

CRUS CLASSÉS DU MÉDOC

D'abord, il y a eu un printemps maussade sur la presqu'île du Médoc. Avec en prime un gel nocturne début Avril, qui a touché nombre de propriétés mais pas toutes, épargnant notamment presque tout Saint Julien.

La fleur s'est déroulée par un temps moyen plutôt frais, entraînant coulure et millerandage, qui réduisent d'office la production. Puis est venu un mois de Juillet parfait, chaud et ensoleillé, qui a permis au raisin de faire des réserves de solidité pour les peaux et les anthocyanes, ce qui a été bien utile en Août sous un temps médiocre.

Malgré ces aléas climatiques ceux qui ont été épargnés par la grêle ont vu de présenter une récolte de volumes normaux, un peu bas, mais sans plus.

Le miracle de 2008 a tenu à une arrivée anticyclonique mi septembre qui a permis, avec le soleil, de différer la vendange jusqu'en octobre, et assuré une maturation lente, préservant le fruit. Le directeur de Branaire s'en étonne encore : « *On a vendangé des vignes dont les feuilles étaient rousses à la fin je ne l'avais jamais vu avant !* »

José Sanfins, le boss de Cantenac Brown, explique que la réussite des crus classés en 2008 a tenu à la qualité de la gestion des vignes : « *On a travaillé tout l'été pour effeuiller, enlever les raisins roses trop attendus, ou en mauvais état, et surtout lorsqu'il a fallu attendre, avant les vendanges, les responsables des vignobles ont fait preuve de beaucoup de professionnalisme : je regardais autour de nous dans les vignes, personne ne bougeait, tous attendaient la meilleure maturité malgré le risque que cela présente en Octobre, c'était significatif* »

A la dégustation en Primeurs, le millésime 2008 se révèle très bon, supérieur aux deux années précédentes, et prend place dans la liste des millésimes, après 2000 ou 2005, certes, mais parmi les deux ou trois meilleurs millésimes depuis 15 ans.

MARGAUX CRUS CLASSES 2008**Boyd Cantenac 2° CC O = 2015 G = 20 ans**

Lucien Guillemet, Œnologue et propriétaire de ce cru classé, qui gère également l'autre propriété familiale, classée 4^{ème}, Pouget, a vendangé Boyd du 6 octobre jusqu'à la fin du mois. Les cabernets sauvignons ont bien profité de cette attente sous le soleil, ainsi que les petits verdot qui rentrent dans le grand vin à concurrence de 8 %, pour 80 % de cabernet sauvignon et 12 % de merlots ; très différents des autres cépages, ces derniers étant un peu durs, sévères, ils sont donc en moindre proportion dans l'assemblage.

17,50 – Beau nez de fruits mûrs, floral, expressif. Bouche satinée à l'attaque, ronde, dense, équipée de tanins pleins, très fins, belle matière, notes de violette en finale.

Brane Cantenac 2° CC O = 2014 G = 20 ans ♥

Voilà un second cru classé sur lequel les dégustateurs novices (ou déjà confirmés) se trompent régulièrement. Et cette année encore. Après 30 ans de dégustation en Primeurs, j'ai toujours constaté que Brane, à ce stade (comme son voisin Durfort Vivens) donne une première impression de délicatesse avec un petit creux et des tanins accrocheurs. On confondra, en première impression, élégance avec manque de corps, en conclura que c'est un vin maigre à boire jeune. Si on prend la peine d'approfondir un peu les sensations, on pourra comprendre que cette impression de minceur un peu raide cache une structure qui a besoin de se développer,

s'étoffer, à l'élevage en barriques. Ensuite, après les années de garde indispensables pour un second cru classé, Brane Cantenac donne une bouteille d'une élégance racée, satinée, aromatique dans le style des Margaux de Cantenac. Rendements 45 hl/ha. Le grand vin représente un tiers de la récolte seulement, un gage de qualité. Le château dispose d'un nouveau matériel de tri qui a permis de faire une sélection de baies parfaite. L'assemblage sera composé de 70% cabernet sauvignon, 28 % merlot, 2 % cabernet franc. Elevage 18 mois en barriques neuves à 60 %.

17,50 – Dégusté en Mai. Nez de fruits noirs, très avenant, cerise et mûre, expressif. La bouche est racée, très en fruit, goûteuse, texture de tanins très fins un peu durs suivant le style habituel du château, avec une sensation de fraîcheur. L'élevage, comme on le constate toujours à Brane Cantenac, va étoffer la structure et l'arrondir sans lui enlever la finesse.

Cantenac Brown 3° CC O = 2015 G = 20 ans

Le chef de culture, Hervé Martin : « *Je n'avais jamais vu une récolte évoluer aussi bien à moins de deux mois des vendanges, Septembre et Octobre ont sauvé la qualité des raisins* » Les vendanges ont eu lieu par épisodes, sous le beau temps, les 1^{er} et 2 octobre, puis le 7 pour les merlots. Les cabernets francs ont été cueillis en une journée le 9 octobre, et les cabernets sauvignons du 13 au 19 octobre. José Sanfins le directeur du cru : « *Début septembre on se désespérait, on envoyait des équipes couper les baies encore roses dans les merlots. Puis soudain la météo, meilleure chaque jour, a permis d'atteindre une maturité absolument inimaginable au début Septembre. Je n'arrive toujours pas à y croire mais force est de constater que 2008 sera à inscrire parmi nos bons millésimes !!* ». Tout ceci n'a été possible que parce que le "travail en vert" (entendre la gestion des vignes durant la croissance, effeuillage, ébourgeonnage

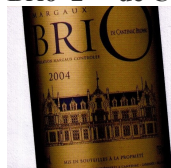
etc..) est de plus en plus précis, ce qui a permis de compenser le manque de générosité climatique. La récolte se répartit ainsi : 33% en Cantenac Brown et 67 % Brio. Elevage en bois neuf à 60 % pour le grand vin, composé de 60% cabernet Sauvignon et 40 % Merlot

17,50/18 - Nez complexe très parfumé, fruits rouges et noirs, zan, pain grillé. Bouche ronde et charnue, veloutée, avec une belle fraîcheur, un beau fruit, une grande maîtrise des tanins, mûrs, présents, mais satinés, et une longue finale pleine d'expression aromatique.

