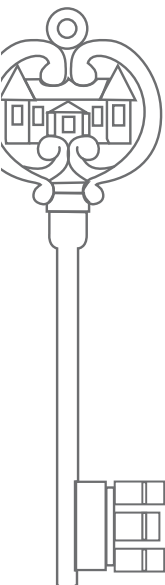


Lettres
P R I M E U R S
2 0 1 6

MAISON F.DUBECQ

GRANDS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS



MAISON F. DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 20 mai 2017.

PREMIÈRE OFFRE « PRIMEURS 2016 »

Chère Madame, Cher Monsieur,

Avec une climatologie improbable et une chance incroyable, Bordeaux a vu en 2016 la genèse d'un millésime extraordinaire, d'autant plus miraculeux qu'inespéré. Et qui fera assurément date.

Les dégustations ont été enthousiasmantes et c'est pour nous un grand plaisir de vous présenter ce millésime 2016, porteur de vins mémorables. Cette Première Offre que nous vous transmettons ci-joint sera suivie d'une Deuxième Offre complète à paraître début juillet (Vinexpo aura lieu cette année à Bordeaux, du 18 au 21 juin, et pourrait étirer le déroulement de la campagne en primeur), quand tous les Bordeaux seront connus.

Entre-temps, vous pouvez suivre jour après jour les sorties sur www.dubecq.com ou en recevant chaque samedi notre lettre d'information par e-mail (inscription sur la page d'accueil du site), avec les nouveautés de la semaine écoulée, nos appréciations, découvertes, coups de cœur (ou de gueule)...

2016 : une climatologie improbable

Acte 1 : un printemps frais où il a plu beaucoup et souvent, les 3 mois avril-mai-juin enregistrant +62% de pluies par rapport à la norme (722 mm contre 445 mm). Avec 20 jours de retard dans l'avancement des vignes, une formidable pression du mildiou et des nappes phréatiques affleurant le sol, les viticulteurs n'en menaient pas large quant au potentiel qualitatif à venir du millésime 2016.

Acte 2 : le 18 juin, renversement du tout au tout de la météo, avec l'installation d'un temps parfaitement sec et ensoleillé jusqu'au 3 novembre, soit pendant 4 mois pleins. Jusque début août, ce beau temps estival était accueilli comme une bénédiction, asséchant les sols, éradiquant le mildiou et rattrapant le retard végétatif. Mais ensuite, une si longue période de sécheresse (-64% de pluies, 101 mm contre 284 mm) faisait craindre des raisins à peau épaisse, avec peu de jus, des arômes cuits et des tanins durs voire secs. Les agriculteurs disent que « *le mauvais temps, c'est le temps qui dure* ». En ce sens, 2016 était bien mal parti !

Épilogue : les viticulteurs retrouvaient le sourire avec des vendanges plus qu'heureuses, par grand beau temps sec et durable permettant à chacun de choisir la date optimale de ramassage des différents cépages (merlots à partir du 19 septembre, cabernets jusqu'au 24 octobre). Divine surprise, les écoulements des premières cuves laissaient déjà deviner un (très) grand millésime.

Conclusion : clairement, la vigne n'aurait pas pu supporter la sécheresse de l'été (4 mois !) s'il n'y avait pas eu autant d'eau au printemps. Et inversement, la vigne n'aurait rien donné de bon après un printemps aussi frais et humide (3 mois continus !) s'il n'y avait pas eu un été aussi longuement radieux. 2016 a vu se produire deux événements climatiques qui, séparément, auraient grandement expliqué la médiocrité voire la nullité du millésime. Mais qui, mis bout à bout, ont réalisé un prodige.

167 cours de l'Yser - 33800 BORDEAUX

Tél. 05 56 92 09 16 - Fax 05 56 92 27 31

www.dubecq.com - dubecq@dubecq.com

SAS au capital de 320 000 € - Siret 338 298 821 00038 - APE 4634Z - TVA FR 25338298821 - Banque C.I.C. Bordeaux Nansouty - B.I.C. CMCIFRPPXXX - I.B.A.N. FR76 1005 7191 0800 0540 9820 135

2016 : une chance incroyable

Deux événements climatiques décisifs se sont en outre produits au moment opportun. Sans eux, ou avec eux mais à d'autres dates, rien n'aurait été pareil :

- alors qu'il y eut 14 (sur 30, soit presque une sur deux) journées pluvieuses en juin, une fenêtre de franc beau temps sec et avec des températures au-dessus de 20°C est survenue du 7 au 12 juin. Exactement au moment de la floraison, très compacte, sans coulure ni millerandage, garantissant une récolte homogène et de bons volumes.
- début septembre, la vigne commençait à peiner après deux mois de sécheresse et les blocages de maturité apparaissaient par endroit. Fort bienvenu, un épisode pluvieux (et un seul) eut lieu les 13 et 14 septembre. Exactement au bon moment, 10 jours avant les premières vendanges laissant à la vigne le temps de se ressuyer et de relancer la maturité. Et exactement la bonne quantité d'eau, 33 mm à 45 mm suivant les endroits, ni trop ni trop peu.

La chance bordelaise ne s'arrête pas là car un troisième facteur qualitatif s'est produit en août : de grands écarts de température diurne/nocturne à la faveur de journées chaudes (plus de 30°C les 13-16 août, puis 23-27 août) mais non caniculaires et de nuits fraîches. Ces grands écarts thermiques ont assuré l'éclat et le potentiel aromatique des raisins.

2016 : bon millésime pour les vins blancs secs

Comme bien souvent (2009, 2003...), les étés chauds sont moins favorables aux vins blancs secs qu'aux vins rouges. Les températures élevées préservent certes l'état sanitaire mais abaissent l'acidité et empêchent la synthèse des précurseurs aromatiques, risquant de donner des vins blancs secs manquant de bouquet et de vivacité.

