

Chers clients, chers amis,

De retour de Bordeaux où la semaine des primeurs 2017 s'est tenue dans l'effervescence, je vous livre mes impressions sur le millésime.

Prenons d'abord des nouvelles du temps pendant cette année.

2017 commence par un hiver frais et sec, suivi d'un printemps doux et pluvieux qui provoque un débourrement précoce et homogène.

Premier fait marquant du millésime : le gel !

La nuit du 27 avril 2017, une vague de gel vient frapper aveuglément le vignoble bordelais.

C'est un printemps d'équilibriste qui s'annonce.

Peu de précipitations et des températures à 35 °C sont enregistrées pendant plus de 18 journées. La dernière semaine de juin, les pluies se déversent sur le vignoble.

Juillet et août sont peu pluvieux, ponctués de fortes chaleurs à plus de 30 °C pendant 21 jours.

La véraison se situe vers le 25 juillet. Fin août, les raisins montrent un bel équilibre sucre/acidité. Reste à attendre qu'ils aient atteint une maturité gustative optimale.

Les vendanges débutent aux alentours du 5 septembre pour le merlot et jusqu'au 16 octobre pour le petit verdot. Quelques pluies viennent perturber le bon déroulement des vendanges...

La conduite des vendanges nécessite une vigilance particulière afin de séparer les parcelles gelées des non gelées. Un outil indispensable va fortement être mis à contribution. Le Densylis, appareil permettant de trier les baies par densimétrie dans un bain d'eau sucrée ou de jus de raisin. Les baies peu mûres ou brûlées mais aussi feuilles, pétioles et bouts de rafles restent en surface et sont éliminés. Quant aux baies bien mûres, elles tombent au fond de la trémie et sont récupérées par un tapis élévateur et égoutteur.

Après le laser à tri optique ou l'osmoseur inverse à prix exorbitant, c'est là un outil sûr et efficace pour s'assurer de sélectionner le meilleur de la vigne.

Passons aux dégustations.

#### La Chapelle d'Ausone \*\*

Vin fruité à l'attaque. Belles notes grillées sur de jolis tanins. L'ensemble est frais sur une belle longueur.

#### Château Ausone \*\*\*

Nez très fin, racé. L'attaque nous apporte une texture fruitée et juteuse. C'est velouté. Très belle longueur.

#### Château La Gaffelière \*\*\*

Nez délicat, discret. En bouche, le fruit est croquant. Présence d'une palette de fruits rouges frais. Une belle tension avec des notes de terroir savoureuses. Prometteur.

#### Château Quinault L'Enclos

Nez de poivrons rouges rôtis. La bouche est assez fluide. Les tanins sont un peu secs.

#### Le Petit Cheval \*\*\* (coup de cœur)

Très beau nez. En bouche, du fruit rouge, groseille, framboise. Belles notes florales. Chlorophylle, menthe. Belle finale tendre et équilibrée. Seulement 4 500 bouteilles !

Château Cheval Blanc \*\*\*

Nez aromatique. La prise en bouche est souple, avec des notes de fruits rouges évidentes, framboise, cassis. Épicé, poivré, tanins serrés. Finale évoquant la violette.

Depuis neuf ans, le Château travaille sur un Petit Cheval Blanc un bordeaux blanc élaboré avec des sauvignons et sémillons plantés sur les anciennes parcelles de La Tour du Pin. À suivre...

Château Villemaurine \*\*

Prise en bouche épicée. Viande fumée. Milieu de bouche légèrement toasté. Note de froment. Vin avec beaucoup de corps. Très plaisant.

Château Valandraud \*

Prise en bouche très fruitée. Pain grillé, cerise noire. Hélas, les tanins sont secs

Château Troplong Mondot \*\*

Nez vineux. En bouche, de bons fruits noirs sont présents. Structure très tannique. Boisé agréable Finale puissante. Vin costaud.

Château La Tour Figeac \*\*

Le nez est fermé. L'attaque nous offre des notes de torréfaction, de café frais. Une pointe mentholée surprenante. Un creux en milieu de bouche puis un retour sur le fruit en finale.

Château Soutard \*\*\* (\*) (coup de cœur)

Un nez superbe, intense. La prise en bouche est ronde, flatteuse. Du fruit rouge acidulé, de la fraîcheur. Ensemble très équilibré. Remarquable.

Château Pavie Macquin \*(\*)

Nez bien ouvert, élégant. L'attaque est souple, griotte, cassis. Le terroir est expressif, note de terre chaude. La finale est dominée par des tanins un peu rudes.

Château Larcis Ducasse \*\* (\*)

Nez ouvert, expressif. L'attaque est souple. Le fruité, savoureux. Les tanins sont charnus. Belle acidité rafraichissante. Torréfaction en finale.

