

INOS
VIVEREDIVINO



SPECIALE

EN PRIMEUR
BORDEAUX
2024

Paolo Baracchino

UN AVVOCATO “DIVINO”!
UN AVOCAT « DIVIN » !
A “DIVINE” LAWYER!

paolo baracchino

Fino all'età di 18 anni ero astemio, quando dopo poco ho conosciuto Sara con la quale ho creato una famiglia che mi ha educato ad iniziare a bere il vino, ovviamente all'inizio e per qualche anno dopo ammiravo le etichette blasonate dei vini.

Dall'inizio, ovviamente, non ne capivo molto, non avendo studiato la materia. Solo nel 1998, convinto dall'amico Armando Sacchetti, ho frequentato un corso di sommelier. Ci siamo iscritti ad un corso presso l'associazione Italiana Sommelier a Pistoia, poiché il corso di Firenze sarebbe iniziato un anno dopo. Nei due anni successivi ho frequentato il secondo e terzo corso e da 121 iscritti siamo diventati sommelier solo in 21.

Dei tre corsi il più importante è il primo nel quale viene insegnata la tecnica di degustazione, tecnica che io ho seguito, così come mi era stata insegnata, fino a quando ho capito che per certi aspetti, almeno per me, le modalità di degustazione dovevano essere diverse. Mi riferisco anche alla percezione dei tannini che io sento sulla gengiva

J'ai été abstinent jusqu'à mes 18 ans, âge auquel j'ai rencontré Sara, avec qui j'ai fondé une famille. Elle m'a initié au vin, du moins au début, et pendant quelques années, j'ai admiré les grandes étiquettes.

Au départ, bien sûr, je n'y comprenais pas grand-chose, n'ayant jamais étudié le sujet. Ce n'est qu'en 1998, persuadé par mon ami Armando Sacchetti, que j'ai suivi une formation de sommelier. Nous nous sommes inscrits à la formation de l'Association Italienne des Sommeliers à Pistoia, celle de Florence débutant un an plus tard. Au cours des deux années suivantes, j'ai suivi les deuxième et troisième sessions, et sur 121 élèves, seuls 21 sont devenus sommeliers.

Des trois cours, le plus important est le premier, qui enseigne la technique de dégustation. Je l'ai suivi à la lettre jusqu'à ce que je réalise que, pour moi en tout cas, les méthodes de dégustation devaient être différentes. Je pense notamment à la perception des tanins : je les sens sur les gencives supérieures, alors que l'AIS

I was teetotal until I was 18, when I soon met Sara, with whom I started a family. She taught me to drink wine, initially, of course, and for a few years afterward, I admired the prestigious wine labels.

From the beginning, of course, I didn't understand much, having never studied the subject. Only in 1998, persuaded by my friend Armando Sacchetti, did I take a sommelier course. We signed up for a course at the Italian Sommelier Association in Pistoia, as the Florence course would begin a year later. Over the next two years, I attended the second and third courses, and from 121 students, only 21 became sommeliers.

Of the three courses, the most important is the first, which teaches tasting technique. I followed it exactly as it was taught, until I realized that in some ways, at least for me, tasting methods needed to be different. I'm also referring to the perception of tannins, which I feel on the upper gums, while the

superiore, mentre l' AIS insegna che si sentono sul palato superiore. Già dal 1998 ho incominciato a scrivere le mie note di degustazione su ogni vino che degustavo e quindi si può immaginare quanto possa avere scritto nei miei libretti moleskine durante questi anni. È un grande amore quello che nutro per il mondo del vino e per il vino. Ho desiderato creare una cantina dove custodire e degustare i vini da me preferiti. Per i miei primi acquisti ed anche per quelli successivi mi sono servito del distributore di Milano Nicola Sarzi Amadè che purtroppo a dicembre 2025 ci ha lasciati. Ho contatti con i figli Alessandro e Claudia, persone competenti e cordiali. Ricordo con piacere il Novembre 2003 quando fui contattato da un amico di Livorno per legalizzare le degustazioni che si sarebbero tenute a Bolgheri dal Grand Jury European e da quel momento sono entrato a far parte dell' associazione che contava 29 degustatori di tutto il mondo. Devo dire che per 15 anni ho partecipato alle degustazioni dei vini più svariati, sempre degustati in modo bendato.

Ho conosciuto tantissimi produttori ed ho avuto l' opportunità di degustare i vini più importanti del mondo e da quel momento mi sono avvicinato sempre di più al mondo del vino Francese, in particolare a quello di Bordeaux.

Dall' anno 2004 tutti gli anni, ad eccezione del periodo Covid, partecipo all' En Primeur di Bordeaux, dove ho l' opportunità di andare a degustare i vini nei più importanti châteaux. Alla domanda che mi viene fatta sempre, quale è il vino che prediligo, rispondo sempre che amo il vino fatto correttamente con perfetto equilibrio gustativo. Accostandomi al vino, degustandolo si è risvegliata in me la memoria olfattiva e cioè i profumi che io ho sentito nella mia infanzia ed anche successivamente.

A mio avviso un vino deve esprimere olfattivamente, una varietà dei bei profumi ma il vino al gusto deve avere un equilibrio perfetto tra alcol e freschezza e cioè la freschezza deve avere il dominio della massa alcolica

enseigne qu' ils se perçoivent sur le palais. J' ai commencé à prendre des notes de dégustation pour chaque vin que je goûtai en 1998, vous pouvez donc imaginer la quantité de choses que j' ai écrites dans mes carnets Moleskine au fil des ans. J' ai une grande passion pour le monde du vin et pour le vin lui-même. Je voulais créer une cave où je pourrais conserver et déguster mes vins préférés.

Pour mes premiers achats et les suivants, je suis passé par le distributeur milanais Nicola Sarzi Amadè, qui est malheureusement décédé en décembre 2025. Je suis en contact avec ses enfants, Alessandro et Claudia, qui étaient compétents et aimables. Je me souviens avec émotion de novembre 2003, lorsque j' ai été contacté par un ami de Livourne pour faire légaliser les dégustations organisées à Bolgheri par le Grand Jury Européen. Dès lors, j' ai rejoint l' association, qui regroupait 29 dégustateurs du monde entier. Pendant 15 ans, j' ai participé à des dégustations d' une grande variété de vins, toujours à l' aveugle. J' ai rencontré de nombreux producteurs et j' ai eu l' occasion de déguster les vins les plus importants du monde, et à partir de ce moment-là, je me suis de plus en plus rapproché du monde du vin français, et plus particulièrement de celui de Bordeaux.

Depuis 2004, chaque année, sauf pendant la période Covid, je participe aux Primeurs de Bordeaux, où j' ai l' opportunité de déguster des vins dans les plus grands châteaux.

Quand on me demande quel est mon vin préféré, je réponds toujours que j' aime les vins bien faits, avec un parfait équilibre des saveurs.

Le fait de m' approcher du vin et de le déguster a réveillé ma mémoire olfactive, c' est-à-dire les senteurs que j' ai perçues dans mon enfance et même plus tard.

À mon avis, un vin doit offrir une palette aromatique riche et variée au nez, mais en bouche, il doit présenter un équilibre parfait entre alcool et fraîcheur – la fraîcheur devant dominer l' alcool. Si un vin vous brûle la langue,

AIS teaches that they are felt on the upper palate.

I started writing tasting notes on every wine I tasted back in 1998, so you can imagine how much I've written in my Moleskine notebooks over the years. I have a great love for the world of wine and for wine. I wanted to create a cellar where I could store and taste my favorite wines.

For my first purchases and for subsequent ones, I used the Milanese distributor Nicola Sarzi Amadè, who sadly passed away in December 2025. I am in contact with his children Alessandro and Claudia, who were knowledgeable and friendly.

I fondly remember November 2003 when I was contacted by a friend from Livorno to legalize the tastings to be held in Bolgheri by the European Grand Jury. From that moment on, I joined the association, which included 29 tasters from around the world. I must say that for 15 years, I participated in tastings of a wide variety of wines, always blindfolded.

I met many producers and had the opportunity to taste the most important wines in the world and from that moment I got closer and closer to the world of French wine, especially that of Bordeaux.

Since 2004, every year, except during the Covid period, I have participated in the En Primeur in Bordeaux, where I have the opportunity to go and taste wines at the most important châteaux.

When I'm always asked what my favorite wine is, I always reply that I love properly made wine with perfect balance of flavors.

Approaching the wine and tasting it reawakened my olfactory memory, that is, the scents I smelled in my childhood and even later.

In my opinion, a wine should express a variety of beautiful aromas on the nose, but on the palate, it should have a perfect balance between alcohol and freshness—that is, freshness must dominate over alcohol. If a

ca. Se un vino fa bruciare la lingua non è degno di attenzione.

Durante questi anni ho scritto per varie riviste e per tutte ho fatto e faccio questo lavoro con grande passione ed amore. Per me il mondo del vino rappresenta libertà di esprimermi, senza condizionamenti di sorta.

Come dico sempre questa mia passione per il vino rappresenta un costo, poiché non ho mai fatto niente per un rendiconto economico. Questo aspetto per me è molto importante perché se esprimo un giudizio sul vino, che può anche essere sbagliato, comunque è frutto della mia buona fede e della mia attenzione. Non riesco a degustare un vino con un semplice assaggio, ma debbo assaggiarlo almeno 3 o 4 volte per analizzarlo in tutti i suoi aspetti. Nel corso della mia vita di appassionato ho tenuto varie degustazioni sia di vini Italiani che di vini internazionali, sia in Italia che all'estero, ed ho conosciuto tante persone interessanti sia produttori che critici del vino.

Fatta questa piccola premessa vado a narrare quella che è stata la mia esperienza a Bordeaux, l'anno passato, per l'En Primeur di Bordeaux, annata 2024.

il ne mérite pas qu'on s'y attarde. Au fil des années, j'ai écrit pour divers magazines, et pour chacun d'eux, j'ai fait et je continue de faire ce travail avec beaucoup de passion et d'amour. Pour moi, le monde du vin représente la liberté de m'exprimer, sans aucune contrainte.

Comme je le dis toujours, ma passion pour le vin a un prix, car je n'ai jamais rien fait pour des raisons financières.

Cet aspect est très important pour moi car si j'exprime un avis sur le vin, même s'il est erroné, il reste le fruit de ma bonne foi et de mon attention.

Je ne peux pas apprécier un vin en le dégustant simplement ; je dois le goûter au moins 3 ou 4 fois pour l'analyser sous tous ses aspects.

Tout au long de ma vie de passionné de vin, j'ai organisé diverses dégustations de vins italiens et internationaux, en Italie comme à l'étranger, et j'ai rencontré de nombreuses personnes intéressantes, producteurs et critiques de vin.

Après cette brève introduction, je vais vous parler de mon expérience à Bordeaux l'année dernière, avec les Bordeaux En Primeur 2024.

wine burns your tongue, it's not worthy of attention. Over the years I have written for various magazines, and for all of them I have done and continue to do this work with great passion and love. For me, the world of wine represents the freedom to express myself, without any constraints.

As I always say, my passion for wine represents a cost, since I have never done anything for financial reasons. This aspect is very important to me because if I express an opinion on the wine, which may even be wrong, it is still the result of my good faith and my attention.

I can't taste a wine by simply tasting it, but I have to taste it at least 3 or 4 times to analyze it in all its aspects.

Throughout my life as a wine enthusiast, I have held various tastings of both Italian and international wines, both in Italy and abroad, and I have met many interesting people, both producers and wine critics.

Having made this short introduction, I am going to tell you about my experience in Bordeaux last year, with the 2024 Bordeaux En Primeur.





2006 12 Billes
Château Montrose

2006 12 Billes
Château Montrose

2003 CRD 12 Billes
Château Montrose

12 Billes 2004
GRAND VIN DE LÉOVILLE
DU MARQUIS
DE LAS CASES
ST JULIEN, MÉDOC

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
Château Payie
SAINT-EMILION

2004
GRAND CRU CLASSE DE GRAVES
CHATEAU PAPE CLEMENT
Bernard Magrez

12 Billes R 2004
CHATEAU
SMITH HAVI LAFITE

2004 12 Billes
CHATEAU
BRANE-CANTENAC
MARGAUX

12 Billes 2004
CHATEAU
PAUGÈRES
Saint-Emilion Grand-Cru

12 Billes 2004
CHATEAU PALMER
MARGAUX

CHATEAU
MONBOUSQUET
SAINT-EMILION GRAND CRU
12 Billes 2004

12 Billes 2004
CHATEAU MARGAUX
GRAND VIN

12 Billes 2003
CHATEAU MARGAUX
GRAND VIN

12 Billes 2001
CHATEAU MARGAUX
GRAND VIN

12 Billes
CHATEAU MARGAUX
GRAND VIN

12 Billes
CHATEAU LATOUR
GRAND VIN

12 Billes
CHATEAU LATOUR
GRAND VIN

12 Billes
CHATEAU LATOUR
GRAND VIN

12 Billes
CHATEAU LATOUR
GRAND VIN

12 Billes 2004
CHATEAU
LYNCH & BAGES

COUPE DUCLOT
2008
COLLECTION

DUCLOT
COLOR CHART

DUCLOT
COLOR CHART

DUCLOT
COLOR CHART

DUCLOT
COLOR CHART

DUCLOT
COLOR CHART

DUCLOT
COLOR CHART

EN PRIMEUR BORDEAUX

annata 2024

paolo baracchino
fine wine critic
info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Finalmente mi accingo a scrivere sulla mia esperienza di assaggi dei vini di Bordeaux dell'annata 2024. Faccio tutto questo lavoro con grande entusiasmo perché amo scrivere e parlare di vino. Potrei stare delle ore a parlare di vino con lo stesso entusiasmo e piacere dall'inizio alla fine. Ogni anno a gennaio incomincia la mia organizzazione del mio viaggio a Bordeaux. Normalmente mi accompagna nel viaggio mia moglie Sara che però non viene a degustare i vini con me.

Je prends enfin le temps d'écrire sur mon expérience de dégustation des vins de Bordeaux du millésime 2024. Je fais tout ce travail avec beaucoup d'enthousiasme car j'adore écrire et parler de vin. Je pourrais parler de vin pendant des heures avec le même enthousiasme et le même plaisir du début à la fin. Chaque année, en janvier, je commence à organiser mon voyage à Bordeaux. Ma femme, Sara, m'accompagne généralement, mais elle ne participe pas aux dégustations.

I'm finally getting around to writing about my experience tasting Bordeaux wines from the 2024 vintage. I do all this work with great enthusiasm because I love writing and talking about wine. I could spend hours talking about wine with the same enthusiasm and pleasure from start to finish. Every January, I begin planning my trip to Bordeaux. My wife, Sara, usually accompanies me on the trip, but she doesn't come to taste the wines with me.



Non amo, in generale, degustare i vini in compagnia perché io ho i miei tempi e non voglio condizionamenti. La mia segretaria, sulle mie direttive, procede con il fissare gli appuntamenti con gli châteaux e con il richiedere il *badge* per poter accedere presso gli châteaux della Union dei Gran Cru di Bordeaux e di Pessac Leognan. Presso questi ultimi châteaux le degustazioni iniziano il martedì per terminare il giovedì mentre il lunedì è dedicato completamente alla visita degli châteaux più importanti. Io ho una bocca umana e quindi non ho le capacità di degustare 200 vini al giorno, l'esame dei vini deve essere attento e scrupoloso e non approssimativo. C'è anche chi dà i punteggi a tavolino, questo non è il mio caso. Desidero ricordare che io faccio questo lavoro solo per me stesso e sicuramente la mia opinione non è importante a livello commerciale ma penso sia importante per avere un giudizio "vero" sul vino, senza falsità o convenienze.

Tornando ai preparativi del viaggio preciso che anni fa alloggiavo presso l'albergo Le Source de Caudalie di proprietà della famiglia Cathiard a Leognan. Un albergo stupendo, 5 stelle lusso con due ristoranti, una *brasserie* e l'altro con due stelle Michelin. Che dire poi della stupenda SPA? Nel corso degli anni mia moglie, giustamente, mi ha chiesto di cambiare albergo e di spostarsi a Bordeaux per permetterle di poter girare a piedi la splendida città di Bordeaux e quindi ci siamo spostati in pieno centro a Bordeaux all'hotel Intercontinental nella Place de la Comédie, di fronte al teatro, hotel bello e di alta classe. Siamo partiti ovviamente in auto il giovedì, siamo arrivati a Montpellier ed abbiamo dormito all'hotel Pullman, un albergo nuovissimo a pochi passi dal centro, visto che il centro è tutto pedonalizzato. Abbiamo cenato in una *brasserie* in pieno centro, piena di giovani. Montpellier è piena di ragazzi giovani. La mattina dopo siamo partiti per Biarritz, allungando il nostro viaggio per Bordeaux di circa

Je n'aime pas particulièrement déguster le vin en compagnie, car je tiens à mon temps et je n'apprécie pas la pression. Ma secrétaire, suivant mes instructions, prend rendez-vous avec les châteaux et demande les badges d'accès pour les châteaux de l'Union des Grands Crus de Bordeaux et de Pessac-Léognan. Dans ces derniers châteaux, les dégustations commencent le mardi et se terminent le jeudi, tandis que le lundi est entièrement consacré aux visites des châteaux les plus importants. N'ayant qu'une bouche humaine, je ne peux pas déguster 200 vins par jour. L'évaluation d'un vin se doit d'être rigoureuse et méthodique, et non superficielle. Certains attribuent des notes sur papier, mais ce n'est pas mon cas. Je tiens à préciser que je fais ce travail uniquement pour moi-même, et que mon avis n'a aucune importance commerciale. Cependant, je pense qu'il est essentiel pour une appréciation authentique du vin, exempte de mensonges et de prétentions.

Pour revenir aux préparatifs de ce voyage, il y a quelques années, j'avais séjourné à l'hôtel Le Source de Caudalie, propriété de la famille Cathiard à Léognan. Un magnifique hôtel cinq étoiles de luxe avec deux restaurants, une brasserie et un autre deux étoiles Michelin. Que dire de son spa exceptionnel ? Au fil des ans, ma femme, à juste titre, m'a demandé de changer d'hôtel et de m'installer à Bordeaux afin qu'elle puisse découvrir cette splendide ville à pied. Nous nous sommes donc installés en plein cœur de Bordeaux, à l'hôtel Intercontinental, place de la Comédie, face au théâtre. C'est un très bel hôtel haut de gamme. Nous sommes partis en voiture jeudi, arrivant à Montpellier et séjournant à l'hôtel Pullman, un établissement flambant neuf à deux pas du centre-ville, entièrement piétonnier. Nous avons dîné dans une brasserie du centre, bondée de jeunes. Montpellier regorge de jeunes. Le lendemain matin, nous sommes partis pour Biarritz, prolongeant ainsi notre voyage jusqu'à Bordeaux d'environ

I generally don't like tasting wine in company because I have my own time and don't want to be pressured. My secretary, following my instructions, arranges appointments with the châteaux and requests badges for access to the châteaux of the Union des Grands Crus de Bordeaux and Pessac Leognan. At these latter châteaux, tastings begin on Tuesday and end on Thursday, while Monday is entirely dedicated to visits to the most important châteaux. I have a human mouth, so I don't have the skills to taste 200 wines a day. Wine evaluation must be careful and scrupulous, not superficial. Some people give scores on paper, but that's not my case. I want to emphasize that I do this work only for myself, and my opinion certainly isn't important commercially, but I think it's important for a "true" assessment of the wine, free from falsehoods or pretensions.

Returning to the preparations for that specific trip, years ago I stayed at the Le Source de Caudalie hotel, owned by the Cathiard family in Leognan. A stunning five-star luxury hotel with two restaurants, one brasserie and the other with two Michelin stars. What can I say about the wonderful spa? Over the years, my wife, quite rightly, asked me to change hotels and move to Bordeaux so she could explore the splendid city on foot. So we moved to the heart of Bordeaux, to the Hotel Intercontinental on the Place de la Comédie, across from the theater. It's a beautiful, upscale hotel.

We left by car on Thursday, arriving in Montpellier and staying at the Pullman Hotel, a brand-new property just steps from the city center, as the entire city center is pedestrianized. We had dinner at a brasserie in the center, which was packed with young people. Montpellier is full of young people. The next morning we left for Biarritz, extending our journey to Bordeaux

200 km, perché questa città è stupenda. Di fronte al mare c'è un albergo napoleonico l'"Hotel Du Palais", dove eravamo stati l'anno precedente solamente a pranzo e c'eravamo ripromessi di tornarci per dormire. Così è stato e non appena arrivati ho notato che l'albergo era stato acquistato dalla catena Park Hyatt e subito mi è venuto a mente l'amico fiorentino Simone Giorgi che è direttore generale dell'hotel Park Hyatt di Milano. Avevo conosciuto Simone molti anni prima sempre a Milano al Park Hyatt quando lui era il direttore della ristorazione e io ero lì quale membro del Gran Jury European e dovevo pianificare con lui le degustazioni dei vini di Bordeaux, degustazioni, come sempre, svolte alla cieca. È stata una bellissima esperienza ed ho apprezzato la grandissima professionalità di Simone. Simone poi l'ho incontrato a Firenze, perché è stato direttore in un hotel 5 stelle lusso e poi nelle sue grandi esperienze. Lui riusciva, con la sua grande professionalità, a far crescere gli alberghi da un profondo rosso economico a grande redditività. Quest'anno Simone, con

200 km, car cette ville est magnifique. Face à la mer se dresse un hôtel napoléonien, l'« Hôtel Du Palais », où nous avons déjeuné l'année précédente et où nous nous étions promis de revenir pour y passer la nuit. Ce fut chose faite, et dès notre arrivée, je remarquai que l'hôtel avait été racheté par la chaîne Park Hyatt. Je pensai aussitôt à mon ami florentin Simone Giorgi, directeur général du Park Hyatt de Milan. Je l'avais rencontré bien des années auparavant, également à Milan, au Park Hyatt, alors qu'il était directeur de la restauration et que j'étais membre du Grand Jury Européen. J'avais dû organiser avec lui les dégustations de vins de Bordeaux, toujours à l'aveugle. Ce fut une expérience formidable, et j'avais été très impressionné par son professionnalisme hors pair. Je l'ai revu plus tard à Florence, car il avait dirigé un hôtel de luxe cinq étoiles et avait ensuite vécu de belles expériences. Grâce à son professionnalisme sans faille, il a su redresser des hôtels en grande difficulté financière et les rendre extrêmement rentables. Cette année,

by about 200 km, because this city is beautiful. Facing the sea is a Napoleonic hotel, the "Hotel Du Palais," where we'd stayed the previous year only for lunch and had promised ourselves we'd return to sleep. And so it was, and as soon as we arrived, I noticed that the hotel had been purchased by the Park Hyatt chain. I immediately thought of my Florentine friend Simone Giorgi, the general manager of the Park Hyatt hotel in Milan. I'd met Simone many years earlier, also in Milan, at the Park Hyatt when he was the restaurant director and I was there as a member of the European Grand Jury, and I had to plan the Bordeaux wine tastings with him—tastings, as always, conducted blind. It was a wonderful experience, and I appreciated Simone's incredible professionalism. I later met Simone in Florence because he had been the manager of a five-star luxury hotel and subsequently had some great experiences. With his unwavering professionalism, he was able to turn hotels from deep financial losses to highly profitable.



Da sinistra Veronique Sanders e Paolo Baracchino



mia grande gioia, è stato proclamato dalla Virtuoso Travel Week il miglior *General manager* di hotel del mondo per l'anno 2024.

Ma ritornando a Biarritz, saputo la notizia del passaggio di proprietà dell'Hotel, mi viene spontaneo di telefonare a Simone per chiedere conferma della nuova acquisizione dell'Hotel Du Palais, il quale mi dice che ciò è avvenuto da pochissimi mesi. Saluto quindi calorosamente Simone e salgo in camera. Dopo 15 minuti che ero in camera, sento bussare alla porta e con nostro grande stupore accolgo il fattorino che ci aveva portato una bottiglia di champagne, un vassoio tra pasticcini e frutta e due cappelli con la scritta Hotel Du Palais accompagnati da un biglietto di benvenuto a firma Simone Giorgi e del direttore generale dell'hotel Vincent Poulingue. Simone ha colpito ancora, ovviamente gli ho telefonato per ringraziarlo. La sera abbiamo cenato nel ristorante stellato dell'hotel dove, fronte mare, nello splendido salone del ristorante, abbiamo gioito con una splendida cena a base di pesce, bevendo una bottiglia di Krug Grand Cuvée n. 164. Bevuta di estremo piacere

La mattina del sabato ci siamo diretti a Bordeaux ed arrivati all'hotel Inter-

à ma plus grande joie, Virtuoso Travel Week a nommé Simone meilleur directeur général d'hôtel au monde pour 2024.

De retour à Biarritz, ayant appris le changement de propriétaire de l'hôtel, j'appelle spontanément Simone pour confirmer le rachat de l'Hotel Du Palais. Il m'annonce que cela remonte à quelques mois seulement. Je salue chaleureusement Simone et monte dans ma chambre. Un quart d'heure plus tard, on frappe à la porte et, à notre grande surprise, j'accueille le groom qui nous apporte une bouteille de champagne, un plateau de viennoiseries et de fruits, ainsi que deux toques portant l'inscription « Hôtel Du Palais », accompagnées d'un mot de bienvenue signé par Simone Giorgi et le directeur général de l'hôtel, Vincent Poulingue.

Simone a encore frappé, et bien sûr, je l'ai appelé pour le remercier. Ce soir-là, nous avons dîné au restaurant étoilé de l'hôtel, où, dans la splendide salle à manger surplombant la mer, nous avons savouré un délicieux repas de fruits de mer accompagné d'une bouteille de Krug Grand Cuvée n° 164. C'était un vin absolument exquis.

Samedi matin, nous sommes partis pour Bordeaux et, à notre arrivée

This year, to my great joy, Virtuoso Travel Week named Simone the world's best hotel general manager for 2024.

But back in Biarritz, having heard the news of the hotel's change of ownership, I spontaneously call Simone to confirm the new acquisition of the Hotel Du Palais. He tells me it happened just a few months ago. I warmly greet Simone and go up to my room. After 15 minutes in the room, I hear a knock on the door and, to our amazement, I welcome the bellhop, who had brought us a bottle of champagne, a tray of pastries and fruit, and two hats with the words "Hotel Du Palais" written on them, accompanied by a welcome note signed by Simone Giorgi and the hotel's general manager, Vincent Poulingue.

Simone struck again, and of course I called him to thank him. That evening we dined at the hotel's Michelin-starred restaurant, where, overlooking the sea, in the splendid dining room, we enjoyed a splendid seafood dinner while drinking a bottle of Krug Grand Cuvée N° 164. It was an extremely enjoyable drink. On Saturday morning we headed to Bordeaux and when we arrived at

continentale c'è stata offerta una camera superiore a quella da me richiesta, una splendida suite che si affacciava davanti al teatro di Bordeaux. Il lunedì ho iniziato il mio giro andando sulla riva sinistra, il martedì sono stato a Pessac-Leognan, il mercoledì nella riva destra ed il giovedì, giorno di chiusura, sono andato a Saint-Estèphe e sono tornato a Margaux.

Prima di descrivere il mio giro devo necessariamente parlare di come è stato l'andamento climatico dell'annata 2024. Questo è necessario per capire meglio la mia descrizione dei vini. La 2024 è stata un'annata con condizioni climatiche contrastanti. Dalla fine del 2023 fino a marzo 2024 ci sono state precipitazioni molto importanti, oserei dire eccezionali, il più piovoso degli ultimi 23 anni. La germogliazione è stata precoce, con una primavera fresca e umida. Le temperature miti di febbraio e marzo hanno favorito una rapida ripresa vegetativa con un germogliamento precoce. Anche la primavera ha mantenuto questa tendenza di abbondanti piogge. L'estate, in luglio ed agosto, è stata calda e molto secca. La luce del sole prolungata associata a delle rese nettamente ridotte ha permesso alle uve di maturare bene in questo periodo. Il tempo è stato più clemente verso la fine del mese di agosto e l'inizio di settembre ha contribuito al conseguimento di questa maturazione. Malgrado il maltempo, intermittente, a partire da metà settembre i controlli della maturità delle uve sono stati molto incoraggianti. In generale la vendemmia si è spostata a fine settembre. In tutti gli château mi è stato detto che l'annata è stata molto difficile e che è stato necessario lavorare molto manualmente in vigna. La vendemmia ha portato meno uve ma di buona qualità. Devo dire che, secondo me, per quello che è stata la mia esperienza di assaggio dei vini di questa annata, ho trovato, in generale, vini non di potenza ma di grande eleganza, finezza, con tannini fini e setosi.

Un esempio calzatissimo è per me lo Château Haut-Bailly. In questo châte-

à l'hôtel Intercontinental, on nous a proposé une chambre supérieure à celle que j'avais demandée, une splendide suite donnant sur le théâtre de Bordeaux. Lundi, j'ai commencé mon voyage par la rive gauche, mardi je suis allé à Pessac-Léognan, mercredi sur la rive droite et jeudi, le dernier jour, je suis allé à Saint-Estèphe et suis retourné à Margaux.

Avant de décrire ma visite, il me faut absolument aborder la tendance climatique du millésime 2024. Ceci est nécessaire pour mieux comprendre ma description des vins. Le millésime 2024 a été marqué par des conditions climatiques contrastées. De fin 2023 à mars 2024, les précipitations ont été importantes, voire exceptionnelles, les plus abondantes de ces 23 dernières années. Le débourrement a été précoce, grâce à un printemps frais et humide. La douceur des températures en février et mars a favorisé une reprise végétative rapide et un débourrement précoce. Le printemps a également confirmé cette tendance à l'abondance des pluies. L'été, en juillet et août, a été chaud et très sec. L'ensoleillement prolongé, combiné à des rendements nettement inférieurs, a permis aux raisins de bien mûrir durant cette période. Le temps s'est adouci vers la fin août et début septembre, contribuant ainsi à cette maturation optimale. Malgré quelques épisodes de mauvais temps, à partir de la mi-septembre, les contrôles de maturité des raisins ont été très encourageants. Au final, les vendanges ont été reportées à fin septembre. Dans tous les châteaux, on m'a indiqué que les vendanges avaient été très difficiles et qu'un travail manuel considérable avait été nécessaire dans les vignes. La récolte a donné moins de raisins, mais de bonne qualité. Je dois dire que, d'après mon expérience de dégustation des vins de ce millésime, j'ai généralement trouvé ces vins non pas puissants, mais très élégants et raffinés, avec des tanins fins et soyeux. Un exemple parfait pour moi est le Château Haut-Bailly. Dans ce châte-

the Hotel Intercontinental we were offered a room superior to the one I had requested, a splendid suite that overlooked the Bordeaux theatre. On Monday I started my tour by going to the left bank, on Tuesday I went to Pessac-Leognan, on Wednesday to the right bank and on Thursday, the closing day, I went to Saint-Estèphe and returned to Margaux.

Before describing my tour, I must necessarily talk about the climatic trend of the 2024 vintage. This is necessary to better understand my description of the wines. 2024 was a vintage with contrasting weather conditions. From the end of 2023 until March 2024, there was significant rainfall, I would dare say exceptional, the wettest in the last 23 years. Budbreak was early with a cool and humid spring. Mild temperatures in February and March favored a rapid vegetative recovery with early bud break. Spring also continued this trend of abundant rainfall. Summer, in July and August, was hot and very dry. The prolonged sunshine combined with significantly reduced yields allowed the grapes to ripen well during this period. The weather became more clement towards the end of August, and early September contributed to achieving this ripeness. Despite the intermittent bad weather, from mid-September onwards, checks on grape ripeness were very encouraging. Overall, the harvest was postponed to the end of September. At all the châteaux, I was told that the vintage was very difficult and that extensive manual work was required in the vineyards. The harvest yielded fewer grapes, but of good quality. I must say that, in my opinion, from my experience tasting the wines of this vintage, I generally found the wines not to be powerful, but to be very elegant and refined, with fine, silky tannins.

A perfect example for me is Château Haut-Bailly. In this

au, in un'annata tanto difficile sono riusciti a fare un vino di estrema piacevolezza. C'è chi invece ha prodotto vini ugualmente ben strutturati nonostante l'annata, forse con qualche accorgimento adottato in cantina. Devo dire però che pressoché in tutti i vini da me degustati ho trovato un ottimo equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. Ho notato poi che diversi châteauaux hanno presentato dei vini bianchi quando non lo avevano fatto prima, questo non riguarda in genere la denominazione Pessac-Léognan, perché li hanno sempre prodotti. Chi è andato contro tendenza è stato Gerard Perse con il suo Château Monbousquet, il quale ha cessato di produrre vini bianchi per produrre solo vini rossi. A proposito di Gerard Perse ho appreso alla fine di luglio che il 19 luglio, a soli 75 anni, purtroppo è venuto a mancare. Devo dire con assoluta sincerità che Gerard Perse era una bella persona, un perfezionista, molto determinato nei suoi obiettivi. Da tanti anni lo incontravo durante l'En Primeur di Bordeaux e durante gli assaggi dei suoi vini, che un tempo erano circa quattordici, ridotti poi a quattro, gli rimarcavo il fatto che i suoi vini risentivano, per me, troppo della presenza dei tannini del legno nuovo. Lui nel tempo ha ridotto la presenza del legno nuovo al 70%, ma per me era sempre troppo. Una volta mi chiese perché non riconoscevo allo Château Pavie il punteggio di 100/100 come invece gli riconosceva James Suckling, ed io gli risposi che un vino, come diceva giustamente Emil Peynaud, deve essere buono, gradevole e bevibile da subito e non dopo degli anni. Indipendentemente da tutto questo devo confessare che la sua scomparsa mi ha amareggiato. Purtroppo questa è la vita, ci diamo tanto da fare poi improvvisamente scompariamo dalla faccia della terra. Per l'En Primeur del 2024 non sono riuscito ad andare allo Château Pavie perché i miei incastri di tempo per andarci non hanno coinciso con i loro.

Ma ritorniamo a descrivere il mio Itinerario per gli châteauaux durante l'En

teau, malgré une année si difficile, ils sont parvenus à produire un vin extrêmement agréable. D'autres, cependant, ont produit des vins tout aussi bien structurés malgré le millésime, sans doute grâce à quelques ajustements effectués en cave. Je dois dire, toutefois, que dans presque tous les vins que j'ai dégustés, j'ai trouvé un excellent équilibre entre alcool et fraîcheur. J'ai également remarqué que plusieurs châteauaux présentaient des vins blancs, ce qu'ils n'avaient pas fait auparavant ; ce qui n'est généralement pas le cas pour l'appellation Pessac-Léognan, qui en a toujours produit. Gérard Perse a fait exception à la règle avec son Château Monbousquet, qui a cessé de produire des vins blancs pour se concentrer exclusivement sur les rouges. À propos de Gérard Perse, j'ai appris fin juillet qu'il est malheureusement décédé le 19 juillet, à seulement 75 ans. Je peux dire en toute sincérité que Gérard Perse était une personne merveilleuse, un perfectionniste et très déterminé dans ses objectifs. Pendant de nombreuses années, je l'ai rencontré lors des Primeurs de Bordeaux, et lors des dégustations de ses vins — une quinzaine à l'origine, puis seulement quatre —, je lui faisais remarquer que, selon moi, ses vins étaient trop marqués par les tanins du chêne neuf. Avec le temps, il a réduit la présence du chêne neuf à 70 %, mais pour moi, c'était encore excessif. Un jour, il m'a demandé pourquoi je n'avais pas attribué la note maximale (100/100) au Château Pavie, comme l'avait fait James Suckling. Je lui ai répondu qu'un vin, comme l'a si justement dit Emil Peynaud, doit être bon, agréable et buvable immédiatement, et non après des années. Malgré tout cela, je dois avouer que sa disparition m'a profondément attristé. Hélas, c'est la vie ; on travaille si dur, et puis soudain, on disparaît de la surface de la terre. Pour les Primeurs 2024, je n'ai pas pu me rendre au Château Pavie, mon emploi du temps ne coïncidant pas avec le leur.

Mais revenons-en à la description de mon itinéraire des châteauaux pendant

château, in such a difficult year, they managed to make an extremely pleasant wine. Others, however, produced equally well-structured wines despite the vintage, perhaps thanks to some adjustments made in the cellar. I must say, however, that in almost all the wines I tasted, I found an excellent balance between alcohol and freshness. I also noticed that several châteauaux presented white wines when they hadn't done so before; this doesn't generally apply to the Pessac-Léognan appellation, as they have always produced them. One who bucked the trend was Gerard Perse with his Château Monbousquet, which stopped producing white wines to focus exclusively on reds. Speaking of Gerard Perse, I learned at the end of July that he sadly passed away on July 19th, at just 75 years old. I must say with absolute sincerity that Gerard Perse was a wonderful person, a perfectionist, and very determined in his goals. For many years, I had met him during the Bordeaux En Primeur, and during tastings of his wines—once about 14, later reduced to four—I would point out that his wines, in my opinion, were too affected by the tannins of new oak. Over time, he reduced the presence of new oak to 70%, but for me, it was still too much. He once asked me why I didn't give Château Pavie a 100/100 rating, as James Suckling did. I replied that a wine, as Emil Peynaud rightly said, must be good, pleasant, and drinkable immediately, not after years. Regardless of all this, I must confess that his passing saddened me. Unfortunately, that's life; we work so hard, then suddenly we disappear from the face of the earth. For the 2024 En Primeur, I wasn't able to go to Château Pavie because my schedule didn't match theirs.

But let's get back to describing my Itinerary of the châteauaux during the

Château Smith Haut Lafitte



Primeur, dopo aver fatto questa doverosa premessa. Il lunedì mattina mi sono recato allo Château Palmer dove ho incontrato Thomas Duroux ed ho potuto constatare che i vini avevano all'olfatto tanta frutta fresca ed al gusto avevano una dosata struttura ma meno presente di quella del 2023. Mi sono poi recato allo Château Margaux dove ho degustato un ottimo Margaux rosso, esemplare di finezza, eleganza e piacevolezza, come pure il Margaux bianco, ricco di limone sia al naso che al gusto. Allo Château Lynch Bages ho degustato i vini Ormes de Pez, Haut Batailly e Lynch Bages, dove ho apprezzato il Blanc di quest'ultimo, trovandolo piacevole sia al naso che al gusto.

Allo Château Latour come consuetudine per ogni vino in degustazione c'era il 2024 ed un'annata più vecchia. Mi è piaciuto molto il Latour 2020, che ho trovato molto piacevole sia al naso che al gusto, fine, elegante, con corpo misurato, con al naso anche la violetta ed al gusto frutti neri. Allo Château Pichon Comtesse il primo vino aveva un corpo medio sufficiente ed una

l'En Primeur, après cette introduction nécessaire. Lundi matin, je suis allé au Château Palmer, où j'ai rencontré Thomas Duroux. J'ai noté que les vins présentaient une belle fraîcheur fruitée au nez et une structure équilibrée en bouche, quoique moins marquée que dans le millésime 2023. Je me suis ensuite rendu au Château Margaux, où j'ai dégusté un excellent Margaux rouge, un exemple de finesse, d'élégance et d'agréable harmonie, ainsi que le Margaux blanc, riche en notes citronnées tant au nez qu'en bouche. Au Château Lynch-Bages, j'ai dégusté les vins Ormes de Pez, Haut-Batailly et Lynch-Bages, et j'ai particulièrement apprécié le Blanc de ce dernier, que j'ai trouvé agréable au nez comme en bouche.

Au Château Latour, comme d'habitude, chaque dégustation comprenait un millésime 2024 et un millésime plus ancien. J'ai beaucoup apprécié le Latour 2020, que j'ai trouvé très agréable au nez comme en bouche. Fin et élégant, avec une structure moyenne, il offrait des notes de violettes au nez et de fruits noirs en bouche. Au Château Pichon Comtesse, le premier vin présentait une structure moyenne suffi-

En Primeur after having made this necessary introduction. On Monday morning, I went to Château Palmer, where I met Thomas Duroux and noted that the wines had a lot of fresh fruit on the nose and a balanced structure on the palate, though less present than the 2023. I then went to Château Margaux, where I tasted an excellent red Margaux, an example of finesse, elegance, and pleasantness, as well as the white Margaux, rich in lemony notes on both the nose and the palate. At Château Lynch Bages, I tasted the Ormes de Pez, Haut Batailly, and Lynch Bages wines, where I appreciated the latter's Blanc, finding it pleasant on both the nose and the palate.

At Château Latour, as usual, each wine tasted included a 2024 and an older vintage. I really enjoyed the 2020 Latour, which I found very pleasing on both the nose and the palate. It was fine and elegant, with a moderate body, hinting at violets on the nose and black fruit on the palate. At Château Pichon Comtesse, the first wine had a sufficient medium body and a

ricca nota minerale al naso. Come ho scritto nelle premesse l'annata 2024 ha dato, in generale, vini non di potenza ma di finezza e di eleganza. Allo Château Lafite mi è piaciuto il Lafite, piacevole sia al naso che al gusto, con finale gustativo di frutta nera. Allo Château Pichon Baron ho degustato tutti i vini con Pierre Montessus, direttore tecnico e Corinne Ilic, direttrice delle comunicazioni e del mercato digitale. In generale i vini mi sono piaciuti anche per la loro ricchezza, sia olfattiva che gustativa. I vini bianchi li ho trovati molto minerali sia al naso che al gusto. Per terminare la giornata sono poi andato allo Château Clerc Millon a degustare i vini dello Château Mouton Rothschild. Ho trovato i vini interessanti e piacevoli, ricchi sia olfattivamente che gustativamente. Il martedì mi sono recato allo Château La Mission Haut Brion per degustare i suoi vini e quelli dello Château Haut Brion, dove ho incontrato il direttore generale Jean Philippe Delmas e nel degustare i vini ho riscontrato sia nell'Haut Brion rosso che in quello bianco un pochino più di struttura e complessità rispetto a quelli dello Château La Mission Haut Brion. Allo Château Smith Haut Lafite ho incontrato i proprietari Florence e Daniel Cathiard ed ho degustato i loro vini insieme al loro bravo enologo Fabien Teitgen. Ho apprezzato molto sia i vini rossi che quelli bianchi. Ho riscontrato nel rosso Smith Haut Lafitte la presenza sia al naso che al gusto di più legno nuovo rispetto al 2023. Ma il vino che più mi ha stupito positivamente tra i vini bianchi è stato Le Petit Smith Haut Lafitte, ricchissimo di freschezza ed acidità (94-96/100).

Ho trovato comunque tutti i vini di alto livello nonostante l'annata non certo favorevole. Sono andato poi allo Château Haut Bailly da Veronique Sanders CEO dello Château. Ho assaggiato un Haut Bailly, particolarissimo, con non tanta struttura ma che ho trovato fine, elegante con tannini

sante et une riche minéralité au nez. Comme je l'ai mentionné en introduction, le millésime 2024 a généralement donné des vins peu puissants, mais plutôt raffinés et élégants. Au Château Lafite, j'ai apprécié le Lafite, agréable au nez comme en bouche, avec une finale de fruits noirs. Au Château Pichon Baron, j'ai dégusté tous les vins en compagnie de Pierre Montessus, directeur technique, et de Corinne Ilic, directrice de la communication et du marketing digital. Dans l'ensemble, j'ai également apprécié la richesse des vins, tant au nez qu'en bouche. J'ai trouvé les vins blancs très minéraux, tant au nez qu'en bouche. Pour terminer la journée, je suis allé au Château Clerc Millon pour déguster les vins du Château Mouton Rothschild. Je les ai trouvés intéressants et agréables, riches tant au nez qu'en bouche. Mardi, je suis allé au Château La Mission Haut-Brion pour déguster leurs vins ainsi que ceux du Château Haut-Brion. J'y ai rencontré le directeur général, Jean-Philippe Delmas, et, lors de la dégustation, j'ai constaté que les vins rouges et blancs du Haut-Brion présentaient une structure et une complexité légèrement supérieures à ceux du Château La Mission Haut-Brion. Au Château Smith Haut-Lafite, j'ai rencontré les propriétaires, Florence et Daniel Cathiard, et dégusté leurs vins en compagnie de leur talentueux œnologue, Fabien Teitgen. J'ai beaucoup apprécié les vins rouges et blancs. J'ai perçu dans le Smith Haut-Lafite rouge une présence plus marquée du bois neuf, tant au nez qu'en bouche, par rapport au millésime 2023. Mais le vin blanc qui m'a le plus agréablement surpris a été Le Petit Smith Haut-Lafite, d'une grande fraîcheur et d'une belle acidité (94-96/100).

J'ai trouvé tous les vins d'une grande qualité, malgré un millésime peu favorable. Je me suis ensuite rendu au Château Haut-Bailly pour rencontrer Véronique Sanders, la directrice générale. J'y ai dégusté un Haut-Bailly exceptionnel, peu structuré, mais fin et élégant, aux tanins soyeux et

rich mineral note on the nose. As I mentioned in the introduction, the 2024 vintage generally yielded wines that were not powerful, but rather refined and elegant. At Château Lafite, I enjoyed the Lafite, which was pleasing on both the nose and the palate, with a black fruit finish. At Château Pichon Baron, I tasted all the wines with Pierre Montessus, technical director, and Corinne Ilic, director of communications and digital marketing. Overall, I also liked the wines for their richness, both on the nose and on the palate. I found the white wines very mineral, both on the nose and on the palate. To end the day, I went to Château Clerc Millon to taste the wines of Château Mouton Rothschild. I found the wines interesting and pleasant, rich on both the nose and the palate. On Tuesday, I went to Château La Mission Haut Brion to taste their wines and those of Château Haut Brion. There, I met with general manager Jean Philippe Delmas and, while tasting the wines, I found both the red and white Haut Brion wines to have a little more structure and complexity than those of Château La Mission Haut Brion. At Château Smith Haut Lafite, I met with owners Florence and Daniel Cathiard and tasted their wines with their talented winemaker Fabien Teitgen. I thoroughly enjoyed both the red and white wines. I found in the red Smith Haut Lafitte the presence of more new wood both on the nose and on the palate compared to the 2023. But the wine that most positively surprised me among the white wines was Le Petit Smith Haut Lafitte, very rich in freshness and acidity (94-96/100). I found all the wines to be of a high standard, despite the less than favorable vintage. I then went to Château Haut Bailly to see Veronique Sanders, CEO of the Château. There, I tasted a very special Haut Bailly, not very structured, but which I found fine and elegant, with silky

setosi e con finale gustativo di ciliegia rossa delicata. Sono rimasto a pranzo, allo Château Haut Bailly, senza bere vino, (che sacrificio!!) dove velocemente ho apprezzato un'ottima carne per poi fuggire allo Château La Louviere per degustare alcuni vini della denominazione Pessac-Leognan ed i Sauternes-Barsac. Nei Sauternes-Barsac ho trovato vini un po' opulenti al gusto, un po' troppo dolci, avrebbero avuto bisogno, secondo me, di maggiore freschezza per smorzare un po' la dolcezza. Mi è piaciuto lo Château Doisy-Vendrines che ho trovato ricco all'olfatto ed al gusto con la nota agrumata di limone che ha smorzato la nota dolce del miele. Ho fatto i miei complimenti a Guillaume Lefebvre, direttore dello château. Il giorno successivo, il mercoledì, mi sono recato sulla riva destra e come al solito ho iniziato dallo Château Ausone ed ho incontrato il proprietario Alaine Vauthier e sono stato accompagnato in una sala dello château per degustare, come al solito, tutti i vini prodotti dalla famiglia Vauthier. In passato avevo degustato i vini con la figlia Pauline e l'anno scorso con il figlio Eduard, quest'anno con la figlia Constance, che è entrata a lavorare nella realtà vinicola della famiglia dal 2020. I vini prodotti dalla famiglia Vauthier sono quelli dei seguenti Château: Ausone, La Clotte, Moulin Saint Georges, Simard, Haut-Simard e De Fonbel. Tutti i vini da me degustati sono stati di ottimo livello. Ausone è stato lievissimamente inferiore di 1-2 punti rispetto al 2023, stessa differenza l'ho riscontrata con La Chapelle d'Ausone rispetto al 2023. Mi sono poi recato allo Château Cheval Blanc dove mi ha accolto Nicolas Corporandy poiché Pierre Lurton sarebbe rientrato in Francia il giorno successivo. Il 2023 è stato sinceramente superiore al 2024. In quest'ultimo ho trovato una struttura un po' flebile ed al gusto una ciliegia un po' matura. Al 2023 avevo riconosciuto 98/100 mentre al 2024 ho dato 93-95/100.

Il mio giro è continuato a Petrus dove ad attendermi c'era il giovane e bravo enologo Oliver Barronet. Ho sen-

à la finale délicate de cerise rouge. J'ai déjeuné au Château Haut-Bailly, sans boire de vin (quel sacrifice !), où j'ai rapidement savouré un excellent plat de viande, puis je me suis rendu au Château La Louvière pour déguster des vins des appellations Pessac-Léognan et Sauternes-Barsac. À Sauternes-Barsac, j'ai trouvé les vins un peu opulents, un peu trop sucrés ; à mon avis, ils manquaient de fraîcheur pour contrebalancer cette douceur. J'ai beaucoup apprécié le Château Doisy-Vendrines, riche au nez et en bouche, avec une note citronnée qui équilibrait la douceur du miel. J'ai complimenté Guillaume Lefebvre, directeur du château. Le lendemain, mercredi, je suis parti pour la rive droite et, comme d'habitude, j'ai commencé par le Château Ausone. J'y ai rencontré la propriétaire, Alaine Vauthier, qui m'a conduit dans une salle du château pour déguster, comme à son habitude, tous les vins produits par la famille Vauthier. Par le passé, j'ai dégusté les vins avec sa fille Pauline, l'année dernière avec son fils Eduard, et cette année avec sa fille Constance, qui a rejoint le domaine familial en 2020. Les vins produits par la famille Vauthier proviennent des châteaux suivants : Ausone, La Clotte, Moulin Saint-Georges, Simard, Haut-Simard et De Fonbel. Tous les vins que j'ai dégustés étaient excellents. L'Ausone était légèrement en dessous (1 à 2 points) du 2023, et j'ai constaté la même différence pour La Chapelle d'Ausone par rapport au 2023. Je me suis ensuite rendu au Château Cheval Blanc où Nicolas Corporandy m'a accueilli, Pierre Lurton rentrant en France le lendemain. Le 2023 était nettement supérieur au 2024. Dans ce dernier, j'ai trouvé une structure un peu faible et une légère note de cerise mûre en bouche. J'avais attribué 98/100 au 2023 et entre 93 et 95/100 au 2024. Ma visite s'est poursuivie chez Petrus, où le jeune et talentueux vigneron Oliver Barronet m'attendait. J'ai perçu

tannins and a delicate red cherry finish. I stayed for lunch at Château Haut Bailly, without drinking wine (what a sacrifice!!), where I quickly enjoyed an excellent meat dish, then escaped to Château La Louviere to taste some wines from the Pessac-Leognan appellation and the Sauternes-Barsac. In the Sauternes-Barsac, I found the wines to be a bit opulent in flavor, a bit too sweet; in my opinion, they needed more freshness to tone down the sweetness. I enjoyed the Château Doisy-Vendrines, which I found rich on the nose and palate, with a citrusy lemon note that toned down the sweetness of the honey. I complimented Guillaume Lefebvre, director of the château. The next day, Wednesday, I headed to the Right Bank and, as usual, started at Château Ausone. I met the owner, Alaine Vauthier, and was escorted to a room at the château to taste, as usual, all the wines produced by the Vauthier family. In the past, I tasted the wines with his daughter Pauline, last year with his son Eduard, and this year with his daughter Constance, who joined the family winery in 2020. The wines produced by the Vauthier family are those of the following Châteaux: Ausone, La Clotte, Moulin Saint Georges, Simard, Haut-Simard, and De Fonbel. All the wines I tasted were excellent. Ausone was very slightly lower by 1-2 points compared to the 2023, and I found the same difference with La Chapelle d'Ausone compared to the 2023. I then went to Château Cheval Blanc where Nicolas Corporandy welcomed me since Pierre Lurton was returning to France the following day. The 2023 was honestly superior to the 2024. In the latter, I found a somewhat weak structure and a slightly ripe cherry on the palate. In 2023 I had recognized 98/100 while in 2024 I gave 93-95/100.

My tour continued at Petrus, where the talented young winemaker Oliver Barronet was waiting for

tito un ottimo Petrus, anche se non al livello del 2023. Al gusto nel 2024 ho sentito la ciliegia sotto spirito ed i tannini un pochino più stretti rispetto a quelli del 2023. Tappa successiva è stato a Le Pin da Jacques Thienpont dove ho sentito un 2024 leggermente inferiore al 2023. Al palato il 2024 ha una splendida rosa canina. Allo Château Vieux Château Certan ho incontrato Alexandre Thienpont con il quale, come d'abitudine, ho scambiato le mie impressioni sul vino, rivelandogli che mi era piaciuto di più il 2022 poi a seguire il 2023 ed infine il 2024. Quest'ultimo ha naso ricco e vario e tannini setosi ma nel finale sono lievemente asciuganti. Sono stato poi allo Château L'Église Clinet da Noemi Durantou ed ho assaggiato tutti i vini da lei prodotti. L'annata 2023 ha regalato all'olfatto ed al gusto la violetta, cosa che in genere non è stato con l'anno 2024. Naso vario ma non come il 2023. Sono andato poi allo Château Nenin dove ho potuto degustare i vini prodotti dalla famiglia Delon, Leoville Las Cases compreso, insieme al giovane enologo Federico Bertucci. Allo Château L'Évangile ho degustato i vini insieme a Juliette Couderc estate manager. L'Évangile si è rivelato lievemente inferiore al 2023 con un bel naso ed un saporito palato. Il corpo era meno presente rispetto al 2023. Allo Château La Conseillante ho degustato il vino con l'agronomo Charly Lassus. Naso ricco e vario ma non floreale come il 2023. Vino piacevole anche se lievissimamente inferiore al 2023. Mi sono recato poi allo Château Grazin per degustare i vini presenti, della denominazione Pomerol, per poi recarmi allo Château Grand Puy Ducasse per degustare alcuni vini delle denominazioni Pauillac e Saint Estèphe ed ho degustato il Grand Puy Lacoste, molto elegante con corpo medio fine e tannini setosi mentre ho riscontrato nel Lynch-Moussas un corpo medio, potente.

Ho apprezzato un Phèlan Segur, che ho trovato al naso molto spe-

un excellent Petrus, bien qu'inférieur au niveau du 2023. En bouche, j'ai décelé des arômes de cerise confite dans le 2024, et les tanins étaient un peu plus fermes que ceux du 2023. Mon étape suivante fut Le Pin, où j'ai dégusté un 2024 légèrement inférieur au 2023. En bouche, le 2024 offrait de splendides notes de rose sauvage. Au Château Vieux Certan, j'ai retrouvé Alexandre Thienpont, avec qui, comme à mon habitude, j'ai partagé mes impressions sur les vins. Je lui ai confié préférer le 2022, suivi du 2023, et enfin du 2024. Ce dernier possède un nez riche et complexe et des tanins soyeux, mais une finale légèrement asséchante. J'ai ensuite rendu visite à Noemi Durantou au Château L'Église Clinet et dégusté tous ses vins. Le millésime 2023 offrait des arômes de violette au nez et en bouche, une caractéristique généralement absente du millésime 2024. Le nez était complexe, mais moins que celui du 2023. Je me suis ensuite rendu au Château Nenin, où j'ai dégusté les vins produits par la famille Delon, notamment le Léoville Las Cases, en compagnie du jeune vigneron Federico Bertucci. Au Château L'Évangile, j'ai dégusté les vins avec Juliette Couderc, directrice du domaine. L'Évangile s'est révélé légèrement inférieur au 2023, malgré un nez magnifique et une bouche savoureuse. Le corps était cependant moins présent. Au Château La Conseillante, j'ai dégusté le vin avec l'agronome Charly Lassus. Nez riche et complexe, mais moins floral que le 2023. Vin agréable, quoique légèrement inférieur au 2023. Je me suis ensuite rendu au Château Grazin pour déguster les vins présents de l'appellation Pomerol, puis au Château Grand Puy Ducasse pour déguster des vins des appellations Pauillac et Saint-Estèphe. J'ai dégusté le très élégant Grand Puy Lacoste, d'une structure moyennement fine et aux tanins soyeux, tandis que le Lynch-Moussas m'a paru moyennement puissant.

J'ai dégusté un Phèlan Segur, que j'ai trouvé très épicé au nez et bien

me. I smelled an excellent Petrus, although not at the level of the 2023. On the palate, I detected preserved cherry in the 2024, and the tannins were a bit tighter than those of the 2023. My next stop was at Le Pin, where I tasted a 2024 that was slightly inferior to the 2023. On the palate, the 2024 had a splendid wild rose. At Château Vieux Château Certan, I met Alexandre Thienpont, with whom, as usual, I exchanged my impressions of the wine, revealing that I liked the 2022 best, followed by the 2023, and finally the 2024. The latter has a rich and varied nose and silky tannins, but they are slightly drying on the finish. I then visited Noemi Durantou at Château L'Église Clinet and tasted all the wines she produces. The 2023 vintage offered violets on the nose and palate, something that was generally absent from the 2024 vintage. The nose was varied, but not as varied as the 2023. I then went to Château Nenin, where I tasted the wines produced by the Delon family, including Leoville Las Cases, with the young winemaker Federico Bertucci. At Château L'Évangile, I tasted the wines with Juliette Couderc, estate manager. L'Évangile proved to be slightly inferior to the 2023, with a beautiful nose and a flavorful palate. The body was less present than the 2023. At Château La Conseillante, I tasted the wine with agronomist Charly Lassus. Rich and varied nose but not floral like the 2023. Pleasant wine although very slightly inferior to the 2023. I then went to Château Grazin to taste the wines present, from the Pomerol appellation and then went to Château Grand Puy Ducasse to taste some wines from the Pauillac and Saint Estèphe appellations and I tasted the very elegant Grand Puy Lacoste with medium-fine body and silky tannins while I found the Lynch – Moussas to have a medium-powerful body. I enjoyed a Phèlan Segur, which I found very spicy on the nose and fairly

ziato, con corpo abbastanza strutturato. Sono andato poi allo Château Quintus dove ho degustato i vini che avevano una struttura non eccessiva, nel rispetto dell'annata, con ricca freschezza e ben equilibrati. Il giovedì sono ritornato a Saint-Estéphe. Per primo mi sono recato allo splendido Château Montrose ed ho degustato i vini con il direttore commerciale Romain Bellone. Ho apprezzato molto la Dame De Montrose con note fruttate sia al naso che al gusto, corpo medio e tannini setosi. Ho apprezzato poi i vini Terrasie III con struttura più delicata del vino precedente e con tanta frutta in bocca. Château Montrose mi ha affascinato per la presenza di frutta fresca sia al naso che al gusto e per la ricca freschezza.

Le terrazze 3 e 4 sono una novità dello château; queste terrazze hanno diversi terreni, diversa altitudine e diversa esposizione al sole. Mi sono poi recato allo Château Cos d'Estournel dove ad attendermi c'era il direttore tecnico Dominique Arangoits. Ho degustato con attenzione sia i vini bianchi che i vini rossi.

structuré. Je me suis ensuite rendu au Château Quintus pour une dégustation. Les vins présentaient une structure subtile, fidèle au millésime, avec une belle fraîcheur et un équilibre parfait. Jeudi, je suis retourné à Saint-Estéphe. J'ai d'abord visité le splendide Château Montrose et dégusté les vins en compagnie du directeur des ventes, Romain Bellone. J'ai particulièrement apprécié la Dame de Montrose, avec ses notes fruitées au nez et en bouche, son corps moyen et ses tanins soyeux. J'ai ensuite apprécié les vins de Terrasie III, à la structure plus délicate et très fruités en bouche. Le Château Montrose m'a fasciné par la présence de fruits frais au nez et en bouche, ainsi que par sa grande fraîcheur.

Les terrasses 3 et 4 sont récentes au château ; elles présentent des sols, des altitudes et une exposition au soleil différents. Je me suis ensuite rendu au Château Cos d'Estournel, où le directeur technique, Dominique Arangoits, m'attendait. J'ai dégusté avec attention les vins blancs et rouges. Comme toujours, j'ai beaucoup ap-

structured. I then went to Château Quintus, where I tasted the wines. They had a subtle structure, true to the vintage, with rich freshness and well-balanced balance. On Thursday, I returned to Saint-Estéphe. First, I went to the splendid Château Montrose and tasted the wines with sales director Romain Bellone. I really enjoyed the Dame de Montrose, with fruity notes on both the nose and palate, medium body, and silky tannins. I then appreciated the Terrasie III wines, which had a more delicate structure than the previous wine and were very fruity on the palate. Château Montrose fascinated me with its presence of fresh fruit on both the nose and palate, and its rich freshness.

Terraces 3 and 4 are new to the château; these terraces have different soils, altitudes, and sun exposure. I then went to Château Cos d'Estournel, where Technical Director Dominique Arangoits was waiting for me. I carefully tasted both the white and red wines. As always, I really liked the white wines



Château Montrose

Mi sono piaciuti molto, come sempre, i vini bianchi, per la loro mineralità sia al naso che al gusto. Questo château da qualche anno ha cessato di fare vini troppo legnosi e troppo strutturati virando sul fare vini meno strutturati, fruttati sia al naso che al gusto, più sullo stile borgogna che bordolese. Ho sentito poi il Cos Labory, Château acquistato da circa due anni dalla famiglia Raybier proprietaria dello Château Cos d'Estournel. Questo vino è cambiato completamente in positivo. La frutta fresca domina sia all'olfatto che al gusto. Stanco ma felice mi sono recato allo Château Talbot per degustare alcuni vini della denominazione Saint-Julien e confesso che in generale mi sono piaciuti. Lo Château Lagrange con naso vario e piacevole, con bocca fruttata e tannini completamente larghi. Ricchi e vari sia al naso che al gusto sono stati il Leoville Barton, il Leoville Poyferré e lo Château Talbot.

Tornando a Bordeaux mi sono fermato allo Château Kirwan per degustare i vini della denominazione Margaux. Ho apprezzato il vino dello Château Dauzac e dello Château Kirwan, entrambi con naso vario e con al gusto piacevoli note fruttate, frutta a bacca nera. Sono arrivato a fine giovedì esausto ma felice. E pensare che per più di 20 anni ho degustato i vini scrivendo in piedi appoggiato alle barriques spezzandomi la schiena e solo adesso, meglio tardi che mai, si è pensato di riservare uno spazio con tavolini per i giornalisti. Sarebbe stato più comodo in passato andare ospite negli châteaux come pure alle cene offerte dagli châteaux per i giornalisti, ma io non l'ho mai richiesto e quando mi è stato offerto mi sono rifiutato viaggiando e soggiornando a mie spese personali, non volendo avere debiti di riconoscenza o condizionamenti, rimanendo, con orgoglio, libero da ogni influenza.

Giovedì sera mia moglie ed io siamo andati a cena in una *brasserie* vicino all'albergo dove so che avrei trovato

précié les vins blancs pour leur minéralité, tant au nez qu'en bouche. Depuis quelques années, ce château a abandonné les vins trop boisés et trop structurés, au profit de vins plus souples, fruités au nez et en bouche, plus proches du style bourguignon que bordelais. J'ai ensuite goûté le Cos Labory, un Château acquis il y a environ deux ans par la famille Raybier, propriétaire du Château Cos d'Estournel. Ce vin a connu une transformation remarquable, pour le meilleur. Le fruit frais domine au nez comme en bouche. Fatigué mais ravi, je suis allé au Château Talbot pour déguster des vins de l'appellation Saint-Julien, et j'avoue qu'en général je les ai beaucoup appréciés. Le Château Lagrange présentait un nez complexe et agréable, une bouche fruitée et des tanins très présents. Le Léoville Barton, le Léoville Poyferré et le Château Talbot étaient riches et complexes, tant au nez qu'en bouche.

