



Au cœur du cirque de Fronsac, la vigne, bercée par les couleurs orangées du lever de soleil, domine la Dordogne.

# Fronsac et Canon-Fronsac

## Le jardin secret du Libournais

Dans le paysage vallonné de ces deux appellations bordelaises de l'ouest du Libournais naissent des vins colorés et racés qui vieillissent avec grâce. Une dégustation de Karine Valentin

Les Romains furent les premiers à exploiter ce qui constitue certainement, compte tenu de sa configuration perchée entre deux rivières, le premier vignoble historique du Bordelais. Tout était réuni pour que Fronsac s'installe parmi les grands vignobles aquitains. Il avait belle réputation du temps où la famille du duc de Richelieu achète la seigneurie, produisant au XVIII<sup>e</sup> siècle parmi les plus célèbres vins du Libournais. C'est ici qu'apparaissent les premiers "crus" de petite taille, ancêtres des châteaux d'aujourd'hui. Après le phylloxéra, seules les vignes plantées sur les paluds résistent à l'insecte : de grand vin de culture, Fronsac devient un vin de soif que le négoce libournais oublie. Mais Fronsac résiste, refuse de devenir satellite de Saint-Émilion et reste campé sur son identité, sans possibilité ni désir d'expansion.

L'attrait pour ce vignoble revient dans les années 1980-1990 alors que des investisseurs découvrent une région admirable, dont la terre est moins chère qu'à Saint-Émilion. Ces nouveaux venus aux côtés des familles historiques rendent la place qu'il mérite à

ce paysage vallonné construit autour d'un cirque calcaire et d'une succession de coteaux bordés par l'Isle et la Dordogne. Les sols composés d'argilo-calcaires en allant vers le nord, de molasses du Fronsadais, de calcaires à astéries et d'une dalle calcaire affleurante au sommet du cirque de Fronsac regardant vers la Dordogne, et enfin de pieds de côte sablonneux.

Sur les hauteurs, exposée au sud/sud-ouest et bénéficiant à la fois du souffle océanique et de la fraîcheur de la Dordogne, l'AOC Canon-Fronsac couvre 300 hectares sur les 1100 que compte le vignoble, sur deux communes, celle de Saint-Michel-de-Fronsac et celle de Fronsac. Sur le versant est, se dressent de nombreux tertres aux molasses tendres couvertes des restes du plateau calcaire. En pénétrant plus en avant, les vignes se déroulent avec lenteur entre forêts et châteaux aussi inattendus que superbes, suivant les courbes callipyges d'un relief formé de collines et vallons. À l'ouest, le calcaire se durcit à la faveur d'exploitations de carrières jusqu'à la face nord, jusqu'au village de Saillans, au climat plus froid

et donc plus tardif, aux sols plus argileux.

Si le plateau de Canon-Fronsac est le jumeau du plateau calcaire de Saint-Émilion, les coteaux ont les mêmes profils argilo-calcaires que ceux des satellites de Saint-Émilion. La variété des couches géologiques adossées à un relief aux expositions variées favorise la résistance du merlot (78 % des surfaces) aux fortes chaleurs et au stress hydrique. Dans ce vignoble aux allures de jardin, des vins colorés révèlent des tanins charnus et racés, sans rusticité, constituant à la folle originalité fronsadaise.

### Conditions de la dégustation

Une centaine de vins a été dégustée à la Maison des vins de Fronsac les 7 et 8 novembre 2022 par Karine Valentin. Les vins ont été goûtés par village, chaque propriété ayant présenté son millésime 2019 et un millésime plus ancien proposé à la vente au choix.

### CANON-FRONSAC 2019

#### 93/100 CHÂTEAU CANON PÉCRESSÉ

Depuis une poignée de millésimes, le petit cru de la face sud-ouest du plateau gagne du galon, ennoblissant la subtilité des calcaires affleurants.

