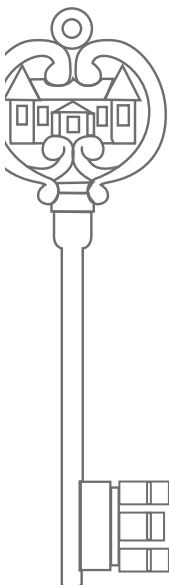


Lettres
P R I M E U R S
2 0 1 7

MAISON F.DUBECQ

GRANDS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS



MAISON F. DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 30 mai 2018.

PREMIÈRE OFFRE
« PRIMEURS 2017 »

Chère Madame, Cher Monsieur,

Après deux millésimes 2015 et 2016 respectivement formidable et exceptionnel, Bordeaux revient sur terre avec un beau millésime 2017, au niveau des précédents 2014, 2012, 2011 ou 2008, mais avec une personnalité particulière.

Dans cette première offre que nous avons le plaisir de vous adresser aujourd'hui sont déjà présents 75 vins, couvrant toutes les appellations bordelaises et à tous niveaux de prix, avec nos informations générales sur la météo, le style et le prix des 2017.

Avant fin juin, nous vous ferons parvenir la deuxième offre, complète, quand tous les crus auront été mis en marché, accompagnée de nos avis détaillés sur les propriétés qui auront marqué (en bien comme en mal) cette campagne primeur.

Sans attendre fin juin, vous pouvez suivre en direct nos commentaires et connaître les nouveautés sur www.dubecq.com ou en recevant chaque samedi notre lettre d'information par e-mail (inscription sur la page d'accueil du site).

Bordeaux 2017 : forte gelée de printemps

Le vignoble girondin a connu les 21, 27 et 28 avril 2017 sa plus forte gelée de printemps depuis 1991. Mais autant celle de 1991 fut générale (avec des températures inférieures à -5°C sur l'ensemble du département, seules quelques parcelles de quelques crus en bordure d'estuaire purent y échapper), autant celle de 2017 fut plus sélective.

Avec des températures minimales de +2°C à -4°C par endroit et une vigne en avance de 3 semaines, les effets du gel 2017 sont réels (pour la Gironde : 3,55 Mhl produits en 2017 contre 5,80 Mhl en 2016, soit -39%) mais ont été très variables selon les appellations et d'un château à l'autre :

- tempéré par la proximité de l'estuaire, le nord du Médoc (de Pauillac à la pointe du Médoc) n'a pas été impacté. Idem pour la partie est de Saint-Julien et Margaux, en bordure du fleuve.
- au sud de Pauillac et plus à l'intérieur des terres, les dégâts vont de 20% à 80%, notamment à Moulis et Listrac plus gravement touchés.
- l'agglomération bordelaise a protégé les Pessac-Léognan, sauf ceux en bordure de forêt au sud de Léognan (Chevalier, Fieuzal...).
- les Graves et le Sauternais ont été concernés, avec des dégâts de 30% à 80%, jusqu'à 100% à **Climens**.
- sur Saint-Émilion et Pomerol, les conséquences sont très variables, 20% à 100% selon l'exposition (coteau et début du plateau relativement épargnés) et les moyens mis en oeuvre (bougies, éoliennes, hélicoptère...).
- ailleurs, en Entre-Deux-Mers, Côtes de Bourg, Fronsac, Côtes de Castillon, Satellites de Saint-Émilion, etc., tous ont été sévèrement gelés, avec des conséquences économiques potentiellement dramatiques car la plupart de ces crus flirtent avec le seuil de rentabilité en année de récolte normale.

Les grands terroirs étant réputés moins gélifs que les autres, il est remarquable de constater à quel point les conséquences de la gelée sont inversement proportionnelles à la notoriété et au prestige du cru. À l'issue du millésime 2017, les riches sont toujours aussi riches et les pauvres encore plus pauvres.

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

Bordeaux 2017 : un été pas si chaud, pas si lumineux, mais sec

Les mois de juillet et août ont laissé une impression de fraîcheur automnale : juillet moins ensoleillé qu'un mois de septembre, août à peine dans la norme d'ensoleillement, aucune période de chaleur installée, seulement un jour par mois juste au-dessus de 35°C (36°C les 18 juillet et 28 août).

En contrepartie, deux mois d'été secs, avec moitié moins de pluies que d'habitude : 28mm en juillet (moyenne 1991-2010 à 50mm), 30mm en août (moyenne à 56mm).

