





Eric Verdier, un premier bilan

Pour fêter les vingt ans de ma société de conseil, il fallait bien faire le bilan de deux décades particulièrement dynamiques. C'est l'accumulation d'informations en matière de viticulture, l'organisation de dégustations de prestige ainsi que mon implication permanente aux côtés des meilleurs artisans en métiers de bouche qui m'ont permis d'être aujourd'hui l'entreprise la plus respectée en matière d'analyse sensorielle gustative comparative.

Permettez-moi de vous faire faire un voyage dans le temps, retracer brièvement mon parcours singulier fait de courage, d'amitiés et de rencontres passionnantes sans lesquels il ne peut y avoir une construction intellectuelle de qualité, un savoir disponible pour le progrès de tous et les applications multiples de celui-ci.

Consultant rémunéré pour :

Testeur vins pour UFC Que Choisir.

Testeur produits alimentaires pour UFC Que Choisir.

Oliviers & Co : Dégustateur Huile d'Olive et produits alimentaires.

L'Association Culture et Goût : Directeur du Comité de Dégustation (depuis 1990).

Les Éditions Jean Lenoir : le Nez du Vin.

Le Grand Hôtel Intercontinental de Paris – Consultant gastronomique.

Une expertise et des archives de dégustation uniques au monde qui permettent la constitution de dossiers détaillés dans le but d'ouvrages ou de conférences dans les domaines suivants :

- Les grands vins de France et du Monde
- L'huile d'olive
- Le Cognac
- Le whisky
- L'Armagnac
- Les grands vinaigres balsamiques «Traditionnal di Modena»
- Le Café
- Le chocolat
- Le saké
- Étude sur les grandes tables gastronomiques de France
- L'analyse gustative des eaux minérales françaises
- L'expérience d'Eric Verdier, c'est à ce jour plus de 1000 bouteilles de 1er crus classés de Bordeaux dégustées !... (voir le détail dans la fiche «Archives Prestige»).

Eric Verdier, c'est aussi 21 dossiers professionnels et 6 livres en grande distribution

Les Dossiers de Dégustation (abonnement privé uniquement auprès d'Eric Verdier SARL et Culture et Goût).

Dossier de dégustation n° 1 (Janvier 1988).

Dossier de dégustation n° 2 (Janvier 1989).

Dossier de dégustation n° 3 (Janvier 1990).

Dossier de dégustation n° 4 (Janvier 1991).

Dossier de dégustation «Les 30 plus grands Bordeaux rouges et Château d'Yquem» (Janvier 1992).

Dossier de dégustation «Les grands vins blancs de France» (Janvier 1993).

Dossier de dégustation n° 7 «Les grands vins de Bordeaux rouges» (Janvier 1994).



Dossier de dégustation n° 8 «Les 30 plus grands terroirs de la Côte de Nuits» (Septembre 1994).
Dossier de dégustation n° 9 (Janvier 1995).
Dossier de dégustation n° 10 «Les 30 plus grands terroirs à vins blancs de Bourgogne» (Septembre 1995).
Dossier de dégustation n° 11 «Les 40 plus grands vins rouges de Bordeaux» (Janvier 1996).
Dossier de dégustation n° 12 «Dix ans déjà» (Janvier 1997).
Dossier de dégustation n° 13 «Les grands vins de France de 1989 à 1995» (Janvier 1998).
Dossier de dégustation n° 14 «Classification des grands terroirs de France. Les grands vins de France» (Janvier 1999).
Dossier de dégustation «Spécial Montrachet» (septembre 1999).
Dossier de dégustation n° 15 «Les grands vins de France», Cahier des charges Eric Verdier «Les conditions à respecter pour l'obtention d'un vin de qualité».
Dossier de dégustation n° 16 «Les 2001 meilleurs vins de France» et spécial «Grands Chardonnay du Monde» (Sept. 1999)
Dossier de dégustation n° 17 «Les 50 plus grands terroirs de la Côte de Nuits – Archives Prestige».
Dossier de dégustation n° 18 « La dégustation : «Vins et produits alimentaires – Spécial Huile d'Olive»
Dossier de dégustation n° 19 «Les plus grands vins rouges du Monde»
Dossier de dégustation n° 20 «Les grands vins de Sauternes - Alsace, les grandes cuvées de Sélection de grains nobles - Les grands vins liquoreux d'Autriche -
L'Huile d'Olive - Histoire de la Gastronomie de 1930 à nos jours - Palmarès 2005, les plus grandes tables de France - Les encens d'exception

Les Éditions du Bottin Gourmand

En 2000 «1000 vins pour réussir votre cave».
En 2001 «Les 1000 meilleurs vins de France».
En 2002 «Les 1000 meilleurs vins de France et du Monde».
En 2003 «Les 1500 meilleurs vins de France et du Monde».
En 2004 « En 2002 «Les meilleurs vins de France et du Monde».
En 2005 «Le palmarès des meilleurs vins de France et du Monde».

Conférences

Huile d'Olive d'Italie (pour la délégation commerciale d'Italie).
Cours de dégustation d'huile d'olive au sein de l'Ecole de Gastronomie Française «Ritz Escoffier».
Les Oléades (4^{ème} édition) «La Grande Chartreuse» Villeneuve d'Avignon.

L'accompagnement amical et bénévole d'histoires d'hommes

Les vins de l'Abbaye de Lérins en 2001, 2002 et 2003.
La Cuvée «Affectif» de Jean-André Charrial (depuis le millésime 2001).
Les vins du Monastère de Solan (depuis le millésime 2001).
Les cafés de prestige de la Torréfaction et Maison Verlet (depuis 1998).
La carte des vins du Restaurant Arpège d'Alain Passard (depuis 1996).
Testeur Grands Restaurants de 1997 à 2005 pour le guide Bottin Gourmand.

Une couverture Télévision en tant qu'expert

Journal de 13 H sur TF1 (Café - Huile d'Olive).
Journal de 20 H sur France 2 (Huile d'Olive).
Des Racines et des Ailes sur France 3 (Spécial Vins).
Gourmet TV (Huile d'Olive).
Direct 8 (Huile d'Olive).
M6 dans «E=M6» (Spécial Alimentation).
France 5 : L'olive éternelle (Réalisation Pierre Bressiant).
LCI : Viticulture.
Capital : Huiles d'Olive (Juin 2005).



Extraits de préfaces publiées dans les

«Dossiers de dégustation» Eric Verdier

En consacrant près de 10 ans à remettre à plat la réalité du terroir vinicole français, celui qui est incontestablement le plus grand dégustateur du moment a pris date.

Thibault LECLERC

Président Directeur Général du Bottin Gourmand - Dossier N° 14

Permettez-moi de cette occasion pour vous rappeler combien Eric Verdier est attaché à quelques principes essentiels.

Le premier d'entre eux est l'indépendance. Elle reste une caractéristique peu commune. Par raison économique et volonté morale, son auteur en connaît le prix.

Rappelons que l'indépendance, c'est refuser la publicité commerciale afin d'être à l'abri de toute pression.

C'est ainsi qu'il a su nous offrir ce guide critique, percutant et utile, en recherchant la proximité d'une partie éclairée du monde viticole qui apprécie et partage cet esprit d'indépendance, tout en accueillant d'autres terroirs que ceux offerts par nos appellations nationales.

Eric BONNEFF - Docteur Ingénieur, Que Choisir - Dossier N° 14

Le vin et le feu s'écrivent en trois lettres ; ce sont des mots vifs à la tonalité franche et puissante, leur intonation est lumineuse et chaude.

Le bois est un de leurs nombreux points communs... quoi de plus délicat qu'une grillade de coquilles Saint-Jacques au-dessus d'une braise de bois fruitier, un sarment de vigne, où la subtile touche boisée d'un vin passé dans un fût de chêne.

Dans son approche, Eric Verdier réagit comme un authentique rôtisseur face à la flamme ; j'aime la profondeur de son regard où s'anime une scintillante lueur qui en dit long sur la maîtrise de son art.

L'histoire du vin est un investissement émotionnel, une agilité de l'esprit, une souplesse des papilles ; goûter un vin, c'est le sculpter avec le palais, c'est aussi le conjuguer avec émotion.

Mon cher Eric, en savourant la géographie du vin, comme un écrivain, vous savez donner de la chair aux mots... c'est ce qu'on appelle «la belle ouvrage».

Alain PASSARD - Restaurant Arpège - Dossier N° 14

Il faut la chance pour rencontrer un conseil fiable. Parce qu'au fond que demande-t-on à un conseiller en matière de vins ? Qu'il soit universel et qu'il puisse se mouvoir avec aisance dans la topologie labyrinthique des étiquettes.

Qu'il soit courageux et intrépide et même téméraire. Et puis qu'il ait le don, que son jugement soit juste, que son analyse soit fine et sans faille, que sa prévision de l'avenir du vin qu'il goûte soit sensée.

Enfin qu'il suive l'évolution des vins, qu'il corrige ses propres notes. Et puis que tout cela il sache l'écrire, il sache trouver les mots pour le décrire.

En bref ce qu'on lui demande, c'est d'être Eric Verdier.

Professeur Jean-Philippe DERENNE, Chef de Service

Réanimation Respiratoire et Pneumologie, Pitié Salpêtrière.

Auteur des ouvrages de cuisine : L'Amateur de Cuisine et La Cuisine Vagabonde

La dégustation est une science et un art, Eric Verdier sait remarquablement nous éduquer sur les trois sens de l'appréciation du vin, ce livre est le témoignage de son immense talent et de bien des années de recherche et j'attribue à Eric VERDIER la pensée du sociologue Jean Duvignaud «La connaissance est un pas vers la liberté».

Adrien BEST

Professeur - Formateur Chargé de mission auprès du Recteur de l'Académie d'Orléans -Tours

Un don exceptionnel et rarissime, une passion dévorante, une conscience et une application de tous les instants, font incontestablement d'Eric Verdier l'un des plus grands dégustateurs du monde.

Jacques Luxey, les dégustations du Grand Jury.

Il s'affirme comme un dégustateur exceptionnel, capable d'une analyse plus que fine du vin.

Henri JAYER, propriétaire à Vosne-Romanée.

Pèlerin infatigable, libre comme l'air, il va son chemin, opiniâtre, rigoureux et ô combien compétent. Héritier spirituel de Jacques Luxey, ses notes de dégustation, et toutes les considérations qui peuvent les souligner à l'occasion, définissent toujours le cadre exact dans lequel un vin, un cru ou un millésime doivent indiscutablement se situer.

Je suis heureux et fier d'avoir l'occasion aujourd'hui de dire tout ce que je ressens à son égard. Mon propos n'ajoute rien sans doute à l'estime générale qui l'entoure.

Mais c'est pour moi l'occasion personnelle d'avoir un plaisir supplémentaire en exprimant ici mon admiration pour son œuvre.

Jean-Paul GARDERE, ancien directeur de Château Latour.

Comment ne pas être admiratif devant la qualité du travail d'Eric VERDIER, et comment ne pas être impressionné par le nombre de grands vins dégustés, annotés et décrits avec tant de rigueur et de talent ?

J'ai toujours considéré Eric VERDIER comme un enfant prodige de la dégustation.

Les Dossiers de Dégustations d'Eric VERDIER s'imposeront auprès des professionnels et des amateurs avertis comme une documentation d'une rare qualité.

Claude RICARD, ex -Domaine de Chevalier

C'est grâce à des hommes comme Eric Verdier, que notre savoir-faire, l'analyse de nos vins, leur parviennent dans leur plus stricte vérité.

Dominique LAFON, viticulteur à Meursault

Extraits de préfaces publiées dans les

«Dossiers de dégustation» Eric Verdier



En créant les «Dossiers de Dégustation» Monsieur Eric VERDIER a entrepris une œuvre colossale, sérieuse et d'un grand intérêt pour les œnophiles. Un travail de cette ampleur n'a jamais été réalisé en FRANCE, c'est une véritable «BIBLE» perpétuelle du vin, et chaque nouveau millésime permet d'écrire un nouveau chapitre.

J'ai eu le plaisir de le recevoir dans mes caves, il est bien évident qu'il a des dons de dégustateur hors du commun.

Une puissance de travail rare.

Marcel GUIGAL, viticulteur à Ampuis

Avec mes amis passionnés, je ne puis que me réjouir de faire partie des quelques apôtres de ce Maître du vin, aussi averti qu'intransigeant sur la qualité.

Marc Miannay, Président de l'Association Culture et Goût.

Eric Verdier fait partie de la jeune génération qui s'est lancée à corps perdu dans la dégustation des vins.

Professionnel jusqu'au bout des papilles, il a porté sa passion au niveau d'un grand art.

Grâce à lui, à ses notes ciselées, cet orfèvre du vin vous conduit avec sûreté dans la connaissance la plus précise des crus du Bordelais que vous possédez ou que vous rêvez d'acquérir.

Jean Lenoir Le Nez du Vin.

Les livres d'Eric Verdier, présents et futurs, en tirages limités, nous offrent ces dégustations notées et commentées des grands vins de France, et redonnent espoir aux amateurs.

Michel Rochard, prévisionniste Météo France.

Je suis heureux de pouvoir aujourd'hui exprimer mon admiration pour le talent, la rigueur et l'honnêteté qu'il a su manifester dans ses multiples dégustations.

Mais Eric Verdier est surtout pour moi, l'homme qui aura toujours su déceler, parmi les appellations et leurs crus, les grands vins authentiques et vrais, puis les faire connaître et les défendre !

Jean-Marie Peyraud, Domaine Tempier

Dans son rôle de «missionnaire du vin» c'est bien l'un des seuls qui va à l'essentiel en prônant la pureté de goût.

Didier Cuvelier, Château Léoville Poyferré

La qualité du travail d'Eric Verdier que je connais depuis plusieurs années et avec qui je me réjouis de déguster, m'enchantent. Nous avons besoin de ces quelques hommes du vin pour aider nos cuvées à s'exprimer pleinement et je suis heureux de connaître personnellement l'un des meilleurs.

