

09 Avril 2011

Chers amis,

Et voici, comme chaque année en avril, que se déroule la dégustation des primeurs de vins de Bordeaux.

C'est donc en compagnie de deux amis et passionnés tout comme moi, que nous avons mis nos palais à rudes épreuves et nos foies avec, pour déguster pas moins de 70 échantillons.

Les visites ont eu lieu sur les deux rives, en privé et avec l'UGC.

Après un millésime 2009 somptueux et aux prix astronomiquement terrifiants, le 2010 doit trouver sa place, pour autant que la qualité le justifie, bien évidemment.

Pour résumer quelque peu les conditions climatiques, elles furent particulières. Le début d'été est assez froid, pluvieux. Ce qui a provoqué une floraison très étalée avec de la coulure. De plus le volume en sera affecté.

Juillet et août sont de superbes journées ensoleillées sans excès de températures et des nuits particulièrement fraîches. Mais ce qu'il faut retenir, c'est la sécheresse de l'été.

Le manque d'eau a favorisé une concentration naturelle des baies et aussi réduisant la taille de celles-ci.

Les cabernets sont cette année uniques. Nous les retrouverons dans l'assemblage des vins de façon importante sur la rive gauche. Mouton Rothschild 94%, Ch. Margaux 68%, Latour 90%...

Mardi 5 avril 2011, 10h00 premier verre à la main ! Dégustation chez Lynch Bages.

[Echo de Lynch Bages](#) (remplace Haut Bages Averous depuis 2008)

Nez épicié, pain grillé. En bouche, bon gras et fruité immédiat. Les tannins sont fondus. Belle longueur. Vin plaisant.

[Les Ormes de Pez](#)

Le nez est réglissé. La prise en bouche est grasse avec une acidité agréable. Notes toastés, anis, cèdres. La structure est belle. Vin séduisant

[Lynch Bages](#)

Le nez est curieux. L'agitation ne l'ouvre pas, il reste têtu ! En bouche une palette de fruit rouge se dévoile. Sur pointe vanillé. Le milieu de bouche apparaît rond et offre des arômes de goudrons de résine sur de la minéralité. Un vin très puissant et de garde évidente. 2022-2040

Arrivée chez Léoville Las Cases.

[Le Petit Lion de Léoville Las Cases \(second vin de Las Cases depuis 2007\)](#)

Un nez discret, fruits rouges. Un bouche généreuse, souple fruité, fumée. L'ensemble est long et équilibré. Une découverte à retenir sans faute.

[Clos du Marquis](#)

Un joli nez fruité, viandé. Une prise en bouche grasse, aux tannins présents croustillants. Une finale longue et harmonieuse. Superbe.

[Léoville las Cases](#)

Un beau nez de fruits rouges. Fruits des bois. En bouche, c'est velouté. Les tannins présents, un corps puissant, fort. Une petite amertume en milieu de bouche. La finale est longue sur des notes de pain d'épices.

[Potensac](#)

Un nez discret. La bouche est pleine, fruité, cerise. Les tannins souples. La finale est longue et sur des pépins mûrs. Intéressant.

Dégustation UGC Ch. Branaire Ducru.

[Beychevelle](#)

Un nez bien ouvert. La bouche est très fruitée. Fruits noirs. De beaux tannins. La finale est sur des notes de pain grillé, de fraise, cassis. Un vin très flatteur.

[Branaire Ducru](#)

Nez discret, un peu végétal. En bouche, du fruit, une acidité salivante, notes grillées. Le vin s'exprime tout en longueur. Une finale de réglisse et de mentholé. Un vin fin.

[Lagrange](#)

Un nez de poivron mûr. La prise en bouche fine, fruité, cassis. Les tannins. Un peu trop d'amertume en finale me gêne.

[Gruaud Larose](#)

Nez chocolaté, fruité. La bouche est grasse, boisé et fruits rouges compotés. Les tannins sont fondus. La longueur très belle. Une valeur sûre.

