

GUIDES HACHETTE 2005 et 2006

CH. TURCAUD Vinifié et élevé en fût de chêne 2004

■ 2 ha 10 000 ■■ 8 à 11 €

Implanté sur un terroir argilo-graveleux, ce château propose un 2004 jaune paille. Après huit mois de fût, ce vin révèle un fin boisé qui se fond dans sa chair dense, ronde et équilibrée. Persistant, il saura vous plaire dès à présent et jusqu'en 2007 avec un plat de poisson en sauce.

CH. TURCAUD Cuvée Majeure 2002 *

■ 2,5 ha 18 000 ■■ 8 à 11 €

Le château Turcaud fait la part belle au merlot planté sur un sol silico-graveleux et argileux. Le 2002, grenat à reflets violacés, présente beaucoup d'agrément au nez comme en bouche. Sa palette complexe mêle les fruits mûrs aux notes finement boisées et à une touche de cuir. La structure est plaisante, équilibrée, même si une petite pointe austère en finale invite à une garde de quelques mois pour que les tanins se fondent. Ensuite, vous pourrez l'apprécier encore jusqu'en 2010.

CH. TURCAUD 2004 **

■ 12,55 ha 112 500 ■■ 5 à 8 €

Le château Turcaud, proche des ruines de l'abbaye de La Sauve-Majeure, confirme ici la qualité régulière de sa production. Deux étoiles obtenues pour les millésimes 2002 et 2003 les années précédentes, deux étoiles pour ce 2004 à la fois intense et fin dans ses évocations fruitées et florales. Rond, gras et équilibré, celui-ci ne semble jamais devoir se départir de ses notes de fleurs mellifères et trouve dans une juste vivacité fraîcheur et longueur. Un entre-deux-mers des plus expressifs.

CH. TURCAUD 2004 **

■ 2 ha 15 000 ■■ 5 à 8 €

A 2 km de l'abbaye de La Sauve-Majeure, haut lieu du vignoble de l'Entre-deux-Mers, Simone Maurice-Robert a acquis en 1973 cette propriété qui compte aujourd'hui 45 ha. Cabernet franc (50 %), merlot (35 %) et cabernet-sauvignon composent ce vin. Dès le premier regard porté sur la robe rose framboise, le dégustateur en perçoit la maturité. Le bouquet confirme cette impression : éventail de fragrances de fruits rouges et d'agrumes (pamplemousse, citron). La bouche friande allie finesse, fruité et fraîcheur.