

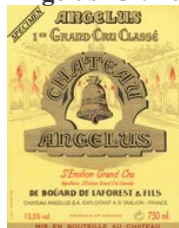
## PRIMEURS 2008 SAINT EMILION PREMIERS CRUS CLASSES « B »

**Dossier « Classement de 2006 » : de rebondissements en rebondissements, ce classement très sérieux qui avait fait en 2006 monter plusieurs châteaux au rang de grand cru classé, et deux d'entre eux au rang de Premier grand cru classé (Troplong Mondot et Pavie Macquin) s'est vu annuler, puis rétablir, et fait encore aujourd'hui l'objet de batailles juridiques incessantes. Cette année on est revenu, par décision judiciaire, au classement de 1996, ce qui signifie en clair que les treize crus de qualité insuffisante qui avaient été rétrogradés en 2006 sont de nouveau classés parmi l'élite. Puis par décision légale récente les huit châteaux qui avaient été promus en 2006 (dont personne ne contestait le niveau) viennent officiellement s'intégrer au classement de 1996 ! Pourquoi ne pas faire compliqué quand tout est simple ?**

La dégustation est un art délicat forcément contestable. Quelle que soit la formule choisie pour l'établissement d'un classement, les rétrogradés ne seront jamais contents. Au lieu, en 2006, de travailler pour remédier à leur propre insuffisance de qualité sur 10 ans, ce qui venait d'être établi et constaté par des jurys de concours compétents, ils ont passé du temps en justice pour gagner sur le tapis un rang qu'ils ne méritent pas dans le verre. Ils ont gagné, du moins jusqu'au prochain classement, qui doit avoir lieu en 2011. Ce faisant, ils déconsidèrent l'idée de classement elle-même, et n'en sortent pas gagnants.....

Ces classements sont destinés, ne l'oublions pas, à éclairer un tant soit peu le consommateur: en revenant à celui, forcément caduc, de 1996 (jugé en son temps, je le rappelle, sur des récoltes des dix années précédentes, soit remontant au milieu des années quatre vingt), la justice l'a rendu très peu crédible. Pour notre part, et en attendant mieux, nous continuons à considérer pour nos lecteurs que le classement de 2006 était bien fait, et constitue une bases d'informations fiable pour le consommateur. Ce qui ne nous empêche pas de signaler les châteaux en grand progrès, que nous dégustons, qui sont au niveau, et pourraient devenir des candidats potentiels à un nouveau classement... quand il aura lieu, en 2011 ou en 2016!

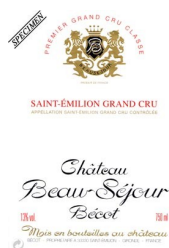
### Angélus O : 2015 G : 20 ans Premier grand cru classé B



Les premières grappes ont été ramassées le 3 Octobre ; « *Nous avons prévu dès juillet et avons anticipé sur ce retard en soulageant la vigne afin d'obtenir les meilleurs conditions de maturation. Aux vendanges c'était très mûr avec les merlots à un degré potentiel de 14° ! Au chai quatre tables de tri dont une avec soufflerie ont permis d'éliminer jusqu'aux plus petites imperfections. On a, en prenant un risque énorme de ramasser très tard, obtenu des cabernets francs exceptionnels de densité et de chair, très colorés* » Assemblage définitif 58% de merlot, 42% de cabernet franc.

17,50/18 - Nez très mûr, des notes complexes associant le fruit, les baies noires, la réglisse, et des touches épicées, bouquet très flatteur, avec les nuances boisées très fines qui rappellent l'élevage. La bouche est ronde, des tanins mûrs et savoureux l'accompagnent après un milieu de bouche gourmand, charnu, vers une belle finale riche, confite. Un beau vin opulent d'un équilibre remarquable comme souvent en année fraîche.