[Langoa Barton](#)

Nez fin, racé. Prise en bouche franche, fruité cassis, myrtille. En milieu, pointe vanillé toasté et fumé. Délicieux.

[Leoville Poyferré](#)

Le nez est fumé. La bouche est toute fruitée. Beaucoup de fraîcheur avec une acidité présente. Ensemble bien structuré, élégant.

[Talbot](#)

Le nez est particulier. Fumé et végétal. En bouche, il y a du monde ! C'est très puissant. Du fruit, mais aussi des fruits à l'alcool. Les tannins souples, sur une finale amère. Copie à revoir.

[Batailley](#)

Le nez fermé. La bouche offre du fruit, framboise, cassis. L'ensemble est relevé avec une belle acidité. Les tannins sont souples et la longueur est belle.

[Clerc Million](#)

Le nez est fantastique ! En bouche, belle rondeur des fruits. Le vin est vif, avec du toast chaud et les tannins croquants. Flatteur et séduisant.

[D'Armailhac](#)

Nez fin, discret. Bouche fruité, grillée. L'acidité présente mais fraîche. Une finale sur de beaux tannins croquants. Vin de référence.

[Grand Puy Ducasse](#)

Nez un peu réduit. La bouche offre un fruité explosif. Du fruit, un peu confiture mais épaulé avec une acidité fraîche. Petite amertume, sur un boisé bien fait et une finale de bon aloi.

[Grand Puy Lacoste](#)

Le nez est fermé. Prise en bouche ronde et fruitée. Le cassis est dominant. Un boisé fin apparaît, les fruits toujours présents, cerise fraise cassis. Finale interminable. FABULEUX.

[Haut Bages Libéral](#)

Nez puissant, un peu dur. La prise en bouche peu plaisante. Et la rétro, du soufre excessif ...je passe mon tour.

[Pichon Baron](#)

Le nez fruité. Prunes a l'eau de vie. En bouche, un peu confiture, et notes pain grillé. Les tannins souples. La longueur est belle, mais une cavalerie de fruits débarque...Costaud le Baron !

[Pichon Lalande](#)

Le nez est fermé. En bouche plus ample, de la groseille, des fraises, du cassis. Le milieu offre de la torrification. La finale est finement fruitée. Convaincant.

[Cos Labory](#)

Le nez est ouvert, fruits rouges. En bouche, jolis fruits et tannins présents. L'ensemble est un peu chaud et la finale minérale.

[De Pez](#)

Le nez le plus unique. La prise en bouche est épicée, du poivré, et des fruits bien mûrs. Le bon boisé et l'acidité emmènent la finale tout en longueur.

[Phelan Ségur](#)

Nez bien mûr, confit. La prise en bouche est souple, les tannins bien ronds. Myrtilles et fraises apportent un juteux en finale surprenant.

Dégustations aux Châteaux,

[Les Forts de Latour](#)

Un nez bien fruité, fin, zan. En bouche, un bon fruit et des touches animales. L'ensemble s'allonge sur avec des tannins présents et de la fraîcheur pour finir sur une pointe d'humus.

[Latour](#)

Le nez se présente un peu boisé, discret en fruit. La bouche, plus volumineuse. Beaucoup de matière, du fruité abondant sur des notes de mures, cassis un peu confits. Une pointe en milieu évoque le millésime 2004. La finale est assez longue, un poil serrée. On reconnaît du Latour de très grande garde.

[Le Petit Mouton](#)

Nez délicat, fin. En bouche, la prise est charnue sur de bonnes notes de fruits. L'acidité est franche, et les tannins sont riches. Bon et croustillant boisé en finale épaulé de minéralité.

[Mouton Rothschild](#)

Un nez très fin. En bouche, on découvre une matière bien veloutée, sur un gras et du fruité généreux. Les tannins sont perceptibles rapidement, mais ils sont doux. Un ensemble harmonieux malgré la puissance concentrée et d'un alcool un peu chaud.

