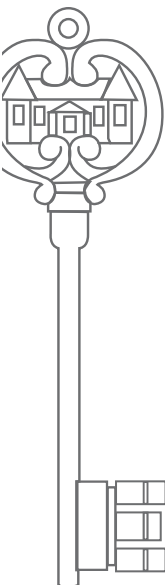


Lettres  
P R I M E U R S  
2 0 1 5

---

MAISON F.DUBECQ

GRANDS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS



# MAISON F. DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 15 mai 2016.

## PREMIÈRE OFFRE « PRIMEURS 2015 »

Madame, Monsieur,

À croire que l'Histoire se reproduit à Bordeaux tous les 20 ans !

Comme 1995 après 1990, ou 1975 après 1970, Bordeaux a bénéficié en 2015 d'un grand millésime, le premier depuis 2010. Après 4 années de disette, qualitative et/ou quantitative, voici enfin le millésime que tout le monde attendait : producteurs, distributeurs, critiques et clients.

C'est avec grand plaisir que nous revenons vers vous avec cette Première Offre 2015, forte de vins bien nés, qui font aujourd'hui la fierté de leurs producteurs et feront demain la joie des dégustateurs.

Les plus grands crus étant attendus dans les prochaines semaines, nous vous ferons parvenir courant juin, quand tous les prix seront connus, une Deuxième Offre complétant celle-ci et assortie d'une lettre d'information couvrant les tops et les flops de chaque appellation.

Si vous souhaitez être informé des mises en vente sans attendre, nous vous recommandons de vous inscrire à la newsletter en notant simplement votre adresse e-mail sur la page d'accueil de notre site [www.dubecq.com](http://www.dubecq.com). Chaque samedi matin, vous recevrez un e-mail vous annonçant les nouveautés de la semaine écoulée, avec nos informations, commentaires, coups de cœur, etc.

Pour faciliter vos choix et vous permettre de découvrir plus largement le talent des Bordeaux 2015, nous avons décidé d'ouvrir cette année les possibilités de caissage à un plus grand nombre de crus :

- pour ceux d'un prix inférieur à 10,00 € HT la bouteille  
- par caisse de 12 bouteilles (ou 6 magnums sans supplément)
- pour ceux d'un prix compris entre 10,00 € et 50,00 € HT la bouteille  
- par caisse de 12 bouteilles (ou 6 magnums sans supplément)  
- par caisse de 6 bouteilles (ou 3 magnums sans supplément)
- pour ceux d'un prix supérieur à 50,00 € HT la bouteille  
- par caisse de 12 bouteilles (ou 6 magnums sans supplément)  
- par caisse de 6 bouteilles (ou 3 magnums sans supplément)  
- par caisse de 3 bouteilles

Enfin, vous découvrirez en première page de cette Offre les Bourgognes blancs du **Domaine CHARTRON** (prix inchangés par rapport à 2014) et les Rhône blancs et rouges de **TARDIEU-LAURENT** (prix en augmentation de 6% en moyenne).

Il est déjà de notoriété publique que la réussite du millésime 2015 est quasi universelle sur toute la France viticole, avec un niveau approchant la perfection pour les Rhône septentrionaux et les Beaujolais.

Nous étofferons les prochaines Offres 2015 avec d'autres domaines hors Bordeaux, sachant que les Bourgognes rouges n'apparaîtront que l'an prochain sur la Dernière Offre début avril 2017.

## Bordeaux 2015 – En bref.

À Bordeaux, le millésime 2015 se résume en 7 points :

- **un mois d'août pluvieux**, par chance (!),
  - **des pluies de septembre décroissantes du nord au sud de la Gironde**,
  - **des vinificateurs qui ont tout compris** (mais pas tous...),
  - **de grands vins blancs secs**, riches et aromatiques, à l'acidité moins marquée qu'en 2014,
  - **à nouveau de très grands vins blancs liquoreux**, d'une magnifique pureté aromatique comme en 2014 mais avec plus de gras,
  - **des vins rouges remarquables**, associant maturité, richesse, charme et délicatesse,
  - **des hausses de prix contenues entre +10% et +25%** (pour l'instant).
- 

## Bordeaux 2015 – Histoire d'eau.

Indépendamment de températures et d'un ensoleillement supérieurs à la norme, c'est le régime hydrique qui a avant tout directement façonné le millésime 2015 à Bordeaux.

