

## PREMIERS CRUS CLASSÉS 2009 et Assimilés

Dans des circonstances météorologiques aussi favorables qu'en 2009, les premiers crus classés, de la rive droite et de la rive gauche ont produit des vins d'anthologie. Les vendanges sous un soleil imperturbable, de mi septembre et jusqu'à mi octobre, ont donné l'occasion à ces premiers crus classés de vendanger à la carte, des raisins parfaits parcelle après parcelle, sans hâte, avec des équipes de ramasseurs nombreuses et compétentes. *« La Nature nous a tout donné, dit Charles Chevalier, patron de Lafite Rothschild, et comme il y avait des taux de sucres importants dans le raisin, nous nous sommes dit qu'il fallait impérativement tout faire pour garder de la fraîcheur. Heureusement les nuits étaient fraîches, voire froides, rappelez vous qu'on n'a jamais pu dîner dehors sur la terrasse en Gironde à partir de la fin août »*

Dans ces vignes traitées comme des jardins, le seul ennui aura été que le temps, au moment de la fleur, ayant un peu laissé à désirer, les volumes de récolte furent moyens. On peut craindre que les prix risquent d'en subir les conséquences, sans parler de la tendance due à la forte demande du marché qui se manifeste déjà depuis plusieurs mois.

### Ausone Saint-Émilion O =2018 G =30 ans ou plus

**Pauline** la fille d'Alain **Vauthier**, l'âme d'Ausone. *« Nous avons connu une saison culturelle parfaite qui a permis de ramasser tranquillement des raisins d'une maturité superbe »*. Quand il fait ce temps sur les vendanges, on peut passer d'avance dans les vignes,



marquer un par un les pieds qui sont à maturité, et les faire vendanger au fur et à mesure. *« Nous avons de la sorte pu ramasser le plateau de St Emilion le 28 septembre, puis les merlots entre le 2 et le 6 octobre, et les cabernets francs du 8 au 10 octobre »*. La superficie est de 7 hectares, et la moyenne d'âge des vignes est de 50 ans. Sur un grand cru comme Ausone, on est obligé d'arracher une partie des vignes -bien qu'elles soient encore en production- et d'en replanter chaque année, de façon à faire un roulement dans le renouvellement : on n'a jamais ainsi qu'une petite partie de ceps arrivant en fin de vie en même temps. Les vignes jeunes entrent dans le second vin d'Ausone, nommé la Chapelle, et les plantations en cabernet franc, par exemple, ne seront dans Ausone que dans 3 ou 4 ans. La propriété depuis 2004 est gérée dans l'esprit de la biodynamie, les vignes sont traitées avec des produits naturels, osier, orties, en tisane dans

l'eau de pluie ; le modèle ici, est la Romanée Conti.. Le second vin, La Chapelle, dans un millésime comme 2009 ne fait que le ¼ de la récolte – moins il y a de second vin, plus c'est l'indice d'une grande année-

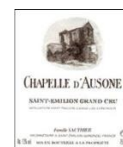
Rendements en 2009 : 27 hl/ha. Vinification en cuves bois avec thermo régulation, Elevage 20 mois en barriques de chêne 100 % neuves.

En 2009 Ausone aura produit 16 000 bouteilles plus 6000 bouteilles de La Chapelle.

Assemblage d'Ausone : 55 % cabernet franc, 45 % merlot.

**19,50** – Couleur violet sombre. Nez étourdissant de finesse et de complexité, des notes de fruits croquantes, cerise, framboise, épices douces, d'une fraîcheur sublime. L'attaque en bouche évoque la soie, tendre et solide à la fois ; le vin se développe ensuite en un corps étoffé, gardant une fraîcheur et une suavité remarquables avec des nuances épicées. La finale offre une texture ample, une mâche gourmande, des tanins d'une finesse de cachemire, des notes de cerise noire, poivre, fraise, une persistance de plusieurs minutes.