[Pavillon Rouge](#)

Un nez de cabernets évident ! La prise en bouche est élégante, un bon fruit. Barrique présente mais agréable. Notes de cachou, zan, et fruits rouge compotée.

[Château Margaux](#)

Ici, aussi du cabernet, 90% ! Le nez évoque le poivron rôti, une note de goudron chaud et pointe végétale. La bouche, toute en finesse. Des notes de fruits sauvages, des tannins riches, du boisé toasté et d'une longueur parfaite. Le crachoir est propre.

[Palmer](#)

Nez différent, fruits rouges et orange amère. La bouche nous délivre une puissance imposante. Les fruits noirs sont mûrs, les épices les tannins et le pain grillé savoureux. L'alcool tout de même présent est accompagné de cette belle acidité fraîche, mais le « gaillard » est bigrement musclé !

[Alter Ego](#)

Un nez plus typé Margaux. Fruits rouges frais. La prise en bouche est sur la torréfaction, le toasté. Le fruité arrive en milieu. Le vin est un peu serré, mais droit. La longueur superbe.

Les vins des appellations Pauillac, Saint Julien, Saint Estèphe apparaissent souvent bien fruités. Les prises en bouches généreuses et les tannins bien maîtrisés. L'alcool a tendance à dominer mais l'acidité masque celui-ci. La minéralité est d'actualité également.

Sur Margaux, nous n'avons pas eu le temps de goûter tous les vins de l'appellation, mais il semble évident que les assemblage de Cabernets et de Petit Verdot seront les vins les plus fins.

Château Canon, mercredi 9h00...

[Canon](#)

Un nez de terroir, de fruits rouges. La bouche est douce, puissante, racé. Du fumé et touche réglisse. En milieu, un léger lacté et des épices. Les tannins sympas. Grande longueur sur du mentholé. Super.

Dégustation UGC, Château La Couspaude.

[Pavie Macquin](#)

Un nez fin. une prise en bouche dés plus chouette ! Des petits fruits rouges, groseille, cassis. Framboise. Le tout est juteux. Un boisé épaulé l'ensemble et l'acidité allonge la longueur en finale. C'est remarquable.

[Larcis Ducasse](#)

Un nez discret. La prise en bouche est franche, mais un peu râpeux. Le fruit est présent sans plus. Les tannins sont durs, un boisé énorme...On oublie.

[Larmande](#)

Nez bien ouvert. La prise en bouche souple. Attaque de tannins, torréfaction, amertume...Passons au suivant.

[La Couspaude](#)

Nez de fruits noirs, a noyaux. Une prise en bouche épaisse, ou l'alcool domine. La finale est courte. Il manque de l'acidité pour assouplir l'ensemble.

[Trotevieille](#)

Un nez discret. L'attaque est plus agréable. Il y a du fruit. Les tannins sont présents, fondus. Une belle acidité également. La longueur est belle et la pointe moka bien venue.

[Troplong Mondot](#)

Un nez minéral, avec une note d'alcool. La prise en bouche est fumé, épicée, fruits rouges et noirs, puissante. Une minéralité en milieu. Il y a un bon gras. Et cette finale interminable donne envie de le boire à grande lampée.

[La Tour Figeac](#)

Un nez discret. Une prise en bouche fruité, mais écrasée par l'acidité. Les tannins sont puissants. Pas terrible.

[La Gaffelière](#)

Un nez fumé, cassis. L'attaque est sur de jolis fruits murs. Tout est bien équilibré, le fruit, l'acidité, les tannins et la longueur plaisante. A retenir sans fautes.

[La Dominique](#)

Le nez est fermé. La bouche plus charnue ou se mêlent des fruit noirs et à l'eau de vie. Il y a pas mal d'alcool ici. La longueur est décevante.

[Grand Mayne](#)

Un nez très puissant. L'attaque est identique. Du fruit, du fruit et du fruit ! Les tannins sont ronds, le boisé discret. L'alcool domine ici aussi. Manque d'équilibre.