Clos Fourtet \*\*

Nez de bonne intensité. Prise en bouche juteuse. Framboise et cerise. Tanins anguleux. Finale agréable.

Château La Couspaude \*\* (\*)

Nez élégant. L'attaque est fruitée. Les tanins, présents charnus. Notes balsamiques, Une petite amertume en milieu de bouche. Finale de belle longueur.

Château Canon-la-Gaffelière \*\*\*

Nez bien ouvert, intense. La prise en bouche est savoureuse de fruits rouges, cassis, framboise. Note de cèdre. Belle matière épaulée par une acidité qui procure la longueur idéale.

Château Pavie \*\*\*\* (coup de cœur)

Nez intense, racé. L'attaque est superbe, fruits rouges mûrs. L'ensemble est juteux, frais, aucune lourdeur. Belle acidité, tanins onctueux. Un des plus fabuleux Pavie dégusté en primeur !

Château Beaugard \*\*\* (coup de cœur)

Beaugard fait partie de mes Pomerol favoris. 2017 le confirme.

Nez ouvert, fin. L'attaque est fruitée, vive. Beaucoup de délicatesse. Les tanins sont ronds. Je lui trouve une similitude avec de très grands bourgognes. Petits fruits rouges et arôme de cèdre. Remarquable.

#### Château Le Bon Pasteur

Nez fermé. L'attaque est un peu sévère, marquée tout de suite par les tanins. Peu de matière. Peu d'expression aromatique. Aucune longueur, si ce n'est du bois.

#### Château Gazin \*\*

Le nez est fermé. La prise en bouche, franche. Le milieu de bouche offre du fruit. De belles notes de framboise. Finale correcte.

#### Château La Cabanne \*\*(\*) (coup de cœur)

Nez discret. L'attaque est franche, généreuse. De beaux fruits rouges viennent vous flatter le palais. On perçoit une bonne maturité des raisins. Également beaucoup de finesse. Superbe.

#### Château Clinet \*\*

Nez marqué par l'évolution. Notes de pruneaux et cuir. L'attaque est agréable, un peu confite. Les tanins sont charpentés. Finale bien fruitée et longueur moyenne.

#### Château La Croix de Gay \*\*\* (coup de cœur)

Formidable nez ! L'attaque est élégante, avec des fruits mûrs et croquants. L'acidité propulse l'ensemble dans une finale fraîche, épaulée par un boisé discret. Génial.

#### Château La Conseillante \*\*\*

Nez ouvert. La prise en bouche offre une palette aromatique de fruits noirs, de petits fruits rouges, de note de caramel au beurre. L'ensemble est frais, tendu. Finale harmonieuse.

#### Vieux Château Certan \*\*\*

Un nez intense, puissant. Sur des fruits noirs. L'attaque révèle aussi de la puissance, quelques parfums de fruits à l'eau de vie, empyreumatique. Petite amertume en milieu de bouche et finale de pierre et de terre chaude.

#### Château d'Armailhac (\*)

Nez fermé. L'attaque est nerveuse, presque acide. Les tanins sont durs... Échantillon à revoir.

#### Château Clerc Milon \*\*

Un joli nez, cassis. L'attaque est franche, de belles notes de fruits. Le boisé est agréable, toast chaud. Vanille. Matière généreuse.

#### Château Batailley \*\*\* (coup de cœur)

Surprenant ! Un fruit délicieux. Une torréfaction croquante, délicate. Les fruits sont présents à chaque instant, mêlés au boisé et avec cette acidité qui relève l'ensemble. Longueur aérienne.

#### Château Grand-Puy Ducasse \*\*

Un nez très frais. Attaque franche, fruitée. Cassis, mûres. Légèrement vanillé. Les tanins sont fermes.

#### Château Haut-Bages Libéral \*\*

Nez de poivrons mûrs. En bouche, le cassis domine, avec une note de résine. Bonne acidité, tanins fondus.

### Château Grand-Puy-Lacoste

Un échantillon qui n'est pas à la hauteur, copie à revoir.

### Château Lynch-Bages \*(\*)

Nez discret. La prise en bouche est marquée par le bois. Les fruits en milieu de bouche arrivent, un peu effacés par les tanins. Bonne longueur tout de même.

### Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande \*\*

Nez un peu terreux. En attaque, l'alcool domine. Les fruits viennent ensuite. L'acidité rafraîchit l'ensemble. On retrouve de jolis fruits en milieu de bouche. Longue finale.

### Les Forts de Latour \*\*\*

Nez fermé. L'attaque est légèrement boisée, pain grillé. Notes de framboises écrasées, de vanille. Finale souple, matière bien complexe.

### Château Latour \*\*\*\*

Nez intense. Les fruits rouges sont immédiatement présents. Beaucoup d'ampleur dans cette cuvée. Nous avons un vin bien structuré, des épaules et de la longueur. Corps bien velouté avec des tanins croquants dans une finale juteuse et balsamique.