Bordeaux 2017 : des vendanges précoces, contrariées début septembre par les pluies

Malgré un été mi-figue mi-raisin, le cycle végétatif de la vigne en 2017 fut en permanence en avance, du débourrement aux vendanges. Par exemple, la mi-floraison a été constatée le 30 mai, soit 15 jours plus tôt qu'en 2016.

Les vendanges des blancs secs, débutées en deuxième quinzaine d'août par grand beau temps, furent ainsi les plus précoces des 10 dernières années.

Pour les rouges, les premiers merlots étaient annoncés avant la mi-septembre mais 10 jours de pluies consécutifs, du 8 au 17 septembre, ont accéléré les ramassages par crainte des foyers de pourriture. À partir du 18 septembre, la météo est redevenue idéale, sèche, chaude et ensoleillée, jusque fin octobre pour obtenir des maturités parfaites et organiser des vendanges sereines, tant des cabernets francs et sauvignon, que des petits verdots et merlots tardifs (sur argilo-calcaire).

Pour les liquoreux, la sécheresse fin août a entraîné une première concentration par passerillage (dessication) une fois la maturité des raisins acquise, suivie d'une arrivée rapide du botrytis avec les pluies de la mi-septembre. Voyant les richesses en sucre augmenter rapidement, le Sauternais se hâta de récolter dès fin septembre pour ne pas avoir des moûts trop concentrés et risquer des vins lourds.

Bordeaux 2017 : un très grand millésime pour les blancs secs

Cet été sec et doux, sans canicule, fut une bénédiction pour les producteurs de vins blancs secs. Les sauvignons et sémillons purent mûrir lentement, élaborer leurs précurseurs aromatiques, préserver l'acidité synonyme de fraîcheur, tout en ne courant aucun risque de pourriture.

Les vendanges ayant eu lieu dans des conditions optimum bien avant les pluies de septembre, 2017 est bien in fine un très grand millésime pour les blancs secs bordelais (quand la ponction des gelées n'a pas été trop rude), avec des vins toniques, complexes, intenses et brillants.

Ce que confirme la Faculté d'Œnologie de Bordeaux : « *Le millésime 2017 constitue une réussite majeure pour les vins blancs secs de Bordeaux, nettement supérieurs aux 2015 et 2016. Les sauvignons sont mûrs et vifs, très aromatiques, avec beaucoup de race et d'éclat. Sur les grands terroirs, les sémillons brillent par leur moelleux caractéristique tout en gardant un équilibre septentrional.* ».

Bordeaux 2017 : des liquoreux riches et puissants, "à l'ancienne"

La richesse étant une caractéristique naturelle du millésime 2017 pour les blancs liquoreux, la gageure était de conserver l'acidité garante de vins équilibrés. Ceux qui ont su la préserver ont produit des vins purs, aromatiques (chèvrefeuille, zestes d'agrumes, miel, fruits confits), amples et volumineux tout en restant élégants.

Ces vins de grande liqueur et de belle puissance s'affineront en bouteille et rappelleront à terme la suavité et la rondeur de millésimes tels 2003, 1989 ou 1976. Leur garde défiera le temps (compter a minima 40 à 50 ans pour les crus classés).

Bordeaux 2017 : un bon millésime pour les rouges, étonnamment tendres, veloutés et moelleux

Après la sécheresse de l'été, nous nous attendions à découvrir des rouges 2017 relativement austères, campés sur des tanins fermes voire secs. Notre surprise fut réelle dès les premières dégustations de goûter tout au contraire des vins charmeurs, nuancés, structurés par des tanins moelleux.

Cette étonnante douceur des rouges s'explique par la longueur et la lenteur du cycle de maturité. Au lieu de rôtir rapidement sous l'effet d'un soleil ardent, la vigne a en 2017 patiemment mûri ses raisins et élaboré des tanins polymérisés donc plus veloutés et moins accrocheurs.

Ceci étant, deux conditions devaient être absolument remplies pour produire de grands rouges 2017 :

- éliminer les merlots précoces ramassés dans la hâte avant ou pendant les pluies de la mi-septembre.
- éliminer les raisins de seconde génération, issus de la repousse après le gel. Avec un été mitigé, ils n'ont pas été en mesure de rattraper leur retard de croissance (près d'un mois) et atteindre une maturité suffisante avant fin octobre.