08

Primeurs 2008 : le millésime par Jean Christophe Estève

Brio 2^{ème} de Cantenac Brown O = 2011 G = 12 ans



Brio, le second vin, 67 % de ce cru classé, élevé en 25 % de bois neuf, est basé sur des cuvées qui historiquement jusqu'en 2006 faisaient du Cantenac. Il est composé de 56 % cabernet sauvignon, 32 % merlot, 12% cabernet franc.

16,50- Nez ouvert, fin et très fruité. La bouche est délicieuse, avec une texture gourmande, de la fraîcheur une belle base tannique soyeuse et souple, mais dense et prometteuse pour le futur. Surveiller sa sortie après la mise !

Dauzac 5^e CC Margaux O = 2015 G = 20 ans



Les visiteurs qui suivent la route des châteaux, en Médoc, longeant le fleuve, passent devant Dauzac : c'est le premier des crus classés que l'on rencontre sur son chemin. Ce vignoble propriété de la MAIF est géré par la famille d'André Lurton et avec le directeur technique Philippe Roux. Assemblage : merlot 41 % cabernet sauvignon 59 %. La proportion de cabernet sauvignon donne au vin cette année plus de fruit et de texture, sans lui enlever son moelleux.

16,50/17- Bouquet de fruits noirs, mûre, myrtille, épices. Bouche charnue, ronde, avec du fruit, des arômes de violette et une jolie finale épicée.

Durfort-Vivens 2^e CC Margaux O = 2014 G = 15 ans



Il faudrait qu'un jour les « dégustateurs » qui viennent trois jours à Bordeaux chaque année à l'époque des Primeurs, boivent aussi les vins à maturité. Cela leur éviterait de commettre l'erreur de mal noter, voire de négliger certains grands crus classés comme Brane ou Durfort. Ce cru qui appartient, antan, à Margaux lui-même, est situé sur un superbe terroir de graves profondes. Depuis 1992 Gonzague Lurton, qui a repris ce cru classé en 1855, a rééquipé le chai, remis les vignes en état, y produit des millésimes souvent assassinés par la critique, qui donnent après élevage et maturation en bouteille des bijoux d'élégance, des vins raffinés

parfaitement dignes de leur classement.

17/17,50 –Nez ouvert, aux nuances florales et fruitées, aérien. Bouche comme toujours toute en finesse, gourmande avec un tanin au grain soyeux qui se durcit un peu en finale, mais sans raideur, de la fraîcheur tout du long et une longueur savoureuse. Ce cru donne une fausse impression de légèreté, mais en fait il ne faut pas s'y tromper, il s'étoffe au fil des années et fait une très belle bouteille à l'évolution.

Giscours 3^e CC Margaux O = 2015 G = 20 ans ♥



Le domaine d'Eric Abalda regroupe deux beaux crus classés de Margaux, Giscours, et du Tertre, ainsi qu'un Haut Médoc, Duthil. A Giscours et au Tertre, des investissements conséquents, et cinq années d'un travail patient et compétent des équipes conduites par Didier Foret, dans les vignes comme au chai, commencent à être récompensées : le 2008 est l'une des plus jolies bouteilles de l'année et le cru a retrouvé toute sa superbe. On y reconnaît parfaitement le style traditionnel de Giscours: élégance, finesse, distinction. Assemblage 65 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5 % cabernet franc.

17,50/18– Nez élégant, mûr, cassis, framboise et des nuances florales agrémentées d'épices douces. La bouche est gourmande bien structurée par des tanins mûrs et racés, satinée avec du fruit dans le style charmeur de ce cru toujours élégant et fin, qui, avec la maturité de cette vendange, offre également du volume et une belle puissance. Ce qu'ici on nomme : ''la sève'' !

D'Issan 3^e CC Margaux O = 2015 G = 20 ans ♥



Le château, et ce n'est pas si fréquent en Médoc, est un authentique château entouré de murailles, avec des douves, remanié au XVII^{ème} siècle. La famille Cruze, dont l'héritier Emmanuel est aujourd'hui à la tête du cru, possède ce château depuis 1945. On dit que d'Issan fut servi au mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre. C'est dire si faire du grand vin est ici une tradition ancienne !

A Issan, en mai 2008 les vignes ont subi un méchant orage de grêle, destructeur, entraînant des rendements très bas, qui ont paradoxalement permis aux ceps de produire en petite quantité des raisins superbes, sains, bien aérés, et qui ont pu attendre la parfaite maturité : vendanges finies le 20 octobre, et on a ramassé 28 hl/ha, pratiquement la moitié de l'an dernier! L'originalité des vendanges à Issan est qu'elles sont faites à la main par 80 personnes dont une équipe de 30 étudiants Danois, arrivés cette année le 28 septembre. Ils (et elles, on en cause toujours en Médoc, de ces Danoises) on ramassé du 1^{er} au 20 octobre. A noter : une concentration superbe est la conséquence heureuse de la faible quantité de raisins. Comme toujours la prise de bois est sensible à cette période, ce qui n'étonne pas le dégustateur familier de ces lieux. Tout s'harmonise à l'élevage. Assemblage d'Issan : 64 % cabernet sauvignon et 38 % merlot ; élevage en bois neuf à 50%. Il y aura 64 % de grand vin.

17,50- Nez de fruits rouges en salade, mûre, violette, élégant et fin. Belle bouche élégante avec des notes de fruits frais, une trame de tanins ronds et satinés, de la fraîcheur, une longueur savoureuse. C'est une bouteille de charme, avec du fond.



Blason d'Issan - Margaux O = 2012 G = 8 ans

15,50- Le second vin d'Issan 68 % cabernet sauvignon et 32 % merlot, élevé en barriques dont 35% neuves offre un nez de violette et de fruits, prune d'ente, et cassis, une bouche tendre, soyeuse et épicée, c'est une petite gourmandise !