Sur le chemin du retour vers Bordeaux, je me suis arrêté au Château Kirwan pour déguster les vins de l'appellation Margaux. J'ai beaucoup apprécié ceux des Châteaux Dauzac et Kirwan, aux arômes variés et aux agréables notes fruitées de mûre en bouche. Je suis arrivé jeudi soir, épuisé mais ravi. Dire que pendant plus de vingt ans, j'ai dégusté des vins en écrivant, debout, appuyé sur les barriques, le dos en compote, et que ce n'est que maintenant, mieux vaut tard que jamais, qu'on a eu l'idée de réserver un espace avec des tables pour les journalistes ! Il aurait été plus pratique, par le passé, d'être invité dans les châteaux et d'assister aux dîners qu'ils organisaient pour les journalistes, mais je ne l'ai jamais demandé. Et quand on me l'a proposé, j'ai refusé, voyageant et séjournant à mes frais, ne voulant contracter aucune dette de gratitude ni d'influence, restant, fièrement, totalement indépendant.

Jeudi soir, ma femme et moi sommes allés dîner dans une brasserie près de l'hôtel. Je savais que j'y trouverais une

for their minerality on both the nose and the palate. For a few years now, this château has stopped making overly oaky and overly structured wines, shifting instead to less structured wines, fruity on both the nose and the palate, more in the style of Burgundy than Bordeaux. I then tried Cos Labory, a Château purchased about two years ago by the Raybier family, owners of Château Cos d'Estournel. This wine has completely changed for the better. Fresh fruit dominates both on the nose and on the palate. Tired but happy, I went to Château Talbot to taste some wines from the Saint-Julien appellation, and I confess that in general I enjoyed them. The Château Lagrange had a varied and pleasant nose, a fruity palate, and very broad tannins. The Leoville Barton, the Leoville Poyferré, and the Château Talbot were rich and varied on both the nose and the palate.

On my way back to Bordeaux, I stopped at Château Kirwan to taste the wines of the Margaux appellation. I enjoyed the wines from Château Dauzac and Château Kirwan, both with varied noses and pleasant fruity notes of black berry on the palate. I arrived at the end of Thursday exhausted but happy. And to think that for over 20 years, I've been tasting wines while writing, standing, leaning on the barrels, breaking my back, and only now, better late than never, has the idea been given to setting aside a space with tables for journalists. It would have been more convenient in the past to be guests at the châteaux, as well as to attend the dinners hosted by the châteaux for journalists, but I never asked for it, and when it was offered, I refused, traveling and staying at my own expense, not wanting to incur debts of gratitude or influence, remaining, proudly, free from any influence.

On Thursday evening, my wife and I went to dinner at a brasserie near the hotel, where I knew I'd find a

da bere una bottiglia dello Château Tronquoy, il Tronquoy-Lalande 2015, mentre nello stesso posto, l'anno passato, avevo trovato lo stesso vino, annata 2010. Peccato che la proprietà abbia cessato di produrlo, presumo però che le uve siano confluite nello Château Montrose, arricchendo ulteriormente i vini. Il venerdì mattina siamo partiti per tornare a Firenze ed abbiamo fatto tappa a Cannes, fermandoci a dormire all'hotel Barriere Majestic, dove abbiamo riposato in una camera fronte mare. Il sabato siamo andati in una *brasserie* a Cannes a mangiare un po' di ostriche, bagnate da un piacevole *riesling* Alsatiano. Prima di iniziare con il descrivere i vini degustati desidero fare delle considerazioni sui vini dell'annata 2024, facendo anche dei confronti con le annate 2022 e 2023. Ricordo che l'annata 2022 è stata l'annata più secca degli ultimi trent'anni. In questa annata c'è chi ha prodotto vini eccezionali con note floreali al naso e frutta fresca al gusto. C'è chi invece ha prodotto vini con frutta molto matura e persino candita sia al naso che al gusto e chi a Pomerol ha fatto grandi vini. Per esempio lo Château Vieux Château Certan ha prodotto un Merlot giustamente maturo e setoso che ha dato al vino una perfetta rotondità gustativa. Il Cabernet Franc, per la sua mineralità e persistenza gustativa, ha donato al vino la sua tipica delicatezza. Il Cabernet Sauvignon ha portato profumi e sapori. In conclusione per me molti produttori, viste le critiche condizioni climatiche, non si aspettavano di fare dei buoni vini.

Ribadisco che, secondo me, in generale la 2022 non è stata la grande annata osannata, ingiustamente per me, da tanti giornalisti, ma è stata un'annata nella quale qualche château ha prodotto grandi vini ben strutturati, ma c'è chi invece ha prodotto vini con struttura abbastanza normale e chi (e sono molti) ha prodotto vini con frutta matura e sovrarmatura. Ricordo di avere sentito all'olfatto nei vini rossi note di frutta matura

bouteille de Château Tronquoy, le Tronquoy-Lalande 2015, comme l'année dernière où j'avais dégusté le même vin, un millésime 2010, au même endroit. C'est dommage que le domaine ait cessé sa production, mais j'imagine que les raisins ont été ajoutés au Château Montrose, ce qui enrichit encore davantage les vins. Vendredi matin, nous sommes repartis pour Florence et avons fait une halte à Cannes, où nous avons passé la nuit à l'Hôtel Barriere Majestic, dans une chambre avec vue sur la mer. Samedi, nous sommes allés dans une brasserie cannoise pour déguster des huîtres, accompagnées d'un agréable Riesling d'Alsace.

Avant de décrire les vins dégustés, j'aimerais revenir sur le millésime 2024, notamment en le comparant aux millésimes 2022 et 2023. Je me souviens que le millésime 2022 fut le plus sec de ces trente dernières années. Ce millésime a donné naissance à des vins exceptionnels, aux arômes floraux et aux saveurs de fruits frais en bouche. D'autres ont produit des vins aux arômes de fruits très mûrs, voire confits, tant au nez qu'en bouche, et certains ont même élaboré de grands vins à Pomerol. Par exemple, le Château Vieux Certan a produit un Merlot d'une belle maturité et d'une texture soyeuse, conférant au vin une rondeur parfaite en bouche. Le Cabernet Franc, avec sa minéralité et sa finale persistante, a apporté au vin sa délicatesse caractéristique. Le Cabernet Sauvignon, quant à lui, a enrichi les arômes et les saveurs. En conclusion, je pense que de nombreux producteurs, compte tenu du climat difficile, ne s'attendaient pas à produire de bons vins.

Je réaffirme que, selon moi, 2022 n'a pas été le grand millésime encensé – à tort, à mon avis – par de nombreux journalistes. Ce fut une année où certains châteaux ont produit de grands vins bien structurés, tandis que d'autres ont produit des vins à la structure assez ordinaire et d'autres encore, et ils étaient nombreux, des vins aux fruits mûrs, voire surmûrs. Je me souviens avoir perçu des notes de fruits mûrs et des arômes végé-

bottle of Château Tronquoy, the Tronquoy-Lalande 2015, while last year I'd found the same wine, a 2010 vintage, at the same place. It's a shame the estate has stopped producing it, but I presume the grapes have been added to Château Montrose, further enriching the wines. On Friday morning, we left to return to Florence and stopped in Cannes, staying overnight at the Hotel Barriere Majestic, where we rested in a seafront room. On Saturday, we went to a brasserie in Cannes to eat some oysters, washed down with a pleasant Alsatian Riesling.

Before beginning to describe the wines tasted, I'd like to comment on the 2024 vintage, including comparisons with the 2022 and 2023 vintages. I recall that the 2022 vintage was the driest in the last thirty years. This vintage produced exceptional wines with floral notes on the nose and fresh fruit on the palate. Others produced wines with very ripe and even candied fruit on both the nose and palate, and some made great wines in Pomerol. For example, Château Vieux Château Certan produced a beautifully ripe and silky Merlot that gave the wine a perfect roundness on the palate. The Cabernet Franc, with its minerality and persistent finish, gave the wine its typical delicacy. The Cabernet Sauvignon brought aromas and flavors. In conclusion, I think many producers, given the challenging climate, didn't expect to make good wines.

I reiterate that, in my opinion, 2022 was not the great vintage lauded – unfairly in my opinion – by many journalists. It was a year in which some châteaux produced great, well-structured wines, while others produced wines with fairly normal structures and others, and there were many, produced wines with ripe and overripe fruit. I remember detecting ripe fruit notes and green notes on the nose in the

ed al contempo note verdi. Questo mi ha fatto pensare che per esempio il Merlot si fosse maturato forse troppo e che quindi si era reso necessario fare maturare meno le uve degli altri vitigni per migliorare il *blend* del vino. L'annata 2023 non è stata facile come non lo è stata la 2022, c'è stato molto lavoro in vigna. I vini dell'annata 2023, da me degustati, sono stati con un buon equilibrio gustativo cioè la freschezza ha dominato la massa alcolica. Degustando alcuni vini rossi della riva destra ho provato delle piacevoli emozioni sentendo al naso note floreali di violetta e di frutta fresca mentre al gusto ho sentito addirittura frutta fresca spremuta. In altri vini rossi ho sentito della frutta matura, addirittura sovratura e cotta. La nota floreale in questa annata l'ho sentita spesso. Secondo me, in generale, l'annata 2023 è stata di soddisfazione più della 2022. Per i vini rossi sempre del 2023 ci sono stati produttori che sono riusciti a far esprimere ai propri vini note floreali e di frutta fresca. Altri invece hanno prodotto vini un po' troppo maturi. Per i vini bianchi secchi, sempre 2023, devo dire di avere trovato vini piacevoli, equilibrati con sentori floreali e fruttati. Per i Sauternes, annata 2023, ho notato che un po' tutti erano un po' concentrati al gusto, anche se dotati di una piacevole freschezza ma che, secondo me, avrebbero avuto bisogno di una maggiore freschezza per smorzare un po' la densità zuccherina del vino.

Venendo adesso ad esaminare i vini dell'annata 2024 va ricordato che anche questa è stata un'annata difficile con molto lavoro in vigna e per taluno con minore produzione. C'è da dire che nonostante tutto c'è chi ha prodotto dei vini molto piacevoli. È stata un'annata di eleganza e non di potenza. Parlando dei vini rossi c'è chi come lo Château Haut-Bailly ha prodotto un vino delicato, non tipicamente bordolese ma borgognone, di grande piacevolezza e bevibilità. Quando ho degustato lo Château Margaux sono rimasto

taux au nez dans les vins rouges. Cela m'a fait penser que, par exemple, le merlot était peut-être surmûri et qu'il était donc nécessaire de moins laisser mûrir les raisins des autres cépages pour améliorer l'assemblage. Le millésime 2023 n'a pas été facile, tout comme 2022 ; le travail à la vigne a été considérable. Les vins de 2023 que j'ai dégustés présentaient un bel équilibre en bouche, la fraîcheur dominant le degré d'alcool. En dégustant certains vins rouges de la rive droite, j'ai éprouvé d'agréables sensations, décelant des notes florales de violetta et de fruits frais au nez, tandis qu'en bouche, je percevais même des arômes de fruits fraîchement pressés. Dans d'autres vins rouges, j'ai décelé des fruits mûrs, voire surmûris et cuits. J'ai souvent perçu des notes florales dans ce millésime. À mon avis, globalement, le millésime 2023 était plus satisfaisant que le 2022. Parmi les vins rouges de 2023, certains producteurs ont réussi à exprimer des notes florales et de fruits frais. D'autres, en revanche, ont produit des vins un peu trop mûrs. Quant aux vins blancs secs, également du millésime 2023, je dois dire que j'ai trouvé des vins agréables et équilibrés, aux arômes floraux et fruités. Concernant les Sauternes 2023, j'ai remarqué qu'ils étaient tous un peu concentrés en bouche, malgré une agréable fraîcheur. Cependant, à mon avis, ils auraient gagné à être plus frais pour atténuer leur densité sucrée.

Venons-en maintenant aux vins du millésime 2024. Il faut se rappeler que ce fut également une année difficile, marquée par un travail important dans les vignes et, pour certains, par une production plus faible. Force est de constater que, malgré tout, certains producteurs ont produit des vins très agréables. Ce fut un millésime d'élégance, et non de puissance. En parlant de vins rouges, certains, comme le Château Haut-Bailly, ont produit un vin délicat, non pas typiquement bordelais mais bourguignon, très agréable et facile à boire.

red wines. This made me think that, for example, the Merlot had perhaps overripe and that it was therefore necessary to ripen the grapes of the other varieties less to improve the wine's Grapes. The 2023 vintage was not easy, just as 2022 was not; there was a lot of work in the vineyard. The 2023 wines I tasted had a good balance on the palate, meaning the freshness dominated the alcohol content. Tasting some red wines from the right bank, I experienced pleasant sensations, detecting floral notes of violet and fresh fruit on the nose, while on the palate I even detected freshly squeezed fruit. In other red wines, I detected ripe fruit, even overripe and cooked. I often detected floral notes in this vintage. In my opinion, overall, the 2023 vintage was more satisfying than the 2022. Among the 2023 red wines, some producers succeeded in expressing floral and fresh fruit notes. Others, however, produced wines that were a bit too ripe. As for the dry white wines, also from the 2023 vintage, I must say I found pleasant, balanced wines with floral and fruity aromas. As for the 2023 Sauternes, I noticed that they were all a bit concentrated on the palate, although they had a pleasant freshness. However, in my opinion, they could have used more freshness to tone down the wine's sugary density.

Coming now to examine the wines of the 2024 vintage, it must be remembered that this too was a difficult year with a lot of work in the vineyard and for some with lower production. It must be said that despite everything, some produced very pleasant wines. It was a vintage of elegance, not power. Speaking of red wines, some, like Château Haut-Bailly, produced a delicate wine, not typically Bordeaux but Burgundian, very pleasant and drinkable. When I tasted the Château Margaux, I



Château Latour

colpito per il suo stile tipicamente Margaux e cioè di assoluta eleganza con tannini setosi (96-98/100). In generale ho riscontrato tanti vini con frutta fresca sia al naso che al gusto. Lo Château Palmer per esempio ha meno struttura del 2023 ed ha note di frutta secca sia al naso che al gusto (93-95/100). Lo Château Latour per esempio aveva il naso la violetta e mi è piaciuto molto (96-98/100). Lo Château Lafitte aveva un finale di bocca con frutta e bacca nera fresca (95-97/100), l'ho sentito meno importante del 2023. Il Mouton l'ho sentito un po' più legnoso del 2023 (94-96/100). Haut Brion rosso l'ho trovato con un corpo un po' superiore a La Mission Haut Brion e con piacevole frutta e floreale al gusto (96-98/100). Mi è piaciuto lo Château Ausone (97-98/100) con un beva piacevolissima. Il Petrus aveva la violetta sia al naso che al gusto (95-97/100). Bello il Le Pin (96-98/100) Come sempre piacevoli il Vieux Château Certan con al naso la nota di acqua di mare e con al gusto ciliegia e prugna fresca (96-98/100), ma, lievemente, inferiore al 2023. Anche il Leoville Las Cases si è rivelato un ottimo vino con al gusto una

Lors de ma dégustation du Château Margaux, j'ai été frappé par son style typique de Margaux, c'est-à-dire une élégance absolue avec des tanins soyeux (96-98/100). De manière générale, j'ai trouvé de nombreux vins aux arômes de fruits frais, tant au nez qu'en bouche. Le Château Palmer, par exemple, est moins structuré que le 2023 et présente des notes de fruits secs au nez et en bouche (93-95/100). Le Château Latour, par exemple, offrait des arômes de violette au nez que j'ai beaucoup appréciés (96-98/100). Le Château Lafitte présentait une finale fraîche de fruits noirs et de mûre (95-97/100), que j'ai trouvée moins prononcée que celle du 2023. Le Mouton, quant à lui, m'a paru un peu plus boisé que le 2023 (94-96/100). J'ai trouvé le Haut-Brion rouge légèrement plus corsé que le Haut-Brion de La Mission, avec d'agréables notes florales et fruitées en bouche (96-98/100). J'ai apprécié le Château Ausone (97-98/100), très agréable à boire. Le Petrus présentait des arômes de violette au nez et en bouche (95-97/100). Le Pin était magnifique (96-98/100). Comme toujours, le Vieux Château Certan était agréable, avec une note marine au nez et des arômes de cerise fraîche

was struck by its typically Margaux style, that is, absolute elegance with silky tannins (96-98/100). In general, I found many wines with fresh fruit both on the nose and on the palate. Château Palmer, for example, has less structure than the 2023 and has notes of dried fruit both on the nose and on the palate (93-95/100). Château Latour, for example, had violets on the nose and I liked it very much (96-98/100). The Château Lafitte had a fresh black berry and fruit finish (95-97/100), I found it less important than the 2023. The Mouton I found a bit more oaky than the 2023 (94-96/100). I found the red Haut Brion to have a slightly higher body than the La Mission Haut Brion and with a pleasant fruit and floral on the palate (96-98/100). I enjoyed the Château Ausone (97-98/100) with a very pleasant drinkability. The Petrus had violets on both the nose and palate (95-97/100). The Le Pin was beautiful (96-98/100). As always, the Vieux Château Certan was pleasant with a note of sea water on the nose and fresh cherry and plum on the palate (96-98/100), but slightly inferior to the 2023. The

spremuta di ciliegia, cassis e mirtilli (96-98/100). Per terminare con lo Château Montrose con naso e bocca vari e piacevoli (95-97/100) e lo Château Cos D'Estournel che ha persino la violetta al naso e frutta di mirtillo e prugna freschi al gusto (95-97/100). In generale per i vini rossi devo dire che hanno avuto più successo quelli della riva destra rispetto a quelli della riva sinistra. I vini bianchi in generale li ho sentiti agrumati sia al naso che al gusto, piuttosto piacevoli e ben equilibrati, taluno dotato al gusto anche di mineralità e sapidità. Mi è piaciuto molto l'Haut Brion, che ho trovato sapido, minerale ed agrumato (95-97/100). In generale devo dire che i vini bianchi hanno portato a casa, nonostante l'annata, dei buoni risultati, vini con buon equilibrio tra alcol e freschezza, sapidi, minerali ed agrumati con in risalto la freschezza sulla massa alcolica. Per i vini bianchi direi quindi che in generale è stata un'annata di livello. Non ho trovato vini da 100/100,

et de prune en bouche (96-98/100), mais légèrement inférieur au millésime 2023. Le Léoville Las Cases s'est également révélé excellent, avec des saveurs de cerise, de cassis et de jus de myrtille (96-98/100). Pour finir, le Château Montrose, avec un nez et une bouche variés et agréables (95-97/100), et le Château Cos d'Estournel, qui dévoile même des arômes de violette au nez et des saveurs de myrtille et de prune fraîches en bouche (95-97/100). De manière générale, pour les vins rouges, je dois dire que ceux de la rive droite étaient plus réussis que ceux de la rive gauche. Les vins blancs, en général, m'ont paru citronnés au nez comme en bouche, plutôt agréables et bien équilibrés, certains même dotés d'une minéralité et d'une saveur prononcées. J'ai beaucoup apprécié le Haut-Brion, que j'ai trouvé savoureux, minéral et citronné (95-97/100). Globalement, je dois dire que les vins blancs, malgré le millésime, ont donné de bons résultats. Ils présentaient un bon équilibre entre alcool et fraîcheur, avec

Leoville Las Cases also proved to be an excellent wine with a taste of cherry, cassis and blueberry juice (96-98/100). To finish, the Château Montrose with a varied and pleasant nose and palate (95-97/100) and the Château Cos D'Estournel which even has violet on the nose and fresh blueberry and plum fruit on the palate (95-97/100). In general, for the red wines, I have to say that those from the right bank were more successful than those from the left bank. The white wines in general I found to be citrusy both on the nose and on the palate, rather pleasant and well-balanced, some even endowed with minerality and savouriness on the palate. I really enjoyed the Haut Brion, which I found savory, mineral, and citrusy (95-97/100). Overall, I have to say that the white wines, despite the vintage, delivered good results. They had a good balance between alcohol and freshness, savory, mineral, and citrusy, with freshness



Biarritz, Hotel Du Palais

ma il livello medio è stato alto. Parlando dei Sauternes devo premettere quelle che sono le mie considerazioni e cioè quando sento nel vino all'olfatto quasi esclusivamente la nota di zafferano non lo considero un grande vino, viceversa se al naso sento la camomilla, il miele, l'albicocca secca, la confettura di arancia amara e perché no anche un po' di zafferano lo considero un vino vario e piacevole. Al gusto devo sentire la nota dolce, ma che deve essere smorzata da note amarine quali il caramello, l'amaretto e la confettura di arancia amara. Il vino non deve essere stucchevole e deve essere molto fresco. La freschezza non solo deve far sì che il vino sia ben equilibrato ma deve rendere il vino meno compatto di struttura. Ricordo che l'annata 2022, per me, è stata una buona annata, non con picchi altissimi di valutazioni ma di buon livello. I vini, avrebbero avuto bisogno di maggiore freschezza, non tanto per rendere i vini equilibrati, che lo erano, ma per smorzare un po' la struttura e renderli un po' meno stucchevoli. Per esempio lo Château Doisy – Daene al quale avevo riconosciuto 93-95/100, aveva un bel naso ma al gusto era un po' denso, opulento e nelle mie note avevo scritto che avrebbe avuto bisogno di un po' più di freschezza per allentare la sua densità strutturale. Questa osservazione l'ho riservata a diversi vini da me degustati. Passando alla 2023, rileggendo le mie note, vedo che sulla freschezza ho fatto più o meno le stesse considerazioni fatte sull'annata 2022, considerandola in generale, simile. Passando ad analizzare l'annata 2024 ho trovato dei vini non stucchevoli al gusto, come lo Château Suduiraut con un naso gradevolissimo ed una bocca non stucchevole anche nel finalissimo con sapore di limone (94-96/100). Di alto livello, per me, è lo Château Doisy-Vedrines con naso tra gli altri di miele, confettura di arancia amara, limone e zucchero filato. Gusto

des notes savoureuses, minérales et citronnées, la fraîcheur dominante l'alcool. En ce qui concerne les vins blancs, je dirais que, dans l'ensemble, ce fut un millésime de grande qualité. Je n'ai trouvé aucun vin ayant obtenu la note maximale de 100/100, mais le niveau moyen était élevé. Concernant le Sauvignon Blanc, je tiens à préciser mon point de vue : lorsqu'un vin présente presque exclusivement des notes de safran, je ne le considère pas comme un grand vin. En revanche, si j'y perçois des arômes de camomille, de miel, d'abricot sec, de confiture d'orange amère, et peut-être même une pointe de safran, je le trouve complexe et agréable. En bouche, je devrais déceler une note sucrée, tempérée par des notes amères telles que le caramel, l'amaretto et la confiture d'orange amère. Le vin ne doit pas être écœurant et doit être très frais. La fraîcheur doit non seulement garantir un bon équilibre au vin, mais aussi lui conférer une structure moins dense. Je me souviens que le millésime 2022 était, à mon goût, une bonne année, sans pour autant atteindre des notes exceptionnelles. Les vins auraient gagné à être plus frais, non pas tant pour les équilibrer, ce qu'ils faisaient déjà, mais pour alléger leur structure et les rendre moins sirupeux. Par exemple, le Château Doisy-Daene, que j'ai noté entre 93 et 95/100, offrait un nez magnifique mais se montrait un peu dense et opulent en bouche. Dans mes notes, j'avais indiqué qu'il lui manquait un peu de fraîcheur pour alléger sa structure. J'ai fait cette observation pour plusieurs vins dégustés. En relisant mes notes concernant le millésime 2023, je constate que j'ai fait des observations similaires sur la fraîcheur par rapport au millésime 2022, que je considère globalement comparable. Pour le millésime 2024, j'ai trouvé des vins non sirupeux en bouche, comme le Château Suduiraut, avec un nez très agréable et une bouche non sirupeuse, même sur une finale très citronnée (94-96/100). Le Château Doisy-Vedrines, avec son nez

outshining the alcohol. As for the white wines, I'd say overall it was a high-quality vintage. I didn't find any wines that scored 100/100, but the average level was high. Speaking of Sauvignon Blanc, I must first state my thoughts: when I sense almost exclusively saffron notes in a wine, I don't consider it a great wine. Conversely, if I sense chamomile, honey, dried apricot, bitter orange jam, and perhaps even a little saffron, I consider it a varied and pleasant wine. On the palate, I should detect a sweet note, but it should be tempered by bitter notes such as caramel, amaretto, and bitter orange jam. The wine should not be cloying and should be very fresh. Freshness should not only ensure the wine is well-balanced but should also make it less dense in structure. I remember that the 2022 vintage, for me, was a good one, not with extremely high ratings but at a good level. The wines could have benefited from greater freshness, not so much to make them balanced, which they were, but to tone down the structure a bit and make them a little less cloying. For example, the Château Doisy – Daene, which I rated 93-95/100, had a beautiful nose but was a bit dense and opulent on the palate, and in my notes I had written that it needed a little more freshness to loosen its structural density. I reserved this observation for several wines I tasted. Moving on to the 2023 vintage, rereading my notes, I see that I made more or less the same observations about freshness as I did with the 2022 vintage, considering it generally similar. Moving on to analyze the 2024 vintage, I found wines that weren't cloying on the palate, like Château Suduiraut, with a very pleasant nose and a palate that wasn't cloying, even on the very lemony finish (94-96/100). Château Doisy-Vedrines, with a nose of honey, bitter orange jam,

piacevole, non stucchevole con sapore e finale di limone che smorzano un po' la dolcezza. Un vino che tutte le volte colpisce la mia attenzione e lo Château Latour Blanche che ha al naso l'acqua di rose bianche. Al gusto avrebbe sempre bisogno di maggiore freschezza per rendere il vino più amabile e meno concentrato. Per esempio un altro vino lo Château Rayne Vigneau che ha un naso piacevole ma anche al gusto rimane abbastanza dolce nonostante la presenza di una nota di frutta verdina. Forse delle uve sono state vendemmiate prima della loro completa maturazione e sono state messe insieme a quelle mature per smorzare un po' la dolcezza del vino. In certi vini al gusto ho sentito sia l'albicocca secca che quella un po' verdina per lo stesso motivo di cui sopra e cioè di rendere il vino meno concentrato e mitigare la sua dolcezza. Anche in questa annata, in generale, i vini avrebbero avuto bisogno di maggiore freschezza per attenuare la loro generosa dolcezza gustativa. Passiamo ora alle mie note di degustazione dei vini rossi, poi dei vini bianchi ed infine dei vini Sauternes. Riguardo ai vini rossi, per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità.

Passiamo adesso a descrivere i vini degustati.

de miel, de confiture d'orange amère, de citron et de barbe à papa, entre autres, est pour moi un vin de grande qualité. La bouche est agréable, sans être écœurante, avec une saveur citronnée et une finale qui atténue légèrement la douceur. Un vin qui attire toujours mon attention est le Château Latour Blanche, avec son nez d'eau de rose blanche. En bouche, il gagnerait à être plus frais pour être plus agréable et moins concentré. Par exemple, un autre vin, le Château Rayne Vigneau, a un nez agréable mais reste assez sucré en bouche malgré la présence d'une note de fruit verdâtre. Peut-être que certains raisins ont été vendangés avant leur pleine maturité et assemblés avec les raisins mûrs pour atténuer légèrement la douceur du vin. Dans certains vins, j'ai perçu à la fois des notes d'abricot sec et d'abricot légèrement verdâtre pour la même raison évoquée ci-dessus : rendre le vin moins concentré et modérer sa douceur. Ce millésime, lui aussi, aurait généralement bénéficié d'une plus grande fraîcheur pour atténuer sa généreuse douceur. Passons maintenant à mes notes de dégustation pour les vins rouges, puis les vins blancs, et enfin les Sauternes. Concernant les vins rouges, et plus précisément la largeur des tanins, il est important d'apporter les précisions suivantes. Je perçois les tanins du vin sur la gomme supérieure. La largeur totale des tanins est de 6/6, c'est-à-dire qu'elle correspond à l'épaisseur complète de la gomme supérieure. Bien entendu, si les tanins sont moins larges, cette largeur peut être, par exemple, de 5/6, etc. La largeur des tanins est un indicateur de leur qualité. Plus les tanins sont larges, plus le vin est digne d'intérêt, mais, comme je l'ai précisé, les tanins doivent, en tout état de cause, être de bonne qualité.

Passons maintenant à la description des vins que nous avons dégustés.

lemon, and cotton candy, among others, is a top-notch wine for me. The palate is pleasant, not cloying, with a lemony flavor and finish that tone down the sweetness a bit. A wine that always catches my eye is Château Latour Blanche, with its white rosewater nose. On the palate, it could always use more freshness to make the wine more pleasant and less concentrated. For example, another wine, Château Rayne Vigneau, has a pleasant nose but remains quite sweet on the palate despite the presence of a greenish fruit note. Perhaps some grapes were harvested before they were fully ripe and were mixed with the ripe ones to tone down the wine's sweetness a bit. In some wines, I tasted both dried apricot and slightly greenish apricot for the same reason mentioned above: to make the wine less concentrated and temper its sweetness. This vintage, too, in general, would have benefited from greater freshness to tone down their generous sweetness. Let's now move on to my tasting notes for the red wines, then the white wines, and finally the Sauternes wines. Regarding the red wines, regarding the width of the tannin, it's important that I make the following clarifications so that it can be understood. I taste the wine's tannin on the upper gum. The total width of the tannin is 6/6, that is, the entire width of the upper gum. Obviously, if the tannin is less broad, it could be, for example, 5/6, and so on. The width of the tannin is important when its quality is good or high. The broader the tannin, the more worthy the wine, but the tannin, as I specified, must, in any case, be of good quality.

Let's now move on to describing the wines we tasted.



Da destra Nicolas Labenne, Kinou Cazes, Paolo Baracchino

EN PRIMEUR BORDEAUX

annata 2024

VINI ROSSI

CHÂTEAU AUSONE, annata 2024 Saint-Émilion

(Uvaggio: 65% Cabernet Franc
e 35% Merlot)

Manto cardinalizio.

Olfatto come un pavone quando apre la sua splendida coda, ma invece dei colori sfilano profumi di violetta, prugna, ciliegia marasca nera, lievi *boisé*, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, chicchi piccoli di liquirizia, castagna bollita con finocchio selvatico secco per terminare con accenti *boisé* che a me ricordano il cioccolato *after eight* (cioccolato amara e menta densa). All'assaggio sfoggia un corpo medio e la cavità orale è invasa da frutta fresca di prugna, mirtillo, mora e ciliegia marasca nera. La freschezza è generosissima e mette a tacere, senza incertezze, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con la scia dei frutti già sentiti e finalissimo un po' *boisé* di "after eight". Nel 2023 si sentiva di più la presenza del legno nuovo. Il 2022 ha più struttura sia del 2023 che del 2024. **(97-98/100)**

CHÂTEAU AUSONE, CHAPELLE AUSONE, annata 2024 Saint-Émilion

(Uvaggio: 85% Cabernet Franc
e 15% Cabernet Sauvignon)

Veste rosso rubino e porpora intensi.

La serie olfattiva è composta da profumi di rosa rossa, menta, eucalipto, prugna, mora, pepe nero, noce moscata e grafite. Il morso è gaudente, con sapori di frutta fresca di mora, mirtillo e prugna. Il corpo è medio ed il vino è perfettamente equilibrato con la generosa freschezza che primeggia sulla massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi diventare vellutati e continuare con la scia fruttata sentita inizialmente.

Ricordo un grande 2023 con tannini più larghi del 2024. Il 2022 aveva frutta matura ed andava più sulla potenza, aveva molta struttura, che eleganza. Nel 2023 va invece sull'eleganza ed ha i tannini più larghi del 2024. **(93-95/100)**

VINS ROUGES

CHÂTEAU AUSONE, année 2024 Saint-Émilion

(Assemblage : 65 % de Cabernet Franc
et 35 % de Merlot)

Manteau de cardinal.

Cela sent comme un paon qui déploie sa splendide queue, mais au lieu de couleurs, on y trouve des senteurs de violette, de prune, de cerise noire, de légères notes boisées, de poivre noir, de noix de muscade, de menthe, d'eucalyptus, de petits grains de réglisse, de châtaigne bouillie avec du fenouil sauvage séché, se terminant par des notes boisées qui me rappellent un chocolat After Eight (chocolat amer et menthe intense). En bouche, il présente une structure moyenne et une explosion de fruits frais : prune, myrtille, mûre et cerise noire. La fraîcheur est généreuse et atténue subtilement la présence d'alcool. Les tanins sont souples, amples (6/6) et soyeux. La finale est longue, avec une persistance des fruits déjà perçus et une légère note boisée en fin de bouche. En 2023, la présence de bois neuf était plus marquée. Le millésime 2022 présente une structure plus prononcée que ceux de 2023 et 2024. **(97-98/100)**

CHÂTEAU AUSONE, CHAPELLE AUSONE, année 2024 Saint-Émilion

(Assemblage : 85 % Cabernet Franc
et 15 % Cabernet Sauvignon)

Couleur rouge rubis et violet intense. La gamme olfactive est composée d'arômes de rose rouge, de menthe, d'eucalyptus, de prune, de mûre, de poivre noir, de noix de muscade et de graphite. La bouchée est un pur délice, avec des saveurs de fruits frais comme la mûre, la myrtille et la prune. Le corps est moyen et le vin est parfaitement équilibré, avec une fraîcheur généreuse qui prédomine sur le degré d'alcool. Les tanins sont doux, assez larges (5/6), initialement soyeux puis devenant veloutés et se prolongeant sur la note fruitée ressentie initialement. Je me souviens un excellent millésime 2023 avec des tanins plus présents que celui de 2024. Le millésime 2022 présentait des fruits mûrs et privilégiait la puissance, avec une structure marquée plutôt que l'élégance. En 2023, il privilégie l'élégance et présente des tanins plus prononcés qu'en 2024. **(93-95/100)**

RED WINES

CHÂTEAU AUSONE, year 2024 Saint-Émilion

(Grapes: 65% Cabernet Franc
and 35% Merlot)

Cardinal's mantle.

It smells like a peacock when it opens its splendid tail, but instead of colors, there are scents of violet, plum, black cherry, light woody notes, black pepper, nutmeg, mint, eucalyptus, small grains of licorice, boiled chestnut with dried wild fennel, finishing with woody hints that remind me of an After Eight chocolate (bitter chocolate and dense mint). On the palate, it displays a medium body, and the mouth is invaded by fresh fruit of plum, blueberry, blackberry, and black cherry. The freshness is generous and effortlessly silences the alcohol. The tannins are sweet, broad (6/6-), and silky. Its finish is long, with a trail of the already-noticed fruit and a slightly woody "after eight" finish. In 2023, the presence of new wood was more noticeable. 2022 has more structure than both 2023 and 2024.

(97-98/100)

CHÂTEAU AUSONE, CHAPELLE AUSONE, year 2024 Saint-Émilion

(Grapes: 85% Cabernet Franc
and 15% Cabernet Sauvignon)

Intense ruby red and purple colour.

The olfactory series is composed of aromas of red rose, mint, eucalyptus, plum, blackberry, black pepper, nutmeg and graphite. The bite is joyful, with fresh fruit flavors of blackberry, blueberry and plum. The body is medium and the wine is perfectly balanced with a generous freshness that prevails over the alcohol content. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially silky and then becoming velvety and continuing with the fruity trail felt initially. I remember a great 2023 with broader tannins than the 2024.

The 2022 had ripe fruit and was more about power, it had a lot of structure, rather than elegance. In 2023, it instead focuses on elegance and has broader tannins than in 2024. **(93-95/100)**



Château Mouton Rothschild

**CHÂTEAU BEAUREGARD,
annata 2024
Pomerol**

(Uvaggio: 67% Merlot e 24% Cabernet Franc e 9% Cabernet Sauvignon)

Veste rosso porpora intenso-nero.

Il palcoscenico olfattivo fa sfilare profumi di ciliegia matura un po' candita, prugna, cassis, menta, eucalipto e cioccolato. All'esame olfattivo si evidenzia un corpo medio e sapore di cioccolato e ciliegia un po' candita, come all'olfatto. Vino equilibrato grazie alla freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga e la sua persistenza gustativa con finale di cioccolato e ciliegia. Il 2024 ha al naso la ciliegia candita presente anche nel 2023, Quest'ultimo aveva anche la violetta. Qualità e larghezza dei tannini sono simili a quelli del 2023 ed a quelli del 2024. La maturità della ciliegia nel 2023 era perfetta mentre quella del 2018 era candita. Il 2023 per la ciliegia è uguale a quella del 2016 e del 2022.

(91-93/100)

**CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU,
annata 2024
Saint-Julien**

(Uvaggio: 72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 3,5% Cabernet Franc e 2,5% Petit Verdot)

Colore rosso porpora. Esprime all'olfatto profumi di ciliegia rossa matura, menta, eucalipto, prugna, dolci dell'esterno del confetto, rosmarino, salvia, lievi di peperone verde, di affumicatura, per terminare con soffi di canfora. All'incontro gustativo si percepisce un corpo medio ed un sapore dolcino che ricorda quello della parte esterna del confetto. Il vino ha un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e setosi. Lunga e la sua persistenza gustativa con finale di cioccolato. Il 2024 è molto simile al 2023 sia per larghezza che per la qualità dei tannini. Il 2022 aveva più struttura e più frutta fresca rispetto sia al 2024 che al 2023

(91-93/100)

**CHÂTEAU BEAUREGARD,
année 2024
Pomerol**

(Assemblage : 67 % Merlot, 24 % Cabernet Franc et 9 % Cabernet Sauvignon)

Robe violet foncé et noire. Au nez, le parfum s'exprime à merveille des arômes de cerise mûre légèrement confite, de prune, de cassis, de menthe, d'eucalyptus et de chocolat. Le nez révèle un corps moyen et des arômes de chocolat et de cerise légèrement confite, similaires à ceux perçus au nez. Un vin équilibré grâce à sa fraîcheur qui domine la teneur en alcool. Les tanins sont doux, assez larges (5/6--) et veloutés. Longue et persistante en bouche, avec une finale chocolatée et cerise. Le millésime 2024 présente au nez les mêmes arômes de cerise confite que le 2023, ce dernier révélant également des notes de violette. La qualité et la structure des tanins sont similaires à celles des millésimes 2023 et 2024. Les cerises de 2023 étaient parfaitement mûres, tandis que celles de 2018 étaient confites. La récolte de 2023 est comparable à celle de 2016 et 2022.

(91-93/100)

**CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU,
année 2024
Saint-Julien**

(Assemblage : 72 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot, 3,5 % Cabernet Franc et 2,5 % Petit Verdot)

Couleur rouge violacé. Au nez, il exprime des arômes de cerise rouge mûre, de menthe, d'eucalyptus, de prune, des notes sucrées de l'écorce d'amande confite, de romarin, de sauge, de légères notes de poivre vert, de fumée, se terminant par des touches de camphre. En bouche, on perçoit un corps moyen et une saveur sucrée rappelant l'enrobage d'un bonbon. Le vin présente un excellent équilibre entre alcool et fraîcheur tandis que les tanins sont doux, assez larges (5/6-) et soyeux. Longue et persistante en bouche, avec une finale chocolatée. Le millésime 2024 est très similaire au 2023, tant en termes d'ampleur que de qualité des tanins. Le 2022 présentait une structure plus marquée et des arômes de fruits frais plus prononcés que les 2024 et 2023.

(91-93/100)

**CHÂTEAU BEAUREGARD,
year 2024
Pomerol**

(Grapes: 67% Merlot, 24% Cabernet Franc, and 9% Cabernet Sauvignon)

Deep purple-black dress. The olfactory stage parades aromas of ripe, slightly candied cherry, plum, cassis, mint, eucalyptus and chocolate. The nose reveals a medium body and flavors of chocolate and slightly candied cherry, similar to the nose. A balanced wine thanks to the freshness that dominates the alcohol content. The tannins are sweet, quite broad (5/6--) and velvety. Long and persistent on the palate with a chocolate and cherry finish. The 2024 has the same candied cherry aromas on the nose as the 2023, while the latter also had violet notes. The quality and breadth of the tannins are similar to those of the 2023 and 2024. Cherry ripeness in 2023 was perfect, while that of 2018 was candied. 2023 for cherries is the same as 2016 and 2022.

(91-93/100)

**CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU,
year 2024
Saint-Julien**

(Grapes: 72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 3.5% Cabernet Franc and 2.5% Petit Verdot)

Purple red color. On the nose it expresses aromas of ripe red cherry, mint, eucalyptus, plum, sweet notes of the outside of the sugared almond, rosemary, sage, light notes of green pepper, smoke, finishing with hints of camphor. On the palate, you perceive a medium body and a sweet flavour reminiscent of the outside of a candy. The wine has an excellent balance between alcohol and freshness while the tannins are sweet, quite broad (5/6-) and silky. Long and persistent on the palate with a chocolate finish. The 2024 is very similar to the 2023 in terms of both breadth and tannin quality. The 2022 had more structure and more fresh fruit than both the 2024 and 2023.

(91-93/100)

**CHÂTEAU CANTENAC BROWN,
annata 2024
Margaux**

(Uvaggio: 70% Cabernet Sauvignon, 27,5% Merlot, 1,5% Cabernet Franc e 1% Petit Verdot)

Traspare dal calice rosso porpora intenso-nero. Caleidoscopio di profumi di mirtillo, mora, liquirizia dolce (mi ricorda la caramella Morositas), menta, eucalipto, lemongrassa, prugna e cassis. Al palato si sente la caramella Morositas ed il vino ha un corpo medio. Asse alcol-freschezza in equilibrio tra loro. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati poi far bruciare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(90-92/100)

**CHÂTEAU CARBONNIEUX,
annata 2024
Pessac-Léognan**

(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot)

Mix rosso rubino e porpora. Dal bicchiere si innalzano profumi di ciliegia matura un po' candita, menta, eucalipto, prugna, mora, amido del tessuto, cotone per terminare con soffi di peperone verde. Sapore di ciliegia maraschiana in un corpo medio. Vino dotato di buona freschezza che avvolge la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Penso che ciò sia dovuto anche ai tannini del legno. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapore finale di mirtillo e prugna. Per il finale gustativo fruttato questo 2024 assomiglia al 2022, mentre il 2023 finiva con il sapore di cioccolata.

(89-91/100)

**CHÂTEAU CHEVAL BLANC,
annata 2024
Saint-Émilion**

(Uvaggio: 48% Cabernet Franc, 46% Merlot e 6% Cabernet Sauvignon)

Veste cardinalizio. All'analisi olfattiva mostra la sua generosità e varietà.

Sfilano profumi di grafite, cioccolata, intensi di chicchi piccoli di liquirizia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, prugna, mora, mirtillo, rosmarino, alloro, salvia, rosa rossa, lievi di crema del latte bollito per terminare con un venticello di incenso che mi ricorda il mobile di sagrestia. Al sapore rivela una ciliegia un po' matura ed un corpo medio sufficiente. Asse alcol-freschezza perfettamente bilanciato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi.

Lunga è la sua persistenza gustativa con finale sempre di ciliegia un po' matura. Secondo me è migliore al naso che al gusto. C'è una bella differenza tra il 2024,

**CHÂTEAU CANTENAC BROWN,
année 2024
Margaux**

(Assemblage : 70 % Cabernet Sauvignon, 27,5 % Merlot, 1,5 % Cabernet Franc et 1 % Petit Verdot)

Elle transparait à travers le verre dans une couleur violet-noir intense. Un kaléidoscope d'arômes de myrtille, de mûre, de réglisse douce (qui me rappelle les bonbons Morositas), de menthe, d'eucalyptus, de citronnelle, de prune et de cassis. En bouche, on perçoit des notes de bonbons Morositas et le vin présente une structure moyenne. L'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est harmonieux. Les tannins sont doux, assez présents (5/6), d'abord veloutés, puis avec une légère sensation de chaleur sur les gencives supérieures. Son goût persiste longtemps. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU CARBONNIEUX,
année 2024
Pessac-Léognan**

(Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet Franc et 5 % Petit Verdot)

Mélange de rouge rubis et de violet. Du verre s'échappent des arômes de cerise mûre légèrement confite, de menthe, d'eucalyptus, de prune, de mûre, d'amidon de tissu, de coton, se terminant par des notes de poivre vert. Un vin moyennement corsé aux arômes de cerise noire. Sa belle fraîcheur enrobe l'alcool. Les tanins sont soyeux, assez présents (5/6+), veloutés en bouche au départ, puis asséchant légèrement le palais. Je pense que cela est dû aux tanins présents dans le bois. La finale est longue et persistante, avec des notes de myrtille et de prune. En termes de finale fruitée, ce millésime 2024 ressemble au 2022, tandis que le 2023 s'achevait sur une saveur chocolatée. **(89-91/100)**

**CHÂTEAU CHEVAL BLANC,
année 2024
Saint-Émilion**

(Assemblage : 48 % Cabernet Franc, 46 % Merlot et 6 % Cabernet Sauvignon)

Robe de cardinal. Le nez révèle sa générosité et sa variété. Il s'ouvre sur des arômes de graphite et de chocolat, des notes intenses de petits grains de réglisse, de menthe, d'eucalyptus, de poivre noir, de noix de muscade, de prune, de mûre, de myrtille, de romarin, de laurier, de sauge, de rose rouge et une pointe de crème bouillie, pour finir sur une note d'encens qui évoque un coffre de sacristie. En bouche, on perçoit des notes de cerise légèrement mûre et une structure moyennement corsée. L'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est parfait. Les tanins sont doux, assez amples (5/6) et soyeux. La finale est longue, avec une légère note de cerise mûre. À mon avis, il est plus agréable au nez qu'en bouche. Il y a une grande différence entre 2024, 2023 et

**CHÂTEAU CANTENAC BROWN,
year 2024
Margaux**

(Grapes: 70% Cabernet Sauvignon, 27.5% Merlot, 1.5% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot)

It shines through the glass in an intense purple-black colour. A kaleidoscope of aromas of blueberry, blackberry, sweet licorice (reminds me of Morositas sweets), mint, eucalyptus, lemongrass, plum and cassis. On the palate, you can taste Morositas candy and the wine has a medium body. The alcohol and freshness balance are balanced. The tannins are sweet, quite broad (5/6-), initially velvety, then slightly burning the upper gums. Its taste has a long persistence.

(90-92/100)

**CHÂTEAU CARBONNIEUX,
year 2024
Pessac-Léognan**

(Grapes: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc and 5% Petit Verdot)

Mix of ruby red and purple. From the glass rise aromas of ripe, slightly candied cherry, mint, eucalyptus, plum, blackberry, fabric starch, cotton, finishing with puffs of green pepper. A medium-bodied wine with a flavor of black cherry. A wine with a nice freshness that envelops the alcohol. The tannins are sweet, quite broad (5/6+), velvety at first, then drying out the upper palate a bit. I believe this is also due to the tannins in the wood. The finish is long and persistent, with a finish of blueberry and plum. In terms of its fruity finish, this 2024 resembles the 2022, while the 2023 finished with a chocolate flavor.

(89-91/100)

**CHÂTEAU CHEVAL BLANC,
year 2024
Saint-Émilion**

(Grapes: 48% Cabernet Franc, 46% Merlot and 6% Cabernet Sauvignon)

Cardinal's robe.

The nose reveals its generosity and variety. It unfolds with aromas of graphite and chocolate, intense notes of small licorice grains, mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg, plum, blackberry, blueberry, rosemary, bay leaves, sage, red rose, and a hint of boiled cream, finishing with a hint of incense that reminds me of a sacristy chest. The palate reveals slightly ripe cherry notes and a sufficiently medium body. The alcohol-freshness balance is perfectly balanced.

The tannins are sweet, quite broad (5/6), and silky. It has a long finish, always with a slightly ripe cherry note. In my opinion, it's better on the nose than on the palate. There is a big difference between 2024,

il 2023 ed il 2022, gli ultimi due sono più completi per tutto.

(93-95/100)

**CHÂTEAU CHEVAL BLANC
LE PETIT CHEVAL, annata 2024
Saint-Émilion**

*(Uvaggio: 72% Merlot,
28% Cabernet Franc)*

Rosso rubino con sfumature porpora. Sentori di mobile di sagrestia (incenso), cioccolata, ciliegia, menta, eucalipto, rosa rossa, lievi di crema del latte bollito, prugna e mirtillo. Bocca con corpo medio sufficiente. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata. Per la 2025 come per la 2022 il Petit Cheval Blanc non è stato prodotto perché grazie all'ottima qualità del vino è confluito nello Cheval Blanc. Nella 2023 si sente più la presenza del legno nuovo. Il corpo della 2023 è lievemente più presente della 2024. La larghezza dei tannini e la loro qualità della 2024 è simile a quello della 2023.

(92-94/100)

**CHÂTEAU CLERC MILON,
annata 2024
Pauillac**

*(Uvaggio: 66% Cabernet Sauvignon,
24% Merlot, 8% Cabernet Franc,
1% Carmenere e 1% Petit Verdot)*

Bel manto cardinalizio. All'incontro olfattivo emergono profumi di prugna, mirtillo, cassis, ciliegia, pepe nero, noce moscata, vernice ad olio, episperma (dolce della pelle della castagna bollita), per terminare con soffi di acqua di mare (è uguale alla parte bianca della buccia interna del cocomero). Bocca un po' boisé con sapore anche di prugna fresca, mirtillo e castagna bollita con finocchio selvatico secco. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. Il corpo è medio ed i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente velutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di frutta a bacca nera, fresca, spremuta. Nella 2023 si sentiva un pochino di più la presenza di legno nuovo. La frutta della 2022 era più matura rispetto a quella della 2023 e della 2024. Qualità dei tannini della 2024 simili a quelli della 2023. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU CLERC MILLON
PASTOURELLE DE CLERC MILON,
annata 2024
Pauillac**

*(Uvaggio: 49% Merlot, 41% Cabernet
Sauvignon, 9% Cabernet Franc
e 1% Carmenere)*

Traspare dal bicchiere rosso porpora. Bic-

2022, les deux dernières étant plus abouties à tous points de vue.

(93-95/100)

**CHÂTEAU CHEVAL BLANC
LE PETIT CHEVAL, année 2024
Saint-Émilion**

*(Assemblage : 72 % Merlot,
28 % Cabernet Franc)*

Rouge rubis aux reflets violets. Des notes de mobilier de sacristie (encens), de chocolat, de cerise, de menthe, d'eucalyptus, de rose rouge, de légères notes de crème de lait bouillie, de prune et de myrtille. En bouche, on retrouve une structure moyenne et un bon équilibre entre l'alcool et la fraîcheur. Les tanins sont doux, assez amples (5/6+) et soyeux. La finale est longue et persistante, avec un arrière-goût chocolaté. Pour les millésimes 2025 et 2022, le Petit Cheval Blanc n'a pas été produit car, compte tenu de l'excellente qualité du vin, il a été intégré au Cheval Blanc. En 2023, la présence de bois neuf est plus visible. Le corps du millésime 2023 est légèrement plus présent que celui du 2024. L'ampleur et la qualité des tanins du 2024 sont similaires à celles du 2023.

(92-94/100)

**CHÂTEAU CLERC MILON,
année 2024
Pauillac**

*(Assemblage : 66 % Cabernet Sauvignon,
24 % Merlot, 8 % Cabernet Franc,
1 % Carmenère et 1 % Petit Verdot)*

Magnifique robe de cardinal. La rencontre olfactive révèle des arômes de prune, de myrtille, de cassis, de cerise, de poivre noir, de noix de muscade, de vernis à l'huile, d'episperme (la douceur de la peau de châtaigne bouillie), se terminant par des bouffées d'eau de mer (semblables à la partie blanche de l'écorce intérieure d'une pastèque). Une bouche légèrement boisée avec des saveurs de prune fraîche, de myrtille et de châtaigne bouillie, agrémentée de fenouil sauvage séché. Bon équilibre entre alcool et fraîcheur. Le corps est moyen et les tanins sont doux, assez amples (5/6), d'abord veloutés puis asséchants pour les parties supérieures du palais. La finale est longue, sur des notes de fruits noirs frais et pressés. En 2023, la présence du bois neuf était légèrement plus marquée. Les fruits du millésime 2022 étaient plus mûrs que ceux des millésimes 2023 et 2024. La qualité des tanins du 2024 était similaire à celle du 2023. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU CLERC MILLON
PASTOURELLE DE CLERC MILON,
année 2024
Pauillac**

*(Assemblage : 49 % Merlot,
41 % Cabernet Sauvignon, 9 % Cabernet
Franc et 1 % Carmenère)*

Elle brille à travers le verre rouge-violet. Verre

2023 and 2022, the latter two being more complete in every way.

(93-95/100)

**CHÂTEAU CHEVAL BLANC
LE PETIT CHEVAL, year 2024
Saint-Émilion**

*(Grapes: 72% Merlot,
28% Cabernet Franc)*

Ruby red with purple hues. Hints of sacristy furniture (incense), chocolate, cherry, mint, eucalyptus, red rose, light notes of boiled milk cream, plum and blueberry. The palate has a medium body and a good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6+), and silky. It has a long, persistent finish with a chocolatey aftertaste. For the 2025 and 2022 vintages, Petit Cheval Blanc was not produced because, due to the excellent quality of the wine, it was merged into Cheval Blanc. In 2023, the presence of new wood is more noticeable. The body of the 2023 is slightly more present than the 2024. The breadth of the tannins and their quality in the 2024 is similar to that of the 2023.

(92-94/100)

**CHÂTEAU CLERC MILON,
year 2024
Pauillac**

*(Grapes: 66% Cabernet Sauvignon,
24% Merlot, 8% Cabernet Franc,
1% Carmenère and 1% Petit Verdot)*

Beautiful cardinal's robe. The olfactory encounter reveals aromas of plum, blueberry, cassis, cherry, black pepper, nutmeg, oil varnish, episperm (the sweetness of boiled chestnut skin), finishing with puffs of sea water (similar to the white part of the inner rind of a watermelon). A slightly woody palate with flavours of fresh plum, blueberry and boiled chestnut with dried wild fennel. Good balance between alcohol and freshness. The body is medium and the tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then drying the upper gums a bit. Its persistence is long with a finish of fresh, squeezed black berry fruit. In the 2023, the presence of new wood was slightly more noticeable. The fruit in the 2022 was riper than in the 2023 and 2024. The tannin quality in the 2024 was similar to that of the 2023.

(91-93/100)

**CHÂTEAU CLERC MILLON
PASTOURELLE DE CLERC MILON,
year 2024
Pauillac**

*(Grapes: 49% Merlot, 41% Cabernet
Sauvignon, 9% Cabernet Franc
and 1% Carmenere)*

It shines through the purple-red glass.



chiere estroverso con profumi di ciliegia marasca nera, menta, eucalipto, mandorla, mirtillo e prugna. Il corpo è medio ma non deciso ed il vino ha un equilibrio un pò altalenante tra alcol e freschezza. Sapore di ciliegia e prugna fresche. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna, mirtillo e ciliegie tutti freschi. Bisognerà attendere per vedere se il vino si equilibrerà. Il 2023 aveva più struttura del 2024. **(89-91/100)**

CHÂTEAU CLINET, annata 2024 Pomerol

(Uvaggio: 80% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon)

Robe rosso porpora. Caleidoscopio olfattivo con profumi di canfora, ciliegia un po' matura, menta, eucalipto, benzina, cioccolata, pepe nero e noce moscata. Bocca sorprendente per la sua fruttata piacevolezza, ciliegia strizzata, mirtillo e prugna. Il corpo è medio e la generosa freschezza copre completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino con piacevole dolcezza gustativa. La qualità dei tannini della 2024 appare lievemente migliore di quella della 2023, mentre la larghezza è uguale.

(92-94/100)

CHÂTEAU CLOS DU MARQUIS, annata 2024 Saint-Julien

(Uvaggio: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 5% Cabernet Franc)

Rosso porpra. Scrigno olfattivo con profumi di cioccolato, dolci della liquirizia gommosa (mi ricorda la caramella "Morositas"), prugna, cassis, ciliegia marasca nera, menta, eucalipto, boisé, vernice ad olio, pepe nero e noce moscata. Il corpo è medio. Sapore di prugna e mirtillo freschi. La generosa fre-

extraverti aux arômes de cerise noire, de menthe, d'eucalyptus, d'amande, de myrtille et de prune. Le vin est moyennement corsé sans être envahissant, et présente un équilibre quelque peu déséquilibré entre l'alcool et la fraîcheur. On y retrouve des arômes de cerise et de prune fraîches. Les tanins sont soyeux, assez présents (5/6), d'abord veloutés, puis asséchant légèrement le palais. Sa persistance aromatique intense est longue, avec une finale sur des notes de prune fraîche, de myrtille et de cerise. Il faudra attendre pour voir si le vin s'équilibrera. L'année 2023 était plus structurée que 2024. **(89-91/100)**

CHÂTEAU CLINET, année 2024 Pomerol

(Assemblage : 80 % Merlot et 20 % Cabernet Sauvignon)

Robe rouge pourpre. Un kaléidoscope olfactif aux arômes de camphre, de cerise légèrement mûre, de menthe, d'eucalyptus, d'essence, de chocolat, de poivre noir et de noix de muscade. Une sensation en bouche surprenante pour son agréable saveur fruitée, avec des notes de cerise pressée, de myrtille et de prune. Le corps est moyen et une fraîcheur généreuse enrobe parfaitement la masse alcoolisée. Les tanins sont doux, assez larges (5/6) et soyeux. Sa persistance aromatique intense est longue. Un vin au goût agréablement sucré. La qualité des tannins du millésime 2024 semble légèrement supérieure à celle du 2023, tandis que la largeur est identique. **(92-94/100)**

CHÂTEAU CLOS DU MARQUIS, année 2024 Saint-Julien

(Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot et 5 % Cabernet Franc)

Rouge violacé. Un véritable coffre aux trésors olfactifs aux arômes de chocolat, de réglisse sucrée et moelleuse (qui me rappelle les bonbons « Morositas »), de prune, de cassis, de cerise noire marasca, de menthe, d'eucalyptus, de notes boisées, de vernis à l'huile, de poivre noir et de noix de muscade. Le vin est moyennement corsé. On y retrouve des arômes de

Extroverted glass with aromas of black cherry, mint, eucalyptus, almond, blueberry and plum. The body is medium but not overpowering, and the wine has a somewhat uneven balance between alcohol and freshness. Flavors of fresh cherry and plum. The tannins are sweet, fairly broad (5/6-), initially velvety, then drying the upper palate a bit. Its intense aromatic persistence is long, with a finish of fresh plum, blueberry, and cherry. We'll have to wait to see if the wine will balance out. 2023 had more structure than 2024. **(89-91/100)**

CHÂTEAU CLINET, year 2024 Pomerol

(Grapes: 80% Merlot and 20% Cabernet Sauvignon)

Purple red robe. Olfactory kaleidoscope with aromas of camphor, slightly ripe cherry, mint, eucalyptus, petrol, chocolate, black pepper and nutmeg. Surprising mouthfeel for its fruity pleasantness, squeezed cherry, blueberry and plum. The body is medium and the generous freshness completely covers the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and silky. Its intense aromatic persistence is long. Wine with a pleasant sweet taste. The quality of the tannins of the 2024 appears slightly better than that of the 2023, while the width is the same.

(92-94/100)

CHÂTEAU CLOS DU MARQUIS, year 2024 Saint-Julien

(Grapes: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot and 5% Cabernet Franc)

Purple red. Olfactory treasure chest with aromas of chocolate, sweet chewy licorice (it reminds me of "Morositas" sweets), plum, cassis, black marasca cherry, mint, eucalyptus, woody, oil varnish, black pepper and nutmeg. The body is medium. Fresh plum and blueberry flavors. The generous freshness

schezza dona un perfetto equilibrio con la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale sempre di prugna e mirtillo. I tannini della 2023 sono più stretti e sono vellutati mentre quelli della 2024 sono più larghi e setosi. La 2023 aveva al naso una intensa violetta ed era più strutturata della 2024. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
"G" D'ESTOURNEL, annata 2024
Saint-Estèphe**

(Uvaggio: 61% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc e 1% Petit Verdot)

Rosso intenso-nero. Debutto olfattivo con profumo intenso di liquirizia seguito dalla prugna, ciliegia marasca nera matura, mirtillo, cassis, mora, grafite, acqua di mare (è uguale al profumo della parte bianca interna della buccia di cocomero), menta, eucalipto, rosmarino, salvia, pepe nero, noce moscata, peperone verde, pomodori pelati e cioccolato. Il corpo è medio ed il vino è dotato di una ricca freschezza che va a coprire completamente la massa alcolica. Sapore di mirtillo e prugna fresca. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con continuazione del sapore fruttato sentito da subito. La larghezza dei tannini e la qualità degli stessi è stata migliore nella 2023 che nella 2024. Sia nella 2024 che nella 2023 c'è maggiore complessità olfattiva rispetto, alla 2022. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
PAGODES DE COS, annata 2024
Saint-Estèphe**

(Uvaggio: 50% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot)

Manto rosso porpora intenso. Naso ricco di profumi: spicca una intensa liquirizia in chicchi piccoli seguita da prugna, ciliegia marasca nera, cassis, menta, eucalipto, mora, mirtillo, rosmarino, salvia, lieviti di violetta, pera coscia, pepe nero, noce moscata, pomodoro pelato, per terminare con soffi di caramella dura alla fragola. Il corpo è medio sufficiente ed il vino ha sapore di mirtillo e prugna. Vino ben equilibrato con la freschezza in primo piano. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mirtillo e prugna. La qualità e la larghezza dei tannini è migliore nella 2023 rispetto alla 2024. Il corpo della 2024 è uguale a quello della 2023. La 2022 aveva più struttura della 2023 e della 2024. **(92-94/100)**

prune fraîche et de myrtille. Sa fraîcheur générale s'équilibre parfaitement avec l'alcool. Les tanins sont doux, amples (6/6--) et soyeux. Son goût persiste longtemps, avec une finale toujours marquée par la prune et la myrtille. Les tanins du millésime 2023 sont plus serrés et veloutés, tandis que ceux du millésime 2024 sont plus amples et soyeux. Le millésime 2023 présentait un nez intense de violet et était plus structuré que le 2024. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
"G" D'ESTOURNEL, année 2024
Saint-Estèphe**

(Assemblage : 61 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 8 % Cabernet Franc et 1 % Petit Verdot)

Rouge foncé-noir. Début olfactif avec un parfum intense de réglisse suivi de prune, de cerise noire mûre, de myrtille, de cassis, de mûre, de graphite, d'eau de mer (semblable au parfum de la partie blanche intérieure de l'écorce de pastèque), de menthe, d'eucalyptus, de romarin, de sauge, de poivre noir, de noix de muscade, de poivron vert, de tomates pelées et de chocolat. Ce vin, moyennement corsé, offre une fraîcheur intense qui masque parfaitement l'alcool. On y retrouve des arômes de myrtille et de prune fraîche. Les tanins sont doux, épais, assez larges (5/6), initialement veloutés puis asséchant un peu la gomme supérieure. Sa persistance gustative est longue, avec une continuation de la saveur fruitée immédiatement perçue. L'étendue et la qualité des tanins étaient meilleures en 2023 qu'en 2024. Les millésimes 2024 et 2023 présentent tous deux une complexité olfactive supérieure à celle du millésime 2022. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
PAGODES DE COS, année 2024
Saint-Estèphe**

(Assemblage : 50 % Merlot, 43 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc et 2 % Petit Verdot)

Manteau rouge pourpre foncé. Un nez riche aux arômes intenses : la réglisse à petits grains domine, suivie de prune, cerise noire, cassis, menthe, eucalyptus, mûre, myrtille, romarin, sauge, notes de violette, poire Gamba, poivre noir, noix de muscade, tomate pelée, et se termine par des bouffées de bonbon dur à la fraise. Le vin présente un corps moyen-suffisant et des arômes de myrtille et de prune. Vin bien équilibré, où la fraîcheur domine. Les tanins sont doux, assez amples (5/6-), d'abord veloutés puis légèrement asséchants en bouche. La persistance aromatique est longue, avec une finale de myrtille et de prune. La qualité et la richesse des tanins sont meilleures dans le millésime 2023 que dans le 2024. La carrosserie du modèle 2024 est identique à celle du modèle 2023. L'année 2022 était plus structurée que les années 2023 et 2024. **(92-94/100)**

provides a perfect balance with the alcohol. The tannins are sweet, broad (6/6--), and silky. Its taste has a long persistence with a finish always of plum and blueberry. The tannins of the 2023 are tighter and velvety while those of the 2024 are broader and silkier. The 2023 had an intense violet nose and was more structured than the 2024.