Le bouquet est encore marqué par le bois, mais une pointe graphite signe la minérale tension de ce 2019. L'attaque est ample et les tanins rafraîchissent l'ensemble de la dégustation. En l'attendant, le 2016 (92/100) offre une charpente solide sur des tanins carrés, adoucie d'une finale plus enjôleuse. 20 €

#### 93/100 CHÂTEAU LAMARCHE CANON

Des agiles vertes carbonatées, sortes de marnes fluviatiles, et des calcaires à astéries laissés

par le retrait de la mer offrent ce profil type de Canon-Fronsac. Finesse et fermeté, sur une attache généreuse signature des marnes et finale délicate, aux tanins texturés, signature des calcaires. Remis en place après aération, 2018 (90/100) livre des notes de graphite sur une bouche charpentée. 16 €

#### 93/100 CHÂTEAU MOULIN PEY-LABRIE

Nez sanguin, suivi en bouche d'une masse profonde dressée sur des tanins puissants. Touches florales (pivoine ou violette) et complexité de la finale beaucoup plus fraîche. Si le bouquet du 2016 (90/100) a conservé son austérité, on aime la bouche avenante et savoureuse en finale. 30 €

#### 93/100 CHÂTEAU TOUMALIN

Un boisé civilisé s'exprime dans le bouquet classique de fruit,

clair et net. La bouche est bien calée sur la rondeur du millésime, d'un beau volume sur un tanin tranchant. Vin classique, très fronsac et bien typé des calcaires dans la définition un peu austère de la finale. Le 2016 (93/100) possède la même texture serrée, mais une profondeur marquée au potentiel élevé. 12 €

#### 93/100 VIGNOBLES PAUL BARRE

Château La Fleur Cailleau  
Le canon-fronsac de Gabriel et Édith Barre a le port altier d'un merlot bien conduit sans crainte des fortes chaleurs du millésime, associé aux cabernet franc et cabernet-sauvignon. La viticulture contribue à mener le raisin sans qu'il ne perde de son acidité. On la retrouve dans la longueur croquante de ce vin précis, finement extrait, aux tanins aimables et racés. 25 €

**92/100**  
CHATEAU CANON

Le nez possède un caractère floral et sanguin à la fois, sur une bouche aux tanins soyeux. Le plaisir du fruit rouge revient dans une finale dotée d'un tanin fin. La chaleur du 2015 (92/100) se perçoit au nez, mais la bouche plus élégante offre une bonne texture et des saveurs de cerise mûre. 18 €

**92/100**  
CHATEAU GABY

Sensation de fruits très mûrs sur le cassis et bouche capiteuse soulignée d'un tanin riche et concentré, signe d'une extraction conséquente. Même profil pour le 2015 (90/100), dont le nez accuse la chaleur du millésime mais dont la bouche plus charnue est soulignée d'un tanin plein d'aplomb. 30 €

**92/100**  
CHATEAU GRAND RENOUIL

Les calcaires du plateau, les argiles blanche et bleue des coteaux et les sols sableux du bas de côte composent la complexité géologique du domaine. Une macération délicate aux remontages restreints et dose de soufre légère composent sa texture au tanin frais qu'un élevage en tonneaux de 500 et 600 litres ennobli. Le 2010 (88/100) offre le profil type de ce millésime mais manque de fraîcheur. 24 €

**92/100**  
CHATEAU MAZERIS BELLEVUE

Beau fruit sur la prune cuite et la cerise, bouche construite sur un tanin à la fois vif et profond. Dans le millésime 2017 (90/100), le fruit évolue bien et s'affine en un toucher de bouche affûté sur une pointe d'amertume. Belle élégance des deux millésimes. 25 €

**91/100**  
CHATEAU BARRABAQUE

Prestige Barrabaque livre en 2019 une

cuvée Prestige au boisé encore très marqué qui n'évoque pas pour l'instant toute la subtilité du millésime. Le fruit est un peu mat, mais la finale plus minérale au parfum d'encre présage d'un bel avenir. La capacité de garde du château se dessine avec le 2016 (91/100) qui se livre dès l'ouverture sur un fruit radieux dans un tanin qui reste encore très frais. 19 €

