

En Magnum n°13
 Septembre 2018

la classe de maître / grand tasting



Château Dauzac, Aurore de Dauzac 2016, margaux

16/20

Un margaux généreux et sérieux, issu d'un grand cru classé, pour un prix très raisonnable. Il ne faut pas hésiter, il y a là tout le savoir-faire de Bordeaux.
 18,95 euros
 Casino

Le rapport

prix-plaisir



Château Malartic-Lagravière, Réserve de Malartic 2015, pessac-léognan

15/20

Quel joli vin, élégant, frais, souple, racé. Il vous susurre à l'oreille, sans tape-à-l'œil. Bravo pour cette si belle délicatesse sans faiblesse.
 15,70 euros
 netvia.com

Le rapport

prix-plaisir



Mee Godard, Côte du Py 2016, merçon

16/20

Ne vous fiez pas à son allure facile, attendez-vous sur sa texture, son équilibre et sa longueur. Un beau vin à prix doux qui réconciliera tout le monde avec le gamay Extra.
 19,90 euros
 Lavina

Le rapport

prix-plaisir



Clément de Papa-Clement 2013, pessac-léognan

16/20

Grand raffinement de parfum, entra-régisse, fleurs blanches et cacao, texture soyeuses, tanins mûrs : un très joli 2013 qui peut commencer à boire pour sa fraîcheur et son charme immédiat.
 24,90 euros
 Daclat

Le rapport

prix-plaisir



Baron de Brane 2015, margaux

16/20

Un classique. Le second vin du château Brane-Cantenac, cru classé de Margaux, détient par son impeccable élégance, son style suave et complet, son fruit pur, sa trame qui déroule sans accroche. On aime sa classe naturelle.
 26,40 euros
 millésimes.com

Le rapport

prix-plaisir



Champagne Jacquesson, Cuvée n° 739

17/20

Tendu, riche, vibrant, débordant de notes gourmandes d'agrumes et de noisette, ce vin sur la base du millésime 2011 est un nouveau chef-d'œuvre signé Jacquesson. Un délice de connaisseurs, à garder pour les jours qui comptent.
 28,90 euros
 localwin.com

Le rapport

prix-plaisir