Le second vin, **La Chapelle d'Ausone, (17,50) O : 2015 G : 12 ans** est construit sur un assemblage de 70 % merlot et 30 % cabernet franc. Il est tendre et fin au nez, avec des notes opulentes de cassis et de framboise. On les retrouve en bouche, ronde et riche, avec de l'ampleur et beaucoup de gourmandise.



### Cheval Blanc St Emilion O = 2018 G = 30 ans

**Pierre Lurton**, de passage entre deux avions, en instance de départ pour l'Afrique du Sud, puis pour l'Argentine où il gère les vignobles de



LVMH et Baron frère, prend le temps de nous accompagner dans la dégustation de ses 2009. Par la fenêtre de la salle on aperçoit un énorme chantier qui sort de terre: un nouveau chai, dû à l'architecte Portzamparc, 4000 m2 sur plusieurs niveaux dans lequel se regrouperont toutes les activités techniques, le cuvier de vinification en béton et les chais à barriques. : *« Et par-dessus, il y aura un jardin, précise Pierre Lurton, ça aura de l'allure ! »* Sans être certifié bio, Cheval Blanc est géré dans un esprit proche de la nature depuis longtemps : *« Nous travaillons les sols avec des jachères, avec des fumures ; nous essayons d'observer la nature ; je pense que c'est l'élégance du geste qui permet de la respecter ; on n'utilise pas d'antifongiques, de moins en moins de cuivre, on réduit les produits phytosanitaires au strict minimum, on utilise la confusion sexuelle pour se protéger des insectes »*. Le Millésime 2009 n'a posé aucun problème *« On avait des merlots sur argile extraordinaires, les nuits fraîches d'août et septembre ont conservé leur qualité aromatique avec une maturité parfaite et un équilibre remarquable, et le cabernet franc de son côté apporte l'épine dorsale du vin »*. Rendements de 35 hl/ha, élevage en 100 % bois neuf à chauffe moyenne. Assemblage :

55 % merlot, 45 % cabernet Franc.

**19** – Nez éclatant, intense, complexe, avec des nuances de cerise, de fruits noirs, menthol, zan, épices. L'attaque en bouche est soyeuse, souple, éclatante, avec un toucher de satin, le corps s'impose avec une concentration et une puissance remarquables, et il finit très, très long sur des notes fraîches et épicées.

Le second vin, **Petit-Cheval (17,50) O : 2014 G : 15 ans**, assemblage 35 % merlot et 65 % cabernet franc, offre un bouquet



de fruits rouges et d'épices, une bouche très agréable sur un fruit explosif, au toucher charnu, avec une finale de fruits frais, un tannin suave et friand ; il est difficile à recracher.

**Haut-Brion Graves O = 2016 G = 25 ans**



**Laetitia Dubos**, responsable des RP de Haut Brion : « *On a été grêlés le 8 juin, en pleine fleur des cabernets, ce qui a causé une perte de production de 20 à 30%. Heureusement nous avons pu compenser au moment de la taille en vert, ce qui a permis d'aboutir à une production en quantité de 43 hl/ha plus satisfaisante que l'on ne craignait. On a vendangé à partir du 9 septembre en commençant bien sûr par les blancs, et cela s'est étalé jusqu'au 6 octobre pour les rouges* » Presqu'un mois de vendanges, alors que l'an dernier les vendanges avaient duré 5 semaines, c'est l'indice d'un nouvel automne radieux. La gamme des propriétés Dillon s'est simplifiée. L'an dernier, la marque Laville Haut Brion avait disparu. Cette année c'est le second vin blanc « Les

Plantiers » qui est supprimé. Désormais il reste en rouges les deux crus classés Haut Brion et La Mission, chacun avec son second vin, Clarence Haut Brion et La Chapelle de la Mission. En blancs, une production réputée et confidentielle, il y a maintenant un blanc par propriété, sous les noms de Haut Brion blanc et La Mission Haut Brion blanc. Par contre il n'y a qu'un second vin, assemblant les deux propriétés, qui se nomme désormais 'La Clarté de Haut Brion'. C'est en effet plus simple, mais il semble souhaitable désormais, que ces modifications dans la gamme se stabilisent, afin que la clientèle s'y reconnaisse !

