

CH. MAGNEAU Julien 2009

★★

■ 5ha 10 000 (II) 11 à 15 €

Déjà le coup de coeur dans le millésime 2004, ce graves blanc composé de sauvignon et de sémillon à parts égales se révèle encore une fois admirable. De sa robe d'or pâle animée de délicats reflets paille s'échappent de fines senteurs de fruits exotiques (mangue, fruit de la Passion), de pêche jaunes, de genêt et de pain grillé. Pur et racé, le palais s'inscrit dans le prolongement aromatique du bouquet. Équilibré entre le gras et la vivacité, il fait preuve d'un volume remarquable. C'est un graves ancé dans son terroir et parfaitement vinifié. Ample, ronde et soyeuse, avec ce qu'il faut de nervosité, la rcuvée principale **blanc 2009 (5 à 8 €)** obtient une étoile, de même que le Ch. Coustaut **2008 rouge (5 à 8 €)**, issu des jeunes vignes de la propriété. La complexité de ses arômes, réglisse, chocolat, caramel, le rend très agréable.

🗝️ Jean-Louis et Bruno Ardurats,
Ch. Magneau, 12, chem. Maxime-Ardurats, 33650 La Brède,
tél. 05.56.20.20.57, fax 05.56.20.39.95,
ardurats@chateau-magneau.com

📍 🚶 t.l.j. 9h-12h 14h-18h; sam. dim. sur r.-v.

