

Le Guide Hachette des vins :

3 de nos Propriétés Familiales retenues...



Voici comment bien lire et apprécier les commentaires qui suivent...

Chaque édition est 100% nouvelle : le Guide remet ainsi tous les ans les compteurs à zéro pour déguster le dernier millésime mis en bouteilles.

Les vins sont dégustés à l'aveugle et les jurés, professionnels du monde du vin, connaissent seulement l'appellation et le millésime qu'ils jugent.

Les vins sont décrits et notés par les jurés sur une échelle de 0 à 5 :

0 : vin à défaut, éliminé

1 : petit vin ou moyen, éliminé

2 : **vin réussi, cité sans étoile**

3 : vin très réussi, une étoile *

4 : **vin remarquable, deux étoiles ****

5 : vin exceptionnel, trois étoiles ***

Les notes sont toujours comparées au sein d'une même appellation.

L'étiquette signale **un coup de cœur**  décerné à l'aveugle par les jurys à l'unanimité.



Ch. D'Aiguilhe Querre 2007 Côtes de Castillon (2,4 ha – 12 000 blles)

Situé à l'entrée du village de Saint-Philippe-d'Aiguilhe, sur le plus haut plateau argilo-calcaire de l'appellation, ce petit vignoble composé de merlot (80%) et de cabernet franc bénéficie d'un ensoleillement généreux. Il est entièrement consacré à ce castillon qui se caractérise, dans le millésime 2007, par un bouquet de fruits rouges aux nuances de café. En bouche, ce vin séduit par son côté à la fois **souple et charnu**, même s'il aurait mérité un peu plus de complexité. On pourra l'apprécier dès aujourd'hui ou l'attendre quelques années.

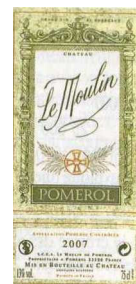


Ch. Fleur de Jean Gué Réserve 2007 Lalande de Pomerol (2ha – 7 200 blles)

Si ce vignoble appartient à un négociant libournais, le chai est situé à 500 m de l'église de Lalande. La cuvée Réserve, issue des plus vieux merlots plantés sur graves, est élevée dix-huit mois en barriques, neuves à 80%. Cela donne un **vin flatteur** à la robe entre rubis et violette, au nez encore un peu boisé libérant à l'aération d'intenses notes de fruits noirs. La bouche à la fois **chaleureuse et vive**, encadrée par des tanins boisés, montre un bon potentiel de vieillissement. A garder quatre ou cinq ans pour un meilleur fondu.

Ch. Le Moulin 2007 Pomerol **★ ★** (2ha- 10 000 blles)

Surtout connu à Saint-Emilion (Château Patris), Michel Querre possède aussi un petit vignoble à Pomerol près du chemin de Lavaud. Son terroir sablo-graveleux est complanté à 80% de merlot et à 20% de cabernet franc. Ce 2007, déjà **prometteur**, déploie une belle palette de bois frais, de fruits rouges, de violette et d'épices douces. Très flatteur au palais par son fruit, sa rondeur et ses tanins fins et racés, il se montre typique des Pomerol qui jouent plus dans le registre de l'élégance que de la puissance et que l'on peut apprécier assez jeunes.



Le Guide Hachette des vins :

5 Châteaux de la gamme Querre retenus...



Ch. Du Glana 2007 Saint Julien ** (43 ha – 116 000 blles) Créateur d'Amiral Beaufort



Enclavé au milieu de grands crus classés, ce vignoble de plus de 40 ha bénéficie d'un terroir de graves garonnaises de qualité. Cette année encore, il propose un **vin de caractère**. Frais, fruité, charnu et long, complexe et ne cachant pas qu'il a du souffle. On attendra quatre ou cinq ans avant de le servir sur des Saint-Jacques aux truffes ou un rôti de bœuf aux girolles

Ch. Fongaban 2007 Puisseguin-Saint-Emilion (8 ha – 30 000 blles)



Ce cru situé sur un plateau argilo-calcaire faisant face au château féodal de Monbadon appartient à la même famille depuis 1932. Il s'illustre régulièrement dans le Guide, tant en puisseguin-saint-emilion qu'en côtes-de-castillon. Ce 2007 aux arômes de fleurs et de fruits noirs finement poivrés présente un **bel équilibre en bouche** : de la chair, de la souplesse, un fruité élégant et des tanins fins. C'est un vin à apprécier dans sa jeunesse, pour un **plaisir immédiat**.

Ch. La Haye 2007 Saint Estèphe ** (7 ha- 42 000 blles) Créateur du Lys de La Haye...



Les lettres D et H entrelacées qui ornent les pierres du château et l'étiquette du vin rappellent une légende qui veut que cette propriété ait servi de rendez-vous de chasse à Diane de Poitiers et Henri II. Ce beau 2007 offre un développement aromatique marqué par le merlot (74% de l'encépagement) avec ses notes de fruits à noyau et de kirsch, qui se prolongent dans une bouche séveuse et croquante dont la longue finale fait apparaître une pointe de vanille. Sa bonne structure incite à l'attendre deux ou trois ans.

Ch. Moulin de la Rose 2007 Saint Julien (4,8 ha – 30 000 blles)



Sa superficie, modeste pour Saint-Julien, n'empêche pas ce cru de faire régulièrement bonne figure dans nos colonnes par la qualité de sa production. Rond, souple et équilibré, le 2007 se montre plaisant par ses tanins aimables et par ses arômes fruités (cassis) qu'a su respecter un élevage bien dosé. Attendre encore deux ou trois ans.

Le Guide Hachette des vins :

5 Châteaux de la gamme Querre retenus...



Ch. Ségur de Cabanac 2007 Saint Esptèphe ★ (7,1 ha – 45 000 blles)



Pour les Delon, donner le nom du « **Prince des Vignes** » à ce cru qu'ils ont reconstitué depuis 1978 était à la fois un défi et une exigence de qualité. Le pari est amplement gagné, comme le montre la régularité des sélections de ces vins dans le Guide. Celle-ci se confirme dans ce millésime réputé délicat. Tant par le bouquet, d'abord grillé puis fait de petits fruits rouges d'une belle fraîcheur, que par le palais qui montre une classe certaine. A la fois puissant et fin, l'ensemble affiche **beaucoup d'élégance et un bon potentiel**. Une association avec des viandes et des fromages mettra pleinement en valeur cette bouteille.