

Avril 2005

Chers adhérents et adhérentes,

Tout fraîchement de retour de Bordeaux où la fameuse dégustation des primeurs 2004 s'est déroulée du 5 au 8 avril 2005, nous avons en compagnie d'un fidèle adhérent du club, pu déguster pas moins de 180 échantillons. Nous y avons rencontré dans l'ensemble de somptueuses bouteilles mais aussi de très moyennes.

Les conditions climatiques ont particulièrement été favorables sur les deux rives; l'hiver plutôt doux et sa pluviométrie normale suivi d'un printemps aux conditions idéales a permis une floraison rapide et homogène laissant prévoir une récolte abondante. La météo maussade de l'été avec des températures modérées et de la pluie en août a entraîné un retard et un étalement dans le temps de la véraison qui se répercuta sur la maturation. Heureusement l'automne fut particulièrement beau et lumineux participant ainsi à la maturité favorable des cabernets. Le merlot grâce à l'été peu chaud a favorisé son expression aromatique. Les vendanges se sont déroulées sous un automne ensoleillé et chaud aux environs du 20 septembre et les derniers raisins récoltés le 14 octobre. (2003 a vu ses vendanges se dérouler avec 1 mois d'avance)

La seule appellation qui nous a laissé un doute concernant sa qualité est Saint-émilion. Encore beaucoup de Châteaux nous proposent des vins très extraits avec une matière lourde et du boisé profond. Quant aux tannins il faut s'accrocher pour ne pas perdre ses dents ! Quelques Châteaux n'ont cependant pas suivi cette méthode, fort heureusement.

Nous avons visité de très beaux châteaux comme Haut-Brion, Cheval Blanc, Pichon Lalande, Palmer, Smith-Haut-Lafitte, La Conseillante ... et ainsi pu nous entretenir avec leurs dirigeants établissant un sens profond sur les véritables qualités du millésime. Certains estiment que ce millésime sera comparable à 1982 tant la qualité et la quantité lui ressemblent, d'autres à 1989 ou 1990... que de belles références !

Maintenant le plus difficile reste à venir, je parle bien évidemment des prix de sortie. À ce jour une dizaine de Châteaux viennent de proposer leurs vins et la baisse des prix annoncée est bien réelle pour notre plus grand bonheur.

Je vous livre donc mes commentaires de dégustation, rappelant que cela reste mes impressions personnelles, et que je ne donnerai aucunes notes comme le font bon nombre de dégustateurs qui s'exercent inlassablement dans la course aux points et qui n'a d'effets que de hisser les vins dans une compétition de prix et non pas de qualité. En espérant aussi que Parker sortira ses notes sur les 2004, (copier/coller des précédentes éditions), pour comprendre que son effet dans le monde du vin uniformise ceux-ci et perd le consommateur dans ses choix.

1er jour de dégustation des Saint-Emilion au Château La Couspaude

Château Trotte Vielle

Le nez est ouvert, de belles notes de fruits mûrs apparaissent. En bouche le vin est souple les fruits sont présents et un peu confiturés. Touches d'épices et de grillé en final, la longueur est correcte.

Château Tertre-Roteboeuf

Nous avons dégusté le vin au Château et en le comparant avec son aîné. Évidemment 2 vins énormément différents. Mais ce que j'en retiens de 2004 c'est cette générosité de matière, une

structure équilibrée et les notes particulières de chocolat qui l'accompagne. Les tannins très soyeux presque délicats et la finale interminable le place avec Cheval Blanc comme les deux plus belles réussites de l'appellation.

Château Pavie

Si un passage sur Saint-Emilion se fait sans une halte au Château Pavie, ce serait impardonnable. Les lieux sont magnifiques et l'accueil toujours parfait.

Le vin a gagné en finesse, l'extraction est moins prononcée. Les fruits se démarquent plus nettement et le vin gagne en profondeur. Les tannins fins et fondus attestent d'une surprenante cuvée.

Château Monbousquet

Egalement la propriété de M. Perse, cette cuvée m'est apparue plus élégante. La matière est riche et opulente et la proportion de cabernet franc lui apporte une finale plus légère et toute en longueur ; admirable.

Château Troplong-Mondot

Le vin est très noir aux reflets violacés. Le nez est fermé. L'attaque en bouche est puissante, tannique, les fruits arrivent et le boisé sans excès maintient la finale agréable.