(92-94/100)

**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
"G" D'ESTOURNEL, year 2024
Saint-Estèphe**

(Grapes: 61% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot)

Deep red-black. Olfactory debut with an intense scent of licorice followed by plum, ripe black cherry, blueberry, cassis, blackberry, graphite, sea water (similar to the scent of the white inner part of watermelon rind), mint, eucalyptus, rosemary, sage, black pepper, nutmeg, green pepper, peeled tomatoes and chocolate. The wine is medium-bodied and has a rich freshness that completely covers the alcohol. Flavors of blueberry and fresh plum. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6), initially velvety and then drying the upper gum a little. Its gustatory persistence is long with a continuation of the fruity flavour immediately perceived. The breadth and quality of the tannins was better in 2023 than in 2024. Both the 2024 and 2023 have greater olfactory complexity than the 2022.

(92-94/100)

**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
PAGODES DE COS, year 2024
Saint-Estèphe**

(Grapes: 50% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot)

Deep purple-red coat. A rich nose with aromas: intense small-grain licorice stands out, followed by plum, black cherry, cassis, mint, eucalyptus, blackberry, blueberry, rosemary, sage, hints of violet, gamba pear, black pepper, nutmeg, peeled tomato, and finishing with puffs of strawberry hard candy. The body is medium-sufficient and the wine has flavours of blueberry and plum. Well-balanced wine with freshness in the foreground. The tannins are sweet, fairly broad (5/6-), initially velvety and then slightly drying at the upper gum. Its flavorful persistence is long, with a finish of blueberry and plum. The quality and breadth of the tannins is better in the 2023 than in the 2024. The body of the 2024 is the same as that of the 2023. The 2022 had more structure than the 2023 and 2024.

(92-94/100)

**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
COS D'ESTOURNEL, annata 2024
Saint-Estèphe**

(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 1,5% Cabernet Franc e 0,5% Petit Verdot)

Colore rosso porpora intenso-nero.

Mix olfattivo composto da profumi di liquirizia, abbastanza intensi di pepe nero, noce moscata, mora, prugna, ciliegia marasca nera, violetta, rosmarino, salvia, inchiostro, mirtillo, cassis e lievi boisé. Palato caratterizzato da sapori di mirtillo, prugna e mora. Il corpo è medio ed il vino, grazie alla freschezza, è ben equilibrato. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mirtillo e prugna. Nelle mie note ho scritto: "Bella beva".

La qualità dei tannini della 2024 è lievemente superiore a quella della 2023. Sia la 2023 che la 2024 hanno al naso anche la violetta. Nell'insieme la 2023 è lievemente superiore alla 2024.

(95-97/100)

**CHÂTEAU COS LABORY,
annata 2024
Saint-Estèphe**

(Uvaggio: 62% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 10% Petit Verdot e 2% Cabernet Franc)

Traspare dal calice rosso porpora intenso-nero. Al naso è un tripudio di intensità e di varietà di profumi. Sfilano la nocciolina, prugna, ciliegia, mora, cassis, liquirizia dolce, che mi ricorda la caramella gommosa "Morositas", menta, eucalipto, pepe nero, intensi di noce moscata, lievi di crema del latte bollito, intensi di acqua di mare (è lo stesso profumo della parte bianca della buccia interna del coccomero), chiodi di garofano, violetta, pomodoro, per terminare con soffi di cioccolata. Il corpo è medio ed il vino ha sapore di mirtillo e prugna. La freschezza avvolge, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci spessi, larghi (6/6--) Inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con la scia di mirtillo e prugna. La 2024 è più speziata della 2023. La qualità dei tannini della 2023 è un po' superiore rispetto a quella della 2024. Per il resto la 2023 e la 2024 sono molto simili. Vedendo a posteriori i punteggi di altri giornalisti ho constatato che io sono stato il più alto. Io ho analizzato molto attentamente il vino, il suo naso è in assoluto è uno dei più ricchi e vari da me degustati poiché da quando è cambiata la proprietà dello CHÂTEAU questo vino ha un'alta qualità rispetto al passato.

(94-96/100)

**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
COS D'ESTOURNEL, année 2024
Saint-Estèphe**

(Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot, 1,5 % Cabernet Franc et 0,5 % Petit Verdot)

Rouge violacé foncé-noir.

Mélange olfactif composé d'arômes de réglisse, de poivre noir assez intense, de noix de muscade, de mûre, de prune, de cerise noire, de violette, de romarin, de sauge, d'encre, de myrtille, de cassis et de légères notes boisées. La bouche est caractérisée par des arômes de myrtille, de prune et de mûre. Le vin est moyennement corsé et, grâce à sa fraîcheur, bien équilibré. Les tannins sont soyeux, amples (6/6--), denses et veloutés. Son goût persiste longtemps, avec une finale de myrtille et de prune. Dans mes notes, j'ai écrit : « Un vin magnifique ».

La qualité des tanins du millésime 2024 est légèrement supérieure à celle du 2023. Les millésimes 2023 et 2024 présentent tous deux des notes violettes au nez. Globalement, 2023 est légèrement supérieur à 2024.

(95-97/100)

**CHÂTEAU COS LABORY,
année 2024
Saint-Estèphe**

(Assemblage : 62 % Cabernet Sauvignon, 26 % Merlot, 10 % Petit Verdot et 2 % Cabernet Franc)

Elle transparaît à travers le verre dans une couleur violet-noir intense. Au nez, c'est un triomphe d'intensité et de variété. Noisette, prune, cerise, mûre, cassis, réglisse douce (qui me rappelle les oursons gélatifiés Morositas), menthe, eucalyptus, poivre noir, noix de muscade intense, légères notes de crème de lait bouillie, eau de mer intense (c'est le même parfum que la partie blanche de l'écorce intérieure d'une pastèque), clou de girofle, violette, tomate, et enfin, se termine par des notes de chocolat. Ce vin, moyennement corsé, offre des arômes de myrtille et de prune. Sa fraîcheur enrobe harmonieusement l'alcool. Les tanins sont doux, épais et amples (6/6--). D'abord veloutés, ils assèchent ensuite légèrement la gomme de surface. Son arôme est long et persistant, avec des notes de myrtille et de prune. Le millésime 2024 est plus épicé que le 2023. La qualité tannique du 2023 est légèrement supérieure à celle du 2024. Pour le reste, les millésimes 2023 et 2024 sont très similaires. En comparant rétrospectivement les scores des autres journalistes, je me suis rendu compte que j'avais le meilleur score. J'ai analysé ce vin très attentivement ; son nez est absolument l'un des plus riches et des plus variés que j'aie jamais goûtés, car depuis le changement de propriétaire du château, ce vin a acquis une qualité supérieure à celle du passé.

(94-96/100)

**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
COS D'ESTOURNEL, year 2024
Saint-Estèphe**

(Grapes: 60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 1.5% Cabernet Franc and 0.5% Petit Verdot)

Deep purple-red-black color.

Olfactory mix composed of aromas of licorice, quite intense black pepper, nutmeg, blackberry, plum, black cherry, violet, rosemary, sage, ink, blueberry, cassis and light woody notes. The palate is characterized by flavors of blueberry, plum, and blackberry. The body is medium, and the wine, thanks to its freshness, is well-balanced.

The tannins are sweet, broad (6/6--), thick, and velvety. Its taste has a long persistence with a blueberry and plum finish. In my notes, I wrote: "Beautiful drink." The tannin quality of the 2024 is slightly superior to that of the 2023. Both the 2023 and 2024 also have violet on the nose. Overall, 2023 is slightly higher than 2024.

(95-97/100)

**CHÂTEAU COS LABORY,
year 2024
Saint-Estèphe**

(Grapes: 62% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 10% Petit Verdot and 2% Cabernet Franc)

It shines through the glass in an intense purple-black colour. On the nose, it's a triumph of intensity and variety.

Hazelnut, plum, cherry, blackberry, cassis, sweet licorice (which reminds me of Morositas gummy bears), mint, eucalyptus, black pepper, intense nutmeg, light notes of boiled milk cream, intense seawater (it's the same scent as the white part of the inner rind of a watermelon), cloves, violet, tomato, and finally, finishing with hints of chocolate

The wine has a medium body and flavors of blueberry and plum. Its freshness seamlessly envelops the alcohol. The tannins are sweet, thick, broad (6/6--). Initially velvety, they then dry the upper gum a little. Its flavor is long and persistent, with a trail of blueberry and plum. The 2024 is spicier than the 2023. The tannin quality of the 2023 is slightly higher than that of the 2024.

Otherwise, the 2023 and 2024 are very similar. Looking at the scores of other journalists in retrospect, I realized that I was the highest.

I have analyzed the wine very carefully, its nose is absolutely one of the richest and most varied I have tasted because since the change of ownership of the CHÂTEAU this wine has had a higher quality than in the past.

(94-96/100)

**CHÂTEAU D'ARMAILHAC
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD,
annata 2024
Pauillac**

*(Uvaggio: 72% Cabernet Sauvignon,
14% Merlot e 14% Cabernet Franc)*

Manto rosso porpora. Lo scrigno olfattivo diffonde i profumi di prugna, ciliegia, menta, eucalipto, lievi di episperma (dolce della pelle della castagna bollita), alloro, mirtillo e mandorla. Bocca sorprendentemente fruttata con sapore di ciliegia marasca nera matura, prugna e cassis. Il corpo è medio ed il vino è perfettamente equilibrato con la freschezza che domina senza ripensamenti la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia marasca nera e prugna, entrambi freschi. La 2023 era un po' altalenante al gusto tra alcol e freschezza. La 2023 era più boisé. La 2022 per l'equilibrio è uguale alla 2024. I tannini della 2023 erano più larghi di quelli della 2024, ma la qualità degli stessi è uguale.

(92-40/100)

**CHÂTEAU DAUZAC, annata 2024
MARGAUX**

*(Uvaggio: 77% Cabernet Sauvignon
e 23% Merlot)*

Robe rosso porpora. Il ventaglio olfattivo offre profumi di mobile di sagrestia (incenso), pepe nero, noce moscata, mirtillo, prugna, ciliegia, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, oliva nera, alloro, cassetto di medicine, pepe nero, noce moscata e vernice ad olio. Piacevole incontro gustativo con sapore di prugna e mirtillo. Il corpo è medio e la freschezza rende il vino ben equilibrato non facendo percepire l'alcool. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) inizialmente vellutati per poi far bruciare un poco la gengiva superiore. Lunga la sua persistenza gustativa con un finale di chinotto. Bel vino ma, in generale, inferiore alla 2023, quest'ultima ha più frutta fresca sia al naso che al gusto ed ha anche i tannini più larghi. La larghezza dei tannini della 2024 ricorda quella della 2018. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU DE FIEUZAL, annata 2024
Pessac-Léognan**

*(Uvaggio: 45% Merlot, 40% Cabernet
Sauvignon e 15% Petit Verdot)*

Robe rosso con trame porpora. Lo scenario olfattivo mette in evidenza profumi di ciliegia candita, menta, eucalipto, liquirizia, pelle lavorata, lievi di geranio, mirtillo e prugna. Bocca con corpo medio e sapore di ciliegia. Asse alcol-freschezza in assoluto equilibrato. I tannini sono dolci larghi (6/6--) inizialmente vellutati per

**CHÂTEAU D'ARMAILHAC
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD,
année 2024
Pauillac**

*(Assemblage : 72 % de cabernet
sauvignon, 14 % de merlot et 14 % de
cabernet franc)*

Manteau rouge pourpre. Le coffret olfactif diffuse des arômes de prune, de cerise, de menthe, d'eucalyptus, de légères notes d'épisperme (la douceur de la peau des châtaignes bouillies), de laurier, de myrtille et d'amande. La bouche est étonnamment fruitée, avec des arômes de cerise noire mûre, de prune et de cassis. Ce vin, d'une belle structure et parfaitement équilibré, offre une fraîcheur qui atténue subtilement la présence de l'alcool. Les tanins sont doux et assez présents (5/6--). D'abord veloutés, ils assèchent légèrement les parties supérieures du palais. La finale est longue et persistante, avec des notes de cerise noire et de prune, toutes deux fraîches. Le millésime 2023 présentait une légère instabilité en bouche, oscillant entre l'alcool et la fraîcheur. Il était plus boisé. Le 2022 offre le même équilibre que le 2024. Les tanins du 2023 étaient plus présents que ceux du 2024, mais leur qualité était identique. **(92-40/100)**

**CHÂTEAU DAUZAC, année 2024
MARGAUX**

*(Assemblage : 77 % Cabernet sauvignon
et 23 % Merlot)*

Robe rouge pourpre. La gamme olfactive propose des senteurs de meubles de sacristie (encens), poivre noir, noix de muscade, myrtille, prune, cerise, menthe, eucalyptus, romarin, sauge, olive noire, laurier, armoire à pharmacie, poivre noir, noix de muscade et vernis à l'huile. Une agréable explosion de saveurs de prune et de myrtille en bouche. Son corps moyen et sa fraîcheur lui confèrent un bel équilibre, sans que l'alcool ne soit trop présent. Les tanins sont doux, assez souples (5/6--), d'abord veloutés, puis avec une légère sensation de chaleur sur les gencives supérieures. Son goût persiste longtemps, avec une finale de chinotto. Bon vin, mais globalement inférieur au millésime 2023, ce dernier présentant davantage de fruits frais au nez et en bouche, ainsi que des tanins plus amples. L'ampleur des tanins du millésime 2024 rappelle celle du 2018. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU DE FIEUZAL, année 2024
Pessac-Léognan**

*(Assemblage : 45 % Merlot, 40 % Cabernet
Sauvignon et 15 % Petit Verdot)*

Robe rouge à motifs violets. Le panorama olfactif met en évidence des arômes de cerise confite, de menthe, d'eucalyptus, de réglisse, de cuir travaillé, avec des notes de géranium, de myrtille et de prune. Texture en bouche moyennement corsée avec une saveur de cerise. L'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est parfait. Les tanins sont amples et soyeux

**CHÂTEAU D'ARMAILHAC
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD,
year 2024
Pauillac**

*(Grapes: 72% Cabernet Sauvignon, 14%
Merlot and 14% Cabernet Franc)*

Purple red coat. The olfactory casket diffuses the aromas of plum, cherry, mint, eucalyptus, light notes of episperma (sweetness of the skin of boiled chestnuts), laurel, blueberry and almond. The palate is surprisingly fruity, with flavors of ripe black cherry, plum, and cassis. The wine is medium-bodied and perfectly balanced, with a freshness that seamlessly dominates the alcohol. The tannins are sweet and quite broad (5/6--). They are initially velvety, then dry out the upper gums a bit. The finish is long and persistent, with notes of black cherry and plum, both fresh. The 2023 was a bit swingy on the palate between alcohol and freshness. The 2023 was more woody. The 2022 is the same balance as the 2024. The tannins of the 2023 were broader than those of the 2024, but their quality is the same.

(92-40/100)

**CHÂTEAU DAUZAC, year 2024
MARGAUX**

*(Grapes: 77% Cabernet Sauvignon
and 23% Merlot)*

Purple red robe. The olfactory range offers scents of sacristy furniture (incense), black pepper, nutmeg, blueberry, plum, cherry, mint, eucalyptus, rosemary, sage, black olive, laurel, medicine chest, black pepper, nutmeg and oil varnish. A pleasant palate encounter with plum and blueberry flavors. The medium body and freshness make the wine well-balanced, without making the alcohol noticeable. The tannins are sweet, fairly broad (5/6--), initially velvety, then slightly burning the upper gums. Its taste has a long persistence with a chinotto finish. Nice wine but, overall, inferior to the 2023, the latter having more fresh fruit on both the nose and palate and also having broader tannins. The breadth of tannins in the 2024 is reminiscent of the 2018.

(92-94/100)

**CHÂTEAU DE FIEUZAL, year 2024
Pessac-Léognan**

*(Grapes: 45% Merlot, 40% Cabernet
Sauvignon and 15% Petit Verdot)*

Red robe with purple patterns. The olfactory panorama highlights aromas of candied cherry, mint, eucalyptus, licorice, worked leather, hints of geranium, blueberry and plum. Medium-bodied mouthfeel with cherry flavor. The alcohol-freshness balance is perfectly balanced. The tannins are broad and sweet (6/6--), in-

poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa diretta ed indiretta. I tannini della 2024 sono simili per tutto a quelli della 2023. Naso con un pò di verde del geranio sia nella 2024 che nella 2023. I tannini della 2022 erano più stretti.

(90-92/100)

CHÂTEAU DE FONBEL, annata 2024 Saint-Emilion

(Uvaggio: 65% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon e 4% Carmenère)

Mix rosso rubino e porpora intensi. L'esordio olfattivo scandisce vari profumi, quello iniziale ha un accenno boisé che ricorda il cioccolatino "After Eight" (cioccolata amara e menta densa), prugna, lievi di eucalipto e di chinotto, appretto (amido spray per stirare), intensi di grafite, ciliegia, rosmarino, salvia, alloro, per terminare con carezze verdi di erba tagliata. Morso con sapore di erbe medicinali e di chinotto. Il corpo è medio e la freschezza avvolge la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e ciliegia marasca nera. Al gusto sia la 2022 che la 2023 non avevano una ciliegia fresca come la 2024 ma la ciliegia era un po' candita.

(92-94/100)

CHÂTEAU DE FRANCE, annata 2024 Pessac-Léognan

(Uvaggio: 50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon)

Bel rosso porpora. Naso composto da profumi di ciliegia matura, mirtillo, prugna, menta, cassis, eucalipto, per terminare con soffi di alloro e salvia. All'esame gustativo mostra un corpo medio, sapore di mirtillo e ciliegia lievemente aciduli. Vino equilibrato. I tannini sono dolci, piuttosto centrali (4/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. La 2022 e la 2023 avevano il tannino un pò più largo e sia al naso che al gusto avevano la ciliegia candita e la cioccolata (cioccolatino Mon Chery).

(88-90/100)

CHÂTEAU DE PEZ, annata 2024 Saint-Estèphe

(Uvaggio: 69% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 5% Petit Verdot e 2% Cabernet Franc)

Robe rosso porpora. All'incontro olfattivo di identificano profumi di menta, eucalipto, vernice ad olio, prugna, mora, lievi di geranio, pomodoro, menta, eucalipto, violetta, boisé, ciliegia marasca nera, pera coscia, per terminare con ricordi di caucciù. Il corpo è medio ed il vino, grazie alla generosa freschezza domina, senza incertezze, la

(6/6--), d'abord veloutés, puis asséchant légèrement le palais. Ses arômes directs et indirects persistent longuement. Les tanins du millésime 2024 sont globalement similaires à ceux du 2023. Au nez, on retrouve une légère note de géranium vert dans les deux millésimes. Les tanins du millésime 2022 étaient plus serrés. **(90-92/100)**

CHÂTEAU DE FONBEL, année 2024 Saint-Emilion

(Assemblage : 65 % Merlot, 31 % Cabernet Sauvignon et 4 % Carmenère)

Mélange de rouge rubis intense et de violet. Le premier sillage olfactif est ponctué de senteurs variées : la première présente une note boisée rappelant le chocolat « After Eight » (chocolat amer et menthe dense), prune, eucalyptus léger et chinotto, amidon (amidon en spray pour le repassage), graphite intense, cerise, romarin, sauge, laurier, pour finir sur des caresses vertes d'herbe coupée. Une bouche aux arômes d'herbes médicinales et de chinotto. Le corps est moyen et la fraîcheur enrobe l'alcool. Les tanins sont doux et assez présents (5/6++), d'abord veloutés, puis asséchant légèrement les parties supérieures du palais. La finale est longue et persistante, avec des notes de prune et de cerise noire. Les millésimes 2022 et 2023 n'avaient pas la saveur fraîche de cerise du millésime 2024, mais la cerise était légèrement confite.

(92-94/100)

CHÂTEAU DE FRANCE, année 2024 Pessac-Léognan

(Assemblage : 50 % Merlot et 50 % Cabernet Sauvignon)

Magnifique rouge violacé. Nez composé d'arômes de cerise mûre, de myrtille, de prune, de menthe, de cassis, d'eucalyptus, se terminant par des notes de laurier et de sauge. À la dégustation, il présente un corps moyen, avec une saveur légèrement acidulée de myrtille et de cerise. Vin équilibré. Les tanins sont doux, assez présents (4/6+) et veloutés. Son goût persiste longtemps. Les millésimes 2022 et 2023 présentaient des tanins légèrement plus amples et offraient, tant au nez qu'en bouche, des arômes de cerise confite et de chocolat (chocolat Mon Chery).

(88-90/100)

CHÂTEAU DE PEZ, année 2024 Saint-Estèphe

(Assemblage : 69 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot, 5 % Petit Verdot et 2 % Cabernet Franc)

Robe rouge pourpre. La rencontre olfactive révèle des arômes de menthe, d'eucalyptus, de vernis à l'huile, de prune, de mûre, des notes de géranium, de tomate, de menthe, d'eucalyptus, de violette, de bois, de cerise noire et de poire Gamba, se terminant par des notes de caoutchouc. Le vin est moyennement corsé et, grâce à sa fraîcheur généreuse, il affiche

initially velvety, then drying out the upper palate a bit. Its direct and indirect flavours have a long persistence. The tannins of the 2024 are similar throughout to those of the 2023. Nose with a bit of green geranium in both the 2024 and 2023. The tannins of the 2022 were tighter.

(90-92/100)

CHÂTEAU DE FONBEL, year 2024 Saint-Emilion

(Grapes: 65% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon and 4% Carmenère)

Mix of intense ruby red and purple. The olfactory debut punctuates various scents, the initial one has a woody hint reminiscent of the "After Eight" chocolate (bitter chocolate and dense mint), plum, light eucalyptus and chinotto, starch (spray starch for ironing), intense graphite, cherry, rosemary, sage, laurel, ending with green caresses of cut grass. A palate with a flavor of medicinal herbs and chinotto. The body is medium, and the freshness envelops the alcohol. The tannins are sweet and quite broad (5/6++), initially velvety, then drying out the upper gums a bit. The finish is long and persistent, with notes of plum and black cherry. Both the 2022 and 2023 didn't have a fresh cherry flavor like the 2024, but the cherry was a little candied.

(92-94/100)

CHÂTEAU DE FRANCE, year 2024 Pessac-Léognan

(Grapes: 50% Merlot and 50% Cabernet Sauvignon)

Beautiful purple red. Nose composed of aromas of ripe cherry, blueberry, plum, mint, cassis, eucalyptus, finishing with hints of laurel and sage. On tasting it shows a medium body, with a slightly acidic blueberry and cherry flavour. Balanced wine. The tannins are sweet, fairly central (4/6+), and velvety. Its taste has a long persistence. The 2022 and 2023 had slightly broader tannins and both on the nose and on the palate they had candied cherry and chocolate (Mon Chery chocolate).

(88-90/100)

CHÂTEAU DE PEZ, year 2024 Saint-Estèphe

(Grapes: 69% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 5% Petit Verdot and 2% Cabernet Franc)

Purple red robe. The olfactory encounter reveals aromas of mint, eucalyptus, oil varnish, plum, blackberry, hints of geranium, tomato, mint, eucalyptus, violet, woody, black cherry, and gamba pear, finishing with hints of rubber. The body is medium, and the wine, thanks to its generous freshness, confidently dom-



Château Pichon Comtesse,
il Direttore Commerciale Florent Genty

massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. Nel trascrivere le mie note mi sono chiesto perché non gli ho dato una maggiore valutazione. Al gusto mi era piaciuto molto ma al naso per la presenza della nota verde di geranio mi era piaciuto meno. I tannini della 2024 sono simili per tutto alla 2023 ed in entrambe le annate sono superiori a quelli della 2022.

(93-95/100)

**DOMAINE DE CHAVALIER,
annata 2024
Pessac-Léognan**

*(Uvaggio: 65% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot e 5% Petit Verdot)*

Dal bicchiere trasparente rosso rubino con trame porpora. Caleidoscopio olfattivo composto da profumi di prugna, mirtillo, ciliegia, lievi di caucciù, affumicatura, menta ed eucalipto. Il corpo è medio sufficiente. Vino piacevolmente fruttato di frutta spremuta che ricorda il mirtillo e la prugna. La freschezza domina senza ripensamenti la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente sono setosi per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapore di prugna e mirtillo anche nel finale. Bel vino ma gli manca un pochino di struttura. La 2022 aveva di più la pre-

une belle présence d'alcool. Les tanins sont doux, amples (6/6) et soyeux. Sa persistance aromatique est longue. En prenant mes notes, je me suis demandé pourquoi je ne lui avais pas attribué une meilleure note. J'ai beaucoup apprécié le goût, mais le nez était moins réussi à cause de la note de géranium vert. Les tanins du millésime 2024 sont similaires à ceux du 2023, et dans les deux millésimes, ils sont supérieurs à ceux du 2022.

(93-95/100)

**DOMAINE DE CHAVALIER,
année 2024
Pessac-Léognan**

*(Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon,
30 % Merlot et 5 % Petit Verdot)*

Un rouge rubis aux reflets violets transparait à travers le verre. Un kaléidoscope olfactif composé d'arômes de prune, de myrtille, de cerise, avec de légères notes de caoutchouc, de fumée, de menthe et d'eucalyptus. Le vin est moyennement corsé. C'est un vin agréablement fruité, aux arômes de fruits fraîchement pressés, évoquant la myrtille et la prune. La fraîcheur domine sans hésitation la masse alcoolisée. Les tanins sont doux et amples (6/6--), d'abord soyeux puis légèrement asséchants en fin de bouche. La finale est longue et persistante, avec des notes de prune et de myrtille. Bon vin, mais il manque un peu de structure. Le millésime 2022 était plus marqué

inates the alcohol content. The tannins are sweet, broad (6/6--), and silky. Its flavor persistence is long. As I wrote down my notes, I wondered why I didn't give it a higher rating. I really liked the taste, but the nose wasn't as good due to the green geranium note. The tannins of the 2024 are similar throughout to the 2023, and in both vintages they are superior to those of the 2022.

(93-95/100)

**DOMAINE DE CHAVALIER,
year 2024
Pessac-Léognan**

*(Grapes: 65% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot and 5% Petit Verdot)*

Ruby red with purple highlights shines through the glass. Olfactory kaleidoscope composed of aromas of plum, blueberry, cherry, light notes of rubber, smoke, mint and eucalyptus. The body is medium-sufficient. A pleasantly fruity wine with freshly squeezed fruit, reminiscent of blueberries and plums. Freshness dominates the alcoholic mass without hesitation. The tannins are sweet and broad (6/6--), initially silky and then slightly drying at the upper palate. The finish is long and persistent, with hints of plum and blueberry. Nice wine, but it lacks a bit of structure. The 2022 had more of the oak presence. In 2023 I found choc-

senza del legno. Nella 2023 ho trovato sia al naso che al gusto la cioccolata. Il corpo della 2024 è meno presente, rispetto alla 2023 ed alla 2022. **(94-95/100)**

CHÂTEAU DUHART-MILON, annata 2024

Pauillac

(Uvaggio: 78% Cabernet Sauvignon e 22% Merlot)

Rosso porpora. Caleidoscopio olfattivo con profumi di appretto (amido spray per stirare), prugna, menta, ciliegia, alloro, peperone verde, pepe nero, lievi di burro fuso, amido del tessuto cotone, lievi di acqua di mare (è il profumo uguale a quello della parte bianca dell'interno della buccia di cocomero), mirtillo e iodio. All'esame gustativo si evidenzia un corpo medio sufficiente. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino abbastanza simile alla 2022 ed alla 2023 solo che la 2024 ha un corpo, lievemente, più leggero ed i tannini non asciugano la gengiva superiore. **(91-93/100)**

CHÂTEAU DU TERTRE, annata 2024 Margaux

(Uvaggio: 75% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 10% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot)

Colore rosso rubino con trame porpora. L'incontro olfattivo rivela profumi di ciliegia un po' matura e candita, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, prugna, mirtillo, mora, peperone verde, per terminare con soffi di grafite. All'assaggio ha corpo medio sufficiente ed ha sapore di erbe medicinali. Asse alcol-freschezza in equilibrio. I tannini sono un po' stretti (4/6+) dolci, inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia un po' candita. Rileggendo le mie note trovo che la frutta sia molto matura, i tannini un po' stretti e non di alta qualità pertanto la mia valutazione minima della forbice è da considerare come massima. Sia la 2024 che la 2023 hanno la ciliegia matura-candita. I tannini della 2023 sono più larghi di quelli della 2024. Sia la 2022, la 2023 che la 2024 hanno frutti maturi.

(89-91/100)

CHÂTEAU GAZIN, annata 2024 Pomerol

(Uvaggio: 90% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon)

Traspare dal calice rosso rubino intenso con trame porpora. Veste rosso rubino intenso con trame porpora. Profumi di menta, eucalipto, ciliegia, tartufo nero, oliva nera e prugna. Bocca con sapore di ciliegia marasca nera un po' candita, di man-

par le chêne. En 2023, j'ai trouvé du chocolat à la fois au nez et en bouche. Le corps de l'année 2024 est moins présent que celui des années 2023 et 2022. **(94-95/100)**

CHÂTEAU DUHART-MILON, année 2024

Pauillac

(Assemblage : 78 % Cabernet Sauvignon et 22 % Merlot)

Rouge violacé. Un kaléidoscope olfactif aux senteurs d'amidon (amidon en spray pour le repassage), de prune, de menthe, de cerise, de feuilles de laurier, de poivron vert, de poivre noir, avec des notes de beurre fondu, d'amidon de coton, des notes d'eau de mer (son parfum est identique à celui de la partie blanche à l'intérieur de l'écorce de pastèque), de myrtille et d'iode. En bouche, il présente une structure moyennement corsée. Les tannins sont doux, assez présents (5/6--) et veloutés. La finale est longue et persistante. Un vin assez similaire aux millésimes 2022 et 2023, à ceci près que le 2024 est légèrement plus léger en bouche et que les tanins n'assèchent pas les parties supérieures du vin. **(91-93/100)**

CHÂTEAU DU TERTRE, année 2024 Margaux

(Assemblage : 75 % Cabernet Sauvignon, 13 % Merlot, 10 % Cabernet Franc et 2 % Petit Verdot)

Couleur rouge rubis avec des reflets violets. La rencontre olfactive révèle des arômes de cerise légèrement mûre et confite, de menthe, d'eucalyptus, de poivre noir, de noix de muscade, de prune, de myrtille, de mûre, de poivron vert, se terminant par des notes de graphite. En bouche, il présente une structure moyenne et des arômes d'herbes médicinales. L'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est harmonieux. Les tanins sont un peu serrés (4/6+) doux, initialement veloutés puis asséchant un peu la gomme supérieure. Son goût est persistant avec une légère note finale de cerise confite. En relisant mes notes, je constate que le fruit est très mûr, les tanins un peu serrés et de qualité moyenne ; ma note minimale devrait donc être considérée comme maximale. Les millésimes 2024 et 2023 présentent tous deux des arômes de cerises confites et mûres. Les tanins du millésime 2023 sont plus amples que ceux du millésime 2024. Les millésimes 2022, 2023 et 2024 donnent tous des fruits mûrs. **(89-91/100)**

CHÂTEAU GAZIN, année 2024 Pomerol

(Assemblage : 90 % Merlot et 10 % Cabernet Sauvignon)

Un rouge rubis intense aux reflets violets transparent dans le verre. Couleur rouge rubis intense avec des reflets violets. Arômes de menthe, d'eucalyptus, de cerise, de truffe noire, d'olive noire et de prune. En bouche, des saveurs de cerise noire marasca légère-

olate both on the nose and on the palate. The body of the 2024 is less present, compared to the 2023 and 2022. **(94-95/100)**

CHÂTEAU DUHART-MILON, year 2024

Pauillac

(Grapes: 78% Cabernet Sauvignon and 22% Merlot)

Purple red. Olfactory kaleidoscope with scents of starch (spray starch for ironing), plum, mint, cherry, bay leaves, green pepper, black pepper, hints of melted butter, cotton starch, hints of sea water (it has the same scent as that of the white part inside the watermelon rind), blueberry and iodine. On the palate, it has a medium-bodied character. The tannins are sweet, fairly broad (5/6--), and velvety. Its aftertaste is long and persistent. A wine quite similar to the 2022 and 2023, except that the 2024 has a slightly lighter body and the tannins do not dry out the upper gums.

CHÂTEAU DU TERTRE, year 2024 Margaux

(Grapes: 75% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 10% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot)

Ruby red color with purple hues. The olfactory encounter reveals aromas of slightly ripe and candied cherry, mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg, plum, blueberry, blackberry, green pepper, finishing with hints of graphite. On the palate, it has a medium body and a flavor of medicinal herbs.

The alcohol and freshness balance are balanced. The tannins are a little tight (4/6+) sweet, initially velvety and then drying the upper gum a little. Its taste is long-lasting with a slightly candied cherry finish. Rereading my notes, I find the fruit very ripe, the tannins a bit tight and not of high quality, so my minimum rating of the range should be considered maximum. Both the 2024 and 2023 have ripe, candied cherries. The tannins of the 2023 are broader than those of the 2024. Both 2022, 2023 and 2024 have ripe fruit.

(89-91/100)

CHÂTEAU GAZIN, year 2024 Pomerol

(Grapes: 90% Merlot and 10% Cabernet Sauvignon)

An intense ruby red with purple highlights shines through in the glass. Intense ruby red color with purple hues. Aromas of mint, eucalyptus, cherry, black truffle, black olive and plum. Mouth with flavours of slightly candied black marasca cher-

dorla del confetto spaccato e di mirtillo. Il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza è in equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Sia nella 2024 che nella 2023 si sente un po' la ciliegia candita sia al naso che al gusto. La 2024 ha al naso la violetta.

(91-93/100)

CHÂTEAU GISCOURS, annata 2024 Margaux

(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 6% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)

Mix di rosso rubino e porpora. Esordio olfattivo con profumi di lemongrassa, cioccolato, prugna, ciliegia marasca nera matura, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, vernice ad olio per terminare con echi di oliva nera. L'assaggio rivela un corpo medio ed un buon equilibrio tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore (a causa dei tannini del legno). Lunga e la sua persistenza con finale di ciliegia matura. La 2023 finiva al gusto con il succo di ciliegia. **(90-92/100)**

CHÂTEAU GLORIA, annata 2024 Saint-Julien

(Uvaggio: 56% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot)

Veste color cardinalizio. Il forziere olfattivo si apre a profumi di prugna, ciliegia marasca nera, fico secco nero, liquirizia, menta, eucalipto, intensi di naftalina, mirtillo, lievi di acqua di mare (è lo stesso profumo della parte bianca interna della buccia di cocomero), ruggine, per terminare con pizzicotti di peperone verde. Al gusto il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore (tannini del legno). Lunga e la sua persistenza gustativa con finale di mirtillo e boisé (si sente un lieve amarino del legno). **(89-91/100)**

CHÂTEAU GRAND PUY LACOSTE, annata 2024 Pauillac

(Uvaggio: 78% Cabernet Sauvignon e 22% Merlot)

Manto rosso rubino e porpora. Dal bicchiere si innalzano profumi vari, tra i quali spicca il dolce dell'esterno del confetto, seguito da menta, eucalipto, ciliegia un po' matura, pepe nero, noce moscata, prugna, mirtillo e mora. Il corpo è me-

ment confite, d'amande sucrée concassée et de myrtille. Le corps est moyen et l'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est harmonieux. Les tanins sont doux, assez présents (5/6) et veloutés. Son goût persiste longtemps. Les millésimes 2024 et 2023 présentent tous deux des notes de cerise confite au nez et en bouche. Le 2024 possède un arôme de violette. **(91-93/100)**

CHÂTEAU GISCOURS, année 2024 Margaux

(Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon, 31 % Merlot, 6 % Cabernet Franc et 3 % Petit Verdot)

Mélange de rouge rubis et de violet. Début olfactif avec des arômes de citronnelle, de chocolat, de prune, de cerise noire marasca mûre, de poivre noir, de noix de muscade, de menthe, d'eucalyptus, de vernis à l'huile pour finir sur des notes d'olive noire. En bouche, ce vin présente un corps moyen et un bel équilibre entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, assez présents (5/6-), d'abord veloutés, puis asséchant légèrement le palais (en raison des tanins présents dans le bois). La finale est longue, avec des notes de cerise mûre. L'édition 2023 s'est terminée avec un arôme de jus de cerise. **(90-92/100)**

CHÂTEAU GLORIA, année 2024 Saint-Julien

(Assemblage : 56% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Cabernet Franc et 5% Petit Verdot)

Robe couleur cardinal. Ce coffre aux trésors olfactifs s'ouvre sur des arômes de prune, de cerise noire, de figue noire séchée, de réglisse, de menthe, d'eucalyptus, des notes intenses de naphthaline, de myrtille, de légères notes d'eau de mer (c'est le même parfum que la partie blanche intérieure de l'écorce de pastèque), de rouille, pour finir sur des notes de poivre vert. En bouche, ce vin est moyennement corsé et bien équilibré, la fraîcheur dominant l'alcool. Les tanins sont doux et assez présents (5/6), d'abord veloutés, puis asséchants, provoquant une légère sensation de brûlure en surface (tanins boisés). Son goût est long et persistant, avec une finale de mirtille et de bois (on perçoit une légère amertume due au bois). **(89-91/100)**

CHÂTEAU GRAND PUY LACOSTE, année 2024 Pauillac

(Assemblage : 78 % Cabernet Sauvignon et 22 % Merlot)

Robe rouge rubis et violette. Divers arômes s'échappent du verre, parmi lesquels se distingue la douceur de l'extérieur du bonbon, suivie de la menthe, de l'eucalyptus, de la cerise légèrement mûre, du poivre noir, de la noix de muscade, de la prune, de la myr-

ry, cracked sugared almond and blueberry. The body is medium and the alcohol-freshness balance is balanced. The tannins are sweet, quite broad (5/6), and velvety. Its taste has a long persistence. Both the 2024 and 2023 have hints of candied cherry on the nose and in the mouth. The 2024 has a violet aroma.

(91-93/100)

CHÂTEAU GISCOURS, year 2024 Margaux

(Grapes: 60% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 6% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot)

Mix of ruby red and purple. Olfactory debut with aromas of lemongrassa, chocolate, plum, ripe black marasca cherry, black pepper, nutmeg, mint, eucalyptus, oil varnish to finish with echoes of black olive. The palate reveals a medium body and a good balance between alcohol and freshness.

The tannins are sweet, quite broad (5/6-), initially velvety, then drying out the upper palate a bit (due to the tannins in the wood). It has a long finish with a ripe cherry finish. The 2023 finished with cherry juice flavor.

(90-92/100)

CHÂTEAU GLORIA, year 2024 Saint-Julien

(Grapes: 56% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Cabernet Franc and 5% Petit Verdot)

Cardinal-colored robe.

The olfactory treasure chest opens with aromas of plum, black cherry, dried black fig, licorice, mint, eucalyptus, intense notes of mothballs, blueberry, light notes of sea water (it is the same scent as the white inner part of the watermelon rind), rust, finishing with hints of green pepper.

On the palate, the wine is medium-bodied and well-balanced, with freshness dominating the alcohol content. The tannins are sweet and fairly broad (5/6), initially velvety, then drying out and causing the upper gums to burn a bit (wood tannins). Its taste is long and persistent with a blueberry and woody finish (you can feel a slight bitterness from the wood).

(89-91/100)

CHÂTEAU GRAND PUY LACOSTE, year 2024 Pauillac

(Grapes: 78% Cabernet Sauvignon and 22% Merlot)

Ruby red and purple coat. Various aromas rise from the glass, among which the sweetness of the outside of the candy stands out, followed by mint, eucalyptus, slightly ripe cherry, black pepper, nutmeg, plum, blueberry and blackberry. The body

dio fine ed il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. Qualità e larghezza dei tannini simili nella 2024 a quelli della 2023. Quest'ultima al naso aveva la violetta. La 2022 aveva il naso un po' la ciliegia candita. **(92-94/100)**

CHÂTEAU GRAND PUY DUCASSE, annata 2024 Pauillac

(Uvaggio: 56% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot e 5% Petit Verdot)

Mantello rosso porpora.

Olfatto caratterizzato da profumi di menta, eucalipto, mirtillo, ciliegia, dolci dell'esterno del confetto, cassis, mora, prugna e liquirizia. Palato con corpo medio e sapore di mora e mirtillo. La freschezza avvolge la massa alcolica rendendo il vino ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mora, mirtillo e liquirizia. La qualità e la larghezza dei tannini della 2024 è simile a quella della 2023. La frutta al naso della 2024 è più fresca di quella della 2023. I tannini della 2022 rispetto a quelli sia della 2023 che della 2024 erano un po' asciuganti.

(91-93/100)

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE, annata 2024 Saint-Julien

(Uvaggio: 81% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot e 2% Cabernet Franc)

Traspare dal bicchiere color rosso porpora intenso-nero.

Caleidoscopio olfattivo con profumi di prugna, mirtillo, mora, ciliegia maraschina, canfora, menta, eucalipto, dolci dell'esterno del confetto, lievi di pepe nero e noce moscata, cioccolata, per terminare con lievi ricordi della crema del latte.

Al palato il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza è in perfetta armonia.

I tannini sono di buona qualità, dolci, poco larghi (4/6+) e setosi.

Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e ciliegia matura. Naso interessante, qualità dei tannini piacevole ma sono un po' tanto stretti.

La 2023 aveva la frutta un po' candita ma i tannini sono più larghi della 2024.

I tannini della 2024 sono simili per larghezza quelli della 2022. Nella 2022 si sente la presenza del legno sia al naso che al gusto (tannini un po' asciuganti).

(90-92/100)

tille et de la mûre. Le vin est moyennement corsé et bien équilibré, la fraîcheur dominant l'alcool. Les tanins sont doux et assez présents (5/6), d'abord soyeux, puis asséchant légèrement le palais. La finale est longue et persistante, avec des notes de cerise. La qualité et la structure tannique du millésime 2024 étaient similaires à celles du 2023. Ce dernier présentait des notes de violette au nez, tandis que le 2022 offrait un nez légèrement confit de cerise. **(92-94/100)**

CHÂTEAU GRAND PUY DUCASSE, année 2024 Pauillac

(Assemblage : 56% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot et 5% Petit Verdot)

Cape rouge pourpre. Nez caractérisé par des arômes de menthe, d'eucalyptus, de myrtille, de cerise, des notes sucrées évoquant l'écorce d'amande confite, le cassis, la mûre, la prune et la réglisse. En bouche, ce vin est moyennement corsé, avec des arômes de mûre et de myrtille. La fraîcheur enrobe l'alcool, lui conférant un bel équilibre. Les tanins sont doux, assez souples (5/6--) et veloutés. La finale est longue et persistante, avec des notes de mûre, de myrtille et de réglisse. La qualité et l'étendue des tanins du millésime 2024 sont similaires à celles du millésime 2023. Le fruité au nez du millésime 2024 est plus frais que celui du millésime 2023. Les tanins du millésime 2022 étaient légèrement plus asséchants que ceux des millésimes 2023 et 2024. **(91-93/100)**

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE, année 2024 Saint-Julien

(Assemblage : 81% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot et 2% Cabernet Franc)

Une couleur pourpre-noir intense se dégage du verre. Un kaléidoscope olfactif aux arômes de prune, de myrtille, de mûre, de cerise noire, de camphre, de menthe, d'eucalyptus, aux notes sucrées de l'extérieur du bonbon, avec des touches de poivre noir et de noix de muscade, de chocolat, se terminant par de légères notes de crème. En bouche, le corps est moyen et l'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est parfait. Les tanins sont de bonne qualité, doux, d'une texture soyeuse et d'une structure peu prononcée (4/6+). Sa saveur est longue et persistante, avec une finale de prune et de cerise mûre. Nez intéressant, avec des tanins agréables, mais un peu fermés. Le millésime 2023 présentait des notes de fruits confits, mais ses tanins étaient plus amples que ceux du 2024. Les tanins du 2024 étaient d'une ampleur similaire à ceux du 2022. Dans le 2022, la présence du bois était évidente tant au nez qu'en bouche (les tanins étaient légèrement asséchants). **(90-92/100)**

is medium-fine and the wine is well-balanced, with freshness dominating the alcohol. The tannins are sweet and fairly broad (5/6), initially silky, then drying the upper palate a bit. Its finish is long and persistent, with a cherry finish. The quality and breadth of tannins in the 2024 were similar to those of the 2023. The latter had violet notes on the nose. The 2022 had a slightly candied cherry nose.

(92-94/100)

CHÂTEAU GRAND PUY DUCASSE, year 2024 Pauillac

(Grapes: 56% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot and 5% Petit Verdot)

Purple red cloak. Nose characterized by aromas of mint, eucalyptus, blueberry, cherry, sweet notes of the outside of the sugared almond, cassis, blackberry, plum and licorice. Medium-bodied on the palate, with flavors of blackberry and blueberry. The freshness envelops the alcohol, making the wine well-balanced. The tannins are sweet, fairly broad (5/6--), and velvety. Its finish is long and persistent, with notes of blackberry, blueberry, and licorice. The quality and breadth of the tannins of the 2024 is similar to that of the 2023. The fruit on the nose of the 2024 is fresher than that of the 2023. The tannins of the 2022 compared to those of both the 2023 and 2024 were a bit drying.

(91-93/100)

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE, year 2024 Saint-Julien

(Grapes: 81% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot and 2% Cabernet Franc)

An intense purple-black colour emerges from the glass.

Olfactory kaleidoscope with aromas of plum, blueberry, blackberry, black cherry, camphor, mint, eucalyptus, sweet notes of the outside of the candy, hints of black pepper and nutmeg, chocolate, finishing with light hints of cream. On the palate, the body is medium, and the alcohol-freshness balance is perfectly balanced.

The tannins are good quality, sweet, not very broad (4/6+), and silky. Its flavor is long and persistent, with a finish of plum and ripe cherry. Interesting nose, with pleasant tannins, but they're a bit tight. The 2023 had a bit of candied fruit, but the tannins were broader than the 2024. The tannins of the 2024 were similar in breadth to those of the 2022. In the 2022, the presence of the wood was evident both on the nose and on the palate (tannins were a bit drying).

(90-92/100)

**CHÂTEAU HAUT BAILLY, annata 2024
Pessac-Léognan**

(Uvaggio: 58% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot e 2% Cabernet Franc)

Veste rosso rubino. Caleidoscopio olfattivo composto da profumi di vernice ad olio, ciliegia, menta, eucalipto, cioccolata, lievi verdi di geranio, prugna, per terminare con soffi di pomodori pelati. Al gusto ha corpo medio e sapore di ciliegia. Il corpo è medio, sufficiente delicato. Vino ben equilibrato con generosa freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia rossa delicata. Questo 2024 rispetta completamente l'annata che ha, normalmente, dato vini non di potenza ma di eleganza e finezza. Questo è un vino già piacevole da bere adesso. La 2023 non ha al naso la frutta matura come aveva la 2022. I tannini della 2024 sono meno larghi di quelli della 2023 e 2022. Il 2024 è un vino poesia!

(93-95/100)

**CHÂTEAU HAUT BAILLY
HAUT BAILLY II, annata 2024
Pessac-Léognan**

(Uvaggio: 45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 8% Petit Verdot e 2% Cabernet Franc)

Colore rosso rubino trasparente. Al naso evoca profumi di ciliegia, menta, eucalipto, rosmarino, vernice ad olio, lievi di prugna, cipresso per terminare con carezze di pomodori pelati. Morso piacevole, il corpo è medio fine ed il vino tra alcol e freschezza è ben equilibrato. Sapore di fresca ciliegia. I tannini sono dolci e abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. I tannini della 2022 sono più larghi di quelli della 2023 e della 2024. La qualità dei tannini della 2024 è simile a quella della 2023. Il corpo della 2024 è un po' meno presente rispetto alle due annate precedenti.

(91-93/100)

**CHÂTEAU HAUT BATAILLEY
HAUT BATAILLEY, annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 68% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot e 6% Petit Verdot)

Traspare rosso rubino. Lo scrigno olfattivo si apre al profumo di acqua di rose, prugna, mirtillo, ciliegia, menta, eucalipto, per terminare con un intenso profumo di grafite. All'assaggio rivela un corpo medio, sapido e con sapore di chinotto ed è in ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' La gengiva superiore. Lunga

**CHÂTEAU HAUT BAILLY, année 2024
Pessac-Léognan**

(Assemblage : 58 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot et 2 % Cabernet Franc)

Robe rouge rubis. Un kaléidoscope olfactif composé de senteurs de peinture à l'huile, de cerise, de menthe, d'eucalyptus, de chocolat, de géranium vert clair, de prune, se terminant par des effluves de tomates pelées. En bouche, il présente une structure moyenne et un arôme de cerise. Le corps est moyen, tout en finesse. Un vin bien équilibré, d'une fraîcheur généreuse. Les tanins sont doux, assez larges (5/6), initialement soyeux puis asséchant un peu la gomme supérieure. Son goût est persistant, avec une délicate finale de cerise rouge. Ce millésime 2024 est à la hauteur de son appellation, qui a généralement donné des vins plus élégants et raffinés que précédents. C'est déjà un vin très agréable à boire. Le millésime 2023 ne présente pas les mêmes arômes de fruits mûrs que le 2022. Les tanins du 2024 sont moins présents que ceux des 2023 et 2022. Le 2024 est un vin poétique !

(93-95/100)

**CHÂTEAU HAUT BAILLY
HAUT BAILLY II, année 2024
Pessac-Léognan**

(Assemblage : 45 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 8 % Petit Verdot et 2 % Cabernet Franc)

Couleur rouge rubis transparent. Au nez, il évoque des arômes de cerise, de menthe, d'eucalyptus, de romarin, de vernis à l'huile, des notes de prune, de cyprès et se termine sur des caresses de tomates pelées. Agréable en bouche, ce vin présente une structure moyennement fine et un bel équilibre entre alcool et fraîcheur. On y retrouve des arômes de cerise fraîche. Les tanins, doux et assez présents (5/6), sont d'abord veloutés, puis asséchant légèrement les parties supérieures du palais. Sa persistance aromatique est longue. Les tanins du millésime 2022 sont plus présents que ceux des millésimes 2023 et 2024. La qualité des tanins du millésime 2024 est similaire à celle du 2023. Le corps du 2024 est un peu moins présent que celui des deux millésimes précédents.

(91-93/100)

**CHÂTEAU HAUT BATAILLEY
HAUT BATAILLEY, année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 68 % Cabernet Sauvignon, 26 % Merlot et 6 % Petit Verdot)

Elle brille d'un rouge rubis. Le coffret olfactif s'ouvre sur des notes d'eau de rose, de prune, de myrtille, de cerise, de menthe et d'eucalyptus, pour se terminer sur une intense senteur de graphite. En bouche, il révèle un corps moyen, savoureux avec une saveur de chinotto et un excellent équilibre entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, assez amples (5/6++), d'abord veloutés puis légèrement asséchants en fin

**CHÂTEAU HAUT BAILLY, year 2024
Pessac-Léognan**

(Grapes: 58% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot and 2% Cabernet Franc)

Ruby red dress. Olfactory kaleidoscope composed of scents of oil paint, cherry, mint, eucalyptus, chocolate, light green geranium, plum, ending with whiffs of peeled tomatoes. On the palate, it has a medium body and a cherry flavor. The body is medium, delicate enough. Well balanced wine with generous freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially silky and then drying the upper gum a little. Its taste is long-lasting with a delicate red cherry finish. This 2024 fully lives up to the vintage, which has typically yielded wines less powerful than elegant and refined. This is already a pleasant wine to drink. The 2023 doesn't have the ripe fruit on the nose like the 2022 did. The tannins of the 2024 are less broad than those of the 2023 and 2022. The 2024 is a poetic wine!

(93-95/100)

**CHÂTEAU HAUT BAILLY
HAUT BAILLY II, year 2024
Pessac-Léognan**

(Grapes: 45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 8% Petit Verdot and 2% Cabernet Franc)

Transparent ruby red color. On the nose it evokes aromas of cherry, mint, eucalyptus, rosemary, oil varnish, hints of plum, cypress and finishes with caresses of peeled tomatoes. Pleasant on the palate, the body is medium-fine, and the wine is well-balanced between alcohol and freshness. Fresh cherry flavor. The tannins are sweet and fairly broad (5/6), initially velvety, then drying the upper gums a bit. Its flavorful persistence is long. The tannins of the 2022 are broader than those of the 2023 and 2024. The tannin quality of the 2024 is similar to that of the 2023. The body of the 2024 is a little less present than the previous two vintages.

(91-93/100)

**CHÂTEAU HAUT BATAILLEY
HAUT BATAILLEY, year 2024
Pauillac**

(Grapes: 68% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot and 6% Petit Verdot)

It shines through in ruby red. The olfactory casket opens with the scent of rose water, plum, blueberry, cherry, mint, eucalyptus, ending with an intense scent of graphite. On the palate it reveals a medium body, savoury and with a chinotto flavour and is in excellent balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6++), initially velvety and then drying out a bit on the upper palate. Its



Château Lafite Rothschild

la sua persistenza gustativa la qualità dei tannini della 2024 è simile a quelli della 2023. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU HAUT BATAILLEY
VERSO, annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 59% Merlot e 41% Cabernet Sauvignon)

Colore rosso rubino con trame porpora. Al naso ha profumo di ciliegia rossa, menta, eucalipto, rosa rossa, ruggine (è ematico), di verde e di episperma (è il dolce della pelle della castagna bollita). Al palato ha corpo medio e sapore di ciliegia rossa succosa, il dolce del confetto ed ha sapore un pochino verde che mi ricorda il geranio. Equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga e la sua persistenza gustativa. La nota verde è presente sia al naso che al gusto. Rileggendo le mie note sono più propenso a dare il punteggio minimo della forbice. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU HAUT-BERGEY,
annata 2024
Pessac-Léognan**

(Uvaggio: 51% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)

Manto rosso porpora. Olfatto scandito da profumi di ciliegia un po' candita, mandorla del confetto spaccato, alloro, salvia, menta, eucalipto, inchiostro di china,

de bouche. Sa longue et persistante saveur est comparable à celle du millésime 2024. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU HAUT BATAILLEY
VERSO, année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 59 % Merlot et 41 % Cabernet Sauvignon)

Couleur rouge rubis avec des reflets violets. Au nez, il présente des arômes de cerise rouge, de menthe, d'eucalyptus, de rose rouge, de rouille (qui rappelle le sang), de verdure et d'épisperme (qui évoque la douceur de la peau des châtaignes bouillies). En bouche, il présente une structure moyenne et des arômes de cerise rouge juteuse, une douceur de bonbon et une légère note végétale évoquant le géranium. L'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est remarquable. Les tanins sont doux, assez présents (5/6), d'abord soyeux puis asséchant légèrement les parties supérieures du palais. Son goût est long et persistant. La note verte est présente aussi bien au nez qu'en bouche. En relisant mes notes, je suis plutôt enclin à lui attribuer la note la plus basse. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU HAUT-BERGEY,
année 2024
Pessac-Léognan**

(Assemblage : 51 % Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8 % Cabernet Franc et 3 % Petit Verdot)

Manteau rouge pourpre. Le nez est ponctué d'arômes de cerise légèrement confite, d'amande concassée, de laurier, de sauge, de menthe, d'eucalyptus, d'encre de



Château Haut Brion. Da destra Jean Philippe Dalmat e Paolo Baracchino

long, persistent taste is similar in quality to those of the 2024 vintage. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU HAUT BATAILLEY
VERSO, year 2024
Pauillac**

(Grapes: 59% Merlot and 41% Cabernet Sauvignon)

Ruby red color with purple hues. On the nose it has scents of red cherry, mint, eucalyptus, red rose, rust (it is blood-like), greenery and episperm (it is the sweetness of the skin of boiled chestnuts). On the palate, it has a medium body and a juicy red cherry flavor, the sweetness of candy, and a slightly green flavor that reminds me of geranium. Balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6--), initially silky and then drying out the upper gums a bit. Its taste is long and persistent. The green note is present both on the nose and on the palate. Rereading my notes, I'm more inclined to give it the lowest score. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU HAUT-BERGEY,
year 2024
Pessac-Léognan**

(Grapes: 51% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot)

Purple red coat. The nose is punctuated by aromas of slightly candied cherry, cracked almond, laurel, sage, mint, eucalyptus, India ink, boiled rice starch and

amido del riso bollito e pelle in fine lavorazione di conchiglia. Il corpo è medio ma tende ad assottigliarsi. Sapore di ciliegia un po' matura. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga la sua persistenza aromatica intensa. Questo 2024 è simile in generale un po' per tutto alla 2023 ed alla 2022. **(89-91/100)**

CHÂTEAU HAUT-BRION, annata 2024 Pessac-Léognan

(Uvaggio: 47,2% Cabernet Sauvignon, 37,5% Merlot e 15,3% Cabernet Franc)

Colore rosso porpora. Dallo scrigno olfattivo si diffondono vari profumi: prugna, mirtillo, lievi di pepe nero e noce moscata, menta, lievi di eucalipto, mela rossa, mobile di sacrestia (incenso), lievi di tabacco da pipa "Clan", alloro, salvia, inchiostro di china, guscio di mandorla, per terminare con la nota boisée di episperma (dolce della pelolina della castagna bollita). All'approccio gustativo ha un corpo medio (maggiore di quello de La Mission Haut Brion). Sapore di ciliegia, mirtillo e prugna. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina, senza dubbi, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale dolce della ciliegia rossa. La larghezza dei tannini della 2023 è quasi al massimo ed è molto simile alla 2024, ma leggermente migliore sia della 2024 che della 2022.

(96-98/100)

CHÂTEAU HAUT-BRION LE CLARENCE DE HAUT-BRION, annata 2024 Pessac-Léognan

(Uvaggio: 45,7 % Merlot, 32,3% Cabernet Sauvignon e 22% Cabernet Franc)

Traspone dal calice rosso rubino con trame porpora. Lo scrigno olfattivo fa emergere profumi di ciliegia rossa matura, dolci dell'esterno del confetto, intensi del tabacco dolce da pipa (mi ricorda il tabacco "Clan"), prugna un po' secca, alloro, salvia, intensi di oliva nera, mirtillo, menta, eucalipto, mela rossa, grafite, lievi di pepe nero e di noce moscata. Morso con sapore di liquirizia e piacevole sapidità. Ciliegia matura, un po' candita e dolce dell'esterno del confetto. Il corpo è medio ed il vino ha una buona freschezza che non fa sentire la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga la sua persistenza gustativa. La 2023 aveva al naso il fico nero secco che non ho trovato nella 2024. I tannini della 2024 sono un pochino asciuganti nel finale.

(93-95/100)

Chine, d'amidon de riz cuit et de cuir finement tanné. Le corps est moyen mais tend à s'affiner. La saveur est celle d'une cerise légèrement mûre. Un vin avec un équilibre parfait entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, assez larges (5/6+), initialement veloutés puis asséchant un peu la gomme supérieure. Sa persistance aromatique intense est longue. L'année 2024 est globalement similaire en tous points à 2023 et 2022. **(89-91/100)**

CHÂTEAU HAUT-BRION, année 2024 Pessac-Léognan

(Assemblage : 47,2 % Cabernet Sauvignon, 37,5 % Merlot et 15,3 % Cabernet franc)

Couleur rouge violacé. Divers arômes se répandent depuis le coffret olfactif: prune, myrtille, notes de poivre noir et de noix de muscade, menthe, notes d'eucalyptus, pomme rouge, mobilier de sacristie (encens), notes de tabac à pipe « Clan », laurier, sauge, encre de Chine, coquille d'amande, pour finir sur la note boisée d'épisperme (douceur de la peau des châtaignes bouillies). En bouche, il présente une structure moyenne (plus ample que La Mission Haut-Brion). On y retrouve des arômes de cerise, de myrtille et de prune. Un vin bien équilibré, où la fraîcheur domine nettement l'alcool. Les tanins sont doux, souples (6/6) et soyeux. Son goût est persistant, avec une douce finale de cerise rouge. Les tanins du millésime 2023 sont presque à leur apogée et sont très similaires à ceux du 2024, mais légèrement meilleurs que ceux du 2024 et du 2022.

(96-98/100)

CHÂTEAU HAUT-BRION LE CLARENCE DE HAUT-BRION, année 2024 Pessac-Léognan

(Assemblage : 45,7 % Merlot, 32,3 % Cabernet Sauvignon et 22 % Cabernet Franc)

Un rouge rubis aux textures riches se dégage du verre. Le coffret olfactif dégage des arômes de cerise rouge mûre, des notes sucrées de l'extérieur du bonbon, des notes intenses de tabac à pipe sucré (qui me rappellent le tabac « Clan »), de prune légèrement séchée, de laurier, de sauge, des notes intenses d'olive noire, de myrtille, de menthe, d'eucalyptus, de pomme rouge, de graphite, de légères notes de poivre noir et de noix de muscade. Une texture en bouche anisée, avec une agréable finale savoureuse. Arômes de cerise mûre, légèrement confite, et une douceur en bouche. Le vin est moyennement corsé et d'une belle fraîcheur qui n'éclipse pas l'alcool. Les tanins sont doux, assez présents (5/6), d'abord veloutés, puis asséchant légèrement la surface. Son goût persiste longtemps. Le millésime 2023 présentait au nez des arômes de figue noire séchée que je n'ai pas retrouvés dans le 2024. Les tanins du 2024 sont légèrement asséchants en finale.

(93-95/100)

finely tanned leather.

The body is medium but tends to taper. The flavor is of slightly ripe cherry. Balanced wine between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6+), initially velvety and then drying the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long.

This 2024 is generally similar in every way to 2023 and 2022.

(89-91/100)

CHÂTEAU HAUT-BRION, year 2024 Pessac-Léognan

(Grapes: 47.2% Cabernet Sauvignon, 37.5% Merlot and 15.3% Cabernet Franc)

Purple red color. Various aromas spread from the olfactory casket: plum, blueberry, hints of black pepper and nutmeg, mint, hints of eucalyptus, red apple, sacristy furniture (incense), hints of "Clan" pipe tobacco, laurel, sage, India ink, almond shell, finishing with the woody note of episperma (sweetness of the skin of boiled chestnuts).

On the palate, it has a medium body (more so than La Mission Haut Brion). Flavors of cherry, blueberry, and plum. A well-balanced wine, with freshness undoubtedly dominating the alcohol. The tannins are sweet, broad (6/6-), and silky. Its taste is long-lasting with a sweet finish of red cherry. The 2023 tannins are almost at their fullest and are very similar to the 2024, but slightly better than both the 2024 and 2022.

(96-98/100)

CHÂTEAU HAUT-BRION LE CLARENCE DE HAUT-BRION, year 2024 Pessac-Léognan

(Grapes: 45.7% Merlot, 32.3% Cabernet Sauvignon and 22% Cabernet Franc)

Ruby red with rich textures emerges from the glass. The olfactory casket brings out aromas of ripe red cherry, sweet notes of the outside of the candy, intense notes of sweet pipe tobacco (it reminds me of "Clan" tobacco), slightly dried plum, laurel, sage, intense notes of black olive, blueberry, mint, eucalyptus, red apple, graphite, light notes of black pepper and nutmeg. A mouthfeel with a licorice flavor and a pleasant savory finish. Ripe cherry, slightly candied, and sweet on the outside. The body is medium, and the wine has a nice freshness that doesn't overpower the alcohol. The tannins are sweet, fairly broad (5/6), initially velvety, then drying out the upper gum a bit. Its taste has a long persistence. The 2023 had dried black fig on the nose that I didn't find in the 2024. The tannins of the 2024 are a little drying on the finish.

(93-95/100)

**CHÂTEAU HAUT-SIMARD,
annata 2024
Saint-Émilion**

(Uvaggio: 80% Cabernet Franc e 20% Merlot)

Colore rosso rubino con trame porpora. Il caleidoscopio olfattivo mostra un profumo intenso di rosa rossa seguita da menta, eucalipto, ciliegia, rosmarino, salvia, inchiostro di china, fragolina di bosco e mela rossa. All'esame gustativo rivela un corpo medio sufficiente ed un fantastico sapore di rosa canina. Asse alcol-freschezza in perfetta sintonia. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto. Vino molto piacevole, va più sulla finezza ed eleganza che sulla potenza. Lo CHÂTEAU ha interpretato perfettamente l'annata. La qualità dei tannini della 2024 è migliore di quella della 2022.

