

Propriété / Nom du vin	Appellation	Note/100	Descripteurs du vin
Château Bel-Air La Royère	Blaye Côtes de Bordeaux	90-91	Mûre, violette ; bouche voluptueuse, soyeuse ; finale fraîche
Château Belle Coline	Blaye Côtes de Bordeaux	91-92	Cassis, lys ; bouche savoureuse, finale élégante (très belle réussite)
Château Les Grands Maréchaux	Blaye Côtes de Bordeaux	88	Cassis, griotte, menthol ; bouche équilibrée, fraîche
Château Gigault "Cuvée Viva"	Blaye Côtes de Bordeaux	90	Fruits des bois, crème caramel ; bouche harmonieuse, finale fraîche
Château Haut Bertinerie	Blaye Côtes de Bordeaux	88	Poivron rouge, cassis frais, épices ; bouche fraîche, finale précise
Château Magdelaine Bouhou	Blaye Côtes de Bordeaux Rouge	88-89	Mûre, fraise cuite, eucalyptus ; bouche fraîche
Bad Boy - Mauvais Garçon	Bordeaux Rouge	87-89	Menthe, mûre, torréfaction ; bouche ronde, finale fraîche
Château La Freynelle	Bordeaux Rouge	83	Torréfaction, épices ; bouche rectangulaire
Château Thieuley	Bordeaux Rouge	87-88	Toast, épices, fruits noirs ; bouche charnue
Château Tour de Mirambeau Cuvée Passion	Bordeaux Rouge	87	Floral, cassis frais ; bouche droite
Girolaté	Bordeaux Rouge	91-92	Cerise noire, fraise des bois ; bouche vive, puissante, finale allongée (très belle réussite)
Les Aiguilhes D'Argilius	Bordeaux Rouge	83	Fruits rouges ; bouche plaisante
L'Impertinent	Bordeaux Rouge	84	Cassis ; bouche rectangulaire
Aile D'Argent	Bordeaux Blanc	94	Pêche blanche, tarte au citron meringuée, fleurs blanches ; bouche sphérique, finale soyeuse
Château Les Charmes Godard	Bordeaux Blanc	91-92	Pêches, poires, orange ; bouche dense, finale fraîche et saline (très belle réussite)
Château Cos D'Estournel Blanc	Bordeaux Blanc	94	Citrons, citronnelle, ananas, fleurs de pêche ; bouche fraîche, soyeuse, finale saline (très belle réussite ; millésime référence)
Château Côte Montpezat	Bordeaux Blanc	86	Poire, pomme Granny ; bouche sur la fraîcheur
Château d'Aiguilhe	Bordeaux Blanc	91	Pamplemousse, citron confit ; bouche tendue, finale crayeuse (belle réussite)
Château D'Arsac	Bordeaux Blanc	85	
Château de Lussac	Bordeaux Blanc	85	
Château de Reignac	Bordeaux Blanc	91-92	Poire, orange amère, citrons : bouche dans la longueur (très belle réussite)
Château Doisy-Daëne	Bordeaux Blanc	90	Citron vert, argouse ; bouche fraîche, tendue, finale cristaline
Château Faugères	Bordeaux Blanc	90	Floral, fruits blancs ; bouche élégante
Château Jean-Faux	Bordeaux Blanc	88-89	Pamplemousse, ananas frais ; bouche équilibrée, finale appétente
Château La Grande Clotte	Bordeaux Blanc	92-93	Fruits exotiques, pomme Granny, pêche blanche, citron vert ; bouche grasse, finale fraîche (succulente réussite)
Château Magrez Fombrauge	Bordeaux Blanc	90	Pêches, orange ; bouche très sérieuse
Château Mont-Pérat	Bordeaux Blanc	88	Pêche jaune
Château Pénin	Bordeaux Blanc	87	Exotique, ananas
Château Reynon	Bordeaux Blanc	87	
Château Sainte-Marie	Bordeaux Blanc	87	
Château Thieuley	Bordeaux Blanc	89	Agrumes, fumé ; bouche grasse et vive
Château Tour de Mireambeau "Cuvée Passion"	Bordeaux Blanc	87	Floral, pêche blanche ; bouche ronde
Clos des Lunes Lune d'Argent	Bordeaux Blanc	88	
Clos des Lunes Lune d'Or	Bordeaux Blanc	90	
Girolaté	Bordeaux Blanc	91-92	Pêche de vigne, citronnelle ; bouche veloutée, finale longue (très belle réussite)
Le G de Guiraud	Bordeaux Blanc	94	Très floral, fruits blancs, ananas ; bouche équilibrée, finale racé (excellente réussite)
Pavillon Blanc (Château Margaux)	Bordeaux Blanc	92-93	Citronnelle, citron, torréfaction ; bouche sphérique, finale fraîche
Valandraud Blanc	Bordeaux Blanc	95	Pêches, fleurs du verger ; bouche avec une trame minéral, finale fraîche (excellente réussite)
Virginie de Valandraud Blanc	Bordeaux Blanc	91	Poire, pêche blanche, citronnelle ; bouche élégante, final en finesse
Château Beaulieu Comtes de Tastes	Bordeaux Supérieur	85	Toast, fruits rouges ; bouche rectangulaire
Château Bois Noir	Bordeaux Supérieur	87	Cassis, épices ; bouche musclée, finale puissante
Château Bolaire	Bordeaux Supérieur	87	Violette, cassis ; bouche ronde
Château Brande-Bergère cuvée O'Byrne	Bordeaux Supérieur	87-89	Violette, framboise cuite, cassis frais ; bouche équilibrée
Château Croix Mouton	Bordeaux Supérieur	88	Fruits rouges ; bouche sphérique
Château De Brague	Bordeaux Supérieur	88	Cassis, aubépine ; bouche sphérique, finale charnue
Château De Reignac (Grand Vin)	Bordeaux Supérieur	92-93	Fruits rouges et noirs, épices ; bouche fraîche, pleine, équilibrée, finale vibrante (très belle réussite)
Château De Reignac Cuvée Balthus	Bordeaux Supérieur	94	Corbeille de fruits, boîte à épices ; bouche sphérique, pleine ; finale avec une superbe trame (meilleur millésime du château)
Château Grand Français	Bordeaux Supérieur	88	Fraise des bois, épices ; bouche fraîche
Château Grand Village	Bordeaux Supérieur	89	Fraise, florale ; bouche juteuse, charnue, finale tendue
Château Gree-Laroque	Bordeaux Supérieur	89	Myrtille, cassis, épices douces ; bouche soyeuse, finale tendue
Château Haut Colas-Nouet	Bordeaux Supérieur	88	Framboise, grenade ; bouche sphérique
Château Haut-Mongeot cuvée Isabelle	Bordeaux Supérieur	90-91	Hydrocarbures, violette, myrtille ; bouche croquante, finale veloutée (belle réussite ; château en nette progression)
Château Jean-Faux	Bordeaux Supérieur	89	Epices, groseille, girofle ; bouche tendue, finale fraîche
Château Lajarre Eléonore	Bordeaux Supérieur	88-89	Cassis, florale, cannelle ; bouche fraîche
Château Le Pin Beausoleil	Bordeaux Supérieur	87-88	Cerise noire, épices douces ; bouche ronde
Château L'Isle Fort	Bordeaux Supérieur	88	Fruits rouges ; bouche avec de la chair, finale gourmande
Château Pénin	Bordeaux Supérieur	87	Cerise, pain toasté ; bouche ronde
Château Pey Latour "Réserve"	Bordeaux Supérieur	88	Cassis, réglisse ; bouche ronde



Château Peyfaures	Bordeaux Supérieur	85	Fruité ; simple
Château Sainte-Barbe	Bordeaux Supérieur	88	Mentholé, groseille ; bouche fraîche, finale appétente
Château Sainte-Marie "Vieilles Vignes"	Bordeaux Supérieur	87	
Domaine de Courteillac	Bordeaux Supérieur	87	Fruits rouges, crème au lait ; bouche ronde
G de Guinaudeau Acte VI	Bordeaux Supérieur	91	Cerise, groseille, crème caramel ; bouche fraîche, structurée, finale sanguine
Château Carignan	Cadillac Côtes de Bordeaux	87	Cassis frais, torréfaction ; bouche carrée
Château Carignan cuvée Prima	Cadillac Côtes de Bordeaux	89-90	Violette, cassis, épices, chocolat ; bouche charnue, finale fraîche
Château Clos Chaumont	Cadillac Côtes de Bordeaux	<	
Château Mont-Pérat (Rouge)	Cadillac Côtes de Bordeaux	88-89	Cerise ; bouche croquante, finale gourmande
Château Ogier De Gourgue	Cadillac Côtes de Bordeaux	90-91	Framboise, cerise, crème catalane, iris, humus ; bouche équilibrée et douce, finale vibrante (belle réussite ; meilleur millésime du château)
Château Reynon (Rouge)	Cadillac Côtes de Bordeaux	88-89	Cassis frais, eucalyptus, clou de girofle, café ; bouche fraîche, droite, précise
Château Saint Nicolas	Cadillac Côtes de Bordeaux	88	Épices, cerise ; bouche cohérente, finale précise
Château Barrabaque	Canon-Fronsac	91	Cassis, girofle, cannelle, iris ; bouche soyeuse, belle allonge en finale (belle réussite ; meilleur millésime du château)
Château Canon Péresse	Canon-Fronsac	93	Cassis, réglisse, violette ; bouche savoureuse, équilibrée, grande persistance (meilleur millésime du château et de loin ; bravo)
Château Clos Lariveau	Canon-Fronsac	91	Violette, réglisse ; bouche élégante, pleine, finale douce
Château du Gaby	Canon-Fronsac	87	Cerise, sous bois ; bouche ronde
Château Ma Petite République	Canon-Fronsac	91	Confiture de framboise, cassis, réglisse, floral ; bouche douce, finale élégante
Château Moulin Pey-Labrie	Canon-Fronsac	88	Herbes de Provence, cerise ; bouche élégante
