

PRIMEURS 2009 SAINT EMILION PREMIERS CRUS CLASSES « B »

Nous continuons, faute de mieux, à utiliser le « 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 dans sa version 1996 et en intégrant les promus de 2006. Ces classements sont destinés, ne l'oublions pas, à éclairer un tant soit peu le consommateur: nous simplifions la lecture des notes de 2009, mais rappelons qu'y figurent encore les crus déclassés en 2006.... dont certains sont d'ailleurs en plein progrès, ayant sans doute senti en 2006 le vent du boulet !

Sur l'ensemble des appellations St Emilion, la réussite est remarquable : Arnaud Chambolle oenologue dans le libournais, confirme : « Ces 2009 sont riches en fruit, avec des tanins très onctueux. Dans la majorité des cas, la présence tannique apporte la contre partie nécessaire à la richesse en degré, donnant des vins équilibrés et puissants »

Il me semble que Saint Emilion tire encore mieux son épingle du jeu qu'en d'autres millésimes, grâce sans doute à la présence du cabernet franc qui, mûrissant plus tard, voire après le cabernet sauvignon, apporte de la fraîcheur et de l'éclat aux assemblages, compensation agréable à la richesse et l'opulence des merlots.

Il faut remarquer une certaine disparité parmi les vins de St Emilion, essentiellement des vins non classés, car, semble-t-il, quelques propriétés continuent à procéder à des extractions sauvages, du style vin de garage, suivies d'élevage en barriques neuves très chauffées. Tout ce qu'il fallait éviter, en somme, en cette année très mûre et très riche, mais qui demandait des doigts de fée au moment des vinifications. Fort heureusement la majorité des grands crus classés a évité cet écueil.

Angélus O : 2016 G : 25 ans Premier grand cru classé B



Début des vendanges le 25 septembre « Hubert de Bouiard : Des vendanges de rêve, un état sanitaire parfait, des baies de petite taille qui annonçaient une belle concentration. On a obtenu un vin dense, en puissance, 14,4°, mais équilibrée par la fraîcheur des cabernets » Assemblage définitif 60% de merlot, 40% de cabernet franc.

18,50/19 - Robe noire saturée. Nez superbe, des notes complexes associant les fruits rouges, cerise et framboise, les baies noires, la réglisse, avec des notes épicées, exotiques. La bouche est tendre et gourmande, à l'attaque, puis montre du volume, de la rondeur, des tanins mûrs, opulents, des notes réglissées. Le cabernet franc apporte de l'éclat en finale, sur des nuances très biscuit fourré et chocolat.

Le second vin le **Carillon O : 2015 G : 12 ans**, est fruité au nez, assez frais. Soyeux en bouche, avec un réglissé délicat, il est charnu, assez souple avec une finale tannique sans aridité. Un vin plaisant.

Beau Séjour Bécot O : 2016 G : 25 ans Premier grand cru classé B



Gérard Bécot n'y va pas par quatre chemins : « Je me demande si ce n'est pas le meilleur Bécot que nous ayons fait depuis 1947, dit-il. Il n'a pas plu en septembre, ou presque, et les baies n'étaient pas bien grosses - car tout de même il ne faut pas oublier qu'il y a de l'eau dans le vin ! L'enherbement que nous pratiquons, un rang sur deux, a aussi fait la concurrence à la vigne ! Au final on n'a produit que 29 hl/ha alors qu'on en vise 40 » La gestion d'un premier cru classé est de plus en plus savante : pour connaître les sols et les sous sols, on a creusé à Bécot 400 fosses et fait de nombreux carottages ; tout cela a été analysé pour connaître au mieux la composition et les carences du sous-sol. De même a-t-on fait des relevés des rangs de vigne au GPS, ce qui a permis de constater que les cadastres sont approximatifs, d'environ 12 % ; à partir de ces données on a pu pondérer les volumes de traitements à la baisse ce qui va dans le bon sens pour l'environnement. Vendanges en Octobre finies

le 18, « pour la Saint Luc, précise Gérard Bécot, et les passages de palombes dans les Landes ». Malos et élevage en barriques neuves à 100 % -« Sans trop l'avoir voulu dit Gérard Bécot, mais on avait passé les commandes à nos tonneliers avant de savoir que la récolte serait si faible ». Vinifications sans problèmes, en 10 jours les sucres étaient terminés, les malos se sont faites dans la foulée, tout était fini avant fin novembre. Cépages : merlot 70% cabernet franc 24 % cabernet sauvignon 6%.

