



Vins + Vins - Offre Primeurs 2008



BORDEAUX 2008 : le millésime qui bouscule les idées reçues

L'idée généralement répandue à Bordeaux, et tout spécifiquement aux USA, est qu'un millésime chaud produit un grand millésime –et donc que l'inverse, à savoir un millésime peu ensoleillé, ne peut donner de grands vins. Or en 2002, déjà, on avait constaté que cette idée était un peu trop caricaturale et sans doute inexacte. Le millésime 2008 vient conforter ceux qui pensent que la sécheresse compte au moins autant que la chaleur proprement dite. Certes il n'a pas fait très beau durant l'été 2008, mais curieusement la pluviométrie a été très faible, notamment au mois de juillet quand la vigne, avant la véraison, par manque d'eau, met toutes ses forces au service de sa reproduction –les raisins- plutôt que de son feuillage. Si l'on ajoute à cela une magnifique arrière-saison qui a conduit les plus audacieux à vendanger jusque la fin octobre pour laisser les raisins et les tannins atteindre leurs maturités, et un travail de grande qualité des propriétés qui a tendance à lisser l'effet millésime, on obtient en 2008 des vins tout à fait séduisants à prix raisonnables. Car c'est la deuxième bonne nouvelle après la qualité avérée du millésime 2008 : les prix sont à la baisse, s'alignant sur les grands indices mondiaux et opérant ainsi un réajustement indispensable au regard du ralentissement économique mondial. La baisse peut atteindre 45% pour les Grands Crus à vocation spéculative, mais la moyenne constatée est de l'ordre de 15 à 20% sur l'ensemble des vins par rapport à 2007, millésime lui-même en recul de 10 à 15 % sur 2006. Au final, en euros constants, on s'approche des prix pratiqués en 2002 et 2004, millésimes qui se sont révélés rétrospectivement incroyablement favorables aux acheteurs qui nous avaient fait confiance en primeurs. Enfin, pour enfoncer le clou, **Vins + Vins** s'est mis un peu moins cher que la concurrence !

Pendant trois semaines, toute l'équipe de **Vins + Vins** a dégusté en plusieurs occasions l'ensemble des Bordeaux rouges et blancs proposés à la vente primeurs et a établi une sélection que vous trouverez ci-dessous. Si l'année n'est pas exceptionnelle pour les blancs qui, de surcroît, ont donné de toutes petites récoltes, 2008 est en revanche beaucoup plus favorable aux Sauternes, et bien entendu aux rouges même si l'on doit constater une certaine hétérogénéité. La conclusion qui s'impose est que les grands terroirs, une fois de plus, ont accouché de belles réussites, ainsi que les vigneronnais méticuleux et hardis qui ont travaillé sans relâche leurs vignes, osé prendre le pari de l'été indien, trié manuellement et baissé leurs rendements. Dans l'ensemble, les rouges présentent une robe intense, un nez modérément aromatique, une bouche charnue où domine un fruit étonnamment présent, des tannins mûrs et puissants pour les plus réussis et une fin de bouche longue et équilibrée. Nous ne dirons pas que le nouveau millésime est « le meilleur millésime qui soit », comme cela a été souvent reproché aux propriétés et au négoce -à juste titre- au risque d'altérer la relation de confiance qui unit le consommateur au négociant. Mais force est de constater que 2008 s'inscrit dans une logique de hausse de la qualité des vins indépendamment de la climatologie, et ce grâce aux progrès accomplis en matière de vinification et à l'argent gagné par les propriétés, qui a été réinvesti dans les installations et autorise aujourd'hui un tri très sélectif des meilleures grappes et donc induit des baisses des rendements significatives. Une statistique est très éloquent à ce sujet : en vingt-cinq ans, dix millésimes ont été considérés par Parker comme de très grande qualité, à comparer avec seulement dix autres pour les soixante-quinze années précédentes. Si l'on en croit les notes qu'il vient de donner fin avril 2009 à l'ensemble des 400 vins de Bordeaux goûtés en primeurs, avec plus de 250 notes égales ou supérieures à 90/100 et 80 châteaux affichant des notes flirtant avec 94/100 ou plus, 2008 serait donc selon le grand manitou du vin le onzième très grand millésime depuis 1982. Si nous accueillons ces notes avec beaucoup de plaisir car elles donnent un nouveau souffle à la campagne, ce n'est pas sans un certain scepticisme que nous en considérons quelques-unes qui nous paraissent légèrement surévaluées. Mais quoi qu'il en soit, toute l'équipe de **Vins + Vins** peut d'ores et déjà vous annoncer que 2008 fera date pour son rapport qualité/prix extrêmement favorable aux amateurs de Grands Crus, sans doute le meilleur des cinq prochaines années. Donc faites-nous confiance et offrez-vous des Grands Crus à Petits Prix !

Bordeaux 2008 : The vintage that turns perceived ideas upside down

The main idea people have in Bordeaux and also in the USA is that a warm weather vintage produces an exceptional vintage – which would mean that a vintage which hasn't seen much sun could never be an exceptional wine. In 2002, we began to realise that the idea was a bit too simplistic and probably untrue. The fact that it is generally understood that dryness is needed as well as heat is reinforced by the 2008 vintage. It is true that the weather had not been very good during the summer of 2008, rain was very rare, especially in July when the vine was in need of water. The vines used all of their strength in order to produce the grapes rather than leaves. If we add to all of these elements the wonderful late autumn which led the more audacious Chateau to harvest the grapes at the end of October in order to leave the grapes and tannins to achieve their maximum maturity. A very high quality of craftsmanship is executed by the Chateau in order to mellow the vintage effect. In 2008 we have very appealing wines at very reasonable prices. It is the second piece of good news after the 2008 vintage proven quality : prices are falling and lining up to the biggest worldwide indications and leading to a necessary

Vins + Vins

9 allée Jules Védrières
33160 St Médard en Jalles
Siret : 42824406500028

E-mail : infos@vinsplusvins.fr

☎ +33 (0) 5 56 95 70 95

☎ +33 (0) 5 56 05 19 71





readjustment in view of the worldwide economy slowing down. The fall can achieve up to 45% for the “Grands Crus” but the average fall is in between 15 and 20% for all of the wines compared to 2007, vintage which itself dropped between 10 and 15% compared to 2006. To conclude, we are close to the prices listed in 2002 and 2004, these vintages have been incredibly appreciated by our customers buying on the vine. To sum up, Vins + Vins is a little less expensive than our competitors.

Over the previous 3 weeks, all the **Vins + Vins** team has tasted all of the Bordeaux white and red wines which are the future wines for sale. We have made a selection which you can find below. If the year isn't extraordinary for the white wines it is because of the small harvest. 2008 is very good for all of the Sauterne wines, as well as for the red wines even though there is a kind of heterogeneity. To summerise we can see that once again the “Grands Terroirs”, have had great success, as well as the winegrowers who were very audacious and careful in the way they worked on their vines. The “Grand Château” harvested and sorted their grapes manually, lowering their output. The reds mainly have an intense body, an aromatique bouquet and dense, fruity flavour is very much in evidence. Strong mature tannins for the most successful with a long and well balanced flavour. We can't say that the new vintage is “the best vintage ever” as we have often been criticised in the past. We can, however, without a doubt, say that 2008 has developed threw a very high quality, independently of the climatology and thanks to progress in wine production and the huge reinvestment of profits by the Château owners in installations authorising sorting methods which are very selective of the best grapes and so the fall of the output is significant. A statistic is very obvious : in 25 years, 10 vintages have been considered by Parker as high quality, which can be compared with only 10 others for the previous 75 years.

According to Robert Parker, who rated very high a lot of wines of the left and the right bank (more than 250 grands crus are rated at less 90/100 and 80 châteaux got the rate of 94/100 and more), 2008 is a new exceptionnel vintage. Without saying that, **Vins + Vins** can assure you that 2008 is excellent value for money for the “connaisseurs” of “Grands Crus”, and without a doubt the best good value of the next 5 years. So trust us and give yourself a chance to buy and test the “Grands Crus” at a low price.

All the Vins + Vins team is there for you and to answer any further questions. The remarks we have made about the wines notour doubts and our special preferences. We have also added remarks given by some famous wine tasters such as the Wine Advocate (Robert Parker), the Wine Spectator (James Suckling), the Point (Jacques Dupont),...

