

09 Avril 2012

Chers clients chers amis,

Sous un départ mouvementé, retardé pour finalement être annulé, merci les contrôleurs aérien et leur grève (Française bien sûre !) je suis arrivé par la route à Bordeaux en compagnie d'un fidèle et redoutable dégustateur mardi à l'assaut du millésime 2011.

Des conditions climatiques difficiles...

Le millésime restera étonnant, mais déroutant parfois. En effet, après la neige d'hiver, le printemps chaud et sec qui permet un développement précoce de la vigne qui précède un été plutôt frais, vient s'ajouter de la grêle, puis la canicule en août avec des pics à 42° et un manque d'eau sur l'ensemble du vignoble qui ralentit la bonne maturité des baies. Les tris à la vigne et à la vendange joueront un rôle capital pour trouver l'équilibre.

Les rendements drastiques sur certaines propriétés sont de l'ordre comprises entre 20 et 24 hl/ha pour les plus consciencieuses afin d'obtenir une vendange saine et de belle maturité.

Les récoltes parcellaires sont plus que jamais déterminantes. Aussi, un grand nombre de propriétaires investissent massivement dans la construction de nouveaux chais en prévision de rencontrer à l'avenir des conditions semblables, voir bien plus difficiles, causées par le réchauffement climatique.

Les trois jours passés nous ont permis de comprendre et d'avoir un avis sur le millésime. Bien sur plus de temps sur place, seraient souhaitables pour déguster encore plus de crus. N'oublions cependant que l'assemblage définitif n'interviendra que dans quelques mois.

D'ores et déjà, force est de constater que le millésime est de qualité moyenne. Les échantillons dégustés nous ont révélés des vins plutôt sérés, une matière un peu creuse et des finales astringentes pour ne pas dire sèches parfois. L'excès de bois neuf rend la tâche plus complexe pour trouver une révélation.

Heureusement et c'est bien dans cette démarche de dégustation, que tous ne vinifient pas et optent pour des élevages différents. Nous trouverons quand même des crus dignes d'intérêts et de plaisirs.

Voici donc les impressions des vins dégustés :

[Beausejour](#)

Un nez fermé. Une prise en bouche puissante, forte. Les arômes de fruits sont discrets. Le grillé et la torréfaction dominant.

[Pichon Lalande](#)

En bouche, le vin est assez fluide, léger accompagné de tannins souples. L'ensemble est moyennement corsé mais, doté d'une belle longueur.

A noté que suite à la reprise du Château par les Champagne Cristal Roederer en 2006, l'âme et le cœur de ce célèbre Château ont été arrachés ! Savourez pleinement vos anciens millésimes.

[La Dame de Montrose](#)

Le nez est agréable, parfumé. En bouche, la Dame est plutôt jeune. De jolies notes d'amande douce, pâtisserie, fruits rouges. Les Tannins sont élégants.

[Montrose](#)

Les notes florales dominant, les petits fruits noirs et marqué par le terroir. En milieu de bouche, une touche astringente en finale.

[Langoa Barton](#)

Voici un nez impeccable, plein de bons fruits. Une bouche généreuse, de la matière et des tannins fondus. Belle longueur.

[Leoville Barton](#)

Une prise en bouche grasse, fruitée. Le vin a de la richesse épaulée d'une belle acidité. Un boisé fin et discret. Le gout d'un superbe Bordeaux.

[Beychevelle](#)

L'ensemble se dévoile assez fin en bouche, léger. Une touche mentholée en milieu. Il est cependant un peu court et la finale quelque peu amère.

Pour Beychevelle, la sècheresse est historique et a passablement perturbée le bon déroulement d'un millésime.

[Rauzan Ségla](#)

Le nez est fruité. En bouche, la prise est convaincante. Des fruits noirs opulents. Hélas la finale est amère et acide ne procurant pas de plaisir.

[Giscours](#)

La prise en bouche est franche, on retrouve une bonne matière. Les notes de poivrons rouges accompagnés de café chaud et sur une finale assez tannique présentent un vin peu équilibré.

[D'Armailhac](#)

Un nez discret. Une prise en bouche légère, assez fine. Des petits fruits rouges en milieu et sur une finale astringente.

[Palmer](#)

Une récolte faible, à peine 20,3 Hl/Ha sur la propriété !

Le vin est plein, savoureux. Un fruité rond et une acidité présente épaulée par de bons tannins croquants. Finale juteuse et de belle longueur. Un vin de grandes classes.

[Alter Ego](#)

Une prise en bouche bien remplie, fruitée. L'ensemble est corsé en milieu de bouche. La finale est un peu musclée. De bonne garde pour ce cru.