Épisode 1 : avec des précipitations normales, l'hiver 2015 permit de reconstituer les nappes phréatiques. Heureusement car mai, juin et juillet furent exceptionnellement secs, 87 mm cumulés en 2015 contre 195 mm en moyenne des 30 dernières années.

Fin juillet, cette sécheresse marquée inquiétait tous les producteurs, les jeunes vignes affichant des signes de stress hydrique (décoloration des feuilles, flétrissements des baies). Les blocages de maturité étaient certainement à venir si août s'avérait normalement chaud et sec.

Épisode 2 : un mois d'août pluvieux, 103 mm contre 58 mm normalement. Ces pluies en août, habituellement néfastes, furent une bénédiction en 2015. Ce qui a permis à Mme Sanders (Haut-Bailly) de déclarer que « *les pluies d'août avaient sauvé le millésime* ». Paradoxal mais bien vu !

La vigne retrouva de la vigueur et put poursuivre en bon ordre son processus de maturité. Fin août, les réserves en eau étaient suffisantes et les viticulteurs espéraient une météo sèche jusqu'aux vendanges.

Épisode 3 : une succession de perturbations atlantiques passant en Charentes-Poitou sont venues lécher le nord du département de la Gironde du 10 au 20 septembre alors que les vendanges débutaient.

La hauteur de ces précipitations de septembre allait rapidement décroître du nord au sud de la Gironde :

- 150 mm à Jau-Dignac à l'extrême nord du Médoc,
- 118 mm à Saint-Estèphe, 98 mm à Pauillac,
- 54 mm à Margaux,
- 35 mm seulement à Bordeaux et dans le Libournais,
- à peine 20 mm dans le Sauternais,

à comparer à la moyenne mensuelle trentenaire de 85 mm à Bordeaux.

---

## Bordeaux blancs secs 2015 – Grand millésime, expressif, ample, équilibré.

Si août fut pluvieux, il fut également chaud sans excès, un seul jour (le 3) atteignant 35°C, avec des nuits fraîches, conditions idéales pour la maturation des raisins blancs sans dégradation des précurseurs aromatiques. Des vendanges précoces, de fin août au 12 septembre, par temps beau et sec, complétèrent le tableau.

La réussite des blancs secs est générale en Gironde, sur tous les cépages, avec des vins très expressifs, de grande pureté aromatique, plus amples et ronds que les 2014 à ce stade. La marque du millésime 2015 est un équilibre parfait entre nervosité et volume en bouche, fraîcheur et puissance, et rappelle en cela les blancs du millésime 2008.

Comme les acidités sont moins tranchantes qu'en 2014, les blancs secs 2015 requerront moins de garde pour être appréciés.

---

## Bordeaux liquoreux 2015 – Très grand millésime alliant acidité et liqueur, mieux encore qu'en 2014.

La précocité est toujours un facteur qualitatif pour les liquoreux. Plus le botrytis (pourriture noble) survient tôt, plus les raisins sont sains et exempts d'autres signes de pourriture (verte, grise, noire).

En 2015, après le dernier orage d'août (le 31) et ses 10 mm de pluie, le botrytis se développa rapidement, au point que la plupart des crus classés avaient ramassé plus des 2/3 de leurs raisins avant fin septembre. Des tries plus modestes en volume se sont étalées courant octobre, en toute sérénité, ramassant à la demande et au gré des maîtres de chai des raisins rôtis ou confits.

Comme pour les vins blancs secs, les 2015 ont la même fraîcheur et la même tonalité aromatique (fleurs, fruits frais, agrumes) que les 2014, à peine moins de vivacité mais sont encore plus équilibrés car ils possèdent davantage de liqueur et d'onctuosité. Manifestement, les pratiques changent à Sauternes et tendent année après année à l'élaboration de vins moins denses, moins liquoreux tout en étant plus frais et purs (et donc plus rapidement appréciables).

