Les grands Bordeaux rouges 2005 vingt ans après : la rive gauche toujours en tête

De l'âge de la maturité, le monde du vin attend souvent beaucoup et parfois trop. Peu de personnes au monde effectuent un tel suivi en position de particulier avec autant de crus célèbres. J'entends par « position de particulier » des bouteilles qui vivent une vie normale, non cloîtrées sur leur lieu de naissance tout en étant parfaitement conservées. Nous l'avions fait en 2015 pour le dixième anniversaire (voir carnet n° 76). Merci à Edgar S. pour sa fidélité et son engagement à aller toujours plus loin que ce que l'on entend ou lit de-ci-delà sans étude réelle. En voici une.

Que remarquer en 2025 sur ce millésime 2005 après 18 ans de bouteilles ?

- La rive gauche continue à dominer la rive droite comme en 2015.
- Mouton Rothschild et Lafite Rothschild produisent la même prestation haut de gamme qu'en 2015. Dix ans après, Haut Brion les rejoint. Mouton maintient sa domination.
- Pape Clément conserve son 18/20.
- Angélus, Brane Cantenac, l'Eglise Clinet, Les Carmes Haut Brion, Haut Bailly, Branaire Ducru, Malartic Lagravière rehaussent leur note.
- Lafleur, La Mondotte, Troplong Mondot, Valandraud remontent après des notations modestes.
- Dans l'ensemble, la garde a embelli les vins.
- Cependant, depuis dix ans, des crus ont perdu leurs qualités. Ces défaillances se situent surtout rive droite.
- Pour les crus qui restent en course, je prévois une longue garde. Certains n'ont pas encore atteint le bon moment pour les servir (Ausone, Brane Cantenac, Branon, Lynch Bages, Malartic Lagraviere, château Margaux).

Bouteilles bouchonnées

Les 2005 dix ans après : 2.
Vingt ans après : 3.

Bouteilles usées

Dix ans après : rive gauche 0, rive droite 2.
Vingt ans après, rive gauche 0, rive droite 4.

Les bienfaits du cabernet franc avec le temps

Trop fermé dans sa jeunesse pour les non-initiés, non commercial et encore moins parkerisable, le cabernet franc rehausse l'expression des vins avec le temps. Trois crus sur la rive droite se distinguent grâce à sa présence dans leur assemblage : Ausone, Angélus, l'Eglise Clinet. La connaissance faisant son chemin, aujourd'hui, de nombreuses propriétés rive droite souhaitent le remettre au goût du jour.

2005, c'est déjà le passé

Mes commentaires informent sur des défauts présents dans les vins de l'époque et aujourd'hui mieux maîtrisés. En premier lieu, la pollution des chais par les TCA. Soit l'odeur du bouchon avant même que le vin soit bouché par du liège. Problème généralement réglé. En second lieu, les Brettanomyces. En moyenne ce dernier point a été résolu par les plus grands crus à partir de 2012. Ils continuent à demander une attention permanente. Dans les crus moyens ou mineurs, ces deux défauts peuvent demeurer d'actualité.

Présentation de la dégustation

J'ai choisi de vous communiquer l'ordre de dégustation. Il diffère de l'ordre alphabétique dans

lequel les commentaires sont diffusés. Il me semble intéressant que vous sachiez qui a été goûté, à l'aveugle, à côté de qui. Dans chaque série, j'ai rajouté des commentaires plus personnels.

Rive gauche

Voici l'ordre de service des vins servis à l'aveugle par séries de quatre. Bouteilles non décantées, mais ouvertes depuis 4h

Mise en bouche : Petit Manou 2018, vin simple et un peu sec en finale.

Première série : Branaire Ducru – Lagrange – Léoville Barton – Léoville Las Cases

Cette première série indique très vite le style moyen de l'année : peu de présence aromatique au nez suivi d'un bon équilibre en bouche et d'une fermeté tannique laissant peu de place à l'arôme en finale. Les trois premiers vins sont conformes aux attentes.

