

Hors norme, remarquable, paradoxal, extrême...

Autant de qualificatifs entendus pendant cette semaine des primeurs au sujet du millésime 2018.

De l'hiver au printemps, la première moitié de l'année 2018 est marquée par un temps doux et abondamment pluvieux.

Après une floraison optimale, un magnifique été chaud et sec s'installe durablement. Les réserves en eau accumulées au printemps permettent au vignoble de supporter l'important déficit hydrique de l'été. Toutefois, l'apparition du mildiou (ennemi n°1 de la vigne), d'une virulence impressionnante, due à une météo douce pour la saison inquiète les vignerons au plus haut point.

Malgré les efforts permanents des vignerons, qui travaillent sans relâche pour aider la vigne à se défendre (tisanes, bouillie bordelaise, effeuillage), la propagation est difficile à contenir.

En aout et septembre, l'ensoleillement est idéal. Les nuits sont fraîches et aucune goutte de pluie. Autant de conditions qui permettent d'atteindre une maturité exceptionnelle, à la fois dans les pellicules et dans les grappes. Il en ressort une concentration tannique et aromatique rarement atteinte à Bordeaux.

D'Armailhac **

Nez lacté, caramel. La prise en bouche est ample, fruitée, tannique. Quelques notes florales. Joli boisé et doté d'une belle longueur.

Clerc Milon***

Nez fin, fruits rouges dominants. L'attaque est souple, fruitée. Cassis et framboise. Quelques notes de pain grillé se manifestent, mais sans excès. La longueur est idéale et aérienne. Nous avons aimé.

Batailley **(*)

Nez discret. La prise en bouche est superbe. De beaux tanins croquants, mûrs. Les fruits sont généreux. Une belle finale également.

Duhart-Milon **

Nez très agréable, fin. L'attaque est un peu boisée, mais la matière savoureuse épaulée de tanins fondus lui apporte de la longueur.

Grand-Puy-Lacoste **

Nez discret. À l'attaque, une palette de fruits rouges accompagnée d'une touche vanillée est présente. Les tanins sont présents, charpentés.

Haut-Bages Libéral *

Nez discret, léger. La prise en bouche est boisée avec une acidité marquée. La fin de bouche quelque peu amère ne lui donne pas une belle finale. Échantillon peu convaincant.

Pichon Comtesse ****

Une merveille, à l'évidence. Un nez d'une finesse surprenante. L'attaque est enrobée de petits fruits rouges acidulés. Une élégance géniale. Vin harmonieux et racé. À retenir sans faute.

Les Ormes de Pez **

Belle attaque fruitée. Le milieu de bouche est épicé et assez puissant. Un vin qui a du corps, et du charme.

Latour Grand Vin ***

Le nez est fermé. À l'attaque, c'est assez rugueux. Les tanins sont déjà présents. Le milieu de bouche offre du fruit rouge et de belles notes balsamiques. Il y a une concentration certaine. Vin puissant.

Les Forts de Latour ***(*)

Joli nez fruité. La prise en bouche est gourmande. La vivacité met en relief les tanins. Une grande fraîcheur pleine d'élégance apporte de la longueur au vin.

Beychevelle ***(*)

50 % de merlot, 41 % de cabernet sauvignon, le reste en franc et verdot.

Nez bien ouvert. Senteur de réglisse. La prise en bouche est riche, complexe. Notes épicées et fruits noirs dominants. Une belle acidité vient lui apporter du peps en finale. On aime beaucoup.

Branais-Ducru *

Nez ouvert, rhubarbe. L'attaque est ample, fruits rouges dominants. Le milieu de bouche reste torréfié, un peu trop grillé.

Gruaud Larose **(*)

Joli nez, bien ouvert. L'attaque apporte des notes de cassis, de chêne. Une pointe de café en finale assèche un peu.

Lagrange ***

Nez de cabernet. En bouche, nous trouvons une matière savoureuse. Belles notes de fruits et de fumé. Vin vif et toasté.

Langoa Barton **

Une belle attaque fruitée. Cassis et framboise. Notes de sablés, de pâtisserie. Les tanins sont un peu durs. Dommage, il y avait une gourmandise. La garde lui fera du bien.

Talbot *(*)

Nez bien ouvert. Attaque sur note de réglisse. Fruits noirs. Matière généreuse, charnue. L'alcool domine en finale. Très puissant Talbot, cette année !

Brane-Cantenac ***

Nez de grande finesse. L'attaque est franche, élégante. Cassis et groseille, l'acidité est bonne. Boisé, raffiné. Tanins charpentés. Vin harmonieux.

Cantenac Brown **(*)

Nez agréable, fin. En bouche, le vin se montre épicé, poivré. Le retour des fruits en milieu de bouche adoucit l'ensemble. Bonne structure.

Dauzac ***

La montée en qualité depuis quelques années se confirme.

Nez fin et racé. Arôme de chêne. Attaque suave, fruitée, beaucoup d'ampleur aromatique. Une matière veloutée et digeste. Tanins fondus. On apprécie fortement.