Primeurs 2008 : le millésime par Jean Christophe Estève

09

Marquis de Terme 4^e CC O = 2013 G = 15 ans



Propriété et vin d'un grand classicisme, longtemps gérée par un sage M. Hugon, qui a pris sa retraite l'an dernier et qui aura fait de Marquis de Terme un étalon pour les grands vins de Margaux. L'équipe conduite par Ludovic David (venant de chez Magrez) qui le remplace, continue cette gestion sans succomber à la modernité comme on dit maintenant, mais en rénovant par touches successives. Par exemple de 50% bois neuf on est passé à 70%, et on ne garde qu'environ les deux tiers pour assembler le grand vin. Le vin reste raffiné, tannique, et souvent mal compris des dégustateurs américains. Assemblage 70 % cabernet sauvignon 25 % merlot, 5 % petit verdot. Un très bon rapport prix – plaisir.

17,50 – Joli nez de fruit rouge, à peine nuancé de bois neuf avec des épices, de la vanille et des notes réglissées. Bouche pleine, tannique mais sans raideur, du fruit et de la fraîcheur, et devra comme d'habitude s'arrondir à l'élevage. Une valeur sûre.

Palmer Margaux 3^e CC O = 2016 G = 20 ans



Une propriété dont le château se voit de partout, à Margaux, avec ses étendards flottant fièrement au vent sur les tourelles. La grêle de mai a, ici aussi, eu des conséquences sévères sur la production et les rendements sont faibles, 30 hl/ha, et la moitié de la récolte fera du premier vin. Vendanges du 1er au 17 octobre. Le grand vin comporte 51 % de merlot, un pourcentage important mais habituel à Palmer, 41 % cabernet sauvignon et 8 % petit verdot.

Alter-Ego (15,50) La moitié de la récolte sert à faire le second vin, qui est composé de 52 % de merlot 4% de cabernet sauvignon Un nez de baies noires, frais et attirant, une texture en bouche charnue, de la rondeur et une finale fruitée.

17,50- Nez de fruits noirs, d'épices, le parfum de violette, que l'on trouve souvent à Palmer. Bouche suave, parfumée puis étoffée, moelleuse, le tanin gras et satiné donne du volume, la finale est fraîche et fruitée.

Rauzan-Ségla Margaux 2^e CC O = 2015 G = 20 ans



Sous la gestion avisée de l'équipe dirigée par Henri de Ruffray la propriété occupe désormais parfaitement son rang de second cru classé, dans un style qui reste une définition exacte de Margaux, puissance mais toute en finesse. Vendanges manuelles en cagettes, du 2 au 21 Octobre 2008. Assemblage du grand vin : cabernet sauvignon 62 %, merlot 38 %. Il représente 45 % de la récolte, Ségla, second vin utilisant les 55 % restants.

17,50/18: Robe grenat/violette. Nez très fin, très élégant, beaucoup de fruit et de notes épicées. Bouche complète, très fruitée, avec une délicatesse de tanins très margaux, finale raffinée, soyeuse, longue et épicée. Un vin très haute couture, par sa race, et très gourmand par son toucher savoureux.

Tertre (du) Margaux 5^e CC O = 2013 G = 15 ans



Le Tertre est l'un des châteaux qui a subi les plus importantes modifications, depuis 10 ans. Je l'ai connu avant 2000 quasiment à l'abandon, avec des charrettes à chevaux oubliées dans les hangars, une seule lampe électrique pendant au plafond d'une salle à dégustation rustique, équipée en tout et pour tout d'une table bancale et d'un téléphone gris à cadran rotatif modèle 1960 posé sur une vieille cheminée. Pour recracher, il fallait sortir dans la cour. Un endroit très 19^{ème} siècle, méconnaissable aujourd'hui. Son nouveau propriétaire Eric Albada en a fait une superbe gentilhommière façon Vaux le Vicomte ou presque, les chais de vinification sont modernes, entièrement refaits, et une équipe solide a tout repris en mains. On a fait de nouvelles plantations, plus denses. Sur sa butte (d'où son nom) point culminant de l'appellation, le Tertre ne donne jamais des monstres de

concentration, mais des vins en finesse et en fruit. Comme pour d'autres crus de Margaux certains dégustateurs s'y seront trompés. De plus, on goûte toujours ces primeurs trop tôt. Assemblage : 50% cabernet sauvignon, 30 % merlot, 30 % cabernet franc.

16,50/17– Bouquet Médocain, associant les fruits rouges, la vanille, les épices douces, avec des nuances de boisé fin. La bouche est d'une grande douceur à l'attaque, presque sucrée, étayée par une souple texture de tanins pourtant gras, beaucoup de fruit, une finale très gourmande.



CRUS CLASSÉS DU MÉDOC - SAINT-ESTÈPHE

Calon-Ségur St Estèphe 3^e CC O = 2013 G = 15 ans

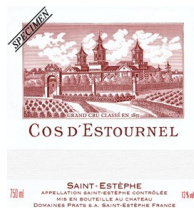
La remise en état du vignoble de Calon Ségur, qui a comporté la replantation des vignes à une densité de 8000 pied/ hectare dans la grande tradition médocaine, a permis de retrouver le grand niveau du Calon historique, ce cru qui fut la propriété du Marquis de Ségur, au XVIII^{ème}, propriétaire également de Latour et Lafite. Le terroir de graves de Calon Ségur permet des vins d'une grande élégance, moins puissants que Montrose ou Cos, mais

dotés d'une race particulière, et d'une finesse incomparable. Vincent Millet, le directeur a choisi de conserver la finesse et le fruit des cabernets sauvignons, qui entrent dans l'assemblage pour 70 %, avec 18 % de merlot et 2 % de petit verdot.

17,50 – Un nez très ouvert, avec des notes torrifiées, du fruit rouge et des nuances florales -violette et rose- Bouche fraîche, attaque délicate, toute en finesse, mais dotée d'une présence tannique bien stéphanoise quoique veloutée, satinée et d'une belle longueur en finale.