Deuxième série : Calon Ségur – Clos Manou – Grand Puy Lacoste – Lynch Bages

Les intensités aromatiques ne varient pas vis-à-vis de la série précédente. Et cela ne changera pas jusqu'à la fin de la dégustation. Nous rentrons dans le dur de l'histoire des Bordeaux récents avec un vin bouchonné. Les notes animales se répètent et attestent de la présence de Bretts. Clos Manou, l'Outsider, brille. Quant à Calon Ségur, s'il existe de mauvaises bouteilles, il en existe aussi de fort bonnes (voir l'historique pour vous guider au mieux).

Troisième série : Lafite Rothschild – Pontet Canet – Mouton Rothschild – Latour

Nous sommes en présence des modèles des vins de Bordeaux. Ils offrent le plus de nez dans ce millésime. Latour, bouchonné, renvoie à la douloureuse histoire de son chai contaminé avant 1999. Pontet Canet s'en sort bien. Cependant son historique montre trois mauvaises bouteilles sur dix dégustations ! Lafite, remarquable, met sa dixième note dans le très haut de gamme sur onze dégustations de ce millésime. Mouton renforce sa première place sur l'ensemble des dégustations. C'est la revanche de Philippe Dalhuin ! 2005 était son second millésime complet à Mouton (il venait de Branaire Ducru). A l'époque Mouton manquait de précision dans sa texture tannique ce qui en faisait le moins bon des premiers. Mais pas pour tous ! A l'exception de votre serviteur (selon ses dires), la presse internationale n'a pas compris ce changement (c'est fou ! Que goûtait-elle ?). Une pression qui aurait pu lui coûter sa place. Quelque temps après la mise en bouteilles et une fois les perceptions plus évidentes, les excuses ont afflué…

Quatrième série : d'Issan – Brane Cantenac – château Margaux – Palmer

Issan et Brane Cantenac illustrent au mieux la finesse des vins de Margaux. Hélas, château Margaux et Palmer sont en retrait. Brane Cantenac, remarquable dès le nez, prend la tête. Issan, très parfumé et très régulier, obtient la même note quatre fois consécutivement : en 2021, en 2022, 2023 et 2025.

Cinquième série : Rauzan Ségla – Luchey Halde – Malartic Lagravière – Branon

Honneur aux Outsiders ! Luchey Halde était royal dans ces années-là. Branon a disparu depuis, tandis qu'il faisait briller mes papilles, avec une bonne part de cabernet franc me semble-t-il.

Sixième série : Haut-Bailly – Smith Haut Lafitte – Pape Clément – Les Carmes Haut-Brion

Cette série pointe la différence de style entre Haut Bailly et Smith Haut Lafitte, tous deux

reconnus à l'aveugle, mais aussi la plus grande complexité dans ce millésime des vins de Pessac sur ceux de Léognan. Pape Clément, remarquable, attrape son troisième 18/20 sur huit dégustations. Les Carmes Haut Brion, maintes fois salué pour sa personnalité rare avant son renouveau utile en 2013-2014, démontre que sa complexité aromatique n'a rien à envier à Mission Haut-Brion et surtout Haut-Brion dont elle m'apparaît être la plus proche.

Septième série : La Mission Haut-Brion – Haut-Brion
Haut-Brion met son vin dans le trio de tête, égalant Lafite et derrière Mouton.

Au bilan l'appellation Pessac Léognan sort numéro un avec une domination de Pessac sur Léognan. Cette soirée enchantante ne nous laissait pas imaginer les désillusions du lendemain avec la rive droite.

Rive droite
Mise en bouche avec G Acte 2014, un excellent vin et un très bel Outsider. Wine Searcher indique qu'on le trouve autour de 30 euros. Si c'est le cas, profitez-en.

