

PRIMEURS 2008 : GRAVES ET PESSAC-LÉOGNAN

La région des graves est le vrai vignoble historique de Bordeaux : de la banlieue de Bordeaux au Nord, elle longe la rive gauche de la Garonne jusqu'à Sauternes au Sud, à presque 50 kilomètres. La zone de l'appellation la plus proche de Bordeaux s'appelle depuis 1987 Pessac Léognan, et c'est ce nom d'appellation qui figure sur l'étiquette (une séparation qui ne fait pas l'unanimité auprès des syndicats viticoles de la région); les vignes entourent la ville du sud à l'ouest, Bordeaux étant de ce fait incluse dans l'appellation. Les Graves sont exploitées depuis le début de notre histoire, et probablement longtemps avant. Ce vignoble était en effet le plus proche, et pour les vigneron des temps anciens, gallo romains ou antérieurs, plus facile d'accès que la vaste presqu'île du Médoc, séparée de Bordeaux par la jalle de Blanquefort et plus lointaine. Les graves étaient de même plus aisées à atteindre que la rive droite –Pomerol, St Emilion- où l'on ne pouvait se rendre, jusqu'au XIX^{ème}, qu'en ayant traversé le fleuve en bateau, faute de pont sur la Garonne (et sur la Dordogne). Le premier pont, le « Pont de pierre » actuel sur ses 600 mètres de largeur à Bordeaux date en effet de Napoléon 1^{er}.

La particularité des Graves est que plusieurs propriétés – et pas des moindres- sont situées dans la communauté urbaine, à Pessac ou à Mérignac, en zone habitée, résistant à la pression immobilière, restant ainsi des vignobles de ville, et réussissant même à se développer. Il s'agit notamment des crus classés Haut Brion, la Mission Haut Brion, Pape Clément, ainsi que Les Carmes Haut Brion, Picque Caillou et un revenant, Luchey Halde, ressuscité à la fin des années 90 par l'ENITA. Le vignoble des Graves produit des vins rouges, blancs, et rosés.

Les rouges de Graves de 2008 sont excellents. Les blancs sont nets, frais, agréables, et à l'élevage peuvent se comparer aux merveilleux blancs 2007. Les rouges sont très réussis, avec maturité et fraîcheur qui s'associent dans un équilibre exact.

ROUGES

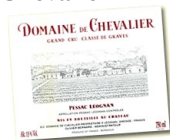
Carbonnieux - Cru classé de Pessac Léognan O = 2014 G =15 ans



« Une vendange mûre avec des degrés élevés et inattendus » C'est ainsi que Philibert Perrin qui gère la propriété avec son frère Eric après la disparition d'Anthony Perrin en Septembre – c'est troisième génération sur la propriété- définit ce millésime. Rendements faibles, Assemblage merlot 30 % cabernet sauvignon 70%

17,50 – Nez fin, arômes épicés, très joli fruit, nuances réglissées. Bouche équilibrée, entre vivacité du millésime tanins et charnue. Encore un peu austère en finale, ce qui est compensé par la fraîcheur du fruit, et va s'adoucir à l'élevage.

Chevalier (Domaine de) - Cru classé de Pessac Léognan O = 2014 G = 20 ans



Olivier Bernard, qui vinifie le domaine de Chevalier depuis 1983 est satisfait de ce millésime : « Je trouve qu'il y a cette année les cuvées les meilleures que nous ayons faites depuis longtemps » Le grand vin se compose de 66% de cabernet sauvignon, 25% merlot et 9% petit verdot, un cépage souvent capricieux mais qui en 2008 a mûri de façon spectaculaire. Rendement de 44 hl/ha.

17,50/18 – Très beau Chevalier : Robe sombre, un fruit très élégant, cassis, cerise, réglisse, fumée de bois, une ensemble très attirant. Bouche en finesse et en race, un boisé parfaitement intégré, apporte des notes légèrement grillées, fondues, la chair est satinée, un beau fruit s'y associe à de la fraîcheur, jusqu'à une finale minérale et fumée d'une grande élégance.

Le second vin, l'Esprit de Chevalier (15,50) reprend le schéma gustatif de son grand frère avec une souplesse et un fruit de bon aloi, racé, bien texturé et frais.