**91/100**  
CHATEAU DU GAZIN

Comme dans l'ensemble des propriétés fronsadaises, le merlot domine à plus de 80 % dans cet assemblage, associé au cabernet franc et au malbec. Le nez chaleureux et mûr présente des notes de boisé et de cendre froide sur une pointe florale. Le toucher de bouche velouté est pointé d'un tanin saillant et frais. Texture parfaite aussi pour le 2015 (90/100), au fruit profond, riche et dense, un peu plus sec en finale. 10 €

**91/100**  
CHATEAU LARIVEAU

Notes florales et pointe de réglisse, le nez expressif offre même une touche d'orange sanguine. Attaque souple et ronde se précisant sur un tanin croquant, au boisé sous-jacent dans la finale (élevage de vingt-quatre mois en fûts de 400 litres). Même éclat précis pour le 2016 (92/100) à l'intensité carrée, belle élégance et texture parfaite. 14 €

**90/100**  
CHATEAU BARRABAQUE

Hugo Un nez un peu ferme, mais un bel éclat en bouche sur la finesse et la pureté du cassis, la matière plus délicate évoque un vin de soif agile et salivant. Le même fruit domine le 2018 (90/100) encore plus précis. Les deux vins possèdent des tanins séduisants à la pointe de la minéralité sur un fruit préservé par un élevage en cuves. 10 €

**Château Grand Renouil et château du Pavillon, à Fronsac**  
**Après les États-Unis et la Chine, elle se révèle à Fronsac**



Ses extractions douces et ses élevages modérés donnent des vins délicieux.

Après le départ en retraite de son père Michel, Hélène Ponty revient sur le domaine familial de Canon-Fronsac. Elle arrive en douceur mais directement de Chine où elle travaillait depuis sept ans après un MBA au MIT Sloan School of Management aux États-Unis. Une année de confinement sur le domaine lui offre le loisir d'apprécier pleinement son terroir et de mettre en place une stratégie bio. Trois millésimes ont permis à cette tête bien faite d'apprécier son terroir et de savoir où mener ses deux propriétés de Canon-Fronsac. Elle met en place les pratiques qui ennoblissent son terroir : extractions douces et élevages modérés pour ses 100 % merlot produits au château du Pavillon sur des sols argileux (veines d'argiles blanches et bleues) et sableux et sur le château Grand Renouil sur les calcaires du plateau et les coteaux nord. K. V.

**90/100**  
CHATEAU CANON LA VALADE

Dans un style classique, le 2019 présente un boisé salivant sur un fruit profond cadencé pour le moment par un tanin dominateur. Le 2018 (91/100) offre plus de distinction et d'amabilité sur un tanin d'une bonne fraîcheur, au fruit noir intense et au boisé soutenu en bouche. 23 €

**90/100**  
CHATEAU CAPET BÉGAUD

Avec son bouquet enjôleur,

floral, cuir, épices, cet assemblage merlot-cabernet franc s'impose sur une texture profonde et des saveurs subtiles de violette, ponctuées d'une finale plus tonique. Parfaitement dans le style des canon-fronsac vibrants, le 2018 (91/100) affiche cependant une évolution un peu précoce sur une tension rafraîchissante. 13 €

**90/100**  
CHATEAU ROULLET

Le nez s'expose sur des notes de chlorophylle et de fruits rouges ; la bouche dense offre une masse tannique distin-

guée. Plus puissant au nez, 2016 (92/100) est à la bascule de son évolution, l'austérité du millésime se goûte dans un tanin un peu sec mais la matière est riche. 15 €

**89/100**  
CHATEAU COUSTOLLE

Un nez encore boisé sur une bouche profonde au relief associé à un tanin vigoureux que l'on retrouve aussi dans un 2018 (90/100) dont le boisé, bien qu'encore dominant, a tendance à s'estomper pour laisser place à un fruit plus tonique. 12 €