Plusieurs journalistes/dégustateurs ont parlé d'un millésime hétérogène. L'hétérogénéité des 2017 n'est pas le fait du millésime mais uniquement le fait des hommes, et du respect (ou non) des conditions ci-dessus.

Le dégustateur américain Neal Martin (ex-Wine Advocate) a dénombré 31 vins rouges remarquables atteignant ou dépassant la note de 95/100, son compère Antonio Galloni en a noté 63 ! Ceci prouvant qu'il y avait matière en 2017 à réaliser de grands vins et que beaucoup (mais pas tous) y sont parvenus du nord au sud de la Gironde.

Certains ont eu à tort le réflexe d'utiliser les merlots précoces gâtés par les pluies ou les seconds raisins pour compenser la minceur de leur récolte, et/ou de sur-extraire lors des vinifications pour pallier le manque de chair de leurs moûts. Il était facile de repérer ceux-là car la dégustation était sans appel.

Mais, dans les propriétés où seule la volonté qualitative prime, les cabernets francs et sauvignon, les merlots tardifs et les petits verdots ont donné d'excellentes cuves. Les vins ont un fruité net, intense et expressif, aucune verdeur, un corps moyen et un profil tannique doux et délicat qui les rend déjà séduisants.

Ce ne seront pas la densité et la puissance qui seront la marque du millésime 2017, mais bien le moelleux et le charme. De surcroît, ils seront rapidement accessibles (dès 2022 pour les crus bourgeois, dès 2025 pour la majorité des crus classés).

La rive gauche, patrie du cabernet sauvignon, est à l'honneur en 2017 chez ceux où la gelée n'a pas (ou pratiquement pas) eu d'effet. En tête Pauillac, Saint-Estèphe et toute la partie nord de la presqu'île, mais aussi Saint-Julien, Margaux (sauf le secteur d'Arsac), Pessac et Léognan (sauf les parcelles en bordure immédiate des forêts). Avec parfois des vins qui feront date comme à **Lafite-Rothschild**, **Pichon-Baron**, **Cos d'Estournel**, **Léoville-Barton**, **Brane-Cantenac** ou **Haut-Bailly**, entre autres.

Dans le Libournais existent des réussites probantes, selon l'exposition (coteau ou début du plateau à Saint-Émilion) et les mesures prises pour contrer le gel (comme à Pomerol). Ici aussi de très grands vins sont nés en 2017, le plus souvent au prix d'une débauche de main-d'oeuvre, comme à **Pavie-Macquin**, **Troplong-Mondot**, **Cheval Blanc**, Vieux-Certain ou **L'Église-Clinet**, entre autres.

Bordeaux 2017 : peu (moitié moins) de vins rouges

Le revers de la médaille porte sur les quantités mises en vente, globalement 50% de moins qu'un millésime de production normale, tels 2015 ou 2016. Les raisons de cette baisse sont de deux ordres :

- météorologique : bien sûr les gelées de printemps sont responsables de l'essentiel des pertes en 2017 ainsi que, dans une moindre part, la sécheresse de l'été qui a concentré les raisins et donné moins de jus,
 - psychologique : tenant compte d'une demande internationale (asiatique) soutenue pour les millésimes mis en bouteille et de stocks au plus bas dans leurs chais, de plus en plus de châteaux limitent les volumes vendus en primeur. Le gel était pour certains le prétexte idéal pour une rétention accrue. Par exemple **Pape Clément**, dont les volumes sont annoncés en baisse de -60% (!) par rapport à l'an dernier, alors que son vignoble est totalement enclavé dans l'agglomération bordelaise.
-

Bordeaux 2017 : blancs secs et liquoreux, au même prix qu'en 2016

Les producteurs de blanc en Pessac-Léognan et Médoc ont sagement choisi de reconduire les prix de l'an dernier, sans profiter de la réputation d'un millésime 2017 très favorable aux vins blancs secs.

De même pour les vins blancs liquoreux dont les difficultés actuelles d'écoulement à l'échelle mondiale font que leurs prix sont pratiquement inchangés millésime après millésime depuis 2011.

