













## 12 vins du Sud-Ouest de la France, de 7,50 fr. à 18 fr.

												
	<b>Château Bouscassé 2001</b>	<b>Château du Port, Cuvée Prestige 2000</b>	<b>Domaine de Mourchette 2000</b>	<b>Château de Grezels 2002</b>	<b>Moulin Lagrezette 2001</b>	<b>Château Saint-Didier-Parnac 2002</b>	<b>Matayac 2002</b>	<b>Château de Grezels Prestige 2002</b>	<b>Les Comtes-Cahors 2002</b>	<b>Ch. Laffitte-Teston, Tradit. 2000</b>	<b>Ch. Laffitte-Teston, Vieilles Vignes 2001</b>	<b>Château de Mercuès 2000</b>
<b>AOC</b>	Madiran	Cahors	Madiran	Cahors	Cahors	Cahors	Cahors	Cahors	Cahors	Madiran	Madiran	Cahors
<b>Producteur</b>	Alain Brumont	Pevillain Frères	Cave de Crouseilles	Domaines Rigal	A.-D. Perrin	Domaines Rigal	marque Jean Matayac	Domaines Rigal	G. Vigouroux	Ch. Laffitte-Teston	Ch. Laffitte-Teston	G. Vigouroux
<b>Acheté à</b>	Coop	Coop	Aligro	Magro	Aligro	Aligro	PickPay	Magro	Mosca	Manor	Mosca	Coop
<b>Prix</b>	17 fr.	12,50 fr.	12,30 fr.	11,80 fr.	12,10 fr.	9,80 fr.	7,95 fr.*	11,80 fr.	7,50 fr.*	10,95 fr.	18 fr.	13,90 fr.
<b>Points forts</b>	Robe noire, reflets violets; nez grillé; intense et complexe	Violacé; fruits rouges; tanins enrobés; belle longueur; plaisant	Violacé; nez ouvert de fruits noirs; gras, mais rustique	Violacé; nez de fruits rouges; concentré	Violacé; nez animal; fruits noirs; structuré	Grenat; nez de mûre; fruits mûrs; puissant	Grenat; arômes de cassis, girofle; tanins fermes	Violacé; nez boisé; attaque souple; bonne longueur en bouche	Violacé; nez discret, fruits rouges	Violacé; attaque souple	—	—
<b>Points faibles</b>	Tanins marqués, mais fermes; pointe de végétal	Manque un peu de personnalité, style international	Tanins rugueux en fin de bouche	Sensation d'alcool (brûlant en fin de bouche); un peu dur	Nez désagréable; tanins rustiques	Tanins rêches, dominants; manque d'élégance	Nez de mauvais bois; vin assèché par le bois, en fin de bouche	Vin déroutant, austère pour les uns, grossier pour les autres...	Vin dissocié, frais et aux tanins rêches et dominants; court	Réduit à l'attaque; amertume finale	Nez animal, viande; présence de gaz carbonique, réduction	Nez et goût de moisi sur les deux échantillons
<b>Servir avec</b>	Cassoulet, tournedos périgourdine	Gigot d'agneau, magret de canard	Cochon de lait grillé; gigot d'agneau	Cuisine indienne; steak grillé	Canard à l'orange; marassin	Cassoulet; bavette à l'échalote	Confit de canard; gibier	Agneau; pigeon aux aïrelles	Paupiettes de bœuf; goulasch	—	—	—
<b>Note (sur 20)</b>	<b>15,2</b>	<b>14,8</b>	<b>14,2</b>	<b>14</b>	<b>13,8</b>	<b>13,4</b>	<b>13,4</b>	<b>13,4</b>	<b>12,7</b>	<b>11</b>	<b>—</b>	<b>—</b>

Photos Martine Dutrait

20: parfait; de 18 à 19: excellent; de 16 à 17: très bon;  
\* En promotion au moment de l'achat.

de 14 à 15: bon; de 11 à 13: satisfaisant; 10: insatisfaisant; pas de note au-dessous de 10 («capital» dont le vin dispose par sa seule existence).