Château Vrai Canon Bouché	Canon-Fronsac	89	Floral, cerise noire ; bouche droite et franche
Château Alcée	Castillon Côtes de Bordeaux	91-93	Cassis, réglisse, iris ; bouche avec une trame large et longue
Château Ampélia	Castillon Côtes de Bordeaux	88	Fruits rouges, vanille ; bouche douce
Château Brehat	Castillon Côtes de Bordeaux	85	Framboise, grenadine ; bouche ronde
Château Cap de Faugères	Castillon Côtes de Bordeaux	88-89	Lys, cassis ; bouche spéique
Château Cap de Faugères "La Mouleyre"	Castillon Côtes de Bordeaux	92	Cassis frais, réglisse, iris ; bouche franche, finale persistante
Château Claud Bellevue	Castillon Côtes de Bordeaux	88	Cerise, eucalyptus ; bouche tendue
Château Claud Bellevue "La Folie d'Ana"	Castillon Côtes de Bordeaux	88	Cassis frais, épices ; bouche crémeuse
Château Côte Montpezat	Castillon Côtes de Bordeaux	85	Fruits rouges ; bouche carrée
Château Côte Montpezat "Compostelle"	Castillon Côtes de Bordeaux	87-88	Fraise, menthol ; bouche construite
Château d'Aiguilhe	Castillon Côtes de Bordeaux	92-94	Complexe ; bouche pleine, finale élégante et impression calcaire (très belle réussite)
Château de Laussac "Cuvée Sacha"	Castillon Côtes de Bordeaux	89-91	Cannelle, framboise, cassis ; bouche pleine, finale douce
Château Joanin Bécot	Castillon Côtes de Bordeaux	92-93	Floral, framboise, cerise, note de torréfaction ; attaque fraîche, équilibrée, finale savoureuse et appétente (meilleure millésime du château)
Château La Brande	Castillon Côtes de Bordeaux	89	Cassis, floral ; bouche ronde et gourmande
Château Canon Montségur Gaspard	Castillon Côtes de Bordeaux	89	Eucalyptus, framboise ; bouche longiligne
Château Moulin de Clotte	Castillon Côtes de Bordeaux	84	Fraise ; bouche simple
Château Veyry	Castillon Côtes de Bordeaux	90	Cassis, réglisse ; attaque fraîche, bouche avec de la mâche
Clos Les Lunelles	Castillon Côtes de Bordeaux	89	Fruits rouges confiturés, cannelle ; bouche ample, finale appétente
Clos Puy Arnaud	Castillon Côtes de Bordeaux	90	Menthol, framboise ; bouche élancée, finale saline
Domaine d'Argilius	Castillon Côtes de Bordeaux	89	Cassis, cerise ; bouche plaisante, finale soyeuse
Domaine de L'A	Castillon Côtes de Bordeaux	93-94	Fruits des bois, myrtes, violette ; bouche veloutée, belle allonge, finale salivante (succulente réussite)
Château Bliss	Côtes de Bourg	89	Torréfaction, cassis ; bouche équilibrée, finale précise
Château Du Bousquet	Côtes de Bourg	89-91	Violette, cassis ; bouche charnue, finale veloutée
Château Fougas Maldoror	Côtes de Bourg	88-89	Mûre, eucalyptus ; bouche construite, finale sériée
Château Grand Launay	Côtes de Bourg	87	Cassis ; bouche droite
Château Grand Launay "pour Amélie"	Côtes de Bourg	89	Confiture de griotte ; bouche pleine, finale juteuse
Château Hourtou	Côtes de Bourg	88	Floral, fraise, menthol ; bouche cohérente
Château de Francs "Les cerisiers"	Francs Côtes de Bordeaux	84	Toast, cassis frais ; bouche courte
Château La Prade	Francs Côtes de Bordeaux	90	Cassis, violette, épices ; bouche structurée
Château Puygueraud	Francs Côtes de Bordeaux	89-90	Framboise, floral ; bouche ample, finale sur impression calcaire
Château Puygueraud	Francs Côtes de Bordeaux Blanc	89-90	Fruits exotiques, pomelos ; bouche ronde, finale saline
Château Dalem	Fronsac	90	Cassis, mûre, floral ; bouche équilibrée, finale fraîche
Château de La Dauphine	Fronsac	88	Herbes de Provence, cassis ; bouche fraîche, droite
Château de La Rivière	Fronsac	88	Violette, fruits des bois ; bouche longiligne
Château Fontenil	Fronsac	92-93	Violette, fruits de bois, réglisse ; bouche ample, fraîche, équilibrée, finale élancée (à voir avec le légendaire 2005 ?)
Château Fontenil "Le défi de"	Fronsac	94-95	Griotte, cerise noire, myrte, violette, chocolat, réglisse ; bouche franche, sublime équilibre, finale fraîche et cossue (réussite exceptionnelle)
Château Haut-Carles	Fronsac	89-90	Eucalyptus, cassis ; bouche vase de la mâche, finale sériée
Château Jeandeman "La Cheneraie"	Fronsac	88	Cerise, girofle ; bouche croquante finale cohérente
Château La Rousselle	Fronsac	88	Cerise, épices ; bouche serieuse, finale séveuse
Château La Vieille Cure	Fronsac	86	Sous bois, cassis ; bouche ronde



Château Les Trois Croix	Fronsac	85	Framboise, floral ; bouche simple
Château Haut-Laroque	Fronsac	88	Cassis, torréfaction ; bouche suave
Château Puy Guilhem	Fronsac	88	Violette, framboise cuite ; bouche avec de la mâche
Château Tessendey	Fronsac	90	Cerise noire, framboise, girofle ; bouche équilibrée, finale friande et crayeuse
Château Brondelle	Graves Blanc	87	
Château Brondelle	Graves Rouge	<	
Château Crabitey	Graves Blanc	85	
Château Crabitey	Graves Rouge	<	
Château de Cerons	Graves Blanc	89	
Château de Cerons	Graves Rouge	87	
Château de Chantegrive "Caroline"	Graves Blanc	89-90	Tarte citron meringuée, pamplemousse ; bouche ronde
Château de Chantegrive	Graves Rouge	92	Cassis, floral, réglisse ; bouche d'un sublime équilibre, finale accompagnante (succulente réussite, le meilleur millésime du château)
Château des Fougères	Graves Rouge	88	Cassis, amande, poivron rouge ; bouche fine
Château Ferrande	Graves Blanc	88-89	Floral, fruits exotiques ; bouche droite, finale grasse
Château Ferrande	Graves Rouge	86	Fruits rouges ; bouche ronde
Château Le Cossu	Graves Rouge	84	Fraise ; pur jus
Château Haura	Graves Rouge	89	Cassis, fraise ; bouche ronde, finale avec une impression "ferreuse"
Château Rahoul	Graves Blanc	89	Citrons, fruits exotiques ; bouche droite
Château Rahoul	Graves Rouge	89-90	Fruits rouges, torréfaction ; bouche bien équilibrée tension et douceur
Clos Floridène	Graves Blanc	91-93	Poire, pêche blanche, fleur blanche ; bouche enveloppante menée par une trame minérale/calcaire en filigrane (très belle définition du terroir)
Clos Floridène	Graves Rouge	91-93	Cerise, cassis frais, eucalyptus ; bouche élancée, belle trame, finale vive avec une impression crayeuse (succulente réussite)
Grand Enclos du Château de Cerons	Graves Blanc	87	
Grand Enclos du Château de Cerons	Graves Rouge	87	
Château Beaumont	Haut-Médoc	88-89	Cassis, eucalyptus, poivrons, café, floral ; bouche ronde
Château Belgrave	Haut-Médoc	92	Réglisse, mûre, chocolat noir ; bouche ronde, finale gourmande (millésime référence du château, belle expression du terroir)
Château Belle-Vue	Haut-Médoc	89-91	Epices, fraise ; bouche équilibrée, finale salivante
Château Bernadotte	Haut-Médoc	87	Fraise, toats ; bouche carrée
Château Cambon La Pelouse	Haut-Médoc	89-90	Cassis, pain d'épices ; bouche équilibrée, finale gourmande
Château Camensac	Haut-Médoc	88	Moka, cerise ; bouche croquante, finale fraîche
Château Cantemerle	Haut-Médoc	92-93	Complexe, violette, cassis ; bouche harmonieuse, finale suave (belle réussite)
Château Caronne Sainte-Gemme	Haut-Médoc	89	Cassis frais, floral ; bouche classieuse, finale fraîche
Château Charmail	Haut-Médoc	91-92	Cassis, framboise, fraise, menthe ; bouche ample, finale soyeuse
Château Citran	Haut-Médoc	88	Floral, cassis, chocolat ; bouche ronde
Château Clément-Pichon	Haut-Médoc	88-89	Cassis, épices, chocolat ; bouche ronde
Château Coufran	Haut-Médoc	89-90	Cassis, réglisse ; bouche dense (meilleur millésime du château)
Château D'Agassac	Haut-Médoc	87-88	Poivron, cassis frais ; bouche droite
Château D'Arcins	Haut-Médoc	87	
Château de Lamarque	Haut-Médoc	92-93	Violette, crème de cassis, moka ; bouche harmonieuse, finale cossue (château qui confirme ses grandes qualités)
Château De Malleret	Haut-Médoc	90	Cassis frais, torréfaction, floral ; bouche cohérente, finale suave
Château D'Hanteillan	Haut-Médoc	88	Cassis confituré, toasté ; bouche construite
Château Gironville	Haut-Médoc	88	Cassis, pain grillé ; bouche charnue
Château La Lagune	Haut-Médoc	94	Violette, épices, groseille, cerise ; bouche fraîche, tendue, finale élégante et racée (belle expression du terroir)