### Beau Séjour Bécot O : 2015 G : 20 ans Premier grand cru classé B



Gérard Bécot : « *Durant l'année on a pratiqué une quarantaine de fosses sur nos 15 ha, et on continue, pour mieux connaître le terroir et essayer de mener la production vers les 40 hl/ha, sur les meilleures parcelles. Avec des terroirs comme les nôtres, on doit pouvoir faire du grand vin avec ce rendement, alors qu'on les bride aujourd'hui* ». (C'est aussi l'avis de Jean Gautreau, à Sociando Mallet NDLR) « *On a enherbé pour faire concurrence aux racines de la vigne et la contraindre à plonger. En septembre j'ai fait deux vendanges en vert, puis en raison de mauvais temps, une troisième, pour laisser peu de charge et avoir une meilleure maturité. Cette dernière a été de trop ! Le beau temps est revenu, mais on n'a ramassé que 30 hl/ha au lieu des 40 espérés. Mais bon, pour finir, quand on parle de miracle en 2008, c'en a été un grand ! Par contre financièrement l'année a été onéreuse en travail à la vigne, et avec une petite récolte, si on frôle le prix de revient ça sera un autre miracle* ».

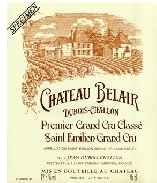
Cépages : merlot 70% cabernet franc 24 % cabernet sauvignon 6% ; malos et élevage en barriques dont 80 % de barriques neuves. « *Sans trop savoir pourquoi, on a eu du mal à faire des échantillons en Mars, on va en parler avec Jean Philippe Fort notre œnologue. Il est probable que cela vient du fait que nos malo-lactiques ont été très tardives ce qui perturbait encore le vin en mars* » Voilà qui peut expliquer que certains dégustateurs aient noté Beauséjour Bécot à un niveau trop bas pour être vraisemblable. J'ai pour ma part tenu à re-déguster à la propriété fin Avril, avec, à ce moment là, des vins vraiment superbes.

18 – Belle robe très colorée, reflets fuschia, nez élégant, suave, fruits noirs zan, caco, réglisse et épices douces. La bouche fine, racé, encore un peu retenue, la texture est soyeuse, le tanin bien fondu, la finale garde une belle fraîcheur, de la densité, un peu de sérieux pour finir; le tout est très prometteur.

**Beauséjour HDL O : 2013 G : 15 ans Premier grand cru classé B**

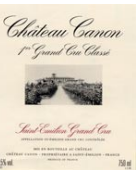
HDL comme Héritiers Duffau Lagarosse. (Rien à voir avec les moteurs diesel, ni un philosophe connu) ! La propriété gérée l'an dernier par Viti-gestion, sera désormais suivie par Nicolas Thienpont (Pavie Macquin), Stéphane Deroncourt, et l'œnologue Michel Rolland. Avec toutes ces fées sur son berceau le nouveau Beauséjour HDL ne peut que réussir ! Le terroir, qui ne faisait autrefois qu'un avec l'autre Beauséjour, (Bécot) le permet. A moins que les deux ne se réunissent - comme l'ont fait les Labégorce Zédé et Labégorce à Margaux - pour reconstituer le Beauséjour historique. Vendanges du 6 au 14 octobre, écoulage et élevage en barriques 12 mois, 45% fûts d'un vin, 55% fûts neufs. Encépagement : 70 % merlot, 26 % cabernet franc, 4 % cabernet sauvignon. Rendements 34 hl/ha. Elevage en barriques dont la moitié neuves.

16 – Nez moyen, un peu discret, assez frais, avec un boisé vanillé présent. Attaque en bouche vive, complexe, la texture ensuite paraît un peu mince, le fruit revient les tanins sont présents et la finale un peu sèche. A ce stade, vin sans grand charme.

**Bélaïr – Monange O : 2015 G : 18 ans Premier grand cru classé B**

Les Ets Jean Pierre Moueix ont fini de racheter la propriété à Pascal Delbeck, et en assurent désormais le pilotage en exclusivité. Afin de lui donner une identité personnalisée au milieu de tous les Bélaïr ou Bel Air de Gironde (il y en a plusieurs dizaines), ils lui ont adjoint le nom de Monange qui est celui de la grand-mère Moueix, arrivée de Corrèze dans les années trente. Le but est de faire de ce très beau terroir voisin d'Ausone une star des premiers GCC. Encépagement 85 % merlot, 15 % cabernet franc. Vendanges du 14 au 21 Octobre. Rendements 27 hl/ha. Elevage en barriques dont 30 % neuves, le vin sera assemblé avec 90 % merlot et 10 % cabernet franc.

