

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Rive gauche										
Margaux – Vin Rouge										
ALTER EGO		17+			94		18115	750	115 \$	Les notes de cannelle au bouquet et les nuances fruitées relevées d'un soupçon de pâtisserie donnent à ce vin un caractère riche et crémeux. Comme toujours chez les vins de Château Palmer, on distingue parfaitement les différentes saveurs, exprimées ici avec des notes bien définies de cassis, de myrtille, d'ardoise et de tabac, mais dans l'ensemble, cet Alter Ego met l'accent sur le plaisir. Ses tanins sont extrêmement précis, mais légers et souples. Son taux de sulfite est extrêmement bas à 37 ppm de SO2 à ce stade, ce qui correspond au but recherché dans un vin biodynamique qui souhaite laisser toute la place au fruit. Un pH de 3,62, des rendements de 45 hL/h et 45 % de la production consacrée à l'Alter Ego. Période de consommation : 2024 à 2038. Note – 94. (Jane Anson, decanter.com)
ANGLUDET	89-91+			91-92	91	88-90	18055	750	59 \$	À l'attaque, douces notes de prune de Damas et de cerise rouge, caractère crémeux et légères notes de chêne grillé. Ce n'est pas le plus intense des margaux de 2019, mais il est certainement l'un des plus souples, invitants et faciles à aimer. Son bouquet très caractéristique révèle de délicates notes de violette. Un vin de la famille Sichel à rechercher activement. Période de consommation : 2023 à 2036. Note – 91. (Jane Anson, decanter.com)
BLASON D'ISSAN	88-90	16,5+		93-94	88	89-91	18202	750	45 \$	60 % merlot, 40 % cabernet sauvignon. Ce vin a mobilisé 55 % de la production. Échantillon tiré du fût. Très charmeur. Pur et délicatement parfumé. Juteux, frais et d'un fruité croquant. Mi-corsé. Très fluide sur la langue. Tanins fins. Finale nette. Équilibre magnifique. Un coup de coeur à boire à plus court terme. Période de consommation : 2024 à 2034. Note – 16.5+ (out of 20). (James Lawther, MW, jancisrobinson.com)
BRANE-CANTENAC		17,5		93-94	96	94-96	17916	750	105 \$	Ce Château Brane-Cantenac de haute qualité parfaitement succulent, soyeux et séducteur révèle une forte extraction tannique qui apporte un solide soutien aux nuances fruitées de ronce et de cassis. Les copieuses notes de pierre broyée et d'épices donnent un caractère gourmand à ce vin relevé de notes de chêne délicatement fumées. La qualité est extrêmement élevée et à ce stade d'évolution, je n'ai jamais goûté à un brane-cantenac aussi achevé. L'assemblage est additionné de 3 % de petit verdot et de cabernet franc. Pour la première fois, ce vin est tiré entièrement des parcelles situées sur le plateau de Brane en face du château, ce qui témoigne de la résistance de ce terroir à la chaleur de l'été. Période de consommation : 2029 à 2046. Note – 96. (Jane Anson, decanter.com)
CANTENAC-BROWN				93-94	94	94-96	17918	750	82 \$	Le vinificateur José Sanfins fait un travail admirable dans ce domaine de l'appellation Margaux qui impressionne de plus en plus souvent. Le Château Cantenac-Brown 2019 représente environ la moitié de la récolte, réalisée entre le 18 septembre et le 9 octobre. Le vin a été élevé dans 60 % de chêne neuf. Il révèle un bouquet légèrement plus extravagant que celui de ses pairs, plus expressif aussi dans ses notes énergiques de mûre, de framboise et de canneberge qui s'entremêlent de tonalités de cèdre et de coffret à cigares. La bouche très cohésive déploie des saveurs de fruits rouges séveux soutenues par une acidité merveilleusement bien dosée et une finale rassasiante de chocolat noir qui persiste longuement. Un margaux harmonieux, exquis et bien fait bourré de charme. Période de consommation : 2025 à 2060. Note – 94-96. (Neal Martin, vinous.com)
DAUZAC	91-93+	16+		94-95	93	90-92	18071	750	67 \$	Ce vin linéaire et tendu révèle une magnifique concentration de tanins et de fruits noirs relevés de notes de goudron et de chocolat noir. Corsé, racé et long. Très robuste et structuré et doté de tanins bien intégrés. Il est supérieur au 2018. Note – 94-95. (James Suckling, jamesuckling.com)
D'ISSAN	94-96			96-97	96	93-95	17964	750	89 \$	Arborant une profonde robe grenat-pourpre, le Château d'Issan 2019 fait jaillir du verre des arômes expressifs de groseille rouge à grappes cuites, de cassis chaud et de compote de cerises noires relevés d'un soupçon de cannelle en poudre, de pot-pourri, d'herbes de Provence et de graine d'anis agrémentés de quelques effluves de feuille morte. La bouche mi-corsée et élégante déploie de copieuses saveurs fraîches et énergiques de petits fruits noirs et rouges soutenues par une solide trame de tanins mûrs et granuleux. Finale tonifiante. Note – 94-96. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
DU TERTRE					92	92-94	17963	750	69 \$	Le Château du Tertre 2019 est un vin sombre, viril et imposant, mais dans le style mi-corsé caractéristique des vins de cette propriété. Les saveurs de cerise noire, de prune, d'épices, de cuir neuf, de réglisse et de fleurs séchées s'entremêlent dans un ensemble profond et retentissant. Un vin d'un grand sérieux et d'une forte personnalité. Note – 92-94. (Antonio Galloni, vinous.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Margaux – Vin Rouge										
GISCOURS		16,5			94	94-96	17975	750	87 \$	La Château Giscours, l'une des étoiles montantes de l'appellation Margaux, est tout simplement magnifique en 2019. Souple et crémeux, il révèle dès l'attaque tout son caractère multidimensionnel. Les nuances de cerise rouge mûre, de prune rouge, d'orange sanguine, d'épices et de cuir neuf s'épanouissent dans un ensemble énergique et fin sans fausse note. Le 2019 est fabuleux, point à la ligne. Dégusté deux fois. Note – 94-96. (Antonio Galloni, vinous.com)
KIRWAN	92-94		96	93-94	93	91-93	18446	750	73 \$	95-97. Échantillon tiré du fût. Depuis qu'il a son nouveau chai, le domaine avance à pleins gaz et ce millésime poursuit sur cette lancée. Les tanins fermes et les nuances fruitées merveilleusement parfumées donnent un vin raffiné et d'une bonne structure fruitée qui a toute l'élégance d'un grand margaux. Un vin à encaver longuement. Note – 96. (Roger Voss, Wine Enthusiast)
LABÉGORCE	89-91			91-92	92	93-95	18197	750	52 \$	Le Château Labégorce 2019 fait à partir de raisins cueillis entre le 19 septembre et le 12 octobre et élevé dans 40 % de fûts de chêne neufs déploie l'un des bouquets les plus flamboyants de l'appellation Margaux avec ses parfums expressifs de cerise noire, de myrtille, de cèdre et de violette broyée. Il devient d'une impressionnante cohésion à l'aération. Bouche mi-corsée et tanins particulièrement fins. Texture satinée et acidité bien dosée. Le chêne neuf est plus évident sur la finale, mais s'il s'intègre bien pendant l'élevage en fûts, ce vin pourrait être un margaux particulièrement impressionnant. Période de consommation : 2024 à 2045. Note – 93-95. (Neal Martin, vinous.com)
MALESCOT ST-EXUPÉRY					92	95-97	18095	750	79 \$	Le Château Malescot-Saint-Exupéry est plus riche et flamboyant au nez que les autres margaux en 2019. Il déploie de superbes nuances de petits fruits rouges, de vanille et d'iode agrémentées d'un soupçon de cassis. L'ensemble devient plus floral à l'aération. La bouche d'une texture de cachemire à l'attaque est soutenue par une acidité bien dosée. Une magnifique cohésion, de l'harmonie, de la précision et des veines de poivre noir et de piment de la Jamaïque sur la fin de bouche d'une allonge rassurante. Délicieux! Période de consommation : 2024 à 2060. Note – 95-97. (Neal Martin, vinous.com)
MARGAUX	97-100	18,5			98	98-100	18042	750	899 \$	Le Château Margaux 2019 assemble 90 % de cabernet sauvignon, 7 % de merlot, 2 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot; il a mobilisé 37 % de la récolte. La teneur en alcool était de 13,9 %, l'IPIT de 75 et le pH, de 3,66. Arborant une profonde robe grenat-pourpre, le vin s'ouvre sur un bouquet d'intenses arômes de mûre broyée, de cassis chaud et de confiture de prunes pour ensuite déployer un éventail de notes florales, épicées et terreuses : iris, rose rouge, anis étoilé, cassis, sol labouré, écorce recouverte de mousse et truffe noire, avec un soupçon de pierre broyée. La bouche mi-corsée et fébrile exprime une profusion de notes minérales, une fraîcheur affirmée et des tanins fabuleusement mûrs et fins qui soutiennent les saveurs délicates et parfumées. La finale est très longue et merveilleusement posée. La juxtaposition de l'acidité et de la richesse donne un effet extraordinaire! Note – 97-100. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
MARQUIS D'ALESME-BECKER	92-94			93-94		94-96	18064	750	75 \$	Le Château Marquis d'Alesme-Becker 2019 fait à partir de raisins récoltés entre le 26 septembre et le 12 octobre est élevé dans 50 % de fûts de chêne neufs. Il révèle un bouquet aux arômes nets et purs de mûre, de bruyère et de cèdre agrémenté de légères notes florales - bref, très margaux et d'une élégance discrète. Mi-corsé et légèrement granuleux à l'attaque, ce vin très bien structuré est couronné par une finale séveuse qui met l'eau à la bouche. Superbe. Période de consommation : 2025 à 2050. Note – 94-96. (Neal Martin, vinous.com)
MONGRAVEY	89-91						18193	750	39 \$	Arborant une profonde robe grenat-pourpre, le Château Mongravey 2019 offre des arômes parfumés de gâteau de la Forêt-Noire, de tarte aux framboises et de prune chaude relevés d'un soupçon de cassis frais, de retaille de crayon, de thym sauvage et de chocolat fondu. La bouche mi-corsée, délicate et rafraîchissante est soutenue par des tanins bien dosés, souples et opulents. La finale dégage des parfums floraux. Note – 89-91. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Margaux – Vin Rouge										
PALMER		18,5			98		18057	750	399 \$	Des parfums d'iris et de violette s'échappent du bouquet. La bouche tout de velours est chargée de saveurs concentrées de purée de cassis, de mûre, d'épices délicates, de charbon doux sur une trame de tanins séveux. L'ensemble gagne lentement en amplitude et en intensité et resserre sa poigne tannique en fin de bouche. L'énergie et la précision caractéristiques des vins de la maison sont bien représentées ici et forment un ensemble mesuré et élégant aux notes florales typiques de l'appellation Margaux tout en étant extrêmement juteux, crémeux et agréable. La salinité met l'eau à la bouche en finale. L'un des meilleurs millésimes du domaine. La faible teneur en SO2 depuis quelques années correspond à la conduite en biodynamie du domaine. De retour aux rendements normaux de 45 hL/ha cette année (au grand plaisir de tous, j'imagine). La récolte s'est déroulée entre le 19 septembre et le 19 octobre. Élevage dans 60 % de fûts neufs. Il séjournera sans doute en fûts pendant la première année pour être soutiré dans de grands tonneaux pour la seconde année. Quelque 55 % de la production totale est affectée au grand vin. Période de consommation : 2028 à 2042. Note – 98. (Jane Anson, decanter.com)
PAVILLON ROUGE	92-94+	16,5		96-97	94	92-94	18030	750	325 \$	Le Pavillon Rouge 2019 renferme 76 % de cabernet sauvignon, 19 % de merlot, 2 % de cabernet franc et 3 % de petit verdot. Il mobilise 47 % de la récolte. La teneur en alcool est de 14,2 %, l'IPT est à 75 et le pH, à 3,66. Vêtu d'une profonde robe grenat-pourpre, il se montre plutôt fermé et boudeur à l'attaque, mais il se déploie rapidement pour révéler des nuances de goudron, de réglisse noire, de grain de poivre concassé et de fumée de bois sur un noyau de griotte, de mûre de Boysen et de cassis chaud relevées de notes terreuses de tapis forestier. La bouche mi-corsée élégante, rafraîchissante et merveilleusement raffinée révèle des saveurs étagées et terreuses de fruits noirs soutenues par des tanins merveilleusement mûrs et opulents et une impressionnante fraîcheur. Longue finale. Il devrait s'épanouir gracieusement au cellier! Note – 92-94+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
PRIEURÉ-LICHINE	92-94+	17	95	93-94	93	93-95	18083	750	63 \$	Arborant une profonde robe grenat-pourpre, le Château Prieuré-Lichine 2019 fait jaillir du verre des parfums de prune noire chaude, de cordial au cassis et de bleuet mûr agrémentés d'un soupçon de camphre, de violette, de cardamome et d'anis étoilé. La bouche mi-corsée à corsée est gorgée de saveurs étagées de fruits noirs et bleus juteux soutenus par des tanins fins et une abondante fraîcheur. Finale longue et parfumée. Impressionnant! Période de consommation : 2024 à 2044. Note – 92-94+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
