



STYLE

# BORDEAUX PRIMEURS 2023 NOTRE SÉLECTION DE BONNES AFFAIRES

À la surprise générale, le millésime 2023 a produit de bons, voire d'excellents vins rouges dans le Bordelais. Et les prix ayant beaucoup baissé - de l'ordre de -30 % ! -, c'est le moment d'acheter. Voici nos recommandations.

Par Bernard Burtshy - Illustrations : Louise de Crozals

Nous utilisons la notation sur 100 qui, à la suite de Robert Parker, s'est imposée sur le plan international, 90 indiquant un vin sans défaut. Les vins en primeurs sont notés avec une note basse et une note haute car, n'étant pas encore en bouteilles, ils sont susceptibles de varier en fonction de l'élevage.

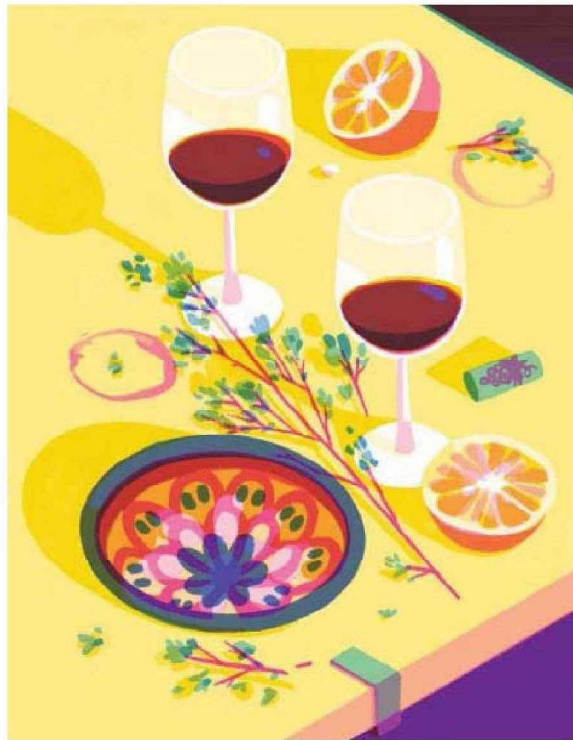
**BORDEAUX**

**Château de Reignac, Grand Vin de Reignac, bordeaux supérieur**  
Reignac avait défrayé la chronique il y a plus de vingt ans en battant à l'aveugle de grands crus classés de bordeaux. Le 2023 est de la même trempe qu'un paillard ou un pomerol, avec une belle robe sombre dense et des arômes de fruits noirs. L'attaque est moelleuse avec un milieu de bouche très fin, l'ensemble présente beaucoup d'élégance avec une extraction mesurée qui met en évidence le fruit. [95-96]  
22 €, [reignac.com](#)

**Château Lafont-Fourcat, À Nos Amours, bordeaux**  
Ce vin vient d'un petit village vallonné de l'Entre-deux-Mers et il est élaboré par Paul-Marie Morillon, qui est la discrétion et la sensibilité faites homme (il est aussi conseiller de Valandraud et Angélus, entre autres). La cuvée À Nos Amours présente une robe très sombre et des arômes de fruits noirs et de mûre. Le vin est ample avec un impressionnant moelleux, les tannins sont fermes avec une belle matière. Il est supérieur à bien des crus classés de saint-émilion situés juste en face. [94-95]  
18,90 €, [thunevinonline.com](#)

**HAUT-MÉDOC**

**Château La Lagune, cru classé**  
La Lagune a la caractéristique de



se situer sur un étage géologique très singulier qui donne à ses vins un toucher très soyeux amplifié par une viticulture biodynamique et certifiée bio. Le millésime 2023 signe une très belle réussite avec un vin à la robe grenat et des arômes subtils de cerise et d'églantine. Le vin est très élégant avec un merlot charmeur, l'ensemble est bien tenu et très chic, les tannins sont d'une grande finesse. [95-96]  
35,40 €, [chateaubnet.com](#)

**Château de Malleret**  
À force de travail et de talent, Malleret a réussi à atteindre la plus haute marche des crus bourgeois en devenant « cru bourgeois exceptionnel ». Cette performance rare est confirmée en 2023 avec un vin très plein, le cabernet sauvignon est splendide et de grande classe, le merlot joue son rôle de suavité, l'ensemble est très harmonieux. [94-95]  
16,67 €, [montagnac.com](#)

