

12 Avril 2015

Lettre Bordeaux Primeurs 2014

2014, de doutes et d'espoirs.

La météo capricieuse fait le vigneron laborieux. Voilà peut-être le proverbe de circonstance pour cette année.

La pluviométrie de novembre à février a bien remis à niveau les nappes phréatiques, déjà bien remplies en 2012 et 2013.

Printemps doux. Les températures sont restées supérieures aux normales, il a manqué de bonnes gelées hivernales.

Un été froid. Trop de pluie après la floraison. Difficile d'amener à maturité un raisin pourtant parfait état sanitaire. Sans compter les invasions d'escargots, qui à Duhart-Milon a coûté une partie de la production ! Un automne très chaud, avec de copieuses averses.

Il a fallu jongler pour récolter le meilleur, car des différences de maturité sur un même pied, il a été difficile de rentrer une vendange saine et mûre.

Le millésime 2014 sur la rive gauche semble très irrégulier. Quelques Pauillacs m'ont paru très agréables. Tout comme les Saint-Estèphe. Les Saint-Julien également avec des vins typiques de l'appellation. Mais attention à la garde.

Margaux a passablement souffert, mais je dois avouer que Boyd-Cantenac reste une révélation de la dégustation !

Sur la rive droite, on trouve des vins plus vifs, juteux. Mais parfois accompagnés de tannins sévères.

Les Pomerols sont les plus souples. Un Gazin exceptionnel !

Le Sauternais voit quant à lui une faible récolte.

Je vous livre mes impressions :

### Sauternes

#### **Yquem\*\*\***

C'est toujours un moment privilégié de déguster un Yquem. Une robe très claire. Un nez fruité, amandes douces de poire, pâte de fruit. La matière est grasse, avec une finale enveloppée sur du litchi et du citron.

#### **Y d'Yquem \*\*\***

Vin produit chaque année depuis 1994. 10 000 bouteilles pour le 2014. Un vin rare et étonnant, on le cherche, on s'égaré. Difficile de le placer en Sauternais.

## Pauillac

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

Très ouvert, une matière généreuse. Les arômes de vanille et de pain grillé sont dominants. Les fruits rouges donnent du corps. Plaisant.

### **Latour\*\*\*\***

Nez caramel au beurre. Bouche plus que juteuse. Du fruit noir, des poivrons rôtis. C'est assez long en finale et les tannins sont présents. *À noter que Latour est bio depuis 2006 et en biodynamie depuis 2008.*

### **Carruades de Lafite\*\***

Nez fumé. La bouche est fruitée, avec des tannins présents. De la réglisse qui lui donne un corps ferme un peu particulier. La finale est fraîche grâce à l'acidité.

### **Duhart-Milon\***

Une bouche plus fruitée, un peu de volatile. Acidité marquée. Le vin est un peu dur. On retrouve du poivron en finale.

### **Lafite Rothschild\*\*\***

Une bouche veloutée. Fruité. Les tannins sont souples. La matière est généreuse. On distingue une palette de petits fruits. Vin séduisant.

### **D'Armailhac\*\***

Nez fin. Léger fruit noir. Bouche légère, fruitée douceuse. Tannins fondus. Vin très léger. À boire vite.

### **Clerc Milon\*\***

Une attaque franche, fruitée. Des fruits rouges. Note d'olives noires également. La finale est harmonieuse mais un peu courte.

### **Grand-Puy Ducasse\*\***

L'attaque est fruitée, veloutée. Au milieu, on sent une matière un peu plus riche. Des tannins ronds, mais secs en finale. Manque d'équilibre.

### **Grand-Puy-Lacoste\*\*(\*)**

Nez fermé. L'attaque est agréable en fruits rouges. Les tannins sont fondus. Finale légère. On le boira assez vite.

### **Haut-Bages Libéral\*\*\***

Nez ouvert. Fruits noirs. Attaque puissante sur des tannins marqués. Une finale de café assez présente mais de belle longueur.

### **Lynch-Bages\***

Un nez de médicament. Attaque vive, beaucoup d'acidité. Du bois en milieu de bouche. Finale dure.

**Pichon Baron\***

Du bois ! Torrification et pain grillé. Le fruit est à peine perceptible.