Charles Joguet, viticulteur à Sazilly

Puisqu'il avait dans le cœur une cathédrale à bâtir, Eric Verdier est devenu un vainqueur.

Dans le monde multiple et encombré des juges dégustateurs, il a pris une place prépondérante car, les œnophiles trouvent toujours dans ses dossiers de dégustations : découvertes, révélations, confirmations. Parce que sa dégustation est plus instinctive qu'académique, mon ami Jacques Luxey le qualifiait de «plus doué de sa génération».

Enfin, la manière fougueuse et volubile avec laquelle il exprime ses convictions, ajoute au vin ce dont il a le plus besoin de la part des hommes : PASSION, REVE, AMOUR. Eric Verdier prolonge à l'extérieur l'œuvre que terroir et viticulteurs accomplissent à l'intérieur. Nous sommes sa référence, il est notre aspiration.

Mr Duboscq, Château Haut-Marbuzet

Qui pourrait croire en voyant pour la première fois Eric, disert et pétillant, que ce vif-argent est la rigueur incarnée et qu'il cache un trésor : un palais royal, une encyclopédie des papilles bien élevées ?

Au fil des années, Eric a su imposer son goût de réagir au quart de tour à chaque sollicitation solide ou liquide et de communiquer avec les sphères cérébrales de la mémoire et du langage.

Tel l'oiseau dont il porte le nom, notre homme ne s'arrête jamais de voler, mais les branches où il se pose sont des bouteilles et des fontaines où il se désaltère coulent des nectars.

Depuis plus d'une décennie, Eric tient une place à part dans le monde des saveurs. Ses secrets ont pour nom : ténacité, intuition, enthousiasme, générosité. Puisse-t-il conduire longtemps ses contemporains vers l'émotion du goût exalté et partagé.

Jean-Robert PITTE

Professeur à la Sorbonne, Président du Comité National Français de Géographie - Dossier N° 15

Le présent ouvrage mérité d'être salué, mais au-delà de l'ouvrage c'est surtout son auteur que je voudrais distinguer ici. En effet, le vin évolue grâce à des dégustateurs de talent, amateurs éclairés, connaisseurs passionnés dont on peut considérer Eric VERDIER comme l'un des chefs de file.

Merci à Eric Verdier pour ce travail de Don Quichotte passionné qui lui vaut la notoriété respectable que chacun lui accorde.

René RENO

Président du comité national des vins et eaux de vie de l'INAO - Dossier N° 18

Qui aura vu Eric ausculter une vigne, un vin, puis prescrire des fûts de chênes neufs de la forêt de Tronçais saura que sans nul doute il est un médecin malgré lui.

Cet ouvrage est Eric, et la démonstration éclatante qu'il est un grand médecin et un grand chercheur.

David KLATZMANN

**Docteur en Médecine, Docteur ès Science
Professeur en Immunologie, Membre de l'Institut Universitaire de France
Epicurien malgré lui... - Dossier N° 18**



Une présence exceptionnelle comme expert indépendant

dans la presse nationale et internationale

(voir extraits d'articles).

L'Amateur de Bordeaux (Jean-Claude Ribaud) : Eric Verdier, qui a procédé sur le millésime 2000 à l'assemblage d'une cuvée, rappelle qu'un grand vin exige un grand raisin et... (Texte sur Jean-André Charrial «Cuisinier, Poète et Vigneron»).

L'Hôtellerie : Les vins et le goût pour passions, Eric Verdier a cartographié les meilleurs vins de France. Ses dossiers annuels de dégustation des vins font désormais foi dans le monde viticole et vinicole.

L'Amateur de Bordeaux : L'Amateur de Bordeaux a demandé à Eric Verdier, dégustateur et consultant, de nous livrer ses coups de cœur pour ces vingt ans à Bordeaux. À lire sans modération.

Thé, Café et Chocolat : Eric Verdier «la Référence en vins».

Notre Temps : Eric Verdier, Palais Royal...

Jours de Chasse : Eric Verdier est surtout le plus grand dégustateur du Monde. Un don exceptionnel et rarissime, une passion dévorante, une conscience et une application de chaque instant...

La Croix : Le geste vif. Regard qui brille est-ce l'esprit du vin qui l'anime ? Eric Verdier «Goûteur d'Huile d'Olive» ne vit que pour ce «corps gras».

Le Nouvel Observateur : Selon Eric Verdier, professionnel de la dégustation, l'Espagne «gros pourvoyeur de volume» s'est engagée dans une démarche qualitative...

La Revue des Comptoirs : Eric Verdier, un dégustateur reconnu du monde vinicole et dirige en expert une société de conseil en grands vins. Il participe à la belle aventure d'Oliviers & Co.

L'Hôtellerie : Eric Verdier déguste à Paris les échantillons d'huiles d'olive... (photo)

L'Amateur de Bordeaux (Jean-Claude Ribaud) : Eric Verdier l'un des rares spécialistes français, véritable «goûteur» d'huile d'olive, bien connu du monde du vin pour ses «Dossiers de Dégustation».

Réponse Cuisine : Eric Verdier met depuis plusieurs années son palais royal et ses papilles exercées au service d'Oliviers & Co.

Saveurs : Eric Verdier : un palais en or (article paru dans Saveurs N° 141 - Mai 2005).

L'Express Magazine : Eric Verdier est devenu «testeur d'huiles» pour la marque Oliviers & Co.

Bio Santé : Eric Verdier, spécialiste de l'analyse sensorielle...

Courrier International (Jon Henley, The Observer, Londres) : «Une bonne huile d'olive doit être parfumée, mais sans excès» affirme Eric Verdier, Chef dégustateur chez Oliviers & Co.

Le Monde (Jean-Claude Ribaud) : C'est Eric Verdier, spécialiste français goûteur d'huile d'olive, qui procède à la sélection.

Le Monde : Eric Verdier sait de quoi il parle, goûteur professionnel chez Oliviers & Co.

Le Monde (Guillaume Crouzet) : Eric Verdier est un fou d'huile d'olive...

Gault et Millau : question à Eric Verdier, sélectionneur chez Oliviers & Co.

Rungis Actualité : Tableau d'utilisation des huiles par type de plat, selon Eric Verdier.

La Provence : Eric Verdier, expert, acheteur et dégustateur au sein de la société Oliviers & Co...

Le Dauphiné Libéré : Le moment fort de ces deux jours sera la venue pour une intéressante conférence, d'Eric Verdier, dégustateur pour Oliviers & Co.

L'Écho du Centre (D. Ferrer) : ... et un Dossier, aboutissement logique de son remarquable travail.

Lettre confidentielle (N° 21 - Février 1991) Jacques Luxey : Eric Verdier, le second meilleur dégustateur du Grand Jury (après Bertrand Le Guern) vient de faire paraître son Dossier de Dégustation N° 4. C'est le Robert Parker français même si ses avis ne peuvent prétendre à la même résonance internationale.

Globe Hebdo (Christophe Donner) : Avec Eric Verdier, les choses sont simples : il est le meilleur dégustateur de vins au monde.

Le Caviste Indépendant : Eric Verdier, ce nom vous dit sûrement quelque chose. Dégustateur hors pair...

Maison F. Dubecq, catalogue «Printemps-Eté 1996» : Ses analyses sont de précieux exemples de rigueur et de pertinence, libres de toute mode ou tendance.

VITI : Eric Verdier «compte aujourd'hui parmi les plus grands dégustateurs du monde». Le compliment est du regretté Jacques Luxey, le fondateur des dégustations du Grand Jury.

Que Choisir : Eric Verdier est reconnu et respecté à l'intérieur de la profession et quasiment inconnu des amateurs.

La Tribune (Philippe Flamand) : Eric Verdier, lui aussi spécialiste réputé...

Le Monde (Jean-Claude Ribaud) : Le dégustateur Eric Verdier note que le décalage entre qualité et prix a une fâcheuse tendance à s'accroître...

Le Monde (Jean-Claude Ribaud) : AOC Saussignac Cuvée Eric Verdier 1997.

J'économise : Expert pour un test café «Cuisine Test».

La Tribune : le guide des «Mille vins pour réussir votre cave» signé par l'un des plus grands noms de la dégustation, Eric Verdier.

Mieux Vivre votre argent Budgets Famille : «Mille vins pour réussir votre cave». Pas moins de cinq mille vins dégustés à l'aveugle en dix années par les membres de «Culture et Goût sous la conduite d'Eric Verdier...

Le Particulier Pratique : Avec Eric Verdier et son équipe de dégustateurs de l'Association Culture et Goût, le lecteur se verra proposer le meilleur mais de manière critique et indépendante.

Le Monde : Depuis une dizaine d'années, avec ses amis de l'association «Culture et Goût», Eric Verdier déguste des vins à l'aveugle.

Actuobissons : Culture et Goût est dirigé par Eric Verdier dont la méthodologie s'appuie sur un système simple...

Le Monde (Jean-Claude Ribaud) : Eric Verdier, brillant dégustateur, qui préside le comité d'experts du guide des vins 2000 (aux Éditions du Bottin Gourmand)...

L'Humanité Hebdo (Thierry Morvan) : Avec la complicité d'Eric Verdier, palais hors pair au royaume de Bacchus, il bouleverse sa carte des vins de l'Arpège (3 étoiles Michelin).

Cuisine et Terroirs (Propos recueillis par Emmanuelle Jarry) : «Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es... (Eric Verdier).

L'Amateur de Bordeaux : Eric Verdier, un des grands «nez» du Monde du vin...

Le Berry Républicain : L'équipe constituée autour d'Eric Verdier et marc Miannay se fait fort de ne juger exclusivement des vins en bouteille...

France-Soir : Eric Verdier, l'auteur de ce deuxième Bottin Gourmand des 1000 meilleurs vins de France est un curieux lutin.

L'Evènement : Eric Verdier, le maître d'œuvre de ce guide, qui présente un nez de Cyrano et un palais aussi affûté qu'une lame de Laguiole.

La tonnellerie Doreau Les fûts Perfection Eric Verdier



Thierry Doreau (à gauche) et Eric Verdier devant le parc à bois.



ARCHIVES PRESTIGE

ERIC VERDIER





Valeur des notes (cotation sur 100) :

66 à 69 points	:	bon
70 à 75 points	:	très bon
76 à 79 points	:	excellent
80 à 82 points	:	remarquable
83 à 84 points	:	vin exceptionnel
85 points et plus	:	cuvée particulièrement admirable
E	:	Échantillon défectueux

Important : mémorisez bien, chers lecteurs, les niveaux auxquels se rapporte la note. Un simple petit point peut faire basculer la cuvée d'une catégorie à une autre.

Beaucoup d'amateurs pensent que je note relativement bas. C'est absolument faux !

L'habitude de voir tout surnoté dans les cotations américaines surréalistes occulte la fiabilité, la validité des écarts entre les notes. Combien de crus mineurs pour ne pas dire médiocres obtiennent facilement chez mes confrères (étrangers et français) des 80 points sur 100 ! Faites-donc la conversion sur 20 et vous obtiendrez un 16/20 qui dans n'importe quel examen est un résultat qui comble d'aise...

À signaler : ma notation sur 100 est le reflet d'une note accordée à une cuvée un jour précis. Elle est le fruit d'une analyse spontanée. Elle ne peut en rien être extrapolée dans le temps. C'est le contraire pour la note sur 20 qui est une analyse pondérée qui prend en compte le potentiel d'évolution de la cuvée sur dix ans après qu'elle eût été mis en bouteille.

SOMMAIRE

Valeur des notes	2
Eric Verdier, un premier bilan	3 et 4
Extraits de préfaces	5 et 6
Une présence exceptionnelle	7
Les fûts Perfection	8
Arrêté des comptes Archives	9
Château Margaux	11
Château Lafite Rothschild	12
Château Latour	13
Château Mouton Rothschild	14
Château Pichon Comtesse de Lalande	15
Château Léoville Las Cases	16
Château Léoville Poyferré	17 et 18
Château Palmer	19
Château Haut-Brion	20
La Mission Haut-Brion	21
Château Pape Clément	22
Domaine de Chevalier	23 et 24
Château Pétrus	25
Vieux-Château-Certan	26 et 27
Château Le Pin	28
Château Cheval Blanc	29
Château Ausone	30
Côte-Rôtie «La Turque» - Guigal	31
Côte-Rôtie «La Landonne» - Guigal	32
Côte-Rôtie «La Mouline» - Guigal	33
Échezeaux Henri Mayer	34
Richebourg Henri Mayer	34
Cros Parantoux Henri Mayer	35
Domaine de Chevalier Blanc	36 et 37
Château d'Yquem	38 à 40
Château Climens	41
Les Montrachet	42 à 47



ARCHIVES ERIC VERDIER

Dégustations sur bouteilles

Afin que vous puissiez suivre l'évolution de mes dégustations concernant les plus superbes grands crus français, je vous livre quelques chiffres qui vous permettront d'apprécier l'étendue de mon expérience actuelle en matière de vins exceptionnels.