Château Pavie Macquin

Robe noire/cerise. Le nez exulte des notes grillées, de fruits à l'eau de vie. Quelques arômes de sous-bois et une touche minérale complète la bouche à la finale un peu courte.

Château Figeac

Le nez est typé cabernet. La bouche offre les mêmes arômes de poivron, d'épices, de fumé. Très belle finale tout en longueur et très aromatique.

Château Canon La Gaffelière

Le nez est fin. La bouche est élégante. La matière est généreuse, suave, le fruit est superbe. La finale est grillée à souhait. Ce vin est excellent et fait partie de mes préférés à Saint-Emilion.

Clos Fourtet

La bouche est un peu boisée, mais le vin a une belle mâche. Les fruits sont épaulés d'une note mentholée lui donnant une fraîcheur étonnante. Belle finale fruitée et longue.

Château Canon

Le nez est particulier. La bouche est assez tannique, le fruit est peu présent. Une finale austère et très boisée, ne me plaît guère.

Château Beauséjour Bécot

Un nez très fruité. La bouche est massive, forte en alcool. Les arômes sont puissants, un peu trop. Peu d'élégance dans cette bouteille.

Château Balestard La Tonnelle

Le nez reste discret. La prise en bouche est souple, le milieu apparaît un peu dilué. Une belle finale dotée de tannins tendres laisse percevoir un bel avenir.

Château Angélu (Dégusté également au Château)

Le vin est très noir. En bouche les fruits sont présents et l'acidité aussi. On note une concentration en milieu de bouche très marquée. La finale est longue.

Emmanuelle d'Aligny, œnologue du château, nous a commenté son vin d'une façon si énergique pour ne pas dire nerveuse, que je crains de retrouver dans son vin ce caractère un peu troublant pour un grand cru classé B.

Château La Tour Figeac

Une bouche très fraîche, tannique avec du grillé en finale. Le fruit est présent mais est vite écrasé par des notes de moka en finale.

Château La Gaffelière

Le nez est très fin, finement boisé. La bouche plutôt tannique est mêlée à de petits fruits rouges à dominante de cassis, de mûres sauvages. Les tannins en fin de bouche sont présents.

Château La Dominique

Le nez est porté sur la truffe (ou inversement !!!). La bouche est puissante et riche. Une belle trame tannique accompagne ce vin dans une longueur intéressante. Vin costaud.

Château Grand Mayne

Le nez est superbe. La bouche est bien fruitée avec un bon gras. Des notes de terroir viennent compléter le tout en finale. Très jolie approche.

Château Cheval Blanc

De superbes notes de fruits, des touches du terroir présentes, la magie d'un cabernet franc vendangé bien mûr, attention ce vin va faire parler très fort de lui !!!

Château Petit Cheval

Evidemment bien moins complexe que son grand frère, le vin n'en démerite pas pour autant. Les doux arômes de fruits et la finesse des tannins le présage à un avenir de consommation plus rapide mais extrêmement prometteur.

Dégustation des Pomerols au Château La Conseillante

Château Beauregard

Le nez est fermé. La bouche est immédiatement flatteuse. Des notes chocolatées et de doux arômes de cassis et de fraise. La finale est exemplaire. Magnifique et magique.

Château Clinet

Le nez est fin. La bouche est un peu plus dure, les tannins sont bien présents et la matière est ronde. La finale un peu végétale mais lui apportant une belle fraîcheur est certainement le résultat de l'assemblage de 15 % de cabernet franc. Très convaincant.

Château Gazin

Le nez est sympa. La bouche est généreuse de fruits, de café, de notes grillées. Une finale longue, les tannins sont soyeux.

Château l'Évangile

Le nez est super. La bouche est assez puissante les fruits sont opulents et la matière bien ronde. La finale apporte une note de graphite complétant la palette. Prometteur.

Château La Cabanne

Le nez est fermé. La bouche se montre plus expressive, le fruité est agréable et une touche boisée légèrement vanillée lui donne un peu de rondeur. La finale est classique.

Château Petit Village

En bouche une impressionnante expression fruitée envahit le palais. Les tannins sont grumeleux et l'acidité emmène le vin dans une très belle finale. Recommandé.

Château La Pointe

Le nez est joli, mais la bouche est dure et tannique. On trouve un peu de fruit quand même mais une pointe sèche le masque aussitôt.

Château la Rose Figeac

Superbe nez, très complexe. La bouche est aussi impressionnante, le merlot mûr à souhait lui apporte des notes fruitées et le terroir ne passe pas inaperçu. Touche de sous-bois et de truffe. Finale grillée et de belle longueur.