Nos conseils

Tous les conseillers de **Vins + Vins** se tiennent à votre disposition pour vous renseigner. Les notes que nous avons attribuées traduisent nos doutes et/ou nos coups de coeur. Par souci d'objectivité, nous y avons ajouté les notes de grands dégustateurs tels que le Wine Advocate (Robert Parker), le Wine Spectator (WS, James Suckling), The Wine Doctor, la RVF, JM Quarin etc...

Le principe des primeurs

Vous achetez des vins alors qu'ils sont encore élevés en fûts –mais nous les avons déjà dégustés et notés, vous les payez immédiatement et vous êtes livrés 18 mois plus tard environ. Premier avantage : vous les achetez jusqu'à 30% moins cher, et parfois même plus sur certains millésimes ! Deuxième avantage dans ces temps où la demande est forte pour les Grands Crus : vous êtes sûr de trouver les bouteilles de votre choix. Troisième avantage : vous êtes livrés chez vous !

En effet, vous pouvez commander par caisse de 6 ou de 12 bouteilles et la livraison est offerte pour une commande supérieure ou égal à 72 bouteilles.

Wine Storage – Garde de vos vins

Vins + Vins a développé une activité de garde des vins pour ses nombreux clients désireux d'investir dans des grands crus et qui n'ont pas de caves de qualité ou d'endroits suffisamment sûrs compte tenu de la valeur des vins. Dans nos entrepôts climatisés, assurés et sécurisés, vous pouvez désormais acheter vos primeurs et vos vins livrables, les conserver en toute quiétude et vous les faire livrer quand ils seront à maturité. Demandez-nous plus d'informations.

Margaux

Château Siran Cru Bourgeois Exceptionnel :

Apogée : 2012-16 - Garde : 12 ans ; Jancis Robinson : 16/20 - Quarin : 15/20 - Vins+Vins : 88-90/100

Dôté d'un excellent terroir, ce Cru est considéré par la profession comme Exceptionnel. Il est assimilé à ce titre à un Cru Classé, mais son rapport qualité prix demeure intéressant. Encore discret, le nez dégage de doux arômes de fruits rouges et de résine. Bouche droite et pure. Structure tannique massive qu'une garde de 3-4 ans assouplira.

The estate enjoys a very good terroir and is thus considered as exceptional. It is like a Cru Classé but with a better value. The nose is still a little bit closed but it exhales some sweet red fruit and pine character. Straight, clean mouth. Medium-bodied, massive tannins will require 3 to 4 years of cellaring to harmonize the whole.

Pavillon Rouge de Château Margaux :

Apogée : 2014-18 - Garde : 12-15 ans ; Parker : 90-92/100 - WS : 87-90/100 – Jancis Robinson : 16/20 - Quarin : 16,25/20 – Vins+Vins : 90-92/100

Second vin du mythique Château Margaux, ce vin a la même classe que son aîné : élégance, fruit mûr, pureté et précision.

Nez minéral de fumée. Style frais et somptueux avec une forte proportion de Cabernet Sauvignon, qui confère une structure plus ferme en milieu de bouche.

The second wine of Margaux is less Merlot than usual. The nose has attractive, smoky, gravelly, gently perfumed fruit. Pure and cool in character, with a firm midpalate structure.. It gently builds in style on the palate, and will need time to show its best.

Vins + Vins

9 allée Jules Védrières
33160 St Médard en jalles
Siret : 42824406500028

Prix HT / bllle	Prix HT /12 blles	Prix TTC /12 blles	Nombre Caisses	Total € TTC
--------------------	----------------------	-----------------------	-------------------	----------------

14,5 €	174	208,10
--------	-----	--------	-----	-----

28,5 €	342	409
--------	-----	-----	-----	-----

E-mail : infos@vinsplusvins.fr

☎ +33 (0) 5 56 95 70 95

☎ +33 (0) 5 56 05 19 71





Château Giscours 3^{ème} Cru Classé :

24,5 € 294 351

Apogée : 2014-20 - Garde : 15-20 ans ; Parker : 88-90/100 - Wine Spectator : 85-88/100 - RVF : 16,5/20 - Vins+Vins : 88-90/100

Un vin doté d'une réelle profondeur, une belle structure assorti d'une fraîcheur vivifiante. Tannins enrobés promettant une belle garde. Arômes de bouche précis, légèrement boisés. The palate is crisp, fresh and stony, with a slightly chewy extraction of tannins. Moderate texture, good acid and defined style. There is a long, juicy finish.

Château Brane Cantenac 2^{ème} Cru Classé :

23 € 276 330

Apogée : 2015-18 - Garde : 15-20 ans ; Parker : 90-93/100 - Wine Spectator : 86-89/100 – Jancis Robinson : 15,5+/20 - Quarin : 16,25/20 - Vins+Vins : 90/100

Ce Second Cru Classé confirme chaque année son classement : élégant, concentré en fruit rouge, d'une obédience classique. Toute la typicité de Brane-Cantenac s'exprime sur la finesse et dans le temps. C'est un vin tout en subtilité qui, sans en avoir l'air, va devenir très grand. This Second Growth Cru achieves very well each year. The wines show elegance, a red fruit character in a classical style. It gives the best in time through finesse and lingering in mouth . Without showing off, it will become a great wine in a decade.

Château Malescot St Exupéry 4^{ème} Cru Classé :

24 € 288 344

Apogée : 2014-18 - Garde : 15-20 ans ; Parker : 90-93/100 - Wine Spectator : 90-93/100 – Wien Doctor : 16,5/20 - Vins+Vins : 95/100

Selon nous le 2^{ème} Margaux après château Margaux, dense et merveilleusement fruité, d'une grande pureté et qui nous a procuré un plaisir intense en dégustation. Un très grand vin qui s'affirme d'année en année avec ses macérations pré fermentaires à froid –le seul dans le Médoc- et cette recherche du fruit parfait qui confine à l'obsession.

To us, this wine is the second Margaux, just after Château Margaux. It is concentrated and incredibly fruity, which gave us a great deal of pleasure during the tasting session. A great wine which improves year after year, especially with pre-fermentary maceration (the only one in the Medoc), so as to reach a crystalline fruit, almost perfect.

Médoc, Haut-Médoc, Moulis-en-Médoc

Château Charmail Haut-Médoc Cru Bourgeois Supérieur :

10,8 € 129 155

Apogée 2014-18 - Garde : 15 ans ; Parker : 87-89/100 – Quarin : 15,5/20 - Vins+Vins : 91/100

Très beau vin charnu et magnifiquement structuré, avec une harmonie et un équilibre à couper le souffle. Situé en face de Sociando-Mallet, ce cru est en train de le dépasser avec des prix très raisonnables.

Very nice wine, well structured. A tremendous balance and harmony. Situated in front of Sociando-Mallet, this Cru is about to be even better, at a much more reasonable price.

Château Potensac Cru Bourgeois Exceptionnel :

13 € 156 186,5

Apogée : 2016 - Garde : 12+ ans ; Parker : 90-92/100 – Wine Spectator : 88-91/100 – Quarin : 15,25/20 – RVF : 16/20 - The Wine Doctor : 16,5/20 - Vins+Vins : 91-93/100

Couleur très sombre qui présage d'une belle matière. Le nez est dense, encore fermé, laissant poindre fruits noirs et rouges. Attaque ronde, bien équilibrée. Des tannins très puissants, concentrés mais bien intégrés. Quel avenir ! Un vin qui deviendra très grand dans les 8-12 ans.

There are more profound aromatics, with dark cherry and plum notes. More fleshy in the start, with good substance, and a nicely balanced tannin core. Good character, body, acid and integration. A nice effort for Potensac.

Château Chasse-Spleen Moulis Cru Bourgeois Exceptionnel :

15 € 180 216

Apogée 2014-18 - Garde : 15 ans ; Parker : 87/100 - Wine Spectator : 87-89/100 - RVF : 14,5/20 – Decanter : 4 étoiles - Vins+Vins : 88-90/100

Nez de bois noble (cèdre) et de myrtilles. Séduisant, souple, doté d'une structure aimable, le vin arbore des tannins concentrés et un ensemble harmonieux. Le vin va se bonifier avec bonheur en cave.

A classic Cru with a rather cedary nose. Attractive, medium-bodied, good fresh acidity, this has a nice concentration of tannin. Harmonious.

