

14 Avril 2013

Lettre primeurs 2012

Chers clients, chers amis,

Le millésime 2011 a beaucoup souffert d'une météo particulièrement capricieuse. Et bien 2012 ne sera pas à retenir comme référence d'un millésime exceptionnel non plus si ce n'est le marasme des affaires politiques d'un cas particulier, le Cahusac !

Hiver au printemps, attaque de maladies (mildiou), pluies en fin de saison, rien de facile pour les vignes et les vigneron.

Fort heureusement, il y a tout de même des Châteaux qui ont pleinement réussi en déjouant les pièges de dame nature. Mais diable que cette dégustation fut difficile. Je n'ai jamais autant eu de peine à déguster un millésime !

Le moment de la récolte fut crucial pour les cabernets. Toute la difficulté de vouloir attendre avant de vendanger au risque de rentrer une récolte avec des problèmes sanitaires s'avère un pari fou, osé.

Le tri à la vigne, en chai, a subi une attention très particulière. Quand aux tables de tri optique, elles aident favorablement mais ne peuvent en aucun cas garantir de la pleine maturité des raisins, aussi, les notes végétales et herbacées se ressentent dans les vins.

La rive droite a eu plus de réussite, le Merlot a une maturation tardive ce qui l'avantage considérablement dans cette climatologie.

Les appellations de la rive gauche sont très hétérogènes. Quelques vins réussis sur les appellations Margaux, Saint Julien et Pauillac. Mais une note amère se distingue pour un grand nombre de Châteaux.

[Château d'Yquem](#) ne produirapas de vin, Pierre Lurton à décider que la qualité du 2012 ne correspond pas a l'excellence requise du seul et unique Premier Grand Cru Supérieur de Sauternes.

Voici mes impressions et commentaires :

[Château Rauzan Ségla, dégustation et visite du Château.](#)

Le nez est bien fruité, légèrement grillé. En bouche, l'attaque est plaisante. Les tannins sont élégants. L'ensemble est fin, sur une finale un peu torréfiée. A retenir.

[Pavillon Rouge](#)

Le nez est poussiéreux, je ne le note pas en minéralité. La prise en bouche est fruitée, les tannins souples. Mais il manque cruellement de corps.

[Château Margaux, dégusté au Château](#)

Belle robe rouge soutenue. Le nez expressif sur le fruit. L'ensemble est surprenant. Un fruité très juteux, cassis, sur des tannins croquants. Une belle acidité qui lui donne une belle longueur.

Notre serviteur n'a pas voulu nous resservir un second verre pour confirmer ...

[Pavillon Blanc](#)

Les grands vins blancs ne se trouvent pas sur cette appellation. Cependant, le fruité est agréable, ananas, abricot, un joli boisé. La finale est quelque peu dominée par l'alcool.

[Château Palmer dégusté au Château](#)

Le nez est fermé. La prise en bouche est grasse, très fruité. Un cassis épaulé par un chocolat doux. Une belle acidité rafraichissante et quelques notes de fleur blanche en finale. Délicieux.

[Alter Ego](#)

Le nez est fruité. Sur les fruit à l'eau de vie. Le milieu de bouche a des notes de froment. Le fruité revient. C'est long en finale. Convaincant.

[Château d'Angludet](#)

On retrouve bien la typicité du millésime. Le cabernet est marqué par l'arôme de poivron. La bouche est dure et verte.

[Château Brane Cantenac](#)

La bouche est dure, les tannins secs. L'alcool domine et c'est vert et boisé. 32% de Merlot et 68% de Cabernet Sauvignon.

[Château Cantenac Brown](#)

Le nez est marqué par le poivron. La prise en bouche est sèche, les tannins puissants. Faut s'accrocher ! Aucune note plaisante. Ou du moins, c'est une plaisanterie !

[Château Ferriere](#)

Nez bien ouvert. Des bons fruits rouges. En bouche, ce qui frappe c'est la belle acidité. Les tannins sont étonnamment ronds, et l'ensemble est bien équilibré. Belle finale.

[Château Du Tertre](#)

Le nez de poivrons rouges. La bouche est fruitée, du bon cassis et des mûres. Un grillé en finale assez plaisant et une belle longueur.

[Château Giscours](#)

Un nez bien ouvert, aussi avec des notes de poivrons. C'est typique du millésime. Le corps est fruité et les tannins bien croquants. L'acidité est fraîche. Bon équilibre.

