

7 Avril 2014

Lettre Bordeaux Primeurs 2013

Un millésime moyen ?

Les vigneron et domaines l'annoncent comme tel.

2013 restera dans les mémoires comme l'un des plus difficile millésime, baigné dans un climat froid, humide, ponctué par des intempéries redoutables.

Le froid d'avril à fin mai a fortement ralenti la floraison.

La pluie lors de ses nombreuses apparitions a engendrée de la coulure sur les Merlots sans épargner également les Cabernets.

Juillet reste assez chaud sans être caniculaire. Et des violents orages se manifestent accompagnés de la grêle. Autant dire que le pire reste à venir et à craindre.

Début Août est marqué par un temps perturbé avec le plus violent orage qui sévit le 2 Août. Il ravage des milliers d'hectares dans le Bordelais. Et partout en France.

Suivra une période de temps chaud et ensoleillé du 8 Août au 5 septembre. Septembre qui connaît un nombre de jour de pluie élevé.

Les dates de vendanges s'avèrent cruciales. Le botrytis se développe de façon importante dans le vignoble. Et l'ensemble des parcelles présente des baies au manque de maturité.

Les vendanges vont donc être obligatoires pour sauver une partie de la récolte.

Parfois en plusieurs passages, 4 à 6 selon les domaines. Ce qui est habituellement réalisé pour les Sauternais et liquoreux. Ces derniers n'effectueront que 1 voir 2 passages de vendanges. Avec des qualités de baies extraordinaires grâce à un botrytis fabuleux. Le tout épargné de la grêle...

Les vendanges de rouges terminées, la quantité rentrée sévère passablement réduite. Les vendanges en vert, le tri pendant la récolte ainsi que sur les tables grâce notamment au tri laser optique. Une machine qui se règle de façon à sélectionner le type de baies souhaité. Couleur, forme, taille.

Un puissant jet d'air vient en effet éjecter les baies indésirables.

La vendange en cave est chaque année annoncée comme réduite, du notamment aux faibles rendement dans le soucis qualitatif. Sur 2013, le constat fut choquant.

En exemple chez Tertre Roteboeuf, le nombre avoisine environ les 110-120 barriques habituellement. En cave j'en ai compté seulement 36 !!!

La partie des dégustations est une véritable épreuve. Depuis 1999, je viens à Bordeaux pour les traditionnelles dégustations avec des qualités certes variables mais toujours dans un style Bordelais.

Pour 2013, j'ai véritablement eu un choc. Trop d'échantillons présentaient de tels défauts que leur avenir me paraît bien compromis. Sauf pour quelques exceptions que vous lirez plus bas.

Quelques mauvais caractères du 2013 ;

Des arômes de poivrons, de foin, d'agrumes confits, une acidité élevée de l'amertume.  
Notes iodées et de levures

L'ensemble des appellations de la rive gauche reste peu plaisant.  
Sur Margaux, c'est dans cette appellation que j'ai trouvé le plus grand nombre de vins décevants. Arômes de pomme de terre, de marée ou de citrons confits !

### Saint Julien

#### **Ducru Beaucaillou \*\*:**

Nez très parfumé, floral. Bouche au bon fruit, grillé, tannins croquants. Petite amertume en final surmontée d'une bonne acidité.

#### **Beychevelle \*\***

Bien fruité, souple, bonne acidité ensemble bien structuré.

#### **Branais Ducru \*\***

Dominé par le réglisse, le fruité plaisant. Un boisé discret. Intéressant.

#### **Langoa Barton \*\***

Des fruits rouges mûrs. De l'épice un peu de floral. Finale acidité rafraichissante.

#### **Gruaud Larose**

Bouche très sèche, astringente. Beaucoup de végétal. Et très court en finale.

#### **Leoville Barton \***

De beaux fruits noirs mûrs, du poivre, un peu de floral. Légère acidité. Manque un peu de matière. Vin léger.

#### **Léoville Poyferre**

Très vert en bouche, plat, boisé présent, manque d'équilibre.

#### **Gloria**

Un concentré de jus de poivrons !

#### **Talbot**

Astringent et aucun fruit.

### Margaux

#### **Angludet**

Du citron confit ! Acidité acétique, au secours !

#### **Brane Cantenac**

Notes d'agrumes, de marée, du bois en excès...

#### **Cantenac Brown**

La bouche est plaisante ; épicé, fruité, notes empyreumatiques mais une finale de pomme de terre redoutable.

#### **Giscours**

Le nez est ouvert. Plaisant. Un bon fruit épaulé de vanille, pâtisserie, avec une bonne acidité. Mais hélas, la barrique est trop importante par rapport au fruit.

#### **Desmirail**

Un nez de levure, de poisson, que se passe-t-il ?

**Marquis de Terme**

Diable que le 2009 est réussi, un des plus beau.  
2013 ne lui ressemble en rien. Un bel élève Firmenich !

**Palmer \*\*\***

Aujourd'hui à 60% en biodynamie, il sera certifié 100% des 2014 !  
Enfin un vin dans le verre. Et non l'inverse.  
Amande douce, cassis, griotte, café, acidité fraîche. Belle longueur et finale harmonieuse. 50% de moins de production.