Château Margaux (1^{er} cru classé de Margaux)	42 millésimes pour 115 bouteilles dégustées
Château Palmer (3 ^{ème} cru classé de Margaux)	31 millésimes pour 61 bouteilles dégustées
Château Lafite Rothschild (1^{er} CC de Pauillac)	46 millésimes pour 160 bouteilles dégustées
Château Latour (1^{er} cru classé de Pauillac)	54 millésimes pour 191 bouteilles dégustées
Château Mouton Rothschild (1^{er} cru classé de Pauillac)	44 millésimes pour 142 bouteilles dégustées
Château Pichon Comtesse de Lalande (2 ^{ème} cru classé de Pauillac)	34 millésimes pour 79 bouteilles dégustées
Château Pichon-Longueville Baron (2 ^{ème} cru classé de Pauillac)	25 millésimes pour 66 bouteilles dégustées
Château Lynch-Bages (5 ^{ème} cru classé de Pauillac)	29 millésimes pour 95 bouteilles dégustées
Château Cos d'Estournel (2 ^{ème} cru classé de Saint-Estèphe)	29 millésimes pour 79 bouteilles dégustées
Château Montrose (2 ^{ème} cru classé de Saint-Estèphe)	29 millésimes pour 55 bouteilles dégustées
Château Léoville Las Cases (2 ^{ème} cru classé de Saint-Julien)	35 millésimes pour 114 bouteilles dégustées
Château Léoville Poyferré (2 ^{ème} cru classé de Saint-Julien)	32 millésimes pour 231 bouteilles dégustées
Château Haut-Brion (1^{er} cru classé de Pessac-Léognan)	39 millésimes pour 117 bouteilles dégustées
Château La Mission Haut-Brion (CC de Pessac-Léognan)	39 millésimes pour 71 bouteilles dégustées
Domaine de Chevalier rouge (CC de Pessac-Léognan)	51 millésimes pour 298 bouteilles dégustées
Château Pape Clément (Cru classé de Pessac-Léognan)	34 millésimes pour 108 bouteilles dégustées
Château Ausone (1^{er} cru classé A de Saint-Émilion)	32 millésimes pour 76 bouteilles dégustées
Château Cheval Blanc (1^{er} cru classé A de Saint-Émilion)	38 millésimes pour 113 bouteilles dégustées
Château Beau-Séjour-Bécot (1 ^{er} cru classé B de Saint-Émilion)	21 millésimes pour 74 bouteilles dégustées
Château Petrus (Pomerol)	50 millésimes pour 121 bouteilles dégustées
Château Le Pin (Pomerol)	21 millésimes pour 127 bouteilles dégustées
Vieux-Château-Certan (Pomerol)	31 millésimes pour 239 bouteilles dégustées
Château Trotanoy (Pomerol)	32 millésimes pour 59 bouteilles dégustées
Château d'Yquem (1^{er} cru classé exceptionnel de Sauternes)	49 millésimes pour 160 bouteilles dégustées
Château Climens (1 ^{er} cru classé de Barsac)	33 millésimes pour 84 bouteilles dégustées
Domaine de Chevalier Blanc (Cru classé de Pessac-Léognan)	39 millésimes pour 275 bouteilles dégustées
Montrachet (grand Cru)	398 bouteilles dégustées
Domaine H. Mayer - Échezeaux GC	16 millésimes pour 66 bouteilles dégustées
Domaine H. Mayer - Vosne-Romanée « Cros Parantoux » 1 ^{er} cru	15 millésimes pour 71 bouteilles dégustées
Domaine H. Mayer - Richebourg GC	6 millésimes pour 11 bouteilles dégustées
Maison E. Guigal - La Turque	17 millésimes pour 93 bouteilles dégustées
Maison E. Guigal - La Mouline	26 millésimes pour 138 bouteilles dégustées
Maison E. Guigal - La Landonne	24 millésimes pour 88 bouteilles dégustées

DÉGUSTATION SUR BOUTEILLES AU 1^{ER} JANVIER 2006.

Château Margaux

(1er Grand cru classé de Margaux)

42 millésimes pour 115 bouteilles



Mill.	AD	Note
1928	1983	80
1934	1986	76
1945	1985	84
	1990	80
1950	1985	78
	1990	81
1953	1986	84
	1991	82
1959	1986	82
1961	1984	85
	1988	83
	1991	83
	1992	80
1962	1986	71
1966	1986	78
	1986	78
1967	1988	75
	1991	75
1969	1986	64
	1990	67
1970	1984	73
	1989	72
1971	1984	69
1974	1984	66
1975	1983	68
1976	1982	73
	1984	72
1977	1983	72
	1984	71
	1989	69
1978	1985	83
	1988	83
	1991	83
	1992	80
1979	1984	82
	1985	81
	1988	81
	1991	80
1980	1983	77
	1984	76
	1987	75
	1988	75
	1991	74

Mill.	AD	Note
1981	1985	83
	1988	83
	1991	82
	1994	78
1982	1987	86
	1988	86
	1991	84
1983	1987	86
	1988	86
	1989	85
1984	1991	83
	1995	87
	1996	84
	1996	77
	1996	77
1985	1988	87
	1989	89
	1989	87
	1990	87
	1991	85
	1992	83
	1995	81
1986	1989	85
	1992	83
	1992	83
	1995	83
	1997	83
1987	1990	79
	1993	73
1988	1991	86
	1991	85
	1994	85
1989	1998	83
	1992	84
	1992	84
1990	1991	85
	1994	88
	1995	86
1991	1996	86
	1993	80
	1994	82
	1995	80

Mill.	AD	Note
1992	1995	75
	1995	75
1993	1995	82
	1996	82
1994	1996	82
	1996	82
1995	1997	85
	1998	84
	1999	81
1996	1997	85
	1998	83
	1998	81
	1998	82
	1999	81
1997	1998	84
	1999	83
	2000	82
1998	2000	82
	1999	80
	2003	77
1999	2001	82
	2002	83
2000	2002	82
2001	2003	83
2002	2004	80
	2005	77
	2005	77



Château Lafite Rothschild

(1er Grand cru classé de Pauillac)

46 millésimes pour 160 bouteilles

M	AD	N
1920	1986	81
1934	1986	78
1945	1986	86
1950	1990	76
1952	1989	70
1953	1986	87
	1989	87
1958	1990	79
1959	1985	86
	1989	87
	1991	87
1961	1985	76
	1989	77
	1992	81
1962	1985	74
	1986	73
1964	1983	69
1965	1983	67
	1990	69
1966	1986	78
1967	1984	68
	1989	70
1970	1984	79
	1985	81
	1985	80
1971	1987	75
1973	1982	80
	1983	80
	1983	80
	1984	75
	1984	73
1974	1984	67
	1989	70
1975	1987	83
	1988	85
	1989	85
1976	1983	84
	1983	84
	1987	81
	1990	82
1977	1985	72
	1988	76
1978	1986	79
	1988	78
	1991	79

M	AD	N
1979	1986	82
	1983	80
	1990	80
	1990	80
	1991	81
1980	1989	74
	1993	73
1981	1987	80
	1989	81
	1990	82
1982	1987	86
	1988	87
	1990	87
	1992	82
1983	1993	80
	1987	85
	1989	83
1984	1991	83
	1994	83
	1988	74
1985	1990	76
	1988	81
	1991	80
1986	1991	80
	2005	76
	1989	87
	1990	86
1987	1992	82
	1993	84
	1994	85
	1998	81
	1991	77
1988	1991	78
	1991	86
	1993	85
	1994	86
	1998	83
1989	1998	83
	1998	83
	1991	84
1990	1993	82
	1993	81
	1994	83
	1995	85
	1995	83
1996	86	
1997	83	

M	AD	N
1991	1994	73
1992	1995	77
	1995	77
1993	1995	86
	1995	86
	1996	86
	1996	86
	1996	86
	1996	86
	1996	86
	1996	86
	1996	86
	1996	86
	1996	86
	1996	86
	1996	86
	1996	86
	1996	86
	1996	86
	1996	86
1994	1997	86
	1997	87
	1997	86
	1997	86
	1998	85
	1998	84
	1998	84
	1998	85
	1998	84
	1998	84
	1998	85
1999	85	
1999	84	
1999	84	
2000	83	
2000	83	
2000	84	
2001	83	
1996	90	
1997	87	
1997	89	
1997	88	
1998	87	
1998	87	
1999	87	
1999	84	
2000	86	
2000	86	
2000	84	
2000	84	
2001	83	

M	AD	N
1995	1997	87
	1998	ED
	1998	88
	1998	87
	1998	83
	1999	83
	1999	82
	2000	82
	2000	84
	2000	81
1996	2001	80
	1998	89
	1999	87
	2000	88
	2003	84
1997	2004	82
	1999	82
	2003	80
	2004	79
	2005	81
	2005	82
	2005	80
1998	2001	84
	2002	84
1999	2002	81
	2003	81
2000	2003	84
2001	2005	84
2002	2005	85
	2005	85
	2005	85

Château Latour

(1er Grand cru classé de Pauillac)

54 millésimes pour 191 bouteilles



M	AD	N
1928	1988	86
1931	1988	ED
1934	1988	73
1945	1986	92
	1990	90
1948	1989	81
1949	1986	82
	1990	80
1950	1990	81
1952	1987	80
1955	1986	80
1957	1987	71
1958	1986	86
	1986	84
	1988	83
	1988	85
	1992	82
1959	1986	88
	1989	88
	2001	81
1960	1985	74
	1989	75
1961	1987	89
	1988	90
	1989	90
	1995	95
	1996	83
	2001	87
1962	1985	80
	1990	81
1964	1985	80
	1986	80
	1989	83
	1990	81
1965	1986	72
1966	1985	85
	1987	84
	1988	86
	1991	85
	1995	77
1967	1987	75
	1993	71
1968	1983	76
	1987	74
	1993	71
1969	1985	69
	1991	72

M	AD	N
1970	1984	87
	1985	87
	1991	86
	1992	84
	1995	87
	1996	85
	1997	83
1971	1984	80
	1990	82
	1992	80
1972	1983	71
	1983	70
	1983	71
	1992	66
1973	1983	73
	1989	76
	1991	72
	1992	70
1974	1984	77
	1985	75
	1993	70
1975	1986	83
	1987	84
	1988	85
	1995	79
1976	1986	78
	1990	79
	1992	72
1977	1985	73
	1986	72
	1986	72
	1994	69
	1994	69
1978	1987	87
	1989	87
	1991	86
	1993	87
	1995	87
	1995	86
	1997	81
1979	1986	82
	1988	84
	1991	79
	1992	76
1980	1993	75
	1993	75
	1992	73
	1992	73

M	AD	N
1981	1985	84
	1986	82
	1988	85
	1990	82
	1992	76
1982	1986	88
	1986	88
	1991	88
	1992	88
	1995	88
	1996	85
1983	1997	85
	1987	80
	1987	80
	1988	84
	1988	83
	1988	82
	1989	82
	1993	81
	1993	79
	1995	76
1984	1986	76
	1987	76
	1990	75
	1991	75
	1993	71
	1993	71
1985	1987	82
	1988	83
	1989	83
	1993	79
1986	2005	79
	1988	87
	1989	84
	1990	84
	1992	81
1987	1995	77
	1990	78
	1991	78
	1993	73
1988	1993	73
	1990	87
	1990	87
	1991	87
	1992	87
	1993	87
	1994	86
	1995	86
1996	84	
1998	81	

M	AD	N
1989	1991	87
	1992	85
	1992	83
	1993	83
	1994	83
1990	1995	81
	1992	87
	1993	87
	1994	85
	1994	85
	1995	82
1991	1995	84
	1993	81
	1994	81
1992	1994	76
	1995	80
	1995	76
1993	1995	82
	1996	82
	1997	80
1994	1996	83
	1997	83
	1998	80
1995	1997	84
	1998	86
	1998	82
	1999	83
	2000	82
1996	1998	79
	1999	82
	2000	81
1997	2001	78
	2005	80
	2001	79
1998	2001	79
	2002	80
	2004	82
	2005	82
1999	2002	83
	2003	82
	2003	84
2000	2005	83
	2005	83
	2005	81
	2005	81



Château Mouton Rothschild

(1er Grand cru classé de Pauillac)

44 millésimes pour 142 bouteilles

M	AD	N
1945	1984	92
	1989	89
1947	1985	83
1953	1986	83
1959	1985	87
	1990	85
1961	1985	88
	1989	85
1962	1984	80
	1986	82
1964	1984	70
1966	1985	76
	1989	76
1967	1986	73
1968	1985	70
1969	1984	70
	1988	71
1970	1985	86
	1989	85
	1992	81
	1994	80
1971	1985	82
	1992	82
1972	1983	68
	1989	70
1973	1986	74
	1986	74
1974	1985	75
	1988	76
1975	1984	83
	1988	85
	1992	83
1976	1994	79
	1984	79
1976	1988	81
	1993	83
1977	1985	68
	1998	72

M	AD	N
1978	1985	80
	1988	82
	1991	80
	1992	73
1979	1985	78
	1989	77
1980	1992	77
	1984	73
	1988	73
	1992	70
1981	1993	69
	1984	80
	1988	82
	1991	80
1982	1992	72
	1985	88
	1988	89
	1989	88
1983	1989	90
	1990	88
	1992	85
	1993	85
	1995	83
	1996	86
	2005	84
	1986	83
1984	1988	83
	1993	80
	1994	75
	1987	76
1985	1988	77
	1991	76
	1996	70
	1989	87
1985	1989	87
	1990	86
	1991	84
	1993	83
	1995	83

M	AD	N
1986	1989	87
	1989	87
	1990	87
	1993	83
	1995	80
1987	1990	78
	1993	73
1988	1990	86
	1991	83
	1993	84
	1994	86
	1995	85
	1996	86
	1997	82
1989	1998	84
	1993	84
	1994	82
	1994	83
1990	1993	83
	1994	83
	1995	83
1991	1996	83
	1993	79
	1994	80
1992	1995	78
	1996	78
1993	1995	84
	1995	84
	1996	84
	1996	84
	1996	84
	1996	84
	1997	83
	1997	84
	1998	83
	1998	84
	1999	84
	1999	81
	2000	80
2000	80	
2000	80	
2002	80	

M	AD	N
1994	1996	83
	1997	84
	1998	83
	1999	80
1995	1997	84
	1998	83
	1998	83
	1999	81
1996	1999	80
	2000	83
	2005	84
1997	1998	82
	1999	80
	2003	77
1998	2004	75
	2001	78
	2002	81
1999	2002	83
	2003	81
2000	2003	80
2001	2004	78
2002	2005	84
	2005	84
	2005	81

Château Pichon Comtesse de Lalande

(2ème Grand cru classé de Pauillac)

