

Grands Crus de Bordeaux
Top Growths from Bordeaux
1999

L'avis des Négociants
The shipper's opinion

Editorial
A word from the President
A brief look at the 1999 vintage

Il y a deux ans, l'Union des Maisons de Bordeaux avait pris l'initiative de publier un "Avis des Négociants" concernant les Grands Crus de Bordeaux sortis en primeur pour le millésime 1999.

Il nous était apparu en effet intéressant de faire connaître le point de vue de notre famille professionnelle concernant ces grands crus bien connus des négociants qui les dégustent fréquemment avant de les acheter en primeur et de les commercialiser en France et dans le monde.

Cette initiative a été renouvelée l'année dernière pour les primeurs 2000.

Deux ans après la sortie des primeurs 99, au terme de leur élevage et après leur mise en bouteilles, il nous a semblé qu'il serait à nouveau utile de pouvoir donner un avis collectif de la part de notre profession sur ces grands crus au moment de leur mise à disposition sur le marché de la consommation.

Une dégustation de ces grands crus a donc été organisée au profit des négociants qui nous a permis de recueillir quelques 4 197 fiches de dégustation correspondant à 159 châteaux.

C'est la synthèse de ces fiches qui vous est présentée ci-après étant entendu que certains crus ne figurent pas dans le présent " Avis " soit en raison de leur absence de la dégustation, soit du fait d'un nombre insuffisant de fiches recueillies (<10) ne nous ayant pas permis de formuler un avis véritablement collectif.

Je tiens à remercier à la fois ceux qui se sont investis dans la bonne organisation de cette dégustation et ceux qui ont participé à l'élaboration de ces notes de synthèse qui je l'espère, seront appréciées par l'ensemble de notre filière.

Le Président Christian Delpuch

Two years ago, the Union des Maisons de Bordeaux decided to publish Avis des Négociants, a booklet describing Bordeaux wine merchants' impressions of top growths from the 1999 vintage, which were being offered on a futures basis at the time.

It seemed worthwhile to share the professional viewpoint of our business sector as regards great growths, well-known to the trade. Bordeaux shippers often taste these wines en primeur, and sell them in France and throughout the world.

This initiative was repeated for the 2000 primeurs.

Two years after the 99's were first tasted, now that the wines have finished their barrel ageing and been bottled, we wanted to have the wines reappraised by Bordeaux wine professionals as they become available to the consumer.

The tasting of these wines was organized for Bordeaux négociants. We collected some 4,197 tasting notes describing 159 châteaux.

The following document is a synthesis of these notes. Some châteaux are not included either because they were not represented at the tasting or because fewer than 10 tasting notes were filed – preventing us from establishing a meaningful overview.

I would very much like to thank everyone who worked so hard to organize this tasting as well as those who helped write a synthesis of the notes, which I hope will be helpful to other people in the wine trade.

Christian Delpeuch
President of the Union des Maisons de Bordeaux

Commentaires sur le millésime 1999

A brief look at the 1999 vintage

Pour les rouges :

Bonne évolution de ce millésime qui a su donner des vins d'exception.

Dans l'ensemble les couleurs sont foncées avec des reflets vifs ; signe d'une bonne évolution de vins issus de vendanges saines et mûres.

Au nez, on trouve des vins complexes et racés, pour les meilleures notes.

Il en est de même pour la bouche, avec des vins charnus, puissants, aux tanins mûrs.

1999 peut être considéré comme un millésime de garde moyenne avec des bouteilles d'exception.

Dans l'ensemble, ces notes sont en légère progression sur la cote "primeurs".

Pour les blancs secs :

Très belle qualité et bonne tenue du fruit.

Pour les blancs liquoreux :

Très agréables, bien équilibrés et distingués.

Red wines:

These are proving to be outstanding wines that are ageing very nicely.

On the whole, the colour is very deep with brilliant highlights. This reflects wine made from ripe, healthy grapes that is developing well.

The best wines are complex and distinguished on the nose.

These qualities carry over to the palate, where the wines proved to be full-bodied and powerful, with ripe tannins.

1999 can be considered to be a vintage with medium ageing potential, and undoubtedly produced some outstanding wines.

By and large, notes are slightly higher than for the same wines tasted at the primeur stage.

Dry white wines:

Wonderful quality and lasting fruit.

Sweet white wines:

Very attractive, well-balanced, and distinguished.

Les symboles de lecture :

(Les vins sont classés par ordre alphabétique dans chaque note).

K: la meilleure cote dans la tranche de notes

/: vins ayant progressé d'un point minimum depuis la note " primeurs "

Key:

(Wines are listed by alphabetical order dans chaque note).

Kthe best note in its category of notes

/: wines whose evaluation has gone up by at least one point compared to the primeur tasting

Index par note
Index by note

Les Grands Bordeaux Rouges

The Red Wines

>17-18

CHEVAL BLANC

HAUT – BRION

LAFITE – ROTHSCHILD

LATOUR

MARGAUX

MOUTON – ROTHSCHILD

>16-17

ANGELUS

CANON – LA – GAFFELIERE

LEOVILLE – BARTON

PALMER

>15-16

BEAUREGARD

BEAUSEJOUR – BECOT

BERLIQUET

LE BON PASTEUR

LES CARMES HAUT – BRION

Domaine de CHEVALIER

CLINET

LA CONSEILLANTE

COS D'ESTOURNEL

LA COUSPAUDE

DUCRU BEAUCAILLOU

FERRIERE

FIGEAC

Clos FOURTET

GAZIN

GRUAUD – LAROSE

KIRWAN

LAGRANGE

LEOVILLE-POYFERRE

LYNCH-BAGES

MAGDELAINE

MALARTIC-LAGRAVIERE

PAPE-CLEMENT

PICHON-LONGUEVILLE

PICHON-LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

PONTET-CANET

QUINAULT L'ENCLOS

RAUZAN-SEGLA

SMITH-HAUT-LAFITTE

SOCIANDO MALLET

LA TOUR FIGEAC

>14-15

D'ARMAILHAC

BATAILLEY

BEAUSEJOUR-DUFFAU LAGARROSSE

BEYCHEVELLE
BOYD CANTENAC

BRANAIRE DUCRU

BRANE-CANTENAC

CANON

CANTEMERLE

CANTENAC-BROWN

CHASSE-SPLEEN

CHAUVIN

CLERC- MILON

CORBIN MICHOTTE

LA CROIX DE GAY

DAUZAC

LA DOMINIQUE

DURFORT VIVENS

FRANC-MAYNE

LA GAFFELIERE

GISCOURS

GRAND MAYNE

GRAND-PUY-LACOSTE

HAUT-BAGES-LIBERAL

HAUT-BAILLY

HAUT-BERGEY

LABEGORCE ZEDE

LAFON ROCHET

LA LAGUNE

LARRIVET HAUT – BRION

LARMANDE

MONBRISON

MONTROSE

LES ORMES DE PEZ

PETIT-VILLAGE

PHELAN-SEGUR

POUJEAUX

PRIEURE-LICHINE

SAINT PIERRE

SOUTARD

TALBOT

TERTRE

TROPLONG-MONDOT

TROTTEVIEILLE

>13-14

ANGLUDET

BALESTARD LA TONNELLE

BELGRAVE

CAMENSAC

CAP DE MOURLIN

CARBONNIEUX

CHANTEGRIVE

CITRAN

CLARKE

CLOS RENE

LA CLOTTE

COUFRAN

COS LABORY
DASSAULT

FONPLEGADE

HAUT CORBIN

ISSAN

LAROZE

LYNCH MOUSSAS

MAUCAILLOU

PEDESCLAUX

LA POINTE

RAUZAN-GASSIES

FIEUZAL

GRAND-PUY-DUCASSE

HAUT-BATAILLEY

LABEGORCE

LA LOUVIERE

MALESCOT SAINT-EXUPERY

MARQUIS DE TERME

OLIVIER

PICQUE CAILLOU

POUGET

SIRAN

LA TOUR CARNET

LATOUR MARTILLAC

>12-13

BEAUMONT

BOUSCAUT

LA CABANNE

CROIZET-BAGES

DESMIRAIL

FONREAUD

FOURCAS DUPRE

FOURCAS HOSTEN

LA GARDE

DE LAMARQUE

LARCIS DUCASSE

MALESCASSE

SALES

LA TOUR DE BY

Les Grands Bordeaux Blancs Secs

The Dry White Wines

>15-16

FIEUZAL

SMITH-HAUT-LAFITTE

>14-15

CARBONNIEUX

CHANTEGRIVE

CHEVALIER

LARRIVET HAUT-BRION

LATOUR MARTILLAC

MALARTIC-LAGRAVIERE

>13-14

BOUSCAUT

FRANCE

HAUT-BERGEY

LA LOUVIERE

>12-13

LA GARDE

OLIVIER

RAHOUL

Les Grands Bordeaux Liquoreux

The Sweet White Wines

>16-17

SIGALAS RABAUD

>15-16

CLIMENS

GUIRAUD

MALLE

SUDUIRAUT

>14-15

LAFURIE PEYRAGUEY

LA TOUR BLANCHE

RAYNE VIGNEAU

>13-14

BASTOR LAMONTAGNE

Les Grands Bordeaux Rouges
The Red Wines

Château CHEVAL BLANC
(1er Grand Cru Classé A)
Saint-Emilion

Couleur : très belle robe d'un rubis intense.

