



MAISON DUBECQ LA CLEF DES GRANDS VINS

Première Offre « Primeurs 2018 »



PRIMEURS 2018 BORDEAUX (15 mai 2019)

Nous vous livrons ci-après nos commentaires généraux sur ce millésime 2018 en Bordelais, le troisième grand millésime (avec 2015 et 2016) en 4 ans, le cinquième (avec 2009 et 2010) en 10 ans, attestant que le réchauffement climatique est bien en marche et que les viticulteurs, avec un climat de plus en plus chaud et sec, mangent (pour l'instant) leur pain blanc.

Bordeaux 2018 : la météo

Après un hiver (décembre-février) bien plus pluvieux que la norme (+26%) est survenu un mois de mars particulièrement arrosé : 113 mm pour une moyenne trentenaire de 65 mm. Les sols étaient détrempés, favorisant le départ en végétation de la vigne mais aussi et surtout du **mildiou**.

De mémoire de vigneron girondin, il n'avait jamais été rencontré une aussi forte et aussi longue (jusqu'en juillet) pression de ce champignon qui s'attaque dans un premier temps aux feuilles puis aux grappes. Les vignobles en culture biologique ont été lourdement impactés, surtout ceux moins expérimentés en cours de conversion, mais également ceux en culture conventionnelle. Il suffisait d'un ou deux jours de retard dans un traitement pour que les dégâts soient importants.

Second événement, de violents orages de grêle très localisés mais dévastateurs pour les propriétés concernées :

- le 26 mai sur le sud Médoc (Cantemerle, La Lagune...) et les Côtes de Bourg/Blaye,
- le 15 juillet sur Sauternes (Fargues, Guiraud, Rieussec...) et à nouveau le sud Médoc.

Enfin, le troisième événement, le plus important car il a façonné le profil du millésime 2018, est la bascule météo de la mi-juillet. À partir du 17 juillet, l'été s'est installé et n'a plus quitté la Gironde jusqu'à fin octobre, soit 15 semaines continues d'un temps chaud (+2,8°C par rapport à la norme, 26 jours à plus de 30°C) et **incroyablement sec**. En 3 mois il est tombé à peine le quart des pluies habituelles (58 mm au lieu de 210 mm).

Avec un mois de septembre pratiquement sans eau (3,2 mm au lieu de 80,0 mm), la météo des vendanges fut sans nuages, permettant à chacun, en blanc sec comme en rouge, de vendanger à son aise et selon ses choix.

Bordeaux 2018: les vins blancs secs

• <u>la qualité</u> : après un été aussi radieux, l'état sanitaire des raisins blancs était forcément parfait mais il était à craindre que les vins blancs manquent de nervosité et de complexité aromatique.

Par chance, il n'en fut rien grâce aux nuits du mois d'août qui, en étant restées fraîches, ont préservé l'acidité des raisins et les molécules précurseurs aromatiques. De plus, les producteurs ont vendangé sans attendre, entre fin août (24 août à Smith-Haut-Lafitte, 27 août à Haut-Brion...) et la première semaine de septembre.

Les bons vins blancs 2018 sont avant tout purs, expressifs et immédiatement séducteurs, avec une fraîcheur et un équilibre acidité/richesse que nous n'attendions pas vu la météo de l'été. Cette facilité d'approche les rendra rapidement aptes à la dégustation peu après la mise en bouteille.

- <u>la quantité</u> : le mildiou (chez tous) et la grêle (chez les malchanceux) ayant prélevé leurs quotas, c'est une petite récolte 2018 pour les blancs, pratiquement moitié moins qu'en 2016.
- <u>les prix</u> : les prix sont constants par rapport à ceux de 2017, entre 6% de baisse à Malartic-Lagravière et 5% de hausse à Doisy-Daëne sec.

Bordeaux 2018: les vins blancs liquoreux

• <u>la qualité</u> : la sécheresse absolue de septembre a concentré les raisins par passerillage mais il fallut attendre le mois d'octobre pour que les châteaux voient les premiers signes de botrytis. Et dépensent alors force main-d'œuvre pour ramasser en plusieurs tries les grains au fur et à mesure de l'avancement de la botrytisation, parfois jusque début novembre.