**FRONSAC 2019**

**93/100**  
CHATEAU DE CARLES

Haut-Carles Puissant, construit, dense et vigoureux, ce vin issu d'une parcelle du château de Carles possède du fond, de la structure et une austérité révélant une aptitude parfaite à la garde, typique du terroir froid de Saillans. La même couleur dense irradie dans un 2016 (93/100) au fruit noir et au tanin texturé dont la fraîcheur engage l'avenir. Deux grands vins de garde. 32 €

**93/100**  
CHATEAU DALEM

La construction récente d'un nouveau chai permet une meilleure gestion du parcellaire aux allures de côte bourguignonne situé sur la partie nord du vignoble. Le 2019 possède un équilibre profond sur une chair dense et vibrante d'un fruit frais doté d'un tanin austère mais distingué. L'équilibre juteux du jeune 2020 (93/100) expose la fraîcheur de cette partie du fronsadais. 27 €

**93/100**  
CHATEAU LA ROUSSELLE

Posé au cœur d'un cirque de vigne sur la commune de La Rivière, le cru a produit

un 2019 au boisé fin et élégant laissant vivre un fruit net et frais. La bouche souple expose un tanin raffiné et un fruit affûté rappelant la distinction pomerolaise. Le 2016 (93/100) présente une matière détendue et une finale avenante dotée d'une belle minéralité. 22 €

**93/100**  
VIGNOBLES PAUL BARRE

Château La Grave Une belle effusion de fruit pour un vin dont la tension doit beaucoup à la finesse croquante de la finale. Faiblement extrait pour ne tirer que l'expression parfaite du raisin, le vin réussit le pari du croquant velouté adossé à une fraîcheur éclatante. 16 €

**92/100**  
CHATEAU DE CARLES

Sous sa carrure puissante, il évoque la fraîcheur et l'intensité du terroir, et sa capacité à conserver malgré les fortes chaleurs l'humidité indispensable à l'élaboration d'un vin généreux porté par un tanin dense et profond, au fruit noir avec une touche de graphite en finale. Si le 2016 (93/100) n'est pas encore prêt, il offre une matière plus délicate et des tanins serrés. 17 €

**92/100**  
CHATEAU CARLMAGNUS

À partir du vignoble du château Lagüe, au nord du village de Fronsac, Arnaud Roux-Oulié élabore un fronsac fluide, élégant et séduisant avec une tendre acidité dans la finale. Tout aussi pimpant de son fruit frais et d'une diminution de l'élevage en bois, le 2020 (91/100) arrive dans le même style frais avec de belles acidités. Chaque année l'étiquette est l'œuvre du vigneron. 16,50 €

**92/100**  
CHATEAU FONTENIL

Situé sur la partie nord

du vignoble, dans le secteur de Saillans, le château de la famille Rolland possède du coffre et de la profondeur dans ce millésime de haute densité. En 2018 (92/100), un tanin racé et ferme pointé d'un boisé d'envergure encadre un fruit intense et mûr. 32 €

**92/100**  
CHATEAU LA BRANDE

Le domaine produit deux cuvées prenant le parti du monocépage : un merlot et un cabernet franc. En 2019, le merlot expose une floralité délicate sur un fruit frais à la sucrosité renforcée par un élevage en barriques neuves, donnant un vin concentré en diable et profond à souhait. Le cabernet franc

2018 (92/100) est d'une belle vigueur sur un tanin soyeux. 17 €

**92/100**  
CHATEAU LA ROSE GARNIER

Les tanins sont fins et le vin possède une certaine dynamique où le fruit frais et percutant s'installe dès le départ jusque dans une finale plus souple. Millésime de plaisir à ouvrir tout autant que le 2018 (93/100), épanoui sur une chair flatteuse et un tanin délicat. 14 €

**92/100**  
CHATEAU LA VIEILLE CURE

Un nez aimable encore un peu sous l'emprise d'un boisé pas totalement intégré expose

**Vignobles Paul Barre, à Fronsac**  
**Leur fronsac est velouté et leur canon croquant**



Édith et Gabriel Barre vinifient les châteaux La Grave et La Fleur Cailleau.

