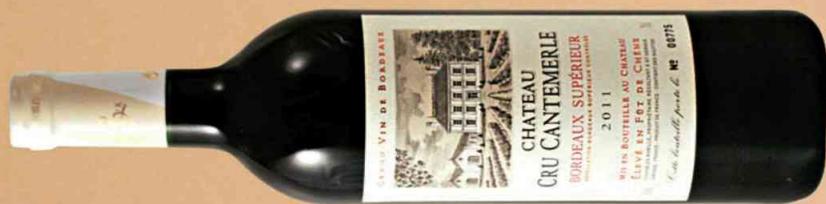




DÉGUSTATION en grande surface



Château Vieux Dominique 2011 - 4,50 €
 Même dans ce millésime pas vraiment connu pour sa concentration, il avait la corpulence pour supporter un élevage plus long. Pourtant, ce vin a été mis en bouteille en septembre 2012 pour entrer dans la norme de l'AOC. Dense, une finale avec de jolies saveurs épicées et un fruit net, long en bouche, parfait avec des paupiettes de veau.
15/20 Auchan



Château Cru Cantemerle 2011 - 4,80 €
 Le domaine ne produit que des bordeaux sup, dont ce 2011 un peu complexe, avec des notes de poivre et des fruits noirs. Son nez léger et sa structure digeste et fraîche sont parfaits pour une entrecôte ou un tartare, avec de grosses frites bien croustillantes. A ne pas confondre avec le Château Cantemerle, Cru Classé du Haut-Médoc.
14/20 Intermarché



Château Labatut 2010 - 5 €
 La Cuvée Prestige a tout pour plaire : son prix, sa qualité, une appellation rassurante qui réclame un vieillissement supérieur à celui du simple bordeaux et un joli boisé délicat qui ne masque pas la fraîcheur remarquable du 2010. L'attaque souple est complexe, la bouche un peu grillée, fumée, fruitée. Pour des côtelettes grillées.
16/20 Leclerc

12 bordeaux

L'appellation a tardé à prouver sa "supériorité", mais deux très beaux millésimes, 2009 et sur le marché. Plus concentrés mais parfois moins épanouis que les

Sélection et texte : Karine Valentin

Château la Verrière 2010 - 5,70 €

Au premier nez, on se dit que ce vin-là a été fait avec des raisins très mûrs. D'ailleurs, le degré alcoolique de 14° le prouve, mais l'équilibre est préservé par la fraîcheur. Ce vin aux notes torréfiées (moka, cacao), sous une bouche moelleuse et concentrée, épicée en finale, offre un style «Nouveau Monde», pour des fromages.
14/20 Intermarché



Château Beaulieu Comtes de Tastes 2011 - 7 €

Beaulieu est doublement séduisant. Dans sa jeunesse comme ici, il est vaillant, puissant et velouté avec des notes torréfiées, du cassis, des épices et de la densité. Mais en vieillissant il se tend sur sa fraîcheur, perd son arrogance et passe du côté de l'élégance. On l'aime pour sa fougue juvénile, ou sa sagesse après 2 ou 3 ans.
15,5/20 Leclerc



Château Lajarre 2010 - 6,90 €

Eléonore possède un très joli parfum à la fois floral et épicé, avec des notes de cédrat et de mousse, de sous-bois et feuilles mortes. Sous cette ambiance automnale, c'est un rouge élégant, ferme au palais avec un fruit magnifique et des notes d'épices. Un vin qui symbolise tout l'art de vivre à Bordeaux. Il lui faut du gibier.
15/20 Magasins U





DÉGUSTATION en grande surface

Château Fleur Haut Gaussens 2010 - 7,50 €

C'est le rouge pour recevoir, son étiquette est sobre, son appellation chic et son nom élégant. Ça, c'est pour l'extérieur. A l'intérieur, un cru savoureux, bordeaux supérieur de garde aux arômes de chlorophylle, café et fruits noirs, à servir avec les trois viandes mélangées d'un baeckeofe (agneau, bœuf et veau).

16/20 Carrefour



Château Frachet 2010 - 7,50 €

La cuvée Prestige sent les cerises et les épices, la cannelle et la cardamome, puis le sous-bois. Elle est tendre et élégante, ferme dans ses contours. Un peu de fraise et de cerise, et des notes de vanille à l'aération pour un bordeaux supérieur que l'on peut décanter et servir avec un chili con carne. Encore jeune, il se garde environ 5 ans.

14/20 Leclerc



Domaine de Courteillac 2009 - 8,90 €

Posé dans l'Entre-deux-Mers au sud-est de Saint-Emilion, Courteillac grimpe une marche chaque année. Le millésime 2009 conforte le cru dans son caractère suave, qui s'ouvre sur un fruit très mûr, myrtille, cassis, puis des épices douces, pour finir sur une pointe de cuir. Une attaque ronde, sur la fraîcheur, le destine à un rôti de bœuf.

15,5/20 Monoprix



supérieurs à partir de 4,50 €

2010, ont favorisé la notoriété de ces vins qui vieillissent une année avant d'être mis simples bordeaux, ces rouges restent d'un excellent rapport qualité-prix.

Photos : Jean-Michel Régent



Château Mirefleurs 2009 - 9,50 €

Les 12 mois passés en fût de chêne ont assoupli cet assemblage des trois cépages bordelais, merlot, cabernet-sauvignon et franc, pour donner dans ce millésime radieux un vin droit aux effluves typiques de cassis. La bouche onctueuse s'exprime sur la fraîcheur. A boire avec un lapin chasseur, ou à garder 5 ans.

14,5/20 Leclerc



Château de Reignac 2010 - 9,68 €

Reignac est un vin tout-terrain, il est bon maintenant et le sera toujours dans 3 ans. C'est aussi celui que l'on ouvre au débotté pour des amis qui s'invitent au dernier moment, ou pour des repas plus conventionnels, un rouge de caractère, savoureux et élégant, que l'on marie à toutes les viandes.

15/20 Monoprix



Château le Calvaire 2010 - 5 à 6 €

Loin d'être un calvaire, ce bordeaux bien vieilli est prêt à boire, sur une matière délicate. Il est bien équilibré, fin, avec un joli bouquet aux notes d'épices et de cuir, une jolie matière tendre et gourmande. On le place tout de suite pour accompagner des volailles et des fromages, ou on le garde 1 an ou 2.

14,5/20 Toutes enseignes