[Brane Cantenac](#)

Un assemblage particulier cette année, effectivement on trouve du Carmenère, certes a hauteur de 0,5 % mais le voici qui vient compléter cette cuvée avec le Merlot le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc.

La bouche est joliment fruitée, un peu grasse. Peu d'échantillon nous ont présentés de la rondeur jusque là. Un finale fraîche et doté d'une belle acidité. Convaincant.

[Prieuré Lichine](#)

Le nez est fermé. La prise en bouche est fruitée, épicée. On perçoit des arômes de poivre.

Un bon fruit rouge en finale est agréable mais, la pointe végétale qui l'accompagne un peu moins.

[Marquis de Terme](#)

Après la véritable bombe du 2009, je suis impatient de découvrir le 2011.

Ensemble bien velouté, des fruits noirs, épices douces. Le boisé en finale est bien maîtrisée. La longueur est parfaite. Belle réussite.

[Lascombes](#)

Je ne suis pas un amateur de Lascombes, toujours terriblement boisé. Cependant, le vin présenté est assez fruité, mais avec peu de caractère. Les tannins sont presque absents. La matière est creuse. Un bon rouge en somme.

[Cantenac Brown](#)

Un nez ouvert, Un prise en bouche franche, fruitée, racée. Il y a une belle élégance. Un corps bien charnu sur des tannins croquant. La finale est parfaite. Vin savoureux et prometteur.

[Ferriere](#)

La dégustation avec Claire Villars a pris une dimension magique !

Diable que cette femme sait parler de son vin et de cette touche différente sur sa vinification.

Une prise en bouche (pas de Claire..) bien explosive. Le fruit est complexe. L'acidité ravive l'ensemble. Les tannins sont présents et fondus. Une longue finale. Le bois neuf a 40% apporte son soutien sans dominer. A suivre.

[Batailley](#)

Un nez fermé. La bouche est très réglisse. L'ensemble a du corps, de l'opulence fruitée. La longueur est très courte.

[Clerc Milon](#)

La prise en bouche est généreuse. Fruitée, ample et gouleyante. Une belle longueur de fruit et d'épices intéressante. Pas mal du tout.

[Grand Puy Lacoste](#)

Le 2010 était magnifique, voyons voir celui-ci...

Un superbe cassis d'entrée. Un corps gras et vanillé. Une petite touche végétale qui se fond sur le boisé. Recommandable.

[Haut Bages Liberal](#)

Un bon mélange de fruits rouges. Fraîche, framboise cassis. Bonne acidité de milieu de bouche. Et la finale fine.

[Lynch Bages](#)

Belle prise en bouche. Du bon fruit aussi Plus sur la groseille. Les tannins sont croquants. Belle longueur.

[Pichon Longueville](#)

Le nez le plus plaisant. En bouche cela confirme. Bien généreux, la matière est fruitée et le terroir ressort agréablement. Belle finale grillée. Va faire parler de lui.

[Ormes de Pez](#)

Belle prise, avec du fruit rouge. Le milieu de bouche un peu plat, peu de longueur. Gros boisé en finale.

[Phélan Ségur](#)

Toujours une belle référence en Saint Estèphe.

Un nez ouvert. Du fruit noir à l'attaque. Mûres sauvages écrasées. Notes de poivrons rôtis. L'astringence en finale coupe le plaisir. La maturité fait défaut sur ce millésime...

[Brancaire Ducru](#)

Un nez un peu animal. La bouche est pleine de jus de fruit ! Riche, puissante. Les tannins présents mais murs. Belle longueur et finale harmonieuse.

[Gruaud Larose](#)

Plutôt léger au nez. La bouche est souple, pas de cavalerie. On reste assez dans un vin fin et où les arômes sont coquins. Il faut se concentrer pour le décortiquer. Et dans l'ambiance des primeurs pas toujours évident. Mais le vin est séduisant tout de même. Il reste léger.

[Lagrange](#)

Un nez franc, bien ouvert. Le vin est dès l'attaque plaisant. Le côté zan est sympa. J'aime les tannins sur cette acidité fraîche. Bonne finale.

[Léoville Poyferre](#)

Un nez ouvert. Une prise en bouche fruitée mais l'amertume immédiate est décevante. Direction crachoir...

[Talbot](#)

Classique Saint Julien, Bien fruité, note de graphite, le terroir est présent. Les tannins sont riches, et l'acidité bien présente. La finale est courte.

[Pavie](#)

A 10h00 le matin, cela déménage ! Même pas peur, on attaque...