Les liquoreux portent la marque du millésime : grande liqueur, arômes mûrs et intenses, plus abricot/mangue qu'acacia/ananas. Des liquoreux riches, qualitatifs, dans un style rappelant ceux du siècle dernier aux équilibres basés sur la richesse et l'onctuosité. Ils s'affineront et gagneront à être attendus en cave.

- <u>la quantité</u>: pas de vin dans le haut Sauternais emporté par la grêle de mi-juillet. Pour les autres crus, les dégâts du mildiou et la sévérité des sélections pendant les tries expliquent une récolte 2018 minime, le plus souvent inférieure à 10 hl/ha (le plafond de l'appellation est à 25 hl/ha).
- <u>les prix</u> : malgré des coûts de production en nette hausse en 2018, les prix de l'an dernier ont été reconduits par tous les producteurs, sauf Doisy-Daëne (en baisse de 10%) et Suduiraut (en baisse de 16%). Une fois de plus, le Sauternais est réservé aux mécènes.

Bordeaux 2018: les vins rouges

- <u>la qualité</u> : incontestablement, 2018 fait partie des plus grands millésimes bordelais récents. Nous le plaçons derrière 2016 (la référence), au même niveau que 2015 et 2009. Avec la nuance que la réussite n'a pas été universelle en 2018, chaque appellation comptant son lot de vins somptueux et d'autres déséquilibrés. Les raisons de cette qualité mais aussi de cette hétérogénéité sont doubles :
- le facteur naturel. La sécheresse de l'été a induit un stress hydrique favorable ou excessif selon la nature des sols et leur capacité à retenir l'eau. Ainsi, la présence d'argile et/ou de calcaire a permis au sous-sol de stocker l'eau du printemps et d'alimenter avec régularité les vignes durant l'été. À l'inverse, les sols drainants de sables ou de graves fines ont accentué les effets de la sècheresse et provoqué des blocages de maturité par déshydratation des plantes ou même entraîné la dessiccation des raisins.

La nature des sous-sols désigne donc les secteurs favorisés en 2018. En rive gauche, le nord du Médoc à partir de Saint-Julien, avec comme épicentre Saint-Estèphe et son socle calcaire. En rive droite, le coteau et le plateau calcaire de Saint-Émilion, la zone argileuse de Pomerol débordant sur le plateau de graves de Figeac et tous les beaux terroirs argilo-calcaires de Fronsac et Côtes de Castillon.

C'est-à-dire exactement les mêmes terroirs que ceux qui avaient brillé durant la canicule de 2003.

Bordeaux 2018: les vins rouges

- le facteur humain. Le savoir-faire des équipes techniques a eu un rôle primordial induisant des différences majeures entre des crus pourtant voisins, sur les mêmes terroirs et avec le même matériel végétal.

En 2018, il fallait savoir vendanger à temps des raisins juste mûrs sans rechercher la surmaturité ou la surconcentration. Or il était d'autant plus tentant d'attendre que la météo fut durablement idéale jusqu'à mi-octobre.

Puis, après avoir rentré des raisins à peaux épaisses et à jus naturellement concentrés (surtout les cabernets), il fallait vinifier avec douceur et doigté des moûts extrêmement riches en anthocyanes, sucres et tanins, procéder par infusion plus que par extraction. Heureusement, les enseignements des précédents millésimes secs (2003, 1995...) ont été tirés dans nombre de propriétés et la mode n'est plus aujourd'hui aux vins exagérément denses.

Quand ils sont réussis, les 2018 sont très colorés, puissants en arômes comme en goût, corsés, compacts, bâtis sur des structures tanniques fermes et denses, avec des richesses alcooliques un degré supérieures à l'habitude. En raccourci, les 2018 se présentent comme un assemblage de 2009 (pour la maturité) et de 2005 (pour la charpente tannique), où l'on retrouve la droiture bordelaise tintée d'une exubérance toute californienne. Des vins plus sérieux qu'à l'accoutumée, qu'il faudra attendre patiemment en cave, rares seront les grands crus qui entreront dans leur période d'apogée avant une bonne dizaine d'année de vieillissement.

