020-2038
2015 79,00 € 2019-2038
2010 81,50 € 2016-2040



Château d'Yquem

Sauternes 1^{er} grand cru classé

Le cru le plus mythique de Bordeaux, parmi tous ! Déjà, en 1855, il fut seul cru à être reconnu 1^{er} cru classé supérieur, le plaçant au-dessus des premiers crus classés rouges.



2021 177,00 € la demi-bout.
2021 708,00 € le magnum
2020 195,50 € la demi-bout.
2018 386,00 € 2024-2060
2016 209,50 € la demi-bout.
2016 419,00 € 2020-2055
2014 392,00 € 2019-2040
2013 202,50 € la demi-bout.
2011 195,50 € la demi-bout.
2011 391,00 € 2020-2050
2010 253,00 € la demi-bout.
2010 439,50 € 2016-2050
2008 400,00 € 2013-2045



Le département de la Gironde produit sur 100000 ha des vins rouges bénéficiant des appellations génériques Bordeaux et Bordeaux Supérieur représentant en volume 50% de la production totale du Bordelais. Se comptant en milliers, ces petits châteaux proposent des vins à forte proportion de cépage merlot, légers, fruités et peu chers. Les vins de Côtes regroupent les appellations de qualité supérieure situées sur des coteaux longeant la Garonne (Premières Côtes de Bordeaux), la Dordogne (Côtes de Francs, Côtes de Castillon) ou la Gironde (Côtes de Bourg, Côtes de Blaye), soit 15000 ha au total. Ces vins sont mieux constitués, ont plus de caractère et vieillissent bien. Pas de classement.

Château Laroche Joubert Côtes de Bourg

Ensemble toujours harmonieux, pulpeux et savoureux (90% merlot), millésime après millésime. Vinifié avec maîtrise et précision, simplement élevé en cuve (sans bois), Laroche Joubert est devenu pour nous la référence parmi les "petits vins" sans prétention de Bordeaux.

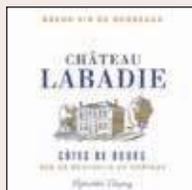
Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2020	7,00 €	2023-2028



Château Labadie Côtes de Bourg

Côtes de Bourg haut de gamme, sélection (quand le millésime s'y prête) des meilleures parcelles du Château Laroche Joubert. Avec 80% de merlot et 20% de cabernets franc et sauvignon, élevé un an en barriques, ce Labadie 2020 offre le meilleur des vins de côtes : richesse de la chair et délicatesse des tanins. Bravo !

2020	9,50 €	2024-2032
------	--------	-----------



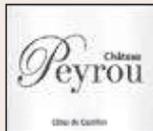
Château Peyrou Côtes de Castillon

COLOMBE DE PEYROU
GRAND VIN
GRAND VIN

Mme Papon-Nouvel est connue pour ses 2 merveilleux Saint-Émilion : Clos Saint-Julien et Petit-Gravet Aîné. Mais elle possède aussi **Peyrou**, petit cru (10 ha) des Côtes de Castillon en culture **biologique**, notre plus forte recommandation parmi les premiers prix en Côtes de Castillon.

Sa cuvée **Colombe** n'est pas le second vin du Château Peyrou mais une cuvée particulière provenant d'une parcelle de 4,5 ha sur la commune éponyme de Sainte-Colombe. Vin gracile et juteux, parfaitement digeste, d'un fruité (90% merlot) évident et enthousiasmant.

2020	10,00 €	2021-2026
2020	13,00 €	2024-2030
2018	13,50 €	2023-2030



En France continentale, les prix indiqués s'entendent TTC franco de port à partir de 48 bouteilles (1 magnum = 2 bouteilles).
De 1 à 47 bouteilles, la participation aux frais de port est de 24,00 €.



Castillon depuis Ch. Montlandrie

Château Le Pin Beausoleil Bordeaux Supérieur

PETIT SOLEIL
GRAND VIN

Une nouvelle confirmation de la haute qualité des terroirs argilo-calcaires de l'Entre-deux-Mers pour qui sait les exploiter et est prêt à y mettre les moyens. Amoureusement soignés avec le concours de M. Derenoncourt, les 5,8 ha de Le Pin Beausoleil donnent depuis 15 ans des Bordeaux haut de gamme. « *Le 2019 est un délice absolu et l'un des joyaux insoupçonnés du millésime* » pour M. Galloni (Vinous) qui l'a noté 92/100. **Petit Soleil** est le second vin du Pin Beausoleil, 90% merlots plantés en 2000. Concentré de fruits rouges, vif et charnu, Petit Soleil est la meilleure preuve de la réussite des merlots sur le terroir argilo-calcaire de l'Entre-deux-Mers. Rapport qualité/prix étonnant !

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2019	8,50 €	2022-2030
2019	19,00 €	2023-2035



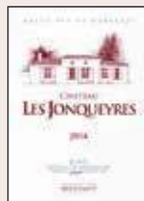
Château Les Jonqueyres Côtes de Blaye

l'f DES JONQUEYRES
GRAND VIN
GRAND VIN
GRAND VIN
GRAND VIN

Qualifié de « *Blaye exemplaire* » par M. Bettane, Les Jonqueyres, comptant à 90% de merlots âgés de 50 ans sur argiles profondes, enchante par un fruité toujours pur, distingué, tendre et surtout très savoureux. 2019 est le dernier millésime de Jonqueyres sous la conduite de l'excellent et passionné propriétaire Pascal Montaut qui a pris sa retraite après 38 millésimes sans engrais ni intrants chimiques.

l'f des Jonqueyres est le second vin. Un Bordeaux sans prétention, tendre et fruité, à la finale fraîche sur des notes épicees qui lui donnent tonus et relief.

2019	10,00 €	2022-2026
2019	14,00 €	2024-2030
2018	14,00 €	2024-2032
2016	15,00 €	2022-2032
2014	13,50 €	2019-2028



Château Moulin Haut-Laroque Fronsac

Dans la même famille depuis 1609 (!), Moulin Haut-Laroque propose un Fronsac discipliné : mûr et riche sans excès, assagi par la douceur de ses merlots (65%) et par un élevage judicieux.

2021	18,50 €	2026-2036
2020	19,50 €	2027-2038
2019	19,50 €	2025-2035
2018	20,00 €	2025-2036



Château Puyguéraud Côtes de Francs

Puyguéraud est la référence des Côtes de Francs, produisant avec une grande régularité des vins de très haut niveau. Le propriétaire, Nicolas Thienpont, s'occupe également de Pavie-Macquin et Larcis-Ducasse à St-Émilion. Toujours bien noté (2020 noté 91/100 par M. Galloni), Puyguéraud prouve mieux que d'autres qu'il est possible de goûter un beau et grand Bordeaux pour moins de 15 € la bouteille. La Revue du Vin de France a, une fois de plus, salué sa réussite pour son millésime 2021 « *Il se distingue par sa fraîcheur, sa concentration modérée, sa tendresse avenante en cœur de bouche. Déjà accessible et délicieux* », noté 90/100.

Château L'Isle Fort Bordeaux Supérieur

GRAND VIN

CUVÉE PRÉCIEUSE

CUVÉE PRÉCIEUSE

CUVÉE PRÉCIEUSE

L'Isle Fort est connu pour produire « *un des plus élégants et gourmands Bordeaux Supérieur* » comme l'a écrit M. Bettane, avec une conduite de la vigne digne d'un cru classé (effeuillage, vendanges en vert, etc.) doublée de la supervision de M. Deroncourt au chai.

Sur son domaine de 70 ha de biodiversité, l'Isle Fort ne compte que 9 ha de vignoble, sur lesquels ont été isolés 1,9 ha (48% merlot, 32% cabernet franc, 20% cabernet sauvignon) pour produire avec les soins d'un grand cru classé une **Cuvée Précieuse** rendant hommage au meilleur de l'Entre-deux-Mers : un environnement préservé dans lequel bois, prairies, lacs, rivières et vignoble constituent un écosystème d'une grande richesse. Proposé en assortiment de six bouteilles du même vin joliment habillées de six étiquettes différentes façon Buffon.

Château Alcée Côtes de Castillon

Propriété de 6 ha (92% merlot) acquise en 2011 par M. Thienpont (œnologue à Pavie-Macquin, Larcis-Ducasse...). Après une période de rodage, Alcée prend son envol en 2016, se démarquant de ses voisins par l'accent mis sur la finesse, la minéralité et la distinction. Un vin plus en longueur qu'en largeur. Classé parmi les "producteurs essentiels" dans le guide Bettane&Desseauve 2019.

Château Maison Blanche Montagne Saint-Émilion

L'obsession de M. Despagne est de produire le vin le plus vivant qui soit dans son domaine familial planté en variétés anciennes de merlots et cabernets. Après une culture **biologique** à la vigne, tout intrant ou procédé moderne est banni au cuvier : pas de neige carbonique, levures, enzymes, acide tartrique, copeaux de chêne... Un pur jus de raisin fermenté, élevé en barriques durant 12 à 18 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage, promis à une longue et belle garde.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	15,00 €	2025-2033
2020	16,00 €	2024-2034
2019	16,00 €	2022-2032
2018	16,00 €	2023-2034
2017	12,00 €	2021-2027
2015	16,00 €	2020-2030
2010	18,00 €	2014-2025

2019	🍷	11,00 €	2024-2032
2019	🍷	108,00 €	les 6 bout. assorties
2018	🍷	108,00 €	les 6 bout. assorties
2015	🍷	108,00 €	les 6 bout. assorties



2021	20,00 €	2024-2032
2018	22,00 €	2023-2032
2016	22,00 €	2021-2028

2020	🍷	17,50 €	2027-2035
2019	🍷	17,50 €	2024-2032
2016	🍷	22,00 €	2021-2030





Brigitte Rullier - Ch. Dalem

La Chenade

Lalande de Pomerol

80% merlot, La Chenade est le quasi second vin des Cruzelles. Pensé et conçu par feu M. Durantou (Église-Clinet), voilà un des meilleurs rapports qualité/prix de toute la rive droite. Le millésime 2020, noté 92/100, est salué par Neal Martin (Vinous) « *extrêmement pur, très harmonieux, ce Lalande-de-Pomerol monte discrètement en puissance* ». En confiance !

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	21,50 €	2026-2033
2021	18,00 €	2024-2032
2020	19,50 €	2025-2033
2019	19,00 €	2022-2030
2010	27,00 €	2016-2028
2010	54,00 €	le magnum

Château Les Trois Croix

Fronsac

Les Trois Croix est la propriété personnelle de M. Léon qui fut directeur technique de Mouton-Rothschild pendant plus de 20 ans. Il s'attache à produire des Fronsac francs, digestes, parmi les plus élégants et distingués du secteur. Les robes ne sont pas des plus foncées mais la puissance et l'harmonie sont bien là. Confiance absolue !

2022	20,00 €	2027-2035
2021	16,50 €	2024-2034
2019	18,50 €	2023-2030
2017	15,00 €	2021-2028
2016	18,50 €	2022-2030

Château La Vieille Cure

Fronsac

Sous la conduite de M. Thunevin (Valandraud), La Vieille Cure présente un profil plus gourmand et moins carré qu'auparavant et se révèle comme un des crus majeurs de Fronsac. Salué comme tel par Antonio Galloni (Vinous) pour son 2019 « *aussi fabuleux en bouteille qu'il ne l'était en barrique* », noté 93/100.

2022	23,50 €	2027-2035
2020	21,00 €	2026-2036
2019	21,00 €	2023-2032
2018	23,50 €	2025-2036
2017	17,50 €	2021-2028
2016	25,00 €	2024-2032

La Mauriane

Puisseguin-Saint-Émilion

Sélection parcellaire de 4 ha issue du Château Rigaud, La Mauriane n'est pas une énième cuvée luxueuse de la rive droite mais un vin bâti sur des tanins au grain fin où priment l'éclat et la précision du fruit. Une véritable pépite du Libournais !

2021	17,00 €	2024-2034
-------------	---------	-----------

Haut-Carles

Fronsac

Sélection des meilleures parcelles du Château de Carles (10 ha sur les 20 ha du domaine), certainement le vin le plus fin et le plus ambitieux de Fronsac, faisant depuis 2000 jeu égal avec les crus classés des coteaux de Saint-Émilion. Un grand vin qu'il faut savoir attendre 6 à 8 ans au minimum.

2022	24,00 €	2030-2040
2020	27,00 €	2028-2040
2016	27,50 €	2025-2038



Château Dalem Fronsac

Beau vignoble de 10 ha (90% merlot) à Fronsac, où la propriétaire, Mme Rullier, s'investit sans compter. On retrouve son énergie dans ses vins, pleins et affirmés mais aussi dotés d'une réelle élégance, en grand comme en petit millésime. Splendide 2021 remarqué par la Revue du Vin de France « *Fidèle à son style fin et élancé, Dalem 2021 se distingue par son équilibre mesuré, joliment réglissé et fruité. Une extraction en douceur de la matière livrant un corps svelte et des tanins fins* », noté 91/100.

Château Montlandrie Côtes de Castillon

M. Durantou, perfectionniste propriétaire de L'Église-Clinet à Pomerol malheureusement décédé en 2020, avait acquis en 2008 son second château, Montlandrie, 4,5 ha de vignes en Côtes de Castillon. Y consacrant tous ses efforts et son savoir-faire, avec la volonté de toujours produire un vin débordant d'un fruité croquant et juteux, M. Durantou a d'emblée placé Montlandrie parmi l'élite de Castillon.

Château Clos de Boüard Montagne Saint-Émilion

Après La Fleur de Boüard en Lalande de Pomerol, Coralie (fille d'Hubert de Boüard) s'est lancée dans un nouveau projet à Montagne Saint-Émilion, baptisé Clos de Boüard. Son premier millésime 2016 est déjà un succès, gourmand, charnu et diablement séducteur (85% merlot). Le millésime 2017 est cette saison en **Offre Dégustation** en pages centrales, avec une remise de 12%.



Château Les Cruzelles Lalande de Pomerol

M. Durantou (propriétaire d'Église-Clinet décédé en 2020) produisait seulement 1500 caisses par an de son remarquable Lalande de Pomerol Les Cruzelles. Incomparablement supérieur aux Pomerol voisins de même prix.

Château d'Aiguilhe Côtes de Castillon

Depuis sa reprise en 1998 par M. Von Neipperg (Clos de l'Oratoire, Canon-La Gaffelière, La Mondotte), d'Aiguilhe fait partie de la nouvelle génération de crus qui portent l'appellation des Côtes de Castillon à un niveau jamais atteint.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	19,00 €	2026-2036
2020	21,00 €	2024-2039
2020	42,00 €	le magnum
2017	17,00 €	2021-2031

2022	24,00 €	2028-2038
2021	20,00 €	2024-2035
2020	21,50 €	2025-2036
2018	21,00 €	2023-2033
2017	17,00 €	2022-2032
2016	21,50 €	2022-2032
2015	21,50 €	2021-2030
2014	17,50 €	2018-2027
2013	13,50 €	2018-2026
2012	17,00 €	2016-2026

2017	22,50 €	2022-2030
2016	24,00 €	2022-2032

2021	23,50 €	2025-2035
2018	25,00 €	2023-2035
2017	20,00 €	2022-2030

2018	22,50 €	2023-2033
2016	25,00 €	2024-2036

Voyez page 61 les **Magnums de Légende**, logés en caisse bois individuelle d'origine du Château.



Chai Ch. d'Aiguilh
© François Poirot

Clos Puy Arnaud Côtes de Castillon

Avec 12 ha cultivés en **biodynamie**, certifié depuis le millésime 2007, Clos Puy-Arnaud est un des grands Côtes de Castillon qui n'ont rien à envier aux Saint-Émilion voisins. Sans concession, le grand vin qui a fait la réputation du domaine est une cuvée authentique, droite, profonde, et taillée pour la garde. Intense 2020, salué par la Revue du Vin de France pour sa « *concentration de fruit hors norme* » et noté 94/100.

Clos Louie Côtes de Castillon

LOUISON & LÉOPOLDINE
GRAND VIN

Débutée en 2003, l'aventure de Clos Louie est un cas d'école : vignoble de poupée (2,3 ha) sur un beau terroir argilo-calcaire de Castillon, très vieilles vignes (150 ans !) en majorité merlot et malbec à queue rouge, culture attentive en **biodynamie**, double tri manuel pendant les vendanges, vinifications peu interventionnistes, élevage doux en demi-muids de 500 litres. À côté du **Grand Vin**, la cuvée **Louison & Léopoldine**, au fruité éclatant et d'une fraîcheur aromatique remarquable, rend hommage aux vieilles vignes (50 ans et +) de cabernet franc (80%). Deux vrais vins d'artiste, le plus souvent absents des guides mais que les amateurs informés connaissent bien.

Château La Fleur de Boüard Lalande de Pomerol

Appliquant les mêmes principes de culture et de vinification qu'à Angéus, Hubert de Boüard a porté son château de Lalande de Pomerol en tête de l'appellation. Vins 80% merlot, riches et luxueusement élevés, intensément hédonistes. Une page s'est tournée en 2023 avec l'arrivée d'un investisseur, Cana Holding, Hubert de Boüard ne conservant que 25% du capital.

Exceptionnel 2017, 100% merlot, profond, charnu, caressant en milieu de bouche et concluant sur une finale élancée et plus énergique. Cette réussite s'explique par l'infime récolte (20 hl produits sur 40 ha de vignes, soit un rendement minuscule de 0,5 hl/ha) en raison du gel dévastateur d'avril 2017. N'existe qu'en magnum (série limitée à 1000) spécialement décorés par l'artiste Petrusse Reynen.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	32,00 €	2030-2040
2020	28,00 €	2028-2040
2019	26,50 €	2025-2035

2022	28,00 €	2028-2035
2021	30,50 €	2025-2038



2020	24,00 €	2025-2040
2017	96,00 €	le magnum



P E S S A C - L É O G N A N G R A V E S R O U G E S

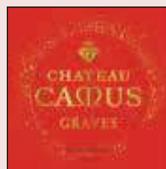


La région des Graves, connue pour ses vins blancs et rouges, commence à Bordeaux et remonte la rive gauche de la Garonne jusqu'à 50 km au sud. Le meilleur terroir, aux graves les plus profondes, se situe dans la banlieue ouest et sud de Bordeaux, et bénéficie depuis 1986 d'une appellation spécifique " Pessac-Léognan " couvrant dix communes (1100 ha) et comprenant les seize crus classés en 1959. L'encépagement et les sols sont comparables à ceux du sud du Médoc (Margaux). Les vins de Pessac-Léognan ont beaucoup de bouquet, d'élégance et de charme à Haut-Brion (seul premier grand cru classé) et Haut-Bailly, ou sont plus corsés à Mission Haut-Brion et Pape Clément. Plus au sud, l'appellation Graves (2200 ha) ne jouit pas de la même réputation, le sol devient plus sablonneux et les vins sont plus légers, agréables à boire jeunes.

Château Camus Graves rouge

60% cabernet-sauvignon et 40% merlot sur les graves langonnaises, Camus est un beau Graves rouge fringant, au fruité frais et au boisé ajusté. Le 2020 obtient un coup de cœur dans le guide Hachette 2023, « *une première apparition dans le guide en fanfare pour cette étiquette* » !

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	10,50 €	2024-2032



Clos Floridène Graves rouge

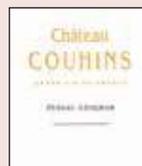
Propriété Dubourdieu. Unanimement considéré comme le meilleur et le plus distingué des Graves rouges, avec un encépagement de grand cru classé : 2/3 cabernet sauvignon et 1/3 merlot. La valeur sûre et un exemple pour tous les Graves !

2022	18,00 €	2026-2032
2020	17,00 €	2024-2034
2019	17,00 €	2023-2032
2017	14,50 €	2021-2031
2013	10,00 €	2016-2026
2010	9,50 €	la demi-bout.

Château Couhins Pessac-Léognan rouge

Les nets progrès de Couhins, perçus pour le blanc depuis 2009, se font maintenant sentir pour le rouge. Ici, ce n'est pas la puissance qui est recherchée mais l'équilibre, la délicatesse aromatique et la sapidité.

2022 🇪🇺	23,00 €	2026-2035
2021 🍷	19,50 €	2024-2032
2016	24,50 €	2021-2030



Nous livrons sous huitaine dans la plupart des pays européens.

- 6 bouteilles à Málaga (Espagne) : 48,00 € TTC
 - 12 bouteilles à Saint Gall (Suisse) : 105,00 € HT
 - 18 bouteilles à Cracovie (Pologne) : 183,00 € TTC
 - 24 bouteilles à Kitzbühel (Autriche) : 192,00 € TTC
- Voyez nos tarifs d'expédition en dernière page.



Chai Ch. Malartic-Lagravière

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan rouge

Propriété familiale réveillée en 2011 par l'arrivée du fils Paul Garcin, ex-musicien rock de la scène bordelaise. Passage instantané en culture **bio**, des vins d'artiste, intuitifs, immédiatement sapides, savoureux et à la forte note plaisir, en blanc (page 7) comme en rouge. Volontairement iconoclaste, Paul Garcin tient à proposer à chaque millésime Haut-Bergey sous différentes facettes :

CUVÉE PAUL

Une cuvée élaborée selon des pratiques modernes : vinification partielle en grappes entières, élevage quasi sans bois (œuf béton, amphore et demi-muid). Un Pessac-Léognan moderne, noté 92/100 par la Revue du Vin de France pour son « *fruit vibrant, leste, subtilement ferreux et épice* ».

CUVÉE JARDIN

CUVÉE TUILERIE

Deux cuvées parcellaires (du nom de leurs parcelles respectives) pour isoler et exprimer au mieux les saveurs d'un cépage : **Jardin** 100% merlot et **Tuileries** 100% cabernet-sauvignon.

GRAND VIN

GRAND VIN

GRAND VIN

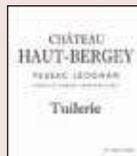
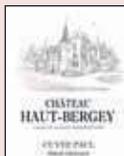
Le Grand vin est vinifié et élevé dans la tradition des grands crus bordelais (raisins égrappés, assemblage merlot 45%, cabernet sauvignon 45%, cabernet franc 10%, élevage en barriques 1/3 neuves...).

Haut-Bailly II Pessac-Léognan rouge

LA PARDE HAUT-BAILLY

Le second vin de Haut-Bailly, dénommé La Parde de Haut-Bailly jusqu'en 2018. Dans le même style que son grand frère, tout en retenue et en finesse, et de plus en plus charmeur par une proportion accrue de merlot depuis 2010. Le millésime 2019 est noté 93/100, coup de cœur, par la Revue du Vin de France « *Très noblement parfumé, le second vin de Haut-Bailly affiche une profondeur remarquable* ».

Millésime Bouteille TTC Apogée



2019 23,50 € 2025-2035

2018 25,50 € 2023-2032

2019 25,50 € 2022-2033

2022 23,50 € 2025-2035

2020 25,00 € 2025-2035

2019 25,00 € 2023-2032

2022 42,50 € 2028-2036

2021 34,00 € 2024-2033

2020 38,00 € 2025-2036

2019 38,00 € 2024-2032

2011 28,50 € 2017-2028





Château Larrivet Haut-Brion Pessac-Léognan rouge

Rondeur, souplesse et profondeur de chair sont la marque des vins rouges consensuels produits à Larrivet Haut-Brion, conseillé par M. Rolland jusqu'en 2014 puis par M. Derenoncourt. Aucun lien entre Larrivet (à Léognan) et Haut-Brion (à Pessac).

Château Latour-Martillac Pessac-Léognan grand cru classé

En grande comme en petite année, Latour-Martillac élabore un vin remarquablement typé et équilibré, la valeur sûre de l'appellation. La même régularité étant affichée dans ses prix, Latour-Martillac est devenu un choix prioritaire en Pessac-Léognan.

Château Carbonnieux Pessac-Léognan grand cru classé

Plus réputé dans les années 90 pour ses blancs, Carbonnieux a depuis une dizaine d'années nettement relevé le niveau de son vin rouge en puissance, en matière et en velouté de texture, rejoignant ainsi les meilleurs crus de Léognan. Rapport qualité prix incontestable au sein de son appellation.

Château Malartic-Lagravière Pessac-Léognan grand cru classé

Racheté en 1988 puis rénové de fond en comble, Malartic retrouve le style fin, droit et racé, qui avait fait son succès dans les années 50 et 60. Malartic-Lagravière continue son ascension, ce qui vaut à son millésime 2018 d'être unanimement salué par les critiques : 93/100 pour la Revue du Vin de France et 94/100 pour En Magnum « *Il faut plus que jamais compter avec Malartic parmi les incontournables de l'appellation* ».

Domaine de Chevalier Pessac-Léognan grand cru classé

L'arrivée comme consultant de M. Derenoncourt en 2006 a donné un supplément de charme et de moelleux au Domaine de Chevalier, tout en lui conservant sa finesse habituelle. « *Fidèle à son style énergique et lumineux, ce terroir spectaculaire s'exprime de la plus belle des manières. Nouvelle réussite d'ampleur.* » pour son millésime 2018, noté 96/100 par *En Magnum*.

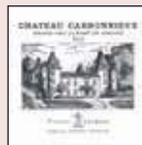
La Chapelle de Mission Haut-Brion Pessac-Léognan rouge

Second vin de La Mission Haut-Brion, créé en 1991 et grandement amélioré depuis 2006 par l'adjonction de la totalité du vignoble de La Tour Haut-Brion (ex-grand cru classé).

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	36,50 €	2028-2036
2017	28,50 €	2021-2030
2010	38,00 €	2018-2030

2022	36,00 €	2028-2038
2021	27,50 €	2025-2033
2020	35,00 €	2026-2037
2018	35,00 €	2024-2035
2015	36,00 €	2021-2032

2022	36,50 €	2027-2035
2021	28,00 €	2025-2034
2020	32,50 €	2024-2037



2022	47,50 €	2027-2035
2022	95,00 €	le magnum
2021	36,50 €	2026-2040
2018	47,00 €	2024-2038
2017	38,50 €	2022-2032
2016	54,00 €	2023-2036

2021 	58,50 €	2026-2040
2019	81,50 €	2024-2035
2018	82,50 €	2025-2040
2016	84,00 €	2023-2036

2021	67,00 €	2026-2038
2020	84,00 €	2026-2039
2018	84,00 €	2025-2037
2016	89,00 €	2022-2034



Vielles bouteilles
Ch. Smith Haut-Lafitte

Château Pape Clément Pessac-Léognan grand cru classé

Depuis 1985, Pape Clément associe magnifiquement le bouquet et la finesse naturelle des Graves, à la puissance de son terroir (comparable à celui des plus Pauillac). C'est un des super seconds de la rive gauche, ce que confirme pleinement son 2020 noté 98/100 par M. Galloni (Vinous) « *En un mot : grandiose* ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	87,50 €	2030-2042
2021	75,00 €	2028-2038
2020	79,50 €	2030-2045
2014	89,50 €	2022-2038



Château Smith Haut Lafitte Pessac-Léognan grand cru classé

Pratiquement à l'abandon en 1993 quand M. et Mme Cathiard l'ont acheté, Smith Haut Lafitte fait aujourd'hui partie des 10 plus grands crus de la rive gauche bordelaise.

2022	🌱 160,00 €	2030-2045
2022	🌱 320,00 €	le magnum
2021	🌱 111,50 €	2028-2041
2018	🍃 131,50 €	2028-2042
2016	🍃 138,50 €	2025-2040
2008	122,00 €	2018-2030

Château Les Carmes Haut-Brion Pessac-Léognan rouge

Bien que Les Carmes soit contigu à Haut-Brion et que ses vignes aient fait autrefois partie de celles de Haut-Brion, les vins qui y sont produits sont radicalement différents de ceux de son prestigieux voisin. En raison d'un sous-sol particulier avec la présence d'argile, l'encépagement est à dominante cabernet franc (42%) et merlot (40%) et les vins, profonds et savoureux, ont une générosité immédiate plus typée rive droite que rive gauche.

2018	175,00 €	2028-2040
2017	139,00 €	2024-2035
2015	175,00 €	2023-2038



Le logo européen 🌱 signale les vins certifiés bios et étiquetés comme tel.

Le logo vert 🍃 distingue les crus qui, à notre connaissance, n'utilisent pas de produits phytosanitaires de synthèse (en cours de conversion **bio** ou en **biodynamie** ou avec certification **bio** non affichée, etc.).



Millésime Bouteille TTC Apogée

Château Haut-Bailly Pessac-Léognan grand cru classé

Le plus délicat des vins de Graves avec une structure tannique particulièrement soyeuse. La Revue du Vin de France a noté 95/100 le millésime 2020 « *sa plénitude, son équilibre et son potentiel ne font aucun doute, ce sera un grand classique* ». Le 2021 est coup de cœur de la Revue du Vin de France.

2022	168,50 €	2032-2045
2021	117,50 €	2029-2042
2020	130,00 €	2032-2045
2020	260,00 €	le magnum
2016	146,00 €	2027-2045
2015	152,50 €	2025-2038
2014	92,50 €	2024-2038
2008	124,50 €	2018-2030
2006	124,50 €	2014-2026

Le Clarence de Haut-Brion Pessac-Léognan rouge

Second vin de Haut-Brion, dénommé ainsi depuis 2008 (précédemment Bahans Haut-Brion). Pour souligner la parenté de style avec Haut-Brion, Le Clarence est mis dans la même bouteille que celle, si particulière, du grand vin. La Revue du Vin de France souligne justement, à propos du millésime 2020, son « *noble caractère fumé qui s'affirme sur la longueur du vin, tout à fait dans l'esprit de son grand frère* ».

2022	185,00 €	2030-2044
2021	132,00 €	2028-2041
2020	160,00 €	2028-2045
2018	139,50 €	2028-2045
2016	156,00 €	2024-2036

Château La Mission Haut-Brion Pessac-Léognan grand cru classé

Occupant le flan sud de la croupe de graves de Haut-Brion et capable de réussites exceptionnelles dans les "petits" millésimes, La Mission est un premier cru en puissance dans un registre plus charnu et plus opulent que Haut-Brion. À preuve son formidable 2017 noté 96/100 par M. Galloni (Vinous) « *Sans effort, gracieux et merveilleusement nuancé, ce 2017 a tout simplement tout pour lui. Quel vin !* ». Quant au 2016, noté 99/100 par N. Martin (Vinous), les critiques le comparent à l'éblouissant 1989, rien de moins !