Les vignobles des domaines Paul Barre, à l'image des châteaux La Grave en Fronsac et La Fleur Cailleau en Canon-Fronsac, ont adopté les préceptes de la biodynamie. Gabriel et Édith Barre vinifient maintenant à la suite de Paul, le père, ces deux étiquettes. Le terroir de plateau et de coteaux argileux situé face à la Dordogne donne naissance à un fronsac type, velouté, à l'acidité en pointillé, et à un canon-fronsac dont le croquant évoque les calcaires du plateau. La vinification un poil libre donne des vins précis élevés en vieux contenants. Réguliers et éclatants de fruit, les deux domaines sont respectueux des terroirs et dotés d'un beau potentiel de garde. K. V.

un style classique renforcé par une bouche encore un peu dure mais tenue par une masse tannique volumineuse. Vin de garde, tout comme le 2017 (91/100), belle réussite du millésime. 25 €

**92/100**  
**CHATEAU**  
**L'ESCARDERIE**

Profond, dense et concentré, le fruit préservé par un élevage en barriques et amphores présente à la fois fraîcheur et générosité. Le milieu de bouche flatteur est adossé à un tanin croquant et une finale où revient la tension. Un sol sablo-limoneux et argilo-calcaire orienté sud apporte une fluidité gourmande dont on profitera plus tôt. La preuve avec un 2018 (91/100) presque abouti sur des notes pointues de fruits rouges. 12 €

**91/100**  
**CHATEAU**  
**DE LA DAUPHINE**

Le fruit très mûr signale la maturité optimale du merlot ; la bouche d'une densité savoureuse offre un corps plus svelte que les millésimes précédents sur un tanin musclé. À l'inverse, 2016 (89/100) évoque une extraction poussée. Sauvé par la droiture du millésime sur des notes de fruits presque tourbées. 25 €

**91/100**  
**CHATEAU DE LA HUSTE**

Brigitte Rullier-Loussert, du château Dalem, possède aussi cette belle propriété sur les coteaux de l'Isle qui propose des fronsacs sur le velours ; chaleureux et concentrés mais bien tempérés par la fraîcheur de cette partie nord du vignoble. 2019, sur la profondeur et la densité, est plus tendu mais tout aussi velouté que le 2018 (91/100) plus raffiné pour l'instant. 15 €

**91/100**  
**CHATEAU PLAIN-POINT**

Le château porte dans

son nom sa situation sur les hauts coteaux du tertre. De ce terroir historique, le 2019 tire une parfaite complexité dans un style classique aux tanins légèrement grillés et un toucher en finale d'une fraîcheur particulière teintée d'amers tendres. La dégustation d'un 2009 (89/100) toujours paré d'une belle fraîcheur laisse imaginer le potentiel de garde du terroir. 49,90 €

**91/100**  
**CHATEAU**  
**PUY GUILHEM**

Le nez offre une maturité intense sur un palais distingué et des tanins soyeux, d'envergure ambitieuse. C'est un spécimen de fronsac qui conserve, malgré la puissance, une race évidente aux arômes complexes pointés de notes de chlorophylle. Le 2010 (89/100) est moins convaincant malgré la réputation du millésime. 23,90 €

**91/100**  
**CHATEAU VILLARS**

Un seul millésime dégusté.

**Château Dalem, à Saillans**  
**Elle signe des vins**  
**gourmands et précis**

Lorsque Brigitte Rullier-Loussert reprend la propriété en 2002 à la suite de son père, le vignoble ne couvre que 15 hectares. Pas assez pour l'entrepreneuse qui porte la superficie à 40 hectares en deux temps. Afin de poursuivre cette évolution et dans le but de coller au mieux au parcellaire du vignoble qui descend vers l'Isle, un chai moderne vient d'être achevé. Le tri densimétrique a pour objet de peaufiner une vendange manuelle et d'affiner la précision du vin, qui s'impose comme l'un des canons du Libournais. K. V.