De Barsac à Sauternes, le millésime 2015 est homogène, et abondant car pour les liquoreux, qualité rime le plus souvent avec quantité.

---

## Bordeaux rouges 2015 – Très grand millésime, mais pas aussi exceptionnel que 2009-2010.

À la dégustation, deux facteurs se sont avérés prépondérants pour réussir (ou non) les rouges 2015 :

- au sud d'une ligne Pauillac-Blaye, les vendanges purent se dérouler aisément et sous les meilleures conditions climatiques. Il fallait être vraiment peu doué ou volontairement surproduire pour ne pas profiter du millésime et élaborer de grands vins.

Au nord de cette ligne, les vendanges étaient plus délicates en raison des pluies et seuls ceux qui ont une vraie volonté qualitative et qui 'bichonnent' leurs vignes ont pu exploiter au mieux les grandes possibilités offertes par 2015. Ceci se retrouve autant dans les grands crus classés qui ont les moyens que dans les petits châteaux soigneux et attentifs à leur vignoble (Clos Manou, Lousteauneuf, Charmail...).

- le savoir-faire des vinificateurs fait également la différence. Au départ, les raisins avaient tout : intensité aromatique et colorante, maturité, puissance. De ce fait, il fallait pratiquer des extractions douces, rechercher le côté soyeux et velouté des trames tanniques. L'erreur était de penser 'millésime d'exception donc de longue garde' et, croyant bien faire, de corser les structures tanniques des vins en extrayant plus vigoureusement que nécessaire, en rallongeant les durées de cuvaison ou d'élevage, en augmentant la proportion de vins de presse ou de barriques neuves, etc. Cette erreur fut fatale à nombre de 1995 ou 1975 qui de ce fait ne furent jamais équilibrés et déçurent tout au long de leur vieillissement.

Heureusement, ces pratiques sont aujourd'hui plus rares que par le passé et les œnologues beaucoup plus sensibles à l'équilibre général des vins. Comme dit M. Cazes (Lynch-Bages) « *Pour être bon vieux, un vin n'a pas besoin d'être mauvais jeune* ». Mais 2015 nous a montré qu'il existe toujours quelques irréductibles...

Chez ceux-ci, les 2014 seront incontestablement plus harmonieux et bien meilleurs à terme que les 2015.

Fort heureusement, les réussites en Bordeaux rouges 2015 sont nombreuses et patentes. Rive gauche comme rive droite, les vins présentent des nez de belle maturité (cassis, fruits noirs), les bouches sont profondes, amples, mais aussi gourmandes et souples, campées sur des tanins fins et soyeux.

En ce sens, 2015 nous rappelle 1985, millésime de grand charme dès sa première jeunesse et qui, tout au long de son vieillissement, a enchanté les dégustateurs par ses qualités de chair et de tendresse. 2015 est assurément un grand millésime, comme on en voit en moyenne une fois tous les 5 ans à Bordeaux, de bonne garde dont les vins s'ouvriront assez rapidement (2022-2028) et pourront être conservés une vingtaine d'années.

Pour autant, 2015 n'est pas un millésime aussi exceptionnel que les récents 2009 (plus extraverti) ou 2010 (plus classique et de très longue garde assurée). Même si nombre de châteaux ont profité de 2015 pour signer leur plus grand vin jamais produit, à la faveur d'un plus attentif suivi à la vigne (culture respectueuse de l'environnement et de la plante), de leurs progrès techniques (tris systématiques), de leur expérience...

Autre bonne nouvelle, 2015 est aussi et enfin un millésime de bonne production, +10% par rapport à une récolte normale, quand 2011, 2012, 2013 (surtout) et 2014 ont été déficitaires.

