

MILLÉSIME 2006

UN GRAND MILLÉSIME DE GARDE !!!

Fraîchement de retour de Bordeaux où a eu lieu comme chaque année la dégustation du nouveau millésime, j'ai le plaisir de vous faire partager mes impressions.

MARGAUX

PALMER (dégusté au Château)

Belle robe noire intense. Le nez est fin et bien fruité. Senteurs de pâtisseries. En bouche, le vin est ample et les tannins se manifestent aussitôt. Ils sont toutefois marqués mais tendres. La longueur est intéressante avec une pointe d'amertume. Le vin est élevé pendant 20 mois en fûts à 50% en neuf. A noter que le Petit Verdot rentre pour la 1^{ère} fois dans l'assemblage.

ALTER EGO

La robe est brillante, assez claire. Le nez bien grillé et aux notes florales ; la fraise en bouche est accompagnée par le bois. Tout d'abord assez grasse mais finissant sur des tannins un peu sèchards.

DÉGUSTATION AU CHÂTEAU GISCOURS

GISCOURS

Robe foncée, très noire le nez et ouvert mais un peu poussiéreux. La prise en bouche est fruitée. L'acidité ressort. Les tannins sont riches, la finale longue dominée par le cassis.

RAUZAN GASSIES

Belle robe soutenue. Nez agréable, bien fruité. Notes grillées. La bouche est grasse, soutenue, épicée, une note de pain grillé. Un vin bien réussi.

RAUZAN SEGLA

La robe est plutôt rouge claire. Le nez est fermé. La bouche est tout le contraire. Un fruité fin et délicat. Des tannins ronds et d'une magnifique longueur. Séduisant.

PRIEURÉ LICHINE

Robe épaisse, grasse. Le nez bien ouvert sur des arômes de fleur blanche et d'amande douce. En bouche, une note de goudron envahi le palais. Le poivron cuit au four et la barrique emmenant le vin dans une belle longueur. A suivre.

MARQUIS DE TERMES

La robe est foncée, cerise noire. Le nez est compoté. Notes d'agrumes mais un parfum de pétrole est un peu dérangent. La bouche est fruitée, des tannins présents. Finale grillée sur une note d'amertume.

MONBRISON

Belle robe brillante. Nez fermé. L'attaque est joliment fruitée, un peu chaude. Il y a un bon gras et une belle acidité. L'ensemble est long.

LABEGORCE

Belle robe foncée. Nez curieux et alcooleux. La prise en bouche est souple sans lourdeur. La matière est légère. Les tannins sont secs. Vin de faible structure mais assez fin en finale.

FERRIÈRE

Belle robe brillante. Le nez est fin. La bouche et sans belle structure, aqueux en milieu de bouche. Les tannins sont grossiers. Vin plutôt maigre.

KIRWAN

Beau rouge brillant. Nez ouvert et fruité. La prise en bouche est généreuse. On découvre une matière plaisante, riche. Les tannins sont mordants et juteux. La finale à l'acidité salivante et au grillé agréable. Bel échantillon.

DURFORT VIVENS

Robe claire. Le nez est fermé. La prise en bouche choque par la dominante d'arôme de poivron (assemblage 75% cabernet, 25% merlot). Le Château m'avait bien surpris avec le millésime 2003 où l'ensemble était équilibré mais je ne suis pas séduit par le 2006.

DU TERTRE

Robe rouge claire. Nez fermé. La bouche est souple, fruitée, assez peu corsée. La finale est moyenne. Vin à boire facilement, je ne pense pas de garde.

DESMIRAIL

Le vin est sur son assemblage définitif depuis décembre. 60% de cabernet et 40% de merlot élevé dans 46% de fût neuf. Robe rouge foncée. Le nez offre des notes de goudrons assez marqués. La bouche est élégante, délicate. Les tannins sont fins et la finale juteuse. Super échantillon.

DAUZAC

En 1885, le régisseur de Dauzac et de Ducru-Beaucaillou met au point la bouillie bordelaise. Assemblage de 62% de cabernet et 38% de merlot. Belle robe brillante; nez fin fruité et la bouche est riche pleine de fruits rouge. Le boisé bien présent sans excès, finale interminable ! Magnifique et prometteur.