34 millésimes pour 79 bouteilles



M	AD	N
1959	1986	80
1961	1986	83
	1989	78
1962	1986	70
	1988	81
1964	1986	73
1966	1986	76
	1986	75
1970	1986	77
	1987	79
1971	1987	74
1975	1986	77
	1994	74
1976	1984	72
	1986	71
1977	1985	69
1978	1985	77
	1986	77
	1986	72
1979	1983	76
	1984	76
	1986	74

M	AD	N
1980	1983	73
	1984	73
1981	1984	82
	1984	82
	1984	81
	1985	81
	1985	80
	1985	81
	1986	80
	1987	80
	1989	80
	1998	76
1982	1985	84
	1985	84
	1986	80
	1996	80
	1996	80
	2000	79
1983	1986	80
	1986	80
	1990	74
	1995	74

M	AD	N
1984	1987	73
1985	1988	79
	1995	80
1986	1989	80
	1990	80
	1996	76
1987	1990	73
1988	1991	77
	1991	76
	1994	74
1989	1992	78
	1998	78
1990	1993	79
	1995	80
	2000	78
1991	1994	75
1993	1996	76
	1999	75
1994	1997	76
1995	1998	77
	1999	77
	2001	76

M	AD	N
1996	2000	78
	2002	78
1997	2000	75
1998	2003	76
1999	2003	76
2000	2003	82
	2004	82
	2005	81
2001	2003	71
	2004	72
	2005	71
2002	2005	74
2003	2005	74



Château Léoville Las Cases

(2ème Grand cru classé de Saint-Julien)

35 millésimes pour 114 bouteilles

M	AD	N
1945	1985	83
1947	1984	81
1961	1986	78
	1989	75
1962	1983	73
1964	2005	82
1966	1984	80
	1989	80
1970	1984	75
	1988	80
	1990	80
1975	1986	77
	1988	80
	1989	80
	1989	77
1976	1984	73
	1988	76
	1991	76
1977	1983	72
	1983	70
1978	1984	80
	1985	80
	1989	80
	1993	76
1979	1986	78
	1990	77
	1990	77
	1992	75
	1994	74

M	AD	N
1980	1985	74
	1989	73
	1992	70
1981	1985	78
	1989	76
	1990	77
	1992	76
1982	1985	85
	1985	85
	1986	85
1983	1989	83
	1992	82
	1995	81
	1995	82
	1995	82
1984	1986	79
	1989	79
	1992	77
	1994	73
1985	1987	76
	1991	73
	1993	75
	1995	72
1986	1988	81
	1989	81
	1990	83
	1995	83

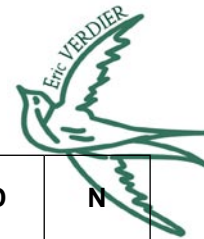
M	AD	N
1986	1991	84
	1992	85
	1993	85
	1993	84
	1994	84
	1995	85
1987	1990	76
	1991	76
	1993	71
1988	1992	82
	1993	82
	1993	82
	1994	82
	1995	82
1989	1992	84
	1993	84
	1994	83
	1994	82
	1995	82
1990	1993	86
	1993	84
	1994	85
	1994	84
	1995	85
	1995	85
1996	83	

M	AD	N
1991	1993	81
	1994	81
	1994	80
	1995	78
1992	1995	78
	1994	78
	1995	76
	1997	75
1993	2005	76
	1995	83
	1996	83
	1997	81
1994	1999	80
	1997	83
	1997	83
	1997	83
	1998	83
1995	1999	81
	2003	77
	2003	80
	1997	84
1996	1998	84
	2000	83
	2002	85
1997	2002	80
	2002	80
1998	2001	80
	2002	83
1999	2001	83
	2002	84
2000	2002	83
2001	2003	76
2002	2005	80

Château Léoville Poyferré

(2ème Grand cru classé de Saint-Julien)

32 millésimes pour 231 bouteilles



M	AD	N
1929	1991	ED
	1999	ED
1961	1997	78
	1998	72
	1998	ED
	1998	81
	1998	80
	1998	ED
	1998	73
	1998	68
	1998	81
	1998	ED
	1998	70
	1998	74
	1966	1990
1970	1989	73
1975	1988	73
1978	1985	72
	1988	75
	1997	69
1979	1986	68
	1990	72
1980	1988	71
	1989	71
	1992	64
1981	1985	69
	1987	74
1982	1986	76
	1987	76
	1988	76
	1989	78
	1989	79
	1990	80
	1991	82
	1992	80
	1993	80
	1995	78
1983	1986	76
	1988	78
	1990	78
	1991	79
	1992	80
	1993	77
	1994	77
	1997	77

M	AD	N
1984	1987	74
	1993	67
1985	1988	80
	1989	78
1985	1990	76
	1992	72
	1993	71
	1997	70
	1998	70
	1998	82
1986	1989	81
	1990	80
	1991	81
	1992	81
	1993	80
	1993	81
	1994	80
	1994	82
	1995	80
	1997	82
1987	1990	74
	1991	74
	1992	69
	1998	70
	1998	81
1988	1990	81
	1990	81
	1991	80
	1991	81
	1992	80
	1993	78
	1993	77
	1993	77
	1994	78
1995	75	

M	AD	N
1989	1991	84
	1991	83
	1991	84
	1991	84
	1992	82
	1992	81
	1992	82
	1993	83
	1993	82
	1993	82
	1994	80
	1994	80
	1995	80
	1998	83
	1999	81
1990	1999	80
	1999	82
	2000	81
	2000	82
	1992	83
	1992	83
	1993	82
	1993	82
	1994	84
	1994	82
	1995	81
	1998	82
	1998	81
	1999	83
	1991	2000
2001		81
1993		79
1993		81
1993		79
1994		80
1994		78
1994		78
1994		77
1995		78
1999	74	
1999	76	

M	AD	N
1992	1994	72
	1994	71
	1994	70
	1994	70
	1994	71
	1995	71
	1995	70
	1995	70
1993	1995	80
	1995	80
	1995	80
	1995	80
	1995	80
	1996	80
	1996	80
	1996	80
1994	1996	81
	1996	81
	1996	81
	1996	81
	1996	81
	1997	80
	1997	81
	1997	81
1994	1998	80
	1999	81
	2001	80
1995	1997	82
	1997	81
	1997	81
	1998	81
	1998	81
	1998	81
	1998	81
	1998	80
1996	1999	81
	1999	81
	2001	80
	1998	83
	1999	81
	1999	80
	1999	79
	1999	80
2001	80	
2002	79	
2002	80	



Château Léoville Poyferré

(2ème Grand cru classé de Saint-Julien)

31 millésimes pour 226 bouteilles

M	AD	N
1997	1999	80
	1999	80
	1999	80
	2000	79
	2000	79
	2000	78
	2000	76
	2000	76
	2000	77
	2000	76
	2000	76
	2001	77
	2002	76
	2002	76

M	AD	N
1998	2000	82
	2001	81
	2001	81
	2001	80
	2001	81
	2002	80
	2002	80
	2002	80
	2002	80
	2004	78
1999	2001	82
	2001	82
	2002	81
	2002	81
	2002	81

M	AD	N
2000	2002	84
	2002	84
	2003	83
	2003	83
	2003	83
	2003	83
	2004	80
	2004	80
	2004	80
	2005	79
2001	2003	80
	2003	80
	2003	80
	2003	80
	2003	80
	2004	78
	2004	78
	2004	79
	2005	78
	2005	80

M	AD	N
2002	2004	80
	2004	80
	2004	80
	2004	80
	2004	80
	2005	78
	2005	78
	2005	78
	2005	77
	2005	78
2003	2005	77

Château Palmer

(3ème Grand cru classé de Margaux)

31 millésimes pour 61 bouteilles



M	AD	N
1955	1986	78
1961	1986	83
	1986	87
	1989	82
	1997	83
1966	1984	84
	1985	86
	1998	80
1969	1986	72
1970	1985	81
	1988	81
	1995	78
1974	1987	74
1975	1987	80
	1991	80
1976	1986	71

M	AD	N
1978	1986	81
	1987	81
	1993	80
1979	1986	75
	1987	76
	1990	74
1980	1985	69
	1991	70
1981	1986	70
1982	1985	74
	1987	72
	1991	72
1983	1986	81
	1986	80
	1989	80
	1995	76

M	AD	N
1984	1988	71
1985	1988	78
	1988	79
	1990	79
1986	1990	76
	1993	76
	1996	74
1987	1990	70
1988	1991	73
	1994	73
	1999	73
1989	1992	83
	1994	82
	2000	80
1990	1993	76
	1998	76

M	AD	N
1991	1994	73
1992	1995	70
1993	1996	74
	1999	74
1994	1997	75
1995	1998	75
	1999	74
1996	1999	78
	2001	76
1997	2001	75
1998	2002	78
1999	2002	78
2000	2005	79



Château Haut-Brion

(1er Grand cru classé de Pessac-Léognan)

39 millésimes pour 117 bouteilles

M	AD	N
1945	1985	87
	1988	89
1959	1984	84
	1987	87
	1987	84
	2001	80
1961	1984	84
	1988	87
	1989	87
1962	1983	77
	1986	82
1964	1985	75
	1989	80
1966	1986	80
	1993	76
1967	1986	73
	1986	75
	1986	75
1970	1984	76
	1989	79
1971	1983	72
	1989	76
1973	1984	65
	1988	70
1974	1986	73
	1990	75
	1992	71
1975	1987	81
	1993	75
1976	1985	73
	1989	75
	1994	72

M	AD	N
1977	1985	72
1978	1987	77
	1991	80
	1993	80
	1997	74
1979	1984	79
	1988	82
	1992	80
1980	1985	73
	1987	73
	1990	73
1981	1985	77
	1990	81
	1991	82
1982	1986	84
	1988	87
	1991	85
	1992	82
1983	1986	81
	1988	83
	1990	82
	1995	77
	1999	71
	2003	82
	2004	80
2005	82	
1984	2005	78
	1987	76
	1988	76
	1990	77
	1993	74

M	AD	N
1985	1988	84
	1989	84
	1990	84
	1992	84
	1995	84
	2002	82
1986	1988	86
	1989	83
	1990	85
1987	1994	77
	1990	77
1988	1990	77
	1992	71
	1990	86
	1992	86
	1993	86
1989	1994	84
	2005	84
	1991	87
	1992	86
1990	1994	87
	2001	81
	2002	82
	1992	84
	1993	84
1991	1997	82
	1993	80
	1994	76

M	AD	N
1992	1994	75
	1995	81
	1995	81
	1995	81
	1996	81
	1996	81
1993	1996	81
	1997	80
	1995	86
1994	1996	84
	1996	83
	1997	83
	1997	82
1995	1998	83
	2001	80
	1998	83
1996	1998	83
	2005	84
1997	2005	83
	1999	83
1998	1999	83
	2000	81
1999	2003	84
	2005	82
2000	2003	82
	2003	84
2001	2005	81
	2005	80
2002	2005	80
	2005	78

La Mission Haut-Brion

(Grand cru classé de Pessac-Léognan)

39 millésimes pour 71 bouteilles



M	AD	N
1929	1985	84
1945	1986	86
1949	1984	82
1951	1986	ED
1955	1985	81
1959	1985	83
1961	1985	85
	1986	87
1962	1986	77
1964	1986	80
1966	1985	80
1970	1984	83
	1985	81
	1992	79
1974	1985	76
1975	1985	84
	1985	84
	1989	81
	1997	81

M	AD	N
1976	1986	71
	1989	70
1977	1985	72
	1988	70
	1988	70
1978	1984	81
	1985	81
	1991	81
1979	1985	78
	1989	76
	1990	72
1980	1984	73
	1988	69
1981	1985	74
	1989	70
1982	1985	82
	1986	80
	1994	80

M	AD	N
1983	1985	78
	1986	78
	1987	74
1984	1987	75
	1989	75
	1988	82
1985	1993	80
	1995	81
	1996	80
	1990	83
1986	1994	82
	1991	78
1987	1991	84
	1992	83
	1996	80
1988	1992	84
	1998	84
	1994	83
1990	1994	83

M	AD	N
1991	1994	77
1992	1995	75
1993	1997	80
	2005	76
1994	1997	83
	2000	81
1995	1999	82
	2002	82
1996	2001	82
	2005	82
1997	2002	79
1998	2002	80
1999	2003	80
2000	2003	83
2002	2005	75
	2005	75



Château Pape Clément

(Grand cru classé de Pessac-Léognan)

34 millésimes pour 108 bouteilles

M	AD	N
1961	1985	77
	1988	82
1962	1986	74
1964	1986	75
1966	1986	74
1967	1986	73
1970	1985	75
	1988	77
1971	1985	70
1974	1985	68
1975	1985	71
	1990	73
1976	1986	60
	1989	64
1978	1985	72
	1990	74
1979	1985	62
	1988	65
	1990	60
1980	1986	61
1981	1986	65
	1989	60
1982	1986	67
	1991	60
1983	1986	69
	1987	68
	1989	60
1985	1987	74
	1989	79
	1990	80
	1991	80
	1992	82
	1993	80

M	AD	N
1986	1989	80
	1989	80
	1990	80
	1991	80
	1991	82
	1992	83
	1993	84
	1994	82
1987	1990	75
	1992	73
1988	1990	84
	1990	83
	1991	84
	1991	83
	1992	83
	1993	83
	1994	80
	1995	80
1989	1991	81
	1991	81
	1992	83
	1993	82
	1993	82
	1994	81
	1996	80

M	AD	N
1990	1992	84
	1992	84
	1993	81
	1993	84
	1994	80
	1994	83
	1996	75
	1996	76
	2000	80
1991	1993	74
	1993	73
	1994	73
1992	1994	72
	1995	73
	1995	71
1993	1995	81
	1995	80
	1996	80
	1996	81
	1996	80
	1997	80