Première série : La Mauriane – Dubois Grimon – Bellevue Mondotte – Pavie Decesse
Les deux premiers vins, Outsiders, obtiennent mes préférences et celles du public, renvoyant le 100/100 U.S. de Bellevue Mondotte aux oubliettes, tout comme la performance de Pavie Decesse. Un rendu instructif sur les dérives d'une époque et la recherche d'expressions déséquilibrées, trop de tannin, trop de bois et peu de saveurs pour plaire au marché. C'est la première fois en vingt-cinq ans de dégustation dans cette même pièce que des participants crient au scandale. Avec raison. Les addicts moutonniers n'auront plus que les yeux pour pleurer !

Deuxième série : Beauséjour Duffau Lagarrosse – Canon – Figeac – Clos Fourtet
Même sur la rive droite, les nez des vins dominés par le merlot sont discrets dans ce millésime. Beauséjour Duffau Lagarrosse, tant loué avant sa mise en bouteilles, a été victime du nouveau mal de l'époque : la pollution des chais par les TCA. De fait, les bouteilles sont irrégulières. Chose curieuse, je les trouve meilleures au fil du temps. Voilà qui interroge sur ce qui se passe. Tout au contraire, Canon avait refait son chai et intégralement replanté son vignoble en 1996. Ce résultat d'aujourd'hui signale la grandeur de son terroir que le temps révèle. Jeune, ce 2005 semblait trop discret. Ce corps ayant gagné en consistance me confirme dans l'idée que l'immatérialité de l'arôme joue un rôle sur la perception physique de la corpulence. Une intuition partagée par des chercheurs, mais indémontrable à ce jour.

Troisième série : Angélus – Ausone – Evangile – Clos l'Eglise
Je salue la remarquable tenue d'Angélus, son évolution florale inattendue, sa touche d'encre et sa fraîcheur. Tout signe ici le rôle du cabernet franc au cours du vieillissement en bouteilles (38 %). Ce cépage fait aussi la gloire d'Ausone au vieillissement. Remarquez le descriptif d'Ausone sur la qualité du toucher. Il est un repère constant de la présence des grands vins.
Evangile, bouchonné ! Et un de plus !
Clos l'Eglise éteint.

Quatrième série : Trotanoy – Eglise Clinet – Petrus – Lafleur
Les deux stars chutent fort ! Eglise Clinet, incrachable, l'emporte. Les intensités aromatiques au nez demeurent modérées : c'est le millésime.

Cinquième série : Pavie – Peby Faugères – Pavie Macquin – La Mondotte

Quatre vins dans leurs excès, en train de courir pour plaire à qui vous savez, mais tous quatre alléchants pendant leur jeunesse.

Sixième série : Troplong Mondot – Valandraud

Là encore, une recherche excessive de la maturité du fruit associée à un élevage mal dosé et trop boisé a rétréci la matière première de ces vins. De nos jours, sur ces mêmes thèmes, c'est marche arrière toute !

Conclusion : l'Eglise Clinet, Angélus et Ausone l'emportent sur des terroirs très différents avec des hommes talentueux. Leur dénominateur commun est une présence très désirée de cabernet franc dans leur assemblage initial.

Bonne lecture, bonnes dégustations et belles fêtes.
Je vous adresse mes voeux les meilleurs pour 2026, l'esprit clair, la bouche en forme, le coeur vaillant. Retrouvons-nous ici fin janvier. Profitez aussi de mon compte instagram jmquarin et de post sur LinkedIn.

Jean-Marc Quarin

ANGÉLUS - Saint-Emilion Grand Cru 2005
17.5 // 95
Logo sur le bouchon : T renversé (Trescases)
Beau rouge sombre, aux reflets noirs. Touche d'évolution sur la frange. Beau nez intense, fruité, frais et floral, agrémenté d'une touche d'encre. Minutieux en entrée de bouche, très aromatique au milieu avec un corps élancé et néanmoins suave, le vin évolue long et complexe dans la persistance, juste à peine ralenti par une pointe de bois neuf. Du beau travail bien servi par le magnifique potentiel du cabernet franc au vieillissement. Le servir ou l'attendre.
2020 – 2040