Château la Croix de Gay

Le vin est déjà très agréable en bouche, tous les arômes sont bien en équilibre avec les tannins et l'acidité. Le corps est rond et la finale bien fruitée. Ne sera pas un grand vin de garde de toute évidence mais parfait pour les plus impatientes.

Château la Conseillante

Le nez est fermé. La bouche est explosive, beaucoup de petits fruits mûrs et de notes aux reflets du terroir. La finale en grande partie très fraîche où l'on retrouve de belles notes de cabernet franc qui compose l'assemblage à hauteur de 20%. Grand vin.

Dégustation de Pessac Léognan et Graves au Château Smith-Haut-Lafitte.

Château Rahoul blanc

Le nez est très fin. En bouche les notes citronnées sont présentes ainsi que le gras. L'acidité est agréable. C'est un vin qui est d'un très bon rapport qualité/prix en général.

Château Smith-Haut-Lafitte blanc

Nez frais. En bouche, les notes d'agrumes se mêlent aux touches exotiques. La matière est belle et l'acidité harmonise le tout dans une belle finale.

Château Carbonnieux blanc

Le nez est fidèle à Carbonnieux, le fruit en bouche est mûr, des arômes de pamplemousse épaulés de notes toastées le rendent délicieux. Belle acidité. Valeur sûre.

Château Carbonnieux rouge

Le nez est un peu végétal. En bouche les fruits sont au rendez-vous mais les tannins aussi. La finale est correcte mais une certaine dureté le rend difficile.

Château de Fieuzal blanc

Nez discret. La prise en bouche est très agréable. Notes d'ananas, de poires bien mûres. La finale est géniale, aux touches de pain grillé. Grand vin.

Château la Louvière blanc

Nez discret. Bouche bien fruitée, avec une acidité tonique. Belles notes de pommes et de fleur.

Château Larrivet Haut-Brion blanc

Le nez est très pâtisserie. En bouche les arômes de citron et de pain grillé sont présents. La finale est fruitée et de bonne longueur.

Château Latour-Martillac blanc

Le nez est fermé. La bouche déçoit, je trouve que le vin est lourd et les arômes ne sont pas très fins.

Château Malartic-Lagravière blanc

Encore un vin décevant, la bouche est très acide et une finale verte le rend désagréable.

Château Pape Clément blanc

Explosion de fruits en bouche ; pamplemousse, citron, golden, le tout avec un gras présent et d'une acidité parfaite. La finale légèrement toastée lui donne un bel équilibre.

Château Laville Haut-Brion blanc

Le nez est sur les fruits à noyaux. La bouche confirme et les notes d'ananas et d'amande douce lui donne une longueur en bouche superbe. La finale est interminable.

Château Haut-Brion **blanc**

Le nez est plus discret. La bouche offre une belle palette aromatique, la matière est un peu plus fluide que Laville Haut-Brion, ce vin est certainement plus aérien, mais pas des moins intéressant.

Le Bahans du Château Haut-Brion

Le nez est très fin. La bouche est parfumée de saveur de petits fruits rouges : framboise, groseille. Le tout est emmené par une trame tannique très soyeuse, et une finale tout en longueur. Un magnifique second.

Château Haut-Brion

La cuvée composée de 61% de merlot et de 19% de cabernet, offre un vin en bouche bien riche. Le cassis domine, des notes minérales le complète à merveille. La matière est ronde et sans lourdeur. La finale est envoûtante. De toute évidence, ce premier cru s'empare de la tête du classement.

Château La Tour Haut-Brion

La robe est noir cerise. Le nez est grillé. En bouche, il y a du fumé, des touches de pain grillé, un fruit bien présent. L'ensemble est savoureux et de très belle longueur. A retenir sans faute !

Château La Mission Haut-Brion

Ce château appartient au Domaine Clarence Dillon depuis 1983. Les vignes sont un peu plus jeunes que Haut-Brion. Le vin est plus épicé, un peu plus nerveux aussi. Le merlot domine à 55%. Il y a une rondeur certaine mais la pointe de cabernet franc lui donne un coup de fouet en milieu de bouche. La finale est longue. A attendre quelques années mais devrait être grandissime.

Château Haut-Bailly

Le nez est assez fin. La bouche est dure, les tannins sont présents. Le boisé fait son apparition de façon un peu brutale. Depuis son rachat en 1998 par R. Wilmers le vin ne m'a pas déçu. Je le re-goûterai prochainement.