RAUZAN-SÉGLA		17,5			93		18082	750	149 \$	Avec ses nuances sapides de fruits noirs à l'attaque, ce vin bien structuré est du calibre des premiers vins ici. Il révèle des tanins adroitement dosés et les airs sérieux d'un vin qui équilibre les notes de café et de cèdre fumé avec une minéralité d'ardoise et une finale sapide qui met l'eau à la bouche. Ce vin impressionnant est plutôt discret pour le moment, mais il s'adoucira et s'approfondira avec le temps. Période de consommation : 2024 à 2039. Note – 93. (Jane Anson, decanter.com)
SIRAN					93	93-95	18065	750	51 \$	Le Château Siran 2019 révèle un magnifique bouquet aux arômes purs de mûre et de mûre de Boysen. Le soupçon de violette broyée trahit son identité de vin de Margaux. Les notes boisées sont bien intégrées au fruit. La bouche est très bien équilibrée par des tanins succulents, charnus et tendres, mais elle demeure profonde et robuste. Des veines de fruits bleus apparaissent sur la finale épicée. Je n'ai jamais connu de plus longue finale parmi tous les vins de ce domaine. Vraiment bon. Période de consommation : 2024 à 2060. Note – 93-95. (Neal Martin, vinous.com)
TOUR DE MONS	88-90		93	92-93	91	89-91	18048	750	39 \$	92-94. Échantillon tiré du fût. Malgré sa puissance et sa structure, ce vin n'en demeure pas moins un margaux très élégant. Les nuances fruitées de gelée de cassis mûr sont bien équilibrées par l'acidité et la structure impressionnantes. Un vin promis à une longue garde. Note – 93. (Roger Voss, Wine Enthusiast)
Pauillac – Vin Rouge										
CLERC MILON	92-94+	17+		94-95		91-93	18123	750	129 \$	L'assemblage cette année est composé à 72 % de cabernet sauvignon, à 22 % de merlot, à 4 % de cabernet franc et à 2 % de petit verdot récoltés entre le 19 septembre et le 9 octobre. Arborant une profonde robe grenat-pourpre, le Château Clerc-Milon 2019 est un peu fermé et boudeur à l'attaque avec ses nuances de goudron, de grillé, de tapenade et de pain grillé tartiné de pâte de levure sur un noyau émergent de prune cuite, de cerise noire et de kirsch agrémenté d'un soupçon de garrigue. La bouche mi-corsée et d'une grande fraîcheur déploie des saveurs croquantes de fruits noirs, une belle linéarité et des tanins granuleux. Finale longue et sapide. Note – 92-94+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Pauillac – Vin Rouge										
D'ARMAILHAC	91-93	16,5+		92-93	93	92-94	18109	750	79 \$	Le Château d'Armailhac 2019 a été le dernier millésime élaboré dans l'ancienne cave de vinification avant l'aménagement des nouvelles installations à écoulement gravitaire comprenant 50 cuves de plus petite taille conçues sur mesure pour correspondre à chacune des parcelles du vignoble. L'espace est aussi plus généreux pour permettre d'élever les vins plus longtemps au besoin. Il est fascinant de le comparer encore une fois à son voisin d'écurie de Château Clerc-Milon. Son bouquet plus ample et plus affirmé révèle des nuances de mûre, de haie sauvage et de tabac et un soupçon de cuir. Il donne l'impression d'être plus léger qu'aux millésimes précédents. La bouche mi-corsée révèle des tanins très fins et un peu plus de profondeur et de poigne en milieu de bouche que le Clerc-Milon. Les saveurs gagnent fabuleusement en intensité et la finale en queue de paon révèle des notes subtiles de poivre noir, de sauge et de menthe. Un vin délicieux en devenir. Période de consommation : 2024 à 2048. Note – 92-94. (Neal Martin, vinous.com)
DUHART-MILON	92-94	17+		95-96		93-95	17971	750	119 \$	Le Château Duhart-Milon 2019 est issu de raisins récoltés entre le 18 septembre et le 4 octobre et a été élevé en fûts de chêne, dont 50 % étaient neufs. Bien entendu, ce vin est tiré d'un des terroirs les plus frais de l'appellation Pauillac en raison de l'orientation du vignoble et de la faible proportion d'argile dans les sols, une caractéristique avantageuse dans un millésime chaud comme le 2019. Avec ses 70 % de cabernet sauvignon, il révèle un bouquet très typique de ce cépage avec ses arômes de fruits noirs denses, de retaille de crayon et de tabac relevés d'un soupçon de chocolat noir. La bouche mi-corsée offre des saveurs de fruits noirs épicés à l'attaque. Il est très typé avec son caractère légèrement boudeur, sa personnalité conservatrice dans le bon sens du terme, son sens de l'harmonie et sa robustesse en finale. Bien qu'il n'ait pas l'intention d'être le pauillac le plus flamboyant de la terrasse de graves, il n'en montre pas moins une grande noblesse. Période de consommation : 2026 à 2052. Note – 93-95. (Neal Martin, vinous.com)
ECHO DE LYNCH-BAGES							17972	750	63 \$	
GRAND-PUY-LACOSTE		16,5+				95-97	18205	750	115 \$	Le Château Grand-Puy-Lacoste 2019 affiche une profonde robe pourpre. Le bouquet est fermé à l'attaque et j'ai dû attendre 15 ou 20 minutes pour qu'il s'ouvre dans le verre. Il récompense la patience avec son mélange envoûtant d'arômes purs, très précis et minéraux de mûre, de framboise, de violette broyée et de retaille de crayon. La bouche mi-corsée est soutenue par des tanins finement sculptés. Comparativement aux cuvées robustes et tanniques d'autrefois, ce vin est aujourd'hui beaucoup plus souple et accessible, mais il montre bien l'ADN de ce domaine de Pauillac. Il n'a peut-être pas le panache des autres 2019 de la rive gauche, mais ce n'est pas ce que je recherche dans les vins de ce domaine. Élégant et noble, un pauillac parfaitement typé. Période de consommation : 2025 à 2060. Note – 95-97. (Neal Martin, vinous.com)
HAUT-BAGES LIBÉRAL					93		17977	750	61 \$	Un vin très musclé typique de la région de Pauillac. Saveurs très profondes aussi et beaucoup d'énergie et de linéarité en bouche. Les copieuses nuances de cassis sont agrémentées de notes de racine de réglisse et d'une finale nette et légèrement saline. Comme le Château Ferrière, il est élevé dans une combinaison de fûts et d'amphores, dont des amphores neuves fabriquées à Limoges et dont l'intérieur est recouvert de porcelaine. Il est officiellement certifié par Ecocert pour la première fois cette année. Le pH est de 3,6 et les rendements étaient de 49 hL/ha. Période de consommation : 2028 à 2042. Note – 93. (Jane Anson, decanter.com)
HAUT-BATAILLEY	93-95			95-96	92	93-95	18107	750	89 \$	Au nez comme en bouche, copieuses nuances de bleuet et de chocolat. Un vin corsé et mâchu doté d'un solide noyau fruité et tannique et couronné par une finale puissante aux notes de goudron et de graphite. Il est plus structuré que la plupart des vins produits ici. Il porte la signature de la famille Cazes. Note – 95-96. (James Suckling, jamesuckling.com)
LAFITE ROTHSCHILD	97-99			99-100	98	96-98	18060	750	999 \$	Le Château Lafite Rothschild 2019 assemble 94 % de cabernet sauvignon, 5 % de merlot et 1 % de petit verdot récoltés entre le 19 septembre et le 7 octobre. Arborant une profonde robe grenat-pourpre, il fait émerger du verre des arômes envoûtants de cerise noire cuite, de mûre mûre et de crème de cassis agrémentés de note de moka, de réglisse, de viande fumée et de piment du Sichuan ainsi qu'un soupçon d'eucalyptus. La bouche mi-corsée à la fois éthérée, gracieuse, puissante et intense déploie couche sur couche de profondes saveurs fumées et sapides et un fruit mûr et riche soutenus par des tanins limoneux exquis et une fraîcheur parfaite. Finale prodigieusement persistante. Sur le plan des saveurs, ce vin est étonnamment hédoniste et affirmé et il est doté d'une acidité notablement plus faible/pH plus élevé (le pH est de 3,9). La teneur en alcool est de 13,4 %, à peine plus que le 2018 (13,3 %). L'ensemble très typé lafite révèle toute la grâce tannique, la finesse et la tenue densément pixélisée que s'attendent à trouver les inconditionnels du style. Un délicieux paradoxe pour le palais. Bravo! Note – 97-99. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Paulliac – Vin Rouge										
LE PETIT MOUTON	92-94	17,5	93	96-97	94	93-95	18099	750	365 \$	Le Petit Mouton 2019 a été assemblé plus tôt qu'à l'habitude à la fin novembre et est élevé dans 50 % de fûts de chêne neufs. Il offre un bouquet affirmé qui en a long à dire avec ses copieux arômes de fruits noirs et de framboise relevés d'un soupçon de pain d'épices et de marmelade, un bouquet multidimensionnel auquel j'en suis venu à m'attendre de ce second vin depuis quelques années. La bouche est superbe avec ses saveurs séductrices de fruits noirs relevées de notes de poivre blanc et de tanins très fins. L'équilibre est parfait et la finale très précise est digne d'un grand vin. Remarquable. Période de consommation : 2024 à 2044. Note – 93-95. (Neal Martin, vinous.com)
LYNCH-BAGES		17,5+			97	96-98	18204	750	175 \$	Le Château Lynch-Bages 2019 est renversant. Riche, ample et spectaculaire, il révèle une richesse et une intensité prodigieuses de l'attaque à la finale. Robe rouge d'une profondeur d'encre et nuances affirmées de fruits pourpres, de cuir neuf, de cèdre et de bleuets. Énergique et ample dès la première gorgée, l'ensemble est soutenu par une superbe énergie saline. Le 2019 est vraiment magique. Superbe. À ne pas manquer! Note – 96-98. (Antonio Galloni, vinous.com)
MOUTON ROTHSCHILD	98-100	18,5+		99-100	98	96-98	18052	750	750 \$	L'assemblage cette année renferme 90 % de cabernet sauvignon, 9 % de merlot et 1 % de petit verdot récoltés entre le 18 septembre et le 5 octobre. Vêtu d'une robe pourpre-noir opaque, le Mouton Rothschild 2019 est tout simplement brillant, même à ce très jeune âge. Il déploie des arômes énergiques et éclatants de crème de cassis, de confiture de bleuets, de mûre de Boysen et de framboise noire agrémentés de notes de lilas, de chocolat noir, de bois de santal, de thé au jasmin et de fumée de bois ainsi que d'un soupçon épicé d'anis étoilé. La bouche mi-corsée rayonnante d'énergie déploie des saveurs tendues de fruits noirs et d'épices exotiques sur un fond minéral cintré par des tanins parfaitement mûrs et fins et beaucoup de fraîcheur. Finale parfumée prodigieusement longue. Cette cuvée très profonde est sans conteste une légende en devenir. (Pour ceux qui aiment les chiffres, la teneur en alcool est de 13,5 % cette année, soit un peu moins qu'en 2018, où il titrait 13,8 %.) Note – 98-100. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
PEDESCLAUX	93-95			94-95	94	91-93	18031	750	65 \$	Arborant une profonde robe grenat-pourpre, le Château Pédesclaux 2019 révèle un envoûtant bouquet de violette, de cassis chaud, de confiture de prunes et de réglisse agrémenté d'un soupçon de tisane au fruit de l'églantier, de chocolat noir, de kirsch et de rôtie à la cannelle. La bouche mi-corsée à corsée offre une explosion de saveurs de fruits noirs et rouges soutenues par des tanins mûrs et fins et une grande fraîcheur. Longue finale parfumée. Un vin superbe. Bravo! Note – 93-95. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE	97-99	18			98	98-100	18024	750	269 \$	Assemblage à 71 % de cabernet sauvignon, à 23 % de merlot et à 6 % de cabernet franc (pas de petit verdot cette année), le Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 2019 révélait 14,15 % d'alcool et un pH de 3,7. Arborant une robe grenat-pourpre moyen à profond, il fait jaillir du verre une renversante palette de saveurs de gâteau de la Forêt-Noire, de cassis chaud et de bleuets sauvage agrémentés de notes de griotte, de gelée de groseille rouge à grappes, de retaille de crayon, de menthol et de graine d'anis, ainsi que d'un soupçon de charbon. La bouche mi-corsée et élégante est chargée de saveurs fruitées soutenues par des tanins très fins et limoneux et une fraîcheur fluide. Longue finale minérale relevée de notes d'épices exotiques. Note – 97-99. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
