

PRIMEURS 2010: GRAVES ET PESSAC-LÉOGNAN

La région des graves est le vrai vignoble historique de Bordeaux : elle longe la rive gauche de la Garonne de la banlieue de Bordeaux au Nord, jusqu'à Sauternes au Sud, à presque 50 kilomètres. La zone de l'appellation la plus proche au Sud de Bordeaux s'appelle depuis 1987 Pessac Léognan, le reste se nomme simplement Graves; les vignes entourent la ville du sud à l'ouest, la cité de Bordeaux étant de ce fait incluse dans l'appellation. Les Graves sont exploitées depuis le début de notre ère, et probablement longtemps avant. Ce vignoble était en effet le plus proche, pour les vigneron des temps anciens, gallo romains ou antérieurs, et plus accessible que la vaste presqu'île du Médoc, lointaine et marécageuse, séparée de Bordeaux par la Jalle de Blanquefort. De même, la partie du vignoble bordelais au Nord de la Garonne sur la rive droite, n'était desservie que par bateau, le premier pont construit à Bordeaux datant de Napoléon 1^{er}.

La particularité des Graves est que plusieurs propriétés classées – et pas des moindres, Haut Brion, La Mission, Pape Clément, etc... excusez du peu - sont situées en zone habitée, intégrées à la communauté urbaine, dans Pessac ou Mérignac. Elles bénéficient de ce fait d'un micro climat plus chaud, et donc de récoltes plus hâtives.

ROUGES

Carbonnieux -2010 - Cru classé de Pessac Léognan O = 2016 G = 18 ans



Philibert Perrin et son frère Eric gèrent Carbonnieux depuis la disparition d'Anthony Perrin. Rendements normaux de 45 hl/ha, assemblage 60 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 7% cabernet franc et 3% petit verdot.

17,50/18 – Nez ouvert et intense, arômes purs, floraux et fruités, terre mouillée après l'orage. Bouche savoureuse, flatteuse, une texture pleine, de la tenue, de la charpente et de la longueur.

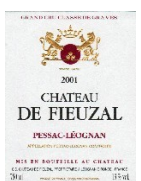
Chevalier (Domaine de) 2010 ♥ - Cru classé de Pessac Léognan O = 2018 G = 20 ans



Le vignoble replanté à partir du rachat de la propriété par la famille Bernard, en 1982, a maintenant atteint, avec la trentaine, une belle maturité, et révèle désormais toute sa puissance de cru classé. Le grand vin de Chevalier se compose de 65% de cabernet sauvignon, 27 % merlot et 8 % petit verdot, un cépage souvent capricieux mais qui, comme en 2008, entre dans le grand vin et apporte sa structure et ses notes de violette. Rendement de 45 hl/ha.

18,50 – Robe pourpre, sombre. Nez de fruits confits, baies noires, résineux, minéral, puissant et racé. La bouche est voluptueuse, gourmande, avec beaucoup de fruit, une belle texture de tanins serrés et une fraîcheur équilibrée. Un grand potentiel.

Fieuzal 2010 Cru classé de Pessac Léognan O = 2016 G 20 ans



On retrouve le style très personnel d'Hubert de Boüard, conseil de la propriété, opulence et fruit très mûr. Rendement : 50 hl/ha. Elevage en bois neuf à 30 %, assemblage : 55 % merlot et 45 % cabernet sauvignon

18,50 – Superbe nez, expressif et attirant, fruits rouges et noirs, beaucoup de maturité, épicé, avec de la fraîcheur. Bouche texturée, opulente des tanins imposant, très satinés, de la chair et une longue finale fruitée.

Haut Bailly 2010 ♥ Cru classé de Pessac Léognan O = 2016 G = 25ans



En août et septembre, l'alternance idéale de nuits fraîches et de journées ensoleillées ont favorisé la concentration des sucres mais aussi des arômes de fruit bien conservés. Haut bailly est l'un des crus les plus visités, ayant développé en parallèles à l'excellence de la gestion du vignoble et la réfection des chais, une volonté de de s'ouvrir à l'œno-tourisme. C'est un cru exclusivement rouge ce qui n'est pas commun en Graves. Elevage en barriques, 50 % de bois neuf.

Assemblage : 60% cabernet Sauvignon ; 3 % cabernet franc, 37 % merlot .

18/18,50 - Très beau nez de fruits confiturés, mine de crayon, fruits noirs confiturés, boisé élégant et voluptueux. Bouche suave, épicée, franche, droite, une texture de tanins fins bien présente, encore ferme mais qui va se fondre, une finale savoureuse, un grand potentiel.

Haut Lagrange ♥ Pessac Léognan O = 2013 G = 15 ans



Le sage Francis Boutémy gère ce beau cru situé sur le grand plateau de Léognan en défendant les choses simples du vin ; qui pour lui doit avoir d'abord et avant tout le goût du bon raisin. Cépages : 45 % merlot, 55 % cabernet sauvignon. Bois neuf à 45 %.