M	AD	N
1994	1996	76
	1996	80
	1997	80
	1997	80
	1999	78
	2005	76
1995	1997	82
	1998	80
	1998	80
	1998	81
	1999	82
1996	1998	80
	1998	80
	1999	82
	1999	82
	2000	80
1997	1999	80
	1999	80
	2000	79
	2000	79
	2005	78
1998	2002	80
	2005	82
1999	2005	80
2000	2005	85
2001	2004	81
2002	2005	80
	2005	80

Domaine de Chevalier

(Grand cru classé de Graves)

51 millésimes pour 298 bouteilles



M	AD	N	M	AD	N	M	AD	N	M	AD	N
1928	1996	81	1974	1987	68	1980	1984	71	1986	1989	80
1937	1998	ED		1989	67		1985	71		1990	80
1943	1995	74	1975	1987	75		1985	71		1991	78
1945	1996	83		1989	75		1986	71		1992	76
1948	1988	80		1991	75		1989	71		1993	77
1949	1999	78		1992	73		1992	71		1994	77
1953	1995	77		1993	71	1981	1985	80		1994	78
1955	1988	82		1993	71		1990	82		1995	77
1957	1996	76	1994	71	1991		83	1996		77	
1959	1996	81	1976	1984	74		1991	82		1987	1990
1961	1985	82		1988	75		1992	83	1991		74
	1989	82		1990	75		1992	83	1994		71
	1990	81		1991	75		1994	79	1994	71	
	1992	83		1992	75		1995	78	1988	1990	83
	1997	81		1992	75		1995	79		1991	82
1962	1984	72		1993	72		1996	77		1991	83
	1986	73		1977	1985	72	1998	78		1993	81
1963	1995	69	1985		73	1982	1986	79		1994	82
	1964	1986	76		1989		71	1991		77	1994
1986		82	1991	71	1992		74	1994		81	
1989		78	1978	1985	79		1993	73		1995	81
1990		78		1986	79		1994	74		1995	82
1992		84		1986	79		1995	72		1996	83
1992		86		1987	82	1983	1986	78	1997	80	
1993	83	1988		78	1987		78	1989	1991	83	
1965	1987	74		1989	81		1988		79	1992	83
	1966	1987		78	1991		81		1990	78	1993
1988		80		1992	82		1994		78	1993	82
1993		78	1993	81	1996		73		1994	83	
1967	1986	69	1994	80	1984	1987	77		1995	84	
	1997	73	1998	78		1989	79		1995	84	
1969	1989	66	1979	1985		76	1990		78	1996	83
	1999	67		1985		77	1991		78	1997	80
1970	1987	78		1987		79	1992		77	1997	81
	1988	81		1988		80	1992	76	1998	81	
	1991	81		1988	79	1993	76	1999	81		
	1992	79		1989	80	1985	1987	78	1999	82	
	1998	79		1989	80		1998	78	1999	82	
1971	1987	70		1990	79		1989	79	2000	83	
	1989	73		1992	77		1991	79	2001	82	
1972	1988	66		1993	76		1992	77			
	1973	1987	76	1993	76		1992	76			
1988		74	1998	74	1993	76					
1989		76									
1989		77									
1995		76									



Domaine de Chevalier

(Grand cru classé de Graves)

51 millésimes pour 298 bouteilles

M	AD	N
1990	1992	82
	1992	81
	1993	82
	1994	82
	1995	82
	1996	81
	1997	80
	1997	80
	1997	80
	1998	78
	1998	79
1991	1993	76
	1994	76
	1994	75
	1995	75
	1995	75
	1998	73
1992	1994	78
	1994	78
	1995	78
	1995	76
	1996	76
	1996	77
	1996	76
1998	74	
1993	1995	81
	1995	81
	1996	80
	1996	80
	1997	79
	1997	80
	1997	78
	1998	76
	1998	74
	1999	77
2000	74	

M	AD	N
1994	1996	80
	1997	74
	1997	74
	1998	73
1995	1997	78
	1997	79
	1997	80
	1997	80
	1997	80
	1998	80
	1998	80
	1998	80
	1998	80
	1999	78
1996	1998	81
	1998	80
	1999	79
	1999	80
	1999	80
	2000	80
	2000	80
1997	1999	80
	1999	80
	1999	80
	1999	80
	2000	78
	2000	78
	2000	78
	2000	78
	2000	78
	2001	78
2001	79	
2003	75	
2003	74	

M	AD	N
1998	2000	81
	2000	81
	2001	81
	2001	81
	2001	81
	2001	81
	2001	81
	2001	81
	2002	80
	2002	80
	2002	80
	2002	80
	2003	78
	1999	2001
2001		82
2001		82
2002		80
2002		81
2002		80
2002		81
2002		80
2002		80
2003		80
2000	2003	80
	2003	80
	2003	80
	2003	80
	2003	80
	2003	80
	2004	78
	2004	78

M	AD	N
2001	2003	74
	2003	73
	2003	74
	2003	74
	2004	73
	2004	73
	2004	73
	2004	73
	2005	74
	2005	73
2002	2005	77
	2005	77
	2005	77
	2005	77
	2005	77
	2005	77
	2005	77
	2005	77
	2005	76
	2005	76

Château Pétrus

(Pomerol)

50 millésimes pour 121 bouteilles



M	AD	N
1926	1987	E
1928	1987	E
1934	1987	E
1945	1987	E
1947	1983	88
	1987	E
1948	1987	E
1949	1987	E
1950	1987	84
1952	1987	E
1953	1987	83
1954	1987	E
1955	1987	80
1958	1987	81
1959	1987	86
	1989	87
1961	1987	90
	1989	84
	1991	87
1962	1986	87
	1987	83
1964	1987	86
	1990	86
1966	1987	85
	1989	85
1967	1987	84
	1989	83
1969	1985	71
	1991	75

M	AD	N
1970	1985	84
	1987	84
	1991	86
	1992	87
1971	1987	87
	1989	87
	1995	77
1973	1985	74
1974	1986	75
	1990	77
1975	1987	85
	1991	87
	1995	84
	1996	80
1976	1986	77
	1987	77
	1988	80
	1990	82
	1993	76
1977	1982	75
	1986	68
	1988	71
1978	1984	74
	1990	77
1979	1984	83
	1986	83
	1994	79
	1987	80
1980	1985	75
	1990	76

M	AD	N
1981	1985	82
	1989	83
	1993	82
1982	1986	88
	1986	88
	1988	89
	1991	88
	1994	82
1983	1987	82
	1988	81
	1994	73
1984	1989	76
1985	1988	86
	1994	77
1986	1990	85
	1991	84
	1994	72
1987	1991	82
	1992	81
1988	1991	87
	1993	87
	1994	86
	1996	83
1989	1991	89
	1992	86
	1994	85
1990	1993	87
	1995	87
1992	1994	80
	1995	78

M	AD	N
1993	1996	87
	1997	84
	1997	86
	1998	85
	1998	83
	1999	85
	1999	85
1994	1996	85
	1997	83
	1998	82
	1999	82
1995	1998	85
	1999	89
	1999	88
	2000	89
	2001	88
	2002	84
	2002	88
	2003	84
	2005	82
1996	1999	83
	2000	81
	2000	81
1997	2001	81
	2001	81
1998	2001	87
	2002	86
	2002	86
1999	2002	83
	2003	82
2000	2003	85
2002	2005	76



Vieux-Château-Certan

(Pomerol)

31 millésimes pour 239 bouteilles

M	AD	N	M	AD	N	M	AD	N	M	AD	N
1945	1988	83	1988	1990	78	1993	1998	83	1996	2000	85
1955	1988	E		1991	85		1998	83		2001	83
1961	1986	77		1992	84		1999	83		2001	85
1970	1985	72		1993	85		1999	81		2001	85
	1986	75		1994	83		1999	82		2002	84
1975	1984	72		1995	82		2000	81		2002	84
	1986	78	1996	81	2000		80	2004	82		
1976	1983	73	1989	1991	83		2002	80	2004	82	
1977	1984	63		1992	83	1994	1996	83	1997	1999	80
	1985	66		1993	78		1996	83		1999	80
1978	1985	73		1994	80		1996	83		1999	81
	1990	77	1995	82	1996		83	1999		80	
	1991	80	1996	80	1996		83	2000		80	
	1993	76	1991	84	1997		83	2000		80	
1979	1985	73	1990	1992	82		1997	83	1998	2000	81
	1986	74		1992	81		1997	81		2000	80
	1991	74		1993	83	1997	80	2000		81	
1980	1984	64		1994	79	1998	83	2000		81	
	1984	70	1995	81	1998	81	2000	82			
	1986	71	2000	81	1999	83	2001	81			
	1989	69	2002	81	2000	82	2001	79			
1981	1985	75	1992	1993	77	1995	1997	85	1998	2002	77
	1986	74		1994	77		1997	86		2000	86
	1988	78		1994	77		1997	85		2000	87
	1989	80		1994	79		1997	85		2001	83
	1991	80		1995	77		1998	85		2001	83
	1994	75		1995	74		1998	85		2001	84
1982	1985	73	1993	1996	77		1998	86	2002	82	
	1987	75		1995	84		1998	86	2002	84	
	1988	78		1995	84	1998	86	2002	84		
	1992	73		1995	84	1999	86	2002	84		
1983	1986	75	1993	1995	84	1999	86	1998	2002	86	
	1988	77		1995	84	1999	86		2003	84	
	1990	75		1995	83	2000	82		2003	85	
	1992	73		1995	83	2000	83		2003	84	
1985	1988	76		1996	84	2001	ED		2003	84	
	1989	76		1996	83	2002	81		2004	83	
	1993	75	1996	83	2005	ED	2004	83			
1986	1989	80	1996	83	1996	1998	82	2004	84		
	1990	83	1996	83		1998	82	2004	83		
	1993	82	1996	84		1999	84	2005	84		
	1995	81	1997	83		1999	85	2005	83		
1987	1989	75	1997	83		1999	85				
	1990	77	1997	84		1999	85				
	1991	78	1997	83		2000	86				
	1994	70	1998	83		2000	84				

Vieux-Château-Certan

(Pomerol)

31 millésimes pour 239 bouteilles



M	AD	N
1999	2001	83
	2001	83
	2001	83
	2001	84
	2001	84
	2002	82
	2002	81
	2002	82
	2002	82
	2002	84
	2003	84
	2003	83
	2003	83
	2003	84
	2004	82
	2004	82
	2004	82
	2004	82
	2005	81
	2005	80
2005	????	

M	AD	N
2000	2002	87
	2002	87
	2002	88
	2003	88
	2003	88
	2003	88
	2003	88
	2003	88
	2004	83
	2004	84
	2004	84
	2004	84
2005	82	

M	AD	N
2001	2003	81
	2003	81
	2003	81
	2003	81
	2003	81
	2003	81
	2003	81
	2004	80
	2004	82
	2005	82
	2005	81
2005	83	

M	AD	N
2002	2004	75
	2004	74
	2004	75
	2004	74
	2004	74
	2005	74
	2005	74
	2005	74
2003	2005	78
	2005	78
	2005	78
	2005	79
	2005	79
	2005	77



Château Le Pin

(Pomerol)

21 millésimes pour 127 bouteilles

M	AD	N
1981	1991	81
	1993	81
1982	1985	84
	1990	85
1983	1988	84
	1990	84
	1991	84
1985	1991	82
	1993	82
	1994	77
1986	1990	84
	1991	85
	1993	86
1987	1990	83
	1991	83
1988	1993	82
	1994	78
	1995	76
	1991	85
	1991	85
1989	1992	85
	1992	83
	1993	82
	1994	84
	1996	81
1990	1992	87
	1992	87
	1993	87
	1993	87
	1994	87
	1994	87
	1995	87
	1996	84
2001	84	

M	AD	N
1991	1993	83
	1993	81
	1993	81
	1994	83
	1994	83
	1994	83
	1995	83
1992	1994	78
	1994	78
	1995	78
1993	1995	84
	1995	84
	1995	84
	1996	86
	1997	84
	1997	84
	1998	84
	1998	82
1994	1999	82
	1999	82
	1996	85
	1996	85
	1996	87
	1997	86
	1997	86
	1998	86
1995	1998	86
	1999	85
	1999	85
	2001	85
	2002	85
1996	2002	85
	2004	84

M	AD	N
1995	1997	85
	1997	85
	1998	85
	1999	83
	1999	83
	1999	84
	2000	85
	2001	83
	2001	81
	2002	84
	2003	82
1996	2004	82
	1998	83
	1998	83
	1998	83
	1999	83
	1999	83
	1999	82
	1999	82
	2000	82
	2000	83
	2001	80
1997	2004	81
	1999	82
	1999	82
	1999	82
	1999	82
	2000	82
	2000	82
	2001	78
1998	2001	80
	2003	79
	2003	79
	2004	80

M	AD	N
1998	2000	86
	2001	86
	2002	83
	2002	87
	2003	85
	2004	87
	2004	88
1999	2001	84
	2002	84
	2002	85
	2002	85
	2003	82
2000	2004	84
	2002	88
	2003	83
2001	2003	86
	2004	83
	2005	84
2002	2004	81

Château Cheval Blanc

(1er Grand Cru Classé A de Saint-Émilion)

38 millésimes pour 113 bouteilles



M	AD	N
1947	1984	88
	1989	86
1949	1986	80
	1991	82
1950	1990	80
1959	1990	82
1961	1985	80
	1989	81
1962	1986	74
1964	1986	77
	1991	85
	1997	77
1966	1985	78
	1990	82
1967	1986	73
	1990	74
1970	1985	74
	1989	79
1971	1988	76
1973	1986	75
	1986	68
1974	1986	73
	1988	75
1975	1984	78
	1991	83
1978	1990	78
1979	1984	77
	1990	80
	1992	77
	2003	70
1980	1986	72
	1990	73