Nez : arômes puissants, complexes sur le fruit.

Bouche : attaque veloutée. Vin équilibré et racé. Belle longueur en bouche sur des notes boisées.

Colour : beautiful, intense, ruby-red colour.

Nose : powerful, complex aromas with a great deal of fruitiness.

Palate : starts out very velvety. Well-balanced and distinguished. beautiful long aftertaste with hints of oak.

17-18

Château HAUT – BRION

(1er Grand Cru Classé)
Pessac Léognan

Couleur : intense aux reflets pourpres.

Nez : nez racé d'une bonne intensité, finement vanillé.

Bouche : toute en puissance. Belle structure, longue. Vin à potentiel élevé.

Colour : intense with crimson highlights.

Nose : distinguished with good concentration. Lovely hints of vanilla.

Palate : great deal of power. Fine structure and long aftertaste. Excellent ageing potential.

17-18

Château LAFITE – ROTHSCHILD
(1er Grand Cru Classé)
Pauillac

Couleur : très intense, d'un rouge profond.

Nez : nez d'une grande élégance aux arômes d'épices.

Bouche : attaque puissante et charnue. Grande longueur en bouche. Finale persistante sur des tanins soyeux.

Colour : very intense, deep, red colour.

Nose : great elegance and spicy aromas

Palate : starts out very powerful and full-bodied. Extremely long aftertaste ending with deliciously silky tannin.

17-18

Château LATOUR
(1er Grand Cru Classé)
Pauillac

Couleur : pourpre intense.

Nez : nez réglissé, complexe mais encore fermé.

Bouche : belle matière pour ce vin puissant et généreux aux tanins murs, issus d'une très bonne maturité.

Colour : intense crimson colour

Nose : complex liquorice bouquet that is still quite closed-in

Palate : obviously a wine of substance. Powerful and generous with ripe tannin. The grapes were surely at their peak when picked.

17-18

Château MARGAUX
(1er Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : superbe robe pourpre d'une grande intensité.
Nez : nez complexe de fruits rouges très murs, d'un boisé exceptionnel.
Bouche : puissance et longueur caractérisent une bouche élégante et racée.
Colour : superb crimson colour of great intensity.
Nose : complex bouquet of very ripe red fruit and tremendously well-integrated oak.
Palate : extremely elegant and distinguished. Long and powerful.

17-18 K

Château MOUTON – ROTHSCHILD
(1er Grand Cru Classé)
Pauillac

Couleur : rouge grenat d'une belle intensité.
Nez : nez long et complexe sur des arômes de fruité et grillé.
Bouche : vin riche et charnu qui engendre une bouche suave et généreuse. Finale longue sur des tanins fondus.
Colour : beautifully intense garnet-red colour.
Nose : concentrated and complex. Fruity and toasty.
Palate : rich and full-bodied. Suave and generous. Long aftertaste with soft tannin.

17-18

Château ANGELUS
(1er Grand Cru Classé B)
Saint-Emilion

Couleur : très intense. Rouge profond.
Nez : puissant, racé, complexe de fruits rouges et vanille.
Bouche : dense, distinguée, aux tanins murs et finale persistante.
Colour : very intense, deep red colour.
Nose : powerful, distinguished, complex bouquet of red fruit and vanilla.
Palate : concentrated and elegant, with ripe tannins and a long finish.

16-17 K

Château CANON – LA – GAFFELIERE

(Grand Cru Classé)
Saint - Emilion

Couleur : grenat très intense.

Nez : racé, complexe aux arômes de fruits confits.

Bouche : matière veloutée et souple d'une belle onctuosité. Vin long, équilibré aux tanins murs.

Colour : very intense garnet red.

Nose : distinguished and complex with candied fruit aromas.

Palate : velvety, soft, and impressively rich. Well-balanced, with ripe tannins and a long aftertaste.

16-17/

Château LEOVILLE – BARTON

(2 nd Grand Cru Classé)

Saint - Julien

Couleur : très belle couleur intense aux reflets pourpres.

Nez : nez intense, fruité et vanillé.

Bouche : bouche de grande race sur une structure riche et complexe. Finale soyeuse.

Colour : beautifully intense with crimson highlights.

Nose : intense, fruity bouquet with hints of vanilla.

Palate : very classic with rich, complex structure. Silky finish.

16-17/

Château PALMER

(3 e Grand Cru Classé)

Margaux

Couleur : belle robe pourpre intense.

Nez : racé et très présent sur du fruit très mur.

Bouche : superbe vin classique sur des tanins murs, élégant et structuré. Finale longue.

Colour : beautiful, intense crimson colour.

Nose : distinguished and assertive with very ripe fruit.

Palate : superbe, classic wine with ripe tannin. Elegant and well-structured. Long aftertaste.

16-17

Château BEAUREGARD

Pomerol

Couleur : pourpre soutenue.

Nez : agréable fruité, notes vanillées.

Bouche : racée, étoffée, charnue, bon équilibre. finale de tanins soyeux.

Colour : deep crimson.

Nose : attractively fruity with hints of vanilla Palate : distinguished, full-bodied, rich, and well-balanced. Silky tannin on the aftertaste.

15-16/

Château BEAUSEJOUR – BECOT
(1er Grand Cru Classé B)
Saint-Emilion

Couleur : robe dense et profonde.

Nez : fin, toasté et complexe

Bouche : fin, toasté et complexe

Colour : dense, deep colour.

Nose : elegant, toasty, and complex.

Palate : well-balanced, full-bodied, and well-structured.

15-16

Château BERLIQUET
(Grand Cru Classé)
Saint-Emilion

Couleur : joli rouge rubis.

Nez : racé, fruit très présent.

Bouche : vin charnu, rond, équilibré, tanins murs.

Colour : lovely ruby-red

Nose : distinguished with a great deal of fruit.

Palate : full-bodied, round, and well-balanced, with ripe tannin.

15-16

Château LE BON PASTEUR

Pomerol

Couleur : grenat sombre d'une belle intensité.

Nez : arômes très murs de fruits confits.

Bouche : vin de bel équilibre, charpenté, puissant, doté d'un beau boisé pour une belle finale.

Colour : deep, beautifully intense garnet-red

Nose : very ripe candied-fruit aromas

Palate : well-balanced, well-structured, powerful. Well-integrated oak. Lovely aftertaste.

15-16/

Château LES CARMES HAUT – BRION

Pessac Léognan

Couleur : grenat, très intense.

Nez : joli nez de fruits rouges. Très agréable, long, distingué.

Bouche : équilibrée, longue, souple, tanins murs.

Colour : very intense garnet-red.

Nose : lovely red fruit bouquet. Very attractive, persistent, and distinguished.

Palate : well-balanced, long, and soft, with ripe tannins.

15-16/

Domaine de CHEVALIER

(Cru Classé)

Pessac Léognan

Couleur : grenat, intense

Nez : bouqueté, long, agréable.

Bouche : attaque ronde et volumineuse, vin onctueux et soyeux.

Colour : intense garnet-red.

Nose : pronounced, lingering, and attractive.

Palate : starts out very round and mouth-filling. Rich and silky.

15-16/

Château CLINET

Pomerol

Couleur : pourpre et intense.

Nez : fruité, boisé, épicé.

Bouche : attaque franche pour un vin mur qui a retrouvé un bon équilibre.

Colour : intense, crimson.

Nose : fruity, oaky, and spicy.

Palate : starts out very straightforward and ripe. Has come back to a good balance.

15-16/

Château LA CONSEILLANTE

Pomerol

Couleur : rubis, couleur éclatante.

Nez : vin plaisant au nez encore un peu fermé.

Bouche : équilibré, onctueux, gras, tanins murs, vin charnu, bon boisé.

Colour : a dazzling ruby-red colour.

Nose : pleasant bouquet that is still somewhat closed-in.

Palate : well-balanced, rich, full-bodied, and oaky with ripe tannin.

15-16/

Château COS D'ESTOURNEL

(2 nd Grand Cru Classé)

Saint - Estèphe

Couleur : rubis très intense.

Nez : fruité et puissant.

Bouche : attaque puissante. Belle structure sur des tanins fermes.