10 Primeurs 2008 : le millésime par Jean Christophe Estève

Cos d'Estournel *St Estèphe* 2^e CC O = 2015 G = 20 ans



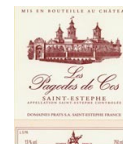
Le nouveau chai à lui seul vaut le déplacement : immense, à l'intérieur cathédrale de verre et d'acier, mais à l'extérieur classique, en pierre, accordé avec le style des tourelles chinoises que l'on connaît, décrites déjà par Flaubert. Il est conçu pour amener la vendange depuis les fameuses tourelles, équipées d'un tunnel de refroidissement, par gravité jusqu'aux cuves. On a été jusqu'à construire des ascenseurs géants, qui peuvent hisser d'immenses cuves de 100 hectolitres sur plusieurs niveaux notamment lors de remontages et des délestages, durant les vinifications ce qui évite de traumatiser les moûts. Seuls restent à terminer les abords du bâtiment, encore défoncés, mais qui dans un à deux mois devraient prendre un aspect définitif, couverts de pavages et pelouses. Avec les 72 cuves de toutes capacités, de 19 à 115 hl, il est possible au chai de gérer finement le ramassage parcellaire. L'ensemble est un outil de haute volée ! Le fait de ne plus utiliser que la gravité pour l'avancement du raisin dans le chai a modifié la dégustation lors des vinifications, l'équipe le trouvant d'emblée plus enveloppé, plus fin, avec moins de dureté, moins mâché. Le grand vin 2008 se compose de 85% de cabernet sauvignon, 13 % de merlot, 2 % de cabernet franc. Il est élevé en barriques à 50% neuves ; il représente 78 % de la récolte, et les Pagodes 22%. Le rendement moyen a été assez bas : 22 hl/ha.

18 – Robe très colorée, grenat sombre. Très beau nez de fruits noirs, violette, mûre, menthe, élégant et raffiné. Bouche magnifique de soyeux, de fraîcheur, de fruit ; la texture est serrée, tendue, avec des tanins abondants mais d'une grande suavité ; une boisé un peu épicé, discret. Une longue finale, vive et complexe aux notes de zan.

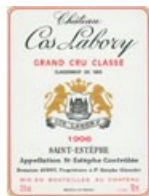
Les Pagodes de Cos *St Estèphe* O = 2013 G = 12 ans

Second vin de Cos d'Estournel, assemblage 53 % merlot et 45% cabernet sauvignon, 2% petit verdot, élevé lui aussi pour moitié en barriques neuves.

16,50 - Un nez très fin très délicat, fruité et floral (muguet, rose rouge), la bouche est très gourmande, bonbon anglais, friande, toute en fruit, et donne envie de l'avaler ! Les Pagodes reste l'un des très bons seconds, vraiment délicieux.



Cos Labory *St Estèphe* 5^e CC O : 2013 - G : 15 ans



Cos Labory cru classé cinquième en 1855, est un cru qui se présente habituellement de façon sérieuse, voire austère en Primeurs, mais qui s'arrondit toujours en bouteille, et reste typique des St Estèphe classiques. Vendanges du 6 au 20 octobre. Assemblage 55 % cabernet sauvignon, 45 % merlot. Rendements plus bas de d'habitude 44 hl/ha.

16,50 : Nez net et expressif, fruits rouges, épices. Bouche pleine à l'attaque, avec beaucoup de fruit et de fraîcheur, qui se complète avec une belle présence de tanins mûrs dans le style St Estèphe soutenus par la vivacité d'ensemble. Un vin sérieux, bon potentiel de garde. Bon rapport prix/plaisir.

Montrose 2^e CC *St Estèphe* O = 2014 G = 20 ans



La direction de ce réputé second cru, racheté par Martin Bouygues, est assurée par Jean Bernard Delmas (auquel son fils a succédé à Haut Brion) et pour cette troisième récolte (la deuxième sous son entière responsabilité) la marque du vinificateur s'est imposée. L'ancien Montrose se caractérisait par un aspect rude voire rustique dans sa jeunesse, pour se civiliser après de longues années en bouteilles. Le Montrose de Jean Bernard Delmas est l'un des vins les plus raffinés de son appellation : un travail important a été réalisé dans les vignes, pour faire de ce vignoble un modèle, les chais ont été modernisés, la patte du grand vinificateur a fait le reste. Montrose est la preuve qu'un grand terroir peut être sublimé par celui qui le gère. La construction de nouveaux bâtiments (on est chez un spécialiste des grands travaux) prévoit une auto suffisance énergétique grâce à des capteurs solaires,

et même un excédent d'énergie de 20 %.

Le grand vin sera composé de 65 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5 % cabernet franc et 1% petit verdot.

17,5/18 – Nez frais, raffiné, notes de fruits noirs et d'épices, précis, minéral. Bouche très fruitée, assez ronde, dotée de tanins modèle St Estèphe, sans doute, mais sans aridité, suaves et pleins, au grain très fin, bref des tanins civilisés, accompagnant une longue finale fraîche. Un vin d'un grand avenir, mais qui saura s'offrir plus vite que par le passé.

CRUS CLASSES DU MEDOC HAUT MÉDOC

Cantemerle 5^e CC *Haut Médoc* O = 2013 G = 20 ans



Nous avons depuis plusieurs millésimes signalé les progrès constants réalisés dans ce cru classé en 1855 par une équipe dynamique et d'une grande compétence : Philippe Dambrine, son directeur Pascal Berteau et son œnologue-conseil Eric Boissenot. En 2008 ce château de grande taille, doté d'un parc magnifique a réalisé un vin non seulement conforme à ce que l'on attend d'un grand cru classé, mais sans doute l'un des

plus réussis du millésime. De plus, il se situe à un niveau de prix qui en fait l'une des meilleures, sinon la meilleure affaire de l'année en primeurs. 66 % cabernet sauvignon, 37 % merlot, 7% cabernet franc.

17,50 - Baies rouges et fruits noirs au nez, réglisse, iris. Bouche charmeuse, veloutée, moelleuse, une texture élégante de tanins extraits de façon feutrée. Le boisé légèrement toasté s'associe sans dominer aux arômes de la finale ; un ensemble élégant, raffiné.