PICHON-LONGUEVILLE-BARON	97-100					96-98	18023	750	249 \$	Le Château Pichon-Longueville Baron 2019 assemble 87 % de cabernet sauvignon et 13 % de merlot récoltés entre le 18 septembre et le 11 octobre. Il est élevé sous chêne français, dont 80 % de fûts neufs, pendant 18 mois. Ce grand vin mobilise 49 % de la récolte. Arborant une très profonde robe pourpre presque noire, il fait jaillir de son bouquet des arômes énergiques de mûre fraîchement broyée, de framboise noire et de pastille au cassis agrémentés de notes parfumées de terre grasse, d'huile de girofle, de lilas, de pierre broyée, de chocolat fondu et de rôtie à la cannelle. La bouche mi-corsée à corsée est gorgée de saveurs étagées de fruits noirs agrémentés de notes minérales et épicées et soutenues par des tanins mûrs et fins et une abondante fraîcheur. La finale persistante offre de délicates notes de fleurs et de terre. Un paulliac envoûtant de facture classique, mais aussi un paulliac comme nul autre. Note – 97-100. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Pauillac – Vin Rouge										
PONTET-CANET	98-100				96	95-97	18210	750	159 \$	L'assemblage cette année renferme 65 % de cabernet sauvignon, 30 % de merlot, 3 % de cabernet franc et 2 % de petit verdot. Arborant une très profonde robe pourpre presque noire, le Château Pontet-Canet 2019 révèle un superbe bouquet aux parfums relevés de lilas, de chocolat noir, de griotte et de tisane au fruit de l'églantier sur un noyau de crème de cassis, de confiture de prunes, de réglisse et de fumée de bois agrémenté d'un soupçon de terre parfumée. La bouche corsée, riche et fabuleusement opulente est portée par des tanins étagés mûrs et fins et une grande fraîcheur. Très longue finale minérale. Un vin remarquable, une beauté qui volera votre coeur! Note – 98-100. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
RÉSERVE DE LA COMTESSE	92-94			93-94		92-94	18066	750	69 \$	Arborant une profonde robe grenat-pourpre, la Réserve de la Comtesse 2019 démarre sur les chapeaux de roue avec ses arômes de prune noire et rouge chaudes, de cerise cuite et de mûre qui jaillissent du bouquet agrémentés de notes de gâteau aux épices, de violette, de bouquet garni et de thé de Ceylan. La bouche mi-corsée à corsée un peu plus étoffée que celle du grand vin révèle des notes fruitées plus ouvertes et riches à ce stade précoce et l'ensemble opulent révèle beaucoup de fraîcheur. Longue finale aux notes de confiture de prunes. Note – 92-94. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
Pessac-Léognan/Graves – Vin Blanc										
CARBONNIEUX BLANC	89-91				93	90-92	17951	750	59 \$	Ce fabuleux Château Carbonnieux blanc révèle un merveilleux équilibre entre la minéralité saline juteuse et les notes fruitées crémeuses de nectarine et d'abricot. Il fait toujours sensation parmi les blancs de l'appellation et le millésime 2019 est un autre grand succès. Dégusté deux fois à deux semaines d'intervalle. Rendements de 40 hL/ha. Période de consommation : 2021 à 2030. Note – 93. (Jane Anson, decanter.com)
DE CHANTEGRIVE CUVÉE CAROLINE BLANC				92-93	92		17965	750	32 \$	Un vin blanc crémeux aux nuances de pomme séchée et de pêche agrémentées de notes de vanille. Bouche mi-corsée à corsée. Délicieuse finale. Riche et rond. Note – 92-93. (James Suckling, jamessuckling.com)
DOMAINE DE CHEVALIER BLANC	94-96+			95-96	93	93-95	17968	750	149 \$	Assemblage à 70 % de sauvignon blanc et à 30 % de sémillon, le Domaine de Chevalier Blanc 2019 est fait à partir de raisins récoltés entre le 3 et le 19 septembre. Teneur en alcool : 14 %. Il est actuellement élevé sur lie sous chène français, dont 35 % de fûts neufs, pour une période prévue de 18 mois. Le bouquet est presque complètement fermé à l'attaque, mais il s'ouvre rapidement pour révéler des nuances de citron et de lime fraîchement pressés, de pomme verte et de poire tranchée relevées de notes de fleur d'oranger, de gingembre frais et de massepain. La bouche mi-corsée offre une très agréable texture satinée, une vive fraîcheur, des nuances étagées énergiques et une finale longue et parfumée. Note – 94-96+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
HAUT-BRION BLANC	96-98+	17,5			97	97	17978	750	1 399 \$	Le Château Haut-Brion Blanc 2019 est un assemblage à 64,4 % de sauvignon blanc et à 35,6 % de sémillon récoltés entre le 29 août et le 9 septembre. On estime que le degré d'alcool en bouteilles sera de 14 %. Le bouquet plutôt muet au début s'ouvre rapidement pour révéler des arômes parfumés de fleur d'oranger, de pêche à chair blanche et de cordial à la lime agrémentés d'un soupçon de coquille d'huître, de gingembre frais, de pomelo, de kumquat et de jasmin. La bouche mi-corsée à corsée révèle un caractère légèrement huileux, des saveurs intenses d'agrumes, des notes crayonneuses étagées, une grande fraîcheur et une finale incroyablement longue et parfumée. Tout simplement renversant. Note – 96-98+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
LA MISSION HAUT-BRION BLANC	94-96+	17,5+			96	98	17986	750	1 100 \$	Le Château La Mission Haut-Brion Blanc 2019 connu auparavant sous le nom de Laville Haut-Brion, révèle un bouquet complexe de pelure de pêche, de fleur d'oranger et de chèvrefeuille qui émergent graduellement chaque fois que l'on fait tourner le vin dans le verre. Comme toujours avec ce vin, il ne commence à « chanter » qu'après environ une heure en carafe (ce qui est possible chez moi, mais pas lors d'une dégustation au château). La bouche posée et énergique à l'attaque déploie des saveurs d'écorce d'orange, de melon et de pêche à chair blanche menant à une finale résineuse et texturée qui s'ouvre en queue de paon. Ce vin remarquable mérite qu'on le mette au cellier, car il s'épanouira gracieusement. Période de consommation : 2030 à 2070. Note – 98. (Neal Martin, vinous.com)
LARRIVET HAUT-BRION BLANC	92-94			94-95		92-94	18120	750	61 \$	Un vin blanc éclatant et étoffé aux généreuses nuances de citron séché, de poire et de pomme. Quelques notes de vanille et de crème. Mi-corsé et savoureux. Très structuré. Note – 94-95. (James Suckling, jamessuckling.com)
LATOIR-MARTILLAC BLANC	91-93		93	92-93	92	92-94	17880	750	55 \$	92-94. Échantillon tiré du fût. Ce vin texturé révèle une belle fraîcheur de pamplemousse. Il est vif, mais son fruit est aussi remarquablement étoffé. Les notes minérales se fondront dans le fruit finement texturé avec le temps. Note – 93. (Roger Voss, Wine Enthusiast)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Pessac-Léognan/Graves – Vin Blanc										
OLIVIER BLANC	91-93+		94	92-93	94	90-92	18447	750	53 \$	Le premier nez libère des effluves de jasmin qui mènent rapidement à des nuances richement texturées de fruits à noyau, d'agrumes et de poivre blanc. Bien dosé, équilibré et couronné par une finale juteuse, ce vin s'affirme une fois de plus comme l'un des blancs de Bordeaux les plus réguliers et délicieux. Rendements de 44 hL/ha. Période de consommation : 2020 à 2030. Note – 94. (Jane Anson, decanter.com)
PAPE CLÉMENT BLANC	95-97			96-97	94	91-93	18025	750	219 \$	Assemblage à 46 % de sauvignon blanc, à 40 % de sémillon et à 14 % de sauvignon gris, le Château Pape-Clément Blanc 2019 est fait à partir de raisins récoltés entre le 30 août et le 13 septembre. Il a été vinifié dans différents types de récipients. Soixante pour cent du vin a été fermenté dans des fûts de chêne français de 225 à 500 litres, dont 22 % de fûts neufs. Sept pour cent du vin a été fermenté en cuves de béton ovoïdes, 17 % dans de grands foudres de chêne français, dont 44 % de bois neuf et 16 % dans des cuves inox thermorégulées. Le bouquet de cette merveille naissante était complètement fermé pendant quelques minutes, mais il s'est déployé pour offrir de délicats parfums d'ananas frais, de goyave verte, de kumquat et de zeste de citron sur un fond émergent de pêche à chair blanche arrosée de miel, d'amande hachée et de coquille d'huître relevé d'un soupçon de levure de boulangerie. La bouche mi-corsée merveilleusement nuancée et d'une excellente tenue révèle une fabuleuse intensité, une échine racée et une superbe texture satinée. La finale est prodigieusement longue. Renversant. Note – 95-97. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
SMITH HAUT LAFITTE BLANC	96-98+	17+		96-97	96	94-96	18081	750	189 \$	L'assemblage cette année renferme 90 % de sauvignon blanc, 5 % de sauvignon gris et 5 % de sémillon. Fermentation sous chêne français, dont 50 % de fûts neufs, dans lesquels il sera élevé sur lie pendant 12 mois avec bâtonnages réguliers. Le Château Smith-Haut-Lafitte Blanc 2019 s'ouvre par étapes : d'abord des notes intenses de pamplemousse blanc, de mangue verte, de yuzu et de fleur d'oranger, puis un soupçon de graine de coriandre, de curcuma, d'amande tranchée et de coffre en cèdre et enfin, après quelques encouragements, des notes de pain au four et de cire d'abeille. La bouche mi-corsée à corsée et merveilleusement opulente révèle des saveurs étagées d'agrumes et de fruits à noyau, des notes sapides et un attrayant caractère huileux. La finale très longue est merveilleusement rafraîchissante. Superbe! Note – 96-98+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
Pessac-Léognan/Graves – Vin Rouge										
CARBONNIEUX	91-93				92	92-94	18070	750	62 \$	Le Château Carbonnieux 2019 est fait à partir de raisins cueillis entre le 18 septembre et le 10 octobre. Les rendements ont été de 45 hL/ha et le vin a été élevé sous chêne, dont 40 % de fûts neufs. Il révèle un bouquet expressif aux arômes énergiques de mûre, de myrtille et d'épices brunes toutes bien définies et « naturelles ». La bouche soyeuse à l'attaque déploie des saveurs opulentes de fruits noirs agrémentées de notes de poivre noir et de piment de la Jamaïque. La finale séductrice révèle un soupçon de girofle. Ce vin est plus sensuel que d'habitude. Je lui souhaiterais peut-être une plus grande prise tannique, mais il plaira sans doute beaucoup à ceux qui recherchent un pessac-léognan opulent. Je m'interroge sur sa longévité par rapport à ses pairs. Dégusté trois fois, les échantillons dégustés en dernier montraient un peu plus de charme et de chair. Période de consommation : 2023 à 2040. Note – 92-94. (Neal Martin, vinous.com)
CLOS MARSALETTE	91-93			92-93	92	91-93	17958	750	37 \$	Le Clos Marsalette 2019 révèle une profonde robe grenat-pourpre, des arômes de groseille rouge à grappes et de cassis broyés, de violette confite, ainsi que de retaille de crayon relevés d'un soupçon de garrigue, de sol labouré et de pierre broyée. La bouche mi-corsée à corsée et délicate offre des saveurs de fruits rouges et noirs agrémentées de copieuses notes de terre parfumée et soutenues par des tanins granuleux et une belle fraîcheur. Finale sapide. Note – 91-93. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
DOMAINE DE CHEVALIER	94-96+			96-97	95	95-97	17967	750	105 \$	Composé à 65 % de cabernet sauvignon, à 30 % de merlot et à 5 % de petit verdot, le Domaine de Chevalier 2019 est fait à partir de raisins récoltés entre le 23 septembre et le 13 octobre. Modeste teneur en alcool de 13 %. Environ 18 mois d'élevage sous bois, dont 35 % de fûts de chêne français neufs. Profonde robe grenat-pourpre. Le bouquet fait jaillir des arômes énergiques et intenses de bleuets chauds, de confiture de mûres et de cassis frais relevés d'un soupçon de boîte à épices, de violette, de pierre broyée et de mine de crayon, ainsi qu'une note de menthol. La bouche mi-corsée et énergique donne un aspect étoffé à ce vin aux copieuses nuances étagées de petits fruits frais et croquants soutenues par une solide échine de tanins fermes et granuleux. Finale longue et pure. Note – 94-96+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Pessac-Léognan/Graves – Vin Rouge										
HAUT-BAILLY	97-99	17,5+				96-98	18074	750	169 \$	Le Château Haut-Bailly 2019 est composé à 56 % de cabernet sauvignon, à 36 % de merlot, à 4 % de cabernet franc et à 4 % de petit verdot récoltés entre le 23 septembre et le 11 octobre. Arborant une profonde robe grenat-pourpre, il fait jaillir du verre des notes énergiques de cordial au cassis, de framboise noire et de confiture de prunes agrémentées de notes de violette confite, de chocolat noir, de menthol et de réglisse et d'un soupçon de cinq-épices chinois. La bouche mi-corsée à corsée et très élégante révèle des nuances parfumées et étagées de fruits noirs soutenues par une structure rigide de tanins très fins rappelant le limon et une fraîcheur très fluide. Finale très persistante et parfumée. Magique. Note – 97-99. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
HAUT-BAILLY II							17989	750	59 \$	
