Bordeaux en primeur 2021: notre palmarès des 25 vins au meilleur rapport qualité-prix à moins de 20 euros

Par **Ella Lister** et Béatrice DELAMOTTE
Publié le 17/06/2022 à 19:08,
Mis à jour le 20/06/2022 à 13:31

Écouter cet article

00:00/10:06

Tous les prix affichés dans la sélection sont les prix du millésime 2021. *Clara Debray*

EXCLUSIF - Quel est le meilleur rapport qualité-prix des primeurs 2021 ? Avec des tarifs contrastés selon les châteaux sur ce millésime très hétérogène, difficile de faire les bons choix. Voici une sélection des plus belles affaires à moins de 20€.

ATTENTION : Les liens présents dans les articles seront actifs au moment de la sortie des vins en primeur. Si la page sur laquelle vous arrivez n'existe pas, cela signifie que le vin n'est pas encore disponible à l'achat. Vous pouvez d'ores et déjà enregistrer ce lien dans vos favoris afin de le retrouver rapidement une fois le vin prêt à l'achat.

Afin d'aboutir à cette sélection de ces 25 cuvées (classées par ordre décroissant en termes de rapport qualité-prix), nous avons étudié le rapport qualité-prix de plus de 60 vins, en croisant le prix de sortie du millésime 2021 et la note donnée par le Figaro Vin. Tous les prix affichés sont les prix du millésime 2021, sauf trois (*) qui correspondent aux prix des millésimes antérieurs. Cependant, nous pouvons nous attendre à des prix très similaires que les années précédentes.

Château Francs Magnus

Bordeaux Supérieur

Note Le Figaro : 90-91/100

Prix : 4,41€ H.T.

Un joli fruit rouge croquant et brillant. La bouche est marquée par les notes vanillées dues à du bois en train de s'intégrer sagement, mais on perçoit quand même un joli fruit rouge, des baies juteuses. Plutôt équilibré et séduisant.

Chateau Marjosse

Bordeaux

Note Le Figaro : 90-92/100

Prix : 7,50€ H.T.

Très fin, élégant et juteux, avec un fruité raffiné qui rappelle la prune d'ente. Soyeuse, espiègle, la bouche se joue déjà du bois pour présenter un fruit très délicat, des tanins veloutés. Un vin équilibré, salivant, fait pour le plaisir et pour durer.

Chateau Marjosse blanc

Bordeaux

Note Le Figaro : 89-91/100

Prix : 7,34€ H.T.

Tel un berlingot au citron, ce vin est à la fois suave et acide, gai et impertinent. On sent bien la fraîcheur du millésime, mais comme apaisée, maîtrisée, et qui n'a gardé que du bon de cet été pluvieux en guise de souvenir.

Chateau Reynon

Cadillac - Côtes de Bordeaux

Note Le Figaro : 90-91/100

Prix : 8,70€ H.T.

Les notes vanillées enrobent des arômes de framboise et de cassis. La bouche est tonique, avec une belle acidité qui rappelle les mûres sauvages de la haie. Les tanins sont très fondus, avec une fraîcheur qui domine en finale et s'étire longuement. Un sentiment de tonicité très agréable.

Chateau Reynon blanc

Bordeaux

Note Le Figaro : 88-90/100

Prix : 6,90€ H.T.

En allant chercher la maturité sur le sauvignon blanc, on obtient de jolies choses, équilibrées et charmeuses, aux notes de camomille et de crème de citron. Les notes végétales sont là, mais adoucies, comme caressées par un élevage apaisant.

Château Thieuley Rouge

Bordeaux

Note Le Figaro : 89-91/100

Prix : 8,96€ H.T.

La gourmandise d'un sorbet aux fruits rouges, de la fraîcheur et du fruit qui dominent sur des notes plus vanillées. Les tanins fondus enrobent une matière fraîche, soyeuse et fluide.

Château de Carles

Fronsac

Note Le Figaro : 89-91/100

Prix : 9,60€ H.T.

Un nez monolithique au début, pourtant le fruit est là, gentiment rond, paisiblement gourmand, un peu fumé. Vif et étincelant en bouche, porté par un fruit pur et frais, des tanins fondus, avant une finale sur le grain de café. Un vin éminemment sympathique.

Château La Fleur Saint Georges

Lalande-De-Pomerol

Note Le Figaro : 89-91/100

*Prix : 10,30€ H.T.**

Des roses rouges d'été, opulentes et veloutées, et des fruits rouges pour un nez complet. Énergique, épicée, la bouche s'appuie sur des tanins caressants et granuleux en finale.

Château Alcée

Castillon - Côtes de Bordeaux

Note Le Figaro : 91-92/100

Prix : 14€ H.T.

Les fruits rouges et noirs mûrs explosent de gourmandise et de rondeur, comme une bulle d'air frais. La bouche est particulièrement veloutée, avec un grain très fin et élégant. Le fruit est éclatant et intense. Finale parfaitement maîtrisée, qui étire le vin vers un avenir radieux.

Château Chantegrive

Graves

Note Le Figaro : 90-91/100

Prix : 11,90€ H.T.

Un joli nez sophistiqué de fruits bleu-noir qui vous chatouillent les narines, tel le vent qui caresse la surface d'un lac. Une réponse intelligente à un millésime compliqué : un fruit sucré-salé, un bois subtil mais structurant, une texture très fluide.

Château Puygueraud

Francs - Côtes de Bordeaux

Note Le Figaro : 90-91/100

Prix : 12€ H.T.