D'ANGLUDET

Robe rouge cerise. Nez ouvert et fin. La bouche est complexe, belle note grillée et réglissée. La matière est généreuse. Belle acidité en finale. Tannins fermes.

SIRAN

Robe rouge claire éclatante. Nez de torréfaction et fruits rouge. L'attaque est structurée, épicée et tannique. Le vin est superbe en finale. Je n'ai jamais goûté à ce stade un vin aussi flatteur et délicat. L'assemblage de 52% merlot, 36% cabernet et 18% petit verdot est unique pour l'appellation. Incontournable !

BRANE CANTENAC

Belle robe épaisse et scintillante. Nez fumé, terreux. La bouche offre une matière généreuse et structurée. Les tannins sont riches et l'acidité présente une petite amertume en finale. Grande garde.

BEYCHEVELLE

La robe est claire. Le nez fumé grillé. La bouche est fruitée. La matière imposante. Les notes épicées sont intéressantes. La finale est longue et les tannins bien présents.

GRUAUD LAROSE

L'assemblage est complexe. 60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 3% petit verdot, 5,5% cabernet franc et 1,5% de malbec.

La robe est sombre. Le nez puissant. La prise en bouche est très marquée par le réglisse. La puissance en milieu de bouche est étonnante. Les tannins sont très durs. A ouvrir dans 15 ans au minimum.

LAGRANGE

Robe sombre et brillante, reflets violets. Le nez est fermé. La bouche est souple, fraîche. Matière onctueuse. Belle acidité et des tannins fins mais présents. Très longue finale. Superbe.

LANGOA BARTON

Rouge brillant. Nez discret. En bouche, la première appréciation est curieuse, note de vieille cuve. Notes grillées et épicées. Tannins puissants mais finale sèche et courte.

LEOVILLE BARTON

La robe est claire, brillante. Le nez fruité est accompagné de notes vanillées et de beurre frais. En bouche, la matière généreuse de fruits et de feuilles de tabac est épaulée de tannins puissants et une amertume légère se distingue en finale. Le vin est sur une puissance particulière. De grande garde.

LEOVILLE POYFERRE

Le nez est très lacté. En bouche, le vin est dominé par des notes de poivrons frais. Le grillé de la barrique est en milieu de bouche avec des tannins riches et une belle acidité. Encore un grand vin de garde.

TALBOT

Belle robe rouge cerise. Le nez est fantastique. Frais, mentholé, cassis. La matière en bouche remplit le palais. Les tannins sont présents et l'acidité fraîche. L'ensemble est long en finale et l'impression est qu'un grand Talbot se dessine.

HAUT-BATAILLEY

Robe très sombre, presque noire. Nez ouvert, fruité. Prise en bouche agréable, des fruits rouges et des notes de pains grillés. Finale un peu courte.

CLERC MILION

Le nez est complètement fermé. L'attaque est fruitée mais dominée rapidement par le boisé. Les tannins sont un peu mous. Cependant l'acidité relève l'ensemble en finale.

D'ARMAILHAC

La robe est assez claire. Le nez est peu expressif. En bouche, tout le contraire. Les arômes sont intenses. Le bouquet est fort ! Les tannins très mûrs. L'acidité développe une finale longue et savoureuse.

GRAND PUY DUCASSE

Robe rouge groseille. Nez plutôt fermé. Prise en bouche intéressante. Les fruits sont bien présents et bien mûrs. Note de terre chaude. Les tannins sont souples. L'acidité en finale rend le vin juteux. Le vin est convainquant et révèle de fins arômes de café et de réglisse.

HAUT BAGES LIBERAL

Nez de fruits et de notes de clous de girofle. La bouche est assez dure. Les tannins sont très présents, trop présents ! La finale est assez longue mais sèche de boisé.

LYNCH BAGES

Robe noire. Nez fermé. La prise en bouche se présente veloutée. Les fruits rouges et les notes de cacao sont agréables. Les tannins sont mordants. L'acidité excellente. Un grand Lynch.