Bordeaux 2017 : rouges, prix en baisse, au même niveau qu'en 2015

Nous ne parlons pas des crus à moins de 15,00 € la bouteille, pour lesquels les prix varient peu d'une année à l'autre, de quelques dizaines de centimes à tout au plus un ou deux euros. Nous sommes ravis qu'ils aient une juste rétribution de leurs efforts et défendent cette pépinière qualitative de crus abordables qu'est le département de la Gironde. Sans oublier que le prix de revient d'un vin fait dans les conditions d'un grand cru coûte en moyenne entre 12,00 et 15,00 € par bouteille, ceci quand le millésime est normalement abondant.

Pour ceux au-dessus de 15,00 € la bouteille, dont le prix de vente est supérieur au coût de production, le prix des rouges 2017 est en baisse par rapport à 2016, jusqu'à -20% chez certains (**Malartic-Lagravière, Domaine de Chevalier, Sociando-Mallet, Lynch-Bages, Rouget, Clinet, Valandraud et Virginie de-**).

Avec cette baisse, la plupart affichent un prix voisin de celui auquel ils avaient proposé leur 2015, parfois au-dessus, parfois en dessous : -10% à **Branais-Ducru** et **Lynch-Bages**, -6% au **Domaine de Chevalier**, -5% à **Gloria**, -4% à **Malartic-Lagravière** et **Saint-Pierre**, -3% à **Sociando-Mallet, Prieuré-Lichine, Talbot...**

Le prix des 2015 s'est envolé depuis leur mise en bouteille en fin d'année dernière et retrouver aujourd'hui celui auquel ils étaient proposés il y a deux ans nous semble être un moindre mal, surtout dans une année de faible récolte. Nous ne sommes à ce jour qu'à mi-campagne et nul ne sait à quel niveau de prix apparaîtront les plus grands crus à venir. Feront-ils preuve de modération ? Nous y reviendrons d'ici un mois quand tous les prix seront connus.

Copel 2017 : 5+1 superbes cuvées

Deuxième millésime pour Xavier Copel, qui a adapté sa gamme aux vicissitudes de 2017 : pas de cuvées en Sauternes, Pomerol et Rioja pour cause de gelées, apparition d'un **Bordeaux blanc sec** d'élite, 100% sémillon sur un terroir argilo-calcaire proche de Langon, un vin magnifique de fraîcheur et de longueur.

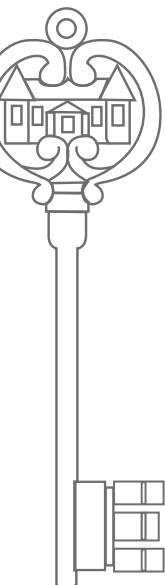
Domaine Chartron 2017 : une (enfin) pleine récolte

Après trois millésimes 2014, 2015 et 2016 entravés par le gel et la grêle, le Domaine Chartron retrouve le sourire en 2017 avec une production redevenue normale. Et hautement qualitative puisque 2017 s'annonce comme un des plus grands millésimes de ces 20 dernières années pour le chardonnay. Pas de Corton-Charlemagne cette année mais la sélection de cinq nouvelles cuvées : **Bâtard-Montrachet** grand cru, **Meursault** 'Les Pierres', **Savigny-les-Beaune** 'Les Pimentiers', **Saint-Aubin** 'Perrières', **Rully** 'Montmorin'.

Tardieu-Laurent 2017 : en blanc comme en rouge, beau millésime conjuguant fraîcheur et maturité

La fraîcheur du printemps perturbant la floraison (couleur) des syrahs, grenaches, mourvèdre et la sécheresse de l'été expliquent la faiblesse des rendements (et la qualité du millésime) au nord comme au sud de la Vallée du Rhône.

L'été sans canicule a donné des vins frais, équilibrés, avec un profil aromatique plus nordiste et des degrés alcooliques moins élevés que de coutume. Si les quantités sont en baisse, la qualité est bien là en 2017, dans les deux couleurs et sur toutes les appellations, du nord jusqu'à Bandol. Une nouveauté en **Côte-Rôtie** à partir de cette année avec une cuvée **Vieilles Vignes** (âgées de 60 ans et plus), vinifiée en grappes entières.



MAISON F. DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 25 juin 2018.

DEUXIÈME OFFRE « PRIMEURS 2017 »

Chère Madame, Cher Monsieur,

Parce que les circonstances s'y prêtent, nous dirons que la campagne "Primeurs 2017" touche au but. Ainsi, nous avons le plaisir de vous transmettre notre Deuxième Offre "Primeurs 2017", la plus complète avec les plus grands crus de Bordeaux.

