

CRUS BOURGEOIS ET VINS DE MEDOC

Le classement des crus bourgeois établi suivant toutes les règles légales, et sur dégustation, en 2003, agréé par le ministre de l'agriculture de l'époque, a été suspendu par un tribunal local sur réclamation de châteaux recalés, et en 2009 on en est toujours là ... L'Alliance des crus bourgeois qui s'était créée à cette occasion n'a pour autant pas cessé son activité, et réunit les meilleurs châteaux du Médoc, tout en cherchant un statut juridique crédible et acceptable par tous.

Aux dernières nouvelles il serait question de confier à un organisme de certification indépendant, le bureau Véritas, l'établissement annuel d'une liste de crus bourgeois sur dégustation des vins déjà en bouteilles. Il n'est pour le moment pas certain que cet organisme accepte de se confronter aux querelles locales, avec des Médocains toujours prêts à ferrailer contre tout ce qui est nouveau ou imposé. Avantage évident pour le consommateur : c'est le vin fini, mis en vente, qui est goûté et certifié. Inconvénient : la remise en cause tous les ans de tous les crus candidats au rang de bourgeois, ce qui suppose une multiplication des dégustations bien difficile à maîtriser. Et finalement une évolution du principe des classements, puisqu'on juge là non pas une propriété et un terroir –éléments stables- mais une bouteille - différente tous les ans.

Pour la clarté de ces notes de dégustation, et à défaut d'une meilleure solution, nous conservons dans nos carnets le classement de 2003 des bourgeois, qui nous a toujours semblé clair et précis pour le consommateur, et le plus conforme à notre sentiment de dégustateur. Nous utiliserons donc cette année encore les codes suivants pour les crus Bourgeois :

Crus Bourgeois exceptionnels = CBE 03. Crus Bourgeois supérieurs 2003 = CBS 03. Crus Bourgeois 2003 = CB 03

CRUS BOURGEOIS EXCEPTIONNELS AU CLASSEMENT 2003

Chasse Spleen –Moulis (CBE 03) - O : 2012 - G : 20 ans



Jean Pierre Foubet et son épouse Céline Villars Foubet, née dans une famille célèbre à Bordeaux, les Merlaut, dirigent cette propriété, l'une des plus grandes, du Médoc depuis le rachat du château voisin Gressier grand Poujeaux (près de 100 hectares)! Assemblage : 70 % cabernet sauvignon, 43 % merlot, 7 % petit verdot.

17 - Nez fruits rouges, expressif, réglissé, violette. Bouche solide avec un fruit expressif, souple et tannique à la fois, texture satinée, fruit et chocolat en finale, un vin solide et épicié.

Haut Marbuzet - Saint Estèphe (CBE 03) O : 2013 G : 20 ans



Avec son demi siècle de vinifications de Haut Marbuzet (ou peu s'en faut) Henri Duboscq n'est pas aisé à surprendre et ce millésime tardif lui a permis d'attendre sans angoisses la parfaite maturité d'un vignoble qu'il commence à bien connaître ! L'élevage en barriques neuves, dont il est l'un des maîtres en Médoc, est parfaitement assimilé par le vin, et dit-il *» de mieux en mieux au fil des années, c'est sûrement dû à l'âge des vignes qui s'implante plus profondément dans le terroir au fil des ans »*

17,50- Tous les fruits rouges composent un nez agréable, fourni en épices et au boisé sensible mais élégant. Bouche douce à l'attaque, avec un ceps souple, parfumé, puis une texture de tanins encore fermes, sans concession mais parfaitement ronds. Un St Estèphe racé, mais soyeux.

Labégorce Zédé - Margaux (CBE03) - O : 2011 - G : 12 ans



Nous notions l'an dernier que Labégorce Zédé, 27 ha de graves garonnaises, fait partie du groupe Perrodo, qui comprend aussi Labégorce et Marquis d'Alesme (ce dernier racheté il y a trois ans). Une répartition des terroirs par marque est en cours, de façon à tendre vers un Marquis d'Alesme supérieur, au niveau cru classé, et le regroupement du reste en Labégorce. On en est toujours là, et on ne voit pas bien qui est qui dans ce groupe indécis. Philippe de Lagarigue, qui venait de Montrose, dirige la partie technique de cet ensemble depuis l'an dernier avec le talent qu'on lui connaît.

15- Nez de fruit et de violette, ouvert. Corps dense, viril, texture armée chaîne et trame, du fruit et de la puissance.