Assemblage de Haut Brion rouge: après deux années 2007 et 2008 de cabernet majoritaire, on retrouve pour 2009 des assemblages plus traditionnels pour Haut Brion - 40% de cabernet sauvignon, 46 % de merlot, 14 % de cabernet franc. La récolte est élevée en barriques, dont 78 % neuves. Le rendement a été de 43 hl/ha.

**19/19,50** – Nez d'emblée profond, imposant, tous les fruits noirs, réglissé, des notes épicées, une grande complexité ; à l'agitation se succèdent des arômes de baies rouges, de fumée, de terre mouillée, dans une palette mûre. L'attaque en bouche est pleine, la texture superbe, avec une chair savoureuse ; la puissance du millésime est compensée par une fraîcheur élégante. Aucune chaleur sur la finale, qui reste sur le fruit, très longue et satinée avec des nuances de zan et des notes d'épices, de tabac et de bois précieux.

**Clarence de Haut Brion Pessac Léognan O=2012 G=10 ans**

Présenté dans la même et prestigieuse bouteille spéciale, que Haut Brion, avec ses épaules larges, le second vin a été élevé en barriques neuves à 23 %. Il est composé de 45 % merlot, 13 % cabernet franc, 39 % cabernet sauvignon, 2 % petit verdot.



**17,50** - Nez sérieux mais séduisant, tout en fruits noirs. La bouche est bien texturée, avec un tannin à la fois ferme et frais, l'ensemble est croquant, charnu et sera sans doute de bonne garde si on résiste au plaisir de l'ouvrir jeune.

**Lafite Rothschild Pauillac O = 2015 G = 30 ans**



**Charles Chevalier** reçoit avec un sourire radieux : « *Si on excepte le début d'année viticole, avec un temps assez moyen jusqu'en Juin, nous avons eu une année facile, et superbe, avec un temps chaud sec, des nuits fraîches, favorisant une maturation lente, et juste les petites pluies qu'il fallait, aux meilleurs moments. Les merlots naturellement productifs ont tenu leurs promesses, les cabernets étaient petits, avec des peaux épaisses, d'où des volumes réduits, mais une conséquence très positive sur la qualité des moûts.* » Pour finir, c'est une année assez rare, dont les grands niveaux qualitatifs s'expriment autant en rouges qu'en liquoreux ce qui est important pour

l'entreprise qui possède un cru classé de Sauternes, Rieussec. Vendanges en Merlots du 23 au 30 septembre, puis les cabernets sauvignons du 1<sup>er</sup> au 8 octobre, les cabernets francs du 5 au 7 octobre, et les petits verdots en une journée, le 8. Rendements 38 hl/ha, ce qui n'est pas abondant. Les Carruades, le second vin, est un authentique deuxième : « *Sur 110 hectares on a la possibilité de bâtir Lafite avec des cuves sélectionnées, et on fait les Carruades avec les cuves restantes, qui proviennent souvent d'un terroir très ancien, une parcelle triangulaire, entre Mouton et Lafite. Il y a d'habitude un troisième vin, mais pas en 2009, tout était trop bon* ». La proportion finale est donc de 55 % de Carruades et 45 % de Lafite. L'assemblage de Lafite donne comme d'habitude la part belle au cabernet sauvignon, 82,5 %, avec 17 % de merlot et 0,5 % de petit verdot. Elevage en 100 % bois neuf, avec comme unique tonnelier Lafite lui-même, qui fait ses propres barriques.

