

PRIMEURS 2008 SAUTERNES BARSAC

« Une climatologie particulièrement erratique, dit Brigitte Lurton, au Château Climens ». Cela commença par une gelée à - 4 ° dans la nuit du 7 avril, sur des bourgeons tout neufs, qui en grilla une bonne partie. Vint ensuite un climat tropical, fin mai, la pluie début juin, puis la grêle, un début d'août quasi hivernal à 10 °... Une maturation tardive en découla, et on envisagea très vite des vendanges fin septembre avec une très petite production »

En fait le climat d'été indien qui s'instaura dès la mi-fin septembre permettra de ramasser en de nombreuses tries jusqu'à fin octobre une vendange parfaitement pure, d'une concentration tout à fait satisfaisante. Les premières tries étaient riches et fruitées, les suivantes plus florales et d'une belle vivacité. L'art de l'assemblage de ces diverses tries sera prédominant. Les quantités ramassées sont en effet très basses, parfois 3 ou 4 hl/ha, ce qui est misérable en face des coûts de production, et réduit la possibilité de choisir.

A la grande dégustation entre patrons de crus classés de Sauternes, en Mars, on aurait dû voir beaucoup de grises mines : hé bien, pas du tout ! Les propriétaires faisaient remarquer que ce vignoble a, hélas, l'habitude de ces productions miniatures, et préféraient retenir deux points positifs : d'abord la qualité de ces 2008 qui est remarquable, avec beaucoup de fraîcheur, du fruit et de l'acidité pour étayer les sucres, – des vins qu'on a envie de boire ! - et ensuite l'homogénéité des châteaux classés qui se présentaient tous à un niveau excellent, chacun dans son style, mais tous dignes de leur rang.

Arche (d) 2^{ème} CC O = 2011 G = 10 ans



Ce second cru classé a retrouvé son rang depuis plusieurs années. La récolte 2008 n'a donné que 6 hl/ha « on a gelé sur une vigne en feuilles ouvertes, d'où le désastre ».

16,50– Belle robe d'or. Nez expressif, superbe, pêche blanche, abricot, pomelo. Bouche ample et charnue, jolie vivacité, belle finale longue et pure.

Climens 1^{er} CC O = 2012 G = 20 ans



10 jours de vendanges étalées en 4 tries, du 30 septembre au 30 octobre, et à la fin cela donne une récolte de 10,6hl/ha soit 90% des rendements habituels. (Excepté 2005). Frédéric Nivellet : « Les premières tries ont donné des lots riches et fruités, les suivantes sont plus florales et moins riches mais d'un belle fraîcheur ; un joli challenge en perspective pour les assemblages ! » Climens est à 100% sémillon.

(17,50/18) – Une vendange parfaitement pure, un niveau de concentration fort respectable, même s'il n'est pas exceptionnel comme en 2007, ce millésime à Climens est riche, très floral avec une fraîcheur du meilleur aloi. Les vins seront assemblés plus tard en saison.

Clos Haut Peyraguey 1^{er} CC O = 2012 G = 20 ans



« On a dû galoper pour ramasser, et vendanger l'enclos de 8 ha en une seule journée, se rappelle la propriétaire Martine Langlais Pauly. Les premières tries et l'une des dernières feront le grand vin, qui représentera des rendements de 8 hl/ha. » Belle liqueur de 145g /litre, avec un degré de 13,8°.

17,50– Nez très délicat, superbe, notes de peau de citron, de poire mûre, de rôti. Vraie classe en bouche, beaucoup de fraîcheur, un corps très élégant, tout en finesse ; malgré le sucre résiduel le vin est aérien.

Coutet 1^{er} CC O = 2012 G = 15 ans



17 - Un exemple parfait du style « Barsac 2008 ». Nez frais et intense, fruits blancs, épices, agrumes. Bouche alliant la finesse et la liqueur, une belle acidité naturelle rafraîchit l'ensemble qui s'avère fin, long et délicat.

Guiraud 1^{er} CC O = 2013 G = 20 ans



Le cru des Peugeot, en cours de reconversion bio, avec son patron et co-proprétaire Xavier Planty, réussit encore une fois un sans faute. Mais une production minimale : 4 hl/ha, (pour 25 hl/ha autorisés à Sauternes) car le gel dans la nuit du 6 avril a détruit la moitié des bourgeons. Vendanges manuelles en cinq tries du 23 Septembre au...14 Novembre ! Vinification en barriques, assemblage final 65% sémillon et 35 % sauvignon.

17,50/18- Nez fin et frais, citron confit, fruit de la passion, angélique, mangue, flamboyant. Bouche avec beaucoup de fraîcheur, de la puissance, notes de menthe, un fruit délicat, nuancé d'épices, la liqueur est là et permet une longueur impressionnante dans un équilibre parfait.

