

CH. GUILLEMIN LA GAFFELIÈRE 2013 *
■ 43600 ■ 11 à 15 €

Un vignoble de 21 ha, acquis par le Pompière en 1956, à l'entrée sud de Saint-Émilion, au pied du coteau, dans le hameau de La Gaffelière. Deux étiquettes ici : le grand cru Guillemin La Gaffelière et son second le Clos Castellet.

Une cuvée très récente. La présence de 35 % de cabernets franc, 25 % de d'un peu de malbec et 40 % de merlot, est équilibrée. Le nez mûre la mûre à un bouquet élégant évoquant le praline. Dans le même registre aromatique, la bouche offre un chair souple et savoureuse, portée par des tanins doux. Ce que l'on appelle un « vin plaisir ». ■ 2019-2021 (contact entre-deux)

→ VIGNOBLES POMPIÈRE, La Gaffelière, 33330 Saint-Émilion, tél. 05 57 74 44 92, laaffelierepompiere@live.com

■ 80000 ■ 20 à 30 €

La famille Aubert exploite 300 ha et de nombreux domaines en Bordelais, avec pour fleuron le Ch. la Couspaude, grand cru classé de Saint-Émilion. Alain, l'un des trois frères à la tête du groupe familial, conduit plusieurs crus en son nom : Hyot et German (castillon), Haut-Gravet (saint-émilion grand cru), Ribebon et Maccard (AOC régionale).

Les cabernets sont à parité (50 %), dont 40 % de cabernet franc avec le merlot, ce qui était plutôt un avantage en 2013. Cette composition était une personnalité assez plaisante à ce vin à la robe profonde. Le bouquet, bien ouvert, évoque la cerise, le noyau, rehaussés d'un discret mentholé et vanillé. D'une belle présence, le palais montre de la chair, de la mâche et une finale persistante soulignée par des tanins boisés. Une bonne texture qui devrait gagner en finesse avec l'âge. ■ 2019-2026 (club de haut)

→ ALAIN AUBERT, 37 bis, av. de l'Europe, 33350 Saint-Magne-de-Castillon, tél. 05 57 40 04 30, contact@domaines-alain-aubert.com

CH. JUCALIS 2013 *
■ 3933 ■ 15 à 20 €

La famille Visage s'investit dans la vigne depuis trois générations sur ce domaine constitué en 1920. Isabelle Visage est aujourd'hui aux commandes de 11 ha sur les sables et graves de Saint-Sulpice-de-Faleyrens, au sud de Saint-Émilion, pour deux crus (Jupille Carillon en saint-émilion et Jucalis en grand cru).

Sur la dizaine d'hectares qu'elle exploite, Isabelle Visage sélectionne une parcelle de merlot de soustraire au Ch. Jucalis. Récolté d'une main dans le chêne neut, le vin est remarquable. La robe, très colorée, évoque l'encre. Le nez, comme la bouche sont gorgés de myrtille et de cerise, soulignés par un bon boisé aux nuances de pain grillé. Au palais, ce vin se montre harmonieux et persistant. ■ 2019-2026

prêt, il se prête à de nombreux usages gastronomiques et pourra le garder. ■ 2017-2026 (club de haut)

→ SCEA DES VIGNOBLES VISAGE, 393, boulevard, 33330 Saint-Sulpice-de-Faleyrens, tél. 05 57 07 07 00, chjucalis@jucalis.com

CH. LANIOTE 2013 *
■ Gd cru clas. ■ 14000 ■ 30 à 50 €

Nous sommes ici chez l'une des familles les plus saint-émilionnaises qui soit. Elle exploite hors les murs un cru classé de 5 ha d'un seul tenant sur le haut plateau argilo-calcaire de Saint-Émilion. Le domaine, fondé en 1821 par Pierre Lacoste, marchand de vin de Libourne, s'est transmis en ligne directe sur huit générations jusqu'à Arnaud de La Lanote, propriétaire actuel. Et son épouse Florence Ribière, qui possède aussi, intra muros, le célèbre la grotte de l'Ermitage.