2021	297,00 €	2030-2041
2017	269,50 €	2025-2040
2016	455,50 €	2027-2045



Château Haut-Brion Pessac-Léognan 1^{er} grand cru classé

Cru bordelais magistral, Haut-Brion est le plus capé d'entre tous en ayant été deux fois classé 1^{er} grand cru, en 1855 (Médoc) puis en 1959 (Graves). Haut-Brion est à la fois le plus ancien des grands crus avec plus de 5 siècles (depuis 1509) derrière lui, et le plus novateur, introduisant les cuves inox dès 1960 ou les vendanges en vert dès 1980. Sa situation particulière au sein de l'agglomération bordelaise en fait le premier cru le plus précocé de la rive gauche, un net avantage dans les millésimes de moindre maturité. Pour cette raison, la régularité de Haut-Brion est une référence pour l'ensemble du bordelais, avec ce bouquet intense de terre fraîche, de fumé et de résine de pin si caractéristique de l'appellation. Haut-Brion est aujourd'hui sans conteste le plus qualitatif et le moins cher des premiers.

2022	722,50 €	2032-2050
2021	556,00 €	2030-2042
2019	588,50 €	2030-2045
2018	612,50 €	2030-2050
2017	516,50 €	2027-2041
2016	741,00 €	2028-2046
2012	563,50 €	2020-2033
2009	997,50 €	2020-2035
2007	548,50 €	2015-2028
2006	574,00 €	2018-2032
2005	1033,00 €	2020-2040
2004	565,00 €	2012-2028
2003	670,50 €	2011-2028
2002	549,00 €	2014-2027



La presqu'île du Médoc s'étend sur 100 km au nord de Bordeaux. La zone viticole, 80 km de long sur 10 km de large sur la rive gauche du fleuve Gironde, est scindée en deux appellations: le Médoc (2800 ha) dans sa partie nord, le Haut-Médoc (7600 ha) dans sa partie centrale et sud, toutes deux entièrement vouées au vin rouge. Encépagement moyen: 55 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 10 % cabernet franc. Le Médoc, moins réputé, produit des vins légers, assez fins et bouquetés mais aussi de superbes crus bourgeois à Bégadan et Potensac. Le Haut-Médoc, plus prestigieux, concentre l'intégralité des crus classés en 1855 (60 crus, de 1^{er} à 5^e) et les meilleurs crus bourgeois (Sociando-Mallet, Chasse-Spleen, Haut-Marbuzet). Un

terroir (graves au nord, graves fines et sables au sud, sous-sol alliant le calcaire, l'argile et l'altos riche en fer) et un climat exceptionnels donnent des vins d'une finesse, d'une richesse et d'une longévité inégalables. Six appellations communales (du nord au sud: St-Estèphe, Pauillac, St-Julien, Llistrac, Moulis, Margaux) distinguent les meilleurs secteurs du Haut-Médoc. Noter que cinq crus classés (La Lagune, La Tour Carnet, Cantemerle, Camensac, Belgrave...) ne se trouvent pas dans ces six appellations.

Château du Retout Haut-Médoc

Propriété familiale depuis les années 1950, l'arrivée d'une nouvelle génération a réveillé ce cru bourgeois de 32 ha à Cussac-Fort-Médoc, entre Saint-Julien et Margaux. Révélé en 2012, du Retout grimpe encore d'un cran depuis 2018 avec des Haut-Médoc formidables, sincères et savoureux, pleins de fruit et portés par des tanins frais. Un grand bravo !

Château Lousteauneuf Médoc

En jouant la carte de l'équilibre entre puissance et douceur, finesse et longueur, Lousteauneuf s'est imposé en moins de 5 ans comme l'exemple à suivre dans le nord du Médoc. Il nous rappelle Poujeaux il y a 20 ans.

Château Mauvesin-Barton Moulis

Léoville-Barton n'avait pas jusqu'ici de cru bourgeois rattaché (comme Potensac et Léoville-Las Cases, Pibran et Pichon-Baron, etc.). Cette 'lacune' a été comblée en 2011 avec l'acquisition d'un beau cru bourgeois historique de Moulis, Mauvesin, aussitôt rebaptisé Mauvesin-Barton pour montrer l'implication de la famille Barton dans ce nouveau challenge. En toute confiance !

Madame de Beaucaillou Haut-Médoc

Vinifiée dans les chais de Ducru-Beaucaillou, cette cuvée provenant d'un vignoble du secteur de Llistrac bénéficie des meilleurs soins. Sa plus forte proportion de merlot (68%) en fait un vin de plaisir, gourmand et rapidement appréciable.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2020	12,50 €	2024-2032
2020	25,00 €	le magnum

2022	11,00 €	2026-2032
2021	10,50 €	2025-2030
2020	12,00 €	2024-2032
2019	12,00 €	2021-2030



2022	17,00 €	2027-2035
2021	15,00 €	2025-2032
2020	16,00 €	2024-2035
2019	16,00 €	2022-2032
2018	16,00 €	2022-2035
2014	14,50 €	2018-2026
2011	14,00 €	2015-2025

2022	18,00 €	2025-2032
2020	18,00 €	2023-2031





Millésime Bouteille TTC Apogée

Château Fonréaud Listrac

Domaine historique de l'appellation Listrac, en nette progression depuis 2010. « *Le Fonréaud 2018 est issu d'une des adresses les plus fiables de l'appellation* » pour Neal Martin (Vinous), qui a noté 89/100 les 2018 et 91/100 le 2020.

2020 14,00 € 2025-2035
2018 14,00 € 2023-2033

Château Belle-Vue Haut-Médoc

Bien que fort réputé au XIX^{ème} siècle (ses vignes jouxtent celles de Cantemerle), Belle-Vue n'existait plus depuis 1936. Reconstitué en 1996, Belle-Vue est une des étoiles montantes du sud Médoc. Mariage heureux entre une forte proportion (20%) de petit verdot pour un fruité explosif, et un élevage soigné. Changement radical d'orientation en 2021 suite au rachat par Penfold, groupe australien géant mondial du vin (déjà acquéreur en 2019 de la propriété voisine Cambon La Pelouse).

2018 17,50 € 2024-2033

Petit Verdot by Belle-Vue Bordeaux rouge

Belle initiative de Belle-Vue (Haut-Médoc), qui élabore depuis 2016 une cuvée originale, 100% petit verdot, avec ses plus vieilles vignes (77 ans et +) de ce formidable cépage fruité et épicé, plus tardif et donc parfaitement adapté au réchauffement climatique (dénommé verdot car ses raisins étaient souvent ramassés verts).

2017 15,00 € 2021-2028



Château Mille Roses Haut-Médoc

Indépendamment de sa production en appellation Margaux (voir page 29), Mille Roses élabore aussi un Haut-Médoc sur 4 parcelles, 5,5 ha, autour du château. 50% cabernet sauvignon, 40% merlot et 10% petit verdot donnant un vin fringuant, accessible et soyeux, finement boisé (25% de fûts neufs). Et bien sûr conduit en **bio** depuis 2010.

2020  20,00 € 2025-2035
2018  20,00 € 2023-2033



Château Rollan de By Médoc

Rollan de By a toujours été une excellente introduction aux vins du Médoc, proposant à chaque millésime un vin franc, sapide, velouté et séducteur sans être dénué de finesse, à point après seulement 3 à 5 ans de vieillissement. Son accessibilité en vin jeune s'explique par un encépagement aux 2/3 merlot.

2018 17,00 € 2023-2030
2015 19,00 € 2020-2028

Le Haut-Médoc de Giscours Haut-Médoc

Le grand domaine, 144 ha, du Château Giscours produit sur 45 ha en bordure de l'appellation Margaux un Haut-Médoc de noble origine. 50% cabernet sauvignon et 50% merlot, élevé 12 mois en barriques, un excellent vin déjà séduisant, au bouquet généreux (framboise, mûre, cèdre) et bien structuré par des tanins élégants. Rapport qualité/prix indiscutable, d'autant plus dans le millésime 2015 si réussi en sud Médoc.

2015 18,00 € 2018-2028





Stockage Ch. Potensac dans la chapelle d'Ordonnac

Clos du Jaugueyron Haut-Médoc

À cheval sur les appellations Margaux et Haut-Médoc (voir Margaux page 30), Clos du Jaugueyron est un mini domaine (8 ha au total) du sud du Médoc tenu comme un jardin potager par M. et Mme Théron. Cité comme « *une adresse sûre* » par M. Bettane, et comme « *l'une des propriétés les plus intéressantes dans le Médoc en ce moment* » par la Revue du Vin de France.

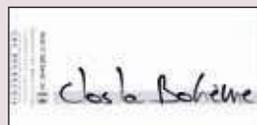
Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2019	24,00 €	2021-2030



Clos La Bohème Haut-Médoc

Le plus petit cru bourgeois (3,9 ha) du Médoc et l'un des premiers certifiés **bio** (en 2011), tenu par Mme Nadalié, œnologue et fille de la tonnellerie Nadalié qui fournit nombre de grands crus bordelais. Situé au sud du Médoc entre La Lagune et l'appellation Margaux, 65% cabernet sauvignon et 35% merlot, il est difficile de ne pas aimer son Clos La Bohème au nez floral (très pivoine) sur une bouche suave, tendre, fraîche et des tanins toujours savoureux.

2020	19,00 €	2025-2035
2019	19,00 €	2023-2030
2016	20,00 €	2021-2030



Clos Manou Médoc

PETIT MANOU	2022	12,00 €	2025-2033
PETIT MANOU	2021	10,50 €	2024-2031
PETIT MANOU	2020	13,00 €	2023-2030
GRAND VIN	2021	19,50 €	2025-2033
GRAND VIN	2020	23,00 €	2026-2038
GRAND VIN	2017	17,50 €	2022-2031
GRAND VIN	2013	15,50 €	2016-2026

Le travail incessant de M. et Mme Dief depuis 2000 porte aujourd'hui ses fruits : dans un style tendu et racé, **Clos Manou** brille par une énergie vibrante, profonde, au fruité pur et éclatant, conjuguant allonge et densité. Incontestablement la plus belle révélation du nord Médoc dans les derniers millésimes.

Petit Manou est le second vin du Clos Manou, le Médoc comme on l'aime : élégant, généreux, suave et équilibré par une bonne vivacité. Un vrai régal !





Millésime Bouteille TTC Apogée

“G” d’Estournel Médoc

Situé à la pointe nord du Médoc, le vignoble du château La Goulée était à l’abandon en 2007 quand Cos d’Estournel l’a acquis. La volonté était d’y produire un vin intensément savoureux, friand et charmeur grâce à un encépagement quasi (90%) pur merlot. Contrat parfaitement rempli avec ce magnifique 2019, véritable gourmandise notée 92/100 par M. Galloni (Vinous).

2022	29,00 €	2027-2035
2020	24,00 €	2026-2036
2019	25,00 €	2022-2032

Château Potensac Médoc

Avec une remarquable constance, Potensac est depuis 30 ans l’un des plus réguliers crus bourgeois du nord Médoc, preuve du savoir-faire de l’équipe de Léoville-Las Cases (même propriétaire). Sa capacité au vieillissement est toujours étonnante, y compris et surtout dans les ‘petites années’.

2022	28,50 €	2028-2038
2022	57,00 €	le magnum
2021	22,00 €	2026-2037
2020	24,00 €	2028-2040
2019	23,50 €	2027-2040
2018	24,00 €	2025-2038
2014	22,00 €	2022-2033
2011	25,00 €	2019-2030

Château Branas Grand Poujeaux Moulis

Ce cru bourgeois de 12 ha est admirablement situé entre ses deux illustres voisins, Chasse-Spleen et Poujeaux. Un seul mot d’ordre pour l’élaboration des vins, quel que soit le millésime : la finesse des tanins. Raffiné et soyeux, Branas Grand Poujeaux s’installe parmi les tout meilleurs crus bourgeois du Médoc. Noté 92/100 par Neal Martin (Vinous) pour le 2016, 91/100 pour le 2010 et 90/100 pour le 2014.

2016	29,50 €	2024-2038
2014	26,00 €	2020-2030
2010	31,00 €	2015-2028

Château Poujeaux Moulis

Racheté en 2008 par M. Cuvelier (Clos Fourtet), une nouvelle ère commence à Poujeaux sous la conduite de MM. Thienpont et Derenoncourt. Par son élégance racée, son velouté naturel et sa texture à la fois délicate et profonde, Poujeaux est le plus Saint-Julien des Moulis, et un modèle de style pour tous les crus bourgeois du Médoc. Le cru ne cesse de progresser, comme en atteste la note de 94/100 attribuée par la Revue du vin de France pour son 2020 « *voilà un vin très séveux et prometteur* ».

2020	25,00 €	2026-2040
2019	26,00 €	2025-2036
2018	27,50 €	2025-2038
2018	55,00 €	le magnum
2017	23,00 €	2022-2033
2016	31,50 €	2023-2038

Château Chasse-Spleen Moulis

Bien que contigu à Poujeaux, Chasse-Spleen propose un autre visage des vins de Moulis, plus tannique et, dans sa première jeunesse, plus austère. Un grand classique médocain, coup de cœur Hachette en 2014. Chasse-Spleen s’étend en 2023 avec l’acquisition de Brilllette, 35 ha d’un beau terroir de graves profondes de Moulis.

2022	34,00 €	2030-2042
2022	68,00 €	le magnum
2019	32,00 €	2026-2036
2016	41,50 €	2024-2036
2015	43,00 €	2022-2034
2014	35,50 €	2020-2030
2010	118,00 €	le magnum



Panier de vendanges

Château Sociando-Mallet Haut-Médoc

On ne présente plus Sociando-Mallet, qui se doit de figurer en bonne place dans la cave de tout amateur, tant la qualité et surtout la régularité de ses trente derniers millésimes sont impressionnantes. Sans vouloir minorer le travail assidu de feu M. Gautreau depuis 1969, force est de reconnaître que le terroir, contre la Gironde sur une croupe de graves comparable à celle de Montrose, est bien celui d'un grand cru classé.

Château La Tour Carnet Haut-Médoc 4^{ème} grand cru classé

Le troisième fleuron viticole de Bernard Magrez (après Pape Clément et Fombrauge), acheté en 1999. Après un remaniement de fond en comble du vignoble (c'est aujourd'hui le plus vaste grand cru classé du Médoc avec 225 ha de vignoble), La Tour Carnet affiche un style moderne, onctueux et puissant. Un redoutable compétiteur dans les dégustations à l'aveugle.

Château Haut-Condissas Médoc

En isolant 15 ha de ses meilleures parcelles, M. Guyon (Rollan de By), a créé Haut-Condissas, cuvée de prestige pour se mesurer aux grands crus classés voisins du Haut-Médoc. Dans un style riche, puissant et concentré, Haut-Condissas doit être attendu en bouteille une bonne dizaine d'années pour révéler sa réelle finesse et sa grande complexité. Pour M. Bettane « *Haut-Condissas est l'archétype du super-bordeaux* ».

Château La Lagune Haut-Médoc 3^{ème} grand cru classé

Pas vraiment Margaux même s'il en est voisin, pas vraiment Haut-Médoc car situé à l'extrême sud du Médoc aux portes de Bordeaux, La Lagune est un cru à part dans le classement de 1855, combinant à merveille finesse et douce suavité.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	31,50 €	2027-2037
2020	32,00 €	2028-2040
2019	81,00 €	le magnum
2018	81,00 €	le magnum
2017	25,50 €	2024-2035
2016	39,50 €	2024-2038
2011	64,00 €	le magnum
2010	90,00 €	le magnum

2020	28,00 €	2026-2038
2019	28,00 €	2025-2036
2010	16,50 €	la demi-bout.
2010	33,00 €	2018-2030



2018	38,50 €	2030-2042
2016	38,50 €	2025-2036



2020	44,00 €	2027-2038
2019	48,00 €	2025-2035
2016	59,00 €	2024-2042



L'appellation Margaux (1100 ha), au sud du Haut-Médoc, ne se limite pas à la seule commune de Margaux mais s'étend également sur quatre villages voisins. Les sols sont les plus légers du Médoc, composés de graves fines mêlées de sable. Le cabernet-sauvignon est moins largement majoritaire (50 % à 70 %) qu'à Pauillac, au profit du merlot plus souple et aux tanins moins agressifs. Les vins de Margaux sont réputés pour leur texture tendre, délicate, et leur élégance raffinée. Dans les grandes années, ils surclassent même les autres crus par leur extrême finesse. Un chef de file désigné, le Château Margaux premier grand cru classé, dix-neuf autres crus classés (Rauzan-Ségla, Brane-Cantenac...) et nombre de superbes crus bourgeois (La Tour de Mons, Siran, La Gurgue...).

Château Deyrem Valentin

Petite propriété (12 ha), soignée et vinifiée avec une constante régularité, Deyrem Valentin fait partie des crus les plus typiques de Margaux. Distingué par la Revue du Vin de France parmi les pépites cachées du Médoc « *ses Margaux dessinent un équilibre délicieux* ».

Château La Tour de Mons

Réputé pour détenir le meilleur terroir des crus non classés de Margaux, La Tour de Mons est un des rares vrais crus bourgeois de Margaux à prix doux, d'une régularité sans faille depuis plus de 15 ans. Racheté fin novembre 2019 par la famille Perrodo (Labégorce, Marquis d'Alesme).

Château La Gurgue

Totalement cerné de crus classés, La Gurgue jouit d'un terroir privilégié, et des soins attentifs de Mme Villars (également propriétaire de Ferrière et Haut-Bages-Libéral), distinguée dans le Top 25 des meilleurs producteurs du guide Bettane&Desseauve 2020. Certainement le meilleur rapport qualité/prix/plaisir de l'appellation.

Château Mille Roses

Petit cru bourgeois de 5 ha, entre Giscours, Monbrison et d'Angludet. Bien qu'en agriculture biologique - depuis 2010 - et ne produisant qu'à peine 1000 caisses par an, Mille Roses reste parmi les crus les moins chers l'appellation Margaux, et pour autant un des plus attachants (son Haut-Médoc est proposé page 25).

Château Siran

Siran tient fermement depuis une dizaine d'années son rang de meilleur cru bourgeois de Margaux, avec des vins tout à la fois délicats, fermes et s'étoffant au vieillissement. Alignant les réussites depuis 2015, Siran est aujourd'hui au meilleur de sa forme, 2020 étant à ce jour son meilleur millésime jamais produit et salué comme tel par la Revue du Vin de France : « *réussite majeure pour le cru* », noté 95/100.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	23,00 €	2027-2035
2021	19,00 €	2024-2032
2020	22,00 €	2025-2035
2018	24,50 €	2023-2033
2017	18,00 €	2021-2028
2016	29,50 €	2022-2028
2021	20,00 €	2025-2033
2019	23,50 €	2024-2035
2022	24,50 €	2028-2038
2021	20,00 €	2024-2032
2020	28,00 €	2026-2038
2019	28,50 €	2024-2034

2021	26,00 €	2025-2036
2020	30,00 €	2025-2038





Boutelle Ch. Durfort-Vivens

Baron de Brane

Second vin de Brane-Cantenac, Baron de Brane démontre plus encore que son grand frère les progrès accomplis dans ce château depuis 15 ans. Avec le recentrage du grand vin sur la fameuse «terrasse 4» de graves depuis 2016, Baron de Brane bénéficie des parcelles qualitatives de la «terrasse 3» et devient plus qu'un second vin, une véritable marque à part entière !

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	25,50 €	2027-2037
2020	28,00 €	2025-2032
2019	28,00 €	2021-2028

Closieries des Moussis

Vin de France rouge
"MOINEAUX"

Laurence Alias et Pascale Choime, respectivement ingénieure et œnologue, ont un demi-hectare à Margaux choyé comme un jardin potager. Il rassemble 6 cépages bordelais (avec petit verdot, carmènère et malbec) dont certains plus que centenaires. Culture en **biodynamie**, rien d'autre au chai que les raisins et un peu de soufre, élevage en barriques de 400 litres, tout est fait pour rester au plus près du fruit. Leur 2018, aérien, délicat et subtilement fruité (jus de framboise), n'ayant pas reçu l'agrément de l'appellation Margaux car jugé atypique, il est en conséquence étiqueté en Vin de France.

2018	36,50 €	2025-2036
------	---------	-----------



Clos du Jaugueyron

CUVÉE NOUT
CUVÉE NOUT
GRAND VIN

À cheval sur les appellations Margaux et Haut-Médoc (voir Haut-Médoc page 26), Clos du Jaugueyron est un mini domaine (8 ha au total) du sud du Médoc tenu comme un jardin potager par M. et Mme Théron. Avec le souci du moindre détail, ils produisent de vrais Margaux, aussi denses et épicés qu'élancés. La **cuvee Nout**, plus rapidement accessible, est à majorité merlot (55%) tandis que le **Grand Vin** fait la part belle au cabernet sauvignon (65%).

2019	39,00 €	2023-2031
2018	39,00 €	2022-2030
2019	54,50 €	2024-2037



La Sirène de Giscours

Second vin de Giscours, La Sirène doit son succès à un abord facile, gourmand et rond sur le fruit, rapidement accessible. Difficile de résister au chant de cette Sirène brillamment réussie en 2015, le grand millésime de l'appellation Margaux.

2015	34,50 €	2020-2030
------	---------	-----------





Château Marquis d'Alesme 3^{ème} grand cru classé

Fort d'un passé viticole remontant au 17^{ème} siècle et classé 3^{ème} grand cru en 1855, Marquis d'Alesme a pourtant périclité à mesure de ses (nombreux) rachats successifs. C'est donc en piètre état que la famille Perrodo (Labégorce, La Tour de Mons) l'a acquis en 2006, mais avec de solides ambitions : redistribution parcellaire du vignoble, travail minutieux à la vigne, chai à la pointe de la modernité... Le cru retrouve enfin ses lettres de noblesse dans les derniers millésimes. Depuis 2016, le cru retrouve enfin ses lettres de noblesse.

Château Ferrière 3^{ème} grand cru classé

Plus petit cru classé de Margaux (8 ha) et certifié **bio** depuis 2015, Ferrière est un Margaux traditionnel, franc et plaisant, moyennement puissant mais parfaitement équilibré. Sa capacité au vieillissement est indéniable. Comme le souligne le Guide 2024 de la Revue du Vin de France, « *Claire Villars-Lurton a poussé, en une bonne décennie, son petit cru de Margaux vers des sommets* », concrétisé par un millésime 2021 noté 95/100 « *le vin vibre avec un fruité délicieux et une belle harmonie. Il est déjà irrésistible* ».

Château Prieuré-Lichine 4^{ème} grand cru classé

L'arrivée de M. Derenoncourt comme consultant en 2002 a relancé Prieuré-Lichine, en lui conférant tout d'abord une meilleure dimension aromatique grâce à une maturité des raisins plus aboutie. La limitation des rendements depuis 2009 s'est traduite par un supplément de densité et de volume, ce qui lui manquait pour rivaliser avec ses pairs. Progression saluée par la Revue du Vin de France, notamment pour son 2020 noté 95/100 « *le plus complet depuis longtemps* ».

Château Malescot-Saint-Exupéry 3^{ème} grand cru classé

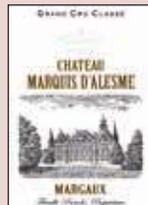
En 2000, Malescot s'est réveillé sous la houlette de Michel Rolland. Depuis, dans un style généreux et séveux, très étoffé pour un Margaux, il ne cesse de se distinguer. Comme l'a écrit la Revue du Vin de France « *En 10 ans, c'est le cru qui, parmi les Margaux, a le plus progressé* », notant 95/100 son remarquable 2018 « *Un vin à la fois digeste et doté d'une personnalité à part* ».

Château Cantenac Brown 3^{ème} grand cru classé

Depuis 2006, Cantenac Brown est revenu sur le devant de la scène margalaise. Avec des vins plus charnus, corsés et profonds que la plupart de ses voisins, c'est un concurrent direct de Giscours. L'arrivée des nouveaux propriétaires en 2019 (famille Le Lous) marque une nouvelle progression qualitative, avec l'acquisition de 10 hectares supplémentaires et la réfection complète du chai. Démarrage en fanfare avec un millésime 2021 noté 95/100 par la Revue du Vin de France « *Le 2021 est ici très réussi, avec un vin gracile, aux tanins délicats et veloutés. Il possède néanmoins un beau ressort en bouche, avec un fruité net, intense et savoureux. Un bel ensemble prometteur* ».

Millésime Bouteille TTC Apogée

2022 52,50 € 2027-2038
2021 36,50 € 2025-2035

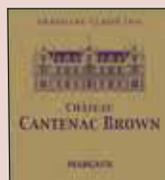


2021  35,00 € 2026-2038
2018  44,50 € 2025-2038
2016  48,00 € 2024-2034

2021 32,50 € 2025-2035
2020 38,50 € 2027-2038
2019 38,50 € 2025-2038
2016 45,50 € 2022-2034
2011 41,00 € 2016-2025
2010 150,00 € le magnum

2021 47,00 € 2028-2040
2018 62,50 € 2025-2041
2016 81,00 € 2022-2038
2015 81,00 € 2023-2038

2022 56,50 € 2030-2042
2021 41,50 € 2027-2038
2018 56,00 € 2025-2038
2016 58,00 € 2025-2036





Fronton du chai Ch. Brane Cantenac

Château Durfort-Vivens 2^{ème} grand cru classé

En conversion **biologique** à partir de 2013, Durfort-Vivens a été l'un des tout premiers crus classés du Médoc à revendiquer et afficher la certification **bio** dès 2016. M. Bettane en est l'un des plus fervents défenseurs « *le rapport qualité/prix reste absolument unique à ce niveau de qualité de terroir et de travail* ».

Château Giscours 3^{ème} grand cru classé

À nouveau en pleine forme depuis les années 2000, le grand domaine de Giscours est redevenu un des crus majeurs de Margaux, dans le style qui lui est propre : très coloré, ample et richement fruité pour un Margaux. Sa tenue au vieillissement a fait sa réputation tout autant que ses prix toujours sages. Son 2018 a été noté 95/100 par la Revue du Vin de France « *Le vin impose sa puissance dans un premier temps, puis termine sur des tanins veloutés* ».

Château d'Issan 3^{ème} grand cru classé

Voisin de Palmer et 3^{ème} grand cru classé comme lui, Issan présente des vins nettement différents, plus droits et croquants. Depuis 2004, les vins d'Issan se sont étoffés, ont pris de l'ampleur et du corps sans perdre en élégance ni renier leurs origines margalaises.

Château Rauzan-Ségla 2^{ème} grand cru classé

Un terroir exceptionnel classé en 1855 en tête des seconds crus classés (avec Mouton-Rothschild). Le classicisme à l'état pur, un Margaux exemplaire et certainement le cru classé dont le style est le plus proche de celui du Château Margaux. Propriété Chanel (comme Canon à Saint-Émilion).

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	76,50 €	2032-2045
2021	54,00 €	2026-2038
2019	69,50 €	2025-2038
2016	71,00 €	2024-2040

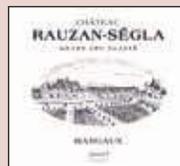


2021	51,00 €	2028-2041
2020	67,00 €	2032-2045
2018	67,00 €	2028-2040
2012	61,00 €	2020-2030
2011	61,00 €	2021-2032
2008	79,50 €	2018-2032

2022	71,00 €	2030-2040
2016	76,00 €	2023-2035
2015	76,00 €	2027-2038



2019	127,50 €	2027-2040
2015	130,00 €	2026-2038





Château Brane-Cantenac

2^{ème} grand cru classé

Sous la direction d'Henri Lurton, Brane-Cantenac a gagné ces dernières années en plénitude et en densité et devient un des crus leaders de l'appellation avec Palmer et Rauzan-Ségla, voire le plus authentiquement margalais d'entre eux. Qu'on ne s'y trompe pas, derrière une élégance et une délicatesse typiquement margalaises qui incitent à le déguster trop jeune, Brane-Cantenac a besoin de temps pour s'épanouir et se révéler. La Revue du Vin de France a noté 96/100 le 2010 « *très séduisant, avec une bouche intense, toujours marquée par des saveurs de fruits frais* » et le 2018 « *il se révèle envoûtant et complexe, très soyeux mais intense en bouche* ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2016	96,00 €	2026-2042
2014	70,50 €	2020-2034
2012	70,50 €	2018-2030
2010	120,00 €	2022-2036
2008	79,50 €	2016-2026



Pavillon Rouge

Par la qualité des sélections, et la création d'un 3^{ème} vin à partir de 2009, Pavillon Rouge, second vin du Château Margaux, aurait été aisément considéré comme le Grand Vin il y a 20 ans.

2021	167,50 €	2028-2038
2020	192,50 €	2030-2045
2018	250,00 €	2028-2040
2015	257,50 €	2025-2038
2014	232,00 €	2022-2035
2010	243,00 €	2022-2038
2005	251,50 €	2018-2030

Château Margaux

1^{er} grand cru classé

Aucun cru ne peut mieux exprimer l'association magique et si difficile à obtenir de la finesse et de la puissance. Un premier cru sans rival dans son style ! Le 2004, regoûté en 2014 par la Revue du Vin de France, a obtenu 97/100, meilleure note du Médoc, « *il a ce nez envoûtant typique du cru, sur les fruits croquants et les fleurs* ».

2017	556,00 €	2025-2038
2016	774,50 €	2031-2050
2014	549,00 €	2025-2040
2012	549,50 €	2022-2035
2009	990,00 €	2016-2038
2009	1980,00 €	le magnum
2004	565,00 €	2012-2025



Pour vos cadeaux, nous pouvons loger les vins de Bordeaux en caisse bois étampées «Maison DUBECQ» :

- 1, 2, 3 bouteilles (6,00 € TTC la caisse),
- 6 bouteilles (9,00 € TTC la caisse),
- 12 bouteilles (12,00 € TTC la caisse).



Au sud de Pauillac, Saint-Julien (750 ha) comprend onze grands crus classés, tous de haute réputation (Léoville-Las Cases, Ducru-Beaucaillou, Gruaud-Larose, Beychevelle...) même si aucun n'est classé premier. Au centre géographique du Médoc, Saint-Julien réalise une synthèse parfaite des vins de cette région. Ne pouvant rivaliser en puissance avec les Pauillac ou en finesse avec les Margaux, les vins de Saint-Julien, denses et veloutés, offrent un équilibre et une harmonie rares.