Colour : very intense ruby-red.

Nose : fruity and powerful

Palate : starts out very powerful. beautiful structure with firm tannin.

15-16

Château LA COUSPAUDE
(Grand Cru Classé)
Saint - Emilion

Couleur : intense, couleur grenat.
Nez : belle longueur au nez, agréable et fruité.
Bouche : attaque onctueuse et ronde. Vin charnu aux tanins encore fermes.
Colour : intense garnet-red colour
Nose : powerful, attractive, fruity bouquet.
Palate : starts off very rich and round. Full-bodied wine. Tannin still quite firm.

15-16/
Château DUCRU BEAUCAILLOU
(2 nd Grand Cru Classé)
Saint - Julien

Couleur : jolie robe d'un rubis intense.
Nez : très agréable, racé et distingué.
Bouche : vin charmeur, souple, équilibré. Finale soyeuse.
Colour : lovely, intense, ruby-red colour.
Nose : very attractive, distinguished, and elegant.
Palate : charming, soft, and well-balanced. Finishes quite silky.

15-16

Château FERRIERE
(3 e Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : brillante et profonde.
Nez : très agréable fruité. Boisé fin.
Bouche : équilibrée, belle évolution vers une structure dense et charnue.
Colour : brilliant and deep.
Nose : very pleasantly fruity. Well-integrated oak.
Palate : well-balanced. Develops nicely on the palate, revealing tightly-knit structure and concentration.

15-16/
Château FIGEAC
(1er Grand Cru Classé B)
Saint –Emilion

Couleur : très intense, pourpre.
Nez : complexe, très agréable et racé.
Bouche : structurée, longue, distinguée et épicée.
Colour : very intense, crimson.
Nose : complex, very attractive, and distinguished.
Palate : excellent structure and long aftertaste. Elegant and spicy.

15-16/

Clos FOURTET
(1er Grand Cru Classé B)
Saint - Emilion

Couleur : belle robe rouge soutenue.
Nez : notes de fruits rouges, arômes puissants.
Bouche : souple, onctueuse et puissante, aux notes de bois plus fondues.
Colour : beautiful deep red colour.
Nose : powerful bouquet with hints of red fruit.
Palate : soft, rich, and powerful, with underlying, well-integrated oak.

15-16/

Château GAZIN

Pomerol

Couleur : rubis, très intense.

Nez : très agréable, fruité, qui se distingue par son grillé.

Bouche : bonne extraction, attaque ronde avec une finale encore un peu ferme.

Colour : very intense ruby-red.

Nose : very attractive, fruity bouquet with a fairly toasty aspect.

Palate : good extraction, starts out very round but still finishes fairly firm.

15-16/

Château GRUAUD - LAROSE

(2 e Grand Cru Classé)

Saint - Julien

Couleur : rubis, très intense.

Nez : long, puissant, fruité et boisé.

Bouche : riche, équilibré, bonne trame avec des tanins puissants.

Colour : very intense ruby-red.

Nose : long, powerful, fruity, and showing oak.

Palate : rich, well-balanced, with good texture and powerful tannins.

15-16 K

Château KIRWAN

(3 e Grand Cru Classé)

Margaux

Couleur : intense, grenat.

Nez : fruité, finement boisé.

Bouche : belle matière charnue, charpentée, tanins encore fermes.

Colour : intense, garnet-red

Nose : fruity, with an elegant oak influence

Palate : luscious and full-bodied, well structured, with tannin that is still firm.

15-16/

Château LAGRANGE
(3 e Grand Cru Classé)
Saint - Julien

Couleur : pourpre.

Nez : très agréable, puissant et boisé.

Bouche : attaque longue et onctueuse.

Vin racé et charpenté. Finale souple.

Colour : crimson.

Nose : very engaging, powerful, with hints of oak.

Palate : rich and forceful. Distinguished, well-structured wine. Soft aftertaste.

15-16/

Château LEOVILLE – POYFERRE
(2 nd Grand Cru Classé)
Saint - Julien

Couleur : jolie robe aux reflets grenats.

Nez : nez séducteur sur un fruit mur.

Bouche : attaque franche et onctueuse. Vin doté d'un bel équilibre. Finale veloutée.

Colour : lovely colour with garnet-red highlights.

Nose : seductive ripe fruit bouquet.

Palate : starts out straightforward and rich. Beautiful balance. Velvety finish.

15-16

Château LYNCH – BAGES
(5 e Grand Cru Classé)
Pauillac

Couleur : robe rubis, très soutenue.

Nez : très agréable, racé, tout en longueur sur le fruit.

Bouche : attaque souple. Vin équilibré et charnu. Finale mure.

Colour : very deep ruby-red colour.

Nose : very pleasant and distinguished, with persistent fruitiness.

Palate : starts out quite soft. Well-balanced and full-bodied. Ripe aftertaste.

15-16

Château MAGDELAINE
(1er Grand Cru Classé B)
Saint-Emilion

Couleur : intense, grenat.

Nez : net, intense, fruité, complexe.

Bouche : charpentée, fruits murs et finale longue.

Colour : intense garnet-red.

Nose : well-defined, intense, fruity, and complex.

Palate : well-structured with ripe fruity flavours and a long aftertaste.

15-16

Château MALARTIC – LAGRAVIÈRE
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Couleur : rubis, intense.

Nez : agréable fruité finement boisé.

Bouche : onctueux et étoffé. Belle finale toute en longueur.

Colour : intense ruby-red.

Nose : attractive, fruity, delicately oaky.

Palate : rich, with lots of body. Beautiful long aftertaste.

15-16/

Château PAPE – CLEMENT
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Couleur : très belle couleur pourpre et profonde.

Nez : intense, à la fois boisé et fruité.

Bouche : vin puissant, charpenté, long, tannique et boisé.

Colour : very beautiful deep crimson colour.

Nose : intense. Both oaky and fruity.

Palate : powerful, well-structured tannic wine. Good oak. Long aftertaste.

15-16

Château PICHON-LONGUEVILLE

(2 nd Grand Cru Classé)

Pauillac

Couleur : très intense, pourpre.

Nez : bon bouquet de fruits murs, agréable et bien fondu.

Bouche : attaque onctueuse, structure tendre et élégante. Belle finale soyeuse.

Colour : intense ruby-red.

Nose : distinguished with musky, oaky hints.

Palate : beautiful soft structure. Long, classy aftertaste.

15-16

Château PICHON – LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

(2 nd Grand Cru Classé)

Pauillac

Couleur : très intense, pourpre.

Nez : bon bouquet de fruits murs, agréable et bien fondu.

Bouche : attaque onctueuse, structure tendre et élégante. Belle finale soyeuse.

Colour : very intense, crimson colour.

Nose : good bouquet of ripe fruit. Pleasant and soft.

Palate : starts out rich going on to reveal soft, elegant structure. Beautiful, silky aftertaste.

15-16/

Château PONTET – CANET

(5 e Grand Cru Classé)
Pauillac

Couleur : très belle couleur intense rubis.
Nez : très agréable, puissant avec du fruit, complexe.
Bouche : vin riche, long, charpenté aux tanins présents. Finale harmonieuse.
Colour : very beautiful intense ruby-red colour.
Nose : very pleasant and fruity. Powerful and complex.
Palate : rich, long, well-structured, tannic wine. beautiful balance on the aftertaste.

15-16

Château QUINAULT L'ENCLOS
(Grand Cru)
Saint-Emilion

Couleur : jolie robe grenat, très intense.
Nez : fruité, racé, puissant et boisé.
Bouche : charpenté, rond, toasté, long et finale souple.
Colour : lovely, very intense garnet-red colour.
Nose : fruity, distinguished, powerful and oaky.
Palate : well-structured, round, toasty, and long. Smooth aftertaste.

15-16

Château RAUZAN – SEGLA
(2 nd Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : intense, pourpre.
Nez : très agréable sur un beau fruit très mur.
Bouche : attaque souple sur une structure plutôt charnue. Vin très présent en bouche avec une belle longueur.
Colour : intense, crimson colour.
Nose : very pleasant with beautiful, very ripe, fruity aromas.
Palate : Starts out soft with plenty of body and structure. Good mouth-filling wine with a beautiful finish.

15-16/
Château SMITH – HAUT – LAFITTE
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Couleur : grenat profond.
Nez : joli fruit, complexe sur des notes de vanille.
Bouche : vin charnu, onctueux aux tanins encore fermes.
Colour : deep garnet-red.
Nose : lovely subtle bouquet of fruit with hints of vanilla.
Palate : full-bodied and rich. Tannin still firm.

15-16/

Château SOCIANDO MALLET
(Cru Bourgeois)
Haut-Médoc

Couleur : pourpre, intense.
Nez : très agréable, boisé, complexe.
Bouche : vin gras, concentré et puissant.
Colour : intense crimson colour.
Nose : very pleasant, oaky, and complex.
Palate : rich, concentrated and powerful.

