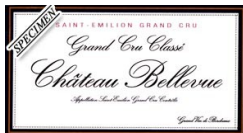


## Saint Emilion -/Saint Emilion Grand Cru (GC)-/ Saint Emilion grand Cru Classé (GCC)

Le millésime 2008 a été à St Emilion, une nouvelle année au climat paradoxal. L'été - Juillet Août- fut humide et les vendanges en octobre se firent au soleil ; elles ont finalement permis de ramasser les Merlots à bonne maturité, jusqu'à la mi octobre. La période pluvieuse au moment de la fleur aura eu comme première conséquence une fécondation insuffisante : on a su très vite que les volumes seraient bas ! Les progrès continus de l'œnologie et de la connaissance des terroirs ont, par contre, permis, malgré le mildiou et l'oïdium, de maintenir le vignoble en bon état sanitaire. On a dû beaucoup intervenir dans les vignes, pour traiter, effeuiller, vendanger en vert ou en rose. Et, autre nouvelle technique, on a appris dans les facs d'œnologie, puis dans les propriétés à goûter les raisins, peaux, pépins, pulpe, ce qui ne se faisait guère autrefois. On peut ainsi choisir le meilleur moment pour vendanger en basant cette décision non seulement sur les données techniques, trouvées en laboratoire, mais aussi sensorielles qui sont beaucoup plus fines et sûres.

Après avoir dégusté en parallèle les millésimes 2007 et 2008 dans de très nombreux châteaux, à St Emilion, une conclusion s'impose : 2007 est bien resté le vin fin, charmeur que nous décrivions l'an dernier, et 2008 se présente à un niveau plus élevé avec un fruit très expressif de merlot et cabernet mûr, de la texture et de la fraîcheur. Bref un millésime, comme le dit François Despaigne (Grand Corbin Despaigne), qui se situe (si on met à l'écart 2005, année très exceptionnelle), parmi les 2 ou 3 meilleurs millésimes de ces dix dernières années. Ce qui n'est pas rien !

### Bellevue GC O : 2014 G : 15 ans



Racheté l'an passé par les propriétaires de l'Angélus, de Bouïard et Grenier, (au nez et à la barbe de nombreux candidats à la reprise de ce magnifique terroir, GCC en 1996, mis en vente et déclassé en 2006 car il n'avait pas les 10 ans d'ancienneté dans la qualité pour satisfaire aux critères –cf. nos notes de dégustation depuis 2005) Bellevue 2008 est donc le premier millésime de la nouvelle équipe.

Superbe terroir, enclavé entre trois premiers crus classés, il produit un Saint-Emilion de toute beauté.

17- De couleur noire, avec un nez de fruits compotés, cassis, mûre, très intense. Bouche soyeuse d'attaque, puis se développe avec des nuances d'épices, un charnu et un fruit élégants, des tanins satinés, beaucoup de race. Une des affaires du millésime.

### Bellefont Belcier GCC O : 2015 G : 15 ans



L'un des 8 crus "classés, déclassés, reclassés" en 2006, tout à fait digne de cette promotion.

16,50 – Bouquet floral, mûr, expressif et d'une grande pureté. Bouche tendre et ronde à l'attaque, élégante, gourmande avec une texture soyeuse et de jolis tanins croquants.

### Bellisle Mondotte St Emilion GC O : 2011 G : 12 ans



Un joli petit terroir appartenant à des héritiers non vigneron qui ont confié la conduite du vignoble et les vinifications à Jean Marie Bouldy (du château Bellegrave à Pomerol) Une bonne idée, quand on connaît le talent de vinificateur de l'homme. Un Saint Emilion classique et bien bâti, charmeur et sans esbroufe.

16,50 – Cassis et framboise au nez, très jolie vivacité et fruit mûr en bouche, bouche satinée une tenue texturée avec des tanins ronds et gourmands, une jolie longueur. Et cette année encore, un très bon rapport prix-plaisir.

### Canon la Gaffelière GCC O : 2013 G : 25 ans



Stéphane Derenoncourt est le conseil de Stephan Von Neipperg pour l'ensemble de ses domaines. La partie de Canon la Gaffelière couvre 19,5 hectares en production, en pied de côte. Magali Malet, responsable de la com de Neipperg: « Les vendanges se sont étalées du 6 au 22 octobre, avec des rendements très bas : 24 hl/ha. On les fait en cagettes, pour préserver le raisin, et on procède à un tri double au chai, avant et après éraflage ; la mise en cuves en bois, à régulation thermique, transite par un tapis roulant convoyeur, et la fermentation malolactique se fait après la mise en barriques, sur lies fines ».

Assemblage : merlot 55%, cabernet sauvignon 10 %, et franc 35%. Le millésime sera élevé en 90% de bois neuf

17,50- Le nez est élégant, raffiné, fourni, nuancé d'épices et de fruits noirs compotés. Le boisé est bien intégré. La bouche est volumineuse, pleine mais élégante et racée avec ses notes de zan, de réglisse et de cerise noire. La finale est longue, satinée, dense et opulente.

