

Crus classés de Graves

Crus classés et assimilés

*** Château Haut-Brion**
Pessac-Léognan, rouge 2008
650 € 18,5/20
Un fruité incroyable de puissance, les notes fumées se fondent dans un boisé noble avec une pointe minérale, bouche ample et grande finale fraîche.
Apogée : 2016 - 2030

*** Château Bouscaut**
Pessac-Léognan, blanc 2008
25 € 14/20
Le vin semblait un peu évolué le jour de notre dégustation, il faudra le revoir car on sentait un raisin bien mûr.
Apogée : 2011 - 2016

*** Château Bouscaut**
Pessac-Léognan, rouge 2008
20 € 15,5/20
Le nez est fondu (fruits rouges

mûrs), minéral, la bouche est flatteuse, il est déjà épanoui.
Apogée : 2012 - 2019

*** Château Carbonnieux**
Pessac-Léognan, rouge 2008
30 € 16/20
La bouche offre complexité et élégance, avec de la densité, du fruit et un bon potentiel.
Apogée : 2013 - 2023

*** Domaine de Chevalier**
Pessac-Léognan, blanc 2008
90 € 18/20
Nez raffiné (fruits, fleurs, miel), grande longueur, grand potentiel de garde, encore une fois un modèle.
Apogée : 2016 - 2023

*** Domaine de Chevalier**
Pessac-Léognan, rouge 2008
45 € 17,5/20
Nez charmeur, grande subtilité dans le fruit et le boisé, bouche voluptueuse tout en restant racée, magnifique.
Apogée : 2015 - 2025

*** Château Couhins**
Pessac-Léognan, blanc 2008
23 € 15/20
Nez dominé par des notes musquées, nerveux, franc, un peu simple mais précis et bien vinifié.
Apogée : 2012 - 2016

*** Château Couhins**
Pessac-Léognan, rouge 2008
23 € 16/20
Arômes de fruits mûrs, notes fumées, texture savoureuse, tanins fins et grande allonge.
Apogée : 2011 - 2023

*** Château Couhins-Lurton**
Pessac-Léognan, blanc 2008
25 € 16/20
Nez épicié, tendu, salin, beau-coup de densité, grand potentiel de garde.
Apogée : 2013 - 2020

*** Château Couhins-Lurton**
Pessac-Léognan, rouge 2008
25 € 16,5/20
Nez complexe, fruité, minéral et justement boisé, la bouche est parfaitement équilibrée.
Apogée : 2011 - 2023

*** Château de Fieuzal**
Pessac-Léognan, rouge 2008
27 € 16/20
Le nez est épanoui (fruits rouges et noirs, notes florales, un joli boisé), la bouche présente un bel équilibre.
Apogée : 2013 - 2020

*** Château Haut-Bailly**
Pessac-Léognan, rouge 2008
env. 75 € 18/20
Grande réussite pour la propriété, avec un nez complexe, superbe expression fruitée et minérale, une bouche profonde et moelleuse, à l'allonge racée.
Apogée : 2015 - 2028

*** Château La Mission Haut-Brion**
Pessac-Léognan, rouge 2008
268 € 18/20
Le style raffiné du cru, avec un nez très mûr (fruits rouges, notes empyreumatiques), une texture superbe de moelleux, de la tension et de la fraîcheur.
Apogée : 2017 - 2025

*** Château Latour-Martillac**
Pessac-Léognan, rouge 2008
25 € 16,5/20
Richesse et maturité au nez (fruits mûrs, fleurs), bouche charnue, de l'élégance et de l'équilibre.
Apogée : 2013 - 2021

*** Château Malartic-Lagravière**
Pessac-Léognan, rouge 2008
34 € 17,5/20
Nez raffiné et minéral à souhait, solide trame tannique en bouche, bonne fraîcheur finale.
Apogée : 2015 - 2025

*** Château Olivier**
Pessac-Léognan, blanc 2008
25 € 17/20
Noble et complexe dans ses arômes, bouche en longueur, un excellent caractère.
Apogée : 2013 - 2018

*** Château Olivier**
Pessac-Léognan, rouge 2008
25 € 16,5/20
Nez subtil et complexe, tanins denses mais mûrs, de l'allonge, bonne fraîcheur.
Apogée : 2013 - 2022

*** Château Pape Clément**
Pessac-Léognan, blanc 2008
150 € 16/20
Le vin est très riche, très boisé aussi, la grande maturité du raisin est évidente mais l'équilibre pas encore atteint.
Apogée : 2012 - 2020

*** Château Pape Clément**
Pessac-Léognan, rouge 2008
110 € 18/20
Très racé au nez, avec un fumé magnifique, la bouche est puissante, avec une trame serrée, de la volupté et de la longueur.
Apogée : 2015 - 2025

*** Château Smith Haut-Lafitte**
Pessac-Léognan, blanc 2008
60 € 18/20
Complet, parfaite réussite, élégance des parfums, raffiné, long et idéalement sec.
Apogée : 2012 - 2018

*** Château Smith Haut-Lafitte**
Pessac-Léognan, rouge 2008
55 € 17,5/20
Nez somptueux (minéral, fruité, boisé élégant), bonne suite en bouche, beaucoup de charme.
Apogée : 2014 - 2022