17/17,50 - Très beau bouquet floral de grandes finesse et fraîcheur. Le style comme pour la plupart des vins de Moueix évite d'être tapageur, la bouche est fine, suave, satinée, avec une grande pureté de fruits rouges et noir, et un boisé bien intégré. Le tout donne un vin fin, racé, charnu, classieux. (L'étiquette ci contre n'est pas contractuelle).

**Canon O : 2014 G : 15 ans Premier grand cru classé B**

Les travaux continuent ! Chanel, (famille Wertheimer), propriétaire de ce beau château a augmenté les bâtiments d'une aile supplémentaire pour y loger un nouveau cuvier. Vendanges du 1<sup>er</sup> Octobre au 8 pour les merlots et au 10 pour les cabernets pour les jeunes plantes au 3 octobre en merlot et 4 octobre pour les cabernets. Elevage en barriques dont 80% neuves, aucune filtration, soutirage à l'esquive, dans la plus pure tradition, collage au blanc d'œuf. Assemblage : 75 % merlot, 25 % cabernet franc, et 10 % de presses. Rendement 35 hl/ha.

16,50/17- Nez très fruité, fin et friand, bouche étoffée, belle texture de puissance moyenne, tendre avec des nuances boisées pain grillé. Beau vin charmeur, long et classique.

**Clos Fourtet O: 2015 G : 18 ans Premier grand cru classé B**

La famille Cuvelier, propriétaire de clos Fourtet et de Poujeaux à Moulis depuis l'an dernier, pratique les techniques de lutte intégrée, avec un vignoble enherbé entre les rangs et cultivé sous les pieds. Ce splendide vignoble de 19 hectares, sur le plateau calcaire, pratique un effeuillage sur un côté en juin sur l'autre, au couchant, fin août, le but recherché est d'obtenir une vendange aérée. Il a été vendangé du 9 au 20 Octobre. Assemblage : 87 % merlot, 10 % cabernet sauvignon, 3 % cabernet franc.

17,5/18 – Beau nez de fruits noirs, cassis, myrtille, violette, zan qui rappelle les Syrahs. Bouche superbe, racée, avec un bel équilibre, charnue et fraîche. Grands tanins très fins, une finale longue, sapide, très gourmande. Un vin magnifique.

**Figeac O : 2014 G : 20 ans Premier grand cru classé B**

Figeac se distingue sur son vaste terroir, de 40 hectares de vigne, en limite de Pomerol, par un encépagement original à St Emilion, avec 30% de merlot seulement pour 35% de chacun des deux cabernets franc et sauvignon. On le reconnaît toujours en dégustation par sa finesse et l'élégance de ses arômes de rose rouge. Vendanges du 1<sup>er</sup> au 5 octobre pour les merlots, puis jusqu'au 20 octobre pour les cabernets.

18 - Robe noire. Premier nez délicat, cerise rouge et rose rouge, poivre, notes minérales, élégant et complexe. Belle bouche, attaque en fraîcheur, corps raffiné, bien bâti, vif et dense, finale sans fin, étirant des nuances de fruits rouges interminables et racées. Magnifique.

**La Gaffelière O : 2014 G : 15 ans Premier grand cru classé B**

La famille Mallet Roquefort est au château depuis... le XVII<sup>e</sup> siècle ! Situé moitié pied de côte moitié côte, il est encépagé à 80 % en merlot et 20 % en Cabernet franc Rendement : 40 hl/ha. Vinifications assistées par Stéphane Deroncourt. Assemblage prévu: 90% merlot 10% cabernet franc, mais peut-être à la fin, 100% merlot. Le second vin, Le Clos, représente 10 % du total  
15,5 – Nez assez discret, cerise noire, réglisse. Bouche rappelant les fruits noirs, élégante et moyennement concentrée, finale assez austère malgré le fruit, qui tend à sécher un peu.