HAUT-BRION	97-99+	18,5+			97	96-98	18206	750	750 \$	Le Château Haut-Brion 2019 renferme 48,7 % de merlot, 43,2 % de cabernet sauvignon et 8,1 % de cabernet franc. Le raisin a été récolté entre le 10 septembre et le 3 octobre. On estime que le degré d'alcool en bouteilles sera de 14,5 %. Arborant une profonde robe grenat-pourpre, il se montre incroyablement timide et réticent à l'attaque et on doit le faire tourner considérablement dans le verre pour qu'il daigne révéler ses nuances de cerise enrobée de chocolat noir, de confiture de mûres, de fumée de bois et de bois de santal qui mènent à un véritable feu d'artifice de minéral de fer, de graine de cumin, de gelée de groseille rouge à grappes, de rose rouge, de thé oolong et de piment du Sichuan relevées d'un soupçon de cardamome. La bouche mi-corsée à corsée déploie des saveurs tendues et étagées de fruits noirs terreux soutenues par des tanins merveilleusement mûrs et fins et une fraîcheur énergique. Finale très longue et minérale. Ce vin est l'un des plus fins et tendus du millésime. Avec le temps, il ne serait pas étonnant qu'il se hisse parmi les meilleurs de l'année. Note – 97-99+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION	92-94	16,5	94	94-95	93	91-93	17991	750	115 \$	93-95. Échantillon tiré du fût. Un vin magnifique qui montre déjà une forme exceptionnelle et un grand potentiel. Un vin équilibré et élégant aux nuances énergiques de fruits noirs soutenues par des tanins concentrés. Il est déjà rond et ouvert, mais les tanins lui permettront de vieillir gracieusement. Note – 94. (Roger Voss, Wine Enthusiast)
LA MISSION HAUT-BRION	98-100	18,5			96	98-100	17985	750	475 \$	Le Château La Mission Haut-Brion 2019 renferme 53 % de merlot, 39,5 % de cabernet sauvignon et 7,5 % de cabernet franc récoltés entre le 11 septembre et le 2 octobre. On estime que le degré d'alcool en bouteilles sera de 14,5 %. Vêtu d'une très profonde robe pourpre presque noire, il s'ouvre lentement dans le verre pour ensuite déployer des arômes envoûtants de violette, de gâteau de la Forêt-Noire, de bleuet sauvage et de kirsch agrémentés de notes d'anis étoilé, de poêle en fonte, de mine de crayon et de pierre broyée, ainsi que d'un soupçon de sauge sauvage. La bouche corsée chargée de saveurs étagées de fruits noirs, de terre et de fleurs est soutenue par des tanins fabuleusement mûrs et fins et une acidité superbe. Longue finale aux éclats minéraux. Un vin d'une grande noblesse à la fois opulent, flamboyant, provocant et gracieux. Prodigeux et d'une grande beauté. Note – 98-100. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
LARRIVET HAUT-BRION					93	92-94	17993	750	61 \$	Ce pessac-léognan de facture classique est excellent et bien typé avec son caractère élané, précis et équilibré. Il n'est peut-être pas aussi exubérant que le 2018, mais il est juteux, riche et envoûtant. Vous serez très heureux de servir ce vin tellement il est convivial. Rendements de 35 hL/ha. Période de consommation : 2027 à 2040. Note – 93. (Jane Anson, decanter.com)
LATOUE-MARTILLAC	92-94+		95	93-94	92	92-94	18445	750	55 \$	Composé à 72 % de cabernet sauvignon, à 20 % de merlot et à 8 % de petit verdot récoltés entre le 19 septembre et le 11 octobre, le Château Latour-Martillac 2019 est issu de rendements de 45 hectolitres par hectare. Il titre 14,2 % d'alcool et son pH est de 3,7. Il est actuellement élevé en fûts de chêne français, dont 40 % sont neufs. Arborant une profonde robe grenat-pourpre, il libère des parfums envoûtants de kirsch, de gâteau de la Forêt-Noire et de cassis chaud agrémentés d'un soupçon de lavande, de tapis forestier, de minéral de fer et d'écorce d'arbre. La bouche mi-corsée, élégante et rafraîchissante déploie des saveurs étagées de petits fruits noirs sur un fond minéral encadré de tanins fins. Finale relevée. Superbe! Note – 92-94+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Pessac-Léognan/Graves – Vin Rouge										
LES CARMES HAUT-BRION					96		17980	750	175 \$	Arborant une robe pourpre d'une profondeur d'encre, ce vin libère des parfums de pivoine et d'iris et fait déferler une vague de fraîcheur qui met l'eau à la bouche avant même de l'avoir bu. Un vin extrêmement impressionnant et bien équilibré, aux tanins fins. L'ensemble se veut discret, mais on sent toute sa puissance et sa profondeur. Notes florales nettes et une austérité qui nous fait célébrer sa minéralité. Il offre des saveurs succulentes, mais surtout des notes d'ardoise, de romarin et de pierre broyée relevées de tonalités de copeaux de chocolat, de prune de Damas et de mûre. Le pH est de 3,56. Élevé à 80 % en fûts, 11 % dans des tonneaux de bois de 20 hL et 9 % dans des amphores. La fermentation a été faite avec 55 % de grappes entières (ce qui a diminué la teneur en alcool à des niveaux relativement bas pour un vin de cette parcelle). Un vin parfait pour surprendre ceux qui ne croient pas qu'un vin de Bordeaux puisse être discret. L'ensemble présente un IPT de 82. Période de consommation : 2024 à 2044. Note – 96. (Jane Anson, decanter.com)
OLIVIER	92-94		93	93-94	93	91-93	18448	750	53 \$	Le Château Olivier 2019 est composé à 55 % de cabernet sauvignon, à 41 % de merlot et à 4 % de petit verdot cueillis entre le 17 septembre et le 8 octobre. Les rendements étaient de 47 hectolitres par hectare cette année. Il titrait 14,6 % d'alcool et le pH était de 3,66. Il arbore une profonde robe grenat-pourpre et son bouquet s'ouvre lentement pour livrer ses parfums de cassis frais, de tarte aux mûres et de confiture de prunes agrémentés de notes envoûtantes de fumée de bois, de charbon et de sous-bois. La bouche révèle de puissantes saveurs de fruits noirs portées par une solide charpente de tanins fermes et fins et une abondante fraîcheur. Note minérale persistante en finale. Un vin d'un grand sérieux! Note – 92-94. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
PAPE CLÉMENT	96-98+	17		96-97	95	96-98	18026	750	145 \$	Composé à 50 % de cabernet sauvignon et à 50 % de merlot, le Château Pape-Clément 2019 est fait à partir de raisins récoltés entre le 18 septembre et le 11 octobre. Au total, 93 % du vin est élevé en barriques de chêne français, dont 66 % de bois neuf, et 7 % dans de grands foudres. Arborant une profonde robe grenat-pourpre, il démarre sur les chapeaux de roue avec ses nuances affirmées et expressives de cassis chaud, de mûre de Boysen et de cerise noire agrémentées de notes d'huile de girofle, de limon fertile, de coffre de cèdre et de goudron. La bouche mi-corsée à corsée déploie des saveurs étoffées et étagées de fruits noirs et de terre soutenues par des tanins fermes, mûrs et granuleux et une abondante fraîcheur. Finale très longue et minérale. Note – 96-98+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
SMITH HAUT LAFITTE	96-98+	17,5		96-97	96	96-98	18080	750	165 \$	L'assemblage cette année renferme 59 % de cabernet sauvignon, 36 % de merlot, 4 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot, cueillis entre le 17 septembre et le 10 octobre. Le vin est élevé dans des barriques de chêne français, dont 60 % de bois neuf. Arborant une profonde robe grenat-pourpre, le Château Smith-Haut-Lafitte 2019 révèle un bouquet absolument hédoniste aux arômes sensuels de cassis chaud, de cerise enrobée de chocolat, de gâteau de la Forêt-Noire et de framboise noire agrémentés de notes de rôtie à la cannelle, de lilas, de camphre et de minerai de fer. La bouche mi-corsée à corsée juxtapose une énergie et un éclat remarquables et des saveurs étoffées, riches et mûres de fruits noirs soutenues par des tanins merveilleusement mûrs et fins et une fraîcheur fabuleusement tonifiante. La longue finale déploie un feu d'artifice de notes minérales. Renversant! Note – 96-98+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
Saint-Estèphe – Vin Rouge										
CALON-SÉGUR	95-97+	18		95-96		96-98	18112	750	169 \$	Arborant une très profonde robe pourpre presque noire, le Château Calon-Ségur 2019 fait fièrement jaillir des parfums classiques de cassis chaud, de confiture de mûres, de retaille de crayon et d'huile de girofle agrémentés de notes de lilas, de bâton de cannelle, de boîte de chocolats et de menthol. La bouche mi-corsée à corsée est chargée de saveurs tendues et musculeuses de fruits noirs agrémentées d'éclatantes notes florales et encadrées de tanins fermes et fins et d'une acidité fraîche et affirmée. Finale longue et gracieuse. Note – 95-97+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
CAPBERN	89-91	16,5	93	93-94	92	89-91	18199	750	41 \$	92-94. Échantillon tiré du fût. Sous la direction de la même équipe que celle du cru classé Château Calon-Ségur, ce vin parfumé et fin révèle des tanins dont la densité fait contraste avec la fraîcheur et la vivacité des saveurs de cassis. Encaver pour une garde à moyen terme. Note – 93. (Roger Voss, Wine Enthusiast)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Saint-Estèphe – Vin Rouge										
COS D'ESTOURNEL	97-99+	18+			98	96-98	17956	750	275 \$	La récolte du raisin destiné au grand vin s'est déroulée entre le 23 septembre et le 7 octobre. L'assemblage est composé à 65 % de cabernet sauvignon et à 35 % de merlot (aucun petit verdot ni cabernet franc cette année). Les rendements étaient de 43 hectolitres par hectare en 2019 et le vin a été élevé dans 55 % de chêne neuf. Teneur en alcool de 14,02 % et IPT de 67. Arborant une robe d'un grenat-pourpre moyen à profond, le Cos d'Estournel 2019 fait jaillir du verre de vifs arômes de framboise noire, de gâteau de la Forêt-Noire et de cassis broyé agrémentés de notes de rose rouge, de sauge sauvage, de chocolat noir et de poêle en fonte relevées de volutes de fumée de bois. La bouche mi-corsée à corsée est tendue, musculeuse, bâtie comme un gratte-ciel et soutenue par des tanins fermes et granuleux et une acidité fraîche et fluide qui porte les saveurs concentrées de fruits noirs vers une finale d'une profondeur et d'une allonge prodigieuses. Ce vin capture merveilleusement la juxtaposition des périodes de chaleur et de sécheresse et des épisodes pluvieux salvateurs qui caractérisent ce grand millésime. Un chef-d'oeuvre vinicole en devenir. Note – 97-99+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
LAFON-ROCHET		16,5+		93-94	93	93-95	18000	750	71 \$	Le Château Lafon-Rochet 2019 est absolument extraordinaire. Sombre et puissant, mais aussi merveilleusement translucide, il a tant à offrir. Ses nuances de cerise noire, de réglisse, d'épices, de tabac doux, de cuir et de fines herbes séchées donnent au 2019 un caractère étagé et multidimensionnel percutant. Il s'en passe des choses dans ce vin; une véritable révélation de Saint-Estèphe. Note – 93-95. (Antonio Galloni, vinous.com)
LE MARQUIS DE CALON SÉGUR	90-92			92-93	93	92-94	18214	750	49 \$	Nuances délicieusement dodues de mûre et de prune de Damas bien soutenues par des tanins mâchus qui gagnent en intensité en bouche pour donner une impression d'affirmation et de plaisir. Ce vin très convivial aux notes de fève de cacao et de copeaux de chocolat sera accessible assez rapidement. Élevé dans 30 % de chêne neuf. Période de consommation : 2024 à 2040. Note – 93. (Jane Anson, decanter.com)
LES PAGODES DE COS	92-94			94-95	93	92-94	17983	750	79 \$	Les Pagodes de Cos 2019 (14,03 % d'alcool) est un assemblage à 55 % de cabernet sauvignon, à 36 % de merlot, à 4 % de petit verdot et à 5 % de cabernet franc élevé dans 20 % de barriques neuves. Arborant une robe grenat-pourpre moyen à profond, il fait jaillir des arômes de bleuets sauvages, de mûre de Boysen et de gelée de groseille rouge à grappes sur un profond noyau de cassis chaud, de réglisse et de bouquet garni agrémenté d'un soupçon de bâton de cannelle. La bouche mi-corsée à corsée révèle des saveurs explosives, éclatantes et expressives de fruits noirs et de fruits rouges soutenues par des tanins fins et fermes et beaucoup de fraîcheur. Longue finale épicée. Note – 92-94. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
LILIAN LADOUYS	91-93		94	92-93		92-94	17982	750	34 \$	93-95. Échantillon tiré du fût. Ce vin corsé et somptueux offre des nuances de cassis mûr soutenues par des tanins mûrs. Sa richesse atténuée par l'acidité tendue et les tanins promettent un bel avenir à ce vin. Note – 94. (Roger Voss, Wine Enthusiast)