15-16
Château LA TOUR FIGEAC
(Grand Cru Classé)
Saint-Emilion

Couleur : très belle couleur rubis.
Nez : agréable, fruité et assez intense.
Bouche : souple, charmeuse, aux tanins soyeux.
Colour : Very beautiful ruby-red colour.
Nose : attractive, fruity and fairly intense.
Palate : soft and charming, with silky tannin.

15-16/

Château D'ARMAILHAC
(5 e Grand Cru Classé)
Pauillac

Couleur : rubis intense.

Nez : beau nez de fruits rouges.

Bouche : attaque souple, fruits mûrs, structure plutôt ferme, finale racée et persistante.

Colour : ruby-red intense.

Nose : beautiful red fruit nose.

Palate : starts out soft with ripe, fruity flavours. Rather firm with a long-lasting, distinguished aftertaste.

14-15

Château BATAILLEY
(5 e Grand Cru Classé)
Pauillac

Couleur : grenat, brillant.

Nez : fin et délicat.

Bouche : souple, équilibré et distingué.

Colour : brillant garnet-red.

Nose : elegant and delicate.

Palate : soft, well-balanced, and distinguished.

14-15

Château BEAUSEJOUR – DUFFAU LAGARROSSE
(1er Grand Cru Classé B)
Saint - Emilion

Couleur : pourpre, intense.
Nez : agréable et fruité.
Bouche : souple et vigoureux.
Colour : intense crimson.
Nose : attractive and fruity.
Palate : soft and vigorous.

14-15
Château BEYCHEVELLE
(4 e Grand Cru Classé)
Saint - Julien

Couleur : grenat intense.
Nez : complexe, finement boisé.
Bouche : étoffé, charpenté, tanins murs.
Colour : intense garnet-red.
Nose : complex, with delicate oak aromas.
Palate : lots of substance, well-structured, ripe tannins.

14-15

Château BOYD CANTENAC
(3 e Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : rubis intense.
Nez : agréable et bouqueté.
Bouche : mûre, distinguée et souple.
Colour : intense ruby-red.
Nose : attractive, characterful bouquet.
Palate : ripe, distinguished and smooth.

14-15

Château BRANAIRE DUCRU
(4 e Grand Cru Classé)
Saint – Julien

Couleur : grenat intense et brillant.

Nez : agréable, encore discret.

Bouche : élégante, structure plutôt tannique et finale assez ferme .

Colour : intense, brillant garnet-red.

Nose : attractive, although still rather closed-in at this stage.

Palate : elegant, with a good tannic structure and a fairly firm aftertaste.

14-15/

Château BRANE – CANTENAC
(2 nd Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : grenat intense.

Nez : agréable, long et distingué.

Bouche : charpentée, trame serrée et tanins très murs.

Colour : intense garnet-red.

Nose : attractive, long and distinguished.

Palate : Well-structured, with tightly-knit and very ripe tannins.

14-15

Château CANON
(1er Grand Cru Classé B)
Saint-Emilion

Couleur : assez soutenue, rubis
Nez : agréable, fruité, finement boisé.
Bouche : souple et charnue. Tanins encore fermes en finale.
Colour : fairly deep ruby-red
Nose : attractive, fruity, delicately oak bouquet.
Palate : soft and full-bodied. Firm, tannic aftertaste at this time.

14-15/

Château CANTEMERLE
(5 e Grand Cru Classé)
Haut-Médoc

Couleur : grenat intense.
Nez : agréable, racé, finement boisé.
Bouche : souple, équilibré, étoffé, nerveux.
Colour : intense garnet-red.
Nose : attractive, distinguished, bouquet with understated oak.
Palate : a soft, well-balanced, high-toned wine.

14-15/
Château CANTENAC – BROWN
(3 e Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : rubis intense.
Nez : agréable, long et racé.
Bouche : onctueuse, mure, équilibrée.
Colour : intense ruby-red.
Nose : attractive, long, and distinguished.
Palate : rich, ripe, and well-balanced.

14-15 K/

Château CHASSE – SPLEEN
(Cru Bourgeois)
Moulis

Couleur : grenat, très intense, brillante.
Nez : très agréable, fruité, puissant.
Bouche : équilibré, charnu, tanins murs, bon boisé.
Colour : very intense, brilliant, garnet-red,.
Nose : very pleasant, fruity, and powerful.
Palate : well-balanced and full-bodied with ripe tannin. Well-integrated oak.

14-15
Château CHAUVIN
(Grand Cru Classé)
Saint-Emilion

Couleur : grenat marqué.
Nez : fruité, agréable.
Bouche : souple, nerveux, finale assez ferme.
Colour : deep garnet-red.
Nose : fruity and pleasant.
Palate : soft, high-toned, with fairly good grip.

14-15

Château CLERC – MILON
(5 e Grand Cru Classé)
Pauillac

Couleur : rubis intense.
Nez : fruité, agréable, élégant.
Bouche : fin et riche, souple, tanins murs, équilibré. Bonne finale, persistante.
Colour : intense ruby-red.

Nose : fruity, pleasant, and elegant.

Palate : rich, classy, soft, and well-balanced. Ripe tannins. Good long aftertaste.

14-15

Château CORBIN MICHOTTE

(Grand Cru Classé)

Saint-Emilion

Couleur : grenat, intense, brillante.

Nez : discret, fruité.

Bouche : attaque souple, vin charnu.

Colour : intense, brilliant garnet-red.

Nose : subtle, fruity bouquet.

Palate : starts out soft. Quite a full-bodied wine.

14-15

Château LA CROIX DE GAY

Pomerol

Couleur : limpide, intense, grenat.

Nez : agréable, long, puissant.

Bouche : vin boisé, rond, charnu.

Colour : clear, intense, garnet-red.

Nose : attractive, long, and powerful.

Palate : round, full-bodied, and relatively oaky.

14-15/

Château DAUZAC

(5 e Grand Cru Classé)

Margaux

Couleur : bonne couleur cerise.
Nez : agréable et discret.
Bouche : ferme, finale un peu dure.
Colour : good cherry-red colour.
Nose : attractive subtle bouquet.
Palate : firm tannins, with a slightly hard aftertaste.

14-15/

Château LA DOMINIQUE
(Grand Cru Classé)
Saint – Emilion

Couleur : rubis intense et profond.
Nez : agréable, fruité, bon boisé, un peu de complexité.
Bouche : souple avec de la rondeur, bonne structure.
Colour : intense, deep, ruby-red colour.
Nose : attractive, fruity, with good oak and considerable complexity
Palate : smooth and soft, with good structure.

14-15/
Château DURFORT VIVENS
(2 nd Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : belle couleur grenat.
Nez : fruité, racé et long.
Bouche : équilibré et mure.
Colour : beautiful garnet-red colour.
Nose : fruity, distinguished, and concentrated.
Palate : well-balanced and ripe.

14-15/

Château FRANC – MAYNE
(Grand Cru Classé)
Saint – Emilion

Couleur : intense, grenat.
Nez : agréable et fruité, léger boisé.
Bouche : nerveuse, ferme, bien charpentée.
Colour : intense, garnet-red.
Nose : attractive and fruity. Slight oakiness.
Palate : high-toned, firm, and well-structured.

14-15/

Château LA GAFFELIERE
(1er Grand Cru Classé B)
Saint-Emilion

Couleur : rubis intense.
Nez : fruité agréable, encore fermé.
Bouche : souple, tanins murs, bon équilibre.
Colour : intense ruby-red.
Nose : Fruity and pleasant, although still closed-in.
Palate : soft, with ripe tannin and good balance.

14-15

Château GISCOURS
(3 e Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : intense, grenat.
Nez : agréable, fruité, encore fermé.

Bouche : équilibré, fruité, boisé élégant, racé.
Colour : intense, garnet-red.
Nose : attractive and fruity, although still closed-in.
Palate : well-balanced, fruity, and distinguished, with elegant oak.

14-15
Château GRAND MAYNE
(Grand Cru Classé A)
Saint-Emilion

Couleur : très intense, grenat.
Nez : racé, mais un peu extrait.
Bouche : attaque souple et onctueuse, tanins fermes.
Colour : very intense, garnet-red.
Nose : distinguished, but perhaps a little highly-extracted.
Palate : starts out soft and rich, but has grip.

14-15/

Château GRAND – PUY – LACOSTE
(5 e Grand Cru Classé)
Pauillac

Couleur : robe brillante, assez intense.
Nez : fruité agréable.
Bouche : équilibré, distingué, charnu, tanins murs.
Colour : brilliant, fairly intense colour.
Nose : fruity and pleasant.
Palate : well-balanced, distinguished, and full-bodied, with ripe tannin.

