

LE PETIT DUCRU DE DUCRU BEUCAILLOU 2023

Saint-Julien

PRESSE

91/100 Decanter

Un nez parfumé et ouvert avec des myrtilles, des cerises bleues, un fruit très expressif et des arômes presque opulents. Fragrant et séduisant. Assez acidulé, une explosion de petits fruits rouges juste mûrs avec une accroche de réglisse et de clou de girofle, une myrtille bien nette. Droite et précise, pas si juteuse ni moelleuse mais bien construite. Acidité élevée. 89 IPT, pH 3,73. Élevage de 12 mois, 30% de fûts neufs.

16/20 Jancis Robinson

72% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot. Échantillon prélevé sur fût. Robe pourpre profonde. Doux, mûr et dominé par le Merlot. Rond, sphérique avec des tanins plus légers. De la fraîcheur en finale pour équilibrer cette impression de douceur. (JL)

92/100 Jeff Leve

Des notes de fleurs, de cerise et une pointe de cacao au nez ouvrent la dégustation. En bouche, le vin est de corps moyen, expressif, fruité, rond et déjà très facile à apprécier. À boire jeune pour ses fruits frais et toniques, ou à garder pour ses complexités plus terreuses : dans les deux cas, vous ne pouvez pas vous tromper. L'assemblage réunit 72% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon et 4% Petit Verdot. À boire de 2026 à 2037.

92/100 Falstaff

Rubis sombre et profond, cœur opaque, reflets violacés, éclaircissement délicat sur le bord. Fines notes de baies de la forêt noire, une touche de cerise cœur, nuance florale. Corps moyen, cerise rouge, assez ample, tanins subtils, une pointe de douceur en finale, offre un plaisir de dégustation sans complication.

17/20 Weinwisser

Bouquet finement ciselé, contours de myrtille, cassis rafraîchissant et graphite. En bouche, droit, texture délicatement ferme, nerf vif bien soutenu et corps taillé avec précision. Finale moyenne concentrée sur le cassis, minéralité sombre et astringence à grain fin.

92/100 Le Figaro Vin

Note : 91-93. Des arômes de fruits noirs et de ronce participent à un bouquet délicat, mais qui ne manque pas de profondeur. La bouche est plus dense avec des notes de chocolat noir, de cacao et une minéralité intense. Les tanins moelleux participent à une matière veloutée avant une délicieuse finale saline très salivante.