### Clos de l'Oratoire GCC O : 2014 G : 12 ans



Propriété des vignobles Von Neipperg (Canon la Gaffelière etc..) 10 hectares en haut et pied de côte. 90% merlot, 5 % cabernet franc, 5 % cabernet sauvignon. La récolte et la vinification sont les mêmes qu'à Canon la Gaffelière (voir ce cru). Elevage en barriques neuves à 80%.

16-Nez boisé, cerise noire, fraîche et aromatique. La bouche, avec un toucher suave, offre de la finesse, du charme et de l'élégance. La finale est longue et gracieuse, mais bien charpentée.

**Chatelet (Le) GC) O : 2012 G : 12 ans ★**

Julien Bergeal, héritier de cet ancien grand cru classé avant 1996, cousin de ses voisins Bécot, de Beauséjour, continue d'œuvrer afin de le remonter patiemment au niveau indispensable pour se présenter au prochain classement, s'il a lieu, en 2016, ou en 2011, nul ne le sait encore. Et en attendant, il restera un des meilleurs rapports prix plaisir pour le bonheur de ses amateurs ! Assemblage : 80% merlot et 20% cabernet franc.

17- Robe rouge sombre, nez de salade de fruits rouges et noirs, bouche vive et gourmande, avec un soyeux savoureux, délicat, et des tanins très fins. Le vin est délicat mais charnu, d'un beau fruit qui donne envie, déjà, de le boire.

**Destieux GCC O : 2015 G : 15 ans**

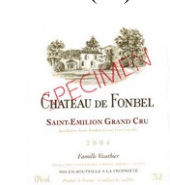
Le château de Christian Dauriac, après une accession mille fois méritée à la dignité de grand cru classé, en 2006, vient d'être réintégré avec les huit.

16,50 - Nez de fruit et d'épices, boisé, moka. Bouche tendre et raffinée, tanin rond, joli fruit, une belle matière, belle longueur.

**Fombrauge St Emilion GC O : 2014 G : 15 ans**

Vin de Saint Emilion appartenant à la galaxie de Bernard Magrez, « compositeur de grands crus ».

16 – Robe grenat. Nez ouvert, assez boisé, fruits rouges et pain grillé. Bouche harmonieuse, étoffée, de la délicatesse avec des tanins gras et ronds.

**Fonbel (de) GC O : 2014 G : 15 ans**

Propriété de la famille Vauthier (Ausone). 72% merlot, 20% cabernet sauvignon, 5% petit verdot, 3% carmenère. Elevé en partie en cuves pour 70%, afin de garder sa fraîcheur, et le reste en barriques.

15 – Nez de salade de fruits, cassis, prune, assez frais ; bouche pleine, réglissée, zan, gourmande, confiture de mûre.

**La Gomerie GC O : 2013 G : 15 ans ♥**

Un tout petit cru appartenant à Gérard Bécot, qui ne refuse rien à cette parcelle afin de viser l'excellence. (100% merlot, rendement : 30 hl/ha, 100% bois neuf) Une sorte d'exercice de style où le vigneron peut exprimer tout son savoir faire. Les amateurs ne s'y trompent pas et ce petit cru s'arrache sur tous les marchés. Il est lauréat de nombreux concours dont le célèbre tournoi des Grands crus de St Emilion.

17/17,50 - Nez discret, dense, prêt à bondir à l'agitation. Ce qu'il fait, avec un beau fruité et un boisé délicat, le tout très fin et frais. La bouche est tendre, charmeuse, charnue et épicée, développant de multiples arômes, c'est frais, savoureux, harmonieux mais avec un corps solide. Un joli terroir qui s'exprime parfaitement, sur une finale croquante.

**Grand Corbin Despaigne GCC O : 2012 G : 20 ans ♥**

François Despaigne : « Encore une année compliquée, miraculée; heureusement, avec le millerandage, les grappes se sont trouvées aérées, les baies bien séparées les unes des autres, et avec l'air de cette année très venteuse, sont restées parfaitement saines. On a eu par contre des rendements bas, 34 hl/ha, sur l'ensemble, mais bien moins sur mes vieilles vignes, 15 à 20 hl/ha seulement. Pour finir j'ai donc perdu le tiers de la récolte par rapport à 2007, mais comme il y a plus de meilleures cuvées il n'y aura que 10% de grand vin en moins ». 75% merlot, 24% Cabernet franc, 1% cabernet sauvignon. Elevage 40% de barriques neuves.

17,50 – Robe très noire. Nez de fruits noirs, confits, mûre, dense, complexe avec les notes fraîches et épicées du cabernet franc (qui a été très bon, très mûr, cette année). L'attaque est charnue, le corps est ferme mais avec du gras, des tanins encore sérieux qui vont s'arrondir à l'élevage. Un vin assez puissant, sobre, très classique, sans exubérance factice, mûr et rassurant.