18,50/19 – Robe très colorée, nez expressif et complexe, éclatant, fruit mûr, myrtille, mûre, cacao, poivre d'Indonésie (oui, nous l'avons vérifié avec le coffret de poivres du Comptoir du Poivre). La bouche à l'attaque est tendre, vanillée, en deuxième séquence arrivent des tanins gras, onctueux, ronds, puis le vin prend de l'ampleur, de la consistance, et la puissance revient en finale. Un Bécot très racé, très long, qui donne enviede ne pas recracher !

Beauséjour HDL O : 2015 G : 15 ans Premier grand cru classé B



HDL comme « Héritiers Duffau Lagarosse ». Conseillée depuis 30 ans par l'œnologue Michel Rolland, la propriété a fait appel à une nouvelle équipe, Nicole Thienpont et David Suire, avec Stéphane Derenoncourt, Le cru, qui ne faisait autrefois qu'un avec l'autre Beauséjour, (Bécot), a bénéficié de travaux importants au vignoble et au chai, avec des nouveaux systèmes de pigeage en cœur de fermentation, utilisés pour la première fois en 2009. Vendanges du 1er octobre, pour les merlots, au 16 octobre pour les derniers cabernets sauvignons. Ecoulage et élevage en barriques 12 mois, 60% barriques neuves, 40 % d'un vin. Encépagement :

77 % merlot, 19 % cabernet franc, 4 % cabernet sauvignon. Rendements 33 hl/ha.

17,50/18 – Très coloré. Nez délicat de fruits rouges confiturés, de mûre, et d'épices. Attaque en bouche tendre, presque sucrée, corps suave avec des tanins présents. La finale un peu sévère, chaleureuse, est longue. En net progrès sur les millésimes précédents.

Bélair – Monage O : 2015 G : 20 ans Premier grand cru classé B

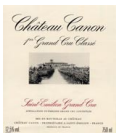


Propriété des Ets Jean Pierre Moueix. Ce beau terroir voisin immédiat d'Ausone a été gravement touché par des orages de grêle en mai, et sa production, sur les 12,5 hectares, n'a donné qu'un rendement de 13 hl/ha. Encépagement 85 % merlot, 15 % cabernet franc. Vendanges manuelles en cagettes, du 30 septembre au 10 Octobre. Elevage en barriques dont 40 % neuves.

18- Couleur sombre et dense. Nez délicat, boisé fin, assez réservé, cerise griotte. Bouche fine à l'attaque, assez fruitée, soyeuse.

Corps élégant et frais, belle texture tramée de tanins satinés, puis se développe avec de l'ampleur, et une finale très longue et racée, d'une grande pureté (L'étiquette ci contre n'est pas contractuelle NDLR).

Canon O : 2014 G : 20 ans Premier grand cru classé B



Propriété des Wertheimer, 19,5 ha en production. Vendanges manuelles en cassettes du 23/9 pour les merlots les plus jeunes au 5 octobre pour les cabernets francs. Elevage en barriques sur 18 mois, dont 60% neuves, à chauffe moyenne. Soutirage très traditionnel, à l'esquive, tous les 3 mois. Aucune filtration, et dans la plus pure tradition, collage au blanc d'œuf. Assemblage : 75 % merlot, 25 % cabernet franc, et 10 % de vins de presses. Rendement 35 hl/ha.

18,50- 1^{er} nez assez réservé, il expose ensuite une belle palette de fruits, cerise, notes d'épices, cuir de Russie. Bouche tendre à l'attaque, texturée, cacaotée, gourmande, bien en chair. Une belle finale sur des notes fraîches de fruits rouges.