Château Camensac 5^{ème} Cru Classé :

11,40 € 133,2 159,3

Apogée : 2012-15 - Garde : 8 ans ; WS : 85-88/100 - Jancis Robinson : 16/20 – JM Quarin : 15/20 – RVF : 14,5/20 - Vins+Vins : 85-88/100

Nez encore discret. Fruits rouges au palais, texture élégante. Finale propre. Excellent rapport qualité prix.

Not expressive on the nose yet. Good weight, with very bright red fruit on the palate, a little high-toned and confected, herby too, although there is an attractive suppleness to it. Lean to moderate texture, but with a little sweetness I find appealing.

Château Cantemerle 5^{ème} Cru Classé :

15,80 € 189,6 226,7

Apogée : 2014-18 - Garde : 12 ans ; Parker : 89-91/100 - WS : 87-90/100 - Jancis Robinson : 16/20 – Vins+Vins : 89/100

Encore peu expressif au nez (cerise noire, fruit noir frais). Le vin a cependant un beau volume en bouche, mis en valeur par un brillant fruité vif. De structure raffinée, bien équilibré, le vin est à la hauteur des millésimes de ces dernières années. Du travail bien fait.

Not expressive on the nose yet. Good weight, with very bright red fruit on the palate. Sweet black cherry and plum on the nose here, a very dark style of fruit. Very firm with good substance.

Château La Tour Carnet 4^{ème} Cru Classé :

19 € 228 272,5

Apogée : 2016-20 - Garde : 15 ans ; Parker : 90-93/100 sleeper – RVF : 15,5/20 – Quarin : 15,75/20 - Decanter : **** – Vins+Vins : 92+/100

Nez délicat, attaque moelleuse, très belle fraîcheur en bouche avec des tannins concentrés et de belle qualité, finale équilibrée. Bref, comme d'habitude une valeur sûre et sans doute le meilleur de cette liste en Médoc et Haut Médoc.

Delicate nose, round entry, beautiful liveliness in mouth with concentrated tannins, of high quality. Balanced finish. A consistent performer, and probably the best of the Médoc and Haut-Médoc wine-growing area.

Saint-Julien

Fiefs de Lagrange :

12,5€ 150 179,4

Apogée : 2012-15 - Garde : 10 ans ; Jancis Robinson : 16/20 – JM Quarin : 15/20 - Vins+Vins : 86-88/100

Second vin du Château Lagrange, ce vin est devenu plus qu'un second vin. C'est désormais une marque qui génère une attente forte d'amateurs qui exigent un « Fiefs » élégant et fruité, à boire jeune. Pas de déception dans ce millésime vinifié sur l'élégance. Il donnera a pleine expression en 2012-2015.

Second Wine of the Château Lagrange, this wine has become a brand and the connoisseurs have a quite high level of expectation concerning this wine : fruit, elegant and easy-drinking. No deception this year. The wine will be delicious in 3 to 6 years.

Sarget de Gruaud-Larose :

10,5€ 126 151

Apogée : 2012-15 - Garde : 10 ans ; Wine Spectator : 86-89/100 - Vins+Vins : 86-88/100

Second vin du Château Gruaud-Larose, ce vin a les mêmes atouts que le premier vin : doux fruité, une pointe épicée, équilibre, pureté et sapidité. Un vin de plaisir !

Second wine of the Château Gruaud-Larose, it has the same characters as the Grand Cru : a sweet fruit, a little bit spicy, balanced, pure and easy-drinking. A very pleasant wine !

Vins + Vins

9 allée Jules Védrières
33160 St Médard en jalles
Siret : 42824406500028

E-mail : infos@vinsplusvins.fr

☎ +33 (0) 5 56 95 70 95

☎ +33 (0) 5 56 05 19 71





Château Beychevelle 4^{ème} Cru Classé :

24 € 288 344

Apogée : 2014-18 - Garde : 12 ans ; Parker : 88-90/100 - Jancis Robinson : 17/20 – RVF : 15/20 – The Wine Doctor : 17-18+/20 - Vins+Vins : 89-91/100
Joli nez, frais et aromatique. Bouche pure, classique. Flaveurs minérales, milieu de bouche dense. Tannins croquants, finale souple ; une belle réussite dans un style classique. A lovely nose, aromatic and fresh, and just a little toasty. Fresh on the palate too, with a fine, cool, purity of fruit. Stylish, minerally and textured. Nice wine in a classic style.

Château Gruaud-Larose 2^{ème} Cru Classé :

24,5 € 294 352

Apogée : 2015-20 - Garde : 20 ans; Robert Parker : 89-91+/100 - Wine Spectator : 88-91/100 – The Wine Doctor : 15-16/20 - Vins+Vins : 90/100
Château qui a bénéficié de nouvelles techniques œnologiques privilégiant la finesse et la précision aromatique. Nez profond et intense de venaison. Attaque fraîche et fruitée. Structure plutôt fine et finale soyeuse. This has a paler hue than the other wines of this commune, and the nose is more meaty and less fresh. Fresh entry, with good fruit in it. Rather medium-bodied.

Château Léoville-Poyferré 2^{ème} Cru Classé :

30€ 360 431

Apogée : 2015-20 - Garde : 20+ ans; Parker : 92-94/100 - Wine Spectator : 90-93/100 – RVF : 17/20 - The Wine Doctor : 19+/20 - Vins+Vins : 92-95/100
L'une des stars de Saint-Julien. Nez au fruit intense, musqué. Attaque fraîche et souple, avec des saveurs de cerise noire. Bien équilibré, une matière riche soutenue par une acidité réjouissante. Pureté et complexité pourront alors s'exprimer dans les années à venir. Le rapport qualité-prix est remarquable cette année. Dense fruit. Fresh and supple on the palate with black cherry character. Dense and rich, with good tannin. Well balanced, concentrated ; purity and complexity will flourish in the coming years.

Château La Croix de Beaucaillou 2^{ème} vin de Ducru :

17,5€ 210 251

Apogée : 2014-18 - Garde : 15 ans; Parker : 89-91/100 - Wine Spectator : 87-90/100 – Decanter : 16/20 - Vins+Vins : 90-92/100
Second vin de Ducru-Beaucaillou, la Croix est parfaitement réussi cette année : robe velours pourpre, nez profond et intense de fruits noirs. Bouche fraîche et très puissante. C'est un plus qu'un second vin, c'est un grand vin qui va mériter quelques années de garde pour atteindre son pic. Second wine of the Château Ducru-Beaucaillou, it is very successful this year : deep purple colour, complex, intense nose (black berries). Fresh mouth with huge, nevertheless high-quality tannins. This a great wine which requires 5-6 years of cellaring to reach its peak.

Château Saint-Pierre 4^{ème} Cru Classé :

27€ 324 387,5

Apogée : 2018 - Garde : 20 ans; Parker : 92-94/100 - Wine Spectator : 89-91 /100 – Quarin : 16,75/20 -The Wine Doctor : 18/20 – RVF : 17,5/20 - Vins+Vins : 93/100
Frais, très « vivant », du fruit et une bouche soyeuse. Structure serrée et solide. Tannins fins qui assurent d'une belle garde. Et beaucoup de charme. Très prometteur. Fresh, vibrant, sweet and dense fruit, and a lovely, sweet, creamy palate. There is a lovely meaty richness to it, good fruit complexity, and a nice flesh as well. An impressive effort from this chateau.

Château Lagrange 4^{ème} Cru Classé :

24,5 € 294 351,6

Apogée : 2015-20 - Garde : 20+ ans; Parker : 90-92/100 - Wine Spectator : 88-91/100 – The Wine Doctor : 18/20 - Vins+Vins : 92-93/100
Dense, rond avec des fruits noirs concentrés. Le palais a un style minéral et frais qui se détache du millésime et fait ressortir l'identité du terroir. Moins souple que certains voisins, il est ferme, de style classique et va devenir d'ici quelques années un très grand vin comme les millésimes 98 et 2001 le sont maintenant. Dense, sweet, with concentrated ripe fruit. The palate has a very ripe and detached style, mineral and fresh. Fairly bright and lively, with good vivacity. Less supple than some, but with good substance, nice acidity and appropriate tannins. Very good potential.