[Franc Mayne](#)

Un superbe nez frais. La prise en bouche toute délicate. Fine. Les petits fruits rouges sont accompagnés de cette belle acidité typique du millésime pour donner du corps à l'ensemble. Une finale longue et mentholée. Magnifique.

[Clos Fourtet](#)

Nez ouvert, fin. Une bouche très franche. Belle attaque de fruits et de tannins fondus. Un boisé bien maîtrisé, notes de cèdre en finale qui est belle.

[Figeac](#)

Nez bien fruité. Prise en bouche, franche. Fruits rouges et note vanillée. Les tannins sont plaisant et l'acidité idéale. Une longue finale légèrement toasté et minérale.

[Cap de Mourlin](#)

Nez de graphite, terroir. L'attaque est plaisante, fruits noirs, poivré, une touche florale. Les tannins secs. Une belle acidité et sur longue finale. Valeur sure.

[Dassault](#)

Un nez très ouvert. En bouche, les fruits très murs, confiturés. Les tannins sont riches, le gras en bouche est un peu chaud. Une superbe acidité envole le cru au plus haut.

[Canon la Gaffelière](#)

Nez légèrement terreux. L'attaque est explosive de fruits, de sous bois. Les tannins sont fins. Un joli gras enveloppe le boisé discret. La finale est toute en dentelle. C'est remarquable. Un vin absolument à retenir.

[Beau-Sejour-Bécot](#)

Nez ouvert, du fruit et minéral. L'attaque sur du cassis et mûre. Les tannins sont secs. Un peu de viande fumée en milieu. Finale plaisante et longue sur de beaux arômes et de minéralité.

[Balestard la Tonnelle](#)

Le nez est discret. La prise en bouche est plus expressive. Mais sur des arômes peu fruités. Des tannins durs. Du boisé sec. Très moyen.

[Tertre Roteboeuf \(chez Mitjaville\)](#)

Nous avons dégustés les 2009 et 2010.

Le 09 est un vin au nez incroyable de finesse. Les saveurs en bouches sont douces et sauvages. Florales et fruitées. Du poivrons rôti et fraises des bois, groseilles. Les tannins sont riches. La finale est exemplaire.

Le 2010 est un peu plus épais, plus fort. On perçoit l'alcool plus présent. Il y a beaucoup de rondeur en bouche, des fruits noirs. Une note chocolatée typique chez Tertre Roteboeuf. Il me rappelle le 2003 en richesse et surtout le 2005 en fougue.

[Le Petit Cheval](#)

Un nez expressif, bien fruité. L'attaque est fruits rouges, fraises. Les tannins sont fins. Le boisé épicié. Une finale longue et solide. Du grand dans le petit.

[Cheval Blanc](#)

56% de cabernet pour 44% de merlot dans cette cuvée. Un assemblage juste terrible ! un équilibre direct, tant au nez qu'en bouche. Une rondeur géante, aérienne. De la finesse dans les tannins. L'acidité présente nous offre un galop de finesse fruité. Dire que le vin est aussi a degré élevé :14,5%

[Pavie](#)

Une robe sombre. Un nez puissant. L'attaque est riche, généreuse. Très opulent. Une puissance comme le 2000.des tannins charpentés. Un vin d'envergure impressionnante. Un potentiel de garde énorme.

Dégustations UGC Château La Pointe

[Beauregard](#)

Un nez plaisant, fruité. L'attaque souple, fruits rouges. Des tannins ronds, du toasté, une belle acidité qui s'allonge sur la finale très fraîche.

[Clinet](#)

Un nez peu ouvert. Une prise en bouche chaude, avec tout de suite le bois présent. Les tannins sont secs, il y a plus d'astringence que de fruits...

[Gazin](#)

Un nez d'alcool. En bouche, il y a une belle rondeur, du soyeux. Les fruits noirs, une note moka, et de violette. La longueur parfaite. Super.

[La Cabane](#)

Ce qui marque, c'est la robe rouge très brillante. En bouche, l'ensemble est souple le fruit mûr. Hélas les tannins sont un peu grossiers, la finale très alcoolisée.