MONTROSE		18+			98		18213	750	239 \$	Oh! qu'il est bon! Il surprend avec sa profondeur de saveurs, sa concentration et sa tenue et me rappelle le 1996, ou le 2016. Extrêmement mesuré et clairement un vin de longue garde, il se montre parfaitement discret, mais il est gorgé de saveurs persistantes. Une palette d'arômes et de saveurs que l'on s'attend à trouver dans un grand vin du Médoc : ardoise, pierre broyée, cassis et réglisse, et un soupçon de fumée et de cendres froides. Après cinq minutes d'aération dans le verre, de douces saveurs de petits fruits rouges émergent sur un ensemble parfaitement séveux qui vous accroche le sourire au visage. Vin de presse, 12 % et pH de 3,77. Rendements de 47 hL/ha. Chêne neuf : 60 %. L'assemblage est additionné de 1 % de petit verdot. Période de consommation : 2029 à 2050. Note – 98. (Jane Anson, decanter.com)
ORMES DE PEZ	92-94			92-93	93	92-94	18033	750	47 \$	Arborant une profonde robe grenat-pourpre, le Château Les Ormes de Pez 2019 fait jaillir du verre des parfums énergiques de framboise noire, de mûre fraîche et de cassis broyé agrémentés de notes de menthol, de chocolat noir, de coffre de cèdre et de mine de crayon ainsi que d'un soupçon d'huile de rose. La bouche mi-corsée révèle des saveurs de fruits noirs chargées à bloc soutenues par une magnifique tension et des tanins fins merveilleusement mûrs. Finale longue et parfumée. Délicieux! Période de consommation : 2024 à 2047. Note – 92-94. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
PHÉLAN SÉGUR	92-94	17	94	96-97	94	93-95	18032	750	69 \$	Le Château Phélan-Ségur 2019 est merveilleux. En fait, c'est l'un des meilleurs millésimes que je me rappelle avoir dégusté. Les notes de graphite, de pierre broyée, de menthol, de réglisse, de crème de cassis et de lavande se démarquent dans cette symphonie qui s'épanouit dans le verre. Merveilleusement nuancé et étagé, le Château Phélan-Ségur 2019 est un vin d'une prodigieuse profondeur et d'une grande intensité. En un mot : impressionnant. Note – 93-95. (Antonio Galloni, vinous.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Saint-Estèphe – Vin Rouge										
TOUR DES TERMES	89-91		91	93-94	91	91-93	18079	750	37 \$	Le Château Tour des Termes 2019 est un vin succulent et racé, mais aussi très expressif. Les nuances de confiture de bleuets, de graphite, de chocolat, de réglisse, d'épices et de lavande définissent le profil de ce 2019 d'une profondeur captivante. Ce vin révèle de magnifique façon le côté plus flamboyant de l'appellation Saint-Estèphe. Tous les éléments évoluent ici dans un équilibre impeccable. Note – 91-93. (Antonio Galloni, vinous.com)
Saint-Julien – Vin Rouge										
BEYCHEVELLE		17			94	93-95	17914	750	145 \$	Ce Château Beychevelle confiant et bien exprimé est hérisé de nuances de mûre et de cassis et révèle un milieu de bouche crémeux, comme tant des vins qui figurent parmi les meilleurs du millésime. Sa grande carrure le fait sortir un peu du cadre de l'appellation, mais son côté glamour est bien équilibré par sa charmante finale de feuille de menthe broyée. La récolte s'est déroulée entre le 23 septembre et le 10 octobre. Du total, 55 % de la production a été consacrée au vin principal et 45 % au second vin. Le vin a été élevé dans 60 % de fûts de chêne neufs. L'assemblage est additionné de 3 % de cabernet franc. Période de consommation : 2028 à 2044. Note – 94. (Jane Anson, decanter.com)
BRANAIRE DUCRU		16,5			93	94-96	17917	750	75 \$	Le Château Branaire-Ducru 2019 éblouit de l'attaque à la finale. Toutes les notes caractéristiques - pétale de rose, lavande et fruits rouges et pourpres - sont présentes, mais augmentées de quelques crans avec tout l'éclat du millésime. Un vin souple, opulent et tellement envoûtant. Particulièrement séducteur. Impressionnant. Dégusté deux fois. Note – 94-96. (Antonio Galloni, vinous.com)
CLOS DU MARQUIS		17+				93-95	18215	750	89 \$	Le Clos du Marquis 2019 tiré de raisins récoltés entre le 21 septembre et le 9 octobre a été élevé dans 50 % de chêne neuf. Son bouquet profond et pénétrant révèle des arômes de mûre et de sauce hoisin relevés de notes de cèdre et d'un soupçon de retaille de crayon. Il gagne beaucoup en richesse à l'aération. La bouche mi-corsée soutient avec ses tanins fermes de vives saveurs de mûre et de fraise sauvage agrémentées d'une note de sorbet à l'orange. La finale de ce vin achevé révèle une fraîcheur citrique. Excellent. Période de consommation : 2024 à 2048. Note – 93-95. (Neal Martin, vinous.com)
DUCRU-BEAUCAILLOU	97-100				98	96-98	17969	750	289 \$	Cette année, l'assemblage renferme 80 % de cabernet sauvignon et 20 % de merlot. La teneur en alcool atteint les 14,2 %, le pH est de 3,8 et l'IPT est à 88. Il sera élevé 18 mois entièrement en fûts de chêne français neufs. Arborant une robe pourpre-noir opaque, le Château Ducru-Beaucailou 2019 fait jaillir du verre des parfums explosifs de crème de cassis, de tarte aux bleuets et de confiture de prunes agrémentées d'un soupçon de violette confite, de chocolat noir, de réglisse, de champignon sauvage, de pierre broyée, de sol labouré et d'écorce mousseuse. La bouche mi-corsée à corsée et très tendue révèle des nuances de fruits noirs riches et de fleurs soutenues par des notes minérales étagées et encadrées par des tanins très fermes et délicieusement mûrs et une acidité électrique. Finale longue et incroyablement étagée. SUPERBE! Note – 97-100. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
GLORIA	91-93			94-95	94	93-95	17974	750	65 \$	Le Château Gloria 2019 continue sur sa belle lancée : finies les cuvées rustiques des années 1970 et 1980. Le bouquet précis offre des notes de mûre, de bruyère, de cèdre et de tabac léger qui se déploient délicatement dans le verre. La bouche très bien structurée est aussi très fraîche et vive en raison de sa belle acidité citrique. Un saint-julien très agile et athlétique doté d'une finale sapide qui vous pousse à y retourner encore et encore. Excellent. Période de consommation : 2025 à 2050. Note – 93-95. (Neal Martin, vinous.com)
GRUAUD LAROSE							18444	750	129 \$	
LA CROIX DE DUCRU-BEAUCAILLOU	90-92				94		17990	750	72 \$	Vêtu d'une profonde robe prune et ample dès l'attaque, ce vin étale en bouche des nuances concentrées, mais opulentes de petits fruits agrémentées de notes de chêne fumé, de noisette et de réglisse grillée. Par sa présence, il se rapproche du 2016, mais en plus accessible. Il est déjà attrayant, mais il est certain qu'il se refermera complètement pendant un moment, car sa teneur en tanins est très élevée (IPT : 88). Période de consommation : 2026 à 2042. Note – 94. (Jane Anson, decanter.com)
LAGRANGE		17		93-94	95	94-96	17999	750	75 \$	Le Château Lagrange 2019 est fait à partir de raisins récoltés entre le 24 septembre et le 14 octobre, date où la cueillette du petit verdot a été terminée. À 27 jours, il s'agit de la plus longue récolte à ce jour. Le bouquet dense et puissant révèle des nuances de fruits noirs, de sous-bois et de cèdre. Il met un moment à s'ouvrir, et il demeure plus « distant » qu'aux millésimes précédents. Cela n'est pas nécessairement une mauvaise chose. La bouche mi-corsée aux tanins fins déploie des saveurs étagées de fruits noirs relevées de légères notes citriques. Ce vin est plutôt élané dans le contexte de la saison de croissance chaude et sa finale est d'une grande agilité. Excellent. Période de consommation : 2025 à 2055. Note – 94-96. (Neal Martin, vinous.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Saint-Julien – Vin Rouge										
LANGOA BARTON		17			94	93-95	18195	750	75 \$	Le Château Langoa-Barton 2019 révèle un bouquet caractéristique aux arômes énergiques de cerise noire, de mûre, d'iris pressé, de cèdre et d'orange sanguine. Le chène est merveilleusement intégré. La bouche précise à l'attaque est charpentée, voire très robuste et la finale épicée est très tannique. J'adore la générosité de ce saint-julien qui devrait être charmeur dès qu'il sera libéré, mais ne soyez pas dupe, car il mérite d'être encavé et vous pourriez être puni pour votre impatience. Période de consommation : 2026 à 2055. Note – 93-95. (Neal Martin, vinous.com)
LE PETIT LION DU MARQUIS DE LAS CASES					93		18198	750	95 \$	Ce second vin est tiré de la parcelle l'Enclos entourée d'un muret et on constate immédiatement qu'il révèle davantage d'intensité et de précision que le Clos de Marquis, un vin plus ouvert. La dominante de merlot donne un caractère joufflu aux notes de petits fruits mûrs, et les vieilles vignes apportent beaucoup d'intensité au vin. Une excellente entrée de gamme pour Las Cases, dotée de beaucoup de tenue et de précision en finale. On a toujours l'austérité et les tanins tendus caractéristiques des vins de la maison, mais aussi beaucoup de jus et de plaisir. Le vin est élevé dans 30 % de chène neuf. Le pH est de 3,55. Période de consommation : 2025 à 2040. Note – 93. (Jane Anson, decanter.com)
LÉOVILLE BARTON		18			96	94-96	18122	750	139 \$	La robe rubis moyen à intense tache le verre. Voici un autre succès d'un domaine qui fait de grandes choses actuellement. La bouche tendue et tannique porte des nuances nettes de menthe et d'eucalyptus. Un vin large d'épaules aux tanins remarquables doté de nuances de cassis pures agrémentées de notes chocolatées parsemées de tonalités d'ardoise. Il tend presque vers un pauillac sur le plan des tanins, mais il est génial. Période de consommation : 2029 à 2045. Note – 96. (Jane Anson, decanter.com)
LÉOVILLE POYFERRÉ		18			96	96-98	18097	750	129 \$	Le Château Léoville-Poyferré 2019 livre un bouquet typiquement séducteur aux arômes étagés de fruits noirs mûrs agrémentés de notes de tabac, de sous-bois, de marmelade et d'écorce d'orange séchée. Après une heure d'aération, il vous servira aussi des notes de fruits bleus. La bouche mi-corsée déploie des saveurs opulentes et luxuriantes de fruits noirs ainsi qu'une texture crémeuse qui vous séduiront immédiatement. Ce saint-julien à la finale satinée est plus opulent que le léoville-barton. Si vous aimez le léoville-poyferré, vous adorerez cette version. Période de consommation : 2026 à 2065. Note – 96-98. (Neal Martin, vinous.com)
LÉOVILLE-LAS CASES	97-99+	19			98	96-98	18096	750	345 \$	Le Château Léoville-Las-Cases 2019 est un assemblage à 79 % de cabernet sauvignon, à 10 % de cabernet franc et à 11 % de merlot. La récolte du merlot a commencé tôt, le 18 septembre, et les cabernets ont été cueillis en octobre pour finir le 8 du mois. L'indice de polyphénols totaux (IPT), une mesure des tanins, est de 80 - exactement comme en 2018. La teneur en alcool est de 14,02 % (plus faible qu'en 2018), mais elle semble moindre, probablement parce que le pH est légèrement plus faible cette année (3,67). Le vin est élevé en barriques de chène français, dont 90 % de bois neuf. La robe opaque est d'un pourpre presque noir et le bouquet, qui se déploie lentement dans le verre, s'ouvre sur des notes vives et expressives de fruits noirs (cassis fraîchement broyé, mûre mûre et cerise noire fraîche) pour ensuite révéler une envoûtante palette de notes florales et terreuses (violette confite, lavande, terre parfumée, sous-bois, pierre broyée et truffe noire). La bouche mi-corsée à corsée fait danser gracieusement les saveurs tendues, éclatantes et croquantes de fruits noirs agrémentées d'envoûtantes notes florales et minérales et soutenues par une solide trame de tanins fermes, fins et tendus. La finale est prodigieusement persistante. Bien que le style soit complètement différent, l'échantillon tiré du fût me fait vraiment penser au Château Haut-Brion que j'ai dégusté, en ce qu'il semble encore tout en retenue. Je dois cependant le noter sur ses qualités actuelles, mais je ne serais pas surprise de découvrir, une fois qu'il sera en bouteilles, toutes ces qualités et bien plus encore. Période de consommation : 2029 à 2075. Note – 97-99+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
SAINTE-PIERRE	94-96+			93-94		92-94	18450	750	95 \$	Vêtu d'une très profonde robe pourpre presque noire, le Château Saint-Pierre 2019 fait jaillir du verre de vifs arômes de cassis et de groseille rouge à grappes broyées, de framboise noire et de mûre de Boysen agrémentés de notes de lavande, de sol labouré, de retaille de crayon et de camphre ainsi que d'un soupçon de rose rouge. La bouche mi-corsée et chargée à bloc déploie des saveurs denses et musclées de fruits noirs et rouges sur une trame de tanins mûrs et granuleux et une généreuse fraîcheur. Finale longue et minérale. Qu'on ne s'y trompe pas, ce domaine roule à pleins gaz! Note – 94-96+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