(92-94/100)

**CHÂTEAU KIRWAN, annata 2024
Margaux**

(Uvaggio: 68% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 8% Cabernet Franc e 6% Petit Verdot)

Colore rosso porpora intenso-nero. Ventaglio olfattivo di profumi di liquirizia dolce (mi ricorda la caramella gommosa Morositas), peperone verde, mirtillo, ciliegia, pepe nere, noce moscata, lieviti di crema del latte bollito e bacca di ginepro. Bocca con corpo medio e sapore di prugna e mirtillo succosi. La freschezza è generosa e copre completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapore sempre di prugna e mirtillo.

(92-94/100)

**CHÂTEAU LABERGORCE,
annata 2024
Margaux**

(Uvaggio: 47% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)

Colore rosso rubino con tonalità porpora. All'esame olfattivo diffonde nell'aria profumi di prugna, ciliegia marasca nera, fragolina di bosco, buccia di piselli e cioccolata. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. La 2022 aveva al gusto un equilibrio un po' altalenante tra alcol e freschezza non riscontrato nella 2023 e nella 2024. Nell'insieme queste tre annate sono simili per la larghezza e la qualità dei tannini.

(90-92/100)

**CHÂTEAU HAUT-SIMARD,
année 2024
Saint-Émilion**

(Assemblage : 80 % Cabernet Franc et 20 % Merlot)

Couleur rouge rubis avec des reflets violets. Le kaléidoscope olfactif révèle un parfum intense de rose rouge, suivi de menthe, d'eucalyptus, de cerise, de romarin, de sauge, d'encre de Chine, de fraise des bois et de pomme rouge. En bouche, il révèle une structure moyennement corsée et un arôme fantastique d'églantine. L'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est parfait. Les tanins sont doux, assez amples (5/6) et soyeux. Son goût est persistant avec une finale de chinotto. Un vin très agréable, privilégiant la finesse et l'élégance à la puissance. Le Château a parfaitement interprété le millésime. La qualité des tanins du millésime 2024 est meilleure que celle du millésime 2022. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU KIRWAN, année 2024
Margaux**

(Assemblage : 68 % Cabernet Sauvignon, 18 % Merlot, 8 % Cabernet Franc et 6 % Petit Verdot)

Rouge violacé foncé-noir. Gamme olfactive d'arômes de réglisse douce (qui me rappelle les bonbons gélinifés Morositas), de poivre vert, de myrtille, de cerise, de poivre noir, de noix de muscade, avec des notes de crème de lait bouillie et de baie de genièvre. En bouche, le vin est moyennement corsé et aromatisé aux prunes et aux myrtilles juteuses. La fraîcheur est généreuse et masque parfaitement l'alcool. Les tanins sont doux, assez amples (5/6++) et veloutés. La finale est longue, avec des arômes de prune et de myrtille.

(92-94/100)

**CHÂTEAU LABERGORCE,
année 2024
Margaux**

(Assemblage : 47 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 5 % Cabernet Franc et 3 % Petit Verdot)

Couleur rouge rubis avec des reflets violets. Au contact de l'air, elle libère des arômes de prune, de cerise noire, de fraise des bois, de peau de pois et de chocolat. Le vin est moyennement corsé et bien équilibré. Les tanins sont doux, assez larges (5/6--), initialement veloutés puis asséchant légèrement la gomme supérieure. Son arôme intense et persistant se termine sur une note de cerise. Le millésime 2022 présentait un équilibre quelque peu inégal entre l'alcool et la fraîcheur en bouche, un défaut absent des millésimes 2023 et 2024. Globalement, ces trois millésimes sont similaires en termes d'ampleur et de qualité des tanins.

(90-92/100)

**CHÂTEAU HAUT-SIMARD,
year 2024
Saint-Émilion**

(Grapes: 80% Cabernet Franc and 20% Merlot)

Ruby red color with purple hues. The olfactory kaleidoscope shows an intense scent of red rose followed by mint, eucalyptus, cherry, rosemary, sage, India ink, wild strawberry and red apple. On the palate, it reveals a sufficiently medium body and a fantastic rosehip flavor. The alcohol and freshness balance are perfectly balanced. The tannins are sweet, quite broad (5/6), and silky. Its taste is long-lasting with a chinotto finish. A very pleasant wine, focused more on finesse and elegance than power. The CHÂTEAU perfectly interpreted the vintage. The quality of the tannins of the 2024 is better than that of the 2022.

(92-94/100)

**CHÂTEAU KIRWAN, year 2024
Margaux**

(Grapes: 68% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 8% Cabernet Franc and 6% Petit Verdot)

Deep purple-red – black color. Olfactory range of aromas of sweet licorice (it reminds me of Morositas gummy candy), green pepper, blueberry, cherry, black pepper, nutmeg, hints of boiled milk cream and juniper berry. The palate is medium-bodied and flavored with plums and juicy blueberries. The freshness is generous and completely covers the alcohol. The tannins are sweet, quite broad (5/6++), and velvety. Its persistence is long, with flavors of plum and blueberry.

(92-94/100)

**CHÂTEAU LABERGORCE,
year 2024
Margaux**

(Grapes: 47% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot)

Ruby red color with purple hues. When smelled, it releases aromas of plum, black cherry, wild strawberry, pea skin and chocolate into the air. The body is medium and the wine is well balanced. The tannins are sweet, quite broad (5/6--) initially velvety and then drying the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long with a cherry finish. The 2022 had a somewhat uneven balance between alcohol and freshness on the palate, something not found in the 2023 and 2024. Overall, these three vintages are similar in terms of breadth and quality of tannins.

(90-92/100)

**CHÂTEAU LA CHENADE,
annata 2024
DENIS DURANTOU
Lalande de Pomerol**

(Uvaggio: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc)

Manto cardinalizio. Lo scenario olfattivo mette subito in evidenza un intenso profumo di fragolina di bosco seguito da ciliegia, lievi di gasolio, menta, eucalipto, lievi di gas G.P.L., per terminare con soffi di cioccolata. Morso molto piacevole con sapore di ciliegia marasca nera, succosa, un po' matura. Il corpo è medio, ben presente e l'asse alcol-freschezza è bene in equilibrio.

I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolato e ciliegia. La qualità e la larghezza dei tannini della 2023 è migliore sia della 2022 che della 2024. La frutta della 2024 è più succosa della 2023 e della 2002.

(91-93/100)

**CHÂTEAU LA CLOTTE, annata 2024
Saint-Émilion**

(Uvaggio: 80% Merlot e 20% Cabernet Franc)

Robe rosso rubino e porpora intensi. Bouquet composto da vari profumi, spicca da subito quello che identifico con quello della cioccolata "after eight" (cioccolata amara e menta densa, intensa), seguito da note di ciliegia, noce di cocco, eucalipto, chicchi di liquirizia, prugna e noce moscata. Il corpo è medio sufficiente ed il vino è ben equilibrato tra l'alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore (secondo me sono i tannini del legno). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. Si sente abbastanza sia il naso che al gusto la presenza del legno nuovo. Nella 2023 si sente più la presenza del legno nuovo sia al naso che al gusto. Sia la 2022 che la 2023 hanno più struttura della 2024. La qualità e la larghezza dei tannini della 2024 è simile a quella della 2023.

(91-93/100)

**CHÂTEAU LA CONSEILLANTE,
annata 2024
Pomerol**

(Uvaggio: 80% Merlot e 20% Cabernet Franc)

Rosso porpora. Il ventaglio olfattivo è intrigante e vario con profumi di iris, peonia, menta, eucalipto, ciliegia marasca nera, pepe nero, noce moscata, bitter, cassis, mirtillo, lemongrassa, lievi di tartufo nero, cioccolata e rosmarino. Bocca piacevolmente fruttata di ciliegia marasca nera un pochino matura accompagnata alla cioccolata.

**CHÂTEAU LA CHENADE,
année 2024
DENIS DURANTOU
Lalande de Pomerol**

(Assemblage : 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc)

Manteau de cardinal. Le profil olfactif révèle immédiatement un parfum intense de fraise des bois, suivi de cerise, de légères notes de diesel, de menthe, d'eucalyptus, de légères notes de gaz GPL, pour finir sur des bouffées de chocolat. Une bouchée très agréable, avec une saveur de cerise Marasca noire, juteuse et légèrement mûre. Le corps est moyen, bien présent et l'axe alcool-fraîcheur est bien équilibré. Les tanins sont doux et assez larges (5/6), initialement veloutés puis asséchant légèrement la gomme supérieure. Son arôme intense et persistant se prolonge sur une finale chocolatée et cerise. La qualité et la richesse des tanins du millésime 2023 sont supérieures à celles des millésimes 2022 et 2024. Les fruits de 2024 sont plus juteux que ceux de 2023 et 2002.

(91-93/100)

**CHÂTEAU LA CLOTTE, année 2024
Saint-Émilion**

(Assemblage : 80 % Merlot et 20 % Cabernet Franc)

Robes d'un rouge rubis et violet intense. Un bouquet composé de divers arômes, celui que j'identifie comme celui du chocolat « After Eight » se distingue immédiatement (chocolat amer et menthe dense et intense), suivi de notes de cerise, de noix de coco, d'eucalyptus, de grains de réglisse, de prune et de noix de muscade. Le vin est moyennement corsé et bien équilibré entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, larges (6/6-) initialement veloutés puis asséchant légèrement la gomme supérieure (à mon avis, ce sont les tanins du bois). Son goût persiste longtemps, avec une finale de cerise. La présence de bois neuf est tout à fait perceptible, tant au nez qu'en bouche. Le millésime 2023 révèle davantage les arômes du bois neuf, tant au nez qu'en bouche. Les millésimes 2022 et 2023 présentent une structure plus marquée que le 2024. La qualité et l'ampleur des tanins du 2024 sont comparables à celles du 2023. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU LA CONSEILLANTE,
année 2024
Pomerol**

(Assemblage : 80 % Merlot et 20 % Cabernet Franc)

Rouge violacé. La gamme olfactive est intrigante et variée, avec des arômes d'iris, de pivoine, de menthe, d'eucalyptus, de cerise noire, de poivre noir, de noix de muscade, d'amers, de cassis, de myrtille, de citronnelle, et des notes de truffe noire, de chocolat et de romarin. Bouche agréablement fruitée de cerises noires marasca légèrement mûres, ac-

**CHÂTEAU LA CHENADE,
year 2024
DENIS DURANTOU
Lalande de Pomerol**

(Grapes: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc)

Cardinal's mantle.

The olfactory scenario immediately highlights an intense scent of wild strawberry followed by cherry, light notes of diesel, mint, eucalyptus, light notes of LPG gas, finishing with puffs of chocolate. Very pleasant bite with a flavour of black, juicy, slightly ripe Marasca cherry.

The body is medium, well present and the alcohol-freshness axis is well balanced. The tannins are sweet and quite broad (5/6), initially velvety then slightly drying the upper gum. Its intense aromatic persistence is long with a chocolate and cherry finish.

The quality and breadth of the tannins of the 2023 is better than both the 2022 and 2024. The 2024 fruit is juicier than the 2023 and 2002.

(91-93/100)

**CHÂTEAU LA CLOTTE, year 2024
Saint-Émilion**

(Grapes: 80% Merlot and 20% Cabernet Franc)

Intense ruby red and purple robes. A bouquet composed of various aromas, the one that I identify as that of "after eight" chocolate immediately stands out (bitter chocolate and dense, intense mint), followed by notes of cherry, coconut, eucalyptus, licorice grains, plum and nutmeg. The body is medium-sufficient and the wine is well balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, broad (6/6-) initially velvety and then drying the upper gum a little (in my opinion they are the tannins of the wood). Its taste has a long persistence with a cherry finish. The presence of new wood is quite noticeable both on the nose and in the mouth. The 2023 vintage shows more of the new wood on both the nose and palate. Both the 2022 and 2023 have more structure than the 2024. The quality and breadth of the tannins in the 2024 are similar to those of the 2023. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU LA CONSEILLANTE,
year 2024
Pomerol**

(Grapes: 80% Merlot and 20% Cabernet Franc)

Purple red. The olfactory range is intriguing and varied with aromas of iris, peony, mint, eucalyptus, black cherry, black pepper, nutmeg, bitters, cassis, blueberry, lemongrass, hints of black truffle, chocolate and rosemary. Pleasantly fruity palate of slightly ripe black marasca cherry accompanied by chocolate. The body is medium

Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza dominante la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga la sua persistenza gustativa con sapore finale già sentito all'inizio. La qualità dei tannini della 2024 è superiore a quella della 2023. Nella 2023 si sentiva di più la presenza del legno nuovo sia rispetto alla 2024 che alla 2022.

(94-96/100)

**CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD,
annata 2024**

Pauillac

(Uvaggio: 96% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot e 1% Petit Verdot)

Veste rosso rubino con trame porpora. Esternazione olfattiva con profumi di lieve oliva nera, pelle, inchiostro di china, prugna, cassis, mirtillo, castagna bollita con finocchio selvatico secco, peperone verde, per terminare con sottili ricordi del latte bollito. Il corpo è medio, ed il vino ha sapore di prugna e mirtillo. Vino ben equilibrato con la freschezza che pilota la massa alcolica, non facendola percepire. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale sempre di prugna e mirtillo. Questo 2024 ha una bocca fantastica. Il naso della 2024 è simile a quello della 2023. Il corpo della 2024 è lievemente meno presente rispetto a quello della 2023.

(95-97/100)

**CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD
CARRUADES DE LAFITE,
annata 2024**

Pauillac

(Uvaggio: 47% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot)

Colore rosso rubino con trame porpora. Evoca profumi intensi di acqua di mare (è uguale al profumo della parte bianca interna della buccia di cocomero), ciliegia, mora, prugna, boisé, lievi balsamici e di burro fuso. Il corpo è medio ed il vino ha sapore di mirtillo. La freschezza domina la massa alcolica ed i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Per i tannini asciuganti mi ricorda la 2022. La 2020 era più fruttata al gusto sia rispetto sia alla 2022 che alla 2024. La 2023 mi è piaciuta di più. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU LAGRANGE,
annata 2024**

Saint-Julien

(Uvaggio: 84% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot e 6% Petit Verdot)

Robe rosso porpora. Naso ricco e vario con profumi di prugna, mirtillo, canfora, dolci dell'esterno del confetto, liquirizia,

compagnée de chocolat. Le vin est moyennement corsé et bien équilibré, la fraîcheur dominante l'alcool. Les tanins sont doux, assez présents (5/6) et veloutés. Sa persistance gustative est longue, avec une saveur finale déjà perceptible dès le début. La qualité des tanins du millésime 2024 est supérieure à celle du 2023. Dans le 2023, la présence de bois neuf était plus marquée que dans les 2024 et 2022.

(94-96/100)

**CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD,
année 2024**

Pauillac

(Assemblage : 96 % Cabernet Sauvignon, 3 % Merlot et 1 % Petit Verdot)

Robe rouge rubis aux reflets violets. Expression olfactive avec des arômes d'olive noire légère, de cuir, d'encre de Chine, de prune, de cassis, de myrtille, de châtaigne bouillie avec du fenouil sauvage séché, de poivre vert, se terminant par de subtiles notes de lait bouilli. Ce vin est moyennement corsé et offre des arômes de prune et de myrtille. Bien équilibré, il présente une fraîcheur qui atténue la présence de l'alcool. Les tanins sont doux, amples (6/6) et soyeux. La persistance aromatique est longue, avec une finale qui évoque toujours la prune et la myrtille. Ce modèle 2024 a une bouche fantastique. Le nez du modèle 2024 est similaire à celui du modèle 2023. Le corps du modèle 2024 est légèrement moins imposant que celui du modèle 2023. **(95-97/100)**

**CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD
CARRUADES DE LAFITE,
année 2024**

Pauillac

(Assemblage : 47 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon, 6 % Cabernet Franc et 2 % Petit Verdot)

Couleur rouge rubis avec des reflets violets. Il évoque des arômes intenses d'eau de mer (semblables à l'odeur de la partie blanche intérieure de l'écorce de pastèque), de cerise, de mûre, de prune, des notes boisées, légèrement balsamiques et de beurre fondu. Ce vin, moyennement corsé, offre des arômes de myrtille. La fraîcheur domine l'alcool, et les tanins, doux et assez présents (5/6+), sont d'abord veloutés, puis légèrement asséchants en bouche. La finale est longue et persistante. En raison de ses tanins asséchants, il me rappelle le millésime 2022. Le 2020 était plus fruité en bouche que le 2022 et le 2024. J'ai préféré le 2023. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU LAGRANGE,
année 2024**

Saint-Julien

(Assemblage : 84 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot et 6 % Petit Verdot)

Robe rouge pourpre. Nez riche et varié aux arômes de prune, de myrtille, de camphre, de sucreries évoquant l'écorce d'amande

and the wine is well-balanced, with freshness dominating the alcohol. The tannins are sweet, quite broad (5/6), and velvety. Its gustatory persistence is long with a final flavour already felt at the beginning. The quality of the tannins in the 2024 is superior to that of the 2023. In the 2023, the presence of new wood was more noticeable than in both the 2024 and 2022.

(94-96/100)

**CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD,
year 2024**

Pauillac

(Grapes: 96% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot and 1% Petit Verdot)

Ruby red dress with purple hues. Olfactory expression with aromas of light black olive, leather, India ink, plum, cassis, blueberry, boiled chestnut with dried wild fennel, green pepper, finishing with subtle hints of boiled milk. The body is medium, and the wine has flavors of plum and blueberry. It's a well-balanced wine, with a freshness that controls the alcohol, making it less noticeable. The tannins are sweet, broad (6/6), and silky. Its flavor persistence is long, with a finish that always recalls plum and blueberry. This 2024 has a fantastic mouth. The nose of the 2024 is similar to that of the 2023. The body of the 2024 is slightly less present than that of the 2023. **(95-97/100)**

**CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD
CARRUADES DE LAFITE,
year 2024**

Pauillac

(Grapes: 47% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot)

Ruby red color with purple hues. It evokes intense aromas of sea water (it is similar to the scent of the white inner part of the watermelon rind), cherry, blackberry, plum, woody, light balsamic and melted butter notes. The wine has a medium body and a blueberry flavor. Freshness dominates the alcohol, and the tannins are sweet and fairly broad (5/6+), initially velvety, then slightly drying the upper palate. Its finish is long and persistent. Due to the drying tannins it reminds me of the 2022. The 2020 was fruitier on the palate than both the 2022 and the 2024. I liked the 2023 better. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU LAGRANGE,
year 2024**

Saint-Julien

(Grapes: 84% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot and 6% Petit Verdot)

Purple red robe. Rich and varied nose with aromas of plum, blueberry, camphor, sweets from the outside of the sug-

rosmarino, salvia, alloro, menta, acqua di mare (è uguale alla parte interna bianca della buccia di cocomero), ciliegia abbastanza matura, peperone verde per terminare con ricordi lievi del cassetto di medicine. All'incontro gustativo dona piacevoli sapori di prugna, mirtillo e cioccolato. Vino ben equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, completamente larghi (6/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di frutta e cioccolato. Bel naso! **(94-96/100)**

**CHÂTEAU LA LOUVIERE,
annata 2024**

Pessac-Léognan

(Uvaggio: 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon)

Rosso porpora intenso. Mix olfattivo di profumi di ciliegia rossa, cioccolato, liquirizia, caucciù, acqua di mare (è lo stesso profumo della parte bianca interna della buccia di cocomero e del melone bianco) per terminare con ricordi di prugna. All'esame gustativo emerge un corpo medio ed il vino ha sapore di ciliegia, lievemente, candita e di prugna. Vino equilibrato con la freschezza che domina l'alcol. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga la sua persistenza gustativa. La 2024 è simile alla 2022 per la frutta matura. I tannini della 2024 sono più larghi di quelli della 2023. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU LA MISSION HAUT
BRION, annata 2024**

Pessac-Léognan

(Uvaggio: 51% Cabernet Sauvignon, 46,5% Merlot e 2,5% Cabernet Franc)

Manto porpora. Naso con profumo intenso di mobile di sagrestia (incenso) seguito da menta, concentrata, intensa, ciliegia, pepe nero, noce moscata, rosmarino, alloro, salvia, crema del latte bollito, prugna, mirtillo, cassis, pera coscia, per terminare con sussurri di conserva di pomodoro. Il corpo è medio sufficiente ed il vino ha sapore di ciliegia e prugna strizzata. Asse alcol-freschezza in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. La 2023 aveva un pochino più struttura e qualità dei tannini della 2024. **(95-97/100)**

**CHÂTEAU LA MISSION HAUT
BRION**

**LA CHAPELLE DE LA MISSION
HAUT BRION, annata 2024**

Pessac-Léognan

(Uvaggio: 56,3% Cabernet Sauvignon, 29,2% Merlot e 14,5% Cabernet Franc)

confite, de réglisse, de romarin, de sauge, de laurier, de menthe, d'eau de mer (semblable à l'intérieur blanc de l'écorce de pastèque), de cerise bien mûre, de poivron vert, se terminant sur de légères reminiscences de l'armoire à pharmacie. En bouche, il offre d'agréables saveurs de prune, de myrtille et de chocolat. Un vin bien équilibré entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, amples et généreux (6/6), d'abord veloutés puis asséchants pour la gomme de surface. La finale, longue et fruitée, évoque le chocolat. Joli nez !

(94-96/100)

**CHÂTEAU LA LOUVIERE,
année 2024**

Pessac-Léognan

(Assemblage : 85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon)

Rouge pourpre foncé. Mélange olfactif d'arômes de cerise rouge, de chocolat, de réglisse, de caoutchouc, d'eau de mer (c'est le même parfum que la partie blanche intérieure de la peau de la pastèque et du melon blanc) se terminant par des notes de prune. À la dégustation, il présente un corps moyen et une saveur de cerise, légèrement confite, et de prune. Un vin équilibré où la fraîcheur domine l'alcool. Les tanins sont doux, assez larges (5/6++), initialement veloutés puis asséchant légèrement la gomme supérieure. Sa finale savoureuse est longue. Le millésime 2024 est similaire au 2022 en termes de fruits mûrs. Ses tanins sont plus présents que ceux du 2023. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU LA MISSION HAUT
BRION, année 2024**

Pessac-Léognan

(Assemblage : 51 % Cabernet Sauvignon, 46,5 % Merlot et 2,5 % Cabernet Franc)

Cape violette. Nez avec un arôme intense de mobilier de sacristie (encens) suivi de menthe, concentré, intense, cerise, poivre noir, noix de muscade, romarin, feuilles de laurier, sauge, crème de lait bouilli, prune, myrtille, cassis, poire cuisinée, se terminant par des effluves de confiture de tomates. Le vin est moyennement corsé et présente des arômes de cerise et de prune pressée. L'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est parfait. Les tanins sont doux et assez présents (5/6+), d'abord veloutés, puis asséchant légèrement le palais. La finale est longue. Le millésime 2023 présentait une structure et une qualité de tanins légèrement supérieures à celles du 2024. **(95-97/100)**

**CHÂTEAU LA MISSION HAUT
BRION**

**LA CHAPELLE DE LA MISSION
HAUT BRION, année 2024**

Pessac-Léognan

(Assemblage : 56,3 % Cabernet Sauvignon, 29,2 % Merlot et 14,5 % Cabernet Franc)

ared almond, licorice, rosemary, sage, bay leaves, mint, sea water (similar to the white inside of the watermelon rind), quite ripe cherry, green pepper, finishing with light memories of the medicine cabinet. On the palate, it offers pleasant flavors of plum, blueberry, and chocolate. A well-balanced wine between alcohol and freshness. The tannins are sweet, completely broad (6/6), initially velvety and then drying the upper gum a bit. It has a long persistence with a fruit and chocolate finish. Nice nose!

(94-96/100)

**CASTLE LA LOUVIERE,
year 2024**

Pessac-Léognan

(Grapes: 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon)

Deep purple red. Olfactory mix of aromas of red cherry, chocolate, licorice, rubber, sea water (it is the same scent of the white inner part of the watermelon peel and white melon) finishing with hints of plum. On tasting, it has a medium body and a flavour of cherry, slightly candied, and plum.

Balanced wine with freshness dominating the alcohol. The tannins are sweet, quite broad (5/6++) initially velvety and then drying the upper gum a little. Its flavorful finish is long. The 2024 is similar to the 2022 in terms of ripe fruit. The tannins of the 2024 are broader than those of the 2023. **(90-92/100)**

**CASTLE LA MISSION HAUT BRION,
year 2024**

Pessac-Léognan

(Grapes: 51% Cabernet Sauvignon, 46.5% Merlot and 2.5% Cabernet Franc)

Purple cloak. Nose with intense aroma of sacristy furniture (incense) followed by mint, concentrated, intense, cherry, black pepper, nutmeg, rosemary, bay leaves, sage, boiled milk cream, plum, blueberry, cassis, thigh pear, finishing with whispers of tomato preserve. The body is medium-sufficient and the wine has a flavour of cherry and squeezed plum. The alcohol-freshness balance is perfectly balanced. The tannins are sweet and quite broad (5/6+), initially velvety, then drying out the upper palate a bit. Its aftertaste is long. The 2023 had a little more structure and quality of tannins than the 2024. **(95-97/100)**

**CHÂTEAU LA MISSION HAUT
BRION**

**THE CHAPEL OF THE MISSION,
HAUT BRION, year 2024**

Pessac-Léognan

(Grapes: 56.3% Cabernet Sauvignon, 29.2% Merlot and 14.5% Cabernet Franc)

Veste rosso porpora.

Bouquet ricco e vario con profumi dolci dell'esterno del confetto, incenso, ciliegia, prugna, mirtillo, mora, cassis, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, violetta, alloro, salvia, per terminare con lievi soffi di oliva nera. Bocca strepitosa con sensazioni fruttate di prugna e di mirtillo. Il corpo è medio ma un po' sfuggente. Vino ben equilibrato con la freschezza avvolge la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e molto setosi. Lunga è la sua presenza gustativa. In questo 2024 si sente meno il legno rispetto alla 2023. La 2022 aveva la frutta un po' matura ed un tannino meno largo. Sia nella 2023 che nella 2024 al naso ho sentito anche la violetta. Trovo che questo 2024 sia superiore sia alla 2023 che alla 2022.

(94-95/100)

**CHÂTEAU LANGOA BARTON,
annata 2024
Saint-Julien**

(Uvaggio: 52% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot e 8% Cabernet Franc)

Manto cardinalizio. Caleidoscopio olfattivo con profumi di ciliegia matura, prugna, menta, eucalipto, dolci dell'esterno del confetto, grafite, pepe nero, noce moscata ed intensa cioccolata. Morso con corpo medio e spore di prugna e cioccolata. La freschezza domina, senza esitazioni, la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente setosi per poi asciugare, per il legno, un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, prugna e ciliegia. I tannini della 2023 sono più larghi ma la loro qualità è uguale in entrambe le annate. La 2023 aveva al naso la violetta.

(91-93/100)

**CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION,
annata 2024
Pessac-Léognan**

(Uvaggio: 62% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 13% Cabernet Franc)

Colore rosso porpora. Sentori di ciliegia un pò candita, menta, eucalipto, intensi di peperone verde, pepe nero, noce moscata, smalto di vernice con finale di pizzicotti di mirtillo. Bocca saporita di mirtillo, il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. Tannini dolci, abbastanza larghi (5/6++) inizialmente vellutati per poi asciugare, lievemente, un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di mirtillo. Qualità del tannino della 2024 simile a quello della 2023. Il tannino della 2024 è un po' più largo di quello della 2023. In entrambe le annate al naso ho sentito il peperone verde. **(91-93/100)**

Robe rouge violette. Bouquet riche et varié aux arômes sucrés de l'extérieur de l'amande confite, d'encens, de cerise, de prune, de myrtille, de mûre, de cassis, de poivre noir, de noix de muscade, de menthe, d'eucalyptus, de violette, de laurier, de sauge, se terminant par de légères notes d'olive noire. Une sensation en bouche incroyable avec des arômes fruités de prune et de myrtille. Le corps est de taille moyenne mais un peu insaisissable. Un vin bien équilibré, où la fraîcheur enveloppe la masse alcoolique. Les tanins sont doux, assez amples (5/6) et très soyeux. La persistance en bouche est longue. Dans ce millésime 2024, le bois est moins présent que dans le 2023. Le 2022 avait des fruits légèrement mûrs et des tanins moins prononcés. En 2023 et 2024, j'ai également senti une odeur de violette. Je trouve que l'année 2024 est supérieure à 2023 et 2022. **(94-95/100)**

**CHÂTEAU LANGOA BARTON,
année 2024
Saint-Julien**

(Assemblage : 52 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot et 8 % Cabernet Franc)

Manteau de cardinal. Un kaléidoscope olfactif aux arômes de cerise mûre, de prune, de menthe, d'eucalyptus, aux notes sucrées de l'enrobage du bonbon, de graphite, de poivre noir, de noix de muscade et de chocolat intense. En bouche, un vin moyennement corsé, avec des notes de prune et de chocolat. La fraîcheur domine sans hésitation l'alcool. Les tanins sont doux, assez amples (5/6), d'abord soyeux, puis asséchants, dus au bois et à la gomme de la cave. Sa persistance aromatique intense est longue, avec une finale de chocolat, de prune et de cerise. Les tanins du millésime 2023 sont plus amples, mais leur qualité est identique dans les deux millésimes. Le millésime 2023 avait du violet dans le nez. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION,
année 2024
Pessac-Léognan**

(Assemblage : 62 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot et 13 % Cabernet Franc)

Couleur rouge violacé. Des notes de cerise légèrement confite, de menthe, d'eucalyptus, de poivre vert intense, de poivre noir, de noix de muscade, de vernis et une pointe de myrtille en finale. Une savoureuse sensation en bouche aux arômes de myrtille, un corps moyen et un vin bien équilibré. Tannins doux, assez larges (5/6++) initialement veloutés puis asséchant légèrement la gomme supérieure. Son arôme persistant est long et intense, avec une finale de myrtille. La qualité des tanins du millésime 2024 est similaire à celle du millésime 2023. Les tanins du millésime 2024 sont un peu plus présents que ceux du millésime 2023. Dans les deux millésimes, j'ai perçu une odeur de poivre vert au nez. **(91-93/100)**

Purple red dress. Rich and varied bouquet with sweet aromas of the exterior of the sugared almond, incense, cherry, plum, blueberry, blackberry, cassis, black pepper, nutmeg, mint, eucalyptus, violet, laurel, sage, finishing with light whiffs of black olive. Amazing mouthfeel with fruity sensations of plum and blueberry. The body is medium but a little elusive. Well-balanced wine with freshness enveloping the alcoholic mass.

The tannins are sweet, quite broad (5/6) and very silky. Its presence on the palate is long. In this 2024 the wood is less noticeable than in the 2023. The 2022 had slightly ripe fruit and less broad tannins. In both 2023 and 2024 I also smelled violet on the nose. I find this 2024 to be superior to both 2023 and 2022.

(94-95/100)

**CHÂTEAU LANGOA BARTON,
year 2024
Saint-Julien**

(Grapes: 52% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot and 8% Cabernet Franc)

Cardinal's mantle. Olfactory kaleidoscope with aromas of ripe cherry, plum, mint, eucalyptus, sweet notes of the outside of the candy, graphite, black pepper, nutmeg and intense chocolate.

Medium-bodied on the palate, with hints of plum and chocolate.

Freshness dominates the alcohol without hesitation.

The tannins are sweet, fairly broad (5/6-), initially silky, then drying out, due to the wood, the upper gum a bit. Its intense aromatic persistence is long, with a finish of chocolate, plum, and cherry.

The tannins of the 2023 are broader but their quality is the same in both vintages. The 2023 had violet on its nose.

(91-93/100)

**CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION,
year 2024
Pessac-Léognan**

(Grapes: 62% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot and 13% Cabernet Franc)

Purple red color. Hints of slightly candied cherry, mint, eucalyptus, intense green pepper, black pepper, nutmeg, varnish glaze with a hint of blueberry finish. Tasty blueberry mouthfeel, medium body and well-balanced wine.

Sweet tannins, quite broad (5/6++) initially velvety and then slightly drying the upper gum a little. Its aromatic persistence is long and intense with a blueberry finish. Tannin quality of the 2024 similar to that of the 2023. The tannin of the 2024 is a little broader than that of the 2023. In both vintages I could smell green pepper on the nose.

(91-93/100)



Château Latour

**CHÂTEAU LASCOMBES,
annata 2024**

Margaux

(Uvaggio: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 5% Cabernet Franc)

Colore rosso porpora intenso-nero. Al naso evoca profumi di prugna, mora, ciliegia un po' matura anzi un po' candita, crema del latte bollito, menta, eucalipto, liquirizia, boisé, lievi di rosmarino, per terminare con lievi soffi di vernice ad olio. Sapore di bitter. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolato. Al momento attuale il minimo della mia forbice è il massimo del suo punteggio futuro. La larghezza e la qualità dei tannini della 2024 è simile a quella della 2023. La ciliegia al naso della 2024 è al contrario di quella della 2023, un po' candita. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC,
annata 2024**

Pessac-Léognan

(Uvaggio: 59% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot e 13% Petit Verdot)

Colore rosso-porpora. Naso con profumi di ciliegia, intensi di geranio, menta, eucalipto, prugna, mirtillo, alloro e salvia. All'incontro gustativo si percepisce un corpo medio ed un sapore di ciliegia un po' candita. Alcol e freschezza convivono in modo equilibrato.

I tannini sono dolci, larghi (6/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. I tannini della 2023 erano meno larghi ma non asciuganti come quelli della 2024. Anche la 2023 come la 2024 ha la presenza di ciliegia candita. La 2024 ha un palato migliore rispetto al naso. Non mi è piaciuta in quest'ultima annata la presenza, al naso, del geranio. La larghezza del tannino della 2024 è superiore sia alla 2023 che alla 2022. Mi atterrei al minimo della forbice. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU LASCOMBES,
année 2024**

Margaux

(Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot et 5 % Cabernet Franc)

Couleur pourpre-rouge foncé-noir. Au nez, il évoque des arômes de prune, de mûre, de cerise légèrement mûre et même légèrement confite, de crème de lait bouillie, de menthe, d'eucalyptus, de réglisse, des notes boisées, des touches de romarin, se terminant par de légères effluves de vernis à l'huile. Saveur amère. Ce vin est moyennement corsé et bien équilibré. Les tanins sont doux, assez présents (5/6), d'abord veloutés, puis asséchant légèrement le palais. Sa persistance aromatique est longue, avec une finale chocolatée. Pour le moment, le minimum de ma fourchette correspond au maximum de son score futur. L'ampleur et la qualité des tanins du millésime 2024 sont similaires à celles du millésime 2023. La cerise sur le gâteau du millésime 2024 est, contrairement à celle du 2023, légèrement confite. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC,
année 2024**

Pessac-Léognan

(Assemblage : 59 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot et 13 % Petit Verdot)

Couleur rouge-violet. Nez aux arômes de cerise, de géranium intense, de menthe, d'eucalyptus, de prune, de myrtille, de laurier et de sauge. En bouche, on perçoit un corps moyen et une légère saveur de cerise confite. L'alcool et la fraîcheur s'harmonisent parfaitement. Les tanins sont doux, larges (6/6-) initialement veloutés puis asséchant légèrement la gomme supérieure. Les tanins du millésime 2023 étaient moins amples mais pas aussi asséchants que ceux du millésime 2024. Tout comme le modèle 2024, le modèle 2023 propose également des cerises confites. Le millésime 2024 a une meilleure bouche que le nez. Je n'ai pas apprécié la présence de géranium au nez dans ce dernier millésime. Les tanins du 2024 sont plus amples que ceux des 2023 et 2022. Je m'en tiendrais à la valeur minimale de la fourchette. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU LASCOMBES,
year 2024**

Margaux

(Grapes: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot and 5% Cabernet Franc)

Deep purple-red – black color.

On the nose it evokes aromas of plum, blackberry, slightly ripe and even slightly candied cherry, boiled milk cream, mint, eucalyptus, licorice, woody notes, hints of rosemary, finishing with light whiffs of oil varnish. Bitter flavor. The wine is medium-bodied and well-balanced.

The tannins are sweet, fairly broad (5/6), initially velvety, then drying the upper palate a bit. Its flavorful persistence is long, with a chocolatey finish. At the moment the minimum of my range is the maximum of his future score. The breadth and quality of the tannins of the 2024 is similar to that of the 2023. The cherry on the nose of the 2024 is, unlike that of the 2023, a little candied.

(90-92/100)

**CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC,
year 2024**

Pessac-Léognan

(Grapes: 59% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot and 13% Petit Verdot)

Red-purple color.

Nose with aromas of cherry, intense geranium, mint, eucalyptus, plum, blueberry, laurel and sage. On the palate, you'll notice a medium body and a slightly candied cherry flavor. Alcohol and freshness coexist in perfect balance. The tannins are sweet, broad (6/6-) initially velvety and then drying the upper gum a little. The tannins of the 2023 were less broad but not as drying as those of the 2024. Like the 2024, the 2023 also features candied cherry. The 2024 has a better palate than nose. I didn't like the presence of geranium on the nose in this latest vintage. The tannins of the 2024 are more broad than those of both the 2023 and 2022. I would stick to the minimum of the range.

(90-92/100)

**CHÂTEAU LATOUR
GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR,
annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 94,6% Cabernet Sauvignon, 5,2% Merlot e 0,2% Petit Verdot)

Manto rosso porpora. Profilo olfattivo ricco e vario composto da profumi di inchiostro, pera, pepe nero, noce moscata, ciliegia, menta, eucalipto, violetta, dolci dell'esterno del confetto, pomodori pelati, mirtillo, grafite, per terminare con carezze di cioccolata. Al palato il corpo è medio, dosato, ed il vino ha sapore di mirtillo, mora e lievi di cioccolata. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina, senza incertezze, la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. I tannini della 2024 sono larghi come quelli della 2023. La 2022, secondo me era lievemente migliore, nel suo insieme, sia alla 2023 che alla 2024.

(96-98/100)

**CHÂTEAU LATOUR
GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR,
annata 2016
Pauillac**

(Uvaggio: 92,9% Cabernet Sauvignon e 7,1% Merlot)

Robe rosso granato. Ventaglio olfattivo composto di profumi di fragolina di bosco, cassis, menta, eucalipto, tè verde, prugna, mora, canfora per terminare con note di ciliegia un po' candita. All'esame gustativo rivela un corpo medio, è sapido, ed ha un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(96/100)**

**CHÂTEAU LATOUR
LES FORTS DE LATOUR,
annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 65,5% Cabernet Sauvignon, 25,5% Merlot e 9% Petit Verdot)

Abito rosso porpora. Diffonde dal bicchiere profumi di prugna, inchiostro, acqua di mare (è uguale al profumo della parte bianca interna della buccia di cocomero) cenere del camino, liquirizia della mora Morositas, lievi verdi di geranio per terminare con pizzicotti di caucciù. Al gusto rivela un corpo medio ed un buon equilibrio tra alcol e freschezza, infatti quest'ultima domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e mora. Nella 2023 ho sentito nel finale gustativo un pò più di legno rispetto alla 2024. **(93-94/100)**

**CHÂTEAU LATOUR
GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR,
année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 94,6 % Cabernet Sauvignon, 5,2 % Merlot et 0,2 % Petit Verdot)

Manteau rouge pourpre. Profil olfactif riche et varié composé d'arômes d'encre, de poire, de poivre noir, de noix de muscade, de cerise, de menthe, d'eucalyptus, de violette, de notes sucrées évoquant l'extérieur du bonbon, de tomates pelées, de myrtille, de graphite, se terminant par des caresses de chocolat. En bouche, le corps est moyen, bien équilibré, et le vin présente des arômes de myrtille, de mûre et des notes de chocolat. Un vin bien équilibré, d'une fraîcheur qui domine nettement l'alcool. Les tanins sont doux, assez présents (5/6++) et soyeux. Son goût persiste longtemps. Les tanins du millésime 2024 sont aussi présents que ceux du 2023. Le 2022, à mon avis, était globalement légèrement meilleur que le 2023 et le 2024. **(96-98/100)**

**CHÂTEAU LATOUR
GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR,
année 2016
Pauillac**

(Assemblage : 92,9 % Cabernet Sauvignon et 7,1 % Merlot)

Robe rouge grenat. Éventail olfactif composé d'arômes de fraise des bois, de cassis, de menthe, d'eucalyptus, de thé vert, de prune, de mûre et de camphre, se terminant par des notes de cerise légèrement confite. En bouche, il révèle une structure moyenne, une saveur agréable et un parfait équilibre entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, assez présents (5/6), d'abord veloutés puis asséchant légèrement la surface. Sa persistance aromatique intense est longue. **(96/100)**

**CHÂTEAU LATOUR
LES FORTS DE LATOUR,
année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 65,5 % Cabernet Sauvignon, 25,5 % Merlot et 9 % Petit Verdot)

Robe rouge violette. Au contact du verre, il dégage des arômes de prune, d'encre, d'eau de mer (semblable au parfum de la partie blanche intérieure de l'écorce de pastèque), de cendre de cheminée, de réglisse à la mûre Morositas, de légères notes vertes de géranium et se termine sur des touches de caoutchouc. En bouche, il révèle un corps moyen et un bel équilibre entre alcool et fraîcheur, cette dernière dominant d'ailleurs la teneur en alcool. Les tanins sont doux, assez amples (5/6), d'abord soyeux puis asséchant légèrement la surface. Son goût persiste longtemps, avec une finale de prune et de mûre. Sur le modèle 2023, j'ai perçu une présence de bois un peu plus marquée que sur le modèle 2024. **(93-94/100)**

**CHÂTEAU LATOUR
GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR,
year 2024
Pauillac**

(Grapes: 94.6% Cabernet Sauvignon, 5.2% Merlot and 0.2% Petit Verdot)

Purple red coat. Rich and varied olfactory profile composed of aromas of ink, pear, black pepper, nutmeg, cherry, mint, eucalyptus, violet, sweet notes of the outside of the candy, peeled tomatoes, blueberry, graphite, finishing with caresses of chocolate. On the palate the body is medium, well-balanced, and the wine has flavours of blueberry, blackberry and hints of chocolate. A well-balanced wine with freshness that clearly dominates the alcohol. The tannins are sweet, quite broad (5/6++), and silky. Its taste has a long persistence. The tannins of the 2024 are as broad as those of the 2023. The 2022, in my opinion, was slightly better, overall, than both the 2023 and the 2024.

(96-98/100)

**CHÂTEAU LATOUR
GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR,
year 2016
Pauillac**

(Grapes: 92.9% Cabernet Sauvignon and 7.1% Merlot)

Garnet red robe. Olfactory fan composed of aromas of wild strawberry, cassis, mint, eucalyptus, green tea, plum, blackberry, camphor ending with notes of slightly candied cherry. On the palate, it reveals a medium body, is savory, and has a perfect balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then drying out the upper gum a bit. Its intense aromatic persistence is long. **(96/100)**

**CHÂTEAU LATOUR
LES FORTS DE LATOUR,
year 2024
Pauillac**

(Grapes: 65.5% Cabernet Sauvignon, 25.5% Merlot and 9% Petit Verdot)

Purple red dress. From the glass it releases aromas of plum, ink, sea water (it is similar to the scent of the white inner part of the watermelon rind), fireplace ash, Morositas blackberry liquorice, light geranium greens and finishes with hints of rubber. On the palate, it reveals a medium body and a good balance between alcohol and freshness, the latter in fact dominating the alcohol content. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially silky and then drying out the upper gum a bit. Its taste has a long persistence with a finish of plum and blackberry. In the 2023 I felt a little more wood in the finish than in the 2024. **(93-94/100)**

**CHÂTEAU LATOUR
LES FORTS DE LATOUR,
annata 2019
Pauillac**

(Uvaggio: 66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot e 2% Petit Verdot)

Colore rosso granato. Ventaglio olfattivo composto da profumi di nocciolina, lievi di trielina, ciliegia, prugna secca, fragolina di bosco, intensi di violetta, mora, per terminare con ricordi di cenere del camino. All'assaggio evidenzia un corpo medio ed un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga e la sua persistenza gustativa.

(93/100)

**CHÂTEAU LATOUR
PAUILLAC, annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 89,2% Cabernet Sauvignon, 10,7% Merlot e 0,1% Petit Verdot)

Robe rosso porpora. Ventaglio olfattivo che diffonde profumi intensi di mirtillo, prugna seguita da lieve geranio, menta, eucalipto, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), per terminare con sussurri di ciliegia marasca nera. Il palato è appagato dal sapore di prugna e di mirtillo. Il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza è in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), setosi, fini ed eleganti. Lunga è la sua persistenza gustativa. Questo 2024 è più strutturato della 2023. I tannini della 2023 sono più scalpitanti sia della 2022 che della 2024. La 2024 ha più struttura della 2023. Bel vino!

(92-94/100)

**CHÂTEAU LATOUR
PAUILLAC, annata 2020
Pauillac**

(Uvaggio: 53% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon e 4% Petit Verdot)

Rosso cardinalizio.

Mix olfattivo fatto di profumi di menta, eucalipto, prugna, lievi di trielina e ciliegia rossa. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza in evidenza sulla massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chicchi di caffè schiacciati.

(93/100)

**CHÂTEAU LE BON PASTEUR,
annata 2024
Pomerol**

(Uvaggio: 80% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon)

Mix di rosso rubino e porpora. Naso un po' timido con profumi di cioccolato, ciliegia, lievi erbacei, rosmarino e cassis.

**CHÂTEAU LATOUR
LES FORTS DE LATOUR,
année 2019
Pauillac**

(Assemblage : 66 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot et 2 % Petit Verdot)

Couleur rouge grenat. Gamme olfactive composée d'arômes de noisette, de légères notes de trichloréthylène, de cerise, de pruneau, de fraise des bois, de notes intenses de violette, de mûre, se terminant par des notes de cendre de cheminée. En bouche, il présente un corps moyen et un équilibre parfait entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, assez larges (5/6), initialement veloutés puis brûlant légèrement la gomme supérieure. Son goût est long et persistant.

(93/100)

**CHÂTEAU LATOUR
PAUILLAC, année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 89,2 % Cabernet Sauvignon, 10,7 % Merlot et 0,1 % Petit Verdot)

Robe rouge pourpre. Ventilateur olfactif qui diffuse des arômes intenses de myrtille, de prune, suivis de géranium léger, de menthe, d'eucalyptus, de colle Coccoina (lait de coco et amande), se terminant par des notes de cerise noire. Le palais est ravi par les saveurs de prune et de myrtille. Le corps est moyen et l'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est parfait. Les tanins sont doux, assez larges (5/6), soyeux, fins et élégants. Son goût persiste longtemps. Ce millésime 2024 est plus structuré que le 2023. Les tanins du 2023 sont plus vifs que ceux des 2022 et 2024. Le 2024 présente une structure plus marquée que le 2023. Bon vin!

(92-94/100)

**CHÂTEAU LATOUR
PAUILLAC, année 2020
Pauillac**

(Assemblage : 53 % Merlot, 43 % Cabernet Sauvignon et 4 % Petit Verdot)

Rouge cardinal.

Mélange olfactif composé d'arômes de menthe, d'eucalyptus, de prune, de légères notes de trichloréthylène et de cerise rouge. Ce vin, moyennement corsé et bien équilibré, révèle une fraîcheur perceptible grâce à son degré d'alcool. Les tanins, soyeux et assez présents (5/6), offrent une texture veloutée en bouche, asséchant légèrement le palais. La finale est longue et persistante, avec des notes de café moulu.

(93/100)

**CHÂTEAU LE BON PASTEUR,
année 2024
Pomerol**

(Assemblage : 80 % Merlot et 20 % Cabernet Sauvignon)

Mélange de rouge rubis et de violet. Un nez légèrement timide aux arômes de chocolat, de cerise, de légères notes herbacées, de ro-

**CHÂTEAU LATOUR
LES FORTS DE LATOUR,
year 2019
Pauillac**

(Grapes: 66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot and 2% Petit Verdot)

Garnet red color.

Olfactory range composed of aromas of hazelnut, light notes of trichloroethylene, cherry, dried plum, wild strawberry, intense notes of violet, blackberry, finishing with hints of fireplace ash. On the palate it shows a medium body and a perfect balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then slightly burning the upper gum. Its taste is long and persistent.

(93/100)

**CHÂTEAU LATOUR
PAUILLAC, year 2024
Pauillac**

(Grapes: 89.2% Cabernet Sauvignon, 10.7% Merlot and 0.1% Petit Verdot)

Purple red robe. Olfactory fan that diffuses intense aromas of blueberry, plum followed by light geranium, mint, eucalyptus, Coccoina glue (coconut milk and almond), ending with whispers of black cherry. The palate is gratified by the flavors of plum and blueberry. The body is medium, and the alcohol-freshness balance is perfectly balanced. The tannins are sweet, quite broad (5/6), silky, fine and elegant. Its taste has a long persistence. This 2024 is more structured than the 2023. The tannins of the 2023 are more lively than both the 2022 and the 2024. The 2024 has more structure than the 2023. Nice wine!

(92-94/100)

**CHÂTEAU LATOUR
PAUILLAC, year 2020
Pauillac**

(Grapes: 53% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon and 4% Petit Verdot)

Cardinal red.

Olfactory mix made of aromas of mint, eucalyptus, plum, light notes of trichloroethylene and red cherry.

The wine is medium-bodied and well-balanced, with freshness evident in the alcohol content. The tannins are sweet and fairly broad (5/6), initially velvety, then drying out the upper palate a bit. The finish is long and persistent, with a finish of crushed coffee beans.

(93/100)

**CHÂTEAU LE BON PASTEUR,
year 2024
Pomerol**

(Grapes: 80% Merlot and 20% Cabernet Sauvignon)

Mix of ruby red and purple.

A slightly shy nose with aromas of chocolate, cherry, light herbaceous notes, of ro-

Palato con sapore di cioccolato e ciliegia matura, lievemente candita. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza in evidenza sull'alcool. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. La qualità dei tannini è migliore nella 2024 rispetto a quella della 2023 mentre la seconda ha i tannini più larghi rispetto a quelli della prima. La ciliegia in entrambe le annate è candita.

(91-93/100)

**CHÂTEAU L'EGLISE CLINET
DENIS DURANTOU, annata 2024
Pomerol**

(Uvaggio: 90% Merlot e 10% Cabernet Franc)

Colore rosso rubino e porpora intensi. Naso con profumi di liquirizia dolce che mi ricorda la caramella "Morositas", mobile di sacrestia (incenso), cioccolato, ciliegia marasca nera, eucalipto, per terminare con sussurri di fragolina di bosco. Il corpo è medio ed il vino ha sapore di ciliegia marasca nera e cioccolato. Asse alcol-freschezza in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci spessi, larghi (6/6), inizialmente vellutati, per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolato. Il naso della 2023 era più vario e ricco ed aveva la violetta. La qualità dei tannini è migliore nella 2022, infatti nella 2023 come nella 2024 finiscono per asciugare un po' la gengiva superiore. La 2022 aveva al naso la violetta e l'acqua di mare. La violetta al naso la ricordo nella 2016, nella 2015 e nella 2010. La 2022 nell'insieme, per me, è superiore sia alla 2023 che alla 2024. Rileggendo le mie note direi che la valutazione minima non è 93/100 ma 95/100, ma non arriva sicuramente a 100/100 come hanno scritto diversi degustatori.

(93-95/100)

**CHÂTEAU L'EGLISE CLINET
LA PETITE EGLISE DENIS
DURANTOU, annata 2024
Pomerol**

(Uvaggio: 90% Merlot e 10% Cabernet Franc)

Rosso rubino intenso. Il caleidoscopio olfattivo mette subito in evidenza una intensa cioccolato seguita da profumi di ciliegia marasca nera, lievi di catrame, menta, eucalipto, prugna, cassis, per terminare con lievi soffi di acqua di mare (è uguale al profumo della parte interna bianca della buccia di cocomero). Al palato ha sapore di cioccolato ed ha un corpo medio plus. Il vino ha un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente setosi poi vellutati ed infine asciugano un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica in-

marin et de cassis. En bouche, des saveurs de chocolat et de cerise mûre, légèrement confite. Le vin est moyennement corsé et bien équilibré, avec une fraîcheur perceptible grâce à l'alcool. Les tanins sont doux, assez présents (5/6) et veloutés. Son goût persiste longtemps. La qualité des tanins est meilleure dans le millésime 2024 que dans le 2023, ce dernier présentant toutefois des tanins plus souples. Les arômes de cerises confites sont présents dans les deux millésimes.

(91-93/100)

**CHÂTEAU L'EGLISE CLINET
DENIS DURANTOU, année 2024
Pomerol**

(Assemblage : 90 % Merlot et 10 % Cabernet Franc)

Couleur rouge rubis et violet intense. Nez aux arômes de réglisse douce qui me rappellent les bonbons « Morositas », de meubles de sacristie (encens), de chocolat, de cerise noire marasca, d'eucalyptus, se terminant par des murmures de fraise des bois. Le vin est moyennement corsé et présente des arômes de cerise noire et de chocolat. L'axe alcool-fraîcheur est parfaitement équilibré. Les tanins sont doux, épais et amples (6/6), d'abord veloutés, puis asséchant légèrement le palais. Son intensité aromatique est longue et persistante, avec une finale chocolatée. Le nez du millésime 2023 était plus varié et riche, avec des notes de violette. La qualité des tanins est meilleure dans le millésime 2022 ; en fait, dans les millésimes 2023 et 2024, ils finissent par assécher légèrement la gomme supérieure. Le millésime 2022 présentait des arômes de violet et d'eau de mer. Je me souviens également de ces notes violettes dans les millésimes 2016, 2015 et 2010. Globalement, je trouve le 2022 supérieur aux 2023 et 2024. En relisant mes notes, je dirais que la note minimale n'est pas de 93/100 mais de 95/100, mais elle n'atteint certainement pas 100/100 comme l'ont écrit plusieurs dégustateurs. **(93-95/100)**

**CHÂTEAU L'EGLISE CLINET
LA PETITE EGLISE DENIS
DURANTOU, année 2024
Pomerol**

(Assemblage : 90 % Merlot et 10 % Cabernet Franc)

Rouge rubis intense. Le kaléidoscope olfactif révèle immédiatement un chocolat intense, suivi d'arômes de cerise noire, de légères notes de goudron, de menthe, d'eucalyptus, de prune, de cassis, pour finir sur de légères effluves d'eau de mer (semblables à l'odeur de la partie blanche intérieure de l'écorce de pastèque). En bouche, il présente des arômes de chocolat et une structure ample. Ce vin offre un excellent équilibre entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux et amples (6/6-), d'abord soyeux, puis veloutés, et enfin légèrement asséchants en bouche. Sa persistance aromatique intense

rosemary and cassis. Palate with flavors of chocolate and ripe, slightly candied cherry. The body is medium and the wine is well-balanced, with freshness evident in the alcohol. The tannins are sweet, quite broad (5/6), and velvety. Its taste has a long persistence. The tannin quality is better in the 2024 than in the 2023, while the latter has broader tannins than the former. The cherries in both vintages are candied.

(91-93/100)

**CHÂTEAU L'EGLISE CLINET
DENIS DURANTOU, year 2024
Pomerol**

(Grapes: 90% Merlot and 10% Cabernet Franc)

Intense ruby red and purple color. Nose with aromas of sweet licorice that reminds me of "Morositas" candy, sacristy furniture (incense), chocolate, black marasca cherry, eucalyptus, finishing with whispers of wild strawberry. The body is medium and the wine has flavors of black cherry and chocolate. Alcohol-freshness axis in perfect balance. The tannins are sweet, thick, and broad (6/6), initially velvety, then drying out the upper palate a bit. Its intense aromatic persistence is long and persistent, with a chocolatey finish. The nose of the 2023 was more varied and rich and had violet. The quality of the tannins is better in the 2022, in fact in the 2023 as in the 2024 they end up drying out the upper gum a little. The 2022 had violet and sea water on the nose. I remember violet on the nose in the 2016, 2015, and 2010. Overall, for me, the 2022 is superior to both the 2023 and 2024. Rereading my notes I would say that the minimum rating is not 93/100 but 95/100, but it certainly does not reach 100/100 as several tasters have written.

(93-95/100)

**CHÂTEAU L'EGLISE CLINET
LA PETITE EGLISE DENIS
DURANTOU, year 2024
Pomerol**

(Grapes: 90% Merlot and 10% Cabernet Franc)

Intense ruby red. The olfactory kaleidoscope immediately highlights an intense chocolate followed by aromas of black cherry, light notes of tar, mint, eucalyptus, plum, cassis, finishing with light wafts of sea water (it is similar to the scent of the white inner part of the watermelon rind). On the palate, it has a chocolate flavor and a medium-plus body. The wine has an excellent balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet and broad (6/6-), initially silky, then velvety, and finally slightly drying out the upper palate. Its intense aromatic persistence is

Château Nenin. Da sinistra l'enologo Federico Bertucci e Paolo Baracchino



tensa. La 2024 ha più struttura della 2023 ed ha i tannini più larghi.

(91-93/100)

**CHÂTEAU LEVILLE BARTON,
annata 2024
Saint-Julien**

*(Uvaggio: 92% Cabernet Sauvignon,
6% Merlot e 2% Cabernet Franc)*

Riluce rosso porpora intenso-nero. Naso nei profumi di ciliegia matura, prugna, mirtillo, mora, menta, eucalipto, naftalina, cioccolata, rosmarino, salvia, per terminare con carezze di cioccolata. Palato piacevolmente fruttato fresco con sapore intenso di mirtillo, accompagnato alla ciliegia ed alla prugna. La freschezza avvolge completamente la massa alcolica rendendo il vino equilibrato. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finalissimo un po' boisé. I tannini della 2024 sono più larghi di quelli della 2023 ma la loro qualità è migliore nella 2023. Nel finale gustativo della 2023 si sente un po' la ciliegia candita ed il boisé. Preferisco la 2024 rispetto alla 2023 contrariamente a quanto hanno scritto altri.

(93-94/100)

**CHÂTEAU LEVILLE LAS CASES
GRAND VIN DE LEVILLE,
annata 2024
Saint-Julien**

*(Uvaggio: 84% Cabernet Sauvignon,
11% Cabernet Franc e 5% Merlot)*

Dal calice traspare rosso porpora intenso-nero. Caleidoscopio olfattivo formato da profumi di prugna, mirtillo, cassis, dolci della liquirizia gommosa (mi ricorda la caramella "Morositas"), ciliegia marasca nera, liquirizia, rosmarino, salvia ed alloro. Al naso svela un corpo medio e sapore fruttato di spremuta di ciliegia, cassis e mirtillo. La generosa freschezza comanda il ti-

est longue. Le millésime 2024 présente une structure plus marquée que le 2023 et des tanins plus présents. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU LEVILLE BARTON,
année 2024
Saint-Julien**

*(Assemblage : 92 % Cabernet Sauvignon,
6 % Merlot et 2 % Cabernet Franc)*

Elle brille d'un violet-noir profond. Inspirez les arômes de cerise mûre, de prune, de myrtille, de mûre, de menthe, d'eucalyptus, de naphthaline, de chocolat, de romarin, de sauge, avec une finale caressante de chocolat. Bouche agréablement fraîche et fruitée, dominée par une saveur intense de myrtille, accompagnée de notes de cerise et de prune. La fraîcheur enveloppe complètement la masse alcoolisée, conférant au vin un équilibre parfait. Les tanins sont doux, larges (6/6--), initialement soyeux puis asséchant légèrement la gomme supérieure. Son goût persiste longtemps, avec une finale légèrement boisée. Les tanins du millésime 2024 sont plus présents que ceux du 2023, mais leur qualité est meilleure dans le 2023. En finale, le millésime 2023 révèle des notes de cerise confite et de bois. Je préfère 2024 à 2023, contrairement à ce qu'ont écrit d'autres personnes. **(93-94/100)**

**CHÂTEAU LEVILLE LAS CASES
GRAND VIN DE LEVILLE,
année 2024
Saint-Julien**

*(Assemblage : 84 % Cabernet Sauvignon,
11 % Cabernet Franc et 5 % Merlot)*

Le verre présente une couleur violet-noir intense. Un kaléidoscope olfactif composé d'arômes de prune, de myrtille, de cassis, de réglisse sucrée et gélifiée (cela me rappelle les bonbons « Morositas »), de cerise noire marasca, de réglisse, de romarin, de sauge et de laurier. Au nez, il révèle un corps moyen et des arômes fruités de jus de cerise, de cassis et de myrtille. La fraîcheur gé-

long. The 2024 has more structure than the 2023 and has broader tannins.

(91-93/100)

**CHÂTEAU LEVILLE BARTON,
year 2024
Saint-Julien**

*(Grapes: 92% Cabernet Sauvignon,
6% Merlot and 2% Cabernet Franc)*

It shines deep purple-black. Nose in the aromas of ripe cherry, plum, blueberry, blackberry, mint, eucalyptus, mothballs, chocolate, rosemary, sage, finishing with caresses of chocolate. Pleasantly fresh fruity palate with intense blueberry flavour, accompanied by cherry and plum. The freshness completely envelops the alcoholic mass, making the wine completely balanced. The tannins are sweet, broad (6/6--), initially silky and then drying the upper gum a little. Its taste has a long persistence with a slightly woody finish. The tannins of the 2024 are broader than those of the 2023 but their quality is better in the 2023. In the final taste of the 2023 you can feel a bit of candied cherry and woodiness. I prefer 2024 over 2023 contrary to what others have written.

(93-94/100)

**CHÂTEAU LEVILLE LAS CASES
GRAND VIN DE LEVILLE,
year 2024
Saint-Julien**

*(Grapes: 84% Cabernet Sauvignon, 11%
Cabernet Franc and 5% Merlot)*

The glass shows an intense purple-black color. Olfactory kaleidoscope made up of aromas of plum, blueberry, cassis, sweet gummy licorice (it reminds me of "Morositas" sweets), black marasca cherry, licorice, rosemary, sage and laurel. On the nose it reveals a medium body and fruity flavors of cherry juice, cassis and blueberry. The generous freshness controls

mone dell'equilibrio gustativo sottomettendo, senza tentennamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di liquirizia. La 2023 aveva una bocca superlativamente fruttata e la violetta al naso che non ho riscontrato nella 2024. Sono due belle annate anche se preferisco un poco di più la 2023.

(96-98/100)

**CHÂTEAU LEOVILLE LASCASES
LE PETIT LION DU MARQUIS DE
LAS CASES, annata 2024**

Saint-Julien

(Uvaggio: 62% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon e 4% Cabernet Franc)

Robe rosso porpora intenso.

Caleidoscopio olfattivo composto da profumi di ciliegia marasca nera matura, cioccolata, cassis, boisé, pepe nero, noce moscata, pelle lavorata, menta, eucalipto e mandorla. Morso piacevole, sapido di ciliegia marasca nera. La freschezza è generosa e rende il vino in perfetto equilibrio con la massa alcolica. Il corpo è medio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. I tannini della 2023 sono più larghi di quelli della 2024. La 2023 aveva il naso il profumo di una intensa violetta, che non ho sentito nella 2024.

(92-94/100)

**CHÂTEAU LEOVILLE POYFERRE,
annata 2024**

Saint-Julien

(Uvaggio: 64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Cabernet Franc e 1% Petit Verdot)

Rosso porpora intenso-nero. Mix olfattivo fatto di profumi di prugna, mirtillo, ciliegia, cassis, cioccolata, abbastanza intensi di cassetta di medicine e liquirizia in chicchi piccoli. La passeggiata olfattiva prosegue con note di mora, pepe nero, noce moscata, rosmarino, salvia, crema del latte, per terminare con piacevoli soffi di ruggine. All'incontro gustativo si percepisce un corpo medio, sapori boisé e fruttati di ciliegia mirtillo e prugna ed infine di cioccolata. Asse alcol-freschezza in equilibrio tra loro. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con un finale fruttato e di cioccolata già sentito all'inizio dell'esame gustativo. La larghezza e qualità dei tannini della 2024 è simile a quella della 2023. La 2023 finiva al gusto con una ciliegia dolce e direi candita (cioccolatino Mon Chrery) mentre la 2024 finisce, sì, con anche la cioccolata ma con la frutta fresca. Ovviamente io preferisco la frutta fresca rispetto a quella candita.