---

## Bordeaux rouges 2015 – Margaux super star ?

Les grands rouges 2015 sont légion et se retrouvent sur toutes les appellations. Néanmoins, il est notable que les appellations les plus réussies sont exactement celles du millésime 2012 :

- la totalité du Libournais ; Bourg, Fronsac, Pomerol, Saint-Émilion, Francs et Castillon,
- la rive gauche avec, en remontant vers le nord, les Graves, Pessac-Léognan, Haut-Médoc (sud), Margaux, Moulis et Saint-Julien.

L'ensemble des dégustateurs a mis en avant cette année l'appellation Margaux. Il ne faut pas y voir un avantage climatique qui aurait plus spécialement favorisé cette appellation. Pour nous, les deux appellations voisines que sont Saint-Julien et Pessac-Léognan doivent être tout autant félicitées que Margaux en 2015. Et les châteaux Haut-Brion et Mission Haut-Brion méritent la même note d'excellence que château Margaux.

Par contre, il est vrai que nous avons noté en 2015 le réveil qualitatif de l'appellation Margaux, la plus fournie du Médoc en crus classés mais dont une bonne moitié d'entre eux sommeillait jusque-là. C'est d'ailleurs la seule appellation du Médoc où plusieurs crus classés sont aujourd'hui simultanément en cours de certification biologique : Ferrière dès 2015, La Gurgue, Durfort-Vivens et Palmer en 2016.

---

## Bordeaux rouges 2015 – Les prix : en faveur des producteurs ou des consommateurs ?

À ce jour, les prix des crus déjà mis en vente sont en augmentation de +10 à +25% par rapport à ceux de 2014. En considérant l'écart qualitatif entre ces deux millésimes, cette hausse paraît justifiée et raisonnable. Elle place le prix des 2015 peu ou prou à égalité avec celui des 2011 en primeur.

À ce niveau de prix, nous sommes persuadés que, vu l'unanimité des critiques et la qualité intrinsèque des vins, les 2015 seront appelés à se valoriser. D'autant plus si les prochains millésimes sont faibles.

Nos craintes portent sur les crus à venir dans les prochaines semaines, notamment les plus grands. Pour eux, la tentation est forte de se rapprocher des prix qu'ils avaient atteints pour le millésime 2010. Plusieurs faits devraient néanmoins freiner leurs ardeurs :

- la quantité produite en 2015 est confortable, environ 20% supérieure à celle de 2014,
- la demande chinoise reste active mais n'est plus aussi exagérée qu'il y a 5 ans,
- l'économie des pays émergents tels le Brésil ou la Russie est ralentie,
- l'euro s'est apprécié ces 6 derniers mois vis-à-vis du dollar U.S. et plus encore vis-à-vis de la livre anglaise en raison du Brexit.

Nous aurons ces réponses d'ici un mois, après Vinexpo Hong-Kong (24-26 mai), et ne manquerons pas de vous faire part de notre avis dans la Deuxième Offre.

---

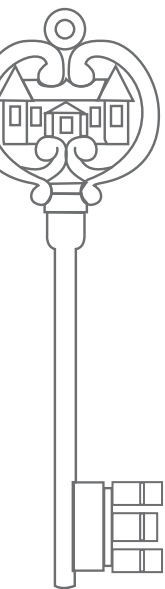
## Bordeaux 2015 – Les dégustateurs critiques.

Une kyrielle de dégustateurs est apparue ces dernières années, tant en France qu'à l'étranger, tous n'étant pas à l'évidence d'égale valeur. Voici les sept que nous avons choisis pour leur sérieux et leur pertinence :

- **la Revue du Vin de France**, une institution française, certains dégustateurs de valeur comme Pierre Citerne,
  - **Bettane & Desseauve**, avec les avis toujours circonstanciés de Michel Bettane,
  - **Bernard Burtschy**, ancien de la Revue du Vin de France (avec M. Bettane), maintenant critique au Figaro,
  - **Le Point**, l'avis de Jacques Dupont, toujours prompt à défendre les petits crus,
  - **Jean-Marc Quarin**, le dégustateur bordelais, avec l'avantage d'être sur place à tout moment de l'année,
  - **The Wine Advocate**, où Robert Parker a été remplacé par le (trop) consensuel Neal Martin,
  - **Antonio Galloni**, ancien du Wine Advocate, considéré comme le futur successeur de Parker.
- Pour nous, le dégustateur américain le plus doué et avec lequel nous sommes le plus souvent en accord.

