

## PREMIERS CRUS CLASSÉS 2008 ET ASSIMILÉ

**Les Premiers crus classés, ai-je l'habitude de dire, sont des vignobles grandes stars auxquels on ne refuse rien : un premier, quelle que soit sa superficie est un vrai jardin entretenu par des armées de jardiniers. «Le climat de 2008 a mené la vie dure à nos équipes, dit Charles Chevalier, à Lafite. Nos vignes sont enherbées, mais la chaleur et l'humidité en juin ont fait pousser l'herbe au-delà du raisonnable, et elle arrivait à faire des pousses de 80 cm de haut. Comme nous ne voulons évidemment pas désherber par procédé chimique, nous avons mis dans les rangs des équipes qui ont arraché les herbes hautes à la main ! » Il faut avoir les moyens de cette gestion ! Les premiers interviennent si nécessaire à tout moment sans regarder au coût, car les prix de revient trouvent compensation dans des prix de vente élevés, même si cette année les tarifs des premiers ont subi une sévère diminution parfois presque de moitié sur l'an dernier. Les grands premiers crus et assimilés naviguent donc dans les eaux internationales du luxe écrivions nous l'an dernier. Du moins tant que la demande existe. Et les aléas de l'économie ont ici aussi eu une forte influence. Ce qui n'empêche pas la clientèle de ces vins d'exception de penser qu'un premier cru restera toujours un premier cru !**

**Dans des circonstances météorologiques très particulières, les premiers crus classés, de la rive droite et de la rive gauche ont remarquablement tiré leur épingle du jeu. On aurait pu penser que des vendanges très tardives, fin septembre et jusqu'à mi octobre devaient favoriser le cépage cabernet sauvignon qui mûrit toujours plus tard que le merlot, majoritaire rive droite. Il n'en a rien été, les merlots de Pomerol ont parfaitement mûri, et cette année aucune des deux rives n'a pris l'avantage sur l'autre. Et comme le dit Charles Chevalier, 2008 a été, pour tous, le millésime de la surprise, qui finalement a donné de grands vins, dans un marché difficile, c'est la meilleure nouvelle possible.**

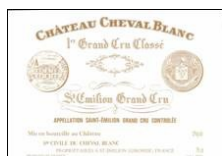
Ausone Saint-Émilion O =2016

G =30 ans ou plus

Philippe Baillarguet le maître de chai, travaille dans les propriétés Vauthier depuis longtemps ; il s'est d'abord occupé 15 ans de Moulin Saint Georges, autre château de la famille Vauthier, puis il est monté à bord du navire amiral, Ausone, avec depuis l'an dernier l'âme d'Ausone, Pauline Vauthier, la fille d'Alain, « Fin juillet, il y a eu sur les vignes un important stress hydrique très favorable, puis Août a commencé à nous inquiéter, car on savait déjà que la récolte serait en baisse de 20 % au moins. Et mi-septembre est arrivé le beau temps. Même à ce moment là, il y avait du retard dans la maturation, ça ne bougeait pas beaucoup, on goûtait les raisins et on ne voyait rien venir. Et puis cela a basculé très vite, sur les derniers jours d'octobre. On a ramassé des baies avec des peaux épaisses et assez peu de jus, ce qui finalement a encore réduit la production et donné 27 hl/ha ». La récolte 2008 comme 2007, comporte 55% de cabernet franc et 45 % de merlot. « La qualité des cabernets francs est superbe, ils ont été décisifs dans l'assemblage et mènent le vin vers le haut » Elevage en 100% bois neuf. Les volumes produits à Ausone vont une nouvelle fois être insuffisants pour répondre à la demande de ce cru, qui est désormais avec Pétrus le cru le plus recherché du Bordelais.