**19,50** – Robe colorée, noire presque saturée. Nez sublime, complexe, avec notes de fruits rouges, d'épices, de poivre, clou de girofle, cèdre, minéral. La bouche est racée, toute en douceur à l'attaque, puis elle s'élargit de façon imposante (*ça s'écarte en bouche* dit Charles Chevalier) le corps est racé, réglissé, des notes élégantes de fruit mûre, une palette chatoyante avec un grain de tanins d'une exceptionnelle finesse et maturité. Finale tendue, longue, avec nuances épicées, et une allonge envoûtante.

**Carruades de Lafite - Pauillac O = 2012 G = 15 ans.**

Un must des seconds vins, considéré désormais comme le meilleur d'entre eux. 42,2 % merlot, 50,6 % cabernet sauvignon, 2,2 % petit verdot, 5 % cabernet franc – Elevage en partie en barriques de Lafite, et partie en cuve. Degré 13,55°



**17,50/18** -Bouquet profond, pur et très aromatique baies noires et violette. Bouche suave, pleine, avec un grain de tanins très raffiné, une chair soyeuse, et une longue finale épicée et fruitée.

06

Primeurs 2009 : Le millésime par Jean Christophe Estève

**Latour Pauillac O = 2018**

**G = 30 ans**



**Pierre Henri Chabot** est maître de chai à Latour. Il garde un bon souvenir des raisins qui entraient dans son cuvier en 2009 : « *On goûtait les baies tous les jours, dit-il ; quand c'était le moment on ramassait, et comme on avait cette année trois lignes de tri au chai et trois équipes de vendangeurs, on a pu vendanger très vite, à parfaite maturité phénolique, l'ensemble des cabernets en 6 jours seulement, par îlots parcellaires, en respectant les différences de maturité entre l'Enclos et l'extérieur. Avec le beau temps, alors qu'on pensait avoir des rendements de 40 hl/ha, on a perdu du jus dans les baies, en septembre, et pour finir on a ramassé 36 hl/ha seulement. On a commencé les merlots le 23, puis les cabernets à partir du 5 octobre et les petit verdots les 7 et 9 octobre* ». L'expérience tentée l'an dernier de culture en biodynamie pure sur 5 hectares, est reconduite : « *Pour la deuxième année, dit Pénélope Godefroy,*

responsable de la qualité et des recherches, *on va même augmenter la culture biodynamique à 14 hectares, situés dans l'enclos, le vignoble historique. L'objectif est d'arriver à échéance jusqu'à la totalité de l'Enclos* » A ce stade Latour serait un vin 100 % en biodynamie. Une vraie révolution ! Assemblage : 91,3 % Cabernet sauvignon, Merlot 8,7 %. Le grand vin représente 38,3 % de la récolte, il est élevé en barriques de 100 % bois neuf.

**19/19,50** – Robe noire. Nez éblouissant, tous les fruits, très pur, avec un boisé délicat, des épices douces, des notes de havane, une intensité racée. Bouche tendre, qui se développe ensuite de façon très séveuse, avec des nuances mûres, cacao, réglissées, avec une structure de tanins très fins, vers une finale de longueur interminable rappelant le café, la réglisse, l'orange confite.

Le second vin, **les Forts de Latour (17,50), O = 2012 G = 15 ans** est assemblé avec 32,3 % de merlots, dont ceux de la parcelle en culture bio, 65,1 % de cabernet sauvignon, 0,6 % de cabernet franc 1,9 % de petit verdot. Un bouquet complexe en découle, fin, très tendre, élégant, un toucher satiné en bouche, du gras, des nuances de peau d'orange et de réglisse, délicieux.



