

Lettre Bordeaux Primeurs 2015

Un millésime exceptionnel ? Le millésime du siècle ?

La presse l'annonce ainsi, depuis déjà 1 année, bien avant d'avoir dégusté...

Un hiver relativement doux, suivi d'un printemps idéal. Peu de précipitations. Les mois d'avril et de mai restent chauds et secs.

La canicule de juin à début juillet provoque un déficit hydrique.

2015 a été une année très sèche, ponctuée d'un épisode pluvieux au début du mois d'août.

La vigne s'est adaptée et a bien résisté à la sécheresse. Pas de stress hydrique. Sauf sur quelques domaines. Mais bon nombre de vigneron en parlent comme d'un déficit et non comme un stress.

La vigne n'a pas souffert, les maladies et autres parasites ne sont pas venus perturber le cycle végétatif.

La très belle fin de saison a permis de rentrer une vendange saine et des baies mûres.

Nous retrouvons un millésime homogène.

Les vins se goûtaient convenablement pendant les primeurs. Avec des vins assez puissants sur Saint-Émilion, mais comme d'habitude, savoir les attendre pour les déguster reste une recommandation des plus importantes.

Les Margaux et Pomerol m'ont semblé les plus réussis. Les vins étaient riches et aromatiques, aux tannins fondus, et présentant un équilibre idéal entre le fruit et l'acidité.

Pessac-Léognan et Saint-Estèphe, séduisants.

Je vous livre mes impressions :

Moulis

Maucaillou***

Nez ouvert, fin. En bouche, c'est frais et juteux. Un beau fruit. Le boisé est discret. Belle longueur.

Chasse-Spleen**

Un vin plus réglisse, plus serré en milieu. Les tannins sont présents. Un peu de bois en finale.

Médoc

Citran***

Bonne attaque, franche. Un bon fruit et des notes florales intéressantes. Finale de pain grillé. Tannins souples.

Les Grands Chênes***

Superbe échantillon. Un fruit un peu épais. Mais une belle acidité et des tannins croquants. Un vin de grand caractère.

Haut-Maurac***

Sous la houlette d'Olivier Decelle, ce vin est une véritable bombe en devenir. Une explosion de fruit, des tannins mûrs. L'acidité épaula l'ensemble pour lui donner un grand caractère. Révélation !

Margaux

Siran***

Très belle attaque. Du fruit léger, fin, où le cassis domine. Les tannins l'emmènent sur une grande longueur. TOP !

Labégorce**

Nez bien ouvert, fin. Du fruit sur des notes un peu plus boisées et torréfiées.
Belle longueur.

Marquis de Terme***

Une superbe prise en bouche, de la sève. Du fruit, des tannins bien ronds. Acidité fraîche. À retenir !

La Gurgue***

Une attaque plus souple, plus légère. Presque aérienne. De bons fruits rouges, mûrs, et la finale longue et épicée.

Ferrière**

Prise en bouche fruitée, tannins discrets. Finale pain grillé. Bien équilibré.

Cantenac Brown**

L'ensemble manque de corps, puis le milieu de bouche est un peu sur des notes d'amertume. Pas très convaincant. Mais un deuxième échantillon plus rassurant me conforte dans la note. Plus fruité et assez fin.

Brane-Cantenac**

Un très bon fruit. Groseille et myrtille. Belle longueur et boisé discret.
À boire jeune.

Boyd-Cantenac**

Nez fermé. Boisé présent. Les fruits sont légers. Finale lactée.
À boire aussi dans la jeunesse.

Angludet**

Nez de café frais. Bouche souple, bien fruitée. Matière généreuse. Finale torréfiée.

Dauzac***

Une bouche gourmande. Un fruité explosif. Accompagné de beaux tannins. Une finale grillée, longue, délicate. Une bouteille superbe !

Desmirail***

Un nez superbe, fruité, frais. Une bouche généreuse en fruits rouges. Acidité et tannins en équilibre. À retenir !

Durfort-Vivens****

Voici une autre révélation.

En biodynamie depuis trois ans, le domaine bénéficie des plus grands soins.

Une attaque franche, grasse et racée. Longueur excellente, un équilibre parfait.

Giscours***

La bouche est soyeuse. Riche. Une finale torréfiée agréable.

Monbrison*(*)**

Un nez de cassis frais, une acidité juteuse. Le boisé est grillé à souhait. La longueur bonne. Bel équilibre.

Kirwan****

Un excellent fruit. Cassis, framboise. La matière est plaisante. Et les notes de terroir propulsent le vin dans de superbes saveurs.

Rauzan-Ségla***

Un vin riche et concentré, violette et cassis. L'attaque bien fruitée, élégante. Myrtille et cerise. L'ensemble est onctueux et la longueur nous emmène sur de jolis tannins fondus.

Prieuré-Lichine***

Nez puissant, cerise à l'eau-de-vie. Le café et la réglisse en milieu de bouche. Un grand vin de garde.