Vous retrouverez leurs notes et commentaires (partiels pour cause de copyright) en regard de chaque cru sur notre site Internet.

---



# MAISON F.DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 24 juin 2016.

## DEUXIÈME OFFRE « PRIMEURS 2015 »

Chère Madame, Cher Monsieur,

Nous avons le plaisir de revenir vers vous pour la seconde partie des "Bordeaux Primeurs 2015" avec les plus grands crus de chaque appellation. Quelques-uns (Le Pin...) manquent encore à l'appel mais, à l'heure où vous lirez ces lignes, ils auront certainement mis en vente leur 2015 et, le cas échéant, n'hésitez pas à consulter notre site [www.dubecq.com](http://www.dubecq.com) ou à nous contacter pour connaître leur prix.

Sur le site Internet, nous avons ouvert cette année 5 rubriques destinées à faciliter vos recherches :

- les pépites : les crus, le plus souvent rares, qui par leur terroir, le talent et les soins des vigneronns façonnent des vins admirables même s'ils ne font généralement pas la une des revues.
- pour la garde : ceux qui disposeront d'un potentiel de garde d'au moins 20 ans, même s'ils rentreront dans leur apogée auparavant.
- les vins bio : ceux qui seront dûment certifiés après la mise en bouteille (et non ceux qui ne sont qu'en période de conversion).
- qualité/prix : ceux qui offrent les meilleurs rapports qualité(et plaisir)/prix de leur appellation, moins chers que d'autres aussi bons, ou bien meilleurs que d'autres pourtant au même niveau de prix.
- top du top : ceux qui ont ému au moins un des dégustateurs que nous vous citons régulièrement, avec une note égale ou supérieure à 19/20 ou 98/100. Les plus grands noms de Bordeaux, donc les plus chers, apparaissent dans cette liste, mais aussi quelques challengers qui créent la surprise...

---

Maintenant que pratiquement tous les prix sont connus, il est temps de vous faire part de nos éclairages et avis particuliers. La place nous manque pour passer en revue tous les crus mais voici pour nous les plus marquants par appellation :

### Vins blancs liquoreux

Invariable : s'il est un cru classé qui ne change pas d'année en année, c'est bien **DOISY-DAËNE**. En premier lieu parce qu'il est à chaque millésime parmi les tout premiers du Sauternais. Cette année encore pour son 2015, que le Wine Advocate a noté 95-97/100 à égalité avec Rieussec et Suduiraut, juste derrière Yquem, Climens et de Fargues. En second lieu parce que son prix est rigoureusement le même qu'en 2010, 2011, 2012, 2013 et 2014, 28,60 € HT la bouteille. Un choix prioritaire et, de loin, le meilleur rapport qualité/prix des liquoreux bordelais (et même européens !).

Grand absent : une fois de plus, nous regrettons qu'**YQUEM** ne propose plus son vin en primeur mais attende la mise en bouteille deux ans après (le millésime 2014 sera proposé à l'automne prochain). D'autant plus que son 2015 est une réussite majeure, rangée par Wine Advocate « *au niveau des 2001 ou 2009* » et noté 98-100/100.

---

## Vins blancs secs

Blanc comme rouge : les Pessac-Léognan sont à l'honneur en 2015 sur les deux couleurs mais s'il y en a un qui a particulièrement brillé, c'est incontestablement **LATOUR-MARTILLAC**. Distingué par M. Quarin « *Une grande réussite du cru* » et noté 93-95/100 par Wine Advocate. Le tout pour 24,30 € HT la bouteille. Merci !

---

## Graves / Pessac-Léognan rouges

Rouge comme blanc : en rouge aussi (voir au-dessus) **LATOUR-MARTILLAC** a été remarqué : « *L'une des excellentes affaires du millésime !* » pour la Revue du Vin de France, « *Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur, à égalité avec 2010* » pour M. Quarin et noté 92-94/100 par Wine Advocate. Pour un prix similaire à celui du blanc : 25,30 € HT la bouteille. Merci et encore bravo à son propriétaire M. Kressmann !