	Millésime	Bouteille TTC	Apogée
<p>Les Fiefs de Lagrange</p> <p>Second vin de Lagrange, d'une incroyable régularité dans sa qualité comme dans ses prix. Ce grand classique est un 'fond de cave' idéal !</p>	2022	24,00 €	2026-2033
	2021	21,50 €	2024-2033
	2016	30,00 €	2020-2030
	2015	29,00 €	2020-2028
<p>Connétable Talbot</p> <p>Second vin de Talbot, toujours fondant et rapidement accessible.</p>	2022	24,50 €	2026-2036
	2021	23,50 €	2026-2035
<p>Sarget de Gruaud-Larose</p> <p>Second vin de Gruaud-Larose. Dans un registre assez puissant et serré, Sarget est un Saint-Julien sérieux et convaincant, avec du fond, au mieux après 5 à 7 ans de vieillissement.</p>	2022	27,00 €	2027-2036
	2021	25,00 €	2025-2033
	2019	29,00 €	2023-2032
<p>Le Petit Ducru de Ducru-Beaucaillou</p> <p>Dénommé Château Lalande-Borie jusqu'en 2018, Le Petit Ducru est issu de parcelles de grands crus classés, un Saint-Julien fin et distingué bien dans l'esprit de Ducru-Beaucaillou.</p>	2022	31,50 €	2026-2036
	2020	28,00 €	2026-2038
	2019	28,00 €	2023-2033
<p>Château Gloria</p> <p>Le meilleur cru non classé de Saint-Julien (il aurait pu aisément être classé en 1855), tenu par l'équipe de Saint-Pierre, même propriétaire, et en très grande forme dans les derniers millésimes. La valeur sûre du Médoc par excellence.</p>	2022	44,00 €	2026-2036
	2021	33,50 €	2026-2035
	2018	37,50 €	2024-2036
	2017	31,50 €	2021-2030
	2010	60,00 €	2019-2030

Favorable : « le fruit est dans le verre »
 Défavorable : « le ver est dans le fruit »



La Croix Ducru-Beaucaillou

Second vin de Ducru-Beaucaillou. Comme pour les autres vins de Saint-Julien élaborés par Bruno Borie (Petit Ducru et Ducru-Beaucaillou), La Croix Ducru-Beaucaillou a considérablement progressé depuis 2003 au point de s'imposer comme un rival direct des 3^{èmes} et 4^{èmes} crus classés de St-Julien. De plus, il bénéficie maintenant d'un apport de vignes achetées au Château Terrey-Gros-Cailloux. Le 2021 est coup de cœur de la Revue du Vin de France.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	50,50 €	2030-2042
2021	41,00 €	2026-2036
2016	55,50 €	2025-2040



Clos du Marquis

Clos du Marquis n'est plus le second vin de Léoville-Las Cases, mais un vin à part entière produit sur les parcelles jouxtant Léoville-Poyferré et Lagrange. Depuis 2015, il a d'ailleurs lui-même un second vin, La Petite Marquise. Quoiqu'il en soit, son exemplaire régularité depuis maintenant plus de 30 ans force le respect.

2022	85,50 €	2032-2045
2019	62,00 €	2027-2042
2012	63,50 €	2020-2032
2005	95,50 €	2018-2030
2001	95,50 €	2012-2026



Château Langoa-Barton 3^{ème} grand cru classé

Dans l'ombre de son grand frère (Léoville-Barton), Langoa-Barton avec un vignoble d'à peine 17 ha est le plus petit et le moins connu des crus classés de l'appellation. Pour autant, il dispense le fruité élégant et gracieux des Saint-Julien avec une remarquable capacité de vieillissement. Et un prix des plus raisonnables !

2021	37,50 €	2026-2035
2019	47,00 €	2025-2036
2018	47,00 €	2024-2038
2015	50,50 €	2024-2035

Château Lagrange 3^{ème} grand cru classé

Le plus sérieux et le plus régulier des grands crus classés de Saint-Julien, et même du Médoc. Quel que soit le millésime, Lagrange ne déçoit jamais, avec une constance et une justesse qui forcent le respect !

2022	55,50 €	2030-2042
2022	111,00 €	le magnum
2021	42,50 €	2026-2037
2020	48,00 €	2030-2045
2019	45,50 €	2028-2040
2018	47,00 €	2026-2040

Château Talbot 4^{ème} grand cru classé

Toujours noir d'encre, toujours délicieusement gras et suave, toujours Saint-Julien et surtout toujours régulier. Supervisé par M. Deroncourt à partir de 2009, Talbot a gagné en intensité et en précision aromatique.

2022	68,00 €	2030-2040
2022	136,00 €	le magnum
2016	82,50 €	2024-2038
2015	77,50 €	2023-2035



Fourreau à bouteille
Ch. Leoville-Poyféré

Château Saint-Pierre

4^{ème} grand cru classé

Les progrès patents de Saint-Pierre depuis 2003 le placent maintenant en grand rival de ses pairs à Saint-Julien, les devançant même en profondeur de chair. Magnifique dans les millésimes récents, comme le 2019 noté 95/100 par la Revue des Vins de France « *Grande réussite* », le 2020 noté 96/100 « *un des plus aboutis et raffinés qui soient* », ou le 2021 noté 94/100 « *le cru ne cesse de nous surprendre par son nouveau style, bien plus défini et précis, plus proche du fruit. Ce 2021 est juteux et sapide en bouche, tout en fruit, avec des tanins caressants en finale* ».

Château Branaire-Ducru

4^{ème} grand cru classé

Depuis son rachat par M. Maroteaux, les progrès de Branaire sont rapides, à l'image de la construction du nouveau chai permettant de travailler uniquement par gravité, sans pompe risquant de "mâcher" les vins. Branaire est le chef de file des 3^{èmes} et 4^{èmes} crus classés de l'appellation (Lagrange, Talbot, Beychevelle, Saint-Pierre...) et certainement le plus fin d'entre eux.

Château Beychevelle

4^{ème} grand cru classé

Cru emblématique du Médoc par son architecture comme par la délicatesse de ses vins, internationalement recherché. Beychevelle est encore monté d'un cran en finesse et précision aromatique avec la mise en service en 2018 de son nouveau cuvier, et tutoie maintenant les seconds crus classés de la commune.

Château Gruaud-Larose

2^{ème} grand cru classé

De tous les seconds crus classés de Saint-Julien, Gruaud-Larose est bien le plus vigoureux et le plus massif en vin jeune. Mais, magie du terroir, il acquiert moelleux et finesse si on lui laisse le temps de vieillir. Son rapport qualité/prix le place devant les autres seconds crus classés de Saint-Julien ! Très en forme dans les derniers millésimes, Gruaud-Larose est noté 96/100 par Jean-Marc Quarin en 2019 et 2020 « *La potentialité de ce terroir m'impressionne* ».

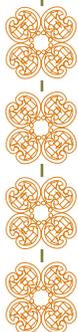
Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	64,00 €	2032-2044
2021	44,00 €	2027-2038
2020	50,00 €	2028-2042
2019	49,50 €	2028-2040
2018	57,00 €	2028-2042
2017	46,00 €	2025-2037
2015	57,00 €	2025-2038

2020	54,00 €	2028-2044
2016	64,50 €	2023-2038
2014	58,00 €	2020-2034



2022	95,50 €	2030-2045
2022	191,00 €	le magnum
2016	123,50 €	2025-2040
2009	160,00 €	2020-2033

2022	97,50 €	2032-2047
2021	77,00 €	2029-2040
2020	86,50 €	2030-2045
2019	86,50 €	2030-2042
2019	173,00 €	le magnum
2016	92,00 €	2028-2042





Château Léoville-Barton

2^{ème} grand cru classé

Même si leur évolution passe toujours par une période d'austérité, les vins de Léoville-Barton possèdent une classe et une élégance suprême, autant dues à l'âge avancé des vignes qu'à un travail méticuleux. Toujours encensé par les critiques, comme en 2015 « *fin, sapide et très long, beaucoup de classe en bouche, avec un côté juteux et un superbe grain* », noté 97/100 par la Revue du Vin de France.

Château Léoville-Poyferré

2^{ème} grand cru classé

Avec l'aide de Michel Rolland, Léoville-Poyferré a gagné depuis 1993 en profondeur, volupté de texture et aptitude au vieillissement. Il se rapproche aujourd'hui de la qualité de ses prestigieux voisins dans lesquels il est enclavé : Léoville-Las Cases et Pichon-Lalande. La compétition entre les trois Léoville est intense mais Léoville-Poyferré l'emporte aujourd'hui par un abord plus facile, plus voluptueux, et un rapport qualité/prix/plaisir supérieur.

Château Ducru-Beaucaillou

2^{ème} grand cru classé

Depuis l'arrivée de Bruno Borie en 2003, Ducru-Beaucaillou vole de succès en succès. Personne n'a oublié que, jusqu'en 1980, Ducru était le plus grand des seconds crus classés du Médoc, place qu'il est en train de reconquérir. Bravo ! Noté 100/100 en 2015 par la Revue du Vin de France « *une légende* », et à nouveau 100/100 en 2016 « *le plus grand Ducru moderne !* ».

Château Léoville-Las Cases

2^{ème} grand cru classé

Destinés à une très longue garde en cave (minimum 10 ans même dans les petits millésimes), les vins de Las Cases représentent une des plus parfaites et plus pures expressions du vignoble médocain. Comme l'a écrit Wine Advocate « *Léoville-Las Cases ressemble de plus en plus à Lafite plutôt qu'à son proche voisin Latour* ». À chaque millésime, Léoville-Las Cases est un des candidats désignés au titre de « *meilleur Bordeaux de l'année* », comme à nouveau pour son 2020 noté 98+/100 par M. Galloni (Vinous) « *Las Cases est un des vins du millésime 2020, cela ne fait aucun doute* » et 99-100/100 par la Revue du Vin de France « *un vin superlatif par sa profondeur, sa richesse, mais surtout sa définition* ».

Millésime Bouteille TTC Apogée

2021	69,00 €	2030-2041
2018	97,50 €	2030-2048
2016	140,00 €	2026-2040
2015	109,00 €	2027-2040
2014	86,00 €	2024-2035
2012	92,50 €	2020-2030
2009	70,00 €	la demi-bout.
2009	140,00 €	2020-2038

2022	118,00 €	2030-2045
2022	236,00 €	le magnum
2021	88,50 €	2028-2041
2015	104,50 €	2024-2040
2014	88,00 €	2022-2035



2021	400,00 €	le magnum
2016	268,50 €	2024-2044
2015	237,00 €	2024-2038
2011	169,00 €	2022-2042
2010	360,00 €	2022-2045

2020	249,50 €	2035-2050
2020	499,00 €	le magnum
2014	197,50 €	2024-2038
2011	332,00 €	le magnum
2005	320,00 €	2018-2035
2004	202,50 €	2015-2030

Ce catalogue est en ligne sur www.dubecq.com. Vous pouvez y chercher et trier les vins par prix, par millésime, par type de flacon, nom de cru...



Au sud de St-Estèphe, Pauillac est sûrement la plus aristocratique des communes du Médoc: 90 % du vignoble (950 ha) est classé, soit dix-huit grands crus classés dont trois premiers (Lafite, Latour et Mouton) et deux seconds (Pichon-Lalande et Pichon-Baron). Venant sur des croupes graveleuses très pures où règne en maître le cabernet-sauvignon (70 % à 90 %), les vins de Pauillac associent la puissance et la distinction. Des tanins racés leur confèrent la meilleure longévité de tous les Bordeaux rouges et, arrivés à maturité, leur classe et leur profondeur sont incomparables.

Lacoste Borie

Second vin de Grand-Puy-Lacoste. Fruité, tendre, soyeux, d'une belle profondeur (on est à Pauillac !). Un classique à prix doux.

Château Fonbadet

Plus moelleux et plus raffiné depuis 2015, mais toujours dans son style ample et généreux, Fonbadet fait partie des meilleurs crus non classés de Pauillac (espèce en voie de disparition).

Château Pibran

Idéalement placé sur le plateau de Mouton, voisin de crus classés prestigieux tels d'Armailhac, Clerc Milon et Pontet-Canet, Pibran appartient à l'assureur AXA et bénéficie de l'expertise de l'équipe technique de Pichon-Baron. Il ne reste plus que quelques crus non classés à Pauillac, Pibran est de loin le meilleur d'entre eux !



Château Haut-Bages Libéral 5^{ème} grand cru classé

Depuis 2010, Claire Villars (également à Ferrière et La Gurgue), remet en selle Haut-Bages Libéral. Avec un terroir qualitatif (contigu à Latour), ce cru classé certifié bio depuis 2019 est devenu, pour un prix raisonnable, la bonne affaire de Pauillac. Splendide 2020, gratifié d'un 96/100 par M. Galloni (Vinous) et d'un beau commentaire « *Haut-Bages Libéral 2020 est d'une beauté et d'une vivacité exceptionnelles. D'une pureté et d'un soyeux superbes, il est tout simplement captivant par son intensité. Magnifique* ».

Les Griffons de Pichon-Baron

Nouvelle dénomination du second vin de Pichon-Baron à partir du millésime 2012, sans conteste au niveau des 5^{èmes} crus de Pauillac. Son 2016 est à l'image du grand vin : pur et vigoureux, racé et puissant, promis à une belle et longue garde. Noté 94/100, le millésime 2018 est « *un modèle du genre* » pour En Magnum (Bettane&Dessauve).

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2018	26,50 €	2022-2030
2016	30,00 €	2022-2030
2015	30,00 €	2020-2028

2018	35,00 €	2023-2032
2017	27,50 €	2022-2030

2018	41,00 €	2025-2040
2016	41,00 €	2022-2035
2014	34,50 €	2019-2030

2022	46,00 €	2028-2040
2022	92,00 €	le magnum
2020	45,50 €	2028-2040
2019	44,00 €	2026-2036
2015	50,00 €	2021-2032

2021	37,00 €	2027-2035
2020	39,00 €	2028-2040
2018	39,00 €	2025-2040
2016	43,50 €	2023-2038



Réserve de la Comtesse

Second vin de Pichon-Comtesse de Lalande : velouté, généreux, aux tanins bien polis et aux arômes de fruits mûrs avec une note de cèdre très pauillacaise. Une valeur sûre et régulière, vite épanouie.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	50,50 €	2027-2035
2016	52,00 €	2022-2032

Château Pédesclaux

5^{ème} grand cru classé

Depuis 2009 et le rachat par M. Lorenzetti, on peut parler d'un nouveau cru classé à Pauillac. Indigne de son classement, Pédesclaux avait jusqu'alors disparu de la scène bordelaise. L'ambition et les moyens du nouveau propriétaire sont là : réfection de fond en comble des installations, acquisition de nouvelles parcelles idéalement situées. Les premiers millésimes offrent l'image d'un Pauillac souple et facilement accessible, à un prix défiant toute concurrence parmi les crus classés de Pauillac. Tel son 2018, noté 94/100 par la Revue du Vin de France « *La texture du vin est très agréable, avec un toucher soyeux et des tanins abondants, mais fondus. Intense et très séduisant grâce à un fruit gourmand et une finale enrobée* ».

2022	47,00 €	2028-2037
2020	37,00 €	2027-2038
2018	40,50 €	2022-2033
2018	81,00 €	le magnum
2017	33,50 €	2021-2030
2016	45,00 €	2022-2036



Château d'Armailhac

5^{ème} grand cru classé

L'arrivée de M. Dhalluin en 2004 a non seulement bénéficié à Mouton-Rothschild, mais aussi aux deux autres crus classés de la Baronnie : d'Armailhac et Clerc Milon. Leurs vignes occupent la partie sud (Armailhac) et nord (Clerc Milon) du plateau de graves de Mouton. D'Armailhac est à peine moins étoffé que Clerc Milon, mais il dispense la même noblesse aromatique de cassis, tabac et cèdre mêlés.

2022	56,00 €	2030-2042
2020	52,50 €	2028-2040
2019	52,50 €	2025-2036
2016	66,50 €	2025-2038
2015	65,00 €	2025-2035
2012	59,50 €	2020-2032
2011	59,50 €	2021-2036
2010	89,00 €	2022-2036

Château Clerc Milon

5^{ème} grand cru classé

Propriété Rothschild (Mouton), avec d'Armailhac. Outre le terroir, la principale différence entre les deux crus est une proportion accrue de merlot à Clerc Milon (35% contre 20%), lui conférant une onctuosité et une richesse supplémentaires. Clerc Milon bénéficie depuis 2007 de son propre cuvier, d'un nouveau chai et d'une équipe dédiée de 21 personnes pour que Clerc Milon vienne qualitativement concurrencer Lynch-Bages et Pontet-Canet. Le millésime 2016 est cette saison en **Offre Dégustation** en pages centrales, avec une remise de 10%.

2022	92,00 €	2030-2042
2021	70,00 €	2026-2036
2019	91,50 €	2026-2038
2018	91,50 €	2028-2040
2018	183,00 €	le magnum
2016	118,00 €	2024-2040
2015	100,50 €	2025-2038

Parce que nous n'avons qu'une planète, la Maison Dubecq emploie des emballages en carton ou bois pour la préparation des envois (ni polystyrène, ni plastique thermoformable) et ne propose que des vins européens.



Publicités Ch: Pichon-Lalande

Château Grand-Puy-Lacoste 5^{ème} grand cru classé

Le plus fin des crus classés de Pauillac, tenu avec compétence et attention par M. François-Xavier Borie et ses enfants. Les derniers millésimes montrent une précision aromatique et une noblesse de tannin encore accrues, notamment avec un brillant 2018, noté 95/100 par la Revue du Vin de France, un superbe 2020, noté 97/100 « *le classicisme pauillacais au meilleur sens du terme* » et un 2021, noté 95/100 comme le 2018 « *Nous saluons la régularité du cru et son style très classique, sans austérité. Ce 2021 qui ne fait pas exception est une belle réussite* ».

Château Duhart-Milon 4^{ème} grand cru classé

Connu pour produire un des Pauillac les plus fermes et serrés (voire robuste) qui soient, Duhart-Milon a depuis 2010 affiné son style pour se rapprocher peu à peu de celui de Lafite (même propriétaire et même équipe). Nouvelle orientation et progrès amplement confirmés en 2015 et 2016, avec un charme et un gras inédits. Au vu de la qualité de son terroir (seul 4^{ème} grand cru classé de Pauillac), Duhart-Milon n'a sûrement pas fini sa progression. Le 2020 est noté 95/100 par la Revue du Vin de France « *un Duhart sérieux et raffiné, avec un côté très racé* ».

Château Lynch-Bages 5^{ème} grand cru classé

Les premiers grands crus classés mis à part, aucun autre cru bordelais n'est aussi mondialement célèbre que Lynch-Bages. Son succès planétaire provient autant de son style opulent, corsé et charpenté, de sa régularité sans faille depuis 1975, et de sa mise en avant médiatique orchestrée par Jean-Michel Cazes. Lynch-Bages fut le premier vin envoyé dans l'espace (navette Discovery en 1985). Il se dit même que c'est Lynch-Bages qui a donné le goût du Bordeaux aux américains ! Le millésime 2018 est « *un des vins les plus flamboyants de l'appellation* » pour M. Bettane.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	62,50 €	2029-2042
2020	71,00 €	2030-2045
2018	71,00 €	2029-2048
2018	142,00 €	le magnum
2016	92,50 €	2025-2037



2022	86,50 €	2032-2045
2022	173,00 €	le magnum
2021	75,00 €	2027-2038
2020	79,00 €	2028-2042
2016	97,00 €	2026-2040
2015	103,50 €	2024-2037

2022	145,50 €	2033-2050
2022	291,00 €	le magnum
2020	126,50 €	2032-2050
2018	130,00 €	2028-2046
2016	167,50 €	2026-2042
2014	134,00 €	2024-2035
2009	218,00 €	2019-2032
2005	228,50 €	2017-2030





Château Pontet-Canet 5^{ème} grand cru classé

Contigu à Mouton-Rothschild, Pontet-Canet est dans les bons millésimes le type même du grand Pauillac, droit et racé. Premier des grands crus classés à être certifié **bio** (en 2008), Pontet-Canet est depuis 2000 au sommet du Médoc. Le 2016 après mise en bouteille a obtenu la note parfaite 100/100 pour la Revue du Vin de France « *Si le 2015 est immense, le 2016 semble capable d'aller encore plus loin. Un vin énergique et interminable* ». Tandis que le 2017, sur les traces de 2016, est noté 98/100 « *Le cru signe encore un vin d'une intensité vraiment remarquable* ».

2022	254,00 €	le magnum
2021	91,50 €	2028-2042
2020	200,00 €	le magnum
2017	91,50 €	2026-2040
2016	160,00 €	2024-2042
2012	104,00 €	2022-2035
2011	100,50 €	2022-2033
2010	260,00 €	2025-2040
2010	520,00 €	le magnum
2008	116,00 €	2020-2030
2006	111,00 €	2015-2028

Château Pichon-Longueville Baron 2^{ème} grand cru classé

Racheté en 1986 par le groupe AXA, ce cru retrouve sa meilleure forme dans le style puissant et racé des plus grands Pauillac. Il faut dire qu'une petite moitié de ses vignes jouxte celles de Latour, sur un terroir de premier cru ! Pour la Revue du Vin de France : « *Pichon-Baron est au sommet dans les derniers millésimes* ». Comme en 2016 noté 99/100 et qualifié de « *monumental* » ou en 2018 noté 97/100 « *Matière superbe, concentrée, énergique et profonde. Il impressionne par sa longueur et la persistance de ses arômes.* ».

2021	145,00 €	2030-2042
2018	178,00 €	2030-2045
2017	130,00 €	2025-2037
2016	170,00 €	2025-2042
2010	268,50 €	2022-2035



Château Pichon-Comtesse de Lalande 2^{ème} grand cru classé

M. Rouzaud (Champagne Louis Roederer) l'a acquis en 2007 et a depuis renforcé l'équipe technique en s'adjoignant notamment les conseils de M. Boissenot. Pichon-Comtesse reste fidèle au style qui a fait son succès, toujours aussi dense, suave, charmeur, enjôleur et surtout attachant.

2019	192,00 €	2025-2041
2016	267,50 €	2023-2040
2010	246,00 €	2022-2040



Les Forts de Latour

Les jeunes vignes de Latour étant réservées au simple 'Pauillac' du domaine, le second vin, Les Forts de Latour, peut être qualifié de grand vin à part entière, issu des parcelles extérieures à l'enclos du Château Latour.

2014	231,50 €	2025-2040
2009	268,00 €	2021-2036



Le Petit Mouton

Apparu en 1993, le second vin de Mouton-Rothschild a depuis fait sa place parmi ses pairs (Carruades de Lafite, Forts de Latour, Pavillon Rouge) en proposant à chaque millésime un grand Pauillac, plein, charnu, musclé, à peine moins profond et corsé que son illustre grand frère mais avec la même finale cassis. Petit Mouton est devenu grand !

Château Mouton-Rothschild

1^{er} grand cru classé

Le surclassement de Mouton-Rothschild en 1973 de second à premier grand cru classé était aussi légitime que mérité eu égard à la qualité de son terroir, un plateau de 90 ha de graves profondes au nord de Pauillac, avec Lafite-Rothschild comme voisin. Malgré cette promotion et même s'il caracolait régulièrement en tête dans les dégustations, Mouton-Rothschild reste jusqu'à présent le moins cher des premiers crus classés du Médoc. Son style puissant et corsé ainsi que son aptitude au long vieillissement ont fait écrire à M. Bettane « *peut-être le vin le plus formellement parfait du Médoc ?* ».

Carruades de Lafite

Second vin de Lafite-Rothschild, Les Carruades tirent leur nom du plateau éponyme, un ensemble de parcelles contigües à la croupe du Château Lafite. Élaboré à partir des jeunes vignes, et avec une proportion importante de merlot (40-50%), ce second vin présente un profil plus charmeur, sans se départir du raffinement extrême qui fait la singularité (et le succès) du grand vin.

Château Lafite-Rothschild

1^{er} grand cru classé

Nommé maître de chai en 1994, M. Chevallier s'est attaché à étoffer les vins de Lafite sans rien perdre du bouquet si caractéristique de cassis, de graphite et de cèdre. Objectif rapidement atteint, plaçant Lafite en tête des 1^{ers} crus classés (c'était déjà le cas en 1855), et vénéré comme tel par le marché chinois. Les incroyables qualités du terroir de Lafite en font un cru à part et donnent au cabernet sauvignon (présent chaque année à plus de 90%) ses plus belles expressions aromatiques. Le grandissime millésime 2020 obtient la note suprême de 100/100 par la Revue du Vin de France « *spectaculaire, il tutoie la perfection* ».

Millésime Bouteille TTC Apogée

2022 254,50 € 2032-2044
2020 462,00 € le magnum
2018 241,50 € 2027-2042
2017 218,00 € 2025-2039

2021 527,50 € 2033-2045
2015 657,00 € 2030-2045
2011 597,00 € 2028-2042
2010 902,00 € 2028-2050
2007 588,50 € 2019-2032
2006 637,50 € 2020-2036

2022 300,00 € 2030-2042
2019 282,50 € 2025-2038

2020 714,00 € 2035-2060
2008 881,00 € 2022-2035
2007 719,00 € 2014-2028
1999 801,00 € 2010-2028

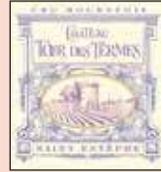




Située au nord du Haut-Médoc, Saint-Estèphe présente la plus grande surface viticole (1200 ha) et la plus importante production des six appellations communales. Cinq grands crus classés seulement (dont deux ténors: Cos d'Estournel et Montrose) mais une multitude de crus bourgeois dont certains très justement réputés (Haut-Marbuzet, Meyney, Ormes de Pez...). Les meilleurs vignobles, au sud et à l'est de la commune, sont constitués d'une forte épaisseur de grosses graves sur un socle calcaire. Les vins sont fermes, vineux, tanniques, plus aromatiques mais moins élégants qu'à Pauillac, et assez longs à s'ouvrir.

Château Tour des Termes

Cru bourgeois historique de Saint-Estèphe puisque dans la même famille (Anney) depuis... 1678 ! Avec un encépagement où domine le merlot (60%) et la supervision d'Hubert de Bouard (Angélus) depuis 2016, Tour des Termes a bâti son succès grâce à un velouté et une souplesse de texture qui font son charme. Une page se tourne en 2023 avec l'arrivée d'un nouveau propriétaire irlandais.

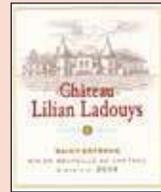


Château Ségur de Cabanac

Petit cru bourgeois de 7 ha, donnant un Saint-Estèphe classique, avec juste ce qu'il faut de vigueur et de fermeté pour une bonne garde.

Château Lilian Ladouys

Après 15 ans d'errance, Lilian Ladouys a été racheté en 2008 par M. Lorenzetti. Comme à Pédesclaux, des investissements hors du commun portent leurs fruits : Lilian Ladouys fait à nouveau partie des plus beaux crus bourgeois de Saint-Estèphe. Et même du Médoc, en gagnant la Coupe des crus bourgeois avec son 2012, ou en étant noté 90/100 par M. Galloni (Vinous) pour son 2014.



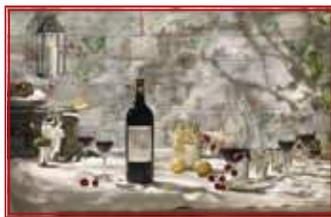
Château de Côme

Très rares sont les crus du nord du Médoc à s'être pour l'instant lancés dans la conversion **bio** en raison d'une hygrométrie plus forte que partout ailleurs en Gironde. De Côme, petit cru bourgeois (supérieur) de 7 ha, est devenu après 7 ans d'efforts (et la perte des 2/3 de la récolte 2018) le premier cru de Saint-Estèphe certifié **bio**, dans une version souple, fine et soyeuse de l'appellation.

Château Meyney

Sur une magnifique croupe de graves qui n'a rien à envier à celle de son voisin Montrose, Meyney (propriété Crédit Agricole) est à chaque millésime un sérieux candidat au titre de meilleur cru bourgeois du Médoc. Long, complexe, raffiné, tanins racés : un grand Médoc taillé pour une longue garde. Le millésime 2020 est l'un des plus aboutis, noté 95/100 par la Revue du Vin de France « *solidement constitué, mais aussi très racé, il trouve son équilibre* ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	16,50 €	2024-2032
2018	18,00 €	2023-2032
2014	23,00 €	2020-2032
2012	22,50 €	2017-2026
2019	23,00 €	2023-2032
2018	25,00 €	2023-2035
2021	25,50 €	2026-2036
2020	28,00 €	2028-2042
2019	27,00 €	2026-2038
2018	31,50 €	2028-2040
2014	34,00 €	2022-2034
2012	32,00 €	2018-2028
2011	33,50 €	2020-2032



Pagodes de Cos à table

Château Ormes de Pez

Sur le terroir de Pez, connu pour être le meilleur de Saint-Estèphe (hors crus classés), la famille Cazes utilise ici les mêmes recettes que celles qui ont fait le succès de Lynch-Bages : générosité de fruit et opulence de la texture. Les Ormes de Pez est un 'presque' Lynch-Bages mais au quart du prix !

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	29,50 €	2028-2040
2021	24,50 €	2027-2036
2020	26,00 €	2028-2040
2010	44,00 €	2020-2036

Château Tronquoy

Cru historique de Saint-Estèphe (deuxième vignoble le plus ancien de l'appellation), idéalement situé sur la fameuse « Terrasse 3 », aux graves argileuses profondes (jusqu'à 8m). Les 30 hectares du vignoble ont été rachetés par MM. Bouygues peu après Montrose, pour produire des vins accessibles dans leur jeunesse (excellent 2019, noté 93/100 par M. Quarin) tout en disposant d'un beau potentiel de garde (2012 aujourd'hui à son apogée, avec une texture crémeuse qui le rend gormand).

2019 🍷	28,00 €	2024-2035
2012	25,00 €	2016-2028



Les Pagodes de Cos

Second vin de Cos d'Estournel, vraisemblablement le meilleur second vin du Médoc après ceux des premiers crus classés (pour la moitié voire le quart du prix).

2021	39,50 €	2027-2036
2020	43,00 €	2029-2040
2010	81,00 €	2022-2033

Château Haut-Marbuzet

Incontestablement le cru le plus populaire du Médoc. Au fil des années, Haut-Marbuzet a su, en conservant sa dominante de merlot et son élevage sous bois neuf, gagner en finesse et en équilibre. Savoureux à chaque millésime, comme en 2021, noté 94/100 par la Revue du Vin de France « *Tout en charme, un vin soyeux à la texture caressante, doté de tanins fondus* ».