**Alter Ego \*\***

Nez plus frais en fruits rouge, pointe florale. Bouche riche et veloutée. On sent un peu de botrytis. A boire plus vite. Convaincant.

[Pauillac](#)**Pichon Lalande**

Un vin assez léger en bouche. Un peu de fruit mais le poivron apparaît en milieu.  
Finale grillée et boisée.

**Pichon Longueville \*\***

Une bonne attaque. Fruité. Des tannins mûrs. Matière généreuse. Belle longueur.

**Lynch Bages**

Très végétal, tannins grossiers, une finale complètement acide.

**Haut Bages Liberal**

Le fruit est présent. L'alcool est trop puissant en milieu de bouche. Finale un peu amer.

**Grand Puy Lacoste**

Nez réduit. En bouche du fruit et des notes florales. Beaucoup d'alcool. Du boisé et une finale végétale et tannique.

**Grand Puy Ducasse**

Acidité volatile ! En bouche réglisse et poivrons. Tannins imposants.

**Clerc Milon**

Le nez est bien ouvert, fruité. L'attaque est franche. L'acidité prend le dessus.  
Sur une finale très boisé.

**D'Armailhac**

Un nez de poivrons verts. Une bouche pauvre en fruits. Finale laborieuse.

[Saint Emilion](#)**La Gaffelière\*\*\***

Un super fruit. Du terroir, des tannins grumeleux. Finale fruitée.  
Très belle longueur.

**Pavie \*\***

Beaucoup de petits fruits rouges, fraise, mûres. Une bouche grasse. Ample. La finale est assez chargée par le boisé. C'est costaud !

**Dassault \*\*\***

Un nez super fruité, frais. Une bouche généreuse en fruits rouge. Acidité et tannins en équilibre. A retenir !

**Monbousquet \*\*\***

Nez typé terroir. En bouche, le vin est racé. Tendru. Un beau fruité. Le bois est discret, les tannins fondus. Réussite.

**Lusseau \*\* (Cote de Castillon)**

Bon fruit au nez. L'attaque est franche. Fruits, lard grillé. Tannins souples.

**Bellevue Mondotte \***

Un nez de chocolat au lait, de Crunch. Pointe florale. La finale un peu boisé. Les tannins sont femes.

**Clos Fourtet \*\***

Un excellent fruit. Cassis, framboise. Pain grillé. Jolis tannins. Belle longueur.

**Troplong Mondot \***

Robe noire. Bouche puissante. Torréfiée. Grosse matière. Finale très longue. C'est puissant.

**Grand Mayne**

Marqué par beaucoup d'acidité, du boisé et la finale courte. Vin léger.

**Figeac**

Nez réduit. En bouche, du poivron rôti. Accompagné de gros tannins. Amertume en finale.

**La Dominique**

Nez désagréable. Une bouche boisée et des tannins grossiers.

**Balestard la Tonnelle**

Très floral. Une acidité marquée, beaucoup de bois.

**Beau Séjour Bécot**

Un vin hélas tout désarticulé en bouche. Aucun plaisir.

**Cheval Blanc \*\***

Très fruité. Cerise framboise myrtille. Pointe florale. Tannins mûrs. Mais de longueur moyenne. Peu de boisé.

**Tertre Roteboeuf \*\*(\*)**

Vin léger. Mais aux fruits mûrs et délicats. Très subtil. Les tannins sont présents. On perçoit un vin qui pouvait basculé dans l'extrémité. La récolte sur 5 journées a fait la différence pour récolter une vendange mure grâce a un climat océanique et à son terroir. (A peine 10000 bouteilles cette année.)

**Roc de Cambes \*\*\***

Génialement réussi ! Une attaque fraîche et fruitée. Les fruits sont mûrs, croquants presque juteux. Très belle longueur. Mon favori des vins Mitjaville.

**Domaine de Cambes\*\***

Vin plus léger, un peu nerveux. Belle notes de cassis et de pain grillé. Les tannins sont fondus.

**Pomerol****Vieux Château Certan \*\*\***

Une véritable bombe sensuelle ! C'est un nez fin. Une attaque de fruits rouges bien mûrs. Une note de prune sucrée. Une finale sur un boisé discret et des tannins croquants.

## Graves

### **Haut Brion \*\***

Nez Puissant. Caramel. Un corps léger, bon fruit, un peu de boisé. Une finale boisé et de longueur correct.

## Sauternes

### **Yquem \*\*\***

Incontestablement le vin qui sera le plus coté. Une finesse incroyable. La belle acidité propulse toutes les notes de pâte de coing, marmelade d'orange, miel, dans une longueur magique.

Le millésime 2013 est vraiment particulier. Les vignerons et propriétaires le qualifient de moyen. Je dirais plus exactement « fragile ».

La plupart seront à boire très rapidement, sans réelle émotion.

Les vins sont léger, avec dans l'ensemble un manque de maturité et marqué par l'acidité.

Les rendements en baisse entre -30% et -70% ne sont justifiés pour accroître la qualité dans la sélection, mais bien que les vendanges en vert et les tris drastiques ainsi que des cuves volontairement écartées pour être vendues en vrac prouvent que la qualité est bien absente pour beaucoup de Châteaux.

2013, un millésime qui fera plus couler d'encre que de vins !

David THIBAUT