



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

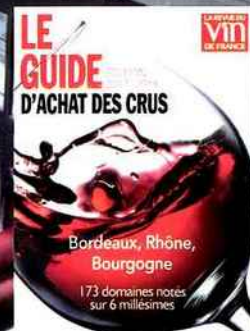
BORDEAUX CRUS CLASSÉS

LA DÉGUSTATION COMPLÈTE DES
2014 ET 2015 EN BOUTEILLE

Spécial achats
de rentrée **72 PAGES**
**TOUT SUR LES
FOIRES
AUX VINS**

Les meilleures affaires
Le tour de France des
hypers et des cavistes
Les bons plans
sur Internet

CADEAU : 1 DROPSTOP® COLLECTOR



Offert dans
ce numéro

VOUVRAY
L'or du
Clos Naudin

**CHAIS
D'ARCHITECTES**
LES NOUVEAUX
PALAIS DU VIN

**ALAIN
DOMINIQUE
PERRIN :**
« Je me fiche
du vin bio »

**Trésors à saisir
en Bourgogne !**

**Exclusif : la liste des vieux millésimes
encore en vente dans les domaines**





MILLÉSIME 2015

L'année d'exception se confirme en bouteille

Avec des saint-émilion au sommet, des pomerols destinés à la grande garde et des médocs remarquablement homogènes, sans oublier des pessacs rouges flamboyants, 2015 est somptueux !



19/20

**CHÂTEAU
LÉOVILLE POYFERRÉ**

Voici un très solide candidat dans la course au sommet du millésime. Massif, dense, mais aussi très subtil, il impose sa bouche très racée et surtout des tanins très nobles. 80 €

18/20

**CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE**

Chaque dégustation confirme sa grandeur et sa définition. Le Gruaud le plus pur et précis que nous connaissons. Un potentiel énorme ! 69 €

17,5/20

CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Il confirme nos bonnes impressions, avec du gras, de la race et une élégance soyeuse. 69,60 €

17,5/20

CHÂTEAU TALBOT

Talbot retrouve les sommets avec ce 2015 d'une superbe densité et d'une grande précision dans ses arômes, au côté fruité suave et généreux. 55 €

16,5/20

CHÂTEAU LAGRANGE

Droiture, fermeté, allonge : fin et étiré, il termine sur des notes juteuses de fruit. Plus délicat que corpulent. 40 €

PAUILLAC

20/20

**CHÂTEAU
MOUTON ROTHSCHILD**

La grande race des cabernets de Mouton permet au 2015 de tutoyer la perfection. Osons prendre le pari qu'il se révélera être le plus grand vin de la propriété depuis le 1945. Sublime distinction et longueur incroyable. 540 €

20/20

**CHÂTEAU
PONTET-CANET**

On écrira certainement longtemps

sur les vertus de ce 2015 taillé pour traverser les années. La bouche est immense, puissante, vibrante, mais également dotée d'une suavité extrême. Pontet-Canet demeure une référence qui cultive son style "à part". 102 €

19,5/20

**CHÂTEAU PICHON-
LONGUEVILLE BARON**

Voilà une bouteille qui entrera dans la légende. Les amateurs les plus patients seront récompensés par un vin intense, puissant, persistant et surtout parfaitement équilibré. La grande harmonie pauillacaise s'y révèle. 132 €

17,5/20

CHÂTEAU CLERC MILON

Il s'agit d'une réussite incontestable pour le cru : Clerc Milon 2015 combine parfaitement le raffinement et l'intensité. Le vin a bien trouvé son identité et sa définition, toute en équilibre. 61 €

17,5/20

CHÂTEAU PÉDESCLAUX

Ce 2015, charnu et plein d'éclat, offre un fruité frais explosif et un grain de tanin superbe. La nouvelle référence de la propriété. 40 €

17/20

CHÂTEAU D'ARMAILHAC

Il explose de fruits au nez. Une exubérance que l'on retrouve dans une bouche pleine et enrobée, qui a conservé toute sa fraîcheur. 40,70 €

17/20

**CHÂTEAU
GRAND-PUY DUCASSE**

Le cru signe, avec ce 2015, sa plus belle réussite. Encore assez massif, il offre du fond et de la définition. Une belle évolution s'annonce. 36 €

17/20

**CHÂTEAU
HAUT-BAGES LIBÉRAL**

Un nouvel habillage vient accompagner le meilleur des millésimes de

la propriété. Nous louons sa belle intensité et son raffinement, ainsi que sa finale douce et polie. 37 €

16/20

**CHÂTEAU
CROIZET-BAGES**

Le plus dense des vins produits par le château, avec un volume imposant et des tanins qui devront se fondre. Le potentiel est là. 33 €

SAINT-ESTÈPHE

19,5/20

CHÂTEAU MONTROSE

Une nouvelle légende pour le cru qui s'impose ici avec une densité et une puissance parfaitement canalisée par des tanins fins et une trame acidulée qui porte le vin. 142,80 €

17,5/20

**CHÂTEAU
LAFON-ROCHET**

Plein, mais aussi très raffiné et soyeux, Lafon-Rochet 2015 est un tournant pour le cru. Ne le manquez pas, d'autant qu'il reste très accessible en terme de prix. 42 €

17/20

CHÂTEAU COS LABORY

Avec un joli gras et un fruité charnu, c'est une vraie réussite pour le cru. Il impose sa belle bouche franche et nette. 31 €