



VIN

La sélection de crus bourgeois 2022 du « Figaro Vin »

Martin Lemaire

Le nouveau classement distinguant les vins bordelais du Médoc de qualité a été dévoilé. Ont été récompensés 170 domaines. Voici notre top 10.

Reconnaissables à leur logo aux lettres capitales « CB » et au petit QR Code trahissant une volonté de transparence, les crus bourgeois font leur révolution en 2025.

D'avantage orienté vers une viticulture propre, plus resserré, le classement passe de 250 propriétés en 2020 à, désormais, 170 domaines pouvant se targuer de la mention sur leurs bouteilles, avec toujours trois grades : cru bourgeois simple (120), cru bourgeois supérieur (36) et cru bourgeois exceptionnel (14).

Née en 1932, la mention « cru bourgeois » vise à récompenser les vins de qualité produits dans la sous-région du Médoc, qui compte parmi les appellations les plus prestigieuses du Bordelais, à l'instar de Pauillac et Margaux.

Malgré une refonte en 2020, le classement, second en importance derrière celui dit « de 1855 », a encore été revu pour viser plus d'éclectisme et de rigueur. *Le Figaro Vin* a dégusté l'intégralité des crus bourgeois supérieurs et exceptionnels.

■ Château Le Crock - Saint-Estèphe.

Une très belle complexité s'impose au nez, faite de fruits rouges mûrs, de bois brûlé, d'encens et d'épices douces. La bouche est gastronomique, traçante et digeste, avec des arômes de fruits noirs et de réglisse. Finale graphite d'une grande élégance.

Note : 94/100

Prix : 28,20 €. wineandco.com

■ Château Mongravey - Margaux.

Un nez qui dégage un univers de sous-bois, avec des notes de poivre blanc, de menthol et de fleurs coupées. En bouche, le vin se montre classieux. Dans une trame digeste, on se régale de tanins ronds et de ces notes de petites baies acidulées.

Note : 94/100

Prix : 30 €. vignobles-bernaleau.com

■ Château Tour des Termes - Saint-Estèphe.

De la fraîcheur au nez, on sent toute de suite les traces d'une vinification empreinte de modernité. Des épices et des notes de cerise bigarreau viennent compléter un bel ensemble. La bouche est pleine de gourmandise et d'allonge, suave et enrobante, dans un registre frais. Un vin de plaisir immédiat.

Note : 93/100

Prix : 24 €. cuvelier-fauvarque.com

■ Château de Malleret - Haut-Médoc.

Le nez évoque la garrigue, la feuille de tabac blond et possède presque un côté lardé, de jus de viande concentré. Bouche franche et complexe avec cette pointe graphite et cette finale poivrée.

Note : 93/100

Prix : 23 €. vinotheque-bordeaux.com

■ Château Pavail de Luze - Margaux.

Une belle aromatique au nez, avec des notes délicatement réglissées, fumées, mais aussi fruitées et d'épices douces. La bouche est élégante et ample, avec des tanins bien intégrés. Le vin dégage une très belle fraîcheur.

Note : 93/100

Prix : 26,50 €. chateaupaveildeluze.com

■ Château du Moulin Rouge - Haut-Médoc.

Nez intense d'épices, de pot-pourri et de grain de café, avec des fruits rouges compotés qui donnent de la gourmandise. La bouche est texturée et charnue et se distingue avec des notes d'écorces d'orange, de menthol et de fruits noirs. Tanins élégants.

Note : 93/100

Millésime 2022 bientôt disponible à la vente

■ Château Laffitte Carcasset - Saint-Estèphe.

Une belle trame vanillée au nez, avec des fruits rouges et noirs mûrs et quelques épices. Bouche toute en volume, les tanins sont bien présents, avec une rondeur caractéristique, mais le vin reste digeste.

Note : 93/100

Prix : 20,50 €. millesima.fr

■ Château Poitevin - Médoc.

Beaucoup de charme se dégage au nez, avec une exubérance mesurée de fruits noirs, de réglisse, de laurier et de clou de girofle. La bouche est ample et pleine, elle exprime des notes boisées avec de beaux amers et une finale graphite et fraîche.

Note : 92/100

Prix : 14 €. chateau-poitevin.com

■ Château Paloumey - Haut-Médoc.

Un nez très avenant de fruits rouges, avec une pointe vanillée et quelques notes d'orange amère et d'épices. La bouche est équilibrée, les tanins sont bien intégrés, avec des arômes évoquant le pin et les fruits noirs.

Note : 92/100

Prix : 20,50 €. chateaupaloumey.com

■ Château La Cardonne - Médoc.

Nez très intense de réglisse, très séveux et épicé, mais aussi gourmand avec des effluves de compotée de fraises. En bouche, on retrouve une trame graphite, une belle minéralité et une jolie texture. Finale acidulée sur la groseille.

Note : 92/100

Millésime 2022 bientôt disponible à la vente