Ormes de Pez – St Estèphe (CBE 03) O : 2012 - G : 15 ans



Cru de 37 ha, classé Bourgeois exceptionnel en 2003, appartenant à la famille Cazes, de Lynch Bages. Vendanges rapides des merlots en 4 jours, début octobre, et tranquilles des cabernets sauvignons, entre le 8 et le 17 Octobre, au soleil. Rendements en baisse, mais encore raisonnables, de 47 hl/ha. *« Nous avons disposé cette année au chai d'une double ligne de remplissage des cuves qui a permis d'affiner la sélection parcellaire, en orientant au mieux l'encuvage »* Le 2008 sera élevé en barriques neuves pour 50 %, l'assemblage sera : 51 % cabernet sauvignon, 39 % merlot, 8 % cabernet franc, et 2% de petits verdots *« vendangés le 10 octobre, ils ont une richesse phénolique impressionnante »*

17,00 - Robe grenat sombre. Nez profond, arômes de fruits rouges et d'épices, élégant voire délicat. Bouche à l'attaque ronde et fraîche, qui montre une chair grasse, de la puissance, des tanins au grain stéphanois, serré, un boisé fin et bien fondu, avec une finale longue et vive.

16

Primeurs 2008 : Le millésime par Jean Christophe Estève

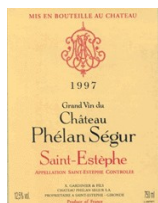
Pez (de) St Estèphe (CBE 03) O : 2011 G : 12 ans



Propriété de taille moyenne, 25 ha, appartenant à la maison Roederer, (actionnaires également de Pichon Comtesse à Pauillac). 50% merlot, 45% cabernet sauvignon, 5 % petit verdot.

16,5 - Nez de fruits rouges, floral, épicé. Bouche ronde, savoureuse, notes de violette et de réglisse, zan, fraîche et étoffée.

Phélan Ségur - St Estèphe (CBE03) O: 2013 - G: 15 ans



Phélan a fait partie des 9 "bourgeois exceptionnels" du fameux classement des bourgeois 2003, ce qui était parfaitement mérité. Souvent austère, ce superbe St Estèphe évolue toujours vers plus de charme à l'élevage, avec des tanins qui s'arrondissent. L'assemblage de grand vin est de 50 % merlot, 50 % cabernet sauvignon. Elevage en barriques, dont 50%neuves.

17/17,50 - Nez de fruits noirs et rouges, poivre du Sèchuan, vanillé discrètement. Bouche profonde, équilibrée, sans raideur et avec un fruit mûr délicieux, la finale reste tannique, en conservant beaucoup de fraîcheur. Un Saint-Estèphe authentique et sérieux.

Potensac - Médoc - (CBE 03) - O : 2012 - G : 20 ans



Potensac reste le plus raisonnable, compte tenu de sa qualité, parmi les crus classés bourgeois exceptionnels du classement de 2003. Bénéficiant d'une gestion très pointue, sous la même direction que Léoville las Cases, il est élevé en bois neuf pour 1/3. Assemblage merlot 42 %, cabernet sauvignon et franc 58 %

16,50 - Un vin élégant doté d'un bouquet de fruits noirs, myrtille, cassis, très racé. Bouche pleine, satinée, le vin est très fruité, épicé, avec un finale longue et une belle fraîcheur.

Poujeaux - Moulis - (CBE 2003) - O : 2011 - G : 15 ans



Premier millésime totalement accouché par la nouvelle équipe de Poujeaux, la propriété ayant été, on se le rappelle, rachetée l'an dernier par la famille Cuvelier père et fils, également propriétaires du 1^{er} cru classé de Saint Emilion Clos Fourtet. Assistés de Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt, les nouveaux maîtres de Poujeaux ont beaucoup investi à la vigne, contrôle des rendements et vendanges en vert, et aux chais, avec nouvelle réception de vendange benne vibrantes, tables de tri double dont l'une équipée de soufflerie. Ces aménagements et cette nouvelle gestion donnent un nouvel élan au cru. Assemblage du 2008 : 57% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 5 % Petit Verdot.

16,50/17 - Nez profond, expressif, floral, zan, violette, épices, baies rouges. Bouche pleine, ronde à l'attaque, le fruit du merlot mûr, la texture des cabernets, un toucher satiné avec des tanins présents et gras. Finale délicate et racée, belle longueur. Toujours le charme de Poujeaux, la minéralité en plus.