Château Les Carmes Haut-Brion

Le nez est fin. La bouche apporte de jolies notes fruitées, cassis, mûres. L'acidité est présente et la finale légèrement fumée. Vin flatteur.

Château Pape Clément **rouge**

Le nez est évolué. La bouche est identique, les fruits à l'eau-de-vie, une touche de fumé et un caractère un peu chaud rendent le vin un peu lourd. La finale est dure et astringente.

Château Smith-Haut-Lafitte **rouge**

Le nez est fermé, la prise en bouche est dominée par l'alcool. Le fruit est discret et la finale un peu boisée. Comme Pape Clément, leurs blancs sont bien meilleurs.

Dégustation des Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe au Château Gruaud Laroze

Château Beychevelle

Belle expression, de la matière en abondance. Les fruits sont agréables le vin est rond. Une petite pointe d'amertume en finale.

Château Branaire-Ducru

Les fruits sont très puissants mais fins. La matière est suave, le boisé croustillant et de beaux tannins prolongent le vin dans une belle finale.

Château Gruaud Laroze

Le vin est plus fumé et épicé. Les mûres sauvages, les notes de sous-bois, de terre et une pointe de brioche emmènent le vin dans une somptueuse finale.

Château Lagrange

Le nez est discret, quelques parfums floraux. La bouche est sur la cerise et le moka. Les tannins sont plus présents et l'acidité est fraîche. A suivre.

Château Langoa-Barton

Le nez est un peu boisé. Les fruits rouges et le terroir se manifestent dès la prise en bouche. Une pointe fumée en finale rappelle la barrique mais reste délicate.

Château Léoville-Barton

Le nez est très fin. La bouche est grasse avec des notes de cuir, de cassis et d'humus. La finale boisée est gourmande et longue. Très élégant.

Château Léoville-Poyferré

Le nez est fin et discret. La bouche est bien fruitée, la matière est noble, les tannins sont assez marqués mais équilibrent l'ensemble. Finale longue et veloutée.

Château Talbot

Les notes de fruits sont présentes mais accompagnées d'un gras tirant sur un peu d'alcool. La puissance est surmontée de notes de fumé et boisé. Les tannins sont grumeleux. Vin de grand caractère.

Château Grand Puy Ducasse

Le nez est discret. En bouche le fruit est présent accompagné de tannins peu marqués. Le milieu de bouche marque un léger creux, manque de matière. La longueur est correcte.

Château Haut-Bages-Libéral

Le nez est fermé. En bouche les tannins sont marqués ils dominent l'ensemble. Le fruit est un peu oublié, les notes de poivrons sont beaucoup plus présentes. L'acidité relève le niveau, apportant une finale tout en longueur.

Château d'Armailhac

Le millésime 2002 était absolument remarquable. Le 2004 est un peu plus souple le fruit est présent et accompagne des tannins soyeux. Les notes de pain grillé en finale donnent du charme au vin.

Château Clerc Million

Le nez est très fin. En bouche le vin paraît immédiatement savoureux, avec de belles notes fraîches, de réglisse, de mûres. Le vin a du corps et la finale est de bonne longueur.

Château Lynch-Bages

Nez superbe. En bouche, les fruits sont mêlés aux touches de cuir, animales. On perçoit des notes de terres chaudes, de pierres. Les tannins sont fondus et l'acidité envoie le vin dans un feu d'artifice de bonheur.

Château Pichon-Baron de Longueville

Le nez reste discret. La bouche offre une saveur incomparable de fruits rouges; framboise, myrtille, fraise. La matière est fine et très élégante. Finale stupéfiante ! Ce vin est la plus belle cuvée que j'ai à ce jour pu déguster.

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Le nez est bien ouvert. La bouche est pleine, bien riche avec une trame de fruits impressionnante. Un pur régal ! Les tannins sont fondus et la longueur généreuse. Un futur 1982 !!!

Château Pontet-Canet

Beau nez. Le vin en bouche est épicé, un peu puissant. Les tannins sont marqués, la finale grillée et l'acidité vive lui donnent une bonne longueur.

Château Lafon-Rochet

Le fruit est présent, la cerise et le cassis. Des notes un peu confiturées de fin de bouche se mêlent au grillé et les tannins sont très beaux. La finale est longue et aromatique.