Un fruit croquant et juteux, des épices pour un bouquet riche et profond. Tout est déjà en place en bouche, même si de petits tanins se montrent encore un peu récalcitrants. Le fruit est brillant, l'acidité parfaitement maîtrisée, et la finale est éclatante de fraîcheur. Longue vie !

Château Chantegrive - Cuvée Caroline blanc

Graves

Note Le Figaro : 90-91/100

Prix : 12,50€ H.T.

Le zeste de pamplemousse, les fleurs blanches et une touche de citron pour un nez assez gourmand, sympathique et frais. La bouche est marquée par l'amertume, un côté presque gras, qui alourdit une matière pourtant fière et droite.

Château La Prade

Francs - Côtes de Bordeaux

Note Le Figaro : 89-91/100

Prix : 11,40€ H.T.

Nez frais et scintillant comme la surface d'un lac caressée par la brise. La texture est déjà fondante, rafraîchissante, avec des notes de baies noires, d'herbe fraîchement coupée, et une finale soulignée par des tanins veloutés.

Château Fonréaud

Listrac-Médoc

Note Le Figaro : 89-91/100

Prix : 11,62€ H.T.

Une tarte aux fruits rouges, à peine sortie du four. On retrouve des arômes chaleureux, apportés par le bois, qui enrobent un fruit légèrement compoté. En bouche, la fraîcheur domine, avec un fruit bien plus éclatant, encore humide de rosée. Les tanins sont bien fondus, la matière, élancée. Mais elle manque de charnu. Finale sur les amers assez salivante.

Château Doisy Daëne Grand Vin Blanc

Bordeaux

Note Le Figaro : 90-92/100

Prix : 14€ H.T.

Puissance et harmonie, fraîcheur incroyable sans rien de végétal ni d'acide. Juste le plaisir d'un vin blanc charnu, plaisant, légèrement citronné. Autant d'arguments qui se retrouvent dans une bouche encore un peu verte, saline, qui appelle quelques huîtres pour un pairing classique, mais toujours efficace.

Château Lilian Ladouys

Saint-Estèphe

Note Le Figaro : 90-92/100

Prix : 14€ H.T.

Fleurs pourpres et fruits rouges acidulés, le nez dégage une tonicité et une fraîcheur

assez remarquables. On sent une belle énergie qui se confirme en bouche, avec un fruit frais, juteux, délicieusement salivant. Un très joli vin revigorant, au toucher délicat.

Château Suduiraut - Lions de Suduiraut

Bordeaux

Note Le Figaro : 90-91/100

Prix : 13€ H.T.

Un nez riche de pamplemousse à chair rouge et d'agrumes. Précis, gras et minéral en bouche, aux notes de silex. Un vin très plaisant.

Château Carlmagnus

Fronsac

Note Le Figaro : 88-90/100

Prix : 9,52€ H.T.

De la générosité au nez, avec des arômes de fruit, d'herbes aromatiques et de pâtisserie. Dans le verre, la matière est assez charpentée, mais garde un côté salivant très plaisant.

Château Pey La Tour Réserve

Bordeaux Supérieur

Note Le Figaro : 88-90/100

*Prix : 9,60€ H.T.**

Un nez très pâtissier, avec des notes de pain grillé qui n'altèrent pas un fruit très mûr, gourmand et rond. La bouche est comme un jus de raisin pur, tendue par une acidité marquée et de jolis amers.

Château Canon Pécresse

Canon Fronsac

Note Le Figaro : 91-92/100

Prix : 15,79€ H.T.

Nez très intense, sur les fruits noirs et bleus. Le côté puissant est adouci par de la fraîcheur, telle la caresse de la brise sur la nuque. En bouche, ce vin est juteux, harmonieux et captivant, presque apaisant. On en redemande.

Château Tauzinat L'Hermitage

Saint-Émilion

Note Le Figaro : 89-90/100

Prix : 11€ H.T.

Frais, savoureux et élégant : tout ce que l'on attend d'un jeune vin, auquel s'ouvre un bel avenir. La bouche est bien équilibrée par des tanins légèrement chocolatés. C'est gourmand, rond, avec une belle précision.

Château Les Charmes Godard blanc

Francs - Côtes de Bordeaux

Note Le Figaro : 89-90/100

Prix : 11,15€ H.T.

Pas de verdeur superflue, mais une fraîcheur intense qui déploie ses arômes. La bouche dévoile davantage de douceur et de complexité, de poire et de pomme rôties, même si la finale est un peu abrupte.

Château Beaumont

Haut-Médoc

Note Le Figaro : 88-90/100

Prix : 10€ H.T.

Un petit côté chocolatine, Bordeaux oblige, avec des notes pâtissières et de fruits rouges à peine cuits. La bouche est davantage marquée par la fraîcheur, le juteux et le croquant du fruit. Certes on retrouve ces notes vanillées, mais l'ensemble est frais, tonique, avec une finale pleine de peps.

Château Ferrande blanc

Graves

Note Le Figaro : 89-91/100

*Prix : 12,72€ H.T.**

Citron et fleur de pêche au nez de ce vin frais, mais avec du sérieux et du savoureux. Complexe, gourmand et équilibré, un vrai plaisir.

Château D'Agassac

Haut-Médoc

Note Le Figaro : 90-91/100

Prix : 14,15€ H.T.

Quel joli nez de petites baies rouges et noires, de cerise juteuse, avec une pointe

d'acidité salivante ! En bouche, fruit et bois sont bien équilibrés et se répondent pour composer une matière tonique, gaie, avant une finale longue et légèrement mentholée.