Clos du Marquis :

23 € 276 330

Apogée : 2018 - Garde : 15 ans; Parker : 90-93/100 - Wine Spectator : 88-91/100 – Quarin : 16/20 – Jancis Robinson : 17/20 - The Wine Doctor : 18/20 - Vins+Vins : 92/100
Second vin Nez séduisant de fruits noirs denses, avec des pointes minérales et un caractère charmeur. Attaque veloutée, magnifique fraîcheur qui renvoie de douces saveurs de fruits frais. Des tannins fermes mais très accessibles. C'est un vin qui a du « sex appeal » ! An attractive nose, with dense and dark fruits, and overall a good character. Weighty, supple fruit on the palate, elegant but with substance. Ripe and fine tannin. Very approachable, well judged, with firm tannins at the finish. This is really attractive.

Château Ducru Beaucaillou 2^{ème} Cru Classé :

65 € 780 933

Apogée : 2018-25 - Garde : 20+ ans; Parker : 96-98/100 - Wine Spectator : 90-93/100 – RVF : 18-19/20 - Quarin : 17/20 - Vins+Vins : 97/100
Assurément l'une des stars du millésime par la note exceptionnelle que Parker lui a mis mais par la magie que la dégustation au château nous a procurée. La vendange tardive a permis la récolte d'un fruit mûr et sain. La sensation qui domine en bouche est un compromis entre puissance et rondeur, le tout soutenu par une belle fraîcheur qui donne élégance et style au vin, notamment en milieu de bouche. Les tannins sont extraordinairement fins et précis. Ducru-Beaucaillou managed particularly well this complicated vintage. A late harvest enabled the estate to get a ripe and sane grapes. The feeling in mouth melts from power to roundness, but freshness lies underneath, which gives elegance and a typical style to the wine. Tannins are very sharp and elegant. The finish, on sweet fruits, confirms that the wine is genuinely profound and harmonious. A remarkable success.

Château Léoville-Las-Cases 2^{ème} Cru Classé :

87 € 1044 1248

Apogée : 2020/25 - Garde : 30+ ans; Parker : 95-97+/100 - Wine Spectator : 91-94/100 – Decanter : 5 * - The Wine Doctor : 19/20 - Vins+Vins : 98/100
Quel bouquet envoi et quelle bouteille hors du commun! Intense, sur la cerise noir, le musc, avec des notes minérales et vanillées. Rondeur et fraîcheur alliées. Un fruit magnifique en milieu de bouche. Tannins élégants, fermes et néanmoins soyeux. Le vin a de la profondeur et de la concentration. La vivacité et le tonus montent en fin de bouche pour allonger le vin. Quel joyau ! what a captivating nose! Intense black cherry fruit, minerally and pure, crunchy but rich, layered with cream and vanilla. Pure, but as the nose suggests stunningly rich and intense, and broad. Elegant tannins, firm yet silkily textured, really stylish yet with real depth and concentration. A great tannic core which is only really evident at the finish. Great length. A fabulous effort.

Pauillac

Château Lynch-Bages 5^{ème} Cru Classé :

34 € 408 488

Apogée : 2016-22 - Garde : 20+ ans ; Parker : 91-93+/100 Wine Spectator : 88-92/100 - Decanter : 4 étoiles - RVF : 17/20 – Le Point : 16/20 - Vins+Vins : 92-94/100
Nez de cerise douce, quelque peu toasté. La bouche est ronde, les saveurs vont du fruit noir à la sauce venaison. Dense, concentré. Beaucoup de matière qui favorisera une longue garde. Un petit Latour ! Sweet, crystalline, cherry fruit with a dark character and also a little toast. The palate is rounded. Lots of meat here, good fruit, and an outstanding body which will enable long cellaring. A typical Lynch-Bages.

Château Croizet Bages 5^{ème} Cru Classé :

14,5 € 174 208

Apogée : 2015 - Garde : 12-15 ans ; Parker : 87/100 - Wine Spectator : 85-88/100 – The Wine Doctor : 15,5/20 - Vins+Vins : 89/100
Nez racé, bouche ferme et beau volume. Finale tannique mais qui se civilisera car un beau fruit est présent. Un vrai effort vers la qualité. A nice freshness. The palate starts in a bright fashion, with a firmer midpalate, bright and textured. There isn't the fruit sweetness I would like to provide balance in view of that. Good acidity though. Certainly a step up from the 2007.

Vins + Vins

9 allée Jules Védrières
33160 St Médard en jalles
Siret : 42824406500028

E-mail : infos@vinsplusvins.fr

+33 (0) 5 56 95 70 95

+33 (0) 5 56 05 19 71





Château Pichon-Comtesse Lalande 2^{ème} Cru Classé : **45 € 540 646**
 Apogée : 2015-25 - Garde : 20+ ans ; Parker : 94-96/100 - Wine Spectator : 89-92/100 - The Wine Doctor : 18+/20 – Vins+Vins : 93-95/100
 Nez dense et parfumé, sur les arômes de cerise noire. Élégant et pur en attaque, droit et délicatement parfumé, tout en nuances. Impressionnant et émouvant. Un travail d'orfèvre et une vraie grande réussite !
 Dense and perfumed aromas with enticing cherry fruit. Pure and elegant to start, linear and greatly perfumed. An impressive, moving wine. What a masterpiece !

Château Grand Puy Lacoste 5^{ème} Cru Classé : **26 € 312 373**
 Apogée : 2015-20 - Garde : 16 ans ; Parker : 89-91+/100 – Jancis Robinson : 16,5/20 – Quarin : 16,5/20 - Vins+Vins : 91/100.
 Ce vin jouit d'un terroir incontestablement unique. Le vin donne tout de suite sa carte d'identité : nez minéral, fruité intense, corsés avec une très belle aptitude à la garde, grande précision en fin de bouche. Un velouté qui ne trompe pas. Une très belle affaire à mettre en cave.
 This wine takes the most of its unique terroir. The wine gives right away the mark of its identity : mineral aromas, intense fruit, full-bodied, with a great ability to age well. The silky mouth is an evidence too. A very good bargain indeed.

Château Pichon-Longueville Baron 2^{ème} Cru Classé : **47 € 564 674,5**
 Apogée : 2015-25 - Garde : 20+ ans ; Parker : 92-94/100 - Wine Spectator : 89-92/100 - The Wine Doctor : 18+/20 – RVF : 15-16/20 - Vins+Vins : 93/100
 L'un des tous meilleurs de la rive gauche comme chaque année. Nez puissant sur les fruits noirs, massif et très bien équilibré, finale pure et longue. Un grand Pauillac !
 On of the top 10 wines of the left bank of Bordeaux this year. Powerful nose, focused on black fruits. Dense and well-balanced. Pure, long finish. A great Pauillac!

Saint-Estèphe

Château Les Ormes de Pez Cru Bourgeois Exceptionnel : **14 € 168 201**
 Apogée : 2014-20 - Garde : 20 ans ; Parker : 89-91/100 - Wine Spectator : 87-90/100 - The Wine Doctor : 17/20 - Vins+Vins : 90/100
 Terroir de grande qualité tant les vins du château trouvent année après année une belle expression. Pas d'exception à la règle en 2008 : un vin bien établi, sur de belles bases, dans un style classique qui laisse toute sa place au fruit. Excellent rapport qualité prix.
 A fine terroir which gives each vintage expressive and pleasant wine. 2008 confirms the rule with a fresh character on the nose and a good firm tannic backbone. Good acids too. A big, substantial but very successful wine. A good very good value.

Château Haut-Marbuzet Cru Bourgeois Exceptionnel : **22 € 264 316**
 Apogée : 2014-18 - Garde : 15 ans ; Parker : 87-88/100 - Vins+Vins : 88-89/100.
 Nez de fruits rouges (cerise, prune). Notes de cèdre, toast, tabac brun, café. Nez suave, bouche charnue et veloutée, comme à l'accoutumée.
 Fruity, cedar, tobacco aromas. Superb nose. Chewy and silky mouth, just as usual.

Château Lafon Rochet 4^{ème} Cru Classé : **20,5 € 246 294**
 Apogée : 2016-20 - Garde : 20 ans ; Parker : 87-89/100 - Wine Spectator : 87-90/100 - Quarin : 15,5/20 - Vins+Vins : 88-90/100
 Un nez de cuir, assorti de notes de venaison. Bouche ample et structurée avec une bonne densité. Donnera sa pleine mesure d'ici 5-7 ans.
 A meaty and rather farmyardy nose here. Fairly big and structured on the palate, with good texture. Will require a few years of cellaring.

