



Code des millésimes®

Edition 2019

L'Académie du Vin de Bordeaux

Pour chaque millésime, l'Académie du Vin de Bordeaux a évalué en 2019 le stade d'évolution, la richesse du millésime et le niveau général de réussite.

Les vins blancs secs, très agréables jeunes, développent au vieillissement toutes les nuances de leurs arômes.

C'est avec le temps que les vins liquoreux révèlent, même dans les millésimes légers, la complexité de leurs saveurs.

Si les vins rouges séduisent souvent dès leur jeunesse, l'amateur aime suivre leur évolution au fil des années jusqu'au plein épanouissement de leur bouquet.

Négociants membres de l'Académie du Vin de Bordeaux

Ballande et Méneret	Nath. Johnston & fils
Compagnie Médocaine des Grands Crus	Mähler-Besse
Crus et Domaines de France	Mestrezat Grands Crus
Grands Chais de France	Millésima
CVBG - Dourthe-Kressmann	Maison Sichel
DIVA	Veyret Latour
Groupe Duclot	Les Vins de Crus, Mostermans et Darquey
Joanne	The Wine Merchant

Courtiers membres de l'Académie du Vin de Bordeaux

Bureau D. Balaesque	Bureau François Lévêque
Bureau Blanchy & de Lestapis	Tastet & Lawton
Les Grands Crus	

Institution membre de l'Académie du Vin de Bordeaux

Fédération des Grands Vins de Bordeaux

Les Châteaux membres de l'Académie du Vin de Bordeaux

GRAVES	MEDOC	Château d'Issan
Château Carbonnieux	Château d'Armailhac	Château Kirwan
Domaine de Chevalier	Château Batailley	Château LAFITE ROTHSCHILD
Château Ferrand	Château Beychevelle	Château Lafon-Rochet
Château de Fieuzal	Château Branaire-Ducru	Château La Lagune
Château Haut-Bailly	Château Branc-Cantenac	Château de Lamarque
Château Haut-Bergey	Château Calon Ségur	Château Lanessan
Château HAUT-BRION	Château Capbern	Château LATOUR
Château Larrivet Haut-Brion	Château Chasse-Spleen	Château Léoville Barton
Château Latour-Martillac	Château Clerc Milon	Château Lynch-Bages
Château La Louvière	Château Cos d'Estournel	Château MARGAUX
Château Malartic-Lagravière	Château Cos-Labory	Château Maucaillou
Château La Mission Haut-Brion	Château Coufran	Château Montrose
Château Olivier	Château Dauzac	Château MOUTON ROTHSCHILD
Château Pape Clément	Château Fonréaud	Château de Pez
Château Rahoul	Château Fourcas Dupré	Château Phélan Ségur
Château Smith Haut Lafitte	Château Fourcas Hosten	Château Pichon Baron
	Château Giscours	Château Pichon-Longueville
	Château Gloria	Comtesse de Lalande
	Château Gruaud-Larose	Château Pontet-Canet
MEDOC (suite)	SAINT-EMILION	SAUTERNES ET BARSAC
Château Poujeaux	Château Bélair-Monange	Château Coutet
Château Rauzan-Ségla	Château Canon	Château Doisy-Daëne
Château Siran	Château Canon La Gaffelière	Château Doisy-Védrines
Château Talbot	Château Cap de Moulin	Château de Fargues
Château du Tertre	Château Chauvin	Château Filhot
POMEROL	Château CHEVAL BLANC	Château Guiraud
Château Beaugard	Château Clos Fourtet	Château de Myrat
Château Clinet	Château Corbin Michotte	Château Nairac
Château La Conseillante	Château Dassault	Château Rieussec
Château L'Évangile	Château La Dominique	Château Suduiraut
Château La Fleur-Pétrus	Château de Ferrand	Château La Tour Blanche
Château Gazin	Château-Figeac	Château d'YQUEM
Château Latour Pomerol	Château Fombrauge	
Château Petit-Village	Château Larcis Ducasse	
PETRUS	Château Trottevicille	
Château Rouget		
Château Trotanoy		
Vieux Château Certan		



Code des millésimes®

Edition 2019

Légende

Réussite

- Réussite générale.
- Réussite assez égale, nombreuses très bonnes bouteilles.
- Réussite inégale, quelques charmantes bouteilles.

