

CHÂTEAU LABEGORCE

Margaux

PRESSE

92/100 - Vinum

Beaucoup de cassis mûr, des notes épicées ; attaque ferme, milieu de bouche puissant, bien structuré, tanins granuleux, longueur impressionnante. Peut vieillir.

93/100 - Decanter

Superbes arômes, feuilles de framboisier, prunes et cerises rouges. Texture lisse et souple, avec une belle tension et de la vivacité, une jolie jutosité mais une acidité pas trop marquée, avec une légère onctuosité crayeuse. J'aime l'assemblage de tous les éléments, une finale nette et précise, comme lécher des pierres. Bel équilibre, on a l'impression qu'ils ont bien réussi à obtenir la maturité, à conserver l'acidité et à obtenir des tanins fins pour une structure élancée. Texture légèrement « velours froissé ». J'aime beaucoup, et j'adore la fraîcheur mentholée en finale. Très charmeur et accessible. 3 % de Cabernet Franc complète l'assemblage.

93/100 – Vinous, Neal Martin

Le Labégorce 2023 présente un bouquet bien défini, aux arômes vifs de groseille, de fraise et de violette qui ne peuvent venir que de Margaux. Le bois est parfaitement intégré. La bouche est de corps moyen, avec des tanins soyeux et une acidité bien dosée qui apporte juste ce qu'il faut de tension. La finale, légèrement épicée, s'attarde en bouche avec de belles notes salines en rétro-olfaction. Ce vin devrait très bien vieillir en bouteille.

93/100 - Jeff Leve

Des cerises noires, des fleurs, de la réglisse, des cerises rouges et des mûres jaillissent au nez. Souple, frais et suave, avec du charme et du raffinement, ce vin se montre déjà très bien et ne fera que gagner en qualité avec le temps. L'assemblage comprend 47 % de Cabernet Sauvignon, 45 % de Merlot, 5 % de Petit Verdot et 3 % de Cabernet Franc. À déguster de 2028 à 2050.

93/100 - Falstaff

Couleur rubis soutenu, reflets pourpres. Belle cerise, reine-claude, nuances de zeste de mandarine, encore un peu réservé. Svelte, cerises rouges, fruit subtil, tanins mûrs, finale persistante, vin de table vif avec une belle provenance, possède un certain potentiel de garde.

18/20 - Weinwisser

Bouquet opulent aux notes de myrtille, violette séduisante, chocolat noir et iris. En bouche, compact avec une texture soyeuse, une fraîcheur structurante et une trame droite, très dense. Finale aromatique concentrée aux contours de fruits noirs, bois précieux exotique et tabac du Brésil.

93/100 - Le Figaro Vin

Note : 92-94. Un nez pénétrant d'herbes aromatiques et de roche, tel un grand bol d'air de montagne, avec une certaine douceur florale et un boisé raffiné. Le fruit se rappelle bien en bouche avec l'acidité de la groseille et de la myrtille, la jutosité de la cerise noire dans une matière voluptueuse et soyeuse, irrésistible. Une réussite.

93/100 - Vertdevin

Le nez est joliment mené, gourmand, élégant, racé, avec un joli côté texturé. Il exprime des notes de mûre crémeuse et fraîche, de fraise brillante et plus légèrement de violette, associées à des touches iodées, de graves racées, ainsi qu'à de fines pointes de fumée et une discrète pointe de tabac blond sucré. La bouche est joliment juteuse, fruitée et offre de la minéralité, une trame fraîche/acidulée, de la justesse. Elle exprime des notes de cerise juteuse/pulpeuse, de petits fruits rôtis-juteux et plus légèrement de framboise fraîche, associées à des touches de minéralité racée/graves racées, de fines pointes de bleuet frais et de bâton de réglisse frais en fond. Les tanins sont sapides et souples, moelleux, frais, avec une touche de noisette.

92/100 - Jane Anson

Discret au premier nez, confirmant une fois de plus que certaines parties de Margaux nécessitent un léger accompagnement dans ce millésime pour s'ouvrir à ce stade précoce. Lorsqu'il s'ouvre, on découvre un fruit ciselé et délicieusement épicé, des pétales de rose, de la fève de cacao et du cassis, avec une trame tannique qui se construit lentement tout au long du palais. Rendement de 32 hl/ha, 62,5 ha en production, 25 % de barriques neuves pour l'élevage, le reste en barriques d'un an. Marjolaine de Coninck directrice technique, Nathalie Perrodo propriétaire.