17,50 - Nez fin très expressif, épanoui, la bouche est en finesse aussi, avec un boisé léger, mais soutenue par un beau tanin mûr et satiné, l'ensemble a beaucoup de fruit et une finale gourmande.

Luchey Halde 2010 Pessac Léognan O = 2014 G = 12 ans



Le Château Luchey, en pleine ville, à Mérignac, banlieue de Bordeaux, est attesté dès le XVIIIème, sur la carte de Cassini. Le cru est cité dans le « Fêret », bible des Bordeaux, à la fin du XIXème. Abandonné, disparu, devenu terrain vague, il réapparaît il y a 10 ans, sous l'égide de l'ENITA, qui replante en rouges et blancs ce beau terroir de trois croupes de 8 mètres de haut, sur des graves profondes mêlées d'argile. Au fil des années, il a été constaté que ce terroir est avant tout un grand terroir de rouges. Elevage en bois neuf à 50 %. Assemblage : 56 % cabernet sauvignon, 34 % merlot, 10 % petit verdot

16,50 Robe noire. Nez de cassis, floral, ouvert. Bouche vigoureuse, fruits noirs, vive en finale, qui va s'arrondir à l'élevage.

Mission Haut Brion (la) 2010 -  Cru classé de Pessac Léognan O = 2016 G = 25 ans



Tous les indices de 2010 sont ceux d'une très grande année, dans laquelle, comme en 2009, les acidités issues d'une grande maturité sont compensées par des tanins mûrs mais frais. Assemblage : merlot 37 %, cabernet sauvignon 62 %, cabernet franc 1 %. Elevage en barriques, neuves à 77 %.

19/19,50 – Robe de pourpre, très sombre. Nez intense, délicat, beaucoup de subtilité, épices, baies noires, minéral, mine de crayon. Bouche très tramée, un volume de tanins imposants, serrés mais moelleux; le corps est plein, riche, savoureux, équilibré, la finale offre de la fraîcheur et de la puissance, le vin est plus étoffé qu'en 2009, mais plus subtil qu'Haut Brion dans un style moins monumental.

Pape Clément – 2010  Cru classé Pessac Léognan O = 2015 G = 25 ans



Vignoble de 35 hectares, qui bénéficie d'un micro climat urbain, étant situé dans la ville banlieue de Pessac. Elevage en bois neuf de 13 tonneliers différents pour la complexité. Assemblage : 60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot ; le petit verdot, entre dans l'assemblage du second vin. Rendement : 43 hl/ha.

18,50 - Robe noire pourpre sombre. Nez riche, suave expressif et fondu des nuances florales pivoine et rose rouge, le boisé est présent mais bien fondu. La bouche est harmonieuse, elle révèle une texture bien mûre, une belle vivacité, des tanins présents et civilisés, une longueur équilibrée et beaucoup d'élégance.

Le Clémentin Pessac Léognan O : 2014 G : 12 ans



Second vin de Pape Clément, 50 % merlot et 50 % cabernet sauvignon, Rendements 43 hl/ha. Il existe un troisième vin « le Prêlat » qui permet de raffiner les sélections du Clémentin.

17 – Robe sombre veloutée. Nez mûr boisé fondu, fruits noirs, bouche gourmande, avec un bonne mâche mais en finesse, presque déjà friande.

Smith-Haut-Lafitte 2010 -  Cru classé de Pessac Léognan O = 2018 G = 22 ans 



Assemblage : 60% cabernet sauvignon, 30 % merlot, 7 % cabernet franc. 3 % petit verdot. Rendement normal, 45 hl/ha.

18 - Robe grenat foncé. Nez racé, très fruits noirs confiturés, épicé, mûre et cassis, mine de crayon et terre mouillée. Bouche pleine de charme, voluptueuse, chaleureuse avec un degré élevé, mais bien équilibré par du fruit et de la fraîcheur, avec une finale très flatteuse.

CRUS CLASSES ET GRAVES BLANCS

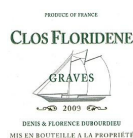
Carbonnieux blanc 2010 Cru classé de Pessac Léognan O = 2014 G = 15 ans



Une référence de chaque millésime qui sert d'étalon en blancs. Sauvignon 65 %, sémillon 35%, et il sera élevé en barriques dont 35 % en bois neuf.

17- Robe jaune vert encore trouble. Nez ouvert, exubérant, poire blanche, pêche des vignes, assez vif. Bouche charnue mais sans lourdeur, voluptueuse, de la vivacité et de la longueur. Le style est puissant et équilibré.