AUSONE - Saint-Emilion Grand Cru 2005
17.5 // 95
Logo sur le bouchon : A dans un cercle (Amorim)
Couleur sombre, d'intensité normale et évoluée. Nez discret et crémeux. Minutieux en entrée de bouche et très frais, avec de suite de la classe dans le toucher et beaucoup de goût, le vin évolue réglissé. Il se trame et grandit en finale, long, séveux, encore très jeune et sans angle tannique. L'attendre encore.
2028 – 2055

BEAUSEJOUR DUFFAU LAGARROSSE - Saint-Emilion Grand Cru 2005
17 // 94
Logo sur le bouchon : GPEL
Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez un peu discret, au fruité frais. Touche de menthe. Minutieux en entrée de bouche, très aromatique au milieu, le vin fond sur le palais juteux et même noble dans ses arômes. Hélas, la texture reste impactée par une note boisée, sans être anguleuse. Longueur normale et sans angle tannique.
2020 – 2050

BELLEVUE MONDOTTE - Saint-Emilion Grand Cru 2005

12 // 77
Logo sur le bouchon : AL
Couleur sombre, d'intensité moyenne et légèrement évoluée. Nez discret marqué par la présence de bretts. Le vin est bon pendant deux secondes, puis il finit simple et assèchant. Surtout ne pas le boire ! Vin minable pour un 100/100 Parker et depuis longtemps.
2015 – 2020

BRANAIRE DUCRU - Saint-Julien 2005
16.75 // 93
Logo sur le bouchon : AL
Couleur rouge sombre, intense. Touche d'évolution sur la frange. Nez moyennement aromatique, sentant bon les fruits mûrs. Minutieux en entrée de bouche, caressant au milieu tout en fondant, le vin glisse sur le palais, long, vers une finale ascendante, sans être profonde. Le boire.
2020 – 2045

BRANE CANTENAC - Margaux 2005
18 // 96
Logo sur le bouchon : AL
Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Superbe nez très aromatique, fin, subtil, profond et complexe. Assez dense dès l'entrée en bouche et pourtant parfumé, le vin évolue sur un déroulé noble vers une longue finale tramée, toujours aromatique et surtout incrachable. Ce soir là, il était remarquable. L'attendre encore.
2027 – 2047

BRANON - Pessac-Léognan rouge 2005
17 // 94
Logo sur le bouchon : T renversé (Trescases)
Couleur sombre, d'intensité moyenne et légèrement évoluée. Nez très aromatique, au fruité mûr. Moelleux à l'attaque, juteux en milieu de bouche, mais aussi un brin ferme, le vin évolue vers une finale mélangeant les saveurs du merlot et du cabernet sauvignon. Touche boisée encore présente. L'attendre.
2030 – 2045

CALON SEGUR - Saint-Estèphe 2005
17 // 94
Logo sur le bouchon : A dans un cercle (Amorim)
Couleur sombre, intense, aux beaux reflets noirs. Légère évolution. Nez très aromatique, fin, fruité, subtil et complexe. Touche de fleurs. Minutieux en entrée de bouche, avec de la classe dans le toucher et du goût, le vin fond sur le palais, juteux, parfumé, en se serrant délicatement dans la persistance. Longueur normale. A boire. S'il existe des mauvaises bouteilles, il en existe aussi des bonnes, celle-ci en l'occurence.
2015 – 2030

CANON - Saint-Emilion Grand Cru 2005
17.5 // 95
Logo sur le bouchon : T renversé (Trescases)
Couleur sombre, d'intensité normale. Légère évolution. Nez moyennement intense, fruité et crémeux. Moelleux à l'attaque, suave en milieu de bouche, avec du goût, le vin évolue tout à

la fois fondant et tramé. Il s'élève en finale, long et très savoureux. Une bonne surprise qui accrédite le rôle que jouent les arômes dans la sensation de corps.
2005 – 2035