Siran - Margaux - (CBE 03) - O : 2013 - G : 18 ans



Classé Bourgeois exceptionnel en 2003, ce Margaux de bonne tenue est voisin de Dauzac à la limite sud de l'appellation. Il appartient à la même famille, les Mialhe, depuis plus de 150 ans. Il possède 24 hectares de belles graves siliceuses, un terroir de qualité qui, à l'instar des crus classés que l'on trouve tout autour de lui permet l'élaboration des vins solides, puissants et qui vieillissent bien. Rendements : 40 hl/ha. Encépagement 48 % merlot, 41 % Cabernet sauvignon, 11 % petit verdot ; délicieux en 2008 ces petits verdots entrent en totalité dans le grand vin, avec leurs arômes floraux délicats. Siran est doté d'un beau potentiel de vieillissement.

16,50 - Nez fruité, cassis et la note violette de petit verdot, épices. Bouche corpulente, un fruit expressif, de la fraîcheur malgré la présence de tanins denses, sans manquer pourtant d'élégance. Siran promet un bel avenir, dans un style Margaux affirmé, fait de puissance et de raffinement.

Hors Classement de 2003

Bernadotte Haut Médoc O = 2013 G = 10 ans



Cru du niveau bourgeois supérieur, sans avoir fait de demande dans ce sens lors du classement de 2003, géré par Pichon Comtesse

Gloria Saint Julien O = 2012 G = 12 ans



Jean Louis Triaud Président des Girondins de Bordeaux, qui pourraient bien être champions de France de foot, cette année, est également propriétaire des châteaux Gloria et St Pierre, deux crus réputés de St Julien. L'histoire ne raconte pas s'il donne à ses footballeurs, telle une potion magique, une petite gourde de l'un de ses deux nectars avant les matchs. On veut bien l'imaginer ! Le château Gloria se range dans le milieu des grands vins comme appartenant à la catégorie la plus haute de la hiérarchie, et pourrait faire partie des crus classés si on devait refaire le classement de 1855. 61 % cabernet sauvignon, 24 % merlot, 9 % petit verdot, 6% cabernet franc. Elevage 40% de bois neuf. 17/17,50 – Nez riche, au fruit splendide, fraise, cassis, bien mûr, fraîcheur du millésime. Bouche très fruitée, mûre et fine à la fois, on y retrouve les tanins au grain soyeux du cabernet sauvignon à parfaite maturité, avec une finale longue, et réglissée.

Sociando-Mallet Haut Médoc O = 2014 G = 20 ans ♥



Jean Gautreau, 82 ans aux cerises, récemment grand père, puisque sa fille Sylvie et Vincent Faure – par ailleurs directeur technique de Sociando, viennent de lui donner un petit fils, produit sur ses superbes croupes de graves, face à la Gironde, 400 000 bouteilles de grand vin chaque année, élevé en bois neuf.

Vendanges du 29 septembre, au 11 octobre. A la mi-mai Jean Gautreau ne sait encore pas s'il vendra son vin en Primeurs.

17,50 - Nez intense, bouquet de fruits rouges, et noirs, boisé fondu, bouche fraîche et tendre, un très beau fruit, un tanin goûteux, avec une longue finale veloutée et très fruitée. Peut sans doute se déguster jeune, sur le fruit, mais on gagnera à l'attendre.

Demoiselle de Sociando (16) G 10 ans O 2012 le second vin élevé en barriques de Sociando, est un vrai plaisir de fruits rouges, framboise, cerise et réglisse, frais, et doté d'un charme éclatant en bouche, un petit régal de gourmandise.



MEDOC et HAUT MEDOC Crus artisans, bourgeois, et bourgeois supérieurs

d'Agassac Haut Médoc (CBS03) O = 2012 G = 15 ans ♥



Un cru qui reste une référence pour les bourgeois supérieurs. Mené de façon ferme et inspirée par Jean Luc Zell, un Alsacien égaré en Médoc doté d'un beau talent de vinificateur.

Terroir à Ludon Médoc, au sud, près de Margaux.

16 - Nez net fruits noirs, joli grillé du bois, épices douces. Bouche satinée à l'attaque, en core ferme, le tanin à fort potentiel de garde ne masque pas la rondeur de la chair ; la finale garde un fruit délicieux.

Charmail Haut Médoc (CBS) O : 2013 G : 15 ans ♥



20 ha à St Seurin de Cadourne, non loin de Sociando Mallet. Olivier Sèze est un vigneron qui ne pratique ni la langue de bois ni l'échantillon soigneusement aménagé pour plaire, sans ressembler follement à l'assemblage futur. La régularité de la qualité de ce cru tient au sérieux de la gestion des vignes et au classicisme des vinifications.

16,50– Robe sombre, nez éclatant de fruits mûrs, cerise et framboise, zan. Bouche satinée et opulente, ronde, avec une texture ronde, dotée de tanins bien extraits et soyeux..

