

S pécial millésime 2009

BORDEAUX

CABERNETSAUVIGNON ET LIQUOREUX MÈNENT LE BAL

Dans ce millésime déjà qualifié de légendaire dans le Médoc, les cabernet-sauvignon affichent leur insolente réussite face à des merlots plus irréguliers. Parmi les blancs, les liquoreux, somptueux et promis à une très longue garde, éclipsent des vins secs pourtant séduisants et déjà accessibles.

*Par Jérôme Baudouin, Philippe Maurange, Olivier Poels,
Alaric de Portal et Raoul Salama (avec Axel Marchal)*



GRAVES

(27 vins dégustés)

GRANDES RÉUSSITES

■ CHÂTEAU RESPIDE-MÉDEVILLE 12 €

Très aromatique, avec beaucoup de fruit et une grande fraîcheur pour ce délicieux graves blanc. À boire sans retenue.

■ CHÂTEAU VILLA BEL-AIR 14 €

Joli nez fin de fruits blancs, avec une touche d'agrumes. La bouche demeure vive, avec de l'allonge.

■ CLOS FLORIDÈNE 16 € (prix primeur)

Prometteur, avec une bouche bien bâtie, une jolie trame acide qui se fond bien. De la persistance.

RÉUSSITES

■ CHÂTEAU BRONDELLE 11,50 €

Un vin gourmand et immédiat, d'une jolie fraîcheur, avec un élevage qui l'habille légèrement.

■ CHÂTEAU CALLAC Cuvée Prestige 13 €

Ce vin ambitieux, riche et de belle tenue possède un joli potentiel. Longue finale.

■ CHÂTEAU CHANTEGRIVE Cuvée Caroline 15 €

Ce graves affiche une bouche ample, avec de l'intensité, mais aussi une très belle tension.

■ CHÂTEAU DES FOUGÈRES Clos Montesquieu La Folle 10-12 €

Ce vin offre un joli gras et une belle acidité fondue. Long et complexe.

SAUTERNES, CÉRONS, LOUPIAC...

Les liquoreux à la fête

Sur les rives du Ciron, on parle déjà de millésime historique. À juste titre. De telles conditions de vendange pour des vins liquoreux ne sont que très rarement réunies à Bordeaux. Une grande partie des propriétés a ainsi pu récolter le millésime 2009 en une seule trie (passage) et avec un état sanitaire des raisins rarement vu. Le botrytis est arrivé très rapidement et de manière parfaitement homogène, sans aucun développement de pourriture grise, source de goûts déviants. Très riches en sucre, les liquoreux 2009 affichent surtout des niveaux d'acidité impressionnants, sans développer de caractère pâteux ou lourd. L'équilibre est surprenant. Sauternes, Barsac, mais aussi des appellations moins célèbres comme Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont ou Cérons ont produit d'immenses vins qui pourront être conservés des décennies. À tout cela s'ajoute une autre bonne nouvelle pour les amateurs, les prix qui demeurent très raisonnables dans ces appellations. À ne pas manquer. **O. P.**

■ CHÂTEAU HAUT-GRAMONS 8 €

Un vin complet, droit, avec un élevage bien géré et une belle tension.

■ CHÂTEAU HAUT-PEYROUS 15 €

Servi par un joli élevage, il possède du gras et du volume. Belle finesse.

■ CHÂTEAU MAGNEAU Cuvée Julien 11,70 €

Notes de fruits jaunes au nez. Il dévoile une touche légèrement exotique, mais une belle définition.

■ CHÂTEAU RESPIDE Callipyge 11 €

Boisé très flatteur, mais le vin a conservé de la fraîcheur.

■ CAPRICE DE BOURGELAT 10,50 €

De style charmeur, mais les notes toastées du bois se montrent un peu trop marquées. À suivre.

■ M DE MALLE N. C.

Raffiné, d'un bel équilibre. On le boira rapidement.

PESSAC- LÉOGNAN

(18 vins dégustés)

RÉUSSITES EXCEPTIONNELLES

■ CHÂTEAU BROWN 15,50 € (prix primeur)

Un plan aromatique très harmonieux qui oscille entre fruits frais et épices douces. Bouche puissante. Le boisé est assez exubérant mais il se révèle de belle facture. Avec le temps, il devrait s'intégrer au vin.

■ CHÂTEAU HAUT-NOUCHET N. C.

Par sa présence et sa longueur en bouche, cet échantillon bouscule la hiérarchie habituelle des crus de l'appellation. À suivre, juste après les mises, pour une confirmation.

■ CHÂTEAU LE THIL COMTE CLARY 14-17 €

Nez sur une dominante de vanille où s'entremêlent toutefois de fines touches de fruits blancs. De l'allonge avec une bonne vivacité... donc bien équilibré pour le millésime.

■ CHÂTEAU PAPE-CLÉMENT N. C.

Quand la muscadelle va, tout va pour le blanc de Pape Clément ! Souvent ingrat, ce cépage s'avère cette année particulièrement expressif. Intense, floral et long en bouche.

GRANDES RÉUSSITES

■ CHÂTEAU CANTELYS env. 15 €

Les vignes de Cantelys entrent dans l'âge adulte. Le vin n'en montre que plus d'étoffe, d'autant que le profil de l'année a profité aux sémillons (50 % de l'assemblage).

■ CHÂTEAU DE FRANCE 17 €

Texture riche prolongeant un nez floral, aux notes miellées. Ce plan aromatique résonne également en bouche, avec la même intensité.

■ CHÂTEAU DE ROCHEMORIN 11 €

Le boisé s'exprime sur des notes fumées, qui viennent en contrepoint de saveurs variétales, clairement sauvignonnées.

■ DOMAINE DE LA SOLITUDE 14 €

Souple, charnu. Les arômes de pêche blanche contrebalancent agréablement les premières notes de fruits exotiques.

RÉUSSITES

■ CHÂTEAU FERRAN 12 €

Du gras, du volume, avec plus de sémillon (65 %) qu'à l'accoutumée. Sémillant blanc.

■ CHÂTEAU MIREBEAU 10 €

Un pur sauvignon qui a su conserver fraîcheur et élégance, malgré des vignes encore très jeunes.