Evolution

- Ils ont le fruit des vins jeunes et tout l'avenir devant eux.
- Ils atteignent une certaine maturité et continueront à se développer.
- Ils sont en plein épanouissement et peuvent poursuivre leur carrière dans de bonnes caves.
- Ils ont atteint leur apogée.

Puissance

- Fruités, délicats, nerveux.
- Bien équilibrés, fins, élégants.
- Puissants, aromatiques, très fins.
- Fins, fruités, élégants.
- Ronds, équilibrés, avec beaucoup de "rôti".
- Riches, séveux, complexes.
- Fins, légers, élégants.
- Bien équilibrés, riches, harmonieux.
- Très corsés, fortement charpentés.



Grandes aires de Production

- Blancs secs
- Blancs liquoreux
- Rouges
- Blancs secs + rouges

Quelques conseils pour une bonne dégustation

Un dépôt naturel peut se former dans la bouteille au cours du vieillissement ; la décantation permet de l'éliminer.

Décanter, c'est transvaser le vin de la bouteille dans une carafe. On développe ainsi, par l'aération, les qualités aromatiques de tous les vins jeunes ou vieux.

Il est conseillé de servir les vins blancs entre 8° et 12°C, les vins rouges entre 16° et 18°C.

La forme des verres influe beaucoup sur la perception des arômes du vin. On utilise traditionnellement à Bordeaux, un verre de forme "tulipe" rempli au tiers.

Grands Vins de Bordeaux

Blancs secs

2018 ▲ 	2017 ▲ 	2016 ▲ 	2015 ▲ 	2014 ▲ 	2013 ■ 	2012 ▲
2011 ■ 	2010 ▲ 	2009 ▲ 	2008 ● 	2007 ■ 	2006 ● 	2005 ●
2004 ● 	2003 ■ 	2002 ● 	2001 ■ 	2000 ■ 	1999 ● 	1998 ●
1997 ● 	1996 ■ 	1995 ■ 	1994 ● 	1992 ■ 	1990 ■ 	1989 ■
1988 ■ 	1987 ■ 	1986 ■ 	1985 ● 	1983 ■ 		

Blancs liquoreux

2018 ■ 	2017 ▲ 	2016 ▲ 	2015 ▲ 	2014 ■ 	2013 ▲ 	2012 ●
2011 ▲ 	2010 ▲ 	2009 ▲ 	2008 ■ 	2007 ▲ 	2006 ■ 	2005 ▲
2004 ● 	2003 ▲ 	2002 ■ 	2001 ▲ 	2000 ■ 	1999 ● 	1998 ■
1997 ▲ 	1996 ■ 	1995 ■ 	1990 ▲ 	1989 ▲ 	1988 ■ 	1986 ●
1985 ■ 	1983 ▲ 	1976 ■ 	1975 ▲ 	1970 ● 	1967 ▲ 	1959 ▲
1955 ▲ 	1949 ▲ 	1947 ▲ 	1945 ▲ 	1937 ▲ 	1929 ▲ 	1921 ▲

Rouges

2018 ▲ 	2017 ■ 	2016 ▲ 	2015 ▲ 	2014 ■ 	2013 ● 	2012 ●
2011 ● 	2010 ▲ 	2009 ▲ 	2008 ■ 	2007 ● 	2006 ■ 	2005 ▲
2004 ■ 	2003 ■ 	2002 ● 	2001 ■ 	2000 ▲ 	1999 ● 	1998 ▲
1996 ▲ 	1995 ■ 	1990 ▲ 	1989 ▲ 	1988 ■ 	1986 ▲ 	1985 ■
1983 ■ 	1982 ▲ 	1970 ■ 	1966 ■ 	1964 ■ 	1961 ▲ 	1959 ▲
1955 ▲ 	1953 ■ 	1949 ■ 	1947 ■ 	1945 ▲ 	1929 ● 	1928 ■