Clos Marsalette Pessac Léognan O = 2013 G 15 ans



Racheté à M. Boutemy (Haut Lagrange) en 2004 par Stéphan de Neipperg et André Miquen, ce petit clos de 5,46 ha est le seul des domaines Neipperg où n'intervient pas Stéphane Derenoncourt. Assemblage 40% merlot, 55 % Cabernet Sauvignon, et 5 % cabernet franc, âgés de 10 ans. Vendange du 8 au 15 octobre, petits rendements 18hl/ha, élevage en 50% de bois neuf, sont des recettes de vin de garage, mais en fait ce petit cru est une image fidèle de son terroir de Graves et ne tombe pas dans les excès des vins miniature.

17,50 - Nez d'abord au boisé dominant, notes de pain grillé, puis développe des nuances de fruits noirs mûrs, prune, cassis. La bouche est réglissée, vanillée, elle offre une texture feutrée avec de la fraîcheur. Finale longue, gourmande, satinée.

Haut Bailly Cru classé de Pessac Léognan O = 2014 G = 20ans

« Sur les cuvées finies, se rappelle Gabriel Vialard, adjoint de Véronique Sanders, et particulièrement sur les cabernets sauvignons, d'habitude assez tanniques et sévères, on avait une impression de sucrosité bien que les fermentations fussent finies, ce qui est inhabituel et prouve à quel point le raisin était mûr. On avait vendangé en vert, sans aide extérieure, par prudence, avec seulement nos permanents pour y aller doucement, mais même comme ça il y avait peu de récolte : on avait échappé au gel, mais pas au mauvais temps sur le fleur, ni au mildiou ! » Vendanges tardives, se finissant le 23 octobre. Le rendement a été diminué du tiers, à 36 hl/ha. Le Grand vin ne représentera que la moitié de la récolte. L'assemblage sera de 70 % cabernet sauvignon et 30 % merlot « les Francs étaient un peu liquides, bien que de caractère épicé, et ils sont mieux dans la Parde que dans Haut Bailly » Elevage en barriques, avec seulement 50 % de bois neuf « Cela nous semble suffisant, j'aime bien que la petite nuance vanillée de bois neuf, sans que cela domine le vin. Au départ, on avait acheté 150 barriques neuves, et on n'a pas eu besoin d'en rajouter ! »

18- Nez superbe, tous les fruits rouges de la création, les baies noires, cassis, mûre, rose rouge, frais, élégant. Bouche racée et fine, un fruit magique, charnue et croquante, tanins au grain très fin, bel équilibre et du fruit jusqu'à la finale. Texture solide, notes de cacao et longueur remarquable. De la fraîcheur et de la sève.

La Parde Haut Bailly Pessac Léognan O = 2011 G = 10 ans

Le second vin de Haut Bailly, comme toujours très friand et parfumé, se compose de 45 % cabernet sauvignon, 45 % merlot, et 10 % cabernet franc. Il représente 20 % de la récolte seulement, le restant est écarté.

16- Joli nez framboisé, fruits croquants, épicés. Bouche soyeuse, gourmande, assez bien charpentée et très fraîche, on pourra le boire assez rapidement.

Luchey Halde Pessac Léognan O = 2011 G = 12 ans

Château Luchey, est attesté dès le XVIIIème, sur la carte de Cassini. Le cru apparaît dans le « Féret », bible des Bordeaux, à la fin du XIXème. Mais après le phylloxéra l'exploitation s'arrête. En 1919 l'armée l'achète pour en faire un terrain de manoeuvres, puis après 39/45 le laisse à l'abandon. Désormais inutilisé, il devient un roncier et les bâtiments, des ruines. On pense bien que ce vaste terrain, près du centre hospitalier, au cœur de la ville, attise les envies ! Un centre commercial y est envisagé...

L'école ENITA, en 1999 rachète heureusement les 27 hectares et après maintes difficultés - et beaucoup d'investissements- le vignoble est replanté en rouges et en blancs. En 2002 le premier millésime sort des chais. Un nouveau château urbain renaît à Bordeaux! « Rien n'a été simple en 2008 affirme Pierre Darriet, le directeur de Luchey. Je définirai le millésime par : angoisse et travail. On avait dû faire 9 traitements rien que pour le mildiou. En septembre j'aurais signé de suite si j'avais su ce que finalement nous a donné la nature. Parce que je pense qu'on a fait mieux qu'en 2006 et 2007 ». Rendements normaux pour Luchey, 38hl/ha. Vendanges tardives de fin septembre au 17 Octobre

