

Millésime 2007 : compliqué mais réussi

Moins médiatiques que leurs aînés de 2005, les bordeaux 2007 ne sont pourtant pas à prendre à la légère : si l'on sait faire le tri, on pourra y trouver des grands crus au meilleur de leur forme, proposés à des tarifs qui devraient être à nouveau accessibles.

Le tour des appellations

Sauternes au sommet, médoc et graves à suivre, pomerol et saint-émilion plus hétérogènes : la vendange 2007, décortiquée vignoble par vignoble.

Bordeaux 2007, une mécanique de précision

● **Les challengers** Guide d'achat, par BETTANE & DESSEAUVE

Sauternes et barsac

Excellent millésime : pourriture noble très pure, niveau élevé d'acidité naturelle, équilibrant de façon très élégante le sucre résiduel de la plupart des crus, et surtout grande richesse aromatique, semblable à celle des vins blancs secs, donnant à tous les vins un charme immédiat. Le taux de réussite global est remarquable chez les crus classés dégustés. Certainement le potentiel le plus élevé de garde et de qualité depuis 2001.



Château Guiraud, sauternes, blanc liqueux

Plus doré que la moyenne, presque ambré sur les bords du verre, arômes puissants et très confits de fruits jaunes, très "rôti" en bouche, un rien plus simple et moins diversifié dans la palette aromatique que d'autres mais il est très long. **17/20**