**MARCAUX**

**Château Margaux, 1<sup>er</sup> cru classé**  
Cela fait bien longtemps que l'on n'a pas vu un Château Margaux de ce calibre, qui ressemble au fabuleux 1955. Très sombre, il est agrémenté de superbes arômes de cassis très purs avec de belles notes épicées. Construit sur le cabernet sauvignon (89 % de l'assemblage), le vin est de grande densité, tout en longueur et en harmonie, sa concentration se fait oublier par son élégance. Fabuleux. [99-100]  
Prix non disponible

**Château Brane-Cantenac, cru classé**  
Brane-Cantenac, qui avait été classé 2<sup>e</sup> cru en 1855, est considéré comme le plus fin des margaux et ce n'est pas le millésime 2023 qui le contredira. Le cabernet sauvignon y est à l'honneur. La robe est grenat sombre avec des arômes magnifiques et très intenses de noix de muscade. Le vin est de belle densité, avec un superbe cabernet sauvignon, tout en longueur et beaucoup d'élégance. [96-97]  
62,40 €, [lagrandecave.fr](#)

**Château Lascombes, cru classé**  
Pendant longtemps, le vin de Lascombes était construit sur l'enjôleur cépage merlot, ce qui détonnait quelque peu. Sous l'impulsion d'Axel Heinz, Lascombes s'est recentré sur le cabernet sauvignon, qui lui apporte fraîcheur et distinction. L'ensemble est de belle densité, bien équilibré et de grande longueur. Une nouvelle page de grande classe s'ouvre pour Lascombes. [96-97]  
Prix non disponible

**Château Angludet**  
Angludet est un des châteaux les plus méconnus de margaux, pourtant il en est un des plus

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

anciens. Trop morcelé en raison des successions, il n'a pas été classé en 1855. En biodynamie depuis longtemps et d'une grande régularité, le vin est construit tout en élégance avec de beaux arômes de fruits mûrs. Les tannins sont fins, mais présents, l'ensemble a une belle longueur. Quelle délicatesse! **[95-96]**  
**34,20 €, caveulysse.com**

**Château Cantenac Brown, cru classé**

Quoique voisin de Brane-Cantenac, Cantenac Brown produit un vin très différent, plus ample et plus ferme. Un nouveau chai a encore fait progresser ce vin à la robe grenat sombre avec des arômes intenses de cassis et de mûre. L'attaque est dense avec un milieu de bouche souple et un brin tannique, la finale est légèrement ferme et même un peu riche. **[95-96]**  
**45,60 €, lagrandecave.fr**

**Château Dauzac, cru classé**

Depuis une petite dizaine d'années, Dauzac s'est lancé dans un vaste

programme de redéfinition de son vin. La robe du 2023 est très sombre avec des arômes de mûre, de boisé et de réglisse. L'attaque est fraîche et élégante avec de la finesse et une seyante touche boisée. L'ensemble est de belle longueur avec une finale de cerise. Le résultat est dans le verre! **[95-96]**  
**45 €, montagnac.com**

**Château Giscours, cru classé**

Un soin tout particulier a été apporté aux vendanges, avec ramassage en trois tris, a été appliqué ce qui a sublimé le millésime 2023. Sa robe est grenat sombre avec de superbes arômes de fruits noirs et de réglisse. Le vin est souple avec un joli moelleux en milieu de bouche, l'ensemble de bonne longueur avec des tannins très fins. Une vraie réussite. **[95-96]**  
**Prix non disponible**

**Château d'Issan, cru classé**

Issan donne toujours un vin très plein et même voluptueux. 2023 est un peu plus strict, presque plus pauillacais que margalais, ce qui

frise l'injure. Les arômes sont très fumés avec une robe grenat sombre. Le vin est dense et strict, assez tannique, mais le côté margalais déboule en force en finale avec de jolies notes épicées. Belle réussite. **[95-96]**  
**52,10 €, lagrandecave.fr**