[Château Labégorce](#)

53 % de Merlot ! Une attaque franche et généreuse. Un ensemble bien agréable avec des tannins souples et un toast grillé sans excès.

[Château Marquis de Terme](#)

Nez amande douce. La prise en bouche se révèle un peu rustique. Les tannins sont grossiers.

[Château Prieure Lichine](#)

Le nez est étrange, peu plaisant. Et bien la prise en bouche s'avère encore plus étrange. L'ensemble est tellement astringent que je ne m'attarde pas un instant de plus.

[Château Siran](#)

Le nez est assez fin. L'attaque est sur de belles notes de cerises bien mures. Les petits fruits noirs. Une belle acidité libère les arômes. Les tannins sont tout de même un peu fermes. Le grillé en finale et le café sont présents. Echantillon tout de même intéressant.

[Château Beychevelle](#)

Le poivron, encore lui, au nez. La prise en bouche est grasse. Franche. La trame un peu serrée tout de même. Mais je reste convaincu qu'après quelques temps de garde, 2 ou 3 jours (ans), ce vin délivrera tout son potentiel. A retenir.

[Château Branaire Ducru](#)

De nouveau avec des notes végétales dominantes.

Il y a quand même une belle matière, assez gourmande. Mais la finale reste verte.

[Château Gruaud Larose](#)

Nez fermé. La bouche est fruitée mais le boisé prend les rennes ! Pour ne plus quitter le traîneau...

[Château Lagrange](#)

Je n'ose pas faire de commentaires. Ou presque.

Du jus de poutre !

[Château Langoa Barton](#)

Les notes de poivrons mais mûrs, des tannins secs, un fruité peu présent, pas beaucoup d'émotions dans cet échantillon.

[Château Leoville Barton](#)

Un fruit puissant ! En bouche, l'ensemble est un peu chaud. Les notes grillées s'accompagnent de touches végétales. Il manque de précision.

[Château Léoville Poyferre](#)

Une grosse prise en bouche, des tannins très grossiers, l'alcool s'empare du peu de fruits, que dire d'autre...suivant.

[Château Haut Bages Liberal](#)

Nez très ouvert. Le fruit à l'attaque est généreux. En milieu de bouche, le boisé fait son apparition. Mais la matière est puissante. La finale est un peu dominée par l'alcool.

[Château Grand Puy Lacoste](#)

Aie aie aie...totalement végétal, au nez, en bouche, en finale.

[Château Lynch Bages](#)

Le nez est fermé. La prise en bouche est trop boisée. Aucun fruit de perceptible. Et un alcool en finale.

[Château Pichon Longueville](#)

Le nez est dominé par l'acidité volatile.

L'attaque révèle tout de même un très bon fruit, les tannins sont supers.

Il y a une bonne matière et la finale est bien équilibrée.

Enfin un vin qui sort du lot.

[Château Pichon Lalande](#)

Le nez est fin. La prise en bouche délicate. De belles notes fruitées et une touche de violette. Les tannins sont croquants et le boisé maîtrisé. Belle bouteille.

[Château Sociando Mallet dégusté au Château](#)

Très bon nez. La bouche est ronde, fruitée a souhaits. Un équilibre superbe.

De belle note de terroir. Tannins présents mais souples.

Déjà envie de le boire.

Un Sociando comme on l'aime. En plus, d'avoir rencontré Jean Gautreau pendant la dégustation a offert ce moment si particulier des journées primeurs.

[Château Phélan Ségur](#)

50% de Merlot et 50% de Cabernet Sauvignon. Un résultat mitigé.

Un fruit bien présent a l'attaque, de la puissance et une note chocolatée en milieu de bouche. Le vin est fort et la finale brutale. Difficile.

[Château Troplong Mondot](#)

Un nez sympathique de cerise, amande douce.

L'attaque est franche, généreuse de fruits. Les tannins sont croquants et l'acidité parfaite. Un grand vin.

[Château Larmande](#)

Nez fermé. La prise en bouche est fluide, un fruit rouge léger. Le vin est équilibré, les tannins sont charpentés. Beaucoup de fraîcheur dans ce vin. Une belle finale finement boisée.

[Château Soutard](#)

Le vin est vinifié par Claire Thomas Chenard qui est également directrice de Château Soutard.