Clos Fourtet O: 2015 G : 20 ans Premier grand cru classé B



Clos Fourtet, 19 hectares en production, est géré dans un esprit de lutte raisonnée ; le vignoble est enherbé entre les rangs. Le rendement en 2009 est de 34 hl/ha. Assemblage : 88 % merlot, 8 % cabernet sauvignon, 4 % cabernet franc. Elevage en barriques dont 80 % neuves.

18 – Robe pourpre sombre. Nez de fruits noirs, mûre, violette. Bouche ample, veloutée en milieu de bouche, racée, les tanins sont ensuite assez serrés, dans une séquence sévère, mais sur la finale reviennent des notes de fruits mûrs.

Figeac O : 2015 G : 25 ans Premier grand cru classé B



L'encépagement, original pour St Emilion, avec seulement 30% de merlot pour 35% de chacun des deux cabernets franc et sauvignon, aura été un atout en 2009, grâce à la fraîcheur des cabernets. Ses 54 hectares en font l'une des plus grandes propriétés de l'appellation. Elle a été vendangée du 22 au 28 septembre pour les merlots, puis du 5 au 19 octobre pour les cabernets. **Jean Albino**, maître de chai : « *On a eu de très belles conditions de maturité pour les cabernets sauvignons, et on reste pourtant dans un degré raisonnable de 13,5* » Rendement moyen 40 hl/ha. Assemblage : les 3 cépages par tiers.

18,50 - Robe dense. Nez mûr opulent, fruits compotés, et grande complexité aromatique, sur de notes de rose rouge, poivre. Bouche sapide, excitante, fruitée, très gourmande, et en fraîcheur. La trame s'étoffe en finale, elle bénéficie du fruit et des tanins mûrs des cabernets sauvignons.

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



22 hectares dont 16 en production, sur les collines d'Ausone et de Pavie, dont la famille Mallet Roquefort est propriétaire depuis... le XVII^e siècle ! Le cru est encépagé à 80 % en merlot et 20 % en cabernet franc, vignes âgées de 36 ans en moyenne. Rendement :

40 hl/ha. Vendanges du 29 septembre au 9 octobre. Vinifications assistées par Stéphane Derenoncourt, avec des pigeages doux. Fermentation en barriques de chênes, neuves à 50 %. Elevage sur 12 à 14 mois.

16,50 /17 – Belle robe grenat noir. Nez ouvert, fruits rouges et noirs, compotés, cassis et mûre, zan. Bouche suave à l'attaque, une sucrosité de bois neuf vanillée, corps rond et gras, finale assez corsée sur les nuances cacao, café, minérales et pourtant fraîches.

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



10,8 hectares sur la côte sud, et le plateau calcaire, encépagée à 95 % merlot, et 5 % cabernet franc, vignes âgées de 28 ans en moyenne. Château gérée par la maison J P Moueix, négociant à Libourne. Vendanges manuelles du 29 septembre au 6 octobre. Elevage en barriques dont 35 % neuves. Un second vin en 2009 : « les Songes de Magdelaine ». Rendements 38hl/ha. Le cru est distribué exclusivement par la maison de négoce propriétaire.

17,50 - 1^{er} nez vineux, discret, réservé, profond. Bouche tramée, notes de fruits noirs et de vanille, avec une finale fraîche et longue

Pavie O : 2016 G : 25 ans Premier grand cru classé B



Dans une dégustation à l'aveugle comme celle, remarquable, organisée par le groupement des 1ers GCC, Pavie est toujours le plus facile à identifier tant son style est original, et constant, toujours très concentré. Vignoble de 37 hectares, encépagé en 70 % merlot, 20 % cabernet franc, 10 % Cabernet sauvignon. Rendement en 2009 de 29 hl/ha. Cuvaision en petites cuves bois de 80 hl, écoulage en barriques pour les malos, immédiat, dont 70 % en bois neuf.

