

MÉDOC

il a reconstitué le vignoble avec ses fils. Les fils de ce dernier, Guillaume et ses frères, possèdent aujourd'hui un ensemble 47 ha de crus bourgeois La Chandellière (15 ha).

rouges mûrs, vanille, notes grillées et de ce médoc se montre gourmand et concentrée, la bouche se développe autour de tanins doux, pour révéler qui s'épanouit dans une longue finale. **Ch. la Chandellière 2020 ★** (15 ha) Un joli nez de réglisse, de menthe, une bouche tout aussi expressive, de densité, portée des tanins fins et tout pour plaire, et sans trop avoir. 2025-2028

CRET, 11, rte des Petites-Granges, Mac-en-Médoc, tél. 06 23 52 08 97, mail.com t.l.j. sf sam. dim.

CH. CARMENÈRE

ite Réserve 2020 ★

11 à 15 €

œuvre à la vigne depuis le XIX^{es}. Elle ne produit du vin en cave depuis 2006 et sa sortie de la cave Richard Barreau. Carmenère? Le nez est établie la propriété (9 ha), dont est plantée de ce cépage jadis très

s sombre, presque noire, ce médoc arômes de fruits noirs et d'épices souple ouvre sur une bouche fine de tanins veloutés, un rien plus ensemble bien équilibré, qui évolue en cave. 2026-2030

20, chem. de Lourtet, 06 52 70 63 28, chateaucarmenere@ 030-18h

A CLARE 2020 ★★

15450 | | 11 à 15 €

ivement depuis 1989 à partir du domaines Rollan de By Jean Guyon ensemble de 185 ha se répartissent aux Rollan de By, Haut Condissas, et Greysac. Tous ont la particularité de merlot.

Le médoc dévoile une belle expression de fruits noirs aux apports de notes grillées et vanillées. Le nez est très équilibré, rond, dense, avec une fraîcheur, étayé par des tanins boisés savamment dosés. Une finale avenante et

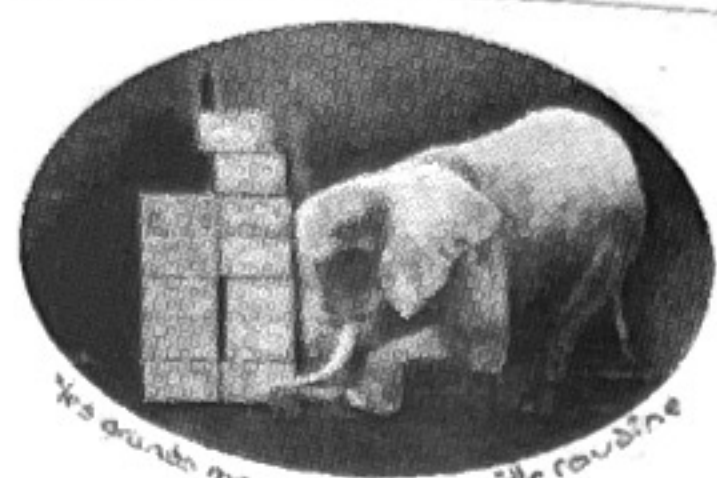
rubis soutenu, ce vin possède du caractère tant dans sa solide constitution tannique que par son bouquet fruité et épicé. 2026-2030

➔ **DOMAINES ROLLAN DE BY JEAN GUYON, 18, rte de By, 33340 Bégadan, tél. 05 56 41 58 59, infos@rollandeb.com** r.-v.

CLOS MANOU 2020 ★★★

68000

20 à 30 €



CLOS MANOU

MÉDOC

2020

Françoise et Stéphane Dief

En 1998, Stéphane Dief et son épouse Françoise louent 12 ares pour créer leur vignoble. D'achats de parcelles en acquisitions soigneusement sélectionnées, leur propriété s'étend

aujourd'hui sur 17 ha, avec quelques vignes très anciennes, notamment une petite parcelle de merlot pré-phyloxérique plantée en 1850. Elle est devenue une référence en médoc.

Ce cru réputé se distingue une fois encore avec ce très beau 2020 qui a bénéficié de toutes les attentions avec un élevage complexe mêlant fût, œuf béton et dolia (jarre en terre cuite). Robe profonde tirant vers le noir, nez gourmand et goûteux évoquant le chocolat, le clou de girofle, le menthol et les fruits noirs très mûrs, l'approche est engageante. La suite est d'une même profondeur : beaucoup de densité, de volume, des tanins puissants mais moelleux, un fruit explosif bien marié au bois, une très longue finale qui ramène de la fraîcheur et de l'énergie. Un grand médoc de garde. 2028-2038

■ **Petit Manou 2020 ★ (11 à 15 €; 52000 b.)** Ce vin bien construit s'ouvre sur de plaisants parfums de confiture de fruits rouges agrémentés de nuances grillées. On aime aussi son palais rond, charnu, d'une belle souplesse malgré la présence de tanins fermes, avec en soutien un bon boisé toasté qui laisse le fruit s'exprimer. 2026-2030

➔ **CLOS MANOU, 7, rue du 19-Mars-1962, 33340 Saint-Christoly-Médoc, tél. 05 56 41 54 20, commerciale@clos-manou.com** r.-v.

CH. CROIX DE MAI 2020 ★

11700

8 à 11 €

Un cru de poche (2,67 ha) créé en 2010 par Cécile Reich-Courrian. Se dressant devant le chai, la croix de fleurs, en mai, par les vigneronnes locales qui venaient vénérer lors de processions religieuses. D'une belle couleur pourpre, ce vin se développe progressivement son bouquet séduisant de fruits rouges et de fleurs. Mais c'est en bouche que se révèle sa personnalité. Une