

TABLEAU DES MILLÉSIMES	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00	99	98	97	96	95	94	93	92	91	90	89	88	87	86	85	84	83	82							
Médoc - Graves	8	7	4	6	7	9	9	8	6	7	9	8	8	7	9	9	7	8	7	9	9	7	6	4	5	10	10	8	5	9	8	5	8	10							
Pomerol - Saint-Émilion	9	6	5	7	7	9	9	8	6	7	9	8	8	7	8	9	7	9	7	8	9	7	6	4	4	10	9	8	6	8	9	3	8	10							
Sauternes	9	8	9	7	8	9	9	7	9	8	9	7	10	9	10	8	7	8	8	10	8	5	5	5	4	9	9	10	5	10	8	5	8	5							
Côte d'Or rouge	9	8	8	9	8	10	9	7	7	8	9	7	9	9	8	7	9	8	7	8	8	6	8	6	7	9	8	8	7	5	9	5	7	6							
Côte d'Or blanc	7	8	7	8	7	8	8	8	8	8	9	8	7	10	7	8	7	8	8	9	9	7	5	8	5	8	9	7	6	9	8	6	8	7							
Chablis Premiers et Grands crus	7	9	7	8	8	9	8	9	8	8	9	8	6	10	7	10	8	8	8	9	8	6	7	8	7																
Alsace	8	7	9	9	7	9	8	8	8	7	8	7	7	8	9	9	7	8	9	8	8	9	8	6	6	9															
Loire blanc (Anjou, Vouvray)	8	8	7	7	7	7	8	8	8	7	9	8	8	10	8	7	6	6	9	10	9	6	6	6	5	9															
Loire rouge	8	8	6	6	6	8	9	8	6	8	9	8	7	8	8	8	7	7	9	9	8	7	7	5	7	9															
Rhône rouge (nord)	9	7	8	9	8	9	9	7	7	8	9	8	8	6	8	8	9	8	8	7	9	7	4	5	9	9	10	9	7	8	9	5	9	8							
Rhône rouge (sud)	8	7	8	9	7	8	8	6	8	9	9	9	8	5	9	9	8	10	7	6	9	7	7	5	5	9	10	8	4	7	8	5	8	5							
Piémont: Barolo, Barbaresco	9	8	7	8	7	7	8	8	9	9	8	9	8	6	10	9	9	9	10	9	9	6	7	5	5	10	9	8	8	6	10	5	7	10							
Toscane: Chianti, Brunello	8	7	7	7	7	8	8	8	9	10	7	9	7	6	10	7	9	8	10	7	9	8	7	4	6	10	5	9	5	7	10	4	8	9							
Allemagne (Rheingau et Moselle)	9	7	7	9	8	7	8	7	9	7	10	8	9	8	10	7	8	7	9	10																					
Californie-Chardonnay	8	8	8	9	7	7	9	7	8	7	8	8	8	9	9	8	8	7	10	9	9	8	8	8	7	8															
Californie-Cabernet sauvignon	8	9	9	9	7	7	9	7	7	7	9	8	7	9	9	7	8	8	10	8	8	9	7	8	10	9	7	6	9	8	9	8	6	8							
Porto Vintage	9	8	7	9	9	7	7	8	10	6	8	7	9	6	n/a	10	5	5	10	7	8	10	-	9	9	7	-	-	7	7	9	-	8	7							
	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00	99	98	97	96	95	94	93	92	91	90	89	88	87	86	85	84	83	82							

Les millésimes sont cotés de 0 (les moins bons) à 10 (les meilleurs)

À laisser vieillir
On peut commencer à les boire, mais les meilleurs continueront de s'améliorer
Prêt à boire
À boire sans attendre, il n'y a pas d'intérêt à les conserver plus longtemps
Peut-être trop vieux.

Les notes attribuées au millésime 2012 ne sont qu'indicatives et provisoires

Extrait du Guide du vin Phaneuf par Nadia Fournier