CHATEAU MARGAUX - Margaux 2005
17.5 // 95
Logo sur le bouchon : T renversé (Trescases)
Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez moyennement aromatique, au fruité mûr. Touche fumée. Pointe de merlot. Juteux à l'attaque, suave en milieu de bouche, avec de la classe dans le toucher, le vin évolue ascendant et long, mais avec une touche d'acidité dans la persistance, ce qui le dessert et ce malgré un beau retour du parfum. L'attendre encore.
2027 – 2065

CLOS FOURTET - Saint-Emilion Grand Cru 2005
Mauvaise bouteille
Le nez sent la cerise et le sous-bois. Il fait penser à un Porto. Bouche sèche !
2023 – 2060

CLOS L'ÉGLISE - Pomerol 2005
16 // 90
Logo sur le bouchon : T renversé (Trescases)
Couleur sombre, d'intensité normale et légèrement évoluée. Nez discret, sentant les bretts (fromage). Moelleux en entrée de bouche, savoureux, le vin évolue d'abord gras avant de se raffermir dans la persistance. Le moelleux a disparu ! Donne envie d'être attendu. Ressemble à une mauvaise bouteille.
2020 – 2040

CLOS MANOU - Médoc 2005
17 // 94
Logo sur le bouchon : LA
Beau rouge sombre, aux reflets noirs. Légère évolution. Nez très aromatique, au fruité mûr. Touche viandée, pointe épicée évoquant le merlot. Suave en entrée de bouche, minutieux au toucher, le vin évolue agréable et fondant. Il prend de la sève entre le milieu et la finale où il s'achève long, savoureux. Du relief et du goût. Promesse tenue !
2015 – 2030

D'ISSAN - Margaux 2005
17.5 // 95
Logo sur le bouchon : CB
Couleur sombre, d'intensité normale et légèrement évoluée. Nez intense, fin, fruité et subtil. Minutieux en entrée de bouche, le vin se révèle particulièrement aromatique au milieu. Il fond sur le palais, délicieux, parfumé. Il s'achève long, sur une trame tannique distinguée. C'est très bon. Commencez à le boire.
2025 – 2050

DUBOIS GRIMON - Castillon Côtes de Bordeaux 2005
15.75 // 89
Logo sur le bouchon : LBG
Couleur rouge sombre, intense et légèrement évoluée. Nez très aromatique, au fruité mûr et subtil. Moelleux à l'attaque, juteux en milieu de bouche, avec du goût et du corps, le vin

évolue sur une tannicité un brin ferme, mais savoureuse. Un Côtes de Castillon trop méconnu. A boire.
2018 – 2030

FIGEAC - Saint-Emilion Grand Cru 2005
16 // 90
Logo sur le bouchon : pb
Couleur sombre, d'intensité normale, légèrement évoluée et un brin trouble. Nez crémeux. Présence de bretts. Bouche ronde au départ, agréable, évoluant simple dans son déroulé général, mais à la tannicité fondue.
2015 – 2030

GRAND PUY LACOSTE - Pauillac 2005
Bouteille bouchonnée
Logo sur le bouchon : CC
2022 – 2045

HAUT BAILLY - Pessac-Léognan rouge 2005
17.5 // 95
Logo sur le bouchon : AL
Couleur sombre, d'intensité normale et légèrement évoluée. Nez moyennement aromatique et fruité, mélangeant des odeurs animales avec le cèdre. Délicat en entrée de bouche, particulièrement aromatique au milieu, le vin fond sur le palais, subtil, avec le meilleur de Pessac Léognan dans la persistance. Belle longueur séveuse. A boire.
2020 – 2045

HAUT BRION - Pessac-Léognan rouge 2005
18.5 // 97
Logo sur le bouchon : T renversé (Trescases)
Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez moyennement aromatique, au fruité mûr et légèrement vanillé. Aucune trace de fumée propre à ce terroir. Minutieux à l'attaque, juteux en milieu de bouche, le vin se développe ample et puissant, avec beaucoup de goût. Il s'élève en finale, subtil, noble, sur une trame tannique complexe et sophistiquée. C'est très bon. Expression générale unique. Commencez à le boire.
2020 – 2060