M	AD	N
1981	1985	76
	1989	82
	1990	79
1982	1985	84
	1990	86
	1994	83
1983	1986	83
	1989	83
	1994	80
1984	1989	75
1985	1988	83
	1990	83
	1992	83
	1995	85
1986	1989	86
	1990	84
	1991	83
	1992	84
1987	1990	77
	1991	75
1988	1991	83
	1993	81
	1995	81
1989	1992	83
	1993	82
	1994	83

M	AD	N
1990	1993	82
	1994	84
	1994	85
	1995	87
	1995	87
	1997	85
	1998	85
	2000	86
	2003	86
	2004	86
1992	1995	81
	1995	81
	1995	81
	1996	80
	1996	80
	1996	80
1993	1995	81
	1996	84
	1997	84
	1997	83
	1999	83
1994	1996	83
	1997	84
	1999	83
	2002	78

M	AD	N
1995	1998	84
	1998	84
	1998	84
	1999	84
	1999	85
	2000	87
	2000	88
	2001	87
	2001	85
	2002	86
	2002	87
	2002	85
	2003	86
	2003	86
	2003	85
	2004	85
1996	2005	82
	2005	84
	1999	79
1997	2000	78
	2001	78
1998	2003	73
	2001	83
	2002	84
1999	2002	85
	2002	82
	2003	79
2000	2003	85
2001	2004	78
2002	2005	78



Château Ausone

(1er Grand Cru Classé A de Saint-Émilion)

32 millésimes pour 76 bouteilles

M	AD	N
1961	1985	72
	1989	75
1964	1984	79
	1990	75
1970	1985	72
	1985	74
1971	1985	75
	1988	80
1973	1986	70
	1986	64
1974	1986	61
	1986	70
1975	1986	77
	1996	71
1976	1985	77
	1990	79
	1992	81
	1993	76
1978	1986	75
	1988	76

M	AD	N
1979	1985	78
	1990	78
	1991	80
	1993	78
	1993	76
1980	1993	76
	1983	73
	1985	73
1981	1985	74
	1986	75
1982	1985	82
	1988	86
	1991	84
	1992	82
	1993	80
1983	1986	82
	1986	84
	1990	77
	1993	76
	1995	76

M	AD	N
1985	1988	79
	1989	81
	1994	74
1986	1989	80
	1991	79
	1993	73
1987	1990	77
1988	1991	84
	1993	83
	1995	78
1989	1991	84
	1993	82
	1995	78
1990	1992	84
	1993	82
	1994	81
1992	1995	75
1993	1995	81
	1995	81
	1996	81

M	AD	N
1994	1997	80
1995	1997	83
	2000	85
1996	2000	ED
	2000	83
1997	2000	82
	2002	80
1998	2002	82
	2002	84
1999	2002	85
	2002	85
2000	2003	86
2001	2004	83
2002	2004	84
	2005	83
2003	2005	82



«La Turquie»

17 millésimes pour 93 bouteilles

M	AD	N
1985	1989	86
	1991	85
	1992	84
	1994	84
	1997	84
1986	1990	84
	1991	83
	1994	82
	1995	81
1987	1991	81
	1992	81
	1993	80
	1993	80
	1993	80
	1994	80
1988	1992	85
	1993	84
	1994	84
	1995	84
	1996	85
	1997	86
	2001	87
1989	1993	85
	1994	85
	1995	84
	1996	84
	1997	84

M	AD	N
1990	1994	88
	1995	85
	1995	84
	1996	84
	1997	81
	2001	86
1991	1995	82
	1995	82
	1997	80
1992	1996	81
	1996	81
	1996	82
	1996	83
	1996	83
	1997	80
	1999	81
	2000	80
	2001	80
1993	1997	78
	1997	78
	1997	78
	1997	77

M	AD	N
1994	1998	85
	1998	83
	1998	82
	1998	82
	1999	83
	1999	83
	2000	83
	2001	81
	2002	80
1995	1999	81
	1999	81
	1999	83
	2000	84
	2001	84
	2001	86
1996	2001	84
	2002	82
1997	2001	81
	2001	81
	2001	81
	2002	85
	2003	81
	2003	82
	2004	82

M	AD	N
1998	2002	86
	2002	85
	2003	88
	2004	84
	2004	85
	2005	87
1999	2003	93
	2003	95
	2004	90
	2004	88
	2004	90
	2005	90
	2005	90
2000	2004	81
	2004	80
	2004	81
	2005	78
2001	2005	82
	2005	83
	2005	81



Les Grandes cuvées de Marcel Guigal

«La Landonne»

24 millésimes pour 88 bouteilles

M	AD	N
1978	1984	82
	1991	81
1979	1985	78
1980	1986	77
	1987	75
1981	1986	80
	1986	80
	1987	80
	1987	79
	1989	77
1982	1987	83
	1988	84
	1988	84
	1988	84
	1992	80
1983	1987	85
	1988	83
	1990	81
	1992	80
1984	1988	76
1985	1989	85
	1991	84
	1993	82
	1994	81
1986	1990	80
	1992	78
	1992	75

M	AD	N
1987	1991	81
	1992	80
	1993	81
	1993	79
1988	1992	83
	1992	82
	1993	82
1989	1993	81
	1994	80
	1995	81
1990	1994	82
	1995	80
1991	1995	80
1992	1996	78
	1996	79
	1997	78
1993	1997	76
	1998	83
	1998	83
	1998	82
	1998	82
1994	1999	83
	2000	80
	1999	85
	1999	84
1995	2000	82
	2000	82
	2001	81

M	AD	N
1996	2000	82
	2001	82
	2002	82
1997	2001	82
	2001	82
	2002	83
	2003	82
	2003	83
	2004	81
1998	2004	81
	2002	82
	2002	82
	2003	85
	2003	84
	2003	82
	2004	82
	2004	81
	2005	80

M	AD	N
1999	2003	87
	2003	87
	2004	86
	2005	88
	2005	86
2000	2005	87
	2004	84
	2004	84
2001	2004	83
	2005	83
	2005	83
	2005	83
	2005	78
	2005	78



«La Mouline»

26 millésimes pour 138 bouteilles

M	AD	N
1969	1994	86
1976	1994	83
1978	1983	86
	1985	83
	1988	84
	2002	82
1979	1985	81
	1989	78
	1991	77
1980	1985	80
	1986	80
	1988	77
	1993	74
1981	1985	83
	1986	83
	1986	83
	1986	82
	1986	81
	1987	80
1982	1991	79
	1986	85
	1987	84
	1987	83
	1989	83
	1990	83
	1992	81
1998	83	
1983	1987	87
	1989	85
	1990	84
	1993	84
	1998	81
1984	1988	76
	1990	74
	1992	75
1985	1989	85
	1990	84
	1992	83
	1994	83
	1995	82

M	AD	N
1986	1990	84
	1992	82
	1992	80
	1993	80
	1998	81
1987	1991	77
	1992	77
	1993	75
1988	1992	84
	1993	84
	1993	82
	1994	81
	1996	82
	1998	86
1989	2002	80
	1993	85
	1993	85
	1994	84
1990	1995	84
	1995	87
	1994	87
	1995	85
	1996	85
1991	1998	84
	1995	79
	1997	78
	1996	81
1992	1996	81
	1996	83
	1997	80
	1998	78
	1998	78
1993	1997	74
	1998	74
	1998	74
	1999	76

M	AD	N
1994	1998	83
	1998	82
	1998	82
	1998	83
	1999	82
	2000	82
	1999	85
	1999	84
	2000	83
	2000	82
	2000	83
	2001	83
	2003	84
	2003	84
	2004	86
1995	1999	87
	1999	85
	1999	84
	2000	83
	2000	82
	2000	83
	2001	83
	2003	84
	2003	84
	2003	86
	2004	86
	2004	84
1996	2001	83
	2002	81
	2003	83
	2003	82
	2003	82
	2004	80
	2005	78
	2001	88
	2001	87
	2002	88
1997	2002	86
	2003	88
	2003	87
	2003	86
	2004	86
	2004	86
	2005	82

M	AD	N
1998	2002	83
	2002	83
	2003	83
	2003	80
	2004	81
	2005	80
1999	2003	89
	2003	92
	2003	88
	2004	88
	2005	88
2000	2005	82
	2004	81
	2004	82
	2005	80
2001	2005	83
	2005	83
	2005	83
	2005	83
	2005	82
	2005	83



Échezeaux (GC) Henri Jayer

16 millésimes pour 66 bouteilles

M	AD	N
1976	1986	84
	1988	86
1978	1986	84
	1989	83
1980	1985	81
	1989	78
1982	1988	76
	1989	76
1984	1994	76
1985	1989	84
	1990	85
	1991	85
	1993	83
1986	1989	79
	1991	78
1987	1991	79
	1992	81
1988	1992	82
	1993	82
	1994	81

M	AD	N
1989	1994	80
	1995	80
1990	1993	84
	1995	84
	1995	83
	1996	84
	1996	83
	1997	83
	1999	82
	2001	87
1991	1996	82
	1996	82
	1996	83
	1997	83
	2002	76

M	AD	N
1992	1997	80
	1997	80
	1997	80
	1999	82
	2002	81
1993	1999	87
	1999	87
	1999	87
	2000	84
	2000	85
	2000	85
	2001	88
	2002	85
	2002	85
	2003	84
2004	86	

M	AD	N
1994	1998	84
	1998	84
	1998	84
	1998	83
	1998	84
	1999	83
	1999	83
	2000	82
1995	2002	80
	2004	79
	2001	81
	2001	83
	2002	84

Richebourg (GC) Henri Jayer

6 millésimes pour 11 bouteilles

M	AD	N
1976	1990	82
1978	1991	86
1983	1990	80
1985	1989	87
	1990	90
	1991	88

M	AD	N
1986	1990	84
	1992	82
1987	1991	85
	1992	83
	1992	82

Vosne-Romanée

1er cru Cros Parantoux

Henri Jaye



15 millésimes pour 71 bouteilles

M	AD	N
1978	1986	80
	1989	80
1980	1986	77
	1987	80
1982	1987	76
1983	1989	77
1985	1989	80
	1990	82
	1993	80
1986	1990	78
	1992	78
1987	1991	77
	1992	78
	1992	77
1988	1993	84
	1993	83
	1994	81
	1994	80
	1996	78

M	AD	N
1989	1994	81
	1995	81
1990	1995	86
	1995	85
	1996	85
	1996	83
	1997	83
	1997	81
	1998	83
	1999	83
	1999	83
1991	1996	84
	1996	81
	1996	81
	1996	83
	1997	83
	1999	81
	2002	79

M	AD	N
1992	1997	80
	1997	80
	1997	80
	1999	80
	2000	80
	2001	85
	2002	78
	2002	78
1993	1995	86
	1999	86
	1999	85
	1999	85
	1999	82
	2000	82
	2001	87
	2002	80
	2002	85
	2002	81

M	AD	N
1994	1998	84
	1998	84
	1998	84
	1998	84
	1998	83
	2000	83
	2002	80
	2004	83
1995	2001	79
	2001	86
	2001	87
	2002	86
	2002	87
	2002	86
	2003	83
	2003	86
	2004	85
	2005	81



Le grand vin blanc du Domaine de Chevalier

Grand cru Classé Blanc de Graves

39 millésimes pour 275 bouteilles

M	AD	N
1942	1988	78
1961	1988	76
1962	1988	72
1963	1988	66
1964	1986	85
	1993	87
1966	1996	80
1968	1988	73
1969	1986	75
	1988	75
	1999	73
1970	1988	85
	1990	85
1971	1988	80
1972	1988	62
1973	1988	77
	1988	79
	1991	78
1975	1988	80
	1988	80
	1988	80
1976	1986	82
	1988	83
	1991	83
	1996	80
1978	1985	77
	1988	77
	1989	78
	1992	78
	1998	77
1979	1985	83
	1986	82
	1987	82
	1988	82
	1989	83
	1991	81
	1991	82
	1992	80
	1998	80
	1999	84
1980	1985	71
	1986	70
	1988	76

M	AD	N	
1981	1986	81	
	1987	81	
	1988	81	
	1988	82	
	1989	82	
	1990	81	
	1991	81	
	1998	80	
1982	1985	78	
	1986	78	
	1987	78	
	1988	78	
	1992	78	
1983	1986	79	
	1986	81	
	1988	81	
	1991	78	
	1995	77	
	1995	76	
1984	1987	82	
	1988	82	
	1989	84	
	1989	84	
	1990	83	
	1991	82	
	1992	81	
	1992	79	
	1985	1987	83
		1988	83
1992		80	
1989		77	
1986	1990	77	
	1993	74	
	1990	83	
1987	1990	83	
	1990	83	
	1990	82	
	1991	82	
	1991	82	
	1992	82	
	1993	80	
	1994	78	

M	AD	N	
1988	1990	84	
	1991	84	
	1992	83	
	1992	84	
	1994	81	
	1995	81	
	1996	83	
	1997	84	
	1998	83	
	1999	82	
	1999	82	
	1989	1991	83
		1992	83
1992		84	
1993		85	
1994		85	
1995		87	
1996		88	
1996		86	
1997		85	
1997		85	
1998		ED	
1998		84	
1999		85	
1999		83	
1999	84		
1999	85		
1999	83		
2000	86		
2001	86		
2001	83		
2001	84		
2002	85		

M	AD	N
1990	1992	79
	1993	79
	1994	80
	1995	81
	1995	80
	1995	81
	1996	81
	1996	81
	1996	81
	1996	81
	1996	81
	1996	81
	1996	77
	1997	74
1991	1997	74
	1998	74
	1998	82
	1999	80
	1999	82
	1993	84
	1994	84
	1995	84
	1996	83
	1996	87
	1997	82
	1997	72
	1998	87
	1998	85
1998	86	
1999	85	
1999	85	
1999	84	
2002	84	
1992	1994	80
	1994	79
	1995	80
	1995	80
	1995	79
	1996	78
	1996	82
	1997	80
	1998	83
	1998	82
	1999	80
	1999	80
	1999	82
	2002	80