**Château Margaux Margaux O = 2018**

**G = 30 ans**

**Philippe Berrier**, maître de chai de Margaux : « *Il y a eu un peu de stress hydrique en août, en particulier sur des merlots qui, malgré un degré potentiel très élevé, n'arrivaient pas à mûrir convenablement. De ce fait un volume de 23 % de la récolte a été écarté en troisième vin. Nous arrachons des merlots de 25 ans, dont une parcelle, sur le meilleur terroir, qu'on arrivait jamais à mettre dans le grand vin, et on y replante du cabernet sauvignon, essentiellement sur des porte-greffe 1001-14 c'est le cépage qui finalement convient le mieux à*

*Margaux*» Une semaine de présentation du millésime comme celle que nous venons de vivre a vu passer 2000 personnes en visite-dégustation à Margaux, utilisant plusieurs barriques entre les rouges et le blanc. Margaux sera assemblé en 87 % cabernet sauvignon, 9 % merlot, 2 % cabernet franc et 2 % petit verdot. Elevage en bois neuf, à 100 %, le grand vin représente 36% du total.

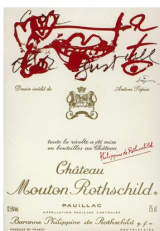
**19** - Nez superbe, (depuis 1983 que je suis ici dit Philippe Berrier, je n'en ai jamais connu de semblable), avec des notes de fruits et d'épices, menthol, poivre. La bouche est d'une finesse sublime à l'attaque, offrant ensuite une texture charnue mais soyeuse, elle se développe en douce, avec une expression aromatique étourdissante, des nuances réglissées, violette, zan. Les tanins ont un grain d'une grande finesse, et accompagnent toute la fraîcheur du millésime jusqu'à la finale, pure et minérale.

**Pavillon Rouge (17, 50) O = 2014 G = 15 ans** le second vin, se compose de 29 % merlot, 67 % cabernet sauvignon, 4 % petit verdot. Le nez est frais, fruits rouges croquants, la bouche est équilibrée, vive, une texture charnue, tannique, avec un finale drue. Sans doute le meilleur Pavillon que j'aie jamais goûté depuis longtemps.

**Pavillon Blanc, (17, 50) O = 2012 G = 12 ans**, est un Bordeaux blanc de 100 % sauvignon blanc, qui est fait avec seulement 1/3 de la récolte. Nez très ouvert, intense, notes de pêche et de passe crassanne, boisé fin, fumée, belle bouche vive, étoffée, longue.



**Mouton-Rothschild Pauillac O = 2018 G = 30 ans**



**Julien Mansion** est le sommelier de Mouton, responsable de la cave du château, mais aussi de la cave privée de la Baronne de Rothschild, ce qui n'est pas une mince affaire! « *L'assemblage 2009 du grand vin comportera 12 % de merlot, et 88 % de cabernet sauvignon : c'est un pourcentage très élevé, un des plus hauts depuis longtemps, c'est dire que c'est l'année des cabernets sauvignons!* Le grand vin représente 48,5 % de l'ensemble, le Petit Mouton 25 % et le reste passé en Pauillac générique sous la marque Baron Nathaniel. Vendanges du 23 septembre, pour les merlots, se finissant le 6 octobre pour les cabernets sauvignons. Rendement: 48 hl/ha.

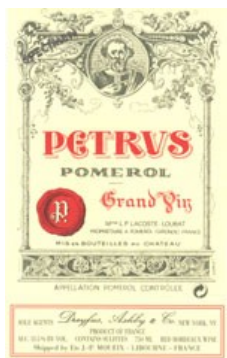
**19**– Nez intense, confiture de mûres, vineux, complexe, des fruits rouges, des notes parfumées de fleurs, rose rouge, freesia, tabac blond. Bouche fraîche à l'attaque, juteuse, crémeuse, la vanille du bois neuf, des tanins très fins, onctueux, enrobés, un équilibre parfait, et une longue finale raffinée.

Le second vin, **Petit Mouton, (17,5)** construit avec 63% cabernet sauvignon, et 22% merlot, 15 % cabernet franc, est très expressif, avec des fruits noirs, une nuance de fourrure, une bouche étoffée, saveur de confiture de myrtille, un tanin crémeux qui se resserre en finale.