Nous avons détaillé avec la Première Offre parue fin mai nos impressions générales sur le millésime 2017 à Bordeaux :

- un très grand millésime pour les blancs secs, comparable à 2014 et supérieur à 2015 et 2016, avec de très beaux fruités, de longues persistances aromatiques et fraîches et beaucoup de gras leur conférant tonicité, puissance et longueur.
- des liquoreux riches et pleins, aux arômes plus miel et fruits confits que fleurs et fruits frais, dans un style "à l'ancienne" rappelant les 1989, 1983 ou 1976. Leur équilibre liqueur/acidité garantit une belle et longue garde harmonieuse (40 ans et plus).
- les vins rouges, issus de raisins mûris lentement et sans à-coups, ont des structures étonnamment tendres, veloutées, moelleuses et raffinées, avec des degrés alcooliques modérés, le plus souvent inférieurs à 13°5 (12°8 à Lafite-Rothschild, 13° à Cos d'Estournel, Langoa-Barton, Léoville-Barton, Brane-Cantenac...). Leur étoffe et leur charme inné promettent des dégustations harmonieuses et plaisantes dès leur première jeunesse (à partir de 2022).
- 2017 n'est pas un petit mais un beau millésime pour les rouges. L'avenir (l'élevage en barrique) dira si nous situons ce millésime au-dessus ou au niveau de l'excellent 2014. La compilation des notes des dégustateurs le place dès à présent globalement supérieur à 2014, et même supérieur à 2015 pour M. Burtschy dans les appellations Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe.

Nous vous livrons ci-après nos commentaires particuliers sur les points ou châteaux qui pour nous ont marqué cette campagne "Primeurs 2017".

Maintenant que tous les châteaux ont proposé leur vin, la première information de cette campagne 2017 est assurément la faiblesse des volumes mis en marché :

- soit du fait d'une récolte réellement réduite (-39% sur toute la Gironde), conséquence des gelées du printemps, de la sécheresse de l'été et des sélections nécessaires tant à la vigne qu'au chai,
- soit en raison d'une volonté de conserver des stocks au château "au cas où" : pour pallier un éventuel problème météorologique en 2018 (orages de grêle...), répondre aux demandes après mise en bouteille, etc.

Ceci sans compter les crus totalement absents de cette campagne car n'ayant pas (ou si peu) produit de vin en 2017, comme Larrivet Haut-Brion blanc, Arums de Lagrange, Climens, Mauvesin-Barton, Belle-Vue, Peyrou, La Fleur de Bouïard, Côte de Baleau, Petit-Gravet-Aîné...

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

2017 : le prix des vins rouges

La seconde information est la baisse des prix, logique et légitime après le millésime 2016. Avec un retrait en moyenne de -12% effaçant les hausses de l'an dernier, le niveau de prix des Bordeaux rouges 2017 retrouve globalement celui des 2015 en primeur, nonobstant la perte de récolte.

Mais cette baisse n'est pas uniforme et la comparaison de l'évolution des prix de 2017 avec ceux de 2015 ou 2014 est instructive sur la destination finale des vins de chaque château :

- ceux dont les 2017 retrouvent peu ou prou le prix auquel avait été proposé le millésime 2014, destinés à des consommateurs locaux (proche Europe) :
0% à +5% : Petit Manou, Clos Manou, Dalem, Virginie de Valandraud
+5% à +7% : Reynon, La Mauriane, Haut-Carles
- les plus raisonnables, ceux dont les 2017 sont moins chers que les 2015 il y a deux ans, fidèles à leurs marchés traditionnels mais attentifs aux nouveaux marchés :
-33% : La Mondotte
-20% : La Mission Haut-Brion
-16% à -10% : Troplong-Mondot, Cheval-Blanc, Haut-Brion, Cos d'Estournel, Branaire-Ducru, Lynch-Bages
-9% à -6% : Margaux, Mouton-Rothschild, Pagodes de Cos, Pichon-Comtesse, Montrose, Dne de Chevalier
- les plus fortes progressions (toujours par rapport à 2015), où sans surprise on retrouve en tête les seconds vins des premiers grands crus classés, tirés par une demande asiatique insatiable pour ces étiquettes de prestige :
+28% : Pavillon Rouge
+34% : Carillon d'Angélus
+36% : Carruades de Lafite
+41% : Petit-Mouton