14-15
Château HAUT – BAGES – LIBERAL
(5 e Grand Cru Classé)
Pauillac

Couleur : pourpre, intense.
Nez : complexe, long, racé.
Bouche : Ssouple, grasse et puissante.
Colour : intense crimson colour.
Nose : complex, long, and distinguished.
Palate : soft, rich, and powerful.

14-15/

Château HAUT – BAILLY
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Couleur : rubis, intense.
Nez : agréable et distingué.
Bouche : équilibré, ferme.
Colour : intense ruby-red.
Nose : attractive and distinguished.
Palate : well-balanced, with grip.

14-15
Château HAUT – BERGEY

Pessac Léognan

Couleur : couleur grenat intense.
Nez : distingué, agréable, fruité.
Bouche : charpenté, rond, charnu, beaux tanins.
Colour : intense garnet-red colour.
Nose : distinguished, pleasant, and fruity.
Palate : well-structured, round, and full-bodied, with beautiful tannin.

14-15

Château LABEGORCE ZEDE
(Cru Bourgeois)
Margaux

Couleur : très belle couleur intense et pourpre.
Nez : intense, frais, fruité et complexe.
Bouche : beau vin structuré. Riche et un peu fermé.
Colour : very beautiful, intense, crimson colour.
Nose : intense, fresh, fruity, and complex.
Palate : beautiful wine well-structured. Rich and slightly closed-in.

14-15

Château LAFON ROCHET
(4 e Grand Cru Classé)
Saint-Estèphe

Couleur : robe brillante, intense grenat.
Nez : agréable, puissant et boisé.
Bouche : équilibré, souple, onctueux, bon boisé.
Colour : brilliant, intense garnet-red colour.
Nose : attractive, powerful, and oaky.
Palate : well-balanced, soft, and rich, with well-integrated oak

14-15

Château LA LAGUNE
(3 e Grand Cru Classé A)
Haut-Médoc

Couleur : couleur intense, rubis.
Nez : agréable, riche, aromatique.
Bouche : équilibré, assez puissant, complexe, tanins encore fermés.
Colour : intense, ruby-red colour.
Nose : attractive, rich, and aromatic.

Palate : well-balanced, fairly powerful, and complex, with tannins that are still a bit tight.

14-15/

Château LARRIVET HAUT – BRION

Pessac Léognan

Couleur : grenat, intense.

Nez : agréable, racé, fruité.

Bouche : vin charmeur, élégant, tanins encore fermes.

Colour : intense garnet-red.

Nose : attractive, distinguished, and fruity.

Palate : charming, elegant, wine with tannins that are still somewhat firm.

14-15/

Château LARMANDE

(Grand Cru Classé)

Saint-Emilion

Couleur : pourpre, intense.

Nez : joli fruit, complexe.

Bouche : charnue, charpentée, longue.

Colour : intense crimson colour.

Nose : attractive, fruity, complex bouquet

Palate : full-bodied, well-structured, and long.

14-15/

Château MONBRISON

(Cru Bourgeois)

Margaux

Couleur : brillante et peu soutenue.

Nez : fin, fruité et discret.
Bouche : équilibré, souple, distingué.
Colour : brilliant and not especially deep.
Nose : elegant, fruity and subtle.
Palate : well-balanced, soft, and distinguished.

14-15/

Château MONTROSE
(2 nd Grand Cru Classé)
Saint-Estèphe

Couleur : grenat, intense.
Nez : racé, bonne complexité.
Bouche : puissant, bonne longueur, encore un peu austère.
Colour : intense garnet-red.
Nose : distinguished, with good complexity.
Palate : powerful and long. Still a little austere.

14-15

Château LES ORMES DE PEZ
(Cru Bourgeois)
Saint-Estèphe

Couleur : intense, grenat.
Nez : agréable, racé, discret.
Bouche : élégant, charpenté, tanins plutôt fermes.
Colour : intense, garnet-red.
Nose : attractive, distinguished, and subtle.
Palate : elegant and well-structured, with fairly firm tannins.

14-15/

Château PETIT – VILLAGE

Pomerol

Couleur : couleur très soutenue et pourpre.

Nez : agréable au boisé marqué, intense.

Bouche : riche, belle longueur et tanins fermes.

Colour : very deep crimson colour.

Nose : attractive intense bouquet marked by oak.

Palate : rich and beautifully long with firm tannins.

14-15

Château PHELAN - SEGUR

(Cru Bourgeois)

Saint-Estèphe

Couleur : grenat intense.

Nez : agréable fruité.

Bouche : souple, équilibré, tanins murs.

Colour : intense garnet-red.

Nose : attractive and fruity.

Palate : soft and well-balanced, with ripe tannin.

14-15/

Château POUJEAUX

(Cru Bourgeois)

Moulis

Couleur : robe brillante, intense rubis.

Nez : fruité, racé, long.

Bouche : ample, concentré, rond, bonne finale souple.

Colour : brilliant, intense, ruby-red colour.

Nose : fruity, distinguished, and concentrated.
Palate : full-bodied, dense, and round, with a fine soft aftertaste.

14-15
Château PRIEURE – LICHINE
(4 e Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : intensité moyenne.
Nez : agréable, distingué.
Bouche : attaque ronde, vin équilibré et puissant.
Colour : average intensity.
Nose : attractive and distinguished.
Palate : starts out round. A well-balanced, powerful wine.

14-15

Château SAINT PIERRE
(4 e Grand Cru Classé)
Saint-Julien

Couleur : intense, rubis profond.
Nez : agréable, bois présent.
Bouche : vin rond et charnu, bois encore dominant.
Colour : vintense, deep, ruby-red colour.
Nose : attractive, with hints of oak.
Palate : round and full-bodied, with oak dominating at this stage.

14-15
Château SOUTARD
(Grand Cru Classé)
Saint-Emilion

Couleur : cerise, assez intense.
Nez : agréable, distingué.

Bouche : souple, rond, bon boisé.
Colour : cherry-red, fairly intense.
Nose : attractive and distinguished.
Palate : soft and round, with well-integrated oak.

14-15

Château TALBOT
(4 e Grand Cru Classé)
Saint-Julien

Couleur : cerise.
Nez : bouqueté, agréable.
Bouche : équilibrée avec des tanins mûrs.
Colour : cherry-red.
Nose : pleasant, characterful bouquet.
Palate : well-balanced with ripe tannin.

14-15

Château du TERTRE
(5 e Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : grenat, moyennement intense.
Nez : mûr et toasté.
Bouche : vin généreux, équilibré, tanins bien fondus.
Colour : moderately intense garnet-red.
Nose : ripe, toasty bouquet.
Palate : generous, well-balanced wine with very soft tannin.

14-15

Château TROPLONG – MONDOT
(Grand Cru Classé)
Saint-Emilion

Couleur : grenat, soutenue.
Nez : joli fruit, racé et long.
Bouche : belle concentration, gras, puissant. Finale un peu sèche.
Colour : deep garnet-red.
Nose : attractive fruit bouquet. Concentrated and classy.
Palate : rich and powerful, with beautiful concentration. Finishes a little dry.

14-15
Château TROTTEVIEILLE
(1er Grand Cru Classé B)
Saint-Emilion

Couleur : intense.
Nez : agréable et discret.
Bouche : vin étoffé, bonne longueur mais tanins encore un serrés.
Colour : intense.
Nose : attractive and subtle.
Palate : a wine of substance. Good length, but the tannin is still somewhat unyielding at present.

14-15

Château D'ANGLUDET
(Cru Bourgeois)
Margaux

Couleur : belle robe pourpre.
Nez : floral et agréable.
Bouche : souple et charmeuse, finale discrète.
Colour : beautiful crimson colour.
Nose : floral and attractive.
Palate : soft and charming. Low-profile aftertaste.

13-14

Château BALESTARD LA TONNELLE
(Grand Cru Classé)
Saint-Emilion

Couleur : belle robe rubis.

Nez : agréable et fruité.

Bouche : bel équilibre, charpenté et étoffé.

Colour : beautiful ruby-red colour.

Nose : attractive, fruity bouquet.

Palate : lovely balance and good structure. A wine of substance.

13-14

Château BELGRAVE
(5 e Grand Cru Classé)
Haut-Médoc

Couleur : belle robe pourpre et intense.

Nez : agréable, discret et fruité.

Bouche : souple et distinguée.

Colour : beautiful, intense, crimson colour.

Nose : attractive, subtle, and fruity.

Palate : soft and distinguished.

13-14

Château CAMENSAC
(5 e Grand Cru Classé)
Haut-Médoc

Couleur : intense, brillante.