Heureusement, il n'en fut rien en 2016 grâce à la fraîcheur des nuits d'août. Les vins blancs secs n'ont pas l'extrême tension et la minéralité des précédents millésimes 2012 à 2015 mais suffisamment d'acidité pour éviter toute mollesse.

Forts de textures fondantes et d'une excellente palette aromatique, plus fruits jaunes (pêche, poire, ananas, mangue) qu'agrumes (citron ou pamplemousse), ces vins ont une amabilité immédiate qui les rendra rapidement et facilement appréciables. Même les plus vifs tels Domaine de Chevalier ou Latour-Martillac.

2016 : très bon millésime pour les vins blancs liquoreux

Sauternes est passé de peu à côté d'un nouveau chef d'oeuvre. À la sortie de l'été, tout était en place pour un très grand millésime, et les 40 mm de pluie de la mi-septembre laissaient espérer un déclenchement rapide et homogène du botrytis comme en 2015.

Mais, en l'absence de pluies jusque début novembre, les conditions sont restées sèches et le botrytis ne s'est développé que progressivement au rythme des brouillards matinaux. Les vendanges (en tee-shirt) ont été très étalées dans le temps, par exemple du 27 septembre au 4 novembre à Yquem, pour des volumes finalement plus que convenables.

Les vins de Barsac (Climens, Coutet, Doisy-Daëne...) étaient avantagés par leur (relative) légèreté naturelle tandis que ceux du Haut-Sauternais (Yquem, Rieussec, Guiraud...) ont évité d'avoir une trop grande concentration en sucre des raisins en ramassant lors des dernières tries tous les raisins dorés ou rôtis et non trop confits. La maîtrise de la richesse en liqueur était la clef de la réussite en 2016.

Au final, nous avons goûté chez les meilleurs des vins d'une grande pureté de goût (abricot, mirabelle, ananas), sous-tendus par une acidité fine leur conférant onctuosité et douceur, sans aucune lourdeur.

Enfin, le marché international des Sauternes étant ce qu'il est (c'est-à-dire constant et non en progression), les prix restent inchangés par rapport à ceux des années précédentes.

2016 : extraordinaire millésime pour les rouges

Les 2016 ont la puissance aromatique, la maturité et la densité qui siéent à un grand millésime bordelais. Mais 2016 sort de l'ordinaire par ses autres qualités, qui plus est simultanément réunies :

- une grande fraîcheur aromatique, leur conférant un éclat et une élégance uniques,
- un velouté remarquable en bouche malgré une acidité bien réelle mais nullement ressentie,
- une structure tannique douce et soyeuse, d'un grain étonnamment surfin,
- des degrés d'alcool non excessifs, pas plus de 13,5° pour les cabernets, 14,5° pour les merlots.

En raccourci, les 2016 sont riches, frais et veloutés. Sans l'opulence (parfois la lourdeur) des 2003 ou 2009, sans la fermeté (parfois l'austérité) des 2005, 2010 ou 2015.

L'œnologue Michel Rolland l'a annoncé en décembre dernier dès la fin des vinifications : « *Dans ma longue carrière, j'ai eu des millésimes de grande qualité, tels 1982, 1989, 1990, 2000, 2001, 2009, 2010, 2015, mais je crois que je viens d'assister à l'élaboration du meilleur* ». Sic ! Pour mémoire, Michel Rolland a débuté en 1973 et son laboratoire conseille aujourd'hui plus de 100 châteaux bordelais sur les deux rives.

De plus, les rouges 2016 ont une harmonie, un moelleux et un caractère fondant particulièrement séducteurs. Cette buvabilité immédiate nous laisse penser que, comme à l'époque pour le millésime 1982, les 2016 sauront dispenser une forte note plaisir à tout moment de leur évolution, à court, moyen et long terme.

Dernier point : tous les cépages se sont plu en 2016, à commencer par les cabernets francs et sauvignon plus tardifs ou le petit verdot plus irrégulier. La rive gauche, de Pessac-Léognan à la pointe nord du Médoc, est à l'honneur mais la rive droite n'est pas en reste avec des 2016 parfois même supérieurs aux 2015. Lors des assemblages, les sélections n'étaient pas faites par défaut mais par choix, les vinificateurs ont pu aisément donner à leur vin le profil qu'ils souhaitaient, ayant des lots d'égale valeur quel que soit le cépage.

D'où également une abondance relative à l'échelle de la Gironde : +7% en volume par rapport à 2015, +12% par rapport à la moyenne 2011-2014.

2016 : les raisons du succès

Après un scénario climatique jamais rencontré dans l'histoire récente (disons depuis 1855...) du vignoble bordelais, il est difficile de déterminer avec certitude les raisons de la grandeur du millésime 2016.

Le régime hydrique a assurément eu un rôle décisif. En envoyant ses racines et radicelles suivre le reflux des nappes phréatiques durant tout l'été, la vigne a pu en permanence puiser l'eau dont elle avait besoin en quantité adéquate, ni trop ni trop peu, et profiter sans stress de l'ensoleillement généreux. Comme si elle avait été cultivée individuellement dans des bacs à rétention d'eau (type Riviera™).

L'autre fait marquant est l'allongement du cycle de maturité. Le délai entre la fleur et la vendange est en moyenne d'une centaine de jours pour les cépages bordelais. En 2016, ce délai a atteint pour les cabernets jusqu'à 135 jours, soit un mois de plus que la norme. Cette durée inhabituelle explique certainement l'exceptionnelle maturité des tanins, et leur poli.