Château Montrose 2^{ème} Cru Classé : **45 € 540 646**
 Apogée : 2020-25 - Garde : 20+ ans ; Parker : 95-97/100 - Wine Spectator : 89-91/100 – The Wine Doctor : 16,5/20 - Vins+Vins : 94/100
 Un grand vin classique, long et droit, au fruit précis mais dominé encore par une structure puissante : fraîcheur, finesse et tannins serrés. Une certaine austérité typique de ce très grand vin de Bordeaux qui se montrera sous son meilleur jour d'ici une dizaine d'années. Encensé par Parker.
 Shows blackberry and black liquorice, with hints of mint. Full bodied and fruity, with very fine tannins and a good acidity. Well rated by Parker!

Pessac – Léognan

Château Carbonnieux rouge Grand Cru Classé : **17,5€ 210 251**
 Apogée : 2012-2016 - Garde : 12 ans ; Parker : 90-92/100 - The Wine Doctor : 16-17+/20 - Vins+Vins : 89-91/100
 Nez doux de fruits rouges, violette et de venaison. Rond, plein, mûr et délicieusement parfumé au palais. Tannins bien dessinés. Souple, il présente une belle fraîcheur.
 Sweet, smoky, slightly meaty fruit on the nose. Full, rich, ripe and nicely perfumed on the palate, a touch creamy, with well-coated tannins. Notes of violets and sweet, aromatic berries. Nicely fleshy.

Château de Fieuzal rouge Grand Cru Classé : **16€ 192 229,6**
 Apogée : 2012-2016 - Garde : 12 ans ; Parker : 90-93 /100 - Wine Spectator : 87-90/100 – RVF : 16/20 - Vins+Vins : 89-91/100
 Belle réussite cette année avec un vin pur, au fruit précis et mûr. Belle texture soyeuse et une harmonie qui dénote un grand terroir et un vrai savoir-faire. Excellent rapport qualité prix. Nice effort this year with a pure, ripe fruit/ Medium-bodied, with a good backbone. Very good value.

Château Carbonnieux blanc Grand Cru Classé : **20€ 240 287**
 Apogée : 2010-2016 - Garde : 8 ans ; Parker : 90-92/100 – Wine Spectator : 89/100 - The Wine Doctor : 16-17+/20 - Vins+Vins : 90-92/100
 Nez enthousiasmant de fruits frais mûrs. Un style massif, très précieux, plein de sève et de soleil. Vivacité et densité confirment cet excellent potentiel.
 A vibrant nose of ripe fresh fruit A nice, weighty style on the palate, fleshy and sunny. Good liveliness, fresh flavour and a very "sexy" density. There is very good potential.

Château Larrivet Haut Brion blanc : **26€ 312 373**
 Apogée : 2010-2016 - Garde : 8 ans ; Parker : 90-92/100 – Wine Spectator : 89/100 - Vins+Vins : 90/100
 Nez de citron vert et frais, avec un fruit pur et un très beau niveau d'acidité. Une confirmation du haut niveau des blancs –comme des rouges- depuis les récents changements de direction. Fresh green lemon aromas, medium body and good acidity.

Château Larrivet-Haut-Brion rouge : **17,5€ 204 244**
 Apogée : 2015 - Garde : 12-15 ans ; Parker : 90-92/100 - Wine Spectator : 87-90/100 – RVF : 16,5/20 -The Wine Doctor : 14,5/20 - Vins+Vins : 91/100
 Fruits noirs au nez (cassis). Milieu de bouche intense et doux. La finale ferme nécessitera quelques mois d'affinage et permettra au vin de s'étoffer et de confirmer un grand potentiel.
 Dark fruits on the nose here, slightly sooty blackberry. The palate is sweet and intense, with quite a tannic grip and a sooty edge to the tannins in the midpalate.

Vins + Vins

9 allée Jules Védrières
 33160 St Médard en jalles
 Siret : 42824406500028

E-mail : infos@vinsplusvins.fr

☎ +33 (0) 5 56 95 70 95

☎ +33 (0) 5 56 05 19 71





Château Haut Bergey :

16,5€ 198 237

Apogée : 2013-2018 - Garde : 15 ans ; Parker : 92-94+/100 – Jancis Robinson : 16+/20 – Quarin : 15,5/20 - Vins+Vins : 94/100

Très beau vin harmonieux et équilibré avec un fruité velouté. Encensé par la critique, consécration de beaucoup d'efforts fait dans les vignes et d'investissements dans les chais. Un vin que nous suivons depuis longtemps et que toute l'équipe apprécie tout particulièrement, l'un des meilleurs rapports qualité/prix cette année à n'en pas douter.
The best good value in 2008 according to our wine tasting team !

Château Branon :

45,5€ 546 653

Apogée : 2016-2020 - Garde : 15-20 ans ; Parker : 94-97/100 – Jancis Robinson : 16+/20 – Quarin : 15,5/20 - Vins+Vins : 96/100

Une star de l'appellation ressuscitée par la famille Garcin propriétaire de Haut Bergey. Un vin de garage situé entre Haut-Bailly et Malartic qui produit chaque année, avec une régularité de métronome, 500 caisses de vins superbes qui viennent titiller les meilleurs. Mieux noté plusieurs fois que Haut Brion ! Opulent, richement doté, parfaitement équilibré et belle finale pure constituent la quintessence de ce vin sensationnel.
A very rare wine which is opulent and full-bodied, with a sensational texture and sweet tannins.

Château Smith-Haut-Laffite Grand Cru Classé :

32€ 384 459

Apogée : 2016-2020 - Garde : 15-20 ans ; Parker : 93-95/100 – Wine Spectator : 89-92/100 - RVF : 18/20 – Quarin : 16/20 - Vins+Vins : 94/100

Enpreint de notes minérales de fumée, un fruit éclatant au nez. Profond et onctueux en bouche, agrémenté de saveurs de violette et de fruit rouge. Souple, le vin privilégie la matière et le plaisir. Une très belle bouteille encore un cran au-dessus des années précédentes.
Smoky, slightly mineral, sweet and bright fruit on the nose here. Deep and creamy style on the palate. Overall a good, firm style.

Château Pape Clément Grand Cru Classé :

73 € 876 1047

Apogée : 2018-2022 - Garde : 20+ ans ; Parker : 94-96/100 – Wine Spectator : 89-92/100 - RVF : 18,5/20 – Quarin : 17/20 - Vins+Vins : 94/100

Un très grand Bordeaux implanté dans la périphérie de la ville et qui exprime toute la magie de son terroir exceptionnel grâce à un fruit éclatant et une pureté hors du commun. Le nez est fumé, sur des arômes puissants de fruits, et la texture est veloutée, riche et sensuelle mais équilibrée par une acidité et des tannins élégants.
A very high rated wine with hints of smoke and fruits. Smokey nooze and a very silky texture well balanced by good acidity and elegant tannins.

Pomerol

Château Nénin :

26 € 312 373

Apogée : 2014-20 ; Garde 15+ ans ; Parker : 90-93/100 – Wine Spectator : 88-91/100 - Jancis Robinson : 17,5/20 – RVF : 17,5/20 - Vins+Vins : 92/100

Une très belle bouteille à prix raisonnable encensée par toute la critique pour une fois unanime. Un très beau nez délicat, une bouche sensuelle avec des tannins encore présents
A very nice bottle, at a nice price too. Marks have been remarkable, whatever the criticism comes from. Delicate nose, silky mouth with tight tannins which are still to be softened by a few year's ageing.

Château La Conseillante :

44 € 528 632

Apogée : 2015-18 ; Garde 20 ans ; Parker : 92-94+/100 - Jancis Robinson : 17/20 - 4**** au Decanter - The Wine Doctor : 18,5/20 - Vins+Vins : 92/100

Une des meilleures propriétés chaque année en Pomerol. Nez magnifique de fruit. Bouche pure, onctueuse avec du style et de la distinction. Grand potentiel. Incontestablement un des cracks de l'année.
On of the best Pomerol each year. Hugely aromatic red fruit on the nose here, sweet and elegant. The palate is tremendous, creamy with distinction. One of the best Pomerol.

Château L'Eglise Clinet :

85€ 1020 1220

Apogée : 2015-18 ; Garde 20+ ans ; Parker : 94-96+/100 – Wine Spectator : 91-94/100 - RVF : 18,5/20 – Quarin : 17/20 - Vins+Vins : 95/100

La star de Pomerol depuis 2005 avec quasiment 4 fois de suite les meilleures notes de tout Bordeaux. Nez exceptionnel de finesse et de fruit. En bouche, une texture ample et opulente, richement dotée avec des tannins d'une grande finesse. Une très grande réussite, on a envie de dire "une de plus" qui le met au niveau des 1ers Crus Classés
The star of Bordeaux since 4 years. Very aromatic wine with a lot of fruits and fineness. In mouth, full bodied and elegance with sweet and opulent tannins. One more time a fantastic wine which reaches the level of the first Grands Crus.