Château La Lauzette-Declercq	Haut-Médoc	90	Cerise noire, poivre blanc, cannelle, floral ; bouche franche et savoureuse (belle réussite)
Château Lanessan	Haut-Médoc	87-88	Epices, cassis frais ; bouche juteuse
Château La Tour Carnet	Haut-Médoc	89-91	Cassis frais, myrtille, épices, boisé ; bouche charnue, finale sériée
Château Larrivaux	Haut-Médoc	88	Fruits rouges frais, réglisse ; bouche crémeuse et fraîche
Château Liversan	Haut-Médoc	90	Cerise noire, épices ; bouche équilibrée
Château Malescasse	Haut-Médoc	89	Violette, cassis, menthol ; bouche charnue
Château Mille-Roses	Haut-Médoc	90	Violette, cerise ; bouche harmonieuse, finale salivante
Château Paloumey	Haut-Médoc	88	Fruits rouges ; bouche fraîche, finale gourmande
Château Peyrabon	Haut-Médoc	88	
Château Reysson	Haut-Médoc	89	Réglisse, floral, mûre, groseille ; bouche soyeuse
Château Saint-Paul	Haut-Médoc	88	Cassis, floral ; bouche cohérente
Château Sénéjac	Haut-Médoc	89	Fruits rouges, poivre aux 5 baies ; bouche sphérique
Château Sociando-Mallet	Haut-Médoc	93	Framboise, groseille, cassis, toffee ; bouche équilibrée, construite en longueur (belle réussite)
Château Trois Moulin	Haut-Médoc	84	Poivrons, cassis frais
Clos du Jaugeyron	Haut-Médoc	88-89	Cassis, poivrons ; bouche soyeuse
Château de Chambrun	Lalande de Pomerol	92-93	Cassis, violette, cerise noire ; bouche complète, finale accompagnante (très belle réussite)



Château de Siaurac	Lalande de Pomerol	90	Humus, fruits des bois, cerise ; bouche construite, finale fraîche
Château de Viaud	Lalande de Pomerol	87	Cassis, crème caramel ; bouche ronde
Château Grand Ormeau	Lalande de Pomerol	86	Epices, cassis frais ; bouche droite
Château Jean de Gué	Lalande de Pomerol	87	Torréfaction, cerise cuite ; bouche carrée
Château La Croix des Moines (L'Ambroisie du)	Lalande de Pomerol	87	Cassis frais ; bouche ronde
Château La Fleur de Boûard	Lalande de Pomerol	92-93	Cassis, mûre, violette ; bouche sphérique, finale fraîche
Château La Fleur Perron	Lalande de Pomerol	91	Fruits blancs, cerises confites ; bouche élégante, finale soyeuse
Château La Gravière	Lalande de Pomerol	<	
Château La Sergue	Lalande de Pomerol	90	Fleurs blanches, cassis frais, eucalyptus ; bouche équilibrée, finale douce
Château Saint-Jean de Lavaud	Lalande de Pomerol	87	Cerise, torréfaction ; bouche longiligne
Château Tournefeuille	Lalande de Pomerol	89	Framboise, épices douces ; bouche pleine, finale charnue
Château Vieux Chevrol	Lalande de Pomerol	85	Fraise ; bouche ronde
Le Plus de La Fleur de Boûard	Lalande de Pomerol	94-95	Hydrocarbures, myrtille, cassis, groseille ; bouche ample, large et longue, finale minérale (très belle réussite ; millésime référence)
Château Cap Léon Veyrin	Listrac-Médoc	88	
Château Clarke	Listrac-Médoc	90	Torréfaction, cassis ; belle mâche en bouche, finale gourmande
Château Fonréaud	Listrac-Médoc	89-90	Cerise, torréfaction ; bouche élégante, finale classieuse
Château Fourcas Borie	Listrac-Médoc	92-93	Violette, hydrocarbures, cassis ; bouche ronde, finale crémeuse
Château Fourcas Dupré	Listrac-Médoc	89-90	Cerise noire ; bouche ample, finale classieuse
Château Fourcas Hosten	Listrac-Médoc	91-92	Floral, cerise, épices douces, flan caramel, poivre gris ; bouche soyeuse, bel équilibre, finale appétente (changement de style ; meilleur millésime du château ; excellente réussite)
Château Bel-Air "Cuvée Jean & Gabriel"	Lussac Saint-Emilion	91	Framboise, fraise cuite, poivre gris ; bouche équilibrée dans la longueur
Château Croix du Rival "Le Rival"	Lussac Saint-Emilion	88	Cassis, réglisse ; bouche équilibrée, finale serrée
Château de Barbe Blanche	Lussac Saint-Emilion	88	Cassis frais, giroles ; bouche harmonieuse, finale soyeuse (millésime référence pour le château)
Château La Claymore	Lussac Saint-Emilion	85	Fruits rouges ; bouche ronde
Château La Claymore "Les Crêtes"	Lussac Saint-Emilion	88-89	Fraise, floral, crème caramel ; bouche croquante, finale juteuse
Château La Rose Perrière	Lussac Saint-Emilion	88	Griotte, épices ; bouche harmonieuse
Château de Lussac	Lussac Saint-Emilion	88-89	Cassis, floral ; bouche veloutée, finale avec de la mâche (millésime référence pour le château)
Château du Courlat "Cuvée Jean-Baptiste"	Lussac Saint-Emilion	87	Cassis, torréfaction ; bouche rectangulaire
Alter Ego (Château Palmer)	Margaux	90	Framboise, groseille, poivre noir, chocolat ; bouche juteuse, tendue
Château Angludet	Margaux	88	Cassis, cerise ; bouche crémeuse
Château Brane-Cantenac	Margaux	91-92	Poivron, framboise ; bouche élégante, dans l'élégance
Château Cantenac Brown	Margaux	92	Cerise, fraise des bois, réglisse ; bouche dense, finale tendre
Château D'Arsac	Margaux	86-87	
Château D'Arsac "The Winemakers"	Margaux	88-89	
Château Dauzac	Margaux	90	Cassis, floral ; bouche crémeuse
Château Desmirail	Margaux	87	Cassis, épices ; bouche droite
Château du Tertre	Margaux	90	Poivron rouge, cassis frais, fraise ; finale sérieuse
Château Durfort-Vivens	Margaux	91	Cerise, fraise, floral ; bouche élégante, équilibrée
Château Ferrière	Margaux	90	Poivron rouge, floral, cerise ; bouche fraîche
Château Giscours	Margaux	93-94	Réglisse, cassis frais, grenade, toffee ; bouche soyeuse, finale séveuse
Château Kirwan	Margaux	91-92	Floral, crème de cassis ; bouche crémeuse, finale cohérente
Château Labegorce	Margaux	92-93	Violette, cassis frais, réglisse ; bouche voluptueuse
Château Lascombre	Margaux	92-93	Prunelle, groseille, épices ; bouche pleine, finale séveuse
Château Mille-Roses	Margaux	91-92	Épices, cassis frais, floral ; bouche charnue, finale séveuse (belle réussite)
Château Malescot Saint-Exupéry	Margaux	93	Violette, cassis, réglisse, griotte, poivre blanc ; bouche ample, élégante, finale tendue (millésime référence)
Château Margaux	Margaux	97	Cassis, réglisse, fleurs blanches, capuccino, menthe ; bouche fraîche, crémeuse, finale savoureuse
Château Marojalia	Margaux	90	Cassis, cannelle, eucalyptus ; bouche juteuse
Château Marquis de Terme	Margaux	92	Crème de cassis, mûre, floral ; bouche sphérique
Château Monbrison	Margaux	888	Poivron, cerise, floral ; bouche longiligne
Château Palmer	Margaux	95-96	Groseille, cassis, cerise noire, eucalyptus ; bouche soyeuse, veloutée, finale fraîche et précise
Château Pavie de Luze	Margaux	88-89	Floral, cassis ; bouche ronde, finale agréable
Château Prieuré-Lichine	Margaux	94	Violette, cassis, poivre noir, réglisse ; bouche pleine et équilibrée, finale charmeuse
Château Rauzan-Gassies	Margaux	90	Hydrocarbures, fraise cuite, menthol ; bouche droite
Château Rauzan-Ségla	Margaux	94	Crème de cassis, réglisse ; bouche fraîche, tendue et soyeuse, finale classieuse
Château Siran	Margaux	92	Violette, réglisse, cerise ; bouche juteuse, finale fraîche
Château Tayac	Margaux	87	Cerise, épices douces ; bouche droite
Clos du Jaugueyron	Margaux	91-92	Eucalyptus, violette, cassis ; bouche fraîche, finale juteuse
Clos Margalaine	Margaux	91	Cassis, groseille, chocolat ; bouche suave, finale appétente
L'Aura de Cambon	Margaux	93-94	Cassis griotte, hydrocarbures ; bouche veloutée et sphérique, finale séduisante voire envoutante (succulente réussite)
Pavillon Rouge (Château Margaux)	Margaux	95	Épices, cassis frais, floral ; bouche gourmande et classieuse, finale élégante voire aérienne
Chapelle de Potensac	Médoc	89	Cerise, épices ; bouche douce



Château Greysac	Médoc	86	Boisé, cassis frais ; bouche granuleuse
Château Haut Condissas	Médoc	90	Epices, cassis, menthe ; bouche suave, finale vac de la mâche
Château La Tour de By	Médoc	89-90	Cassis frais, poivron rouge, chocolat ; bouche serieuse
Château Les Grands Chênes	Médoc	91-92	Cassis frais, pain d'épices ; attaque ample, belle mâche (très belle réussite)
Château Lestruelle	Médoc	87	Cassis frais ; bouche rectangulaire
Château Maison Blanche	Médoc	88	Cassis, vanille ; bouche crémeuse