**Grand Pontet GCC O : 2012 G : 15 ans**

Propriété de la famille Bécot, conduite par la sœur de Gérard et Dominique, Sylvie Pourquet. J'ai signalé depuis plusieurs années l'évolution de ce cru vers une finesse en progression chaque année. Cette année elle s'affirme avec une expression fruitée remarquable, et cela la situe dans les must de l'appellation. Rendements minimalistes (20hl/ha) qui ne sont sûrement pas étrangers à la richesse et à la concentration de cette belle bouteille.

17- Belle robe très colorée, on trouve au nez une belle élégance, des nuances complexes, cerise noire, vivacité. Bouche charnue, tanins bien enrobés, soyeux, jolie saveur un peu grillée, chocolat, biscuit aux fraises, de la finesse, de la fraîcheur ; boisé discret en finale, une finesse qui lui va bien.

**Mondotte (la) GC O : 2013 G : 20 ans**

Une petite parcelle de 4,5 hectares argilo calcaire, complantée de 75 % merlot et 25 % cabernet franc de 50 ans et plus.



Stéphan de Neipperg y produit un vin collector recherché dans le monde entier, élevé en 100% bois neuf, avec des rendements minimes en 2008 : 15hl/ha. ! Vendanges très tardives en : du 17/10 au 21/10, maturité excellente, cuvaison longue (32 jours) et élevage en barriques neuves à 100 %. Tout cela donne un vin puissant et charnu. Au fil de l'élevage il s'affine, et aujourd'hui c'est une « bombe »... mais il ne s'en produit que 600 caisses par an !

17,50- Nez de fruits mûrs, puissant, concentré, mais élégant. Bouche étoffée, trapue et vive à la fois, massive, mais sans aucune rusticité. Une texture croquante, veloutée, finale fraîche, tanin satiné bien extrait.

**Larcis Ducasse GCC O : 2015 G : 15 ans**

Géré par Nicolas Thienpont (Pavie Macquin, Bellevue etc..) et Derenoncourt, encensé par la presse entière, ce cru propose un 2008 très demandé. Assemblage : 78% merlot, 22 % cabernet franc.

17 – Rouge sombre, nez de fruits rouges et de violette, réglisse. La bouche est fraîche, soyeuse, élégante, et moelleuse, gourmande, un tanin dense accompagne une belle finale.

**Larmande GCC O : 2014 G : 12 ans**

Propriété de la Mondiale, conduite par Claire Thomas Chenard avec le Grand Cru classé Château Soutard., racheté l'an dernier à la famille de Ligneris.

15,50- 16 – Nez élégant offrant un beau fruit, et des nuances florales, iris, pivoine. Bouche fraîche et souple mûres, framboise, groseille, une étoffe soyeuse, et une finale plus serrée.

**Matignon Saint Emilion O : 2012 G : 8 ans ★**

Petit Saint Emilion en taille, un hectare seulement, vinifié par Jean Marie Bouldy (du Ch Bellegrave à Pomerol) sur 1 hectare, avec les mêmes soins d'artisan, et qui reste le rapport plaisir/prix le meilleur de St Emilion. Malheureusement, il a été gelé la nuit du 7 Avril 2008, et la production de Matignon 2008 a vu son volume sérieusement diminué.

15 - Nez framboise et cassis, aimable et fruité. Bouche souple, mais bien charnue, au petit tanin rond et goûteux, une finale fraîche, gourmande, un vin net et franc qu'on aura plaisir à boire jeune, mais à garder aussi 8 à 10 ans.

**Pipeau GC O 2014 G 20 ans**

Richard Mestreguilhem est considéré par ses confrères comme l'un des vignerons les plus doués de sa génération, ce que je ne contredirai pas ! Discret et consciencieux, ce vigneron a succédé à son père avec le même talent qui a mené plusieurs fois ce cru en finale du tournoi réputé des grands crus de St Emilion. La propriété, avec ses vignes de St Laurent des Combes, vient d'être touchée par l'orage de grêle de 7 mai, ce qui compromet la prochaine récolte.

16,50- Fruits rouges et noirs, de l'opulence au nez. La bouche est pleine, grasse avec un beau fruit, charnue, longue sur des notes cacao. Beaucoup de croquant.

**Soutard GCC O : 2012 G : 20 ans**

Claire Thomas Chenard, qui gère aussi Larmande, à St Emilion, a repris la gestion de cette propriété, à la suite de la famille de Ligneris, avec les moyens importants de la compagnie d'assurance la Mondiale, propriétaire. On a sollicité les conseils de l'œnologue Michel Rolland, entrepris de grands travaux dans les vignes, installé de nouveaux moyens de travail au chai.

16,5/17 – Beau nez riche, charnel, confitures de quatre fruits, épices ; bouche fraîche à l'attaque, cerise et mûre, un toucher soyeux, une belle chair, de la vivacité. Séduisant, bien charpenté toutefois, dans un style classique et fort seyant, bâti sur des tanins fermes, avec du gras. C'est un vin réussi, exprimant un beau terroir.