### Château Pibran \*\*\*

Nez ouvert, épicé. Un peu de poivre blanc. L'attaque est puissante, racée. Fruits rouges et note de terroir. Le boisé est fin. Les tanins bien fondus. Un bel équilibre en général.

### Château Talbot \*

Nez discret. L'attaque est fruitée, plaisante. Un peu court tout de même en fin de bouche. Manque de matière.

### Château Léoville Poyferré \*\*\*

Nez ouvert. Attaque franche. Les petits fruits rouges parfaits. Un bon boisé pour rehausser l'ensemble sur une note de vanille et de l'acidité sans excès. Belle finale.

### Château Rauzan-Ségla \*\*\*

Nez fin. Prise en bouche fruitée. Cerise, café, pâte d'amande. Tanins ronds et longueur parfaite.

### Château Lafon-Rochet \*\* (\*)

Nez discret. Belle attaque fruitée. Équilibré. De bons tanins mûrs et une finale en dentelle. Rare de le goûter aussi bien en primeur.

### Château Les Ormes de Pez \*\*

Nez fermé. L'attaque est fruitée et boisée. Les notes de griotte et groseille sont savoureuses. Belle finale.

### Château Phélan Ségur \*\*

Le nez est ouvert. L'attaque se porte sur des notes boisées. Le fruit est présent tout en étant discret. La finale révèle des notes de cassis et de vanille.

### Roc de Cambes \*\*\*

Le nez évoque la cerise rouge. L'attaque est veloutée. Des petits fruits rouges en abondance. La touche boisée est maîtrisée. Les tanins, charpentés.

### Domaine de Cambes \*\*

Nez fin. La prise en bouche est fruitée. Tanins mûrs et croquants. Beaucoup de tension et d'élégance.

Terre Roteboeuf \*\*\*\*\* (coup de cœur)

Nez puissant. Belle intensité. L'attaque est gourmande, avec de la vivacité. Pointe chocolatée, des fruits rouges, vanille, boisé et des tanins charnus. Un Terre Roteboeuf avec beaucoup de caractère. Une touche herbacée qui lui donne du peps en finale. Grandiose.

La Chapelle de la Mission Haut-Brion \*\*

Nez discret, léger. Attaque souple, note fumée. Les fruits sont croquants et juteux. Cassis très mûr. Le boisé est fin et agréable. Un bel équilibre général.

La Mission Haut-Brion \*\*\*\*\*

Nez très fin, fruits rouges. La prise en bouche montre une entrée tannique, la note de bois est présente. En milieu de bouche, les fruits sont en palette aromatique superbe. La finale est interminable, sur des notes empyreumatiques et de fruits sauvages.

Clarence Haut-Brion \*\*\* (ancien Bahans Haut-Brion)

Nez discret, ouvert. Attaque vive, éclatante. Fruits rouges et noirs bien mûrs. Notes florales en finale avec des tanins charpentés.

Château Haut-Brion \*\*\*

Nez complexe. Attaque bien fruitée. Le cassis et les myrtilles sont bien présents. Milieu de bouche toasté. La finale est belle quoiqu'un peu boisée à mon goût pour un grand vin comme Haut-Brion.

En conclusion

2017 nous offre de très bons vins avec, bien sûr, des pépites et des vins qui seront notés par les grandes revues 100/100, à prix affolants !

Je rappelle que ce n'est plus Robert Parker qui note les vins, il a vendu à un groupe de Singapour sa société Wine Advocate...

Les vins de Pauillac sont séduisants, tout comme les pomerols. Saint-Estèphe regorge de belles surprises.

Saint-Émilion nous offre encore beaucoup de vins concentrés, puissants. Mais la garde saura les assagir.

Ce millésime n'affolera pas le compteur des ventes. En effet, l'euro ne nous est pas favorable et les prix risquent d'être au niveau d'anciens millésimes bien plus cotés.

Nous avons trois grands millésimes précédents, 2014, 2015 et un superbe 2016. Des réussites incontestables. De plus, les prix sont abordables. Nous en avons en stock !

Le 2017 ne présente donc aucun avantage à être acheté en souscription. Ces vins se trouveront sur le marché plus tard prêts à boire, et certainement à prix inférieur.

La baisse des volumes due au gel n'a pas eu d'incidence dans toutes les propriétés. Espérons que pour les plus touchées, le manque sur certaines parcelles ne sera pas compensé par des rendements supérieurs ou des assemblages utilisant des baies insuffisamment mûres. Au risque de se retrouver avec un bon nombre de vins présentant un manque de maturité et plutôt aigrelets.

La prudence est de mise pour les offres alléchantes...

David,  
Arion Vins