**Saint-Julien****Léoville Poyferré\*\***

Un échantillon convaincant, fruité et aux belles notes de sous-bois. Tannins fondus.

**Beychevelle\*\***

Nez viande fumé. Attaque de fruits rouges, vin frais et juteux. La groseille et la mûre. Bons tannins. Finale manque de longueur.

**Branais-Ducru**

Au nez et en bouche, c'est la cata ! Odeur de poisson...

**Gloria\***

Attaque avec beaucoup d'amertume, malgré le fruit présent. Dommage, car le nez était prometteur.

**Saint-Pierre\***

Beaucoup de bois au nez et en bouche. Peu équilibré.

**Gruaud Larose\*\*(\*)**

L'alcool domine au nez. L'attaque est assez fruitée. Le boisé est agréable. La finale est bonne.

**Lagrange\*\*\*(\*)**

Un joli nez. L'attaque en bouche est souple, avec du bon fruit rouge, cassis frais et mûre. Un vin équilibré avec du boisé et une belle finale.

**Langoa Barton\*\*\***

Le nez est fermé. La bouche offre une palette de fruits rouges accompagnée de bons tannins fondus. Bonne finale mais un peu trop courte.

**Léoville Barton\*\***

Le cabernet sauvignon domine à 82% dans l'assemblage! Il y a pas mal de tannins mais le fruité est bon. C'est mûr dans l'ensemble. Bonne matière.

**Léoville Las Cases\***

Une prise en bouche sympa. On perçoit une belle matière. Avec de bons tannins. Ils sont assez présents en finale.

**Talbot\*\***

Une attaque puissante. On trouve une bonne acidité en milieu de bouche. Les tannins sont croquants. Bonne surprise.

## Margaux

### **Alter Ego\*\***

Biodynamie depuis le 2014.

Attaque un peu tendue. Fruitée sur les baies rouges, léger végétal. Puis vient du graphite, du terroir ! Finale moyennement longue.

### **Palmer\***

Équipé d'une trieuse optique ! On sent une matière plus que mûre.

Pointe réglisse. Tannins souples. Plus sec en finale.

Sera certifié Demeter en 2017.

### **Rauzan-Ségla\***

Peu de fruit. Beaucoup d'astringence. Copie à revoir.

### **Siran**

Pas de grande émotion. C'est très fermé en bouche sur des tannins grossiers.

### **Cantenac Brown\*\*\***

Matière vive. Fruité. Une belle acidité. Le bois est fondu. Bonne longueur.

### **Boyd-Cantenac\*\*\*\***

Un nez ouvert, une attaque généreuse. On ressent du fruit mûr. Cerises noires. C'est juteux et les tannins sont souples, avec du croquant.

Magnifique.

### **Brane-Cantenac\*\***

Un bel échantillon. Un peu plus boisé mais gouleyant.

## Saint-Estèphe

### **Cos Labory\*\*\***

Nez fumé. En attaque, du fruit noir, de la complexité. Finale avec des tannins présents. Étonnant.

### **Lafon-Rochet\*\*\*\***

Un nez frais, vif et fruité. De beaux tannins. Une minéralité bienvenue rafraîchit l'ensemble. Tout comme l'acidité tranchante. Belle finale sur des notes de cassis et de mûres.

### **Ormes de Pez\*\*\***

De bons arômes fruités. Il y a du gras en bouche, un boisé discret. Une légère amertume épaulé les tannins. Bien agréable.

### **Phélan Ségur\*\*\***

Nez floral. Bouche grasse, réglisse, tannins présents. Finale assez fruitée.

## Pomerol

### **La Pointe\*\*\***

Le nez est fermé. L'attaque est souple. Le fruit est bien présent. Les tannins sont fermes mais l'acidité les rend agréables. Il y a du croquant et la finale est longue.

### **Petit Village\*\*\***

Superbe attaque, du fruit croquant. Framboise et cassis, notes de sous-bois. Belle acidité. Tannins fondus. Belle longueur.

### **Gazin\*\*\***

Une belle attaque en bouche. Il y a une matière savoureuse. Des tannins souples. Pointe de café torréfié en finale. Un vin de grande garde, assurément.