Brigitte Rullier-Loussert dirige Dalem depuis plus de vingt ans.

La puissance des argiles et la finesse des calcaires ont doté le vin d'une robe aux nuances fronsadaises, d'une personnalité classique, mais surtout de cette fraîcheur qui signale un terroir capable de conserver l'eau. La dégustation s'ouvre sur un nez floral et la bouche persiste sur un fruit croquant au volume contenu d'un tanin sévère et rafraichissant. 15 €

**90/100**  
**CHATEAU**  
**FONTAINE-SAINT-CRIC**

Merlot puissant et expressif, voilà un fronsac au fruit rouge dominateur sur un tanin velouté et une sucrosité du milieu de bouche tempérée en finale par une vive tension. Même fruit très mûr en 2016 (90/100) sur une bouche qui s'allonge, encadrée par les tanins rigides du millésime. 13,50 €

**90/100**  
**CHATEAU**  
**HAUT PEYCHEZ**

Le merlot est le seul raisin qui apporte sa rondeur à ce 2019 au

nez grillé et à la chair dense sur une concentration tannique révélant un toucher de bouche raffiné, plus frais en fin de dégustation. En revanche, le 2015 (88/100) présente des notes d'oxydation. 11,60 €

**90/100**  
**CHATEAU**  
**RICHELIEU**

Juste en face de la Maison des vins de Fronsac, au pied du tertre, l'ancien château de la famille du cardinal de Richelieu appartient depuis 2009 à une propriétaire chinoise, madame An. Le 2019 est le reflet parfait du merlot dans ce millésime sévère, agréablement boisé, d'une attaque qui révèle la profondeur des molasses du Fronsadais adossée à un tanin musclé. Le 2010 (88/100) expose des notes de moka et de cacao, signes qu'il devrait être bu rapidement. 40 €

**90/100**  
**CHATEAU**  
**DE LA RIVIERE**

Forteresse défensive du temps de Charlemagne, l'imposant château à l'histoire mouvementée appartenant au groupe chinois Bolian (producteur du thé Pu'er) est un phare du vignoble et du village dont il porte le nom. Le 2019 donne une approche juteuse du merlot mûr sur un palais volumineux souligné d'un tanin frais et flatteur. La sincérité du 2016 (89/100) expose un équilibre bien maîtrisé sur un millésime qui reste sévère. 22 €

**90/100**  
**CHATEAU**  
**BEAU-SITE DE LA TOUR**

Cuvée Tertre Beau Site Fronsac typé de la côte et des molasses du Fronsadais, le 2019 possède une profondeur vineuse qui domine aussi dans le 2018 (90/100), dont la dynamique s'exprime dans un tanin distingué et ramassé. 16 €

**90/100**  
**CHATEAU TESSENDEY**

Sur les hauteurs de la commune de Saillans, le domaine possède des coteaux parfaitement exposés, et propose un fronsac puissant et boisé ; profil type du vin de garde au fruit bien mûr et à la finale plus acérée. Les vins de Tessendey restent frais longtemps, pour preuve le 2012 (89/100), premier millésime d'Arnaud d'Arfeuille, encore frais et disponible sur une chair régulière et raffinée. 13 €

**90/100**  
**CLOS DU ROY**

Un seul millésime dégusté. Une forte proportion d'argile met en valeur le merlot (95 % de l'assemblage, associé au cabernet franc) dans un ensemble de belle ampleur au fruit mûr et séduisant enrobé d'un tanin percutant. Encore sur la retenue et sur une finale austère, le vin réclame quelques mois de patience. 17 €

**89/100**  
**CHATEAU**  
**HAUCHAT LA ROSE**

Beaux reflets pourpres lumineux des merlots du Fronsadais dans ce 2019 au fruit doux, sans grande profondeur mais pulpeux, tenu par un tanin souple. Le second millésime de la dégustation était un 2015 (88/100) manquant de finesse. 13,50 €