2016 : les (rares) nuages

Pour faire la fine bouche, des difficultés ont pu être rencontrées ça et là en 2016, toutefois sans conséquence qualitative pour les vins (soit il n'y a pas eu de raisin, soit les quelques lots concernés ont été éliminés) :

- le mildiou du printemps a touché les vignobles peu ou mal protégés, entraînant une moindre production (Palmer, en conversion bio, n'a produit que 27 hl/ha),
 - les très jeunes vignes, insuffisamment enracinées, ont souffert de la sécheresse accentuée de l'été,
 - les sols les plus drainants (sables), comme par endroit à Margaux ou Pomerol, ont généré un stress hydrique intense, avec défoliation des vignes et dessèchement des baies.
-

2016 : bons prix ou bonnes quantités ? le dilemme 2016

La tradition à Bordeaux est de fixer les prix du nouveau millésime d'après ceux du précédent millésime (s'il est meilleur on augmente, s'il est moins bon on baisse). Avec un deuxième grand millésime consécutif (2016 après 2015), les acheteurs, professionnels ou amateurs du Monde entier, redoutaient une envolée des prix comparable à celle qu'avait connu Bordeaux en 2010 après 2009.

Nous n'en sommes qu'à mi-campagne et, à ce jour, l'augmentation des prix reste contenue (+8% en moyenne), plusieurs grands crus montrant l'exemple en reconduisant purement et simplement les prix de l'an dernier (Cos d'Estournel, Montrose, Domaine de l'A, tous les Sauternes...). Hors inflation, le niveau des prix des 2016 retrouve le plus souvent celui des 2009, parfois celui des 2005 (Branais, La Tour Carnet, d'Aiguilhe), voire nettement moins (Pape-Clément). En tout cas, loin du niveau qu'avaient atteint les 2010 et alors que 2016 sera un millésime qui fera date à Bordeaux, tout autant que 2010.

L'envers de la médaille est qu'en contrepartie de prix sages, les Châteaux proposent aujourd'hui en primeur de faibles volumes, représentant les deux tiers voire seulement la moitié de ce qu'ils ont produit en 2016. Les raisons de cette rétention sont multiples : la perspective de ventes plus profitables après la mise en bouteille, les gelées de fin avril qui ont amputé la récolte 2017, l'espoir de prochaines dispositions fiscales plus favorables...

Avec l'engouement dû au millésime, ces quantités réduites génèrent une disparition rapide des crus les plus recherchés dans les stocks des négociants et nous vous présentons par avance nos excuses si nous ne pouvons satisfaire vos demandes en totalité. Fort heureusement, la réussite des 2016 est (quasi) universelle et le vignoble bordelais suffisamment vaste pour trouver des alternatives pertinentes, sur toutes les appellations et à tous niveaux de prix.

2016 : une sélection étendue

Encore une preuve de la valeur du millésime 2016 : les terroirs moins favorables, les parcelles moins bien exposées, les plus humides ou plus fraîches, celles qui en temps normal peinent à être mûres à temps, ont brillamment réussi en cette année de chaleur et de sécheresse.

Avec pour conséquence des seconds vins, crus bourgeois ou appellations satellites donnant de très grands vins, d'une qualité et d'une profondeur inhabituelles voire insoupçonnées. Le critique Jean-Marc Quarin a ainsi qualifié de « *meilleur jamais fait* » 205 vins sur 604 dégustés, pas moins d'un sur trois !

En 2016, nombre de vigneron qualitatifs nous ont donné l'occasion de faire de belles et excitantes découvertes ou de confirmer leurs progrès. Dès cette première offre, vous trouverez 10 nouveautés pour la première fois dans nos listes en primeur :

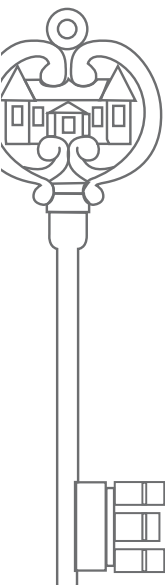
- en blanc sec : le **Caillou Blanc de Talbot**,
- à Sauternes : Ch. **Guiraud**,
- en Médoc : Ch. **d'Escurac, Fonréaud, Branais Grand Poujeaux, Pauillac, Tour des Termes**,
- en Libournaise : Ch. **Alcée, Dame de Bouard et Clos de Bouard**.

2016 : hors Bordeaux

Deux producteurs nous ont fait déjà part de leurs 2016 :

- un que nous vous proposons chaque année, **Tardieu-Laurent**. Ses Rhône septentrionaux sont de haut niveau, plus frais mais moins concentrés que les 2015. Pour les Rhône méridionaux, c'est un copié-collé de Bordeaux : le millésime y est exceptionnel, incroyable, les vins ayant simultanément une maturité et une fraîcheur jamais rencontrées. Nous y reviendrons en détail dans la deuxième offre.

- un beaucoup plus inattendu, **Xavier Copel** (l'œnologue à l'initiative de Primo Palatum, dont nous regrettons l'arrêt en 2007), qui profite de 2016 pour revenir sous son propre nom avec une nouvelle gamme de 7 vins allant de Bordeaux à l'Espagne, et toujours le même cahier des charges : produire des vins fins, complexes et précis, représentatifs de leur terroir.



MAISON F.DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 17 juin 2017.

DEUXIÈME OFFRE « PRIMEURS 2016 »

Chère Madame, Cher Monsieur,

C'est avec grand plaisir que nous vous faisons parvenir cette Deuxième Offre "Primeurs 2016", la plus complète avec 160 vins de Bordeaux, plus aucune nouveauté 2016 n'étant attendue avant l'automne prochain.

Cette offre est valable jusqu'au 31 octobre prochain mais, tenant compte de l'intérêt suscité par ce millésime et des volumes restreints mis en marché par les châteaux, nous ne saurions trop vous conseiller de nous faire part de vos réservations au plus tôt.