Château Meylan	Médoc	89 - 91	Petits fruits rouges, épices, boite à tabac ; bouche souple, finale crémeuse
Château Patache d'Aux	Médoc	88-89	Fruits rouges frais, poivron rouge, chocolat ; bouche fraîche, finale souple
Château Potensac	Médoc	92	Cassis, floral, chocolat noir ; bouche équilibrée, finale suave
Château Ramafort	Médoc	89-91	Cassis, épices, cerise, menthol ; bouche en longueur (millésime référence)
Château Rolland de By	Médoc	88	Mûre, cassis frais, menthe ; bouche construite
Clos Manou	Médoc	90-91	Grenadine, poivres, cassis ; bouche juteuse, finale fraîche
Goulée by Cos d'Estournel	Médoc	93	Cassis frais, floral, épices douces ; bouche sphérique, finale gourmande
Château Faizeau	Montagne Saint-Emilion	<	
Château Flaunys	Montagne Saint-Emilion	88	Floral, cerise ; bouche construite
Château Messile Aubert	Montagne Saint-Emilion	87	Framboise, épices ; bouche construite
Château Roc De Calon	Montagne Saint-Emilion	85	Frais écrasée ; bouche ronde
Château Roc De Calon Ecrin	Montagne Saint-Emilion	90	Cassis, framboise ; bouche équilibrée, finale salivante
Château Teyssier	Montagne Saint-Emilion	86	Cerise ; bouche ronde
Château Tour Bayard	Montagne Saint-Emilion	85	Cerise cuite, toast ; bouche rectangulaire
Clos du Pontet	Montagne Saint-Emilion	88	Cassis ; bouche sphérique
Reclos de la Couronne	Montagne Saint-Emilion	90	Cigare, cassis ; bouche sphérique, finale persistante
Vieux Château Palon	Montagne Saint-Emilion	87	Framboise, crème anglaise ; bouche ronde
Château Chasse-Spleen	Moulis-En-Médoc	91	Cerise, épices ; bouche tendue, finale minérale
Château La Garricq	Moulis-En-Médoc	91	Violette, épices, cassis ; bouche allongée, finale sur de beaux tanins
Château Malmaison	Moulis-En-Médoc	87-88	
Château Maucaillou	Moulis-En-Médoc	91	Violette, cassis, menthol ; bouche pleine, finale en longueur
Château Mauvesin Barton	Moulis-En-Médoc	88	Fraise, poivron rouge ; bouche cohérente
Château Moulin à Vent	Moulis-En-Médoc	88	Cerise ; bouche gourmande, finale suave
Château Poujeaux	Moulis-En-Médoc	88-89	Poivron, réglisse, cassis frais ; bouche fraîche, finale suave
Château Batailley	Pauillac	90-91	Cassis, fraise, épices ; bouche élégante
Château Clerc-Milon	Pauillac	94-95	Floral, cassis complexe, épices douces ; bouche élégante, construite dans la verticalité, finale soyeuse et consensuelle (millésime référence du château ; belle définition du terroir)
Château Croizet-Bages	Pauillac		Cerise, poivron, réglisse ; bouche cohérente
Château d'Armailhac	Pauillac	90-91	Floral, réglisse, cassis frais, chocolat ; bouche pleine
Château Duhart Milon Rothschild	Pauillac	94-95	Violette, cerise complexe, cèdre ; bouche croquante, juteuse, belle allonge
Château Fonbadet	Pauillac	88	
Château Grand-Puy Ducasse	Pauillac	93	Cassis, réglisse, floral ; bouche dense, finale en longueur
Château Grand-Puy Lacoste	Pauillac	92	Crème de cassis, épices ; bouche crémeuse, finale cohérente
Château Haut-Bages Libéral	Pauillac	91-92	Poivron rouge, épices, cassis frais ; bouche élégante, finale précise (meilleur millésime du château)
Château La Fleur Peyrabon	Pauillac	91	Fruits rouges frais ; bouche équilibrée
Château Lafite Rothschild	Pauillac	96	Cassis, réglisse, griotte, chocolat, eucalyptus ; bouche sphérique, pleine, finale dense
Château Latour	Pauillac	97	Mûre, crème de cassis, violette, réglisse ; bouche construite en profondeur, finale perstante et appétente
Château Lynch-Bages	Pauillac	93-94	Crème de cassis, violette, cappuccino ; bouche pleine et équilibrée
Château Lynch-Moussas	Pauillac	89-90	Chocolat, poivron grillé, cassis ; bouche construite, finale seveuse
Château Mouton Rothschild	Pauillac	96-97	Cassis, cerise, floral, pain grillé, chocolat ; bouche fraîche, bel équilibre, finale seveuse et longue
Château Pédesclaux	Pauillac	93-94	Cassis complexe, moka, réglisse, violette ; bouche dans la verticalité, bel équilibre, finale dans l'allonge (millésime référence ; "changement de division" de la priorité)
Château Pibran	Pauillac	90	Cerise noire, chocolat, réglisse ; bouche juteuse et croquante
Château Pichon-Longueville Baron	Pauillac	94-95	Cassis complexe, violette, réglisse, mokaccino ; bouche pleine, finale cossue
Château Pichon-Longueville Comtesse	Pauillac	94-95	Violette, cerise complexe, cannelle, poivre gris ; bouche veloutée, finale fraîche
Château Pontet-Canet	Pauillac	94-95	Cerise noir, cassis, framboise, épices ; bouche juteuse, finale fraîche
Le Petit Mouton de Mouton Rothschild	Pauillac	93	Poivron rouge, torréfaction, fruits rouges compotés ; bouche ample, finale soyeuse
Les Carruades de Lafite	Pauillac	94	Epices, cassis frais ; bouche ample, équilibrée, construite dans la longueur, finale fraîche
Les Forts de Latour	Pauillac	95	Epices, torréfaction, réglisse, cassis ; bouche équilibrée, finale dense
Les Tourelles de Longueville	Pauillac	90	Fruits rouges, eucalyptus, réglisse ; bouche élégante
Paullac de Latour	Pauillac	92-93	Cassis frais, floral ; bouche ronde, finale gourmande
Réserve de La Comtesse de Pichon Longueville	Pauillac	91	Fruits rouges, épices douces ; bouche élégante, finale appétente
Château Bouscaut	Pessac-Léognan Blanc	92	Torréfaction, pamplemousse, pomme au four ; bouche spéique
Château Bouscaut	Pessac-Léognan Rouge	90	Floral, mûre ; bouche ronde
Château Branon	Pessac-Léognan Rouge	96	Moka, épices douces, confiture de framboise, griotte, mûre, fleurs de montagne ; bouche fraîche, soyeuse, savoureuse, finale racée, vibrante et allongée ; rétro-olfaction complexe (très belle réussite, meilleur millésime du château)



Château Brown	Pessac-Léognan Blanc	87	
Château Brown	Pessac-Léognan Rouge	87	Cassis ; bouche ronde
Château Carbonnieux	Pessac-Léognan Blanc	91	Agrumes ; bouche longiligne, finale élégante
Château Carbonnieux	Pessac-Léognan Rouge	88	cassis frais ; bouche droite
Château Couhins	Pessac-Léognan Blanc	92	Citronnelle, citrons, fleurs blanches ; bouche fraîche, tendue, finale minérale
Château Couhins	Pessac-Léognan Rouge	88-89	Grenadine, épices ; bouche élégante, finale fraîche
Château Couhins-Lurton	Pessac-Léognan Blanc	89	
Château Couhins-Lurton	Pessac-Léognan Rouge	88-89	Fraise, poivre noir ; bouche en longueur
Château De Cruzeau	Pessac-Léognan Blanc	87	
Château De Cruzeau	Pessac-Léognan Rouge	85	
Château De Fieuzal	Pessac-Léognan Blanc	91	Boisé, citrons ; bouche tendue
Château De Fieuzal	Pessac-Léognan Rouge	92	Hydrocarbures, cassis, cannelle ; bouche savoureuse
Château De France	Pessac-Léognan Blanc	87	
Château De France	Pessac-Léognan Rouge	87	Cassis frais, menthe ; bouche fraîche
Château de Rochemorin	Pessac-Léognan Blanc	89	
Château de Rochemorin	Pessac-Léognan Rouge	87	
Château Gazin-Rocquencourt	Pessac-Léognan Rouge	92	Cassis, floral, cerises ; bouche croquante, finale gourmande (meilleur millésime du château)
Château Haut-Bailly	Pessac-Léognan Rouge	93	Griotte, framboise, groseille, cannelle, chocolat ; bouche soyeuse et élégante, finale en longueur
Château Haut-Bergey	Pessac-Léognan Blanc	92	Fleurs blanches, fruits blancs ; bouche douce
Château Haut-Bergey	Pessac-Léognan Rouge	92	Epices, cassis ; bouche savoureuse, finale puissante et fraîche
Château Haut-Brion	Pessac-Léognan Blanc	98	Abricotine, fleurs de verger, menthe fraîche, toffee ; bouche complète, belle tension, finale minérale et avec une amertume apétente
Château Haut-Brion	Pessac-Léognan Rouge	99	Violette, iris, framboise ; bouche ample, soyeuse, juteuse, craquante, finale accompagnante (succulente réussite)
Château Haut-Lagrange	Pessac-Léognan Blanc	87	
Château Haut-Lagrange	Pessac-Léognan Rouge	86	
Château Haut-Nouchet	Pessac-Léognan Blanc	87-88	Agrumes ; bouche ronde
Château Haut-Nouchet	Pessac-Léognan Rouge	88	Far breton ; bouche ronde
Château La Garde	Pessac-Léognan Blanc	86	
Château La Garde	Pessac-Léognan Rouge	86	