L'échantillon dégusté est puissant et fruité. Mais sans agressivité. L'ensemble est soutenu par une belle acidité. Les tannins sur la finale sont fondus. Le boisé en finale rappelle un bon pain grillé.

[Château Berliquet](#)

Un joli nez de fraise de bois.

Une prise en bouche plutôt boisée, sur une structure tannique.

Pas très élégant.

[Château Larcis Ducasse](#)

Une prise en bouche assez légère. C'est le terroir qui est présent.

Il y a un bon équilibre, une bonne harmonie dans l'ensemble.

[Château Pavie Macquin](#)

Un nez alcooleux. Une bouche identique.

C'est brutal, sans finesse. Pas digne d'un cru classé.

[Château La Gaffelière](#)

85% de Merlot et 15% de Cabernet Sauvignon.

Une prise en bouche franche. Du fruit, des tannins souples.

Finale très courte.

[Château Figeac dégusté au Château](#)

Une dégustation animée par le directeur Frédéric Faye.

Nous avons goûtés les cépages séparément à la barrique.

Le Merlot est rond, chaud, fruité. Le cabernet Sauvignon apporte sa trame tannique, sa finesse légèrement épicée. Le Cabernet franc est plus vif, plus frais.

Le résultat de l'assemblage est surprenant. Un vin avec des épaules et une longueur géniale. Le plus beau Figeac dégusté à ce jour.

[Château La Dominique](#)

Un nez frais. Une prise en bouche plus puissante. L'ensemble est charpenté. Les tannins sont présents. Intéressant.

[Château La Couspaude](#)

Si on aime le jus de poutre, nous voici servis !

[Clos Fourtet](#)

Vin vinifié par le très en vogue œnologue, Stéphane Derenoncourt.

Une prise en bouche plutôt fruitée réglissée. Les tannins sont présents mais l'alcool domine aussi. La finale est longue.

[Château Beau Séjour Bécot](#)

Un nez bien ouvert. Une attaque plaisante. Beaucoup de fruits noirs.

Une bonne acidité, sur une finale avec un joli boisé

[Château Canon La Gaffelière au Château dégusté au Château.](#)

Le nez est fin, délicat.

L'attaque est parfaite, une sensation veloutée. Les fruits accompagnés de bons tannins et d'une belle acidité. L'ensemble est très équilibré.

Une belle finale. 50% de merlot et 50% de Cabernet Franc.

Résultat parfait.

[La Mondotte](#)

A peine 8000 bouteilles cette année.

Une robe noire. Un nez concentré. La prise en bouche est gourmande, fruitée ronde. Les tannins un peu marqués. L'acidité donne un bon coup de fouet à l'ensemble qui nous emmène sur une très belle finale.

[Château d'Aiguilhe](#)

Surprenant ! De belles notes de fruits rouges, de la pierre chaude. Minéralité sympa. Tannins croquants, finale aérienne.
Génial.

[Château Pavie, dégusté au Château](#)

Un nez puissant. Une prise en bouche énorme ! Une palette de fruits rouges, une rondeur profonde. Beaucoup de minéralité. Les tannins sont parfaits. Un ensemble très compact mais bien équilibré. A boire en 2040...

[Clos des Lunelles \(Castillon Cotes de Bordeaux\)](#)

Plus délicat, plus typé Saint Emilion. Le vin est racé. Les notes de poivrons rôtis et de sous bois relèvent le fruit de façon optimale. Les tannins sont savoureux. Un très grand vin d'avenir.

[Château Cheval Blanc dégusté au Château.](#)

Une visite impersonnelle, pour ne pas dire décevante.

Il ne manque plus que le parking a bus, une billetterie et vous savourez l'ambiance d'un célèbre Château rive gauche...

Un nez fruité un peu fumé. Une prise en bouche correcte mais sans véritable surprise. Il manque de caractère, trop fluide.
La finale est bonne et les tannins d'un grain fin.

[Château Tertre Roteboeuf présenté par Louis Mitjaville au Château](#)

Dans l'ambiance particulière et toujours authentique du chai.

Un nez de grande finesse, l'attaque est veloutée sur des notes de fraise et cassis. En milieu de bouche, le juteux de mures sauvages s'accompagne d'un joli toast chaud. Les tannins sont riches. La finale explosive.