(92-94/100)

néreuse assure un équilibre gustatif parfait, masquant l'alcool sans hésitation. Les tanins sont doux, amples (6/6-) et soyeux. Son goût persiste longtemps, avec une finale de réglisse. Le millésime 2023 présentait une bouche superbement fruitée et des arômes de violette au nez que je n'ai pas retrouvés dans le 2024. Ce sont deux magnifiques millésimes, même si je préfère légèrement le 2023.

**CHÂTEAU LÉOVILLE LASCASES
LE PETIT LION DU MARQUIS DE
LA MAISON, année 2024**

Saint-Julien

(Assemblage : 62 % Merlot, 34 % Cabernet Sauvignon et 4 % Cabernet Franc)

Robe rouge pourpre foncé. Un kaléidoscope olfactif composé d'arômes de cerise noire mûre, de chocolat, de cassis, de notes boisées, de poivre noir, de noix de muscade, de cuir travaillé, de menthe, d'eucalyptus et d'amande. Un arôme agréable et savoureux de cerise noire. Sa fraîcheur généreuse lui confère un équilibre parfait avec son degré d'alcool. Le corps est moyen. Les tanins sont doux, assez amples (5/6) et soyeux. Son goût persiste longtemps. Les tanins du millésime 2023 sont plus amples que ceux du 2024. Le 2023 présentait un nez d'intense violet, que je n'ai pas décelé dans le 2024.

(92-94/100)

**CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRE,
année 2024**

Saint-Julien

(Assemblage : 64 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 8 % Cabernet Franc et 1 % Petit Verdot)

Pourpre foncé-noir. Un bouquet olfactif de prune, de myrtille, de cerise, de cassis et de chocolat, agrémenté de notes assez intenses d'armoire à pharmacie et de petits grains de réglisse. Le voyage olfactif se poursuit avec des notes de mûre, de poivre noir, de noix de muscade, de romarin, de sauge et de crème, pour s'achever sur d'agréables nuances de rouille. En bouche, on perçoit un corps moyen, des saveurs boisées et fruitées de cerise, de myrtille et de prune, et enfin de chocolat. L'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est harmonieux. Les tanins sont doux, denses et assez présents (5/6), d'abord veloutés, puis asséchant légèrement le palais. Sa bouche est longue et persistante, avec une finale fruitée et chocolatée déjà perceptible dès le début de la dégustation. L'ampleur et la qualité des tanins du millésime 2024 sont similaires à celles du 2023. Le 2023 s'achevait sur une note de cerise douce, presque confite (chocolat Mon Chrery), tandis que le 2024 se termine, certes, sur des notes de chocolat, mais avec une touche de fruits frais. Personnellement, je préfère les fruits frais aux fruits confits.

(92-94/100)

the gustatory balance, subduing the alcohol without hesitation. The tannins are sweet, broad (6/6-), and silky. Its taste has a long persistence with a licorice finish. The 2023 had a superlatively fruity palate and violets on the nose that I didn't find in the 2024. They are both beautiful vintages although I prefer the 2023 a little more.

(96-98/100)

**CHÂTEAU LEOVILLE LASCASES
LE PETIT LION DU MARQUIS DE
LA MAISON, year 2024**

Saint-Julien

(Grapes: 62% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon and 4% Cabernet Franc)

Deep purple red robe.

Olfactory kaleidoscope composed of aromas of ripe black cherry, chocolate, cassis, woodiness, black pepper, nutmeg, worked leather, mint, eucalyptus and almond. Pleasant, savory, black cherry flavor. The generous freshness makes the wine perfectly balanced with its alcohol content. The body is medium. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and silky. Its taste has a long persistence. The tannins of the 2023 are broader than those of the 2024. The 2023 had a nose of intense violet, which I did not detect in the 2024.

(92-94/100)

**CHÂTEAU LEOVILLE POYFERRE,
year 2024**

Saint-Julien

(Grapes: 64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot)

Deep purple-black.

An olfactory Grapes of plum, blueberry, cherry, blackcurrant, and chocolate aromas, along with fairly intense notes of medicine chest and small licorice grains. The aromatic journey continues with notes of blackberry, black pepper, nutmeg, rosemary, sage, and cream, finishing with pleasant hints of rust. On the palate, you perceive a medium body, woody and fruity flavors of cherry, blueberry and plum and finally chocolate. The alcohol-freshness balance is balanced. The tannins are sweet, thick, and quite broad (5/6-), initially velvety, then drying out the upper palate a bit. Its palate is long and persistent, with a fruity, chocolatey finish that was already apparent at the beginning of the tasting. The breadth and quality of the tannins of the 2024 are similar to those of the 2023. The 2023 finished with a sweet, almost candied cherry (Mon Chrery chocolate), while the 2024 finishes with, yes, chocolate as well, but with fresh fruit. Obviously, I prefer fresh fruit to candied fruit.

(92-94/100)

**CHÂTEAU LES CRUZELLE
LALANDE DE DENIS DURANTOU,
annata 2024**

Pomerol

(Uvaggio: 85% Merlot e 15% Cabernet Franc)

Robe rosso rubino intenso. L'incontro olfattivo mette in evidenza profumi di gasolio, ciliegia marasca nera, menta, chicchi piccoli di liquirizia, pomodori pelati per terminare con note dolci di tabacco da pipa che mi ricordano la marca "Clan". All'esame gustativo si apprezzano sapori di ciliegia marasca nera un po' matura e cioccolata. Il corpo è medio e la freschezza avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. La qualità dei tannini della 2024 è migliore di quella della 2023. La 2023 aveva il naso una intensa violetta che non ho sentito sia nella 2024 che nella 2022.

(92-94/100)

LE PIN, annata 2024

Pomerol

(Uvaggio: 100% Merlot)

Traspare dal bicchiere color rosso rubino e porpora. Ventaglio olfattivo composto da profumi di pelle di conceria in fine lavorazione, intensi di pepe nero, liquirizia, noce moscata e ciliegia. Sapore piacevoleissimo di rosa canina. Il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza è in perfetto equilibrio, con la massa alcolica in assoluto silenzio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Vino di finezza ed eleganza. I tannini della 2022 e della 2023 sono più larghi di quelli della 2024. I tannini della 2022 asciugano lievemente la gengiva superiore. La 2023 ha al naso una piacevolissima violetta.

(96-98/100)

**CHÂTEAU LE THIL
COMTE CLARY, annata 2024
Pessac-Léognan**

(Uvaggio: 94% Merlot e 6% Cabernet Franc)

Manto cardinalizio. L'olfatto scandisce profumi di ciliegia marasca nera, incenso, mela rossa, pepe nero, noce moscata, chicchi di liquirizia, prugna, per terminare con carezze di violetta. Il corpo è medio ed il palato è appagato dal sapore di ciliegia e prugna succose e lieve pepe nero. Equilibrio lievemente altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia un po' matura. Al contrario della 2023 in questa 2024 al momento non ho sentito al gusto un buon equilibrio.

(89-91/100)

**CHÂTEAU LES CRUZELLE
LALANDE DE DENIS DURANTOU,
année 2024**

Pomerol

(Assemblage : 85 % Merlot et 15 % Cabernet Franc)

Robe rouge rubis intense. La rencontre olfactive révèle des arômes de diesel, de cerise noire, de menthe, de petits grains de réglisse, de tomates pelées, se terminant sur des notes sucrées de tabac à pipe qui me rappellent la marque « Clan ». En bouche, on perçoit des arômes de cerise noire marasca légèrement mûre et de chocolat. Le corps est moyen et la fraîcheur enrobe parfaitement l'alcool. Les tanins sont doux, amples (6/6-), denses et veloutés. La finale est longue et persistante. La qualité des tanins du millésime 2024 est supérieure à celle du 2023. Le millésime 2023 présentait un nez d'un violet intense que je n'ai décelé ni dans le 2024 ni dans le 2022.

(92-94/100)

LE PIN, année 2024

Pomerol

(Assemblage : 100 % Merlot)

Des couleurs rouge rubis et violettes apparaissent dans le verre. Gamme olfactive composée d'arômes de cuir tanné finement travaillé, de notes intenses de poivre noir, de réglisse, de noix de muscade et de cerise. Saveur d'églantier très agréable. Le corps est moyen et l'axe alcool-fraîcheur est en parfait équilibre, la masse alcoolique étant absolument silencieuse. Les tanins sont doux, amples (5/6++) et soyeux. La persistance aromatique intense est longue et persistante, avec une finale de cerise. Un vin de finesse et d'élégance. Les tanins des millésimes 2022 et 2023 sont plus présents que ceux du millésime 2024. Les tanins du millésime 2022 assèchent légèrement la gomme supérieure. Le millésime 2023 présente un très agréable arôme de violetta au nez.

(96-98/100)

**CHÂTEAU LE THIL
COMTE CLARY, année 2024
Pessac-Léognan**

(Assemblage : 94 % Merlot et 6 % Cabernet Franc)

Manteau de cardinal. Le nez révèle des arômes de cerise noire, d'encens, de pomme rouge, de poivre noir, de noix de muscade, de graines de réglisse, de prune, se terminant sur des notes de violetta. Le corps est moyen et le palais est comblé par les saveurs de cerise et de prune juteuses et une légère note de poivre noir. L'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est légèrement déséquilibré. Les tanins sont doux, assez présents (5/6) et veloutés. La finale est longue et persistante, avec une légère note de cerise mûre. Contrairement au millésime 2023, je n'ai pas encore perçu un bon équilibre dans le goût de ce millésime 2024.

(89-91/100)

**CHÂTEAU LES CRUZELLE
LALANDE DE DENIS DURANTOU,
year 2024**

Pomerol

(Grapes: 85% Merlot and 15% Cabernet Franc)

Intense ruby red robe.

The olfactory encounter highlights aromas of diesel, black cherry, mint, small licorice grains, peeled tomatoes, finishing with sweet notes of pipe tobacco that remind me of the "Clan" brand. On the palate, flavors of slightly ripe black marasca cherry and chocolate are evident. The body is medium, and the freshness completely envelops the alcohol. The tannins are sweet, broad (6/6-), thick, and velvety. It has a long, persistent finish. The quality of the tannins in the 2024 is better than that of the 2023. The 2023 had an intense violet nose that I didn't detect in either the 2024 or 2022.

(92-94/100)

LE PIN, year 2024

Pomerol

(Grapes: 100% Merlot)

Ruby red and purple colors appear in the glass. Olfactory range composed of aromas of finely crafted tanned leather, intense notes of black pepper, licorice, nutmeg and cherry. Very pleasant rose-hip flavour.

The body is medium and the alcohol-freshness axis is in perfect balance, with the alcoholic mass in absolute silence. The tannins are sweet, quite broad (5/6++), and silky. Its intense aromatic persistence is long and persistent, with a cherry finish. A wine of finesse and elegance. The tannins of the 2022 and 2023 are broader than those of the 2024. The tannins of the 2022 slightly dry the upper gum. The 2023 has a very pleasant violet on the nose.

(96-98/100)

**CHÂTEAU LE THIL
COMTE CLARY, year 2024
Pessac-Léognan**

(Grapes: 94% Merlot and 6% Cabernet Franc)

Cardinal's mantle.

The nose reveals aromas of black cherry, incense, red apple, black pepper, nutmeg, licorice seeds, plum, finishing with caresses of violet. The body is medium and the palate is satisfied by the flavours of juicy cherry and plum and light black pepper. A slightly uneven balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, fairly broad (5/6), and velvety. The finish is long and persistent, with a slightly ripe cherry finish. Unlike the 2023, I haven't felt a good balance in the taste of this 2024 at the moment.

(89-91/100)



Château Le Pin. Da destra Jacques Thienpont e Paolo Baracchino

**CHÂTEAU L'EVANGILE,
annata 2024
Pomerol**

(Uvaggio: 80% Merlot, 19% Cabernet Franc e 1% Cabernet Sauvignon)

Manto cardinalizio. Lo scrigno olfattivo si apre a profumi di ciliegia marasca nera, prugna, cassis, mirtillo, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata per finire con soffi di pomodoro pelato. All'esame gustativo ha un corpo medio sufficiente plus ed ha sapore di succo di ciliegia, mirtillo e cassis. Vino equilibrato grazie alla generosa freschezza che avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale frut-

**CHÂTEAU L'ÉVANGILE,
année 2024
Pomerol**

(Assemblage : 80 % Merlot, 19 % Cabernet Franc et 1 % Cabernet Sauvignon)

Manteau de cardinal. Le coffret olfactif s'ouvre sur des arômes de cerise noire, de prune, de cassis, de myrtille, de menthe, d'eucalyptus, de poivre noir et de noix de muscade, et se termine sur des notes de tomate pelée. En bouche, il présente une belle structure et des arômes de jus de cerise, de myrtille et de cassis. Un vin équilibré grâce à une fraîcheur généreuse qui enveloppe parfaitement l'alcool. Les tanins sont doux, souples (6/6) et soyeux. Son arôme est long et persistant, avec une finale fruitée perceptible dès

**CHÂTEAU L'EVANGILE,
year 2024
Pomerol**

(Grapes: 80% Merlot, 19% Cabernet Franc and 1% Cabernet Sauvignon)

Cardinal's mantle. The olfactory casket opens with aromas of black cherry, plum, cassis, blueberry, mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg and finishes with hints of peeled tomato. On the palate, it has a medium-plus body and flavors of cherry juice, blueberry, and blackcurrant. A balanced wine thanks to the generous freshness that completely envelops the alcohol. The tannins are sweet, broad (6/6--), and silky. Its flavor is long and persistent, with a fruity finish



*Vieux Château Certan.
Alexandre Thienpont*

tato già sentito, sin dall'inizio dell'esame gustativo. Bel vino anche per la frutta fresca presente sia al naso che al palato. Questo 2024 è simile alla 2023 sia per la frutta fresca che per la qualità dei tannini. Nel secondo i tannini sono lievemente più larghi rispetto al primo. La 2022 aveva la frutta matura. La 2023 aveva la violetta sia al naso che al gusto.

(94-96/100)

**CHÂTEAU L'EVANGILE
BLASON DE L'EVANGILE,
annata 2024**

Pomerol

(Uvaggio: 85% Merlot, e 15% Cabernet Franc)

la première gorgée. C'est également un vin charmant grâce à la fraîcheur des fruits présents au nez comme en bouche. Ce millésime 2024 est similaire au 2023, tant par la fraîcheur du fruit que par la qualité des tannins. Ces derniers sont toutefois légèrement plus souples. Le 2022 offrait des arômes de fruits mûrs. Le 2023, quant à lui, présentait des notes de violette au nez et en bouche.

(94-96/100)

**CHÂTEAU L'EVANGILE
BLASON DE L'EVANGILE,
année 2024**

Pomerol

(Assemblage : 85 % Merlot et 15 % Cabernet Franc)

that's already evident from the first taste. It's also a lovely wine thanks to the fresh fruit present both on the nose and on the palate. This 2024 is similar to the 2023 in both fresh fruit and tannin quality. The tannins in the latter are slightly broader than the former. The 2022 had ripe fruit. The 2023 had violets on both the nose and palate.

(94-96/100)

**CHÂTEAU L'EVANGILE
BLASON DE L'EVANGILE,
year 2024**

Pomerol

(Grapes: 85% Merlot, and 15% Cabernet Franc)

Colore rosso porpora.

Mix olfattivo composto da profumi di ciliegia marasca nera, grafite, prugna, cassis, mirtillo, menta, eucalipto, per terminare con ricordi di pomodori pelati. Sorso sapido e piacevolmente fruttato di ciliegia marasca nera un po' matura. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza in rilievo sulla massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa diretta ed indiretta. Rileggendo le mie note mi rendo conto che è vero che il vino ha un bel naso ma che comunque il suo massimo punteggio è il minimo della forbice da me indicato. Anche la 2023 aveva la frutta fresca e la violetta ed i tannini erano più larghi rispetto alla 2024. La 2022 aveva frutta matura e tannini meno larghi e meno di qualità rispetto alla 2023. La 2023 è abbastanza simile alla 2024.

(92-94/100)

**L'IF, annata 2024
Saint-Émilion**

(Uvaggio: 85% Merlot e 15% Cabernet Franc)

Colore rosso porpora. Ventaglio olfattivo fatto di profumi di ciliegia, lievi di legno verniciato, menta, eucalipto, rosa rossa, rosmarino, salvia, pepe nero, noce moscata, mela rossa, lievi di cioccolato per terminare con lievissimi soffi di acqua di mare (ha lo stesso profumo della parte interna della buccia di cocomero, quella bianca e del melone bianco) Il corpo è medio sufficiente. Vino con sapore di piacevole fresca ciliegia. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un pochino la gengiva superiore. Lunga la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia croccante. Vino fine ed elegante. La 2024 ha meno struttura sia della 2023 che della 2022. I tannini della 2023 sono più larghi di quelli della 2024 e della 2022. Per la ciliegia fresca questo 2024 mi ricorda la 2023 e la 2018.

(93-95/100)

**CHÂTEAU LYNCH-BAGES
LYNCH-BAGES, annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)

Bel rosso porpora. L'esordio olfattivo rivela profumi di prugna, mirtillo, lievi boisé, intensi di grafite, rosa rossa, per terminare con una lieve nota verde che mi ricorda la buccia dei piselli. Morso piacevole di prugna e mirtillo. Il corpo è medio presente ed elegante ed il vino è ben equilibrato con la fre-

Colore rouge violacé. Mélange olfactif composé d'arômes de cerise noire, de graphite, de prune, de cassis, de myrtille, de menthe, d'eucalyptus, avec une finale sur des notes de tomates pelées. Une bouche savoureuse et agréablement fruitée, avec des notes de cerises noires marasca légèrement mûres. Ce vin, moyennement corsé et bien équilibré, se distingue par sa fraîcheur qui domine l'alcool. Les tanins sont doux et assez présents (5/6), d'abord veloutés, puis asséchant légèrement la surface. Sa persistance gustative directe et indirecte est longue. En relisant mes notes, je me rends compte qu'il est vrai que le vin a un nez magnifique, mais que sa note maximale reste la note minimale de la fourchette que j'avais indiquée. Le millésime 2023 présentait également des arômes de fruits frais et de violettes, et ses tanins étaient plus présents que ceux du 2024. Le millésime 2022 présentait des fruits mûrs et des tanins moins amples et de moindre qualité que le 2023. Le 2023 est assez similaire au 2024.

(92-94/100)

**L'IF, année 2024
Saint-Émilion**

(Assemblage : 85 % Merlot et 15 % Cabernet Franc)

Colore rouge violacé. Éventail olfactif composé de senteurs de cerise, de légères notes de bois verni, de menthe, d'eucalyptus, de rose rouge, de romarin, de sauge, de poivre noir, de noix de muscade, de pomme rouge, de légères notes de chocolat et se terminant par de très légères bouffées d'eau de mer (il a le même parfum que l'intérieur de la peau de la pastèque, la partie blanche et le melon blanc). Le vin est moyennement corsé. Il offre un agréable arôme de cerise fraîche et présente un bel équilibre entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, assez larges (5/6), initialement soyeux puis asséchant un peu la gomme supérieure. Son goût persiste longtemps en bouche, avec une finale croquante de cerise. Un vin fin et élégant. Le millésime 2024 présente une structure moins développée que les 2023 et 2022. Les tanins du 2023 sont plus présents que ceux des 2024 et 2022. Pour des arômes de cerise fraîche, ce 2024 me rappelle les 2023 et 2018.

(93-95/100)

**CHÂTEAU LYNCH-BAGES
LYNCH-BAGES, année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 70 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot, 3 % Cabernet Franc et 3 % Petit Verdot)

Magnifique rouge violacé. Au premier abord, le parfum révèle des arômes de prune, de myrtille, une légère note boisée, des notes intenses de graphite, de rose rouge, pour finir sur une légère note verte qui me rappelle la peau des pois. D'agréables notes de prune et de myrtille. Le vin, d'une belle

Purple red color.

Olfactory mix composed of aromas of black cherry, graphite, plum, cassis, blueberry, mint, eucalyptus, finishing with hints of peeled tomatoes. A savory and pleasantly fruity palate with slightly ripe black marasca cherries. The wine is medium-bodied and well-balanced, with freshness standing out above the alcohol. The tannins are sweet and fairly broad (5/6-), initially velvety, then slightly drying out the upper gum. Its direct and indirect gustatory persistence is long.

Rereading my notes, I realize that it is true that the wine has a beautiful nose, but that its maximum score is still the minimum of the range I indicated.

The 2023 also had fresh fruit and violets and the tannins were broader than the 2024. The 2022 had ripe fruit and less broad, less quality tannins than the 2023. The 2023 is quite similar to the 2024.

(92-94/100)

**L'IF, year 2024
Saint-Émilion**

(Grapes: 85% Merlot and 15% Cabernet Franc)

Purple red color. Olfactory fan made of cherry scents, light notes of varnished wood, mint, eucalyptus, red rose, rosemary, sage, black pepper, nutmeg, red apple, light notes of chocolate and ending with very light puffs of sea water (it has the same scent as the inside of the watermelon peel, the white part and the white melon) The body is medium-sufficient. The wine has a pleasant, fresh cherry flavor. It's well-balanced between alcohol and freshness.

The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially silky and then drying the upper gum a little. Its taste has a long persistence with a crunchy cherry finish. Fine and elegant wine. The 2024 has less structure than both the 2023 and 2022. The tannins of the 2023 are broader than those of the 2024 and 2022. For fresh cherry, this 2024 reminds me of the 2023 and 2018.

(93-95/100)

**CASTLE LYNCH-BAGES
LYNCH-BAGES, year 2024
Pauillac**

(Grapes: 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot)

Beautiful purple red. The olfactory debut reveals aromas of plum, blueberry, light woodiness, intense notes of graphite, red rose, finishing with a light green note that reminds me of pea skins. Pleasant hints of plum and blueberry. The medium body is present and elegant,



Château L'Eglise Clinet. Da destra Noemi Durantou e Paolo Baracchino



Château Margaux. A destra il Direttore Generale Philippe Bascaules

schezza che domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapore ancora di prugna e mirtillo. I tannini della 2024 sono meno larghi di quelli della 2023, ma la qualità degli stessi è simile. Il corpo della 2024 è più fine ed elegante di quello della 2023.

(92-94/100)

**CHÂTEAU LYNCH-BAGES
ECO DE LYNCH-BAGES, annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 53% Cabernet Sauvignon e 47% Merlot)

Manto rosso rubino con trame porpora. L'esordio inflattivo evidenzia profumi di cuoio biondo, lievi di capperi e acciuga, resina di pino, menta, eucalipto, per terminare con carezze di pomodori pelati. All'assaggio gustativo ha corpo medio e sapore di ciliegia e prugna. La freschezza avvolge la massa alcolica mentre i tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore.

Lunga è la sua persistenza gustativa. Trovo che per la qualità dei tannini di questo 2024 sia molto simile a quella della 2023 e della 2022. Rileggendo le note sono orientato a valutare il vino al minimo della forbice

(90-92/100)

**CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS,
annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 78% Cabernet Sauvignon e 22% Merlot)

Colore rosso porpora intenso-nero. Pro-

structure, est présent et élégant, et bien équilibré, la fraîcheur dominant l'alcool sans hésitation. Les tanins sont doux, assez amples (5/6), d'abord veloutés puis asséchant légèrement les gommages supérieures. La persistance aromatique est longue, avec des notes de prune et de myrtille. Les tanins du millésime 2024 sont moins présents que ceux du 2023, mais leur qualité est similaire. Le corps du 2024 est plus fin et plus élégant que celui du 2023. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU LYNCH-BAGES
ECO DE LYNCH-BAGES, année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 53 % Cabernet Sauvignon et 47 % Merlot)

Manteau rouge rubis aux reflets violets. Ce premier nez, empreint d'inflation, dévoile des arômes de cuir blond, de légères notes de câpres et d'anchois, de résine de pin, de menthe et d'eucalyptus, pour finir sur des caresses de tomates pelées. En bouche, il présente un corps moyen et des arômes de cerise et de prune. La fraîcheur enveloppe la masse alcoolique tandis que les tanins sont doux et assez larges (5/6+), initialement veloutés puis asséchant un peu la gomme supérieure. Son goût persiste longtemps. Je trouve que la qualité des tanins de ce millésime 2024 est très similaire à celle des millésimes 2023 et 2022. En relisant les notes, je suis enclin à évaluer le vin au minimum de la fourchette. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS,
année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 78 % Cabernet Sauvignon et 22 % Merlot)

Couleur pourpre foncé tirant sur le noir.

and the wine is well-balanced, with freshness dominating the alcohol without hesitation. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then drying out the upper gums a bit. Its flavor persistence is long, with hints of plum and blueberry. The tannins of the 2024 are less broad than those of the 2023, but their quality is similar. The body of the 2024 is finer and more elegant than that of the 2023.

(92-94/100)

**CASTLE LYNCH-BAGES
ECO DE LYNCH-BAGES, year 2024
Pauillac**

(Grapes: 53% Cabernet Sauvignon and 47% Merlot)

Ruby red coat with purple hues. The inflationary debut highlights aromas of blond leather, light notes of capers and anchovies, pine resin, mint, eucalyptus, finishing with caresses of peeled tomatoes. On the palate it has a medium body and a cherry and plum flavour.

The freshness envelops the alcoholic mass while the tannins are sweet and quite broad (5/6+), initially velvety and then drying the upper gum a little. Its taste has a long persistence.

I find that the quality of the tannins of this 2024 is very similar to that of the 2023 and 2022.

Rereading the notes I am inclined to evaluate the wine at the minimum of the range. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS,
year 2024
Pauillac**

(Grapes: 78% Cabernet Sauvignon and 22% Merlot)

Deep purple-black color.

fumo di ciliegia matura un po' candita, intensi di menta, eucalipto, mirtillo, mora, prugna, rosmarino, salvia, alloro, pelle lavorata, liquirizia, lievi di incenso, inchiostro, per terminare con soffi di tabacco dolce da pipa che a me ricorda il "Clan". All'esame gustativo si percepisce un corpo medio ed un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore (tannini del legno). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mirtillo e ciliegia marasca un po' candita. La 2023 aveva una bella frutta fresca al gusto mentre la 2024 finisce con frutta un po' candita. I tannini della 2023, al contrario della 2024, non finiscono un po' asciuganti. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU MARGAUX
MARGAUX, annata 2024
Margaux**

(Uvaggio: 93% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Cabernet Franc e 1% Petit Verdot)

Manto rosso porpora. Dal calice si innalzano profumi di noce moscata, pepe nero, liquirizia della caramella Morositas, prugna, inchiostro di china, ciliegia, grafite, wafer del cono del gelato, menta, eucalipto per terminare con ricordi di erbe medicinali. Bocca con sapore di ciliegia marasca nera. Il corpo è medio, fine elegante ed il vino ha un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e setosi. Lunga la sua persistenza gustativa. Questa 2024 come finezza ed eleganza assomiglia sia alla 2022 che alla 2023. Quest'ultimo aveva un pochino più di struttura della 2024. I tannini della 2022 erano meno larghi di quelli della 2023 e della 2024.

(96-98/100)

**CHÂTEAU MARGAUX
PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU
MARGAUX, annata 2024
Margaux**

(Uvaggio: 77% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 9% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)

Abito rosso porpora. Ventaglio olfattivo composto da profumi di mirtillo, ciliegia marasca nera, menta, eucalipto, bacca di ginepro, dolci dell'esterno del confetto, lievi di verde, mandorla, noce moscata per terminare con lievi ricordi di pepe nero. All'esame gustativo il corpo è delicato, ha sapore di ciliegia ed ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia lievemente candita. Vino fine ed elegante al quale manca un

Arôme de cerise mûre légèrement confite, notes intenses de menthe, d'eucalyptus, de myrtille, de mûre, de prune, de romarin, de sauge, de laurier, de cuir travaillé, de réglisse, légères notes d'encens, d'encre, se terminant par des bouffées de tabac à pipe doux qui me rappellent le « Clan ». En bouche, il présente une structure moyenne et un bel équilibre entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, épais et assez présents (5/6), d'abord veloutés, puis asséchant légèrement la surface (tanins boisés). Son goût est long et persistant, avec une finale de myrtille et de cerise griotte légèrement confite. Le millésime 2023 présentait une agréable saveur de fruits frais, tandis que le 2024 se termine sur une note légèrement confite. Les tanins du millésime 2023, contrairement à ceux du 2024, ne présentent pas une légère sécheresse. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU MARGAUX
MARGAUX, année 2024
Margaux**

(Assemblage : 93 % Cabernet Sauvignon, 5 % Merlot, 1 % Cabernet Franc et 1 % Petit Verdot)

Manteau rouge pourpre. Du verre s'échappent des arômes de noix de muscade, de poivre noir, de réglisse Morositas, de prune, d'encre de Chine, de cerise, de graphite, de gaufrettes de cornet de glace, de menthe, d'eucalyptus, se terminant par des notes d'herbes médicinales. En bouche, on retrouve des arômes de cerise noire. Le vin est moyennement corsé et élégant, offrant un parfait équilibre entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, amples (6/6) et soyeux. Son goût persiste longtemps.

Ce millésime 2024 présente des similitudes avec les 2022 et 2023 en termes de finesse et d'élégance. Le 2023 était toutefois légèrement plus structuré. Les tanins du 2022 étaient moins présents que ceux des 2023 et 2024. **(96-98/100)**

**CHÂTEAU MARGAUX
PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU
MARGAUX, année 2024
Margaux**

(Assemblage : 77 % Cabernet Sauvignon, 11 % Merlot, 9 % Cabernet Franc et 3 % Petit Verdot)

Robe rouge violette. Gamme olfactive composée d'arômes de myrtille, de cerise noire, de menthe, d'eucalyptus, de baies de genièvre, de notes sucrées évoquant l'extérieur de l'amande confite, de légères touches de verdure, d'amande, de noix de muscade et se terminant par de légères notes de poivre noir. En bouche, le corps est délicat, avec des arômes de cerise et un bel équilibre entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, amples (6/6) et soyeux. Sa saveur est persistante, avec une finale légèrement confite à la cerise. Un vin fin et élégant qui manque tou-

Aroma of ripe, slightly candied cherry, intense notes of mint, eucalyptus, blueberry, blackberry, plum, rosemary, sage, laurel, worked leather, licorice, light notes of incense, ink, finishing with puffs of sweet pipe tobacco that reminds me of the "Clan".

On the palate, it has a medium body and a good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, thick, and quite broad (5/6), initially velvety, then drying out the upper gum a bit (wood tannins). Its taste is long and persistent with a finish of blueberry and slightly candied morello cherry.

The 2023 had a nice fresh fruit flavor while the 2024 finishes with a bit of candied fruit. The tannins of the 2023, unlike the 2024, do not finish a little drying. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU MARGAUX
MARGAUX, year 2024
Margaux**

(Grapes: 93% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot)

Purple red coat.

From the glass rise aromas of nutmeg, black pepper, Morositas candy licorice, plum, India ink, cherry, graphite, ice cream cone wafers, mint, eucalyptus, finishing with hints of medicinal herbs. The palate has a flavor of black cherry. The body is medium, elegant, and the wine has a perfect balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, broad (6/6), and silky. Its taste has a long persistence. This 2024 resembles both the 2022 and the 2023 in terms of finesse and elegance. The latter had a little more structure than the 2024. The tannins of the 2022 were less broad than those of the 2023 and 2024.

(96-98/100)

**CHÂTEAU MARGAUX
RED PAVILION OF CHÂTEAU
MARGAUX, year 2024
Margaux**

(Grapes: 77% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 9% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot)

Purple red dress.

Olfactory range composed of aromas of blueberry, black cherry, mint, eucalyptus, juniper berry, sweet notes of the outside of the sugared almond, light hints of greenery, almond, nutmeg and finishing with light hints of black pepper. On the palate, the body is delicate, with a cherry flavor and a good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, broad (6/6), and silky. Its flavour is long-lasting with a finish of lightly candied cherry. Fine and elegant wine that

Château Mouton Rothschild



po' di struttura. Nella 2022, nel finale, non c'era questa nota di ciliegia matura mentre l'ho riscontrata anche nella 2023. I tannini della 2024 sono più larghi di quelli della 2023. In quest'ultima ho riscontrato la presenza di legno nuovo (cioccolato "After Eight").

(92-94/100)

**CHÂTEAU MONBRISON,
annata 2024**

Margaux

(Uvaggio: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 5% Petit Verdot)

Colore rosso rubino. Lo scrigno olfattivo all'inizio è un po' chiuso per poi aprirsi a profumi di menta, eucalipto, lievi di geranio e di episperma (è il dolce boisé della pelloina della castagna bollita), prugna e lieviti di canfora. Sapore di prugna e cioccolato. Il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza e in buon equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e cioccolato. Il corpo della 2024 è più presente di quello della 2023.

(88-90/100)

**CHÂTEAU MONTLANDRIE,
annata 2024**

Denis Durantou

Castillon Côtes de Bordeaux

(Uvaggio: 60% Merlot, 20% Cabernet Franc e 20% Cabernet Sauvignon)

Traspare dal calice rosso porpora.

Il ventaglio olfattivo si apre a profumi di fragolina di bosco, ciliegia marasca nera, cassis, menta, eucalipto, prugna, cioccolato, pepe nero, noce moscata e pomodori pelati. Bocca ammalata dal sapore di ciliegia e cioccolato. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza che mette a tacere, completamente, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa aromatica intensa. La 2023 ha la violetta sia al naso

tefois un peu de structure. Dans le millésime 2022, en finale, on ne retrouvait pas cette note de cerise mûre, alors que je l'ai également retrouvée dans le millésime 2023. Les tanins du millésime 2024 sont plus amples que ceux du 2023. Dans ce dernier, j'ai décelé la présence de bois neuf (un goût de chocolat « After Eight »).

**CHÂTEAU MONBRISON,
année 2024**

Margaux

(Assemblage : 70 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot et 5 % Petit Verdot)

Couleur rouge rubis. Le coffret olfactif est d'abord un peu fermé, puis s'ouvre sur des arômes de menthe, d'eucalyptus, de légères notes de géranium et d'épisperme (c'est l'arôme boisé et sucré de la peau de châtaigne bouillie), de prune et de légères notes de camphre. Arômes de prune et de chocolat. Le corps est moyen et l'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est harmonieux. Les tanins sont doux, assez présents (5/6) et veloutés. La finale est longue, avec des notes de prune et de chocolat. Le corps de 2024 est plus présent que celui de 2023.

(88-90/100)

**CHÂTEAU MONTLANDRIE,
année 2024**

Denis Durantou

Castillon Côtes de Bordeaux

(Assemblage : 60 % Merlot, 20 % Cabernet Franc et 20 % Cabernet Sauvignon)

Elle transparait à travers le calice rouge-pourpre. La gamme olfactive s'ouvre sur des arômes de fraise des bois, de cerise noire, de cassis, de menthe, d'eucalyptus, de prune, de chocolat, de poivre noir, de noix de muscade et de tomates pelées. Le palais est conquis par les arômes de cerise et de chocolat. Le corps moyen et la fraîcheur bien équilibrée masquent complètement la présence de l'alcool. Les tanins sont doux et amples (6/6--), d'abord soyeux, puis légèrement asséchants en fin de bouche. Son goût aromatique intense persiste longtemps. Le millésime 2023 présente des arômes de vio-

lacks a little structure.

In the 2022, in the finish, there was no such ripe cherry note, while I also found it in the 2023. The tannins of the 2024 are broader than those of the 2023. In the latter I detected the presence of new wood (an "After Eight" chocolate).

(92-94/100)

**CHÂTEAU MONBRISON,
year 2024**

Margaux

(Grapes: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot and 5% Petit Verdot)

Ruby red color.

The olfactory casket is a little closed at first, then opens up to aromas of mint, eucalyptus, light notes of geranium and episperm (it is the sweet woody aroma of boiled chestnut skin), plum and light notes of camphor. Flavors of plum and chocolate. The body is medium, and the alcohol-freshness balance is well-balanced. The tannins are sweet, fairly broad (5/6), and velvety. It has a long finish with plum and chocolate notes.

The body of the 2024 is more present than that of the 2023.

(88-90/100)

**CHÂTEAU MONTLANDRIE,
year 2024**

Denis Durantou

Castillon Côtes de Bordeaux

(Grapes: 60% Merlot, 20% Cabernet Franc and 20% Cabernet Sauvignon)

It shines through the purple-red chalice.

The olfactory range opens to aromas of wild strawberry, black cherry, cassis, mint, eucalyptus, plum, chocolate, black pepper, nutmeg and peeled tomatoes.

The palate is captivated by the flavors of cherry and chocolate.

The medium body and well-balanced freshness completely silence the alcohol. The tannins are sweet and broad (6/6--), initially silky, then slightly drying the upper palate. Its intense aromatic taste has a long persistence.

The 2023 has violet on both the nose and

che al gusto mentre la 2022 l'aveva solo al naso e la 2024 ne è priva sia al naso che al gusto.

(91-93/100)

**CHÂTEAU MONTROSE,
annata 2024
Saint-Estèphe**

(Uvaggio: 80% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot e 3% Cabernet Franc)

Robe rosso porpora intenso-nero. Lo scrigno olfattivo si apre a profumi interessanti e vari di pietra focaia, abbastanza intensi di pepe nero e di noce moscata, menta, lievi di eucalipto, rosmarino, chicchi piccoli di liquirizia, prugna, mirtillo, ciliegia griottina, pera coscia per terminare con note boisé di episperma (è uguale al dolce della pelle del marrone bollito). Bocca piacevole, dolce ed intenso di mirtillo, prugna e ciliegia. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), spessi e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale che ricorda il dolce dell'esterno del confetto. I tannini del 2023 erano completamente larghi e la qualità degli stessi è lievemente superiore a quelli del 2024. La 2023 aveva un pochino più in evidenza il tannino del legno. Sia la 2023 che la 2024 hanno sia al naso che al gusto frutta fresca, succosa. Sono due bei vini ma mi è piaciuto un pochino di più la 2023.

(95-97/100)

**CHÂTEAU MONTROSE
TERRASSE III, annata 2024
Saint-Estèphe**

(Uvaggio: 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot e 12% Cabernet Franc)

Colore rosso porpora intenso-nero. Al naso diffonde profumi di prugna, pepe nero, noce moscata, grafite, polvere da sparo, ciliegia, per terminare con soffi di vaniglia del legno. Il corpo è medio sufficiente, delicato. Sapore di prugna, mirtillo, mora e ciliegia fresca. Asse alcol-freschezza in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapore del dolce dell'esterno del confetto e di frutta già sentita all'inizio dell'esame gustativo.

(92-94/100)

**CHÂTEAU MONTROSE
LA DAME DE MONTROSE,
annata 2024
Saint-Estèphe**

(Uvaggio: 73% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot e 3% Cabernet Franc)

Robe rosso porpora. L'incontro olfattivo è

lette à la fois au nez et en bouche, tandis que le 2022 n'en présentait qu'au nez et que le 2024 en est totalement dépourvu.

(91-93/100)

**CHÂTEAU MONTROSE,
année 2024
Saint-Estèphe**

(Assemblage : 80 % Cabernet Sauvignon, 17 % Merlot et 3 % Cabernet Franc)

Robe violet foncé presque noire. Le coffret olfactif s'ouvre sur des arômes intéressants et variés de silex, de poivre noir assez intense et de noix de muscade, de menthe, de légères notes d'eucalyptus, de romarin, de petits grains de réglisse, de prune, de myrtille, de cerise Griottina et de poire Gamba, se terminant sur des notes boisées d'episperme (semblables à la douceur de la peau des châtaignes bouillies). Une sensation en bouche agréable, sucrée et intense de myrtille, de prune et de cerise. Le vin est moyennement corsé et présente un bel équilibre entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, assez amples (5/6-), denses et soyeux. Sa persistance aromatique intense est longue et persistante, avec une finale qui rappelle la douceur de l'écorce d'une amande sucrée. Les tanins du millésime 2023 étaient parfaitement présents et leur qualité légèrement supérieure à celle du millésime 2024. Le millésime 2023 présentait des traces un peu plus marquées de tanins provenant du bois. Les millésimes 2023 et 2024 présentent tous deux des arômes et des saveurs de fruits frais et juteux. Ce sont deux vins charmants, mais j'ai une légère préférence pour le 2023.

(95-97/100)

**CHÂTEAU MONTROSE
TERRASSE III, année 2024
Saint-Estèphe**

(Assemblage : 61 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot et 12 % Cabernet Franc)

Couleur pourpre foncé tirant sur le noir. Au nez, il dégage des arômes de prune, de poivre noir, de noix de muscade, de graphite, de poudre à canon, de cerise, avec une finale sur des notes de vanille provenant du bois. Le corps est moyennement ferme, délicat. Arômes de prune, de myrtille, de mûre et de cerise fraîche. L'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est parfait. Les tanins sont doux, assez amples (5/6) et soyeux. Sa persistance gustative est longue, avec la saveur sucrée de l'extérieur du bonbon et du fruit déjà perçue dès le début de la dégustation.

(92-94/100)

**CHÂTEAU MONTROSE
LA DAME DE MONTROSE,
année 2024
Saint-Estèphe**

(Assemblage : 73 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 4 % Petit Verdot et 3 % Cabernet Franc)

Robe rouge pourpre. La rencontre olfactive

the taste while the 2022 had it only on the nose and the 2024 is devoid of it on both the nose and the taste.

(91-93/100)

**CHÂTEAU MONTROSE,
year 2024
Saint-Estèphe**

(Grapes: 80% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot and 3% Cabernet Franc)

Deep purple-black robe. The olfactory casket opens up to interesting and varied aromas of flint, quite intense black pepper and nutmeg, mint, light notes of eucalyptus, rosemary, small grains of licorice, plum, blueberry, Griottina cherry, and gamba pear, finishing with woody notes of episperm (it is similar to the sweetness of the skin of boiled chestnuts).

Pleasant, sweet and intense mouthfeel of blueberry, plum and cherry.

The body is medium, and the wine is well-balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6-), thick, and silky. Its intense aromatic persistence is long and persistent with a finish that recalls the sweetness of the outside of a sugared almond. The tannins of the 2023 were completely broad and their quality is slightly superior to those of the 2024. The 2023 had a little more evidence of the tannins of the wood.

Both the 2023 and 2024 have fresh, juicy fruit on the nose and palate. They're both lovely wines, but I liked the 2023 a little better.

(95-97/100)

**CHÂTEAU MONTROSE
TERRASSE III, year 2024
Saint-Estèphe**

(Grapes: 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot and 12% Cabernet Franc)

Deep purple-black color. On the nose it releases aromas of plum, black pepper, nutmeg, graphite, gunpowder, cherry, finishing with hints of vanilla from the wood. The body is medium sufficient, delicate. Flavors of plum, blueberry, blackberry, and fresh cherry. The alcohol-freshness balance is perfectly balanced. The tannins are sweet, quite broad (5/6-), and silky. Its gustatory persistence is long with the sweet flavour of the outside of the candy and the fruit already perceived at the beginning of the tasting examination.

(92-94/100)

**CHÂTEAU MONTROSE
LA DAME DE MONTROSE,
year 2024
Saint-Estèphe**

(Grapes: 73% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot and 3% Cabernet Franc)

Purple red robe.

composto da profumi di polvere da sparo, grafite, ciliegia, prugna, menta, eucalipto, chicchi piccoli di liquirizia, pepe nero, noce moscata, rosmarino, salvia, alloro, mirtillo, cassis, mora, lievi di violetta, per terminare con pizzicotti di pomodori pelati. Morso fruttato intenso di ciliegia, prugna e mirtillo. Il corpo è medio. La freschezza avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale fruttato. Nelle mie note ho scritto: "vino sensuale". Sia la 2024 che la 2023, per me, sono superiori nell'insieme alla 2015, alla 2016 ed alla 2018. La 2024 e la 2023 sono in generale molto simili tra loro ed entrambe sono superiori alla 2022!

(94-96/100)

CHÂTEAU MOULIN SAINT-GEORGES, annata 2024
Saint-Emilion

(Uvaggio: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon)

Colore rosso porpora.

L'esordio olfattivo rivela profumi di mobile di sagrestia (incenso), caramella mou al latte, pepe nero, noce moscata, rosmarino, alloro, salvia, ciliegia rossa, prugna, mirtillo, lievi di geranio per terminare con ricordi di conserva di pomodoro. Al gusto ha corpo medio sufficiente. Il vino ha una bella salivazione che serve a far tacere, completamente, la massa alcolica.

I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia.

Vino fine e delicato. I tannini della 2024 sono più larghi sia della 2022 che della 2023 mentre il corpo di queste ultime è più presente che nella prima. Al gusto, al contrario della 2024, sia la 2022 che la 2023 hanno la ciliegia un po' candita.

(91-93/100)

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, annata 2024
Pauillac

(Uvaggio: 93% Cabernet Sauvignon e 7% Merlot)

Bel rosso porpora. Lo scrigno olfattivo rivela profumi di prugna, episperma (dolce della pelle della castagna bollita), ciliegia marasca nera, mandorla e mirtillo. All'assaggio il vino ha un po' di sapore boisé, seguito da mirtillo, prugna e ciliegia marasca nera succosa e guscio di mandorla. Il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza è in perfetta armonia, con la seconda che avvolge completamente il primo.

I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente se ++tosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore.

se compose d'arômes de poudre à canon, de graphite, de cerise, de prune, de menthe, d'eucalyptus, de petits grains de réglisse, de poivre noir, de noix de muscade, de romarin, de sauge, de feuilles de laurier, de myrtille, de cassis, de mûre, de violette claire, se terminant par des notes de tomates pelées. Arômes fruités intenses de cerise, de prune et de myrtille. Corps moyen. La fraîcheur masque parfaitement l'alcool. Les tannins sont doux, amples (6/6--) et soyeux. La bouche est longue et persistante, avec une finale fruitée. Dans mes notes, j'ai écrit : « vin sensuel ». Pour moi, les modèles 2024 et 2023 sont globalement supérieurs aux modèles 2015, 2016 et 2018. Les modèles 2024 et 2023 sont globalement très similaires, et tous deux sont supérieurs au modèle 2022 !

(94-96/100)

CHÂTEAU MOULIN SAINT-GEORGES, année 2024
Saint-Emilion

(Assemblage : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon)

Couleur rouge violacé. Au premier abord, on découvre des arômes de meubles de sacristie (encens), de caramel au lait, de poivre noir, de noix de muscade, de romarin, de feuilles de laurier, de sauge, de cerise rouge, de prune, de myrtille, de légères notes de géranium, pour finir sur des notes de confiture de tomates. En bouche, il présente un corps moyennement corsé. Ce vin procure une agréable salivation qui contribue à faire taire complètement la masse alcoolisée. Les tannins sont doux, amples (6/6--) et soyeux. La bouche est longue et persistante, avec une finale sur la cerise. Un vin fin et délicat. Les tannins du millésime 2024 sont plus présents que ceux des millésimes 2022 et 2023, tandis que le corps de ce dernier est plus marqué que celui du premier. Côté goût, contrairement au millésime 2024, les millésimes 2022 et 2023 présentent tous deux une légère saveur de cerise confite.

(91-93/100)

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, année 2024
Pauillac

(Assemblage : 93 % Cabernet Sauvignon et 7 % Merlot)

Magnifique rouge violacé. Le coffret olfactif révèle des arômes de prune, d'épisperme (la douceur de la peau de châtaigne bouillie), de cerise noire, d'amande et de myrtille. À la dégustation, le vin présente une légère saveur boisée, suivie de notes de myrtille, de prune, de cerise noire juteuse et de coque d'amande. Le corps est moyen et l'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est parfait, cette dernière enveloppant complètement le premier. Les tanins sont doux, assez larges (5/6), initialement soyeux puis asséchant un peu la gomme supérieure. Sa bouche est longue et per-

The olfactory encounter is composed of aromas of gunpowder, graphite, cherry, plum, mint, eucalyptus, small grains of licorice, black pepper, nutmeg, rosemary, sage, bay leaves, blueberry, cassis, blackberry, light violet, finishing with hints of peeled tomatoes.

Intense fruity bite of cherry, plum, and blueberry. Medium body. The freshness completely envelops the alcohol.

The tannins are sweet, broad (6/6--), and silky. It has a long, persistent taste with a fruity finish. In my notes I wrote: "sensual wine". Both the 2024 and 2023, for me, are superior overall to the 2015, 2016, and 2018. The 2024 and 2023 are very similar overall, and both are superior to the 2022!

(94-96/100)

CHÂTEAU MOULIN SAINT-GEORGES, year 2024
Saint-Emilion

(Grapes: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon)

Purple red color.

The olfactory debut reveals aromas of sacristy furniture (incense), milk toffee, black pepper, nutmeg, rosemary, bay leaves, sage, red cherry, plum, blueberry, light notes of geranium, finishing with hints of tomato preserve. On the palate it has a medium-sufficient body. The wine has a nice salivation that serves to completely silence the alcoholic mass.

The tannins are sweet, broad (6/6--), and silky. It has a long, persistent taste with a cherry finish. Fine and delicate wine. The tannins of the 2024 are broader than those of both the 2022 and 2023, while the body of the latter is more present than that of the former.

In terms of taste, unlike the 2024, both the 2022 and 2023 have a slightly candied cherry flavor.

(91-93/100)

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, year 2024
Pauillac

(Grapes: 93% Cabernet Sauvignon and 7% Merlot)

Beautiful purple red. The olfactory casket reveals aromas of plum, episperma (sweetness of boiled chestnut skin), black cherry, almond and blueberry.

On tasting, the wine has a bit of woody flavor, followed by blueberry, plum and juicy black cherry and almond shell. The body is medium and the alcohol-freshness axis is in perfect harmony, with the latter completely enveloping the former. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially silky and then drying the upper gum a little. Its palate is long and persistent with a slightly woody finish.



Château Palmer. Thomas Duroux



Château Pape Clément

Lunga è la sua persistenza gustativa con finale un pò boisé. La 2023 ha più struttura della 2022 e della 2024. I tannini della 2023 sono più larghi di quelli della 2024 ma la qualità dei tannini è simile. I tannini della 2022 sono più larghi di quelli della 2023 e della 2024.

La 2023 nell'insieme è superiore alla 2024. **(94-96/100)**

**CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD
LE PETIT MOUTON, annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 5% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot)

Robe rosso porpora. Caleidoscopio olfattivo composto da profumi di lemongrassa, prugna, pepe nero, noce moscata, lieviti di peperone verde, vernice ad olio, episperma (dolce della pelle della castagna bollita), mirtillo e cassis. Bocca un pochino boisé, con anche sapori di prugna, mirtillo e ciliegia matura, lievemente, candita. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia matura.

La 2022 aveva più struttura sia della 2023 che della 2024. La qualità dei tannini della 2023 è superiore a quella della 2024. Al momento siamo più sul minimo della forbice. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU NENIN, annata 2024
Pomerol**

(Uvaggio: 54% Merlot, 38% Cabernet Franc e 8% Cabernet Sauvignon)

Colore rosso porpora intenso-nero. Pro-

sistente, avec une finale légèrement boisée. Le millésime 2023 présente une structure plus marquée que les 2022 et 2024. Ses tanins sont plus amples que ceux du 2024, mais leur qualité est similaire. Les tanins du 2022 sont quant à eux plus amples que ceux des 2023 et 2024. Les chiffres de 2023 sont globalement supérieurs à ceux de 2024. **(94-96/100)**

**CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD
LE PETIT MOUTON, année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 67 % Cabernet Sauvignon, 26 % Merlot, 5 % Cabernet Franc et 2 % Petit Verdot)

Robe rouge pourpre. Un kaléidoscope olfactif composé d'arômes de citronnelle, de prune, de poivre noir, de noix de muscade, de notes de poivre vert, de vernis à l'huile, d'épisperme (la douceur de la peau des châtaignes bouillies), de myrtille et de cassis. Une sensation en bouche légèrement boisée, avec des saveurs de prune, de myrtille et de cerise mûre légèrement confite. Le vin est moyennement corsé et bien équilibré entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, assez larges (5/6-), initialement veloutés puis asséchant légèrement la gomme supérieure. Son goût est persistant, avec une finale de cerise mûre. L'année 2022 était plus structurée que celles de 2023 et 2024. La qualité des tanins du millésime 2023 est supérieure à celle du millésime 2024. Pour le moment, nous nous situons plutôt au minimum de la fourchette. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU NENIN, année 2024
Pomerol**

(Assemblage : 54 % Merlot, 38 % Cabernet Franc et 8 % Cabernet Sauvignon)

Couleur pourpre foncé tirant sur le noir.

The 2023 has more structure than the 2022 and 2024.

The tannins of the 2023 are broader than those of the 2024, but the quality of the tannins is similar.

The tannins of the 2022 are broader than those of the 2023 and 2024.

2023 overall is higher than 2024.

(94-96/100)

**CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD
LE PETIT MOUTON, year 2024
Pauillac**

(Grapes: 67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 5% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot)

Purple red robe.

Olfactory kaleidoscope composed of aromas of lemongrass, plum, black pepper, nutmeg, hints of green pepper, oil varnish, episperm (sweetness of the skin of boiled chestnuts), blueberry and cassis.

A slightly woody mouthfeel, with flavours of plum, blueberry and ripe, slightly candied cherry. The body is medium and the wine is well balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) initially velvety and then drying the upper gum a little. Its taste is long-lasting with a ripe cherry finish. The 2022 had more structure than both the 2023 and 2024. The quality of the tannins of the 2023 is superior to that of the 2024. At the moment we are more at the minimum of the range.

(92-94/100)

**CHÂTEAU NENIN, year 2024
Pomerol**

(Grapes: 54% Merlot, 38% Cabernet Franc and 8% Cabernet Sauvignon)

Deep purple-black color.

fumi di cassetto di medicine, menta, eucalipto, ciliegia marasca nera, lievii di vernice ad olio, prugna, cassis e cioccolata. Bocca con corpo medio sufficiente plus. Sapore di ciliegia rossa succosa che evidenzia la sua freschezza, che va a coprire, completamente la massa alcolica. I tannini sono stretti come quelli della Fugue de Nenin (4/6), dolci e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. I tannini sono troppo stretti e mi dirigono verso il minimo della forbice. I tannini della 2024, come quelli della 2022, sono più stretti di quelli della 2023. Il corpo della 2023 era più strutturato di quello della 2024. La 2022 aveva la frutta un po' cotta ed al naso una intensa violetta. La 2023 nell'insieme è un pochino superiore alla 2024. Fantastica, è stata, la 2010.

(91-93/100)

**CHÂTEAU NENIN
LA FUGUE DE NENIN,
annata 2024
Pomerol**

(Uvaggio: 97% Merlot e 3% Cabernet Franc)

Traspare dal bicchiere rosso porpora intenso. L'incontro olfattivo rileva profumi di cioccolata, ciliegia marasca nera matura, menta, eucalipto, dolci dell'esterno del confetto, grafite, idrolitina (è la polvere che trasforma l'acqua naturale in gasata), per terminare con lievii refoli di acqua di mare (profumo uguale alla parte bianca interna della brucia di cocomero). Il corpo è medio sufficiente ed il vino ha sapore di ciliegia matura, un po' candita. Vino equilibrato con la freschezza in evidenza sulla massa alcolica. I tannini sono stretti (4/6) dolci e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Rileggendo le mie note visto il corpo un po' scarso, visti i tannini stretti, la mia valutazione massima è quella minima da me indicata. Il naso della 2024 è più ricco di quello della 2023 ed i tannini sono entrambi un po' stretti.

(88-90/100)

**CHÂTEAU ORMES DE PEZ
ORMES DE PEZ, annata 2024
Saint-Estéphe**

(Uvaggio: 48% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot e 5% Cabernet Franc)

Rosso rubino con trame porpora. Profumi intensi speziati di pepe nero e noce moscata seguiti da note boisé, chicchi piccoli di liquirizia, menta, eucalipto, ciliegia rossa, prugna, per terminare con rimandi di conserva di pomodoro. Il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza è in buon equilibrio mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi

Arômes de pharmacie, menthe, eucalyptus, cerise noire, légères notes de peinture à l'huile, prune, cassis et chocolat. Une texture en bouche moyennement corsée. Une saveur juteuse de cerise rouge qui souligne sa fraîcheur et masque parfaitement la présence d'alcool. Les tanins sont aussi serrés que ceux de la Fugue de Nenin (4/6), doux et veloutés. Son goût persiste longtemps, avec une finale de cerise. Les tanins sont trop présents et me font pencher pour le minimum de la fourchette. Les tanins du millésime 2024, comme ceux du 2022, sont plus serrés que ceux du 2023. Le corps du 2023 était plus structuré que celui du 2024. Le millésime 2022 présentait des arômes de fruits légèrement cuits et une intense note de violette au nez. Le modèle 2023 est globalement légèrement supérieur au modèle 2024. 2010 a été fantastique. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU NÉNIN
LA FUGUE DE NÉNIN,
année 2024
Pomerol**

(Assemblage : 97 % Merlot et 3 % Cabernet Franc)

Un rouge pourpre intense transparait à travers le verre. La rencontre olfactive révèle des arômes de chocolat, de cerise noire mûre, de menthe, d'eucalyptus, la douceur de l'extérieur du bonbon, de graphite, d'hydrolytine (la poudre qui transforme l'eau plate en eau gazeuse), se terminant par de légères rafales d'eau de mer (un parfum identique à la partie blanche intérieure de la pastèque brûlée). Le vin présente un corps ample et des arômes de cerise mûre, légèrement confite. C'est un vin équilibré, dont la fraîcheur est perceptible grâce à son degré d'alcool. Les tanins sont fermes (4/6), doux et veloutés. La finale est longue. En relisant mes notes, compte tenu de son corps relativement léger et de ses tanins serrés, ma note maximale correspond à la note minimale que j'avais indiquée. Le nez du millésime 2024 est plus riche que celui du 2023 et les tanins sont tous deux un peu serrés.

(88-90/100)

**CHÂTEAU ORMES DE PEZ
ORMES DE PEZ, année 2024
Saint-Estéphe**

(Assemblage : 48 % Merlot, 41 % Cabernet Sauvignon, 6 % Petit Verdot et 5 % Cabernet Franc)

Rouge rubis aux reflets violets. Arômes épicés intenses de poivre noir et de noix de muscade, suivis de notes boisées, de petites touches de réglisse, de menthe, d'eucalyptus, de cerise rouge, de prune, pour finir sur des notes de confiture de tomates. Le corps est moyen et l'axe alcool-fraîcheur est bien équilibré tandis que les ta-

Aromas of medicine drawer, mint, eucalyptus, black cherry, light notes of oil paint, plum, cassis and chocolate. Mouthfeel with a medium-plus body. Juicy red cherry flavor that highlights its freshness, which completely covers the alcohol mass.

The tannins are as tight as those of the Fugue de Nenin (4/6), sweet and velvety. Its taste has a long persistence with a cherry finish. The tannins are too tight and lead me towards the minimum of the range.

The tannins of the 2024, like those of the 2022, are tighter than those of the 2023. The body of the 2023 was more structured than that of the 2024. The 2022 had slightly cooked fruit and an intense violet on the nose. The 2023 overall is a little bit superior to the 2024.

2010 was fantastic.

(91-93/100)

**CHÂTEAU NENIN
LA FUGUE DE NENIN,
year 2024
Pomerol**

(Grapes: 97% Merlot and 3% Cabernet Franc)

An intense purple red shines through the glass.

The olfactory encounter reveals aromas of chocolate, ripe black cherry, mint, eucalyptus, sweetness from the outside of the candy, graphite, hydrolytin (the powder that transforms still water into carbonated water), ending with light gusts of sea water (a scent identical to the white inner part of the watermelon burn). The body is medium-sufficient, and the wine has a ripe, slightly candied cherry flavor. A balanced wine, with freshness evident in the alcohol content. The tannins are tight (4/6), sweet, and velvety. Its aftertaste is long. Rereading my notes, given the somewhat light body and the tight tannins, my maximum rating is the minimum I indicated.

The nose of the 2024 is richer than that of the 2023 and the tannins are both a bit tight.

(88-90/100)

**ORMES DE PEZ CASTLE
ORMES DE PEZ, year 2024
Saint-Estéphe**

(Grapes: 48% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot and 5% Cabernet Franc)

Ruby red with purple hues.

Intense spicy aromas of black pepper and nutmeg followed by woody notes, small grains of licorice, mint, eucalyptus, red cherry, plum, finishing with hints of tomato preserve.

The body is medium and the alcohol-freshness axis is well balanced while the tannins are sweet, quite broad (5/6),



Petrus. Da sinistra l'enologo Olivier Barronet e Paolo Baracchino

(5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga la sua persistenza aromatica intensa con un finale lievemente amaro per il legno. La qualità dei tannini della 2024 è simile a quelle della 2023 ma superiori a quelli della 2022. La valutazione, rileggendo le mie note al momento attuale è sul minimo di quella da me scritta. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU PALMER
PALMER, annata 2024
Margaux**

(Uvaggio: 59% Cabernet Sauvignon e 41% Merlot)

Manto rosso porpora. Propone un quadro olfattivo con profumi di noce mosca-

nins sont doux, assez larges (5/6), initialement soyeux puis asséchant un peu la gomme supérieure. Son arôme intense et persistant est long, avec une finale légèrement amère due au bois. La qualité des tannins du millésime 2024 est similaire à celle du 2023, mais supérieure à celle du 2022. En relisant mes notes, je constate que mon évaluation correspond au minimum de ce que j'avais écrit. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU PALMER
PALMER, année 2024
Margaux**

(Assemblage : 59 % Cabernet Sauvignon et 41 % Merlot)

Manteau rouge pourpre. Il offre un profil olfactif aux arômes de noix de muscade, d'amande,

initially silky and then drying the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long with a slightly bitter finish due to the wood.

The quality of the tannins of the 2024 is similar to those of the 2023 but superior to those of the 2022.

The evaluation, rereading my notes at the moment, is at the minimum of what I wrote. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU PALMER
PALMER, year 2024
Margaux**

(Grapes: 59% Cabernet Sauvignon and 41% Merlot)

Purple red coat. It offers an olfactory profile with aro-

ta, mandorla, dolce dell'esterno del confetto, ciliegia rossa, lievi floreali, mora, intensi di bacca di ginepro, menta, eucalipto, lievi di fico nero secco, prugna secca, per terminare con soffi di cassetta di medicine. Al palato sfoggia un corpo medio, sapore di prugna secca ed un buon equilibrio gustativo con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca.

Questa 2024 ha meno struttura della 2023 ma la larghezza e la qualità dei tannini è superiore sia a quella della 2023 che a quella della 2022.

La 2023 e la 2022 sia il naso che al gusto hanno una frutta evoluta: la prugna secca. Ricordo che la 2018 aveva frutta freschissima sia al naso che al gusto. **(93-95/100)**

**CHÂTEAU PALMER
ALTER EGO, annata 2024
Margaux**

(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot e 6% Petit Verdot)

Veste rosso porpora. Dal bicchiere si innalzano profumi fruttati di prugna e mirtillo seguiti da note di menta, eucalipto, lievi di fico nero secco, noce moscata, dolci della pelle dell'esterno del confetto, mandorla per terminare con pizzicotti di pepe nero. Al gusto il vino ha corpo medio sufficiente che mi ricorda quello del 2022. Buon equilibrio tra freschezza e alcol, quest'ultimo è impercettibile. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa diretta e indiretta con finale di prugna e di mirtillo freschi. Il 2024 ha meno struttura di quella del 2023 e nel suo insieme quest'ultimo è un po' superiore al primo.