**Magdelaine O : 2015 G : 15 ans Premier grand cru classé B**

Propriété de 10 hectares sur la côte sud, et le plateau calcaire, encépagée à 95 % merlot, et 5 % cabernet franc. Voisine de Bélair – Monange et gérée elle aussi par la maison Moueix. Vendanges manuelles du 9 au 14 octobre. Elevage en barriques dont 30 % sont neuves. On envisage, pour rehausser la qualité de produire en 2008 un second vin « les Songes de Magdelaine ». Rendements 36hl/ha. Le cru est distribué par la maison de négoce propriétaire.

16,50 – Joli nez de style frais et fruité, assez raffiné. Bouche souple, soyeuse, notes de fruits rouges et de vanille, avec une jolie finale pure et longue.

**Pavie Macquin O : 2015 G : 25 ans Premier grand cru classé B**

Viticulture largement inspirée par les méthodes de la biodynamie depuis 15 ans, avec introduction de plantes accompagnatrices. Aucun herbicide, étude biologique des sols. Promu en 2006 au rang de 1<sup>er</sup> cru, récemment confirmé à ce rang, il prouve que dans le verre il est un premier cru incontestable, et même parmi les meilleurs. Vendanges du 18 au 27 octobre. Rendement après sélection : 35 hl/ha.

Assemblage : 80 % merlot, 18 % cabernet franc, 2 % cabernet sauvignon. La production de 2008 sera d'environ 50 000 blles de grand vin.

18,50- Robe noire opaque, superbe nez racé, élégant, fruits rouges mûrs, une pointe de poivre et d'épices douces, fruit frais. Racé, à la texture charnue mais fine, étoffée mais suave, qui envahit la bouche avec de la puissance et de la délicatesse. Finale longue réglissée, confiture de cerise, impression satinée. Un grand vin, un des tops du millésime.

**Troplong Mondot O : 2015 G : 20 ans Premier grand cru classé B**

A connu les mêmes avatars de classement que Pavie Macquin au grand désespoir de Christine et Xavier Pariente-Valette. Mais il a parfaitement tenu le rang mérité de Premier en 2008 avec l'une des meilleurs bouteilles jamais produites à Troplong. Vendanges très tardives, du 9 au 21 octobre, et même le 1<sup>er</sup> novembre pour les cabernets sauvignons. Élevage en 90% de barriques neuves.

Assemblage : 90% merlot, 5% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon. Rendement 41 hl/ha, ce qui est bien, il faut avoir un très grand terroir pour faire en de tels volumes un très grand vin. Christine

Valette produira cette année 70 000 bouteilles du grand vin, pour 27 000 bouteilles du second, Mondot.

18,50 - Robe sombre. Nez dense, retenu, puis à l'agitation s'ouvre sur des arômes fins, mûrs, fruités et épicés, d'une rare élégance. Complexe. Bouche dotée d'une puissance qui équilibre l'élégance, riche, soyeuse, les tanins, longs et goûteux accompagnent les sensations de fruit, poivre, chocolat vers une finale charpentée.

A elle seule cette bouteille justifie le classement de 2006 qui avait été suspendu pour des raisons bizarres.

**Trotteville O : 2014 G : 15 ans Premier grand cru classé B**

Gilles Pauquet et Denis Dubourdiou conseillent cette belle propriété revenue en quelques années au meilleur niveau des premiers. Les merlots ont été vendangés le 4 octobre et les cabernets le 15 octobre. Comme les années précédentes on a vinifié à part les « Très vieilles vignes », des cabernets francs pré-phyloxériques somptueux qui donnent encore 14hl/ha ! Ils ne seront hélas pas vendus séparément, mais réintégrés à l'ensemble. Rendement moyen 35hl/ha, assemblage : 50% cabernet franc, 47 % merlot, 3 % cabernet sauvignon

17,50 - Nez délicat, tendre, arômes exotiques, floraux, violette, litchi, cacao, rappelant la bouchée Mon Chéri. Le corps, est à la fois frais et texturé, en souplesse, avec une très jolie finale au fruit intense. Un vin expressif, séduisant au possible !



*Le village de Saint Emilion classé au patrimoine mondial*