Château Petit Village :

29,5 € 354 423

Apogée : 2012-16 ; Garde 15 ans ; Parker : 88/100 – WS : 88-91/100 - Jancis Robinson : 17+/20 – The Wine Doctor : 16/20 - Vins+Vins : 95/100

Robe sombre, tirant vers le noir. Nez minéral et fruité, encore un peu boisé. Une belle structure. Mûr, avec de la mâche. Saveurs de pierre à fusil en milieu de bouche qui donnent au vin cette pointe de fermeté qui est la marque du millésime.
Dense, cola-tinged fruit on the nose here. The palate has dense, stony, cranberry fruit, with lots of tannin and structure underneath. Ripe, but a bit chewy. This is a leaner, more stony style.

Château Certan de May :

59 € 708 847

Apogée : 2012-16 ; Garde 15 ans ; Parker : 91-93/100 - Jancis Robinson : 16,5/20 – WS : 89-92/100 – Quarin : 16,75/20 – The Wine Doctor : 17-18/20 - Vins+Vins : 92/100

Nez de prune, assorti de notes florales et minérales (fumée). Charmu et tendre à l'attaque, avec un fruité tendre et soyeux. A la fraîcheur succède une trame tannique fine et longue. Un Pomerol de haute volée.
Plump berry fruit on the nose, floral and smoky in character. Nice flesh on entry, with gentle and polished fruit texture. Good, ripe but fine tannins, with nice aromatics. A very classy Pomerol.

Château La Fleur-Petrus :

72 € 864 1033

Apogée : 2015-18 ; Garde 20 ans ; Parker : 92-94+/100 – WS : 92-95/100 - Jancis Robinson : 18/20 - Quarin : 16/20 – The Wine Doctor : 17,5-18,5/20 - Vins+Vins : 93/100

Fruité précis au nez, avec des notes de prune. Dense, onctueux, bien ciselé, doté d'un fruité doux en bouche. Tannins de qualité, mais qui restent à affiner dans les mois d'élevage à venir. Un bel œuvre qui va se mettre en place, la longueur en bouche en témoigne, dans un style plus mûr que d'accoutumée.
Bright and crystalline fruit on the nose here, although with a good plummy style. Dense, creamy, textured, sweet fruit coating the tannins which are firm, fairly well polished, with good fruit. A well-judged wine indeed, full of potential.

Château Latour à Pomerol :

37 € 444 531

Apogée : 2012-16 ; Garde 15 ans ; Parker : 90-92+/100 - The Wine Doctor : 17,5-18,5/20 - Vins+Vins : 90/100

Nez de prune noire, délicate et fraîche. La texture est soyeuse, de belle distinction. Ciselée, la bouche revêt une acidité heureuse et un bon équilibre. Léger manque de corps que va corriger l'élevage en barrique.
Good dark plummy fruit, lovely and fresh, with a red fruit character. The texture is silky, stylish, and centres around a cool core of tannins. Well polished, with fresh acidity, and a good balance. With ageing in barrel, it will acquire a little more weight and this will be an excellent wine.

Vins + Vins

9 allée Jules Védrières
33160 St Médard en jalles
Siret : 42824406500028

E-mail : infos@vinsplusvins.fr

☎ +33 (0) 5 56 95 70 95

☎ +33 (0) 5 56 05 19 71





Château Gazin :

32 € 384 459

Apogée : 2015-20 ; Garde 18 ans ; Parker : 94-96/100 – WS : 88-91/100 - Jancis Robinson : 17/20 – Quarin : 16,5/20 - Vins+Vins : 93/100

Beaucoup de fruit au nez, avec une pointe de venaison. L'attaque est moelleuse puis le vin se veut plus droit et svelte. La fin de bouche se raffermi ; il y a un grand potentiel de garde mais il faut laisser du temps au vin pour qu'il s'assagisse.

Dense and creamy fruit here, perhaps just a little meaty. A lighter style as it starts out on the palate, fresh, broad and open. Rather firm structure compared to some of its peers. This will need to fatten out to really satisfy, which it may do.

Saint-Emilion

Château Fonroque Grand Cru Classé BIO :

13,5 € 162 194

Apogée : 2013-18 - Garde : 12 ans ; Parker : 90-92/100 - Vins+Vins : 92/100

Très beau vin pour ce pionnier du Bio au sein de la caste des Grand Crus. Nez luxuriant de fruits rouges et noirs. Notes d'eucalyptus. Bouche ronde, ouverte mais structurée. Beau succès dans une année pas évidente pour la culture biologique.

Great success here of the unique organic Grand Cru. Big and complex fruit, with mint hints. Round mouth, open and structured. Nice achievement in this complicated year for organic winegrowing.

Château Grand Corbin Despagne Grand Cru :

14,5 € 174 208

Apogée : 2013-18 - Garde : 15+ ans ; Parker : 89-92/100 sleeper- RVF : 15,5/20 – Decanter : 4* - Vins+Vins : 92/100

Un vin remarquable vinifié par un non moins remarquable producteur sur un terroir qui confère une longévité tout à fait étonnante aux vins, à quelques encablures de Petrus. Nez délicat de fruits rouges, bouche pulpeuse et charnue, bien structurée avec une finale longue et équilibrée.

Nooze with hints of red fruits, mouth well structured and pleasant, length well balanced.

Clos de l'Oratoire Grand Cru Classé :

18,5 € 222 265,5

Apogée : 2014-18 - Garde : 12 ans ; Parker : 89-91/100 – Wine Spectator : 88-91/100 - Vins+Vins : 92/100

Un grand succès pour ce classique de la rive droite toujours magnifiquement vinifié par l'équipe de Von Neipperg, avec un fruit opulent et friand.

A great success for this ever-performing estate of the right bank. It is been vinified by the team from Von Neipperg with a focus on a vibrant, round fruit.

Château Monbousquet Grand Cru Classé :

25,5 € 306 366

Apogée : 2015-20 - Garde : 16 ans ; Parker : 92-94/100 – Wine Spectator : 89-92/100 - Vins+Vins : 90-92/100

Gérard Perse a frappé un grand coup en 2008 en confirmant avec Monbousquet et Pavie qu'il produisait des vins de très haut niveau. Un nez de fruits entêtant, une bouche charnue, souple et riche à la fois, pour un grand vin magnifiquement noté par Parker et rapport qualité/prix assez exceptionnel.

Gérard Perse has made a striking performance this year producing a wonderful Monbousquet. A fruity, enticing nose, a chewy, medium-bodied and rich mouth. Very well rated by Parker and a fantastic value.

Clos Fourtet Premier Grand Cru Classé 1B :

28 € 336 402

Apogée : 2016-20 - Garde : 15+ ans ; Parker : 92-94/100 – Wine Spectator : 88-91/100 – Quarin : 16,5/20 - Vins+Vins : 94/100

Idéalement situé dans les hauts du village de St Emilion, un terroir fabuleux qui produit chaque année de très grands vins qui allient, comme ce remarquable 2008 salué par la critique, l'opulence du merlot à des tannins élégants et serrés, le tout parachevé par un très beau fruit. Idéally situated at the top of the St-Emilion village, Clos Fourtet benefits from a obviously great terroir which produces each year wines which have got both fruit out of merlot and concentrated tannins. Nice finish on fruity flavors.

Château La Gaffelière Premier Grand Cru Classé :

32 € 384 459

Apogée : 2016 - Garde : 15 ans ; Parker : 91-93+/100 – Quarin : 16,5/20 – RVF : 16-17/20 - The Wine Doctor : 16,5/20 - Vins+Vins : 91/100

Nez de fruits noirs et de charbon. Souple en attaque, la structure se met en place doucement pour laisser la composition du vin se développer : rondeur, onctuosité, saveurs minérales. Tannins fermes puis une finale plus douce. Quelques années assoupliront le milieu de bouche mais le potentiel est là.

With dark and charcoaly fruit. Supple on entry, with a firmer midpalate, this is quite well composed. A good weight, rounded and rich rather than creamy, with a rather stony substance to it. Structured, with firm tannins dominating the midpalate, but rounded off with a nice, sappy finish. Dry but ripe grip, substantial and tannic. Good potential here.