Si vous avez des interrogations sur les modalités d'une réservation en primeur ou souhaitez des renseignements sur la qualité d'un vin ou d'une appellation, nous sommes à votre disposition par téléphone ou e-mail (sauf pendant la fermeture annuelle au mois d'août).

Les prix étant maintenant tous connus, il est temps de tirer quelques bilans de cette campagne "Primeurs 2016" finalement assez rapide : 8 semaines de fin avril à mi-juin (celle du millésime 2010 avait duré 13 semaines).

2016 : le prix des vins rouges

Au démarrage des ventes fin avril, les châteaux, et non des moindres (Cos d'Estournel, Montrose, Clos Manou), ont proposé leur 2016 en reconduisant simplement les prix de 2015.

Puis survint la gelée des 27-28 avril compromettant le futur millésime 2017. Le propre des grands terroirs est d'être les plus favorables pour la vigne et notamment d'être moins gélifs, ce qui s'est parfaitement vérifié cette année.

Pour les grands crus du Médoc, de Pessac-Léognan, les coteaux de Saint-Émilion et le plateau de Pomerol, les dégâts sont minimes (de 0% à moins de 20% de perte). Mais nettement plus accentués (50% à 100% de perte) dans toutes les appellations moins prestigieuses telles Moulis/Listrac, les Graves, l'Entre-deux-Mers, les satellites de Saint-Émilion, les Côtes de Bourg, de Castillon, etc.

À partir de cette date, nous avons vu les bonnes intentions de début de campagne s'envoler. Les crus ont voulu, sous le prétexte plus ou moins légitime de la gelée, garder en stock une partie de leur 2016. Ils ont mis sur le marché des proportions de récolte 2016 de plus en plus réduites (alors que 2016 fut globalement 10% plus productif que 2015).

En parallèle et soutenus par une vive demande pour le millésime 2016, les prix ont petit à petit gravi les échelons : de 10% d'augmentation moyenne début mai à 30% début juin.

Tous crus confondus, le prix des Bordeaux rouges 2016 est **12,4%** au-dessus de celui des 2015.

167 cours de l'Yser - 33800 BORDEAUX
Tél. 05 56 92 09 16 - Fax 05 56 92 27 31
www.dubecq.com - dubecq@dubecq.com

2016 : comparaison des prix avec ceux de 2015

Les 10 plus fortes hausses : + 52% **Pontet-Canet**, + 45% **Figeac**, + 31% **Gazin** et **La Conseillante**, + 29% **Issan**, **Léoville-Las Cases** et **Petit Mouton**, + 28% **Carruades de Lafite**, **Smith-Haut-Lafitte** et **Vieux-Certan**.

Sans augmentation : **Haut-Bergeron**, **Coutet**, **Clos Haut-Peyraguey**, **Lafaurie-Peyraguey**, **Clos Manou**, **Montrose**, **Pagodes de Cos**, **Cos d'Estournel**, **La Mauriane**, **Haut-Carles**, **Domaine de l'A**, **La Violette**, **Dragon de Quintus**, **Quintus**, **Rocheyron**

Et même avec une légère baisse : -4% **Carmes de Rieussec**, **Rieussec** et **Climens**, -3% **Cheval Blanc**

2016 : comparaison des prix avec ceux de 2010

La comparaison avec le très grand et très cher millésime 2010 montre des disparités bien plus marquées.

Les 10 plus fortes hausses : + 59% **Pédesclaux** (transfiguré depuis son rachat en 2013 par M. Lorenzetti), + 52% **La Chenade**, + 49% **Carillon d'Angélus**, + 43% **La Gurgue**, + 37% **Lalande-Borie** et **La Dominique**, + 36% **Latour-Martillac**, + 34% **Carbonnieux**, +33% **Gazin**, +32% **Angélus**.

Les 10 plus fortes baisses : - 47% **Ausone**, - 44% **Lafite-Rothschild**, - 43% **La Mission Haut-Brion**, - 41% **Cheval Blanc**, - 40% **Coutet** et **Cos d'Estournel**, -38% **Haut-Brion** et **Margaux**, -36% **Duhart-Milon**, -32% **Mouton-Rothschild**.

Si on considère que 2010 et 2016 sont deux millésimes d'exception d'égales valeur et notoriété, il apparaît clairement que le prix des plus grands crus rouges a été divisé par presque deux en 6 ans, contrecoup de la baisse d'intérêt du marché chinois pour le système des ventes en primeur (et non pour les grands Bordeaux rouges pour lesquels leur appétit est toujours croissant).

Reste à savoir si, dans 10 ans, le prix des 2016 rejoindra celui des 2010. Tout dépendra de la fréquence avec laquelle se produiront les prochains grands millésimes bordelais.

Cette campagne "Primeurs 2016" appelle de nombreux commentaires. Le premier commentaire ne concerne pas un vignoble ou un vin, mais un critique : Jean-Marc Quarin qui, le premier, a entrevu les possibilités du millésime 2016. Dès le 15 septembre 2016, avant même les vendanges, il annonçait « *je m'attends à de grandes choses... le millésime se situe entre très bon et exceptionnel [selon la météo à venir]* ». À cette date, rien n'était évident au terme de circonstances météo hors norme et beaucoup étaient comme nous dubitatifs. Bravo à lui, dont vous pouvez retrouver les avis sur quarin.com.

Bordeaux blancs secs

Gemme : basé sur le sauvignon (relevé d'une pointe de sémillon), le **Caillou Blanc**, vin blanc du château Talbot est présenté depuis 50 ans comme l'archétype du blanc sec du Médoc : robe pâle, entre fraîcheur délicate et distinction aromatique (agrumes, orange amère, chèvre-feuille), jamais trop ample ou démonstratif. Et surtout raisonnablement positionné en prix.

