

CHATEAU BELLEVUE 2002

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

Nez riche et complexe de fruits noirs bien mûrs et d'épices douces : bouche ample, riche, bonne maturité et fraîcheur en finale : belle réussite.

La Revue du Vin de France (Septembre 04)

★★★★ / ★

La robe est d'une profondeur moyenne, avec une teinte générale de couleur rubis, le nez est fin et délicat, souligné par des parfums de fruits frais (cerise et mûres), finement épicés, avec des notes d'élevage en arrière plan, le vin est élégant bien construit, avec une extraction adaptée au millésime, les tannins sont fins et racés, un rien plus fermes en milieu de bouche, charpentant suffisamment le vin, accompagnés de saveurs de fruits frais, mais mûrs, la finale est aérienne, fraîche, parfumée, avec une ultime sensation minérale (calcaire)

Daniel Sériot, Rivedroite.canalblog.com (oct. 07)

15,5-16/20

Good fresh dark red. Smoky dark berries, cherry and menthol on the aromatic nose. Supple, sweet and juicy, with aromatic, nicely delineated red berry and cherry flavors enlivened by harmonious balancing acidity. Finishes with dusty, slightly dry-edged tannins.

Stephen Tanzer, Stephen Tanzer's International Wine Cellar (May-Jun 05) 88/100

Le 2002 se présente avec des caractéristiques quasiment identiques au 2001. J'ai noté que ce nez était très fin, fruité et très pur. « De la classe », écrivais-je. C'est suffisamment rare cette année pour le signaler. En milieu de bouche, le vin marque une légère absence. Il repart en finale sur des arômes de violette et de prune, finement soulignés par un bel accompagnement du bois. L'élevage en dira plus.

Jean-Marc Quarin (Mai 2003)

15,25/20

Dark, restrained fruit on the nose, the oak imparting a touch of liquorice and vanilla. Firm, structure with balancing acidity and freshness on the finish.

James Lawther, Decanter (December 04)

★★★★★