**18,50/19** – Couleur violet sombre. Nez sublime, très délicat et très fin, offrant une abondance de petits fruits rouges croquants, et dans lequel les 100 % de bois neuf de la barrique sont fondus et ne laissent presque aucune note, sauf une nuance épicée. L'attaque en bouche est tendre, d'une incroyable complexité d'arômes, avec une chair soyeuse et puissante à la fois, puis elle se développe en volume et en fraîcheur, sur des tanins au grain d'une somptueuse douceur, vers une finale longue à l'équilibre parfait. Comme chaque fois je me dis que : 1) C'est une grande chance de venir goûter à Ausone et 2) il est héroïque de recracher ce vin !

Cheval Blanc St Emilion O = 2016 G = 25ans



A Cheval Blanc Pierre Olivier Clouet, responsable technique, partage son temps entre les propriétés du groupe, mi temps à Cheval Blanc et à la Tour du Pin Figeac, et mi temps à Quinault l'Enclos qui vient d'être rachetée au Dr Alain Raynaud à la surprise de tous, et dont il a pris la direction. « Cheval Blanc –dit-il – a subi une énorme orage le 10 juin en pleine fleur, et pendant plusieurs jours nous n'avons pas pu rentrer un engin dans les vignes ; du coup on a perdu de la production en ne pouvant ni intervenir ni traiter contre le mildiou. Le rendement est tombé à 28 h l/ha. Il y avait un grand écart de maturité entre les merlots et les cabernets sauvignons qui entrent par moitié dans l'assemblage. On a donc dû vendanger de façon très étalée, heureusement sous le soleil du 30 Septembre au 17 Octobre. Quand on goûtait le raisin on était sur des fruits noirs très sucrés mûrs, et pourtant de la fraîcheur en bouche : ce sont les ingrédients d'un très grand millésime »

La récolte se répartit entre 50 % Cheval Blanc, et 50% pour le second vin Petit Cheval. L'élevage est fait en 100 % bois neuf à chauffe moyenne, et ne marque en rien la finesse du vin. L'assemblage : 55 % merlot, 45 % cabernet Franc.

**18,50** – Nez superbe, intense, expressif, élégant qui prend une étonnante complexité à l'agitation avec des fruits et des notes florales. L'attaque en bouche est d'une richesse et d'une fraîcheur divines, le milieu de bouche est aromatique, intense, il se montre croquant, construit avec un équilibre charnu/acidité parfait, des tanins frais au grain d'une extrême finesse..

Le second vin, **Petit Cheval (16,50) O : 2012 G : 10 ans** sera composé de 60 % merlot et 40 % cabernet franc. Compact, avec des arômes friands, il possède une belle matière soyeuse, tendre, et se resserre en finale sur un



tanin au grain suave avec des notes réglissées, il va être également élevé en barriques d'un vin. Il est bon mais moins grandiose qu'en 2006.

04

Primeurs 2008 : Le millésime par Jean Christophe Estève

**Haut-Brion Graves**

**O = 2016**

**G = 25 ans**



Jean Philippe Delmas, qui dirige le château : « *On n'avait pas eu de gelées, la production était presque normale. On a fait un premier passage d'éclaircissage, très léger, en juin ; d'habitude c'est à peu près le moment de la véraison et on voit bien ce qu'il faut faire, mais cette année tout était en retard ; mi/fin juillet on a dû repasser dans les vignes ; on a vu, à ce moment là, qu'il y avait pas mal de raisin, et on a recommencé à faire tomber des grappes ! On n'a pas arrêté d'avoir des problèmes et de se poser des questions jusqu'aux vendanges. Par exemple il a fallu faire 3 passages dans les merlots, et au contraire attendre très longtemps la maturité des cabernets sauvignons. On a fini de vendanger en octobre, après le médoc, ce qui ne s'était jamais*

*vu ici* » Astrid Alcaras responsable des RP du château, se rappelle : « *Pour goûter la maturité l'équipe a mangé beaucoup de raisin en octobre ! On a vendangé du 8 au 23 septembre pour les blancs, puis du 23 septembre au 17 Octobre pour les rouges, 5 semaines de vendanges, ce n'est pas fréquent* » Beaucoup de tri donc à la vigne et au chai pour ne garder que le meilleur ; la production du grand vin sera de 35% du total, il n'y aura que 7000 caisses environ de Haut Brion 2008 (pour 13000 en 2004 et 8800 en 2007). Le second vin Clarence de Haut Brion faisant 47 % du total cela fait presque 20 % de la récolte qui a été éliminé. C'est à ce prix que l'on a pu faire un grand vin.