18 - Robe très noire. Nez puissant, confituré, boisé, presque californien, en plus minéral. Un volume formidable en bouche, structuré, chair opulente, forte densité tannique, un velours dense, tramé, une finale café maure, un peu amère, mais élégante dans sa puissance.

Pavie Macquin O : 2016 G : 25 ans Premier grand cru classé B



15 hectares sur le plateau argilo-calcaire, gérés depuis plus de 15 ans avec une pratique de viticulture du type bio, proche des méthodes de la biodynamie, sans herbicides, avec étude biologique des sols. Promu en 2006 au rang de 1^{er} grand cru classé. Vendanges du 5 au 16 octobre. Rendement: 35 hl/ha. La production de 2009 a subi une perte en volumes due aux dégâts de la grêle en mai. Assemblage : 85 % merlot, 14 % cabernet franc, 1 % cabernet sauvignon. L'élevage se fait en barriques dont 60 % en bois neuf.

18,50/19- Robe noire opaque, nez profond, tous les fruits rouges confiturés, puissant. L'attaque en bouche est riche, charnue, étoffée mais suave, un soyeux très fin, avec une belle fraîcheur et du croquant. La finale est exceptionnellement longue, savoureuse, flatteuse, excitante.

Troplong Mondot O: 2016 G: 25 ans Premier grand cru classé B



33 hectares promus en 2006 au rang, confirmé depuis, de 1^{er} Grand cru classé. Géré en culture raisonnée, sans désherbants, ni engrais, ni herbicides. Vendanges très tardives, du 2 au 10 octobre, puis le 20 octobre pour les cabernets. Elevage en 100 % de barriques neuves. Assemblage : 90% merlot, 5% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon. Rendement 30 hl/ha, à cause de la grêle de mai qui a détruit plusieurs parcelles.

Géré par Christine Pariente/Valette, et son mari Xavier, la propriété voit arriver la génération suivante, avec leur fille, qui porte le nom charmant de Margaux, et s'occupe des relations extérieures.

18,50/19 - Robe noire. Nez dense, du fruit mûr, baies rouges, cerise noire, myrtille, moka, toasté délicat. Bouche opulente, suave, très savoureuse, dotée d'un bel équilibre, un volume charnu, des tanins lisses et volumineux accompagnent la finale longue, serrée, avec un fruit d'une belle fraîcheur. Une élégance dans la lignée des derniers millésimes, mais encore plus de finesse.

Trottevieille O : 2014 G : 15 ans Premier grand cru classé B



Gravement grêlé dans la nuit du 13 mai, Trottevieille a perdu plusieurs parcelles dont de nombreux merlots. Cela a considérablement modifié les choix de la gestion pour produire quand même du grand vin. Christophe Dussutour, le directeur, a fait un travail fou pour mener à maturité les grappes restantes. **Philippe Castéja** : « *Nous avons un assemblage 2009 de 67 % de cabernet franc, et seulement 33 % de merlot. C'est le choix de la fraîcheur, et c'était un choix risqué* » Difficile de faire autrement avec cette grêle, sauf à abdiquer. Pour finir la vertu est récompensée : rarement le cabernet franc a atteint de pareils niveaux à St Emilion, même à Figeac ou à Cheval Blanc qui en sont largement pourvus dans leur encépagement. On ne saurait oublier, pourtant, que le terroir de Trottevieille est favorable au cabernet franc, et depuis longtemps : une vigne franche de pied plus que centenaire – qui donne encore un vin splendide- en apporte la preuve : ce qui a été sauvé de la grêle sur cette vigne historique a été vinifié dans deux barriques ! Ce 2009 de cabernet très majoritaire est superbe, on ne le regrettera pas.

18/18,50 - Superbe bouquet, frais, floral, très pur, rose, violette, framboise. La bouche est fraîche et tendre à la fois, soyeuse, arômes floraux, jolie texture de tanins très fins, très mûrs, une finale texturée, groseille et épices.



Le village de Saint Emilion classé au patrimoine mondial : les Grandes Murailles