Saint-Estèphe**Calon Ségur*****

Une bouche pleine, fruitée, équilibrée. Le boisé en milieu est présent. Mais l'ensemble est bien fondu.

Haut-Marbuzet**

Nez puissant. Caramel. Un corps léger, bon fruit, un peu de bois. Une finale boisée et de longueur correcte.

Montrose**

Nez ouvert. Bouche fruitée, souple. Tannins grumeleux. Belle longueur.

Phélan Ségur***

Superbe, fruité. Tannins un peu marqués mais les notes de terroir lui donnent une belle longueur.

Saint-Julien

Talbot***

Une attaque fruitée. L'acidité est rafraîchissante. Les tannins sont fondus. Belle longueur.

Beychevelle**

Un peu décevant, un nez fermé. Une bouche fruitée mais le nez envahit. Les tannins sont fondus. La longueur est moyenne. Cela manque de corps et d'équilibre.

Branais-Ducru**

Un fruité présent à l'attaque. Quelques notes végétales troublantes. La longueur est moyenne. Mais le fruit est mûr et croquant.

Clos du Marquis****

Nez parfaitement fruité. Une bouche souple et les tannins tendres. Bel ensemble velouté au bon fruité de cassis et de myrtille. La longueur est parfaite.

Léoville Barton***

Nez discret. Un peu grillé. En bouche, le fruit est savoureux. Un bel équilibre. Tannins fondus. Le terroir s'impose dans la finale.

Pauillac

Grand-Puy Ducasse*

Un nez puissant ! Et la bouche aussi. Il faut s'accrocher. Le fruit est faible. Du tannin massif.

Pichon Baron****

Un nez très fin. En attaque, du petit fruit rouge, fraises des bois. Une superbe longueur soutenue par des tannins croquants. Un vin très fin.

Pichon-Longueville****

Un nez savoureux. Une attaque généreuse, fine. Le fruit est bien mûr. L'ensemble est soutenu par une belle acidité fraîche et des tannins fondus. Grande longueur.

Lynch-Bages*(*)**

De beaux fruits rouges en attaque. Un corps velouté, les tannins restent discrets. Longueur et finale légèrement grillé très plaisante.

Pessac-Léognan

Domaine de Chevalier*

Belle attaque fruitée. La réglisse domine rapidement. En milieu de bouche, le vin se montre un peu mou. L'acidité fait défaut. L'alcool en finale me dérange. De grande garde ?

De Fieuzal***

Nez très fin. Une belle attaque aussi. C'est élégant. Fin. Le fruit est plaisant et mûr. Bonne longueur.

Pape Clément***

Nez discret. En bouche, belle attaque. Une matière généreuse sur des fruits rouges et des notes de réglisse. Une longueur bonne, un peu tendue.

Smith Haut Lafitte***

Un nouvel habillage pour les 25 ans de la reprise du Château par la famille Cathiard. Le vin se dévoile puissant. Concentré. Il a une belle acidité sur des tannins un peu marqués. Un grand vin de garde de toute évidence.

Latour-Martillac**

Bonne attaque, où les tannins prennent le dessus. Il y a de la concentration. Le fruit vient rafraîchir mais la finale est tannique et boisée. Pour la grande garde.

Olivier***

Nez très fin. Une attaque racée, fruitée et sur un boisé discret. Beaucoup de finesse et belle longueur. Sera prêt à boire dans la jeunesse.

Chapelle de la Mission***

Attaque de fruits rouges, de notes parfumées de sous-bois. Tannins mûrs et belle longueur.

Mission Haut-Brion****

De beaux et bons fruits rouges. Des tannins marqués mais juteux. Le vin dévoile une expression aromatique superbe en milieu de bouche. Souplesse et nervosité se croisent. Belle harmonie.

Haut-Brion****

Impressionnant ! Juste le nez est déjà renversant. La bouche est fine, délicate. Myrtille, framboise, cassis... Des tannins souples. Un boisé bien maîtrisé.

Une longueur magique. Rien ne domine, tout est équilibré merveilleusement.

Saint-Émilion

Balestard la Tonnelle*(*)

Nez réduit. En bouche, le vin est évolué. Les tannins sont durs. Mais une finale très longue avec une belle acidité.

Cap de Mourlin***

Nez très ouvert. Attaque franche, fraîche avec du joli fruit. L'ensemble est bien construit. Tannins souples en milieu de bouche. Bonne longueur.

Beau-Séjour Bécot***

Nez fin. L'attaque est grasse, veloutée. Les fruits sont mûrs et juteux. Convaincant.

Canon***

Nez fin, eucalyptus. En attaque, du fruité bien mûr. Matière généreuse. Pointe vanillée et grillée. C'est très long en finale.

Canon-la-Gaffelière(*)**

Attaque fruitée, mais les tannins sont un peu mous. Il manque du corps à l'ensemble.

Troplong Mondot***

Très typé Saint-Émilion. Le terroir est présent à l'attaque. Du graphite, de l'encens. Le fruit est rafraîchissant en finale. Et c'est de bonne longueur.