L'assemblage de Haut Brion comporte 50% de cabernet sauvignon, 41 % de merlot, 9 % de cabernet franc. Pour la deuxième année avec 59% le cabernet est majoritaire, ce qui n'est pas fréquent. La récolte est élevée en barriques, dont 74 % neuves. Le rendement a été de 46 hl/ha.

**18/18,50** - Premier nez profond, d'abord discret, sans exubérance, puis à l'agitation arrivent de multiples arômes de fruits mûrs, fumée, terre mouillée, de fruits noirs et rouges, d'épices, très complexe, très noble. L'attaque ne bouche est crémeuse, puissante, le corps est satiné, soyeux, avec des nuances réglissées, un volume impressionnant. Les tanins se manifestent ensuite, pleins, sans aspérité, au grain très fin malgré leur présence et leur volume. La finale très raffinée, chocolatée, reste opulente et d'une belle longueur.

**Clarence de Haut Brion Pessac Léognan O=2011 G=12 ans**

C'est le second vin, qui est désormais présenté dans la même prestigieuse bouteille spéciale à épaules larges que Haut Brion, (ainsi que le Haut Brion blanc). Il est composé de 45 % merlot, 14 % cabernet franc, 41 % cabernet sauvignon, et représente 47 % de la récolte.



**16,50/17** - Nez de fruits rouges, framboisé, cerise rouge, très attractif, séduisant, avec l'éclat du cabernet franc. La bouche est fine, suave à l'attaque avec un fruit croquant, un peu acidulé, qui caresse et excite les papilles, et donne envie de le boire.

**Lafite Rothschild**

**Pauillac O = 2015**

**G = 30 ans**



« *La viticulture a été difficile en 2008* » dit Charles Chevalier qui ne manie pas la langue de bois. « *On a eu la même pression de mildiou qu'en 2007, on a dû désherber à la main, la pression du botrytis nous a fait changer les programmes sans arrêt. Finalement le beau temps de septembre et octobre a permis de vendanger calmement du début à la mi- octobre. Analytiquement le raisin était au beau fixe, mais à la vinification dans les cuves ce n'était pas excitant, les arômes étaient cachés, sans doute à cause de cette maturation du raisin tardive, longue, avec des nuits fraîches . Puis*

*mystérieusement, c'est venu, au fil des semaines, on a vu apparaître un bouquet plus expressif, et pour finir éclatant, très aromatique. Les arômes étaient cachés au départ et ne se sont révélés que peu à peu* » L'année se montre donc avec des analyses finales très bonnes, des indices équilibrés, avec de belles expressions de tanin et de fruit soutenues par une fraîcheur marquée. Le tout possède un bon potentiel de garde. Rendements 46 hl/ha ce qui est très honorable en 2008.

Assemblage de Lafite : 83 % cabernet sauvignon, 13 % merlot, 4 % cabernet franc. Lafite représente 40 % de la récolte, les Carruades 50% et le reste soit 10% a fait du Pauillac générique.

**18,50/19** – Robe dense, presque noire. Nez intense, associant des notes de fruits, de fleurs, et les nuances épicées, presque exotiques, poivre, clou de girofle, bois précieux. La bouche est vive, à l'attaque, avec une sorte de rigueur presque cistercienne, malgré un fruit très présent, le corps est d'une élégance rare, avec ce grain de tanins raffiné qui est la marque des très grands vins. Finale tendue, révélant en bouche des nuances infinies où se retrouvent les épices et les notes boisées. Comme toujours Lafite est à la fois noble et austère à ce stade, promesse d'un bel avenir.