Bordeaux blancs secs

Blanc universel : sans exception, tous les terroirs de Gironde réchappés des gelées ont pleinement profité des circonstances idéales de l'été pour signer en 2017 de grands blancs secs :

- Pessac-Léognan : un très grand **Pape-Clément blanc**, souvent même mieux noté que Haut-Brion et Mission blanc, unanimement salué par les critiques « *Ma meilleure note en primeur* » pour M. Quarin, « *Puissant, racé et énergique. Très réussi* » pour M. Bettane, « *Un grand vin !* » pour M. Burstch, « *A white of real distinction and class* » pour M. Galloni. Disponible en caisse de 3 ou 6 bouteilles à 114,00 € HT la bouteille.
- Médoc : plus de 100 hectares du Médoc sont aujourd'hui plantés en cépages blancs et nombreux sont les crus classés qui produisent aujourd'hui leur vin blanc, comme Margaux (Pavillon Blanc), Prieuré-Lichine, Mouton-Rothschild (Aile d'Argent), Cos d'Estournel, Lynch-Bages, Talbot (Caillou Blanc), Lagrange (Arums), etc. Nouveau venu dans nos sélections, le vin blanc de **La Tour Carnet**, fruité, gras et très expressif, provenant de 4 ha à la pointe nord du Médoc (Saint-Christoly), 3/4 sauvignon et 1/4 sémillon. À 26,75 € HT la bouteille.
- Rive Droite : ici aussi nous voyons année après année une éclosion de vins blancs, comme dernièrement à Cheval Blanc (Petit Cheval Blanc). Mais celui que nous mettons au-dessus de tous les autres en rive droite est le rare **Valandraud blanc** (6 barriques en 2017), long, savoureux et distingué, d'une parcelle de 2 ha au nord de Saint-Émilion, 2/3 sauvignon, 1/3 sémillon. Un vin blanc de grande classe pour 50,00 € HT la bouteille.

Bordeaux blancs liquoreux

Persévérance : le virage pris par **Rieussec** début 2000 (viticulture orientée bio, style plus fin) porte aujourd'hui ses fruits et finit par se savoir. M. Galloni est à son tour tombé sous le charme en 2017, le notant 94-97/100 devant tous les autres Sauternes sauf Yquem « *Beautifully harmonious and persistent in the glass, the 2017 has so much to offer. It is simply tremendous* », pour 43,50 € HT la bouteille.

Idem pour le second vin **Carmes de Rieussec** noté 90-93/100 « *The balance here is simply unreal, especially for a second wine* », à seulement 15,00 € HT la bouteille.

Bordeaux rouges rive gauche

À peine cent roses : fortement touché par le gel (90% de perte), le château **Mille Roses** ne produira pas de Margaux en 2017 mais seulement sa cuvée Haut-Médoc, avec un vin moyennement corsé, franc, fin, d'un bel équilibre. Et comme toujours 100% bio. À 11,70 € HT la bouteille.

Paradis : une fois de plus, **Saint-Pierre** est porté au plus haut des cieux en 2017. « C'est une belle réussite, et l'un des vins les plus précis et ciselés livrés par le cru » pour la Revue du Vin de France, « One of the real gems of the vintage 2017. This is an outrageously beautiful wine » pour M. Galloni qui le place dans sa catégorie "immanquable". Par chance, **Saint-Pierre** est le moins connu des crus classés de Saint-Julien sur les marchés export. À 44,80 € HT la bouteille.

Dithyrambe : pour les grecs, un dithyrambe était un poème en l'honneur de Dionysos, dieu de la vigne et du vin. En 2017, c'est **Léoville-Las Cases** qui a reçu les plus beaux dithyrambes : « Comme souvent, il est difficile de ne pas s'émerveiller devant l'harmonie et la plénitude immédiates de cette expression insurpassée du potentiel du millésime » pour M. Bettane, ou « In 2017, Las Cases is truly magical, and one of the most complete wines of the Left Bank. In a word: sublime. Don't miss it » pour M. Galloni. À 162,50 € HT la bouteille.