Bon sang ne saurait mentir : Denis Dubourdieu est décédé en juillet dernier mais ses deux fils, Jean-Jacques et Fabrice, ont depuis brillamment repris le flambeau des 135 ha des domaines familiaux. **Clos Floridène** blanc et rouge, **Reynon** rouge, **Doisy-Daëne** sec et liquoreux sont, chacun dans sa catégorie, des choix prioritaires.

Sauternes / Barsac

Avant-première : voulant s'affranchir des notes des critiques, Château **Guiraud** a créé l'événement en étant le premier des crus classés à mettre son 2016 en vente dès fin mars. Au même prix que son 2015, comme le feront ses voisins plus tard.

Pessac / Léognan

Aubaine : l'appellation Pessac-Léognan est le coin des bonnes affaires en rive gauche. Excepté Haut-Brion dont le prix est calé sur celui de ses pairs, les autres crus classés y sont nettement moins valorisés qu'en Médoc :

- les "super-secondes" (Haut-Bailly, Pape-Clément, Smith-Haut-Lafitte) ne dépassent pas 100 € HT/bout. quand Palmer, Ducru-Beaucaillou ou Léoville-Las Cases dépassent 150 € HT/bout.,
- un beau "5ème cru" (Latour-Martillac) est moins cher que Sociando-Mallet ou Haut-Marbuzet non classés.

Dauphin : en 2016, **Clarence Haut-Brion** a à nouveau notre préférence parmi tous les seconds vins de crus classés. La réussite générale des Pessac-Léognan en 2016 participe à ce succès, mais aussi la volonté affirmée des domaines Dillon de s'imposer au firmament des Bordeaux en grand comme en second vin. Ils ont d'ailleurs décidé en 2008 de donner à Clarence la même bouteille que Haut-Brion pour mieux afficher l'affiliation. Sur les 10 derniers millésimes (2007-2016), c'est Clarence Haut-Brion qui l'emporte à la moyenne de nos notes, devant les Forts, Pavillon Rouge, Petit Mouton, Carruades, Petit Cheval...

Médoc / Haut-Médoc

Mono-cépage : heureuse initiative du Château **Belle-Vue** (Haut-Médoc), qui a élaboré pour 2016 une cuvée originale, 100% **petit verdot**, avec ses plus vieilles vignes (77 ans) de ce formidable cépage fruité et tardif (d'où son nom). Les critiques ont été bluffés, à commencer par M. Galloni « *One of the most distinctive wines of the year, Belle-Vue's Petit Verdot is not to be missed* ».

Listrac / Moulis

Rouge et blanc : nous avons noté la progression dans les derniers millésimes du vin rouge du Château **Fonréaud**, connu jusque-là surtout pour sa pépite, le vin blanc sec "Le Cygne". Première sélection dans nos listes cette année, à notre avis le meilleur cru bourgeois de Listrac en 2016 et salué comme tel par les critiques (91-93/100 pour le Wine Advocate « *this 2016 could be the best yet* »).

Poujeaux : sur la partie est de la commune de Moulis, la plus proche de l'estuaire de la Gironde, le hameau de Poujeaux dispose assurément du plus beau terroir de l'appellation. Ses deux ténors, Poujeaux et Chasse-Spleen, ont maintenant un nouveau concurrent direct, Château **Branas-Grand-Poujeaux**, cru bourgeois conseillé par M. de Boüard depuis 2012. Beau 2016, riche et ample tout en restant très velouté, un Moulis plus Saint-Julien que Margaux.

Pauillac / Saint-Estèphe

Séculaire : cru bourgeois historique de Saint-Estèphe (dans la même famille depuis 1678... sous Louis XIV !), Château **Tour des Termes** a comme particularité un encépagement à dominante merlot (60%). Un véritable succès en 2016, avec l'arrivée d'Hubert de Boüard comme consultant. Noté 90/100 « *Le meilleur jamais fait !* » pour le dégustateur Jean-Marc Quarin.

Tout d'un grand : plus encore que dans les grands vins issus de tris drastiques, c'est dans les seconds vins que l'on peut au mieux se rendre compte de la véritable qualité d'un millésime. Par exemple avec **Lacoste-Borie**, second vin du Château Grand Puy-Lacoste, retenu pour la première fois en primeur : fruité, raffiné, avec un toucher de bouche caressant, tendre et soyeux. Une magnifique bouteille d'ici 4 à 6 ans, et un prix sans concurrence à Pauillac.

Changement de propriétaire : **Haut-Batailley**, 5ème grand cru classé de Pauillac, vient de changer de main. La famille Borie (Grand-Puy-Lacoste) l'a vendu en avril dernier à la famille Cazes (Lynch-Bages). Pour cette raison, il n'a pas été présent aux dégustations et la mise en vente de son 2016 est repoussée à une date ultérieure. Nous en reparlerons.

Éponyme : Château **Pauillac** est une micro-cuvée luxueuse et ambitieuse provenant d'une parcelle de 1,5 ha au centre du Château Fonbadet. 80% cabernet sauvignon et 20% merlot, travaillés 'alla grande' : rendements minima (18hl/ha en 2016, seulement 300 caisses), tables de tri manuel, vinifications intégrales en barrique sous la conduite de M. Rolland. Vin généreux, dense et puissant, bâti pour une longue garde.

Première ligue : de toutes nos dégustations depuis janvier dernier, c'est le château **Lafite-Rothschild** qui, pour nous, ravit la plus haute marche du podium en 2016 (et pour la première fois depuis 1996). Outre la longueur et la puissance, c'est sa formidable fraîcheur aromatique qui lui donne l'avantage sur les autres premiers crus.