La Tour Figeac**

Bons fruits rouges et notes florales. Tannins souples. Bonne matière qui nous apporte des tannins fondus.

La Couspaude***

Nez parfumé. Bouche ample, torréfiée sur de bons et longs tannins. La garde !

Pavie Macquin**

Nez de terroir. L'attaque est réglisse, un peu de café. Le fruit en milieu est frais. Les tannins sont marqués, mais grâce à l'acidité ne dérangent pas.

La Gaffelière***

Une matière bien fruitée. Du réglisse aussi en milieu de bouche, des fruits noirs, cerise. Finale un peu mentholée. Très bonne longueur.

Clos Fourtet***

De bons fruits rouges en attaque. Cassis, cerise. Tannins croquants et boisé agréable. Très long.

La Dominique***

Un domaine en constante amélioration. 2015 souligne des vins à retenir. Une attaque souple. Typé terroir. Les cabernets et les merlots s'épanouissent sur des argiles et sables anciens. Un échantillon remarquable d'équilibre et de finesse.

Pavie Decesse****

Les vins de M. Perse atteignent des sommets de perfection. Nez fin, une marmelade de petits fruits rouges. Une bouche grasse, ample. Cerises noires, réglisse, torréfaction et tannins croquants. Salivants. Aussi de grande garde.

Bellevue Mondotte*(*)**

Un vin très puissant, presque massif. Une épice vient enrôler les fruits pour les porter dans une longueur impressionnante. Pour les amateurs de vins à ouvrir dans 25 ans.

Pavie****

Un nez de fruits noirs, d'épices. La bouche est grasse, complexe, intense. Légère florale en milieu de bouche. Une longueur interminable. Des tannins fantastiques. Trente à quarante ans de garde assurée.

Tertre Roteboeuf***

Nez complexe. Attaque fumée et notes de griottes. L'ensemble se dévoile sur des fruits rouges et une pointe chocolatée. La finale est torréfiée mais légère. Bonne longueur.

Quintus***

Anciennement Tertre Daugay, cette propriété reprise par Domaine Clarence Dillon en 2011 présente un échantillon remarquable. Sera prêt à boire dans les 5-10 premières années.

Pomerol

Beauregard***

Un bel échantillon. Nez fin. Une belle attaque de fruits ; l'acidité renforce la finesse. Les tannins sont mûrs et la finale savoureuse.

La Cabanne***

Un vin bien équilibré, où les fruits rouges, la fraise et le cassis sont accompagnés de jolis tannins. Belle longueur.

Clinet**

Un vin un peu plus « serré ». Mais de belles notes de terroir lui donnent du caractère. Un boisé hélas dominant.

La Croix de Gay*(*)**

Le style de Bordeaux que j'aime. Vin à la fois vif, fruité, juteux. Belles notes du terroir caractéristique de Pomerol. On lui sent un gros potentiel.

Gazin***

Superbe fraîcheur en bouche. Vif, une tension avec l'acidité et les tannins lui donne de l'ampleur, de la race. Longueur très bonne.

Petit Village**

Nez un peu réduit. La bouche est fruitée. Pointe grillée en finale.

La Pointe***

Du renouveau dans la propriété ! En effet, Hubert de Bouard est le nouveau consultant de la propriété. Un nouveau cuvier a vu le jour, arrachage des plants en zone tardive. Et le dynamisme d'Éric Monneret, directeur général, complète les changements.

Résultat : un vin qui retrouve de la classe. Plus typé et racé. Où les notes de fruits s'associent aux tannins pour donner du corps à l'ensemble. Un Pomerol à suivre...

Conclusion :

2015 sera un très bon millésime. Il y a un vrai potentiel, cette année. Nous retrouvons des vins avec du fruit, des tannins agréables dans l'ensemble. De la structure et de l'équilibre.

Les moyens employés pour faire valoir son terroir et la propriété ne sont pas étrangers à tout cela.

Mais avant tout, la météo a pris une part déterminante.

2015 donne aussi plus de chance aux propriétés moins prestigieuses. Les vins ne sont pas réussis uniquement chez les premiers.

Le marché regorgera de belles bouteilles, certes, mais il y a un « mais » ! Les prix.

Une augmentation de l'ordre de 15 % à 20 % court déjà dans certains négoce.

Pas de Petit Cheval cette année, Cheval Blanc en augmentation de volume ou de prix ? Peut-être les deux.

N'oublions pas que les 2011 ; 2012 ; 2013 et 2014 ne se sont pas très bien vendus. La faute aux prix injustifiés depuis les terribles augmentations sur les 2009 et 2010. La faute aussi aux notes du gourou Parker !

Mais ce dernier ayant revendu WINE ADVOCATE et ne donnant plus de notes à Bordeaux, il y a bon espoir de retrouver des prix décents.

Attendons fin mai pour le savoir !

David THIBAULT.