2021	37,00 €	2026-2035
2018	42,50 €	2026-2040
2016	46,00 €	2024-2040

Château Phélan Ségur

Fort de son terroir en bordure de Gironde, entre Meyney et Calon-Ségur, et aux mains (depuis 2018) d'un propriétaire convaincu et passionné, Phélan-Ségur est à nouveau en mesure de produire de grands vins parmi les plus racés du Médoc, avec ses notes de cèdre et de graphite caractéristiques. Son 2022 en est un parfait exemple !

2022	55,00 €	2028-2042
-------------	---------	-----------





Château Cos Labory

5^{ème} grand cru classé

Précédemment campés sur des tanins fermes qui les rendaient austères dans leur jeunesse, les vins de Cos Labory ont depuis une dizaine d'années changé de style, devenant plus avenants et gagnant en profondeur et en raffinement (son vignoble jouxte ceux de Lafite-Rothschild et Cos d'Estournel). Rapport qualité/prix épatant, confirmé par la Revue du Vin de France pour son millésime 2019 noté 94/100 « *Le vin se révèle délicieux, fin et gourmand. Son côté digeste et son équilibre le rendent déjà irrésistible* ». La famille Audoy ayant vendu son cru au voisin Cos d'Estournel début 2023, une nouvelle ère commence à Cos Labory.

Château Lafon-Rochet

4^{ème} grand cru classé

Rejoignant en 2021 l'écurie Lorenzetti (Lilian-Ladouys, Pédesclaux et Issan), l'avenir s'annonce radieux à Lafon-Rochet, avec dans un premier temps un programme conséquent d'investissements et travaux. Dès 2022 et l'arrivée du nouveau maître de chai, M. Congé ex-Lafite-Rothschild, Lafon-Rochet affiche davantage de profondeur de chair que par le passé, tout en conservant l'onctuosité et l'éclat fruité que lui procure son cépage à forte proportion merlot (40%) et qui sont sa signature.

Château Calon-Ségur

3^{ème} grand cru classé

Le rachat de Calon-Ségur en 2012 par une filiale du Crédit Mutuel annonce le grand réveil de ce fameux terroir de graves sur calcaire, d'un seul tenant et entièrement ceint d'un mur (fait unique dans le Médoc). Tout Bordeaux attend qu'après un plan d'investissement sur 20 ans l'on retrouve des Calon-Ségur aussi fabuleux que ceux du milieu du siècle dernier.

Château Montrose

2^{ème} grand cru classé

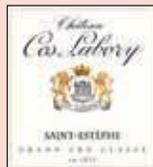
Après 43 millésimes, M. Charmolüe a vendu Montrose en 2006 à MM. Bouygues. Le changement de propriétaire s'est accompagné d'un chantier spectaculaire, destiné à faire entrer ce cru dans le 21^{ème} siècle. Montrose reste néanmoins un vin de grande race, reposant sur une puissante architecture tannique et réservé de fait aux amateurs les plus patients. Montrose 2020, dégusté par Neal Martin (Vinous), est arrivé en tête de l'ensemble des Bordeaux rouges (noté 99/100).

Château Cos d'Estournel

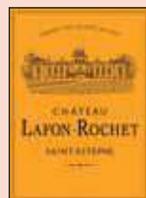
2^{ème} grand cru classé

La très haute qualité des millésimes récents de Cos d'Estournel est impressionnante, le plaçant sans conteste au niveau des premiers grands crus classés du Médoc. Un seul qualificatif vient à l'esprit à l'évocation de Cos d'Estournel : monumental, pour ses vins comme pour son chai.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	27,50 €	2026-2036
2019	30,50 €	2023-2033
2016	39,00 €	2024-2036
2015	38,00 €	2021-2032
2014	32,50 €	2022-2032



2022	48,50 €	2028-2038
------	---------	-----------



2022	292,00 €	le magnum
2021	105,50 €	2028-2038
2014	136,50 €	2024-2035



2021	139,00 €	2033-2048
2020	370,00 €	le magnum
2015	156,50 €	2023-2042
2014	141,50 €	2024-2038
2010	297,50 €	2025-2045

2021	175,00 €	2032-2042
2020	214,00 €	2032-2048
2016	290,00 €	2030-2048
2014	154,50 €	2027-2040
2012	185,50 €	2022-2033
2010	352,00 €	2024-2042

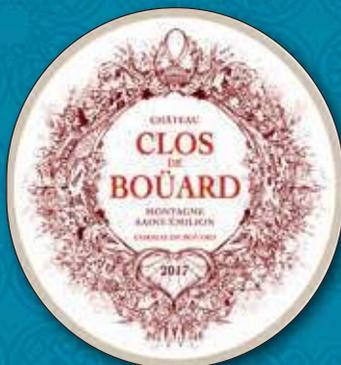
DÉGUSTATION

OFFRES

Château Clos de Boüard MONTAGNE SAINT-ÉMILION 2017

« Clos de Boüard 2017 offre au nez de délicieux parfums de mûre, de brioche et de tabac léger, qui se révèlent joliment concentrés. La bouche est moyennement corsée avec une excellente trame acide. La texture est veloutée et très harmonieuse, avec de subtiles notes de goudron et de graphite en fin de bouche. Il s'agit d'un excellent Montagne Saint-Émilion de la famille de Boüard. Apogée 2022-2036. » Noté 92/100 (note remarquable pour un vin à moins de 25,00 € la bouteille).

Neal Martin (vinous.com) – Février 2020



CHÂTEAU CLOS DE BOÜARD 2017

LA CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

119€ au lieu de 135€

Domaine des Roches Neuves

L'Échelier 

SAUMUR BLANC

2017

« *L'Échelier 2017*, de robe dorée, présente des saveurs mûres d'ananas, de miel et de truffe blanche, presque comme s'il y avait du botrytis, mais il n'y en a pas. Parfaitement sec, ce vin léger et corsé a un milieu de bouche tendre. On ressent de l'iode, ce qui donne une impression de salinité marine. Ce 2017 est prêt à être dégusté dès maintenant. Apogée 2024-2030. » Noté 93/100

Rebecca Gibb —Master of Wine— (vinous.com) – Mai 2024

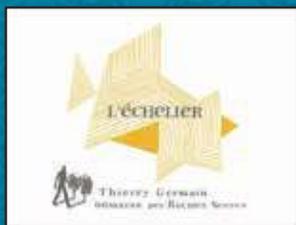
Les Mémoires 

SAUMUR-CHAMPIGNY ROUGE

2021

« Issu de vignes plantées sur argilo-calcaire en 1904, *Les Mémoires 2021* est parfumé, raffiné et long. Il présente une riche concentration dans un ensemble élégant et plutôt délicat. Comme attendu avec un vin de cet âge, il est jeune et brillant, avec des arômes de fruits rouges de groseille, de fleurs, d'olive noire et même un soupçon de bois fumé. Il y a assurément de la profondeur et des tanins, mais ils se fondent en bouche. La finale est raffinée et assurée, avec une acidité chatoyante qui lui procure une fabuleuse colonne vertébrale. Apogée 2024-2038. » Noté 94/100

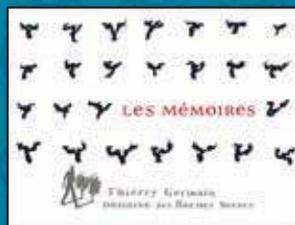
Rebecca Gibb —Master of Wine— (vinous.com) – Décembre 2023



L'ÉCHELIER 2017

LES 6 BOUTEILLES

210€ au lieu de 240€



LES MÉMOIRES 2021

LES 6 BOUTEILLES

195€ au lieu de 225€

DÉGUSTATION

OFFRES

Château Clerc-Milon 5ème grand cru classé PAUILLAC 2016

« Difficile de résister au charme de ce vin tout en puissance et en raffinement. Tout est en place, il exprime beaucoup de saveurs, avec des tanins au grain très fin, et surtout s'allonge longuement. » Noté 95/100 et Coup de cœur

La Revue du Vin de France – Guide 2019

« Clerc-Milon 2016 présente un bouquet vif, imprégné de graphite et de fruits noirs bien définis, avec des notes de pivoine et de pétales d'iris en filigrane. La bouche classique est moyennement corsée, avec des tanins à grain fin, une acidité bien dosée et juste ce qu'il faut d'austérité vers une finale avec une pointe d'amertume. Excellent (et moins «fermé» que je ne l'avais trouvé 12 mois plus tôt). Apogée 2021-2036. » Noté 93/100

Neal Martin (vinous.com) – Janvier 2020



CHÂTEAU CLERC-MILON 2016

LA CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

630€ au lieu de 708€

La Gravette de Certan

Second vin de Vieux Château Certan

POMEROL
2021

« Ce terroir de plateau n'ayant pas été affecté par le gel, 2021 est une magnifique réussite à la propriété, sensible dès le second vin. La Gravette, sélection de jeunes vignes de merlot (plantés de 1998 à 2010), nous enchante par sa sapidité et sa gourmandise. Le vin bénéficie d'un support acide presque ligérien, soulignant des tanins millimétrés et une salinité intense. Son bouquet de prune, de cerise et de gentiane le rend déjà très accessible. » Noté 93/100 et Coup de cœur

La Revue du Vin de France – Septembre 2024

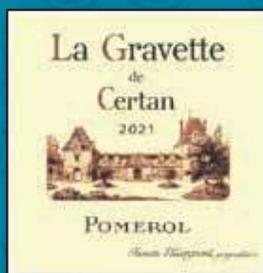
Vieux Château Certan

POMEROL

2021

« Le grand vin profite d'un équilibre d'antan, avec une ossature svelte, enrobée par un fruit pulpeux et gourmand. Au nez, c'est un festival, avec une intensité minérale et iodée irrésistible. La bouche est allongée par les tanins quasi-médocains (23% de cabernets franc et sauvignon) qui ponctuent la finale. » Noté 97/100

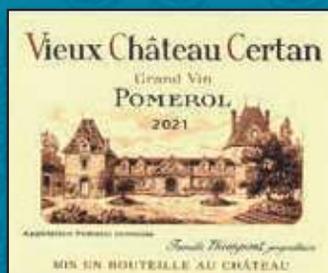
La Revue du Vin de France – Septembre 2024



LA GRAVETTE DE CERTAN 2021

LA CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

350€ au lieu de 396€



VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2021

LA CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

1 680€ au lieu de 1920€



L'appellation Pomerol (350 ha), sise sur un plateau au nord de Libourne, rappelle en bien des points la Bourgogne : une mosaïque de propriétés minuscules (5 ha en moyenne), un cépage pratiquement unique (70 % à 100 % de merlot), un sous-sol irremplaçable (une poche de 150 ha au nord-est du plateau constituée d'argile, de graves en surface, et d'affleurements d'olios riche en fer). Dans cette zone sont concentrés les plus grands Pomerol (Lafleur, Petrus, Vieux-Certan, L'Évangile, Trotanoy...). Il n'y a pas de classement à Pomerol mais une carte géologique suffirait à l'établir. Les grands vins, puissants, séveux, opulents, ont une onctuosité et un charme inimitables (nez de violette et de truffe). Dernier point commun avec la Bourgogne : la demande excède plusieurs fois l'offre.

Fugue de Nénin

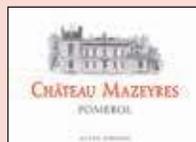
Second vin de Nénin. Une belle matière, avec un élevage bien maîtrisé : voilà une excellente introduction, d'un prix raisonnable, à l'univers des Pomerol.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	32,50 €	2027-2035
2020	26,50 €	2024-2035
2019	28,50 €	2022-2032

Château Mazeyres

Ce beau domaine de 24 hectares est dirigé par Alain Moueix depuis 1992. Il y applique la même philosophie et les mêmes méthodes qu'à Fonroque (Saint-Émilion) : culture **biologique** depuis 2015, certification en **biodynamie** en 2018, recherche de fraîcheur et d'élégance grâce à des extractions maîtrisées... Mazeyres propose des vins délicats et mesurés, sans fard, avec une grande finesse de saveur qui s'accroît encore dans les tout derniers millésimes. Le millésime 2018 obtient l'excellente note de 94/100 dans le guide 2024 de la Revue du Vin de France « *déjà très avenant, le vin possède néanmoins un réel potentiel d'évolution* ».

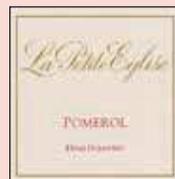
2022 🍷	41,00 €	2028-2037
2021 🍷	29,00 €	2024-2034
2019 🍷	32,50 €	2023-2033
2018 🍷	35,00 €	2025-2038
2016 🍷	36,00 €	2022-2035
2015 🍷	35,00 €	2020-2030



La Petite Église

La Petite Église est une sélection parcellaire du vignoble de l'Église-Clinet. Plus rapidement accessible, sans excès de carrure, misant sur un fruit croquant et un élevage fin, La Petite Église est une belle entrée dans l'univers Durantou.

2021	43,00 €	2024-2035
2012	41,50 €	2018-2030



Château Bellegrave

Comme son nom l'indique, Bellegrave est sur la couronne de graves alluvionnaires de l'Isle. Avec application, M. Bouldy propose depuis 40 ans un vrai Pomerol artisan, frais, aux tanins veloutés et énergiques, avec une excellente capacité de garde.

2022 🍷	43,50 €	2028-2038
2021 🍷	32,50 €	2024-2034
2020 🍷	36,00 €	2025-2035

Château Rouget

Profond, moelleux, généreux, Rouget colle à l'image voluptueuse des vins de Pomerol, pour un prix resté raisonnable au fil des millésimes. En confiance !

2019	40,00 €	2024-2033
2018	43,50 €	2024-2035
2017	36,00 €	2021-2028
2016	45,50 €	2024-2033



La Gravette de Certan

Second vin du Vieux Château Certan, où l'on retrouve l'authenticité, la race et le sérieux du grand vin, au quart du prix. Le millésime 2021, coup de cœur de la Revue du Vin de France, est cette saison en **Offre Dégustation** en pages centrales, avec une remise de 12%.

Château Gombaude-Guillet

En cessant d'utiliser tout intrant chimique dans son vignoble dès 1988, Claire Laval a été l'un des précurseurs bordelais de la culture **biologique**. Son beau terroir de 7 ha proche de l'église de Pomerol donne des vins francs, droits, assez rapidement séducteurs mais pour autant capables de très bien vieillir.

Château Nénin

Nénin est à l'image de Léoville-Las Cases (même propriétaire) : un grand vin, droit, serré, avec beaucoup d'allonge et toujours d'excellente garde. En pleine forme dans les derniers millésimes, comme le souligne Bettane&Desseave pour son 2017 « *En constante progression pour sa précision structurale et aromatique, il est désormais dans la cour des plus grands* ».

Château Feytit-Clinet

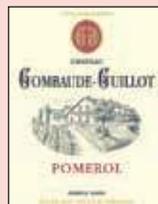
Attention : grand vin ! Sans bruit, Feytit-Clinet se rapproche des plus grands noms de Pomerol, seul le prix restant en retrait. Plus marquant que sa réussite en grand millésime, c'est sa performance en petit millésime qui impressionne : noté 95/100 par M. Galloni (Vinous) en 2017 « *tout simplement époustouflant, c'est l'un des vins du millésime 2017. Sa finesse de texture, sa personnalité et son intensité racée ont de quoi faire rêver. Ne le manquez pas* ».

Clos l'Église

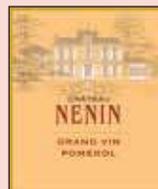
Propriété Garcin (Barde-Haut, Poesia), 5,9 ha idéalement placés sur le plateau de Pomerol (entre Clinet et L'Église-Clinet). Clos l'Église est revenu depuis 2011 à une version plus harmonieuse, fondante et savoureuse, se rapprochant du style de La Conseillante.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	66,00 €	2026-2035
2020	69,50 €	2025-2040
2019	66,00 €	2024-2034

2015	 55,00 €	2022-2035
2012	 40,00 €	2017-2026



2021	60,00 €	2026-2036
2017	54,50 €	2022-2032
2014	53,00 €	2021-2033



2022	71,00 €	2030-2042
2021	56,00 €	2026-2036
2020	63,50 €	2028-2040
2018	63,00 €	2028-2042
2017	51,00 €	2022-2032
2014	51,00 €	2020-2035
2011	56,50 €	2019-2033

2021	67,00 €	2025-2035
------	---------	-----------



Pour vous assurer que les vins de votre choix sont toujours disponibles, consultez www.dubecq.com mis à jour en permanence.



Borne Ch. Gazin

Château Gazin

Toujours de haut niveau pour un prix raisonnable (à Pomerol), les vins de Gazin, moyennement corsés et marqués par la truffe, sont l'archétype de l'appellation et d'une régularité exemplaire millésime après millésime.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	92,50 €	2032-2045
2021	68,50 €	2027-2038
2020	154,00 €	le magnum
2017	67,00 €	2024-2035
2011	87,50 €	2022-2032

Château Clinet

À la recherche de la maturité la plus aboutie, Clinet propose chaque année la version la plus voluptueuse de Pomerol. Son millésime 2018 a été noté 96/100 par la Revue du Vin de France « *Le vin a, en bouteille, remarquablement intégré l'ampleur de sa structure tannique. C'est un Pomerol intense et distingué, hédoniste et solaire.* ».

2020	112,50 €	2028-2042
2014	85,50 €	2020-2032



Château La Conseillante

Délicatement parfumé (bouquet aromatique toujours très floral, violette et pivoine en tête) et d'une élégante suavité quel que soit le millésime, La Conseillante occupe une place à part au sein des plus grands Pomerol, peut-être le plus attachant d'entre eux. Sa finesse et sa texture supérieurement sensuelle et raffinée ne sont pas sans évoquer les grands crus de la Côte de Nuits (côté Vosne-Romanée). Toutefois, derrière l'apparente amabilité de La Conseillante se cache un vin de belle énergie et doté d'une excellente aptitude à la garde. Grand 2021, noté 96/100 par la Revue du Vin de France « *Particulièrement accessible et séducteur, il est déjà irrésistible.* ».

2021	189,00 €	2028-2042
2014	146,00 €	2025-2040
2011	146,00 €	2021-2033
2009	292,00 €	2015-2033

Château L'Évangile

Par touches successives, Évangile ne cesse de progresser avec en ligne de mire ses deux voisins immédiats Cheval Blanc et Petrus. Restructuration du vignoble entamée en 1998, nouveau cuvier en 2004, passage progressif en culture **bio** à partir de 2012 (certification en 2021), un net palier qualitatif a été franchi depuis 2009, axé sur la distinction et le raffinement aromatique.

2017	203,00 €	2025-2035
2015	275,50 €	2024-2037
2014	155,00 €	2022-2036
2012	192,50 €	2020-2032

Château L'Église-Clinet

Un vigneron talentueux et exigeant, M. Durantou, au service d'un grand terroir au ras de l'église de Pomerol, entre Lafleur et Clinet, a révélé puis propulsé L'Église-Clinet parmi les plus grands crus de Pomerol. Disparu bien trop tôt en 2020, ce sont maintenant ses 3 filles qui poursuivent avec brio l'œuvre de leur père.

2021	254,00 €	2028-2042
-------------	----------	-----------



Vieux Château Certan

Vieux Château Certan est certainement, avec une proportion importante de cabernet franc (30% en moyenne), le cru de Pomerol le plus classique, ferme et distingué. Il n'a pas le moelleux et le charme immédiat d'autres grands Pomerol, mais tient toujours toutes ses promesses au vieillissement. Très grande classe ! Le millésime 2021 est cette saison en **Offre Dégustation** en pages centrales, avec une remise de 12%.

Château Trotanoy

Trotanoy brille par la richesse et l'élégance de son bouquet en petits comme en grands millésimes. Cette régularité, qui lui permet d'être comparé parfois avantageusement à son grand frère Petrus, a bâti sa réputation auprès des amateurs du monde entier. Propriété Moueix.

Château La Violette

Vignoble de poupée constitué de 4 parcelles pur merlot, situées entre Lafleur-Pétrus, Le Pin et Trotanoy. Henri Parent, propriétaire et fils de feu Mme Péré-Vergé, s'attache à produire à La Violette la version la plus fondante, la plus irradiante et la plus exubérante de Pomerol. Ceci sous la conduite de l'œnologue Michel Roland qui a fait de La Violette la vitrine de son savoir-faire : recherche de la maturité la plus accomplie, égrappage manuel grain à grain, vinification intégrale en barrique, etc. Les critiques succombent au charme de La Violette, « *Un grand vin d'émotion qui touche autant le cœur que l'esprit* » pour M. Bettane, « *Plus que jamais, La Violette offre une expérience unique à Pomerol* » pour La Revue du Vin de France.

Le Pin

Créé en 1979, Le Pin est rapidement devenu un vin culte car, outre sa rareté (7500 bouteilles par an), il offre à chaque millésime l'expression aromatique la plus complète et la plus aboutie d'un grand vin (quasi) pur merlot. À la suavité naturelle du merlot, Le Pin (avec Guillaume Thienpont de Vieux-Certan comme vinificateur) a su ajouter une fraîcheur et une complexité sans égales à Pomerol, permises par son sous-sol plus graveleux qu'argileux. Prix en conséquence d'un style unique et d'une rareté insigne (6000 à 8000 bouteilles par an, aucune en 2003). Disponible en caisse bois d'origine d'une bouteille.

Petrus

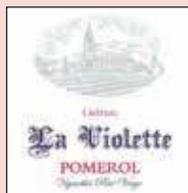
Petrus s'est imposé depuis les années 50 comme le vin le plus prisé (et le plus spéculatif) de Bordeaux, fort de son encépagement pur merlot, de sa suavité délicate, de ses tanins raffinés et d'une distribution exclusive (production 25000 à 30000 bouteilles par an). Disponible en caisse bois d'origine d'une bouteille.

Millésime Bouteille TTC Apogée

2022	386,50 €	2032-2045
2022	773,00 €	le magnum
2021	320,00 €	2028-2043
2015	369,00 €	2023-2040

2015	347,00 €	2024-2036
2012	237,50 €	2020-2032
2010	383,50 €	2020-2035

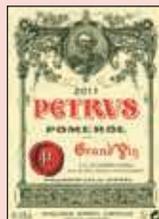
2022	336,50 €	2030-2045
-------------	-----------------	-----------



2021	2980,00 €	2028-2040
-------------	------------------	-----------



2011	3680,00 €	2022-2035
-------------	------------------	-----------





Surplombant la Dordogne à l'est de Libourne, l'appellation Saint-Émilion, mille châteaux, neuf communes (5000 ha) est d'une immense variété de sols et d'expositions. Deux secteurs regroupent cependant l'essentiel des premiers crus classés en 2012 (quatre premiers crus classés A, 14 premiers crus classés, suivis de 64 crus classés). Le haut du plateau calcaire et le coteau argilo-calcaire, à proximité du bourg médiéval de Saint-Émilion, produisent les vins les plus typiques (Ausone, Pavie, Canon, Clos Fourtet...), corsés, charnus, riches en matière, aux arômes de sous-bois et de gibier. Juxtant Pomerol au nord-ouest, le plateau de Figeac (Cheval Blanc, Figeac, La Dominique...), graveleux sur fond d'argile et d'alias, donne des vins plus ronds, plus souples et plus gras.

Château Côte de Baleau grand cru classé

Petit vignoble de 8 ha de vieilles vignes (70% merlot), appartenant maintenant à Clos Fourtet. Superbe vin, équilibré et au fruité savoureux, pour un prix somme toute très modeste, devenu à juste raison grand cru classé en 2012. Pour la Revue du Vin de France comme pour nous : « *le meilleur rapport qualité/prix de Saint-Émilion* ». Son 2021 est coup de cœur de la Revue du Vin de France.

Château Berliquet grand cru classé

Sous la direction du duo Derenoncourt/Thienpont (comme Pavie-Macquin) jusqu'au millésime 2016. Avec 70% de merlot et un prix plus qu'abordable, Berliquet est la bonne affaire si vous recherchez un Saint-Émilion racé, généreux et d'une approche facile. Racheté en 2017 par son voisin, château Canon (groupe Chanel).

Château Fombrage grand cru classé

Ce cru, le plus vaste de Saint-Émilion avec 57 ha, propose depuis son rachat par M. Magrez (1997) des vins structurés qui ne renient pas leur terroir, pleins, gourmands et diablement séducteurs grâce à un élevage luxueux.

Le Dragon de Quintus

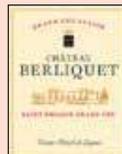
Second vin de Quintus. Plus infusé qu'extrait, finement boisé, avec un bel équilibre entre le fruit frais et le velours de ses tanins, ce Dragon sapide et sensuel est plus qu'un second vin.

Château Haut-Simard

Racheté en 2008 par la famille Vauthier (Ausone), ce cru idéalement situé entre La Gaffelière et Canon La Gaffelière a nécessité une importante restructuration : les 10 hectares ont été intégralement replantés pour atteindre une densité digne d'un premier grand cru classé (12600 pieds à l'hectare). La forte proportion de cabernets francs dans l'assemblage (40%) tempère la nature solaire du terroir (exposé sud), et apporte aux vins une trame élégante tout en longueur. Les millésimes récents nous convainquent qu'il est urgent de s'intéresser à Haut-Simard, et nous ne sommes pas les seuls de cet avis : « *excellent* » millésime 2016 pour M. Galloni (noté 93/100), millésimes 2018 et 2020 tous deux notés 92/100 par M. Quarin, respectivement « *délicieux* » et « *incrachable* ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	19,50 €	2024-2032
2018	24,50 €	2025-2038

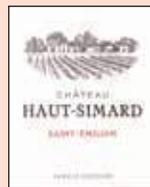
2016	35,00 €	2024-2036
-------------	----------------	-----------



2021	26,00 €	2026-2033
-------------	----------------	-----------

2022	41,00 €	2026-2032
2021	26,50 €	2025-2033
2020	35,00 €	2025-2035
2018	35,00 €	2022-2030
2017	31,00 €	2021-2028

2020 	22,50 €	2025-2039
2018	22,50 €	2022-2034
2016	23,00 €	2021-2036





Poesia

Petit cru de 8,8 ha au nord-est de Saint-Émilion, propriété Garcin (Clos l'Église, Barde-Haut) depuis 2013. Leur volonté n'est pas de produire une énième "bête à concours" mais un Saint-Émilion généreusement fruité, délicieux, crémeux, facilement et rapidement accessible. Contrat parfaitement rempli en 2017 « *fine grasse rappelant le goût de la syrah* [framboise poivrée]. *C'est très bon !* » pour M. Quarin.

Château Barde-Haut grand cru classé

Ce vignoble de 17 hectares, situé dans le prolongement de Troplong-Mondot, forme un magnifique amphithéâtre orienté plein sud. Sous la conduite d'Hélène Garcin (Poésia, Clos l'Église) et de son mari Patrice Lévêque, Barde-Haut propose millésime après millésime des vins intenses, gras et opulents, sans jamais tomber dans le piège de la surmaturité.

Château Moulin Saint-Georges

Les terrasses de Moulin Saint-Georges (7 ha) font face à celles d'Ausone (même propriétaire). Par la qualité de son terroir et le style raffiné de ses vins, Moulin Saint-Georges est un grand cru classé en puissance.

Virginie de Valandraud

Avec aujourd'hui 11 ha, le vignoble de Valandraud permet à M. Thunevin de resserrer ses sélections pour le grand vin et son second, Virginie de Valandraud (il existe un 3^{ème}, Clos Badon, et même un 4^{ème} vin !). Riche en couleur, toujours délicieux sur une structure tannique élégante, Virginie de Valandraud fait mentir ceux qui pensent que les seconds vins n'ont pas d'âme.

Château Petit Gravet Aîné

Œnologue de formation, Mme Papon-Nouvel possède deux minuscules propriétés : Petit Gravet Aîné (2,4 ha en pied de coteau, voisine de Canon-La Gaffelière) et Clos Saint-Julien (1,3 ha sur le plateau, voisine de Clos Fourtet), où l'encépagement est majoritairement constitué de vieux cabernets francs. De la vigne au chai, elle dirige seule toutes les étapes dans l'élaboration de ses vins et, quel que soit le millésime, son talent de vinificatrice instinctive donne des vins d'une élégance naturelle et d'une douceur exemplaire. Vignoble certifié **bio** à partir du millésime 2014. Impressionnants commentaires d'Antonio Galloni (vinous) sur tous les millésimes de Petit Gravet Aîné, comme par exemple en 2018 noté 96/100 « *Petit Gravet Aîné 2018 est l'un des vins les plus uniques et originaux de Bordeaux, le genre de vin qui reste gravé dans votre mémoire. En un mot : magnifique !* ».

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	27,00 €	2024-2032
2020	29,00 €	2025-2033
2017	27,00 €	2021-2030

2021	29,50 €	2025-2033
2020	33,00 €	2028-2040



2020	🍷	38,00 €	2025-2036
2019		38,00 €	2022-2032
2017		27,00 €	2022-2032
2013		20,00 €	2018-2026

2020		32,00 €	2027-2035
2010		57,50 €	2017-2028

2022	🍷	42,50 €	2027-2037
2021	🍷	33,00 €	2026-2035
2018	🍷	39,00 €	2026-2040
2015	🍷	44,00 €	2022-2033
2011	🍷	32,50 €	2018-2030



« La différence entre Dieu et un critique de vin ?
On n'a jamais vu Dieu se prendre pour un critique de vin. »



Ch. Bellefont-Belcier

Château Fonroque grand cru classé

L'amateur à la recherche de grands crus classés fins et digestes doit s'intéresser à Fonroque. En culture **biologique** depuis 2006 et en **bio**dynamie depuis 2008, Fonroque propose une vision originale du terroir du plateau de Saint-Émilion, faite de fraîcheur, d'élégance, de puissance maîtrisée et fondante, clairement la voie à suivre pour l'avenir des grands vins de Bordeaux, toutes rives confondues. 2019 et 2020 ont tous deux été notés 94/100 par la Revue du Vin de France.

Clos Saint-Julien grand cru classé

L'autre grand cru de Mme Papon-Nouvel (voir ci-dessus Petit Gravet Aîné). Même culture **biologique**, même sensibilité, même style, avec un surcroît de chair et de profondeur. Grand Saint-Émilion, logiquement promu grand cru classé en 2022.