Calon c'est dur (d'en avoir) : dès son achat en 2012, le Crédit Mutuel a lancé la nécessaire rénovation de **Calon Ségur**, resté en l'état depuis le décès de M. Gasqueton (1995). Les travaux au chai et au cuvier sont maintenant terminés mais la restructuration du vignoble (arrachage et replantation à forte densité) va s'étaler à minima jusqu'en 2030. En attendant qu'il retrouve sa pleine production, nous regrettons de devoir pendant encore au moins 10 ans gérer la pénurie de ses vins si convoités (70,00 € HT la bouteille en 2017). De même pour son second vin, **Marquis de Calon**, guère plus abondant (21,00 € HT la bouteille en 2017).

Bordeaux rouges rive droite

Pomerol signé Moueix : il ne s'agit pas de Petrus ou Trotanoy mais de **Mazeyres** tenu depuis 1992 par Alain Moueix (co-proprétaire du grand cru classé Fonroque à Saint-Émilion). Un Pomerol tout en raffinement, délicatesse et biodynamie, sur les terroirs plus légers (sablo-argileux) de l'ouest de l'appellation, à peine au prix d'un bon Lalande de Pomerol : 22,25 € HT la bouteille.

Travail d'équipe : avec l'arrivée en 2016 d'une jeune œnologue, Mme Berrouet-Garcia (en remplacement d'une autre jeune œnologue, Mme Cazaux, partie à La Conseillante) et la supervision des vignes par M. Derenoncourt depuis 2006, **Petit-Village** est sans bruit en train de retrouver sa place au firmament de Pomerol. Formidable 2017, salué comme il se doit par M. Quarin « *Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur, voici la plus belle construction que je connaisse à Petit-Village* ». À 58,50 € HT la bouteille.

Deux joyaux et une pépite : avec le célèbre **Clos L'Église** (5,9 ha) à Pomerol, Mme Garcin possède également deux crus sur Saint-Émilion : un grand cru classé, **Barde-Haut** (17 ha) et une pépite joliment dénommée **Poesia** (10 ha). Les deux, à moins de 30,00 € HT la bouteille, ont déclenché notre enthousiasme comme celui des critiques : Quarin préfère **Poesia** « *Finale grasse rappelant le goût de la Syrah. C'est très bon !* », Galloni penche pour **Barde-Haut** « *spectacularly rich, voluptuous Saint-Émilion* ».

Un K à part : en achetant il y a 20 ans (1997) son premier château à Saint-Émilion (Haut-Brisson), Peter Kwok, hongkongais d'origine vietnamienne et amoureux de la France, désirait bâtir une gamme de grands crus mettant en valeur les plus beaux terroirs du Libournais. Le tout dans le plus pur respect des traditions, du patrimoine et de la culture française, aux antipodes des pratiques de la myriade d'investisseurs chinois arrivés par la suite en bordelais. Sa dernière acquisition en date (2016) est **Bellefont-Belcier**, grand cru classé au magnifique terroir couvrant la partie est de la côte Pavie, entre Larcis-Ducasse et Le Tertre-Rôtebœuf. Avec l'aide de Michel Rolland et son équipe, son premier millésime 2017 est déjà un coup de maître. À 39,00 € HT la bouteille.

Revival : nous saluons avec joie le grand retour en 2017 sur le devant de la scène saint-émilionnaise de **Troplong-Mondot**. Nouveau propriétaire (le réassureur Scor), nouveau régisseur (M. de Gironde, ex-Pichon-Baron puis Cos d'Estournel), nouveau style où la finesse et la fraîcheur aromatiques l'emportent sur la concentration et la sur-maturité (plus La Gaffelière que Pavie), et nouveau prix : 83,00 € HT la bouteille en 2017 contre 122,00 € en 2016. De profonds changements déjà repérés par M. Quarin « *Quelle révolution !* », noté 95/100, et M. Galloni « *Easily one of the wines of the vintage.* », noté 95-98/100, meilleure note du millésime, à égalité avec Ausone, Lafleur et Vieux-Certain..

Choix prioritaires

Si les notes attribuées par les critiques recourent assez fidèlement chaque année l'ordre établi des classements (les plus grands crus ont les meilleures notes), il existe néanmoins dans chaque catégorie des exceptions, des crus moins huppés - donc moins chers - qui ont la même note et s'intercalent entre des voisins plus prestigieux - donc (beaucoup) plus chers.

Outre la note brute, c'est aussi en lisant les commentaires que l'on découvre ces crus qui, à la dégustation, leur ont suscité des émotions particulières. Et deviennent à leurs yeux en raison de leur note rapportée à leur prix des choix prioritaires.