**Château Kirwan, cru classé**

D'habitude, Kirwan est un vin enjôleur et voluptueux où le cabernet sauvignon se fait merlot, il enchante et caresse le palais. Belle surprise, Kirwan 2023 se fait racé avec sa robe grenat et ses arômes très purs de cassis. Le vin est dense avec de belles notes de groseille, l'ensemble est concentré, un peu plus droit et plus frais que d'habitude, jolie finale de violette. Une facette que l'on ne connaissait pas et qui lui va bien. **[95-96]**  
**37,68 €, jean-merlaut.com**

**Château Marquis de Terme, cru classé**

Le dynamique et ambitieux directeur Ludovic David révolutionne le vin du Marquis de

Terme de fond en comble avec de nombreuses innovations. Avec un pourcentage record d'un beau cabernet sauvignon, le vin est remarquable de densité et de classe, aux arômes très intenses de cassis et de pivoine. Tannins très fins et un milieu de bouche de grand charme. Il ira loin, très loin. **[95-96]**  
**40,80 €, lagrandecave.fr**

**Château Rauzan-Ségla, cru classé**

Parmi les 2<sup>e</sup> crus classés de margaux, Rauzan-Ségla est depuis trente ans le plus sérieux et le plus dense, avec un inimitable mélange de concentration et de moelleux. Le millésime 2023 se présente avec un record de 85 % de cabernet sauvignon, une robe à la belle intensité et de superbes arômes de cassis. L'ensemble est de bonne facture et élégant, certes un peu moins charnu que d'habitude, mais plus racé. **[95-96]**  
**84 €, lagrandecave.fr**

**Château du Tertre, cru classé**

Le Château du Tertre est situé dans un secteur de graves

fin et légères de margaux qui donne toujours des vins harmonieux et sans beaucoup de puissance. Le domaine, en progrès constants depuis plusieurs années, propose un millésime 2023 à la belle robe grenat sombre se présente avec des arômes très fins. Le vin est élégant, un peu léger, ce qui peut désarçonner, mais fort bien constitué et bien dans son style. [94-95] **37,14 €, lagrandecave.fr**

#### PAUILLAC

**Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, cru classé**  
Voisin immédiat de Latour, le château a produit en 2023 un vin incroyablement élégant avec beaucoup de classe et de raffinement. Le vin est dense et souple avec beaucoup de charme et de finesse, l'extraction a été effectuée tout en douceur et en souplesse. Il s'agit du vin le plus élégant de son histoire. [98-100] **156 €, millesima.fr**

**Château Pontet-Canet, cru classé**  
À Pontet-Canet, on a pris tous les risques en retardant la fin des vendanges jusqu'au 10 octobre afin de bénéficier de la maturité complète. Le résultat est un vin d'une belle densité, très fin et élégant, d'une persistance incroyable avec un éclat aromatique et une finesse des tannins. Une immense réussite avec un joli toucher de bouche. [98-100] **92,40 €, lagrandecave.fr**

**Château Lynch-Moussas, cru classé**

En vingt ans, un travail considérable a été abattu pour porter Lynch-Moussas à un très haut niveau. Le vin n'a plus rien à voir avec ce qu'il fut. Le millésime 2023 est très élégant et peu extrait, de belle longueur avec un cabernet sauvignon qui lui donne de l'éclat et la classe des grands vins de pauillac. Et contrairement à l'habitude dans ce cas de figure, les prix ne suivent pas l'augmentation de qualité. Sachez en profiter. [96-97] **34,29 €, lagrandecave.fr**

**Château Lynch-Bages, cru classé**  
Un Lynch-Bages très cabernet, strict, sans son enrobage de merlot – et pourtant, il y en a 24 %, d'où une élégance inhabituelle. La robe

est grenat sombre, avec un nez très cassis et un peu de menthol, pour une bouche fraîche et une classe certaine. [95-96] **100,88 €, millesima.fr**