Château Bellefont-Belcier grand cru classé

Bellefont-Belcier, grand cru classé au splendide terroir sur la partie Est de la Côte Pavie, entre Larcis-Ducas et Le Tertre Rôtebœuf, est la dernière acquisition (2016) de M. Kwok à Saint-Émilion. Sous la conduite de Michel Rolland et son équipe, son premier millésime 2017 est déjà un coup de maître, signalé comme tel par M. Bettane « *Le nouveau propriétaire a voulu marquer une forme de rupture avec une sélection parcellaire plus poussée et une vinification plus douce. Une première réussie !* ».

Château Les Grandes Murailles grand cru classé

Minuscule cru d'un hectare et demi contigu à Clos Fourtet, entré dans le giron de la famille Cuvelier en 2013. 2021 est le dernier millésime des Grandes Murailles, le nouveau classement de Saint-Émilion ayant permis le rattachement de cette parcelle au vignoble de Clos Fourtet.

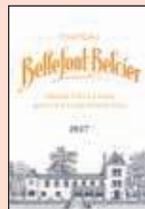
Château La Dominique grand cru classé

Depuis 2005, retour en grande forme de ce prestigieux terroir contigu à Cheval Blanc, L'Évangile et La Conseillante, sous la supervision de M. Thunevin (Valandraud). Son style velouté et sensuel le situe à mi-chemin entre Saint-Émilion et Pomerol.

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	45,00 €	2027-2037
2021	32,00 €	2025-2034
2020	34,50 €	2025-2036
2019	70,00 €	le magnum
2018	34,00 €	2023-2035
2015	36,50 €	2023-2033

2022	59,00 €	2028-2042
2021	42,00 €	2028-2040
2019	58,00 €	2027-2040
2014	44,00 €	2022-2035

2018	40,50 €	2023-2038
2017	35,00 €	2021-2032



2021	41,00 €	2026-2036
------	---------	-----------

2021	45,50 €	2026-2037
2020	49,50 €	2026-2040
2019	52,00 €	2024-2033
2016	61,50 €	2024-2038



Clos de l'Oratoire grand cru classé

Aussi excellemment bien tenu que Canon-La Gaffelière (même propriétaire), sous la conduite de M. Derenoncourt, Clos de l'Oratoire présente pratiquement la même plénitude et la même intensité pour la moitié du prix.

Château La Clotte hors classement

Exceptionnel terroir de 4 hectares plein coteau plein sud (comme Pavie) à l'entrée du village de Saint-Émilion. Repris en 2014 par la famille Vauthier (Ausone), qui s'attache à mettre en évidence la chair profonde et juteuse de ses raisins, avec un naturel confondant et un splendide éclat aromatique. La Clotte a tout pour devenir rapidement un des vins les plus cultes de l'appellation.

Château Larcis-Ducasse 1^{er} grand cru classé

Voisin immédiat de Pavie, Larcis-Ducasse a été logiquement promu 1^{er} grand cru classé compte tenu de son exposition plein coteau plein sud (contre Pavie) et du brillant travail du tandem Thienpont-Derenoncourt.

Château Rocheyron

Rocheyron est le fruit du partenariat, amical et professionnel, entre Sylvio Denz (Faugères et Lafaurie-Peyraguey) et Peter Sisseck (Pingus). Depuis 2010, ils (s')investissent dans ce petit cru de 8 hectares, intégralement situé sur le plateau de calcaire à astéries caractéristique de Saint-Émilion : travail du sol, conversion en agriculture biologique (certifié en 2020), vinifications douces à basses températures... Rocheyron est en constante progression, et offre chaque année des vins à la douceur tannique inégalable.

Château Canon-La Gaffelière 1^{er} grand cru classé

Propriété de M. Von Neipperg (Clos de l'Oratoire, La Mondotte, d'Aiguilhe), au pied du coteau d'Ausone. Son 2018 a été noté 96/100 par la Revue du Vin de France « *La fraîcheur d'un grand terroir cultivé en bio construit un millésime d'un équilibre pointu. Classique, le tannin crémeux rend le vin séducteur, sa finale se précise, dynamique, sur un équilibre parfait* ».

Château Pavie-Macquin 1^{er} grand cru classé

Grand vin ultra raffiné, avec une tension minérale hors du commun à Bordeaux, fruit du grandissime terroir de la Côte Pavie mais aussi de la complicité de MM. Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt depuis 1994.

Millésime Bouteille TTC Apogée

2022		39,00 €	2027-2034
2021		31,00 €	2026-2036
2020		40,00 €	2027-2038
2016		52,50 €	2024-2035

2019		74,00 €	2027-2040
2018		74,00 €	2028-2045
2016		84,50 €	2028-2042
2015		74,00 €	2024-2038
2014		56,00 €	2022-2033

2022		101,00 €	2032-2045
2021		68,50 €	2030-2040
2015		93,00 €	2027-2038

2021		62,00 €	2029-2039
2019		69,50 €	2028-2040



2019		92,00 €	2028-2040
2018		99,00 €	2030-2045



2022		94,50 €	2032-2045
2021		71,00 €	2030-2041
2015		100,00 €	2023-2040
2014		78,00 €	2024-2036
2012		78,00 €	2020-2030
2010		133,00 €	2025-2040



Ch. La Dominique

Château La Gaffelière hors classement

Éclatante réussite en 2015 de ce grand terroir juste en contrebas d'Ausone : précision aromatique, profondeur superlative mais harmonieuse, un grand bravo à MM. Mallet (propriétaire) et Derenoncourt (consultant). Noté 97/100 en 2016 par la Revue du Vin de France « *très mûr, crémeux, le vin commence à distiller un univers aromatique captivant* ». Depuis 2010, La Gaffelière vole incontestablement de succès en succès !

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2021	69,00 €	2028-2040
2020	92,00 €	2030-2045
2020	184,00 €	le magnum
2019	81,50 €	2026-2035
2019	163,00 €	le magnum
2018	95,50 €	2028-2042
2016	89,00 €	2026-2040
2015	91,00 €	2025-2040
2011	79,50 €	2021-2033

Château Quintus

Quintus car cinquième vin des domaines Dillon après Haut-Brion (rouge et blanc) et Mission (rouge et blanc), créé en réunissant Tertre-Daugay acheté en 2011 et L'Arrosée acheté en 2012. L'intrusion d'un premier cru classé de la rive gauche en terres saint-émilionnaises était attendue au tournant mais Quintus montre dès 2012 un style différent de celui de ses voisins, jouant prioritairement la carte de la finesse et de la douceur tannique. Plus Margaux/Pomerol que Saint-Émilion. Millésime 2016, « *le meilleur jamais fait* » d'après M. Quarin.

2022	134,50 €	2030-2042
2021	82,50 €	2027-2038
2020	96,00 €	2028-2042
2016	117,50 €	2024-2036
2014	82,50 €	2022-2035

Clos Fourtet 1^{er} grand cru classé

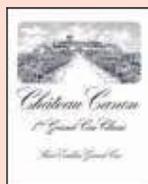
Conseillé par M. Derenoncourt, Clos Fourtet démontre avec régularité et sans ostentation que le haut du plateau de Saint-Émilion peut produire d'aussi grands vins que le coteau d'Ausone ou celui de Pavie. Sobriété, profondeur, finesse et intensité exemplaires le placent au niveau des stars de l'appellation pour la moitié du prix. Magnifique millésime 2021, noté 93/100 par la Revue du Vin de France « *c'est le raffinement qui prime dans cet équilibre filiforme porté par une sensation calcaire haletante* ».

2022	132,50 €	2032-2045
2022	265,00 €	le magnum
2021	95,50 €	2027-2039
2019	126,50 €	2026-2042
2010	232,50 €	2022-2045
2005	232,50 €	2017-2035

Château Canon 1^{er} grand cru classé

Acheté en 1996 par le groupe Chanel (également à Rauzan-Ségla), Canon a nécessité une restauration complète des vignes comme de l'outil chai/cuvier. Depuis 2008, Canon justifie pleinement son statut de 1^{er} grand cru classé, avec des vins brillants et racés puisant leur énergie dans les cabernets francs du haut du plateau calcaire.

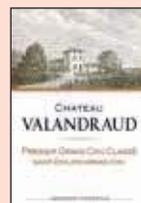
2018	160,50 €	2028-2042
2016	172,00 €	2024-2042





Château Valandraud 1^{er} grand cru classé

Autodidactes, Jean-Luc Thunevin et son épouse Murielle ont débuté dans le vignoble bordelais en achetant une minuscule parcelle de 0,6 hectares proche de Pavie-Macquin. Valandraud n'a pas tardé à faire parler de lui, au point de donner naissance au mouvement des «vins de garage». Désormais doté d'un vignoble de 10 hectares sur les terroirs calcaires plus frais de Saint-Etienne de Lisse (en bordure est de l'appellation) et d'un nouveau chai bioclimatique, Valandraud est un premier grand cru classé à part entière.



2021 123,50 € 2028-2039

L'If

Petit domaine situé à proximité de Troplong-Mondot et Valandraud, acquis en 2009 par Jacques Thienpont (déjà propriétaire du Ch. Le Pin). Cuvée aussi exceptionnelle que confidentielle (6 hectares) !

2022 186,50 € 2030-2042
2021 168,00 € 2026-2038

La Mondotte 1^{er} grand cru classé

Devenu premier grand cru classé en 2012, juste récompense de 20 ans d'efforts de M. Von Neipperg (Canon-La Gaffelière, Clos de l'Oratoire) sur ce petit vignoble de 4,5 ha jouxtant Troplong Mondot. Un très grand Saint-Émilion, charnu, intense et pénétrant, mais à la production confidentielle. Le 2021 est coup de cœur de la Revue du Vin de France.



2021 153,00 € 2027-2038
2016 247,50 € 2026-2042

Château Figeac 1^{er} grand cru classé A

Sur un sous-sol de graves profondes (alluvions de l'Isle), Figeac a fort logiquement opté pour un encépagement plus médocain que libournais : 70% cabernet (moitié sauvignon et moitié franc), 30% merlot. D'où un naturel, une fraîcheur et une distinction sans pareils à Saint-Émilion. Le dernier classement 2022 a corrigé à juste titre l'omission du précédent en accordant à Figeac le titre de 1^{er} grand cru classé A. Le 2021 est coup de cœur de la Revue du Vin de France.

2021 235,50 € 2032-2042
2018 268,00 € 2030-2045
2010 325,50 € 2026-2042

CLASSEMENT 2022 SANS SURPRISE À SAINT-ÉMILION

- une seule promotion en premier grand cru classé A, Figeac, déjà attendue de longue date,
- aucune promotion en premier grand cru classé, les 12 crus élus étant déjà à ce rang en 2012,
- 71 grands crus classés (au lieu de 64 en 2012) dont 16 promus parmi lesquels l'admirable **Clos Saint-Julien**,
- 7 crus classés en 2012, et non des moindres, se sont retirés du classement : **Ausone, Cheval Blanc, Angélus, La Gaffelière, La Clotte, Quinault-l'Enclos, Les Grandes Murailles.**
- prochain classement en **2032**.



Ch. Ausone

Le Carillon d'Angélus

Second vin d'Angélus, élaboré dans le même style cossu et distingué qui fait la réputation et le succès international du cru.

Château Angélus hors classement

Brillant jusque dans les petits millésimes (1992 fut un chef-d'œuvre), Angélus est devenu en 20 ans une star mondiale en produisant des vins denses, charnus et supérieurement veloutés tout en demeurant distingués. La grande classe !

Le Petit Cheval

Second vin de Cheval Blanc. Tout en élégance, en raffinement de fruit et de texture, l'équilibre aérien et l'harmonie de son 2009 rendent ce vin évident. Les jeunes vignes composant Le Petit Cheval prenant de l'âge, celles-ci sont peu à peu intégrées dans le grand vin, entraînant la disparition du second vin d'ici 2030.

Château Cheval Blanc hors classement

Ni tout à fait Saint-Émilion, ni vraiment Pomerol, Cheval Blanc occupe une place à part au sein de la rive droite, sur le célèbre terroir de graves du plateau de Figeac. Inimitable car ses vins subjuguent dans une alchimie parfaite entre fraîcheur, subtilité et hédonisme, le tout sur des trames tanniques à la fois raffinées et fondantes, entre soie et cachemire.

La Chapelle d'Ausone

Second vin d'Ausone, rare (1 ha en production), à peine moins puissant mais tout aussi racé et énergique que le Grand Vin. Et comme lui doté d'une remarquable capacité de vieillissement.

Château Ausone hors classement

Impossible de résister à la complexité indicible de son bouquet, floral et fruité, épicé et réglissé, comme à la profondeur inouïe de sa finale fraîche et somptueuse. Du très grand art, toute la gloire du cabernet franc sur coteau calcaire. Alain Vauthier et son fils Édouard gèrent les 7 ha d'Ausone comme un (très) grand cru bourguignon. Magistral!

Millésime	Bouteille TTC	Apogée
2022	126,50 €	2030-2044
2020	186,00 €	le magnum
2019	426,50 €	2028-2042
2009	208,00 €	2018-2030
2020	664,00 €	2032-2050
2015	974,00 €	2027-2045
2014	1268,00 €	le magnum
2012	588,50 €	2023-2037
2020	174,50 €	2032-2045
2014	688,00 €	2023-2040



Magnums de Légende

Nous gageons que les vins ci-dessous entreront dans la légende quand ils parviendront à leur apogée. Nous vous les proposons ici en magnums car le vieillissement en grand volume est meilleur, et parce que les émotions sont encore plus grandes quand elles sont partagées.

Château D'YQUEM	2021	Sauternes	708,00 €
Château DALEM	2020	Fronsac	42,00 €
Château LA FLEUR DE BOÛARD	2017	Lalande de Pomerol	96,00 €
Château MALARTIC-LAGRAVIÈRE	2022	Pessac-Léognan rouge	95,00 €
Château HAUT-BAILLY	2020	Pessac-Léognan rouge	260,00 €
Château SMITH-HAUT-LAFITTE	2022	Pessac-Léognan rouge	320,00 €
Château POUJEAUX	2018	Moulis	55,00 €
Château POTENSAC	2022	Médoc	57,00 €
Château CHASSE-SPLEEN	2022	Moulis	68,00 €
Château SOCIANDO-MALLET	2019	Haut-Médoc	81,00 €
Château SOCIANDO-MALLET	2018	Haut-Médoc	81,00 €
Château PRIEURÉ-LICHINE	2010	Margaux	150,00 €
Château MARGAUX	2009	Margaux	1980,00 €
Château LAGRANGE	2022	Saint-Julien	111,00 €
Château TALBOT	2022	Saint-Julien	136,00 €
Château GRUAUD-LAROSE	2019	Saint-Julien	173,00 €
Château BEYCHEVELLE	2022	Saint-Julien	191,00 €
Château LÉOVILLE-POYFERRÉ	2022	Saint-Julien	236,00 €
Château DUCRU-BEAUCAILLOU	2021	Saint-Julien	400,00 €
Château PÉDESCLAUX	2018	Pauillac	81,00 €
Château HAUT-BAGES-LIBÉRAL bio	2022	Pauillac	92,00 €
Château GRAND-PUY-LACOSTE	2018	Pauillac	142,00 €
Château DUHART-MILON	2022	Pauillac	173,00 €
Château CLERC MILON	2018	Pauillac	183,00 €
Château PONTET-CANET bio	2020	Pauillac	200,00 €
Château PONTET-CANET bio	2022	Pauillac	254,00 €
Château LYNCH-BAGES	2022	Pauillac	291,00 €
LE PETIT MOUTON	2020	Pauillac	462,00 €
Château CALON-SÉGUR	2022	Saint-Estèphe	292,00 €
Château MONTROSE	2020	Saint-Estèphe	370,00 €
Château GAZIN	2020	Pomerol	154,00 €
VIEUX-Château-CERTAN	2022	Pomerol	773,00 €
Château FONROQUE bio	2019	Saint-Émilion	70,00 €
Château LA GAFFELIÈRE	2019	Saint-Émilion	163,00 €
Château LA GAFFELIÈRE	2020	Saint-Émilion	184,00 €
LE CARILLON D'ANGÉLUS	2020	Saint-Émilion	186,00 €
Clos FOURTET	2022	Saint-Émilion	265,00 €
Château CHEVAL BLANC	2014	Saint-Émilion	1268,00 €

Les prix indiqués ci-dessus s'entendent TTC le magnum présenté dans sa caisse bois individuelle d'origine estampée du Château.



Couvrant 5 appellations régionales (Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Chalonnais et Mâconnais) sur plus de 200 km de distance, la Bourgogne est unifiée par ses deux cépages de prédilection : le pinot noir pour les rouges et le chardonnay pour les blancs. Extraordinairement morcelé, 6,5 ha par domaine en moyenne, le vignoble bourguignon bénéficie d'un classement uniquement lié à la qualité du terroir avec, par ordre croissant, les appellations communales, les premiers crus - souvent liés à un lieu-dit - et les grands crus au nombre de 39 (7 à Chablis, 24 en Côte de Nuits, 8 en Côte de Beaune). La hiérarchie bourguignonne est dominée par la Côte de Nuits (patrie du pinot noir) et la Côte de Beaune (patrie du chardonnay). Le formidable engouement pour les vins de

Bourgogne dans le Monde entier et l'étroussure de la production (4% de la production totale française) expliquent les niveaux de prix élevés atteints par les meilleurs crus. Dont la Romanée-Conti, le vin le plus cher au Monde.

Domaine Pommier

Isabelle et Denis Pommier ont débuté en 1990 avec seulement 2 ha. Ils ont pas à pas progressé, dans la constitution de leur vignoble (aujourd'hui 16 ha) comme dans leurs pratiques culturales (travail des sols, ébourgeonnage, certifié **bio** à partir du millésime 2014). Leurs vins, vinifiés et élevés sous bois pour Croix aux Moines et les 1ers crus, ont une richesse et une amplitude qui tranchent avec l'extrême vivacité habituelle des Chablis. Promu une étoile dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

BRAVO !

Isabelle et Denis Pommier ont été élus «Vignerons de l'année 2023» par la revue Bourgogne Aujourd'hui.

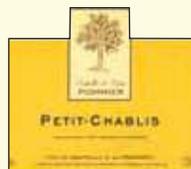
Petit-Chablis

HAUTÉRIVIEN	2022	20,00 €	2024-2028
HAUTÉRIVIEN	2021	18,50 €	2023-2027

Chablis

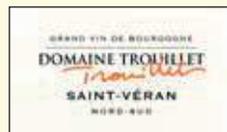
VILLAGE	2022	25,00 €	2025-2031
CROIX AUX MOINES VILLAGE	2021	28,00 €	2025-2033
TROESMES 1 ^{ER} CRU	2021	36,00 €	2025-2034
CÔTE DE LÉCHET 1 ^{ER} CRU	2021	36,00 €	2025-2035
FOURCHAUME 1 ^{ER} CRU	2021	45,00 €	2026-2036

Millésime Bouteille TTC Apogée



Domaine Trouillet

C'est William Trouillet (5ème génération) qui gère aujourd'hui le domaine familial de 19,5 ha, réparti sur les meilleures appellations du mâconnais : Mâcon-Soltré, Pouilly-Fuissé, Pouilly Loché, Pouilly Vinzelles et Saint-Véran. Avec comme ligne directrice la volonté de produire de grands blancs à la minéralité affirmée mais toujours lovés dans une chair ample et dense. Des vins généreux et immédiatement séducteurs, au rapport qualité/prix/plaisir garanti !



Saint-Véran

NORD-SUD VILLAGE blanc	2023	19,50 €	2024-2030
------------------------	------	---------	-----------

Cette cuvée s'appelle **Nord-Sud** car provenant de deux parcelles, une au nord et l'autre au sud de Saint-Véran.

Pouilly-Fuissé

VIELLES VIGNES VILLAGE blanc	2022	26,00 €	2026-2032
AUX CHAILLOUX 1 ^{ER} CRU blanc	2022	32,50 €	2026-2035

La cuvée **Vieilles Vignes** est un assemblage de vignes de 40 à 60 ans sur des terroirs argilo-calcaires (Soltré-Pouilly). Le 1^{er} cru **Aux Chailloux** est la cuvée emblématique du domaine, leur vin le plus gras et riche car issu d'un sol profond de marnes et d'argiles.



Domaine Jean Fournier

Chef de file de l'appellation Marsannay, le domaine Fournier donne à l'amateur l'occasion, aujourd'hui rare, d'acquérir à prix contenus de grands pinots du nord de la Côte de Nuits. Fort de 21 ha dont 17 ha à Marsannay, ce domaine produit des vins enthousiasmants, à la robe profonde, charnus et intenses, toujours sur le fil entre richesse et fraîcheur, gourmandise et finesse. Noté une étoile dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Bourgogne Côte d'Or

PINOT NOIR

2022 21,00 € 2025-2032

PINOT NOIR

2021 20,00 € 2024-2032

Marsannay

LES LONGEROIES VILLAGE

2022 36,00 € 2026-2035

LES LONGEROIES VILLAGE

2021 33,00 € 2025-2033

TROIS TERRES VIEILLES VIGNES VILLAGE

2022 56,50 € 2026-2037

TROIS TERRES VIEILLES VIGNES VILLAGE

2021 51,00 € 2027-2036

Trois Terres est une sélection des vieilles vignes de ses trois meilleures parcelles à Marsannay : Es Chezots, Longeroies et Clos du Roy (toutes trois candidates au futur classement en 1^{er} cru).

Fixin

LES PETITS CRAIS VILLAGE

2021 33,50 € 2025-2034

Gevrey-Chambertin

VILLAGE

2022 56,50 € 2028-2038

VILLAGE

2021 51,00 € 2025-2036

VILLAGE

2020 56,50 € 2024-2036

LES CHAMPEAUX 1^{ER} CRU

2021 95,50 € 2027-2038

Clos Vougeot

LE GRAND MAUPERTUI GRAND CRU

2021 205,00 € 2030-2041

LE GRAND MAUPERTUI GRAND CRU

2020 218,00 € 2032-2045

Domaine Michel Magnien

Frédéric Magnien (fils de Michel) fait partie de cette nouvelle génération de vignerons qui ont réveillé leur domaine familial. Depuis 2015 (conversion en **bio** et **biodynamie**, abandon des fûts neufs et introduction de jarres en terre cuite dans l'élevage...), les vins du domaine ont magnifiquement progressé en charme, précision et finesse aromatique. Ceci sans se départir de la couleur et de la richesse qui sont la signature coutumière des vins du domaine.

Bourgogne Côte d'Or

PINOT NOIR

2020 26,00 € 2025-2032

Côte de Nuits

VILLAGE

2019 37,00 € 2024-2032

Gevrey-Chambertin

LES SEUVRÉES VIEILLES VIGNES VILLAGE

2019 57,50 € 2025-2032

LES CAZETIERS 1^{ER} CRU

2018 138,00 € 2028-2040

Chambolle-Musigny

LES SENTIERS 1^{ER} CRU

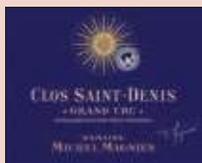
2018 111,50 € 2026-2036

Clos Saint-Denis

GRAND CRU

2019 354,00 € 2030-2045

Situé sur la partie nord de la Côte de Nuits, le domaine Michel Magnien est à la tête d'un patrimoine exceptionnel, 18 ha répartis en 23 parcelles sur les tout meilleurs climats de Gevrey (Charmes-Chambertin, Cazetiers...), Morey (Clos Saint-Denis, Clos de la Roche...) et Chambolle (Sentiers...).



Millésime

Bouteille TTC

Apogée





Bonne-Clos des Lambrays
© Aurélien Ibanez

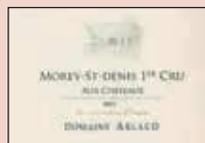
Domaine Arlaud

Les enfants Arlaud, à peine un siècle à eux trois, ont réveillé ce beau domaine de 15 ha entre Gevrey, Morey et Chambolle-Musigny. Leurs vins, en **biodynamie** depuis 2010, complets et délicieux, ont une franchise, une volupté de texture et une élégance aromatique rares. Les plus récents millésimes attestent de progrès remarquables, ce domaine vise clairement l'excellence. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Bourgogne

RONCEVIE

Millésime Bouteille TTC Apogée



2022 🌿 28,00 € 2026-2035

Gevrey-Chambertin

VILLAGE

2022 🌿 58,00 € 2028-2038

VILLAGE

2021 🌿 46,50 € 2026-2038

Morey-Saint-Denis

AUX CHÉSEAUX 1^{ER} CRU

2021 🌿 74,00 € 2028-2038

Charmes-Chambertin

GRAND CRU

2022 🌿 230,00 € 2032-2044

GRAND CRU

2021 🌿 206,50 € 2030-2044

Clos de la Roche

GRAND CRU

2022 🌿 275,00 € 2032-2044

GRAND CRU

2021 🌿 251,00 € 2030-2044

Domaine Didier Amiot

Suite au partage du domaine Pierre Amiot avec son frère Jean-Louis en 2020, Didier Amiot créa son domaine de 3,2 ha sur Gevrey, Morey et Chambolle, qu'il mit aussitôt en conversion **biologique** (certification attendue en 2023). Le fil rouge de Didier Amiot est de produire des vins toujours séduisants, au fruité spontané, charnus avec des textures soyeuses. Contrat parfaitement rempli en 2021 dès son deuxième millésime.



Morey-Saint-Denis

VILLAGE

2021 🌿 52,50 € 2025-2033

Gevrey-Chambertin

VILLAGE

2021 🌿 62,50 € 2025-2035

AUX COMBOTTES 1^{ER} CRU

2021 🌿 130,00 € 2030-2042

Chambolle-Musigny

LES CHATELOTS 1^{ER} CRU

2021 🌿 123,00 € 2028-2040



Domaine des Lambrays

Grand cru en quasi-monopole, le Clos des Lambrays est l'un des terroirs les mieux exposés de la Côte de Nuits, associant la puissance d'un Chambertin avec le velouté d'un Bonnes-Mares. Racheté en 2014 par L.V.M.H. et toujours noté trois étoiles dans le guide 2025 Revue du Vin de France.

Clos des Lambrays

GRAND CRU

GRAND CRU

Millésime Bouteille TTC Apogée



2022	660,00 €	2032-2045
2021	542,00 €	2030-2042

Château de la Tour

Possédant la plus grande parcelle (6 ha) du Clos Vougeot et seul producteur vinifiant et élevant ses vins à l'intérieur du Clos, le Château de la Tour est le dépositaire de la tradition du Clos Vougeot. Toujours vinifiés non éraflés, ses vins (certifiés **bio** à partir du millésime 2021) sont puissants, structurés et de longue garde.

Clos Vougeot

CUVÉE CLASSIQUE GRAND CRU

CUVÉE CLASSIQUE GRAND CRU



2022	203,00 €	2030-2042
2021	182,00 €	2031-2042

Domaine de l'Arlet

Propriété d'AXA Millésimes depuis 1987, le domaine de l'Arlet s'étend sur 15 ha répartis entre Nuits-Saint-Georges (Prémeaux) et Vosne-Romanée. Domaine d'excellence, produisant des blancs précis parmi les plus intenses de la Côte de Nuits, mais aussi des rouges denses sur des structures ciselées, simultanément charnus et délicats. Noté trois étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Nuits-Saint-Georges

CLOS DE L'ARLOT 1^{ER} CRU blanc

CLOS DE L'ARLOT 1^{ER} CRU blanc

CLOS DE L'ARLOT 1^{ER} CRU blanc



2022	115,00 €	2027-2038
2021	107,50 €	2027-2040
2020	115,00 €	2028-2040

Côte de Nuits

CLOS DU CHAPEAU VILLAGE

2022	37,50 €	2026-2033
-------------	---------	-----------

Nuits-Saint-Georges

CLOS DE L'ARLOT 1^{ER} CRU

CLOS DES FORÊT SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

2022	101,00 €	2030-2045
2022	101,00 €	2032-2045

Vosne-Romanée

LES SUCHOTS 1^{ER} CRU

LES SUCHOTS 1^{ER} CRU

2022	200,00 €	2028-2045
2021	200,00 €	2028-2038

Romanée Saint-Vivant

GRAND CRU

2022	694,00 €	2032-2050
-------------	----------	-----------



Vignes gelées à Clos Vougeot

Domaine Laurent Roumier

Si le domaine Georges Roumier est un des plus connus en Côte de Nuits, le domaine Laurent Roumier brille au contraire par sa discrétion. Pourtant, Laurent Roumier est un des petits-fils de Georges, à la tête d'un beau patrimoine viticole, 12 ha de vieilles vignes (40 ans) quasi exclusivement sur Chambolle-Musigny, conduites sans engrais ni désherbant. Ses vins savent être gourmands tout en restant fins et distingués, avec un élevage savamment dosé. Prix des plus raisonnables (pour l'appellation).

Hautes Côtes de Nuits

LA POIRELOTTE

2022 30,50 € 2025-2032

Chambolle-Musigny

VILLAGE

2022 66,00 € 2027-2038

Clos Vougeot

GRAND CRU

2022 156,00 € 2030-2045

GRAND CRU

2021 131,50 € 2030-2042

Bonnes Mares

GRAND CRU

2022 207,50 € 2030-2045

GRAND CRU

2021 175,00 € 2028-2042

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



Domaine Pierre Labet

François Labet, propriétaire du Château de la Tour à Vougeot, gère avec un égal talent le domaine familial (10 ha à Beaune et Gevrey). Il y applique les mêmes principes qualitatifs : agriculture biologique, vendange non-éraflée, élevages longs (deux hivers minimum). Loin d'être le domaine le plus médiatique, mais un choix avisé pour les connaisseurs, selon Bourgogne Aujourd'hui : « *A saisir d'urgence, tant la qualité des vins brille par sa régularité depuis très longtemps* ».



Beaune

CLOS DES MONSNIÈRES VILLAGE blanc

2018 🍷 51,50 € 2023-2030

Gevrey-Chambertin

VIEILLES VIGNES VILLAGE

2022 🍷 73,00 € 2027-2037

VIEILLES VIGNES VILLAGE

2020 🍷 70,00 € 2026-2037

Beaune

COUCHERIAS 1^{ER} CRU

2020 🍷 68,50 € 2026-2036

COUCHERIAS 1^{ER} CRU

2019 🍷 68,50 € 2024-2032



Domaine Luc et Lise Pavelot

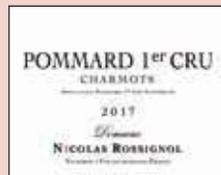
Avec 10 ha dans la combe de Pernand-Vergelesses, Luc et sa sœur Lise présentent la meilleure facette de la Bourgogne : viticulture **bio** réfléchi dans le respect de la tradition viticole (vendanges manuelles en paniers d'osier, levures naturelles, vinifications 30% à 50% en grappes entières, etc.) avec les outils et les acquis de l'œnologie d'aujourd'hui (tri sur table vibrante, sulfitage précis de la vendange, macération préfermentaire, etc.) et surtout des tarifs à l'opposé de la spéculation ambiante. Leurs blancs et rouges sont des modèles où le style, l'équilibre et la pureté aromatique sont primordiaux.



