

PRIMEURS 2010 SAUTERNES BARSAC

En 2010, mi- Septembre, les sauvignons et sémillons étaient à bonne maturité mais l'apparition de botrytis, indispensable aux grands Sauternes, se faisait désirer : les nuits fraîches de septembre, caractéristiques du millésime, et si favorables aux arômes, en étaient la cause. Cette pourriture noble, origine des grands Sauternes, arriva seulement sur ces baies mûres début Octobre, et se développa grâce aux belles journées ensoleillées et ventées qui s'ensuivirent. On obtint ainsi une belle concentration des baies, dans un style différent de celui de 2009 :

L'originalité de 2010 est la fraîcheur, car les vins sont délicats, sans doute moins exubérants qu'en 2009 mais avec une structure et une profondeur remarquables, et une architecture très complexe et un équilibre parfait. Ce seront assurément des vins de longue garde. Cette année 2010, fait remarquer le syndicat des Sauternes « *clôture une décennie complète de belles années sans le moindre bémol, parsemée de grands millésimes, ce qui est une première dans l'histoire des liquoreux de Bordeaux* », région qui d'habitude se désole d'avoir, au fil des années, des résultats intermittents et dit-on une ou deux grandes années tous les dix ans !

Nous l'avons noté l'an dernier et cela se confirme : les seconds crus classés, dont plusieurs ont changé de main, sont désormais à un niveau excellent, chacun dans son style, mais toujours à un beau niveau. Leur écart avec les grands 1ers s'est resserré.

Arche (d') 2010 2^{ème} CC O = 2015

G = 15 ans



Le château est également un hôtel de charme pour l'œno-tourisme. Il fait partie du haut du panier des seconds crus classés **16,50** – Robe d'or soutenue. Nez délicat, pêche blanche, nuances de fumée et de résineux, fleur de glycine et miel d'acacia. En bouche vive, onctueuse, saveurs de miel citronnées, bel équilibre, puissance et fraîcheur.

Climens 2010 ♥ 1^{er} CC O 2018 G 30 ans

Climens se distingue toujours par son refus de procéder à des assemblages pour la période des primeurs, et ne présente donc aucun échantillon



terminé aux dégustations. Par contre on peut librement déguster à la barrique tous les lots très différents, qui seront ensuite assemblés. Aucun doute cette année encore Climens sera Grand ! L'ensemble présente en moyenne 135 g de sucres résiduels, et la fraîcheur du fruit est prometteuse

(19) Nez d'une extrême pureté aromatique, complexe et élégante notes d'abricot, de miel, d'orange, de pomelo peau de clémentine, frangipane, amande. Les assemblages sont faits plus tard, mais la dégustation des lots ne peut que rassurer sur le potentiel de ce grand Climens, onctueux, gras, nerveux, d'une dimension remarquable.

Guiraud 2010 1^{er} CC O = 2016 G = 30 ans



La propriété est officiellement depuis cette année la première des crus classés de Sauternes à être certifiée Bio Ecocert. Elle est également un pionnier dans l'œno-tourisme, parfaitement organisée pour recevoir de nombreux visiteurs

18,00 - Robe d'or soutenue.. Bouche liquoreuse, riche, notes mentholées et fruits mûrs mangue, fruit de la passion, de la fraîcheur et du satiné, la densité, l'éclat des raisins bio, un bel équilibre, finale empyreumatique.

Myrat Sauternes 2010 2^{ème} CC O = 2016

G = 20 ans



Continue à être imperturbablement le meilleur des seconds, avec un style Barsac tout en finesse et en équilibre.

17,00 – Robe or vert dense. Nez ouvert, mirabelle, miel et agrumes très complexe. Bouche complexe, onctueuse, étoffée, charnue, en puissance, mais avec délicatesse, belle liqueur, élégante, très fine.

Rieussec 2010 1^{er} CC O = 2016

G = 25 ans



Le Sauternes des Barons de Rothschild tient son rang de premier cru classé avec brio. Il est basé majoritairement sur le Sémillon, avec 84% de sémillon et 12% de sauvignon, le reste en muscadelle. On a vendangé jusqu'à fin octobre, avec le renfort des équipes de Lafite mobilisées pour la circonstance.

18,00 - Robe or vert colorée, en cours d'élevage avec son aspect encore un peu trouble. Nez de classe, miel, de fruits confits-abricot et mirabelle- citron, avec les notes de fleurs de poirier passe crassanne qui est un arôme habituel ici. Belle attaque en bouche, puissance, onctuosité, riche liqueur, un ensemble offrant beaucoup de présence et d'onctuosité. Du potentiel.

La Tour Blanche 2010 1^{er} CC O = 2016 G = 30 ans



Alex Barrau dirige ce 1^{er} cru classé, qui appartient à l'Education Nationale, et forme des étudiants en viticulture, qui apprennent ainsi le haut niveau dans un Cru classé. Il est reconnaissable par sa densité et sa richesse, mais évolue depuis quelques années vers plus de légèreté, tout en restant un cru très puissant.

Récolte étalée sur 2 mois du 13/09 au 04/11. Rendement satisfaisant : 23Hl/ha

18,00 – Robe jaune d'or soutenu. Nez intense, agrumes, menthe, floral, citronné, amande, mangue et miel. Bouche puissante, très liquoreuse, sapide, épanouie, de la fraîcheur et de la longueur en finale, sans domination du sucre. Grand vin de garde.