PICHON BARON

Nez fruité, de cachou. La matière bien présente, un peu solide. Les tannins riches. La longueur est impressionnante. Grande garde.

PICHON COMTESSE LALANDE (dégusté au Château)

Arômes soutenus de framboise et de violette. Notes de cigare. Construction équilibrée, solide et faite pour tenir de longues années. Un Pichon d'une définition précise, un vin concentré exprimant avec élégance les caractéristiques de ce millésime de sécheresse. 64% de cabernet et 36% de merlot.

PONTET CANET

Nez évolué, le vin est présenté en carafe. La bouche est assez ferme. De gros tannins et du boisé en milieu de prise. Finale longue mais un peu sèche.

MOULIS

POUJEAUX

Nez ouvert, rappelant la tarte aux pommes. La bouche est délicieuse de fruité, matière généreuse. Belle acidité relevant avec souhait l'ensemble. A retenir.

CHASSE-SPLEEN

Nez bien ouvert. L'attaque est dominée par les tannins. Le fruité est présent, cerise, cassis. Finale très longue.

HAUT-MÉDOC

LA LAGUNE

Le nez est peu expressif. La prise en bouche se révèle extrêmement tannique. Le fruité est présent mais les tannins et le boisé dominant. Finale sèche et dure.

SOCIANDO-MALLET

Le nez est fin. L'attaque est généreuse, bien fruitée. Le poivron, la groseille et les épices. Les tannins sont souples. La finale est très longue, juteuse. Sociando-Mallet un peu technique mais suffisamment équilibré pour être retenu comme un grand vin.

PESSAC-LÉOGNAN

PAPE CLÉMENT

Nez très fruité, compoté. En bouche la matière est présente. L'ensemble est velouté, un peu épais mais les tannins fins et la belle acidité prouvent une finale longue et gourmande. Superbe.

SMITH-HAUT-LAFITTE ROUGE

Le nez est agréable. L'attaque est ronde et fruitée. Finale un peu amère et boisée. La structure me semble légère, sans rondeur générale. Sans émotion.

GAZIN ROCQUENCOURT

Une véritable révélation ! Surprenant bouquet de fruits rouges et notes florales. L'attaque est ronde, suave. La persistance des arômes est excellente. Un vin bien structuré, finale longue et les tannins sont souples. Sans fautes ! Un rapport qualité prix de toute évidence excellent.

POMEROL

ROUGET

Un nez ouvert. En bouche, un joli fruité est épaulé par des tannins soyeux. Le merlot s'exprime à merveille. Le fruit est mûr et les tannins sont fondus. Une finale longue et harmonieuse. A retenir.

LA FLEUR DE GAY (Cuvée prestige)

Le nez est discret mais légèrement boisé. L'attaque est un peu plus tannique mais dévoile de belles notes de fruits sauvages et de sous-bois. Finale longue et équilibrée. Valeur sûre.

LA CROIX DE GAY

Le vin paraît plus ouvert au nez. En bouche, un velouté envahit le palais laissant une impression de vin prêt à boire. Fruité, note minérale et de terroir marqués. Belle finale croustillante.

BEAUREGARD

Le merlot s'exprime avec soin. Ce Château me semble depuis 1989 comme une référence incontestable. Son prix attractif est en plus un atout majeur. L'ensemble est séduisant, la matière généreuse et déjà prête à boire. Long et fin. Mérite toute attention.

PETIT VILLAGE

Incroyable nez, cacao, cannelé ! De la dentelle de fruits et d'épices. La bouche souple, grasse et l'acidité excellente. Note de cuir et de fruits confits mais frais. Un très grand vin.

LA CONSEILLANTE

Magnifique réputation pour ce Château qui ne retient pas toujours mon attention. Mais ce millésime est révolutionnaire. Pureté de fruit (légère acidité volatile) nez confituré, goudron. Touche délicate et aérienne. Boisé fin et harmonieux, longueur, si velouté ...

LA CABANE

Nez ouvert, fin. L'attaque est souple, ample. Note de florale et de fumé. Les tannins sont fins, Finale gouleyante. Un Château que ne retient pas mon attention chaque année. Cependant je reste depuis le 2005 agréablement surpris et le 2006 confirme.