Nez : fruité, boisé.
Bouche : attaque nerveuse, finale ferme.
Colour : intense and brilliant.
Nose : fruity and oaky.
Palate : starts out high-toned and finishes with good grip.

13-14

Château CAP DE MOURLIN
(Grand Cru Classé)
Saint-Emilion

Couleur : grenat intense.
Nez : discret, notes de paille.
Bouche : attaque étoffée, finale courte.
Colour : intense garnet-red.
Nose : subtle, hints of straw.
Palate : starts out vigorously and finishes a little short.

13-14

Château CARBONNIEUX
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Couleur : limpide, grenat.
Nez : agréable et discret.
Bouche : équilibré et souple.
Colour : clear, garnet-red.
Nose : attractive and subtle.
Palate : well-balanced and soft.

13-14

Château de CHANTEGRIVE

Graves

Couleur : intense grenat.

Nez : encore discret mais agréable et fruité.

Bouche : tanins souples et ensemble équilibré.

Colour : intense garnet-red.

Nose : still somewhat closed-in, but pleasant and fruity.

Palate : soft tannins. Overall, quite well-balanced.

13-14

Château CITRAN

(Cru Bourgeois)

Haut-Médoc

Couleur : intense et brillante.

Nez : long, fruité, racé.

Bouche : attaque nerveuse, bon boisé, tanins fermes.

Colour : intense and brilliant.

Nose : concentrated, fruity, and distinguished.

Palate : starts out high-toned. Good oak. Firm tannins.

13-14

Château CLARKE

(Cru Bourgeois)

Listrac

Couleur : limpide, rubis, intense.

Nez : agréable, floral.

Bouche : nerveuse, ferme, finale un peu dure.

Colour : clear, intense, ruby-red colour.

Nose : attractive, floral bouquet.

Palate : high-toned, firm, with a slightly hard finish.

13-14

Château CLOS RENE

Pomerol

Couleur : cerise, assez intense.

Nez : agréable et discret.

Bouche : souple, assez mur, finale assez ferme.

Colour : cherry, assez intense.

Nose : attractive and subtle.

Palate : soft, fairly ripe flavours and good grip on the finish.

13-14

Château LA CLOTTE

(Grand Cru Classé)

Saint-Emilion

Couleur : intense et brillante.

Nez : agréable et discret.

Bouche : ronde et souple, finale un peu courte.

Colour : intense and brilliant.

Nose : attractive and subtle.

Palate : round and soft. Somewhat short aftertaste.

13-14

Château COUFRAN

(Cru Bourgeois)

Haut-Médoc

Couleur : cerise.

Nez : agréable, discret.

Bouche : attaque ronde, tanins fermes, finale un peu courte.
Colour : cherry-red.
Nose : attractive and subtle.
Palate : Starts out round, but goes on to reveal firm tannins. Somewhat short aftertaste.

13-14

Château COS LABORY
(5 e Grand Cru Classé A)
Saint-Estèphe

Couleur : limpide, brillante et intense.
Nez : floral, boisé, manque de maturité.
Bouche : nerveuse, ferme.
Colour : clear, brilliant, and intense.
Nose : floral, oaky, somewhat underripe.
Palate : high-toned, firm.

13-14
Château DASSAULT
(Grand Cru Classé)
Saint-Emilion

Couleur : rubis intense.
Nez : fruité, intense et bon bois.
Bouche : bon équilibre, charpenté et ferme.
Colour : intense ruby-red.
Nose : fruity and intense with well-integrated oak.
Palate : good balance, well-structured, and firm.

13-14

Château FONPLEGADE
(Grand Cru Classé)
Saint-Emilion

Couleur : rubis intense.
Nez : discret, floral, pointe végétale.
Bouche : souple et équilibré, assez ferme.
Colour : intense ruby-red.
Nose : subtle, floral aromas. Slightly herbaceous.
Palate : soft and well-balanced, fairly firm.

13-14
Château HAUT CORBIN
(Grand Cru Classé)
Saint-Emilion

Couleur : rubis intense.
Nez : agréable, léger, poivron.
Bouche : attaque ronde, finale ferme, légèrement boisée.
Colour : intense ruby-red.
Nose : attractive and light, with hints of sweet-pepper.
Palate : starts out round. Good grip on the aftertaste. Slightly oaky.

13-14

Château d'ISSAN
(3^e Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : rubis, intense.
Nez : fruité, encore discret.
Bouche : rond, souple, tanins soyeux.
Colour : intense ruby-red,
Nose : fruity, still fairly closed-in at this stage.
Palate : round and soft, with silky tannin.

13-14

Château LAROZE
(Grand Cru Classé)
Saint-Emilion

Couleur : intense, pourpre.

Nez : très agréable, long, fruité.

Bouche : charnue, souple, équilibrée.

Colour : intense crimson colour.

Nose : very pleasant. Concentrated and fruity.

Palate : full-bodied, soft, and well-balanced.

13-14

Château LYNCH MOUSSAS
(5 e Grand Cru Classé A)
Pauillac

Couleur : robe brillante, assez soutenue.

Nez : fin, discret, floral.

Bouche : souple, rond, fruits murs.

Colour : brilliant, fairly deep colour.

Nose : elegant, subtle, and floral.

Palate : soft and round. Ripe fruit flavours.

13-14

Château MAUCAILLOU
(Cru Bourgeois)

Moulis

Couleur : grenat intense.

Nez : fruité, agréable.

Bouche : souple, tanins très lisses, manque de longueur.

Colour : intense garnet-red.

Nose : fruity and pleasant.

Palate : soft, very smooth tannins. A little short on the aftertaste.

13-14

Château PEDESCLAUX

(5 e Grand Cru Classé)

Pauillac

Couleur : couleur grenat intense.

Nez : agréable, discret, floral.

Bouche : vin nerveux, tanins assez fermes.

Colour : colour, intense garnet-red colour.

Nose : attractive, subtle, and floral.

Palate : high-toned, with fairly firm tannins.

13-14

Château LA POINTE

Pomerol

Couleur : jolie couleur grenat.

Nez : agréable, fruité et légèrement boisé.

Bouche : vin souple, équilibré aux tanins fondus.

Colour : Lovely colour garnet-red.

Nose : attractive, fruity, and slightly oaky.

Palate : soft, well-balanced wine with smooth tannins.

13-14

Château RAUZAN – GASSIES
(2 nd Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : cerise assez intense.
Nez : agréable, discret, floral.
Bouche : fin, nerveux, tanins encore fermes.
Colour : fairly-intense, cherry-red colour.
Nose : attractive, subtle, and floral.
Palate : elegant, high-toned. Tannins still quite firm.

13-14

Château de FIEUZAL
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Couleur : intense, plutôt grenat.
Nez : agréable, fruité, discret.
Bouche : fin, racé, concentration moyenne.
Colour : intense, mostly garnet-red colour.
Nose : attractive, fruity, and subtle.
Palate : elegant and distinguished. Average concentration.

13-14

Château GRAND – PUY – DUCASSE
(5 e Grand Cru Classé A)
Pauillac

Couleur : grenat léger.
Nez : assez puissant, mais rustique.

Bouche : attaque souple, finale courte.
Colour : light garnet-red.
Nose : fairly powerful, but a little rustic.
Palate : starts out soft and finishes rather short.

13-14
Château HAUT – BATAILLEY
(5 e Grand Cru Classé)
Pauillac

Couleur : limpide, léger.
Nez : agréable, discret.
Bouche : vin étoffé, finale courte.
Colour : clear and light.
Nose : attractive and subtle.
Palate : a wine of substance, but with a shortish aftertaste.

13-14

Château LABEGORCE
(Cru Bourgeois)
Margaux

Couleur : assez intense, brillante.
Nez : fruité, agréable.
Bouche : élégant, nerveux, finement boisé.
Colour : rather intense and brilliant.
Nose : fruity and pleasant.
Palate : elegant and high-toned, with understated oak.

13-14

Château LA LOUVIERE

Pessac Léognan

Couleur : intense grenat.
Nez : floral, fruité agréable.
Bouche : nerveuse, aux tanins fermes.
Colour : intense garnet-red.
Nose : floral, fruity, and pleasant.
Palate : high-toned, with firm tannins.

13-14

Château MALESCOT SAINT – EXUPERY
(3 e Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : rubis, intense.
Nez : agréable, court.
Bouche : nerveuse, finale dure.
Colour : intense ruby-red.
Nose : attractive, rather restrained.
Palate : high-toned, with a slightly hard finish.

13-14

Château MARQUIS DE TERME
(4 e Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : rubis, intense.
Nez : agréable, discret.
Bouche : souple, équilibré, finale assez ferme.
Colour : intense ruby-red.
Nose : attractive and subtle.
Palate : soft, well-balanced. Fairly hard aftertaste.