Primeurs 2008 : le millésime par Jean Christophe Estève

11

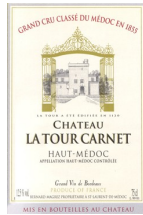
La Lagune 3^e CC Haut Médoc O = 2015 G = 15 ans



La Lagune m'est toujours apparue comme une sorte d'étalon pour noter les crus classés, une référence de base pour chaque millésime : est-ce sa position de 3^{ème} cru classé au cœur du classement ? En fait ce cru qui donne toujours le « la » du millésime, dispose de l'un des chais les plus modernes et fonctionnels du Médoc, avec une sorte de poste de pilotage de paquebot dominant un océan de cuves. Le millésime a été assez rude, avec la grêle et la gelée du 7 avril qui ont entraîné des rendements faibles, de 30 hl/ha. Assemblage 60 % cabernet sauvignon, 25 % merlot et 15 % petit verdot : ce dernier cépage comme l'an dernier a bien mûri alors que certaines parcelles de cabernet sauvignon n'y arrivaient pas.

16,50/17 – Nez de fruits rouges, cerise, fraise, notes épicées et violette, bouche équilibrée, avec un beau fruit, une texture de tanins ronds et fermes, une finale un peu plus sérieuse qui va évoluer à l'élevage

La Tour Carnet Haut Médoc 4^{ème} CC O: 2015 G: 15 ans



« Nous commençons à toucher le résultat de tous les efforts consentis depuis la reprise de la propriété par Bernard Magrez, en 2000 » La jeune responsable de la Tour Carnet, Anne le Naour qui a succédé à Emmanuel Bonneau (mais nous sommes restés amis et en contact toutes les semaines, dit-elle) explique son terroir : « On le connaît de mieux en mieux, avec toutes les fosses qu'on creuse. Nous avons pas mal d'argile, sur notre butte, ce qui explique le pourcentage élevé de Merlots ». Pour contraindre la vigne et la concurrencer, a enherbé au ray grass et même au trèfle nain souterrain, qui a l'avantage de décompacter les sols. Le fait est que chaque année à la dégustation le vin me paraît plus fin, plus racé. Rendement agronomique de 33hl/ha, plus bas que d'habitude.

L'encépagement se compose de 52% merlot, 40% cabernet sauvignon 5% cabernet franc et 3 % petit Verdot.

16,50- Nez plein encore un peu fermé, boisé, fruit rouge, encore austère. Par contre la bouche, aux notes fruitées et balsamiques est soyeuse, avec de la race, un tanin certes ferme mais rond et une finale plus civilisée que par le passé.

CRUS CLASSÉS DU MÉDOC - SAINT JULIEN

Beychevelle 4^e CC Saint Julien O = 2014 G = 15ans



Le Versailles du Médoc : grand et beau château d'architecture classique, qui dirige un vignoble de superbes graves de 90 hectares idéalement placé en bord de Gironde. Co-propriété du groupe Japonais Suntory et de la compagnie d'assurances GMF, ce vaste vignoble sous la direction de Philippe Blanc tient parfaitement son rang de troisième cru classé. La dimension de cette propriété permet non seulement de disposer de moyens imposants en matériel et en hommes, mais aussi de pouvoir faire les sélections désirées dans les assemblages, ce qui confère à Beychevelle une régularité dans la qualité parfaitement digne de son rang. Ainsi le merlot est

–il entré en plus grand volume dans l'assemblage « on aurait voulu plus de cabernets, dit Philippe Blanc, et pour finir à la dégustation on a estimé qu'il fallait plus de merlot, et au contraire on a éliminé les petit verdots ». Des essais sont pratiqués depuis deux ans ici aussi en culture bio, sur 10 hectares de haut Médoc, et seront probablement continués sur le grand vin. Assemblage : 48% cabernet sauvignon, 47 % merlot, 5% cabernet franc. Vendanges du 29 septembre au 16 Octobre. Rendements de 49 hl/ha. Elevage en 50 % de bois neuf. Un second vin : l'Amiral de Beychevelle.

17,50 – La violette et les baies rouges créent un bouquet attirant, avec les notes boisées – café, épices- parfaitement intégrées. Bouche ronde, presque suave à l'attaque très en fruit, mais la structure est bien présente, le corps, charnu, est soutenu pas des tanins mûrs et savoureux. Très classique et long en finale.

Branraire Ducru 4^e CC Saint Julien O = 2014 G = 15 ans



Jean-Claude Videau, maître de chai : « On n'a eu ni gel, ni grêle, tout était normal depuis la floraison, avec un mois de juillet parfait pour la concentration des polyphénols dans les baies. Avec le mauvais temps en Août on a décidé d'effeuiller la deuxième face en septembre, pour mieux aérer, ce que nous ne faisons a priori jamais d'habitude, et qui finalement n'a servi à rien puisque le beau temps est arrivé. On a ramassé mûr, à la carte, avec une petite troupe, par épisodes et en prenant son temps du 30 septembre au 15 octobre» Rendements 44

hl/ha. Assemblage : 68% cabernet franc, 25% merlot, 2 % cabernet franc et 5% petit verdot « On les aimait bien, ils étaient au niveau alors on a tout mis ». Rendement 44 hl/ha

17/17,50 – Nez assez puissant, notes de maturité, fruits rouges confits, aux notes fraîches cassis, groseille. Bouche pleine, plantureuse, avec de beaux tanins serrés, beaucoup de corps, et qui reste fraîche en finale sur un fruit superbe. Un vin complet, élégant, racé, prometteur.

Ducru Beaucaillou 2^{ème} CC Saint Julien 2^e CC O = 2015 G = 25 ans



Bruno Borie continue à rechercher l'excellence en tout points pour ce vignoble célèbre, membre permanent du haut du classement 1855, qui offre une sorte d'archétype de ces grands crus du Médoc, en finesse, pureté de fruit et grain élégant

des tanins. L'assemblage se compose de 85 % de cabernet sauvignon et 15 % de merlot. Elevage 18 mois en barriques dont 90 % neuves. Un tiers de la récolte fera du grand vin, ce qui laisse, au passage, de belles cuvées pour le second vin.