Château La Louvière	Pessac-Léognan Blanc	91-92	Crème anglaise, pêche blanche, citronnelle ; bouche d'un sublime équilibre (succulente réussite)
Château La Louvière	Pessac-Léognan Rouge	91-92	Cassis frais, fraise des bois ; bouche fraîche, finale douce (très belle réussite du château)
Château La Mission Haut-Brion	Pessac-Léognan Blanc	95	Floral, fruits de vergers, eucalyptus ; bouche charnue, finale accompagnante avec une impression de peau de pêche
Château La Mission Haut-Brion	Pessac-Léognan Rouge	96	Cerise, épices, réglisse, thym ; bouche profonde, finale minérale
Château Larrivet Haut-Brion	Pessac-Léognan Blanc	93	Pêches, poires, impression de minéralité/caillou ; bouche soyeuse et savoureuse
Château Larrivet Haut-Brion	Pessac-Léognan Rouge	91	Floral, cassis frais ; bouche douce, finale étirée
Château Latour-Martillac	Pessac-Léognan Blanc	89	Citrons ; bouche fraîche, tendue
Château Latour-Martillac	Pessac-Léognan Rouge	90	Cassis, épices ; bouche élégante, finale douce
Château Le Sartre	Pessac-Léognan Blanc	91	Floral, pêche ; bouche sphérique, finale tendue
Château Le Sarte	Pessac-Léognan Rouge	87	
Château Malartic-Lagravière	Pessac-Léognan Blanc	92	Pêche blanche ; bouche cossue
Château Malartic-Lagravière	Pessac-Léognan Rouge	93	Violette, cassis ; bouche avec de la mâche
Château Mancedre	Pessac-Léognan Blanc	93	Pêches, citron jaune confit, orange, fleurs blanches ; bouche équilibrée entre fraîcheur et veloutée, finale sur une impression marmelade (très belle réussite)
Château Mancedre	Pessac-Léognan Rouge	88	Sous bois, groseille ; bouche cohérente, finale fraîche
Château Olivier	Pessac-Léognan Blanc	90	Floral, citronnelle ; bouche élégante
Château Olivier	Pessac-Léognan Rouge	91	Floral, cerise, menthol ; bouche droite
Château Pape Clément	Pessac-Léognan Blanc	93	Amande, pêches, poires ; bouche sphérique
Château Pape Clément	Pessac-Léognan Rouge	94	Cassis, épices, belle mâche en bouche, finale puissante
Château Picque Caillou	Pessac-Léognan Blanc	88	Citrons ; bouche tendue
Château Picque Caillou	Pessac-Léognan Rouge	86	Grenadine ; bouche fraîche
Château Smith Haut Lafitte	Pessac-Léognan Blanc	93	Crème caramel, citrons, lys, safran ; bouche élancée
Château Smith Haut Lafitte	Pessac-Léognan Rouge	96	Violette, cassis, réglisse, épices douces ; bouche tapissante, sphérique et pleine, finale crémeuse, généreuse et savoureuse (excellente réussite)
Clos Marsalette	Pessac-Léognan Blanc	90	Fruits exotiques ; bouche grasse
Clos Marsalette	Pessac-Léognan Rouge	90	Cassis frais ; bouche juteuse, finale séduisante
Domaine de Chevalier	Pessac-Léognan Blanc	93	Pêches, caramel ; bouche ciselée finale fraîche
Domaine de Chevalier	Pessac-Léognan Rouge	94-96	Fruits des bois, violette, réglisse ; bouche équilibrée, belle allonge
La Chapelle de La Mission Haut-Brion	Pessac-Léognan Rouge	93	Framboise, floral, moka ; bouche suave, finale patissière
La Clarté de Haut-Brion	Pessac-Léognan Blanc	93	Pêches, fleurs blanches ; bouche en volume, finale douce et fraîche
Le Clarence de Haut-Brion	Pessac-Léognan Rouge	92	Cassis frais, poivres ; bouche en longueur



Les Carmes Haut Brion	Pessac-Léognan Rouge	96+	Violette, pivoine, cassis, griotte, groseille, framboise, myrte, boite à épices ; bouche enveloppante, fraiche, construction verticale, finale accompagnante et racée ; retro-olfaction complexe avec une impression calcaire (impressionante réussite)
Château Beau Soleil	Pomerol	88	Fougère, cassis frais ; bouche élégante
Château Beauregard	Pomerol	88	Cassis frais, fraise cuite ; bouche centrée
Château Bel Air	Pomerol	87	Floral, fruits rouges ; bouche séveuse
Château Bellegrave	Pomerol	91	Hydrocarbures, violette, framboise ; bouche agréable, élancée
Château Bonalque	Pomerol	92	Violette, cassis, réglissé ; bouche harmonieuse, finale charmeuse (belle réussite du château)
Château Bourgneuf	Pomerol	91	Grenadine, poivres ; bouche crémeuse, finale élégante
Château Certan de May	Pomerol	92	Violette, cassis ; bouche ample, finale fraîche
Château Clinet	Pomerol	93	Cerise, cèdre ; bouche tendue, finale élégante
Château De Valois	Pomerol	90-91	Cassis, iris ; bouche juteuse et salivante, finale précise
Château du Domaine de L'Eglise	Pomerol	93	Torréfaction, groseille ; bouche tendue, finale sérieuse et longue
Château Fayat	Pomerol	91	Cerise à l'eau de vie, torréfaction, épices ; bouche droite, finale grasse
Château Feytit-Clinet	Pomerol	91-92	Cassis frais, réglisse, canelle ; bouche pleine, finale serrée
Château Gazin	Pomerol	93	Violette, cassis, réglisse ; bouche charnue
Château Hosanna	Pomerol	93	Fruits rouges, épices, menthe ; bouche croquante, fraîche
Château La Cabanne	Pomerol	91	Cassis, floral, menthol ; bouche élégante
Château La Clémence	Pomerol	87	Grenadine, girofle ; bouche droite
Château La Conseillante	Pomerol	94-95	Cassis, groseille, fruits des bois, eucalyptus, chocolat ; bouche veloutée, finale fraîche (belle réussite)
Château La Croix de Gay	Pomerol	94-95	Floral, épices, cassis dans tous les états ; bouchesavoureuse, finale soyeuse (succulente réussite)
Château La Croix Du Casse	Pomerol	91	Cassis, griotte ; bouche fraîche, finale élégante
Château La Croix Saint-Georges	Pomerol	93	Violette, cassis, réglisse, chocolat ; bouche enveloppante
Château Lafleur	Pomerol	94	Framboise, grenade, poivre 5 épices ; bouche juteuse, finale fraîche
Château La Fleur de Gay	Pomerol	93	Cassis confiturié, crème bûrlée ; bouche veloutée, finale fraîche
Château La Fleur-Petrus	Pomerol	94	Framboise, cassis frais, épices ; bouche juteuse, finale fraîche
Château La Pointe	Pomerol	94	Hydrocarbures, violette, cassis ; bouche voluptueuse, pleine, équilibrée (meilleur millésime du château)
Château La Rose Figeac	Pomerol	89-90	Cassis frais, caramel, menthe ; bouche élégante, finale fraîche
Château Latour à Pomerol	Pomerol	91	Petits fruits rouges, eucalyptus ; bouche juteuse, finale fraîche
Château Le Bon Pasteur	Pomerol	93	Cassis, framboise, épices, violette ; bouche charnue, finale généreuse
Château Le Caillou	Pomerol	88-89	Cassis frais, fraise, rose ; bouche ronde
Château Le Gay	Pomerol	95	Moka, violette, fruits des bois ; bouche ample, veloutée, finale soyeuse et longue
Château Le Moulin	Pomerol	87	Cerise ; bouche rectiligne
Château Lécuyer	Pomerol	88-89	Cerise, fleurs blanches, toast ; bouche droite, finale fraîche
Château L'Eglise Clinet	Pomerol	96	Framboise, cerises, fraise confiturié, épices ; bouche construite verticalement, finale juteuse (succulente réussite)
Château L'Evangile	Pomerol	94	Framboise, cerises, groseille, torrefaction ; bouche soyeuse, finale cossue et fraîche
Château Mazeyres	Pomerol	90-91	Griottine, floral ; attaque fraîche, bouche élancée, finale douce et précise
Château Montviel	Pomerol	90-91	Cassis, framboise, crème anglaise ; bouche soyeuse, finale douce
Château Moulinet	Pomerol	89	Floral, cerise ; bouche ronde
Château Nénin	Pomerol	91	Framboise, grenade ; bouche construite
Château Petit Village	Pomerol	94	Violette, cassis, cerise, menthol, épices douces ; bouche crescendo, finale soyeuse (meilleur millésime du château)
Château Rouget	Pomerol	91-92	Cassis, framboise, café ; bouche crémeuse, finale juteuse
Château Saint-Pierre	Pomerol	92	Floral, cassis frais ; bouche soyeuse ; longueur en dentelle (jolie exercice de style)
Château Taillefer	Pomerol	89	Cerise, réglissé ; bouche souple, finale soyeuse
Château Trotanoy	Pomerol	97	Cassis pur, chocolat, menthe, cerise noire ; bouche veloutée, construite dans l'équilibre large/long finale soyeuse et séduisante
Château Vieux Château Certan	Pomerol	96	Framboise, cassis frais, épices douces, poivres, cerise à l'eau de vie, réglisse ; bouche fraîche, tendue, finale persistante
Château Vieux Maillet	Pomerol	91-92	Cassis, épices, violette ; bouche pleine, finale douce
Château Vray Croix de Gay	Pomerol	93	Griotte, framboise, mûre ; bouche équilibrée, finale allongée