Giscours *(*)

Nez floral. L'attaque est fruitée, fruits mûrs, confits. Le milieu de bouche se dégrade un peu. Assez concentré et les tanins sont presque rêches.

Kirwan **

Nez discret. L'attaque est franche, avec de la fraîcheur. Beaucoup de fruits rouges et noirs. Tanins charpentés et longue finale.

Marquis de Terme **

Nez bien ouvert. La prise en bouche est veloutée et de belle acidité. Bons fruits et note de violette. Les tanins sont assez présents, mais ils apportent de la longueur.

Balestard la Tonnelle **

Nez ouvert. Une prise en bouche riche, fruitée. L'ensemble est bien équilibré et de belle souplesse. Nous aimons sa vivacité.

Beau-Séjour Bécot **

Un nez ouvert. La prise en bouche se montre fruitée et florale. Les fruits sont bien mûrs et savoureux. Réussi.

Canon-la-Gaffelière ***

Attaque gourmande. Très plaisant en bouche, bien fruité et note de cassis et de terre chaude. Les tanins sont souples, matière onctueuse. Très belle vivacité. Grande réussite.

Cap de Mourlin **

Beaucoup de fruit à l'attaque. Cassis, pruneaux. Une belle concentration, le boisé est présent. Bonne longueur.

La Couspaude *(*)

Nez et bouche puissants. Le fruit est vite masqué par la barrique et les notes empyreumatiques.

Dassault **(*)

Le nez évoque les fruits à l'eau-de-vie. En bouche, pas mal de notes épicées et une souplesse étonnante. Sans lourdeur. Belle longueur sur un fruit persistant.

La Dominique**

Nez discret. L'attaque est plus expressive. Bons fruits mûrs. En milieu de bouche, on retrouve des notes de pâtisserie, et retour sur le fruit. Belle acidité salivante.

Clos Fourtet ***

Superbe nez. En bouche, la prise est sèche d'entrée. Les fruits à l'alcool sont présents. En milieu de bouche, tout se calme ; fruits rouges, violette et une pointe de truffe noire. Finale puissante et structurée.

La Gaffelière ***

Toujours une réussite et parmi les meilleurs prix/qualité. Nez ouvert. Attaque élégante. Bons fruits rouges bien mûrs. Acidité salivante. Tanins fondus. Note empyreumatique. Longue finale.

Larcis Ducasse **

Nez lacté. En bouche, on retrouve des épices, des notes de toast. Belle acidité rafraichissante.

Pavie Macquin ****

Une bouteille révolution ! Nez délicat, petits fruits rouges. Note de terroir. L'attaque est savoureuse, fruitée. Beaucoup de croquant. Un cassis mûr à souhait. Grande souplesse et tanins fondus. Un vin de haute volée.

Larmande **

Belle attaque avec du fruit. Note toastée et bonne acidité. Les tanins sont charpentés.

Soutard **

Peut-être le plus léger dégusté jusqu'à présent. Les petits fruits rouges sont épaulés par un boisé équilibré. Finale un peu courte, quand même.

Valandraud *

On oublie la finesse. Un vin trop concentré, à mon gout. Il n'y a pas de délicatesse, on retrouve du bois et pas mal d'alcool. Difficile de lui prévoir un temps de sagesse.

Tour Figeac **

Élevage 50 % en barrique neuve 15 mois. Vin assez fruité, sans excès. Le boisé est discret. Un vin léger mais bien équilibré.

Cheval Blanc ***

Nez de belle finesse. En bouche, nous retrouvons le style de Cheval Blanc. Les arômes floraux dominent. Violette, framboise, cerise noire et cassis en milieu de bouche. Richesse tannique et souplesse. Finale florale et fruitée dans une magnifique longueur.

Petit Cheval ***

Nez balsamique. Pointe vanillée. Bouche soyeuse aux tanins enrobés. Beaucoup de fruits en finale, c'est onctueux.

Figeac ***(*)

Nez ouvert. Prise en bouche aux saveurs de fruits mûrs et sucrés. Note de caramel, opulence. Texture avec beaucoup de gras. Incroyable finale veloutée et tonique.

Vieux Château Certan ****

Nez bien ouvert. Bouche racée, intense. Arômes de fruits mûrs et de violette. Équilibre entre la maturité et la fraîcheur. Une longueur interminable. Superbe. Les 70 000 pieds de vigne ont été identifiés un par un en fonction de la maturité souhaitée avant la vendange. Staff de 6 personnes pour ce faire, du grand art.

Rouget **

Nez ouvert. L'attaque est franche, florale. Puis le fruit, cassis, girofle. Pointe de torréfaction en milieu, bonne vivacité et finale veloutée.

La Pointe **

Nez terreux. Pierre chaude. En bouche, le fruit est présent, la réglisse aussi. La finale est agréable avec une légère note de café. Tanins mûrs.