13-14

Château OLIVIER
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Couleur : intensité moyenne, rubis.
Nez : fruité, légèrement toasté.
Bouche : souple, bois un peu dominant.
Colour : average intensity, ruby-red.
Nose : Fruity and slightly toasty.
Palate : soft, with the wood somewhat dominating at this point.

13-14
Château PICQUE CAILLOU

Pessac Léognan

Couleur : jolie couleur grenat.
Nez : agréable et bouqueté.
Bouche : une structure classique mais un peu dure.
Colour : lovely garnet-red colour.
Nose : attractive, strong bouquet.
Palate : classic structure, but a little on the hard side.

13-14

Château POUGET
(4 e Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : belle couleur intense.
Nez : élégant mais fermé.
Bouche : attaque nerveuse et tanins serrés.
Colour : beautiful intense colour.
Nose : elegant, but rather closed-in.
Palate : starts out high-toned. Tightly-knit tannins.

13-14
Château SIRAN
(Cru Bourgeois)
Margaux

Couleur : intense grenat.
Nez : fruité, agréable.
Bouche : élégant, nerveux, tanins encore fermes.
Colour : intense garnet-red.
Nose : fruity and pleasant.
Palate : elegant, high-toned. Tannins still firm.

13-14

Château LA TOUR CARNET
(4 e Grand Cru Classé)
Haut-Médoc

Couleur : belle couleur grenat.
Nez : fruité et vanillé.
Bouche : vin assez riche mais un peu austère.
Colour : beautiful garnet-red colour.
Nose : fruity with vanilla overtones.
Palate : a fairly rich, but also slightly austere wine.

13-14 K
Château LATOUR MARTILLAC
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Couleur : intense grenat.
Nez : agréable, discret, fruité.
Bouche : nerveux, charpenté mais ferme.
Colour : intense garnet-red.
Nose : attractive, subtle, and fruity.
Palate : high-toned, well-structured, and firm.

13-14

Château BEAUMONT
(Cru Bourgeois)
Haut – Médoc

Couleur : cerise intense.
Nez : agréable, floral et discret.
Bouche : équilibré avec une finale élégante.
Colour : intense cherry-red.
Nose : attractive, floral, and subtle.
Palate : well-balanced with an elegant aftertaste.

12-13
Château BOUSCAUT
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Couleur : rubis intense.
Nez : agréable et discret.

Bouche : élégant, concentration moyenne.
Colour : intense ruby-red.
Nose : attractive and subtle.
Palate : elegant, with medium concentration.

12-13

Château LA CABANNE

Pomerol

Couleur : intensité moyenne
Nez : végétal.
Bouche : attaque nerveuse, tanins rustiques, court en bouche.
Colour : average intensity
Nose : herbaceous.
Palate : starts out high-toned, with rustic tannins. Relatively short.

12-13

Château CROIZET – BAGES
(5 e Grand Cru Classé)
Pauillac

Couleur : couleur grenat assez intense, robe brillante.
Nez : fruité, agréable, discret, boisé.
Bouche : agréable, fruité, rond.
Colour : brilliant, fairly intense garnet-red colour.
Nose : fruity, pleasant, subtle, and oaky.
Palate : attractive, fruity, and round.

12-13 K

Château DESMIRAIL
(3^e Grand Cru Classé)
Margaux

Couleur : grenat limpide.
Nez : agréable, fruité.
Bouche : souple, équilibré et assez rond.
Colour : clear garnet-red.
Nose : attractive and fruity.
Palate : soft, well-balanced and fairly round.

12-13
Château FONREAUD
(Cru Bourgeois)
Lustrac

Couleur : intense grenat.
Nez : agréable et un peu animal.
Bouche : attaque souple, vin un peu court.
Colour : intense garnet-red.
Nose : attractive and slightly musky.
Palate : starts out soft, finishes a little short.

12-13

Château FOURCAS DUPRE
(Cru Bourgeois)
Lustrac

Couleur : intense grenat.
Nez : floral, discret.
Bouche : souple, équilibré.

Colour : intense garnet-red.
Nose : floral and subtle.
Palate : soft and well-balanced.

12-13
Château FOURCAS HOSTEN
(Cru Bourgeois)
Listrac

Couleur : rubis, assez intense.
Nez : assez fermé, nuances poivrons verts.
Bouche : équilibré, nerveux, fruit sur des tanins fermes.
Colour : fairly intense ruby-red.
Nose : fairly closed in, with hints of sweet peppers.
Palate : well-balanced, high-toned, and fruity, with firm tannins.

12-13

Château LA GARDE

Pessac Léognan

Couleur : cerise, intense.
Nez : fruité mais discret.
Bouche : équilibrée aux tanins serrés.
Colour : intense cherry-red.
Nose : fruity, but subtle.
Palate : well-balanced, with tightly-knit tannins.

12-13
Château DE LAMARQUE

(Cru Bourgeois)
Haut-Médoc

Couleur : rubis intense.
Nez : fruité, discret.
Bouche : attaque souple, finale dure.
Colour : intense ruby-red.
Nose : fruity and subtle.
Palate : starts out soft, finishes somewhat hard.

12-13

Château LARCIS DUCASSE
(Grand Cru Classé)
Saint-Emilion

Couleur : intensité moyenne, cerise.
Nez : discret, floral.
Bouche : attaque souple, manque de structure.
Colour : cherry-red colour of average intensity.
Nose : subtle and floral.
Palate : starts out soft, lacks structure.

12-13

Château MALESCASSE
(Cru Bourgeois)
Haut-Médoc

Couleur : brillante, intense.
Nez : agréable, discret.
Bouche : légère, un peu commune.
Colour : brilliant and intense.
Nose : attractive and subtle.
Palate : light in body, somewhat average.

12-13

Château de SALES

Pomerol

Couleur : intensité moyenne.

Nez : fruité, discret.

Bouche : rond à l'attaque, finale un peu courte.

Colour : average intensity.

Nose : fruity and subtle.

Palate : starts out round, finishes on the short side.

12-13

Château LA TOUR DE BY

(Cru Bourgeois)

Médoc

Couleur : limpide et intense.

Nez : discret et floral.

Bouche : attaque souple, au boisé discret et un peu court.

Colour : clear and intense.

Nose : subtle and floral.

Palate : starts out soft, with subtle, well-integrated oak. A little short on the finish.

12-13

Les Grands Bordeaux Blancs Secs

The Dry White Wines

Château de FIEUZAL

Pessac Léognan

Nez : racé, floral.

Bouche : agréable, nerveux, frais, puissant et aromatique.

Nose : distinguished and floral.

Palate : attractive, high-toned, fresh, powerful, and aromatic.

15-16 K/

Château SMITH – HAUT- LAFITTE

Pessac Léognan

Nez : long et racé.

Bouche : gras, finement boisé, élégant.

Nose : concentrated and distinguished.

Palate : rich and elegant, with delicate overtones of oak.

15-16/

Château CARBONNIEUX
(Cru Classé)

Pessac Léognan

Nez : très agréable et racé.

Bouche : équilibrée et élégante.

Nose : very pleasant and distinguished.

Palate : well-balanced and elegant.

14-15/

Château de CHANTEGRIVE

Graves

Nez : puissant, boisé, long.

Bouche : belle matière, concentré, élégant.

Nose : powerful, oaky, and concentrated.
Palate : very well-constituted, concentrated, and elegant.

14-15/

Domaine de CHEVALIER
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Nez : floral, racé.
Bouche : attaque nerveuse, vin rond,
persistant et long.
Nose : floral and distinguished.
Palate : starts out high-toned. Round, with a long, persistent aftertaste.
14-15 K

Château LARRIVET HAUT – BRION

Pessac Léognan

Nez : très agréable, racé, fruité.
Bouche : équilibré, nerveux.
Nose : very pleasant, distinguished, and fruity.
Palate : well-balanced and high-toned.

14-15/
Château LATOUR MARTILLAC
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Nez : agréable et distingué.
Bouche : onctueuse, ronde. Bel équilibre, boisé fondu.
Nose : attractive and distinguished.
Palate : rich and round. Beautiful balance. Well-integrated oak.

14-15/

Château MALARTIC – LAGRAVIÈRE
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Nez : racé, floral, joli nez.

Bouche : équilibré, corsé et nerveux.
Nose : lovely, distinguished, floral bouquet.
Palate : well-balanced, strong, and high-toned.

14-15/

Château BOUSCAUT
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Nez : agréable et fruité.
Bouche : équilibrée, nerveuse et finement boisée.
Nose : attractive and fruity.
Palate : well-balanced, and high-toned with delicate oak overtones.

13-14 K/
Château de FRANCE

Pessac Léognan

Nez : agréable, finement boisé, fruité.
Bouche : frais, nerveux.
Nose : attractive and fruity with hints of oak.
Palate : fresh and high-toned.

