



Bon rapport qualité/prix. Vin jugé bon (à partir de 13/20) et dont le prix estimé par les jurés représente le double du prix réel affiché.

**Versant Royal | Pierre Chanau**  
Bordeaux supérieur 2012  
(Auchan) 3,99 €

14,5/20



 Généreux. Un nez de confiture de fruits noirs à noyaux, de réglisse, de vanille, de cannelle et de lait. La bouche est charnue, fruitée et poivrée. Avec une viande rôtie.

**Baron de Lestac | 2013** 4,95 €

14/20



 L'archétype. Un vin flatteur, élevé en fût de chêne qui lui donne structure et épices. Un nez explosif de fruits noirs mûrs, de torréfaction, de chocolat, de poivre et de vanille avec une certaine élégance en bouche. Avec un carré d'agneau.

**Famille Excellor | 2012** 4,14 €

14/20



 Avenant. Ce vin au nez élégant s'ouvre sur le fruit (bigarreau, pruneau), avec une pointe de vanille et de serpolet. L'attaque est souple et fraîche, avec des notes de menthe poivrée et de réglisse. Avec un poulet à l'estragon.

**Dourthe | La grande cuvée**  
2012 | 7,30 €

14/20



Flatteur. Un nez fruité (cassis confit, fraise écrasée), de thym, d'épices, de vanille et de réglisse. La richesse en bouche est tempérée par un peu de fraîcheur. Vin qui assure sur la longueur. Avec une viande saignante.

**Pierre Chanau bio | 2012**  
(Auchan) 4,39 €

14/20



Ample. Un nez subtil avec des notes végétales, de fruits noirs, d'épices, de cacao et de tabac. Une matière riche en bouche qui s'achève sur les épices et la réglisse. À bien aérer. Avec un magret ou un gibier à plumes.

**Expert Club | 2012**  
(Intermarché) 3,83 €

14/20



Moderne. Un nez de fraise des bois, de grenadine, de lilas, de violette et d'épices. De la puissance en bouche qui s'achève sur une finale de réglisse. Avec un poisson grillé.

**Expert Club Bordeaux supérieur**  
2012 (Intermarché) 4,50 €

14/20



 Viril. Un beau nez classique de baie noire, de sous-bois et de réglisse. Une bouche souple, fruitée, acidulée, suivie d'une structure ferme et tannique en finale. Avec une côte de bœuf saignante.

**Croix d'Austéran | 2013** 3,60 €

13,5/20



 Vif. Dans un registre mordant, vif et fruité, avec une certaine noblesse au nez comme en bouche, il devrait gagner à vieillir pendant au moins deux ans. Avec un rôti de porc aux pruneaux.

**Pierre Chanau | 2012**  
(Auchan) 2,99 €

13/20



 Bien fait. Une attaque plaisante, ronde et charnue, signant une belle matière et des tanins fins et croquants. Il se magnifiera avec une viande tel qu'un magret de canard aux cerises.

**Malesan | 2013** 4,59 €


13/20



Opulent. Un nez aguicheur assez complexe de fruits rouges (griotte, framboise), de notes grillées et de café au lait, marqué par l'élevage en fût de chêne étiqueté. Une bouche corpulente, juste un peu courte. Avec une côte de bœuf à la moelle.

**Yvecourt | 2013** 4,10 €

12,5/20



Sobre. Il apporte du fruit, un peu de structure, de l'acidité, rien d'excessif, le tout est équilibré. S'il ne brille pas, il ne faillit pas non plus. Avec un magret au miel.

**Augustin Florent Bordeaux**  
supérieur 2013 (Carrefour) 3,93 €

12,5/20



Austère. Un nez de fruits noirs, de sous-bois et d'épices douces (vanille, clou de girofle), une bouche végétale un peu courte. Avec un poulet rôti aux giroles.

**Chantet Blanet | 2013**  
(Leclerc) 3,04 €

12,5/20



Léger. C'est dommage, car le nez était prometteur avec des fruits, des épices, avec un côté floral, mais il pourrait plaire à ceux que les tanins rebutent. Avec une pintade aux choux.

**Chevalier de Landerac**  
Bordeaux supérieur 2013  
(Système U) 4,29 €

12,5/20



Rustique. À apprécier, pour sa fraîcheur, l'attaque souple et des tanins qui apportent de la structure. Avec des rognons à la moutarde.

**Léo de la Gaffelière**  
Bordeaux 2012 4,55 €

12/20



Ingrat. Un nez de fruits noirs sauvages, de réglisse, de bois de cèdre avec une pointe végétale. En bouche l'attaque est souple, suivie d'un creux qui témoigne d'une faible matière, et une finale asséchante. Avec un poulet à l'estragon.