Château les Ormes de Pez

Je dois dire que ce vin m'a vraiment troublé à la dégustation. Une matière pleine et soyeuse, sur un fond de sous-bois et de mûres, des tannins fondus et une finale ample et longue... Un grand Saint-Estèphe.

Dégustation des Margaux au Château Durfort-Vivens

Château Brane-Cantenac

Le nez est fruité. La bouche apporte des arômes de fumé, de zan, la matière est pleine de sève. Les tannins sont anguleux et la finale fraîche. Très convaincant.

Château Cantenac-Brown

Très belle impression au nez. La bouche confirme un large éventail de fruits rouges et noirs. Les notes de torréfaction et les tannins soyeux me plaisent beaucoup.

Château Giscours

Un nez très fin. La prise en bouche est élégante, la matière riche et les notes de cèdre et de cassis sont fines. La fin de bouche est soyeuse, une pointe de caramel et de réglisse complètent la finale.

Château Prieuré-Lichine

Le vin est bien structuré, avec une belle mâche. Les fruits sont acidulés et les tannins marqués. Très belle finale.

Château Rauzan-Ségla

Un beau fruit vient immédiatement en bouche, groseille et cassis, la matière est onctueuse et racée. Belle finale.

Château Palmer

Nous avons dégusté ce vin au château. Il est composé de 47% de merlot, 47% de cabernet sauvignon et 6% de petit verdot. Une explosion de fruits rouges dominés par le cassis. Une prise en bouche très onctueuse et une finale magique.

Dégustation des Moulis et Haut Médoc au Château Clark

Château Chasse-Spleen

Le vin bien pur au premier nez se présente en bouche avec de belles notes de prunes et de cerises. Au style assez puissant, les tannins viennent appuyer cette expression. Une pointe un peu dure apparaît en finale.

Château Maucaillou

Le vin ressemble un peu au Chasse-Spleen, matière riche et puissante accompagnée de tannins un peu sévères. La finale est bonne.

Château Poujeaux

Voici un vin tout en profondeur et en largeur. Superbe complexité aromatique et des tannins bien fondus.

Château Beaumont

Ce Château fait partie de mes préférés de l'appellation. Toujours honnête et sans excès de prix. Le vin est un peu épicé avec des notes de griottes et de chocolat. Jolis tannins et belle longueur.

Château Cantemerle

Possède les plus belles grilles du Médoc! Le vin cette année est bien fruité et de belle tenue. La matière est ronde et la finale gouleyante.

Château La Lagune

Je n'apprécie pas toujours ce vin mais cette année est réussie. Une harmonie de fruit et d'acidité avec de jolis tannins. Bel équilibre.

Dégustation au Château La Lagune des Sauternes et Barsac

Les vins dans leur jeunesse se goûtent déjà très bien. Les arômes confits et les notes exotiques sont somptueux. Les vins ne sont absolument pas marqués par le bois. Nous allons avoir de toute évidence des vins très proches des 2001. Je retiens particulièrement :

- Château Lafaurie Peyraguey
- Château Guiraud
- Château La Tour Blanche
- Château Rayne Vigneau
- Château Suduiraut
- Château Climens

En résumé,

Je retiens un ensemble très homogène sur ce millésime où l'on retrouve des vins moins extraits que sur de précédents millésimes.

Saint-Emilion a fait quelques efforts mais il reste encore un bon nombre de propriétés qui restent fidèles à cette vinification.

Les Margaux sont encore cette année bien réussis. Les vins gagnent en élégance et en fruit.

Les Saint-Julien bien typés devront être de bons et grands vins de garde. Les échantillons présentés étaient très convaincants.

Pauillac peut se réjouir d'avoir de belles bombes dans l'appellation. Difficile de départager les 2 Pichon, je recommande de faire 50/50 !

Les Graves et Pessac Léognan sont toujours un peu plus durs à goûter dans leur jeunesse. Les meilleurs terroirs s'emparent immédiatement du commandement.

A noter que les blancs sont délicieux et que les vins seront très recherchés.

Saint-Estèphe a également surpris en bien, je n'ai pas pu goûter Cos d'Estournel et Montrose mais je leur fais confiance.

La dernière caresse est pour les Pomerol, qui vont constituer une excellente affaire dans toute l'appellation. Les vins vont se boire rapidement et durer aussi plusieurs années.

Je vous remercie d'avoir pris le temps de lire cette lettre qui reste une passionnante expression de pouvoir vous transmettre mon impression sur des vins dégustés dans le vignoble le plus beau du monde.

Vinophilement,



David THIBAULT