Clos De La Vieille Eglise	Pomerol	89-90	Cerise, framboise ; bouche longiligne, finale salivante
Clos du Beau Père	Pomerol	90	Fruits rouges ; bouche ronde, finale élégante
Clos du Clocher	Pomerol	93-94	Framboise, crème anglaise, lys ; bouche équilibrée, finale charmeuse et longue (millésime référence)
Clos L'Eglise	Pomerol	93-94	Hydrocarbures, cassis confiturié, menthe, violette ; bouche pleine et veloutée, finale fraîche
Clos Vieux Taillefer	Pomerol	89	Floral, cassis, crème caramel ; bouche gourmande
La Fugue de Nénin	Pomerol	87-88	Fruits rouges ; bouche ronde
Le Pin	Pomerol	95	Framboise, cassis, eucalyptus ; bouche opulente, sphérique, finale veloutée
Les Pensées de La Fleur	Pomerol	90	Groseille, framboise, cannelle ; bouche croquante, finale appétente



Pétrus	Pomerol	98	Violette, crème de cassis, réglisse, fraise des bois ; bouche fraîche, soyeuse, voluptueuse, finale tendue et tendre à la fois (équilibre juste parfait ; vin construit dans la verticalité)
Château de Haut-Coulon	Premières Côtes de Bordeaux	<	
Château Clarisse	Puisseguin Saint Emilion	87-88	Floral, cassis frais, girofle ; bouche cohérente
Château Clarisse cuvée Vieille Vigne	Puisseguin Saint Emilion	91	Violette, cassis, crème patissière ; bouche voluptueuse, finale gourmande
Château Guibot La Fourvielle	Puisseguin Saint Emilion	85	Framboise ; bouche ronde
Château Haut Bernat "Les Cyprès"	Puisseguin Saint Emilion	91	Cassis, violette ; bouche soyeuse, fraîche, finale racée
Château La Diligente (ex-Moulins-Listrac)	Puisseguin Saint Emilion	86	Cerise ; bouche rectangulaire
Château Lambersac	Puisseguin Saint Emilion	87	Fraise, grenade ; bouche ronde
Château Morianne	Puisseguin Saint Emilion	88	
Château Soleil	Puisseguin Saint Emilion	88	Cerise, épices ; bouche cohérente
Château Hostens Picant	Sainte-Foy Bordeaux	87	Framboise ; bouche rectangulaire
Château Hostens Picant "Lucullus"	Sainte-Foy Bordeaux	89-90	Framboise, fleurs blanches, épices ; bouche équilibrée, finale fraîche
Château Hostens Picant Cuvée des Demoiselles	Sainte-Foy Bordeaux Blanc	89-90	Oranges amères, citron confit ; bouche équilibrée, belle persistance
Château Ambe Tour Pourret	Saint-Emilion	91	Framboise, fraise ; bouche soyeuse, finale fraîche
Château Angélus	Saint-Emilion	96	Cassis, framboise, violette, réglisse, moka ; bouche équilibrée construite dans la verticalité, finale généreuse
Château Ausone	Saint-Emilion	97-98	Framboise, épices, réglisse, chicorée sauvage ; bouche tendue, finale en longueur
Château Balestard La Tonnelle	Saint-Emilion	89	Fruits noirs, goudron ; bouche pas en place
Château Barde-Haut	Saint-Emilion	94-96	Griottine, cassis, chocolat ; bouche voluptueuse et volumineuse, belle trame (millésime référence du château)
Château Beau-Séjour Bécot	Saint-Emilion	93	Crème cassis, réglisse, torréfaction ; bouche opulente, finale fraîche
Château Beauséjour héritiers Duffau-Lagarrosse	Saint-Emilion	96	Fruits rouges et noirs, iris, réglisse ; bouche fraîche, construite, finale calcaire
Château Bel Air Ouÿ	Saint-Emilion	89	Fraise tagada, floral ; bouche juteuse à souhait
Château Bélair Monange	Saint-Emilion	92	Petits fruits rouges, café ; bouche élégante, finale crémeuse
Château Bellefont-Belcier	Saint-Emilion	93	Framboise, épices, cassis, réglissé ; bouche dans l'allonge, finale précise (en progression)
Château Bellevue	Saint-Emilion	93	Cassis, violette ; bouche équilibrée, finale crayeuse
Château Berliquet	Saint-Emilion	94-96	Griotte, framboise, mûre, groseille, épices douces ; bouche soyeuse, en verticalité, finale saline
Château Boutisse	Saint-Emilion	87-88	Fruits rouges ; bouche souple et ronde
Château Cadet-Bon	Saint-Emilion	91	Framboise cuite, cassis frais ; bouche charmeuse, finale gourmande
Château Canon	Saint-Emilion	93	Floral, cassis, réglisse ; bouche élégante, finale cossue
Château Canon La Gaffelière	Saint-Emilion	93	Cassis, violette, chocolat ; bouche élégante, finale soyeuse
Château Cantenac	Saint-Emilion	87-89	Framboise, fraise, bâton de réglisse ; bouche longiligne
Château Cap de Mourlin	Saint-Emilion	90	Violette, cassis, vanille, réglisse ; bouche gourmande
Château Capet Guillet	Saint-Emilion	88	Cerise ; bouche ronde
Château Cardinale Villemaurine	Saint-Emilion	91	Réglisse, violette, épices, cassis frais ; bouche élégante, finale charmeuse
Château Carteau Côtes Daugay	Saint-Emilion	92	Fleurs blanches, framboise, grenade, épices ; bouche équilibrée, finale soyeuse (belle réussite)
Château Chauvin	Saint-Emilion	89	Framboise, caramel ; bouche fine
Château Cheval Blanc	Saint-Emilion	98-99	Framboise, mûre, rose, réglisse, groseille, cassis ; bouche onctueuse, pleine, veloutée, finale fraîche et persistante (excellente réussite)
Château Cheval Noir	Saint-Emilion	87	Cassis frais, bouche longiligne
Château Croix de Bertinat "Révélation"	Saint-Emilion	89	Fraise : bouche ronde, finale fraîche
Château Croix Cardinale	Saint-Emilion	87	Fruits rouges ; bouche souple
Château Croix de Labrie	Saint-Emilion	94	Cassis, réglisse, violette ; bouche crémeuse et sphérique, finale suave (le meilleur millésime du château ; succulente réussite)
Château Croque-Michotte	Saint-Emilion	95-96	Framboise, griottes, épices douces ; bouche soyeuse, finale fraîche (très belle réussite, référence du château)
Château Dassault	Saint-Emilion	93	Cerise, violette ; bouche seveuse, droite, finale élancée
Château Destieux	Saint-Emilion	<	
Château de Candale	Saint-Emilion	93	Framboise, cassis frais, girofle ; bouche crémeuse, dense, finale vibrante (excellente réussite)
Château de Pressac	Saint-Emilion	87-88	Toast, cassis ; bouche large, finale serrée
Château Destieux	Saint-Emilion	87	Cassis, toast ; bouche rectangulaire
Château du Parc	Saint-Emilion	90	Framboise, eucalyptus ; bouche élégante, finale soyeuse
Château Edmus	Saint-Emilion	88	Floral, framboise ; bouche ronde
Château Faugères	Saint-Emilion	93-94	Violette, cassis, moka ; bouche pleine, complète, finale persistante
Château Ferrand Lartigue	Saint-Emilion	88	Cerise, eucalyptus ; bouche juteuse
Château Figeac	Saint-Emilion	96	Cassis, cerise noire, framboise, mûre, réglisse, floral ; bouche fraîche, tendue, finale fondante
Château Fleur Cardinale	Saint-Emilion	91-92	Cassis, framboise confiturée, torréfaction ; bouche large, finale veloutée (château régulier)
Château Fombrauge	Saint-Emilion	91	Violette, cassis frais, bel équilibre
Château Fonplégade	Saint-Emilion	93-95	Cassis, crème patissière, flaures blanches ; bouche fraîche, finale tendue et vibrante (très belle définition du terroir)
Château Fonroque	Saint-Emilion	92-93	Cerise, cassis, épices douces ; bouche équilibrée, finale vibrante (château régulier)
Château Franc Grace Dieu	Saint-Emilion	92	Framboise, cerise noire, épices douces ; bouche douce, belle trame (belle réussite)
Château Franc Mayne	Saint-Emilion	89	Cassis ; bouche rectangulaire



Château Godeau	Saint-Emilion	90-91	Cassis frais, groseille ; bouche fraîche, bel équilibre
Château Grand Barail Lamarzelle Figeac	Saint-Emilion	88-89	Fraise, floral ; bouche élégante
Château Grand Corbin Despagne	Saint-Emilion	91	Cassis frais, eucalyptus ; bouche croquante, finale juteuse et précise
Château Grand Corbin Manuel	Saint-Emilion	89	Epices, cassis frais ; bouche élégante, précise
Château Grand Mayne	Saint-Emilion	93	Fraise, floral, réglisse ; bouche en longueur (très belle réussite du château)
Château Guadet	Saint-Emilion	90	Cassis, pain d'épices ; bouche pleine
Château Haut-Rocher	Saint-Emilion	92	Cassis, goudron, lys ; bouche soyeuse, finale cohérente (belle réussite ; meilleur millésime du château)
Château Haut-Veyrac	Saint-Emilion	86	Fraise ; bouche fine
Château Jean-Faure	Saint-Emilion	93	Framboise, épices ; bouche ample, finale en longueur
Château La Confession	Saint-Emilion	92	Cerise cuite, violette ; bouche sphérique et pleine