Lafaurie Peyraguey 1^{er} CC O = 2012 G = 15 ans

17- Très beau vin : robe d'or vert, nez ouvert très floral, fleur de poirier, d'oranger, d'acacia. Superbe bouche fraîche et suave, élégante, d'une persistance aromatique intense.

Myrat Sauternes 2^{ème} CC O = 2011 G = 15 ans

Xavier de Pontac « Avec le gel, la grêle, les risques de pourriture grise, la production minimale, il fallait avoir les nerfs solides. C'est sans doute la différence qu'ont les crus classés avec les autres : ils n'ont pas paniqué, et ont su attendre la maturité qui déclenche le bortytis. Cela par exemple nous a donné la possibilité de patienter pour la muscadelle, cépage capricieux d'habitude, mais qui était très belle, et rentrera du coup pour 15% dans le grand vin » Myrat est de nouveau l'un des meilleurs Barsac, avec un degré de 13,6° et 130 g de sucre résiduel, ce qui assure un bel équilibre. Rendements de 8 hl/ha, dont 60% donneront du grand vin

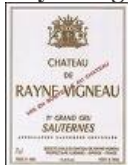
17 – Or liquide. Nez intense, écorces, orange, mirabelle, fruits exotiques, muguet. Bouche élégante, texture grasse mais légère, très fine, très fraîche avec une finale épicée, safran, cannelle, très longue.

Rabaud Promis 1^{er} CC O = 2012 G = 20 ans

Thomas Dejean seconde désormais son père sur la propriété : « On a nous aussi de petits rendements, car les vignes ont gelé sur les bourgeons, c'était peu visible... mais on s'est vite rendu compte que ce serait une petite récolte, quand la végétation s'est développée ; en fait on a fini avec 6, 5 hl/ha ! »



17/17,50- Nez ouvert, plein de senteurs florales multiples et légères. Agrumes, peau d'orange. Opulent en bouche, mais frais et soyeux, léger et riche à la fois. Très belle finale vive avec des fruits exotiques, mangue, mandarine.

Rayne Vigneau 1^{er} CC O = 2012 G = 15 ans

17,50 - Spectaculaire réussite. Le nez, amandé aux notes de gâteau basque, expose une jolie complexité florale, des nuances grillées, biscuit toasté. Bouche à la fois opulente et fraîche, du gras mais pas d'épaisseur, magnifique finale sur des nuances exotiques et épicées.

Rieussec 1^{er} CC O = 2012 G = 20 ans ♥

Le directeur des vignobles Rothschild (avec Lafite, Duhart Milon, en Médoc, et l'Evangile, à Pomerol) Charles Chevalier garde un faible pour ce Sauternes magnifique qu'il a dirigé au début de sa carrière dans la maison. « On a eu des rendements moyens, 13 hl/ha, dit-il, mais finalement bons quand on regarde les autres... Avec 13,6 ° et 120 grammes de liqueur et 50% de la récolte dans le grand vin, on est presque favorisés ! »

17,50/18 - Robe or brillante, superbe nez floral, fleurs blanches, épicé, orange, citronnelle, tout en vivacité. Belle attaque en bouche, noisette, biscuit, corps équilibré, solide et frais, longue finale sur des notes d'agrumes.

Suduiraut 1^{er} CC O = 2012 G = 15 ans

17- Bouquet complexe, un peu masqué par un sulfitage sans doute récent, profond et exotique. La bouche est charmeuse, raffinée, profonde, la vivacité la rend agréable dès maintenant, mais avec une telle puissance cette bouteille sera de longue garde.

La Tour Blanche 1^{er} CC O = 2012 G = 20 ans

2008 restera dans les annales de La Tour Blanche comme une année très spéciale pour sa minuscule récolte : 3 hl/ha, qui ont donné la quantité misérable de 5000 bouteilles de ce premier cru classé. Et c'est vraiment dommage : avec son équilibre, sa liqueur de 120 g de résiduel et ses 13 °, le vin est bon. Ce véritable collector sera composé de 80% sémillon, 15 % sauvignon, et 5% muscadelle. Et ne sera pas vendu en primeurs.

17,50– Nez parfait, floral et épicé, nougatine et fruits exotiques. Bouche charmeuse, opulente et fraîche, de la puissance parfaitement maîtrisée, une finale muscade et citronnelle, mais un ensemble un peu concentré!

Nos autres notes :

Caillou : 14/20-

Lamothe Guignard : 15/20 -

Romer du Hayot : 14,5/20

Doisy Daene : 15,5- 16/20

Lamothe Despujols : 14,5/20 -

Suau : 14,50-15/20 -

Doisy Védrine : 15/20

De Malle : 16/20

Filhot : 14,5/20

Nairac : 14,5/20