Pernand-Vergelesses			
VILLAGE blanc	2022	28,00 €	2025-2033
VILLAGE blanc	2021	28,00 €	2024-2033
SOUS-FRÉVILLE 1 ^{ER} CRU blanc	2022	38,00 €	2027-2035
Corton-Charlemagne			
GRAND CRU blanc	2022	121,00 €	2030-2042
Pernand-Vergelesses			
LES FICHOTS 1 ^{ER} CRU	2022	33,50 €	2027-2035
LES FICHOTS 1 ^{ER} CRU	2020	33,50 €	2025-2032
EN CARADEUX 1 ^{ER} CRU	2022	34,50 €	2027-2035
Corton			
GRAND CRU	2022	77,50 €	2030-2045

Domaine Nicolas Rossignol

Fort d'un superbe patrimoine végétal sur les meilleurs climats de Volnay et Pommard, le jeune Nicolas Rossignol a entrepris en 1997 de produire, en s'inspirant des principes de la **biodynamie**, des vins sensibles et purs, dans le grand style bourguignon mais avec une touche de modernité leur conférant profondeur, grâce et séduction. Riches et savoureux, ses vins rallient tous les suffrages, à commencer par ceux de M. Bettane : « *Nicolas Rossignol est certainement dans sa génération un des talents les plus prometteurs de la Côte de Beaune. On s'approche ici au plus près de la quintessence de la Côte de Beaune* ».



Bourgogne rouge			
PINOT NOIR	2020	27,50 €	2024-2030
Vignes à Volnay et Pommard, âgées de 20 à 50 ans.			
Pommard			
CHARMOTS 1 ^{ER} CRU	2018	70,00 €	2023-2030
LES JAROLIÈRES 1 ^{ER} CRU	2020	98,00 €	2026-2040
LES ÉPENOTS 1 ^{ER} CRU	2018	129,50 €	2025-2042
Volnay			
FRÉMIETS 1 ^{ER} CRU	2020	77,00 €	2026-2036
CAILLERET 1 ^{ER} CRU	2018	98,00 €	2025-2038



Vignes en Hautes Côtes de Nuits

Domaine Françoise André

En 2010, l'arrivée de Lauriane André (belle-fille de Françoise) a insufflé un nouvel élan au domaine familial : 7,5 ha autour de la célèbre colline de Corton. Cette jeune vigneronne avait des idées bien arrêtées : conversion à la **biodynamie** (acquise à partir de 2012), limitation des rendements, tri soigné des raisins, aucun levurage, usage modéré des fûts neufs (30% maxi). Bourgogne Aujourd'hui l'a nommée parmi les 5 espoirs de l'année 2013, en précisant « *ses vins figurent déjà parmi ce que la Côte de Beaune peut donner de meilleur* ». Il faut dire que ses modèles sont Patrick Bize et Jean-François Coche-Dury...

Millésime Bouteille TTC Apogée



Pernand-Vergelesses

LES PINS VILLAGE blanc	2022		29,50 €	2025-2033
LES PINS VILLAGE blanc	2021		29,50 €	2024-2033
SOUS FRÉTILLE 1 ^{ER} CRU blanc	2022		42,00 €	2026-2035
SOUS FRÉTILLE 1 ^{ER} CRU blanc	2021		42,00 €	2025-2035

Beaune

BÉLISSAND 1 ^{ER} CRU blanc	2021		40,00 €	2026-2038
-------------------------------------	------	--	---------	-----------

Corton-Charlemagne

GRAND CRU blanc	2021		146,00 €	2028-2042
-----------------	------	--	----------	-----------

Corton

LES RENARDES GRAND CRU	2022		123,00 €	2030-2042
LES RENARDES GRAND CRU	2020		123,00 €	2026-2040

Chorey-les-Beaune

TUE-BŒUF VILLAGE	2022		25,00 €	2025-2032
TUE-BŒUF VILLAGE	2020		25,00 €	2024-2032

Savigny-les-Beaune

LES NARBANTONS 1 ^{ER} CRU	2022		38,00 €	2027-2035
------------------------------------	------	--	---------	-----------

Beaune

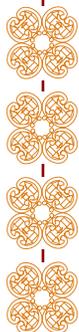
MONTÉE ROUGE VILLAGE	2022		29,00 €	2026-2033
LES REVERSÉES 1 ^{ER} CRU	2014		45,00 €	2022-2032

Pommard

LES VAUMURIENS VILLAGE	2020		49,50 €	2026-2036
LES VAUMURIENS VILLAGE	2015		50,00 €	2024-2030

BRAVO !

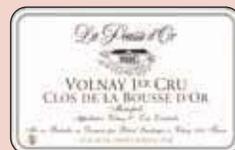
Lauriane André a obtenu le titre de vigneronne de l'année en Bourgogne dans le guide Hachette 2023 « *le domaine Françoise André s'affirme comme une signature incontournable en Côte de Beaune* ».





Domaine de la Pousse d'Or

La Pousse d'Or fut le domaine phare de la Côte de Beaune, des années 60 jusqu'au décès de M. Gérard Potel en 1996. Après une reprise difficile, la Pousse d'Or retrouve depuis 2009 ses lettres de noblesse en produisant des vins généreux, profonds et complexes, issus de vendanges très mûres. Le domaine s'est agrandi en 2008 avec l'acquisition judicieuse de très belles parcelles sur Chambolle-Musigny (ex-domaine Moine-Hudelot) et Morey-Saint-Denis (ex-domaine Louis Rémy).



Chambolle-Musigny			
VILLAGE	2022 🍷	68,50 €	2027-2035
VILLAGE	2020 🍷	57,50 €	2026-2035
VILLAGE	2019 🍷	56,00 €	2025-2036
VILLAGE	2013	47,00 €	2020-2030
LES FEUSSELOTES 1 ^{ER} CRU	2014	84,50 €	2018-2028
LES GROSEILLES 1 ^{ER} CRU	2022 🍷	118,00 €	2030-2042
LES GROSEILLES 1 ^{ER} CRU	2021 🍷	100,00 €	2027-2037
LES GROSEILLES 1 ^{ER} CRU	2020 🍷	107,00 €	2028-2040
Bonnes Mares			
GRAND CRU	2022 🍷	352,00 €	2032-2045
GRAND CRU	2021 🍷	300,00 €	2031-2045
Corton			
CLOS DU ROI GRAND CRU	2022 🍷	104,50 €	2026-2038
CLOS DU ROI GRAND CRU	2021 🍷	90,00 €	2028-2038
Pommard			
LES JAROLIÈRES 1 ^{ER} CRU	2022 🍷	78,00 €	2027-2036
LES JAROLIÈRES 1 ^{ER} CRU	2021 🍷	68,50 €	2026-2036
LES JAROLIÈRES 1 ^{ER} CRU	2020 🍷	70,00 €	2028-2040
Volnay			
EN CAILLERETS 1 ^{ER} CRU	2022 🍷	71,50 €	2028-2037
EN CAILLERETS 1 ^{ER} CRU	2020 🍷	64,00 €	2026-2036
CLOS DE LA BOUSSE D'OR 1 ^{ER} CRU	2022 🍷	87,50 €	2030-2044
CLOS DES 60 OUVRÉES 1 ^{ER} CRU	2022 🍷	92,50 €	2032-2044
CLOS DES 60 OUVRÉES 1 ^{ER} CRU	2021 🍷	78,50 €	2029-2041

Volontairement absent de la plupart des guides et sites Internet, l'historique (XVIII^e siècle) domaine de la Pousse d'Or, fort de ses 7 grands crus et 11 premiers crus, est incontournable parmi les plus grands domaines de la Côte d'Or.

Comme en attestent les rares critiques autorisés à goûter et commenter les vins de la Pousse d'Or : « *les vins du domaine n'ont jamais cessé de s'orienter vers des touchers de bouche au soyeux incomparable partagés par toute la gamme* » pour Bettane & Desseauve, ou Bourgogne Aujourd'hui qui classa le Volnay En Caillerets « *Meilleure bouteille de la dégustation des Pommard et Volnay 2021* ».

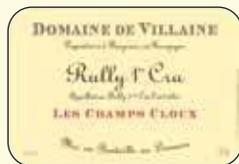


Étiquette Domaine Chartron

Domaine de Villaine

C'est à Bouzeron (premier village au sud de la Côte de Beaune) qu'Aubert de Villaine, emblématique copropriétaire et régisseur de La Romanée-Conti, habite et exerce son métier de vigneron dans son domaine acquis en 1971. Secondé depuis 2003 par son neveu Pierre de Benoist, il y pratique la même viticulture de haute volée qu'à La Romanée-Conti, alliant tradition, franchise, pureté, rigueur et culture biologique (depuis 1986). Noté une étoile dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Millésime Bouteille TTC Apogée



Bourgogne Côte Chalonnaise

LES CLOUS AIMÉ blanc

2022 🍷 32,50 € 2026-2034

Bouzeron

VILLAGE blanc

2022 🍷 28,00 € 2026-2034

De Villaine est un des domaines de référence du cépage aligoté sur son vignoble historique de Bouzeron.

2021 🍷 28,00 € 2026-2035

2020 🍷 30,00 € 2024-2033

Rully

LES SAINT-JACQUES VILLAGE blanc

2022 🍷 32,50 € 2026-2036

RABOURCÉ 1^{ER} CRU blanc

2020 🍷 53,50 € 2025-2038

LES MARGOTÉS 1^{ER} CRU blanc

2016 🍷 65,00 € 2021-2032

MONTPALAIS 1^{ER} CRU blanc

2020 🍷 53,50 € 2026-2040

GRÉSIGNY 1^{ER} CRU blanc

2019 🍷 53,50 € 2025-2036

1^{ER} CRU blanc

2021 🍷 55,00 € 2028-2042

Suite à la faiblesse des rendements en 2021 (gelées d'avril), le domaine de Villaine a décidé d'assembler tous ses climats 1^{ERS} crus de Rully en une seule cuvée.

Saint-Aubin

LES PERRIÈRES 1^{ER} CRU blanc

2021 🍷 55,00 € 2026-2040

Bourgogne Côte Chalonnaise

LA FORTUNE

2022 🍷 39,50 € 2027-2035

Mercurey

LES MONTOTS VILLAGE

2022 🍷 39,50 € 2027-2035

Rully

LES CHAMPS CLOUX 1^{ER} CRU

2021 🍷 54,00 € 2028-2042

LES CHAMPS CLOUX 1^{ER} CRU

2020 🍷 54,00 € 2026-2038

CLOUX 1^{ER} CRU

2021 🍷 54,00 € 2028-2042

CLOUX 1^{ER} CRU

2020 🍷 54,00 € 2026-2038

BRAVO !
Le **Domaine de Villaine** a été nommé parmi les 5 meilleurs producteurs de l'année 2021 par la revue Bourgogne Aujourd'hui.



Domaine Rémi Jobard

Rémi Jobard est un des vignerons les plus respectés de la Côte de Beaune, produisant avec application l'archétype des grands Meursault, en culture **biologique** depuis 2008 : riches, généreux et minéraux, subtilement boisés et parfaitement aptes au vieillissement (8 à 15 ans).

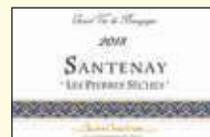
Millésime Bouteille TTC Apogée



		Millésime	Bouteille TTC	Apogée
Bourgogne				
CÔTE D'OR VIEILLES VIGNES blanc		2022	39,00 €	2025-2032
CÔTE D'OR VIEILLES VIGNES blanc		2021	38,50 €	2025-2033
Meursault				
SOUS LA VELLE VILLAGE blanc		2022	80,00 €	2026-2033
SOUS LA VELLE VILLAGE blanc		2021	76,50 €	2026-2035
LE PORUZOT-DESSUS 1 ^{ER} CRU blanc		2022	142,00 €	2027-2037
LE PORUZOT-DESSUS 1 ^{ER} CRU blanc		2021	133,00 €	2029-2039
LES GENEVRIÈRES 1 ^{ER} CRU blanc		2022	142,00 €	2027-2039
LES GENEVRIÈRES 1 ^{ER} CRU blanc		2021	133,00 €	2029-2041

Domaine Jean Chartron

En 2004, Jean-Michel Chartron, fils de Jean, a réveillé le domaine familial, avec la chance de disposer d'un patrimoine foncier extraordinaire (le Clos des Chevaliers est la meilleure partie du Chevalier-Montrachet, lui-même considéré comme le meilleur climat de Puligny après le Montrachet). Minéraux, nerveux, puissants et longs, ses vins comptent parmi les plus beaux de Puligny.



Rully				
MONTMORIN VILLAGE blanc		2022	27,00 €	2026-2033
Savigny-les-Beaune				
VILLAGE blanc		2022	42,00 €	2026-2035
Santenay				
LES PIERRES SÈCHES VILLAGE blanc		2022	42,00 €	2026-2035
Saint-Aubin				
PERRIÈRES 1 ^{ER} CRU blanc		2021	51,00 €	2025-2035
Chassagne-Montrachet				
VILLAGE blanc		2022	62,50 €	2027-2038
Puligny-Montrachet				
VILLAGE blanc		2022	65,50 €	2027-2038
VILLAGE blanc		2019	62,50 €	2024-2033
FOLATIÈRES 1 ^{ER} CRU		2022	95,00 €	2028-2038
Bâtard-Montrachet				
GRAND CRU blanc		2022	392,50 €	2032-2045
Chevalier-Montrachet				
GRAND CRU blanc		2022	514,00 €	2032-2045



Le vignoble du Beaujolais recouvre deux mondes distincts. Celui des Beaujolais nouveaux et Beaujolais-Villages, produisant des vins de soif, légers et de courte garde. Et celui des crus au nord de l'appellation, au nombre de 10 (Morgon, Fleurie, Moulin-à-Vent, Brouilly...), mettant en valeur le fruit, la fraîcheur et la distinction du gamay noir, l'autre grand cépage de la Bourgogne. Il ne faut pas s'y tromper : ces Beaujolais sont de grands vins, aux surprenantes qualités aromatiques et capacités de vieillissement.

Domaine Georges Descombes

Depuis 1993, ce domaine est dans l'esprit même du Beaujolais avec des vins gouleyants, richement fruités sur des textures enrobées et soyeuses, élevés (quasi-) sans soufre. Nous ne proposons que les cuvées Vieilles Vignes du domaine, des vins de grande buvabilité, naturels et tout en séduction dans leur jeunesse. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Régnié

VIEILLES VIGNES

2019 🍷 17,50 € 2021-2028

Fleurie

VIEILLES VIGNES

2018 🍷 18,00 € 2020-2028



Domaine Paul Janin

Domaine emblématique de l'appellation Moulin à Vent, connue pour être celle qui, par la complexité et la distinction de ses vins, rivalise le mieux avec les pinots noirs de la Côte d'Or. Fort de 8 ha sur les meilleures parcelles et de vignes très âgées (80 ans pour l'Héritage, plus de 100 ans pour Les Greneriers), le domaine Janin élabore des vins ambitieux, structurés, toujours denses du fait de très bas rendements (le plus souvent compris entre 20 et 30 hl/ha), à la croisée des chemins entre tradition et modernité, avec d'excellentes capacités de garde sans être trop austères dans leur jeunesse. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Moulin à Vent

LES VIGNES DU TREMBLAY

2022 🍷 19,00 € 2024-2030

HÉRITAGE

2022 🍷 28,00 € 2025-2032

HÉRITAGE

2021 🍷 24,50 € 2024-2032

LES GRENERIERS

2022 🍷 38,00 € 2027-2035

LES GRENERIERS

2020 🍷 38,00 € 2023-2032



Les Vignes du Tremblay privilégie le plaisir immédiat tandis qu'**Héritage** est bâtie pour la garde, notée en 2021 95/100 par la Revue du Vin de France. La rare cuvée parcelle **Les Greneriers**, produite uniquement dans les plus grandes années, provient du cœur historique du domaine : vignes antérieures à 1914, sol de grand profond et rendements infimes (20hl/ha).

BRAVO ! Coup double pour **Éric Janin**, élu parmi les vigneron à suivre en 2024 par la Revue du Vin de France et nommé « domaine coup de cœur » de la revue Bourgogne Aujourd'hui en avril 2023.



Domaine Louis-Claude Desvignes

La philosophie du domaine Desvignes est simplissime : respecter la tradition. D'où une culture parcellaire, sans désherbants, des vinifications « à l'ancienne » et des élevages longs en cuves ciment uniquement. Pour au final de grands morgons structurés aux trames abouties et subtiles, et une capacité de garde digne des grands. Noté trois étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.



Beaujolais

L'AUBE À JAVERNIÈRES	2023		12,00 €	2025-2028
L'AUBE À JAVERNIÈRES	2022		12,00 €	2024-2028
L'AUBE À JAVERNIÈRES	2021		12,00 €	2022-2027

L'Aube à Javernières est un Beaujolais franc, gouleyant sans pour autant manquer de fond, produit sur une parcelle de 0,84 ha en limite de l'appellation Morgon.

Morgon

LA VOÛTE SAINT-VINCENT	2023		15,00 €	2025-2030
LA VOÛTE SAINT-VINCENT	2022		15,00 €	2024-2029
CHÂTEAU GAILLARD	2023		18,00 €	2025-2032
CHÂTEAU GAILLARD	2022		18,00 €	2025-2031

Porte-drapeau du domaine, la cuvée de **La Voûte Saint-Vincent** est construite sur un fruité gourmand et tendre, quand **Château Gaillard**, issu de très vieilles vignes (80 ans), joue la carte de la densité.

JAVERNIÈRES	2023		24,00 €	2027-2035
CÔTE DU PY	2023		29,00 €	2028-2038
CÔTE DU PY	2021		28,00 €	2026-2038
JAVERNIÈRES AUX PIERRES	2023		30,00 €	2028-2038
JAVERNIÈRES LES IMPÉNITENTS	2023		69,00 €	2030-2042
JAVERNIÈRES LES IMPÉNITENTS	2022		69,00 €	2030-2044

Ces 4 grands Morgons, tous produits sur la Côte du Py, allient la gourmandise du gamay à une profondeur et une allonge exceptionnelles. Des vins charnus, taillés pour la garde, a fortiori pour le **Javernières Les Impénitents** provenant d'une parcelle de 0,80 ha de vignes centenaires.

Bouteille bouchonnée ?

Si, après avoir ouvert une bouteille, celle-ci s'avérait défectueuse, rebouchez-la (même à moitié pleine) avec le bouchon incriminé, face interne vers l'intérieur.

S'il s'agit d'un vin français, expédiez-la en colis postal directement au producteur avec une courte lettre d'explication (circonstances d'achat, de conservation, de dégustation). Le producteur pourra ainsi vous remercier de l'information que vous lui apportez et, après analyse, vous remplacer la bouteille.

S'il s'agit d'un vin étranger, contactez-nous directement.



Plus long fleuve de France, la Loire possède aussi le record du vignoble le plus étendu (sur près de 1000 km), couvrant sur 4 régions une multitude de climats, de sols, d'appellations (51 à ce jour) et de cépages (24), des contreforts du Massif Central à l'embouchure atlantique. Le Centre-Loire au sud d'Orléans, patrie du sauvignon en blanc (Sancerre, Pouilly-Fumé...) et du pinot noir en rouge (Sancerre...). La Touraine et l'Anjou, où règnent le chenin en blanc (Saumur, Côteaux du Layon, Vouvray...) et le cabernet franc en rouge (Saumur-Champigny, Chinon...). Enfin le Pays Nantais, principalement en blanc avec la folle blanche (Gros Plant...) et le melon (Muscadet...).

Domaine François Chidaine (Touraine)

C'est François Chidaine qui, depuis 1989, a sonné le réveil des vins de Touraine et donné au chenin blanc ses lettres de noblesse. En **biodynamie** depuis 1999, ses vins affichent une pureté cristalline et une vibration qui font école... avec des prix tout aussi exemplaires. Noté trois étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Vin de France blanc

LES ARGILES

BAUDOIN

Sous l'appellation Vin de France se cachent les Vouvray du Domaine Chidaine. Ils ne peuvent plus revendiquer l'appellation depuis 2011 car ils sont vinifiés au domaine à Montlouis-sur-Loire (c'est-à-dire de l'autre côté du pont qui enjambe la Loire) et non sur la commune de Vouvray. L'INAO a ses raisons que la raison ignore !

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2022	26,00 €	2025-2030
2023	31,00 €	2027-2033



Montlouis-sur-Loire blanc sec

CLOS DU BREUIL

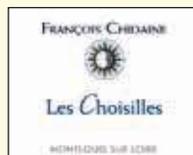
CLOS DU BREUIL

LES CHOISILLES

LES BOURNAIS

Clos du Breuil, élancé et salin, est issu de vignes de 60 ans sur un terroir d'argiles à silex. **Les Choisilles**, assemblage de différentes parcelles, présente plus de rondeur et de matière, sur des notes de pêche blanche. **Les Bournaï**s, vin le plus tendu de la cave, possède une longueur surprenante, surtout dans le « *splendide* » millésime 2021, noté 95/100 par la Revue du Vin de France.

2023	25,50 €	2025-2030
2020	25,00 €	2023-2028
2022	30,00 €	2025-2033
2022	31,00 €	2027-2037



Montlouis-sur-Loire blanc tendre

CLOS HABERT

Clos Habert est un vin «tendre» (11,9 g/L de sucres résiduels), au fruité charnu (poire Williams), avec une bouche déliée et une élégante fraîcheur.

2020	27,00 €	2025-2037
-------------	----------------	-----------

Le site vinous.com (sur abonnement), animé par nombre d'excellents dégustateurs tels **Antonio Galloni, Neal Martin**..., fait actuellement autorité auprès des amateurs du Monde entier.

Le système de notation américain sur 100 points est devenu un standard : 90 à 94/100 signale un grand vin, 95 à 100/100 est une note d'excellence.



Domaine des Roches Neuves (Anjou)

Chenins cristallins et cabernets francs mûrs, le tout élevé avec maîtrise pour sublimer la pureté et l'identité des jus, entre tension, raffinement et générosité. En blanc comme en rouge, une gamme éblouissante et sans faille, assurément le domaine qui, par son passage en **bio**dynamie et ses sélections parcellaires, affiche la plus belle progression qualitative du Val de Loire depuis 2010. Noté trois étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Millésime Bouteille TTC Apogée



Saumur blanc

L'ÉCHELIER	2021		39,50 €	2025-2032
L'ÉCHELIER	2020		39,50 €	2025-2032
L'ÉCHELIER	2019		39,50 €	2021-2028
L'ÉCHELIER	2018		40,00 €	2020-2030
L'ÉCHELIER	2017		40,00 €	2021-2028
L'ÉCHELIER	2016		40,50 €	2022-2028
CLOS ROMANS	2022		48,00 €	2029-2041
CLOS ROMANS	2021		48,00 €	2028-2039
CLOS ROMANS	2020		51,50 €	2026-2035

L'Échelier 2017 est en **Offre Dégustation** en pages centrales, avec une remise de 12%.

Saumur-Champigny

TERRES CHAUDES	2022		21,00 €	2025-2034
TERRES CHAUDES	2021		21,00 €	2024-2032
TERRES CHAUDES	2017		20,00 €	2020-2028
LA MARGINALE	2020		28,00 €	2025-2035
LA MARGINALE	2018		28,00 €	2022-2032
LA MARGINALE	2017		28,00 €	2020-2030
LA MARGINALE	2015		27,50 €	2020-2028
LA MARGINALE	2013		23,50 €	2016-2028
FRANC DE PIED	2020		29,50 €	2026-2038
CLOS DE L'ÉCHELIER	2021		31,00 €	2026-2037
CLOS DE L'ÉCHELIER	2018		30,00 €	2024-2033
CLOS DE L'ÉCHELIER	2017		30,00 €	2021-2030
LES MÉMOIRES	2022		37,50 €	2031-2044
LES MÉMOIRES	2021		37,50 €	2030-2042

Les Mémoires 2021 est en **Offre Dégustation** en pages centrales, avec une remise de 12%.

Sous le nom de **Thierry Germain**, propriétaire du Domaine des Roches Neuves, ou en partenariat avec **M. Chevré**, chef de culture du Domaine pendant 20 ans :

Saumur blanc

L'INSOLITE	2022		21,50 €	2025-2030
CLOS DU MOULIN	2016		31,00 €	2020-2026
LES PENTES DU CLOS DE L'ÉCOTARD	2016		38,00 €	2021-2028

Jeanne Germain marche dans les pas de son père, et produit une micro-cuvée de cabernet franc 'nature': travail des sols en traction animale, conduite **bio**dynamique de la vigne, extractions douces et aucune adjonction de soufre. Un vin croquant, « *au fruit serein et sincère et à la finale ravissante* » pour la Revue du Vin de France.

Saumur-Champigny

LA FOULÉE	2022		18,00 €	2024-2029
LA FOULÉE	2021		18,00 €	2023-2028



Cave troglodyte à Turquant (49)

Millésime Bouteille TTC Apogée

Domaine Les Poète (Centre Loire)

Avec 7 ha répartis sur 28 parcelles tenues comme autant de jardins, Guillaume Sorbe est un orfèvre hors pair. Sur ses deux appellations Quincy et Reuilly de la vallée du Cher, il cisèle des vins formidables, blancs (sauvignon) et rouges (pinot noir), des vins d'esthète tout à la fois savoureux et minéraux, gras et tendus. Son excellence est déjà reconnue : «Vigneron de l'année 2018» pour la Revue du Vin de France, et cité dans le «Top 10» des meilleurs producteurs du guide Bettane&Desseuve 2019. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.



Touraine

LE S DES POÈTE	2023	17,00 €	2025-2030
LE S DES POÈTE	2022	16,00 €	2024-2030

Sauvignon épuré, dynamique et aérien, parfaite introduction aux vins du domaine.

Pouilly-Fumé

	2023	28,00 €	2027-2035
	2022	28,00 €	2026-2035

Sauvignon sur deux terroirs : moitié caillotte (petits cailloux calcaire) et moitié silex. Le vin le plus tendu de la cave, minéral et salin à souhait.

Vin de France blanc

ARGOS	2020	29,50 €	2025-2032
ARGOS	2019	29,50 €	2024-2030
ARGOS	2018	26,50 €	2022-2030

Sauvignon sur sol alluvionnaire, vin tonique, frais et croquant.

ORPHÉE	2020	32,50 €	2025-2035
ORPHÉE	2019	32,00 €	2024-2032

Sauvignon sur sol argilo-calcaire, plus de richesse, de gras et d'amplitude qu'Argos.

TOISON D'OR	2020	32,50 €	2025-2035
TOISON D'OR	2019	32,00 €	2024-2032
TOISON D'OR	2018	29,00 €	2023-2032

100% pinot gris vinifié en blanc, comme en Alsace, offrant un vin ample, velouté et délicatement épicé.

Vin de France rouge

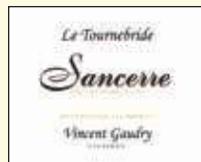
ODYSSÉE	2020	33,00 €	2026-2033
---------	------	---------	-----------

Magnifique pinot de Loire, au style épuré, aérien, finement fruité, délicat.



Domaine Vincent Gaudry (Sancerre)

Sans bruit depuis son arrivée à la tête des 11 ha du domaine familial dans les années 90, Vincent Gaudry trace sa voie à la recherche des plus précises et plus identitaires expressions aromatiques du cépage et du terroir. Ses blancs, aux nuances anisées (fenouil), sont vibrants et stimulants tandis que ses rouges possèdent une juste ampleur déliée qui fait toute leur noblesse. Des vins radieux qui ne cèdent pas à la mode des Sancerre modernes, trop exotiques et dodus pour être sincères. Promu deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.



Sancerre blanc

LE TOURNEBRIDE	2022		26,00 €	2024-2029
MÉLODIE DE VIEILLES VIGNES	2022		29,50 €	2025-2032
CONSTELLATION DU SCORPION	2022		36,00 €	2027-2037

L'entrée de gamme **Le Tournebride** est l'assemblage de 3 parcelles silex, argilo-calcaire et caillottes (éclats de calcaire). **Méloдие de Vieilles Vignes**, plus gras et riche, provient d'un coteau argilo-calcaire tandis que **Constellation du Scorpion**, plus complexe et marqué par le silex, présente une finale tendue, longue et salivante.

Sancerre rouge

LES VIGNES DE CHAVIGNOL	2022		57,00 €	2028-2038
LES GARENNES	2020		49,50 €	2025-2035

Les Vignes de Chavignol est une nouvelle cuvée (à partir de 2022), vignes de 60 ans sur terroir argilo-calcaire, vinifiée en grappes entières et élevée 12 mois en barriques et 6 mois en cuves, délicatement fruité (griotte) et pulpeux ; un des plus grands pinots noirs du sancerrois !

Domaine Vacheron (Sancerre)

Premier vignoble du Sancerrois certifié en **biodynamie** (2004), le domaine Vacheron est sans conteste au sommet de l'appellation Sancerre. Aux antipodes du tristement célèbre 'pipi de chat' caractéristique des sauvignons peu mûrs, leurs sauvignons expriment des parfums floraux (fleur d'oranger, menthe, anis) et des saveurs salines avec une intensité rarement rencontrées ailleurs. Les rouges, élégants et finement tanniques, évitent avec éclat le piège de la surmaturité des millésimes solaires. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.



Sancerre blanc

SANCERRE BLANC	2022		24,50 €	2024-2030
LE PARADIS	2022		42,00 €	2026-2036
LE PARADIS	2020		42,00 €	2025-2036
LE PAVÉ	2021		59,00 €	2028-2040

Sancerre rouge

SANCERRE ROUGE	2022		29,00 €	2025-2032
----------------	------	--	---------	-----------

Le millésime en **rouge** signale une **nouveauté** de ce catalogue.



Troisième région productrice de grands vins rouges en France, la Vallée du Rhône est scindée en deux parties distinctes. Au Nord (Valence), sur des coteaux incroyablement pentus, la syrah donne des vins fermes, racés et élégants. Au Sud (Avignon), sur des croupes couvertes de galets roulés, le grenache domine et les vins sont plus charnus, profonds et moelleux.