GAZIN

Le nez est plutôt fermé. La bouche est agréablement parfumée, prunes, terre, humus. Belle longueur et acidité équilibrée.

CLINET

Le nez est particulier. Senteurs marines. La bouche est remplie, les tannins sont mûrs, la finale fraîche. Structure semblant fragile.

DÉGUSTATION AU CHÂTEAU LARMANDE

SAINT-EMILION

LARMANDE

Beau rouge, très clair. Le nez est ouvert mais discret. L'attaque est fruitée, délicate. Le cassis et la groseille dominant, la matière est un peu légère mais en finesse.

LATOUR FIGEAC

Rouge sombre presque noir. De jolies notes de fruits au premier nez. En bouche, superbe expression aromatique accompagnée d'un grillé, de toasts et d'une belle acidité. Très belle longueur.

LA GAFFELIÈRE

La robe est rouge framboise et le nez complètement fermé. En bouche l'attaque des tannins est surprenante mais en milieu un joli fruité apparaît. L'acidité est plutôt faible. Bonne longueur.

LA DOMINIQUE

Ce Château est assez méconnu, à tort ! J'ai dernièrement dégusté une bouteille du millésime 2000 qui est absolument fantastique. La robe est rouge brillante, épaisse. Le nez exprime le terroir. La bouche est souple, veloutée, les tannins très fins et mûrs. La barrique est discrète. L'ensemble est long et délicieux.

LA COUSPAUDE

La robe est noire, de l'encre. Le nez évoque le cuir. La bouche est lourde, il y a à boire et à manger ! C'est assez long en finale mais le sentiment d'un vin très extrait est évident.

GRAND MAYNE

Le nez est curieux pour ne pas dire désagréable. L'alcool est fort. Heureusement la bouche est aromatique et de belle expression. Les tannins sont marqués et la longueur correcte.

FRANC MAYNE

A peine 36'000 bouteilles de ce Château situé sur le terroir de St-Emilion le plus qualitatif. Joli nez, bien ouvert. L'attaque de fruits rouges est superbe, la cerise domine. Le boisé est très discret. Les tannins en finale sont présents.

FIGEAC

Le nez n'exprime pas grand-chose. La bouche est plus expressive. Le fruité est opulent, pruneaux, figue, confiture de fraise. La finale est longue mais les tannins un peu sèchards. A noter que Figeac est composé de 35% de cabernet franc, 35% de cabernet sauvignon et seulement 30% de merlot.

DASSAULT

Le nez évoque la rhubarbe. En bouche, le fruité est franc. L'acidité ouvre l'ensemble sur une finale longue et juteuse. Boisé discret.

CAP DE MOURLIN

Nez très racé, typé St-Emilion. La bouche est fruitée mais les tannins sont imposants.

CANON LA GAFFELIÈRE

Belle robe rouge claire. Nez ouvert. L'attaque est dominée par les tannins et l'acidité. En milieu de bouche apport de boisé et la finale est sur le fruit. Intéressant. Le fruit est élégant, l'ensemble est de belle longueur et la touche de boisé agréable en finale.

BEL-AIR

Nez complètement fermé. Bouche accompagnée d'un beau fruit et d'un boisé agréable. Belle acidité en finale.

CLOS FOURTET

Nez peu expressif. La bouche est réglissée, le fruit rouge l'accompagne. La finale est sèche et les tannins paraissent grossiers.

TROTTE VIEILLE

A peine 30'000 bouteilles de ce Château classé Grand Cru depuis l'origine. Robe claire, nez bien ouvert, fin. En bouche l'ensemble est fruité, pain grillé, terre chaude. Les tannins sont fins et l'acidité prolonge la finale. A surveiller.

TROPLONG MONDOT

Le nez est discret, légère acidité volatile. La bouche est lactée. Le fruit présent, le boisé est discret, les tannins mûrs, fondus. Belle finale, vin bien équilibré.

LARCIS DUCASSE

Nez fantastique, le plus agréable des St-Emilion pour le moment. La bouche est fruitée, grasse. Les tannins sont un peu mous et l'acidité nerveuse. Finale un peu sèche. Manque de structure.