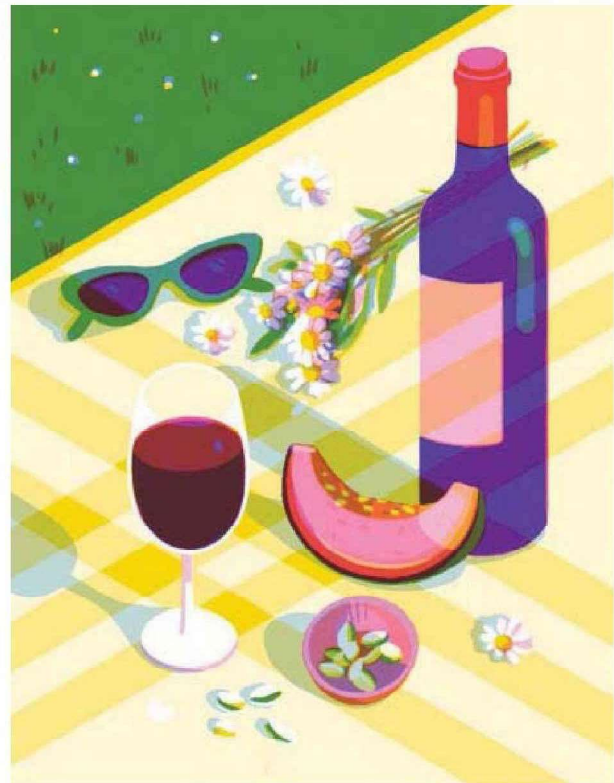
**Château Pédesclaux, cru classé**  
Après une phase intense de replantation, Pedesclaux se trouve enfin, avec le millésime 2023, dans son assemblage idéal. Le vin est le plus élégant qui y ait été produit. La robe est sombre avec des arômes très fruits noirs. L'ensemble est marqué par un beau cabernet sauvignon, très fin et avec du charme grâce à une extraction tout en douceur. Deuxième millésime certifié bio. [95-96] **34,80 €, lagrandecave.fr**

**Château Grand-Puy Ducasse, cru classé**  
Traditionnellement, Grand-Puy Ducasse comprend beaucoup de merlot et c'est le cas en 2023 avec 44 % de l'assemblage. Sa robe est grenat avec des arômes de cassis et feuille. Le vin est souple et peu extrait, charmant et accessible. Il pourra se déguster assez vite. [93-94] **32,76 €, millesima.fr**

#### SAINT-ESTÈPHE

**Château Cos d'Estournel, cru classé**  
À Cos d'Estournel, grâce en particulier aux vieux merlots qui n'ont pas été arrachés, le vin est très complet avec une robe sombre et de beaux arômes de cèdre. Le vin, qui rappelle le glorieux 1955, affiche à la fois une belle densité et une grande élégance, avec un charmant côté aérien où la grande concentration du vin se fait oublier pour laisser place à une étonnante fraîcheur. [98-100] **159,60 €, millesima.fr**

**Château Montrose, cru classé**  
Avec le millésime 2023, Montrose a choisi de revenir sur son terroir historique, cette fameuse terrasse devant le château, et bien lui en a pris avec ce vin de grande classe. Les arômes floraux et de cèdre sont d'une grande finesse, le vin est ample et relativement souple avec des tannins très raffinés. L'ensemble est d'une grande longueur, en particulier du côté du cabernet sauvignon. [98-100] **Prix non disponible**



#### CASTILLON ET FRONSAC

**Château d'Aiguilhe, castillon-côtes-de-bordeaux**  
Le château, qui jouit d'un des plus beaux terroirs de l'appellation, appartient à la famille von Neipperg connue pour pratiquer une viticulture de tout premier ordre. La robe du 2023 est sombre avec de beaux arômes de cassis. Le vin est frais et bien marqué par son terroir calcaire qui lui donne de très jolis tannins fins et une finale de crème de cassis. Rapport prix-plaisir remarquable. [94-95] **18 €, chateaufronsac.com**

**Château de La Dauphine, fronsac**  
En regroupant et sélectionnant des vignobles de fronsac, le niveau de La Dauphine, superbe propriété de l'homme d'affaires Jean-Claude Labruno, a considérablement progressé. Ce 2023 est à son meilleur niveau avec un vin de haute volée dans un style un peu

plus sérieux que de coutume avec densité, droiture et élégance. [93-94] **20,40 €, lagrandecave.fr**