L'EGLISE CLINET - Pomerol 2005
17.5 // 95
Logo sur le bouchon : CC
Couleur sombre, d'intensité normale et légèrement évoluée. Nez discret, au fruité mûr, frais et épicé. Gourmand à l'attaque, suave en milieu de bouche, avec de la classe dans le toucher, le vin avance lentement, gras et incrachable, vers une bonne longueur séveuse. A boire.
2020 – 2045

L'EVANGILE - Pomerol 2005
Bouteille bouchonnée
Logo sur le bouchon : LBG
2017 – 2040

LA MAURIANE - Puisseguin-St-Emilion 2005

15.75 // 89
Logo sur le bouchon : A dans un cercle (Amorim)
Couleur sombre, d'intensité normale, aux reflets noirs. Légère évolution. Nez crémeux. Présence de bretts. Touche de camphre. Bouche au corps tendre et fruité, se développant plus agréable que le nez ne le laisserait penser. Cependant la finale est un peu ferme. Longueur moyenne.
2017 – 2027

LA MISSION HAUT BRION - Pessac-Léognan rouge 2005
16.75 // 93
Logo sur le bouchon : T renversé (Trescases)
Couleur sombre, d'intensité normale et légèrement évoluée. Nez moyennement aromatique, au fruité mûr. Délicat en entrée de bouche, avec une touche suave et fruitée au milieu, le vin évolue savoureux, sur une corpulence normale. Il s'achève agréable, mais discret. En deçà de mes espérances.
2020 – 2060

LA MONDOTTE - Saint-Emilion Grand Cru 2005
16.75 // 93
Logo sur le bouchon : MS
Couleur rouge sombre, intense et légèrement évoluée. Nez moyennement aromatique, au fruité mûr et vanillé. Bouche juteuse, savoureuse, à la présence assez ferme, avec de la tenue entre le milieu et la finale. Je regrette l'extraction trop prononcée. Commercial pour l'époque.
2017 – 2030

LAFITE ROTHSCHILD - Pauillac 2005
18.5 // 97
Logo sur le bouchon : JL (Lafitte Liège)
Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Grand nez complexe et profond, évoquant tout à la fois Bordeaux, la vallée du Rhône et la Bourgogne. Touches truffées, vanillées et fumées. Ultra fondant en entrée de bouche, avec une texture minutieuse, le vin fond sur le palais, délicat et magique dans sa folle classe aromatique. Pour autant, il pourrait nous en offrir un peu plus en finale. Délicieux. A boire.
2020 – 2060

LAFLEUR - Pomerol 2005
15.75 // 89
Logo sur le bouchon : CB
Couleur sombre, d'intensité moyenne et légèrement évoluée. Nez discret, au fruité mûr et mentholé. Délicat à l'attaque, fruité, le vin se montre fluide en milieu de bouche, avant de finir âpre et boisé en finale. 2 dégustations décevantes cette année font craindre le pire quant à son évolution future.
2020 – 2045

LAGRANGE - Saint-Julien 2005
17 // 94
Logo sur le bouchon : GPEL
Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez intense, pur et fruité. Moelleux à l'attaque, juteux en milieu de bouche, le vin caresse le palais avant de se raffermir un peu en

finale, sans exagération. Très belle persistance aromatique derrière le tannin. C'est très bon. A boire.
2017 – 2045

LATOUR - Pauillac 2005
Bouteille bouchonnée
Logo sur le bouchon : CC
Grosse déception dans la salle.
2020 – 2040

LEOVILLE BARTON - Saint-Julien 2005
15.75 // 89
Logo sur le bouchon : LBG
Couleur vive, d'intensité normale et légèrement évoluée. Nez animal et crémeux. Bouche moelleuse à l'attaque, devenant très vite âpre en finale. Touche de bretts en finale. Difficile de croire qu'il va s'améliorer !
2020 – 2025