Fan zone (côté sud) : l'appellation Margaux est annoncée à juste raison comme le cœur de la rive gauche en 2015. Pour autant, il ne faudrait pas passer sous silence sa voisine Pessac-Léognan qui concentre elle aussi de remarquables réussites, de **HAUT-BAILLY** à **DOMAINE DE CHEVALIER** parmi beaucoup d'autres. D'ailleurs, les deux plus grands rouges rive gauche du millésime 2015 sont pour nous à égalité **HAUT-BRION** et **MARGAUX**.

---

## Médoc / Moulis

Prix en baisse : il existe un cru qui a diminué ses prix en 2015, non pas du fait d'une moindre qualité (bien au contraire) mais probablement en raison d'un volume accru. Nous saluons là le **CLOS MANOU**, pour ses efforts tant qualitatifs que tarifaires: -10% pour le grand vin comme pour le second vin, **PETIT MANOU**. Deux excellentes affaires à saisir en 2015.

---

## Margaux

Retour au bercail : cela fait 8 ans qu'Édouard Miaillhe est revenu à **SIRAN** avec un ambitieux programme d'investissement dans le vignoble et dans le chai. Il a rouvert les visites en 2013, pris Hubert de Bouïard (Angélus) comme consultant et nous livre un magnifique 2015. Le meilleur **SIRAN** depuis au moins 20 ans !

Série noire : en moins de 6 mois, de grandissimes figures du vin nous ont brutalement quitté,

- Charly Foucault, du Clos Rougeard à Saumur, le 29 décembre 2015,
- Henri Bonneau, de Châteauneuf-du-Pape, le 22 mars 2016,
- **Paul Pontallier**, l'emblématique directeur du Château Margaux, le 28 mars 2016,
- Charles Rousseau, du Domaine Armand Rousseau à Gevrey-Chambertin, le 9 mai 2016,
- Aimé Guibert, du Mas de Daumas Gassac en Languedoc, le 15 mai 2016.

Merci à eux pour leur œuvre, leur passion communicative et les enseignements exemplaires qu'ils laissent à la nouvelle génération.

---

## Saint-Julien

Fan zone (côté nord) : juste au-dessus de l'appellation Margaux, Saint-Julien est connue pour être celle qui possède le plus bel aréopage de grands crus classés du Médoc, dont aucun ne peut être suspecté à chaque millésime de ne pas avoir exploité son vignoble au mieux de ses possibilités. Les 2015 y sont remarquables, notamment dans la partie sud, que ce soit à **SAINT-PIERRE**, **BRANAIRE-DUCRU**, **BEYCHEVELLE**, **GRUAUD-LAROSE** ou **DUCRU-BEAUCAILLOU**.

Paradis : mention spéciale pour la justesse d'équilibre affichée par **SAINT-PIERRE**, entre élégance, raffinement aromatique, délicatesse et densité. Noté 17,5/20 « *Coup de cœur. Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur. Délicieux* » par M. Quarin, 17-18/20 « *Saint-Pierre à son sommet* » pour la Revue du Vin de France, ou 90-93/100 « *One of the pleasant surprises of the vintage* » par M. Galloni.

---

## Pauillac

Mohican : **FONBADET** est un des derniers crus bourgeois de Pauillac (les grands crus classés ne cessent d'acheter toutes les parcelles libres, parfois à plus de 3 M€ l'hectare), magnifiquement situé (ses voisins ont pour nom Pichon-Lalande, Latour, Lynch-Bages et Mouton-Rothschild). En pleine renaissance à partir du millésime 2015 et l'arrivée de l'œnologue M. Rolland.

---

## Rive droite / Vins de Côtes

C'est le Pérou : Mme Papon-Nouvel est connue pour ses 2 merveilleux Saint-Émilion : **CLOS SAINT-JULIEN** et **PETIT GRAVET AÏNÉ**. Mais elle possède aussi, **PEYROU**, un petit cru des Côtes de Castillon en culture biologique, au rapport qualité/prix impeccable (moins de 8,00 € HT la bouteille). Plus que hautement recommandable pour constituer un joli fond de cave siglé 2015 !

