



## Château Boyd-Cantenac 2025

*Grand Cru Classé 1855 Margaux*

*Yves Beck*

### 95. Yves Beck. Avril 2026..

Que de finesse et de fraîcheur dans le bouquet de Boyd Cantenac 2025 ! Il s'illustre par son éclat fruité, par ses notes de baies rouges, avant de révéler des parfums de mûres et de menthe. Onctueux en attaque, il dispose de tannins puissants et crémeux. Ils sont en corrélation avec la structure acide et assurent ainsi également une touche de fraîcheur. Une fine austérité apparaît en fin de bouche et cautionne l'expression aromatique ainsi que la persistance de la finale. L'ensemble va se souder durant l'élevage ; les liens, eux, sont déjà créés! 2030-2060.

### 93. James Suckling. Avril 2026.

Poised, well-defined and attractive. Medium-bodied with fine tannins and a vivid stream of berries and spices on the palate. Flavorful finish with length.

### 94. Falstaff. Mai 2026.

Dark ruby garnet, opaque core, violet reflections, delicate edge brightening. Ripe black berry fruit, a hint of blackberry confit, nuances of plums, mineral touch. Powerful, tightly woven, ripe cherry fruit, present, supporting tannins, plum touch also in the finish, shows good length, chocolaty in the aftertaste, will benefit from maturity.

### 93. Vinous. Neal Martin. Avril 2025.

The 2025 Boyd-Cantenac has a commendable bouquet with pure black cherry and bilberry fruit touches of violet emerging with time, pinpointing its birthplace in Margaux. The palate is medium-bodied with grained tannins. Well-judged acidity, good backbone, it renders the finish almost like à Pauillac! But this is a stylish and well-crafted Boyd-Cantenac that should aged well in bottle.

### 92/16.5 Jean-Marc Quarin. Avril 2026.

Beau rouge sombre, aux reflets noirs. Nez intense, fruité, pur et parfumé. Délicatement moelleux en entrée de bouche, avec du goût et un corps velouté, le vin évolue savoureux sur une bonne longueur accompagnée par le bois. Assemblage : 82 % Cabernet Sauvignon, 7 % Merlot, 6 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot. Degré d'alcool : 13°. Rendement : 20 hl/ha. Production : environ 30 000 bouteilles. Elevage : 90 % en barriques neuves pendant 12 à 15 mois.

### 94. XL Vins. Xavier Lacombe. Avril 2026.

*12 Avril 2026 en primeurs*) Belle profondeur aromatique offrant de petits fruits noirs concentrés, rayonnants et frais. Une délicate note épicée ainsi que de la pivoine se développent progressivement. La bouche est pleine, bien concentrée en fruits. La matière tannique est puissante, légèrement râpeuse, et oriente le vin vers une belle garde. La texture et la concentration constituent les principaux atouts du vin.

JAMESSUCKLING.COM 

falstaff

Antonio Galloni  
vinous  
explore all things wine

JEAN-MARC  QUARIN  
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX  
www.quarin.com





## Château Boyd-Cantenac 2025

*Grand Cru Classé 1855 Margaux*

### WINEDOCTOR

#### 93. The Wine Doctor. Chris Kissack. Avril 2026.

Vibrant Cabernet fruit on the nose, with layers of red cherry, blackcurrant, gorse flowers and peony, with a very open, fresh and floral stance. The palate builds on what the nose provides, with a gently textured start and middle, filled with savoury currant, coffee bean and blackberry fruits, melded with a core of dark, dry and peppery tannins which soon come to dominate the palate. This is firm and structured, full of tannic energy, with the juicy, sappy, vivacity of the vintage. A Boyd-Cantenac with promise – *chapeau!* The blend is 82% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 6% Cabernet Franc and 5% Petit Verdot, picked from September 13th to the 25th, a later start than some in this vintage. The alcohol is reported to be around 13%. 91-93/100 (April 2026)

#### 92. Alexandre Ma. Avril 2026.

Although the finish is quite firm, the wine as a whole maintains a sense of warmth and balance, which is precisely what makes Château Boyd-Cantenac 2025 so compelling to me. The fruit, led by ripe cherry and black plum, is expressed with natural ease and just the right level of ripeness, remaining juicy and sweet without any sign of overripeness. The link between mid-palate and finish feels slightly compressed, as a gentle roundness is quickly overtaken by the tannins. Fortunately, the tannins are relatively smooth in texture, so the overall impression remains harmonious rather than abrupt.

尽管收尾相当有力，但整体依然维持着温润与平衡，这是 Château Boyd-Cantenac 在2025年份打动我的关键。成熟的樱桃与黑李子表现得自然且恰到好处，香甜多汁，并没有过熟的迹象。中段与尾韵之间的衔接略显不足，淡淡的圆润感很快被单宁所覆盖。好在单宁质地相对平顺，因此整体并不会显得突兀。

#### 92. Jane Anson Bordeaux Inside. April 2026.

Excellent tannic structure, and good juicy fruit that comes through the grilled cedar, enjoyable, plenty of potential for improving further over ageing, and this suggests that sister estate Pouget can similarly resolve over the next 12 months. Harvest September 13 to 25. 90% new oak for ageing.

#### 92. Decanter. Valéria Tenison. Avril 2026.

Dark ripe cherries, floral notes of violets, still a bit esthery on the nose. Ripe and juicy on the palate, with polished, slightly grippy tannins, good fruit sweetness of black plums and bramble, supported by fresh, citrusy acidity, quite elegant and poised, it has good tension and a long finish. 5% of Petit Verdot completes the blend.





## Château Boyd-Cantenac 2025

*Grand Cru Classé 1855 Margaux*

---



**16,5/17. Le Point. Jacques Dupont. Mai 2026.**

82% Cabernet-Sauvignon, 7% Merlot, 6% Cabernet-Franc, 5% Petit-Verdot. Baies noires, iris, floral, bouche élégante, lys, très gourmand mais avec de la tenue, fin et classe.