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

Le second vin de Lafite est devenu l'un des must des seconds vins, et souvent considéré comme le meilleur d'entre eux. 51 % merlot, 45 % cabernet sauvignon, 3 % petit verdot, 1 % cabernet franc – Elevage en partie en barriques de Lafite, pour la complexité, et partie en cuve pour garder le fruit et la fraîcheur.



16,50 -Bouquet intense, très pur et très expressif, fruits rouges et noirs parfaitement mûrs. La noblesse du terroir s'exprime dans la complexité et la finesse du toucher en bouche, avec des tanins suaves au grain velouté, et une longue finale épicée et fraîche.

Primeurs 2008 : Le millésime par Jean Christophe Estève

05

**Latour Pauillac O = 2016 G = 25 ans**

Frédéric Engerer prépare une petite révolution à Latour : le cru commence à être géré en bio, version biodynamie.



C'est donc un nouveau grand cru de Médoc, (après quelques autres dont Pontet Canet, qui a plusieurs années d'avance), à entamer cette reconversion ; l'idée même du bio faisait rire il y a quelques années, et voilà que la prise de conscience de sa nécessité arrive chez les très grands crus ! On espère, à Latour comme ailleurs, arriver à une expression du terroir plus pure, à un éclat supérieur, avec des vignes respectées sans traitements agressifs pour l'environnement et la plante. Et on se dit prêt à prendre le risque, ce qui est méritoire à ce niveau des très grands terroirs. L'assemblage reflète le millésime, plus favorable aux cabernets sauvignon qui ont mûri longuement : Cabernet sauvignon 94%, Merlot 5%,

Cabernet Franc Petit verdot 1%.

17,50/18 – Robe sombre. Nez de crise noire, d'épices douces, léger boisé. Bouche racée, bien équilibrée, dense, une belle chair assez drue, une impression très fruitée mais avec une présence tannique qui accompagne le vin jusqu'à la finale encore ferme, ce qui se règle à l'élevage.



Le second vin, **les Forts de Latour (16)**, a reçu les merlots (31,5 % de l'assemblage pour 66 % de cabernet sauvignon), son bouquet est moins éclatant, et rappelle les fruits noirs, mûre, myrtille. Il est plus dru, dense, texturé, et apte à bien évoluer sur 10 ans.



**Château Margaux Margaux O = 2018 G = 30 ans**

Bien que les grands terroirs soient des terroirs précoces, ce que Paul Pontalier aime rappeler, les conditions très particulières du millésime 2008 ont conduit à vendanger de façon inhabituelle à partir du début Octobre jusqu'au 22. Cela a permis une maturité que personne n'attendait. Margaux sera fait de 87% cabernet sauvignon, 10 % merlot, 3 % cabernet franc et petit verdot, ce qui est

sensiblement comparable à 2007. Il représente à peu près le tiers de la récolte, pour la seconde année consécutive, pourcentage très bas par rapport aux habitudes de la propriété.

**Pavillon Rouge (16)** le second vin, se compose de 26 % merlot, 68 % cabernet sauvignon, 5 % petit verdot et 1% cabernet franc. On constate que les Merlots y entrent avec un pourcentage élevé, ce qui lui donne un caractère plus étoffé, rond, et un beau fruit.

18– Nez complexe, dominé par des notes de cerise et d'épices, fleur de giroflée, menthe poivrée. La bouche est suave à l'attaque, puis se montre veloutée, dense, racée, élégante, avec toute la fraîcheur du millésime. Les tanins ont un grain d'une grande finesse, et accompagnent le vin jusqu'à la finale pure et minérale.

