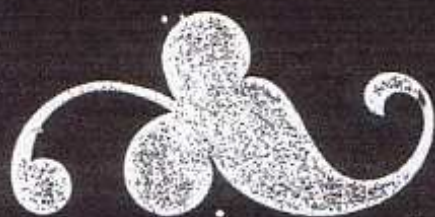


Le Point

Bordeaux le millésime 2001



2 600 vins dégustés
473 commentés
56 à moins de 8 euros

Le guide
de Jacques Dupont



Nous avons aimé

Château Chadenne Fronsac

Le nez est à dominante fruits rouges et fleurs blanches, la bouche est souple, tendre, fruitée et ronde pour ce fronsac beaucoup plus raffiné que puissant.

Fronsac et Canon-fronsac

La même question nous revient au fil des dégustations primeurs, chaque année : pourquoi les fronsacs continuent-ils à être les méconnus du Bordelais ? La séparation, toute théorique désormais, entre Fronsac et Canon-Fronsac, et qu'aucune évidence qualitative ne justifie, est sans doute une explication ; l'absence de site de prestige comme à Saint-Emilion en est une autre. Une philosophie du genre « pour être heureux vivons cachés » pourrait expliquer les choses. Il n'en demeure pas moins que le niveau général des vins est bon, surtout en année où le cabernet franc est mûr, car il apporte de la fraîcheur et beaucoup d'éclat dans les ensembles. On voit apparaître ici ou là, comme partout, des minicuvées, vins de garage, de forgeron ou « extra premiums », comme vous voudrez, mais cela n'est pas la règle, fort heureusement, et reste un phénomène très circonscrit.

Nous regretterons seulement que n'apparaissent pas à Fronsac deux ou trois crus supérieurs, qui servent de locomotive, tirent l'appellation vers le haut. Mais non, « pour vivre heureux... ».

Barrabaque

13 - Nez très boisé, fruit discret. Bouche : toasté-brûlé, asséchée, très extraite et boisée.
O = 2005 G = 12 ans

Chadenne

13,5 - Nez de fruits rouges, assez boisé, confituré. Le bois domine la bouche à ce stade.
O = 2006 G = 12 ans

Dalem

14,5 - Nez ouvert, cassis, mûre, poivre. La bouche est grasse, concentrée, la finale se resserre sur un tanin vigoureux. **O = 2005 G = 12 ans**

La Rousselle

Vinifications conseillées par Stéphane Derenoncourt. En 2001, les cabernets francs et sauvignons ont été ramassés ensemble, bien que leurs maturations soient habituellement décalées.

15 - Nez de fruit mûr, racé, élégant, épicé, blague à tabac. Bouche solide, poivre de java, fruit et tanin ferme en finale. **O = 2006 G = 12 ans**

que Fontenil, puissant, concentré, poivré, finale drue, notes café, moka.
O = 2006 G = 12 ans

Haut-Carles

L'œnologue Christian Veyry est responsable de cette propriété.

15,5 - Robe violet sombre. Nez élégant, pain grillé, poivre, confiture de mûres. Bouche grasse, puissante, toastée, le boisé est très présent à ce stade, mais le vin le prend bien, finale chocolat. **O = 2006 G = 14 ans**

Haut-Lariveau

15,5/16 - Beau nez floral, baies noires, complexe, bois gourmand. Epicé, froid en bouche, racé, belle finale longue et fraîche, du volume, de la tenue. **O = 2006 G = 14 ans**

De la Huste

13,5 - Nez typique du Fronsadais, fruits rouges, épicé, poivré. Très rigoureux en bouche, tanin sévère, une astringence à mater pendant l'élevage.
O = 2005 G = 12 ans