

**Club des Sommeliers 2012**

(Casino) 2,75 €



12/20

Banal. Nez classique de fruits rouges, de réglisse et de vanille. Une bouche puissante sur les fruits et les épices, avec une finale asséchante. Avec une viande rouge.

**Batiste de Vignac 2013 3,56 €**

12/20

Séducteur. Succomberont ceux qui aiment le style boisé chargé de vanille. La bouche évolue vers des tanins encore fermes sur la finale. Pas de gros défauts, mais pas de charme non plus. Avec une bavette à l'échalote.

**Mission Saint Vincent**

2012 5,40 €



12/20

Léger. Un nez discret assez fin de fleurs (lilas, violette), de fruits rouges (cerise, mara des bois). En bouche une attaque souple, veloutée qui finit sur le cachou, assez court. À passer en carafe. Avec un magret aux cerises.

**Bordeaux 2012**

(Monoprix) 3,75 €



12/20

Décevant. Après aération, des notes de tabac, de fruits rouges, de garrigue, de chocolat et d'épices, mais la bouche linéaire n'est pas tout à fait à la hauteur avec des tanins poussiéreux et asséchants. Avec un poulet basquaise.

**Mouton Cadet 2012 10,40 €**

11,5/20

Puissant. Un nez complexe de fruits mûrs avec des notes de viande et de pruneau. Une bouche cacaotée à la trame veloutée qui s'achève sur l'astringence. Avec un navarin d'agneau.

**Château Durand Bayle**

Bordeaux supérieur 2012

bio (Carrefour) 4,29 €



11,5/20

Charpenté. Le nez est assez fin, avec des notes de violette, cerise, fraise, pruneau. La bouche acidulée présente des tanins serrés et durs en finale. Avec des côtes d'agneau au thym.

**Large Malartic bio 2012**

(Carrefour) 5,45 €



11,5/20

Austère. Nez peu expressif, du volume en bouche avec un peu de "mâche", c'est-à-dire des tanins secs et asséchants en clôture. Avec un bœuf en daube.

**Augustin Florent 2013**

(Carrefour) 3,15 €



11,5/20

Discret. Peu aromatique, il manque aussi de corps et présente un soupçon de poussière, au nez comme en bouche. Quel bois a-t-il connu ? Avec une viande saignante.

**Blaissac 2013 3,65 €**

11,5/20

Aucune bonne surprise, le nez se présente surtout boisé et poussiéreux ; les sulfites durcissent le vin et le rendent astringent en bouche. Avec un bœuf en daube.

**Saga Barons de Rothschild**

(Lafite) 2010 8,75 €



11/20

Difficile. Un nez de fruits noirs, de réglisse, de violette et de café. L'attaque est souple, mais la bouche se resserre pour finir sur un côté poussiéreux peu plaisant. Avec une côte de porc charcutière.

**Club des sommeliers**

Bordeaux supérieur 2013 4,60 €



11/20

Astringent. Un nez fin, racé (fruits à noyaux, réglisse, guimauve, poivre, cardamome, bois), mais les tanins végétaux déséquilibrent et durcissent la bouche. Avec une viande saignante persillée.

**Château Roc de Minvielle**

2013 (Sélection Nicolas) 4,95 €

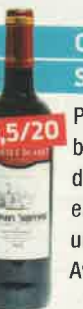


11/20

Bancal. Trop dilué, trop de sulfites, un manque de fruit et d'équilibre avec des tanins secs et durs, qui tombent sur les gencives ; même le nez ne livre rien d'agréable... Avec un navarin d'agneau.

**Chantet Blanet Bordeaux**

Supérieur 2012 (Leclerc) 3,85 €



0,5/20

Pas net. Un nez chargé de bois neuf opulent qui manque de pureté. Une bouche souple en attaque, de la fluidité avec une finale amère et acide. Avec une côte de porc charcutière.

**Légende Domaines**

Barons de Rothschild

(Lafite) 2012 10,50 €



10/20

Ingrat. Un nez prometteur sur des notes grillées et vanillées. Une bouche manquant de vivacité dont la finale est asséchante. Avec un double burger.

**La Grande Lice 2013**

(Système U) 3,50 €



9,5/20

Âpre. Nez peu plaisant, et après un moment de souplesse en attaque, la bouche évolue vers une dureté et une âpreté en finale. Avec un simple burger.