**Pétrus Pomerol O = 2018**

**G = 30 ans**



**Olivier Berrouet**, est le fils de Jean Claude Berrouet, œnologue historique de Pétrus, et vinificateur de nombreux grands crus de Pomerol, qui a pris sa retraite mais reste en tant que conseil auprès du château. **Olivier** réalise son deuxième millésime de Pétrus. Grande responsabilité, mais il est lui-même un pur produit du cru ! Agréable surprise cette année: on déguste désormais les primeurs au château, par décision du propriétaire, Jean François Moueix : il a installé sur place une équipe de 7 personnes, dont Olivier Berrouet et Elizabeth Jaubert, qui vient pour sa part de Millésimes, maison de négoce Bordelaise de J-F Moueix. La commercialisation reste faite par les maisons des deux frères, Christian Moueix pour l'export, et Jean François pour le reste. Olivier Berrouet : « *Ce fut un cycle végétatif original, plus long de 10 jours que d'habitude entre la mi-véraison et la vendange, avec un petit stress hydrique en août, des nuits fraîches, d'où une maturation plus lente. Nos sols argileux ont gardé de la vivacité au raisin, et la décision la plus importante était la date optimale pour vendanger. De cette date dépendaient l'éclat, la netteté, la fraîcheur du vin. En étant modéré sur les vendanges en vert, (on garde 6 à 8 grappes par pied, avec 6600 pieds/ha), on a finalement obtenu un rendement de 40 hl/ha. Le degré est de 14°, mais ce n'est pas extraordinaire, pour nous, c'est comme en 1989 et 1990* ». Pétrus est basé comme d'habitude sur 100 % de merlot. Il y a bien ½ hectare de vieilles vignes de cabernets francs, mais ils ne rentrent jamais dans le grand vin. L'assemblage dégusté

est définitif, avec les presses. Il va être élevé en barriques, dont 50 % sont neuves. « *Question bio, nous sommes en réflexion permanente, avec le club des 9, pour réduire les intrants (les produits de traitement exogènes dont tous les intrants chimiques) et il faut je crois travailler sur le végétal, il me semble en effet que l'on doit pouvoir, sans faire d'OGM, obtenir des ceps plus résistants par exemple par des croisements* ». La vigne est parvenue jusqu'à nous depuis la nuit des temps en organisant elle-même sa défense, par sélection naturelle. Puis elle s'est trouvée face à des ennemis inconnus, importés au 19<sup>ème</sup>, mildiou, oïdium, etc....Il faut qu'elle trouve la parade par des moyens naturels.

**19,50 +-** Robe violine, brillante. Nez superbe, très précis, frais et éclatant, cerise noire, cassis, épices, réglisse, d'une grande finesse et avec beaucoup de netteté. Bouche à l'attaque est suave, élégante, puis elle se développe en largeur sur une magnifique trame tannique, d'une grande finesse. La finale, interminable, laisse un long sillage de fruits rouges, cerise, cassis. Eblouissant ! Ma plus belle dégustation 2009. Je note 19,50 avec + parce que la perfection n'est peut-être pas de ce monde, dit-on....

**D'Yquem Sauternes O= 2015 G= 50 ans**



L'assemblage est fait de sémillon 80 %, associé au sauvignon, 20 % et les volumes atteignent 13 hl/ha, ce qui est assez haut, à Sauternes en général et à Yquem en particulier, (à comparer avec 2008, année d'abondance, avec 15 hl/ha). La propriété a évité cette année encore les orages de grêle du printemps.

**19,50-** Bouquet d'une rare fraîcheur, d'une pureté d'arômes parfaite (*Il a l'éclat d'un diamant*, dit Pierre Lurton, qui déguste avec moi) avec des parfums étourdissants, aériens, des notes d'épices douces et de pomelo, de fruits jaunes. La bouche est racée,

fraîche, la liqueur suave s'exprime par un "rôti" parfait, aucune sensation de gras, aucune sucrosité, une sensation incroyable de fraîcheur qui laisse la bouche parfumée. Yquem est une nouvelle fois fabuleux.