16,50/17 – Dégustation à la barrique. Merlot : frais très fruité fraise et framboise, bouche friande, tanin fin léger, finale menthol. Cabernet Sauvignon : joli fruit, net, bouche charnue, texture aimable, une certaine classe. « Au fil des années, dit Pierre Darriet, on voit que c'est ici plutôt un terroir à cabernet sauvignon ». Petit Verdot : très coloré, nez de violette constitution solide qui apportera de la structure à l'assemblage. Celui-ci montre un vin équilibré, très fruité, marqué par prestance du cabernet sauvignon, minéral et très aromatique, avec un finale satinée.

Mission Haut Brion (la) - Cru classé de Pessac Léognan O = 2015 G = 25 ans

La Mission Haut Brion, situé exactement en face du 1^{er} cru classé Haut Brion, appartient à la même famille, Dillon. Elle est gérée également par Jean Philippe Delmas. Ce dernier est un véritable enfant de Haut Brion, château dans lequel est né son propre père Jean Bernard, (qui devait ensuite diriger Haut Brion durant toute sa carrière) ! Le grand vin de La Mission cette année ne représentera que 40 % de la récolte: des sélections drastiques ont été faites, dans un but d'excellence, puisque le second vin est fait de 38% du total, ce qui a laissé 22 % de la récolte vendue en troisième vin, en Graves générique ! Assemblage: merlot 43 %, cabernet sauvignon 51 %, cabernet franc 6 %. Elevage en barriques, neuves à 72 %. Au petit jeu habituel des comparaisons entre la Mission et Haut Brion, avantage cette année à Haut Brion, qui a sans doute moins de charme immédiat mais plus de fond.

17,50/18 – Superbe nez, expressif, fruits et baies noires, réglisse, très mûr mais frais, minéral, mine de crayon. Bouche à l'attaque sphérique, impression de plénitude et de maturité, harmonieuse, des tanins très veloutés, un corps souple mais charnu.

Chapelle de la Mission Haut Brion (la) Pessac Léognan O = 2012 G = 12 ans, le second vin, représente 38% de la récolte, est assemblé en merlots 39 %, cabernet sauvignon 56% cabernet franc 5 %.

15,50 – Cerise noire, fruits mûrs, bouche souple et fruitée, friande, soyeuse, de bonne longueur, agréable et frais.

Pape Clément - Cru classé Pessac Léognan O = 2014 G = 25 ans

Vignoble de 35 hectares qui bénéficie du micro climat urbain, car il est situé dans la ville de Pessac, banlieue proche de Bordeaux. Le millésime est composé de 40% merlot, 55 % cabernet sauvignon, 3 % cabernet franc, et 2% petit verdot, une vigne de 4 ans qui fera sans doute partie de l'assemblage. Vendanges du 8 au 24 octobre, très tardives, des rendements bas de 30 hl/ha Elevage en 100% bois neuf en barriques à chauffe moyenne, pour éviter les arômes grillés, c'est la tendance actuelle chez Bernard Magrez.

17,50/18 - Robe très colorée, reflets noirs. Nez délicat, notes de raisin mûr, confiture de melon, poivre, cerise noire, élégant, racé, et la fumée typique des graves. Bouche tendre à l'attaque, charnue, notes de maturité, finesse de tanin associant élégance et puissance, finale plus serrée, un grand Pape Clément équilibré et prometteur.

22

Primeurs 2008 : le millésime par Jean Christophe Estève

Le Clémentin Pessac Léognan O : 2011 G : 8 ans Second vin de Pape Clément, 45 % merlot et 50% cabernet sauvignon, 3% petit Verdot, 2% cabernet franc. Rendements 30 hl/ha. Le 1/3 de la récolte fait ce second vin



15,50- Offre un nez mûr et réglissé, qui merlotte. Bouche tendre et flatteuse à l'attaque, une texture tannique un peu raide accompagne la finale qui aura besoin de s'arrondir à l'élevage, qui se fera en bois, dans 60% de barriques neuves à chauffe moyenne.