Château La Couspaude	Saint-Emilion	92-93	Hydrocarbures, floral, cassis ; bouche enveloppante, finale sensuelle
Château La Croix du Merle	Saint-Emilion	91	Mûre, cassis, violette ; bouche sphérique, très gourmande, finale dense et soyeuse
Château La Croizille	Saint-Emilion	88-90	Torrefaction, cassis, crème caramel ; bouche douce, finale gourmande
Château La Dominique	Saint-Emilion	92	Cerise, framboise ; bouche sphérique
Château La Fleur	Saint-Emilion	89	Cerise à l'eau de vie, vanille, réglisse ; bouche pleine
Château La Fleur d'Arthus	Saint-Emilion	87	Cassis, cannelle ; bouche rectangulaire
Château La Gaffelière	Saint-Emilion	93	Floral, cassis, cerise, eucalyptus, épices ; bouche sensuelle, finale serrée
Château La Grangère	Saint-Emilion	85	Cassis frais ; bouche ronde
Château La Grave Figeac	Saint-Emilion	93	Cerise, girolle, fleurs blanches ; bouche tendue, élégante, finale soyeuse
Château La Marzelle	Saint-Emilion	91-92	Framboise, cassis, moka : bouche crémeuse, finale élégante
Château La Mondotte	Saint-Emilion	93-94	Violette, clafoutie ; bouche crémeuse, finale cossue
Château La Serre	Saint-Emilion	89-90	Cerise, tabac ; bouche élégante et fraîche
Château La Tour du Pin Figeac Giraud Belivier	Saint-Emilion	95-96	Framboise, cerise, violette, hydrocarbures ; bouche croquante et veloutée, finale juteuse et précise ; impression saline, appétence (belle définition du terroir)
Château La Tour Figeac	Saint-Emilion	93	Fleurs blanches, cerise ; bouche croquante, finale juteuse
Château La Voûte	Saint-Emilion	91	Fraise cuite, cassis ; bouche charnue, finale soyeuse
Château Lamartre Etrange Rumeur	Saint-Emilion	88	Cerise, menthol ; bouche ronde
Château Lamartre Passage Secret	Saint-Emilion	90	Violette, cassis ; bouche douce, finale élégante
Château Laplagnotte-Bellevue	Saint-Emilion	93	Framboise, cerise, floral, épices douces ; bouche élégante, finale soyeuse
Château Larcis Ducasse	Saint-Emilion	98-99	Cerise complexe, cassis, réglisse, côté floral en filigrane ; bouche soyeuse, savoureuse, terrible équilibre, finale calcaire (réussite prodigieuse)
Château Larmande	Saint-Emilion	87	
Château Laroze	Saint-Emilion	90	Framboise, grenade, eucalyptus ; bouche gourmande
Château Lassègue	Saint-Emilion	93	Fraise, framboise, épices ; bouche soyeuse, veloutée (extraction juste des tanins), finale entre gourmandise et fraîcheur (bel équilibre)
Château Le Dôme	Saint-Emilion	93	Café, fruits rouges, fruits noirs ; bouche puissante
Château Le Prieuré	Saint-Emilion	92-93	Framboise, floral, cerise ; bouche pleine, finale juteuse
Château Les Religieuses	Saint-Emilion	89	Cassis frais, chêne ; bouche construite
Château Leydet-Valentin	Saint-Emilion	88	Framboise, eucalyptus ; bouche élégante
Château Louis	Saint-Emilion	89-90	Floral, cassis, eucalyptus ; bouche fine
Château Magnan La Gafelière	Saint-Emilion	90	Cerise, cassis ; bouche grasse, finale juteuse
Château Magrez Fombrauge	Saint-Emilion	93	Prune, café, chocolat, cerise confite ; bouche pleine, finale racée
Château Mangot	Saint-Emilion	89	Cassis frais ; bouche cossue
Château Mangot Todeschini	Saint-Emilion	93-94	Framboise, épices, menthol ; bouche fraîche, charnue, finale minérale
Château Mauvinon	Saint-Emilion	89	Framboise ; bouche crémeuse, finale élégante
Château Milens	Saint-Emilion	91	Fraise, menthol ; bouche grasse, finale fraîche
Château Monbousquet	Saint-Emilion	92	Violette, épices douces, cassis ; bouche sphérique, finale crémeuse
Château Mondorion	Saint-Emilion	87-88	Framboise, cannelle, toast ; bouche ronde
Château Pas de l'Ane	Saint-Emilion	87-88	Framboise, café ; bouche ronde
Château Patris Querre	Saint-Emilion	90-91	Cassis, caramel, épices douces ; bouche voluptueuse, finale grasse
Château Pavie	Saint-Emilion	96	Cassis, iris, violette, cannelle, chocolat ; bouche ample, généreuse, finale longue
Château Pavie Decesse	Saint-Emilion	92	Cassis, épices, vanille, chocolat ; bouche opulente, finale veloutée
Château Pavie Macquin	Saint-Emilion	96	Violette, cassis complexe, santal ; bouche fraîche, robuste, finale sanguine
Château Péby-Faugères	Saint-Emilion	94	Cassis, violette, chocolat ; attaque ample, bouche pleine, finale veloutée
Château Petit Val	Saint-Emilion	90	Cassis, framboise, cannelle ; bouche soyeuse
Château Petit Val "Cuvée Allouin"	Saint-Emilion	92	Cassis, floral, bouche sphérique, finale soyeuse
Château Pinedfleurs	Saint-Emilion	90	Torréfaction, cassis ; bouche fraîche, finale soyeuse
Château Puy Mouton	Saint-Emilion	88	Cassis frais, crème vanille ; bouche ronde
Château Quinault L'Enclos	Saint-Emilion	91	Cassis frais, poivre blanc ; bouche moelleuse
Château Quintus	Saint-Emilion	91-92	Fruits rouges, épices, framboise ; bouche étirée, finale saline
Château Rol Valentin	Saint-Emilion	93	Cerise, framboise, cassis, floral, chocolaté ; bouche gourmande et veloutée, finale juteuse et soyeuse (succulente réussite)
Château Royland	Saint-Emilion	87	Cerise, eucalyptus ; bouche ronde



Château Saint Georges Côte Pavie	Saint-Emilion	93	Mûre, framboise ; bouche volumineuse, finale voluptueuse
Château Sansonnet	Saint-Emilion	91-92	Cassis, épices, cerise noire ; bouche ample, finale serrée
Château Simard	Saint-Emilion	89	Chocolat, café, cerise à l'eau de vie ; bouche sphérique
Château Soutard	Saint-Emilion	93	Violette, cerise noire ; bouche pleine, finale savoureuse
Château Tauzinat L'Hermitage	Saint-Emilion	91	Cerise, framboise ; bouche élégante, finale fraîche
Château Teyssier	Saint-Emilion	90	Framboise ; bouche sphérique
Château Tour Baladoz	Saint-Emilion	88	Cassis, cerise, torréfaction ; bouche ronde
Château Tour des Combes	Saint-Emilion	89	Framboise, floral ; bouche soyeuse, finale pas en place (terroir à potentiel)
Château Trianon	Saint-Emilion	87	Épices, cassis frais ; bouche rectangulaire
Château Trimoulet	Saint-Emilion	91	Cassis, floral, framboise ; bouche voluptueuse, finale fraîche
Château Troplong Mondot	Saint-Emilion	96	Hydrocarbures, violette, crème de cassis ; bouche complète, finale voluptueuse (succulente réussite ; millésime référence du château)
Château Trottevieille	Saint-Emilion	94-96	Framboise confit, mûre, réglisse ; bouche ample, en longueur et dentelle, finale fraîche et impression calcaire (belle définition du terroir)
Château Valandraud	Saint-Emilion	95	Violette, réglisse, cassis ; bouche sphérique, finale voluptueuse et précise
Château Valandraud (Virginie de)	Saint-Emilion	93	Épices, cassis ; bouche dense, bien construite
Château Villemaurine	Saint-Emilion	92	Floral, réglisse framboise ; bouche charnue, finale fraîche
Château Yon Figeac	Saint-Emilion	87	Cerise fraîche, fraise ; bouche ronde
Clos Badon Thunevin	Saint-Emilion	93	Mûre, réglisse, floral ; bouche sensuelle, finale élégante et dans l'allonge (meilleur millésime du Clos ; très belle réussite)
Clos de L'Oratoire	Saint-Emilion	89	Cassis ; bouche ronde
Clos des Menuts	Saint-Emilion	87	Cerise, eucalyptus ; bouche juteuse
Clos des Menuts L'Excellence	Saint-Emilion	90	Fruits des bois, réglisse ; bouche harmonieuse
Clos Dubreuil	Saint-Emilion	94	Myrtille, canelle, réglissé ; bouche croquante, sphérique, finale longue, rétro complexe (belle réussite)
Clos Fourtet	Saint-Emilion	95-97	Violette, cassis dans tous les états, épices douces ; bouche longue et large avec une trame calcaire
Clos La Madeleine	Saint-Emilion	94	Fruits des bois, épices douces ; bouche veloutée, finale soyeuse
Clos Les Grandes Vesannes	Saint-Emilion	91	Mûre, cassis confit, épices douces ; bouche soyeuse, finale douce
Clos Saint-Julien	Saint-Emilion	91	Cassis, caramel ; bouche ample, finale tendue
Clos Villemaurine	Saint-Emilion	93	Crème de cassis, floral ; bouche dense, finale crayeuse
La Bienfaisance du Château Sanctus	Saint-Emilion	91	Cerise noire, cerise à l'eau de vie ; bouche crémeuse
La Chapelle d'Ausone	Saint-Emilion	92	Cassis, épices ; bouche cossue, finale savoureuse