Vins de Côtes

Castillon-la-Bataille : la bataille pour le titre de meilleur vin de Côtes de Castillon fait rage. Après M. Perse (Clos Lunelles), M. de Neipperg (Aiguilhe), M. Derenoncourt (Domaine de l'A), M. Valette (Clos Puy Arnaud), voici l'arrivée de M. Thienpont (oenologue de Beauséjour-Duffau, Pavie-Macquin, Larcis-Ducasse, Berliquet...) au Château **Alcée**, propriété de 6 ha acquise en 2011. Après 5 ans de restructuration, M. Thienpont est enfin fier de son vin et le propose pour la première fois en 2016. Même si le merlot y est dominant (92%), Alcée se démarque de ses voisins par l'accent mis sur la finesse, la minéralité et la distinction. Un vin plus en longueur qu'en largeur !

Frère et soeur : le Clos Louie est un minuscule Côtes de Castillon de 2,5 ha conduit en biodynamie par un couple passionné. **Louison et Léopoldine** est le nom d'une cuvée provenant de jeunes vignes (50 ans tout de même) et faisant la part belle au cabernet-franc pour un fruité net et éclatant, promettant un plaisir gourmand à échéance rapide. La fraîcheur aromatique de leur 2016 est remarquable.

Satellites Saint-Émilion

Tel père, telle fille : après La Fleur de Boüard en Lalande de Pomerol, Hubert de Boüard et sa fille Coralie ajoutent à leur carte une nouvelle propriété en Montagne-Saint-Émilion, baptisée Château **Clos de Boüard**. Leur premier millésime 2016 est déjà une réussite, rond, charnu et gourmand (85% merlot). Rapport qualité/prix attractif, d'autant plus pour le second vin **Dame de Boüard**.

Pomerol

Universel : en 2016, toutes les appellations girondines ont été à la fête. Une preuve de l'universalité du millésime, le numéro de mai de la Revue du Vin de France qui titre en couverture "l'année du Médoc" et qui gratifie en pages intérieures un seul vin rouge de la note parfaite 20/20 : **Vieux-Château-Certan** à Pomerol.

Saint-Émilion

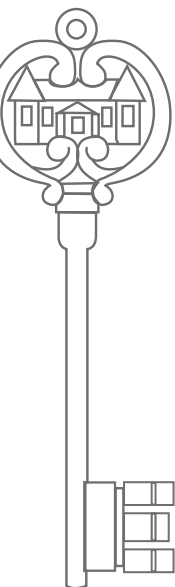
Dernière séance : première propriété du bordelais acquise en 1931 par la famille Moueix arrivée de Corrèze, le château **Fonroque** vient d'être vendu à des investisseurs nantais. 2016 est le dernier millésime d'Alain Moueix qui, depuis 2001, a mené en biodynamie ce cru classé et toujours eu une politique tarifaire respectueuse de ses clients. Nous l'en remercions vivement et espérons surtout que Fonroque continuera sur la même lancée.

Constellation : très nombreux sont les Saint-Émilion qui ont obtenu les meilleures notes du millésime chez les différents critiques français et étrangers, et la confrontation 2015/2016 s'annonce passionnante dans les prochaines décennies. Parmi tous, **Valandraud** continue sa progression et obtient en 2016 sa plus belle note dans Wine Advocate : 95-97/100. Et ce très beau commentaire de Galloni : «*Quite simply, this is a stellar Valandraud.*» Encore quelques millésimes et le 100/100 est en vue !

Tardieu-Laurent

Même liste de cuvées et mêmes prix que l'an dernier (inchangés depuis... 2005 !), avec comme toujours la dichotomie entre le nord et le sud du Rhône :

- Rhône septentrional : beau millésime pour la syrah, avec des vins équilibrés et plutôt tendres. Le grand millésime 2015 a donné des vins supérieurement denses et épicés dans cette région. En comparaison, les 2016 se montreront plus rapidement aimables et avenants.
 - Rhône méridional : réussite hors norme des grenaches et mourvèdres (superbe Bandol), donnant des vins frais, soyeux, faciles à apprécier jeunes et pour autant profonds, denses et structurés pour la garde. Un millésime sans équivalent dans la région depuis au moins 30 ans (1978 ?), et aussi magique qu'à Bordeaux. Michel Tardieu n'a pas manqué de produire ses deux grandes cuvées de Châteauneuf du Pape : la cuvée Spéciale (100% grenache) et la cuvée Vieilles Vignes.
 - Vins blancs : là aussi des vins remarquablement frais et tendus, avec des acidités marquées, plus nordistes que sudistes et sûrement de belle garde.
-



MAISON F. DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 2 novembre 2017.

TROISIÈME OFFRE « PRIMEURS 2016 »

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous transmettre sous ce pli cette 3^{ème} Offre « Primeurs 2016 », valable jusqu'au 31 mars prochain, forte de 176 vins et de plusieurs nouveautés depuis la 2^{ème} offre de juin (**Blanc de Lynch-Bages, La Parde de Haut-Bailly, Baron de Brane-Cantenac, Fiefs de Lagrange, Grand Puy Lacoste, Montrose, Cos d'Estournel, Fombrauge**).

Nous ne reviendrons pas sur les improbables circonstances climatiques ayant donné naissance à ce millésime 2016 hors norme (la lettre d'information de mai dernier est disponible en ligne sur www.dubecq.com).

Après plus de 6 mois d'élevage en barriques, chaque dégustation effectuée en propriété ne cesse de nous convaincre de l'exceptionnelle qualité et de la formidable originalité des Bordeaux 2016. Précision, puissance et complexité aromatiques, équilibres parfaits avec des taux d'alcool contenus, finesse tannique superlative, ces vins ont tout, quel que soit leur niveau hiérarchique (grands crus comme seconds vins ou petits châteaux) et sur toutes les appellations (rive gauche comme rive droite).