Domaine Georges Vernay

Georges Vernay fut en son temps connu comme le «Pape des Condrieu», ressuscitant cette appellation qui ne comptait plus que 7 ha en 1960 (près de 200 ha aujourd’hui). Depuis 1997, sa fille Christine poursuit son œuvre pas à pas avec la conversion de l’ensemble du vignoble à la **biodynamie** et la création de nouvelles cuvées (Les Terrasses de l’Empire, Maison Rouge, Blonde du Seigneur...) pour une meilleure gestion parcellaire. Noté trois étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Condrieu

LES TERRASSES DE L’EMPIRE	2023		59,00 €	2025-2030
LES CHAILLÉES DE L’ENFER	2021		81,00 €	2026-2036
COTEAU DE VERNON	2021		125,00 €	2029-2042

Saint-Joseph rouge

LA DAME BRUNE	2020		60,00 €	2027-2038
LA DAME BRUNE	2019		60,00 €	2027-2035

Côte-Rôtie rouge

BLONDE DU SEIGNEUR	2022		64,00 €	2027-2035
MAISON ROUGE	2019		130,00 €	2028-2040
MAISON ROUGE	2018		130,00 €	2028-2042

Domaine Guigal

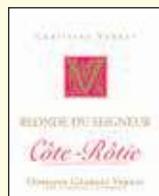
En deux générations (Étienne en 1946 puis Marcel en 1961), le nom Guigal s’est imposé comme le porte-drapeau en Rhône septentrional. Ses trois cuvées mythiques de Côte-Rôtie (La Mouline, La Landonne et La Turquie) ont assuré au-delà des frontières la réputation d’excellence de la Maison. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Côte-Rôtie rouge

LA LANDONNE	2009		572,00 €	2025-2050
-------------	------	--	----------	-----------

100% syrah, millésime 2009 surpuissant campé sur une structure tannique massive, d’une concentration extraordinaire et apte à défier le temps. Noté 100/100 par Wine Advocate « *a killer wine, built like Arnold Schwarzenegger* ».

Millésime Bouteille TTC Apogée



Notre site dubecq.com, mis à jour en permanence, vous renseigne en temps réel sur la disponibilité des vins. Il peut aussi vous aider dans votre recherche en triant les vins par prix, millésime, type de flacon, nom de cru...



Domaine des Sénéchaux

Ce vieux domaine (14ème siècle) de Châteauneuf-du-Pape a été acheté en 2006 par M. Cazes (Lynch-Bages, Haut-Batailly, Ormes de Pez...). Fort de 25 ha 60% grenache, 20% syrah et 20% mourvèdre, sur deux excellents secteurs (La Nerthe et Rayas), M. Cazes s'attache à ne produire qu'une seule cuvée en rouge comme en blanc. Deux vins mariant à merveille l'exubérance aromatique méridionale (au nez) au classicisme bordelais (en bouche).

Châteauneuf-du-Pape blanc

Blanc toujours harmonieux, aérien, sans excès de générosité, avec une belle énergie procurée par la clairette (à hauteur de 30% dans l'assemblage, avec roussanne et grenache blanc).

Châteauneuf-du-Pape rouge

Le rouge est un Châteauneuf classique, épuré et soyeux, misant également plus sur la finesse et l'intensité aromatique que sur la puissance, dans le même esprit que Rayas.

Millésime Bouteille TTC Apogée



2022	34,00 €	2025-2033
2020	37,50 €	2023-2032
2018	37,50 €	2022-2030
2020	33,00 €	2027-2038
2019	35,00 €	2025-2033
2017	44,00 €	2024-2033

Domaine André Brunel - Les Cailloux

À l'écart des modes et des médias, la famille Brunel s'attache depuis le 17ème siècle à produire des Châteauneuf-du-Pape éminemment traditionnels mais avant tout élégants et de grande fraîcheur. Le vignoble (21 ha) couvre une dizaine de quartiers du nord au sud de l'appellation, mêlant galets roulés, sable et argiles. Associant avec pertinence les pratiques anciennes (aucun intrant chimique) et les acquis modernes (enherbement permanent, élevage discret), leurs vins présentent un profil presque bourguignon, tout en finesse et en nuance, axé sur une finale longue et superbement fruitée. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Châteauneuf-du-Pape blanc

LES CAILLOUX

Les Cailloux blanc, 80% roussanne, pur, séveux et complexe déploie une belle énergie salivante.

Châteauneuf-du-Pape rouge

LES CAILLOUX

CUVÉE CENTENAIRE

CUVÉE CENTENAIRE

Les Cailloux rouge, 70% grenache, à contre-courant des Châteauneuf démonstratifs et chaleureux, affiche une race et une finesse remarquables qui font oublier sa richesse.

La **cuvée Centenaire**, 85% très vieilles vignes (plus de 120 ans) de grenache, n'est produite que dans les plus grands millésimes (2010, 2015, 2016, 2019, 2022...). Vin de très haute volée (noté par Vinous 94/100 en 2022 et 95/100 en 2019), impressionnant de justesse et d'équilibre, parti pour défier le temps. Immense succès à l'export, c'est la plus abordable des cuvées d'exception de Châteauneuf (comme Rayas, Hommage de Beaucastel, Da Capo de Pegaü...).



2023	32,50 €	2026-2035
2021	33,00 €	2028-2040
2022	106,00 €	2032-2045
2019	112,00 €	2032-2042



Galets roulés de Châteauneuf-du-Pape

Pour vos cadeaux, nous pouvons loger les vins de Bordeaux en caisse bois estampées «Maison DUBECQ» :

- 1, 2, 3 bouteilles (6,00 € TTC la caisse),
- 6 bouteilles (9,00 € TTC la caisse),
- 12 bouteilles (12,00 € TTC la caisse).



En 1994, Michel Tardieu a commencé à sélectionner et élever des vins issus de très vieilles vignes et provenant des meilleurs terroirs, suivant les préceptes de son ami Dominique Laurent. Alors que Laurent est connu pour la concentration de ses vins de Bourgogne, Tardieu a, du fait de la puissance innée des vins de la Vallée du Rhône, cherché à favoriser l'élégance et la complexité aromatiques dans ses sélections. De plus, l'élevage luxueux en barriques de haute qualité sied à merveille aux vins de cette région, trop souvent logés par souci économique dans des fûts âgés. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Tardieu-Laurent

Millésime

Bouteille TTC

Apogée

..... RHÔNE BLANC
Crozes-Hermitage blanc

VIEILLES VIGNES

2022

27,50 €

2026-2033

100% marsanne (âgés de plus de 50 ans), vin blanc sec, aromatique (abricot, pêche, frangipane...) et gras, avec une touche judicieuse de doux amers en finale.

Saint-Joseph blanc

VIEILLES VIGNES

2022

31,00 €

2026-2035

Vignes de 30 à 40 ans, 85% roussanne et 15% marsanne. Fermenté et élevé 12 mois en fûts, ce Saint-Joseph est pour sûr un grand vin blanc du Rhône septentrional, dans sa jeunesse au niveau d'un Hermitage blanc, par sa puissance aromatique et sa longueur en bouche.

Châteauneuf-du-neuf blanc

VIEILLES VIGNES

2022

40,00 €

2026-2035

Assemblage de grenache (40%), roussanne (30%), clairette (20%) et bouboulenc (10%), ce Châteauneuf blanc joue dans un premier temps la carte de la fraîcheur et de la discrétion (13,5° d'alcool), puis prend au vieillissement des arômes floraux (tilleul, anis et fleur d'oranger), devenant fruités (pêche blanche et amande) et épicés (muscade, cumin...).

..... RHÔNE SEPTENTRIONAL ROUGE

Cornas rouge

CUVÉE CLASSIQUE

2020

35,00 €

2027-2038

CUVÉE CLASSIQUE

2019

35,00 €

2025-2036

VIEILLES VIGNES

2019

58,50 €

2033-2050

La **cuvee classique** est issue de syrah et petite syrah âgées de 60 ans et plus, où l'austérité naturelle due au terroir schisteux exposé sud-est est contrebalancée par le talent d'éleveur de M. Tardieu. La rare cuvee **Vieilles Vignes** est sans concession, avec des syrahs âgées de 80 à plus de 100 ans sur deux parcelles de plein coteau, vinifiée 75% en grappes entières. Prévoir a minima une quinzaine d'années de vieillissement en cave.



Côte-Rôtie rouge

VIEILLES VIGNES

2021

66,00 €

2032-2045

Un Côte-Rôtie corsé, droit, élancé provenant de syrahs âgées de 60 ans et situées au cœur de la Côte Brune, vinification non égrappée, élevage 12 mois 50% fûts neufs, 50% fûts d'un vin.

Hermitage rouge

2021

66,00 €

2030-2045

Plus de rondeur et de chair que la Côte-Rôtie, avec une texture aux tanins gras et fondants, le côté solaire du coteau d'Hermitage est ici parfaitement mis en évidence.



Millésime Bouteille TTC Apogée

RHÔNE MÉRIDIONAL ROUGE

Côtes-du-Rhône rouge

CUVÉE SPÉCIALE

2021 18,50 € 2024-2032

Cuvée 100% grenache (âgés de 70 ans), cépage gourmand et séducteur, en vendange non égrappée et provenant de vignes en bordure de Châteauneuf (côté Courthezon).

Châteauneuf-du-Pape rouge

CUVÉE SPÉCIALE

2021 46,00 € 2030-2040

CUVÉE SPÉCIALE

2020 49,50 € 2030-2045

VIEILLES VIGNES

2021 46,00 € 2030-2042

VIEILLES VIGNES

2020 49,50 € 2032-2045

VIEILLES VIGNES

2018 48,00 € 2030-2045

M. Tardieu élabore deux Châteauneuf-du-Pape haut de gamme :

- la **cuvée Spéciale**, pur grenache (âgés de 100 ans), formidablement riche et voluptueuse, un Châteauneuf superlatif au fruité envoûtant.
- la cuvée **Vieilles Vignes**, assemblage de grenache (80%, âgés de 80 à plus de 100 ans), mourvèdre (10%, 60 à 80 ans) et syrah (10%, 50 ans), plus tendue et plus épicée (poivre, girofle, laurier), finale interminable, un vin de très grand style et bâti pour une longue garde.



Le Goût du Lieu

Depuis le millésime 2018, Michel et Bastien Tardieu isolent dès les vendanges toute cuvée (rarement plus de deux barriques) aux caractéristiques hors norme, conjonction d'un terroir exceptionnel, de très vieilles vignes et d'un millésime idéal. Ces micro-sélections bénéficient de soins particuliers adaptés selon les circonstances : vinification en tout ou partie en grappes entières, fermentation en barrique, élevage long sur lies fines plus 6 mois de finition en amphore de grès, mise en bouteille sans collage ni filtration.

Ces cuvées d'exception, vitrines du savoir-faire des Tardieu et aptes à concurrencer les meilleurs cuvées des plus grands producteurs du Rhône, sont baptisées « **Le Goût du Lieu** » car chaque bouteille provient d'une parcelle spécifique et se veut être l'archétype parfait de l'appellation dont elle est issue.

Condrieu blanc

LE GOÛT DU LIEU

2020 86,00 € 2029-2040

Lieu-dit Côte Bonnette à Condrieu, vignes (viognier) âgées de 45 ans.

Crozes-Hermitage rouge

LE GOÛT DU LIEU

2018 55,00 € 2025-2036

Lieu-dit Les Méjeans à Gervans, vignes (petite serine) âgées de 60 ans et plus.

Saint-Joseph rouge

LE GOÛT DU LIEU

2020 86,00 € 2032-2045

LE GOÛT DU LIEU

2018 77,50 € 2028-2040

Lieu-dit Chanson à Chavanay, vignes (petite serine) centenaires.





La France viticole ne se résume pas au quarté Bordeaux-Bourgogne-Rhône-Champagne. De fait, la vigne est présente dans les 2/3 des départements en une multitude de terroirs, de climats, de cépages et de pratiques viticoles (comme par exemple la fermentation du vin jaune). Ces vignobles ont grandement bénéficié des progrès patents de la viticulture depuis 30 ans et il est aujourd'hui possible de (re-) découvrir à l'envi cette innombrable diversité (près de 500 A.O.C.) qui est, à l'image des fromages, une des richesses emblématiques de notre pays.

Domaine Cosse Maisonneuve (Cahors)

Une nouvelle génération de vignerons est en train de réveiller Cahors où les vins rustiques aux tanins grossiers font partie du passé. Place aux malbecs digestes, savoureux, fruités et veloutés. Le duo surdoué Matthieu Cosse (l'œnologue) / Catherine Maisonneuve (la vigneronne) fait partie de cette nouvelle élite cadurcienne, avec une magnifique gamme de vins où priment pureté, précision et élégance. « *Dépassant les frontières de son appellation, le domaine s'inscrit parmi les meilleurs de France* » pour M. Bettane. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Cahors

LA FAGE

Bouche souple, belle fraîcheur, tanins peu marqués, un Cahors gourmand et joyeux.

LES LAQUETS

Cahors de caractère, long et racé, à la finale persistante (cèdre et fruits noirs), parfaitement équilibrée par un élevage long (près de 2 ans). Raisins entiers, pigeage manuel, cuvaisons longues, levures naturelles, non collé, non filtré, **Les Laquets** est la parfaite interprétation d'un grand malbec sur le causse calcaire (900 m d'altitude).

LA MARGUERITE

Cuvée de prestige du Domaine, provenant d'une parcelle de 2,5 ha sur le fameux terroir sidérolithique (argilo-calcaire mêlé de dépôts ferrugineux rougeâtres). Vin de grand potentiel où la minéralité le dispute à l'intensité. Splendide !

Vin de France rouge

SIDÉROLITHE

Sidérolithe est le pendant 100% cabernet franc (sur argiles ferreuses) de leur autre tête de cuvée Marguerite qui elle est 100% malbec (sur les mêmes argiles ferreuses). Ses arômes de framboise et de violette et son velouté de texture rappellent immédiatement Pomerol. Coup de cœur de la Revue de France pour le millésime 2021.

UNE DE MAI

Après de 23 années de réflexions et d'essais à la recherche de la meilleure adéquation cépage/terroir, 2020 est le premier millésime de leur nouvelle cuvée **Une de Mai** associant vieux malbecs sur terre acide (socle éocène), vieux malbecs sur terre argilo-graveleuse (3ème terrasse) et vieux cabernets francs sur calcaire pur (plateau kimmeridgien). Un vin unique, comme un croisement de Pomerol (fraîcheur et texture de taffetas) et de Châteauneuf du Pape (amplitude et complexité aromatique). Assurément, un grand vin français est né !

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2020 19,50 € 2025-2033

2021 33,00 € 2027-2037

2019 33,00 € 2024-2035

2021 64,00 € 2028-2040

2019 64,00 € 2025-2037

2021 64,00 € 2026-2040

2020 116,50 € 2025-2045





Domaine Barmès-Buecher (Alsace)

Les enfants Barmès, Maxime et Sophie, ont repris avec application et conviction l'oeuvre initiée par leur père (accidentellement disparu en 2011) : conduite en **bio** (certifiée depuis 2001) et **biodynamie**, travaux manuels autant que possible, aucun additif (ni levurage, ni collage) autre que le soufre en quantité minimale. Une seule priorité : obtenir la meilleure expression climatique et géologique de chacune des 7 parcelles du domaine (4 "villages" et 3 grands crus). Leurs rieslings, de grande garde, sont absolument exemplaires. Promu trois étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Millésime Bouteille TTC Apogée



Riesling				
ROSENBERG	2022		22,00 €	2024-2029
CLOS SAND	2023		30,50 €	2027-2033
CLOS SAND	2022		30,50 €	2027-2035
STEINGRUBLER GRAND CRU	2022		37,50 €	2030-2040
HENGST GRAND CRU	2022		37,50 €	2030-2040

Rosenberg, coteau nord à dominante argilo-calcaire gréseuse, propose des vins amples et séducteurs. **Clos Sand**, au sol granitique, plus énergique, pur et cristallin. **Steingrubler**, grande finesse et grande allonge, sol argilo-calcaire sur arête granitique. **Hengst**, sur sol marno-calcaire profond, plus puissant et corsé, assurément de longue garde.

Gewurztraminer

ROSENBERG	2022		22,00 €	2024-2027
HENGST GRAND CRU	2023		44,00 €	2028-2040

Même si l'exubérance aromatique du gewurztraminer est souvent mise à profit pour produire des vins liquoreux, il s'agit ici de vins « tendres », vinifiés en privilégiant la tension, avec des sucres résiduels limités.

Pinot Noir

RÉSERVE	2022		27,50 €	2025-2032
----------------	-------------	--	----------------	-----------

Issus de vignes de 35-40 ans (Réserve) et plus de 50 ans (Hengst), des pinots noirs de belle envergure, aptes à rivaliser avec les pinots bourguignons, version Volnay pour le **Réserve** et version Gevrey pour **Hengst**.

Domaine Pignier (Jura)

Domaine aussi traditionnel (confisqué aux moines chartreux à la Révolution et revendu comme « bien national » à la famille Pignier en 1794) qu'avant-gardiste (cultivé en **biodynamie** dès 1998). Son vignoble (14 ha sur la commune de Montaigu) s'étend sur des sols argilo-marno-calcaires, plantés en cépages rouges (principalement trousseau et un peu de poulard) sur les expositions sud, et blancs (chardonnay et gamay blanc) sur les expositions nord/nord-est. Toute la gamme exprime au mieux les qualités de pureté, spontanéité et authenticité qui font le succès des vins du Jura. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.



Côtes du Jura blanc				
GAMAY BLANC «EN TAPPE»	2022		31,00 €	2024-2032
SAUVAGEON	2022		33,00 €	2025-2032
SAVAGNIN SOUS VOILE	2018		42,00 €	2024-2035

Le **Gamay blanc**, ancienne souche de chardonnay, est élevé 18 mois en barriques tandis que **Sauvageon**, pur savagnin, est fermenté et élevé en cuves ovoïdes en béton. Ces deux vins blancs, frais et fruités, ont bénéficié d'ouillages réguliers. Le **Savagnin sous voile** est élevé en barriques durant 60 mois, sans ouillage pour développer les arômes de noix et de rancio typiques des vins jaunes jurassiens.

Côtes du Jura rouge				
TROSSEAU «LES GAUTHIÈRES»	2022		38,50 €	2026-2036

Les Gauthières est la grande cuvée rouge du domaine (axée sur la cerise noire en 2022), sélection d'une parcelle complantée comme autrefois en trousseau à la dame, trousseau noir, enfariné et savagnin jaune, élevée 12 mois en barriques.



Grappe de bouchons

Domaine du Pas de l'Escalette (Languedoc)

Un des domaines les plus originaux du Languedoc : par son altitude (350 m), en bordure sud du plateau du Larzac, et par son vignoble (2 ha en blanc et 18 ha en rouge) constitué de vieilles vignes sur une cinquantaine de terrasses (comme en Douro) ceintes de murs de pierres et de clapas (= tas de pierres). Avec à sa tête un couple passionné et décidé, Julien et Delphine Zernott, s'attachant à exploiter leur micro-climat frais et venté de la combe de l'Escalette pour produire des vins **bio** où priment la fraîcheur et la sapidité. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Pays d'Hérault blanc

LES CLAPAS

Assemblage de carignan blanc, de grenache blanc et de terret bourret. Loin du cliché sudiste, **Les Clapas** se démarque par sa fraîcheur et ses notes salines.

Languedoc rouge

LES PETITS PAS

Leur gamme débute avec **Les Petits Pas**, 40% grenache - 40% syrah - 20% carignan, un vin de plaisir, floral (appuyé par des notes de cranberry et d'airelle), sur une texture veloutée.

Terrasse du Larzac rouge

LE PAS DE D.

LE GRAND PAS

LES FRIEYS

Le Pas de D. est le choix de Delphine Zernott, souhaitant élaborer un vin en finesse, frais et délicat. Assemblage 50% carignan - 30% grenache - 20% cinsault, il a besoin de temps et d'aération pour s'exprimer au mieux.

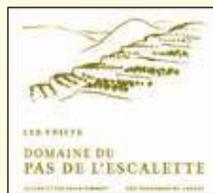
Le Grand Pas, 70% grenache - 20% cinsault - 10% carignan est un vin d'esthète au nez complexe et raffiné (floral, épices douces, bois précieux), svelte et tendu malgré une belle richesse de fond. Aucun autre grand vin du Languedoc n'affiche un tel fondu-enchaîné fraîcheur/précision/velouté.

Les Frieys, issue d'une parcelle de vieux carignans, mourvères et grenaches plantés en terrasses, est la grande cuvée du domaine. Un vin dense et élégant, d'une remarquable complexité, noté 96/100 par la Revue du Vin de France.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2022 26,00 € 2024-2028

2022 14,50 € 2024-2030

2021 26,00 € 2026-2033

2020 31,00 € 2026-2036

2021 44,00 € 2027-2038



Les dates d'apogée sont précisées à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de votre goût et de la température moyenne de votre cave.



Domaine de Cébène (Languedoc)

Dix ans après son installation (2007) au domaine de Cébène (11 ha), Brigitte Chevalier a pleinement réussi son pari : révéler la pureté, la complexité et la finesse tannique de ses terrasses de schistes du nord de l'appellation Faugères, par une viticulture sans artifices, douce et attentive, « à l'instar de Clos Manou en Médoc » comme l'a écrit M. Quarin. Noté une étoile dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France « *Cébène fait désormais partie de l'élite faugéroise* ».

Faugères

LES BANCÈLS

Assemblage des 4 cépages du domaine : syrah/grenache/carignan/mourvèdre, sur schistes. Un vin fondant, au fruité intense et racé, bravo !

FELGARIA

Cuvée haut de gamme : 50% mourvèdre sur les hauteurs plein sud, complété de syrah et grenache orientés au nord. Pulpeux, soyeux, magnifique équilibre entre richesse et douceur, une cuvée de grande classe « *un des meilleurs vins du sud que je connaisse* » pour M. Quarin. 2017 et 2018 tous deux notés 93/100 par la Revue du Vin de France « *On est bien sur le schiste : une texture onctueuse, des tanins fins et une fraîcheur épicée* ».

Millésime Bouteille TTC Apogée



2019 16,00 € 2022-2030

2018 33,50 € 2028-2040

2017 33,50 € 2025-2035

Clos Larrouyat (Jurançon)

Après une licence de chimie, Maxime Salharang choisit, un peu par hasard, de s'orienter vers l'œnologie. Il se forme dans plusieurs grands châteaux bordelais (Smith Haut-Lafitte, Carbonnieux) et s'initie à la **biodynamie** au domaine de Souch en Jurançon, avant de se lancer avec son épouse Lucie dans ses propres vignes au Clos Larrouyat (3 ha). L'exposition plein est et la spécificité unique du sous-sol (argiles et galets roulés sur une bande de Trias) donnent à ses vins une fraîcheur délicate, une intensité, une minéralité et une allonge rares pour l'appellation. Le travail et l'application réfléchi des époux Salharang nous convainquent que le Clos Larrouyat est un futur grand de l'appellation. Trois cuvées sont produites, deux en Jurançon sec et une en Jurançon liquoreux. Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.



Maxime et Lucie Salharang

Jurançon sec

MÉTÉORE

Assemblage de 30% gros manseng et 70% petit manseng, élevé 6 mois en barriques non neuves. Frais et délicat, vif et intense, avec une pointe saline marquée en finale.

2022 19,50 € 2024-2032

COMÈTE

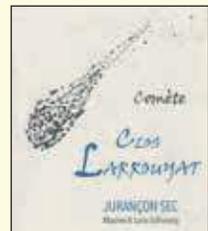
2023 34,00 € 2028-2038

COMÈTE

2022 29,00 € 2025-2035

Cuvée haut de gamme : sélection des jus de goutte, 75% de petit manseng (pour la palette aromatique) et 25% de camaralet (pour la structure en bouche). Un vin à la pureté irréprochable, complexe et d'une longueur remarquable, relevé par la pointe saline qui est la marque du domaine. Bravo ! Noté 94/100 par la Revue du Vin de France en 2022.

En raison d'un mildiou ravageur, seule la cuvée Comète a pu être produite en 2023.



Ce catalogue est en ligne sur www.dubecq.com. Vous pouvez y chercher et trier les vins par prix, par millésime, par type de flacon, nom de cru...



Vignes du Larzac

Domaine de L'Ostal (Languedoc)

Vignoble acquis en 2002 par M. Cazes (Lynch-Bages, Haut-Batailley, Ormes de Pez...). Après avoir affiché à ses débuts un caractère très sudiste avec des vins exubérants et corsés, L'Ostal Cazes est depuis venu avec bonheur à un style plus nuancé où, sans rien perdre en densité, l'élégance le dispute à l'allonge. Une vision bordelaise et assagée de la générosité voire l'exubérance méditerranéenne, saluée par M. Bettane « *Une très belle adresse, sérieuse et régulière, dont on ne se lasse pas* ».

Minervois blanc

GRAND VIN BLANC

Provenant d'une parcelle (2,5 ha) argilo-marneuse exposée sud-est en bas de coteau, 40% marsanne, 40% roussanne pour le volume en bouche, complété de viognier et muscat pour l'intensité aromatique. Comme son nom l'indique, il s'agit bien d'un Grand Vin Blanc sec, aux accents davantage rhodaniens (septentrionaux) que sudistes.

Minervois rouge

ESTIBALS

ESTIBALS

50% syrah, un vin gourmand, frais, équilibré et de très belle allonge.

Minervois - La Livinière rouge

GRAND VIN ROUGE

70% syrah, tout simplement un des plus grands vins rouges du Languedoc.

Millésime

Bouteille TTC

Apogée



2023 🍷 19,00 € 2024-2030

2021 🍷 11,50 € 2024-2032

2020 🍷 12,00 € 2022-2029

2019 🍷 20,00 € 2024-2032

Domaine Gavoty (Provence)

Domaine familial de feu Bernard Gavoty, alias Clarendon, grand critique musical des années 60. Son fer de lance est un des plus grands blancs de Provence, la cuvée Clarendon 100% cépage rolle (= vermentino ou malvoisie corse) qu'il a été le premier à implanter en Provence. Cité dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France, avec en commentaire « *la cuvée Clarendon est le symbole de ce que peut être un beau blanc provençal* ».

Côtes de Provence blanc

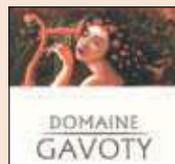
CLARENDON BLANC

Pur rolle, élevé sans bois pour rester au plus près de la fraîcheur et de l'éclat du fruit (poire, ananas, anis...) un grand blanc provençal, aux nuances pétrolées sur des amers nobles.

Côtes de Provence rouge

CLARENDON ROUGE

Assemblage 95% syrah et 5% cabernet-sauvignon, vin rouge sérieux, charpenté, puissant tout en restant parfaitement défini et équilibré (aucune lourdeur, aucune sensation alcooleuse). Assurément armé pour une belle et longue garde.



2022 🍷 24,00 € 2025-2035

2020 🍷 25,00 € 2028-2036



Domaine d'Aupilhac (Languedoc)

Sylvain Fadat débute en exploitant les 5 hectares de vignes familiales avec les moyens du bord : vinifications en camion-citerne, élevages succincts, mise en bouteilles à la main... Convaincu du potentiel de l'appellation Montpeyroux, il agrandit peu à peu son domaine, construit une cave, se dote d'un véritable chai, plante des vignes, se convertit à la **biodynamie**... Trente ans plus tard, il exploite avec son épouse Désirée un domaine de 25 hectares, répartis sur deux terroirs bien distincts :

- le « chaud » Aupilhac, composé de terrasses en bordure de garrigue exposées plein sud, et plantées en cépages méditerranéens (mourvèdre et carignan) capables d'encaisser la chaleur estivale ;

- et le « frais » Cocalières, amphithéâtre naturel volcanique situé à 350 mètres d'altitude et exposé nord, qui accueille les cépages plus sensibles (syrah, grenache, marsanne...). Noté deux étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France, qui salue « *l'énergie déployée, le respect de l'environnement et la justesse des vins* » des époux Fadat.

Vin de France blanc

LE GRIS

2022 🇪🇺 19,00 € 2024-2028

Vin traditionnel du siècle dernier à Montpeyroux, **Le Gris** est un assemblage original de grenache gris, de carignan gris et de clairette rose. Plus proche d'un vin blanc ample et texturé que d'un rosé.

Languedoc blanc

LES COCALIÈRES BLANC

2023 🇪🇺 23,50 € 2025-2030

LA BODA BLANC

2021 🇪🇺 36,00 € 2024-2030

Fraîcheur et précision distinguent **Les Cocalières**, assemblage de rolle (vermentino), roussanne, marsanne et grenache blanc sur un terroir exposé nord. Pour le guide Bettane & Desseauve « *Splendide Cocalières blanc 2023 à ne pas rater* ».

Trait d'union entre les deux terroirs, **La Boda blanc** est le plus complet de leurs blancs, mêlant les qualités des deux terroirs : la tension et la finesse des Cocalières avec la longueur et la profondeur procurées par Aupilhac (carignan blanc, clairette et grenache blanc). Un vin tendu, coup de cœur de la Revue du Vin de France et noté 94/100.

Montpeyroux rouge

AU PILHAC

2021 🇪🇺 20,00 € 2025-2033

AU PILHAC

2020 🇪🇺 20,00 € 2023-2032

LES COCALIÈRES

2021 🇪🇺 23,50 € 2025-2035

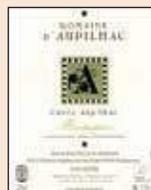
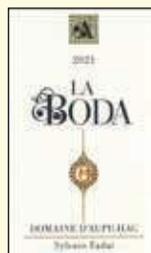
LA BODA

2020 🇪🇺 36,00 € 2025-2035

LE CLOS

2021 🇪🇺 49,00 € 2028-2042

Dense et suave, **Aupilhac** est l'archétype des vins du Languedoc avec ses arômes caressants de garrigue et d'épices. **Cocalières**, tout en longueur, montre une facette plus fraîche et racée, sur de subtiles notes fumées, « *une grande réussite en 2021 !* » pour la Revue du Vin de France. **La Boda**, reprenant la syrah de Cocalières et le mourvèdre d'Aupilhac, allie notes épicées et toucher de bouche velouté. **Le Clos**, vieilles vignes de carignan (40%), mourvèdre (40%) et syrah (20%) sur argiles, est leur grande cuvée de garde, fermentée en cuves bois puis élevée 30 mois en barriques.