La qualité des Bordeaux rouges dépend donc grandement des ressources et de la philosophie stylistique de chaque château où, clairement, le fruité, la douceur tannique, la finesse et l'élégance étaient les cartes à jouer en 2018. Indépendamment des crus habitués au succès pour leur aptitude à tirer intelligemment et à chaque millésime le meilleur parti de leur terroir, voici par appellation nos recommandations, confirmations ou révélations du millésime (en supposant des prix raisonnables pour ceux qui ne sont pas encore connus) :

Graves/Pessac-Léognan

- la réussite en année chaude des vignobles Haut-Brion (+La Mission, Clarence, Chapelle...) pourtant englobés dans l'agglomération bordelaise ne peut s'expliquer que par la qualité du terroir. 2018 ne déroge pas à la règle.
- l'appellation Pessac-Léognan reste une pépinière d'excellents rapports qualité/prix au sein de la rive gauche, par exemple le très séduisant Malartic-Lagravière ou le très fin Domaine de Chevalier.
- même si le Pr Dubourdieu nous a quittés il y a 3 ans, Clos Floridène dirigé par ses deux fils continue à briller avec un 2018 plein, soyeux et raffiné.

Sud Médoc

- dans cette région de graves fines et drainantes, nous n'avons pas été surpris de retrouver au sommet les vignerons les plus minutieux et attentionnés, tels Mille Roses, Belle-Vue, Deyrem-Valentin ou Fonréaud.
- 2018 était fait pour la cuvée de Belle-Vue 100% Petit Verdot, cépage à petits fruits, à maturité tardive, fruité, épicé et ô combien savoureux (la syrah du Médoc).
- comme en 2009, plusieurs grands crus de Margaux ont magnifiquement tiré leur épingle du jeu en 2018 avec des vins plus enrobés et enjôleurs que d'habitude : Brane-Cantenac, Durfort-Vivens, Malescot St-Exupéry, Cantenac-Brown, Issan, Giscours, La Gurgue...
- la star de Moulis en 2018 est bien Poujeaux, haut la main !

Nord Médoc

- l'association du cabernet-sauvignon, d'un climat (un peu) plus tempéré et d'une hygrométrie de l'air supérieure grâce à la proximité de l'océan et de l'estuaire de la gironde a favorisé le nord Médoc, à commencer par les trois appellations communales, Saint-Julien/Pauillac/Saint-Estèphe où qualité rime avec homogénéité.
- le tir groupé des crus classés de Saint-Julien est impressionnant : tous magnifiques, aucun à la traîne. Si le prix doit les départager, Lagrange et Langoa-Barton ont toutes les chances de l'emporter.
- le surcroît d'onctuosité propre au millésime 2018 va comme un gant à des crus naturellement charpentés ou longilignes, comme Duhart-Milon, Grand-Puy Lacoste, Branaire-Ducru, Gruaud-Larose et Léoville-Barton.
- parmi les 1ers crus classés, Lafite est éblouissant. M. Bettane n'hésite pas à le rapprocher du Lafite 1959, vin légendaire du XXème siècle comme Mouton 1945 et Latour 1961.
- après les 1ers crus classés du Médoc, Cos d'Estournel (meilleur Saint-Estèphe), Pichon-Baron (pour sa race) et Pichon-Lalande (pour son charme), Léoville-Las Cases (meilleur Saint-Julien) se disputent la seconde marche.
- hors appellations communales, nombre d'excellents crus bourgeois du nord Médoc ont été à la fête en 2018, tels Charmail, Sociando-Mallet, Ormes de Pez, Clos Manou, Potensac, Gloria, du Retout, parmi tant d'autres...