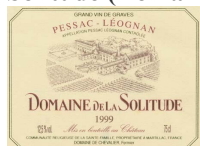
Smith-Haut-Lafitte - Cru classé de Pessac Léognan O = 2013 G = 20 ans



« La nature a fait elle-même les vendanges en vert, dit le directeur du domaine Fabien Teitgen, entre le gel du 7 avril, une gelée noire à 2 h du matin qui a détruit les bourgeons, et ensuite la coulure on a perdu de la récolte au point de n'avoir que 26hl/ha. Le bon côté c'est que cela a induit une concentration naturelle très qualitative ; on a vinifié ce raisin mûr avec délicatesse pour ne pas extraire de dureté de pépins » Assemblage : 60% cabernet sauvignon, 33 % merlot, 7 % cabernet franc.

17,50/18- Robe rubis grenat. Nez expressif, balsamique, épicé, et un fruit superbe ; la bouche, gourmande à l'attaque, est bien concentrée avec des tanins puissants, abondants mais au toucher riche et satiné. Un fruit mûr et une belle vivacité accompagnent la finale croquante.

Solitude (Domaine de la) Pessac Léognan- O = 2013 G = 15ans



Le régisseur Duron connaît la Solitude comme le fond des poches de son couteil : « J'étais déjà là avant que Chevalier ne reprenne la gestion de la Solitude à la confrérie, dit-il, puis j'ai quitté quelques temps la propriété pour y revenir en 2002. La différence aujourd'hui vient du fait que Chevalier a mis les moyens nécessaires à la vigne comme au chai, et le niveau a considérablement augmenté. Le bon terroir de graves est identique, mais la gestion du vignoble a bien progressé et c'est la même qu'à Chevalier, effeuillage décompactage, recherche de maturité, vendanges à la main, tout est fait comme au cru classé ». En quelques années la Solitude a pris une identité reconnaissable, les amateurs de Graves ne s'y trompent pas. Assemblage : 70% cabernet sauvignon, 30% merlot. Rendements 40 hl/ha. La propriété s'étend pour 2009 avec la reprise d'un château voisin, de 6 hectares, Lespault, ancien fermage de Latour Martillac, ce qui va lui permettre de disposer de 40 hectares en tout, dont 8 de blancs dès le prochain millésime

16,50 – Joli bouquet très séducteur, gai, léger, avec des notes de fruit et de fumée. La bouche est fraîche, mûre, toute en fruits rouges, avec cette finale mine de crayon typique des Graves, qui donne envie de le boire.

CRUS CLASSES ET GRAVES BLANCS

Carbonnieux cru classé de Pessac Léognan O = 2012 G =14 ans



Une nouvelle fois le 2008 le blanc de Carbonnieux est un beau vin. On retrouve la finesse du 2007, étayée par la maturité des sémillons qui lui donnent du gras.

16,50/17 - Beau nez intense, net, nuances de poire, de verveine, d'abricot. Bouche fraîche, avec du soyeux, du gras, des notes mentholées, et un beau boisé fondu. Finale alliant suavité et finesse, à une fraîcheur typique du millésime.

Domaine de Chevalier blanc cru classé de Pessac Léognan O = 2012 G =10 ans



« Je trouve qu'on a des cuvées encore meilleures qu'en 2007 dit le maître de chai ». Et la dégustation de ce 2008 confirme que ce blanc sec racé est l'une des réussites du millésime. Assemblage 76% Sauvignon, 24 % sémillon

17,50 – Beau nez, expressif, élégant et fin, peau d'agrumes, fleurs blanches, pêche, fruits secs et fumée. La bouche est fraîche très aromatique avec des nuances subtiles de noisette de poire, et grillé. Grande classe

Haut Brion Blanc – Pessac Léognan O = 2013 G = 20 ans



Blanc sec du premier cru classé Haut Brion, qui a évité le gel d'Avril, grâce sans doute à la position du château situé pratiquement en ville! Vendanges du 8 au 23 septembre. Production normale : 42 hl/ha. Assemblé avec 45% sauvignon et 55 % sémillon. Elevé sur lies, en barriques, dont 40 % neuves, pendant 10 mois.

17,5/18 – Robe encore un peu trouble, normal à ce stade ; le nez est merveilleusement expressif, fruits et fleurs blanches, citronnelle, pêche des vignes, silex. La bouche est friande, vive, équilibrée, dotée d'un charnu suave, d'une fraîcheur délicieuse, avec un boisé superbe, bien fondu, grillé.