(91-93/100)

**CHÂTEAU PAPE CLÉMENT,
annata 2024
Pessac-Léognan**

(Uvaggio: 53% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 1% Cabernet Franc e 1% Petit Verdot)

Manto cardinalizio pieno. Al naso rivela profumi di inchiostro, lievi di crema del latte bollito, caucciù, prugna, ciliegia, liquirizia, boisé, cipresso, menta, rosmarino, alloro e salvia. Il vino ha corpo medio ed ha una piacevole fruttata freschezza di prugna e ciliegia. La freschezza avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con scia di prugna e ciliegia. Il corpo del 2023 era più presente rispetto al 2024. I tannini del 2024 sono più larghi e di qualità lievemente migliore. Nella 2023 ho sentito un pochino marcata la presen-

de la douceur de l'écorce d'amande sucrée, de cerise rouge, de légères notes florales, de mûre, de notes intenses de baie de genièvre, de menthe, d'eucalyptus, de légères notes de figue noire séchée, de pruneau séché, se terminant par des effluves d'armoire à pharmacie. En bouche, il présente un corps moyen, une saveur de pruneau et un bon équilibre des saveurs, la fraîcheur dominant la teneur en alcool. Les tanins sont doux, amples (6/6--) et veloutés. La finale est longue et persistante, avec une pointe de pruneau. Ce millésime 2024 présente une structure moins développée que le 2023, mais la richesse et la qualité de ses tanins sont supérieures à celles des 2023 et 2022. Au nez comme en bouche, les 2023 et 2022 dévoilent des arômes de fruit mûr : pruneau. Je me souviens que le millésime 2018 présentait des arômes de fruits très frais, tant au nez qu'en bouche. **(93-95/100)**

**CHÂTEAU PALMER
ALTER EGO, année 2024
Margaux**

(Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot et 6 % Petit Verdot)

Robe rouge violette. Des arômes fruités de prune et de myrtille s'échappent du verre, suivis de notes de menthe, d'eucalyptus, de touches de figue noire séchée, de noix de muscade, de la douceur de l'enrobage du bonbon, d'amande, et se terminent par une pointe de poivre noir. En bouche, ce vin présente une structure moyenne qui rappelle le millésime 2022. Il offre un bel équilibre entre fraîcheur et alcool, ce dernier étant imperceptible. Les tanins sont doux, assez présents (5/6) et soyeux. Sa persistance gustative, directe et indirecte, est longue, avec une finale de prune fraîche et de myrtille. L'année 2024 est moins structurée que l'année 2023, et globalement, 2023 est légèrement supérieure à 2024. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU PAPE CLÉMENT,
année 2024
Pessac-Léognan**

(Assemblage : 53 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 1 % Cabernet Franc et 1 % Petit Verdot)

Manteau complet de cardinal. Au nez, il révèle des arômes d'encre, de légères notes de crème de lait bouillie, de caoutchouc, de prune, de cerise, de réglisse, des notes boisées, de cyprès, de menthe, de romarin, de laurier et de sauge. Ce vin est moyennement corsé et possède une agréable fraîcheur fruitée de prune et de cerise. La fraîcheur enveloppe complètement la masse alcoolique. Les tanins sont doux, amples (6/6--) et veloutés. Sa persistance gustative est longue, avec un sillage de prune et de cerise. Le millésime 2023 était plus corsé que le 2024. Les tanins du 2024 étaient plus amples et d'une qualité légèrement supérieure. J'ai perçu la

mas of nutmeg, almond, sweetness of the outside of the sugared almond, red cherry, light floral notes, blackberry, intense notes of juniper berry, mint, eucalyptus, light notes of dried black fig, dried plum, finishing with whiffs of medicine chest. On the palate it displays a medium body, a flavour of dried plum and a good balance of flavours with freshness dominating the alcohol content. The tannins are sweet, broad (6/6--), and velvety. It has a long, persistent finish with a hint of dried plum. This 2024 has less structure than the 2023 but the breadth and quality of the tannins is superior to both the 2023 and the 2022. Both the nose and the palate of the 2023 and 2022 have an evolved fruit: dried plum. I remember the 2018 had very fresh fruit both on the nose and on the palate. **(93-95/100)**

**CHÂTEAU PALMER
ALTER EGO, year 2024
Margaux**

(Grapes: 60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot and 6% Petit Verdot)

Purple red dress. Fruity aromas of plum and blueberry rise from the glass, followed by notes of mint, eucalyptus, hints of dried black fig, nutmeg, the sweetness of the outside of the candy skin, almond, and finishing with pinches of black pepper. On the palate, the wine has a medium body that reminds me of the 2022 vintage. It has a good balance between freshness and alcohol, the latter of which is imperceptible. The tannins are sweet, quite broad (5/6), and silky. Its direct and indirect gustatory persistence is long with a finish of fresh plum and blueberry. 2024 has less structure than 2023, and overall, 2023 is a bit superior to 2024. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU PAPE CLÉMENT,
year 2024
Pessac-Léognan**

(Grapes: 53% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 1% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot)

Full cardinal's mantle. On the nose it reveals aromas of ink, light notes of boiled milk cream, rubber, plum, cherry, licorice, woody notes, cypress, mint, rosemary, laurel and sage. The wine is medium bodied and has a pleasant fruity freshness of plum and cherry. The freshness completely envelops the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6--), and velvety. Its gustatory persistence is long with a trail of plum and cherry. The 2023 had more body than the 2024. The 2024 tannins were broader and of slightly better quality. I felt the presence of new wood in the

za del legno nuovo sia rispetto alla 2022 che alla 2024.

(94-95/100)

PETRUS, annata 2024

Pomerol

(Uvaggio: Merlot e Cabernet Franc)

Colore rosso rubino e porpora intensi. Impronta aromatica composta da profumi di ciliegia rossa e ciliegia marasca nera, rosmarino, salvia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, lievi di cannella, cioccolata, lievi di liquirizia, cassis, per terminare con piacevoli sussurri di violetta. Morso piacevole al sapore di ciliegia non fresca ma sotto spirito. Il corpo è medio e la freschezza, come una piovra con un pesce, avvolge completamente la massa alcolica. Il vino va sia in larghezza che in profondità. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegie e di violetta (che dolore dover espellere dalla bocca il Petrus!). La 2022 e la 2023 sono state, nell'insieme, superiori alla 2024. I tannini della 2022 e della 2023 sono più larghi di quelli della 2024.

(95-97/100)

CHÂTEAU PHELAN SEGUR,

annata 2024

Saint-Estèphe

(Uvaggio: 68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 2% Petit Verdot)

Manto cardinalizio. Il ventaglio olfattivo si apre ai profumi di ciliegia, intensi speziati di pepe nero e noce moscata, dolci della parte esterna del confetto, prugna, cassis, chicchi di liquirizia, pomodori pelati, per terminare con note di cassis. Bocca con corpo medio e sapore fruttato. Asse alcol-freschezza in equilibrio tra loro. I tannini sono dolci larghi (6/6--) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga la sua persistenza gustativa con finale di mora e mirtillo. Nelle mie note ho scritto: vino piuttosto strutturato. La 2024 ha frutta fresca sia al naso che al gusto mentre la 2023 ha frutta più matura. La larghezza dei tannini nella 2024 è un po' più larga della 2023. Per la frutta fresca la 2022 assomiglia alla 2024.

(92-94/100)

CHÂTEAU PIBRAN, annata 2024

Pauillac

(Uvaggio: 54% Merlot e 46% Cabernet Sauvignon)

Si tinge di rosso porpora. Aromi intensi di stringa di liquirizia e di grafite seguiti da lievi note di trielina, ciliegia, castagna bollita con finocchio selvatico secco, ciliegia, cassis, lievi di violetta, per terminare con carezze di conserva di pomodoro.

présence du bois neuf un peu plus marquée dans le 2023 que dans les 2022 et 2024.

(94-95/100)

PETRUS, année 2024

Pomerol

(Assemblage : Merlot et Cabernet Franc)

Couleur rouge rubis et violet intense. Empreinte aromatique composée de senteurs de cerise rouge et de cerise noire, de romarin, de sauge, de menthe, d'eucalyptus, de poivre noir, de noix de muscade, de notes de cannelle, de chocolat, de réglisse, de cassis, se terminant par d'agréables murmures de violette. Une agréable amertume aux arômes de cerises, non pas fraîches mais confites dans l'alcool. Le corps est moyen, et la fraîcheur, à l'instar d'une pieuvre avec un poisson, enrobe parfaitement l'alcool. Le vin est à la fois ample et profond. Les tanins sont doux, assez larges (5/6++) et soyeux. Sa bouche est longue et persistante, avec une finale de cerises et de violettes (quelle galère pour se débarrasser du Petrus !). Globalement, les millésimes 2022 et 2023 étaient supérieurs au 2024. Les tanins des millésimes 2022 et 2023 sont plus présents que ceux du millésime 2024.

(95-97/100)

CHÂTEAU PHELAN SEGUR,

année 2024

Saint-Estèphe

(Assemblage : 68 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot et 2 % Petit Verdot)

Manteau de cardinal. La gamme olfactive s'ouvre sur des arômes de cerise, des épices intenses de poivre noir et de noix de muscade, des notes sucrées de la partie extérieure de l'amande sucrée, de prune, de cassis, de grains de réglisse, de tomates pelées, se terminant par des notes de cassis. En bouche, il est moyennement corsé et fruité. L'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est harmonieux. Les tanins sont doux et larges (6/6--) initialement veloutés puis asséchant légèrement la gomme supérieure. Sa persistance gustative est longue, avec une finale de mûre et de myrtille. Dans mes notes, j'ai écrit : vin plutôt structuré. Le millésime 2024 présente des arômes de fruits frais au nez et en bouche, tandis que le 2023 offre des arômes de fruits plus mûrs. La structure tannique du millésime 2024 est légèrement plus ample que celle du 2023. Pour les arômes de fruits frais, le 2022 ressemble au 2024.

(92-94/100)

CHÂTEAU PIBRAN, année 2024

Pauillac

(Assemblage : 54 % Merlot et 46 % Cabernet Sauvignon)

Il devient rouge violacé. Arômes intenses de réglisse et de graphite, suivis de légères notes de trichloréthylène, de cerise, de châtaigne bouillie avec du fenouil sauvage séché, de cassis, de touches de violetta, pour finir sur des carezze de confiture de tomates. À la

2023 a little more pronounced than in the 2022 and 2024.

(94-95/100)

PETRUS, year 2024

Pomerol

(Grapes: Merlot and Cabernet Franc)

Intense ruby red and purple color. Aromatic imprint composed of scents of red cherry and black cherry, rosemary, sage, mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg, hints of cinnamon, chocolate, hints of licorice, cassis, finishing with pleasant whispers of violet. A pleasant bite with the flavor of cherries, not fresh but preserved in alcohol. The body is medium, and the freshness, like an octopus with a fish, completely envelops the alcohol. The wine is both broad and deep. The tannins are sweet, quite broad (5/6++) and silky. Its palate is long and persistent, with a finish of cherries and violets (what a pain to have to expel Petrus from your mouth!). Overall, the 2022 and 2023 were superior to the 2024. The tannins of the 2022 and 2023 are broader than those of the 2024.

(95-97/100)

CHÂTEAU PHELAN SEGUR,

year 2024

Saint-Estèphe

(Grapes: 68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot and 2% Petit Verdot)

Cardinal's mantle. The olfactory range opens to aromas of cherry, intense spices of black pepper and nutmeg, sweet notes of the outer part of the sugared almond, plum, cassis, licorice grains, peeled tomatoes, finishing with notes of cassis. Medium-bodied on the palate and fruity on the palate. The alcohol and freshness balance are balanced. The tannins are sweet and broad (6/6--) initially velvety and then drying the upper gum a little. Its gustatory persistence is long with a finish of blackberry and blueberry. In my notes I wrote: rather structured wine. The 2024 has fresh fruit on both the nose and palate while the 2023 has riper fruit. The tannin width in the 2024 is a bit broader than the 2023. For fresh fruit the 2022 resembles the 2024.

(92-94/100)

CHÂTEAU PIBRAN, year 2024

Pauillac

(Grapes: 54% Merlot and 46% Cabernet Sauvignon)

It turns purple red. Intense aromas of licorice string and graphite followed by light notes of trichloroethylene, cherry, boiled chestnut with dried wild fennel, cherry, cassis, hints of violet, finishing with caresses of tomato preserve.



Château Pichon Baron. Da destra il Direttore Tecnico Pierre Montessus e Paolo Baracchino



Château Quintus. L'enologa Pauline Comin

All'assaggio si rimane colpiti per i piacevoli sapori fruttati, di cassis, mirtillo e prugna strizzate. Vino sapido, con un corpo medio con asse alcol - freschezza in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6+) e vellutati.

Lunga è la sua persistenza gustativa, con finale di cassis, mirtillo e prugna. La qualità dei tannini dell'annata 2024 è superiore a quella della 2022. La 2024 è lievemente superiore nel suo insieme alla 2023.

(94-95/100)

**CHÂTEAU PICHON BARON
AU BARON DE PICHON
LONGUEVILLE, annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 87% Cabernet Sauvignon e 13% Merlot)

Traspare un bellissimo rosso porpora. Al naso si evidenziano profumi di menta, eucalipto, alloro, liquirizia, lieviti di trielina, mirtillo, cassis, ciliegia marasca nera, intensi di grafite vernice ad olio, appretto (amido spray per stirare), per terminare con ricordi di ballotta (castagna bollita con finocchio selvatico secco). Bocca fine ed elegante. Sapore di grafite e di frutta spremuta di mirtillo e cassis.

Corpo medio, fine ed elegante e ben equilibrato tra alcol e la freschezza, grazie a quest'ultima che è presente in modo generoso. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e setosi.

Lunga è la sua persistenza gustativa, con finale di cassis e di lieve boisè.

La 2022 aveva il legno più marcato, la 2023 aveva un po' meno legno e la 2024 ancora un po' meno.

I tannini della 2023 sono più larghi della 2022 e della 2024.

(95-97/100)

dégustation, on est frappé par les agréables saveurs fruitées de cassis, de myrtilles et de prunes pressées. Un vin savoureux, moyennement corsé, avec un équilibre parfait entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, assez amples (5/6+) et veloutés. Son goût persiste longuement, avec une finale de cassis, de myrtilles et de prunes. La qualité des tannins du millésime 2024 est supérieure à celle du millésime 2022. Les chiffres de 2024 sont globalement légèrement supérieurs à ceux de 2023. **(94-95/100)**

**CHÂTEAU PICHON BARON
AU BARON DE PICHON
LONGUEVILLE, année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 87 % Cabernet Sauvignon et 13 % Merlot)

Une magnifique teinte pourpre-rouge transparait. Au nez, on perçoit des arômes de menthe, d'eucalyptus, de laurier, de réglisse, de légères notes de trichloréthylène, de myrtille, de cassis, de cerise noire, des notes intenses de graphite, de vernis à l'huile, d'amidon (amidon en spray pour le repassage), se terminant par des notes de ballotta (châtaigne bouillie avec du fenouil sauvage séché). Bouche fine et élégante. Arômes de graphite, de myrtille pressée et de cassis. Un vin de corps moyen, fin et élégant, bien équilibré entre alcool et fraîcheur, grâce à une fraîcheur généreusement présente. Les tanins sont doux, assez amples (5/6+) et soyeux. La finale est longue et persistante, avec des arômes de cassis et une légère note boisée. Le millésime 2022 présentait un boisé plus prononcé, le 2023 un peu moins, et le 2024 encore moins. Les tanins du 2023 sont plus amples que ceux des 2022 et 2024. **(95-97/100)**

Upon tasting, you are struck by the pleasant fruity flavours of cassis, blueberries and squeezed plums. A savoury wine, with a medium body and a perfect balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) and velvety. Its taste has a long persistence, with a finish of cassis, blueberries and plums. The quality of the tannins of the 2024 vintage is superior to that of the 2022.

2024 is slightly higher overall than 2023.

(94-95/100)

**CHÂTEAU PICHON BARON
AU BARON DE PICHON
LONGUEVILLE, year 2024
Pauillac**

(Grapes: 87% Cabernet Sauvignon and 13% Merlot)

A beautiful purple-red shines through. On the nose, there are aromas of mint, eucalyptus, laurel, licorice, light notes of trichloroethylene, blueberry, cassis, black cherry, intense notes of graphite, oil varnish, starch (spray starch for ironing), finishing with hints of ballotta (boiled chestnut with dried wild fennel).

Fine and elegant palate. Flavors of graphite and squeezed blueberry and blackcurrant.

Medium body, fine and elegant and well balanced between alcohol and freshness, thanks to the latter being generously present. The tannins are sweet, quite broad (5/6+), and silky. It has a long, persistent finish, with cassis and a hint of woodiness.

The 2022 had more pronounced oak, the 2023 had a little less oak, and the 2024 even less. The tannins of the 2023 are broader than those of the 2022 and 2024. **(95-97/100)**

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE
LES GRIFFONS DE PICHON
BARON, annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 56% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon e 2% Cabernet Franc)

Rosso porpora. Ricorda all'olfatto profumi di ciliegia rossa, appretto (amido spray per stirare), liquirizia, lievi di trielina, mirtillo, prugna, cassetta di medicine, grafite e cassis.

Il gusto è appagato dal sapore di una bella ciliegia accompagnata da mirtilli e cassis freschi. Il corpo è medio ed il vino mostra un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale lievemente boisé.

Sia nella 2024 che nella 2023 si sente la presenza del legno, rispetto alla 2022. I tannini della 2024 sono lievemente meno larghi rispetto sia alla 2023 che alla 2022.

(93-95/100)

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE
BARON LES TOURELLES DE
LONGUEVILLE, annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 65% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon e 13% Cabernet Franc)

Manto rosso porpora.

All'incontro olfattivo emergono profumi di stringa di liquirizia, lievi di trielina, ciliegia, menta, eucalipto, cassetto di medicine, episperma (dolce della pelle della castagna bollita), inchiostro di china, pelle di conceria in fine lavorazione, amido del riso bollito, per terminare con sentori di conserva di pomodoro.

Al palato il vino ha corpo medio e sapore un po' boisé. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6--) inizialmente setosi per poi far asciugare e bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mirtillo e prugna. I tannini della 2023 sono un pochino più larghi di quelli del 2024. Per me nel suo insieme la 2023 è leggermente superiore alla 2024.

(93-95/100)

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE,
annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 83% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot e 3% Cabernet Franc)

Rosso cardinalizio. Lo scrigno olfattivo si apre a profumi di tabacco dolce da pipa, ciliegia rossa matura, mora, liquirizia della caramella Morositas, intensi di grafite, erbe medicinali, lievi di pepe nero, noce mosca-

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE
LES GRIFFONS DE PICHON
BARON, année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 56 % Merlot, 42 % Cabernet Sauvignon et 2 % Cabernet Franc)

Rouge violacé. Au nez, il évoque des arômes de cerise rouge, d'amidon (amidon en spray pour le repassage), de réglisse, des notes de trichloréthylène, de myrtille, de prune, d'armoire à pharmacie, de graphite et de cassis. Le goût est comblé par la saveur d'une belle cerise accompagnée de myrtilles fraîches et de cassis. Le vin est moyennement corsé et présente un parfait équilibre entre alcool et fraîcheur. Les tannins sont doux, larges (6/6--) épais, initialement veloutés puis asséchant légèrement la gomme supérieure. Sa saveur persiste longtemps, avec une finale légèrement boisée. La présence du bois se fait sentir dans les versions 2024 et 2023, comparativement à la version 2022. Les tanins du millésime 2024 sont légèrement moins présents que ceux des millésimes 2023 et 2022.

(93-95/100)

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE
BARON LES TOURELLES DE
LONGUEVILLE, année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 65 % Merlot, 22 % Cabernet Sauvignon et 13 % Cabernet Franc)

Manteau rouge pourpre. La rencontre olfactive révèle des arômes de réglisse, de légères notes de trichloréthylène, de cerise, de menthe, d'eucalyptus, d'armoire à pharmacie, d'épisperme (la douceur de la peau de châtaigne bouillie), d'encre de Chine, de cuir de tannerie finement travaillé, d'amidon de riz bouilli, se terminant par des notes de confiture de tomates. En bouche, ce vin est moyennement corsé et légèrement boisé. Il présente un bel équilibre entre alcool et fraîcheur. Les tannins sont doux, épais, larges (6/6--) initialement soyeux puis secs et brûlent légèrement la gomme supérieure. Son goût persiste longtemps, avec une finale de myrtille et de prune. Les tanins du millésime 2023 sont un peu plus amples que ceux du millésime 2024. Globalement, je trouve que le modèle 2023 est légèrement supérieur au modèle 2024. **(93-95/100)**

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE,
année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 83 % Cabernet Sauvignon, 14 % Merlot et 3 % Cabernet Franc)

Rouge cardinal. Le coffret olfactif s'ouvre sur des arômes de tabac à pipe doux, de cerise rouge mûre, de mûre, de réglisse Morositas, des notes intenses de graphite, d'herbes médicinales, de légères notes de poivre noir, de

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE
LES GRIFFONS DE PICHON
BARON, year 2024
Pauillac**

(Grapes: 56% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon and 2% Cabernet Franc)

Purple red.

On the nose it recalls aromas of red cherry, starch (spray starch for ironing), licorice, hints of trichloroethylene, blueberry, plum, medicine chest, graphite and cassis.

The taste is satisfied by the flavor of a beautiful cherry accompanied by fresh blueberries and cassis. The body is medium and the wine shows a perfect balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, broad (6/6--) thick, initially velvety and then drying the upper gum a little. Its taste persistence is long with a slightly woody finish.

The presence of wood is felt in both the 2024 and 2023 versions, compared to the 2022 version. The tannins of the 2024 are slightly less broad than those of both the 2023 and 2022.

(93-95/100)

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE
BARON LES TOURELLES DE
LONGUEVILLE, year 2024
Pauillac**

(Grapes: 65% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon and 13% Cabernet Franc)

Purple red coat.

The olfactory encounter reveals aromas of licorice string, light notes of trichloroethylene, cherry, mint, eucalyptus, medicine chest, episperm (sweetness of boiled chestnut skin), India ink, finely processed tannery leather, boiled rice starch, finishing with hints of tomato preserve.

On the palate, the wine is medium-bodied and slightly woody. It has a good balance between alcohol and freshness.

The tannins are sweet, thick, broad (6/6--) initially silky and then dry and burn the upper gum slightly. Its taste has a long persistence with a blueberry and plum finish.

The tannins of the 2023 are a little broader than those of the 2024.

For me overall the 2023 is slightly superior to the 2024.

(93-95/100)

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALAND,
year 2024
Pauillac**

(Grapes: 83% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot and 3% Cabernet Franc)

Cardinal red.

The olfactory casket opens with aromas of sweet pipe tobacco, ripe red cherry, blackberry, Morositas candy licorice, intense notes of graphite, medicinal herbs,

ta, per terminare con sussurri di conserva di pomodoro. Il corpo è medio, sufficiente, ed il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa diretta e indiretta. La qualità dei tannini della 2023 è superiore a quella della 2024 e la struttura della 2023 è maggiore rispetto a quella della 2024.

(93-95/100)

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE
RESERVE DE LA COMTESSE,
annata 2024
Pauillac**

(Uvaggio: 72% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot e 4% Cabernet Franc)

Rosso porpora. All'esordio olfattivo si apprezzano profumi di mirtillo, prugna, menta, eucalipto, pelle lavorata, ciliegia maraschina, erbe medicinali, cassetta di medicine, castagna bollita con finocchio selvatico secco, episperma (dolce pellolina della castagna bollita), alloro, noce moscata, per terminare con ricordi di grafite. Il corpo è medio sufficiente. Sapore di prugna e ciliegia fresca. Vino con asse alcol-freschezza in equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. La 2022 è un po' più complessa sia al naso che al gusto. Questa 2024 è lievemente più fine ed elegante della 2023.

(91-93/100)

**CHÂTEAU POTENSAC, annata 2024
Medoc**

(Uvaggio: 45% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot e 22% Cabernet Franc)

Veste rosso porpora intenso. Ventaglio olfattivo di profumi di lemongrass, liquirizia dolce che mi ricorda la caramella "Morositas", menta, eucalipto, prugna, cassis, vernice ad olio, lieviti di acqua di mare (è uguale al profumo della parte bianca interna della buccia di cocomero), per terminare con pizzicotti boisés. All'incontro gustativo mostra un corpo medio ed un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cassis. Il corpo della 2023 era più presente di quello della 2024. I tannini della 2023 erano completamente larghi. Nell'insieme, per me, la 2023 è superiore alla 2024.

(91-93/100)

**CHÂTEAU PRIEURÈ-LICHINE,
annata 2024
Margaux**

(Uvaggio: 65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot e 6% Petit Verdot)

noix de muscade, pour finir sur des effluves de confiture de tomates. Le vin présente un corps moyen et suffisant, et un bon équilibre, la fraîcheur dominant la teneur en alcool. Les tanins sont doux, assez larges (5/6++), initialement veloutés puis asséchant légèrement la gomme supérieure. Sa persistance gustative directe et indirecte est longue. La qualité des tanins du millésime 2023 est supérieure à celle du millésime 2024 et sa structure est plus robuste que celle du millésime 2024.

(93-95/100)

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE
RÉSERVE DE LA COMTESSE,
année 2024
Pauillac**

(Assemblage : 72 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot et 4 % Cabernet Franc)

Rouge violacé. Au nez, on perçoit d'abord des arômes de myrtille, de prune, de menthe, d'eucalyptus, de cuir travaillé, de cerise noire, d'herbes médicinales, d'armoire à pharmacie, de châtaigne bouillie avec du fenouil sauvage séché, d'épisperme (peau sucrée des châtaignes bouillies), de laurier, de noix de muscade, avec une finale sur des notes de graphite. Le corps est moyennement corsé. Arômes de prune et de cerise fraîche. Un vin à l'équilibre parfait entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, assez présents (5/6--), d'abord soyeux, puis asséchant légèrement le palais. Son goût persiste longtemps. Le millésime 2022 est un peu plus complexe, tant au nez qu'en bouche. Ce 2024 est légèrement plus raffiné et élégant que le 2023.

(91-93/100)

**CHÂTEAU POTENSAC, année 2024
Medoc**

(Assemblage : 45 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot et 22 % Cabernet Franc)

Robe rouge pourpre foncé. Gamme olfactive de senteurs de citronnelle, de réglisse douce qui me rappelle les bonbons « Morositas », de menthe, d'eucalyptus, de prune, de cassis, de vernis à l'huile, d'eau de mer légère (semblable au parfum de la partie blanche intérieure de l'écorce de pastèque), se terminant par des notes boisées. En bouche, il présente un corps moyen et un excellent équilibre entre l'alcool et la fraîcheur. Les tanins sont doux, assez larges (5/6--) et veloutés. Son goût persiste longtemps, avec une finale de cassis. Le millésime 2023 était plus charpenté que le 2024. Les tanins étaient parfaitement présents. Globalement, je préfère le 2023 au 2024.

(91-93/100)

**CHÂTEAU PRIEURÈ-LICHINE,
année 2024
Margaux**

(Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot et 6 % Petit Verdot)

light notes of black pepper, nutmeg, finishing with whispers of tomato preserve.

The body is medium, sufficient, and the wine is well balanced with freshness dominating the alcohol content. The tannins are sweet, quite broad (5/6++), initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its direct and indirect gustatory persistence is long. The tannin quality of the 2023 is superior to that of the 2024 and the structure of the 2023 is stronger than that of the 2024.

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE
RÉSERVE DE LA COMTESSE,
year 2024
Pauillac**

(Grapes: 72% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot and 4% Cabernet Franc)

Purple red.

At the beginning of the nose, you can appreciate aromas of blueberry, plum, mint, eucalyptus, worked leather, black cherry, medicinal herbs, medicine chest, boiled chestnut with dried wild fennel, episperm (sweet skin of boiled chestnuts), laurel, nutmeg, finishing with hints of graphite.

The body is medium-sufficient. Flavors of plum and fresh cherry. A wine with a balanced alcohol-freshness balance. The tannins are sweet, fairly broad (5/6--), initially silky, then drying out the upper palate a bit. Its taste has a long persistence. The 2022 is a bit more complex on both the nose and the palate. This 2024 is slightly more refined and elegant than the 2023.

(91-93/100)

**CHÂTEAU POTENSAC, year 2024
Medoc**

(Grapes: 45% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot and 22% Cabernet Franc)

Deep purple red dress.

Olfactory range of scents of lemongrass, sweet licorice that reminds me of "Morositas" candy, mint, eucalyptus, plum, cassis, oil varnish, light sea water (it is similar to the scent of the white inner part of the watermelon rind), finishing with hints of woodiness.

On the palate it shows a medium body and an excellent balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6--) and velvety. Its taste has a long persistence with a cassis finish. The 2023 had more body than the 2024. The tannins were completely broad. Overall, for me, the 2023 is superior to the 2024.

(91-93/100)

**CHÂTEAU PRIEURÈ-LICHINE,
year 2024
Margaux**

(Grapes: 65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot and 6% Petit Verdot)

Robe rosso porpora intenso nero. Olfatto composto da profumi di mirtillo, liquirizia, pepe nero, noce moscata, vernice ad olio, menta, eucalipto, ciliegia, per terminare con sussurri di pomodori pelati. Il corpo è medio ed il vino ha equilibrio grazie alla freschezza che copre la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Si sente abbastanza al gusto la presenza dei tannini del legno.

(90-92/100)

CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOSE, annata 2024

Saint-Émilion

(Uvaggio: 63% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon e 17% Cabernet Franc)

Veste cardinalizio. Varietà olfattiva composta da profumi di ciliegia un po' matura, pera coscia, menta, eucalipto, lievi di pepe nero, noce moscata, rosa rossa, oliva nera, prugna, mirtillo, cassis, mora, per terminare con soffi di peperone verde. Sorso piacevole, sapore di ciliegia e prugna fresche, succose.

Il corpo è medio ed il vino è perfettamente equilibrato con la generosa freschezza che controlla completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia e cioccolato. Vino simile alla 2023. La 2022 aveva al naso delle note verdine. La 2014 e la 2016 avevano note verdi di geranio sia al naso che al gusto.

Bella e piacevole è stata la 2015. I tannini della 2022 sono più larghi della 2023 e della 2024.

(94-96/100)

CHÂTEAU QUINTUS, annata 2024

Saint-Émilion

(Uvaggio: 77,2% Merlot e 22,8% Cabernet Franc)

Mix rosso rubino e porpora. All'inizio dell'esame olfattivo si sente un po' la presenza del legno nuovo con il tipico profumo che a me ricorda il cioccolato "After Eight" (cioccolato amara e menta liquida densa), per poi aprirsi al profumo intenso di nocciolina, seguito da bacca di ginepro, mora, ciliegia, mirtillo, menta, eucalipto, rosmarino, conserva di pomodoro, acqua di mare (è uguale al profumo della parte bianca interna della buccia di cocomero), fragolina di bosco e rosa rossa. All'esame gustativo svela un corpo medio sufficiente plus (è un po' meno del corpo medio), sapore di sale e di ciliegia. Vino equilibrato grazie alla sua generosa freschezza. I tannini sono dolci, rotondi, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia.

Robe rouge pourpre foncé et noire. Arôme composé de notes de myrtilles, de réglisse, de poivre noir, de noix de muscade, de vernis à l'huile, de menthe, d'eucalyptus, de cerise, avec une finale légèrement parfumée aux tomates pelées. Le corps est moyen et le vin est équilibré grâce à la fraîcheur qui enveloppe la masse alcoolique. Les tanins sont doux, épais, assez larges (5/6--), initialement veloutés puis asséchant un peu la gomme supérieure. La présence des tanins du bois est assez perceptible au goût.

(90-92/100)

CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOSE, année 2024

Saint-Émilion

(Assemblage : 63 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon et 17 % Cabernet Franc)

Robe de cardinal.

Variété olfactive composée d'arômes de cerise légèrement mûre, de poire, de menthe, d'eucalyptus, de légères notes de poivre noir, de noix de muscade, de rose rouge, d'olive noire, de prune, de myrtille, de cassis, de mûre, se terminant par des notes de poivre vert. Une gorgée agréable, au goût frais et juteux de cerise et de prune. Le vin est moyennement corsé et parfaitement équilibré, avec une fraîcheur généreuse qui maîtrise parfaitement son degré d'alcool. Les tanins sont doux, assez amples (5/6) et soyeux. La persistance aromatique est longue, avec une finale de cerise et de chocolat. Ce vin, similaire au millésime 2023, présentait des notes verdâtres au nez. Les millésimes 2014 et 2016 présentaient des notes vertes de géranium, tant au nez qu'en bouche. Le millésime 2015 était magnifique et agréable. Les tanins du 2022 sont plus amples que ceux des 2023 et 2024. **(94-96/100)**

CHÂTEAU QUINTUS, année 2024

Saint-Émilion

(Assemblage : 77,2 % Merlot et 22,8 % Cabernet Franc)

Mélange de rouge rubis et de violet. Au début de l'examen olfactif, on perçoit la présence de bois neuf avec un parfum typique qui me rappelle le chocolat « After Eight » (chocolat amer et menthe liquide dense), puis il s'ouvre sur un parfum intense de noisette, suivi de baies de genièvre, de mûre, de cerise, de myrtille, de menthe, d'eucalyptus, de romarin, de purée de tomates, d'eau de mer (semblable au parfum de la partie blanche intérieure de l'écorce de pastèque), de fraise des bois et de rose rouge. À la dégustation, il révèle un corps moyennement corsé (légèrement inférieur à la moyenne), une saveur de sel et de cerise. Un vin équilibré grâce à sa fraîcheur généreuse. Les tanins sont doux, ronds, assez amples (5/6) et soyeux. La finale est longue et persistante, avec une note de cerise. Un nez magnifique !

Deep purple red robe black.

Aroma composed of aromas of blueberries, licorice, black pepper, nutmeg, oil varnish, mint, eucalyptus, cherry, finishing with whispers of peeled tomatoes. The body is medium and the wine is balanced thanks to the freshness that covers the alcoholic mass. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6--), initially velvety and then drying the upper gum a little. The presence of the wood tannins is quite noticeable in the taste.

(90-92/100)

CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOSE, year 2024

Saint-Émilion

(Grapes: 63% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon and 17% Cabernet Franc)

Cardinal's robe.

Olfactory variety composed of aromas of slightly ripe cherry, pear, mint, eucalyptus, light notes of black pepper, nutmeg, red rose, black olive, plum, blueberry, cassis, blackberry, finishing with hints of green pepper. Pleasant sip, fresh, juicy cherry and plum flavor. The body is medium and the wine is perfectly balanced with a generous freshness that completely controls the alcohol content. The tannins are sweet, quite broad (5/6), and silky. Its flavor persistence is long, with a finish of cherry and chocolate.

Wine similar to the 2023, the 2022 had greenish notes on the nose.

The 2014 and 2016 had green notes of geranium on both the nose and palate.

The 2015 was beautiful and pleasant. The tannins of the 2022 are broader than those of the 2023 and 2024.

(94-96/100)

CHÂTEAU QUINTUS, year 2024

Saint-Émilion

(Grapes: 77.2% Merlot and 22.8% Cabernet Franc)

Mix of ruby red and purple. At the beginning of the olfactory examination, you can feel the presence of new wood with the typical scent that reminds me of the "After Eight" chocolate (bitter chocolate and dense liquid mint), then it opens up to the intense scent of hazelnut, followed by juniper berry, blackberry, cherry, blueberry, mint, eucalyptus, rosemary, tomato puree, sea water (it is similar to the scent of the white inner part of the watermelon rind), wild strawberry and red rose. On tasting it reveals a medium-sufficient body plus (it is a little less than medium body), a flavour of salt and cherry.

Balanced wine thanks to its generous freshness. The tannins are sweet, rounded, fairly broad (5/6), and silky. It has a long, persistent finish with a cherry note.

Bel naso! Qualità e larghezza dei tannini della 2024 simile a quelli della 2023. La 2024 è un po' meno strutturata della 2023. Sia la 2024 che la 2023 sono superiori alla 2022.

(93-95/100)

**CHÂTEAU QUINTUS
LE DRAGON DE QUINTUS,
annata 2024
Saint-Émilion**

(Uvaggio: 78,5% Merlot e 21,5% Cabernet Franc)

Veste rosso rubino con tonalità porpora. Piacevolezza olfattiva scandita dal profumo intenso di nocciolina, seguito da ciliegia menta eucalipto, pepe nero, noce moscata, cassis, prugna, mirtillo, mora, bacca di ginepro, acqua di mare (è lo stesso profumo della parte bianca interna della buccia di cocomero), lampone e rosa rossa. Al gusto si sente molto la presenza del sale. Il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza e in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia rossa croccante. Bel vino sotto il profilo olfattivo, ricco, vario e piacevole, più che al gusto. La qualità e la larghezza dei tannini della 2023 è superiore a quelli della 2024. La 2023 aveva al naso la violetta. La 2022 aveva al naso la ciliegia candita. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU QUINTUS
LE SAINT EMILION DE QUINTUS,
annata 2024
Saint-Émilion**

(Uvaggio: 92,8% Merlot e 7,2% Cabernet Franc)

Colore rosso rubino. Il ventaglio olfattivo si apre a profumi di ciliegia, menta, eucalipto, rosmarino, nocciolina, pepe nero, noce moscata, lievi di paraffina, fragolina di bosco, acqua delle ostriche e lievi erbacei. All'ingresso in bocca si percepisce un corpo medio sufficiente ed una buona sapidità. La freschezza avvolge la massa alcolica mentre tannini sono dolci, fini, abbastanza larghi (5/6-) e setosi. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia fresca. Rileggendo le mie note considero che il minimo della forbice sia il punteggio massimo di questo vino. La 2024 ha un po' meno struttura della 2023. I tannini sono simili di qualità nella 2024 e nella 2023, in quest'ultima rispetto alla prima sono un pochino più larghi. La 2022 aveva al gusto la ciliegia candita mentre la 2023 aveva al naso la violetta.

(90-91/100)

La qualité et l'étendue des tanins du millésime 2024 sont similaires à celles du millésime 2023. L'année 2024 est un peu moins structurée que 2023. Les chiffres de 2024 et 2023 sont tous deux supérieurs à celui de 2022. **(93-95/100)**

**CHÂTEAU QUINTUS
LE DRAGON DE QUINTUS, année
2024
Saint-Émilion**

(Assemblage : 78,5 % Merlot et 21,5 % Cabernet Franc)

Couleur rouge rubis avec des reflets violets. Un plaisir olfactif ponctué par l'intense parfum de cacahuète, suivi de cerise, menthe, eucalyptus, poivre noir, noix de muscade, cassis, prune, myrtille, mûre, baie de genièvre, eau de mer (c'est le même parfum que la partie blanche intérieure de l'écorce de pastèque), framboise et rose rouge. La salinité est très présente en bouche. Le corps est moyen et l'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est parfait. Les tanins sont doux, assez larges (5/6), initialement soyeux puis asséchant un peu la gomme supérieure. Sa saveur est persistante, avec une finale croquante de cerise rouge. Un vin magnifique d'un point de vue olfactif, riche, varié et agréable, plus encore d'un point de vue gustatif. La qualité et la richesse des tanins du millésime 2023 sont supérieures à celles du millésime 2024. Le millésime 2023 avait un nez de violette. Le millésime 2022 avait un nez de cerise confite. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU QUINTUS
LE SAINT EMILION DE QUINTUS,
année 2024
Saint-Émilion**

(Assemblage : 92,8 % Merlot et 7,2 % Cabernet Franc)

Couleur rouge rubis. La gamme olfactive s'ouvre sur des arômes de cerise, de menthe, d'eucalyptus, de rosmarin, de noisette, de poivre noir, de noix de muscade, de paraffine légère, de fraise des bois, d'eau d'huître et de légères notes herbacées. En bouche, on perçoit un corps moyen suffisant et une bonne saveur. La fraîcheur enveloppe la masse alcoolique tandis que les tanins sont doux, fins, assez larges (5/6-) et soyeux. Son arôme intense et persistant est assez long, avec une finale sur une note de cerise fraîche. En relisant mes notes, je considère que la note minimale de la fourchette correspond à la note maximale pour ce vin. Le millésime 2024 présente une structure légèrement moins marquée que le 2023. La qualité des tanins est comparable entre les deux, bien que le 2023 soit un peu plus souple. Le 2022 offrait des arômes de cerise confite, tandis que le 2023 dévoilait des notes de violetta. **(90-91/100)**

Beautiful nose! The quality and breadth of the tannins of the 2024 are similar to those of the 2023. 2024 is a little less structured than 2023. Both 2024 and 2023 are higher than 2022.

(93-95/100)

**CHÂTEAU QUINTUS
LE DRAGON DE QUINTUS,
year 2024
Saint-Émilion**

(Grapes: 78.5% Merlot and 21.5% Cabernet Franc)

Ruby red color with purple hues. Olfactory pleasure punctuated by the intense scent of peanut, followed by cherry, mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg, cassis, plum, blueberry, blackberry, juniper berry, sea water (it is the same scent as the white inner part of the watermelon rind), raspberry and red rose. The saltiness is very noticeable on the palate. The body is medium, and the alcohol-freshness balance is perfectly balanced. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially silky and then drying the upper gum a little. Its flavour is long-lasting with a crunchy red cherry finish. A beautiful wine from an olfactory point of view, rich, varied and pleasant, more than from a taste point of view.

The quality and breadth of the tannins of the 2023 is superior to those of the 2024.

The 2023 had a violet nose. The 2022 had a candied cherry nose. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU QUINTUS
LE SAINT EMILION DE QUINTUS,
year 2024
Saint-Émilion**

(Grapes: 92.8% Merlot and 7.2% Cabernet Franc)

Ruby red color. The olfactory range opens to aromas of cherry, mint, eucalyptus, rosemary, hazelnut, black pepper, nutmeg, light paraffin, wild strawberry, oyster water and light herbaceous notes. On entry into the mouth you perceive a sufficient medium body and a good flavour. The freshness envelops the alcoholic mass while the tannins are sweet, fine, quite broad (5/6-) and silky. Its intense aromatic persistence is quite long with a fresh cherry finish.

Rereading my notes, I consider the minimum of the range to be the maximum score for this wine. The 2024 has a little less structure than the 2023.

The tannins are similar in quality in the 2024 and 2023, although the latter is slightly looser than the former.

The 2022 had a flavor of candied cherry, while the 2023 had a nose of violet.

(90-91/100)

CHÂTEAU SAINTAYME
DENIS DURANTOU, annata 2024
Saint-Émilion

(Uvaggio: 100% Merlot)

Veste rosso rubino. Insieme olfattivo composto da profumi di ciliegia, menta, eucalipto, lievi di pepe nero e noce moscata, nocciolina, lievi di gasolio, per terminare con soffi di amido del tessuto cotone. Sapore di ciliegia marasca nera. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

La 2023 ha i tannini più larghi ma meno struttura della 2024. La 2022 aveva meno equilibrio gustativo della 2023 e della 2024. **(91-93/100)**

CHÂTEAU SIMARD, annata 2024
Saint-Émilion

(Uvaggio: 50% Merlot, 33% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon e 2% Petit Verdot)

Traspare dal calice rosso rubino con ampie trame porpora. Dal palcoscenico olfattivo sfilano, come attori, profumi di ciliegia, intensi di menta, dolci dell'esterno del confetto, eucalipto, prugna, rosmarino, salvia, alloro, grafite, pelle lavorata, pepe nero, noce moscata, vinosi (e l'odore della cantina non appena viene travasato il vino), per terminare con accenni verdi di geranio. All'assaggio il corpo è medio sufficiente, il vino è sapido, minerale ha sapore di mirtillo ed è ben equilibrato con la freschezza protagonista sulla massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) fini e setosi.

Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mirtillo e ciliegia marasca nera. Non è lunghissimo ma ha una bella freschezza e frutta fresca. Sia la 2022 che la 2023 avevano più struttura della 2024.

La 2022 aveva la frutta molto matura ed era meno equilibrata gustativamente sia rispetto alla 2023 che alla 2024. **(91-93/100)**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE,
annata 2024
Pessac-Léognan

(Uvaggio: 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc e 1% Petit Verdot)

Rosso porpora intenso-nero. All'olfatto ho sentito parecchio legno nuovo che mi ricorda il cioccolatino "After Eight" (cioccolata e menta liquida intensa e densa) prugna, mirtillo, cassis, ciliegia marasca nera, mora, per terminare con ricordi di liquirizia in chicchi piccoli. Sapore accattivante di frutta fresca, in particolare di

CHÂTEAU SAINTAYME
DENIS DURANTOU, année 2024
Saint-Émilion

(Assemblage : 100 % Merlot)

Robe rouge rubis. Ensemble olfactif composé d'arômes de cerise, de menthe, d'eucalyptus, de notes de poivre noir et de noix de muscade, de noisette, de notes de diesel, se terminant par des bouffées d'amidon de coton. Arôme de cerise noire marasca. Ce vin, moyennement corsé, présente un bel équilibre entre alcool et fraîcheur. Les tanins sont doux, assez larges (5/6) épais, initialement veloutés puis asséchant un peu la gomme supérieure. Son goût persiste longtemps. Le millésime 2023 présente des tanins plus amples mais une structure moins développée que le 2024. Le millésime 2022 présentait un équilibre des saveurs moins bon que les millésimes 2023 et 2024. **(91-93/100)**

CHÂTEAU SIMARD, année 2024
Saint-Émilion

(Assemblage : 50 % Merlot, 33 % Cabernet Franc, 15 % Cabernet Sauvignon et 2 % Petit Verdot)

Elle apparaît rouge rubis dans le verre avec de larges reflets violets. Sur la scène olfactive, tels des acteurs, défilent des arômes de cerise, de menthe intense, des notes sucrées de l'extérieur de l'amande confite, d'eucalyptus, de prune, de romarin, de sauge, de laurier, de graphite, de cuir travaillé, de poivre noir, de noix de muscade, des notes vineuses (et l'odeur de la cave dès que le vin est décanté), pour finir sur des notes vertes de géranium. À la dégustation, le corps est moyennement ample, le vin est savoureux, minéral, avec un arôme de myrtille et est bien équilibré, la fraîcheur prenant le pas sur la teneur en alcool. Les tanins sont doux, assez larges (5/6++), fins et soyeux. Son arôme intense et persistant se prolonge sur une finale de myrtille et de cerise noire. Il n'est pas très long, mais il a une belle fraîcheur et des fruits frais. Les années 2022 et 2023 étaient toutes deux plus structurées que l'année 2024. Le millésime 2022 présentait des fruits très mûrs et était moins équilibré en bouche que les millésimes 2023 et 2024. **(91-93/100)**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE,
année 2024
Pessac-Léognan

(Assemblage : 67 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 5 % Cabernet Franc et 1 % Petit Verdot)

Pourpre foncé-noir. Au nez, j'ai perçu une forte odeur de bois neuf qui me rappelait le chocolat. "After Eight" (chocolat liquide intense et dense à la menthe), prune, myrtille, cassis, cerise noire, mûre, avec une finale aux notes de petits grains de réglisse. Saveur envoûtante de fruits frais, notamment de myrtilles et de mûres. Le vin est

CHÂTEAU SAINTAYME
DENIS DURANTOU, year 2024
Saint-Émilion

(Grapes: 100% Merlot)

Ruby red dress.

Olfactory ensemble composed of aromas of cherry, mint, eucalyptus, hints of black pepper and nutmeg, hazelnut, hints of diesel, ending with puffs of cotton starch. Flavor of black marasca cherry.

The wine is medium-bodied and has a nice balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) thick, initially velvety and then drying the upper gum a little. Its taste has a long persistence. The 2023 has broader tannins but less structure than the 2024.

The 2022 had less flavor balance than the 2023 and 2024.

(91-93/100)

CHÂTEAU SIMARD, year 2024
Saint-Émilion

(Grapes: 50% Merlot, 33% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon and 2% Petit Verdot)

It appears ruby red in the glass with broad purple hues.

From the olfactory stage, like actors, parade aromas of cherry, intense mint, sweet notes of the outside of the sugared almond, eucalyptus, plum, rosemary, sage, laurel, graphite, worked leather, black pepper, nutmeg, vinous notes (and the smell of the cellar as soon as the wine is decanted), ending with green hints of geranium. On tasting, the body is medium-sufficient, the wine is savoury, mineral, with a blueberry flavour and is well balanced with freshness taking centre stage over the alcohol content.

The tannins are sweet, quite broad (5/6++), fine and silky. Its intense aromatic persistence is long with a finish of blueberry and black cherry. It's not very long but it has a nice freshness and fresh fruit.

Both the 2022 and 2023 had more structure than the 2024. The 2022 had very ripe fruit and was less balanced on the palate than both the 2023 and 2024.

(91-93/100)

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE,
year 2024
Pessac-Léognan

(Grapes: 67% Cabernet Sauvignon 27% Merlot, 5% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot)

Deep purple-black.

On the nose I smelled a lot of new wood that reminds me of chocolate. "After Eight" (intense and dense liquid chocolate and mint) plum, blueberry, cassis, black cherry, blackberry, finishing with hints of small licorice grains. Captivating flavour of fresh fruit, especially blueber-

Château Smith Haut Lafitte.
Da destra l'enologo Fabienne Teitgen
e Paolo Baracchino



mirtillo e mora. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato grazie alla freschezza ed alla frutta, lievemente, acida che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci e completamente larghi (6/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga e la sua persistenza gustativa con finalissimo di cioccolato e chicchi di liquirizia. Il corpo della 2023 era più presente rispetto alla 2024. La qualità dei tannini della 2024 è uguale a quella della 2023. I tannini della 2024 sono completamente larghi mentre quelli della 2023 erano vicinissimi dall'essere. **(94-96/100)**

**CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE
LE PETIT SMITH HAUT LAFITTE,
annata 2024**

Pessac-Léognan

(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon e 40% Merlot)

Abito rosso porpora. Ventaglio olfattivo ricco e vario fatto di profumi di lemon-grassa, violetta, ciliegia, prugna, chicchi di liquirizia, lievii di pepe nero, noce moscata, menta, lievii di eucalipto, cassetta di medicine, grafite, mirtillo, conserva di pomodoro per terminare con soffi di incenso. Al palato si gode un corpo sufficiente e sapore di prugna.

La freschezza travolge la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mirtillo e prugna. Questo 2024 rispecchia l'annata per la struttura mentre il 2023 aveva più corpo. I tannini della 2023 e della 2024 sono simili per tutto. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE
LES HAUTS DE SMITH,
annata 2024**

Pessac-Léognan

(Uvaggio: 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon)

moyennement corsé et bien équilibré grâce à sa fraîcheur et à la légère acidité du fruit qui domine la teneur en alcool. Les tanins sont doux et complètement larges (6/6), initialement veloutés puis asséchant légèrement la gomme supérieure. Sa saveur est longue et persistante, avec une note finale de chocolat et de réglisse. Le corps de l'édition 2023 était plus présent que celui de l'édition 2024. La qualité des tanins du millésime 2024 est identique à celle du 2023. Les tanins du 2024 sont totalement souples, tandis que ceux du 2023 étaient très proches de l'être. **(94-96/100)**

**CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE
LE PETIT SMITH HAUT LAFITTE,
année 2024**

Pessac-Léognan

(Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon et 40 % Merlot)

Robe rouge violette. Une gamme olfactive riche et variée composée d'arômes de citronnelle, de violette, de cerise, de prune, de réglisse, de notes de poivre noir, de noix de muscade, de menthe, de notes d'eucalyptus, d'armoire à pharmacie, de graphite, de myrtille, de confiture de tomates et se terminant par des effluves d'encens. En bouche, il offre une belle structure et un arôme de prune. La fraîcheur domine la teneur en alcool. Les tanins sont doux, amples (6/6-), d'abord veloutés, puis asséchant légèrement le palais. Son goût persiste longtemps, avec une finale de myrtille et de prune. Ce millésime 2024 reflète bien le millésime en termes de structure, tandis que le 2023 était plus corsé. Les tanins des millésimes 2023 et 2024 sont similaires sur l'ensemble du vin. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE
LES HAUTS DE SMITH,
année 2024**

Pessac-Léognan

(Assemblage : 60 % Merlot et 40 % Cabernet Sauvignon)

ry and blackberry. The body is medium and the wine is well balanced thanks to the freshness and the slightly acidic fruit that dominates the alcohol content. The tannins are sweet and completely broad (6/6), initially velvety and then drying the upper gum a little. Its flavour is long and persistent with a final hint of chocolate and licorice grains. The body of the 2023 was more present than the 2024. The quality of the tannins in the 2024 is the same as in the 2023. The tannins in the 2024 are completely loose while those in the 2023 were very close to being loose. **(94-96/100)**

**CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE
LE PETIT SMITH HAUT LAFITTE,
year 2024**

Pessac-Léognan

(Grapes: 60% Cabernet Sauvignon and 40% Merlot)

Purple red dress.

Rich and varied olfactory range made up of aromas of lemongrass, violet, cherry, plum, licorice grains, hints of black pepper, nutmeg, mint, hints of eucalyptus, medicine chest, graphite, blueberry, tomato preserve and finishing with wafts of incense. On the palate it enjoys a sufficient body and plum flavour. The freshness overwhelms the alcohol content. The tannins are sweet, broad (6/6-), initially velvety, then drying out the upper palate a bit. Its taste has a long persistence with a blueberry and plum finish. This 2024 reflects the vintage in terms of structure while the 2023 had more body. The tannins of the 2023 and 2024 are similar throughout.

(92-94/100)

**CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE
LES HAUTS DE SMITH,
year 2024**

Pessac-Léognan

(Grapes: 60% Merlot and 40% Cabernet Sauvignon)



Château Cos D'Estournel. Il Direttore Tecnico Dominique Arangoits

Rosso porpora. L'olfatto inizialmente è pigro ad aprirsi poi è vario e ricco con profumi di prugna, ciliegia, pera coscia, mobile di sacrestia (incenso), menta, lievi boisé, pepe nero e noce moscata, per terminare con rimandi di conserva di pomodoro. Il corpo è meglio sufficiente ed il vino ha sapore di prugna fresca e di ciliegia marasca nera. Alcol e freschezza sono in equilibrio tra loro, mentre i tannini sono dolci, spessi ed abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. La 2023 ha al naso un po' di frutta matura che non ho trovato nella 2024. La qualità dei tannini della 2024 è un po' superiore rispetto a quelli della 2023. Il corpo della 2023 è più presente rispetto a quello della 2024. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU TALBOT, annata 2024
Saint-Julien**

(Uvaggio: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 5% Petit Verdot)

Robe rosso porpora. Il quadro olfattivo elargisce profumi di ciliegia matura un po' candita, prugna, intensi di peperone verde, liquirizia, rosmarino, menta, eucalipto, lievi boisé, cioccolata, per terminare con ricordi di noce moscata. Il corpo appare medio è molto concentrato. La freschezza rende il vino equilibrato non facendo sentire neppure minimamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. La 2023, per me, aveva più legno nuovo, pertanto preferisco la 2024.

Rileggendo le mie note sono più propenso a fermarmi sul punteggio più basso della forbice. La qualità e la larghezza dei tannini della 2024 è migliore rispetto a quella della 2023. I tannini della 2022 erano più larghi sia della 2023 che della 2024 ma la loro qualità è migliore nella 2024 rispetto a quelli della 2023

Rouge violacé. Le nez s'ouvre d'abord lentement, puis devient varié et riche en arômes de prune, de cerise, de poire, d'encens, de menthe, de légères notes boisées, de poivre noir et de noix de muscade, se terminant sur des notes de confiture de tomates. Le corps est plutôt bien équilibré et le vin présente des arômes de prune fraîche et de cerise noire. L'alcool et la fraîcheur sont parfaitement équilibrés, tandis que les tanins sont doux, charnus et assez présents (5/6+), tout en restant soyeux. La persistance aromatique est longue. Le millésime 2023 présente au nez des arômes de fruits mûrs que je n'ai pas retrouvés dans le 2024. La qualité des tanins du 2024 est légèrement supérieure à celle du 2023. Le corps de 2023 est plus présent que celui de 2024. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU TALBOT, année 2024
Saint-Julien**

(Assemblage : 70 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot et 5 % Petit Verdot)

Robe rouge pourpre. Le profil olfactif offre des arômes de cerise mûre légèrement confite, de prune, de poivre vert intense, de réglisse, de romarin, de menthe, d'eucalyptus, de légères notes boisées, de chocolat, avec une finale sur des notes de noix de muscade. Le vin présente une structure moyenne et très concentrée. Sa fraîcheur lui confère un bel équilibre, sans la moindre trace d'alcool. Les tanins sont doux, amples (5/6) et soyeux. Sa persistance aromatique intense est longue. Le modèle 2023, à mon avis, comportait plus de bois neuf, donc je préfère le 2024. En relisant mes notes, je suis plutôt enclin à choisir la valeur inférieure de la fourchette. La qualité et la richesse des tanins du millésime 2024 sont supérieures à celles du millésime 2023. Les tanins du millésime 2022 étaient plus présents que ceux des millésimes 2023 et 2024, mais leur qualité était meilleure dans le 2024

Purple red. The nose is initially slow to open up, then becomes varied and rich with aromas of plum, cherry, thigh pear, sacristy furniture (incense), mint, light woody notes, black pepper and nutmeg, finishing with hints of tomato preserve. The body is more or less adequate and the wine has flavours of fresh plum and black cherry. Alcohol and freshness are balanced, while the tannins are sweet, thick, and quite broad (5/6+) and silky. Its flavor persistence is long. The 2023 has some ripe fruit on the nose that I didn't find in the 2024. The tannin quality of the 2024 is a bit higher than the 2023. The body of the 2023 is more present than that of the 2024. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU TALBOT, year 2024
Saint-Julien**

(Grapes: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot and 5% Petit Verdot)

Purple red robe. The olfactory profile offers aromas of ripe, slightly candied cherry, plum, intense green pepper, licorice, rosemary, mint, eucalyptus, light woody notes, chocolate, finishing with hints of nutmeg. The body appears medium and very concentrated. The freshness gives the wine balance, without even the slightest hint of alcohol. The tannins are sweet, quite broad (5/6-), and silky. Its intense aromatic persistence is long. The 2023, for me, had more new wood, so I prefer the 2024. Rereading my notes, I'm more inclined to settle on the lower end of the range. The quality and breadth of the tannins of the 2024 is better than that of the 2023. The tannins of the 2022 were broader than those of both the 2023 and 2024 but their quality is better in the 2024 than in

della 2022. In tutte e tre le annate si sente una ciliegia matura-candita. **(92-94/100)**

CHÂTEAU VIEUX CHÂTEAU CERTAN, annata 2024

Pomerol

(Uvaggio: 71% Merlot, 20% Cabernet Franc e 9% Cabernet Sauvignon)

Bellissimo manto cardinalizio. Olfatto vulcanico con profumi vari e ricchi, con una iniziale esplosione di ciliegia e di acqua di mare (ha lo stesso profumo della parte interna bianca della buccia di cocomero), canfora, menta, eucalipto, violetta, cassis, intensi di pepe nero, noce moscata, chicchi piccoli di liquirizia, mirtillo, rosmarino, salvia, lievissimi di geranio, gesso per terminare con carezze di pomodori pelati. All'esame gustativo ha corpo medio e sapore di ciliegia e prugna. La generosa freschezza mette a tacere, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa che continua ad essere accompagnata dai sapori di ciliegia e prugna. La qualità dei tannini della 2022, a mio avviso è superiore rispetto a quella della 2023 e della 2024. La 2022 mi è piaciuta molto anche per la presenza al naso della violetta e l'ho trovata assomigliante per questo sia alla 2009 che alla 2020. Nella 2018 al naso ho sentito la violetta ed i tannini erano completamente larghi.

(96-98/100)

VINI BIANCHI

CHÂTEAU CARBONNIEUX, annata 2024

Pessac-Léognan

(Uvaggio: 67% Sauvignon Blanc e 33% Sémillon)

Robe giallo paglierino. Bouquet composto da profumi di gelsomino, foglia di ruta, foglia di pomodoro e foglia di pesco, menta, lievi di episperma (dolce della pelle della castagna bollita), sale, iodio, per terminare con soffi di pompelmo giallo. All'assaggio rivela un corpo medio, è salato ed ha sapore di limone. Asse alcol freschezza in perfetto equilibrio tra loro. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone. La 2024 è molto simile alla 2022 e meno alla 2023 che non era perfettamente equilibrata al gusto.

(90-92/100)

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL COS D'ESTOURNEL, annata 2024

Saint-Estèphe

(Uvaggio: 60% Sauvignon Blanc e 40% Sémillon)

Colora il bicchiere di giallo paglierino con ri-

que dans les 2023 ou 2022. Dans les trois millésimes, on perçoit un arôme de cerise mûre et confite. **(92-94/100)**

CHÂTEAU VIEUX CHÂTEAU CERTAN, année 2024

Pomerol

(Assemblage : 71 % Merlot, 20 % Cabernet Franc et 9 % Cabernet Sauvignon)

Magnifique manteau de cardinal. Nez volcanique aux arômes variés et riches, avec une explosion initiale de cerise et d'eau de mer (il a le même parfum que la partie blanche intérieure de l'écorce de pastèque), camphre, menthe, eucalyptus, violette, cassis, poivre noir intense, noix de muscade, petits grains de réglisse, myrtille, romarin, sauge, notes très légères de géranium, craie, se terminant par des caresses de tomates pelées. À la dégustation, il présente un corps moyen et des arômes de cerise et de prune. La fraîcheur généreuse adoucit l'alcool sans hésitation. Les tanins sont doux et amples (6/6--), d'abord soyeux, puis asséchant légèrement le palais. Sa persistance aromatique intense est longue et continue d'être accompagnée de saveurs de cerise et de prune. La qualité des tanins du millésime 2022 est, à mon avis, supérieure à celle des millésimes 2023 et 2024. J'ai également beaucoup apprécié le millésime 2022 pour la présence de notes de violette au nez, et je l'ai trouvé similaire aux millésimes 2009 et 2020. En 2018, je pouvais sentir des notes de violette au nez et les tanins étaient complètement présents.

(96-98/100)

VINS BLANCS

CHÂTEAU CARBONNIEUX, année 2024

Pessac-Léognan

(Assemblage : 67% Sauvignon Blanc et 33% Sémillon)

Robe jaune paille. Bouquet composé d'arômes de jasmin, de feuille de rue, de feuille de tomate et de feuille de pêcher, de menthe, de notes d'épisperme (douceur de la peau des châtaignes bouillies), de sel, d'iode, se terminant par des bouffées de pamplemousse jaune. À la dégustation, il révèle un corps moyen, un goût salé et une saveur citronnée. Fraîcheur de l'alcool Axis en parfait équilibre entre eux. Son arôme intense et persistant se termine sur une note citronnée. Le millésime 2024 est très similaire au 2022 et moins au 2023, dont le goût n'était pas parfaitement équilibré. **(90-92/100)**

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL COS D'ESTOURNEL, année 2024

Saint-Estèphe

(Assemblage : 60% Sauvignon Blanc et 40% Sémillon)

Elle colore le verre en jaune paille avec des

the 2023 or 2022. In all three vintages you can smell a ripe, candied cherry. **(92-94/100)**

CHÂTEAU VIEUX CHÂTEAU, CERTAN, year 2024

Pomerol

(Grapes: 71% Merlot, 20% Cabernet Franc and 9% Cabernet Sauvignon)

Beautiful cardinal's mantle. Volcanic nose with varied and rich aromas, with an initial explosion of cherry and sea water (it has the same scent as the white inner part of the watermelon rind), camphor, mint, eucalyptus, violet, cassis, intense black pepper, nutmeg, small grains of licorice, blueberry, rosemary, sage, very light notes of geranium, chalk, finishing with caresses of peeled tomatoes. On tasting it has a medium body and a cherry and plum flavour. The generous freshness smooths out the alcohol without hesitation. The tannins are sweet and broad (6/6--), initially silky, then slightly drying out the upper palate. Its intense aromatic persistence is long and continues to be accompanied by flavours of cherry and plum. The quality of the tannins of the 2022, in my opinion, is superior to that of the 2023 and 2024. I also really liked the 2022 for the presence of violet on the nose and found it similar to both the 2009 and the 2020. In the 2018 I could smell violets on the nose and the tannins were completely broad.

(96-98/100)

WHITE WINES

CHÂTEAU CARBONNIEUX, year 2024

Pessac-Léognan

(Grapes: 67% Sauvignon Blanc and 33% Sémillon)

Straw yellow robe. Bouquet composed of aromas of jasmine, rue leaf, tomato leaf and peach leaf, mint, hints of episperma (sweetness of the skin of boiled chestnuts), salt, iodine, ending with puffs of yellow grapefruit. On tasting it reveals a medium body, it is salty and has a lemony flavour. Axis alcohol freshness in perfect balance between them. Its intense aromatic persistence is long with a lemon finish. The 2024 is very similar to the 2022 and less so to the 2023 which was not perfectly balanced in taste.

