



MÉDOC

La Rive gauche célèbre un millésime frais et dense

De Margaux à Saint-Estèphe, le Médoc a donné naissance à des vins portés par des degrés modérés qui nous ont séduits par l'éclat de leur fruit et leur gourmandise. Par Olivier Poels

Haut-Médoc

92-94/100

CHÂTEAU CANTEMERLE

Fidèle à son identité, Cantemerle signe un vin classique et immédiatement accessible. Le fruit s'exprime avec fraîcheur et précision, soutenu par des tanins fins et déjà fondus. L'allonge est élégante, conférant à l'ensemble un charme évident et un potentiel de garde certain.

2024 : 22,70 € - 2023 : 24 €

92-94/100

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

Marqué cette année par une proportion élevée de merlot (66 %), conséquence de faibles rendements en cabernet, Sociando-Mallet est un vin ample et charnu. La matière, généreuse, conserve pourtant un bel éclat, sans aucune dérive confite. L'ensemble séduit par sa tension, son énergie et une finale particulièrement juteuse. Un Sociando dynamique et très actuel.

2024 : 26,05 € - 2023 : 30 €

91-93/100

CHÂTEAU BELGRAVE

Dans un registre classique, Belgrave offre une bouche tendue, au toucher souple. Le fruit frais, aux accents de framboise, s'exprime avec finesse sur une densité mesurée. La finale, solide et bien construite, prolonge agréablement la dégustation.

2024 : 23,80 € - 2023 : 25 €

91-93/100

CHÂTEAU LA LAGUNE

Accessible et raffiné, La Lagune propose une matière élégante et précise. Moins dense que certains de ses pairs, il mise sur une trame fine et souple, portée par un jus net et délicat. Un vin tout en nuance, qui privilégie l'équilibre à la puissance.

2024 : 28,50 € - 2023 : 35 €

88-89/100

CHÂTEAU DE CAMENSAC

Plus en retrait, Camensac présente une texture fluide et une bouche manquant de densité. Le fruit, discret, peine à s'im-

poser, donnant une impression d'ensemble un peu tendre pour le millésime. L'élevage pourrait toutefois apporter davantage de consistance.

2023 : 24,80 €

Listrac-Médoc

92-93/100

CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN

Très expressif, le vin séduit par l'éclat et la douceur de son fruit, marqué par de jolies notes de fruits rouges frais. La bouche, fine et délicate, offre une texture soyeuse soutenue par des tanins élégants. La finale, subtilement saline, apporte relief et fraîcheur à l'ensemble, renforçant son équilibre.

2024 : 24,50 €

91-93/100

CHÂTEAU FOURCAS DUPRÉ

En constante progression, le cru signe ici son millésime le plus abouti. L'ensemble se distingue par son harmonie et sa précision, avec une expression fruitée nette et engageante. La bouche, équilibrée et digeste, privilégie la finesse et l'élégance, offrant une lecture claire et séduisante du millésime.

2024 : 15,30 € - 2023 : 15,30 €

Margaux

98-100/100

CHÂTEAU MARGAUX

L'un des grands vins du millésime. Une réussite



T. Legay

Dans Le Médoc, les coups de cœur d'Olivier Poels

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

(Saint-Estèphe)
Son style ne cesse de s'affiner et 2025 est au sommet de l'élégance.

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE

(Pauillac)
Il tutoie la perfection. C'est probablement l'une des plus belles réussites du millésime.

CHÂTEAU SIRAN

(Margaux)
Régulier à haut niveau, toujours accessible ; on ne se trompe jamais.

CHÂTEAU D'ISSAN

(Margaux)
Flamboyant, il se dégustait particulièrement bien en primeur.

CLOS MANOU

(Médoc)
Discret mais toujours au rendez-vous. Un style irrésistible.

Au château Palmer

Non, le merlot n'est pas mort !

L'évolution climatique allait avoir sa peau et certains prédisaient sa fin : trop mûr, trop confit, le merlot n'avait plus d'avenir dans le Médoc. Mais les millésimes 2024 et 2025 replacent ce cépage au centre du jeu. Force est de constater que les vins affichent des profils frais et juteux. Leur analyse au château Palmer (Margaux), où le merlot domine dans l'assemblage, montre une grande maturité avec un degré d'alcool contenu à 13,5°. Certes, Palmer a toujours reposé sur une proportion forte de merlot, mais Thomas Duroux, directeur du château, lui prédit encore un bel avenir. **O. Poels**



d'Alesme se montre d'une très jolie fraîcheur, avec un grain fin et surtout un fruité de bel éclat. L'élevage se fait aussi plus discret sur un échantillon dégusté, ce qui augure de belles perspectives pour son avenir. À suivre de près.