Un 2013 à la robe jeune, avec en fruits frais rehaussés d'une pointe en attaque, mâche, jolies rondeurs soutenues au bon cacaoté. Fort plaisant à la garde, ce vin s'accrochera. ■ 2018-2024 (magret de canard)

→ ARNAUD DE LA LANOTE, Ch. Lanote, 33330 Saint-Émilion, contact@lanote.com

CH. LAPLAGNOTTE *
■ 17000 ■ 15 à 20 €

La famille Fourcade-Lanote, co-propriétaire du Ch. Chénier, d'Arnaud de Labarre, du 1^{er} grand cru classé, a accédé à Bellevue, implanté au nord-est de Saint-Émilion. Le 2013 est en pris les rénes en 1999, conversion bio de ses 0,7 ha de vignes. Le merlot (68 %) l'accompagne par de la robe et du nez, très agréables. La robe est algues, reflète l'été. Le nez, d'un côté, évoque les fruits frais, de l'autre, la vanille. La bouche est harmonieuse, avec des tanins envolés qui pointent très prochainement. ■ 2019-2026

→ SCEA FOURCADE-LANOTE, Ch. Laplagnotte-Silvane, 33330 Saint-Christophe-des-Bois, arnaud@laplagnotte.com

CH. LAROCHE *
■ Gd cru clas. ■ 46300 ■ 98 99 00 01 02 03 04 05 10 11

Héritier d'une lignée au service de 1610, Georges Guichy a fondé

son domaine à Saint-Émilion, toujours aux commandes. Classé depuis 1956, le cru Larochette, vignoble couvrant 30 ha sur les sables argileux de Saint-Émilion.

Les propriétaires savent très bien adapter leur vin à leur terroir. Longtemps vicié par le climat, le cru Larochette présente un 2013 d'exception. Le bouquet est très riche en fruits rouges et noirs, très équilibrés. La robe est bien équilibrée, soutenue en finale par des tanins qui assurent une bonne garde. ■ 2018-2026 (poulet)

→ SCEA CH. LAROCHE, BP 61, 33330 Saint-Émilion, tél. 05 57 34 97 78, info@larochette.com

LASSÈGUE 2013 *
■ 40930 ■ 30 à 50 €

Un vignoble de 24 ha situé au flanc et au pied du coteau de Saint-Hippolyte, au sud-est de l'appellation, deux étiquettes ici : Lassègue et Ch. Vignot. Aux commandes depuis 2003, les familles Jackson et Solan, qui vivent en France et en Californie.

Le cru Lassègue est un cru de « assemblage » dans le 2013, un vin élégant et subtil, à la robe rose et profonde, le nez paré de fruits confits et de miel, introduit à une bouche charnue et envoiée, rafraîchi par des tanins prometteurs, fins et vifs. ■ 2019-2026 (côte de beau)

→ SCEA CH. LASSÈGUE, 33330 Saint-Hippolyte, tél. 05 57 34 97 78, chateau@coupage@wanadoo.fr

CH. MANGOT-TODESCHINI 2013 *
■ 3500 ■ 30 à 50 €

Les frères Jean Petit, fondés en 1954, regroupent le domaine en saint-émilion grand cru, sur un cru de 1900, et 16 ha en AOC castillon. Le 2013 est un cru de rigueur depuis 1989 par Marie-Todeschini, rejointes en 2008 par Yann.

Un assemblage peu courant et le premier des cabernets (cabernet franc) et d'une vinification très soignée. Il donne toute satisfaction. Le nez est d'agitation pour des fruits frais soulignés d'un aspect. Une bonne tenue en bouche et la charpente du cru, impression renforcée. ■ 2018-2026 (pavé de saumon)

→ SCEA CH. MANGOT-TODESCHINI, 12, rue de la Chapelle, 33330 Saint-Émilion, tél. 05 57 33 09 68, www.lamontfinanciere.com

CH. LA MARZELLE 2013 *
■ Gd cru clas. ■ 20746 ■ 30 à 50 €

Classé dès 1955, ce domaine ancien – inscrit sur la carte de Belleyme de 1821 – est propriété des Sioen, industriels belges, depuis 1998. Entourant l'hôtel de luxe Grand Barrai, le vignoble couvre 17 ha sur la haute terrasse de Saint-Émilion. Un terroir d'argiles, de graves et de sables proche de celui de Fignac, qui offre une part non négligeable aux cabernets.