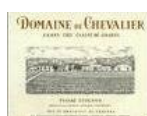
Clos Floridène 2010 Graves blanc sec O = 2013 G = 12 ans



Denis Dubourdieu, professeur à la fac d'œnologie et conseil dans les plus grands crus, propose, sur la propriété familiale de Sauternes, ce blanc sec de sauvignon 1/3 et sémillon 2/3, un modèle de blanc de Graves. Ce vignoble historique ou il a mis au point son savoir faire pour devenir le grand gourou des vins blancs secs de Bordeaux, se nomme ainsi car il associe les noms des propriétaires, Florence et Denis, ce qui donne "Floridène"

17- Nez précis, de fleurs blanches, cire d'abeille, miel. Note fraîche de lilas et de fumée. Bouche au classicisme parfait, un boisé très nuancé, une finale pure toute en finesse. Un grand blanc incontestable

Domaine de Chevalier 2010 cru classé blanc. Pessac Léognan O = 2014 G = 12 ans



Un blanc de référence pour les Graves. Barriques neuves à 40 % ». Assemblage : 80 % sauvignon, 20 % sémillon.

17,50/18 – Robe jaune vert dorée et brillante. Premier nez très raffiné et élégant, beaucoup de classe, qui se développe complexe, floral, fumée, chèvrefeuille. La bouche est étoffée, charnue, dense, avec de la puissance, mais sait rester vive et offre un boisé élégant légèrement toasté et des notes pamplemousse.

Doisy Daene 2010 Graves blanc sec O = 2013 G = 12 ans



Le magicien des blancs, Denis Dubourdieu, propose sur la propriété familiale de Sauternes Doisy Daene, ce blanc sec de 100% sauvignon qui évoque les meilleurs Loire de Sancerre ou de Pouilly, avec ses notes minérales de pierre à fusil.

16,50 - Nez frais, floral, citronné, intense ; bouche vive et élégante, des notes fumées et racées de sauvignon mûr, un vin fin, vif, et complexe.

Fieuzal 2010 cru blanc de Pessac Léognan O = 2015 G 15 ans



La propriété est conseillée depuis 2007 par Hubert de Bouïard (Angélus à St Emilion) qui dit : « *Il y a eu depuis 2 ans d'importants travaux dans la propriété, et on en touche maintenant les dividendes* » Elevage en bois neuf à 30 %, assemblage : 70 % sauvignon et 30 % sémillon.

17,50- Nez de fruit mûr et frais pêche blanche, poire passe crassane, de la maturité. Bouche longue vive mais suave.

Haut Lagrange – Pessac Léognan blanc O 2012 G 10 ans



Francis Boutémy produit une petite quantité de blanc sur son plateau de graves, à Léognan, qui n'est hélas pas vendu en Primeurs

17,00 - Boisé délicate, du fruit assez vif, jolie délicatesse, fumée, melon d'eau. Bon équilibre en bouche, de la présence, une finale bien fruitée.

Luchey Halde blanc 2010 - Pessac Léognan O= 2014 G=8 ans



Situé à Mérignac, en centre ville, dans le vignoble historique de Bordeaux. Ce cru récemment reconstitué, donne aussi des blancs intéressants que l'on peut ouvrir jeunes. Sauvignon gris 15% Sauvignon blanc, 50 %, Sémillon 35 %. Vignes âgées de 10 ans, vinification et élevage en barriques mais le bois neuf est réservé aux sémillons, pour ne pas trop marquer le vin et garder de la fraîcheur.

15,50 - Jaune paille; nez fin, fumée, églantine, floral, œillet. Bouche ronde, chaleureuse, plus puissante que le nez, à boire jeune avec une bonne vivacité en finale.

Pape Clément blanc- 2010 Pessac Léognan O= 2014 G=15 ans



Chez Pape, l'élevage des blancs en bois est très long : 17 mois par exemple sur les 2008 sans soutirage, avec un batonnage sur lies qui étoffe le vin. Assemblage en 2010 : 40% sauvignon blanc, 40 % sémillon, 6 % sauvignon gris, 6 % muscadelle.

17/17,50– Robe jaune vert brillante. Nez superbe, complexe, élégant, du fruit et des épices douces, lilas, fleur d'oranger, fumée. Bouche étoffée, avec du gras et du volume, notes de noisette, un boisé très fondu, avec ses notes grillées, un vin riche et puissant qui reste équilibré.

Smith-Haut-Lafitte 2010 - cru classé de Pessac Léognan O = 2015 G =15 ans



Daniel Cathiard, le propriétaire, n'est pas un adepte de l'acidité à tous prix et on vendange les blancs, à Smith, à complète maturité. Cela confère un style très personnel à ce blanc, toujours puissant et apte à bien vieillir ; 90 % de sauvignon blanc, 5% sauvignon gris, et 5 % sémillon»

17,50- Robe dorée brillante, beau nez épicé et finement fruité, fleurs blanches, fumée. En bouche bel équilibre entre la vivacité et la plénitude, un boisé très bien fondu, un beau fruit mûr, de la présence, le boisé est sensible à ce stade, et la finale est très flatteuse.



Pape Clément de Bernard Magrez à Pessac: le château by night