

La REVUE DU VIN DE FRANCE de Mars 2013 vient de paraître  
DEGUSTATION DE PHILIPPE MAURANGE :

DÉGUSTATION



Une dégustation de  
Philippe Maurange

## PETITS POUCETS DU MÉDOC

### ILS SURVIVENT À L'OMBRE DES GRANDS

Face à la pression des crus classés, une poignée de domaines médocains, familiaux pour la plupart, résistent. Leurs vins offrent une alternative savoureuse à des prix raisonnables. À découvrir !

### ■ CHÂTEAU GRANINS GRAND POUJEAUX

Les 13 hectares du cru se divisent en deux parties : un tiers sur argilo-calcaire, deux tiers sur le plateau de fines graves de Poujeaux. Installée à Moulis depuis quatre générations, la famille Batailley produit avec une grande régularité d'excellents vins qui, les grandes années, sont taillés pour la garde.

**2010**

Plaisant, fruit tendre, équilibre juteux, matière expressive, tanins granuleux, mais de bonne expression en finale. Équilibré et long, il s'épanouira sur cinq à dix ans.

Note : **15/20**

Bouteilles produites : **45 000**

Prix : **15 €**

**2005**

Belle expression à la garde, ce vin ample et généreux a pris du corps et de la tenue. Arômes de fruits mûrs, structure des tanins, fraîcheur de la finale en font un beau vin de plaisir. Délicieux en ce moment.

Note : **15,5/20**

Bouteilles produites : **37 500**

Prix : **épuisé**

Le Château  
GRANINS GRAND POUJEAUX  
a été retenu