### **La Croix de Gay\***

Un nez avec de l'alcool. Eau-de-vie. En bouche, l'alcool ressort aussi, avec une certaine sécheresse. Finale moyenne.

### **Clinet\*(\*)**

Un nez beurré. En bouche, l'acidité est présente. Cela manque de fruit, le bois domine un peu.

### **La Cabane\*\***

Vin assez fruité, cassis dominant. Les tannins sont souples. Bonne longueur.

### **Le Bon Pasteur\*\*\***

Superbe fruit. Beaucoup de matière. Vin généreux, un boisé fondu. Finale de pain grillé et de fruits rouges. À boire jeune.

### **Beauregard\*\*\***

Une attaque un peu astringente. La réglisse est présente. Le milieu de bouche est fruité. Finale agréable et longue.

## Saint-Émilion

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

6500 bouteilles seulement ! Un nez fin. Une bouche fruitée et veloutée. L'ensemble est assez long. Plaisant.

### **Ausone\*\*\***

Superbement fruité. Des baies rouges savoureuses. Matière souple. Tannins fondus. Une finale à peine boisée. On adore...

### **Canon-la-Gaffelière\*\*\***

Un nez super. Une attaque racée, du fruit, du terroir. Un équilibre idéal entre les fruits et le bois. Une belle acidité. Très longue finale.

**Balestard la Tonnelle\*\***

Vin puissant. Assez fruité, cassis, cerise à l'eau-de-vie. Le bois est présent. Bonne longueur.

**Cap de Mourlin\*\*(\*)**

Un vin qui sent bon le « Saint-Émilion », le terroir, les pierres, le minéral ! Les fruits rouges et noirs se mêlent aux tannins et à l'acidité salivante. Un bon boisé en finale. À boire jeune.

**La Couspaude**

Un nez eucalyptus, olive verte. En bouche, il y a du jus de café... et de gros tannins. Étrange.

**Dassault\*\*\***

Nez expressif. L'attaque est franche, on retrouve de bons fruits rouges. De la matière, du corps. Le boisé est discret et les tannins fondus.

**Clos Fourtet\*\*\***

Nez floral. La bouche offre de belles notes de cassis et de groseille. Les notes de tabac sont agréables. Il y a un bon équilibre. Belle et longue finale.

**Petit Cheval\*\*\***

Peut-être meilleur que Cheval ? Du moins j'ai fortement apprécié l'échantillon dégusté.

**Cheval Blanc\*\*\***

Un assemblage inhabituellement majoritaire en merlot. Mais le vin se révèle expressif, fruité, épicé. Notes de poivre et de baies noires. C'est très long en finale.

**Pavie\*\*\*\***

Nez de foin coupé. Floral. Une attaque opulente, ATTENTION LE VIN EST PUISSANT. Les arômes de torréfaction sont épaulés par du pain grillé et de la viande fumée. De la fraîcheur en milieu de bouche est apportée par le cabernet franc, qui donne de la souplesse au vin.

**Tertre Roteboeuf \*\*\*\***

Beaucoup d'élégance comme toujours chez Tertre Roteboeuf. Le millésime est particulier, confit selon François. Mais avec fraîcheur, sensualité et tendresse. Charmeur dans la jeunesse comme dans son âge avancé.

**Côtes de Bourg****Roc de cambes\*\*\*\***

Le vin est génial. Je reste étonné par sa remarquable qualité. Une palette aromatique de grande fraîcheur. Il est racé et les tannins sont délicats. La finale est sur quelques notes de sous-bois d'automne.

## **Conclusion :**

Un millésime assez difficile compte tenu des conditions climatiques capricieuses. Il y a heureusement de bonnes réussites. Avec de bons Pauillacs, notamment.

2014 sera tout de même un millésime moyen. Il y a beaucoup de vins qui ne vieilliront pas de façon optimale. La plupart seront à boire assez vite pour les garder sur le fruit.

Toutefois, pour certains, la garde sera un atout, en raison de quelques concentrations et élevages différents qui les rendront inaccessibles dans la jeunesse. Ce sera le cas pour beaucoup de Saint-Émilion. Uniquement dans les grands crus.

David THIBAULT.