Le grand vin blanc du Domaine de Chevalier



Grand cru Classé Blanc de Graves

39 millésimes pour 275 bouteilles

M	AD	N	M	AD	N	M	AD	N	M	AD	N
1993	1995	81	1995	1997	85	1997	1999	82	2000	2002	82
	1995	82		1997	85		1999	82		2003	81
	1996	81		1998	85		2000	80		2003	80
	1996	81		1998	84		2000	80		2003	81
	1996	80		1998	83		2000	80		2003	81
	1996	83		1998	83		2000	80		2003	80
	1996	83		1998	86		2000	82		2003	80
	1996	82		1999	83		2001	74		2003	81
	1997	80		1999	83		2002	76		2004	80
	1997	80		1999	82		2000	82		2004	79
	1997	77		1999	83		2001	80		2003	81
	1998	76		2000	85		2001	81		2003	82
	1998	71		2000	85		2001	80		2003	82
	1998	76		2001	83		2001	80		2004	78
	1998	77		2001	82		2001	80		2004	77
	1999	74		2001	82		2002	80		2004	77
	1999	75		2002	84		2002	80		2004	76
	1999	71		2002	83		2001	86		2004	76
	1994	1996		85	1996		1998	85		1999	2002
1996		86	1999	84		2002	84	2004	80		
1996		84	1999	84		2002	84	2004	80		
1997		83	1999	84		2004	83	2005	81		
1997		83	1999	83		2004	82	2005	80		
1997		84	1999	83		2005	80	2005	80		
1998		82	1999	84			2005	80			
1998		81	2000	84			2005	81			
1998		83	2001	80			2005	80			
1998		80	2001	76			2005	80			
1999		79	2002	80			2005	80			
1999		80									
1999		84									
2000		84									
2001	83										
2002	84										



Château d'Yquem

(1er Grand Cru Classé Exceptionnel de Sauternes)

49 millésimes pour 160 bouteilles

M	AD	N
1893	1985	85
1896	1984	85
1900	1985	90
1919	1987	79
1921	1987	97
	1995	86
1928	1987	87
1929	1987	95
1937	1985	89
	1989	89
1940	1988	73
1942	1987	80
1943	1995	89
1945	1986	97
	1989	97
	1995	90
1947	1985	96
	1993	86
	1996	92
1948	1987	79
1949	1987	85
1950	1985	77
1955	1986	88
	1993	84
	1996	86
	1998	ED
1959	1986	89
	1990	89
	1993	88
	1996	79
	1996	82
1962	1987	82
	1991	83
1963	1986	76
1966	1986	78
1967	1986	84
	1989	85
	1990	83
	1991	81

M	AD	N
1969	1983	81
	1983	81
	1987	78
	1988	78
1970	1986	84
	1989	85
	1992	82
	1993	83
	1996	84
	1996	84
1971	1986	84
	1993	85
1973	1984	74
1975	1985	87
	1988	87
	1991	88
	1993	88
1976	1983	82
	1985	83
	1988	83
	1991	84
	1993	84
	1993	84
1977	1983	81
	1983	80
	1983	81
	1984	80
	1984	80
1978	1985	77
	1985	77
	1987	78
	1987	78
1979	1983	76
	1984	79
	1990	83
	1993	83
	1996	79
	2002	80

M	AD	N
1980	1985	79
	1987	81
	1989	81
	1991	81
	1995	79
1981	1986	81
	1987	79
	1989	82
	1991	82
	1993	82
	1996	77
1982	1987	82
	1988	86
	1992	86
	1993	90
	1994	90
	1995	88
	1996	88
	1996	85
	1999	82
	2000	83
	1988	85
1983	1989	88
	1989	88
	1990	89
	1991	89
	1992	89
	1993	92
	1995	94
	1996	90
	1996	90
	1997	87
	1998	90
	1999	88
	2000	85
1984	1989	83
	1991	83
	1994	83
	1996	81

M	AD	N
1985	1990	84
	1991	83
	1992	84
	1993	85
	1994	85
	1995	83
1986	1991	86
	1992	85
	1993	86
	1994	86
	1995	85
	1995	84
	1996	82
	1996	85
	1997	86
	1998	82
1987	1993	79
	1995	79
	1995	80
	1995	78
	1996	78
	1996	76
	1998	76
1988	1995	83
	1995	83
	1996	82
1989	1995	81
	1996	85
	1996	85
	2000	80
	2000	80
1990	1997	80
	1997	80
	1999	79
1991	2000	76
	2001	74
1993	2001	74
	2002	74
1994	2000	78
	2004	80
1995	2002	79
1996	2004	76
1997	2002	82
1999	2004	80

Château d'Yquem

(1er Grand Cru Classé Exceptionnel de Sauternes)

49 millésimes pour 160 bouteilles



1893	Un de mes grands souvenirs de dégustateur. La robe couleur cognac, le nez est empyreumatique, notes de fruits secs. La bouche est un festival de goûts multiples fruités, avec une touche de vieux Porto Vintage. Dégusté une seule fois en 1985.
1896	Robe vieil or très ambrée, nez de caramel. La bouche est veloutée, le goût profond sans mollesse. Dégusté une seule fois en 1984.
1900	Une bouteille des plus admirables. La robe or ambrée très brillante. Le nez est d'une finesse exquise ; le goût unique de crème brûlée et de mandarine. Une merveille. Dégusté une seule fois en 1985.
1919	Une excellente cuvée d'Yquem qui a été certainement meilleure dans les années 30 que le jour de l'année 1987 où je l'ai approchée. Malgré le poids des années il était encore excellent.
1921	L'un des vins le plus spectaculaire que j'ai eu l'occasion de déguster. C'est un miracle de la nature. Une cuvée de densité de goût presque sans égale.
1928	Une seule dégustation (en 1987) de ce très grand millésime, grand, mais sans le génie des 1921, 1929, 1937 ou encore du 1900.
1929	Autre chef-d'œuvre de l'histoire viticole française : le Château d'Yquem 1929, paré de ses goûts multiples, infinis, semble défier le temps, tant ses arômes et sa fraîcheur en bouche sont stupéfiants. Un vin riche. Une seule dégustation en 1987.
1937	Le Château d'Yquem 1937 est peut-être le plus fin de tous les millésimes produits par le château. Son goût d'abricot, de sirop de poire avec une touche de cannelle, lui confère un caractère unique ; un vin plus élégant que gras. Dégusté à deux reprises : en 1985 et en 1989.
1940	Le Château d'Yquem 1940 était sûrement délicieux au début des années 50.
1942	Le millésime 1942 a donné le jour à un Yquem très mielleux, lourd, à la fois gras en bouche et acide, ce qui lui a permis, très certainement, de tenir 40 ans sans subir les outrages du temps. Une dégustation en 1987.
1943	Vin splendide tout en finesse et légèreté sans manquer d'intensité. Dégusté une seule fois en 1995. Une très bonne surprise.
1945	Le Château d'Yquem 1945 est peut-être le plus grand vin que j'ai bu. Tout y est : la force, l'équilibre, le gras, une palette aromatique sans égale ; ce n'est plus du vin, c'est un monument historique. Dégusté à trois reprises : en 1986, 1989 et 1995.
1947	Vin exceptionnel par sa force et sa très grande variété de parfums. Riche et concentré. Dégusté trois fois : en 1985, 1993 et 1996.
1948	Un bel Yquem séduisant, mais je pense qu'il doit être possible d'approcher de meilleures bouteilles dans cette cuvée. En effet, l'échantillon présenté m'a semblé légèrement oxydé. Une dégustation en 1987.
1949	J'aurais beaucoup aimé redéguster une nouvelle fois ce prestigieux millésime d'Yquem. Sa grande richesse et sa très élégante texture lui permettront, je pense, de s'élever encore pour paraître un nouveau miracle de la création. Une dégustation en 1987.
1950	Un Yquem lourd, massif, sans l'équilibre des plus grands millésimes. Une dégustation en 1985.
1955	Lorsque j'ai porté au nez et aux lèvres ce vin pour la première fois, j'ai été immédiatement impressionné par le nombre des différents composants aromatiques qui le constitue. Le plus surprenant étant son goût prononcé de marron glacé. Malheureusement la dernière dégustation en 1998 ne m'a pas procuré la même émotion. Yquem 1955 reste néanmoins à mon avis une cuvée d'exception. Dégusté à quatre reprises en 1986, 1993, 1996 et 1998.
1959	Vin admirable, riche, onctueux, gras, longueur en bouche exceptionnelle. Complexe, exquis. L'un des dix plus grands Châteaux d'Yquem du siècle. Dégusté à cinq reprises.
1962	Magnifique cuvée de Château d'Yquem. À boire sans attendre. Un vin parfaitement délicieux. Dégusté en 1987 et en 1991.
1963	Un petit millésime d'Yquem qui devrait être bu depuis le début des années 70. Une dégustation en 1986.
1966	L'Yquem 1966 est un vin riche et gras mais qui n'a pas l'harmonie des meilleurs millésimes. Une dégustation en 1986.
1967	Le millésime le plus recherché de la deuxième moitié du siècle. C'est un vin puissant, d'une grande pureté, d'une complexité incroyable et d'un potentiel d'évolution surprenant. Dégusté à quatre reprises : 1986, 1989, 1990 et 1991.
1969	Je m'en suis régalé au début des années 80. Celui-ci a été l'un de ces millésimes de Château d'Yquem que l'on trouvait dans les bons restaurants à moins de 500 francs la bouteille, sur table. La meilleure note attribuée l'a été en 1983. La dernière bouteille dégustée en 1988 avait perdu de sa fraîcheur. Dégusté à quatre reprises.
1970	J'ai eu la chance de déguster à six reprises ce très excellent millésime de Château d'Yquem au goût merveilleux de citron confit.
1971	Je le crois, ce millésime est supérieur à celui de 1970, grâce à sa très grande finesse de parfum et une plus grande suavité. Dégusté en 1986 et en 1993.
1973	Un Yquem qu'il fallait boire vite. Une dégustation en 1984. Un petit millésime d'Yquem.
1975	L'un des plus fabuleux millésimes du Château. Chaque dégustation est un bonheur. Les commentaires ne peuvent qu'être truffés de superlatifs. Concentration extrême. En bouche c'est une corbeille de fruits confits. Dégusté à six reprises.
1976	Un autre très exceptionnel millésime d'Yquem qui n'a qu'un seul défaut, celui d'être précédé par un vin phénoménal : le 1975. Je vous recommande vivement de déguster dès à présent cette cuvée qui propose à la langue des nuances d'agrumes confits, de citron cuit, de miel... Seule petite remarque : il est d'une très légère mollesse. Néanmoins la dernière bouteille dégustée en 1993 était excellente. À suivre. Dégusté à cinq reprises.
1977	Je l'ai dégusté sept fois. Fut délicieux au début des années 1980.



Château d'Yquem

(1er Grand Cru Classé Exceptionnel de Sauternes)