Château Bellevue Grand Cru Classé :

27 € 324 387,5

Apogée : 2015-20 - Garde : 12 ans ; Parker : 91-93+/100 - RVF : 16-17/20 – Quarin : 16/20 - The Wine Doctor : 16-17/20 - Vins+Vins : 92/100

Superbe terroir, en haut du coteau, entouré par les châteaux Angélus et Beauséjour-Duffau. C'est dire que ce vin a le potentiel pour intégrer le gotha de Saint-Emilion, d'autant qu'il est vinifié par l'équipe d'Angelus. Nez fûmé de prune. Frais et plein de chair, souple mais avec une certaine densité. Tannins mûrs, structure charnue et fruitée, belle finale.

Superb terroir, this property is virtually opposite Angélus, and is vinified by the Angelus' staff. Smoky fruit, bright plum character. Fresh and creamy, a little flashy, but rather brawny too, with a firm core of acidity. Ripe tannins, very firm structure, quite extracted, but it has potential.

Château Clos Saint-Martin Grand Cru Classé :

31€ 372 445

Apogée : 2018 - Garde : 15 ans ; Parker : 93-95+/100 - Vins+Vins : 95/100

C'est le plus petit des Grands Crus Classés : 1,3 hectares de vignes, entourées de 3 Premiers Grands Crus Classés, les Châteaux Canon, Beauséjour-Bécot et Clos Fourtet. La vendange a été intégralement vinifiée en barrique, procédé tout à fait innovant ; il en résulte finesse, puissance et pureté du fruit. Un très grand vin de garage !

This the smallest Grand Cru Classé of the winegrowing area of Saint-Emilion. The parcel is situated next to Châteaux Canon, Beauséjour-Bécot and Clos Fourtet. The harvest has been entirely vinified in barrel, which is a genuinely new process. It results in finesse, structure and purity of fruit.

Château Beauséjour-Bécot Premier Grand Cru Classé 1B:

31€ 372 445

Apogée : 2018 - Garde : 20 ans ; Parker : 91-93/100 – The Wine Spectator : 88-91/100 - Quarin : 16/20 - Vins+Vins : 92/100

Vin vif, fruité et limpide. Dans un style qui ne trompe pas, le vin oscille entre un fruit mûr dominant et une structure sous-jacente qui tient le tout, mais discrètement. Le résultat est détonnant : plaisir immédiat, puis longueur en bouche puis finale ferme. Beaucoup de charme.

Bright character, with damson, cranberry and sloe berry fruit. A nice entry, harmonious, with lovely, ripe, gently polished grip underneath. Stylish and composed, rich but with firm acids and grip. Lots of delicious and appealing character here.

Château Canon La Gaffelière Grand Cru Classé :

36 € 432 517

Apogée : 2015-20 - Garde : 20 ans ; Parker : 91-93+/100 - The Wine Doctor : 17-18+/20 - Vins+Vins : 92/100

Un grand classique de Saint-Emilion toujours dans le top 10. Le nez est pur et dense, la bouche d'une texture toujours aussi soyeuse avec des tannins discrets et la finale somptueuse.

Dense fruit, smoothly polish texture as usual, great potential.

Vins + Vins

9 allée Jules Védrières

33160 St Médard en jalles

Siret : 42824406500028

E-mail : infos@vinsplusvins.fr

+33 (0) 5 56 95 70 95

+33 (0) 5 56 05 19 71





Château Figeac Premier Grand Cru Classé 1B :

46 € 552 660

Apogée : 2015-20 - Garde : 20 ans ; Decanter : 4* - RVF : 18/20 -The Wine Doctor : 18,5/20 – Quarin : 16,25/20 - Vins+Vins : 92/100

Un fruit pur (cassis, myrtille), cristallin, mais aussi du fruit rouge. C'est un vin d'un style inimitable, précis, très « identitaire ». Un grand succès, dans le respect du terroir.

A beautiful purity of fruit is immediately apparent here, dark fruits, but bright and crystalline in character. This is very stylish. Very elegant on the palate, fresh with pure red and black berry fruits. Clearly a success with great potential.

Château Angélys Premier Grand Cru Classé 1B :

69€ 828 990

Apogée : 2017-25 - Garde : 20 ans ; Parker :92-94/100 - The Wine Spectator : 89-92/100 – The Wine Doctor : 19/20 - Decanter : 4 étoiles - Vins+Vins : 94-96/100

Fruité intense, aromatique, épicé et complexe. Riche et crémeux, le vin présente aussi précision et style. Une matière opulente, très bon équilibre. Excellent potentiel de garde.

Big smoky fruit, intense, aromatic, spicy and complex. Rich, dense, defined but creamy on the palate, although it also has a fine, stylish definition to it. Quite a firm substance, lots of texture, attractive weight in the mouth, very finely balanced, with lots of ripe substance. A very strong wine indeed, which has excellent potential for the future.

Château La Mondotte Grand Cru Classé :

85 € 1020 1220

Apogée : 2015-25 - Garde : 20 ans ; Parker : 93-95+/100 - The Wine Spectator : 91-94/100 – The Wine Doctor : 18,5/20 - Vins+Vins : 95-98/100

Cette micro cuvée surplombant Pavie Decesse est le vin garage par excellence de la rive droite encensé par tous les critiques. La robe est d'encre pourpre, le nez très intense, l'ensemble riche et corsé, opulent et séduisant, avec une magnifique harmonie. Un très très grand vin de la rive droite, un must au même titre que Le Pin.

This micro-estate just above Pavie-Decesse is a « vin de garage » as they say around the right bank. The colour is dark, with an intense nose. The body is spicy and rich, seducing and big, with a magnificent harmony. A genuinely great wine, as unique as Le Pin.

Château Troplong-Mondot Premier Grand Cru Classé 1B :

45 € 540 646

Apogée : 2018 - Garde : 20 ans ; Parker : 95-97/100 - The Wine Spectator : 92-95/100 - Vins+Vins : 98+/100

Le Château se situe au point le plus élevé de l'appellation. C'est une propriété familiale qui a commencé un formidable travail à la vigne et au chai, sous l'égide de Michel Rolland. Le vin est riche, sur le fruit noir pur, avec un style ample et onctueux. La base est solide, enrobée d'une belle matière. Un énorme potentiel pour ce vin.

Vibrant, sweet crystalline black cherry fruit, an obvious big and sweet style. Dry but well polished tannins at the core. It has a slightly hard style of structure, but there is sweetness in the fruit as on the nose, and plenty of substance. Potentially excellent.

Château Pavie-Decesse Premier Grand Cru Classé 1B :

78 € 936 1119

Apogée : 2018 - Garde : 20-25 ans ; Parker : 94-96/100 - The Wine Spectator : 89-92/100 - Vins+Vins : 92-94/100

Nez remarquable de fruits frais. Bouche équilibrée aux tannins mûrs. Finale avec une constante minérale. Un vin d'une grande précision et dont la réputation n'est plus à faire.

This offers a palate full of fresh crushed berries, ripe tannins and a clean, fresh finish. Refined.

Château Pavie Premier Grand Cru Classé 1B :

98 € 1176 1406

Apogée : 2025 - Garde : 30+ ans ; Parker : 95-97/100 - The Wine Spectator : 92-95/100 - Vins+Vins : 98+/100

Considéré par beaucoup comme le meilleur terroir de Saint-Emilion, le vin présente une structure magnifique, parfaitement équilibrée entre la rondeur, la vivacité et des tannins craquants. Le vin est opulent et précis à la fois, travaillé au millimètre, agrémenté de notes de fruits et de fleurs. Un vin réussi de long en large, au niveau des plus grands.

The château is told to have the best terroir in Bordeaux. The wine is perfectly balanced, very precise et complex. Fruits and flowers in mouth. A masterpiece which is largely worth being in the Top 10 of Bordeaux.

Château Bellevue-Mondotte Grand Cru :

132 € 1584 1894

Apogée : 2018 - Garde : 20 ans ; Parker : 96-98+/100 - The Wine Spectator : 88-92/100 - Vins+Vins : 94-96/100

Le vin de garage par excellence, celui qui a une moyenne extraordinairement élevée chez Parker depuis 5 ans. Nez très précis, déjà beaucoup de style. La bouche est ronde, presque moelleuse, le milieu de bouche souple et ample à la fois. Tannins très concentrés. Interminable matière en fin de bouche. Un crack !

