

CH. MAGNEAU 2010

★★

8 000



11 à 15 €

Un domaine très régulier en qualité, habitué aux étoiles, généralement par paires, avec quelques coups de coeur à son actif, dont le dernier en date pour la cuvée Julien 2009 en blanc. Une couleur dans laquelle il brille le plus souvent; mais c'est avec un rouge qu'il s'illustre cette année. Ce 2010 très prometteur laisse deviner d'emblée un fort potentiel avec sa robe d'un superbe pourpre sombre et dense. Le bouquet dévoile d'élégantes notes de petits fruits rouges, d'épice et de moka. Mais c'est en bouche que ce vin affirme tout son caractère : ample, généreux, puissant, corpulent, mais sans dureté aucune et déjà très harmonieux. Encore ferme, la finale invite toutefois à faire preuve de quatre ou cinq ans de patience avant de profiter des attraits de cette admirable bouteille.

Plus simples mais bien réussis, la cuvée Classic 2010 rouge (8 à 11 €; 40 000 b.) et le Ch. Coustaut 2011 blanc (5 à 8 €; 12 000 b.) sont cités.

🗝️ Jean-Louis et Bruno Ardurats,
EARL Les Cabanasses, 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. 8h30h-12h 14h-18h; sf sam. dim.