Bordeaux 2018 : les vins rouges

Libournais/Côtes

- il existe de superbes terroirs argileux, pur calcaire ou argilo-calcaire en rive droite qui, aux mains de vignerons talentueux, ont donné en 2018 des vins remarquables n'ayant rien à envier aux meilleurs de Saint-Émilion ou Pomerol.
- sur Fronsac (Haut-Carles, Dalem, Les Trois Croix, La Vieille Cure...), Lalande de Pomerol (Fleur de Boüard, Les Cruzelles,...), en Côtes de Francs (Puyguéraud...), Côtes de Castillon (Clos Louie, Domaine de l'A, Alcée, Montlandrie, Peyrou...) ou dans les satellites de Saint-Émilion (La Mauriane, Clos de Boüard...), autant de crus qui ont exploité au mieux le millésime 2018, sans blocage de maturité grâce aux réserves hydriques de leurs sous-sols.
- dans ces crus, ce n'est pas un hasard si ces réussites sont l'œuvre de grandes signatures bordelaises : Thienpont, Derenoncourt, Durantou, de Boüard, Papon-Nouvel, Thunevin, etc. Contrairement à 2016, Dame Nature n'a pas tout fait en 2018, il fallait avoir du talent et être bien conseillé pour vinifier des moûts hors normes.

Pomerol

- pas de miracle à Pomerol, les meilleurs 2018 seront les plus chers. Ils proviennent des grands terroirs argileux au cœur de l'appellation, possédés par les plus grands crus, de Petrus à Feytit-Clinet (est-ouest) ou de La Violette à Petit-Village (nord-sud). Comme en 1947, autre grand millésime chaud et sec.

Saint-Émilion

- cette appellation aux mille châteaux est particulièrement diverse en 2018, selon l'exposition, le type de sol, l'encépagement, l'âge des vignes, la maîtrise technique et l'ambition qualitative de chacun.
- parmi les plus frais et élégants : Figeac, Quintus, Canon-La Gaffelière, La Gaffelière, Clos Saint-Julien, Clos de l'Oratoire, Petit Gravet Aîné, Fonroque, Grand Pontet
- parmi les plus riches et veloutés : Cheval Blanc, Angélus, Troplong-Mondot, Larcis-Ducasse, La Dominique, Bellefont-Belcier, Barde Haut, Fombrauge, Côte de Baleau
- parmi les plus amples et fermes : Ausone, La Mondotte, Valandraud, Beauséjour-Duffau, Clos Fourtet, Rocheyron, Pavie-Macquin, Moulin Saint-Georges, Poesia.
- <u>la quantité</u>: à Bordeaux, un grand millésime est le plus souvent abondant. Ce fut le cas en 2016, 2015, 2010, 2009, 2005, 2000, etc. Or 2018 échappe à la règle avec une récolte la plus basse de la décennie, 2013 et 2017 exceptés. Deux facteurs expliquent la diminution des volumes offerts cette année:
- le facteur naturel. Les trois événements climatiques décrits plus haut ont chacun participé à réduire les quantités : la virulence du mildiou qui a concerné tous les cépages et toutes les appellations, les orages de grêle qui ont dévasté plusieurs propriétés, la sécheresse du mois de septembre qui a achevé de concentrer les raisins.

Ces causes mises bout à bout, nombre de crus (Guiraud, Rieussec, La Lagune, Clos Puy Arnaud...) renoncent à la vente en primeur de leur 2018 après avoir constaté l'étroitesse de leur production tandis que d'autres (Palmer, Durfort-Vivens, Chasse-Spleen, Angélus...) ont connu une demi-récolte (rendements inférieurs à 20hl/ha).

- le facteur humain. Année après année, les grands crus tendent à proposer de moins en moins de vin en primeur, soit pour prévenir tout risque d'accident productif à venir (gelée en 2017, mildiou en 2018...), soit pour reconstituer des stocks mis à mal par la demande internationale ces dernières années, soit pour alimenter plus tard les nouveaux marchés n'achetant pas en primeur.

Si cette tendance (initiée par le château Latour qui a cessé les ventes en primeur en 2012) doit se poursuivre, nous pouvons craindre que le système des ventes en primeur, qui fait la spécificité et la force de Bordeaux, vienne à terme à disparaître.

• <u>les prix</u> : une fois n'est pas coutume, il est aisé de deviner cette année le prix auquel les crus doivent afficher leur 2018, entre le prix (plancher) des 2017 et le prix (plafond) des 2016.

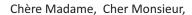
Le prix des 2015 en primeur il y a 3 ans est pour nous un bon compromis, signal donné en début de campagne par Angélus. Ceux qui voudront y déroger devront avoir de sérieux arguments qualitatifs.



MAISON DUBECQ LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 20 juin 2019.