TALBOT	91-93	16,5	95	94-95	93	93-95	18124	750	89 \$	94-96. Échantillon tiré du fût. Un vin riche, épicé et fumé aux saveurs de mûre soutenues par des tanins généreux. La structure déjà impressionnante à la fois mûre et dense promet une longue garde à ce vin. Note – 95. (Roger Voss, Wine Enthusiast)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Haut-Médoc – Vin Rouge										
CANTEMERLE		16,5			92	91-93	18058	750	45 \$	Le Château Cantemerle 2019 est un vin fabuleux. D'une profondeur d'encre et super expressif, il se démarque grandement des autres en 2019. Les nuances de petits fruits rouge foncé et pourpres, de fines herbes grillées, de pétale de rose, d'épices, de tabac à pipe sucré et de menthe font partie de la symphonie qui s'éveille lorsque l'on fait tourner le vin dans le verre. Mais ce que l'on remarque le plus, c'est son équilibre et son caractère fabuleusement harmonieux. À ne pas manquer! Note – 91-93. (Antonio Galloni, vinous.com)
LA LAGUNE	93-95	17		94-95	94	92-94	17998	750	65 \$	Arborant une profonde robe grenat-pourpre, le Château La Lagune 2019 fait jaillir du verre des nuances énergiques de cassis et de groseille rouge à grappes broyées, de mûre de Boysen et de bleuet sauvage agrémentées de notes de thym sauvage, de fumée de bois, de rôtie à la cannelle et de mine de crayon, ainsi que d'un soupçon de pierre broyée. La bouche mi-corsée et tendue déploie de copieuses saveurs finement étagées de fruits noirs, d'épices à gâteaux et de minéraux soutenues par des tanins mûrs et fins et une fraîcheur affirmée. La longue finale révèle beaucoup de notes sapides. Un vin débordant d'énergie qui fera tourner bien des têtes! Période de consommation : 2025 à 2047. Note – 93-95. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
SOCIANDO-MALLET				93-94	94	92-94	18194	750	59 \$	Ce millésime était le dernier sous Jean Gautreau, et quelle belle façon de terminer! Sérieux, large d'épaules et musculeux, il exprime bien la force des sols de graves et d'argile de Saint-Seurin-de-Cadourne, dans le Médoc. Ce vin de longue garde révèle des nuances de cassis et de mûre soutenues par des tanins bien formés. Rendements de 43 hL/ha. Élevage dans 90 % de fûts de chêne neufs. OEnologue-conseil : Michel-Bernard Couason. Période de consommation : 2027 à 2044. Note – 94. (Jane Anson, decanter.com)
Sauternes/Barsac – Vin Blanc										
COUTET		17,5			97	94-96	17955	375	35 \$	Généreuses et intenses nuances de fruits exotiques, puissantes notes d'abricot, de nectarine, de fleurs blanches et de truffe blanche et excellentes tonalités d'amande amère en finale qui équilibrent bien la texture opulente. J'adore son caractère soyeux et séducteur, mais strict. Philippe Dhalluin de Château Mouton fait l'assemblage ici depuis 2009 avec la famille. Période de consommation : 2022 à 2050. Note – 97. (Jane Anson, decanter.com)
DOISY DAËNE	94-96+			94-95	96	94-96	17966	375	32 \$	Le Château Doisy-Daëne 2019 révèle d'intenses nuances de gâteau renversé aux ananas, d'abricot mûr et de marmelade de citrons agrémentées de notes de miel d'acacia, de paraffine, de fleur d'oranger et de gingembre confit, ainsi que d'un soupçon de massepain. La bouche riche, onctueuse, affirmée et opulente déploie des saveurs étagées de fruits exotiques et d'épices couronnées par une finale caractéristique. De la puissance à revendre! Note – 94-96+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
DOISY-VÉDRINES					96	92-94	18121	375	29 \$	Le millésime a été très flatteur pour les vins de Barsac, car ceux-ci possèdent la concentration et la richesse imparties par la chaleur et les faibles rendements de 2019, mais aussi une poigne tannique et une salinité qui lui donnent un équilibre admirable et une superbe finale au goût de revenez-y qui met l'eau à la bouche. Un magnifique vin aux notes d'écorce d'orange en fin de bouche. Période de consommation : 2020 à 2048. Note – 96. (Jane Anson, decanter.com)
SUDUIRAUT	94-96	17+			96	95-97	18037	375	45 \$	Composé à 94 % de sémillon et à 6 % de sauvignon blanc récoltés entre le 17 septembre et le 30 octobre (trois passages sélectifs dans le vignoble), le Château Suduiraut 2019 sera élevé entre 16 et 20 mois sous chêne français, dont 50 % de fûts neufs. Il titre 14,1 % d'alcool et 130 grammes par litre de sucre résiduel. Il arbore une robe citron-or pâle à moyen et déploie un bouquet particulièrement envoûtant et intense de gingembre confit, de cire d'abeille, de fenugrec et d'écorce d'agrumes cristallisée sur un noyau de gâteau renversé aux ananas, d'amande enrobée de miel, de pamplemousse rose et de confiture de pêches agrémenté d'un soupçon de musc. La bouche riche et concentrée offre un feu d'artifice de notes épicées sur un fond étagé de fruits exotiques et de confiture de pêches encadré par une acidité racée qui porte l'ensemble vers une finale d'une allonge et d'une profondeur prodigieuses. Note – 94-96. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
Rive droite										
Pomerol – Vin Rouge										
CLINET		17			95	93-95	17959	750	145 \$	Un mélange séducteur et attrayant de riches nuances de café et de chocolat agrémentées de notes rythmées de cassis et de myrtille. Un vin de haute qualité extrêmement bien exprimé doté de nuances fruitées bien maîtrisées soutenues par des tanins fermes qui forment une structure particulièrement rigide pour le moment. La proportion de cabernet sauvignon très élevée pour un pomerol lui donne beaucoup de tenue et d'équilibre. Rendements de 38 hL/ha. Élevé dans 75 % de chêne neuf. Période de consommation : 2028 à 2044. Note – 95. (Jane Anson, decanter.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Pomerol – Vin Rouge										
CLOS L'ÉGLISE	93-95				91	94-96	18111	750	129 \$	Le Clos l'Église 2019 offre un bouquet bien défini, plutôt extravagant, mais pas excessif de cerise noire mûre et de fraise sauvage relevé de notes de réglisse et de marmelade. Il est tout à l'image du millésime. La bouche est tendre et d'une texture caressante à l'attaque en raison des tanins saturés. L'ensemble d'une bonne profondeur fait réapparaître les notes de réglisse sur la finale légèrement tannique, persistante et épicée. Un pomerol d'un excellent potentiel qui devrait vous apporter 20 à 30 ans de plaisir. Période de consommation : 2024 à 2045. Note – 94-96. (Antonio Galloni, vinous.com)
GAZIN	91-93			95-96	93	95-97	18201	750	129 \$	Le Château Gazin 2019 est très tendu à l'attaque et on doit le faire tourner dans le verre pour qu'il s'ouvre un peu. Des nuances boudeuses de petits fruits noirs, de truffe et de fumée finissent par apparaître agrémentées d'une délicate note marine. La bouche est très prometteuse avec des tanins saturés qui démentent la structure de ce pomerol. La très impressionnante fraîcheur stimule les sens. La finale révèle une magnifique tension et des accents ferreux. Un Château Gazin superbe et merveilleusement bien typé. Période de consommation : 2025 à 2055. Note – 95-97. (Neal Martin, vinous.com)
HOSANNA	95-97	17+			94	96-98	18059	750	209 \$	Les forces du millésime 2019 sont parfaitement alignées avec celles du Château Hosanna, qui pourrait bien être l'un des plus fabuleux vins de l'année. Voici un vin d'une profondeur renversante qui se veut riche et somptueux jusqu'à la moelle. Le 2019 est à couper le souffle. Les nuances de prune, de chocolat, de réglisse, de cuir et d'épices sombres gagnent agréablement en intensité. Comme toujours, le Château Hosanna est un pomerol caractérisé par son fruit dense et son volume. Les deux tiers environ de la propriété sont plantés de vignes de 60 ans et plus (les plus vieilles des propriétés appartenant à la famille Moueix) qui ont manifestement bien résisté à la chaleur de l'été. Un vin massif, affirmé et magnifique. Quel vin! Note – 96-98. (Antonio Galloni, vinous.com)
L'ÉGLISE-CLINET	98-100	17,5			99		17992	750	529 \$	Arborant une profonde robe grenat-pourpre, le Château l'Église Clinet 2019 déploie un bouquet très parfumé de violette, d'anis étoilé, de cannelle en poudre et de jasmin sur un noyau de confiture de prunes, de tarte aux mûres, de gâteau de la Forêt-Noire et de camphre agrémenté d'un soupçon de pierre broyée et de minerai de fer. La bouche mi-corsée à corsée est un modèle de tenue et de précision. Elle révèle des nuances de fruits noirs remarquablement bien définies, éclatantes et énergiques soutenues par des notes minérales étagées, des tanins merveilleusement mûrs et ronds et une belle fraîcheur. La finale persistante offre une vaste palette de nuances terreuses, pierreuses et fruitées. Ce vin vous jettera à la renverse et vous poussera à la contemplation. En plus, il est prodigieusement délicieux. L'assemblage cette année renferme 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc. Note – 98-100. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
LA CONSEILLANTE	96-98	17,5	96	97-98	97	97-99	18106	750	325 \$	Le Château La Conseillante 2019 est fait à partir de merlot cueilli entre le 17 et le 20 septembre et de cabernet franc cueilli entre le 30 septembre et le 7 octobre. Les rendements n'étaient que de 34 hL/ha. Le grand vin est élevé dans 70 % de fûts de chêne français neufs, 27 % de fûts ayant servi une fois et 3 % d'amphores d'argile. La robe est d'un pourpre limpide et le bouquet exquis révèle des arômes pixellisés de mûre et de framboise agrémentés de notes d'iris pressé et d'un soupçon de graphite. Il me rappelait une version moins puissante du 2010 lorsque je l'ai dégusté en fûts. La bouche très souple aux nuances expansives de fruits rouges et noirs à l'attaque se rétrécit ensuite un peu dans le milieu de bouche très cohésif et satiné. Il est sans conteste l'un des châteaux la conseillante les plus purs que j'ai eu l'occasion de goûter en fûts. Il révèle un léger caractère épicé en fin de bouche, ainsi qu'un soupçon de tabac et de girofle sur la finale persistante. La vinificatrice Marielle Cazaux et son équipe ont créé ici un magnifique pomerol. Note – 97-99. (Neal Martin, vinous.com)
LA FLEUR-PÉTRUS	94-96	17,5			97	94-96	18189	750	319 \$	Avec ses magnifiques arômes, ce vin se distingue des autres dès le premier nez. La texture veloutée révèle une énergie et une précision qui font ressortir la gracieuse minéralité en bouche. Un vin extrêmement agréable et un excellent représentant du millésime. La bouche concentrée révèle des nuances de fruits ronceux portées par une acidité relativement faible comparativement au 2018, mais il demeure somptueux. Rendements de 28 hL/ha. Note – 97. (Jane Anson, decanter.com)
LAFLEUR-GAZIN		16		91-93	92	91-93	18216	750	59 \$	Le Château Lafleur-Gazin 2019 est extrêmement invitant. Les nuances de fleurs broyées, de cannelle, d'orange sanguine et de framboise mettent en évidence le côté plus raffiné et élégant des vins de Pomerol en ce millésime. Les vives notes minérales agréablement joliment la finale. Mi-corsé et soyeux et d'une grande persistance, ce vin est un véritable joyau. Note – 91-93. (Antonio Galloni, vinous.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Pomerol – Vin Rouge										
LATOIR À POMEROL	92-94	17			94	92-94	18451	750	129 \$	Robe pourpre d'une profondeur d'encre, bouche mi-corsée à corsée bien extraite qui entremêle de généreuses nuances de bleuets et de mûre bien encadrées par des tanins parfaitement dosés. L'ensemble est plutôt austère, mais on sent que son caractère dynamique et éclatant recèle une matière qui émergera d'ici quelques années. Un excellent exemple de vin de cette appellation. Période de consommation : 2025 à 2042. Note – 94. (Jane Anson, decanter.com)
LE GAY	93-95+				94	94-96	18102	750	155 \$	Arborant une profonde robe grenat-pourpre, le Château Le Gay 2019 fait jaillir des arômes exubérants de cerise noire broyée, de bleuets chauds et de mûre de Boysen agrémentés de notes de coffre de cèdre, d'épices indiennes, de réglisse et de grillé. La bouche mi-corsée à corsée est chargée de saveurs de fruits noirs mûrs et de notes épicées soutenues par des tanins opulents et une belle fraîcheur. Finale longue et riche. Note – 93-95+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