Incroyable nez et l'attaque est somptueuse. Ici on joue du Rolling Stones. Les arômes sont explosifs, le velouté terrible. L'ensemble est rond, chaud, soyeux. Les tannins juteux, une franche acidité rehausse le tout. Du grand art.

[Bellevue Mondotte](#)

Un 90 % merlot de grosses factures. Prise en bouche parfaite, tout est murs, riche suave. Les fruits noir compotés. Une belle structure. Et une sacrée longueur digne d'un saut d'athlète.

[Pavie Decesse](#)

Des fruits noirs, notes d'épicéa, de pain grillé. L'ensemble est bien équilibré sur une finale aux tannins un peu costauds. A ouvrir en 2040.

[Monbousquet](#)

Une prise en bouche franche et fruitée. Mais la suite est un peu plus diluée, masqué par le bois un peu dominant. Le fruit est déjà parti...

[Villemaurine](#)

Belle attaque. Il y a du fruit, cassis et fraise. Une note de pierre chaude, du grillé en milieu et la finale de belle longueur. J'aime beaucoup.

[Trotevielle](#)

Très fin en bouche, arômes de fruits et d'amande. Un pain toasté, une finale avec de bons tannins.

[Troplong Mondot](#)

Le nez est fermé. La prise en bouche est austère. Rude et boisée. Le fruit a vraisemblablement été oublié. Une finale si sèche que l'on pourrait la fumer...

[Soutard](#)

Echantillon douteux. Evolué, animal. A revoir...

[Berliquet](#)

Nez ouvert. La bouche est fruitée, on perçoit des touches végétales, d'orties blanches. La finale plus viandée, curieux vin...

[Larcis Ducasse](#)

L'attaque est si brutale, une astringence évidente que le verre vol au crachoir. Passons...

[La Tour Figiac](#)

Un nez sympa, ouvert. Une belle attaque fruitée sur des notes de cassis. La longueur est savoureuse. Jolis tannins.

[La Gaffelière](#)

Que de beaux et bons fruits mûrs. Une belle acidité, un tannin grumeleux et la longueur idéale.

[La Dominique](#)

Premier abord plaisant, bouche remplie puissante réglisse et cassis. Finale de tannins verts.

[La Couspaude](#)

Curieux échantillon. Nez mentholé. Pharmaceutique. La prise en bouche ne montre guère plus d'élégance. Le vin reste absent en fruits.

[Pavie Macquin](#)

Une attaque fruitée. Bien enveloppée de tannins ronds. L'acidité en milieu de bouche apporte la fraîcheur et l'emmène sur une belle finale fruitée. A retenir.

[Grand Mayne](#)

Nez ouvert. Une prise en bouche sur du fruit rouge et des épices. La finale est longue légèrement sur un pain grillé.

[Franc Mayne](#)

Moins agréable que le précédent. La prise en bouche est peu flatteuse et astringente.

[Figiac](#)

Belle attaque en fruits rouge. Un cassis juteux des arômes sous bois, une touche végétale mais agréable. L'ensemble est équilibré avec une acidité et de bons tannins. Séduisant

[Dassault](#)

Du bois au nez. Du bois en bouche, du bois en finale, reconvertit en bucheron apparemment cette année.

[Clos Fourtet](#)

Difficile prise en bouche. Fruit discret. Tannins secs. Finale amère.

Bof...

[Canon La Gaffelière](#)

Voici un échantillon prometteur. Du fruit et des arômes floraux. L'ensemble est velouté avec des tannins présents. Finale élégante et fruitée.

[Cap de Mourlin](#)

Nez ouvert. En bouche la prise est agréable avec une touche de cannellé et fraise. La suite se gâte un peu. L'astringence massacre le départ.

[Beauséjour Bécot](#)

Le nez est dominé par l'alcool. La prise est pleine de fruits rouges, riches, mûrs. Une matière généreuse emmenée sur une finale exemplaire. Superbe !

[Balestard la Tonnelle](#)

Le vin le plus fruité de tous. Des tannins magnifiques qui soutiennent parfaitement le fruit. Une bonne acidité donne du « pep's » a l'ensemble. Mais vin assez costaud tout de même. Grande garde.

[Beauregard](#)

Bonne attaque, fruits noirs et terroir. Bouche grasse et tannins croquants. Bel équilibre. Plaisant

[Clinet](#)

Le nez est fermé. Une prise en bouche grasse, avec tout de suite le bois présent. Les tannins sont secs, il y a plus d'astringence que de fruits...

[Gazin](#)

Un nez fermé. Le vin est comme Clinet, mais avec davantage de notes herbacées en finale.