(90-92/100)

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL COS D'ESTOURNEL, year 2024

Saint-Estèphe

(Grapes: 60% Sauvignon Blanc and 40% Sémillon)

It colors the glass straw yellow with gray

flessi grigi e verdi. Ricchezza olfattiva fatta di profumi di limone, gelsomino, intensa grafite, amido del tessuto cotone, foglia di pomodoro, foglia di ruta, foglia di pesco, episperma (dolce della pelle della castagna bollita), pepe bianco e sapore sapone di Marsiglia. Esprime al gusto un corpo medio e sapore di intenso di limone, accompagnato alla salinità. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tè verde e tè al limone. Questo 2024 è molto simile nel suo insieme al 2023 e al 2022.

(95-96/100)

**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
PAGODES DE COS, annata 2024
Saint-Estèphe**

(Uvaggio: 61% Sémillon e 39% Sauvignon Blanc)

Giallo paglierino con riflessi grigi e verdi. Insieme olfattivo fatto di profumo di intenso boisé di episperma (è uguale al dolce della pelle della castagna bollita), seguito dalla pietra focaia, limone, pepe bianco, gelsomino, smalto di vernice, sale, iodio, foglia di pomodoro, foglia di ruta, foglia di pesco, pompelmo giallo, sapone di Marsiglia, per terminare con sussurri di mandarino. Il corpo è medio ed il vino ha sapore intenso sia di sale che di limone. La ricca freschezza, il sale del limone contribuiscono a far sì che il vino sia ben equilibrato. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tè verde e tè al limone. Al gusto la 2023 era più minerale della 2024. La 2024, la 2023 e la 2022 sono molto simili. **(94-95/100)**

**CHÂTEAU DE FIEUZAL, annata 2024
Pessac-Léognan**

(Uvaggio: 70% Sauvignon Blanc e 30% Sémillon)

Giallo paglierino. Dal bicchiere si innalzano profumi di limone, gelsomino, foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesco, sale, menta ed episperma (è il dolce della pelle della castagna bollita). Il corpo è medio ed il vino ha sapore intenso di limone. Vino ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e lieve pompelmo giallo. Questo 2024 è simile alla 2023 ed entrambe hanno più struttura e più persistenza gustativa della 2022.

(90-92/100)

**CHÂTEAU DE FRANCE, annata 2024
Pessac-Léognan**

(Uvaggio: 80% Sauvignon Blanc e 20% Sémillon)

Giallo paglierino con riflessi grigi. Naso composto da profumi di gelsomino, foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesco, limone ed episperma (è il dolce della pelle della castagna bollita). All'ingresso gustativo rivela un corpo medio sufficiente, sapore di limo-

reflets gris et verts. Une richesse olfactive composée d'arômes de citron, de jasmin, de graphite intense, d'amidon de coton, de feuille de tomate, de feuille de rue, de feuille de pêcher, d'épisperme (peau de châtaigne bouillie sucrée), de poivre blanc et de savon de Marseille. En bouche, il présente un corps moyen et une saveur intense de citron, accompagnée d'une pointe de salinité. Un vin bien équilibré entre alcool et fraîcheur. Son arôme intense et persistant se prolonge sur une finale de thé vert et de thé au citron. L'année 2024 est globalement très similaire à 2023 et 2022. **(95-96/100)**

**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
PAGODES DE COS, année 2024
Saint-Estèphe**

(Assemblage : 61% Sémillon et 39% Sauvignon Blanc)

Jaune paille avec des reflets gris et verts. Ensemble olfactif composé d'un parfum boisé intense d'épisperme (semblable à la douceur de la peau de châtaigne bouillie), suivi de silex, citron, poivre blanc, jasmin, vernis, sel, iode, feuille de tomate, feuille de rue, feuille de pêcher, pamplemousse jaune, savon de Marseille, se terminant par des murmures de mandarine. Le vin est moyennement corsé et présente une saveur intense de sel et de citron. La fraîcheur et la salinité du citron contribuent à l'équilibre du vin. Sa persistance aromatique intense est très longue, avec une finale de thé vert et de thé au citron. En bouche, le 2023 était plus minéral que le 2024. Les 2024, 2023 et 2022 sont très similaires. **(94-95/100)**

**CHÂTEAU DE FIEUZAL, année 2024
Pessac-Léognan**

(Assemblage : 70% Sauvignon Blanc et 30% Sémillon)

Jaune paille. Du verre s'élèvent des arômes de citron, de jasmin, de feuille de rue, de feuille de tomate, de feuille de pêcher, de sel, de menthe et d'épisperme (la douceur de la peau de châtaigne bouillie). Le vin est moyennement corsé et possède un arôme intense de citron. Un vin bien équilibré. Sa finale savoureuse est longue et persistante, avec une pointe de citron et de pamplemousse jaune. Ce millésime 2024 est similaire au 2023 et tous deux présentent une structure plus marquée et une persistance aromatique plus longue que le 2022. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU DE FRANCE, année 2024
Pessac-Léognan**

(Assemblage : 80% Sauvignon Blanc et 20% Sémillon)

Jaune paille avec des reflets gris. Nez composé d'arômes de jasmin, de feuille de rue, de feuille de tomate, de feuille de pêcher, de citron et d'épisperme (c'est la douceur de la peau des châtaignes bouillies). En bouche, il révèle un corps moyen suffisant, une saveur citron-

and green reflections. Olfactory richness made up of aromas of lemon, jasmine, intense graphite, cotton starch, tomato leaf, rue leaf, peach leaf, episperm (sweet boiled chestnut skin), white pepper and Marseille soap flavour. On the palate it expresses a medium body and an intense lemon flavour, accompanied by salinity. Wine well balanced between alcohol and freshness. Its intense aromatic persistence is long with a finish of green tea and lemon tea. This 2024 is very similar overall to 2023 and 2022.

(95-96/100)

**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
PAGODES OF COS, year 2024
Saint-Estèphe**

(Grapes: 61% Sémillon and 39% Sauvignon Blanc)

Straw yellow with grey and green reflections. Olfactory ensemble made up of an intense woody episperm scent (it is similar to the sweetness of boiled chestnut skin), followed by flint, lemon, white pepper, jasmine, varnish, salt, iodine, tomato leaf, rue leaf, peach leaf, yellow grapefruit, Marseille soap, ending with whispers of mandarin.

The body is medium and the wine has an intense flavour of both salt and lemon.

The rich freshness and saltiness of the lemon contribute to making the wine well balanced. Its intense aromatic persistence is very long with a finish of green tea and lemon tea. On the palate, the 2023 was more mineral than the 2024. The 2024, 2023, and 2022 are very similar. **(94-95/100)**

**CHÂTEAU DE FIEUZAL, year 2024
Pessac-Léognan**

(Grapes: 70% Sauvignon Blanc and 30% Sémillon)

Straw yellow.

From the glass rise aromas of lemon, jasmine, rue leaf, tomato leaf, peach leaf, salt, mint and episperm (the sweetness of boiled chestnut skin). The body is medium and the wine has an intense lemon flavour. A well-balanced wine. Its flavorful finish is long and persistent, with a hint of lemon and yellow grapefruit. This 2024 is similar to the 2023 and both have more structure and more flavour persistence than the 2022.

(90-92/100)

**CHÂTEAU DE FRANCE, year 2024
Pessac-Léognan**

(Grapes: 80% Sauvignon Blanc and 20% Sémillon)

Straw yellow with grey reflections.

Nose composed of aromas of jasmine, rue leaf, tomato leaf, peach leaf, lemon and episperm (it is the sweetness of the skin of boiled chestnuts).

On the palate it reveals a sufficient medium

ne ed un equilibrio un po' altalenante. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa con finale di sale e limone. Sia la 2022 che la 2023 avevano un buon equilibrio gustativo che non ho trovato nella 2024.

(88-90/100)

**DOMAINE DE CHEVALIER,
annata 2024
Pessac-Léognan**

(Uvaggio: 75% Sauvignon Blanc e 25% Sémillon)

Giallo paglierino. Dallo scrigno olfattivo si innalzano profumi di cuoio biondo, sale, gelsomino, iodio, limone, pietra focaia, foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesco, pepe bianco, lievi di episperma (è il dolce della pelle della castagna bollita), per terminare con soffi di pompelmo giallo. Il corpo è medio ed il vino è sapido, minerale da agrumato di limone. La freschezza domina senza minimo problema la massa alcolica. Ricca acidità. Lunga la sua persistenza gustativa con finale di tè al limone. Il 2023 ha più mineralità al naso ed al gusto rispetto sia al 2024 che al 2022. **(93-95/100)**

**CHÂTEAU COUTET
CUEVE OPALIE DE COUTET
GRANDV VIN BLANC SEC,
annata 2024
Bordeaux-Barsac**

(Uvaggio: 53% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon e 7% Sauvignon Gris)

Abito giallo paglierino. Lo scenario aromatico propone profumi lievi di gelsomino, seguiti da pera coscia, iodio, episperma (dolce della pelle della castagna bollita) e limone. Al gusto da subito si sente in maniera preponderante, la nota di limone, accompagnata ad una generosa sapidità. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato, la massa alcolica è impercettibile. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(89-91/100)**

**CHÂTEAU DUHART-MILLON
LE BLANC DE DUHART-MILLON,
annata 2024
Bordeaux Blanc A.C. Pauillac**

(Uvaggio: 62% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc e 3% Sauvignon Gris)

Traspare giallo paglierino. Caleidoscopio olfattivo fatto di profumi di gelsomino, foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesco, iodio, limone per terminare con ricordi di gas gpl. Al palato spicca subito la sua generosa sapidità accompagnata al minerale, al boisé e dalla nota agrumata di limone. Vino ben equilibrato con la freschezza in primo piano sulla massa alcolica. Entra largo in bocca e va anche in profondità. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e di caramella dura al limone. **(92-94/100)**

née et un équilibre légèrement fluctuant. Sa persistance gustative est assez longue, avec une finale salée et citronnée. Les millésimes 2022 et 2023 présentaient un bon équilibre des saveurs, que je n'ai pas retrouvé dans le millésime 2024. **(88-90/100)**

**DOMAINE DE CHEVALIER,
année 2024
Pessac-Léognan**

(Assemblage : 75% Sauvignon Blanc et 25% Sémillon)

Jaune paille. De ce coffret olfactif s'élevaient des arômes de cuir blond, de sel, de jasmin, d'iode, de citron, de silex, de feuille de rue, de feuille de tomate, de feuille de pêcher, de poivre blanc, des notes d'épisperme (la douceur de la peau de châtaigne bouillie), se terminant par des bouffées de pamplemousse jaune. Le vin est moyennement corsé et savoureux, minéral avec des notes d'agrumes citronnés. La fraîcheur domine aisément la teneur en alcool. Riche acidité. Son goût persiste longtemps, avec une finale rappelant le thé au citron. Le millésime 2023 présente une minéralité plus marquée au nez et en bouche que les millésimes 2024 et 2022. **(93-95/100)**

**CHÂTEAU COUTET
CUEVE OPALIE DE COUTET
GRANDV VIN BLANC SEC, année
2024
Bordeaux-Barsac**

(Assemblage : 53% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon et 7% Sauvignon Gris)

Robe jaune paille. Le scénario aromatique offre de légères senteurs de jasmin, suivies de poire, d'iode, d'épisperme (la douceur de la peau de châtaigne bouillie) et de citron. La note citronnée est immédiatement perceptible en bouche, accompagnée d'une saveur généreuse. Le corps est moyen et le vin est bien équilibré, la teneur en alcool est imperceptible. Sa persistance aromatique intense est longue. **(89-91/100)**

**CHÂTEAU DUHART-MILLON
LE BLANC DE DUHART-MILLON,
année 2024
Bordeaux Blanc A.C. Pauillac**

(Assemblage : 62% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc et 3% Sauvignon Gris)

Elle paraît jaune paille. Un kaléidoscope olfactif composé de senteurs de jasmin, de feuille de rue, de feuille de tomate, de feuille de pêcher, d'iode, de citron, se terminant par des notes de gaz GPL. En bouche, sa généreuse sapidité se distingue immédiatement, accompagnée de notes minérales, boisées et d'agrumes citronnés. Un vin bien équilibré où la fraîcheur prime sur la teneur en alcool. Elle s'insère largement dans la bouche et pénètre également profondément. Son goût est long et persistant, avec une finale citronnée et rappelant les bonbons et de citron. **(92-94/100)**

body, a lemony flavour and a slightly fluctuating balance. Its taste persistence is quite long with a salt and lemon finish. Both the 2022 and 2023 had a good flavor balance that I didn't find in the 2024.

(88-90/100)

**DOMAINE DE CHEVALIER,
year 2024
Pessac-Léognan**

(Grapes: 75% Sauvignon Blanc and 25% Sémillon)

Straw yellow. From the olfactory casket rise aromas of blond leather, salt, jasmine, iodine, lemon, flint, rue leaf, tomato leaf, peach leaf, white pepper, hints of episperm (the sweetness of boiled chestnut skin), finishing with puffs of yellow grapefruit. The body is medium and the wine is savoury, mineral with lemon citrus notes. The freshness easily dominates the alcohol content. Rich acidity. Its taste has a long persistence with a lemon tea finish. The 2023 has more minerality on the nose and palate than either the 2024 or 2022. **(93-95/100)**

**CHÂTEAU COUTET
CUEVE OPALIE DE COUTET
GRANDV VIN BLANC SEC,
year 2024
Bordeaux-Barsac**

(Grapes: 53% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon and 7% Sauvignon Gris)

Straw yellow dress. The aromatic scenario offers light scents of jasmine, followed by pear, iodine, episperm (sweetness of boiled chestnut skin) and lemon. The lemon note is immediately noticeable on the palate, accompanied by a generous flavour. The body is medium and the wine is well balanced, the alcohol content is imperceptible. Its intense aromatic persistence is long. **(89-91/100)**

**CHÂTEAU DUHART-MILLON
LE BLANC DE DUHART-MILLON,
year 2024
Bordeaux Blanc A.C. Pauillac**

(Grapes: 62% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc and 3% Sauvignon Gris)

It appears straw yellow. Olfactory kaleidoscope made of scents of jasmine, rue leaf, tomato leaf, peach leaf, iodine, lemon ending with hints of LPG gas. On the palate, its generous sapidity immediately stands out, accompanied by mineral, woody and citrus notes of lemon. Well-balanced wine with freshness taking centre stage over the alcohol content. It fits wide into the mouth and also goes deep. Its taste is long and persistent with a lemon and hard lemon candy finish. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU HAUT BRION BLANC,
annata 2024**

Pessac-Léognan

(Uvaggio: 56,1% Sémillon e 43,9% Sauvignon)

Traspare dal bicchiere color giallo paglierino con riflessi grigi. Il caleidoscopio olfattivo rivela profumi di nocciolina, lievi di gelsomino, benzina, episperma (dolce della pelle della castagna bollita), pepe bianco, menta, eucalipto, pera coscia, sale, per terminare con lievi carezze di sapone di Marsiglia. Al palato ha corpo medio e sapore di sale, limone e tè al limone. Asse alcol-freschezza in perfetto equilibrio tra loro. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tè al limone. Forse nel suo insieme la 2024 è lievemente superiore alla 2023.

(95-97/100)

**CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC
LA CLARTÉ DE HAUT BRION,
annata 2024, Pessac-Léognan**

(Uvaggio: 64,5% Sémillon e 35,5% Sauvignon)

Veste giallo paglierino con riflessi grigi. Bagaglio olfattivo composto da profumi di gelsomino, intensi di nocciolina, menta, eucalipto, pera coscia, grafite, episperma (è il dolce della pelle della castagna bollita), intensi di pepe bianco, limone, dolci dell'esterno del confetto, foglia di ruta e foglia di pomodoro. Bocca con sapore di limone e sale. La freschezza non fa percepire la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e tè al limone. Questa 2024 ha un pochino più di struttura della 2023 e della 2022, per il resto sono molto simili.

(92-94/100)

**CHÂTEAU LA MISSION HAUT-
BRION BLANC, annata 2024**

Pessac-Léognan

(Uvaggio: 59% Sémillon e 41% Sauvignon)

Colore giallo paglierino. Dal bicchiere si innalzano profumi di gelsomino, minerali, pepe bianco, pera bianca, intensi di episperma (dolce della pelle della castagna bollita), limone, sale, per terminare con sussurri di sapone di Marsiglia. Morso con corpo medio, sapore di limone e tè al limone, sapido e minerale. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e tè al limone. Trovo che questa 2024 sia molto simile nel suo insieme sia alla 2023 che alla 2022.

(93-95/100)

**CHÂTEAU LA LOUVIERE,
annata 2024**

Pessac-Léognan

(Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc)

Traspare dal calice giallo paglierino. Nuan-

**CHÂTEAU HAUT BRION BLANC,
année 2024**

Pessac-Léognan

(Assemblage : 56,1 % Sémillon et 43,9 % Sauvignon)

Elle apparaît de couleur jaune paille avec des reflets gris dans le verre. Le kaléidoscope olfactif révèle des arômes de cacahuète, de jasmin léger, de pétrole, d'épisperme (la douceur de la peau de châtaigne bouillie), de poivre blanc, de menthe, d'eucalyptus, de cuisse de poire, de sel, se terminant par de légères caresses de savon de Marseille. En bouche, il présente une structure moyenne et des arômes de sel, de citron et de thé au citron. L'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est parfait. Son arôme intense et persistant s'achève sur une note de thé au citron. Globalement, le millésime 2024 est peut-être légèrement supérieur au 2023. **(95-97/100)**

**CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC
LA CLARTÉ DE HAUT-BRION,
année 2024, Pessac-Léognan**

(Assemblage : 64,5% Sémillon et 35,5% Sauvignon)

Couleur jaune paille avec des reflets gris. Un bagage olfactif composé d'arômes de jasmin, de noisette intense, de menthe, d'eucalyptus, de cuisse de poire, de graphite, d'épisperme (c'est la douceur de la peau des châtaignes bouillies), de poivre blanc intense, de citron, de la douceur de l'extérieur de l'amande sucrée, de feuille de rue et de feuille de tomate. En bouche, on retrouve des saveurs citronnées et salées. Sa fraîcheur masque la présence d'alcool. Son goût est persistant, avec une finale de citron et de thé au citron. Cette année 2024 est un peu plus structurée que les années 2023 et 2022, sinon elles sont très similaires. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU LA MISSION HAUT-
BRION BLANC, année 2024**

Pessac-Léognan

(Assemblage : 59% Sémillon et 41% Sauvignon)

Couleur jaune paille. Du verre s'élèvent des arômes de jasmin, de minéraux, de poivre blanc, de poire blanche, des arômes intenses d'épisperme (la douceur de la peau de châtaigne bouillie), de citron, de sel, se terminant par des effluves de savon de Marseille. Corsé, avec des arômes de citron et de thé au citron, savoureux et minéral. Un vin bien équilibré entre alcool et fraîcheur. Son goût est persistant, avec une finale de citron et de thé au citron. Je trouve que l'année 2024 est globalement très similaire aux années 2023 et 2022. **(93-95/100)**

**CHÂTEAU LA LOUVIERE,
année 2024**

Pessac-Léognan

(Assemblage : 100 % Sauvignon Blanc)

Elle apparaît jaune paille dans le verre.

**CHÂTEAU HAUT BRION BLANC,
year 2024**

Pessac-Léognan

(Grapes: 56.1% Sémillon and 43.9% Sauvignon)

It appears straw yellow in colour with grey reflections in the glass. The olfactory kaleidoscope reveals aromas of peanut, light jasmine, petrol, episperm (sweetness of boiled chestnut skin), white pepper, mint, eucalyptus, pear thigh, salt, ending with light caresses of Marseille soap. On the palate, it has a medium body and flavors of salt, lemon, and lemon tea. The alcohol and freshness balance is perfect. Its intense aromatic persistence is long and persistent, with a lemon tea finish. Overall, the 2024 is perhaps slightly superior to the 2023.

(95-97/100)

**CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC
LA CLARTÉ DE HAUT-BRION,
year 2024, Pessac-Léognan**

(Grapes: 64.5% Sémillon and 35.5% Sauvignon)

Straw yellow color with gray reflections. Olfactory baggage composed of aromas of jasmine, intense hazelnut, mint, eucalyptus, pear thigh, graphite, episperm (it is the sweetness of the skin of boiled chestnuts), intense white pepper, lemon, sweetness of the outside of the sugared almond, rue leaf and tomato leaf. The palate has a lemon and salty flavor. Its freshness prevents the alcohol from being perceived. Its taste is long-lasting with a finish of lemon and lemon tea. This 2024 has a little more structure than the 2023 and 2022, otherwise they are very similar.

(92-94/100)

**CHÂTEAU LA MISSION HAUT-
BRION BLANC, year 2024**

Pessac-Leognan

(Grapes: 59% Sémillon and 41% Sauvignon)

Straw yellow color. From the glass rise aromas of jasmine, minerals, white pepper, white pear, intense aromas of episperma (sweetness of boiled chestnut skin), lemon, salt, finishing with whispers of Marseille soap. Medium-bodied, with a lemon and lemon tea flavor, savory and mineral. Wine well balanced between alcohol and freshness. Its taste is long-lasting with a finish of lemon and lemon tea. I find this 2024 to be very similar overall to both the 2023 and 2022.

(93-95/100)

**CASTLE LA LOUVIERE,
year 2024**

Pessac-Léognan

(Grapes: 100% Sauvignon Blanc)

It appears straw yellow in the glass.

ces di limone, episperma (dolce della pelle della castagna bollita), pietra focaia, sale, iodio, gelsomino, foglia di ruta, foglia di pomodoro e foglia di pesco. Al palato ha corpo medio, è ricco di sapidità ed ha sapore di limone. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e tè verde. Nella 2022 si sentiva di più la presenza del legno nuovo, la 2024 è molto simile alla 2023.

(92-94/100)

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION, annata 2024, Pessac-Léognan

(Uvaggio: 84% Sauvignon Blanc e 16% Sémillon)

Colore giallo paglierino. Profumi di lievito di birra, menta, gelsomino, foglia di ruta, foglia di pomodoro e foglia di pesco, con finale di lieve pietra focaia. All'assaggio rivela un corpo medio sufficiente e sapore di sale e limone. Equilibrio un po' altalenante tra alcol e freschezza, si sente bruciare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di limone e sale. La 2024 è molto simile alla 2023.

(88-90/100)

CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC, annata 2024 Pessac-Léognan

(Uvaggio: 60% Sauvignon Blanc e 40% Sémillon)

Giallo paglierino chiaro. Olfatto ricco e vario con profumi di gelsomino, foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesco, episperma (dolce della pillolina della castagna bollita), menta, limone, pietra focaia, guscio di mandorla, cuoio biondo e grafite. Il corpo è meglio sufficiente plus ed il vino ha sapore intenso di limone. Il vino è ricco di acidità e freschezza e travolge completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e tè verde. Vino dotato di notevole acidità. La 2024 è molto simile per tutto alla 2023. Nella 2022 si sentiva un po' di più il legno nuovo. Rileggendo le mie note penso che il mio minimo della forbice debba essere 90 e non 89.

(89-91/100)

CHÂTEAU LYNCH-BAGES LYNCH-BAGES BLANC, annata 2024 Pauillac

(Uvaggio: 77% Sauvignon Blanc, 12% Muscadelle e 11% Sémillon)

Colore giallo paglierino. Olfatto vario ed accattivante con profumi floreali di gelsomino, foglia di ruta, foglia di pomodoro e foglia di pesco pera coscia, sale, iodio e pepe bianco. Al palato ha corpo medio, è sapido e minerale, con sapore di limo-

Nuances de citron, d'épisperme (sucré avec de la peau de châtaigne bouillie), de silex, de sel, d'iode, de jasmin, de feuille de rue, de feuille de tomate et de feuille de pêcher. En bouche, il présente un corps moyen, une richesse aromatique et un goût citronné. Un vin bien équilibré entre alcool et fraîcheur. Sa finale longue et persistante révèle des notes de citron et de thé vert. En 2022, la présence du nouveau bois était plus perceptible; le millésime 2024 est très similaire à celui de 2023.

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION, année 2024, Pessac-Léognan

(Assemblage: 84% Sauvignon Blanc et 16% Sémillon)

Couleur jaune paille. Arômes de levure de bière, de menthe, de jasmin, de feuille de rue, de feuille de tomate et de feuille de pêcher, avec une légère finale de silex. En bouche, il révèle un corps moyennement corsé et une saveur saline et citronnée. L'équilibre entre l'alcool et la fraîcheur est légèrement inégal, et une légère sensation de brûlure se fait sentir sur les gencives supérieures. Il présente une longue finale avec des notes de citron et de sel. Le millésime 2024 est très similaire au 2023.

(88-90/100)

CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC, année 2024 Pessac-Léognan

(Assemblage: 60% Sauvignon Blanc et 40% Sémillon)

Jaune paille clair. Nez riche et varié avec des arômes de jasmin, de feuille de rue, de feuille de tomate, de feuille de pêcher, d'épisperme (la douceur de la pilule de châtaigne bouillie), de menthe, de citron, de silex, de coque d'amande, de cuir blond et de graphite. Le corps est excellent et le vin possède une saveur intense de citron. Ce vin, riche en acidité et en fraîcheur, domine complètement la présence d'alcool. Sa finale savoureuse est longue et persistante, avec des notes de citron et de thé vert. Ce vin possède une acidité remarquable. Le modèle 2024 est très similaire au modèle 2023 à tous points de vue. Sur le modèle 2022, on sentait un peu plus le nouveau bois. En relisant mes notes, je pense que ma fourchette minimale devrait être de 90 et non de 89.

(89-91/100)

CHÂTEAU LYNCH-BAGES LYNCH-BAGES BLANC, année 2024 Pauillac

(Assemblage: 77% Sauvignon Blanc, 12% Muscadelle et 11% Sémillon)

Couleur jaune paille. Nez varié et captivant aux arômes floraux de jasmin, de feuille de rue, de feuille de tomate et de feuille de pêcher, de poire, de cuisse, de sel, d'iode et de poivre blanc. En bouche, il présente une structure moyenne, des notes savoureuses

Nuances of lemon, episperma (sweetened with boiled chestnut skin), flint, salt, iodine, jasmine, rue leaf, tomato leaf, and peach leaf. On the palate it has a medium body, is rich in flavour and has a lemony flavour. A well-balanced wine between alcohol and freshness. Its long, persistent finish features notes of lemon and green tea. In the 2022 the presence of the new wood was more noticeable, the 2024 is very similar to the 2023.

(92-94/100)

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION, year 2024, Pessac-Léognan

(Grapes: 84% Sauvignon Blanc and 16% Sémillon)

Straw yellow color. Aromas of brewer's yeast, mint, jasmine, rue leaf, tomato leaf and peach leaf, with a light flint finish. On the palate, it reveals a sufficiently medium body and a salty, lemony flavor. The balance between alcohol and freshness is a bit uneven, and you can feel a slight burn on the upper gums.

It has a long finish with notes of lemon and salt. The 2024 is very similar to the 2023.

(88-90/100)

CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC, year 2024 Pessac-Léognan

(Grapes: 60% Sauvignon Blanc and 40% Sémillon)

Light straw yellow. Rich and varied nose with aromas of jasmine, rue leaf, tomato leaf, peach leaf, episperm (sweetness of the boiled chestnut pill), mint, lemon, flint, almond shell, blond leather and graphite.

The body is better sufficient plus and the wine has an intense lemon flavor. The wine is rich in acidity and freshness and completely overwhelms the alcohol mass. Its flavorful finish is long and persistent, with notes of lemon and green tea. This wine has remarkable acidity. The 2024 is very similar to the 2023 in every way. In the 2022 you could feel the new wood a little more. Rereading my notes I think my minimum range should be 90 and not 89.

(89-91/100)

CHÂTEAU LYNCH-BAGES LYNCH-BAGES BLANC, year 2024 Pauillac

(Grapes: 77% Sauvignon Blanc, 12% Muscadelle and 11% Sémillon)

Straw yellow color. Varied and captivating nose with floral aromas of jasmine, rue leaf, tomato leaf and peach leaf, pear, thigh, salt, iodine and white pepper.

On the palate it has a medium body, is sa-

ne. La freschezza avvolge la massa alcolica, rendendo il vino ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Ricordo che la 2022 aveva il naso più note mature rispetto sia alla 2024 che alla 2023.

(93-95/100)

**CHÂTEAU MARGAUX
PAVILLON BLANC DU CHÂTEAU
MARGAUX**

MARGAUX, annata 2024

(Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc)

Colore giallo paglierino. L'esordio olfattivo rivela profumi di biancospino, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla) amido del tessuto cotone, iodio, pepe bianco, lievi di pera coscia, sapone di Marsiglia, per terminare con sussurri di tè al limone. Al gusto rivela un corpo medio, sapore di sale ed iodio ed una generosa freschezza che avvolge, completamente, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pompelmo giallo, sale e tè al limone. Per la freschezza questa 2024 assomiglia alla 2023, mentre la 2022 aveva meno freschezza. Questa 2024 mi è piaciuta lievemente di più rispetto alla 2023.

(94-96/100)

**CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD
ÂÎLE D'ARGENT, annata 2024
Bordeaux-Pauillac**

(Uvaggio: 54,5% Sauvignon Blanc, 33% Sémillon e 12,5% Sauvignon Gris)

Colore giallo paglierino. Esprime profumi di episperma (dolce della pelle della castagna bollita), guscio di mandorla, pepe bianco, gelsomino, gas g.p.l., tè al limone e limone. All'assaggio ha corpo medio ed è sapido, minerale, con sapore di limone e lieve di pompelmo giallo. La freschezza avvolge, completamente, la massa alcolica rendendo il vino ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale intenso di limone e sale, seguiti da tè al limone e lieve pompelmo giallo. Per me la 2024 è superiore alla 2023 ed alla 2022, ma non alla 2018 ed alla 2017.

(93-95/100)

**CHÂTEAU PICHON
LES GRIFFONS DE PICHON
BARON, annata 2024
GRAND VIN BLANC SEC
Bordeaux-Pauillac**

(Uvaggio: 100% Sémillon)

Colore giallo paglierino. L'olfatto scandisce profumi di delicato gelsomino, pepe bianco, iodio, pompelmo giallo, buccia di limone, limone, episperma (è il dolce della pelloina della castagna bollita) per terminare con soffi di grafite. All'assaggio rivela un corpo medio, sapore di limone ed intensa grafite. Vino ben equilibrato grazie alla freschezza ed alla mineralità che mettono a tacere la

et minérales, avec un arôme de citron. La fraîcheur enrobe l'alcool, conférant au vin un bel équilibre. Sa persistance aromatique intense est longue. Je me souviens que le millésime 2022 présentait des notes plus mures au nez que les millésimes 2024 et 2023.

(93-95/100)

**CHÂTEAU MARGAUX
PAVILLON BLANC DU CHÂTEAU
MARGAUX**

MARGAUX, année 2024

(Assemblage : 100 % Sauvignon Blanc)

Couleur jaune paille. Au premier abord, le parfum révèle des notes d'aubépine, de colle Coccoina (lait de coco et amande), d'amidon de coton, d'iode, de poivre blanc, des touches de poire, de savon de Marseille, pour finir sur des murmures de thé au citron. En bouche, il révèle un corps moyen, une saveur de sel et d'iode et une fraîcheur généreuse qui enveloppe complètement la masse alcoolisée. Son arôme intense et persistant se prolonge longuement sur une finale de pamplemousse jaune, de sel et de thé au citron. En termes de fraîcheur, ce millésime 2024 ressemble au 2023, tandis que le 2022 était moins frais. J'ai légèrement préféré le modèle 2024 à celui de 2023. **(94-96/100)**

**CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD
ÂÎLE D'ARGENT, année 2024
Bordeaux-Pauillac**

(Assemblage : 54,5% Sauvignon Blanc, 33% Sémillon et 12,5% Sauvignon Gris)

Couleur jaune paille. Il exprime des arômes d'épisperme (peau de châtaigne bouillie su-crée), de coquille d'amande, de poivre blanc, de jasmin, de gaz GPL, de thé au citron et de citron. En bouche, ce vin est moyennement corsé et savoureux, minéral, avec des notes citronnées et une pointe de pamplemousse jaune. La fraîcheur enrobe parfaitement l'alcool, conférant au vin un bel équilibre. Son arôme persistant et intense se prolonge sur une finale intense de citron et de sel, suivie de notes de thé au citron et de pamplemousse jaune clair. Pour moi, 2024 est supérieure à 2023 et 2022, mais pas à 2018 et 2017.

(93-95/100)

**CHÂTEAU PICHON
LES GRIFFONS DE PICHON
BARON, annata 2024
GRAND VIN BLANC SEC
Bordeaux-Pauillac**

(Assemblage : 100 % Sémillon)

Couleur jaune paille. Le nez révèle des arômes de jasmin délicat, de poivre blanc, d'iode, de pamplemousse jaune, de zeste de citron, de citron, d'épisperme (la douceur de la peau de châtaigne bouillie) pour finir sur des bouffées de graphite. En bouche, il révèle une structure moyenne, des arômes de citron et une intense minéralité graphite. Un vin bien équilibré grâce à sa fraîcheur et sa minéralité qui

voury and mineral, with a lemon flavour.

The freshness envelops the alcohol, making the wine well-balanced. Its intense aromatic persistence is long. I remember that the 2022 had more mature notes on the nose than both the 2024 and the 2023.

(93-95/100)

**CHÂTEAU MARGAUX
WHITE PAVILION OF CHÂTEAU
MARGAUX**

MARGAUX, year 2024

(Grapes: 100% Sauvignon Blanc)

Straw yellow color. The olfactory debut reveals scents of hawthorn, Coccoina glue (coconut milk and almond), cotton starch, iodine, white pepper, hints of pear, Marseille soap, ending with whispers of lemon tea. On the palate it reveals a medium body, a flavour of salt and iodine and a generous freshness that completely envelops the alcoholic mass. Its intense aromatic persistence is long with a finish of yellow grapefruit, salt and lemon tea. In terms of freshness, this 2024 resembles the 2023, while the 2022 was less fresh. I liked this 2024 slightly more than the 2023.

(94-96/100)

**CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD
ÂÎLE D'ARGENT, year 2024
Bordeaux-Pauillac**

(Grapes: 54.5% Sauvignon Blanc, 33% Sémillon and 12.5% Sauvignon Gris)

Straw yellow color. It expresses aromas of episperma (sweet boiled chestnut skin), almond shell, white pepper, jasmine, LPG gas, lemon tea and lemon. On the palate, it is medium-bodied and savory, minerally, with a lemony flavor and a hint of yellow grapefruit. The freshness completely envelops the alcohol, making the wine well-balanced. Its intense aromatic persistence is long with an intense finish of lemon and salt, followed by lemon tea and light yellow grapefruit. For me, 2024 is superior to 2023 and 2022, but not to 2018 and 2017.

(93-95/100)

**CHÂTEAU PICHON
LES GRIFFONS DE PICHON
BARON, year 2024
GRAND VIN BLANC SEC
Bordeaux-Pauillac**

(Grapes: 100% Sémillon)

Straw yellow color. The nose reveals aromas of delicate jasmine, white pepper, iodine, yellow grapefruit, lemon peel, lemon, episperm (the sweetness of the boiled chestnut skin) to finish with puffs of graphite. On the palate, it reveals a medium body, lemon flavors, and intense graphite. A well-balanced wine thanks to the freshness and minerality that offset the alcohol. Its

massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone spremuto. Vino che sarà molto longevo! **(93-95/100)**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE, annata 2024 Pessac-Léognan

(Uvaggio: 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon e 5% Sauvignon Gris)

Giallo paglierino con riflessi grigi. Ricchezza olfattiva composta da profumi di lieve smalto di vernice, pietra focaia, limone, pepe bianco, pera coscia, per terminare con note boisé di episperma (è il dolce della pelle del marrone bollito). L'incontro gustativo rivela un corpo medio, sapore di sale e di limone ed un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza.

Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pompelmo giallo, senza avere il suo tipico amaro, e di cedro. Questa 2024 è abbastanza simile alla 2023 ed entrambe, per me, sono superiori alla 2022.

(95-97/100)

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE LE PETIT SMITH HAUT LAFITTE BLANC, annata 2024 Pessac-Léognan

(Uvaggio: 80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon)

Giallo paglierino con riflessi grigi. Dal bicchiere prendono il volo profumi di pesca bianca, gelsomino, limone, minerali, intense di pepe bianco, foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesco, chicchi di liquirizia con al finali richiami di episperma (è il dolce della pelle della castagna bollita). All'esame gustativo spicca per la ricchezza di freschezza, direi esuberante, che avvolge e travolge, completamente, la massa alcolica. Il corpo è medio ed il vino si allarga in tutta la cavità orale per poi andare in profondità. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e sale. La 2023 è più complessa e più equilibrata del 2022. La 2024 è superiore alla 2023. Non appena ho assaggiato la 2024 sono rimasto colpito dalla sua piacevolezza. **(94-96/100)**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE LES HAUTS DE SMITH BLANC, annata 2024 Pessac-Léognan

(Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc)

Si presenta con un giallo paglierino e riflessi grigi. La proposta olfattiva si ispira a profumi di grafite, gelsomino, foglia di pomodoro, foglia di ruta, foglia di pesco, pesca bianca matura, iodio, limone, menta, per terminare con soffi di tè verde. Il corpo è medio sufficiente, il vino è sapido ed ha sapore di limone. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone. La 2024 è più equilibrata al gusto della 2023 e della 2022. La 2023 è più strutturata del-

contrebalancent l'alcool. Son goût persiste longtemps, avec une finale de citron pressé. Un vin de très longue garde ! **(93-95/100)**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE, année 2024 Pessac-Léognan

(Assemblage : 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon et 5% Sauvignon Gris)

Jaune paille avec des reflets gris. Une richesse olfactive composée d'arômes d'émail vernis léger, de silex, de citron, de poivre blanc, de cuisse de poire, se terminant par des notes boisées d'épisperme (c'est la douceur de la peau des châtaignes bouillies). En bouche, on découvre un corps moyen, une saveur salée et citronnée et un excellent équilibre entre alcool et fraîcheur. Son goût est persistant, avec une finale de pamplemousse jaune, sans son amertume habituelle, et de cèdre. Ce modèle 2024 est assez similaire à celui de 2023 et tous deux sont, à mon avis, supérieurs à celui de 2022. **(95-97/100)**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE LE PETIT SMITH HAUT LAFITTE BLANC, année 2024 Pessac-Léognan

(Assemblage : 80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon)

Jaune paille avec des reflets gris. Du verre, s'échappent des arômes de pêche blanche, de jasmin, de citron, de minéraux, des notes intenses de poivre blanc, de feuille de rue, de feuille de tomate, de feuille de pêcher et de grains de réglisse, avec des notes finales d'épisperme (la douceur de la peau des châtaignes bouillies). En bouche, il se distingue par sa fraîcheur riche, voire exubérante, qui enveloppe et domine complètement la masse alcoolisée. Le corps est moyen et le vin se déploie dans toute la cavité buccale puis pénètre plus profondément. Son goût est persistant, avec une finale citronnée et salée. L'année 2023 est plus complexe et plus équilibrée que 2022. Le millésime 2024 est supérieur au 2023. Dès la première gorgée, j'ai été frappé par son agréable saveur. **(94-96/100)**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE LES HAUTS DE SMITH BLANC, année 2024 Pessac-Léognan

(Assemblage : 100 % Sauvignon Blanc)

Elle est de couleur jaune paille avec des reflets gris. La proposition olfactive s'inspire de senteurs de graphite, de jasmin, de feuille de tomate, de feuille de rue, de feuille de pêcher, de pêche blanche mûre, d'iode, de citron, de menthe, se terminant par des effluves de thé vert. Le vin est moyennement corsé, savoureux et citronné. Bel équilibre entre alcool et fraîcheur. Son goût est persistant avec une finale citronnée. Le millésime 2024 est plus équilibré en goût que les millésimes 2023 et 2022. Le modèle 2023 est plus structuré

taste has a long persistence with a finish of squeezed lemon. Wine that will be very long-lived! **(93-95/100)**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE, year 2024 Pessac-Léognan

(Grapes: 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon and 5% Sauvignon Gris)

Straw yellow with grey reflections. Olfactory richness composed of aromas of light varnish enamel, flint, lemon, white pepper, pear thigh, finishing with woody notes of episperm (it is the sweetness of the skin of boiled chestnuts). The taste experience reveals a medium body, a salty and lemony flavour and an excellent balance between alcohol and freshness. Its taste is long-lasting with a finish of yellow grapefruit, without its typical bitterness, and cedar. This 2024 is quite similar to the 2023 and both, for me, are superior to the 2022.

(95-97/100)

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE LE PETIT SMITH HAUT LAFITTE BLANC, year 2024 Pessac-Léognan

(Grapes: 80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon)

Straw yellow with grey reflections. From the glass, aromas of white peach, jasmine, lemon, minerals, intense notes of white pepper, rue leaf, tomato leaf, peach leaf, licorice grains take flight with final hints of episperm (it is the sweetness of the skin of boiled chestnuts). On the palate it stands out for its rich, I would say exuberant freshness, which completely envelops and overwhelms the alcoholic mass. The body is medium and the wine expands throughout the oral cavity and then goes deeper. Its taste is long-lasting with a finish of lemon and salt. 2023 is more complex and more balanced than 2022. The 2024 is superior to the 2023. As soon as I tasted the 2024 I was struck by its pleasantness. **(94-96/100)**

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE LES HAUTS DE SMITH BLANC, year 2024 Pessac-Léognan

(Grapes: 100% Sauvignon Blanc)

It has a straw yellow color with gray reflections. The olfactory proposal is inspired by scents of graphite, jasmine, tomato leaf, rue leaf, peach leaf, ripe white peach, iodine, lemon, mint, finishing with wafts of green tea. The body is medium-sufficient, the wine is savory and has a lemony flavor. A good balance between alcohol and freshness. Its taste is long-lasting with a lemony finish. The 2024 is more balanced in taste than the 2023 and 2022. The 2023 is more structured than the 2024.

la 2024. Nella 2023 ho sentito un po' più di presenza del legno rispetto alla 2024. **(91-92/100)**

**CHÂTEAU SUIDIRAUT
LIONS DE SUIDIRAUT blanc sec,
annata 2024**

Bordeaux-Pauillac

(Uvaggio: 56% Sémillon, 29% Sauvignon Blanc e 15% Sauvignon Gris)

Traspare giallo paglierino. Si apre a profumi di gelsomino, foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesco, pera coscia, intensi di grafite, per terminare con note boisé di episperma (dolce della pelle della castagna bollita). Al gusto ha corpo medio e sapore di limone e grafite. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. Lunghissima è la sua persistenza gustativa aromatica intensa con finale di pompelmo non amaro e finalissimo di tè al limone. Trovo che questa 2024 sia molto simile alla 2023. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU SUIDIRAUT
VIELLES VIGNES GRAND VIN blanc
sec, annata 2024**

Bordeaux-Pauillac

(Uvaggio: 56% Sémillon e 44% Sauvignon Blanc)

Colore giallo paglierino. L'olfatto pavoneggia profumi intensi di grafite, gelsomino, lievi di limone, pompelmo giallo, iodio, salmastro, lievi di foglia di pomodoro, foglia di ruta e foglia di pesco. All'esame gustativo il corpo è medio ed il vino è molto sapido, minerale ed ha sapore di cedro e di pompelmo giallo. La freschezza avvolge completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. Questo 2024 è molto simile al 2023 anche se in quest'ultimo si sentiva, in maniera più evidente, la presenza del legno. **(95-96/100)**

**CHÂTEAU SUIDIRAUT
PUR SÈMILLON GRAND VIN blanc
sec, annata 2024**

Bordeaux-Pauillac

(Uvaggio: 100% Sémillon)

Bel giallo paglierino. Dal bicchiere prendono vita profumi di pera bianca, lievi di gelsomino, iodio, limone, episperma (è il dolce della pelle della castagna bollita), per terminare con ricordi di banana matura e secca. In bocca rivela subito sapidità e mineralità ed un corpo medio sufficiente (è un po' meno strutturato del Vieilles Vignes) nota boisé di episperma già sentita all'olfatto. Asse alcol-freschezza in perfetto equilibrio. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone. Questa 2024 è molto simile alla 2023. La 2022 andava più sulla potenza che sull'eleganza. Sia nella 2023 che nella 2024 si è percepita la presenza del legno. **(93-95/100)**

que le 2024. Dans le 2023, j'ai ressenti une présence du bois un peu plus marquée que dans le 2024. **(91-92/100)**

**CHÂTEAU SUIDIRAUT
LIONS DE SUIDIRAUT blanc sec,
année 2024**

Bordeaux-Pauillac

(Assemblage : 56 % Sémillon, 29 % Sauvignon Blanc et 15% Sauvignon Gris)

Elle paraît jaune paille. Il s'ouvre sur des arômes de jasmin, de feuille de rue, de feuille de tomate, de feuille de pêcher, de cuisse de poire, des notes intenses de graphite, pour finir sur des notes boisées d'épisperme (la douceur de la peau de châtaignes bouillies). En bouche, il présente un corps moyen et des arômes de citron et de graphite. Un bel équilibre entre alcool et fraîcheur. Son arôme intense persiste longuement, avec une subtile finale de pamplemousse et une touche finale de thé au citron. Je trouve que l'année 2024 ressemble beaucoup à l'année 2023. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU SUIDIRAUT
VIELLES VIGNES GRAND VIN blanc
sec, année 2024**

Bordeaux-Pauillac

(Assemblage : 56 % Sémillon et 44 % Sauvignon Blanc)

Couleur jaune paille. Le nez révèle des arômes intenses de graphite, de jasmin, de légères notes de citron, de pamplemousse jaune, d'iode, des notes salées, de légères notes de feuille de tomate, de feuille de rue et de feuille de pêcher. En bouche, le corps est moyen et le vin est très savoureux, minéral, avec des arômes de cèdre et de pamplemousse jaune. La fraîcheur enveloppe complètement la masse alcoolisée. Sa persistance aromatique est longue. Ce millésime 2024 est très similaire à 2023, même si dans ce dernier, la présence du bois était plus marquée. **(95-96/100)**

**CHÂTEAU SUIDIRAUT
PUR SÈMILLON GRAND VIN blanc
sec, année 2024**

Bordeaux-Pauillac

(Assemblage : 100 % Sémillon)

Magnifique jaune paille. Du verre, s'épanouissent des arômes de poire blanche, de légères notes de jasmin, d'iode, de citron, d'épisperme (la douceur de la peau de châtaigne bouillie), pour finir sur des notes de banane mûre et séchée. En bouche, il révèle immédiatement de la sapidité et de la minéralité ainsi qu'un corps moyen suffisant (il est un peu moins structuré que les Vieilles Vignes) avec une note boisée d'épisperme déjà perçue au nez. Un équilibre parfait entre alcool et fraîcheur. Sa saveur est longue et persistante, avec une finale citronnée. Ce modèle 2024 est très similaire à celui de 2023. Le modèle 2022 était davantage axé sur la puissance que sur l'élégance. La présence du bois s'est fait sentir en 2023 et en 2024. **(93-95/100)**

In the 2023 I felt a little more of the presence of the wood than in the 2024. **(91-92/100)**

**CHÂTEAU SUIDIRAUT
LIONS DE SUIDIRAUT blanc sec,
year 2024**

Bordeaux-Pauillac

(Grapes: 56% Sémillon, 29% Sauvignon Blanc and 15% Sauvignon Gris)

It appears straw yellow. It opens with aromas of jasmine, rue leaf, tomato leaf, peach leaf, pear thigh, intense notes of graphite, to finish with woody notes of episperma (sweetness of the skin of boiled chestnuts). On the palate it has a medium body and a lemon and graphite flavour. A good balance between alcohol and freshness. Its intense aromatic flavor is very long-lasting, with a subtle grapefruit finish and a final touch of lemon tea. I find this 2024 very similar to the 2023. **(90-92/100)**

**CHÂTEAU SUIDIRAUT
VIELLES VIGNES GRAND VIN blanc
dry, year 2024**

Bordeaux-Pauillac

(Grapes: 56% Sémillon and 44% Sauvignon Blanc)

Straw yellow color. The nose boasts intense aromas of graphite, jasmine, light notes of lemon, yellow grapefruit, iodine, salty notes, light notes of tomato leaf, rue leaf and peach leaf. On the palate, the body is medium and the wine is very savoury, mineral and has flavours of cedar and yellow grapefruit. The freshness completely envelops the alcoholic mass. Its flavorful persistence is long. This 2024 is very similar to 2023 even if in the latter the presence of wood was felt more evidently. **(95-96/100)**

**CHÂTEAU SUIDIRAUT
PUR SÈMILLON GRAND VIN blanc
dry, year 2024**

Bordeaux-Pauillac

(Grapes: 100% Sémillon)

Beautiful straw yellow. From the glass, aromas of white pear come to life, light notes of jasmine, iodine, lemon, episperm (the sweetness of boiled chestnut skin), finishing with hints of ripe, dried banana. On the palate it immediately reveals sapidity and minerality and a sufficient medium body (it is a little less structured than the Vieilles Vignes) with a woody note of episperm already perceived on the nose. A perfect balance of alcohol and freshness. Its flavor is long and persistent, with a lemony finish. This 2024 is very similar to the 2023. The 2022 was more about power than elegance. The presence of wood was felt in both 2023 and 2024. **(93-95/100)**

Château Doisy-Vedrines. Il Direttore
Guillaume Lefebvre



SAUTERNES

CHÂTEAU BASTOR – LAMONTAGNE, annata 2024 Sauternes

(Uvaggio: 58% Sémillon e 42%
Sauvignon Blanc)

Giallo oro. Naso caratterizzato da profumi boisé, di miele, albicocca secca, lieviti di birra, buccia di mandarino e rosmarino. Corpo medio plus, sapore di albicocca secca e dattero secco. Vino abbastanza equilibrato con lieve bruciore sulla gengiva superiore. Lunga persistenza con finale dolce di dattero secco. Vino, per me, un po' opulento e stucchevole gli manca un po' di freschezza ed al naso mancano le note amarine quali la confettura di arancia amara, caramello, amaretto di Saronno o limone che vadano a smorzare la eccessiva dolcezza. **(89-91/100)**

CHÂTEAU COUTET, annata 2024 Sauternes-Barsac

(Uvaggio: 98,9% Sémillon,
1% Sauvignon Blanc e 0,1% Muscadelle)

Colore giallo paglierino con riflessi oro. Olfatto gratificato da profumi di miele millefiori, confettura di arancia amara, albicocca secca, zucchero filato, per terminare con baci di camomilla. All'esame gustativo appare dolce con sapore di albicocca secca e miele. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale, come quella iniziale, di albicocca secca e miele. Questa 2024 è abbastanza simile alla 2023 entrambe non sono stucchevoli. Ricordo che la 2022 era più ricca di zuccheri. La 2024, secondo me è lievemente superiore alla 2023.

(93-95/100)

SAUTERNES

CHÂTEAU BASTOR – LAMONTAGNE, année 2024 Sauternes

(Assemblage : 58 % Sémillon et 42 %
Sauvignon Blanc)

Jaune doré. Nez caractérisé par des arômes boisés de miel, d'abricot sec, de légères notes de levure de bière, d'écorce de mandarine et de romarin. Vin moyennement corsé, aux arômes d'abricot et de dattes séchées. Un vin assez équilibré, avec une légère sensation de chaleur en bouche. Finale longue et sucrée, évoquant les dattes séchées. À mon goût, ce vin est un peu opulent et écœurant ; il manque de fraîcheur et son nez est dépourvu des notes amères de confiture d'orange amère, de caramel, d'amaretto di Saronno ou de citron qui contrebalanceraient son excès de douceur. **(89-91/100)**

CHÂTEAU COUTET, année 2024 Sauternes-Barsac

(Assemblage : 98,9 % Sémillon,
1 % Sauvignon Blanc et 0,1 % Muscadelle)

Couleur jaune paille avec des reflets dorés. Le nez est comblé par des arômes de miel de fleurs sauvages, de confiture d'orange amère, d'abricot sec et de barbe à papa, se terminant sur des notes de camomille. Au goût, il est sucré avec une saveur d'abricot sec et de miel. Le vin est moyennement corsé et bien équilibré, la fraîcheur dominante la teneur en alcool. Son goût persiste longuement, avec une finale, semblable à la première, d'abricot sec et de miel. Ce millésime 2024 est assez similaire à celui de 2023, aucun des deux n'est écœurant. Je me souviens que le millésime 2022 était plus riche en sucre. Celui de 2024, à mon avis, est légèrement plus que celui de 2023. **(93-95/100)**

SAUTERNES

CHÂTEAU BASTOR – LAMONTAGNE, year 2024 Sauternes

(Grapes: 58% Sémillon and 42%
Sauvignon Blanc)

Golden yellow. Nose characterized by woody aromas of honey, dried apricot, light notes of brewer's yeast, mandarin peel and rosemary. Medium-plus body, flavors of dried apricot and dried date. A fairly balanced wine with a slight burn on the upper gums. Long finish with a sweet finish of dried dates. For me, the wine is a bit opulent and cloying; it lacks freshness, and the nose lacks the bitter notes of bitter orange jam, caramel, amaretto di Saronno, or lemon that would offset the excessive sweetness.

(89-91/100)

CHÂTEAU COUTET, year 2024 Sauternes-Barsac

(Grapes: 98.9% Sémillon, 1% Sauvignon
Blanc and 0.1% Muscadelle)

Straw yellow color with golden reflections. The nose is gratified by aromas of wildflower honey, bitter orange jam, dried apricot, and cotton candy, finishing with chamomile kisses. On tasting it appears sweet with a flavour of dried apricot and honey. The body is medium and the wine is well balanced with freshness dominating the alcohol content.

Its taste is long-lasting with a finish, like the initial one, of dried apricot and honey. This 2024 is quite similar to the 2023, both are not cloying. I remember that the 2022 was higher in sugar. The 2024, in my opinion, is slightly higher than the 2023. **(93-95/100)**

CHÂTEAU DE MYRAT, annata 2024
Sauternes

(Uvaggio: 92% Sémillon, 4% Sauvignon Blanc e 4% Muscadelle)

Giallo oro. Lo scrigno olfattivo diffonde i profumi di miele, dattero secco, albicocca secca, menta, cenere del camino ed incenso. All'esame gustativo il vino ha corpo medio, sapore di miele ed è ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele. Il vino non è opulento ma a mio avviso avrebbe avuto bisogno di maggiore freschezza ed un finale un po' amarino, in modo da stemperare un po' la sua dolcezza. **(90-92/100)**

CHÂTEAU DOISY DAENE, annata 2024
Sauternes-Barsac

(Uvaggio: 75% Sémillon e 25% Sauvignon Blanc)

Traspare giallo oro. Preludio olfattivo di miele di acacia, albicocca secca, camomilla, lieve di vernice ad olio per terminare con soffi di confettura di arancia amara. Morso con corpo medio e sapore di miele millefiori. Il vino ha una buona freschezza che copre completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele ed albicocca secca e finalissimo di amaretto di Saronno. La 2022 era un po' opulenta-stucchevole. La 2023 a differenza della 2024 aveva al gusto anche l'albicocca secca, un pò verdina, che gli ha dato un po' più di acidità, quindi per me la 2023 è lievemente superiore nell'insieme alla 2024. **(93-95/100)**

CHÂTEAU DOISY-VEDRINES, annata 2024
Sauternes

(Uvaggio: 84% Sémillon, 14% Sauvignon Blanc e 2% Muscadelle)

Colore giallo paglierino. Esprime una bella e varia compenetrazione di aromi tra i quali spiccano il miele millefiori, albicocca secca, confettura di arancia amara, lievi di lievito di birra, lievi boisé, limone, per terminare con carezze di zucchero filato. Al palato si percepisce un corpo medio e sapore di miele millefiori e limone. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele e limone. Il limone smorza la dolcezza del miele. Questa 2024 per me in generale è superiore sia alla 2023 che alla 2022.

(95-97/100)

CHÂTEAU GUIRAUD, annata 2024
Sauternes

(Uvaggio: 60% Sémillon e 40% Sauvignon Blanc)

Colore giallo oro. All'incontro olfattivo emergono profumi di miele millefiori, zucchero

CHÂTEAU DE MYRAT, année 2024
Sauternes

(Assemblage : 92 % Sémillon, 4 % Sauvignon Blanc et 4 % Muscadelle)

Jaune doré. Le coffret olfactif diffuse des senteurs de miel, de dattes séchées, d'abricots secs, de menthe, de cendres de cheminée et d'encens. En bouche, ce vin présente un corps moyen, une saveur miellée et un bel équilibre, la fraîcheur dominant la teneur en alcool. Son arôme est long et persistant, avec une finale miellée. Ce vin n'est pas opulent, mais à mon avis, il aurait gagné en fraîcheur et en amertume, ce qui aurait permis d'atténuer légèrement sa douceur. **(90-92/100)**

CHÂTEAU DOISY DAENE, année 2024
Sauternes-Barsac

(Assemblage : 75 % Sémillon et 25 % Sauvignon Blanc)

Elle brille d'un jaune doré. Prélude olfactif de miel d'acacia, d'abricot sec, de camomille, vernis à l'huile légère pour finir sur des notes de confiture d'orange amère. Vin moyennement corsé, aux arômes de miel de fleurs sauvages. Sa fraîcheur agréable masque parfaitement l'alcool. En finale, des saveurs persistantes de miel et d'abricot sec se mêlent à une subtile touche d'amaretto di Saronno. Le millésime 2022 était un peu opulent et écœurant. Le 2023, contrairement au 2024, présentait également une pointe d'abricot sec, légèrement verdâtre, ce qui lui conférait une acidité plus prononcée ; de ce fait, je le trouve globalement légèrement supérieur au 2024. **(93-95/100)**

CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES, année 2024
Sauternes

(Assemblage : 84 % Sémillon, 14 % Sauvignon Blanc et 2 % Muscadelle)

Couleur jaune paille. Il exprime une belle et variée interpénétration d'arômes parmi lesquels se distinguent le miel de fleurs sauvages, l'abricot sec, la confiture d'orange amère, des notes de levure de bière, de légères notes boisées, de citron, se terminant par des caresses de barbe à papa. En bouche, il présente un corps moyen et des arômes de miel de fleurs sauvages et de citron. Un vin bien équilibré, d'une fraîcheur qui domine sans hésitation la masse alcoolique. Sa saveur est longue et persistante, avec une finale miellée et citronnée. Le citron atténue la douceur du miel. Pour moi, l'année 2024 est globalement supérieure à celles de 2023 et de 2022. **(95-97/100)**

CHÂTEAU GUIRAUD, année 2024
Sauternes

(Assemblage : 60 % Sémillon et 40 % Sauvignon Blanc)

Couleur jaune doré. La rencontre olfactive révèle des arômes de miel de fleurs sauvages,

CHÂTEAU DE MYRAT, year 2024
Sauternes

(Grapes: 92% Sémillon, 4% Sauvignon Blanc and 4% Muscadelle)

Golden yellow. The olfactory casket diffuses the scents of honey, dried dates, dried apricots, mint, fireplace ash and incense. On the palate, the wine has a medium body, a honeyed flavour and is well balanced with freshness dominating the alcohol content. Its flavor is long and persistent, with a honeyed finish. The wine isn't opulent, but in my opinion it could have benefited from greater freshness and a slightly bitter finish to tone down its sweetness a bit. **(90-92/100)**

CHÂTEAU DOISY DAENE, year 2024
Sauternes-Barsac

(Grapes: 75% Sémillon and 25% Sauvignon Blanc)

It shines through in golden yellow. Olfactory prelude of acacia honey, dried apricot, chamomile, light oil varnish to finish with puffs of bitter orange jam. Medium-bodied, with a flavor of wildflower honey. The wine has a lovely freshness that completely covers the alcohol. Its lingering flavors finish with honey and dried apricot, and a final touch of amaretto di Saronno. The 2022 was a bit opulent and cloying. The 2023, unlike the 2024, also had a hint of dried apricot, a bit greenish, which gave it a bit more acidity, so for me the 2023 is slightly superior overall to the 2024. **(93-95/100)**

CHÂTEAU DOISY-VEDRINES, year 2024
Sauternes

(Grapes: 84% Sémillon, 14% Sauvignon Blanc and 2% Muscadelle)

Straw yellow color. It expresses a beautiful and varied interpenetration of aromas among which stand out wildflower honey, dried apricot, bitter orange jam, hints of brewer's yeast, light woody notes, lemon, finishing with caresses of cotton candy. On the palate, it has a medium body and flavours of wildflower honey and lemon. A well-balanced wine with freshness that dominates, without hesitation, the alcoholic mass. Its flavor is long and persistent, with a honey and lemon finish. The lemon tones down the sweetness of the honey. This 2024 for me is generally superior to both the 2023 and the 2022. **(95-97/100)**

CHÂTEAU GUIRAUD, year 2024
Sauternes

(Grapes: 60% Sémillon and 40% Sauvignon Blanc)

Golden yellow color. The olfactory encounter reveals aromas of wildflower honey, cot-

filato, scorza di arancia e lieviti di albicocca secca. Al gusto ha corpo medio ed ha sapore di miele ed un pochino di amaretto di Saronno che non riesce a smorzare molto la sua dolcezza. Il vino è equilibrato ma avrebbe avuto bisogno di una maggiore freschezza per allentare un po' la sua dolcezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele. Il vino, a mio avviso, avrebbe avuto bisogno nel finale di una nota un po' amara per smorzare la sua dolcezza, che è, a mio avviso, un po' stucchevole. La 2023 aveva un finale di caramello. Nell'insieme trovo che la 2024 sia simile sia alla 2023 che alla 2022. **(91-93/100)**

CHÂTEAU LAFAURIE – PEYRAGUEY, annata 2024

Sauternes

(Uvaggio: 80% Sémillon e 20% Sauvignon Blanc)

Veste giallo paglierino con trame e oro. All'esame olfattivo è vario con profumi lievi di pepe bianco, miele millefiori, lieviti di albicocca secca, dattero secco, buccia di limone, per terminare con abbracci di mandarino. Sapore di miele ed albicocca secca. Il corpo è medio plus e l'asse alcol-freschezza è in buon equilibrio. Lunga è la sua persistenza gustativa con i sapori già sentiti. Nel finale compare la scorza di limone che va a mitigare, un pochino, la sua densità gustativa. Il finale gustativo di limone è presente anche nella 2023 ma non nella 2022. La 2023 aveva al naso un po' di presenza di legno.

(91-93/100)

CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD, annata 2024

Sauternes

(Uvaggio: 90% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc e 5% Muscadelle)

Manto giallo oro. Caleidoscopio olfattivo con profumi di albicocca matura, lievito di birra, benzina, miele, sesso srenato, vernice ad olio, guscio di mandorla, lemongrassa, per terminare con soffi di nocciolo di albicocca. Morso dolce di miele. Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio gustativo anche se però nel finale si sente bruciare un po' la gengiva superiore. Naso particolarissimo più del gusto. Lunga è la sua persistenza gustativa

(90-92/100)

CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE, annata 2024

Sauternes

(Uvaggio: 55% Sémillon, 35% Muscadelle e 10% Sauvignon Blanc)

Bel giallo oro. Naso particolare direi unico con profumo di acqua di rose bianche (mi ricorda l'acqua di rose "Roberts"), miele, guscio di mandorla e albicocca secca. All'esame gustativo ha corpo medio, sapore inten-

de barbe à papa, d'écorce d'orange et des notes d'abricot sec. En bouche, il présente un corps moyen et une saveur de miel avec une pointe d'Amaretto di Saronno qui ne parvient pas à atténuer beaucoup sa douceur. Ce vin est équilibré, mais il aurait gagné à être plus frais pour atténuer légèrement sa douceur. Son goût persiste longtemps, avec une finale miellée. À mon avis, ce vin aurait eu besoin d'une légère amertume en finale pour atténuer sa douceur, qui est, selon moi, un peu écœurante. Le modèle 2023 avait une finition caramel. Globalement, je trouve le modèle 2024 similaire aux modèles 2023 et 2022.