**Mouton-Rothschild Pauillac O = 2016 G = 25 ans**

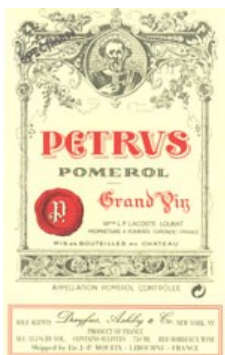


La plaisanterie assez facile, qui consistait à dire, à Bordeaux, que Mouton, seul cru classé second en 1855 promu au premier rang en 1973, (*Premier ne puis, second ne daigne, Mouton suis* était sa fière devise) reste le meilleur des seconds, est parfaitement ridicule: l'équipe animé par Philippe Dhalluin fait de Mouton, tous les ans, et sans contestation possible, un premier cru de Pauillac incomparable. Après les vinifications on a trouvé, en 2008, que tous les cabernets francs n'avaient pas le niveau requis, et on en a réduit le pourcentage dans le grand vin. L'assemblage du grand vin sera donc de 83 % cabernet sauvignon et 17 % merlot. L'esprit de Mouton, son style épicé, baroque, n'en ont pas été affectés

18 – Nez expressif, complexe, séduisant, du fruit et des fleurs, rose rouge, pivoine. La bouche concentrée, crémeuse, délicate et satinée, avec une sucrosité de bois neuf, des tanins présents d'une grande finesse, un équilibre parfait, garde son fruit jusqu'à la finale qui promet une longue garde.

Le second vin, **Petit Mouton, (16,5)** construit avec 94 % cabernet sauvignon, et 6 % merlot, est délicieux, expressif, délicatement boisé, avec de la fraîcheur, une bouche élégante, vive et gourmande.



**Pétrus Pomerol O = 2016****G = 30 ans**

Olivier, fils de Jean Claude Berrouet, qui a pris sa retraite (mais reste en tant que conseil auprès de la maison J- P. Moueix) succède donc à son père aux rennes de l'un de plus célèbres châteaux du monde. Avec le responsable technique des vignobles Moueix, Eric Muriasco, il est donc en charge de Pétrus, mais comme Obélix il est en quelque sorte tombé dedans dès sa naissance ! Pour la troisième année consécutive le climat frais avec un automne chaud a entraîné des vendanges très tardives, ce qui convient assez bien aux terroirs hâtifs argileux de Pétrus. Il n'y a pas de second vin à Pétrus, 2/3 de la récolte font le grand vin, le reste est vendu en Pomerol générique par Moueix.

19 - Robe grenat sombre ; le nez est profond, groupé, demande beaucoup d'agitation dans le verre pour révéler ses arômes, puis offre des notes très complexes, riches, d'épices, avec une note boisée, poivrée beaucoup de finesse et de fraîcheur. Bouche très fruit frais, ronde, racée, avec des tanins au grain d'une extrême finesse, de l'opulence, du volume. Le fruit et le gras exaltent la finale, aux notes de cerise noire, violette, tapenade. Un Pétrus sévère moelleux, riche, avec une puissance maîtrisée.

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

En 2008 Yquem a fait partie du petit nombre de châteaux de Sauternes privilégiés qui n'ont connu ni le gel du 7 Avril, sur les meilleures parcelles qui font le grand vin, ni la grêle. Les premières tries furent ramassées le 17 septembre, puis les 20 et 25 septembre. La pluie début octobre obligea à attendre avant de lancer une nouvelle trie mi octobre pour finir le 29. La production de ce magnifique vin a donc été normale en volume pour la région (15 hl/ha) L'assemblage donne comme toujours la part belle au sémillon 80

% associé au sauvignon, 20 % et les volumes ramassés ont permis une opération commerciale de grande envergure, avec un niveau de prix en baisse très importante, une occasion à saisir.

19- Fabuleux bouquet de toutes les fleurs blanches, biscuit, associés aux notes d'épices douces et d'agrumes. La bouche est onctueuse, fraîche, la liqueur dotée d'un "rôti" parfait, avec cette allonge finale incroyable qui laisse la bouche épanouie. Plus liquoreux (de très peu) que 2007, Yquem est une nouvelle fois éblouissant.



Château Pétrus à Pomerol

