

# Légende

	Réussite générale.
	Réussite assez égale, nombreuses très bonnes bouteilles.
	Réussite inégale, quelques charmantes bouteilles.
	Ils ont le fruit des vins jeunes et tout l'avenir devant eux.
	Ils atteignent une certaine maturité et continueront à se développer.
	Ils sont en plein épanouissement et peuvent poursuivre leur carrière dans de bonnes caves.
	Ils ont atteint leur apogée.

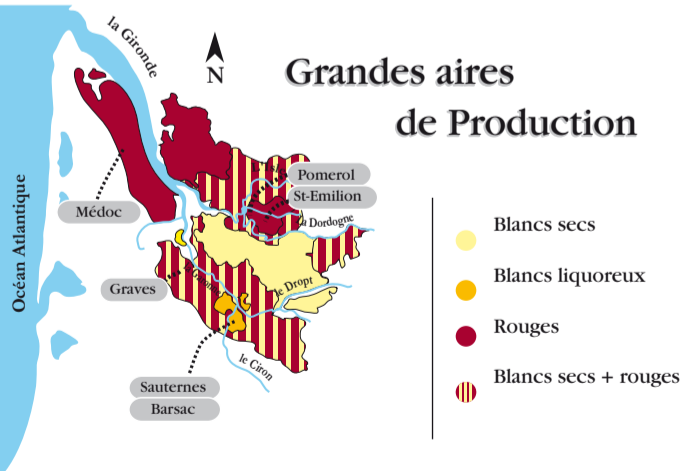
	Fruités, délicats, nerveux.
	Bien équilibrés, fins, élégants.
	Puissants, aromatiques, très fins.
	Fins, fruités, élégants.
	Ronds, équilibrés, avec beaucoup de "rôti".
	Riches, séveux, complexes.
	Fins, légers, élégants.
	Bien équilibrés, riches, harmonieux.
	Très corsés, fortement charpentés.

## Grands Vins de Bordeaux

<i>Blancs secs</i>		2006 ▲	2005 ▲	2004 ▲	2003 ▲	2002 ■
2001 ▲	2000 ■	1999 ▲	1998 ■	1997 ■	1996 ▲	
1995 ■	1994 ▲	1993 ■	1992 ■	1991 ●	1990 ▲	
1989 ▲	1988 ■	1987 ■	1986 ■	1985 ●	1984 ●	
1983 ■	1982 ●	1981 ■	1979 ■	1978 ▲	1975 ▲	

<i>Blancs liquoreux</i>		2005 ▲	2004 ■	2003 ▲	2002 ■	2001 ▲
2000 ■	1999 ■	1998 ■	1997 ▲	1996 ▲	1995 ■	1994 ●
1993 ●	1992 ●	1991 ■	1990 ▲	1989 ▲	1988 ▲	1986 ▲
1985 ■	1983 ▲	1982 ■	1981 ■	1979 ■	1978 ■	1976 ▲
1975 ▲	1971 ■	1970 ■	1967 ▲	1962 ■	1961 ▲	1959 ▲
1955 ▲	1949 ▲	1947 ▲	1945 ▲	1937 ▲	1929 ▲	1921 ▲

<i>Rouges</i>		2005 ▲	2004 ■	2003 ▲	2002 ■	2001 ■
2000 ▲	1999 ■	1998 ▲	1997 ■	1996 ▲	1995 ▲	1994 ■
1993 ■	1992 ●	1991 ■	1990 ▲	1989 ▲	1988 ▲	1986 ▲
1985 ■	1983 ■	1982 ▲	1981 ■	1979 ■	1978 ■	1976 ●
1975 ■	1971 ●	1970 ■	1966 ■	1964 ■	1961 ▲	1959 ▲
1955 ▲	1953 ■	1949 ■	1947 ■	1945 ▲	1929 ●	1928 ■



### Quelques conseils pour une bonne dégustation

Un dépôt naturel peut se former dans la bouteille au cours du vieillissement ; la décantation permet de l'éliminer.

Décanter, c'est transvaser le vin de la bouteille dans une carafe. On développe ainsi, par l'aération, les qualités aromatiques de tous les vins jeunes ou vieux.

Il est conseillé de servir les vins blancs entre 8° et 12°, les vins rouges entre 16° et 18°.

La forme des verres influe beaucoup sur la perception des arômes du vin. On utilise traditionnellement à Bordeaux, un verre de forme "tulipe" rempli au tiers.