LE PIN		18+					18045	750	5 000 \$	100 % merlot. Échantillon tiré du fût. Un peu tendu à l'attaque, le bouquet s'ouvre ensuite pour révéler des arômes bourguignons de petits fruits rouges et de chêne bien intégré porteur de notes de chocolat et de zeste d'orange. La bouche riche et tendre offre une texture remarquablement opulente et une abondance de tanins fins et soyeux. Un vin très énergique et d'une fraîcheur persistante. Malgré sa grande opulence, il demeure bien équilibré. Très séducteur. Période de consommation : 2027 à 2045. Note – 18+ (out of 20). (James Lawther, MW, jancisrobinson.com)
PÉTRUS		18+			98		18046	750	3 350 \$	Sans surprise, l'argile collante de Petrus a bien résisté à la chaleur et a produit des vins frais et bien constitués. Le bouquet intense, opulent et ouvert au premier nez livre des parfums d'iris, de prune, de framboise et de mûre. La forte charge tannique comparativement au 2018 se perçoit comme un courant sous-marin qui ancre le fruit. Les saveurs passent des fruits rouges et bleus aux fruits noirs sous l'effet des tanins musculeux pour gagner en intensité agrémentées de notes de cacao, de chocolat, de racine de réglisse et de fumée. Ce vin montre la capacité de l'argile à produire des tanins puissants et concentrés; lors de la mesure des tanins au domaine, on a trouvé en 2019 presque deux fois plus de tanins qu'en 2018, ce qui a entraîné une extraction plus courte et plus douce pour ne pas surcharger le vin. Ce vin surprend par sa capacité à changer de personnalité alors qu'il traverse la bouche, passant du fruité et floral au sombre et sérieux. Du génie! Période de consommation : 2029 à 2050. Note – 98. (Jane Anson, decanter.com)
TROTANOY	97-99	18		98-99	98	97-99	18062	750	349 \$	Arborant une robe opaque d'un pourpre presque noir, le Château Trotanoy 2019 fait émerger graduellement des effluves mystiques d'encens, de minéral de fer, de fumée de bois, de truffe noire et de terre parfumée sur un puissant noyau de prune noire mûre, de compote de cerises noires et de mûre agrémenté de notes de graphite, de pierre broyée et de mousse, ainsi que d'un soupçon enchanteur d'iris. La bouche mi-corsée à corsée révèle le jeu palpitant entre les saveurs riches et profondes de fruits noirs et l'incroyable palette de notes florales et minérales soutenues par des tanins mûrs, ronds et fermes, mais accessibles, et une abondante fraîcheur. La finale révèle une note ferreuse persistante. De la pure magie! Note – 97-99. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
VIEUX CHÂTEAU CERTAN	97-100	18+		98-99	97	96-98	18039	750	425 \$	Arborant une très profonde robe pourpre presque noire, le Vieux Château Certan 2019 ouvre graduellement son bouquet pour révéler des parfums stupéfiants de rose rouge, de kirsch, de framboise noire, de violette et d'anis étoilé sur un puissant noyau de confiture de prunes, de tarte aux bleuets et de mûre de Boysen agrémenté d'un soupçon de cardamome, de bois de santal et de thé de Ceylan. La bouche mi-corsée à corsée et très gracieuse révèle des nuances étagées et tendues de fruits bleus et noirs croquants soutenus par des tanins tellement mûrs et fins qu'il faut les chercher très attentivement. L'acidité est très fluide et la finale est une explosion de notes minérales. Préparez-vous à tomber à la renverse en dégustant ce vin. Note – 97-100. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
Saint-Émilion – Vin Rouge										
ANGÉLUS	97-99	18+			97	96-98	17898	750	599 \$	Ce vin est le château angélu le plus raffiné que je me rappelle avoir dégusté. Il est presque dépouillé, mais il révèle sa robe, sa profondeur et sa structure tannique caractéristiques. Le bouquet pur, frais et parfumé libère des arômes de fruits noirs et d'épices. La bouche souple et saline est très linéaire et persistante. Un vin pur et précis sans aucune exagération, mais d'une grande fermeté de structure. L'un des meilleurs vins du domaine. Note – 97-99. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Saint-Émilion – Vin Rouge										
AUSONE		17,5+					17899	750	1 099 \$	Ce vin compact, dense et structuré est légèrement austère pour le moment. Frais et relevé, il offre un soupçon de thé et de fleurs, une bonne profondeur de fruit et une texture bien serrée, mais l'ensemble demeure parfaitement maîtrisé et les généreux tanins sont discrets. Rien d'excessif dans ce vin. Il s'exprime lentement et longuement. Son potentiel de garde est manifeste. Période de consommation : 2030 à 2050. Note – 17.5+ (out of 20). (James Lawther, MW, jancisrobinson.com)
BARDE HAUT	92-94				94	93-95	18114	750	57 \$	Arborant une profonde robe grenat-pourpre, le Château Barde-Haut 2019 offre des arômes sautillants, éclatants et enjoués de prune noire, de griotte, de framboise noire et de mûre agrémentés d'un soupçon de terre poussiéreuse, de bâton de cannelle, de retaille de crayon et de lavande. La bouche mi-corsée à corsée et d'une merveilleuse énergie révèle une belle veine de fraîcheur et des tanins ronds et bien dosés. La finale relevée est tonifiante. Note – 92-94. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
BEAU-SÉJOUR BÉCOT					96		18113	750	99 \$	Riche robe prune. Prenant son temps à s'ouvrir, ce vin discret à l'attaque finit par faire exploser ses nuances fruitées juteuses. Sa salinité nette nous fait sentir l'ardoise frotter le calcaire du terroir et ses arômes expressifs sont relevés d'un soupçon de pivoine. Un vin élégant et succulent. Il s'agit du second millésime où Jean de Cournaud agit à titre de directeur technique. Rendements de 46 hL/ha, élevage dans 65 % de fûts neufs et une combinaison de tonneaux et de fûts de 20 hL. Le pH est de 3,77. La récolte s'est déroulée entre le 18 et le 21 septembre et tout le merlot a été cueilli en 3,5 jours plutôt que les 11 jours habituels (en 2018, la récolte s'est étirée sur un mois). Seulement 20 minutes se sont écoulées entre la récolte et la mise en cuve. OEnologue-conseil : Thomas Duclos. Période de consommation : 2028 à 2044. Note – 96. (Jane Anson, decanter.com)
BEAUSÉJOUR DUFFAU-LAGAROSSE	96-98				98		17911	750	199 \$	Composé à 86 % de merlot et à 14 % de cabernet franc, le Château Beauséjour 2019 (héritiers Duffau-Lagarosse) est fait à partir de raisins cueillis entre le 24 septembre et le 7 octobre. Les rendements ont atteint 45 hectolitres par hectare cette année et 60 % du raisin a été consacré au grand vin. La robe est d'un grenat-pourpre profond et le bouquet plus affirmé qu'il n'y paraît à l'attaque offre des arômes de griotte, de bleuet sauvage et de mûre de Boysen d'une merveilleuse intensité qui se déploient rapidement pour montrer des notes étagées successives de mine de crayon, de poêle en fonte, de rose fanée, de thé oolong et de charbon agrémentées d'un soupçon de garrigue. La bouche mi-corsée à corsée est chargée de saveurs énergiques et croquantes de fruits noirs encadrées par des tanins fermes et granuleux et une grande fraîcheur. Finale très longue et minérale. S'il tient sa promesse, il devrait vivre très longtemps! On prévoit en tirer 2 000 caisses. Note – 96-98. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
CANON		17,5+			98		17950	750	189 \$	On voit que ce vin est élané, élégant et attrayant avant même de mettre le nez au-dessus du verre. Aromatiquement, il est profond et riche, mais il ne tarde pas à s'animer et à prendre son envol. La bouche dense, compacte et intense révèle une vive personnalité calcaire et tannique. Les vinificateurs disent toujours qu'ils recherchent avant tout l'équilibre. Ici, on le constate, ainsi que de petites pulsations électriques de l'attaque à la finale. La finale saline et de fumée de fusil révèle de superbes nuances de bleuet et de mûre et un caractère crémeux à l'aération. Ce vin a été élevé dans 50 % de fûts de chêne neufs. OEnologue-conseil : Thomas Duclos. Période de consommation : 2028 à 2050. Note – 98. (Jane Anson, decanter.com)
CANON-LA-GAFFELIÈRE	95-97+	17			95	93-95	17952	750	129 \$	Arborant une robe grenat-pourpre moyen à foncé, le Château Canon-la-Gaffelière 2019 s'ouvre sur un bouquet incroyablement évocateur de lilas, de griotte, de framboise noire, de jasmin et de piment du Sichuan sur un noyau de prune noire mûre, de bleuet sauvage et de chocolat noir agrémenté d'un soupçon de minerai de fer et de graine de cumin. La bouche mi-corsée à corsée révèle d'intenses saveurs étagées de fruits bleus et noirs électriques soutenues par une très solide structure de tanins fermes et fins et une acidité fraîche et affirmée. La longue finale déploie un feu d'artifice de nuances fruitées, minérales et épicées. Un vin électrisant dès le premier moment et qui devrait aussi vieillir très gracieusement! Note – 95-97+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
CHEVAL BLANC		18					18063	750	975 \$	58 % merlot, 34 % cabernet franc, 8 % cabernet sauvignon. Ce vin mobilise 82 % de la production. Échantillon tiré du fût. Aromatiquement, il est un peu plus réservé que le 2018 au même stade, mais il est mûr, intense et floral. La bouche d'une magnifique tenue offre des saveurs fruitées denses et une texture soyeuse de tanins finement tissés. La finale pure, séductrice et persistante est longue et digeste. Un superbe Cheval Blanc, mais le 2018 remporte encore la palme. Période de consommation : 2027 à 2050. Note – 18 (out of 20). (Julia Harding, MW, jancisrobinson.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Saint-Émilion – Vin Rouge										
CLOS DE L'ORATOIRE	92-94			94-95	93	92-94	17957	750	59 \$	Un vin mâchu et riche aux nuances de champignons séchés, de fruits noirs et d'orange brûlée. Bouche corsée, étoffée et tannique. Notes fumées, grillées et torréfiées. Note – 94-95. (James Suckling, jamesuckling.com)
CLOS FOURTET		16,5			97	95-97	17922	750	169 \$	Lent au départ, ce vin bien constitué et musculeux ne se révèle que très graduellement. Ses saveurs concentrées, mais fraîches de cassis et de bleuët gagnent très lentement en intensité, et ses tanins, en filigrane au début, resserrent par la suite leur emprise. Cet excellent Clos Fourtet, qui se classe aux côtés du magnifique 2018, montre tout le potentiel de cette excellente propriété à supporter les étés chauds et secs qui sont de plus en plus fréquents dans la région de Bordeaux. Rendements de 38 hL/ha. Période de consommation : 2028 à 2044. Note – 97. (Jane Anson, decanter.com)
CORBIN	91-93			91-92	93	90-92	17923	750	53 \$	Ce Château Corbin est légèrement plus riche que ce que nous avons connu au cours des derniers millésimes, mais il demeure très attrayant. Les saveurs de prune et de bleuët sont bien équilibrées par une structure juteuse et une finale qui met l'eau à la bouche. Élevage dans 40 % de chène neuf. Jean-Luc Thunevin est depuis peu le nouvel œnologue-conseil pour la maison. Le premier vin a mobilisé 80 % de la récolte. Rendements de 48 hL/ha. Période de consommation : 2025 à 2040. Note – 93. (Jane Anson, decanter.com)
CROIX DE LABRIE	93-95+			97-98	93	92-94	18054	750	159 \$	Ce vin est aussi singulier qu'intense avec son énergie et son éclat incroyables ainsi que ses parfums qui jaillissent du verre. Corsé et incroyablement persistant. Il se transforme constamment. Tellement complexe. Notes de fer aussi. J'adore. L'assemblage renferme 97 % de merlot et un peu de cabernet sauvignon. Note – 97-98. (James Suckling, jamesuckling.com)
FAUGÈRES	91-93				93	93-95	18452	750	65 \$	Le Château Fauères 2019 est fabuleux. Ses nuances de fruits noirs d'une profondeur d'encre, de graphite, de pierre broyée, de menthol, de chène français doux, de lavande et de confiture de bleuëts donnent à l'ensemble un caractère prodigieusement étagé, complexe et multidimensionnel. Tendre, onctueux et incroyablement profond. Le style particulièrement flamboyant est très flatteur ici. Note – 93-95. (Antonio Galloni, vinous.com)
FIGEAC	98-100	18,5			97	97-99	17973	750	319 \$	Le Château-Figeac 2019 est composé à 30 % de merlot, à 34 % de cabernet sauvignon et à 36 % de cabernet franc récoltés entre le 13 septembre et le 7 octobre. Cette année, la teneur en alcool atteint 14,1 % et le pH 3,7. Les arômes très charmeurs de mûre, de framboise noire, de gâteau de la Forêt-Noire et de cassis jaillissent du verre en gambadant de manière gracieuse agrémentés de notes de confiture de prunes, de rose rouge, de rôtie à la cannelle et d'huile de girofle ainsi que d'un soupçon de lavande. La bouche mi-corsée à corsée répand une énergie électrique soutenue par de magnifiques tanins mûrs et granuleux de cabernet sauvignon et une fraîcheur affirmée. La finale d'une prodigieuse persistance révèle de copieuses notes émergentes de terre et des tonalités florales étagées. Ce vin renversant et d'une parfaite aisance est une expression magnifique et harmonieuse du vignoble et du millésime. Bravo! Note – 98-100. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