Jacques Dupont, le dégustateur du magazine Le Point, ne s'y est pas trompé dans son tableau annuel des millésimes (paru en septembre 2017) en classant 2016 comme "**millésime remarquable**" sur les deux rives de Bordeaux, un cran au-dessus de 2009 ou 2015, à égalité avec 2005 et 2010.

Mais, contrairement aux 2005 et 2010 qui sont de grands classiques bordelais, donc qui ne dévoileront leurs qualités qu'au terme d'une longue garde, les 2016 seront pour la plupart appréciables avant 2025 et, pour autant, pourront vieillir harmonieusement plusieurs décennies. Comme les 1982.

Très cordialement,

F. DUBECQ

PS. Premières informations sur les Bordeaux rouges 2017 :

- cycle végétatif précoce, 10 à 15 jours selon les secteurs, et vendanges rapides (sur deux semaines, du 18 septembre au 2 octobre),
 - juillet et août secs, moyennement chauds et ensoleillés, avec des températures nocturnes basses et certainement de belles fraîcheurs aromatiques,
- Pour ceux qui n'ont pas ou peu été touchés par le gel de fin avril, c'est-à-dire la quasi totalité des grands crus, nous nous attendons à un bon/très bon millésime 2017, dans la lignée de 2011, 2012 ou 2014 mais pas grand comme 2015 ou génial comme 2016.

Palmarès des Bordeaux 2016 ==>

167 cours de l'Yser - 33800 BORDEAUX
Tél. 05 56 92 09 16 - Fax 05 56 92 27 31
www.dubecq.com - dubecq@dubecq.com

Quatre grands critiques notent le millésime 2016 à Bordeaux

Les dégustateurs de LA REVUE DU VIN DE FRANCE ont commenté 460 Bordeaux 2016 dans les numéros de mai et juin 2017.

| NOTE | VINS DÉGUSTÉS |
|--------------------|---|
| 20,00 sur 20 | Vieux Château Certan, |
| 19,50-20,00 sur 20 | Pontet-Canet, |
| 19,00-20,00 sur 20 | Cheval Blanc, Figeac, La Conseillante, L'Église Clinet, Trotanoy, Pétrus, Ducru-Beaucaillou, Léoville-Las Cases, Mouton-Rothschild, Haut-Bailly, Haut-Brion rouge, Domaine de Chevalier rouge, Yquem, |
| 19,00-19,50 sur 20 | Margaux, Léoville-Poyferré, |
| 18,50-19,50 sur 20 | Angélu, Lafleur, Palmer, Lafite-Rothschild, Montrose, Les Carmes Haut-Brion rouge, |
| 18,50-19,00 sur 20 | Pichon-Longueville Baron, Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, De Fargues, Guiraud. |

Michel BETTANE et Thierry DESSEAUME ont diffusé leurs notes sur leur site web www.mybettanedesseauve.fr (en accès public).

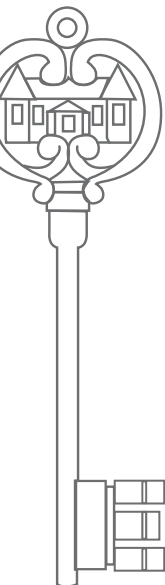
| NOTE | VINS DÉGUSTÉS |
|---------------|--|
| 98-99 sur 100 | Ausone, Cheval-Blanc, Petrus, Palmer, Mouton Rothschild, |
| 98 sur 100 | Calon-Ségur, Cos d'Estournel, Montrose, Yquem, Margaux, Ducru-Beaucaillou, Léoville-Las Cases, Lafite-Rothschild, Latour, |
| 97-98 sur 100 | Angélu, Figeac, Pavie, Tertre-Roteboeuf, Clos Fourtet, La Conseillante, L'Église Clinet, Vieux Château Certan, Sigalas-Rabaud, Haut-Brion rouge, La Mission Haut-Brion rouge, Pape Clément blanc et rouge, Brane-Cantenac, Pichon-Longueville Baron, Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, |
| 97 sur 100 | La Mondotte, Clos La Madeleine, Nénin, Le Pin. |

Les notes d'Antonio GALLONI sont parues sur son site web www.vinous.com (sur abonnement)

| NOTE | VINS DÉGUSTÉS |
|----------------|---|
| 97 sur 100 | Le Pin, Margaux, Lafleur, Latour, Pavie, Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, Vieux Château Certan, |
| 96-99 sur 100 | Ausone, Cheval Blanc, L'Église-Clinet, Pavie Macquin, Pontet-Canet, |
| 95-98+ sur 100 | Beauséjour Duffau-Lagarrosse, Léoville-Las Cases, Mouton-Rothschild, |
| 95-98 sur 100 | Bellevue Mondotte, Haut-Brion rouge, La Conseillante, La Fleur-Pétrus, Lafite-Rothschild, Le Prieuré, Palmer, Petrus, Trotanoy, |
| 94-97+ sur 100 | Angélu, Figeac, Haut-Bailly. |

Robert PARKER a passé la main à Neal MARTIN pour noter les Bordeaux 2016 en avril 2017 dans la revue THE WINE ADVOCATE.

| NOTE | VINS DÉGUSTÉS |
|----------------|--|
| 98-100 sur 100 | Ausone, Cos d'Estournel, Figeac, Latour, Léoville-Las Cases, La Mission Haut-Brion rouge, Mouton-Rothschild, Pavie, |
| 97-99 sur 100 | Canon, Cheval Blanc, L'Église Clinet, Haut-Brion rouge, Lynch Bages, Margaux, Montrose, |
| 96-98 sur 100 | Angélu, Beychevelle, Brane-Cantenac, Clinet, La Conseillante, Ducru-Beaucaillou, Haut-Bailly, Lafite-Rothschild, Lafleur, Petrus, Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, Pichon-Longueville Baron, Le Pin, Smith-Haut-Lafitte rouge, Le Tertre Roteboeuf, Trotanoy. |



MAISON F. DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 27 avril 2018.