PAVIE MACQUIN

Son fondateur Albert Macquin sauva le vignoble ruiné par le phylloxéra grâce à l'usage de plans greffés. Nez agréable de petits fruits rouges. L'attaque est sur les fruits sauvages avec de la mâche. Superbe matière bien structurée. La finale est longue et savoureuse.

BEAUSÉJOUR BÉCOT

Nez ouvert, fruité rappelant les baies et l'amande. L'attaque est sévère, les tannins pétants. Le fruité a du mal à trouver sa place. L'acidité est vive mais les tannins reprennent le dessus en finale.

CANON

Encore un surprenant vin de Canon. Délicatement fruité, tannins présents mais mûrs. L'ensemble dans une structure équilibrée se présente aujourd'hui déjà délicieux. Boisé discret et acidité fraîche relèvent l'ensemble dans une finale très longue.

BALESTARD LA TONNELLE

Bouche épaisse, beaucoup de gras. Le fruit est bien présent, cerise, mûres. Les tannins sont présents mais charpentés, finale longue et finement briochée.

ANGÉLUS (dégusté au Château)

Nez ouvert, fin grillé. La bouche est ronde, suave. Les fruits sont présents, groseille, fraise, cassis. Les tannins fondus et une acidité fraîche.

CHEVAL BLANC (dégusté au Château)

Nez marqué par le terroir, de fruits, de tabac. L'attaque est ample, riche et volumineuse. Rondeur des merlots et finesse des cabernets. Tannins enrobés, harmonieux comme la longueur.

LE PETIT CHEVAL

J'ai et beaucoup de mal à différencier ces 2 échantillons tant la finesse et l'élégance sont rappelés dans le second vin. La finale où les tannins sont un peu plus fermes différencie les deux vins.

DÉGUSTATION DES VINS DES VIGNOBLES G. PERSE AU CHÂTEAU PAVIE

SAINTE COLOMBE (Côtes de Castillons)

Depuis la reprise du Château en 1999 et ce millésime dégusté, il y a plus qu'un fossé sur la qualité du vin goûté aujourd'hui. Ce Sainte Colombe est absolument remarquable. Super expression aromatique, tannins fondus, acidité fraîche. Superbement structuré.

CLOS L'ÉGLISE

Le vin est plus marqué que le précédent en tannins. Le fruité est plus fort, pruneau, kirsch. Vin parfumé et grande longueur.

CLOS DES LUNELLES

Belles notes fumées. L'attaque est ronde, la matière un peu plus concentrée. Grande finale où les tannins sont présents et l'acidité vive. A peine 5000 cols de ce Château.

LUSSEAU

Le nez est typé terroir, notes de pierres chaudes. La bouche est puissante, les tannins solides. Les notes réglissées et vanillées accompagnées d'une bonne acidité sont savoureuses.

MONBOUSQUET

Nez très puissant de fruit noir et de cuir. Bouche tannique et forte. Très belle acidité en finale apporte de la fraîcheur.

PAVIE DECESSE

On sent un merlot bien mûr. En bouche, l'attaque est ample de fruité, le vin rempli généreusement. Les arômes sont délicieux. La finale est fraîche et tonique.

BELLEVUE MONDOTTE

Robe noire. Nez puissant, bigarreau, kirsch et pointe mentholée. L'attaque est séduisante, assez puissante, grillée, tannique. Légère finale sèche.

PAVIE

Toujours au TOP depuis sa reprise en 1998 par Perse (Les 1999 se goûtent aujourd'hui fort bien). Le nez un peu plus confituré, l'attaque est souple. Les tannins sont ronds, grumeleux. Acidité juteuse et finale impressionnante sur des notes de café et de pain grillé.

MONBOUSQUET BLANC (Sauvignon gris et blanc)

Excellent vin ! Prise en bouche au fruité agréable, florale et exotique. A découvrir.