DEUXIÈME OFFRE « PRIMEURS 2018 »



Nous avons le plaisir de vous adresser ci-joint cette deuxième offre "Primeurs 2018", la plus complète alors que tous les Bordeaux ont mis en marché leurs vins du millésime 2018.

Cette offre restera valable (dans la limite des stocks et sachant que les volumes disponibles sont faibles cette année) jusqu'au 31 octobre, date à laquelle seules les bouteilles de 75 cl resteront ouvertes à la réservation (aucun autre format ne sera alors possible).

En premier lieu, nous vous rappelons les caractéristiques globales du millésime 2018 à Bordeaux (plus longuement décrites dans notre première lettre du 20 mai dernier) :

- <u>vins blancs secs</u>: peu de production mais des vins qualitatifs, purs, expressifs et immédiatement séduisants, comme en **2015**.
- <u>vins blancs liquoreux</u>: très peu de production, des vins denses, riches, de grande liqueur, qu'il faudra laisser s'affiner en cave, un style "à l'ancienne" rappelant les **1997** ou **1982**.
- <u>vins rouges</u>: peu de production, millésime compliqué à cultiver puis à vinifier. Pas de préférence selon les cépages ou les appellations, seules la qualité du viticulteur et celle du vinificateur ont fait les différences. Ceux qui ont préservé la fraîcheur et recherché la douceur tannique ont donné des vins équilibrés, profonds, concentrés, puissants en couleur, arômes et goût.
 - Peu après la mise en bouteille, ces vins se refermeront et ne se révèleront qu'après une bonne dizaine d'année de patience. Le style se partage entre **2009** (pour la maturité) et **2005** (pour la droiture tannique).

Même s'il est hétérogène, 2018 fait incontestablement partie des très grands millésimes bordelais pour les vins rouges. Tous les critiques l'ont salué comme tel et ont distribué à foison des notes exceptionnelles dans leurs dégustations parues ce printemps, notamment les cinq à notre avis les plus pertinents (Bettane&Desseauve, Quarin, Le Point, La Revue du Vin de France et vinous.com).

En retenant les 10 plus grands rouges d'après eux, on trouve logiquement les plus grands – et plus chers – crus de Bordeaux (en gras ceux présents sur cette offre) :

- cités 4 fois sur 5 : Ausone, Lafite-Rothschild, Lafleur, Mouton-Rothschild
- cités 3 fois sur 5 : Calon-Ségur, **Cheval-Blanc**, **Haut-Brion**, Latour, Petrus
- cités 2 fois sur 5 : Cos d'Estournel, Figeac, Léoville-Las Cases, Margaux, Pichon-Baron, Pontet-Canet, Rauzan-Ségla, Trotanoy

Quand on classe les 50 plus grands rouges pour chacun, apparaissent des crus entre 40 € et 80 € HT la bouteille qui peuvent être considérés comme les meilleurs rapports qualité/prix parmi les plus grands vins du millésime :

- cités 4 fois sur 5 : Domaine de Chevalier, La Gaffelière, Léoville-Poyferré
- cités 3 fois sur 5 : Léoville-Barton, Saint-Pierre
- cités 2 fois sur 5 : Beauséjour-Bécot, Branaire-Ducru, Brane-Cantenac, Cantenac-Brown, Clerc-Milon,
 Durfort-Vivens, Grand-Puy-Lacoste, Gruaud-Larose, Larcis-Ducasse, Malescot-Saint-Exupéry,
 Pape-Clément, Pavie-Macquin, Talbot

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 Tous les prix des Bordeaux 2018 étant connus, il est maintenant possible de les comparer avec les précédents grands millésimes bordelais. En prenant comme référence les Bordeaux rouges présents de façon continue dans nos sélections depuis 2015, le prix moyen des 2018 est juste inférieur à celui des 2016 (-1%), supérieur à celui des 2015 (+16%).

Toutefois, alors que 2015 et 2016 avaient été des millésimes de bonne production en volume (dans la norme pour 2015, +10% supérieur pour 2016), 2018 est déficitaire (plus faible millésime de la décennie après 2017 et 2013) et le niveau de prix de 2018 ne compense que partiellement la perte de volume.

