

LA REVUE DU
VIN
DE FRANCE

**Fronsac
Canon-Fronsac**

En Fronsadais, 2001 est d'un style très différent de 2000 et, dans tous les cas, moins charpenté. Les vins ont une moins grande densité et peut-être une vivacité plus appuyée, tout en ayant un très joli fruit, une maturité plutôt bonne et des attaques en bouche assez flatteuses. Les quelque 70 échantillons dégustés permettaient cependant de déceler quelques vins très réussis, issus certainement de rendements modérés.

**Nous avons
beaucoup aimé**

Château Barrabaque

Prestige

Canon-Fronsac

Belle harmonie entre la maturité de fruit, tant au nez qu'en bouche, la texture voluptueuse et chaleureuse, l'assise tannique vigoureuse et l'excellente finale fraîche.

Château Dalem

Fronsac

Dans le style costaud, il offre une robe noire, un nez superbe et épanoui de fruits noirs ultra mûrs, un corps puissant, riche, fruité et une magnifique finale longue et très fraîche. Un modèle d'équilibre.

Château Haut-Carles

Fronsac

Ce fronsac constitue une totale réussite, car il allie avec harmonie une finesse de texture et un soyeux de définition rares à une richesse de sève éblouissante. C'est de loin le meilleur millésime du château réussi dans cette cuvée.

**Château
La Fleur Vincent**

Fronsac

Le nez développe de beaux arômes de cassis, de mûre et de bois exotique; la bouche présente un joli grain, une texture raffinée, des arômes persistants et un grand équilibre.

Château La Rivière

Fronsac

Robe profonde, nez complexe et intense, avec des notes truffées et vanillées, un corps gras et long, charnu, soutenu par une remarquable assise tannique, pour ce fronsac particulièrement élégant. La cuvée Aria offre le profil désormais classique des micro-cuvées ultra boisées et super concentrées; néanmoins, la finesse des tanins et la fraîcheur de son fruit lui confèrent un équilibre peu commun dans ce type de vin. C'est une belle réussite.

Nous avons aimé

Château Barail Chevrol

Fronsac

Son nez puissant et fondu, sa bouche ample, dense, s'adossant sur une solide assise tannique, sa finale très longue, lui confèrent beaucoup de caractère.

Château Belloy

Prestige

Canon-Fronsac

Un joli vin fruité, franc et massif, qui évoluera dans le bon sens au cours de l'élevage.

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.

Château Grand-Renouil

Fronsac

Un vin épanoui et charmeur, avec des arômes de fruits noirs mûrs et de cacao, un joli grain serré en bouche et une finale longue.

Château de la Dauphine

Fronsac

On est nullement déçu, tant la richesse immédiatement savoureuse de ce vin de grand charme et de plénitude sait ravir le palais. La finale est suave, mais de longueur relativement moyenne.

Château La Rousselle

Canon-Fronsac

Il séduit par sa fraîcheur de fruit et sa belle matière séveuse et profonde. Pour l'instant, le vin ne paraît pas lourdement boisé et l'on espère que la poursuite de l'élevage saura maintenir cet équilibre.

Château Mayne-Vieil

Cuvée Aliénor

Fronsac

Un nez très voluptueux et épanoui, une bouche charnue, séveuse, avec un magnifique fruit et une longue finale pour ce fronsac très réussi.

Château Renard Mondésir

Fronsac

On apprécie son nez de bonne maturité offrant un fruit précis, sa bouche fruitée avec une trame fine et soyeuse, une grande persistance aromatique et un parfait équilibre. Un fronsac plein de charme.

Château Saint-Bernard

Canon-Fronsac

Un nez et une bouche magnifiques de raffinement, avec des arômes complexes de fruits mûrs, de violette, d'épices et de bois noble, pour ce vin charnu, bien constitué et très équilibré.

Château Vieille Cure

Fronsac

Nez très expressif de cassis, de myrtille, de framboise et d'épices, bouche fruitée mais encore légèrement dominée par un bois réglissé qui ne devrait avoir aucun mal à se fondre.

Château Villars

Fronsac

Dans le style flatteur, mûr, riche et épanoui, avec une belle expression de fruit et complexité aromatique, ce vin, bâti pour durer, offre une belle allonge.

Château Clos du Roy

Cuvée Arthur

Fronsac

Nez très expressif avec arômes de mûre, cassis et nuances fumées, bouche pleine avec des tanins serrés et ronds qui tapissent bien le palais pour ce vin agréable et puissant.

**Satellites
de Saint-Émilion**

La centaine d'échantillons dégustés permettait de s'apercevoir que les montagne-saint-émilion sont plutôt souples, charmeurs, avec des tanins gras, un très joli fruit, une assez belle concentration et de l'élégance. Toutefois, quelques vins manquent de maturité. Les lussac sont très homogènes, et pour la plupart bien réussis, avec de belles couleurs, des structures un peu plus denses que celles des montagne, une bonne maturité et de l'harmonie, ceux qui ne sont pas réussis détonnent d'autant plus. Les saint-georges sont faciles, fruités, souples et offrent une belle fraîcheur en finale, ils sont plaisants à déguster. Les puisseguin sont, bien que moins nombreux, les plus hétérogènes, avec quelques vins manquant de maturité, mais d'autres au niveau des trois autres appellations, charmeurs, avec un grand fruit et des finales équilibrées.