En France continentale, les prix indiqués s'entendent TTC franco de port à partir de 48 bouteilles (1 magnum = 2 bouteilles).
De 1 à 47 bouteilles, la participation aux frais de port est de 24,00 €.



Vignoble corse à Figari

Domaine Tempier (Provence)

Domaine iconique et historique à Bandol, c'est Lucien Peyraud, mari de Lucie Tempier, qui, à partir de 1945 et en tant que Président des vins de Bandol, se battit pour imposer le mourvèdre (minimum 50%) dans l'appellation. Les rouges du domaine réussissent, en dépit de leur concentration et de leur puissance naturelles, à rester distingués, raffinés et harmonieux, tout en possédant une tenue à la garde digne des plus grands vins rhodaniens. Noté trois étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.

Bandol rouge LULU & LUCIEN

Millésime Bouteille TTC Apogée



2022  36,50 € 2026-2036

Cette cuvée, du nom des aïeuls Lucie et Lucien, est la cuvée classique, assemblage des différents terroirs du domaine (les fameuses 'restanques', terrasses argilo-calcaires surplombant la Méditerranée), des vignes âgées de 30 ans et plus, 75% mourvèdre. Magnifique millésime 2022, coup de cœur (94/100) pour la Revue du Vin de France.

Domaine Comte Abbattucci (Corse)

Fort d'une inestimable collection ampélographique, Jean-Charles Abbattucci se pose en gardien des cépages endémiques et des traditions viticoles de l'Île de Beauté. Cette variété de cépages (aux noms chantants : Carcajolo Bianco, Paga Debbiti, Rossola Brandinca...) doublée d'un somptueux terroir de 14 ha plein coteau au sud d'Ajaccio et d'une viticulture exigeante (en **biodynamie** depuis 2000) explique la place particulière du domaine Abbattucci au sein des producteurs corses. Noté trois étoiles dans le guide 2025 de la Revue du Vin de France.



Vin de France blanc

FAUSTINE 2023  29,50 € 2023-2028

FAUSTINE 2022  27,00 € 2023-2028

FAUSTINE 2021  27,00 € 2024-2030

DIPLOMATE D'EMPIRE 2022  59,00 € 2026-2036

GÉNÉRAL DE LA RÉVOLUTION 2022  59,00 € 2028-2042

La première cuvée **Faustine**, 100% vermentino, fait entrer de plain-pied dans l'univers Abbattucci : floral (anis) et délicatement abricoté au nez, souple (sans aucune lourdeur), avec une fine amertume en finale.

Les deux grandes cuvées, à dominante vermentino complété de 10 cépages autochtones, sont des vins d'exception : le **Diplomate d'Empire** joue l'ampleur, la sapidité et la gourmandise savoureuse, le **Général de la Révolution** est plus vif, sa tension allant de pair avec sa longueur en bouche.

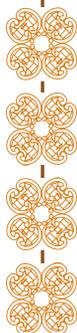


Vin de France rouge

MINISTRE IMPÉRIAL 2022  64,00 € 2028-2042

Robe rubis clair, bouche aérienne et délicate, fraîcheur superlative, tannins soyeux : toute la magie du sciaccarellu d'altitude (avec quelques pieds de vieux cépages autochtones), sur sol granitique et ramassé à maturité optimale, avec un profil bourguignon.

Grand vin !



ITALIE

Sottimano (Piémont)

Le domaine familial Sottimano est le plus bourguignon des producteurs piémontais : petit vignoble (18 ha) constitué de parcelles dispersées sur l'appellation Barbaresco, vignes âgées de 25 à 60 ans, fermentation naturelle sous levures indigènes, élevage sur lies pour la fermentation malolactique, aucune utilisation de soufre jusqu'à la mise en bouteille, sans filtrage ni collage. Tous les vins de Sottimano se démarquent par un fruité fin, frais, et des tanins souples.



Famille Sottimano

- Nebbiolo (Langhe)
- Pajoré (Barbaresco)
- Fausoni (Barbaresco)
- Currá (Barbaresco)

2021	🍷	21,00 €	2024-2030
2018	🍷	58,50 €	2025-2035
2018	🍷	58,50 €	2025-2035
2019	🍷	80,00 €	2028-2040

Le **Langhe**, noté 90/100 en 2020 par M. Galloni, rassemble les «jeunes» vignes (15 ans). Puis viennent les parcelles (1,5 ha maximum) exprimant la diversité des terroirs tels des climats bourguignons : **Pajoré**, au sous-sol calcaire, est structuré par des tanins magnifiquement veloutés tandis que **Fausoni** plus élégant, est en finesse et en délicatesse. **Currá**, seul terroir exposé plein sud, est plus riche, plus mûr et de plus longue garde. Son 2019 a été noté 95/100 par M. Galloni (Vinous) « *Currá 2019 est un vin magnifique, superclassique et austère, animé par une acidité vive et des fibres tanniques qui lui confèrent de l'exubérance. Un vin pour ceux qui apprécient les Barbarescos pleins de vie et d'énergie* ».



Vietti (Piémont)

Avec Aldo Conterno, Angelo Gaja et Renato Ratti, la Cantina Vietti fait partie des domaines qui ont relancé le Barolo au début des années 1960, en pratiquant avant tout le monde la sélection parcellaire. Doté de moyens financiers accrus suite à son rachat par un américain en 2015, le domaine a acquis plusieurs parcelles hautement qualitatives au cœur du Barolo. Les vins de Vietti se distinguent par leur puissance contenue et leur profondeur stylée, qualités qui ne se révèlent qu'après une bonne dizaine d'années de vieillissement (sauf **Perbacco** plus vite accessible).



- Masseria (Barbaresco)
- Ravera (Barolo)
- Ravera (Barolo)
- Roche di Castiglione (Barolo)
- Villero Riserva (Barolo)

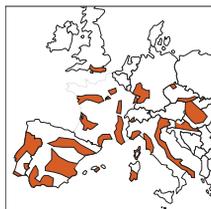
2017		66,00 €	2025-2038
2017		173,50 €	2030-2045
2015		165,00 €	2027-2042
2017		173,50 €	2030-2045
2013		382,00 €	2025-2050

Antonio Galloni, le plus italien des dégustateurs américains, place Vietti au sommet absolu du Piémont. Quelques exemples : **Nebbiolo Perbacco** 2020 noté 92/100 « *En 2020, le Perbacco se révèle une fois de plus être un vin qui surpasse les attentes, et de loin* », **Ravera** 2017 noté 96/100 « *Avec une finale d'une intensité fulgurante, ce vin est vraiment impressionnant* », **Villero Riserva** 2013 noté 98/100 « *L'interaction entre la densité du fruit et la structure est tout simplement captivante. En un mot : éblouissant* ».

Roero Arneis

Vietti produit à partir du cépage arneis (nebbiolo bianco) un vin blanc sec frais et délicat, avec une pointe d'amertume (amande verte).

2021		21,00 €	2024-2030
------	--	---------	-----------



Vendanges à Tua Rita (Toscane)

ITALIE

Millésime

Bouteille TTC

Apogée

Duemani (Toscane)

L'histoire de Luca d'Attoma en Toscane se confond avec celle de Stéphane Derenoncourt à Bordeaux. En premier lieu, Luca d'Attoma est un des œnologues les plus célèbres d'Italie pour avoir œuvré depuis 1991 comme consultant dans des domaines mythiques tels Tua Rita ou Macchiole. En 2000, il décida de créer, son propre vignoble, Duemani, rapidement devenu culte en Toscane (premier vin italien noté 100/100 par Robert Parker, qualifié de 'Cheval Blanc de la Toscane' par Decanter). Les 7 ha couvrent un amphithéâtre naturel à 9 km de la Méditerranée, orienté ouest, au sol (argile et pierre) très faiblement fertile. Culture intégrale en **biodynamie**.



Altrovino Suisassi Suisassi

2018		37,50 €	2023-2030
2018		128,00 €	2028-2040
2016		128,00 €	2022-2036

Altrovino, 50% cabernet franc et 50% merlot, élevé en cuves. Orienté fruits noirs, un vin luxurieux et extraverti.

Suisassi, 100 % syrah, élevé en barriques (70% neuves) de chêne français. Une syrah énergique, tout à la fois ferme, douce et fraîche, dans une expression mûre et riche. Les millésimes 2016 et 2018 ont été tous deux notés 96/100 par A. Galloni (Vinous).



Tenuta San Guido (Toscane)

Dans les années 1920, le Marquis Incisa della Rochetta voulait créer un vin «noble», c'est-à-dire se rapprochant du goût des vins de Bordeaux. Sur son domaine de **Tenuta San Guido**, situé en Maremma (Toscane littorale), il fit planter des cabernets sauvignon (85% aujourd'hui) convaincu par leur structure tannique racée et leur tenue dans le temps. Le climat, rafraîchi par la brise marine de la Méditerranée distante de 5 km et par l'altitude (100 à 400 m), y est particulièrement propice à une lente maturation des baies de cabernets. Ainsi, tous les vins de la **Tenuta San Guido** sont bâtis autour du cabernet-sauvignon comme cépage principal, associé à un autre cépage minoritaire.



Guidalberto

2021		46,50 €	2025-2035
------	--	---------	-----------

Guidalberto est un assemblage cabernet-sauvignon/merlot au profil médocain, élégant et distingué tout en restant gourmand. Noté 93/100 par A. Galloni (Vinous).

Sassicaia (Bolgheri)

2020		323,00 €	2030-2050
------	--	----------	-----------

La star toscane, assemblage cabernet-sauvignon/cabernet franc, est un vin unique. Aucune extravagance mais un parfait équilibre entre complexité aromatique (mûre, myrtille, notes balsamiques), finesse superlative et puissance maîtrisée. Tout en délicatesse, un vin de grande classe ! Le millésime 2020 a été noté 97/100 par A. Galloni (Vinous) « *Sassicaia n'est jamais un vin imposant, mais le 2020 semble avoir une dimension supplémentaire par sa texture intense. Cette intensité est extrêmement séduisante.* »



ITALIE

Millésime Bouteille TTC Apogée

Le Chiuse Di Sotto - Gianni Brunelli (Toscane)

Rosso di Montalcino Brunello di Montalcino Brunello di Montalcino Riserva

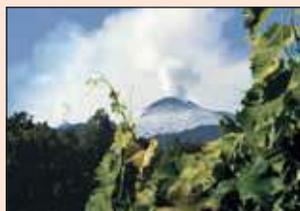
2020	33,50 €	2025-2033
2017	64,00 €	2025-2038
2015	126,50 €	2025-2040

Petit domaine mais le plus représentatif de toute la Toscane : parce qu'il rassemble deux terroirs complémentaires (2 ha sur argile au nord de l'appellation, 4,5 ha sur schistes et calcaire au sud), parce qu'il est 100% sangiovese, parce qu'il est conseillé par l'œnologue local Paolo Vagaggini (comme un tiers des propriétés toscanes). Ici, on n'élabore pas une ribambelle de cuvées mais seulement un **Rosso** et deux **Brunello**, le **classique** et, seulement dans les grands millésimes, le **Riserva**. Éric Guido (Vinous) a noté 97/100 le Riserva 2015 « *Le bouquet à lui seul est absolument époustouflant, et l'on pourrait rester assis avec ce verre pendant une heure sans jamais se lasser* ».



Tenuta Delle Terre Nere (Sicile - Etna)

Marco de Grazia s'est pris de passion pour les vignobles des pentes de l'Etna : nulle part ailleurs n'existe une telle diversité géologique, le sous-sol étant un millefeuille de coulées de lave de compositions minérales variées. Du fait de l'altitude, les raisins bénéficient d'une maturation « septentrionale », lente et progressive, combinant fruité, fraîcheur et puissance.



En 2002, il y crée le domaine de Terre Nere, entre 600 m et 1000 m d'altitude, en culture **bio** et complanté en vieilles vignes de plus de 50 ans : carricante pour les blancs et nerello (mascalese et cappuccio) pour les rouges.

Calderara Sottana blanc

2020		30,00 €	2022-2032
-------------	--	----------------	-----------

100% carricante âgés de 15 à 60 ans, vif, minéral et gras, aux arômes de pamplemousse, fleur d'oranger et anis. Un blanc remarquable prouvant une fois de plus que les îles méditerranéennes sont idéales pour l'élaboration de blancs secs.

Feudo di Mezzo Feudo di Mezzo

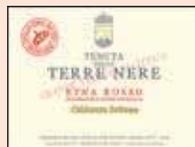
2019		36,00 €	2023-2032
2017		36,00 €	2022-2030

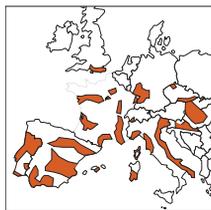
Feudo di Mezzo, 100% nerello âgés de plus de 50 ans, est charmeur et gourmand, porté par une chair profonde et épicée. Noté 93/100 pour son 2019 par Eric Guido (Vinous).

Calderara Sottana

2019		45,50 €	2025-2038
-------------	--	----------------	-----------

Calderara Sottana provient de vignes plantées sur les coulées du cratère Ellittico, réputé pour sa grande complexité géologique assimilée par le sous-sol au fil du temps. 100% nerello âgés de 50 à 100 ans, simultanément riche et corsé, très "Terre Nere" ! Le 2019 noté 94/100 par Ian d'Agata (Vinous).





Vendanges Quinta do Noval

ESPAGNE

Nanclares y Prieto (Galice)

Tempus Vivendi
Alberto Nanclares
Paraje Mina

Millésime Bouteille TTC Apogée

2021	16,50 €	2022-2028
2021	24,50 €	2023-2030
2021	28,50 €	2024-2032

Alberto Nanclares est tombé amoureux en 1992 de l'albariño, formidable cépage à petit grain donnant en climat atlantique des vins blancs secs éminemment frais et de grande complexité aromatique (proche de celle du viognier : chèvrefeuille, abricot, coing...). Il produit aujourd'hui en Galice pas moins de 11 (!) micro-cuvées, toutes dédiées à l'albariño, fermentées en levures indigènes, sans débouillage ni collage ni filtration.



Palacios Remondo (Rioja)

La Vendimia
Montesa
Propiedad

2022 🍀	10,50 €	2024-2028
2020 🍀	16,00 €	2024-2031
2021 🍀	29,50 €	2025-2033

Porte-drapeau de la nouvelle viticulture espagnole, Alvaro Palacios a bâti sa réputation avec ses Priorat. En 2000, il est revenu s'occuper de la propriété familiale située à l'est de l'appellation Rioja. Sur 100 ha, le vignoble se partage en parts égales entre grenache et tempranillo, en conversion **bio** depuis 2015.

La Vendimia est, comme l'annonce son étiquette bigarrée, une bombe de fruit tempranillo/grenache à peine élevée en barriques (4 mois), un vrai vin plaisir.

Montesa est la cuvée principale, assemblage grenache (majoritaire) et tempranillo, suave, veloutée, élevée 12 mois en barriques. Un des vins les plus populaires en Espagne.

Propiedad, cuvée haut de gamme produite dans les grands millésimes seulement (sinon repliée en Montesa) : les plus vieilles vignes, 40 à 90 ans, pur grenache, cuvaision longue, élevage de 14 mois, non filtrée.



Le millésime en **rouge** signale une **nouveauté** de ce catalogue.

Restez informé des dernières nouveautés en vous abonnant à notre newsletter (2 à 3 par mois) sur la page d'accueil de notre site dubecq.com.



ESPAGNE

Álvaro Palacios (Priorat)

Priorat est, depuis 1954, une appellation d'origine «qualifiée»: c'est la seule appellation espagnole, avec la Rioja, à bénéficier de ce classement supérieur. Pourtant, c'est seulement dans les années 1990 que ce terroir, d'exception est enfin mondialement reconnu, sous l'impulsion d'Álvaro Palacios et René Barbier (Clos Mogador). Avec ses terrains très escarpés, ses sols de schistes et d'ardoise et un climat contrasté du fait de l'altitude (300 à 1000 m), le Priorat est une terre de prédilection pour le grenache (la chair) et le carignan (l'ossature).

Outre les principes qualitatifs habituels (vieilles vignes, faibles rendements, vendanges manuelles, etc.), ce qui frappe chez Álvaro Palacios est sa vision moderne, avec des vins combinant minéralité, richesse, élégance et douceur. Si l'**Ermita** est devenu à juste titre un vin culte, c'est l'harmonie de sa gamme, du plus grand au plus petit vin, qui est le fait le plus remarquable chez Álvaro Palacios.



Finca Dofi

2021  68,50 € 2030-2044

Finca Dofi est la cuvée de référence d'Álvaro Palacios. Vignoble de 10 ha, 85% grenache, 15% carignan, le vin le plus voluptueux de la gamme, profond, généreux et aux tanins parfaitement arrobés. Comme un Châteauneuf-du-Pape sensuel.

La Baixada

2020  165,00 € 2025-2040

Nouvelle cuvée créée en 2018, sélection parcellaire 100% grenache. Gracieux, profond et délicat sur une texture de taffetas, l'association de puissance et d'élégance de **La Baixada** est éblouissante.



Macán (Rioja)

Macán Clásico

2016 41,00 € 2022-2025

Au début des années 2000, les familles de Rothschild (Lafite) et Álvarez (Vega Sicilia) ont décidé d'unir leurs efforts pour créer un Grand Cru de Rioja. Il leur a fallu 9 ans pour constituer le vignoble de leur choix (100% tempranillo âgés de 35 à 80 ans sur des sols calcaires ou argilo-calcaires) et produire un Rioja dans un style frais, plus atlantique que méditerranéen.

Vega Sicilia (Ribera del Duero)

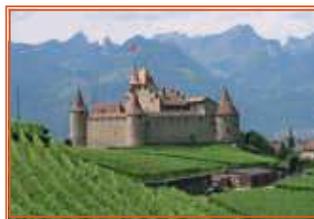
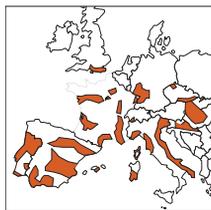
Único

2011 359,00 € 2023-2045

La Bodega Vega Sicilia est devenue, par son ancienneté (fondée en 1864) et par la qualité de ses vins, le domaine emblématique de toute l'Espagne viticole. Les vins y sont élaborés dans la plus pure tradition espagnole (élevage un an en foudre, un an en barriques neuves puis deux ans en barriques âgées).

Le célèbre **Único** provient des plus vieilles vignes, 80% tempranillo et 20% merlot/cabernet franc/cabernet sauvignon. Son 2011 a été noté 96/100 par Josh Reynolds (Vinous).





Château d'Aigle
Vallée du Rhône en Suisse

SUISSE

Marie-Thérèse Chappaz (Valais)

En 20 ans, Mme Chappaz est devenue la vigneronne emblématique de Suisse, à l'instar de Mme Bize-Leroy en Bourgogne. Dans son vignoble de 10 ha sur les coteaux plein sud de Fully, elle cherche à exprimer au mieux la typicité et l'authenticité de chaque cépage par une viticulture ultra attentive (en **biodynamie** depuis 2003).



Millésime Bouteille TTC Apogée

Fendant La Liaudisaz	2023	🍷	39,50 €	2025-2030
Fendant La Liaudisaz	2022	🍷	39,50 €	2024-2030
Fendant Plamont	2023	🍷	47,00 €	2026-2035
Assemblage blanc	2022	🍷	70,00 €	2025-2032
Grain Arvine	2022	🍷	81,50 €	2025-2035
Grain Cinq	2022	🍷	81,50 €	2026-2035
Ermitage Président Troillet	2022	🍷	96,00 €	2030-2042

Vins d'assemblage : l'**Assemblage blanc** regroupe à part égale la petite arvine (pour sa fraîcheur), le sylvaner (pour sa rondeur) et la marsanne (pour ses beaux amers), **Grain Cinq** est composé de 5 cépages (petite arvine, ermitage, païen, pinot blanc, sylvaner) complantés dans les deux mêmes parcelles, ramassés et vinifiés ensemble.

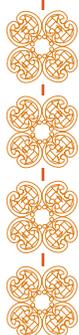
Vins mono-cépage : **Fendant** (100% chasselas, uniquement de terroirs granitiques pour davantage de tension), **Grain Arvine** (100% petite arvine) et **Ermitage** (100% marsanne). L'Ermitage est d'une ampleur et d'une persistance hors norme, issu de vignes quasi centenaires (très petits grains, rendements infimes). Un grand blanc sec de gastronomie.



Dôle La Liaudisaz	2023	🍷	47,00 €	2027-2035
Dôle La Liaudisaz	2022	🍷	47,00 €	2025-2032
La Petite Grange	2022	🍷	57,50 €	2026-2034
Grain Pinot Noir Les Esserts	2022	🍷	60,50 €	2027-2038
Grain Pinot Noir Les Esserts	2021	🍷	60,50 €	2026-2036
Grain Pinot Noir Charrat	2022	🍷	70,00 €	2026-2035
Grain Pinot Noir Charrat	2021	🍷	70,00 €	2026-2036
Grain Pinot Champ Dury	2018	🍷	70,00 €	2024-2035
Grain Pinot Chamoson	2022	🍷	70,00 €	2028-2038

Vins d'assemblage : **La Liaudisaz** est un classique bourguignon, 70% pinot noir et 30% gamay, « *Nez friand, toucher pulpeux et frais. Idéal pour découvrir les rouges du Valais* » pour la Revue du Vin de France. **La Petite Grange** est un assemblage de cépages rouges 100% helvétique, très typés et corsés, diolinoir, galotta et gamaret.

Vins mono-cépage : ses pinots noirs, issus de parcelles mélangant alluvions et calcaire, donnant des vins riches et avenants comme à **Chamoson**, plus longilignes comme à **Charrat** et **Champ Dury** ou plus tendus comme aux **Esserts**.





SUISSE

Cave des Amandiers (Valais)

Jeune viticulteur passionné, Alexandre Delétraz a créé la Cave des Amandiers en 2008 sur les petites terrasses abruptes de Fully, terroir idéal pour l'expression de la petite arvine, attachant cépage blanc autochtone du Valais. « *Une viticulture héroïque. Les vins ont gagné en précision consacrant le domaine parmi les stars de la région* » pour la Revue du Vin de France.

Petite Arvine de Saillon "En Anzé"

Du terroir de Saillon, sur la rive droite du Rhône bénéficiant de la meilleure exposition sud-est, une splendide petite arvine, très rhubarbe, fleur d'oranger et fruits de la passion, profonde et subtile.



2021  45,00 € 2024-2032

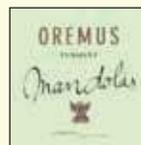
HONGRIE

Oremus (Tokaj)

Mandolás

Hormis ses vignobles espagnols (voir page 90), Vega Sicilia est également producteur en Hongrie à Tokaj. **Mandolás**, est leur vin blanc sec, 100% furmint âgés de 25 ans, aux arômes de pamplemousse, abricot, mangue et vanille (fermentation en barriques neuves), sous-tendu par une acidité rafraîchissante. Comme un croisement de Condrieu (au nez) et de Chablis (en bouche).

2018 22,00 € 2021-2026



ALLEMAGNE

Weingut Friedrich Becker (Palatinat)

Tout au nord de l'Alsace, le Domaine Becker est réputé, non pour ses rieslings, mais pour ses pinots noirs. Abrité des perturbations atlantiques par le nord des Vosges, la région autour de Wissembourg offre un excellent terroir pour le pinot, rendu encore plus favorable avec le réchauffement climatique. Les vins du Domaine Becker ont la profondeur, la richesse et la distinction aromatique des pinots parfaitement mûrs tout en restant élégants. Et ne craignent pas la comparaison à prix équivalents avec les 1^{ers} crus de Côte d'Or.

Becker Family Spätburgunder

Assemblage des jeunes vignes (20 à 40 ans) de pinot noir du domaine, bouche juteuse (cerise fraîche), vin frais et élégant avec une pointe de vivacité en finale, comme un Volnay village.

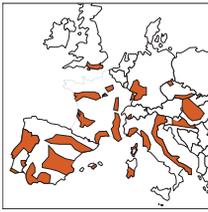
Kammerberg Spätburgunder grand cru

La cuvée **Kammerberg**, provenant de pinots plantés en 1967, est le fleuron de la gamme Becker. Robe opaque, vin fruité, puissant et complexe sans être exubérant. La densité évoque Pommard tandis que la structure rappelle Gevrey-Chambertin. Bluffant !



2019  21,00 € 2023-2030

2017  83,00 € 2024-2037



Porto Taylor's

PORTO Taylor's

Taylor est la plus fameuse Maison produisant des Portos dits de style anglais, c'est-à-dire droits, fins et élancés, tandis que Graham, l'autre grande Maison de Porto, représente le style portugais, plus doux et suave.

Le **Vintage classique** est un assemblage de leurs 3 quintas : Vargellas, Terra Feita et Junco. 2018 est leur dernier millésime déclaré en Vintage, en attendant le prochain (2022 ?).

Millésime Bouteille TTC Apogée



Porto Vintage	2018	44,00 €	la demi-bout.
Porto Vintage	2018	84,00 €	2033-2055

LIQUEUR

Domaine Roulot (Bourgogne)
l'Abricot du Roulot (mise 2024)

----- 52,00 € la bouteille 50cl

Connu pour ses grandissimes Meursault, le Domaine Roulot a toujours (depuis 1866) eu une petite production d'eaux-de-vie (Marc et Fine de Bourgogne) distillées sur place avec l'alambic familial. Jean-Marc Roulot a peu à peu étendu cette production avec des alcools de fruits : poire, framboise, abricot et citron.

Parmi toutes ces douceurs, celle qui a retenu notre attention est sa formidable liqueur d'abricot, où Jean-Marc Roulot a réussi mieux que quiconque à capter toute la saveur, la rondeur et l'intensité de l'abricot mûr à peine cueilli de l'arbre.

Les ingrédients de sa recette miracle : des abricots **bio** à parfaite maturité provenant d'un ami viticulteur en vallée du Rhône (Laurent Combiér), simplement infusés dès la cueillette et pendant plusieurs mois dans un alcool neutre, puis dosés en alcool (25°) et modérément sucrés (160g/l au lieu de 200g/l à 250g/l) pour obtenir cette liqueur ô combien addictive !





Expédition

Nous expédions en France continentale par Chronopost de 1 à 9 bouteilles, par transporteur routier à partir de 10 bouteilles.

Nous expédions vers les principaux pays européens par transporteur routier ou aérien.

FRANCE	1 à 47 bouteilles	à partir de 48 bouteilles	
Continent	24,00 €	OFFERT	
Corse et îles	sur demande		
UNION EUROPÉENNE	1 à 6 bouteilles	7 à 12 bouteilles	par tranche de 6 bouteilles supplémentaires
Allemagne, Autriche, Belgique, Espagne, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Portugal	48,00 €	96,00 €	+ 48,00 €
Bulgarie, Danemark, Estonie, Hongrie, Lettonie, Lituanie, Malte, Pologne, Tchéquie, Roumanie, Slovaquie, Slovénie	61,00 €	122,00 €	+ 61,00 €
Finlande, Suède	76,00 €	152,00 €	+ 76,00 €
EUROPE HORS U.E.	1 à 6 bouteilles	7 à 12 bouteilles	par tranche de 6 bouteilles supplémentaires
Andorre, Suisse	76,00 € HT	105,00 € HT	+ 30,00 € HT
Royaume-Uni	sur demande et uniquement à destination d'un entrepôt sous douane		

Au-delà de 24 bouteilles, nous recommandons d'utiliser les transports routiers, plus compétitifs selon les destinations (tarif sur demande).



Conditions générales de vente

Ce catalogue est valable jusqu'au **15 avril 2025** dans la limite de nos stocks.

Les prix mentionnés s'entendent T.V.A. française 20% incluse, applicable dans le cas d'une vente en Union Européenne. Dans le cas d'une expédition hors Union Européenne, la TVA française n'est pas due.

Le règlement s'effectue à la commande, par carte (VISA ou MasterCard), chèque d'une banque française ou virement bancaire sur notre compte :

Banque : CIC Bordeaux Nansouty
Titulaire du compte : MAISON DUBECCO,
167 cours de l'Yser, 33800 BORDEAUX
IBAN : FR76 1005 7191 0500 0201 4330 136
BIC : CMCIFRPPXXX

Le panachage des vins est totalement libre, toutes appellations confondues, et gratuit. Dans la mesure du possible, les commandes sont expédiées dans le conditionnement d'origine du producteur (caisses bois pour la plupart des grands vins de Bordeaux). Si un vin est épuisé ou en quantité insuffisante au moment de votre commande, nous vous contacterons en vue d'un remplacement ou remboursement à votre meilleure convenance.



Cette Clef vous ouvre la porte des plus grands Châteaux

La Clef de la Découverte

Dans l'esprit des négociants sélectionneurs d'autrefois, notre passion consiste à vous faire découvrir les meilleurs rapports qualité/prix du moment et les raretés du vignoble. Ainsi, nous sommes fiers d'avoir été parmi les premiers à vous proposer les Ch. Sociando-Mallet, Valandraud, Le Cygne de Fonréaud, Tardieu-Laurent, Pingus, Clos Manou, Clos Louie..., et de nombreux autres qui sont les espoirs de demain.

La Clef de la Qualité

Mais sélectionner n'est pas tout. Les vins retenus sont achetés auprès des producteurs (nous nous interdisons les achats de retour d'exportation, dans les foires aux vins ou en vente aux enchères), conservés dans nos excellents chais de Bordeaux et Libourne, pour ensuite être expédiés par transporteur routier et aller directement dans votre cave sans intermédiaire ni stockage hasardeux. C'est pourquoi la Maison DUBECQ est en mesure de vous garantir la parfaite "fraîcheur" de vos bouteilles.

La Clef du Choix

Avec la sélection d'un millier de vins, renouvelée deux fois par an, la Maison DUBECQ vous propose une palette large et éclectique de grands vins, établie sans concession. Vous composez votre commande selon vos goûts et vos désirs, en panachant librement et sans frais les bouteilles de votre choix. Et, si besoin est, n'hésitez pas à nous appeler pour un renseignement ou un conseil car tous les vins proposés ont été goûtés par nous-mêmes (souvent... mais avec modération comme il se doit).

Pour nous contacter ou nous rendre visite :

MAISON DUBECQ

167 cours de l'Yser - 33800 BORDEAUX
Tél. 05 56 92 09 16

du lundi au vendredi, 9h-12h et 14h-18h, fermé en août.
www.dubecq.com - dubecq@dubecq.com

SAS au capital de 320 000 € - Siret 338 298 821 00038 - RCS Bordeaux