Mais ceci n'est qu'une moyenne globale avec des évolutions très contrastées d'un cru à l'autre. Nous avions écrit en début de campagne que les prix des 2018 devaient être compris entre ceux de 2017 (plancher) et ceux de 2016 (plafond), le prix des 2015 étant un bon compromis.

Voici le ratio **prix 2018 / prix 2015**, par appellation et après abattement du taux d'inflation de 2015 à 2018 (+3,02% selon l'INSEE) :

- vins blancs secs : la plupart des crus se situent entre 0% et 10%
- les plus sages : Malartic-Lagravière (+2%), Domaine de Chevalier (+4%), Arums de Lagrange (+5%)
- les plus forts : Smith-Haut-Lafitte (+31%), Doisy-Daëne sec (+13%), Clos Floridène (+10%)
- vins blancs liquoreux : la moyenne des prix est en baisse de -3%
- les plus sages : Suduiraut (-11%), Carmes de Rieussec (-7%), Doisy-Daëne (-5%)
- le seul en hausse : Coutet (+11%)
- Pessac-Léognan rouge : la hausse moyenne est de +10%
 - les plus sages : La Mission Haut-Brion (-19%), Chapelle de la Mission (-3%), Malartic-Lagravière (0%)
 - les plus forts : Smith-Haut-Lafitte (+29%), Haut-Bailly (+24%), Clarence de Haut-Brion (+17%)
- Médoc/Haut-Médoc : la hausse moyenne est de +7%
- les plus sages : Poujeaux et du Retout (+2%), La Tour Carnet (+4%)
- les plus forts : Chasse-Spleen (+21%), Petit Manou (+9%), Potensac (+8%)
- Margaux : la hausse moyenne est de +16%
 - les plus sages : Prieuré-Lichine (+1%), Margaux (+4%), d'Issan et Brane-Cantenac (+9%)
 - les plus forts : Durfort-Vivens (+51%), Pavillon Rouge (+37%), Ferrière (+22%)
- Saint-Julien : la hausse moyenne est de +12%
 - les plus sages : Branaire-Ducru (0%), Saint-Pierre (+2%), Gloria (+4%)
 - les plus forts : Léoville-Las Cases (+32%), Sarget de Gruaud (+24%), Gruaud-Larose (+18%)
- Pauillac : la hausse moyenne est de 22%
 - les plus sages : Pédesclaux (+3%), Mouton-Rothschild (+4%), Lynch-Bages (+5%)
 - les plus forts : Petit Mouton (+62%), Carruades de Lafite (+60%), Clerc-Milon (+36%)
- <u>Saint-Estèphe</u> : la hausse moyenne est de +12%
 - les plus sages : Marquis de Calon (-3%), Ormes de Pez (+3%), Pagodes de Cos (+4%)
 - les plus forts : Calon-Ségur (+32%), Montrose (+21%), Cos d'Estournel (+16%)
- Vins de Côtes/Libournais : la hausse moyenne est de +4%
- les plus sages : Montlandrie (-4%), La Mauriane (-3%), Puyguéraud (0%)
- les plus forts : Domaine de l'A (+15%), Les Cruzelles (+10%), La Chenade (+9%)
- Pomerol : la hausse moyenne est de +19%
 - les plus sages : Feytit-Clinet (+7%), La Petite Église (+8%), Clinet et Rouget (+10%)
 - les plus forts : La Conseillante (+39%), Vieux-Certan (+37%), Gazin (+34%)
- Saint-Émilion : la hausse moyenne est de +11%
 - les plus sages : Troplong-Mondot (-16%), La Mondotte (-7%), Rocheyron (-5%)
 - les plus forts : Figeac (+66%), Fonroque (+26%), Fombrauge (+25%)

Les enseignements tirés de ces variations de prix des Bordeaux rouges sur 3 ans sont multiples :