« G » de Guiraud Graves blanc sec O 2011 G 10 ans

Blanc sec élaboré par le Château Guiraud, par ailleurs 1^{er} cru classé de Sauternes. Production très soignée, digne du rang du château, avec de petits rendements (20 hl/ha). Assemblé avec 70 % sauvignon et 30% sémillon, ce vin est élevé en barriques de Guiraud. 3000 caisses par an ce qui est peu.

16,50- Joli nez floral, au boisé discret et élégant, citronnelle, miel de fleurs. Bouche fraîche et charnue à la fois, bel équilibre, finale gourmande sur des notes fumée, agrumes.

Primeurs 2008 : le millésime par Jean Christophe Estève

23

Laville Haut Brion blanc- cru classé de Pessac Léognan O= 2012 G=10 ans



Blanc sec d'un château voisin de la Mission Haut Brion, et appartenant aux domaines du groupe Dillon. Elevé en barriques à 45% neuves. 79 % sémillon, 21 % sauvignon.

16,50- Nez intense, et frais, floral, miel, cire d'abeille, poire william. Bouche tendre à l'attaque, belle vivacité, pierre à fusil, citronnelle, très agréable et longue.



Luchey Halde blanc- Pessac Léognan O= 2012 G=10 ans

Le blanc du Ch Luchey est une de nos découvertes les plus séduisantes, pour ce cru qui illustre parfaitement son terroir urbain de graves situé à Mérignac, au cœur de la ville et du vignoble historique de Bordeaux.

16,50- Joli nez de sauvignon mûr, arômes fins et vifs d'agrumes, de fleur d'acacia, de genêt, de fumée. Bouche étoffée et fraîche à la fois, minérale, finale sur du fruit, pêche blanche et citronnelle. Du potentiel et beaucoup de charme.

Pape Clément blanc- cru classé de Pessac Léognan O= 2011 G=12 ans



« On a eu des rendements de 22 hl/ha, ce qui est peu, dit Anne Le Naour, responsable des vignobles Magrez qui est en charge plus particulièrement du cru de Médoc La Tour Carnet. L'assemblage comprendra 35% sauvignon, 60% Sémillon et 5% de muscadelle, cépage qui était bien mûr pour une fois »

17/17,50- Robe jaune pâle. Nez intéressant, fin, citronné, avec des notes noisetées et florales, muguet, fumée, miel d'églantine. Bouche agréable, fine, bien équilibrée, assez étoffée pour que l'élevage en 100% bois neuf (de Bourgogne) ne soit pas dominant. Un beau vin, sans doute pas au niveau exceptionnel de 2007, mais très classique et assez bien réussi.

Smith-Haut-Lafitte - cru classé de Pessac Léognan O = 2012 G =15 ans



« On n'a pas beaucoup de blanc en 2008, précise Florence Cathiard, 14 hl/ha, la moitié de la norme, et pourtant nous sommes contents car entre le gel et la grêle on aurait pu tout perdre » Une vendange tardive des sauvignons et sauvignons gris, du 15 septembre au 3 octobre, a permis une maturation lente des raisins et la faible charge des vignes a entraîné une concentration naturelle. Sauvignon blanc 90%, sauvignon gris 5%, sémillon 5%. « En cours d'élevage nous sommes passés de l'inquiétude à l'étonnement devant la qualité des moûts, dit Daniel Cathiard, au point, pour finir, qu'on se demande si cette toute petite récolte ne va pas être d'un niveau supérieur à 2007. Mis à part les quantités, le reste n'est que du bonheur ! »

17,50- Robe brillante, nez superbe intense, notes de pomelo de pêche et de fleurs blanches. En bouche une belle fraîcheur vient équilibrer le charnu, la finale est longue, vive, aromatique avec un boisé délicat.

Solitude blanc - Pessac Léognan O = 2011 G =10 ans



La partie blanche du vignoble de la Solitude ne comprend que 7 hectares et va être un peu agrandie en 2009 par l'achat d'un petit vignoble de 0,8 ha anciennement nommé Ch Lespault. Assemblage : 54% Sauvignon, 46% sémillon. Petits rendements : 28hl/ha seulement.

16,50 - Robe jaune pâle, reflets citron, limpide. Nez agréable, floral, bouche fraîche, suave, avec les nuances de fleurs blanches et de bourgeon de cassis.



Château Haut Bailly cru classé de Pessac Léognan : la salle de dégustation