18/18,50 – Bruno Borie définit lui même la robe comme étant d'un violet "ténébreux". Nez de baies rouges, intense, cassis, framboise, mûre, une note de boisé toasté, moka, le tout restant très frais. Bouche dans le style Ducru, très élégante, subtile, satinée, le milieu de bouche est charnu avec de la puissance, des tanins croquants et frais constituent une charpente suave et pleine. Un vin équilibré et précis, avec une belle harmonie d'ensemble.

12

Primeurs 2008 : le millésime par Jean Christophe Estève

La Croix de Beaucaillou *St Julien* O= 2013 G = 15 ans ♥



Le second vin de Ducru Beaucaillou, 90% de cabernet sauvignon, 10 % merlot, issu de cuvées qui autrefois entraient dans Ducru, sera élevé en barriques dont 60% neuves, sur 12 mois. Il devient au fil des années l'un des meilleurs seconds du Médoc, et l'un des plus recherchés. On y retrouve des cuvées écartées par la sélection farouche pour le grand vin ainsi que celles issues notamment des vignes de Terrey Gros Cailloux, cru bourgeois voisin de très bonne réputation, repris il y a deux ans, après la disparition de la propriétaire Mme Fort.

15,50- C'est un vin au bouquet aromatique et frais, fruits rouges et noirs, bouche étoffée, au toucher riche, avec de la puissance, et une finesse qui en fait un vrai plaisir gourmand.

Lagrange 3^e CC *Saint Julien* O = 2015 G = 20 ans ♥



Une des plus vastes propriétés du Médoc avec ses 117 hectares. Bruno Eynard, qui dirige Lagrange après y avoir secondé pendant 15 ans Marcel Ducasse, a entrepris une modification du chai de vinification avec plusieurs nouvelles petites cuves pour travailler sur le parcellaire. Les vendanges à Lagrange ont été très tardives, pour attendre la maturité la plus complète. On a extrait avec délicatesse, afin de conserver le fruit sans trop rechercher des tanins qui sont toujours faciles à trouver sur ce terroir. Le résultat est d'un grand classicisme, l'assemblage comportera 72 % de cabernet sauvignon, pour 26 % de merlot et 2 % de petit verdot. La taille de la propriété est un avantage certain lorsqu'il s'agit de choisir les cuvées que l'on réservera au grand vin, puis celles du second vin, et enfin celles qui seront écartées et vendues en vrac.

17/17,50 – Nez de fruits rouges et noirs, myrtille, framboise, épices. Attaque nette, dense, le corps est charpenté, ferme, et les tanins bien enrobés par le boisé sont présents mais civilisés. Un fruit très prometteur.

Les Fiefs de Lagrange O = 2012 G = 10 ans ♥



57 % cabernet sauvignon, 29 % merlot, 14 % petit verdot

15,50 - Le second vin de Lagrange est charmeur, avec un nez très fruité, épicé, violette et cassis, une bouche pleine de fraîcheur, et une finale gourmande, basée sur un tanin encore ferme..

Les Arums de Lagrange, blanc O = 2011 G = 10 ans ♥



60% sauvignon, 30 % sémillon, et la note originale due aux 10 % de muscadelle. Elevé en bois neuf, c'est un blanc de belle facture, qui se nomme Bordeaux car il n'y a pas de vins blancs en AOC Médoc...

16 - Nez de pêche blanche, poire de St Jean, beurre, fumée, une bouche fraîche, le boisé grillé sans excès apporte des notes exotiques à ce très joli blanc frais et gourmand.

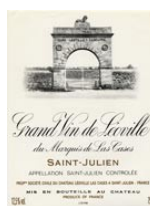
Léoville Barton 2^e CC *Saint Julien* O = 2015 G = 20 ans



Vendanges du début au 13 octobre, assemblage 67% cabernet sauvignon 27 % merlot, 6 % cabernet franc. La propriété vend en primeurs très facilement, et Antony Barton, son propriétaire constate que l'on retrouve ensuite assez peu Léoville Barton dans les ventes aux enchères ou en grand surface. « *En fait, dit-il, je crois que c'est pour une raison simple ; ceux qui l'ont acheté le boivent !* »

18– Violet dense. Nez intense, de fruits rouges, réglisse, cacao, droit et fin. Bouche d'une texture soyeuse et raffinée, un tanin bien fondu, suave, une finale racée très longue et très élégante.

Léoville Las Cases 2^e CC - *Saint Julien* O : 2018 G : 25 ans



L'assemblage du grand vin de Léoville comporte cette année 78 % de cabernet sauvignon, avec 12% cabernet franc, 10 % merlot. Il sera élevé en barriques dont 65 % neuves. Le fruit particulier du cépage majoritaire en 2008 donne au vin un style différent de l'an dernier, et la texture dense de ce millésime est due à la concentration naturelle. Les cabernets sauvignons, après le stress hydrique de Juillet et la maturation tardive ont vu leurs rendements baisser, et offrent un aspect plus proche de Pauillac que de Saint Julien.

18,5 – Robe violet- noir. Nez délicat, racé, très complexe, beaucoup de fruit, minéralité, épices douces, violette, zan. Bouche crémeuse, charpentée, puissante, avec des tanins veloutés et denses, beaucoup de présence et une longueur impressionnante.

Le Clos du Marquis *Saint Julien* O : 2013 G : 10 ans

Le second vin de Léoville las Cases est composé de 55 % cabernet sauvignon, 41 % merlot, 3 % cabernet franc, 1 % petit verdot. Elevé en 25% de bois neuf, il propose cette année un style Pauillacais,

16- Le nez est profond, fruits noirs, réglisse, épicé. La bouche est ferme, avec un corps droit et élégant,



charnu, la finale est pleine, longue, sérieuse.