**89/100**  
**CHATEAU**  
**HAUT LARIVEAU**

Né boisé, grillé aux notes vanillées sur un fruit rouge très mûr. La texture de ce 100 % merlot reste moelleuse mais un peu sèche sur les contours, malgré une finale plus lumineuse. Le boisé ne s'est pas estompé dans le 2016 (89/100) un peu revêche. 25 €

**89/100**  
**CHATEAU JEANDEMAN**

La Chênevaie Finesse et délicatesse sur

**Château de Carles, à Saillans**  
**Ce cru historique**  
**est en pleine évolution**



Constance et Stéphane Droulers ont passé le relais à leurs deux filles, Éléonore de Lencquesaing et Oriane Sallé de Chou.

Bâti sur un tertre dominant la vallée, le château de Carles est entouré à 360 degrés par 20 hectares de vignes. En 1900, le château et son vignoble échoient à la famille Chastenot de Castaing à laquelle il appartient toujours grâce à Constance Chastenot de Castaing, épouse Droulers. Les filles du couple, Éléonore et Oriane, incarnent la cinquième génération à la tête de ce cru historique et culturel dont le vignoble s'engage dans une voix d'évolution avec la plantation de massales de cabernets francs. L'entrée en production de nouvelles parcelles a nécessité de repenser le cuvier. Le climat et la situation particulière du domaine, associés à une viticulture soigneuse des équilibres, façonnent le style de Carles et de Haut-Carles. K. V.

un boisé légèrement diffus, la structure reste légère en bouche, composant un fronsac de carrure modeste au tanin fin et serré qui a l'atout de conserver sa fraîcheur jusque dans la finale. À classer dans la famille des fronsacs flatteurs à boire rapidement. Le 2016 (89/100) en témoigne avec ses notes légèrement grillées et son relief rythmé d'un tanin souple. 13 €

**89/100**  
**CHATEAU LES ROCHES**  
**DE FERRAND**

Un profil désaltérant

et spontané se dégage de ce 2019 au fruité délicatement assorti d'un palais savoureux et d'une finale lisse. Quant au millésime 2018 (89/100), bien qu'un peu plus austère, il révèle le même profil de fronsac plus aérien, facile et fluide. 14,50 €

**89/100**  
**CHATEAU MAGONDEAU**

Beau Site Un fronsac simple mais bien fait. La fraîcheur et l'élégance bordent un fruit avenant, et la bouche ramassée dévoile une bonne subtilité de fruit.

En 2016 (88/100), ce 100 % merlot présente une pointe d'évolution, il faut l'ouvrir. 15,60 €

**89/100**  
**CHATEAU MAYNE-VIEIL**

Très beau parfum de fruits rouges, densité et finesse sur un croquant de tanin frais. Le vin ne possède pas une masse énorme, mais offre une jolie précision. Le 2018 (89/100) est un peu plus serré sur un tanin affiné et une belle texture. 10 €

**89/100**  
**CHATEAU**  
**MOULIN HAUTVILLARS**

Un seul millésime dégusté. Une grande parcelle du vignoble du château Villars est dévolue à cette étiquette qui expose la franche rigueur des vins de coteaux (argilo-calcaire et siliceux), tout en affichant un profil plus aimable dans sa jeunesse sur un fruit sincère et une carrure aux tanins élégants mais plus souples. 11 €

**89/100**  
**CHATEAU**  
**SAINT-VINCENT**

Une légère pointe musquée masque un peu le fruit du millésime sur un corps svelte aux tanins francs, intenses, légèrement asséchants en finale. La Cuvée Séduction 2015 (89/100) présente de l'envergure sur un milieu de bouche en profondeur, mais le tanin est un peu sec. 19,50 €

**89/100**  
**CHATEAU TASTA**

Posé en plein cœur du vignoble, dans la partie de Saint-Aignan, le château produit à partir du seul merlot un fronsac sur la douceur souligné d'un tanin moelleux qui, sans exubérance, affiche un fruit net et complexe dans les deux millésimes que sont 2019 et 2018 (89/100). Ce dernier offrant une structure plus légère et un tanin plus effilé. 11 €