

# A. TRIBUILLET

LE SPECIALISTE DU VIN FIN

**2017 : la Nature reprend ses droits,  
Cabernets longs et fins, Merlots fruités et doux, prix en baisse.**

Après un hiver relativement doux et quelques précipitations,  
la vigne est sortie de son sommeil hivernal en arborant fièrement quelques jolis bourgeons,  
et promettant une avance significative dans son cycle végétatif.

C'était sans compter le froid glacial qui allait s'abattre sur une grande partie du vignoble bordelais,  
et plus généralement sur de nombreuses exploitations viticoles françaises,  
mettant à mal ou réduisant parfois à néant la récolte attendue.  
Nombreux vigneron gardent en mémoire ces nuits de gel des 27 et 28 avril,  
qui vinrent nous rappeler que nous dépendons d'abord de **Dame Nature**.

La proposition jointe à ce courrier vous présente une sélection de propriétés qui n'ont pas  
ou peu connu ces aléas, qui ont produit des vins de belle maturité, avec des tannins fins et élégants  
qui trouvent leur expression grâce à une très belle maturité des Cabernets en règle générale  
et un joli fruité des Merlots.

Toute la partie Médoc est ainsi bien réussie notamment les parcelles proches de l'estuaire de la Gironde.  
A noter en particulier l'appellation **Saint-Julien** qui sort bien son épingle du jeu  
avec des noms qui reviennent comme **Château Branaire-Ducru** ou **Ducru-Beaucaillou** pour les plus prestigieux,  
ou plus abordable, **Château du Glana**.

À **Saint-Estèphe** et **Pauillac** on trouve également de jolis vins.  
C'est le cas des **Châteaux Ségur de Cabanac** ou **Le Crock**,  
dont le propriétaire n'est autre que Didier Cuvelier propriétaire de Léoville Poyferré.

Côté **Saint-Emilion** et **Pomerol**, en dehors de ceux qui ont gelé,  
les réussites sont plus disparates, d'où une sélection plus réduite.  
Mais les crus qui y figurent sont de belle facture.

Côté **nouveautés**, des vins accessibles tels que **Château Puyguéraud** ou **Aiguilhe**  
et quelques nouvelles propriétés sont à découvrir :  
**Château Le Coteau** en Margaux très raisonnable en prix, et **Château Pédescalaux** en Pauillac.

Faites votre choix dès maintenant .  
**2017 est un joli millésime qui vous assure des vins sur l'élégance et sur le fruit, agréables à déguster.**  
**De nombreux crus sont en baisse, profitez-en pour enrichir votre cave.**

Je reste à votre disposition pour vous apporter des compléments d'information  
et vous aider dans votre choix si nécessaire.

Cordialement,  
Marie TRIBUILLET-GUYARD

PS : Si vous avez des amis intéressés qui aiment le vin, n'hésitez pas à nous transmettre leurs coordonnées,  
nous leur adresserons ce courrier, et les inviterons aux **Judis du Vin** : notre rendez-vous mensuel, dégustation de 18h à 20h avec des vignerons  
Voir sur notre site [www.tribouillet.fr](http://www.tribouillet.fr)

ZA DE CHARTRES - EST - 4, RUE JOSEPH CUGNOT 28630 CHARTRES - GELLAINVILLE  
Tél. 02 37 28 20 20 Fax : 02 37 30 73 38 E-mail : [tribouillet@orange.fr](mailto:tribouillet@orange.fr) Site : [www.tribouillet.fr](http://www.tribouillet.fr)  
SAS AU CAPITAL DE 100 000 € RCS CHARTRES B SIRET 80652012800026 CODE APE 513J N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 59806520128

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION