

GRAND-PUY-LACOSTE, Pauillac 5ème grand cru classé - 2005

75 cl Rouge Bordeaux AOC Pauillac 5ème grand cru classé



La note by Christian Walter

94+/100

Une belle renaissance, un esprit moderne, Grand-Puy-Lacoste était une "belle endormie" dans les années 1970. A partir de son acquisition par la famille en 1978, François-Xavier Borie a mené une très profonde rénovation du château et des chais. Ce travail s'est poursuivi au fil du temps, de façon à suivre les innovations techniques, améliorer en permanence la qualité et permettre une expression toujours plus juste du terroir, de millésime en millésime. Aujourd'hui, Grand-Puy-Lacoste est à même non pas de produire plus mais de produire mieux, avec toujours plus de contrôle, de rigueur, de régularité et de style.

Le brillant Grand-Puy-Lacoste 2005 présente des arômes et des saveurs classiques de Pauillac : crème de cassis et notes florales et pierreuses. Le propriétaire Xavier Borie a créé un vin qui devrait rivaliser avec les brillants 1982, 1990, 1996 et 2000. Corsé, avec des tanins doux et une superbe longueur (une finale de plus de 40 secondes), la pureté du cassis de cette beauté est quelque chose à voir. Maturité prévue : 2013-2030. (Guide Parker, millésime 2005, noté 95/100)

Grand-Puy-Lacoste (Pauillac)

Le vin

Le brillant Grand-Puy-Lacoste 2005 présente des arômes et des saveurs classiques de Pauillac : crème de cassis et notes florales et pierreuses. Le propriétaire Xavier Borie a créé un vin qui devrait rivaliser avec les brillants 1982, 1990, 1996 et 2000. Corsé, avec des tanins doux et une superbe longueur (une finale de plus de 40 secondes), la pureté du cassis de cette beauté est quelque chose à voir. Maturité prévue : 2013-2030. (Guide Parker, millésime 2005, noté 95/100)

The brilliant 2005 Grand-Puy-Lacoste exhibits classic Pauillac aromas and flavors of creme de cassis along with stony/floral notes. Proprietor Xavier Borie has created a wine that should rival the brilliant 1982, 1990, 1996, and 2000. Full-bodied with sweet tannin and superb length (a 40+ second finish), the purity of

this beauty's black currant fruit is something to behold. Anticipated maturity: 2013-2030. (Guide Parker, millésime 2005, noté 95/100)

Le vin séduit par son joli fruit et ses notes finement mentholées. La bouche est très élégante et tramée. Un très beau vin classique promis à un bel avenir. (RVF, millésime 2005, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Le cru possède l'un des terroirs les mieux situés et les plus homogènes de Pauillac, avec un appréciable potentiel de vieilles vignes de cabernet-sauvignon qui donnent au cru sa remarquable vinosité et ses arômes épicés très nobles. François-Xavier Borie l'administre avec sagesse, compétence et une fidélité évidente au classicisme médocain. Un domaine de référence. (Bettane & Desseauve, grand domaine doté de terroirs fabuleux incontournable, noté 4*/5)

Ce domaine a connu deux propriétaires seulement en 75 ans : Raymond Dupin, de 1932 à 1978, puis la famille Borie, représentée aujourd'hui par François-Xavier et sa fille Emeline. Ils dirigent ce cinquième cru classé au vignoble homogène sur le plateau de graves et d'argiles de Grand-Puy, avec une bonne proportion de vieilles vignes. La régularité est sans faille depuis déjà une bonne décennie et certains millésimes plus anciens surprennent toujours. "GPL", comme on dit à Bordeaux, produit un pauillac classique, plein et nerveux, aux tanins richement épicés, de style plutôt droit. Il acquiert, dans les grands millésimes, un moelleux magnifique qui gagne à vieillir. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 95/100
- **note Bettane** : 95/100
- **Cépage** : 75% cabernet sauvignon, 20% merlot, 5% cabernet franc
- **Classification** : 5ème grand cru classé
- **Terroir** : Grosses graves profondes sur relief très vallonné (croupes)
- **Vinification** : Cuvaison longue (environ 3 semaines)
- **Elevage** : En barriques de chêne français (grain fin) dont 70% de bois neuf pendant 16 à 18 mois selon le millésime.
- **Millésime** : 2005
- **Période de consommation** : à boire entre 2015 et 2030
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C