**Château Phélan Ségur**  
En 2023, Phélan Ségur a pris le parti de vendanger assez tard et ce choix est gagnant avec un vin très plein aux tannins mûrs, ce qui est rare aujourd'hui. La robe est sombre, presque noire, et le vin est de grande densité et d'une grande matière, mais avec de l'élégance, de la longueur et de la pureté. S'il n'atteint pas la puissance de 2022, il le dépasse en harmonie. [95-97] **43,68 €, chateaufronsac.com**

#### SAINT-JULIEN

**Château Beychevelle, cru classé**  
À Beychevelle, on a su patienter jusqu'au 6 octobre pour terminer les vendanges. La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits noirs et de myrtille. Le vin est de belle densité avec un joli moelleux

et des notes épicées. La longueur est moyenne avec une finale enjôleuse. [95-96]  
**84 €, millesima.fr**

#### Château Branaire-Ducru,

##### **cru classé**

Très complet, le millésime 2023 se présente dans une robe grenat et de purs arômes de cassis. Le vin est souple et équilibré avec un très séducteur moelleux en milieu de bouche, la finale est tendrement épicée. Un vin de belle garde que l'on aura aussi plaisir à boire dans sa jeunesse. [95-96]  
**45,36 €, millesima.fr**

#### Château Ducru-Beaucaillou,

##### **cru classé**

Très marqué par un superbe cabernet sauvignon, le vin est dense et serré, assez tannique, avec des arômes de cèdre et d'épices et des tannins encore un peu fermes. Il lui faudra un peu de temps pour les absorber et il est parti pour une longue garde. Très beau vin. [96-97]  
**176 €, millesima.fr**

#### Château Talbot, cru classé

Talbot continue de progresser avec, quoi qu'il arrive, un vin souple et charmant, très accessible. Sa robe est grenat sombre avec de beaux arômes de cerise noire, de cassis et une pointe épicée. Le vin est de bonne densité et présente une belle longueur avec une pointe de fraîcheur qui lui sied bien. Il évoluera joliment. [94-96]  
**50,40 €, bordeauxprimeurs.com**

#### Château Lagrange, cru classé

Le millésime 2023 figure parmi ceux qui ont plus de 80 % de cabernet sauvignon dans leur assemblage, ce qui marque profondément le vin par sa densité et lui donne un côté plus strict et élégant que d'habitude. Il faudra patienter plusieurs années avant de le déguster. [94-95]  
**43,70 €, dubecq.com**

### PESSAC-LÉOGNAN

#### Château Haut-Brion, 1<sup>er</sup> cru classé

Le merlot très généreux en 2023 marque Haut-Brion de son empreinte avec un nez délicatement fumé et des notes florales. Le vin est souple et élégant, il est très lisse et peu tannique, ce qui peut déstabiliser. L'extraction est douce, la finale

enveloppante grâce à un niveau d'alcool (14,6") rare en 2023. [97-98]  
**438 €, millesima.fr**

#### Château Smith-Haut-Lafitte,

##### **cru classé**

Smith blanc fait toujours la part belle au sauvignon avec son très beau nez de genêt. Le vin est ample et même flamboyant avec un superbe milieu de bouche d'une grande densité et une très belle finale dans son grand style. Égal à lui-même et inimitable. [95-96]  
**Prix non disponible**

#### Château Pape Clément,

##### **cru classé**

Pape Clément est un vin charmant construit sur un merlot enjôleur avec une pointe boisée; le cabernet sauvignon est au second plan et lui apporte de la fraîcheur. La robe est grenat avec des notes de cassis et de boisé. C'est un vin souple et charmant, peu extrait, avec des tannins un rien présents. [93-94]  
**81,60 €, jean-merlaut.com**

### POMEROL

#### Petrus

Sa caractéristique est d'être situé sur un terroir très argileux, avec des argiles bleues que l'on ne trouve nulle part ailleurs dans l'appellation avec cette concentration et qui se sont excellemment bien comportées en 2023. Petrus a élaboré, contre toute attente, un vin du calibre de 1989. La robe est noire avec des arômes intenses de cerise noire et de mûre. Le vin est ample avec un vrai moelleux. [99-100]  
**Prix non disponible**

#### Château La Conseillante

La Conseillante a comme voisins Petrus et L'Évangile... Le millésime 2023 est tout en délicatesse et en fraîcheur, sans le moelleux habituel, mais avec davantage de longueur. Il est droit et même un peu strict, avec de beaux arômes à la fois de violette et de café. Le grand vin représente 85 % de l'ensemble. [96-97]  
**Prix non disponible**