[La Cabane](#)

Ce qui marque, c'est la robe rouge très brillante. En bouche, le café domine. Il y a de la puissance tannique. Et l'ensemble est un peu chaud.

[La Conseillante](#)

Nez fermé. L'attaque est souple, fruitée, épicée. En milieu de bouche, le vin se dévoile. La finale est longue.

[La Croix de gay](#)

Attention les vélos ! Ca déménage sec. Un vin très complexe de fruit. De tannins savoureux. Une finale interminable. Super.

[Petit village](#)

Nez peu flatteur. La prise en bouche est forte. Mais des notes de pomme de terre ne sont pas les bienvenues. Une finale végétale et amère.

[Quinault l'Enclos \(Propriété de Cheval Blanc depuis 2008\)](#)

Nez puissant. Style un peu Pomerol. L'ensemble est équilibré et de bonne longueur.

[Petit Cheval](#)

Un nez fin et bien ouvert. Une attaque franche, sur des fruits rouges. Un parfum de fruit à coques et des tannins croustillants. Très longue finale.

[Cheval Blanc](#)

Terrible, difficile de résister. La dégustation se transforme en désir d'ivresse. Un fruité délicat, le terroir s'empare des tannins pour les rendre savoureux. La finale avec des notes de violette est délicieuse.

[Le Carillon de l'Angélus](#)

Voici aussi un deuxième vin de toute beauté. Une prise en bouche ronde, du fruit mûr. Style apaisé, matière équilibré, notes de graphite et finale longue. A retenir.

[Angélus](#)

La grande classe. L'ensemble ce fond en bouche délicatement avec de beaux tannins et une acidité rafraîchissante. Finale qui est encore présente après une semaine...

[Domaine de Cambes](#)

Nez ouvert. La prise en bouche est savoureuse. De jolies notes fruitées emmenées par une puissance surprenante. Le vin déroule des arômes. Les tannins sont bien mûrs et la finale parfaite.

[Roc de Cambes](#)

Magnifique prise en bouche. Du fruit et des notes plus complexes de terroir. Un poivron rouge rôti, fraise, framboise. Les tannins sont croquants et des notes de bois grillé accompagne le vin dans une finale longue et délicieuse.

Tertre Roteboeuf

La race des seigneurs ! Le vin est fin, fruité délicat, j'oserais dire aérien. Le fruit est présent, mûr à souhait. Les tannins sont croquants, L'ensemble s'agite en bouche pour vous faire décoller là où il faut. Une subtile touche chocolatée vous emmène dans une finale inoubliable.

A l'issue de cette dégustation, je fais la remarque suivante :

« Juste Domaine est déjà superbe ! »

Halte là me reprend Nina (la fille de François) pas de cela ici ! Tous les trois sont comme frères, alors pas de plus faibles ni de meilleurs !

Et c'est tellement vrai.

En conclusion,

Le millésime 2011 présente des vins très hétérogènes. La difficulté des conditions climatiques à vraiment jouer un rôle déterminant.

Attendre la maturité optimale et surtout un tri sévère à la vigne et en vendange afin d'assurer la rentrée d'un raisin de qualité sanitaire parfaite fut une des clés de la réussite.

Les cuvées fortement boisées masquent les fruits et n'apportent aucun bon sens si ce n'est que pour favoriser un palais amateur de vins surpuissants.

Les rendements très faibles, comme toutes les années paraît-il, sont cette fois réels. Seulement pour les propriétés qui ont triés consciencieusement.

D'autre part, les moyens mis en œuvres comme l'extension des chais afin de rentrer des vendanges parcellaires, des tables de tries optiques, sont énormes.

Mais tout cela apporte un cout si élevé que les prix des vins explosent toutes les années.

Espérons que 2011 retrouve quelque prix descend, mais j'en doute.

Un millésime peu quantitatif et de qualité variable fera croire que l'on trouvera l'exception, le bon tuyau qui permettra a coup sûr, d'obtenir ce qui se fait de mieux.

En y croyant on participe à l'inflation qui enflamme le prix au-delà des qualités intrinsèques et on paye de plus en plus cher la rareté qui accompagne cette demande marginale.

Je vous recommande la prudence dans vos choix, sélectionner un vin a prix attractif et de réputation discrète et belle.

Je pense à Haut Bages Libéral, Léoville Barton, Phélan Ségur, Clos du Marquis, Domaine de Cambes, Marquis de Terme...

N'attendez pas les notes sur 100 ou sur 20 ou tout autres commentaires hissant le prix pour prendre position. Si par bonheur le vin venait à être noté ainsi, vous en serez encore plus flatté et heureux de l'avoir payé à son prix juste.

Avec mes meilleures salutations.

David THIBAUT