LEOVILLE LAS CASES - Saint-Julien 2005
16.75 // 93
Logo sur le bouchon : A dans un cercle (Amorim)
Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez discret, au fruité mûr. Minutieux en entrée de bouche, délicat au toucher, le vin évolue néanmoins boisé et ferme en finale, ce qui rompt le charme, malgré une sensation de belle origine.
2020 – 2050

LES CARMES HAUT BRION - Pessac-Léognan rouge 2005
18 // 96
Logo sur le bouchon : T renversé (Trescases)
Couleur sombre, d'intensité moyenne et évoluée. Superbe nez intense, fin, fruité, subtil et complexe. Ample à l'attaque, juteux en milieu de bouche et très aromatique, le vin offre d'abord du gras avant de prendre une nuance plus âpre dans le dernier tiers du palais. Toutefois, elle s'oublie face à la multiplicité d'arômes complexes en présence qui étire l'ensemble en finale. C'est très bon. Quel merveilleux terroir. Le boire.
2020 – 2050

LUCHEY HALDE - Pessac-Léognan rouge 2005
17 // 94
Logo sur le bouchon : AL
Couleur rouge sombre, intense et légèrement évoluée. Nez très aromatique, fruité et crémeux. Touche animale. Juteux à l'attaque, suave au développement, avec un gras fin sur le palais, le vin fond en finale, délicat, complexe dans son déroulé et sa personnalité générale. Quel Outsider méritant ! Une bouteille difficile à trouver. A boire.
2015 – 2040

LYNCH BAGES - Pauillac 2005
16.75 // 93
Logo sur le bouchon : T renversé (Trescases)
Couleur sombre, d'intensité moyenne et légèrement évoluée. Nez moyennement aromatique, fruité et animal. Minutieux en entrée de bouche et immédiatement savoureux, le vin offre un

boisé important. Il évolue réglissé et assez long et un peu austère. Touche chaleureuse. Je l'attendrai encore.
2030 – 2040

MALARTIC LAGRAVIERE - Pessac-Léognan rouge 2005
17 // 94
Logo sur le bouchon : LA
Couleur sombre, moyennement intense et légèrement évoluée. Nez un peu discret, au fruité mûr. Touche confiturée. Minutieux en entrée de bouche et aromatique, le vin évolue un peu ferme, tout en fondant sur le palais, juteux et séveux. Tannicité encore présente dans la persistance. L'attendre encore.
2030 – 2045

MOUTON ROTHSCHILD - Pauillac 2005
19 // 98
Logo sur le bouchon : M
Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez très aromatique, fin, fruité, subtil et légèrement fumé. Minutieux en entrée de bouche, avec beaucoup de goût, le vin fond sur le palais, juteux, sur une trame distinguée. Il évolue profond sur une grande finale séveuse, pure, longue et complexe. Grande sensation de cabernet sauvignon. C'est superbe ! Goûtez le.
2020 – 2065

PALMER - Margaux 2005
17 // 94
Logo sur le bouchon : T renversé (Trescases)
Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez moyennement aromatique et fruité. Présence de bretts. Minutieux et suave en entrée de bouche, le vin fond sur le palais. Il évolue ascendant, fondant, avec une tannicité qui se révèle finalement un brin ferme. Longueur normale.
2020 – 2050

PAPE CLEMENT - Pessac-Léognan rouge 2005
18 // 96
Logo sur le bouchon : DF
Beau rouge sombre, intense. Légère évolution. Nez moyennement aromatique, au fruité frais. Touche de bretts à l'évolution dans le verre. Moelleux en entrée de bouche, particulièrement aromatique au milieu, le vin se développe ascendant et complexe en finale. Il s'achève sur une grande longueur, au grain fin. C'est long et très bon. Le boire.
2020 – 2050

PAVIE - Saint-Emilion Grand Cru 2005
16.75 // 93
Logo sur le bouchon : LBG
Couleur sombre, intense, pourpre et légèrement évoluée. Nez un peu discret et crémeux. Présence de bretts. Délicat en entrée de bouche, minutieux au milieu, avec hélas un fond boisé important, le vin finit extrait et un peu sec dans la persistance. Sans gloire.
2015 – 2035