#### Château Petit-Village

Remarquablement situé sur la plus belle partie du plateau de Pomerol, Petit-Village a toujours joui dans l'histoire d'une grande réputation. Rachetée par la famille Moulin,

qui gère aussi Beauregard, une restructuration du vignoble comme du chai commence à porter ses fruits. Avec sa belle matière, le 2023 montre la voie avec un vin plein de matière. [95-96]

**117,60 €, millesima.fr**

#### Château Gazin

Avec 26 hectares, Gazin est un des plus vastes domaines familiaux de l'appellation pomerol. La robe grenat possède des arômes de mûres et une pointe de truffe noire. Le vin est souple avec un beau volume et sa suavité habituelle, les tannins font patte de velours. [93-94]

**67,20 €, millesima.fr**

#### Château Mazeyres

Conduit en biodynamie depuis de nombreuses années, Mazeyres est situé sur des terroirs légers. Comme toujours dans ce type de millésime, Mazeyres est tout en délicatesse et en subtilité. Cette année, il s'exprime déjà fort bien dès à présent avec des arômes floraux, de cèdre et de violette. Sa bouche est un peu plus fraîche que d'habitude avec une belle texture. [93-94]

**35,82 €, chateaunet.com**

#### Château de Sales

Une propriété en progrès. Le pourcentage de merlot le plus élevé des vingt dernières années, conjugué à une extraction très douce des tannins à la façon de Jean-Claude Berrouet, donne un vin charmeur dopé par la fraîcheur du millésime. [93-94]

**26,40 €, lagrandecave.fr**

### SAINT-ÉMILION

#### Château Ausone,

**1<sup>er</sup> grand cru classé A**

Depuis la nuit des temps, Ausone est le plus raffiné des saint-émilions et c'est aussi celui qui possède le plus de cabernet franc, ce cépage qui est la réussite du millésime 2023. Les arômes sont fabuleux avec rose, framboise et cassis, tout en pureté et en complexité. Le vin est gracieux, d'une pureté sans égale, le merlot se fait oublier, le vin est tout en longueur et soyeux. Une réussite exceptionnelle. [99-100]

**Prix non disponible**

#### Château Cheval Blanc,

**1<sup>er</sup> grand cru classé A**

Cheval Blanc est l'alliance historique du cabernet franc

et du merlot, l'un ou l'autre pouvant briller, rarement dans un même millésime. Le 2023 fait la part belle au cabernet franc qui domine outrageusement les arômes par ses notes florales et de framboise avec une pointe mentholée. Le vin est de belle densité, le cabernet franc imprime sa fraîcheur, sa grande longueur et son épure. De longue garde bien sûr. [99-100]

**540 €, chateaunet.com**

#### Château Bélair-Monange,

**1<sup>er</sup> grand cru classé B**

Ce château est issu de la fusion de deux 1<sup>ers</sup> crus mitoyens, les châteaux Belair et Magdelaine. En 2023, les arômes de Belair-Monange sont très discrets, alors que ces dernières années, le vin était très typé par le plateau calcaire. Le 2023 est dominé par la partie côte de Belair, le vin est plein, très ample et très épicé, sans le moindre creux. Il n'est pas sans rappeler le glorieux Magdelaine. Le milieu de bouche est magnifique. [98-99]

**151,20 €, chateaunet.com**

#### Château Figeac,

**1<sup>er</sup> grand cru classé A**

Le merlot est impressionnant dans ce millésime, alors qu'il ne l'est guère ailleurs. Les cabernets, franc comme sauvignon, sont superbes de classe et de fraîcheur avec davantage de droiture que d'habitude. L'alliance des trois cépages parfois antinomiques, mais très complémentaires en 2023, donne un vin très complet parti pour un glorieux avenir, comme le 1971 par exemple. [98-99]

**Prix non disponible**

#### Clos Fourtet, 1<sup>er</sup> grand cru classé B

Superbement situé sur le plateau calcaire, Clos Fourtet bénéficie d'une équipe de tout premier ordre. La robe du millésime 2023 est grenat avec de beaux arômes de cerise. Le vin est marqué par des fruits rouges d'une grande pureté, l'ensemble a une belle longueur, avec des notes de framboise en finale, les tannins sont d'une grande finesse. Une réussite majeure. [98-99]