Shows aniseed, licorice and exotic fruit on the nose. Full-bodied, with lots of concentration and a long, rich finish.

Petit Cheval de Château Cheval Blanc :

48 € 576 689

Apogée : 2018 - Garde : 15+ ans ; Parker : 90-92/100 – Neal Martin : 92/100 – Quarin : 16,5/20 – Jancis Robinson : 17/20 - The Wine Doctor : 18,5/20 - Vins+Vins : 92/100

Second vin de Cheval Blanc, à base de merlot (60%). Nez très aromatique, complexe et au final brillant. Au nez, comment deviner qu'il s'agit d'un second vin ? Palais frais en attaque, avec une texture plus fine, mais qui révèle sa matière petit à petit. Tannins de coton et un beau final. Beau potentiel. Du bel oeuvre

This, the second wine of Cheval-Blanc. A bright nose, beautifully aromatic, complex, layered and impressive. And this is the second wine? The palate has freshness, a reserved texture, but underneath a lot of substance. Very high quality wine here; beautiful cottony tannins, and a great finish. Excellent potential.

Château Cheval Blanc Premier Grand Cru Classé 1A :

300 € 3600 4305

Apogée : 2025 - Garde : 25+ ans ; Parker : 95-97/100 - The Wine Spectator : 92-95/100 – Neal Martin : 95-98/100 - The Wine Doctor : 19/20 - Vins+Vins : 98+/100

Robe très sombre, nez puissant et raffiné de fruits rouges. Bouche ronde et friande, soyeuse souple et ample à la fois. Vanille et fleurs blanches en bouche. Puis une longueur en bouche de 40 à 50 caudales pour un final époustouflant. Le grand retour de Cheval dans la cour des très grands, un cheval blanc qui fera date.

Offers blackberry and flowers on the nose, with hints of prune and spices. Full and chewy, with vanilla and rose petal. The finish lasts a long time. Stunning.

Sauternes

Prix HT / bille	Prix HT /12 billes	Prix TTC /12 billes	Nombre Caisses	Total € TTC
--------------------	-----------------------	------------------------	-------------------	----------------

Château Guiraud Premier Cru Classé :

29 € 348 416

Apogée : 2025 - Garde : 30+ ans ; Parker :91-93/100 - Wine Spectator : 91-94/100 - Vins+Vins : 96/100

Régulièrement dans le top 3 de l'appellation, ce cru révèle des arômes de raisin rôti, ou pourriture noble, de coing et de pamplemousse. Structuré et doux, long et savoureux, c'est un très beau vin, parfaitement équilibré qui vient chatouiller la domination jusque là sans partage d'Yquem.

Regularly in the top 3 of the appellation, this shows nice spicy botrytis, apple pie and pineapple aromas and flavors. Fullbodied and medium sweet. Long and flavorful. Fine and beautiful.

Château d'Yquem 1er Cru Classé :

175 € 2100 2511

Apogée : 2018-35 - Garde : 40+ ans ; Parker :95-97/100 - Wine Spectator : 91-94/100 - Vins+Vins : 98/100

Un vin unique, inclassable, qu'on ne présente plus. Une grande réussite en 2008 avec une note presque parfaite de Parker. Au nez, des notes entêtantes d'abricot, de miel et de fleurs blanches. En bouche une texture d'un soyeux et d'une amplitude exceptionnelle, avec des caudales de plus d'une minute sur une finale magique.

A outstanding wine in 2008. Nose of apricot, honey and white petals. In mouth, silky texture and exceptional body. Long, long finish. It is magic.

Vins + Vins

9 allée Jules Védrières
33160 St Médard en jalles
Siret : 42824406500028

E-mail : infos@vinsplusvins.fr

☎ +33 (0) 5 56 95 70 95

☎ +33 (0) 5 56 05 19 71





Autres Appellations de Bordeaux

Château La Fleur de Boüard Lalande-de-Pomerol :

16€ 192 230

Apogée : 2012-15 - Garde : 8 ans ; Parker :90-93/100 - Wine Spectator : 88-91/100 – The Wine Doctor : 17/20 - Vins+Vins : 91/100

Appartient au propriétaire d'Angélus, l'un des plus flamboyants Lalande-de-Pomerol qui soit. Nez de fruits rouges, délicieusement mûrs, réglisse et vanille. Massif et dense, le vin a une structure tannique et une chair fruitée complexe (cassis, myrtille) qui en font un vin remarquable, digne d'un Grand Cru Classé.

Berry, vanilla and toasted coconut aromas. Licorice too. Full-bodied, this has substance and ripeness. An admirable wine.

Château L'Aiguilhe Côtes de Castillon vignobles Neipperg :

13€ 156 186,5

Apogée : 2012-15 - Garde : 8-12 ans ; Parker : 90-92/100 - Wine Spectator : 88-91/100 –Vins+Vins : 92/100

Comme chaque année, une recommandation forte de Vins + Vins avec un vin qui magnifie le merlot en jouant la carte de l'opulence et de la sensualité, le tout en conservant un équilibre et une belle fraîcheur.

As each year, a strong advice from Vins+Vins. This wine takes the best from merlot thanks to a good volume and a great deal of elegance. Balance and liveliness.

Ordre de réservation Primeurs 2008 2008 Futures Order Form

Nom/Name :	
Adresse de Facturation/Invoice Address :	Coût des vins/Cost of wines : € TTC
Adresse de Livraison/Delivery Address :	Coût du transport des vins/Delivery Cost : € TTC
Tél personnel/Personnal Telephone :	Coût total (vins + transport)/Total Amount (Wines+Freight) : € TTC
E-mail :	

Pour tout conseil, pour toute commande, n'hésitez pas à nous contacter :



05 56 95 70 95



infos@vinsplusvins.fr



Vins + Vins, 9 allée Jules Védrières 33160 St-Médard-en-Jalles

Le principe des primeurs

Vous achetez des vins alors qu'ils sont encore élevés en fûts –mais nous les avons déjà dégustés et notés, vous les payez immédiatement et vous êtes livrés environ 18 mois plus tard.

La Garantie Vins + Vins

Vins+Vins vous conseille au 05 56 95 70 95 sur les vins sur le millésime, les châteaux et le style de vin qui est le plus susceptible de vous plaire.

Vins+Vins vous garantit la bonne livraison des vins 18 à 24 mois plus tard, après élevage.

Vins vous offre la possibilité de vous protéger en prenant une garantie bancaire sur votre investissement auprès de la BNP Paribas.

Les modalités de livraison

Vins+Vins vous livre les primeurs en toute sécurité, par messagerie ou par transport express, en France, dans l'Union Européenne ainsi que dans la plupart des pays du monde. Pour les tarifs par pays, nous pouvons par téléphone ou par mail vous donner les frais de port du pays où vous souhaitez livrer les vins.

Coût de transport France => De 6 à 36 bouteilles : 0,95 € TTC/col sauf Corse. Montant minimum forfaitaire de 16€TTC. De 42 à 66 bouteilles : 0,75 € TTC/col. **Livraison gratuite à partir de 72 blles commandées.**

Coût de transport Grande Bretagne => Delivery 24 bottles : 35 € TTC - Delivery 36 bottles : 45€ TTC - Delivery 48 bottles : 55€ TTC - Delivery 60bottles : 65€ TTC Delivery 90 bottles : 100€ TTCetc...

Les conditions de vente de Vins + Vins

1. Paiement par chèque joint à la commande. Les vins sont logés en caisse de 12.
2. Attention : **Vins + Vins propose des prix TTC**, contrairement à la plupart des autres négociants !
3. Dans un souci d'objectivité, nous indiquons la source de nos notes : RP pour Rober Parker (note sur 100), WS pour Wine Spectator, RVF pour la Revue des Vins de France (note / 10), LP pour Le Point (note/20), V+V pour la note de **Vins+Vins**.
4. **Vins+Vins** vous indique l'apogée et le potentiel de garde de chaque vin.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Tarifs valables jusqu'au 31/09/2009, dans la limite des stocks disponibles
Prices are given for a shipping in France, in the limit of available stocks.

Vins + Vins

9 allée Jules Védrières
33160 St Médard en jalles
Siret : 42824406500028

E-mail : infos@vinsplusvins.fr

+33 (0) 5 56 95 70 95

+33 (0) 5 56 05 19 71