FLEUR CARDINALE	93-95			95-96	94	93-95	18072	750	65 \$	Arborant une profonde robe pourpre presque noire, le Château Fleur Cardinale 2019 déploie d'opulents arômes de bâton de cannelle, d'anis étoilé, de confiture de prunes et de cerise enrobée de chocolat agrémentés de notes séductrices de lilas, de mûre, de piment de la Jamaïque et de truffe noire. La bouche mi-corsée à corsée déjà envoûtante révèle couche sur couche de saveurs de fruits noirs, d'épices exotiques et de terre et une finale très fraîche et profonde. Cette année, l'assemblage est composé à 76 % de merlot, à 20 % de cabernet franc et à 4 % de cabernet sauvignon. Note – 93-95. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
FOMBRAUGE				92-93	92	92-94	18108	750	53 \$	Le Château Fombrauge 2019 révèle un bouquet charmeur, très pur et opulent aux vives nuances de mûre, de bleuët et de vanille. Le chène est bien intégré. La bouche bien équilibrée révèle des tanins mûrs et succulents, une acidité bien dosée et une finale légèrement épicée qui persiste longuement agrémentée d'un soupçon de réglisse salée. Un vin très prometteur. Période de consommation : 2025 à 2048. Note – 92-94. (Neal Martin, vinous.com)
LA DOMINIQUE	90-92			94-95	95	94-96	18105	750	95 \$	Le Château La Dominique 2019 est d'une grande beauté. Éclatant, floral et énergique, il est tout simplement renversant. Les nuances de fleurs fraîchement coupées, de menthe, de cèdre et de confiture de cerises rouges s'épanouissent dans le verre, mais c'est la pureté de l'ensemble qui impressionne le plus aujourd'hui. Le chène et l'extraction - qui posent souvent problème depuis quelques années au domaine - sont bien dosés ici. Une fabuleuse réussite. Note – 94-96. (Antonio Galloni, vinous.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Saint-Émilion – Vin Rouge										
LA GAFFELIÈRE	95-97	16,5+	96	95-96	95	94-96	18104	750	105 \$	Vêtu d'une profonde robe grenat-pourpre, le Château La Gaffelière 2019 livre des arômes éclatants et frais de prune noire mûre, de mûre broyée et de cerise chaude agrémentés de notes de lavande, d'anis étoilé, de piment du Sichuan et de terre parfumée. La bouche mi-corsée à corsée est gorgée de saveurs croquantes et énergiques de fruits noirs encadrées par des tanins merveilleusement opulents et une acidité vive et fraîche. Notes minérales en finale. Irrésistible! Note – 95-97. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
LA MONDOTTE	97-99				94	94-96	17984	750	269 \$	Vêtu d'une profonde robe grenat-pourpre, le Château La Mondotte 2019 révèle après quelques encouragements un bouquet flamboyant de plum-pudding, de compote de bleuets, de tarte aux mûres et de rose rouge. Lorsqu'on le fait tourner un peu plus dans le verre, il libère des arômes provocateurs de bois de santal, de poivre noir concassé, de chocolat à cuire, de cigare frais et de pierre broyée agrémentés d'un soupçon de truffe noire. La bouche mi-corsée à corsée, un modèle de tenue et de raffinement, déploie des saveurs étagées intenses de fruits bleus et noirs soutenues par des tanins parfaitement mûrs et veloutés et une superbe fraîcheur. Finale prodigieusement longue chargée de notes minérales. À couper le souffle! Note – 97-99. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
LARCIS DUCASSE	95-97+			98-99	94	95-97	17997	750	115 \$	Ce vin rouge corsé est puissant, très riche et très profond. Floral et épicé, il révèle des nuances de fruits séchés, de terre, de tabac et de champignon. Le milieu de bouche est bien étoffé. Beaucoup de profondeur. De facture traditionnelle. Note – 98-99. (James Suckling, jamesuckling.com)
LAROQUE	95-97			94-95	94	92-94	17994	750	49 \$	Le Château Laroque 2019 est composé à 97 % de merlot et à 3 % de cabernet franc récoltés entre le 30 septembre et le 10 octobre. Les rendements étaient de 43 hectolitres par hectare cette année. Il titre 14,5 % d'alcool et son pH relativement bas est de 3,44. Arborant une profonde robe grenat-pourpre, il fait jaillir du verre des parfums affirmés de confiture de bleuets, de gâteau de la Forêt-Noire, de chocolat noir et de lilas agrémentés de notes de graine d'anis, d'espresso et de mine de plomb, ainsi que d'un soupçon de viande fumée. La bouche mi-corsée à corsée est gorgée de saveurs séduisantes de petits fruits noirs et d'une myriade de notes sapides soutenues par de merveilleux tanins souples et veloutés et une fabuleuse fraîcheur. Très longue finale parfumée. Magnifique! Note – 95-97. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
MONBOUSQUET	90-92+	16			90	92-94	18091	750	79 \$	Un vin intense et d'une profondeur d'encre aux arômes extrêmement concentrés de fruits noirs et aux puissantes saveurs de goudron et de girofle imparties par le chêne qui persistent en bouche. Un Château Monbousquet parfaitement typé. Note – 90-92+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
PAVIE	97-100	17,5		98-99	96	96-98	18088	750	599 \$	Le Château Pavie 2019 renferme 50 % de merlot, 32 % de cabernet franc et 18 % de cabernet sauvignon récoltés entre le 30 septembre et le 11 octobre. Les rendements étaient de 35 hectolitres par hectare, la teneur en alcool est de 14,73 % et le pH (remarquablement faible!) est de 3,55. Très profonde robe grenat-pourpre. Le bouquet s'ouvre sur une envoûtante palette de nuances de terre et de fruits noirs : prune cuite, confiture de cerises noires, sol labouré, truffe noire, écorce d'arbre mousseuse et mûre agrémentées de notes de piment de la Jamaïque, d'huile de girofle, d'espresso et de coffre de cèdre. La bouche corsée, étoffée et solidement charpentée révèle des saveurs étagées qui n'attendent que de se libérer. L'ensemble est soutenu par des tanins fermes, très mûrs et ronds et la fraîcheur caractéristique des vins de ce vignoble. La finale est prodigieusement longue et profonde. Avec sa grande puissance latente et son kaléidoscope de saveurs électriques, ce vin ne peut qu'être un Château Pavie. Note – 97-100. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
PAVIE DECESSE	95-97+		94	16.5	95	96-98	18087	750	209 \$	Le Château Pavie-Decesse 2019 assemble 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc récoltés le 5 octobre. Les rendements cette année étaient de 17 hectolitres par hectare, la teneur en alcool de 14,51 % et le pH (remarquablement faible!) de 3,51. Il arbore une très profonde robe pourpre presque noire et déploie un bouquet envoûtant de confiture de prunes, de tarte aux bleuets, de kirsch et de chocolat fondu agrémenté de notes de réglisse, de lilas, d'huile de girofle et de coffre de cèdre. La bouche corsée est bâtie comme un gratin-ciel avec ses saveurs opulentes de fruits noirs et d'épices soutenues par une structure monumentale de tanins fermes et fins et une fraîcheur hardie. Finale très longue et fruitée. Note – 95-97+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
PAVIE-MACQUIN	95-97	16,5+		98-99	97	95-97	18207	750	129 \$	Un vin rouge très raffiné aux nuances de bleuets, de sel et de calcaire relevées de délicates notes de fines herbes fraîches sur un fond minéral. La bouche est corsée, mais ô combien raffinée! Fines couches fruitées et tanniques. On dirait un mille-feuille. Le 2018 est plus exubérant, mais j'adore l'élégance et la structure du 2019. À la fois subtil et complexe. Assemblage à 78 % de merlot, à 20 % de cabernet franc et à 2 % de cabernet sauvignon. Note – 98-99. (James Suckling, jamesuckling.com)

BORDEAUX PRIMEUR 2019

Description	RP	JR	WE	JS	DEC	VIN	N° LCBO	Format (mL)	Prix par Bouteille	Note de dégustation
Saint-Émilion – Vin Rouge										
TAUZINAT L'HERMITAGE	90-92			91-92		90-92	18196	750	27 \$	Ce vin rouge jeune, dense et étagé déploie des nuances de petits fruits noirs, de chocolat et de noisette. Quelques notes de champignon aussi. Mi-corsé à corsé. Finale fruitée juteuse. Note – 91-92. (James Suckling, jamesuckling.com)
TOUR SAINT CHRISTOPHE	92-94+			96-97	92	94-96	18040	750	49 \$	Le Château Tour Saint Christophe 2019 est fait à partir de raisins cueillis entre le 27 septembre et le 15 octobre à des rendements de 37 hL/ha. Élevé dans 40 % de fûts de chêne neufs, il exhale un bouquet incroyablement concentré qui affiche encore des traces de réduction. Des nuances étagées de mûre, de bleuets, de violette fanée et d'écorce d'orange jaillissent du verre. La bouche mi-corsée déploie des saveurs denses de fruits noirs agrémentées de notes de piment de la Jamaïque et de graphite et soutenues par des tanins mûrs et rudes. Ce saint-émilion bâti pour durer est puissant et catégorique et il faudra sans doute le laisser plusieurs années au cellier avant qu'il ne soit accessible. Période de consommation : 2024 à 2045. Note – 94-96. (Neal Martin, vinous.com)
TROPLONG MONDOT	96-98	17,5	97		96	96-98	18078	750	145 \$	Le Château Troplong-Mondot 2019 assemble cette année 85 % de merlot, 13 % de cabernet sauvignon et 2 % de cabernet franc récoltés entre le 10 et le 25 septembre. Le pH est de 3,55 : plutôt incroyable quand on sait que la teneur en alcool frôle les 15 %! Je m'empresse d'ajouter qu'à la dégustation, je lui devinais entre 14,3 et 14,5 % d'alcool. C'est le genre de vin animé d'une telle énergie qu'il semble faire des pirouettes sur votre langue. Note – 96-98. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
Côtes de Bordeaux - Castillon – Vin Rouge										
D'AIGUILHE	90-92				92	91-93	18110	750	35 \$	Le Château d'Aiguilhe 2019 est composé de raisins récoltés entre le 19 septembre et le 5 octobre; le vin a été élevé dans 30 % de chêne neuf. Le bouquet magnifique est très pur et côte à côte, il montre plus de précision que le Clos Marsalette. La bouche guillerette révèle des nuances de petits fruits rouges frais, de cèdre et de menthe ainsi qu'un soupçon citrique en finale. Quel vin délicieux, même si je suis toujours incapable de prononcer son nom. Période de consommation : 2023 à 2038. Note – 91-93. (Neal Martin, vinous.com)
Fronsac – Vin Rouge										
FONTENIL	92-94+			92-93	90	91-93	18073	750	42 \$	Arborant une profonde robe pourpre presque noire, le Château Fontenil 2019 s'élance dès l'attaque avec des nuances de prune noire cuite, de confiture de bleuets et de gâteau aux fruits agrémentées de notes de cinq-épices chinois, de coffre de cèdre et de graphite ainsi que d'un soupçon de sous-bois. La bouche mi-corsée à corsée est chargée de saveurs merveilleusement énergiques de fruits noirs soutenues par une échine d'une grande vivacité et des tanins mûrs et ronds. Finale longue et épicée. Note – 92-94+. (Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com)
LA VIEILLE CURE	91-93+			92-93	94	91-93	17981	750	42 \$	Ce grand favori de l'appellation Fronsac est produit par une maison sous nouvelle administration depuis 2018. Excellente texture, copieuses nuances de petits fruits ronceux relevées des notes chocolatées caractéristiques qui font la réputation du Château La Vieille Cure. Les tonalités épicées sombres donnent une forme et de la définition à la finale. Ce vin témoigne du potentiel de qualité du millésime 2019. Rendements de 42 hL/ha. Élevé dans 70 % de chêne neuf. Période de consommation : 2024 à 2036. Note – 94. (Jane Anson, decanter.com)
Autres										
Bordeaux – Vin Blanc										
BLANC DE LYNCH-BAGES							17915	750	79 \$	
PAVILLON BLANC		17,5			96		18029	750	425 \$	Un vin tannique et équilibré aux nuances nettes et charnues de pêche à chair blanche, de poire et d'agrumes menant à une finale saline. Les saveurs, qui glissent en spirale dans la bouche pour s'accrocher à vos papilles, sont parfaitement succulentes et très caractéristiques des vins de la maison, et elles mènent vers une finale relevée. Difficile de dire non à un vin comme celui-ci. Le raisin a été récolté entre le 2 et le 10 septembre. Le pH est de 3,15. Période de consommation : 2021 à 2038. Note – 96. (Jane Anson, decanter.com)

NOTES :

RP : Lisa Perrotti-Brown, MW, robertparker.com
JR : Julia Harding, MW, jancisrobinson.com (échelle de 20 points)
WE : Roger Voss, <i>Wine Enthusiast</i>
JS : James Suckling, jamesuckling.com
DEC : Jane Anson, decanter.com
VIN : Antonio Galloni, vinous.com