

PRIMEURS 2010 SAINT EMILION PREMIERS CRUS CLASSES « B »

Sur l'ensemble des appellations St Emilion, la réussite est remarquable Les 2009 étaient riches en fruit, avec des tanins gras qui apportaient une contre partie à la richesse en degré. Le climat de 2010 y ajoute une dimension de fraîcheur supplémentaire qui assure un équilibre souvent proche de la perfection.
Saint Emilion nous a ainsi présenté des grands crus classés superbes et notamment les premiers grands crus classés qui sont magnifiques.

Angélus 2010 O : 2018 G : 25 ans Premier grand cru classé B



Début des vendanges le 28 septembre, sur les jeunes vignes de merlot; elles se sont poursuivies par les cabernets du 14 au 21 Octobre, sans hâte, grâce au temps idéal. Pour **Hubert de Boüard** ce millésime ne se compare qu'aux années de légende comme 1947 ou 2005. En fait, affirme-t-il « *c'est sûrement le plus grand millésime classique que j'aie fait en 25 ans de vinifications* » Assemblage définitif 55 % de merlot, 45% de cabernet franc.

18,50 - Robe de pourpre noir. Nez intense, complexe, associant la violette et le fumé toasté, la réglisse, les baies noires confiturées. La bouche donne une impression de grande maturité, elle est pleine, massive, volumineuse, basée sur des tanins imposants, gras, opulents, cet Angélus est impressionnant par son volume et son potentiel. La finale est longue et parfumée de cacao et de réglisse.

Beau Séjour Bécot ♥ O : 2018 G : 25 ans Premier grand cru classé B



La constance dans la beauté de ce cru m'émerveille chaque année, alors que son style racé n'est pas toujours apprécié par les amateurs de gros vins. Surtout si je compare les millésimes de Bécot sur plus de 20 ans (une verticale de Beauséjour Bécot est instructive à cet égard, et j'en ai fait souvent) : à l'évolution, d'année en année, ce cru progresse sans cesse vers encore plus de complexité et d'élégance. Merlot 70% cabernet franc 24 % cabernet sauvignon 6%.

18,50/19 – Robe noire, saturée, très colorée ; nez très présent, intense, myrtille et cassis, résineux, épicé, éclatant, cacao, poivre frais. La bouche à l'attaque est charnue, puissante, charpentée, expressive avec des tanins présents, de la vigueur, du rythme, avec une réserve qu'il faut comprendre. Nul ne doute que le vin va prendre comme toujours de l'ampleur et de la finesse à l'évolution : il a tout les atouts pour le faire !

Bélar – Monange O : 2018 G : 20 ans Premier grand cru classé B



Propriété des Ets Jean Pierre Moueix, négociant à Libourne. Un terroir de 1^{er} cru voisin immédiat d'Ausone. Encépagement 85 % merlot, 15 % cabernet franc. Vendanges manuelles en cagettes, élevage en barriques dont 40 % neuves. Bélar Monange évolue dans un style très Moueix, sans violence, tout en harmonie.

18- Couleur pourpre saturé ; nez élégant, boisé en finesse, fruits rouges et épices douces, fleuri, et même épanoui . Bouche charmeuse, suave, savoureuse, très fruitée, toute en élégance et en harmonie, avec une finale longue et séduisante (*L'étiquette ci*

contre n'est pas contractuelle NDLR).

Pavie Macquin 2010 O : 2017 G : 25 ans Premier grand cru classé B



Depuis plus de 15 ans la viticulture bio règne à Pavie Macquin avec une pratique proche des méthodes de la biodynamie, sans herbicide. Promu en 2006 au rang de 1^{er} grand cru classé. La production de 2010 est au niveau des millésimes précédents : magnifique. L'élevage se fait en barriques dont 60 % en bois neuf. Encépagement : 85% Merlot, 14 % Cabernet franc 1% cabernet sauvignon

18,50- Robe noire. Nez intense, tous les fruits rouges et noirs, élégant. La bouche est charnue, étoffée mais bien équilibrée avec de la fraîcheur, et du croquant. Epanouie, la finale est longue, excitante, dynamique.

Troplong Mondot 2010 ♥ O : 2020 G : 25 ans Premier grand cru classé B

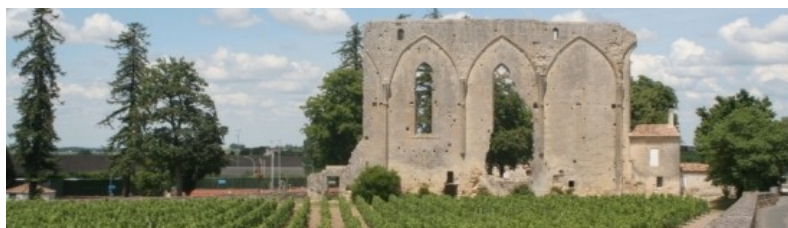


Promu au rang, confirmé depuis, de 1^{er} Grand cru classé, c'est la place que nous lui avons secrètement toujours attribué dans le verre. Géré sans désherbants, ni engrais, ni herbicides par la famille Pariente/Valette.

18,50/19 - Robe dense, sombre. Nez explosif, fruit très mûr, baies rouges et noires, cerise, myrtille, beau boisé café. Bouche suave et savoureuse, de la puissance, des tanins élégants, virils mais moelleux. La finale est longue, avec un fruit d'une belle fraîcheur.

Notes sans commentaires de crus non proposés en Primeurs 2010 :

Beauséjour : 17,50/18 – Canon : ♥ 18,50/19 - Clos Fourtet : 17,50 – Figeac : ♥ 19/19,50 – La Gaffelière : 17,50 – Magdelaine : 17 - Trotteville : 17,50.



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