Léoville-Poyferré 2° CC *Saint Julien* **O = 2015** **G = 15 ans**



Assemblage : 64% cabernet sauvignon, 26 % merlot, 5 % cabernet franc, 5 % petit verdot.
17,50/18 – Belle robe noire. Nez frais et fruité, ouvert, attirant. Attaque satinée, moelleuse, pleine, des saveurs rondes et fruitées, des tanins feutrés et au grain fin, un vin goûteux et gourmand.

Primeurs 2008 : Le millésime par Jean Christophe Estève

13

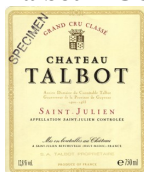
Saint-Pierre 3° CC *Saint Julien* **O = 2014** **G = 15 ans**



Jean Louis Triaud, Président des Girondins de Bordeaux, pourrait bien arriver 1er de la Ligue 1 de foot cette année, au moment où nous écrivons ... Et en tous cas il a magnifiquement réussi ses vins, tant Gloria que Ch St Pierre. Les cabernets sauvignons mûrs de 2008 étant du goût de Rémi Di Costanzo, le directeur, leur pourcentage a été fortement augmenté, puisque Saint-Pierre est composé de 83% cabernet sauvignon et 17 % merlot.

17,50 – Robe noire nez racé notes de fruits de cabernet sauvignon mûr cassis, myrtille, cèdre. Bouche texturée au toucher satiné, minérale, étoffée, finale fraîche avec des nuances toastées.

Talbot 4° CC *Saint Julien* **O = 2014** **G = 20 ans** ♥



L'une des plus vastes propriétés classées en 1855 avec ses 108 hectares dont 6 sont consacrés à un blanc charmeur : le Caillou Blanc. Sur un tel terroir la diversité des sols et des sous sols est grande. Tous sont classés, et cela donne à la récolte des cuvées différentes ce qui permet de faire des choix. L'art du maître de chai est d'exploiter leur potentiel pour obtenir les meilleurs assemblages. On a vendangé du 24 septembre au 15 octobre pour des rendements un peu bas de 40 hl/ha. L'assemblage du grand vin en 2008 sera fortement marqué par le cabernet, dont la maturité était excellente, avec 75 % cabernet sauvignon, 22 % merlot et 3% petit verdot, ce dernier cépage ayant donné cette année encore de belles cuvées très parfumées. Elevage en 55 % de barriques neuves. Les travaux de réfection annoncés l'an dernier n'ont pas encore commencé « *mais on va les faire bientôt* »

17,50 – Nez très agréable, avec du fruit bien mûr, framboise, cerise noire, écorces d'orange et poivre ; bouche racée, aromatique, savoureuse, tannique mais avec un grain satiné, finale pleine et équilibrée.

Connétable de Talbot, Saint Julien **O = 2012** **G = 12 ans**

15,50 - Jolie robe grenat, un nez ouvert confituré, cassis et framboise, une texture souple avec du rond et du gras, marquée par le merlot et qui se révèle gourmande. Un air de famille avec Talbot, une belle réussite dans ce millésime soyeux, qui pourra se boire dès 2011.

CRUS CLASSES DE MEDOC : PAUILLAC

Clerc Milon 5° CC **O = 2015** **G = 25 ans**



Un château appartenant à Mouton Rothschild. Assemblage : 42 % cabernet sauvignon, 40 % merlot, 16 % cabernet franc, 2% petit verdot. Elevage en bois neuf à 33%.

15,5 – Robe foncée, nez assez austère, des notes chocolat, et vanille. Attaque en bouche dense, corps solide, massif, en puissance.

Duhart Milon 4° CC **O = 2014** **G = 20 ans** ♥



75 hectares appartenant depuis 1963 aux domaines Rothschild, de Lafite. 73% cabernet sauvignon, 27 % merlot. Depuis plusieurs années ce cru fait l'objet de soins très particuliers : nouveau chai, avec de petites cuves permettant la sélection parcellaire, équipe indépendante de Lafite, et a reconquis un niveau tout à fait digne de son rang dans le classement de 1855. La caractéristique de ce terroir est de donner des vins assez austères au départ : on le déguste en primeurs serré, rigoureux, presque cistercien « *Pourtant, dit Charles Chevalier, tout est géré suivant les mêmes principes que Lafite, mais c'est le terroir qui parle* » Duhart dit-il, le fait penser à un jeune officier qui sort de Saint-Cyr, bien à tous égards, mais pas du genre amusant... Il ne faut pas s'y tromper, Duhart s'il offre un style Pauillac sévère en primeurs, sait prendre de l'amabilité en

bouteille. Et d'ailleurs en 2008, le fruit est très frais et très expressif, et dément un peu ce qui précède !

17/17,50 - Nez racé minéral, fruité, cèdre, écorce d'orange, complexe mais en finesse. Bouche précise, veloutée, dotée d'une structure opulente mais sérieuse, avec des tanins mûrs, une finesse de grain digne d'éloges, un vrai Pauillac classé à l'avenir assuré.



Grand Puy Lacoste 5° CC **O = 2014** **G = 20 ans**

Les nouveaux cuiviers, comme au Ch. Haut Batailley, sister ship de GPL, (les deux crus appartiennent à François Xavier Borie) entrent pour une bonne part dans la réussite du millésime : un équipement dernier cri, au service

depuis l'an dernier d'une vendange mûre, ramassée entre le 2 et le 14 octobre. Assemblage : 69 % cabernet sauvignon, merlot 28 %, cabernet franc 2%. Très classique aussi, le vignoble d'âge moyen de 38 ans, est planté à 10 000 pieds hectare, une densité très qualitative. L'élevage se fait en barriques, dont 65 % sont neuves à chauffe moyenne. Rendements : 42 hl ha.

17- Nez frais, très fruit, épices douces, minéral, boisé léger. Beaucoup de fruit en bouche, un corps racé, des tanins mûrs pas de dureté, une finesse et une longueur en bouche très remarquable la finale reprend le fruit et des notes de réglisse, un vin solide et charmeur à la fois.