La Dome de Tottevieille	Saint-Emilion	90	Framboise ; bouche fraîche, crémeuse, élégante
Le Carillon de l'Angélus	Saint-Emilion	92	Cerise, framboise, poivre blanc ; bouche cossue, finale appétente et gourmande
Le Dragon de Quintus	Saint-Emilion	88	Cassis confit, cerise ; bouche très ronde
Le Petit Cheval	Saint-Emilion	92	Framboise, cerise, menthol, poivre noir ; bouche élégante, finale serrée
Lucia	Saint-Emilion	91	Cassis, gâteau de riz ; bouche savoureuse, finale fraîche
Lynsolence	Saint-Emilion	91	Café, cassis confit ; bouche opulente
Petit-Figeac (2nd Château Figeac)	Saint-Emilion	91	Cassis, menthol, poivre blanc, chocolaté ; bouche tout en gourmandise, finale fondante
Sanctus	Saint-Emilion	90-91	Framboise, épices ; bouche charnue
Château Calon-Ségur	Saint-Estephe	93-94	Cassis, hydrocarbures, épices douces, chocolat noir, poivre noir ; bouche sphérique, finale soyeuse
Château Capbern-Gasqueton	Saint-Estephe	92	Fruits des bois ; bouche équilibrée, finale fraîche
Château Cos D'Estournel	Saint-Estephe	98	Hydrocarbures, kirsch, cassis, violette, iris ; bouche crémeuse, pleine, équilibrée, construite dans la verticalité (belle réussite)
Château de Pez	Saint-Estephe	90	Cerise, poivrons ; bouche élancée
Château Haut-Marbuzet	Saint-Estephe	90-91	Épices, petits fruits rouges ; bouche équilibrée, finale fraîche
Château Lafon-Rochet	Saint-Estephe	93	Épices, poivron rouge, cassis frais, café ; bouche crémeuse, finale vive
Château Le Bosq	Saint-Estephe	87	
Château Le Crock	Saint-Estephe	93	Fruits des bois, réglisse, fleurs blanches ; bouche ample, finale persistante
Château Les Ormes de Pez	Saint-Estephe	91	Cassis, floral ; bouche ample, équilibrée
Château Lilian Ladouys	Saint-Estephe	91-92	Floral, cassis complexe ; bouche sphérique (château en progrès)
Château Meyney	Saint-Estephe	92	Groseille, framboise, chocolat ; bouche grasse, finale fraîche
Château Montrose	Saint-Estephe	95-96	Cassis, réglisse, violette ; bouche crémeuse, finale soyeuse et appétente, belle allonge
Château Petit-Bocq	Saint-Estephe	87	
Château Phélan Ségur	Saint-Estephe	93	Violette, myrte ; bouche sphérique
Château Saint-Pierre de Corbian	Saint-Estephe	88	Café, cassis frais, poivron rouge ; bouche cohérente
Château Serilhan	Saint-Estephe	90	Cassis, épices ; bouche ample, finale douce
Château Tour de Pez	Saint-Estephe	88	Framboise, épices ; bouche juteuse
Château Tour des Termes	Saint-Estephe	91	Cassis, violette, épices douces, eucalyptus ; bouche cossue, finale crémeuse (château très régulier)
Château Tronquoy-Lalande	Saint-Estephe	91	Fraise, cerise, épices ; bouche équilibrée, finale gourmande
La Dame de Montrose	Saint-Estephe	91-92	Très épiciés, fruits rouges ; bouche équilibrée, finale élégante
Les Pagodes de Cos D'Estournel	Saint-Estephe	94	Menthol, réglisse, fraise des bois, floral ; bouche suave, finale savoureuse et soyeuse
Château Cap Saint-Georges	Saint-Georges Saint-Emilion	91	Framboise ; bouche sphérique, finale soyeuse



Château Beychevelle	Saint-Julien	94-95	Violette, crème de cassis, réglisse ; bouche complète, finale soyeuse (millésime référence ; en progrès continu)
Château Branaire-Ducru	Saint-Julien	92	Poivron rouge, lavande, cerise ; bouche équilibrée et juteuse
Château Ducru Beaucaillou	Saint-Julien	100	Violette, iris, moka, cassis frais, myrtille ; bouche ample, large, finale soyeuse (réussite exceptionnelle)
Château du Glana	Saint-Julien	87-88	
Château Gloria	Saint-Julien	92	Floral, cassis frais, chocolat ; bouche moelleuse, finale gourmande
Château Gruaud Larose	Saint-Julien	94-95	Poivron rouge grillé, violette, cerise ; bouche crémeuse, finale classieuse (belle réussite ; gagne en précision)
Château Lagrange	Saint-Julien	94	Cassis, épices ; bouche franche, finale soyeuse et en longueur
Château Lalande-Borie	Saint-Julien	92-93	Expressif, complexe, cassis, amande douce ; bouche veloutée, finale soyeuse
Château Langoa Barton	Saint-Julien	91	Cerise, poivron ; bouche élégante
Château Léoville Barton	Saint-Julien	93	Cassis, réglisse, lilas ; bouche soyeuse
Château Léoville Las Cases	Saint-Julien	96	Cassis, réglisse, cannelle, poivre aux 5 baies ; bouche dense construite dans la verticalité
Château Léoville Poyferré	Saint-Julien	94-95	Myrtilles, hydrocarbures, violette ; bouche volumineuse, finale voluptueuse
Château Saint-Pierre	Saint-Julien	94-95	Floral, griotte, réglisse ; bouche classieuse, construite en longueur, finale persistante (belle définition du terroir ; millésime référence ; le travail et les progrès sont là)
Château Talbot	Saint-Julien	92-93	Cassis, épices douces, violette ; bouche fraîche, trame en longueur
Clos du Marquis	Saint-Julien	94-95	Epices, cassis, bouche cossue, finale dense
La Croix de Beaucaillou	Saint-Julien	95	Violette, réglisse, mûre ; bouche franche, fraîche, séveuse, finale sérieuse
Le Petit Lion	Saint-Julien	90-91	Cassis frais, cerise, réglisse ; bouche séveuse, finale étirée
Château de Cérons	Cérons (liquoreux)	90	Fruits exotiques, orange, citronnelle ; bouche équilibrée, finale appétente
Château Bastor Lamontagne	Sauternes & Barsac	88	Poire, ananas ; bouche fraîche en finesse
Château Broustet	Sauternes & Barsac	90	Banane, ananas, muguet ; bouche équilibrée
Château Cantegril	Sauternes & Barsac	91-93	Pommes, ananas cuits, caramel au beurre salé ; bouche harmonieuse, finale d'un sublime équilibre (très belle réussite)
Château Coutet	Sauternes & Barsac	94-95	Floral, fruits blancs, orange, vanille ; bouche en longueur
Château De Fargues	Sauternes & Barsac	95-96	Oranges, poire, safran ; bouche sphérique, finale mentholé
Château de Malle	Sauternes & Barsac	90	Fruits exotiques ; bouche en longueur
Château de Myrat	Sauternes & Barsac	87	Pommes ; bouche ronde
Château D'Arche	Sauternes & Barsac	89	Pêche jaune, poires, citron confit ; bouche croquante
Château Doisy Daëne	Sauternes & Barsac	94-95	Citron confit, pomme Granny, verveine, mandarine ; bouche tendue, finale soyeuse
Château Doisy-Védrines	Sauternes & Barsac	94	Ananas, fruits exotiques, crème caramel ; bouche élégante, finale soyeuse et fraîche
Château D'Yquem	Sauternes & Barsac	99	Floral, citron, ananas, poire, épices douces, amande fraîche ; bouche fraîche, construite dans la longueur, équilibre somptueux
Château Filhot	Sauternes & Barsac	88	Pommes cuites ; bouche droite
Château Guiraud	Sauternes & Barsac	93-94	Floral, pêche blanche, abricot ; bouche tendue, finale mentholée
Château Haut-Bergeron	Sauternes & Barsac	89	Pêches, pommes cuites
Château Lamothé Guignard	Sauternes & Barsac	88	Pommes ; bouche ronde
Château La Tour Blanche	Sauternes & Barsac	94-95	Fleurs blanches, toffee, zestes d'agrumes conits, pommes au four ; bouche dans l'équilibre
Château Lafaurie-Peyraguey	Sauternes & Barsac	94	Citron, citronnelle, ananas ; bouche dense, finale fraîche
Château Nairac	Sauternes & Barsac	91	Citronnelle, prune, menthe ; bouche élégante, finale fraîche
Château Rabaud-Promis	Sauternes & Barsac	93	Pêche caramel, tilleul ; bouche sphérique
Château Raymond-Lafon	Sauternes & Barsac	94	Poire, orange amère, citron vert confit ; bouche harmonieuse, finale puissante
Château Rayne Vigneau	Sauternes & Barsac	93	Pommes cuites, acacia, zestes d'agrumes ; bouche tendue, finale crémeuse
Château Rieusec	Sauternes & Barsac	96-97	Floral, agrumes ; bouche pleine, belle trame minérale
Château Romer	Sauternes & Barsac	88	Crème caramel, coing ; bouche ronde
Château Romer du Hayot	Sauternes & Barsac	88	Ananas, pain grillé ; bouche ronde
Château Sigalas Rabaud	Sauternes & Barsac	94-95	Ananas, fruits exotiques ; bouche classieuse, finale fraîche
Château Suduiraut	Sauternes & Barsac	96-97	Violette, pêches, citrons ; bouche onctueuse, finale fraîche
Clos Haut-Peyraguey	Sauternes & Barsac	93-94	Floral, réglissé, citron, orange ; bouche en longueur