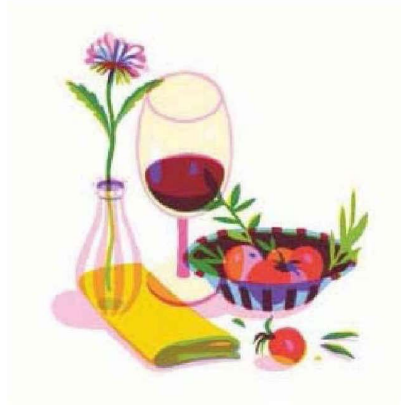
**97,80 €, chateaunet.com**

#### Château Troplong Mondot,

**1<sup>er</sup> grand cru classé B**

Le millésime 2023 revient à la grande époque de Christine Valette, dans les années 1990.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



La robe est grenat foncé, aux arômes discrets pour le moment. Le vin est frais, incroyablement dense, mais fin, d'une grande persistance, encore tannique avec un très joli moelleux en finale. Une réussite tout en élégance. [97-99]  
**Prix non disponible**

**Château Beauséjour,  
1<sup>er</sup> grand cru classé B**

Issu exclusivement du plateau calcaire, le vin du millésime 2023 affiche une vraie droiture et une belle densité, les tannins sont très fins avec une pureté d'ensemble où se mêlent framboise et pivoine. Le vin ira loin, bien dans le style Beauséjour, en un peu plus épuré et strict qu'autrefois. [96-97]  
**Prix non disponible**

**Château Larcis Ducasse,  
1<sup>er</sup> grand cru classé B**

Le château est superbement situé sur la côte Pavie. La robe est sombre avec de beaux arômes de mûres et, surtout, de cerise, mais son nez est également floral, ce qui est un des apanages des grands vins. Le vin est souple avec un très joli moelleux en milieu de bouche, l'ensemble présente beaucoup d'élégance et de fraîcheur. [96-97]  
**101,67 €, millesima.fr**

**Château TrotteVieille,  
1<sup>er</sup> grand cru classé B**

Très bien situé sur le plateau calcaire, TrotteVieille est surnommé le « Lafite de Saint-Émilion ». Le millésime 2023 se présente avec un très joli nez fumé et de cerise noire. Le vin est de bonne densité et totalement fermé, frais et long avec une belle concentration, dans un style strict et svelte. Les tannins sont très fins,

le cabernet franc tient le vin par sa fraîcheur. [96-97]  
**79 €, lagrandecave.fr**

**Clos de l'Oratoire, grand cru classé**

Cette propriété qui appartient aux Neipperg est toujours un des meilleurs rapports prix-plaisir. Situé sur un terroir de molasse du pays fronsadais, le Clos de l'Oratoire produit des vins toujours de bonne tenue et de belle ampleur. La robe du 2023 est sombre avec de beaux arômes floraux et de mûre. Le vin est très élégant et frais, d'une belle longueur. Il a gagné en fraîcheur tout en préservant son volume. Certifié bio. [95-96]  
**32,40 €, chateaunet.com**

**Château de Fonbel, grand cru**

Fonbel est un des saint-émilions les plus abordables. Situé dans la plaine, il est le jardin d'essai de cépages et compte carmènère, cabernet franc, cabernet sauvignon, avec toutefois 85 % de merlot. Sa robe est sombre avec des arômes de mûre. Le vin est à la fois frais, velouté, frais et équilibré. Pas la peine d'attendre pour le boire. [94-95]  
**22,92 €, millesima.fr**

**Château Soutard,  
grand cru classé**

Le millésime 2023 possède une robe sombre aux arômes intenses de mûres. Belle attaque dense sur les fruits rouges avec du charme, ce qui est rare en 2023. Les tannins sont judicieusement extraits, le vin présente de la finesse, ce qui n'était pas sa signature autrefois. Un Soutard de charme qui évoluera bien en bouteille. [93-95]  
**33,60 €, millesima.fr**

Plus d'infos sur [weekend.lesechos.fr](http://weekend.lesechos.fr)