2024 : 34,55 € - 2023 : 39,60 €

93-94/100

CHÂTEAU MALESCOT SAINT EXUPÉRY

Avec un fruit mûr, des notes de cerise, de mûre, de cassis et une constitution solide, il offre aussi une belle délicatesse. Le bois l'habille encore au moment de la dégustation primeur, mais la profondeur du vin est là et il va s'équilibrer. Très beau potentiel.

2024 : 40,30 € - 2023 : 45 €

93-94/100

CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

En quête de finesse, Marquis de Terme signe ici son millésime le plus abouti de ces dernières années. Le fruit, élégant et frais, s'appuie sur un élevage bien maîtrisé. La finale saline

apporte relief et précision à l'ensemble.

2024 : 30 € - 2023 : 40,80 €

92-94/100

CHÂTEAU LABÉGORCE

Le vin se montre remarquable d'éclat et de fraîcheur. Dans le sillage de son frère Marquis d'Alesme, nous percevons une petite évolution vers un style plus gourmand et fin.

2024 : 25,90 € - 2023 : 28,60 €

92-94/100

CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE

Sans chercher la puissance, le vin joue sur la souplesse et la finesse. La matière, fluide et caressante, déroule sans accroche. Une finale fraîche et digeste complète cet ensemble accessible.

2024 : 29,40 € - 2023 : 33,60 €

92-94/100

CHÂTEAU DU TERTRE

Sérieux et bien construit, Château du Tertre séduit par sa structure et son toucher raffiné. Une pointe végétale noble apporte fraîcheur et tension à une bouche juteuse et croquante, pleine d'éclat.

2024 : 37,20 € - 2023 : 38 €

92-93/100

CHÂTEAU DAUZAC

Dans un registre puissant, Dauzac privilégie la densité et la structure. La bouche, riche et tannique, se montre encore flamboyante et demande du temps pour s'harmoniser. Un vin à suivre à l'élevage...

2024 : 54 € - 2023 : 45 €

91-92/100

CHÂTEAU LA GURGUE

Toujours fidèle à son positionnement, La Gurgue mise sur le fruit et l'accessibilité. Le vin, direct et digeste, offre un plaisir immédiat dans un style simple et bien équilibré.

2023 : 21 €

91-92/100

CHÂTEAU LA TOUR DE MONS

Dense et structuré, La Tour de

Château Marquis de Terme, à Margaux

La patte de Paloma

Comment ne pas le remarquer ?

Avec le millésime 2025, Marquis de Terme ouvre une nouvelle page de son histoire et redéfinit son style. Paloma Sénéclauze, qui a pris la direction du château en 2024, s'est entourée d'une nouvelle équipe, dont un directeur technique, Sébastien Esquerre, venu de Pape Clément. L'objectif : redéfinir le style du cru en le rendant plus margalais. Fini les extractions poussées et les boisés marqués, place à davantage de finesse et à une recherche de tanins plus fins. Nous ne nous en plaindrons pas : 2025 est une réussite majeure pour le cru. **O. Poels**



Château Marquis de Terme

Paloma Sénéclauze dirige la propriété margalaise depuis deux ans.

Mons développe un profil de fruits noirs et d'épices. La bouche, équilibrée et suave, s'appuie sur des tanins bien dessinés en finale.

2024 : 17,30 € - 2023 : 20,75 €

90-92/100

CHÂTEAU BOYD-CANTENAC

Encore dissocié, Boyd-Cantenac présente une matière correcte et un fruit soyeux, mais des tanins encore saillants. Le style, un peu plus rustique, s'écarte des tendances actuelles.

2024 : 41,20 € - 2023 : 43 €

90-91/100

CHÂTEAU RAUZAN-GASSIES

Discret, Rauzan-Gassies offre une bouche souple et fluide, soutenue par une structure boisée qui arrondit l'ensemble. Le charme est présent, mais la densité reste limitée.

2024 : 45 €

89-90/100

CHÂTEAU DESMIRAIL

Manquant de précision à ce stade, Desmirail propose une structure tannique marquée, parfois un peu mate. La matière, toutefois soyeuse, laisse entrevoir une évolution possible.

2024 : N. C. - 2023 : N. C.

Médoc

92-94/100

CLOS MANOU

D'une régularité exemplaire, Clos Manou ne faillit pas. Le bouquet, d'une grande netteté, s'articule autour de fruits frais éclatants. La bouche, veloutée et harmonieuse, déploie une texture enveloppante sans lourdeur. Déjà très séduisant, le vin brille par son équilibre et sa gourmandise, offrant un plaisir immédiat.

2023 : 23,40 €



Château Labégorce 2025 : son style évolue vers davantage de finesse et de gourmandise.

D.R.