rouges et noirs (cassis, mûre et framboise) qu'accompagnent des nuances toastées qui se prolongent au palais. Ample, rond et puissant, c'est un vin harmonieux qui montre par ses tanins de qualité et sa longueur qu'il est prêt pour la garde. Celle-ci sera un peu moins longue pour la cuvée **Tradition 2007 rouge Vieilli en fût de chêne (8 à 11 €)**, qui est citée. Plus « mode » par son boisé marqué, le **M de Moléon 2007 rouge (23 à 30 €)** obtient une étoile. La vanille se marie aux fruits compotés et aux notes fumées pour donner un ensemble généreux à attendre deux à quatre ans.

EARL Vignobles Laurent Réglat, Ch. de Teste, 33410 Monprimblanc, tél. 05.56.62.92.76, fax 05.56.62.98.80, vignobles.l.reglat@wanadoo.fr
t.l.j. sf sam. dim. 9h-12h 14h30-17h30

CH. LE COSSU Cuvée Prestige 2007

2 ha	n.c.	11 à 15 €

Ce producteur fait son entrée dans le Guide avec un rouge dont le jury a apprécié la teinte rubis profond et la complexité aromatique : groseille, framboise, épices, vanille. Souple et bien constituée, sa structure le rend gourmand et invite à déguster cette bouteille dans sa jeunesse, pour profiter pleinement de son bouquet.

NOUVEAU PRODUCTEUR

Les Vignobles Guindeuil, BP 5, 33550 Villenave-de-Rions, tél. 05.56.72.19.43, fax 05.56.72.13.52, contact@vignobles-guindeuil.comr.-v.

DOM. DE COUQUEREAU 2008 ★

0,2 ha	5 000	5 à 8 €

Si la taille de cette propriété familiale dont l'origine remonte à 1750 reste particulièrement modeste (1,70 ha), cela ne l'empêche en rien d'offrir des vins de belle facture. Ce 2008 montre sa jeunesse à travers une robe rouge sombre et un bouquet sur les fruits rouges, agrémenté de quelques nuances fumées. Ses saveurs boisées, épicées et fruitées (cassis, mûre) s'exprimeront pleinement sur un gibier à plumes. Pur sémillon, aux arômes intenses et complexes (fruits exotiques, vanille), le **blanc 2009** obtient la même note.

Gipoulou, 22, av. Adolphe-Demons, 33650 La Brède, tél. 05.56.20.32.27, fax 05.56.78.56.83, adolfo.gipoulou@laposte.net t.l.j. 9h-19h

CH. CRABITEY 2008 ★

12 ha	60 000	11 à 15 €

Premier millésime vinifié par la famille de Butler en tant que propriétaire. En effet, s'il était déjà conduit par elle, le domaine appartenait avant 2008 à une congrégation religieuse. Ce vin saît montrer qu'il est né sur un terroir de belles graves : sa robe rougeoie comme un coucher de soleil, puis son bouquet très mûr évoque tour à tour les fruits rouges confits, le caramel, les épices douces et la réglisse. Puissant et bien enveloppé, son corps témoigne d'une bonne maîtrise de l'élevage et rassure sur l'avenir de cette bouteille, à attendre trois ou quatre ans.

Vignobles de Butler, 63, rte du Courneau, 33640 Portets, tél. 05.56.67.18.64, fax 05.56.67.14.73, vignobles@debutler.fr
r.-v.

CH. DOMS 2007

17 ha	100 000	8 à 11 €

Une croix ancienne rappelle que cette chartreuse du XVII^e^s. fut à l'origine un établissement religieux. Depuis cinq générations, ce sont des femmes qui gèrent le domaine ; aujourd'hui, Hélène Durand et sa fille Amélie. Avec talent, comme le montre ce 2007 rubis à reflets grenat qui flatte le nez par ses arômes de fruits rouges et de cassis sur fond vanillé. Sa matière ample, structurée et nuancée de fines touches de cacao, en fait un vin typique des Graves, tout disposé à s'épanouir pendant encore deux ou trois années.

Hélène Durand, Ch. Doms, 10, rte de Lagaceye, 33640 Portets, tél. 05.56.67.20.12, fax 05.56.67.31.89, chateau.doms@wanadoo.fr r.-v.

DOURTHE Terroirs d'exception Croix des bouquets 2009 ★

n.c.	30 000	8 à 11 €

Appartenant à la gamme des « terroirs d'exception » du négociant de Parempuyre, ce vin d'une belle présentation, jaune pâle aux reflets verts, sait rester plaisant tout au long de la dégustation. Il mêle au nez des parfums intenses de fruits mûrs, de pierre à fusil et de buis, avant de développer un palais suave et très fruité. Déjà savoureuse, cette bouteille pourra être attendue un ou deux ans. Dans la même gamme de négoce, le **rouge Hautes Gravières 2007**, aux arômes fumés, grillés et un rien chocolatés, est cité.

Vins et vignobles Dourthe, 35, rue de Bordeaux-Parempuyre, CS 80004, 33295 Blanquefort Cedex, tél. 05.56.35.53.00, fax 05.56.35.53.29, contact@dourthe.com

CH. FERRANDE 2008 ★★

70 ha	450 000	11 à 15 €

Toujours aussi régulier en qualité, ce cru typiquement girondin appartenant à la famille Castel depuis 1992 se place dans le peloton de tête de l'appellation grâce à ce 2008 en tous points admirable. Né sur un sol de sables et de graves laissant affleurer de gros galets, celui-ci montre sa noblesse par une robe d'une belle teinte rubis foncé. Son élégance se retrouve dans un bouquet qui décline une large palette de parfums, allant du chocolat noir à la brioche toastée en passant par la framboise. Dense, profond, riche et soutenu par des tanins de qualité, le palais ne cache pas ses ambitions pour la garde, tout en se montrant déjà séduisant. Une entrecôte grillée lui conviendra à merveille. Dans un style plus puissant et tannique, le **Ch. Guillon 2008 rouge** obtient une étoile.

SCE Ch. Ferrande, 33640 Castres-Gironde, tél. 05.56.95.54.00, fax 05.56.35.72.75, contact@chateaux-castel.com
Castel