[Roc de Cambes](#)

La prise en bouche est particulière. Le vin ne se goute pas au mieux de sa forme. Contrairement au Tertre qui lui s'aventure déjà dans la référence. Louis me fait remarquer que le vin est fermé. Il a besoin d'élevage. Mais je reviens le goûter en Octobre. (Le vin, pas Loulou !)

[Domaine de Cambes](#)

Fruité et épaulé de tannins croquants. Milieu de bouche fin et avec une acidité vive. Belle longueur. A savourer dans la jeunesse, entre 2015 et 2020.

[Vieux Château Certan dégustation au Château par Alexandre Thienpont](#)

Une robe brillante, un nez fin.

La prise en bouche est délicieuse. Plein de fruits rouges, de groseille, cassis. Absolument pas marqué par le bois. Tout est extrêmement délicat.

Un vin racé, fin, subtil. Une merveille indiscutable.

M. Thienpont nous fait cette remarque.

« Je compare mon vin à un cheval de race, approchez vous d'un cheval et d'un cheval de race, vous comprendrez la différence ! »

[Château Petit Village](#)

La prise en bouche est souple, fruitée. La pointe d'amertume dérange aussitôt. Cependant, les fruits rouges reprennent leur place.

Finale moyenne.

[Château La Croix de Gay](#)

Le nez est fermé. La bouche est franche, fruitée. Hélas une pointe végétale fait son apparition et reste présente jusqu'en finale.

[Château Gazin](#)

Le poivron domine...la prise en bouche est verte. Et le boisé bien présent.

[Château Clinet](#)

90% de Merlot, 9 % de Cabernet Sauvignon, 1 % de Cabernet Franc.

Le nez est fin, frais. L'attaque est franche. Il y a du bon fruit. Du cassis généreux.

[Château Gilette Sauternes dégustés au domaine à Preignac](#)

Un moment inoubliable ! Accueil impeccable suivi d'une dégustation de rêve.

Crème de Tête 1989, crème de tête 1983, crème de tête 1981 et crème de tête 1970.

Tous les vins sont soigneusement élevés en cuve pendant 20 ans ! Ensuite, mise en bouteilles et direction la cave avant de trouver preneurs.

Nous avons eus de la chance de pouvoir déguster « l'antiquaire de sauternes » à 10h00 le matin...

Comme vous avez pu lire, 2012 ne sera pas un millésime exceptionnel. Les vins de rive droite ont un avantage indiscutable, le Merlot a bien muri et offre du fruit. Les cabernets sont plus serrés et les notes végétales sont trop présentes.

Il y a quelques Châteaux tout de même qui ont réussi de véritables merveilles.

Maintenant les prix de sorties nous intéressent aussi.

Un millésime moyen, une quantité toujours moindre, peut être peu moins d'intérêt de la part des marchés asiatique et européens, quelques bonnes raisons de pouvoir se procurer des bouteilles a prix raisonnable.

De plus, Parker dont les déplacements vont se faire plus rares ainsi que ses propres commentaires, devraient avoir une autre influence sur le prix.

Il serait temps pour Bordeaux de pouvoir nous proposer des vins abordables. Les nouvelles demandes mondiales depuis ces dernières années ont perturbés le marché mais combien de perdus depuis ?

Les traders, spéculateurs ou autres bourses aux vins nous déstabilisent également. Leurs offres abondent les marchés parallèles sans toutefois pouvoir vous rassurer sur la conservation, la provenance ni l'origine des vins. Les vins ont souvent déjà bien voyagé avant de revenir au point de départ.

Le marché asiatique est le roi de la contrefaçon Un grand nombre de bouteilles circulent et il y a fort a parier que celles-ci atterriront entre les mains des précédents aigrefins cités un peu plus haut.

Les stocks à Bordeaux sont conséquents. Il y a des bouteilles en cave. Au près des négociants. Les offres sur des vins me parviennent tous les jours, et les quantités proposées sont importantes.

Faire l'impasse sur un millésime qui ne justifie ni une qualité ni un prix serait prudent.

N'oublions pas que les millésimes 2001, 2003, 2004, 2005, 2008, 2009 et un fabuleux 2010 que les maitres de chai qualifient de perfection, sont de vraies et grandes références. A boire dès aujourd'hui et au potentiel de garde incroyable.

David THIBAUT