PAVIE DECESSE - Saint-Emilion Grand Cru 2005
12 // 77

Logo sur le bouchon : AL
Rouge sombre, moyennement intense et évolué. Nez discret et crémeux, au fruité confit. Après deux secondes agréables, le vin finit rude, marqué par le bois et probablement les bretts. Je suis tellement heureux de ne vous avoir jamais incité à l'acheter !
2012 – 2015

PAVIE MACQUIN - Saint-Emilion Grand Cru 2005
Mauvaise bouteille
Logo sur le bouchon : T renversé (Trescases)
Nez de curry. Bouche sèche et imbuvable.
2020 – 2035

PÉBY FAUGÈRES - Saint-Emilion Grand Cru 2005
15 // 87
Logo sur le bouchon : MS
Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez discret et sans fraîcheur. Nuances de curry et de Porto. Bouche mélangeant la cerise et les bretts. Corps moyen. Rendu ordinaire. Aurait dû être bu.
2013 – 2020

PETRUS - Pomerol 2005
Mauvaise bouteille
Logo sur le bouchon : SFI
Nez au fruité surmûr. Bouche simple et sèche en finale.
2025 – 2050

PONTET CANET - Pauillac 2005
17.5 // 95
Logo sur le bouchon : illisible
Beau rouge sombre, profond et encore jeune. Nez intense, au fruité pur, fin, mais un peu froid. Minutieux en entrée de bouche, très aromatique au milieu, corpulent, le vin s'affermit dans la persistance, avec un fond de dureté à mettre en rapport avec la sensation froide au nez. Longueur normale.
2019 – 2040

RAUZAN SEGLA - Margaux 2005
16.5 // 92
Logo sur le bouchon : FB
Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez intense, fin et fruité. Délicat en entrée de bouche, très savoureux au milieu, avec un corps fondant, le vin s'achève délicieux et un brin ferme, en manquant de complexité. Longueur moyenne.
2017 – 2050

SMITH HAUT LAFITTE - Pessac-Léognan rouge 2005
17.5 // 95
Logo sur le bouchon : AL
Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez très aromatique, fruité et suave. Nuances de merlot, de curry et de bois. Immédiatement suave et fondant en bouche, avec du goût et un joli toucher, le vin évolue un peu ferme dans la persistance en offrant une présence tannique évoquant plus le calcaire que les graves. Bonne longueur. A boire.

2018 – 2040

TROPLONG MONDOT - Saint-Emilion Grand Cru 2005
16.75 // 93
Logo sur le bouchon : MS
Beau rouge sombre, intense. Touche d'évolution. Nez moyennement aromatique, au fruité mûr. Nuances truffées. Délicat en entrée de bouche, très aromatique au milieu, le vin fond sur le palais vers une finale à l'aspect minéral, évoquant le calcaire. Tannicité sans angle. Gouté deux fois cette année sans émotion particulière alors qu'il en a tant portée !
2020 – 2040

TROTANOY - Pomerol 2005
17 // 94
Logo sur le bouchon : CB
Belle couleur sombre, légèrement évoluée. Nez intense, au fruité mûr et épicé. Cependant, à l'agitation du verre il évolue oxydatif. Délicat à l'attaque, suave en milieu de bouche, avec une trame minutieuse, le vin grandit en finale sur un grain assez fin. Ensemble difficile à cracher. L'ouvrir en surveillant cette touche oxydative fragilisante.
2020 – 2040

VALANDRAUD - Saint-Emilion Grand Cru 2005
16.75 // 93
Logo sur le bouchon : CB
Couleur intense et légèrement évoluée. Nez très aromatique, au fruité mûr, évoluant un peu surmûr à l'agitation du verre. Juteux à l'attaque, minutieux en milieu de bouche, le vin évolue réglissé, avec un fond d'âpreté dans la persistance et une longueur normale.
2018 - 2030

Jean-Marc Quarin – Carnet n° 116 – Décembre 2025 @Copyright