

## Bordeaux primeurs

- Historique, les prix des 1<sup>ers</sup> crus chutent de 45% !
- Nos conseils d'achat

# Les plus beaux vins du Millésime 2008

### VINS BLANCS (210 vins dégustés)

Le millésime, d'une climatologie fraîche, a engendré des blancs élégants et fruités à des degrés en dessous de la norme (aux alentours de 13°). Sans posséder des concentrations et des richesses phénoménales, ils se distinguent par un profil aromatique floral et une grande délicatesse en bouche. Le gras est présent, sans lourdeur. Notons que les blancs de Bandol étaient particulièrement décevants, avec des vins insipides, tout comme les Coteaux Varois. Ce sont les côtes-de-provence qui offrent le plus d'intérêt.

Vins notés entre  
20 et 18 sur 20

**Château Revelette**  
Coteaux d'Aix-en-Provence  
Le Grand Blanc

Très complet avec de la richesse et une grande ampleur en bouche. Élevé en milieu réducteur, ce vin offre une bonne longueur et beaucoup de style.

20 €

### VINS ROUGES (162 vins dégustés)

Le millésime 2008 a produit des rouges très fruités et d'une grande fraîcheur. Dotés de structures délicates et tendres, ils se montrent bien équilibrés. Les élevages sont discrets et les extractions bien maîtrisées. 2008 est une année où la vigne a bénéficié d'un bon approvisionnement en eau durant le printemps et les rendements ont plafonné en moyenne à 25 hl/ha. Malheureusement, la pluie tombée lors des vendanges en septembre a troublé la fin de maturation des baies. Une situation embarrassante, mais qui présentait un avantage : les vins ont retrouvé des degrés d'alcool plus raisonnables, entre 13° et 14,5°. Un changement opportun par rapport à 2007 où les degrés avaient parfois culminé à 16°.

Vins notés entre  
20 et 18 sur 20

**Château Revelette**  
Coteaux d'Aix-en-Provence  
Le Grand Rouge

Un rouge élégant aux tanins joliment extraits. De la fraîcheur en finale. Une belle bouteille qui se présente déjà très bien.

20 €

M 08279 - 532 S - F : 7,50 € - RD