Du fruit et encore du fruit : comme l'a écrit M. Citerne dans la Revue du Vin de France pour les 2015 de la rive droite : « Évitez les excès de la surmaturité et de la surextraction, privilégiez les vins de fruit. ». Exactement le cahier des charges de M. Durantou (L'Église-Clinet) quand il élabore ses Lalande de Pomerol : **LA CHENADE**, **LES CRUZELLES** et son Côtes de Castillon : **MONTLANDRIE**. Nous vous parlons de ces vins depuis plus de 10 ans et sommes heureux de voir que les critiques, tant français qu'anglo-saxons, les mettent en avant cette année. Succès largement mérité.

Association de bienfaiteurs : le formidable terroir de Fronsac (considéré au XIX<sup>ème</sup> siècle avec Saint-Émilion comme le meilleur du Libourmais devant Pomerol et tous les autres) est un choix prioritaire en 2015, d'autant plus en considérant les rapports qualité/prix qu'il offre. Les 5 crus sélectionnés, **LES TROIS CROIX**, **LA VIEILLE CURE**, **DALEM**, **MOULIN HAUT-LAROQUE** et **HAUT-CARLES** font partie de l'Association "Expression de Fronsac" qui regroupe depuis 20 ans les 12 propriétés les plus talentueuses du secteur.

---

## Pomerol

Petit-Village (re-)deviendra grand : fort d'un des tout meilleurs vignobles de Pomerol (il fut deuxième grand cru classé de Pomerol en 1943, avec Certan de May, La Conseillante, L'Évangile, Trotanoy et Vieux-Certan), il ne manquait qu'une étincelle pour réveiller **PETIT-VILLAGE**, propriété du Groupe AXA. Elle s'est produite en 2015 avec la nomination d'une jeune œnologue douée, Diana Berrouet-Garcia, comme directrice technique (et toujours M. Derenoncourt en consultant). Ce grand terroir ne pouvait donner qu'un grand Pomerol en 2015 (noté 93-96/100 par Galloni), pour la moitié du prix de ses illustres voisins.

Duo de Vieux-Certan : avec l'arrivée de Guillaume à ses côtés, Alexandre Thienpont nous convainc que **VIEUX-CHÂTEAU-CERTAN** brillera encore et toujours pendant au moins la prochaine génération. Père et fils ont fait merveille en 2015 avec, la même année, des raisins exceptionnels sur les deux cépages : les merlots sont dignes de ceux de 2009 et les cabernets francs aussi réussis qu'en 2011.

---

## Saint-Émilion

D'une encolure : toute la rive droite a brillé en 2015, de Fronsac à Castillon, en passant bien sûr par Saint-Émilion, Pomerol et leurs satellites. S'il fallait désigner l'épicentre, ce serait pour nous la partie est de Pomerol et le plateau de graves de Figeac, avec en tête **CHEVAL BLANC** suivi de près par **VIEUX-CERTAN**, **FIGEAC**, **L'ÉVANGILE**, **LA CONSEILLANTE** et certainement **PÉTRUS** (non goûté).

Sans poulain : preuve de la qualité du millésime, le second vin **PETIT CHEVAL** ne sera pas produit en 2015, toutes les parcelles en production ayant été retenues pour composer le grand vin, **CHEVAL BLANC**.

Canon en première ligne : l'arrivée il y a 18 mois d'un nouveau régisseur, M. Audebert, à la tête des propriétés du Groupe Chanel (**RAUZAN-SÉGLA** et **CANON**) a notablement changé la donne, ce dont les critiques n'ont pas tardé à se faire l'écho. N'ayant plus suivi ce château ces dernières années, notre Maison n'est à regret pas allocataire pour 2015. Mais nous comptons bien le réintégrer dans nos sélections au plus vite.

