



## L'ART D'APPRECIER LES GRANDS BORDEAUX 2025 EN PRIMEURS : LA BOUCHE AVANT LE NEZ

Votre session privée avec Jean-Marc Quarin

### Jeudi 11 juin 2026

8h15 : départ de Bordeaux en mini-bus.

9h00 : accueil privé **au château La Lagune, 3<sup>e</sup> cru classé du Médoc à Ludon Médoc**

Conférence de Jean-Marc Quarin sur le millésime 2025. Rappel des principes de sa méthode de dégustation « La bouche avant le nez » qui va nous permettre de juger la qualité de ces vins. Dégustation de 35 vins regroupant les meilleurs résultats de la rive gauche et de la rive droite.

11h45 : visite des installations.

12h15 : déjeuner dans la merveilleuse cuisine historique du château en compagnie de l'équipe technique de La Lagune, un cru en pleine ascension.

13h30 : départ vers **Château Margaux**

14h00 : rencontre privée avec Philippe Bascaules, directeur général et vinificateur. À ce jour, j'ai dégusté deux fois les lots séparés et le résultat s'annonce extraordinaire.

Nous profiterons de sa longue expérience de château Margaux et toutes les informations détaillant la création de ce vin.

15h15 : départ vers Pessac Léognan

16h00 : accueil privé au **château Haut-Brion**

Dégustation comparative avec La Mission Haut-Brion ainsi que leurs seconds vins. Pour information, ces vins s'annoncent extraordinaire.

17h30 : accueil privé au château **Les Carmes Haut-Brion** par Guillaume Pouthier, directeur général et vinificateur. Pour avoir déjà goûté le 2025, il s'annonce extraordinaire.

Cette dégustation sera assortie d'un comparatif avec d'autres millésimes.

18h30 : retour sur Bordeaux

### Vendredi 12 juin

9h00 : départ de Bordeaux en mini-bus.

10h00 : accueil privé au **château Lafleur à Pomerol**

Une heure et demie de rencontre exceptionnelle avec la famille Guinaudeau pour goûter l'ensemble de leur production, à savoir : Grand Village rouge (bordeaux supérieur et Outsider), Les Perrières de Lafleur et ses 100 % bouchet (extraordinaire bordeaux supérieur),



Les Pensées de Lafleur (Pomerol), château Lafleur (Pomerol) + Grand Village blanc et Les Champs Libres.

11h30 : accueil privé au **château Quintus à Saint-Emilion**. Pour mémoire, ce cru est sous la responsabilité technique de Haut Brion. Il n'est pas encore classé mais se vend au niveau des premiers. Nous y sommes allés en juin 2023. Ce sera l'occasion de revoir nos perceptions et l'évolution. Merveilleux déjeuner sur place.

14h30 : accueil privé au **château Le Prieuré, grand cru classé de Saint-Emilion** par Vincent Millet qui vinifie aussi à Saint-Estèphe Calon Segur et Capbern, à Pomerol Vray Croix de Gay. Doté d'un nouveau chai, le Prieuré possède une qualité de saveurs digne d'un premier grand cru classé de Saint-Emilion. Ce n'est qu'une question de temps pour y arriver. Je vous invite à prendre de l'avance sur sa future notoriété avant que le prix n'en soit impacté.

16h00 : accueil privé par Edouard Moueix au **château Belair Monange, 1<sup>er</sup> grand cru classé B de Saint-Emilion**. Contigu à Canon et Ausone, situé au point le plus haut du plateau calcaire de Saint-Emilion, ce cru s'est récemment doté d'un magnifique nouveau chai. Dégustation du millésime 2025 en comparatif avec d'autres.

### En résumé

Les objectifs sont : de situer la qualité des 2025 sur la Rive Gauche et sur la Rive Droite, (merlot vs cabernets) d'apprécier son extraordinaire réussite à Pessac, de comparer l'expression du merlot sur la rive droite sur les sols calcaires de Saint-Emilion ou plus argileux de Pomerol, de découvrir les Outsiders les plus méritants de l'année. De profiter de ces moments de rencontre rares avec de grands professionnels du vin. Et pour chacun des participants de s'interroger sur sa lecture des perceptions les plus qualitatives et de jouir de ses préférences personnelles : c'est un grand moment avant tout !

### Tarification

Prix : 1 460 euros TTC par personne, les deux déjeuners et déplacements compris. Départ et retour depuis l'hôtel Vatel, 4 cours du Médoc – Bordeaux. Hôtellerie à votre charge. Nombre de places limité à 10.

*Conditions de règlement* : 100 % à la réservation.

*Conditions d'annulation*

Si le client annule la manifestation 45 jours avant la date fixée, indemnité de 30 % du prix convenu, un mois avant la date fixée, indemnité de 50 % du prix convenu ; deux semaines avant la date fixée, indemnité de 75 % du prix convenu ; une semaine avant la date fixée, indemnité de 90 % du prix convenu.