TERTRE ROTEOEUF (dégusté au Château)

La robe est parfaite, rouge brillante, un peu épaisse et au disque fraise. Nez fumé, de crêpes au froment et de boisé. L'attaque est pleine et savoureuse. Les tannins présents mais charpentés, très équilibrés avec de la vivacité, des fruits mûrs et une magnifique acidité.

ROC DE CAMBES

Nez très expressif, fruité. L'attaque est savoureuse. Le fruité présent est agréable. La matière est quand même un peu faible, le boisé est persistant en finale et les tannins un peu mordants.

CONCLUSIONS

Nous voici donc avec un grand, un très grand millésime de garde. Les vins sont dans l'ensemble accompagnés de tannins qui nécessitent dans l'ensemble quelques années de reposé avant consommation. Mais les vins sont généralement dotés d'une belle acidité.

La rive gauche offre beaucoup de vins hétérogènes. Les Margaux m'ont dans l'ensemble séduit. Mes meilleurs souvenirs sont :

- Château Siran
- Château Brane Cantenac
- Château Desmirail
- Château Prieuré Lichine
- Château Palmer.

Les Pauillac m'ont semblés un peu plus forts, plus marqués aussi en tannins. Je n'ai hélas pas réussi à avoir des visites chez Latour et Lafitte mais j'attends les impressions d'un ami bordelais sur ces appellations. Mes préférences :

- Château Pichon Comtesse
- Château D'Armailhac
- Château Lynch Bages
- Château Pontet Canet

Haut-Médoc, Moulis et Pessac-Léognan. Peut-être les appellations où la prudence est recommandée. Beaucoup de vins décevants. Cependant, il y a des Châteaux réguliers qui de part leur prix et leur qualité sont à suivre :

- Château Poujeaux
- Château Sociando-Mallet
- Château Gazin Rocquencourt (le plus réussi)

Les Saint-Julien sont assez réussis. Les vins sont aussi bien tanniques mais offrent une expression du terroir inhabituelle. Le seul dommage est que le jour de la dégustation, nous étions plus de 400 personnes dans une salle où 180-200 dégustateurs sont déjà bien serrés ... !

Mes recommandations :

- Château Branaire Ducru
- Château Beychevelle
- Château Lagrange
- Château Talbot
- Château Léoville Barton

Côté Rive Droite, les vins apparaissent plus mûrs et les tannins plus souples. Le millésime 2006 a eu en effet de la peine à murir malgré que l'année fût assez chaude sauf au mois d'août. Septembre a brusquement accéléré la maturation fragilisant les pellicules.

Les merlots ont été récoltés entre le 15 et le 30 septembre. Le petit verdot et les cabernets entre le 25 septembre et le 2 octobre.

Le merlot plus précoce a donc permis au vin de la rive droite d'être dans l'ensemble plus savoureux. Si quelques phénomènes de dilution ont pu être constaté, en raison des pluies, la sélection parcellaire, le terroir et le savoir faire des hommes et des femmes ont eu raison des aléas du climat.

Pomerol chaudement recommandés :

- Château Petit Village
- Château La Conseillante
- Château La Cabane
- Château Beaugard

et les Saint-Emilion :

- Château Angélu
- Château Tertre Roteboeuf
- Château Pavie
- Château Pavie Decesse
- Château Le Petit Cheval
- Château Balestard la Tonnelle
- Château Pavie Macquin
- Château Trotte Vieille
- Château Dassault
- Château La Dominique
- Château La Tour Figeac

J'ai également dégusté quelques Sauternes et Barsac. L'ensemble des vins était délicieux malgré qu'il soit toujours difficile de les goûter aussi jeune. Il était important de s'apercevoir de la qualité des raisins et je suis resté très surpris par la fraîcheur et la netteté du fruité :

- Château Romer
- Château Filhot
- Château Rieussec
- Château Suduiraut

Pour la partie la plus fâcheuse, je parle des prix bien sûr ! Les vins seront moins chers que les 2005 c'est sûr mais plus élevés que 2004. Attendons encore un peu mais je vous recommande les Châteaux classés 3^{ème}, 4^{ème}, 5^{ème} et les crus bourgeois et vous allez pouvoir constituer une cave avec de magnifiques vins pour dans quelques années.