(91-93/100)

CHÂTEAU LAFAURIE – PEYRAGUEY, année 2024

Sauternes

(Assemblage : 80% Sémillon et 20% Sauvignon Blanc)

Robe jaune paille texturée et dorée. Au nez, il offre une variété d'arômes légers de poivre blanc, de miel de fleurs sauvages, de subtiles notes d'abricot sec, de datte séchée et de zeste de citron, se terminant sur des notes de mandarine. Arômes de miel et d'abricot sec. Corps moyennement corsé, et équilibre alcool-fraîcheur harmonieux. Ses saveurs persistent longtemps, avec des notes de zeste de citron en finale, qui adoucissent légèrement sa densité. La finale citronnée est également présente dans le millésime 2023, mais pas dans le 2022.

Le modèle 2023 présentait une légère présence de bois à l'avant.

(91-93/100)

CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD, année 2024

Sauternes

(Assemblage : 90% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc et 5% Muscadelle)

Manteau jaune doré. Un kaléidoscope olfactif aux senteurs d'abricot mûr, de levure de bière, d'essence, de miel, de sexe débridé, de vernis à l'huile, de coque d'amande, de citronnelle, se terminant par des effluves de noyau d'abricot. Une douce saveur miellée en bouche. Ce vin, moyennement corsé et bien équilibré, laisse toutefois une légère sensation de brûlure en finale, comme sur les gencives supérieures. Le nez est plus distinctif que le goût. Sa persistance gustative est longue. **(90-92/100)**

CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE, année 2024

Sauternes

(Assemblage : 55% Sémillon, 35% Muscadelle et 10% Sauvignon Blanc)

Magnifique jaune doré. Un nez particulier, voire unique, avec des notes d'eau de rose blanche (qui me rappelle l'eau de rose « Roberts »), de miel, de coque d'amande et d'abricot sec. À la dégustation, il présente

ton candy, orange peel and hints of dried apricot. On the palate it has a medium body and has a flavour of honey and a little bit of Amaretto di Saronno which doesn't manage to dampen its sweetness much.

The wine is balanced but would have needed more freshness to loosen its sweetness a little. Its taste has a long persistence with a honey finish. The wine, in my opinion, would have needed a slightly bitter note in the finish to tone down its sweetness, which is, in my opinion, a bit cloying.

The 2023 had a caramel finish. Overall, I find the 2024 similar to both the 2023 and 2022.

(91-93/100)

CHÂTEAU LAFAURIE – PEYRAGUEY, year 2024

Sauternes

(Grapes: 80% Sémillon and 20% Sauvignon Blanc)

Straw yellow dress with textures and gold. On the nose it is varied with light aromas of white pepper, wildflower honey, light notes of dried apricot, dried date, lemon peel, finishing with hints of mandarin. Flavors of honey and dried apricot. The body is medium plus, and the alcohol-freshness balance is well-balanced.

Its flavors linger long, with hints of lemon zest appearing in the finish, slightly softening its denseness. The lemony finish is also present in the 2023 but not in the 2022.

The 2023 had a bit of a wooden presence on the nose.

(91-93/100)

CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD, year 2024

Sauternes

(Grapes: 90% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc and 5% Muscadelle)

Golden yellow coat.

Olfactory kaleidoscope with scents of ripe apricot, brewer's yeast, gasoline, honey, unbridled sex, oil varnish, almond shell, lemongrass, finishing with wafts of apricot kernel. A sweet, honeyed bite. The wine is medium-bodied and has a good balance, although the finish feels a bit like a burn on the upper gums.

The nose is more distinctive than the taste. Its gustatory persistence is long.

(90-92/100)

CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE, year 2024

Sauternes

(Grapes: 55% Sémillon, 35% Muscadelle and 10% Sauvignon Blanc)

Beautiful golden yellow.

Particular nose, I would say unique, with scents of white rose water (it reminds me of "Roberts" rose water), honey, almond shell and dried apricot. On tasting it has a

so di miele e dattero secco. La freschezza domina la massa alcolica rendendo il vino ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa con un finale dolce. Vino, a mio avviso, un po' stucchevole che avrebbe avuto bisogno, al gusto, di sapore di limone e/o di note un po' amare, in modo da smorzare la sua dolcezza. Vino con olfatto particolare di acqua di rose che ho riscontrato anche nelle annate 2022 e 2023. Questa 2024 per me è un po' più stucchevole rispetto alla 2023 ed alla 2022.

(91-93/100)

CHÂTEAU NAIRAC, annata 2024 Sauternes

(Uvaggio: 100% Sémillon)

Colore giallo oro. Ventaglio olfattivo con profumi di lievito di birra, miele, guscio di mandorla, albicocca secca e dattero secco. Sapore di miele e dattero secco. Il corpo è medio plus ed il vino ha la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale molto dolce, opulento un po' stucchevole. A mio avviso mancano al gusto delle note ulteriori di freschezza ed amarognole che vadano a smorzare la eccessiva dolcezza.

(89-91/100)

CHÂTEAU DE RAINE VIGNEAU, annata 2024 Sauternes

(Uvaggio: 72% Sémillon e 28% Sauvignon Blanc)

Manto giallo oro. Mix olfattivo composto da profumi di miele, zucchero filato, amido spray per stirare, minerali, albicocca secca e guscio di mandorla. Alla volta palatina ha corpo medio ed è molto dolce, ha sapore di miele ed albicocca secca sia di colore arancione che un po' verdina. Vino ben equilibrato con la freschezza che emerge sulla massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele. Avrebbe avuto bisogno al gusto di una nota un po' amarina come il caramello e/o l'amaretto di Saronno, in modo da smorzare la sua dolcezza. La 2022 finiva gustativamente con il sapore di caramello ma bruciava un pochino la gengiva superiore.

(91-93/100)

CHÂTEAU RIEUSSEC, annata 2024 Sauternes

(Uvaggio: 83% Sémillon e 17% Sauvignon Blanc)

Cromia giallo oro. Fragranza aromatica di miele, lievi di episperma (nota boisée che assomiglia al dolce della pelle del marrone bollito), scorza di arancia, guscio della mandorla ed albicocca secca. Sapore di miele, albicocca secca e zucchero filato. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza che avvolge la massa alcolica. La sua persistenza gustativa è lun-

un corps moyen et une saveur intense de miel et de dattes séchées. La fraîcheur domine l'alcool, conférant au vin un bel équilibre. Sa bouche est longue et persistante, avec une finale douce. À mon avis, ce vin est un peu écœurant et aurait eu besoin d'une saveur citronnée et/ou de notes légèrement amères pour atténuer sa douceur. Un vin avec un arôme particulier d'eau de rose que j'ai également retrouvé dans les millésimes 2022 et 2023. Cette année 2024 me paraît un peu plus mièvre que les années 2023 et 2022. **(91-93/100)**

CHÂTEAU NAIRAC, année 2024 Sauternes

(Assemblage : 100 % Sémillon)

Couleur jaune doré. Gamme olfactive aux arômes de levure de bière, de miel, de coque d'amande, d'abricot sec et de datte séchée. Arômes de miel et de dattes séchées. Le vin est moyennement corsé et sa fraîcheur domine la teneur en alcool. Son arôme intense persiste longtemps, avec une finale très douce, opulente et légèrement écœurante. À mon avis, il manque des notes fraîches et amères pour contrebalancer cette douceur excessive.

(89-91/100)

CHÂTEAU DE RAINE VIGNEAU, année 2024 Sauternes

(Assemblage : 72 % Sémillon et 28 % Sauvignon Blanc)

Manteau jaune doré. Mélange olfactif composé de senteurs de miel, de barbe à papa, d'amidon de spray de repassage, de minéraux, d'abricot sec et de coque d'amande. En bouche, il présente un corps moyen et une grande douceur, avec des arômes de miel et d'abricot sec, tous deux de couleur orange et légèrement verdâtre. Un vin bien équilibré, d'une fraîcheur apportée par l'alcool. Sa saveur est longue et persistante, avec une finale miellée. Il aurait fallu une légère note amère en bouche, comme du caramel et/ou de l'amaretto di Saronno, pour atténuer sa douceur. Le millésime 2022 avait un goût de caramel, mais la gencive supérieure était légèrement brûlée.

(91-93/100)

CHÂTEAU RIEUSSEC, année 2024 Sauternes

(Assemblage : 83 % Sémillon et 17 % Sauvignon Blanc)

Couleur jaune doré. Parfum aromatique de miel, avec des notes d'épisperme (une note boisée qui rappelle la douceur de la peau de châtaigne bouillie), d'écorce d'orange, de coque d'amande et d'abricot sec. Saveur de miel, d'abricot sec et de barbe à papa. Le corps est moyen et le vin est bien équilibré par la fraîcheur qui enveloppe la masse alcoolique. Sa persistance gustative est longue

medium body, an intense flavour of honey and dried dates. Freshness dominates the alcohol, making the wine well-balanced. Its palate is long and persistent, with a sweet finish.

In my opinion, the wine is a little cloying and would have needed a lemony flavour and/or slightly bitter notes to tone down its sweetness. Wine with a particular aroma of rose water that I also found in the 2022 and 2023 vintages. This 2024 is a little more cloying for me than the 2023 and 2022.

(91-93/100)

CHÂTEAU NAIRAC, year 2024 Sauternes

(Grapes: 100% Sémillon)

Golden yellow color. Olfactory range with aromas of brewer's yeast, honey, almond shell, dried apricot and dried date. Flavors of honey and dried dates. The body is medium plus, and the wine has a freshness that dominates the alcohol content. Its intense aromatic persistence is long and persistent, with a very sweet, opulent, and slightly cloying finish. In my opinion, the flavor lacks additional fresh and bitter notes to offset the excessive sweetness.

(89-91/100)

CHÂTEAU DE RAINE VIGNEAU, year 2024 Sauternes

(Grapes: 72% Sémillon and 28% Sauvignon Blanc)

Golden yellow coat. Olfactory mix composed of scents of honey, cotton candy, ironing spray starch, minerals, dried apricot and almond shell. On the palate it has a medium body and is very sweet, with a flavour of honey and dried apricot, both orange and slightly greenish in colour. A well-balanced wine with a freshness that emerges from the alcohol. Its flavor is long and persistent, with a honeyed finish. It would have needed a slightly bitter note on the palate, such as caramel and/or amaretto di Saronno, to tone down its sweetness.

The 2022 finished with a caramel flavor but burned the upper gum a little.

(91-93/100)

CHÂTEAU RIEUSSEC, year 2024 Sauternes

(Grapes: 83% Sémillon and 17% Sauvignon Blanc)

Golden yellow color. Aromatic fragrance of honey, hints of episperm (a woody note that resembles the sweetness of boiled chestnut skin), orange peel, almond shell and dried apricot. Flavor of honey, dried apricot and cotton candy. The body is medium and the wine is well balanced with the freshness that envelops the alcohol mass. Its gustatory persistence is long

ga e trasporta i sapori sentiti all'inizio. La 2022 e la 2023 avevano nel finale gustativo la confettura di arancia amara ed il caramello che smorzavano un po' la nota dolce. **(91-93/100)**

CHÂTEAU ROMER, annata 2024
Sauternes

(Uvaggio: 100% Sémillon)

Tinte giallo oro. Aromi di miele di castagno, legno verniciato, albicocca secca e mentolati. All'esame gustativo ha corpo medio ed a sapore intensamente dolce di miele ed albicocca secca. Vino ben equilibrato con la freschezza in evidenza sulla massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele e albicocca secca di colore arancione ed un po' verdina, quest'ultima smorza un pochino la dolcezza del vino. Questa 2024 a mio avviso ha più acidità e freschezza della 2023.

(90-92/100)

CHÂTEAU SIGALAS RABAUD, annata 2024
Sauternes

(Uvaggio: 90% Sémillon e 10% Sauvignon Blanc)

Robe giallo oro. Caleidoscopio olfattivo con profumi di miele, guscio di mandorla, pepe bianco, scorza di limone, boisè e dattero secco. Morso ricco con sapore di miele, albicocca secca, dattero secco e lievi di limone. Il corpo è medio plus ed il vino ha asse alcol-freschezza in equilibrio tra loro. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di dattero secco. Vino un po' opulento e stucchevole che per fortuna nel finale gustativo ha la presenza del sapore della scorza di limone che smorza, un pochino, la sua dolcezza. **(90-92/100)**

CHÂTEAU SUIDUIRAUT, annata 2024
Sauternes

(Uvaggio: 100% Sémillon)

Giallo paglierino con riflessi oro. Esprime profumi di miele, camomilla, confettura di arancia amara, albicocca secca, per terminare con soffi di zucchero filato. All'approccio gustativo rivela un corpo medio con sapore di miele, il vino è dolce ma non stucchevole. La freschezza domina la massa alcolica grazie anche alla presenza del sapore di limone che al momento è un po' timido. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele, dattero secco e nel finalissimo fa capolino la nota di limone che va un po' a smorzare la dolcezza. La 2024 si discosta un po' dalla 2023 e dalla 2022. In quest'ultime due annate c'è la confettura di arancia amara ed il caramello che mitigano la dolcezza mentre nella 2024 c'è questa nota di limone che va a smorzare la dolcezza. **(94-96/100)**

et prolonge les saveurs perçues au début. Les millésimes 2022 et 2023 présentaient des notes de confiture d'orange amère et de caramel en finale, ce qui atténuait légèrement la saveur sucrée. **(91-93/100)**

CHÂTEAU ROMER, année 2024
Sauternes

(Assemblage : 100 % Sémillon)

Teintes jaune doré. Arômes de miel de châtaignier, de bois verni, d'abricot sec et de menthol. En bouche, il présente un corps moyen et une saveur intensément sucrée de miel et d'abricot sec. Vin bien équilibré, dont la fraîcheur est perceptible au niveau de l'alcool. Sa persistance gustative est longue, avec une finale de miel et d'abricot sec, d'une couleur orangée et légèrement verdâtre, cette dernière atténuant un peu la douceur du vin. À mon avis, ce millésime 2024 présente plus d'acidité et de fraîcheur que le 2023. **(90-92/100)**

CHÂTEAU SIGALAS RABAUD, année 2024
Sauternes

(Assemblage : 90% Sémillon et 10% Sauvignon Blanc)

Robe jaune doré. Un kaléidoscope olfactif aux arômes de miel, de coque d'amande, de poivre blanc, de zeste de citron, de notes boisées et de dattes séchées. Une bouchée riche aux saveurs de miel, d'abricot sec, de datte séchée et de notes de citron. Ce vin est moyennement corsé et présente un équilibre harmonieux entre alcool et fraîcheur. Son intensité aromatique est persistante et longue, avec une finale sur des notes de dattes séchées. Vin quelque peu opulent et capiteux, il s'achève heureusement sur une finale légèrement citronnée qui en adoucit subtilement la douceur. **(90-92/100)**

CHÂTEAU SUIDUIRAUT, année 2024
Sauternes

(Assemblage : 100 % Sémillon)

Jaune paille aux reflets dorés. Il exprime des arômes de miel, de camomille, de confiture d'orange amère, d'abricot sec, se terminant par des notes de barbe à papa. En bouche, il révèle un corps moyen avec une saveur de miel ; le vin est doux mais pas écœurant. La fraîcheur domine l'alcool, notamment grâce à une subtile saveur de citron. Sa finale savoureuse persiste sur des notes de miel et de dattes séchées, et une pointe de citron se révèle en toute fin de bouche, atténuant légèrement la douceur. 2024 est un peu différente de 2023 et 2022. Dans les deux derniers millésimes, on retrouve de la confiture d'orange amère et du caramel qui atténuent la douceur, tandis que dans le millésime 2024, on retrouve cette note de citron qui adoucit la douceur. **(94-96/100)**

and carries the flavours perceived at the beginning. The 2022 and 2023 had bitter orange jam and caramel in the final taste, which toned down the sweet note a little. **(91-93/100)**

CHÂTEAU ROMER, year 2024
Sauternes

(Grapes: 100% Sémillon)

Golden yellow hues. Aromas of chestnut honey, varnished wood, dried apricot and menthol. On the palate it has a medium body and an intensely sweet flavour of honey and dried apricot. Well-balanced wine with freshness evident in the alcohol content. Its gustatory persistence is long with a finish of honey and dried apricot of an orange and slightly greenish colour, the latter toning down the sweetness of the wine a little. In my opinion, this 2024 has more acidity and freshness than the 2023. **(90-92/100)**

CHÂTEAU SIGALAS RABAUD, year 2024
Sauternes

(Grapes: 90% Sémillon and 10% Sauvignon Blanc)

Golden yellow robe. Olfactory kaleidoscope with aromas of honey, almond shell, white pepper, lemon peel, woody notes and dried dates. Rich bite with flavors of honey, dried apricot, dried date and hints of lemon. The body is medium plus, and the wine has a balanced alcohol and freshness balance. Its intense aromatic persistence is long, with a finish of dried dates. A somewhat opulent and cloying wine, fortunately the finish has a hint of lemon zest, which slightly softens its sweetness. **(90-92/100)**

CHÂTEAU SUIDUIRAUT, year 2024
Sauternes

(Grapes: 100% Sémillon)

Straw yellow with golden reflections. It expresses aromas of honey, chamomile, bitter orange jam, dried apricot, finishing with puffs of cotton candy. On the palate it reveals a medium body with a honey flavour, the wine is sweet but not cloying. Freshness dominates the alcohol, thanks in part to the presence of a slightly timid lemon flavor. Its flavorful finish lingers with notes of honey and dried dates, and a hint of lemon emerges in the very finish, slightly toning down the sweetness. 2024 is a bit different from 2023 and 2022. In the latter two vintages, there is bitter orange jam and caramel that mitigate the sweetness, while in the 2024 vintage, there is this lemon note that tones down the sweetness. **(94-96/100)**





6.75 l

2004



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

CHATEAU PAPE CLEMENT

Pierre & Marie

6.75 l

CHATEAU TROPLONG-MONDOT
SÈMILION



2005

GRAND CRU CLASSÉ

2003



CRU

6.75 l

CHATEAU
CLOSFOURTET

GRAND CRU CLASSÉ
SÈMILION

CHATEAU
SOCIANDO-MAILLET



6.75 l

ELENCO RIASSUNTIVO | LISTE RÉCAPITULATIF | SUMMARY LIST BORDEAUX EN PRIMEUR 2024

VINI ROSSI | VINS ROUGES | RED WINES

CHÂTEAU AUSONE 2024 SAINT EMILION	(97-98/100)
CHÂTEAU AUSONE LA CHAPELLE D'AUSONE 2024 SAINT EMILION.	(93-95/100)
CHÂTEAU BEAUREGARD 2024 POMEROL	(91-93/100)
CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU 2024 SAINT - JULIEN	(91-93/100)
CHÂTEAU CANON LA GAFFELIERE 2024 SAINT EMILION	(92-94/100)
CHÂTEAU CANTENAC BROWN 2024 Margaux	(90-92/100)
CHÂTEAU CARBONNIEUX 2024 PESSAC - LEOGNAN	(89-91/100)
CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2024 SAINT EMILION	(93-95/100)
CHÂTEAU CHEVAL BLANC LE PETIT CHEVAL 2024 SAINT - EMILION	(92-94/100)
CHÂTEAU CLERC MILON 2024 PAUILLAC	(91-93/100)
CHÂTEAU CLERC MILON PASTOURELLE DE CLERC MILON PAUILLAC 2024	(89-91/100)
CHÂTEAU CLINET 2024 POMEROL	92-94/100)
CHÂTEAU CLOS DU MARQUIS 2024 SAINT JULIEN	(92-94/100)
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL "G" 2024 SAINT ESTÉPHE	(95-97/100)
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL PAGODES DE COS 2024 SAINT ESTÉPHE	(92-94/100)
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL G. D'ESTOURNEL 2024 SAINT ESTÉPHE	(92-94/100)
CHÂTEAU COS LABORY 2024 SAINT ESTÉPHE	(94-96/100)
CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2024 BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD PAUILLAC.	(92-94/100)
CHÂTEAU DAUZAC 2024 MARGAUX	(92-94/100)
CHÂTEAU DE FIEUZAL 2024 PESSAC-LEOGNAN	(90-92/100)
CHÂTEAU DE FONBEL 2024 SAINT EMILION	(92-94/100)
CHÂTEAU DE FRANCE 2024 PESSAC-LEOGNAN	(88-90/100)
CHÂTEAU DE PEZ 2024 SAINT ESTÉPHE	(93-95/100)
CHÂTEAU DOMAINE DE CHEVALIER 2024 PESSAC-LEOGNAN	(94-95/100)
CHÂTEAU DUHART-MILON 2024 PAUILLAC	(91-93/100)
CHÂTEAU DU TERTRE 2024 MARGAUX	(89-91/100)
CHÂTEAU GAZIN POMEROL 2024	(91-93/100)
CHÂTEAU GISCOURS 2024 MARGAUX	(90-92/100)
CHÂTEAU GLORIA 2024 SAINT JULIEN	(89-91/100)
CHÂTEAU GRAN-PUY LACOSTE 2024 PAUILLAC	(92-94/100)
CHÂTEAU GRAN-PUY DUCASSE 2024 PAUILLAC	(91-93/100)
CHÂTEAU GRUAUD LAROSE 2024 SAINT - JULIEN	(90-92/100)
CHÂTEAU HAUT BAILLY 2024 PESSAC-LEOGNAN	(93-95/100)
CHÂTEAU HAUT BAILLY HAUT BAILLY II 2024 PESSAC-LEOGNAN	(91-93/100)
CHÂTEAU HAUT BATAILLEY 2024 PAUILLAC	(90-92/100)
CHÂTEAU HAUT BATAILLEY VERSO 2024 PAUILLAC	(91-93/100)
CHÂTEAU HAUT - BERGEY 2024 PESSAC-LEOGNAN	(89-91/100)
CHÂTEAU HAUT BRION 2024 PESSAC-LEOGNAN	(96-98/100)
CHÂTEAU HAUT BRION LA CLARENCE DE HAUT BRION 2024 PESSAC-LEOGNAN	(93-95/100)
CHÂTEAU HAUT SIMARD 2024 SAINT EMILION	(92-94/100)
CHÂTEAU KIRWAN 2024 MARGAUX	(92-94/100)
CHÂTEAU LABEGORCE 2024 MARGAUX	(90-92/100)
CHÂTEAU LA CHENADE 2024 LALANDE DE POMEROL	(91-93/100)
CHÂTEAU LA CLOTTE 2024 SAINT EMILION	(91-93/100)
CHÂTEAU LA CONSEILLANTE 2024 POMEROL	(94-96/100)
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2024 PAUILLAC	(95-97/100)
CHÂTEAU LAFITE CARRUADES DE LAFITE 2024 PAUILLAC	(91-93/100)
CHÂTEAU LAGRANGE 2024 SAINT JULIEN	(94-96/100)
CHÂTEAU LA LOUVIERE 2024 PESSAC-LEOGNAN	(90-92/100)
CHÂTEAU LA MISSION HAUT BRION 2024 PESSAC-LEOGNAN	(95-97/100)
CHÂTEAU LA MISSION HAUT BRION LA CHAPPELLE DE LA MISSION HAUT BRION 2024 PESSAC-LEOGNAN	(94-95/100)
CHÂTEAU LANGOA BARTON 2024 SAINT - JULIEN	(91-93/100)
CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION 2024 PESSAC-LEOGNAN	(91-93/100)
CHÂTEAU LASCOMBES 2024 MARGAUX	(90-92/100)
CHÂTEAU LATOUR - MARTILLAC 2024 PESSAC-LEOGNAN	(90-92/100)
CHÂTEAU LATOUR GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR 2024 PAUILLAC	(96-98/100)
CHÂTEAU LATOUR GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR 2016 PAUILLAC	(96/100)
CHÂTEAU LATOUR LES FORTS DE LATOUR 2024 PAUILLAC	(93-94/100)
CHÂTEAU LATOUR LES FORTS DE LATOUR 2019 PAUILLAC	(93/100)
CHÂTEAU LATOUR PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR 2024 PAUILLAC	(92-94/100)
CHÂTEAU LATOUR PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR 2020 PAUILLAC	(93/100)
CHÂTEAU LE BON PASTEUR 2024 POMEROL	(91-93/100)
CHÂTEAU L'ÉGLISE CLINET Denis Durantou 2024 POMEROL	(93-95/100)
CHÂTEAU L'ÉGLISE CLINET LA PETITE ÉGLISE 2024 POMEROL	(91-93/100)

ELENCO RIASSUNTIVO | LISTE RÉCAPITULATIF | SUMMARY LIST BORDEAUX EN PRIMEUR 2024

VINI ROSSI | VINS ROUGES | RED WINES

CHÂTEAU LEOVILLE BARTON 2024 SAINT - JULIEN	(93-94/100)
CHÂTEAU LEOVILLE LAS CASES GRAND VIN DE LEOVILLE 2024 SAINT JULIEN	(96-98/100)
CHÂTEAU LEOVILLE LAS CASES LE PETIT LION 2024 SAINT JULIEN	(92-94/100)
CHÂTEAU LEOVILLE POYFERRE 2024 SAINT - JULIEN	(92-94/100)
CHÂTEAU LES CRUZELLES Denis Durantou 2024 LALANDE DE POMEROL	(92-94/100)
LE PIN 2024 POMEROL	(96-98/100)
CHÂTEAU LE THIL COMTE CLARY 2024 PESSAC-LEOGNAN.	(89-91/100)
CHÂTEAU L'EVANGILE 2024 POMEROL	(94-96/100)
CHÂTEAU L'EVANGILE LE BLASON DE L'EVANGILE 2024 POMEROL.	(92-94/100)
L'IF 2024 SAINT EMILION	(93-95/100)
CHÂTEAU LYNCH - BAGES LYNCH BAGES 2024 PAUILLAC	(92-94/100)
CHÂTEAU LYNCH - BAGES ECHO DE LYNCH BAGES PAUILLAC 2024	(90-92/100)
CHÂTEAU LYNCH MOUSSAS 2024 PAUILLAC.	(91-93/100)
CHÂTEAU MARGAUX 2024 MARGAUX	(96-98/100)
CHÂTEAU MARGAUX 2024 PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX	(92-94/100)
CHÂTEAU MONBRISON 2024 MARGAUX	(88-90/100)
CHÂTEAU MONTLANDRIE 2024 CASTILLON CÔTES de BORDEAUX.	(91-93/100)
CHÂTEAU MONTROSE 2024 SAINT ESTÉPHE	(95-97/100)
CHÂTEAU MONTROSE TERRASSE III, 2024 SAINT ESTÉPHE.	(92-94/100)
CHÂTEAU MONTROSE LA DAME DE MONTROSE 2024 SAINT ESTÉPHE	(94-96/100)
CHÂTEAU MOULIN SAINT GEORGES 2024 SAINT EMILION	(91-93/100)
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 2024 PAULLAC.	(94-96/100)
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD 2024 PAUILLAC	(92-94/100)
CHÂTEAU NENIN 2024 POMEROL	(91-93/100)
CHÂTEAU NENIN LA FUGUE DE NENIN 2024 POMEROL	(88-90/100)
CHÂTEAU ORMES DE PEZ 2024 SAINT ESTÉPHE	(92-94/100)
CHÂTEAU PALMER 2024 MARGAUX	(93-95/100)
CHÂTEAU PALMER ALTER EGO DE PALMER 2024 MARGAUX	(91-93/100)
CHÂTEAU PAPE CLÉMENT 2024 PESSAC-LEOGNAN.	(94-95/100)
PETRUS 2024 POMEROL.	(95-97/100)
CHÂTEAU PHELAN SÉGUR 2024 SAINT ESTÉPHE.	(92-94/100)
CHÂTEAU PIBRAN 2024 PAUILLAC	(94-95/100)
CHÂTEAU PICHON BARON AU BARON DE PICHON - LONGUEVILLE 2024 PAUILLAC	(95-97/100)
CHÂTEAU PICHON - LONGUEVILLE LES GRIFFONS DE PICHON BARON 2024 PAUILLAC	(93-95/100)
CHÂTEAU PICHON - LONGUEVILLE BARON LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2024 PAUILLAC	(93-95/100)
CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2024 PAUILLAC	(93-95/100)
CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE RÉSERVE DE LA COMTESSE 2024 PAUILLAC	(91-93/100)
CHÂTEAU POTENSAC 2024 MEDOC	(91-93/100)
CHÂTEAU PRIEURE - LICHINE 2024 MARGAUX	(90-92/100)
CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOS 2024 SAINT EMILION	(94-96/100)
CHÂTEAU QUINTUS QUINTUS 2024 SAINT EMILION	(93-95/100)
CHÂTEAU QUINTUS LE DRAGON DE QUINTUS 2024 SAINT EMILION	(92-94/100)
CHÂTEAU QUINTUS SAINT EMILION DE QUINTUS 2024 SAINT EMILION	(90-91/100)
CHÂTEAU SAINTAYME 2024 SAINT EMILION	(91-93/100)
CHÂTEAU SIMARD 2024 SAINT EMILION	(91-93/100)
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2024 PESSAC-LEOGNAN	(94-96/100)
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE LE PETIT 2024 PESSAC-LEOGNAN	(92-94/100)
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE LES HAUTS DE SMITH 2024 PESSAC-LEOGNAN	(91-93/100)
CHÂTEAU TALBOT 2024 SAINT - JULIEN	(92-94/100)
CHÂTEAU VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2024 POMEROL	(96-98/100)

ELENCO RIASSUNTIVO | LISTE RÉCAPITULATIF | SUMMARY LIST BORDEAUX EN PRIMEUR 2024

VINI BIANCHI | VINS BLANCS | WHITE WINES

CHÂTEAU CARBONNIEUX 2024 PESSAC-LEOGNAN	(90-92/100)
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2024 SAINT ESTÉPHE	(95-96/100)
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL PAGODES DE COS 2024 SAINT ESTÉPHE	(94-95/100)
CHÂTEAU DE FIEUZAL 2024 PESSAC-LEOGNAN	(90-92/100)
CHÂTEAU DE FRANCE 2024 PESSAC-LEOGNAN	(88-90/100)
DOMAINE DE CHEVALIER 2024 PESSAC-LEOGNAN	(93-95/100)
CHÂTEAU COUTET CUVEÉ GRAND VIN BLANC SEC 2024 BARSAC	(89-91/100)
CHÂTEAU DUHART MILLON LE BLANC 2024 PAUILLAC	(92-94/100)
CHÂTEAU HAUT BRION BLANC 2024 PESSAC-LEOGNAN	(95-97/100)
CHÂTEAU HAUT BRION LA CLARTE DE HAUT BRION 2024 PESSAC-LEOGNAN	(92-94/100)
CHÂTEAU LA MISSION HAUT BRION BLANC 2024 PESSAC-LEOGNAN	(93-95/100)
CHÂTEAU LA LOUVIERE 2024 PESSAC-LEOGNAN	(92-94/100)
CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION 2024 PESSAC-LEOGNAN	(88-90/100)
CHÂTEAU LATOUR - MARTILLAC 2024 PESSAC-LEOGNAN	(89-91/100)
CHÂTEAU LYNCH - BAGES BLANC DE LYNCH BAGES 2024 PAUILLAC	(93-95/100)
CHÂTEAU MARGAUX PAVILLON BLANC DU CHÂTEAU MARGAUX 2024 MARGAUX	(94-96/100)
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD AÎLE D'ARGENT 2024 BORDEAUX	(93-95/100)
CHÂTEAU PICHON LES GRIFFONS DE PICHON BARON GRAND VIN 2024 PAUILLAC	(93-95/100)
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2024 PESSAC-LEOGNAN	(95-97/100)
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE LE PETIT SMITH HAUT LAFITTE 2024 PESSAC-LEOGNAN	(94-96/100)
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE LES HAUT DE SMITH 2024 PESSAC-LEOGNAN	(91-92/100)
CHÂTEAU SUDUIRAUT LIONS DE SUDUIRAUT BLANC SEC 2024 BORDEAUX	(90-92/100)
CHÂTEAU SUDUIRAUT GRAND BLANC SEC VIEILLES VIGNES 2024 BORDEAUX	(95-96/100)
CHÂTEAU SUDUIRAUT PUR SEMILLON GRAND VIN BLANC SEC 2024 BORDEAUX	(93-95/100)

ELENCO RIASSUNTIVO | LISTE RÉCAPITULATIF | SUMMARY LIST BORDEAUX EN PRIMEUR 2024

SAUTERNES - BARSAC

CHÂTEAU BASTOR LAMONTAGNE 2024	(89-91/100)
CHÂTEAU COUTET 2024 BARSAC	(93-95/100)
CHÂTEAU DE FARGUES 2024	(92-94/100)
CHÂTEAU DE MYRAT 2024	(90-92/100)
CHÂTEAU DOISY-DAENE 2024 Barsac.	(93-95/100)
CHÂTEAU DOISY VEDRINES 2024	(95-97/100)
CHÂTEAU FILHOT 2024	(91-93/100)
CHÂTEAU GUIRAUD 2024	(91-93/100)
CHÂTEAU LAFAURIE - PEYRAGUEY 2024	(91-93/100)
CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD 2024	(90-92/100)
CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE 2024	(91-93/100)
CHÂTEAU NAIRAC 2024	(89-91/100)
CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU 2024	(91-93/100)
CHÂTEAU RIEUSSEC 2024	(91-93/100)
CHÂTEAU ROMER 2024	(90-92/100)
CHÂTEAU SIGALAS RABAUD 2024	(90-92/100)
CHÂTEAU SUDUIRAUT SUDUIRAUT 2024	(94-96/100)

Sarzi Amadè

DA 60 ANNI ECCELLENZA ITALIANA NELLA
DISTRIBUZIONE DI GRANDI VINI E DISTILLATI
UNE ENTREPRISE ITALIENNE DE 60 ANS, LEADER
DANS LA DISTRIBUTION DE VINS ET SPIRITUEUX FINS.
ITALIAN EXCELLENCE IN THE DISTRIBUTION
OF GREAT WINES AND SPIRITS FOR 60 YEARS

andrea cappelli con premessa di **Paolo Baracchino**

Prima di passare alla descrizione di quella che è la storia della Società Sarzi Amadè s.r.l., desidero far presente che io ho iniziato ad acquistare i miei primi vini da questa fornitissima società dall'anno 1995. Mi ricordo che all'inizio desideravo acquistare tutte le bottiglie possibili ed immaginabili per poter avere anche una memoria storica, futura di tutti i vini importanti del mondo. All'inizio così ho fatto ed ho acquistato anche tantissima varietà di Bordeaux, fino a quando mi sono reso conto che lo spazio della mia cantina si stava restringendo notevolmente. Sono stato costretto perciò a limitare i miei acquisti. Da Sarzi ho acquistato anche varie casse dell'assortimento Duclot, contenenti alcuni dei migliori vini di Bordeaux. Non posso che ringraziare Nicola Sarzi, ed i suoi figli Alessandro e Claudia, che mi hanno permesso di acquistare e di avere nella mia cantina un bell'assortimento di vini di Bordeaux. Purtroppo, Nicola Sarzi Amadè è venuto a mancare il 21 dicembre 2025. Per me è stato un vivo dispiacere, ma questa è la vita...

Qualità, prestigio, competenza e partner autorevoli: sono questi gli ingredienti che, dal 1966, contraddi-

Avant de retracer l'histoire de Sarzi Amadè s.r.l., je tiens à préciser que j'ai commencé à acheter mes premiers vins auprès de cette entreprise réputée en 1995. Je me souviens avoir initialement voulu acquérir toutes les bouteilles imaginables, afin de constituer une collection historique et future des plus grands vins du monde. Au début, c'est exactement ce que j'ai fait, en achetant également une grande variété de vins de Bordeaux, jusqu'à ce que je réalise que l'espace dans ma cave devenait considérablement limité. J'ai donc été contraint de restreindre mes achats. Chez Sarzi, j'ai aussi acheté plusieurs caisses de la gamme Duclot, qui comprend certains des plus grands crus de Bordeaux. Je tiens à remercier chaleureusement Nicola Sarzi et ses enfants, Alessandro et Claudia, qui m'ont permis d'acquérir et de conserver une belle sélection de vins de Bordeaux dans ma cave. Malheureusement, Nicola Sarzi Amadè est décédé le 21 décembre 2025. Pour moi à été un grand chagrin, mais hélas c'est la vie...

Qualité, prestige, savoir-faire et partenaires de renom : tels sont les ingrédients qui, depuis 1966, distinguent

Before describing the history of Sarzi Amadè s.r.l., I'd like to point out that I began purchasing my first wines from this well-stocked company in 1995. I remember initially wanting to purchase every bottle imaginable, so I could also have a historical and future record of all the world's important wines. At first, I did just that, also purchasing a wide variety of Bordeaux wines, until I realized that my cellar space was becoming significantly limited. I was therefore forced to limit my purchases. From Sarzi, I also purchased several cases of the Duclot range, containing some of the finest Bordeaux wines. I can only thank Nicola Sarzi and his children, Alessandro and Claudia, who have allowed me to purchase and maintain a fine selection of Bordeaux wines in my cellar. The following is an article by Andrea Cappelli on Sarzi Amadè s.r.l. Unfortunately, Nicola Sarzi Amadè est passed away on December 21, 2025. It was a great sorrow for me, but this is life...

Quality, prestige, competence and authoritative partners: these are the ingredients that, since 1966, have



*La famiglia Sarzi Amadè | Sarzi Amadè family:
Alessandro, Claudia e Nicola*

stinguono Sarzi Amadè, storica società leader nella distribuzione di grandi vini e distillati su tutto il territorio nazionale. Sarzi Amadè nasce come realtà familiare dalla passione per la qualità e i grandi vini, nonché dall'intraprendenza di Nicola Sarzi Amadè, mantovano classe 1935, che, fin dai primi anni della sua attività, è stato affiancato dalla moglie Gabriella. Oggi l'azienda viene gestita dall'intera famiglia, visto che i figli, Claudia e Alessandro, contagiati dalla passione familiare, sono entrati a farne parte, assicurandone continuità. "Mio padre è nato nella campagna mantovana e gestiva con la sua famiglia un'azienda agricola multiculturale e quindi, fra le varie coltivazioni, avevano anche qualche filare di Lambrusco, vino tipico della zona e probabilmente da lì è nata la passione per il nettare di Bacco – racconta Alessandro Sarzi Amadè – agli inizi degli anni Sessanta la famiglia abbandona l'agricoltura e si trasferisce a Milano, dove mio padre inizia a collaborare con un distributore di vini e bevande poi nel 1966 decide di mettersi in proprio, iniziando la sua avventura imprenditoriale, fin da subito nel segno dei vini di qualità perché è sempre stato una persona molto ambiziosa e quindi ha sempre cercato di puntare al meglio. Agli inizi, portando avanti l'attività da solo, i suoi rapporti erano con le poche aziende vitivinicole di quali-

Sarzi Amadè, entreprise historique et leader dans la distribution de vins et spiritueux fins à travers l'Italie. Fondée comme une entreprise familiale, Sarzi Amadè est née d'une passion pour la qualité et les grands vins, ainsi que de l'esprit d'entreprise de Nicola Sarzi Amadè, né à Mantoue en 1935. Dès ses débuts, il a été épaulé par son épouse, Gabriella. Aujourd'hui, l'entreprise est gérée par toute la famille, et ses enfants, Claudia et Alessandro, inspirés par cette passion familiale, ont rejoint l'entreprise, assurant ainsi sa pérennité. « Mon père est né dans la campagne mantouane et exploitait une ferme pluriculturelle avec sa famille. Parmi leurs diverses cultures, ils cultivaient quelques rangs de Lambrusco, un cépage typique de la région, et c'est sans doute là que lui est venue sa passion pour le nectar des dieux », raconte Alessandro Sarzi Amadè. Au début des années 1960, la famille abandonna l'agriculture pour s'installer à Milan, où mon père commença à travailler pour un distributeur de vins et de boissons. En 1966, il décida de créer sa propre entreprise et se lança dans l'aventure entrepreneuriale. Dès le départ, il se concentra sur les vins de qualité, car il avait toujours été très ambitieux et cherchait constamment à atteindre l'excellence. À ses débuts, alors qu'il gérait l'entreprise seul, il entretenait des relations avec quelques grands domaines viticoles du nord de l'Italie, tels

distinguished Sarzi Amadè, a historic leading company in the distribution of great wines and spirits throughout the country. Sarzi Amadè was born as a family business from the passion for quality and great wines, as well as from the resourcefulness of Nicola Sarzi Amadè, born in Mantua in 1935, who, since the first years of his business, was supported by his wife Gabriella. Today the company is managed by the entire family, given that the children, Claudia and Alessandro, infected by the family passion, have become part of it, ensuring continuity: "My father was born in the Mantua countryside and ran a company with his family. A multicultural agricultural company and therefore, among the various crops, they also had some rows of Lambrusco, a typical wine of the area and probably from there was born the passion for the nectar of Bacchus - says Alessandro Sarzi Amadè - at the beginning of the sixties the family abandoned agriculture and moved to Milan, where my father began to collaborate with a wine and beverage distributor, then in 1966 he decided to set up his own business, starting his entrepreneurial adventure, immediately in the name of quality wines because it has always been a very ambitious person and therefore always tried to aim for the best. At the beginning, carrying on

Alessandro Sarzi Amadè incontra i produttori; dall'alto a sinistra | Alessandro Sarzi Amadè meets producers; from the top left: Thomas Burke, Olivier Humbrecht, Henri Goutorbe.



tà del nord Italia, come Bruno Giacosa, Giuseppe Quintarelli e Hofstatter, quindi direi fin da subito collaborazioni molto importanti”. Agli inizi Nicola ha lavorato su scala regionale con prodotti vitivinicoli made In Italy poi si è spostato verso l'estero. È infatti nel 1982 che Nicola Sarzi Amadè inizia a fare i primi passi coi vini e acquaviti d'oltralpe, intrattenendo rapporti unicamente coi migliori produttori di ogni singola zona enoica: “Dopo circa una decina d'anni di attività, il mercato dei soli vini italiani cominciò ad andargli stretto, così i suoi primi viaggi esplorativi in Francia, alla ricerca di aziende da importare in tutto il territorio nazionale, sono della fine degli anni Settanta. Ricordo ancora benissimo che tutta la famiglia partiva a bordo della Mercedes 190 in direzione Francia e per me e mia sorella Claudia, che allora

que Bruno Giacosa, Giuseppe Quintarelli et Hofstatter. Je dirais donc que ces collaborations furent essentielles dès le début. Initialement, Nicola travailla à l'échelle régionale avec des vins italiens, avant de se tourner vers l'international. C'est en 1982 que Nicola Sarzi Amadè a fait ses premiers pas dans le monde des vins et spiritueux français, en nouant des relations exclusives avec les meilleurs producteurs de chaque région viticole : « Après une dizaine d'années d'activité, le marché des vins italiens commençait à lui paraître limité. Ses premiers voyages exploratoires en France, à la recherche de domaines viticoles à importer, remontent à la fin des années 1970. Je me souviens encore très bien que toute la famille partait en Mercedes 190 pour la France, et pour ma sœur Claudia et moi, alors enfants, c'était toujours une

the business alone, his relationships were with the few quality wine companies in northern Italy, such as Bruno Giacosa, Giuseppe Quintarelli and Hofstatter, so I would say very important collaborations right from the start.” At the beginning Nicola worked on a regional scale with wine products made in Italy, then he moved abroad. In fact, it was in 1982 that Nicola Sarzi Amadè began to take his first steps with wines and spirits from beyond the Alps, maintaining relationships only with the best producers of each individual wine area: “After about ten years of activity, the market for Italian wines alone began to become too small for him, so his first exploratory trips to France, in search of companies to import throughout the national territory, took place at the end of the Seventies. I still re-

Alessandro Sarzi Amadè
con | with Jacquet Thibault.



eravamo bambini, era sempre una grande avventura. Mio padre si recava nelle zone dove voleva allargare o comunque instaurare un rapporto e, non essendoci guide dei vini, telefoni cellulari e neppure internet, l'unico modo era andare dagli enotecari locali per cercare di capire quali fossero le aziende di riferimento e poi sfacciatamente andare a suonare il campanello delle cantine e proporsi. Le prime importazioni furono di Champagne e Bordeaux, le due referenze d'Oltralpe più richieste sul mercato italiano, puntando da subito sul top che potevano esprimere queste due importanti regioni vitivinicole. Conseguentemente a questa espansione commerciale, mio padre creò una piccola rete vendita di agenti, che pian piano, crescendo, si estese a tutto il territorio italiano. E dagli anni Ottanta fino a oggi è stata un' esplorazione continua e sempre più profonda del territorio francese". Da quando Lei e sua sorella Claudia siete entrati in azienda? "Una volta terminati gli studi, entrambi abbiamo affiancato mio padre nella seconda metà degli anni Novanta. All'inizio l'inserimento in azienda è stato duro perché papà è sempre stata una persona dalla forte personalità, molto lungimirante, ma che pretendeva dedizione assoluta al lavoro. Col passare del tempo poi ci siamo ritagliati la nostra posizione e devo dire che da ormai 10 anni, quando l'azienda ha avuto la necessità di essere più intraprendente, siamo saldamente al timone. Ma devo riconoscere che, anche quando ci siamo dovuti avvalere di molte innovazioni anche tecnologiche, mio padre non si è mai tirato in-

grande aventure. Mon père se rendait dans les régions où il souhaitait se développer ou au moins établir des relations. Comme il n'y avait ni guides des vins, ni téléphones portables, ni même internet, la seule solution était de se rendre dans les cavistes locaux pour identifier les domaines de référence, puis de sonner sans hésiter à la porte des domaines et de proposer ses services. Les premières importations furent du Champagne et du Bordeaux, les deux vins français les plus populaires. » Face à la demande du marché italien, il s'est immédiatement concentré sur les meilleurs crus de ces deux appellations majeures. Les régions viticoles pouvaient offrir un potentiel considérable. Suite à cette expansion commerciale, mon père a créé un petit réseau d'agents commerciaux qui s'est progressivement développé et étendu à toute l'Italie. Et des années 1980 à nos jours, il a mené une exploration continue et de plus en plus approfondie du territoire français. Quand avez-vous rejoint l'entreprise avec votre sœur Claudia ? « Une fois nos études terminées, nous avons toutes les deux rejoint mon père dans la seconde moitié des années 1990. Au début, l'intégration a été difficile car mon père a toujours été une personne de forte personnalité, très visionnaire, mais exigeant un dévouement absolu à son travail. Avec le temps, nous avons trouvé notre place et je dois dire que ces dix dernières années, lorsque l'entreprise a dû se montrer plus entreprenante, nous avons fermement tenu les rênes. Mais je dois admettre que, même lorsque nous avons dû recourir à de nombreuses innovations, notamment technologiques,

member very well that the whole family left aboard the Mercedes 190 towards France and for me and my sister Claudia, who were children at the time, it was always a great adventure. My father went to the areas where he wanted to expand or at least establish a relationship and, as there were no wine guides, mobile phones or even the internet, the only way was to go to the local wine sellers to try to understand which were the reference companies and then brazenly go and ring the cellar bell and propose. The first imports were from Champagne and Bordeaux, the two most requested products from beyond the Alps on the Italian market, aiming immediately at the top to express these two important wine regions. Consequent to this commercial expansion, my father created a small sales network of agents, which slowly grew and extended to the entire Italian territory. And from the 1980s until today there has been a continuous and ever deeper exploration of the French territory." Since when did you and your sister Claudia join the company? "Once we finished our studies, we both joined my father in the second half of the nineties. At the beginning, joining the company was tough because dad had always been a person with a strong personality, very far-sighted, but who demanded absolute dedication to his work. Over time we have carved out our own position and I must say that for the past 10 years, when the company has needed to be more enterprising, we have been firmly at the helm. But I must recognize that, even when we



Alessandro Sarzi Amadè
con | with Emmanuel Lemoine.

dietro nell'utilizzare sistemi magari a lui sconosciuti, ma che era certo avrebbero portato giovamento all'azienda". Come vi dividete i ruoli? "Mia sorella Claudia è un grande manager nella gestione amministrativa, infatti il suo operato ha portato a un netto miglioramento a livello gestionale. Io mi occupo del comparto commerciale e dei contatti coi nostri fornitori, vantandomi di aver dato un impulso notevole allo sviluppo del catalogo di aziende italiane in distribuzione nazionale, attualmente una trentina, attraverso una selezione fatta con scrupolosi criteri. E se inizialmente la nostra proposta si poteva tranquillamente racchiudere in poche pagine, ora abbiamo un listino di 80 pagine con ben 2.500 referenze!". La Francia attualmente che ruolo gioca nel vostro portafoglio? "Abbiamo una gamma di circa 250 aziende con più di 200 châteaux bordolesi, una trentina di aziende in Borgogna, una buona presenza in Loira con altre 7 aziende e 5 piccoli produttori di Champagne perché comunque la nostra filosofia è quella di andare sempre alla ricerca di aziende di nicchia con una qualità molto curata. Noi seguiamo la mission di nostro padre di scegliere il meglio della piramide enologica di ogni zona e di ogni tipologia, e nella maggior parte dei casi piccolo è buono e bello. Sinceramente credo che nessuno dei nostri seppur bravissimi colleghi abbia un catalogo di vini Bordolesi di questa portata anche per una questione di storicità, papà fin dall'inizio ha voluto sempre avere una gamma molto ampia perché giustamente sosteneva che se si deve rappresentare una zona bi-

mon père n'a jamais hésité à utiliser des systèmes qui lui étaient peut-être inconnus, mais dont il était certain qu'ils seraient bénéfiques à l'entreprise. » Comment répartissez-vous les rôles ? « Ma sœur Claudia est une excellente gestionnaire administrative ; son travail a d'ailleurs permis une nette amélioration de la gestion. Je m'occupe des ventes et des relations fournisseurs, et je suis fier d'avoir considérablement dynamisé le développement de notre catalogue de distribution nationale, qui compte actuellement une trentaine d'entreprises italiennes, grâce à une sélection rigoureuse. Alors que notre offre initiale tenait en quelques pages, nous disposons désormais d'un catalogue de 80 pages avec pas moins de 2 500 références ! » Quel rôle joue actuellement la France dans votre portefeuille ? Nous distribuons environ 250 domaines viticoles, dont plus de 200 châteaux bordelais, une trentaine en Bourgogne, une forte présence dans la Loire avec sept autres domaines, et cinq petits producteurs champenois. Notre philosophie est de toujours rechercher des producteurs de niche, soucieux de la qualité. Nous perpéтуons la mission de notre père : sélectionner les meilleurs vins de chaque région et de chaque cépage. Et bien souvent, la qualité prime sur la quantité. Je suis convaincu qu'aucun de nos confrères, aussi excellents soient-ils, ne possède un catalogue de vins de Bordeaux d'une telle envergure, notamment en raison de la longue histoire de ce terroir. Dès le départ, mon père a toujours souhaité proposer une gamme très étendue, car il était convaincu, à juste titre, que représenter une région exigeait une

had to make use of many technological innovations, my father never held back in using systems that were perhaps unknown to him, but which he was certain would benefit the company". How do you divide the roles? "My sister Claudia is a great manager in administrative management, in fact her work has led to a clear improvement at a management level. I take care of the commercial sector and contacts with our suppliers, boasting of having given a notable boost to the development of the catalog of Italian companies in national distribution, currently around thirty, through a selection made with scrupulous criteria. And if initially our proposal could easily be contained in a few pages, now we have an 80-page price list with 2,500 references!". What role does France currently play in your portfolio? "We have a range of around 250 companies with more than 200 Bordeaux châteaux, around thirty companies in Burgundy, a good presence in the Loire with another 7 companies and 5 small Champagne producers because in any case our philosophy is to always look for niche companies with very high quality. We follow our father's mission to choose the best of the wine pyramid of each area and each type, and in most cases small is good and beautiful. I honestly believe that none of our very good colleagues have a catalog of Bordeaux wines of this magnitude also for a question of historicity, from the beginning dad always wanted to have a very wide range because he rightly maintained that if you have to represent

Dall'alto | From the top: Claudia Sarzi Amadè, Alessandro Sarzi Amadè, Franco Conterno; Christian Gosset; Jacques Devauges.



sogna avere un importante ventaglio di aziende. Senza scordare che nel nostro catalogo abbiamo anche una presenza di distillati, in particolar modo provenienti dalla Francia". Principale player italiano nella distribuzione di prestigiose etichette e interlocutore privilegiato delle più importanti case vinicole italiane, francesi e internazionali, nonché di una clientela selezionata e prestigiosa, l'azienda oggi vanta un'importante rete commerciale che supera i 100 agenti, a cui viene fatta formazione portandoli anche direttamente ad assaggiare quello che vendono nelle zone di produzione, così i viaggi in Francia sono molto frequenti. Attualmente sono quasi 400 le cantine selezionate in tutto il mondo con la Francia al primo posto, seguono poi Portogallo, Germania, Stati Uniti e Spagna, a testimoniare l'attenzione dell'azienda verso un mercato del vino in continua crescita, dove nuovi attori emergenti si distinguono per la qualità della proposta. Se sul territo-

grande diversité de domaines viticoles. Sans oublier que notre catalogue comprend également des spiritueux, notamment français. Distributeur italien de premier plan de marques prestigieuses et partenaire privilégié des plus grands domaines italiens, français et internationaux, ainsi que d'une clientèle triée sur le volet et prestigieuse, l'entreprise dispose aujourd'hui d'un important réseau de vente de plus de 100 agents. Ces derniers sont formés et même invités à déguster directement les vins qu'ils distribuent dans les régions productrices, effectuant de fréquents voyages en France. Actuellement, près de 400 domaines viticoles sont sélectionnés à travers le monde, la France étant en tête, suivie du Portugal, de l'Allemagne, des États-Unis et de l'Espagne. Ceci témoigne de l'engagement de l'entreprise sur un marché du vin en constante expansion, où de nouveaux acteurs émergents se distinguent par la qualité de leurs offres. Si Sarzi Amadè peut se targuer

an area you have to have an important range of companies. Without forgetting that in our catalog we also have a presence of spirits, especially from France". Main Italian player in the distribution of prestigious labels and privileged interlocutor of the most important Italian, French and international wine houses, as well as a selected and prestigious clientele, the company today boasts an important commercial network that exceeds 100 agents, to whom are given training by also taking them directly to taste what they sell in the production areas, so trips to France are very frequent. There are currently almost 400 wineries selected all over the world with France in first place, followed by Portugal, Germany, the United States and Spain, testifying to the company's attention towards a continuously growing wine market, where new emerging players stand out for the quality of their offerings. If on Italian territory Sarzi Amadè



Jean Luc Pépin, Alessandro Sarzi Amadè, Jean Lupatelli.

rio italiano Sarzi Amadè può vantare partnership trentennali con produttori vinicoli come Aldo Conterno e Benanti, è l'offerta dei vini francesi a stupire per nobiltà e ricchezza. Dall'Alsazia al Rodano, dalla Loira alla Champagne, l'azienda offre un catalogo senza pari, che vanta nella scelta di vini borgognoni e bordolesi il suo fiore all'occhiello. Petrus, Château D'Yquem, Domaine Armand Rousseau, Domaine Leflaive e Domaine Comte de Vogüé sono solo alcuni dei nomi presenti nel ventaglio di proposte francesi. Presenza privilegiata in catalogo anche per il Portogallo, regione che, da sempre, regala un'ampia selezione di tipologie di Porto. L'offerta non trascura inoltre il mercato delle acquaviti e dei distillati coi Cognac, i Bas Armagnac, i Calvados, i preziosi Rum caraibici e gli autorevoli Whisky scozzesi. Oggi alla guida della società ci sono Claudia e Alessandro, seconda generazione della famiglia Sarzi Amadè, che con la stessa passione del padre hanno sviluppato una strategia nel segno della continuità e del consumo consapevole di un vino di alta qualità. «La passione e la dedizione di nostro padre per l'azienda ha fatto sì che per me e Claudia fosse naturale subentrare alla guida dell'attività di famiglia – commenta Alessandro Sarzi Amadè - è sicuramente una sfida continua, ma che, in questi anni, ci ha regalato molte soddisfazioni, infatti, nonostante le difficoltà degli ultimi anni, con poco più di mezzo milione di bottiglie vendute, abbiamo chiuso il 2022 con una crescita di fatturato del 62% rispetto al 2020, arrivando a 12 milioni di euro. Questo grazie anche a un catalogo in continuo fer-

de partenariats de trente ans en Italie avec des vignerons tels qu'Aldo Conterno et Benanti, ses vins français sont véritablement exceptionnels par leur noblesse et leur richesse. De l'Alsace au Rhône, de la Loire à la Champagne, la maison Sarzi Amadè propose un catalogue exceptionnel, avec une sélection phare de vins de Bourgogne et de Bordeaux. Petrus, Château d'Yquem, Domaine Armand Rousseau, Domaine Leflaive et Domaine Comte de Vogüé ne sont que quelques exemples des grands noms présents dans son portefeuille français. Le Portugal, région réputée pour ses vins de Porto, occupe également une place de choix. L'offre comprend aussi des eaux-de-vie et des spiritueux, dont du cognac, du bas-Armagnac, du calvados, des rhums des Caraïbes et des whiskies écossais prestigieux. Aujourd'hui, la maison est dirigée par Claudia et Alessandro, la deuxième génération de la famille Sarzi Amadè, qui, forts de la passion de leur père, ont développé une stratégie axée sur la continuité et la promotion d'une consommation éclairée de vins de grande qualité. « La passion et l'engagement de notre père envers l'entreprise ont naturellement conduit Claudia et moi à reprendre l'affaire familiale », explique Alessandro Sarzi Amadè. « C'est assurément un défi permanent, mais qui nous a apporté une grande satisfaction au fil des ans. Malgré les difficultés de ces dernières années, avec un peu plus d'un demi-million de bouteilles vendues, nous avons clôturé l'année 2022 avec une hausse de 62 % de notre chiffre d'affaires par rapport à 2020, atteignant 12 millions d'euros. Ce résultat est également dû à un catalogue toujours plus étoffé et à la re-

can boast thirty-year partnerships with wine producers such as Aldo Conterno and Benanti, it is the offer of French wines that amazes for its nobility and richness. From Alsace to the Rhone, from the Loire to Champagne, the company offers an unparalleled catalogue, which boasts its flagship in the choice of Burgundian and Bordeaux wines. Petrus, Château D'Yquem, Domaine Armand Rousseau, Domaine Leflaive and Domaine Comte de Vogüé are just some of the names present in the range of French proposals. Privileged presence in the catalog also for Portugal, a region which has always offered a wide selection of types of Port. The offer also does not neglect the market of spirits and spirits with Cognac, Bas Armagnac, Calvados, the precious Caribbean Rums and the authoritative Scottish Whiskies. Today at the helm of the company are Claudia and Alessandro, the second generation of the Sarzi Amadè family, who with the same passion as their father have developed a strategy in the name of continuity and conscious consumption of a high quality wine. «Our father's passion and dedication for the company meant that it was natural for Claudia and me to take over the helm of the family business – comments Alessandro Sarzi Amadè – it is certainly a continuous challenge, but one which, in recent years, it has given us a lot of satisfaction, in fact, despite the difficulties of recent years, with just over half a million bottles sold, we closed 2022 with a turnover growth of 62% compared to 2020, reaching 12 million euros. This is also thanks to a constantly

Alessandro Sarzi Amadè, Josefa Perret,
Bruno Pépin.



mento e alla ricerca costante di cantine prestigiose da inserire”, conclude Alessandro Sarzi Amadè. Tra la clientela troviamo ristoranti con cantine selezionate, cucine stellate, enoteche altamente specializzate e hotel di lusso sono i principali interlocutori dell'azienda che, negli anni, ha saputo costruire una rete di clienti attenti e preparati sul prodotto, diventando il loro punto di riferimento per quanto riguarda i grandi vini francesi e in particolare quelli della Borgogna. Un'ultima importante acquisizione di Sarzi Amadè s.r.l. è la distribuzione dei vini dell'Azienda Argiano, di Montalcino, che attualmente sta producendo vini di altissima qualità, grazie all'opera di tutto il giovanissimo team aziendale, in particolare grazie all'enologo interno Roberto Caporossi ed al consulente enologo Alberto Antonini che riesce sempre a creare vini di altissimo livello. Tra l'altro l'azienda produce il Brunello di Montalcino “Vigna del Suolo” che è la quinta essenza della perfezione. Il terreno su cui poggiano le vigne è di argilla, della migliore qualità. Vini di grande piacevolezza e sensualità. L'headquarter distributivo, ha un'estensione di più di 2.000 metri quadrati su 2 livelli, si trova nel centro di Milano e dispone della più efficiente tecnologia di palletizzazione e climatizzazione che garantisce, alle oltre 400.000 bottiglie conservate, una temperatura ideale costantemente monitorata. E il continuo aggiornamento delle strutture informatiche e del personale addetto fa sì che la lavorazione degli ordini e i tempi di consegna siano immediati e ridotti.

cherche constante de domaines viticoles prestigieux à référencer », conclut Alessandro Sarzi Amadè. Parmi les clients de l'entreprise figurent des restaurants disposant de caves d'exception, des restaurants étoilés au Guide Michelin, des cavistes spécialisés et des hôtels de luxe. Au fil des ans, l'entreprise a tissé un réseau de clients attentifs et connaisseurs, devenant leur partenaire privilégié pour les grands vins français, notamment ceux de Bourgogne. Une dernière acquisition importante pour Sarzi Amadè s.r.l. est la distribution des vins du domaine Argiano, situé à Montalcino. Ce domaine produit actuellement des vins d'une qualité exceptionnelle grâce au travail de toute la jeune équipe de l'entreprise, et plus particulièrement du maître de chai Roberto Caporossi et du consultant Alberto Antonini, qui élaborent avec constance des vins d'exception. Parmi eux, le Brunello di Montalcino « Vigna del Suolo », quintessence de la perfection. Les vignes sont plantées sur un sol argileux des plus fins. Les vins sont incroyablement agréables et sensuels. Le centre de distribution, d'une superficie de plus de 2 000 mètres carrés répartis sur deux niveaux, est situé en plein cœur de Milan et dispose d'équipements de pointe en matière de palettisation et de climatisation, garantissant une température idéale et constamment contrôlée pour les plus de 400 000 bouteilles qui y sont stockées. La formation continue des équipes informatiques et humaines assure un traitement des commandes et des délais de livraison rapides et courts.

evolving catalog and the constant search for prestigious wineries to include”, concludes Alessandro Sarzi Amadè. Among the customers we find restaurants with selected cellars, starred cuisines, highly specialized wine shops and luxury hotels are the main interlocutors of the company which, over the years, has been able to build a network of attentive and product knowledgeable customers, becoming their point of reference as regards the great French wines and in particular those of Burgundy. A final important acquisition for Sarzi Amadè s.r.l. is the distribution of wines from the Montalcino-based Argiano winery, which is currently producing exceptionally high-quality wines thanks to the work of the entire young company team, particularly in-house winemaker Roberto Caporossi and consultant winemaker Alberto Antonini, who consistently create exceptional wines. Among other things, they produce the Brunello di Montalcino “Vigna del Suolo,” which is the quintessence of perfection. The vineyards are planted in the finest clay soil. The wines are incredibly pleasant and sensual. The distribution headquarters, with an extension of more than 2,000 square meters on 2 levels, is located in the center of Milan and has the most efficient palletizing and air conditioning technology which guarantees a constantly monitored ideal temperature for the over 400,000 bottles stored. The continuous updating of IT structures and personnel ensures that order processing and delivery times are immediate and short.



INOS

VIVEREDIVINO

speciale oinos
en primeur bordeaux 2024

supplemento al n. 42
anno XIV, luglio-dicembre 2025

direttore responsabile
Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore
Alessandro Ercolani

direttore artistico
Riccardo Carrai

in redazione
Cornelia Miron

speciale a cura di
Paolo Baracchino

coordinamento editoriale
Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni
Effigi

Via Circonvallazione Nord 4,
58031 Arcidosso (Gr)
Tel. e Fax 0564 967139

www.cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

Spedizione in abbonamento postale 45% – art.2
comma 20/b, legge 552/96
Filiale di Grosseto – contiene I.P.
garanzia di riservatezza per gli abbonati
in ottemperanza alla legge 675/96
(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

Registrazione n. 3 2012 presso il registro stampa
del Tribunale di Grosseto

in copertina
Paolo Baracchino



www.oinosviveredivino.it



sarzi
amade

GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

VIA NINO OXILIA 25/27 • 20127- MILANO
TEL. 0226113396 • INFO@SARZIAMADE.IT

WWW.SARZIAMADE.IT