[La Conseillante](#)

Nez réglisse et cassis. L'attaque est grasse, fruitée, sur des tannins un peu fermes. En milieu de bouche, le vin se resserre. La finale est un peu courte.

[La Croix de gay](#)

Le nez de froment, sarrazin. La bouche est fumée, avec des fruits rouges. Le boisé est grillé a souhait. Les tannins sont riches et croquants. Une belle finale minérale. Super.

[Petit village](#)

Beaucoup de rondeur dans cette cuvée. Un fruité enveloppant. Des tannins doux, une longueur avec légère amertume. Belle acidité.

[Nenin](#)

Un bon nez ouvert. Une bouche grasse, forte, épaisse. L'ensemble est trapu. La finale est longue sur des notes de réglisse mais de plastique aussi...

Jeudi matin, rendez vous chez Haut Brion avec les explication de Mr. Masclef œnologue et maitre de chai.

[Le Clarence de Haut Brion](#)

(Qui remplace le Bahans Haut Brion)

Nez ouvert, bon fruit. Une bouche ronde, fruitée, cèdre café. L'acidité salivante. Grande longueur et largeur. Bel équilibre.

[Haut Brion](#)

Encore un peu d'alcool ici...14,6% ! La bouche est ample, grasse. Les fruits frais, compotés. Des notes d'humus, d'amande douce. Les tannins sont plus rigides. Mr Masclef nous explique que c'est un profil de vin jamais rencontré à Haut brion.

[La Chapelle de la Mission Haut Brion](#)

Attention, 15,1% !!! Cela chauffe ici. Pourtant la bouche est fraîche, suave. Des notes de fruits, du rôti du boisé, croustillant de tannins mûrs. Élégance et profondeur.

[La Mission Haut Brion](#)

Un nez qui donne soif ! La prise en bouche confirme. Plus souple que la Chapelle. Une structure plus charpentée. Des tannins riches. Une finale interminable.

Les blancs :

[Le Clarté de Haut Brion](#)

(Remplace les plantiers) qui n'est nullement un second vin, mais un assemblage de la Mission blanc et de haut brion blanc, issu de troisième presse.

Un vin très vif, frais, exotique. Surprenant de bonheur.

[La Mission Haut Brion blanc](#)

(Qui retrouve son vrai nom, autrefois Laville haut brion)

Les arômes sont juteux, pamplemousse, citronné, ananas. Le boisé super. A boire dans les premières années sans problèmes.

[Haut Brion Blanc](#)

Le vin est un peu plus ferme que la Mission Blanc. Il y a étonnamment du tannin dans la cuvée. Les arômes sont un peu plus séchés mais prometteur d'une garde exceptionnelle.

En conclusion.

C'est un millésime particulier. Il y a une concentration naturelle qui est accompagnée d'un degré d'alcool souvent élevé, dominant.

Les rouges ont tendance à avoir une même trame, un fruit identique. Dans un ordre inversé. L'acidité qui procure un côté frais au vin, contrairement à 2003 où elle était un peu faible, accompagne le côté capiteux des vins sans laisser l'alcool tenir les rênes et assure la finale des vins de bonne longueur.

La minéralité est aussi un atout dans ce millésime. Les terroirs les plus frais, aux sols calcaires bénéficient de cet avantage.

Il y a du potentiel de garde dans l'ensemble. Mais ils ont aussi cette fraîcheur qui en fera des vins pouvant être dégustés dans les premières années pour certains crus.

Les volumes seront cette année entre 10 et 15% de moins que 2009. Alors je vous laisse imaginer que les prix ne seront pas à la baisse pour les grands crus.

Heureusement, il y a tous les autres crus classés et bourgeois qui resteront de belles affaires pour un millésime qui semble déjà recherché.

Merci d'avoir pris le temps de lire mes impressions. Je vous recommande de la prudence dans vos sélections. Voyons comment les prix vont se fixer, et quels seront les plus belles affaires.

Vinophilement.

David THIBAUT