Trois quarts de merlot sont 25 ha de cabernets dans ce 2013, dont la robe bordeaux foncé annonce d'emblée un vin de matière. Le nez confirme cette impression, profond, concentré, il alle des senteurs boisées aux nuances de rinde et de réglisse à des notes florales et fruitées (framboise, agrumes). La bouche prend bien le relais, charnue, ample, persistante, étayée par une trame de tanins élégants. Un vin qui pourra s'apprécier aussi bien jeune que vieux. ■ 2018-2026 (pigeon d'anguille)

→ SCEA CH. LA MARZELLE, La Marzelle, 33330 Saint-Émilion, tél. 05 57 55 50 55, la.marzelle@wanadoo.fr

CH. MILLAUD-MONTLABERT 2013 *
■ 21200 ■ 15 à 20 €

Le nom du petit cru d'environ 3 ha associe celui d'un lieu-dit (Montlabert) et le patronyme de son acquéreur en 1939, M. Millaud. Longtemps exploité par les descendants de ce dernier, il a été revendu en 2012 au groupe de la Lanote-Mont-Financière.

Un 2013 très agréable dans sa jeunesse. La robe est légère et transparente, le nez est très agréable. La robe est un boisé varié, d'agitation très agréable un peu fruité évoquant la fraise et la cerise. La bouche, gourmande, est aussi centrée sur les fruits frais, dévoile une chair souple et des tanins fins qui permettent d'apprécier ce vin jeune sur une large palette culinaire. ■ 2017-2022 (canette rôtie)

→ SAS LAMONT-FINANCIÈRE, Ch. Millaud-Montlabert, 12, lieu dit Montlabert-la-Croix, 33330 Saint-Émilion, tél. 05 57 33 09 68, www.lamontfin.com

CH. MONBOUSQUET 2013 *
■ Gd cru clas. ■ 48000 ■ 30 à 50 €

Acquis en 1993 par Gérard Perse (Pavie, Pavie-Deceuse, Bellevue-Mondotte), ce cru, l'un des rares de la plaine à être classé (depuis 2006), étend ses 33 ha de vignes sur de belles graves sablonneuses propices aux cabernets, présents à 40 % dans le vin (dont 30 % de cabernet franc).

La présence de graves et la proportion de cabernets explique peut-être la vivacité de ce vin dans un millésime décalé. La robe est soutenue, d'un bordeaux très classique. Vieux et déjà très fin, le bouquet évoque les nuances bien mûres, avec une note suave de cerise d'abbaye. À la fois souple, ample et équilibré, le palais offre une saveur franche, très nette, très saint-émilionnaise, rafraîchi par

COMMENTAIRE Château LANIOTE 2013 *
Nous sommes ici chez l'une des familles les plus saint-émilionnaises qui soit. Elle exploite hors les murs un cru classé de 5 ha d'un seul tenant sur le haut du plateau argilo-calcaire de Saint-Émilion. Le domaine, fondé en 1821 par Pierre Lacoste, marchand de vin de Libourne, s'est transmis en ligne directe sur huit générations jusqu'à Arnaud de La Lanote, propriétaire actuel. Et son épouse Florence Ribière, qui possède aussi, intra-muros, le célèbre la grotte de l'Ermitage de Saint-Émilion, la chapelle de la Trinité (XIIIème siècle) et les Catacombes.
Un 2013 à la robe jeune, pourpre, vif, au bouquet tout en fruits frais rehaussés d'un boisé élégant. La bouche friande en attaque, fraîche et souple, présente de jolies rondeurs soutenues par des tanins fins et un boisé cacaoté. Fort plaisant dans sa jeunesse et apte à la garde, ce vin s'accrochera avec de nombreux mets.
Apogée suggérée : 2018-2024. Accord gourmand : magret de canard.
Guide Hachette des Vins 2017