---



## Tout Bordeaux : les prix

Éliminons d'emblée les vins blancs, secs comme liquoreux, qui ont plus ou moins reconduit les prix de 2014 eux-mêmes proches de ceux de 2013. Les derniers millésimes étant de qualité comparable et la demande stable, les prix reflètent logiquement cette constance, sans surenchère.

En rouge, le millésime 2015 est meilleur que les précédents et largement décrit comme tel par les critiques. Il était donc légitime et attendu que les prix soient à la hausse. Tout au long de cette campagne et au fur et à mesure que l'on montait dans la hiérarchie bordelaise, nous avons vu ces augmentations de prix passer graduellement de +10% pour les crus proposés fin avril, à +20% mi-mai, puis +30% début juin et enfin +50% pour ceux mi en vente cette semaine (+60% pour les 1ers grands crus classés).

Comparer seulement les augmentations de prix entre 2014 et 2015 ne reflète pas la réalité et ne permet pas d'établir un tableau d'honneur des châteaux, du plus sage au moins raisonnable. Un exemple sur l'appellation Saint-Estèphe :

- MONTROSE a augmenté cette année de +21% par rapport à 2014, mais son prix en 2015 n'est que -21% inférieur à celui de 2010,
- COS D'ESTOURNEL a plus fortement augmenté de +50% par rapport à 2014, mais son prix en 2015 ressort en nette baisse de -40% avec celui de 2010.

Le prix des Bordeaux rouges 2015 les situe au final non pas au niveau des 2011 comme nous l'aurions souhaité, mais à mi-chemin entre celui des 2011 (+25% au-dessus) et 2010 (-25% en dessous). On peut commenter à l'infini le prix des Bordeaux 2015 et critiquer celui des 50 étiquettes les plus recherchées, mais il existe des vérités indéniables :

- 2015 est bien de la race des grands millésimes bordelais, que l'on ne rencontre en moyenne que tous les 5 à 10 ans. Le nombre de crus ayant mérité en primeur les plus hautes notes pour le Wine Advocate est un bon indicateur au fil du temps :

Millésime	2000	2005	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Nombre de crus atteignant 100/100	5	9	21	10	1	1	0	0	5
Nombre de crus dépassant 95/100	21	16	43	40	1	5	0	4	32

- rien n'indique qu'il ne faudra pas attendre à nouveau au minimum 5 ans avant de retrouver un millésime aussi beau que 2015. On peut comprendre dans ces conditions que les producteurs souhaitent en conserver en stock dans l'attente du prochain grand millésime et n'acceptent de les vendre qu'au prix fort. D'autant plus que Bordeaux découvre et séduit toujours de nouveaux clients lointains. Le dernier en date est la compagnie aérienne Emirates qui achète des dizaines de milliers de caisses de grands crus 2015 en primeur pour approvisionner à l'avenir ses avions.
  - contrairement à une idée répandue, les grands crus de Bordeaux ne sont pas "hors de prix" comparés à leurs homologues des autres vignobles français et étrangers. Comme par exemple LATOUR-MARTILLAC cité plus haut. Le site comparateur de prix winesearcher.com, disposant de la base de donnée la plus fournie (avec les tarifs de 65800 marchands de vin !), a publié en août 2015 une étude classant les vins par prix, tous millésimes confondus. Le résultat donne un instructif "top 50" des vins les plus chers au Monde :
    - le plus cher d'entre tous est, sans surprise, LA ROMANÉE CONTI,
    - les vins blancs et rouges font jeu égal (22 blancs et 28 rouges),
    - la Bourgogne domine, et de loin, ce classement avec 32 vins cités,
    - les vins blancs allemands font aussi bonne figure avec 10 citations,
    - la Champagne est présente avec 4 vins,
    - seulement 2 Bordeaux apparaissent : PETRUS (17<sup>ème</sup>) et LE PIN (21<sup>ème</sup>),
    - plus un italien (toscan) et un américain (californien).
  - sous la barre des 30,00 € par bouteille, Bordeaux reste un inégalable vivier de talents, a fortiori dans un grand millésime comme 2015 selon l'adage "petits crus dans les grands millésimes".
-