Garance Haut Grenat Médoc cru artisan O : 2011 G : 15 ans ★



S'il est un cru qui mérite le nom d'artisan c'est bien celui-ci ! 4 hectares de bon terroir médocain à Bégadan, gérés par le propriétaire, Laurent Rebès, qui s'occupe de tout, de la taille aux vinifications. Ancien vinificateur de crus célèbres comme Rollan de By, il produit un Médoc de référence dans sa propriété personnelle avec des soins artisans (au sens artistique du terme). Laurent Rebès « Je viens de m'agrandir j'ai pu acquérir 1 hectare en tout, dont 2 parcelles superbes de 20 et 25 ares, face à la Gironde, qui donnent des raisins confits » Encépagement: 40 % cabernet sauvignon, 44 % merlot, 9 % cabernet franc, 7 % petit verdot (ce dernier cépage planté par le grand père Rebès doit être centenaire). Rendements : 43 hl/ha. Elevage 12 mois en barriques, dont 30% neuves. Le millésime 2008 est de nouveau un vrai régal, et figure au rang de nos « petites merveilles »

16,50 - Nez attirant, fruit mûr, notes de cerise noire de cassis, de réglisse. Bouche tendre à l'attaque avec du volume, une impression de velouté appuyé sur un charnu très fin, et des tanins onctueux, gourmands, issus d'une extraction modérée, aucune austérité. La finale est longue et parfumée, réglisse, chocolat.

Château La Bridane Médoc Cru Bourgeois O : 2011 G 12 ans ★

Un bon terroir mais de petite taille, à Saint Laurent du Médoc, très caractéristique des Bourgeois de la région, aux vins parfumés, élégants et robustes à la fois. Les conditions de 2008 ont parfaitement convenu à ce cru, dont les cabernets sauvignons ont atteint une maturité remarquable. Il mérite notre distinction "Petites merveilles"



17- Un bonheur de bouquet, fruité et floral, violette, framboise, rose rouge. La maturité se retrouve aussi en bouche, tendre et soyeuse à l'attaque mais pleine et charnue, avec un corps moelleux, des tanins suaves, et une gorgée qu'on a déjà bien du mal à recracher....

Goulée Médoc – O : 2011 G : 10 ans

23 hectares en fermage ou achetés par le château Cos d'Estournel, dans le but d'élaborer, avec tous les soins que ce célèbre cru est capable d'apporter à la culture et aux vinifications, un vin moderne destiné pour l'essentiel aux marchés étrangers. Le terroir est situé près du petit port de Goulée, dans le nord médoc, proche de la Tour de By. Vendanges à maturité, vinifications soignées, élevage en 50% de bois neuf. 80 % cabernet sauvignon, 20 % merlot.

16,50- Nez réglissé, charmeur, bouche bien bâtie, jolie texture vin très gourmand, friand, avec un beau fruit expressif, qui peut se boire jeune, et sait séduire, dans le style opulent et boisé de neuf.

Malescasse Haut Médoc (CBS03) O = 2012 G = 12 ans

Un cru bourgeois vinifié par l'équipe de Gruaud Larose, qui offre toujours un plaisir immédiat avec beaucoup de fruit.

16,50- Nez délicat, un fruit très fin et très frais, attirant. Bouche soyeuse à l'attaque, souple et parfumée, la texture est toute en douceur, le fruit habille le corps et persiste dans la finale.

Moulin (du) – Haut Médoc O = 2011 G = 15 ans ★

José Sanfins, directeur du Cantenac Brown, cru classé de Margaux, exploite cette mini parcelle d'un hectare au sommet d'une croupe où se trouve encore un moulin avec ses meules de pierre. C'est un superbe terroir de graves garonnaises en bordure de l'appellation Moulis, à laquelle il ressemble beaucoup. Nous avons la chance de disposer de quelques caisses de ce vin élevé en bois, dont 40% barriques neuves et 60 % d'un vin.

Cépages 62 % cabernet sauvignon, 38 % merlot. Collage au blanc d'œufs frais. José Sanfins : « *Sacrés lapins ! Ils ont mis en péril notre récolte en venant grignoter les jeunes plants et les délicieux –pour eux– petits bourgeons. Et en Septembre, ils sont revenus manger les merlots ! Certaines parcelles n'ont quasiment rien produit !* » José Sanfins a installé un nouveau mini chai entre Margaux et Saint Julien, à Soussans, un chai de poupée encore plus petit que celui du Pomerol Le Pin, dans une ancienne forge réaménagée. Il a pu y vinifier sa récolte 2008, de très belle qualité mais de quantité très réduite. 17/17,50 - Robe grenat noir. Nez superbe, très fruits rouges, notes de myrtille, mûre, vanille. Bouche pleine, droite, un fruit charmeur, un tanin gras, solide et onctueux, finale toute en fraîcheur et en élégance. Un vin excitant, mais hélas produit en très petits volumes.

