

COMMENTAIRES DE JACQUES DUPONT, LE POINT

CHATEAU MICALET 2007 HAUT-MEDOC (15 MAI 2008)

14,5 – Cuvée bio. 70 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 5% Petit Verdot. Cerise, fraise, rond, souple, tendre, bien parfumé, très fraise en bouche, bien parfumé, gourmand. **O** = 2010 **G** = 8 ans

14,5 – Cuvée classique. 45 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 3 % Cabernet Franc, 7 % Petit Verdot. Fruits noirs, bouche boisée, un peu marquée, fraise, rond, gras, plein, tannique mais fondu, tendu, bien fait. **O** = 2011 **G** = 8 ans

CHATEAU MICALET 2006 HAUT-MEDOC (24 MAI 2007)

14 - Poire, bouche fine, tendue. Fin, rond, jolis tanins frais. **O** = 2011 **G** = 10 ans

14,5 - Cuvée en reconversion bio. 75 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot. Vanille, bouche fraîche, cerise, prune, dense, épicée, un peu tannique en finale, besoin d'élevage.

CHATEAU MICALET 2005 HAUT-MEDOC (11 MAI 2006)

« On commence cette année une conversion bio sur la totalité de l'exploitation, après une période d'essai concluante. On doit accepter un peu de maladie et de perdre un peu de récolte. C'est l'inverse qui n'est pas naturel. La philosophie des techniciens, c'est zéro perte. Tous ces produits que l'on met, c'est nous qui les respirons. Le problème de la bio, c'est qu'il faut beaucoup travailler à la vigne et s'il pleut, il faut recommencer. »

14,5 - Nez friand de petits fruits rouges, gourmand et frais en bouche, tanins fins, dans un style tonique et séveux.

O = 2009 **G** = 10 ans

CHATEAU MICALET 2001 HAUT-MEDOC (09 JUIN 2005)

15,5 - Nez poivré, épices, encore un peu fermé, bouche riche, tannique mais ronde, beau fruit encore sur la réserve. Vin droit, ferme, précis, qui gagnerait à attendre encore deux ans en cave.

CHATEAU MICALET 2003 HAUT-MEDOC (13 MAI 2004)

14 - Nez épicié, Zan, sous-bois, bouche élégante, bien parfumée, fraîche, souple.

O = 2010 G = 12 ans

CHATEAU MICALET 1999 HAUT-MEDOC (05 SEPTEMBRE 2003)

14,5 - Boisé encore un peu prenant, chocolat, bonne matière, droit, équilibré, pas encore à son top.