13-14

Château HAUT – BERGEY

Pessac Léognan

Nez : agréable, fruité.
Bouche : équilibré, assez souple, finale nerveuse.
Nose : attractive and fruity.
Palate : well-balanced, fairly soft, with a high-toned finish.

13-14/

Château LA LOUVIERE

Pessac Léognan

Nez : nez droit et fruité.

Bouche : plaisante, classique et un peu courte.
Nose : straightforward and fruity.
Palate : pleasant and classic. A little short on the finish.

13-14
Château LA GARDE

Pessac Léognan

Nez : agréable et fruité.
Bouche : tendre et soyeuse.
Nose : attractive and fruity.
Palate : soft and silky.

12-13

Château OLIVIER
(Cru Classé)
Pessac Léognan

Nez : discret, floral
Bouche : équilibré, manque un peu de gras.
Nose : subtle and floral.
Palate : well-balanced, but could be a little more rich.

12-13 K

Château RAHOUL

Graves

Nez : floral, discret.
Bouche : souple, équilibré, un peu court.
Nose : floral and subtle.
Palate : soft and well-balanced. A little short.

12-13

Les Grands Bordeaux Liqueureux

The Sweet White Wines

Château SIGALAS RABAUD
(1erCru)
Sauternes

Nez : Expressif, notes d'agrumes.
Bouche : Racé, opulent, nerveux en finale.
Nose : expressive with citrus overtones.
Palate : distinguished and opulent, with a high-toned finish.

16-17 K

Château CLIMENS
(1erCru)
Barsac

Nez : Floral, fruité, long.
Bouche : Souple, onctueuse, nerveuse. Gras, vin rond et raffiné.
Nose : floral, fruity, and concentrated.
Palate : soft, rich, high-toned. A rich, round, and refined wine.

15-16

Château GUIRAUD
(1erCru)
Sauternes

Nez : Distingué, floral et fruité.
Bouche : Nerveuse, charpentée, vin gras et puissant.
Nose : distinguished, floral, and fruity.
Palate : high-toned, well-structured, rich, and powerful.

15-16
Château de MALLE
(2 nd Cru)
Sauternes

Nez : Fin, puissant, floral.
Bouche : Gras, puissant, finale nerveuse.
Nose : elegant, powerful, and floral.
Palate : rich and powerful, with a high-toned finish.

15-16

Château SUDUIRAUT
(1erCru)
Sauternes

Nez : Fruit, confit, long.
Bouche : Profond, élégant et riche.
Nose : concentrated and fruity with candied fruit overtones.
Palate : deep, elegant, and rich.

15-16 K

Château LAFAURIE PEYRAGUEY
(1erCru)
Sauternes

Nez : Racé, long, rôti.
Bouche : Equilibrée, onctueuse, nerveuse, longue.
Nose : distinguished, concentrated, and botrytised.
Palate : well-balanced, rich, high-toned, and long.

14-15
Château LA TOUR BLANCHE
(1erCru)
Sauternes

Nez : Ouvert, fin et fruité.
Bouche : Bon équilibre avec du gras
(botrytis).
Nose : expressive, elegant, and fruity.
Palate : well-balanced, rich, and botrytised.

14-15

Château de RAYNE VIGNEAU
(1erCru)
Sauternes

Nez : Fruité, aromatique, persistant.
Bouche : Racé, charnu, puissant, finale nerveuse.
Nose : cfruity, aromatic, and persistent.
Palate : distinguished, full-bodied, and powerful, with a high-toned finish.

14-15 K

BASTOR LAMONTAGNE

Sauternes

Nez : Fruité, agréable mais encore ferme.

Bouche : Attaque onctueuse mais un peu court en bouche.

Nose : fruity and pleasant but still underdeveloped.

Palate : starts out rich, but finishes a little short.

13-14

Index

Les Rouges/The Red Wines

ANGELUS	5
ANGLUDET	18
BALESTARD LA TONNELLE	18
BATAILLEY	11
BEAUMONT	24
BEAUREGARD	5
BEAUSEJOUR – BECOT	5
BEAUSEJOUR – DUFFAU LAGARROSSE	11
BELGRAVE	18
BERLIQUET	6
BEYCHEVELLE	11
BOUSCAUT	24
BOYD CANTENAC	11
BRANAIRE DUCRU	11
BRANE – CANTENAC	11
CAMENSAC	18
CANON – LA – GAFFELIERE	5
CANON	12
CANTEMERLE	12
CANTENAC – BROWN	12
CAP DE MOURLIN	18
CARBONNIEUX	19
CHANTEGRIVE	19
CHASSE – SPLEEN	12
CHAUVIN	12
CHEVAL BLANC	4
CHEVALIER	6
CITRAN	19
CLARKE	19
CLERC – MILON	12
CLINET	6
CLOS RENE	19

CORBIN MICHOTTE	13
COS D'ESTOURNEL	7
COS LABORY	20
COUFRAN	20
CROIZET – BAGES	24
D'ARMAILHAC	10
DASSAULT	20
DAUZAC	13
DE LAMARQUE	25
DESMIRAIL	24
DUCRU BEAUCAILLOU	7
DURFORT VIVENS	13
FERRIERE	7
FIEUZAL	22
FIGEAC	7
FONPLEGADE	20
FONREAUD	25
FOURCAS DUPRE	25
FOURCAS HOSTEN	25
FOURTET	7
FRANC – MAYNE	13
GAZIN	8
GISCOURS	14
GRAND – PUY – DUCASSE	22
GRAND – PUY – LACOSTE	14
GRAND MAYNE	14
GRUAUD - LAROSE	8
HAUT – BAGES – LIBERAL	14
HAUT – BAILLY	14
HAUT – BATAILLEY	22
HAUT – BERGEY	15
HAUT – BRION	4
HAUT CORBIN	20
ISSAN	20
KIRWAN	8
LA CABANNE	24
LA CLOTTE	19
LA CONSEILLANTE	6
LA COUSPAUDE	7
LA CROIX DE GAY	13
LA DOMINIQUE	13
LA GAFFELIERE	14
LA GARDE	25
LA LAGUNE	15
LA LOUVIERE	22
LA POINTE	21
LA TOUR CARNET	23
LA TOUR DE BY	
LA TOUR FIGEAC	10
LABEGORCE ZEDE	15

LABEGORCE 22
LAFITE – ROTHSCHILD 4
LAFON ROCHET 15
LAGRANGE 8
LARCIS DUCASSE 25
LARMANDE 15
LAROZE 21
LARRIVET HAUT – BRION 15
LATOUR MARTILLAC 24
LATOUR 4
LE BON PASTEUR 6
LEOVILLE – BARTON 5
LEOVILLE – POYFERRE 8
LES CARMES HAUT – BRION 6
LES ORMES DE PEZ 16
LYNCH – BAGES 8
LYNCH MOUSSAS 21
MAGDELAINE 9
MALARTIC – LAGRAVIERE 9
MALESCASSE 26
MALESCOT SAINT – EXUPERY 22
MARGAUX 4
MARQUIS DE TERME 23
MAUCAILLOU 21
MONBRISON 16
MONTROSE 16
MOUTON – ROTHSCHILD 4
OLIVIER 23
PALMER 5
PAPE – CLEMENT 9
PEDESCLAUX 21
PETIT – VILLAGE 16
PHELAN - SEGUR 16
PICHON-LONGUEVILLE 9
PICHON – LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 9
PICQUE CAILLOU 23
PONTET – CANET 9
POUGET 23
POUJEAUX 16
PRIEURE – LICHINE 17
QUINAULT L’ENCLOS 10
RAUZAN – GASSIES 21
RAUZAN – SEGLA 10
SAINT PIERRE 17
SALES 26
SIRAN 23
SMITH – HAUT – LAFITTE 10
SOCIANDO MALLET 10
SOUTARD 17
TALBOT 17

TERTRE 17
TROPLONG – MONDOT 17
TROTTEVIEILLE 18

Les Blancs Secs / the Dry White Wines

BOUSCAUT 27
CARBONNIEUX 27
CHANTEGRIVE 27
CHEVALIER 27
FIEUZAL 27
FRANCE 28
HAUT – BERGEY 28
LA GARDE 28
LA LOUVIERE 28
LARRIVET HAUT – BRION 27
LATOUR MARTILLAC 27
MALARTIC – LAGRAVIERE 27
OLIVIER 28
RAHOUL
SMITH – HAUT- LAFITTE 27

Les Liquoreux / The Sweet White Wines

CLIMENS 29
GUIRAUD 29
LA TOUR BLANCHE 29
LAFAURIE PEYRAGUEY 29
MALLE 29
RAYNE VIGNEAU
SIGALAS RABAUD 29
SUDUIRAUT 29