Petit-Village **

Nez bien ouvert, plaisant. L'attaque est franche, fruitée, délicate. Une matière riche et juteuse. Les tanins sont présents, bien construits. Belle longueur.

Gazin **

Beaucoup d'ampleur en bouche. Matière crémeuse. L'acidité épaulée par de bons tanins fondus et la note boisée lui procurent une longueur idéale.

La Croix de Gay **

Nez terreux. En attaque, on retrouve du fruit rouge. Note de truffe. Les tanins sont charpentés. Un vin assez puissant.

Clinet ***

Nez fermé. La prise en bouche est de bonne souplesse. On perçoit de bons fruits rouges mûrs et une note de pierre chaude. Les tanins sont croquants et la finale intense. Vin profond.

La Cabanne ***

94 % de merlot, 6 % de cabernet franc.

Très belle prise en bouche. Les fruits sont bien mûrs, juteux, note empyreumatique en milieu de bouche. Les tanins présents et la belle fraîcheur lui donnent du relief. Fin de bouche finement boisée.

Beauregard ***

Encore une pépite cette année.

Toujours dans un style léger, racé, épuré. La bouche est délicate. Matière savoureuse, tanins croquants sur une finale souple et longue.

La Conseillante ***

Nez discret. Bouche avec un joli fruité et une belle acidité. La matière est puissante sans lourdeur. Ensemble mûr et tanins fondus. Belle longueur et grande fraîcheur.

Pavie Decesse ****

Nez flatteur, délicat. La prise en bouche donne la sensation que le vin est immédiatement buvable. Fruité généreux, structure et matière complexes. Grande fraîcheur, maturité des tanins géniale. Un très grand vin en devenir.

Pavie ***(*)

Nez bien ouvert. L'attaque est fruitée, petits fruits rouges. Trame tannique expressive. Fraîcheur et fruits frais en milieu de bouche. Vin subtil. Les prochaines cuvées seront composées de 50 % de merlot et 50 % de cabernet franc.

Inversion de l'encépagement dans le vignoble, les merlots seront en pied de côte et les cabernets en haut.

La Mission Haut-Brion ****

Attaque fruitée, puis des notes de pierre, de réglisse et de fruits rouges. Milieu de bouche poivré. Tanins un peu marqués, finale sur le cèdre et le cassis. Très belle longueur.

Haut-Brion ***

Nez plutôt discret. Bouche ample et fruitée. Un léger boisé se manifeste. Belles notes de framboise et de mûres en milieu de bouche. La finale est longue, torréfiée et de belle fraîcheur.

Les vins de François et Louis Mitjaville

Domaine de l'Aurage ***

Un nez fantastique. Fruit rouge, cassis, cerise. Prise en bouche de belle fraîcheur. Les fruits sont présents, sur une acidité parfaite. L'élevage ne domine pas, boisé discret. Finale légère. Le plus séduisant Domaine de l'Aurage dégusté en primeurs.

Domaine de Cambes ***

Nez ouvert. L'attaque est juteuse, on croque du fruit ! Belles notes de toast. Belle longueur. Style Mitjaville bordeaux moderne.

Roc de Cambes ***

Le nez reste discret. La prise en bouche est racée. Finesse du fruit. Arômes d'amande douce, de fruits rouges et noirs. Vin charmeur, expressif, de grande longueur.

Tertre Roteboeuf ****

Nez puissant. Fruits noirs dominants. La prise en bouche est excellente, épicée, réglisse, note de chocolat. La finale s'étire sur une palette de fruits envoutants. Trame tannique de bel aloi. Vin aérien.

C'est un magnifique millésime, qui va faire de véritables et grands vins de garde. Sans aucun doute spéculatifs, également. Les quantités sont aussi au rendez-vous, sauf sur quelques propriétés qui ont eu un peu plus de mal avec des parcelles atteintes par le mildiou. C'est le cas pour Roc de Cambes et Domaine de Cambes.

De même que Palmer, qui a eu 50 % en moins. La récolte est de 11 hl/ha. Autant dire que les caisses ne vont pas s'attarder sur les marchés avant de trouver preneur.

Il ne nous reste plus que les prix à attendre pour savoir où se fixer sur les positions. En effet, le 2017 a cruellement manqué en qualité et les prix étaient passablement bas. Les marchés asiatiques n'ont pas non plus pris position sur ce millésime, les stocks sont importants à Bordeaux.

Le 2018 devra se situer au niveau des prix de sortie des primeurs 2016, sans aucun doute.

Notre liste sera envoyée fin avril, début mai.

N'attendez pas pour réserver vos crus favoris, les allocations seront réduites. Le millésime est déjà recherché !

Meilleures salutations,

David THIBAULT

Nos grandes émotions « coup de cœur » :

Clerc Milon
Brane-Cantenac
Dauzac
Pichon Comtesse
Beychevelle
Canon-la-Gaffelière
La Gaffelière
Pavie Macquin
Figeac
Vieux Château Certan
Pavie Decesse
Roc de Cambes
Tertre Roteboeuf
La Mission Haut-Brion