MARGAUX**Chantelune – Margaux- O : 2012 G : 15 ans - ★**

Superbe petit Margaux repris il y a 2 ans par José Sanfins, le boss de Cantenac Brown. Un hectare au point le plus haut de Margaux, où les galets dépassent parfois le kilo, qui s'agrandit, puisqu' il vient de racheter 0,2 ha voisins! Il le vinifie dans un nouveau chai grand comme un timbre poste, un véritable atelier d'art. 65% cabernet Sauvignon, 35 % merlot. Vignes âgées de 35 ans. Epamprage, effeuillage, échardage, vendanges en vert, des soins très attentifs. Elevage en bois, dont 50% de barriques neuves et 50 % d'un vin.

Collage au blanc d'œuf. Un vrai vin d'artisan, au sens artistique du terme. Production totale : 450 caisses, ce n'est pas le Margaux de tout le monde !!

17,50 - Robe noire. Nez superbe de violette, baies rouges, très fin très raffiné ; la bouche est fraîche, très ronde, l'attaque est tendre, mais la bouche étoffée offre un volume plein et une texture délicieuse, avec des tanins opulents, et mûrs.

La Tour-de-Mons Margaux (CBS03) O = 2012**G = 15 ans ★**

L'un des plus beaux terroirs de Margaux, pour ce cru classé en 2003 bourgeois supérieur. D'une superficie de 43 ha, situé au coeur de l'appellation Margaux, La Tour de Mons est plantée en 55% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon 6% Petit Verdot et 5% Cabernet Franc. L'élevage est fait en barriques sur une durée de 12 à 18 mois. La Tour de Mons est parfaitement représentatif de son rang de Bourgeois supérieur de Margaux.

16,50- Bouquet attractif, ouvert, fruits rouges et noirs et jolie fraîcheur. Attaque vive, mais bien mûre, ronde, presque tendre. Le corps s'affirme ensuite, avec des tanins suaves et un joli équilibre.

Primeurs 2008 : Le millésime par Jean Christophe Estève

19

SAINT-ESTÈPHE

La Peyre *St Estèphe cru artisan O* : 2011 G : 10 ans ★

GRAND VIN DE BORDEAUX
CHATEAU LA PEYRE
2012



Un Saint Estèphe de vigneron, franc et solide, qui a bénéficié en 2008 de la longue période de soleil avant les vendanges pour réussir un millésime particulièrement séducteur.

16 - Nez ouvert et mûr, fruits noirs et finement boisé, bouche très fruitée avec des tanins ronds et fondus, de l'opulence et du croquant. Un vrai Saint Estèphe avec ce qu'il faut de virilité traditionnelle, mais doté d'une douceur très agréable dès maintenant, ce qui le rend accessible si on désire le boire jeune ; il sera pourtant apte à bien vieillir.



Tronquoy Lalande *St Estèphe (BS03) O* = 2010 G = 18 ans

Propriété ancienne, de 25 hectares, avec son chai en terre battue, a été rachetée par Martin Bouygues depuis 2006, peu après Montrose, et dirigée elle aussi par Jean Bernard Delmas. Le grand vin sera composé de 50 % merlot, 37 % cabernet sauvignon, 13 % petit verdot,

15,50 - Beau nez épicé, fruits rouges, fraise et framboise. Note de violette. Bouche franche, droite, de belle tannicité, finale sur le fruit.

Tronquoy Sainte Anne (15) Le second vin, 38 % de la production, 59% cabernet Sauvignon, 41% merlot. Assez aromatique, réglissé, un peu végétal en bouche mais tendre et fruité.

SAINT JULIEN

Lalande Borie *St Julien O* = 2012 G = 10 ans ♥



Vignoble géré par Ducru Beaucaillou. Propriété séparée du terroir du cru classé vinifiée par la même équipe. 50% cabernet sauvignon, 40 % merlot, 10 % cabernet franc.

15,5 - Nez séduisant violette, framboise, cerise burlat, épices. Bouche douce et souple, bonne étoffe soyeuse, belle texture tannique sans raideur, qui accompagne le fruit. Vin de charme, très St Julien.

Une affiche de 1938 : Une bonne recommandation !



C'était longtemps avant la loi Evin