



# Grand millésime!

# 2009

**NUMÉRO SPÉCIAL**  
**256 pages**

- Nos 2100 plus belles bouteilles
- Nos coups de cœur et découvertes

L'expertise d'une année mémorable en France

**LE GUIDE D'ACHAT DE RÉFÉRENCE**

**Bordeaux 2005**  
**L'année mythique**

## CH. MAINE-CHAIGNEAU 2009

**16,5** – Floral, fruits rouges, noirs, bouche ronde, élégante, bien garnie, réglissée. Très bien travaillé, long. Un peu serré en finale.

**O = 2015 G = 15 ans**

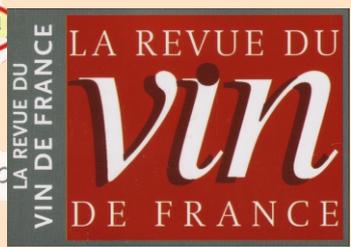
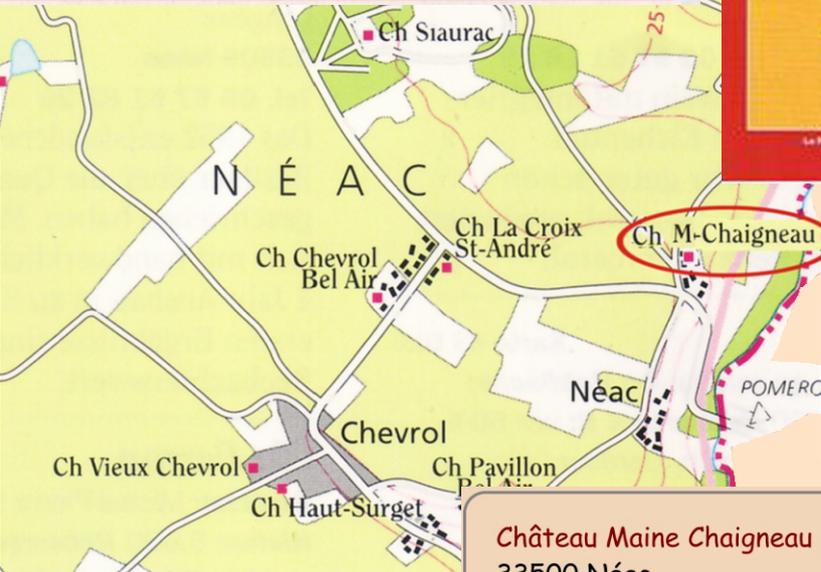
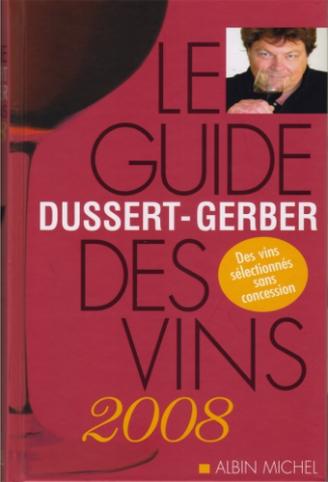
## Le Point

**Bordeaux**  
le millésime  
2009



Le guide de Jacques Dupont

En référence, des prix primés garantis par les propriétés 2104 vins à moins de 20 euros



## Château MAINE-CHAIGNEAU

Serge et Joëlle Courty

3<sup>ème</sup> Grands Vins Classés ★★★(★)

Toujours pour ce Lalande-de-Pomerol 2005, de couleur rubis intense, au nez où dominant la groseille et les épices, tout en complexité aromatique, avec des tanins ronds, un vin qui allie richesse et harmonie.

**Château Maine Chaigneau ★★★(★)**  
33500 Néac

Le château est situé au lieu-dit „ Chaigneau” près de Néac. Monsieur Courty propriétaire est à la tête d'un petit domaine de 4 hectares de vignes, âgées de 35 ans en moyenne, sur un sol Argilo-graveleux. L'encépagement est classique de l'appellation Lalande de Pomerol avec 60% de Merlot, 30% de Cabernet Franc et 10% de Cabernet sauvignon. L'élevage des vins se fait en barriques durant 12 mois dont 1/3 en fûts neufs. La production annuelle est de 20'000 à 30'000 bouteilles.