49 millésimes pour 160 bouteilles

1978 Dans un millésime aussi difficile pour les vins du Sauternais, réussir un beau vin relève de l'exploit. Cet Yquem a un style unique : fruité, un peu floral, très fin. À boire sans attendre néanmoins. Une seule dégustation en 1987.	1986 Le Château d'Yquem 1986 a été annoncé par les négociants comme peut-être le Château d'Yquem le plus remarquable de la deuxième moitié du siècle. Personnellement je ne suis pas d'accord, c'est incontestablement un très grand Yquem, mais je ne lui trouve pas la dimension et le génie de tant d'autres millésimes tels 1955, 1959, 1967 et l'idyllique 1983. Un léger manque de longueur ne lui permet pas de postuler au rang de vin légendaire. Cela étant, la grande bouteille est incontestable. Ses arômes profonds et sombres de fruits confits, sa trame serrée, son excellente acidité lui permettront de voir en jeune homme le début du troisième millénaire. Dégusté à onze reprises.
1979 Un très beau Château d'Yquem, soutenu par une acidité de qualité, lui a permis de très bien évoluer, sans qu'il puisse cependant prétendre au sommet. Dégusté à six reprises.	1987 Un bel Yquem élégant, tendre. Une bouteille à déguster dès à présent sur le fruit de la jeunesse, sa texture ne lui permettant pas de prétendre au sommet. Doit être bu impérativement. Dégusté six fois.
1980 Recherché par beaucoup d'amateurs, le Château d'Yquem 1980 est un vin gras, bien rond, au goût de botrytis bien marqué. Un vin classique que je recommande de boire dès maintenant, craignant qu'il ne souffre avec le temps d'une certaine mollesse. Elle nuirait à sa race. Cinq fois dégusté.	1988 Un bon millésime de Château d'Yquem dans un style suave et élégant. Goûté trois fois.
1981 J'aime beaucoup le Château d'Yquem 1981 ; très fruité, il est un peu moins gras que d'autres bons millésimes ; sa fraîcheur en fait un Yquem qui accompagne à la perfection les volailles à la crème. Dégusté à six reprises.	1989 Un bel Yquem bien botrytisé, rond, opulent qui mêle harmonieusement le miel, la mandarine confite, le raisin sec, l'ananas confit et des fragrances épicées. Quatre dégustations.
1982 Comment ne pas être ébloui devant tant de force, de générosité ? La texture est serrée, les arômes concentrés, le raisin confit à l'extrême. En bouche, on a l'impression de croquer du raisin frais. Il serait outrecuidant de penser pouvoir décrire une telle cuvée ; les notes parlent d'elles-mêmes. Dégusté à dix reprises. Doit être bu sans attendre.	1990 C'est un Yquem plus puissant que fin. J'avoue le trouver un peu lourd et manquant de classe. La texture en bouche est belle mais ses arômes de type végétal et un boisé excessif déséquilibrent un peu l'ensemble. À revoir. Dégusté à trois reprises.
1983 Voilà peut-être le successeur du magistral 1921 et du colossal 1945. J'ai eu la chance d'acheter à un prix raisonnable une caisse de cette cuvée admirable et j'en profite pour en déguster une bouteille chaque année. Je ne peux exprimer tant de volupté, de force, de volume. L'extrême richesse est ici atteinte. La dégustation de ce vin est plus qu'un moment d'émotion. On touche à la limite de l'extase. L'Yquem 1983 ne ferait-il pas accéder au Nirvana des ascètes du vin ? La récompense suprême ! Chaque gorgée est un éblouissement pour l'esprit assailli de messages que le cerveau a du mal à décrypter. Ce n'est plus un vin, c'est un voyage dans une autre dimension. Dégusté à seize reprises. Toujours admirable.	1991 Un Yquem léger, souple, fluide, manquant de concentration ce qui fait ressortir un peu exagérément la barrique neuve.
1984 Ce n'est pas un petit millésime que ce 1984. La dégustation de cette cuvée d'Yquem est un émerveillement toujours renouvelé ; certes, il n'a pas le gras et la dimension des grands millésimes, il n'en reste pas moins vrai que son nez et son goût prononcé de raisin bien botrytisé lui assure des louanges répétées. Quatre fois dégusté.	1993 Ce n'est incontestablement pas une grosse cylindrée. Toutefois son bouquet charmeur, sa texture en bouche élégante et bien équilibrée en font un bel Yquem, malgré un millésime difficile pour le botrytis. Un château d'Yquem à ne pas trop faire vieillir.
1985 J'ai toujours cru dans les possibilités du Château d'Yquem 1985. Beaucoup de mes confrères ont été bien sévères à la sortie de cette cuvée sur le marché. Il est vrai que pour un non initié aux Yquem jeunes il pouvait sembler un peu rude. Toutefois, j'avais observé dès le départ une intensité gustative et un goût de sirop de poire qui indiquait clairement un vin d'une grande dimension. Aujourd'hui, c'est un vin délicieux, équilibré, suave. La résine, le miel, la confiture de pêche, la sève d'érable se mêlent harmonieusement. Il manque un peu de «rôti» et d'un surcroît de longueur. Goûté à six reprises.	1994 Certes l'élevage est beau, mais le moût de base manque de densité. Comme pour le millésime 1991, 1993, 1995 et 1996 je ne retrouve par le «Rôti» que confère Il habituellement le botrytis au grand Château d'Yquem. Parfait pour l'apéritif ou pour accompagner les viandes blanches ainsi que les meilleures volailles. Un Yquem néanmoins honorable.
	1995 Couleur or, un peu cuivré. Nez de fruits secs et de bois de chêne neuf frais. En bouche le vin est fluide, mais dominé par un goût de bois sec et une note légèrement oxydative qui casse la finale en bouche. Un Yquem décevant.
	1996 Vin fluide, élégant, avec de la suavité. Manque un peu de richesse et de botrytis pour en faire un grand millésime d'Yquem. Ne restera pas dans les mémoires.
	1997 Beau vin élégant et tendre, bel équilibre sucre/acide. Goût de fruits confits où se mêlent la poire, la pêche, l'ananas et une note de citron confit. La finale est nette et d'une belle longueur. Un Yquem très patricien. Se déguste déjà très bien.
	1999 Pas un grand millésime d'Yquem. Peu de botrytis. Toutefois le vin est élégant, suave, bien équilibré. Il n'a pas le rôti des grands millésimes, ni la richesse et le volume qui font les grands flacons d'Yquem. Toutefois, sa fraîcheur et sa texture soyeuse sauvent cette cuvée très honorable et facile d'accès pour les néophytes. Une seule dégustation en fin 2004.

Château Climens

(1er Cru Classé de Barsac)
33 millésimes pour 84 bouteilles



M	AD	N
1908	1988	78
1918	1998	69
1921	1995	83
1928	1988	82
1929	1985	90
1937	1987	87
1947	1985	89
	1988	88
1949	1984	88
	1989	80
1950	1984	80
1959	1986	83
	1990	83
1961	1984	80
	1991	80
1962	1985	81
1966	1987	79
	1987	79
1967	1988	79
1970	1989	76
1971	1983	76
	1992	77

M	AD	N
1975	1985	73
	1992	75
1976	1984	77
	1989	77
	1992	78
	1993	78
1978	1983	69
	1990	68
1979	1983	69
	1985	69
	1989	73
	1991	72
1980	1984	75
	1987	75
	1988	80
	1989	80
	1990	77
	1993	79
1981	1986	71
	1989	72

M	AD	N
1982	1988	73
	1989	73
	1990	73
	1990	72
	1991	74
1983	1987	78
	1989	77
	1990	77
	1993	79
1985	1989	76
	1989	77
	1990	77
	1991	76
	1993	78
1986	1989	83
	1990	80
	1992	81
	1994	82
1988	1991	80
	1992	80
	1993	80
	1994	80
	1994	80

M	AD	N
1989	1992	82
	1993	83
1990	1994	83
	1994	83
	1995	84
	1995	84
	1995	83
	1996	83
	1996	83
	1997	83
	1998	83
	1999	83
	2000	82
2002	82	
1994	1997	74
1997	2000	80
	2002	80
1999	2002	78
2000	2003	74



Les Montrachet

Domaine Guy Amiot et Fils

M	AD	N
1986	1990	81
	1991	80
	1992	78
	1993	77
1987	1990	79
	1990	76
	1991	75
	1992	76
1988	1993	75
	1989	83
	1989	83
	1990	86
	1990	85
	1991	85
	1992	85
	1993	87
	1993	84
	1994	89
	1994	86
1997	84	
1989	1990	85
	1990	82
	1991	83
	1992	80
	1993	81
	1994	83
	1997	83
1999	84	

M	AD	N
1990	1991	82
	1992	78
	1993	79
	1994	80
	1994	82
	1997	78
	1999	79
1991	1992	75
	1993	71
	1994	73
	1997	70
	1998	74
	1999	73
1992	1993	88
	1994	88
	1995	86
	1997	90
	1998	86
	1999	88
	1999	88
	2001	86
	2001	85
	2002	85
	1992 Sél. Eric Verdier	1993
1994		95
1995		90
1995		87
1996		90
1998		90
1998		87
1999		89
1999		88
2003		85
2003		85

M	AD	N
1993	1995	83
	1997	80
	1998	83
	1999	81
	1999	80
	2000	79
1994	1995	86
	1996	85
	1997	81
	1997	80
	1997	81
	1998	ED
	1999	77
	2000	76
1995	1996	82
	1996	82
	1997	78
	1997	78
	1998	82
	1999	79
	1999	81
	2000	80
	1997	88
	1998	88
1996	1998	86
	1998	86
	1998	85
	1998	85
	1999	88
	1999	86
	1999	86
	2000	84
	2000	84
	2000	82
	2001	84

M	AD	N
1997	1998	85
	1999	85
	1999	85
	1999	84
	1999	85
	1999	84
	1999	84
	1999	85
	1999	84
	1999	83
	2000	82
	2000	83
	2000	82
	2001	83
1998	2001	83
	1999	84
	1999	84
	2000	80
	2000	81
	2000	77
	2001	76
1999	2001	74
	2000	77
	2000	76
2000	2001	75
	2002	77

Maison A. Bichot

M	AD	N
1988	1991	82
1989	1992	81
1993	1995	76

Les Montrachet



Maison Bouchard

M	AD	N
1864	2003	AD
1966	1985	78
1981	1988	75
1982	1986	77
1983	1986	77
1984	1989	71
1985	1990	78

M	AD	N
1986	1991	76
1996	1998	84
1996	2000	80
1996	2000	83
1996	2002	80
1997	1999	86

M	AD	N
1997	2001	81
1997	2002	80
1997	2005	82
1997	2005	82
1998	2000	85
1998	2000	80
1998	2000	84
1998	2002	81

M	AD	N
1999	2001	81
1999	2001	81
2000	2001	85
2001	2002	80
2002	2003	81
2003	2004	81

Domaine Marc Colin

M	AD	N
1982	1987	82
	1988	80
1983	1988	81
	1989	77
1984	1988	76
1985	1988	82
	1989	82
	1991	83
	1995	84
1986	1990	79
	1992	77
1987	1989	77
	1990	76

M	AD	N
1988	1989	85
	1990	84
	1991	84
	1992	85
	1993	86
	1994	89
	1998	ED
1989	1990	88
	1991	89
	1992	88
	1993	87
	1996	83
	1999	81
	1990	1992
1990	1993	80
	1993	81
1991	1993	81
	1994	87

M	AD	N
1992	1995	83
	1995	83
	1995	87
	1999	85
1993	1995	86
	1996	86
1994	1995	84
	1996	86
	1996	84
	1997	ED
	1997	79
1995	1996	79
	1997	84
	1999	83
1996	1997	81
	2001	85

M	AD	N
1997	1998	80
	2001	84
1998	1999	84
	2000	84
	2000	80
	2001	81
1999	2000	83
	2001	83
	2001	81
2000	2001	82
2001	2004	82
2003	2005	80

Domaine des Comtes Lafon

M	AD	N
1982	1990	84
1982	1991	81
1982	1991	83
1982	1992	82
1982	1992	83

M	AD	N
1983	1990	80
1983	1990	81
1984	1991	78
1985	1991	83
1986	1991	81

M	AD	N
1988	1993	85
1988	1994	83
1988	1994	83
1989	1994	84
1989	1994	84

M	AD	N
1989	1995	83
1990	1994	87
1990	1995	87
1990	1995	82
1994	1998	81



Les Montrachet

Domaine Delagrangé-Bachelet

M	AD	N
1982	1986	81
1984	1988	76
1985	1990	82
1987	1990	77
1988	1990	84

Drouhin «Marquis de Laguiche»

M	AD	N
1978	1985	78
1980	1985	76
1981	1985	78
1982	1985	79
1982	1986	80
1982	1989	79
1983	1993	82
1985	1989	85

M	AD	N
1985	1991	84
1985	1992	84
1985	1993	84
1985	1995	84
1985	1996	81
1985	2000	83
1986	1990	83
1986	1991	83

M	AD	N
1986	1993	82
1986	1994	82
1986	1994	82
1987	1990	78
1987	1991	78
1987	1993	80
1987	1994	79
1988	1992	82

M	AD	N
1989	1992	85
1989	1995	79
1995	1999	83
1996	2003	86
1996	2003	86
1996	2003	86
1999	2003	82

Domaine Fleurot

M	AD	N
1982	1986	77

Fontaine-Gagnard

M	AD	N
1998	2001	76

Maison Louis Jadot

M	AD	N
1981	1985	77
1983	1986	79
1985	1989	84
1985	1990	86

M	AD	N
1985	1991	88
1985	1992	88
1985	1995	88
1985	1994	87

M	AD	N
1988	1991	83
1994	1999	82
1995	1999	83

M	AD	N
1996	1998	85
1997	2001	84
1999	2003	78

Les Montrachet



Maison Louis Latour

M	AD	N
1978	1985	76
1983	1986	77
1985	1989	78
1986	1989	78
1987	1991	76

M	AD	N
1988	1990	82
1988	1992	82
1988	1993	81
1989	1992	84
1989	1993	82

M	AD	N
1989	1994	82
1990	1994	82
1991	1993	80
1991	1993	80

M	AD	N
1991	1994	80
1991	1995	79
1997	2000	82

René Lamy

M	AD	N
1994	1999	81

Domaine Bernard Morey

M	AD	N
1994	1997	87
1994	1999	85
1994	1999	85
1994	2000	85

M	AD	N
1994	2000	80
1994	2002	83
1994	2001	84

Domaine Pierre Morey

M	AD	N
1978	1987	75
1982	1987	75
1985	1988	78
1986	1989	80
1986	1992	81
1988	1991	84

M	AD	N
1988	1992	83
1988	1994	83
1988	1995	82
1989	1999	81
1991	1999	79

Domaine Morey-Blanc

M	AD	N
1993	1999	82
1993	2001	82
1996	2000	84
1997	2000	84



Les Montrachet

Domaine Jacques Prieur

M	AD	N
1983	1988	74
1985	1989	78
1986	1989	76
1986	1993	76
1988	1992	77
1989	1991	80
1989	1993	80

M	AD	N
1989	1994	78
1990	1992	83
1990	1993	84
1990	1993	85
1990	1993	86
1990	1994	86
1990	1996	84

M	AD	N
1991	1993	77
1991	1994	76
1992	1994	80
1992	1996	79
1992	1999	77
1993	1995	79
1993	1996	77

M	AD	N
1996	1999	80
1997	2000	82
1997	2000	78
1997	2000	82
1999	2001	80
2000	2003	82
2001	2005	74

Domaine A. Ramonet

M	AD	N
1979	1984	80
1982	1986	83
1983	1987	83
1985	1989	85
1985	1997	76

M	AD	N
1985	1997	77
1986	1989	79
1987	1997	75
1988	1991	83
1989	1997	76

M	AD	N
1990	1997	72
1990	1997	72
1992	1997	79
1992	1997	79

M	AD	N
1993	1997	83
1994	1998	77
1995	1998	78

Domaine de la Romanée-Conti

M	AD	N
1970	1985	85
1972	1985	78
1978	1987	80
1981	1994	80
1982	1987	83

M	AD	N
1982	1989	85
1982	1992	85
1983	1988	83
1984	1989	78
1985	1989	87

M	AD	N
1985	1992	87
1986	1992	85
1987	1989	79
1988	1992	86
1990	2005	82
1991	1993	81

M	AD	N
1993	2003	ED
1995	1998	84
1998	2000	90
1997	2003	85

Marc Rougeot

M	AD	N
1994	1997	71

E. Sauzet

M	AD	N
1994	1997	76
1997	1999	84
1998	2000	ED
1998	2000	83
1999	2001	82

Les Montrachet



Baron Thénard

M	AD	N
1973	1984	76
1979	1985	79
1985	1989	79

Maison Verget

M	AD	N
1994	1998	80