14

Primeurs 2008 : le millésime par Jean Christophe Estève

Haut-Batailley 5° CC O = 2014 G = 18 ans



L'an dernier le chai avait été refait, le résultat est très satisfaisant car il a permis de vinifier avec beaucoup de précision les 2008. Vendanges d'octobre, avec des merlots très mûrs qui entrent dans l'assemblage pour un pourcentage élevé. Assemblage : 66 % cabernet sauvignon, 32 % merlot, 2 % cabernet franc Rendement 44 hl/ha élevage classique en barriques dont 55 % neuves.

16,50/17 – Nez expressif, ouvert, beaucoup de fruit et de fraîcheur. Bouche tendre à l'attaque, avec tout le fruit que promettait le bouquet, satiné, des tanins ronds et mûrs, soyeux, beaucoup de charme malgré une bonne structure qui lui permettra de bien évoluer en bouteille.

Lynch-Bages 5° CC O = 2015 G = 20 ans



La nouvelle équipe à Lynch Bages avec Jean Charles Cazes, le fils de Jean Michel, a connu, comme partout, une année 2008 éprouvante. Dans ce millésime frais et tardif, il a fallu faire de nombreux travaux en vert, et rien n'était gagné avant l'anticyclone de mi-septembre. Le beau temps qui suivit a permis de vendanger jusqu'au 19 octobre. Le rendement a été de 49 hl/ha. Et, dit-on à la propriété, « *La cynétique du mûrissement tardif a déjoué les pronostics, démontrant qu'on peut rattraper un été frais par une arrière saison clémente. Nous avons ramassé des raisins dans un état inespéré, avec un grand soulagement empl*

de satisfaction et d'étonnement à la fois. Cette année démontre le rôle déterminant d'une viticulture élitiste appliquée aux meilleurs terroirs » Lynch Bages est composé de 78 % cabernet sauvignon, 13 % merlot, 7 % cabernet franc, 2 % petit-verdot. Elevage dans 75% de bois neuf.

17,50/18 - Robe dense, sombre ; nez complexe, avec un fruit mûr, des nuances d'épices douces, de toasté, biscuit. La bouche est ample, subtile, élégante, fruits noirs, myrtille, cassis, violette et cèdre ; texture racée, les tanins riches ont un grain soyeux, mûr, savoureux, finale est longue et fraîche et promet une belle garde. Un beau millésime qui demandera du temps pour s'ouvrir.

Echo de Lynch Bages Pauillac O: 2012 G: 10 ans

Nouveau nom du second vin de Lynch Bages, anciennement Haut Bages Averous ; il représente environ 35 % de la récolte, avec la chair et la longueur de son aîné, mais une souplesse moins exigeante pour la garde. 52% cabernet sauvignon, 38 % merlot, 10 % cabernet franc. Elevage 12 mois en barriques d'un vin.

15,5 - Robe noire, nez élégant, assez raffiné, note boisée discrète. Bouche offrant de fruit, ronde et sapide, une structure tannique présente, un joli vin qui bien qu'encore sérieux en primeurs devrait s'ouvrir assez vite.



Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2° CC O = 2015 G = 20 ans



Pichon Comtesse comme on l'appelle couramment, en comparaison avec son voisin « Pichon Baron » autre second cru classé de Pauillac (issu de la même propriété Pichon à l'origine), appartient maintenant à la famille Rouzeaux (Roederer). Le directeur Thomas Dô-Chi-Nam n'a plus que deux assistants extérieurs Denis Dubourdieu et Jacques Boissenot, qui sont ce que l'on connaît de mieux parmi les Conseils de la région en ce moment. « *Nous étudions les sols, nous les travaillons, et nous cherchons à revenir dans la direction qui a fait la réputation de Pichon, la finesse et l'élégance* » Une expérience est faite ici aussi de culture bio

version biodynamie, sur un hectare, les Rouzeaux ayant déjà procédé à la culture bio dans leur vignoble Champenois.

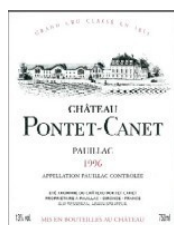
17,5- Nez ouvert, notes de maturité, fruits rouges, épices, bois un peu toasté et attractif. Bouche de satin, pleine, opulente mais fraîche, beaucoup de suavité et de classe, une finale longue et suave, avec des tanins gourmands.

La Réserve de la Comtesse O : 2012 G : 10 ans

15,5 – Les nuances Pauillacaises ne manquent pas au nez, ouvert et au fruit intense, iris, violette, écorces, buis. Bouche tendre à l'attaque, assez opulente, friande, et qui par sa souplesse pardonnera l'impatience.



Pontet Canet 5° CC O = 2015 G = 20 ans



« *Pour la première fois depuis 40 ans, on a entendu des pas de chevaux dans la cour, dit Alfred Tesseron. Nous ne voulons pas tomber dans une dérive folklorique, c'est une expérience visant à réaliser tous les travaux de la vigne au cheval pour éviter le compactage des sols dus aux machines. Nous ferons le point après deux saisons. Nous avons gagné en précision dans notre engagement vers une viticulture différente (d'inspiration franchement bio, version biodynamie - cf. les notes de dégustation dans nos carnets 2007) Sans le traumatisme*

de 2007 , nous n'aurions sans doute pas pu négocier avec succès la saison culturale 2008, au climat si difficile» Vendanges au soleil de début octobre pour les merlots, puis les cabernets, et jusqu'au 16 pour les petits verdots « les plus sereines que nous ayons connu depuis longtemps » Rendement : 35 hl/ha. Ce qui prouve dit Alfred Tesseron, « que même en année climatiquement difficile la bio dynamique est une méthode parfaitement applicable à un grand cru classé de Pauillac »

17,50/18- Robe grenat. Nez délicat, très pur, très raffiné, petits fruits rouges, floral - violette et rose rouge- La bouche est pleine de fruit, avec des notes de violette et de réglisse, satinée, d'une texture élégante, savoureuse, dotée de tanins au grain d'une exceptionnelle finesse. On retrouve ici la pureté des vins issus de la viticulture bio, dont les vignes sont heureuses et cela se ressent de façon évidente. L'un des plus beaux vins du millésime 2008.