DERNIÈRE OFFRE « PRIMEURS 2016 »

Madame, Monsieur,

Nous allons bientôt vous parler du nouveau millésime 2017 dont la campagne primeur commencera début mai (en vous inscrivant sur la page d'accueil du site www.dubecq.com, vous recevrez chaque samedi jusque fin juin notre newsletter hebdomadaire).

Auparavant, nous avons le plaisir de revenir sur le millésime 2016 pour la dernière fois en primeur. Cette Dernière Offre est volontairement valable jusqu'au 31 juillet prochain, pour vous permettre pendant les 3 mois à venir de comparer les qualités et prix respectifs de ces deux millésimes 2016 et 2017 et d'effectuer vos choix en conséquence.

En Bourgogne, après un printemps humide (pression des maladies) et chaotique (grêle en sud Mâconnais, gel fin avril à Chablis et partiellement en Côte d'Or), les deux magnifiques mois d'août et septembre, aussi chauds et secs qu'en bordelais, ont sauvé le millésime pour donner des vins rouges alliant maturité, richesse et précision.

Les meilleurs rouges 2016 rivaliseront avec les 2015, moins solaires et moins concentrés, mais plus charnus, plus frais et soyeux, au fruité plus croquant, dans un style somme toute plus bourguignon.

Trois domaines de Côte de Nuits viennent de proposer leurs 2016 :

- le **Domaine Arlaud**, avec seulement trois vins cette année suite aux gelées : un village (Gevrey), un 1er cru (Morey Aux Chéseaux) et un grand cru (Charmes-Chambertin). Par sa conduite attentive en biodynamie, Cyprien Arlaud a su parfaitement négocier le millésime 2016, offrant des vins équilibrés, concentrés par les micro-rendements mais de structure plutôt aimable et délicate (le Morey étant le plus ferme des trois).
- le **Clos des Lambrays**, l'un des plus beaux grands crus de la Côte de Nuits, propriété L.V.M.H., et pourtant toujours aussi raisonnable comparé à ses pairs en 2016 : 169,00 € HT la bouteille.
- le **Château de La Tour**, avec ses deux Clos Vougeot emblématiques : la cuvée classique et la cuvée Vieilles Vignes (de 70 à 106 ans !). Une fois de plus, ce domaine nous a émerveillés avec de grands Bourgognes traditionnels (vinification en grappes entières), donc promis à une belle et longue garde, adoucis par la tendresse tannique du millésime 2016.

.../...

167 cours de l'Yser - 33800 BORDEAUX
Tél. 05 56 92 09 16 - Fax 05 56 92 27 31
www.dubecq.com - dubecq@dubecq.com

SAS au capital de 320 000 € - Siret 338 298 821 00038 - APE 4634Z - TVA FR 25338298821 - Banque C.I.C. Bordeaux Nansouty - B.I.C. CMCIFRPPXXX - I.B.A.N. FR76 1005 7191 0500 0540 9820 180

À Bordeaux, les formidables promesses entrevues l'an dernier (*) font mieux que se confirmer après un an d'élevage en barriques.

Magie d'un millésime né sous une météo hors norme : 3 mois consécutifs de pluies soutenues au printemps, suivis sans transition début juillet par 4 mois d'un temps idéalement chaud et sec avec juste ce qu'il faut d'averses à point nommé. Un scénario météorologique totalement improbable, sans équivalent au XXe siècle.

De l'avis unanime des producteurs, du nord au sud de la Gironde, sur tous les terroirs et pour tous les cépages, les 2016 ont du génie, offrant une maturité, une pureté et une profondeur de fruit inouïes, associées à des structures tanniques surfinies et des degrés alcooliques modérés (le plus souvent 13°/13,5°). Qui plus est, les Bordeaux 2016 seront aussi bien appréciables à court terme (d'ici 5 à 8 ans) qu'à longue échéance (20 ans et plus).

Pour nous, 2016 est le plus grand millésime bordelais de l'ère œnologique moderne commencée en 1982. De plus, grâce aux moyens techniques et humains aujourd'hui mis en œuvre, les producteurs ont pu en tirer le meilleur parti.

Si vous n'avez pas encore réservé de vins de 2016, nous n'avons qu'un seul conseil : ne passez pas à côté de ce millésime que, statistiquement, nous ne sommes pas prêts de revoir. Sept nouveautés bordelaises (ré-)apparaissent sur cette Offre :

- une nouvelle cuvée "**Pauillac**" de **Xavier Copel**.
- trois grands crus : Château **du Tertre** à Margaux, Château **Lilian-Ladouys** à Saint-Estèphe, Château **Angélus** à Saint-Émilion.
- trois seconds vins : **Le Clémentin** (de Pape-Clément) en **rouge** et en **blanc**, **Les Pagodes de Cos** (de Cos d'Estournel).

Enfin, la Maison **Taylor's** a aussi célébré la grandeur du millésime 2016 dans la Vallée du Douro en déclarant son **Vintage** 2016, événement qui ne s'était plus produit depuis 2011. Nous sommes ravis de vous le proposer pour la première fois en primeur, même si nous regrettons l'absence de la cuvée Vinha Velha (non produite car récolte insuffisante).

Très cordialement,



F. DUBECQ

* tous nos commentaires et avis parus l'an dernier sont toujours en ligne et téléchargeables sur www.dubecq.com. De plus, notre site est mis à jour en permanence et vous renseigne en temps réel sur les quantités disponibles.