Le seul cru de la rive gauche à moins de 40 € la bouteille cité par Michel Bettane parmi les meilleurs 2017 :

Noté 17,5-18/20, comme Figeac, Montrose, Mouton-Rothschild, Pavie, Trotanoy, Vieux-Certan...

- **Malartic-Lagravière rouge** « Notre meilleure note de dégustation à l'aveugle cette année, dans cette appellation, confirmée une seconde fois au château. Remarquable finesse, texture d'une élégance superlative. Rétro-olfaction fraîche sur un menthol de premier grand cru. Bravo ». À 37,80 € HT la bouteille.

Les 4 crus à moins de 40 € la bouteille dans le peloton de tête des 2017 pour Antonio Galloni :

Noté 93-96/100, comme Cheval-Blanc, Haut-Brion, Lafleur-Pétrus, Le Pin, Palmer, Trotanoy...

- **Larrivet Haut-Brion rouge** « Larrivet Haut-Brion 2017 est magnifique. La gelée a détruit une grande part des parcelles du château. En conséquence, le vin est un assemblage très inhabituel de 70% cabernet-sauvignon, 25% cabernet franc et 5% merlot. Dans le verre, le 2017 est riche, somptueux et explosif, avec une forte densité à la hauteur de sa personnalité flamboyante. Vin très particulier, le 2017 a énormément à offrir. Wow ! Maintenant les mauvaises nouvelles : la production est en baisse de 75 % ». À 27,30 € HT la bouteille.

Notés 92-95/100, comme Angélys, Cos d'Estournel, La Mission Haut-Brion, Montrose, Mouton-Rothschild...

- **Barde-Haut** « Vin riche et onctueux, le Barde-Haut 2017 est doté d'une magnifique concentration et d'une grande richesse. Fruits noirs d'encre, chocolat, menthol, réglisse et épices imprègnent ce Saint-Émilion spectaculairement riche et voluptueux ». À 29,20 € HT la bouteille.

- **Rouget** « Le Rouget 2017 est magnifique. Brillant, aromatique et souple, d'une profondeur et d'une intensité extraordinaires, le 2017 met dans le mille sur tous les points. En 2017, le Rouget a un niveau supplémentaire d'intensité aromatique et de finesse globale qui le rend irrésistible ». À 35,70 € HT la bouteille.

- **Clos Saint-Julien** « À ne pas manquer. Le Clos Saint Julien 2017 est un vin de caractère et de classe. Riche, encre et explosif, le 2017 se déploie en bouche avec des vagues de confiture de mûres, graves, fumée, réglisse, épices et cuir neuf. Malgré toute cette intensité, le 2017 reste très nuancé et conserve une formidable fraîcheur. Il y a tant de choses à aimer dans ce vin ». À 35,70 € HT la bouteille.

Les 3 grands crus qui, entre 100 € et 200 €, sont au sommet absolu du classement des 2017 par Neal Martin :

Noté 95-97/100 (plus haute note des Bordeaux rouges), ex æquo avec Lafite-Rothschild et Lafleur.

- **L'Église-Clinet** « L'Église-Clinet 2017 est l'un des vins les plus polis et sensuels de l'année. Brillant, précis et pourtant plein de saveur, le 2017 a beaucoup à offrir. Malgré une structure moyenne, le 2017 offre une intensité et une persistance remarquables. C'est un vin magnifique ». À 196,00 € HT la bouteille.

Notés 94-96/100, comme Angélys, Ausone, Haut-Brion, Latour, Mouton-Rothschild, Petrus...

- **Montrose** « Le Montrose 2017 est merveilleusement poli et nuancé. Des tanins soyeux et une structure de poids moyen confèrent de la finesse à un Montrose qui possède une superbe harmonie du début à la fin. Bien que l'alcool seul ne puisse jamais raconter toute l'histoire d'un vin, à 13,5% d'alcool, Montrose a une fraîcheur très attrayante. Le 2017 est la classe même ». À 112,00 € HT la bouteille.

- **Cos d'Estournel** « Le Cos d'Estournel 2017 est un vin élégant, poli, construit sur la finesse plus que sur la puissance. Des arômes doux et parfumés et des tanins soyeux ajoutent à cette impression. En 2017, le Grand Vin présente un caractère nettement floral et fruit rouge qui correspond bien à son style moyennement corsé ». À 126,00 € HT la bouteille.