- quelques crus, lourdement impactés par la perte de récolte due au mildiou, ont connu des hausses spectaculaires en 2018 mais non représentatives de leur cours normal: par exemple dans les propriétés en culture bio comme Durfort-Vivens (à peine 9 hl/ha!), Ferrière, Fonroque... Idem pour celles dévastées par la grêle: Smith-Haut-Lafitte, Chasse-Spleen...
- ces 3 dernières années, le prix des premiers grands crus classés est constant, rive gauche (Haut-Brion, Margaux et Mouton-Rothschild +4%) comme rive droite (Ausone et Cheval Blanc 0%). Seul Lafite-Rothschild (+15%) a augmenté mais moins que la moyenne des Pauillac.
- par contre, les seconds vins des premiers crus classés continuent leur progression : **Petit Mouton** (+62%), **Carruades de Lafite** (+60%), **Pavillon Rouge** (+37%), **Clarence de Haut-Brion** (+17%).
- certains crus ont mis à profit le millésime 2018 pour se repositionner en terme de prix, avec des baisses sensibles sur 3 ans : La Mission Haut-Brion (-19%), Troplong-Mondot (-16%), Suduiraut (-11%)...
- tandis que d'autres affichent leurs ambitions qualitatives : Figeac (+66%) dans la course au titre de 1er grand cru classé A au prochain classement de Saint-Émilion, La Conseillante (+39%), Clerc-Milon (+36%), Pichon-Comtesse (+35%), Gazin (+34%), Calon-Ségur et Léoville-Las Cases (+32%)...
- globalement, le prix d'une grande majorité de Bordeaux rouges est resté stable sur 3 ans. À moins de +5% d'augmentation en Euros constants, on retrouve nombre de crus bourgeois du Médoc, de vins des appellations satellites du Libournais et aussi de crus classés : Angélus et Pavie-Macquin (-3%), Malartic-Lagravière et Branaire (0%), Prieuré-Lichine (+1%), Saint-Pierre (+2%), Pédesclaux (+3%), Lynch-Bages (+5%)...

Mis à part les plus grands crus présents dans nos sélections comme il se doit pour un grand millésime, 2018 a été aussi l'occasion d'intégrer dans nos listes plusieurs nouveaux vins, confirmations ou révélations de l'année :

- Haut-Bergey blanc et rouge: propriété de Léognan réveillée par l'arrivée à sa tête du fils Paul Garcin, iconoclaste, ex-musicien rock de la scène bordelaise. Passage instantanée en culture bio, des vins d'artiste, intuitifs, immédiatement sapides, savoureux et à la forte note plaisir, en blanc comme en rouge.
- Baron de Brane : 2018 est le premier millésime où Brane-Cantenac propose en primeur son second vin, consacrant son nouveau statut de marque à part entière, résultat des incontestables progrès accomplis dans ce château depuis 15 ans.
- Moulin de la Rose (Saint-Julien) et Ségur de Cabanac (Saint-Estèphe): deux crus bourgeois de la famille Delon (cousins de ceux de Léoville-Las Cases). Deux pépites (7,5 ha chacun) du Médoc, des vins sans fard, d'un naturel et d'un équilibre prometteurs d'un vieillissement harmonieux, et surtout bien campés sur leurs terroirs respectifs (plus velouté à Moulin de la Rose, plus charnu à Ségur de Cabanac).
- Haut-Bages-Libéral: après Ferrière, cru classé de Margaux certifié bio depuis 2015 (un an avant Palmer), c'est maintenant l'autre cru classé de Pauillac de Mme Villars qui est en conversion bio (certifié au prochain millésime 2019). Les progrès à Haut-Bages-Libéral sont évidents, comme l'a souligné M. Bettane parlant du 2018 « Il confirme les progrès en précision et force d'expression commencés avec le 2016. Grand rapport qualité/prix probable. Noté 94-95/100 ».
- Grand Pontet: grand terroir du plateau de Saint-Émilion, contigu à Beauséjour-Bécot, aux mains d'un grand homme: M. Lucin. C'est lui qui en est le directeur technique et en grande partie responsable de la grande forme actuelle de ce cru. Nous connaissions la qualité de son travail dans sa propriété, Clos Louie, magnifique pépite de 2 ha en Côtes de Castillon, vignes bio en partie préphylloxériques (150 ans pour les plus âgées).
- La Marzelle : dans la continuité et au sud de la langue de graves et de sables de Figeac et Cheval-Blanc se trouve La Marzelle. Depuis que ce cru a adopté la biodynamie (2015), la parenté de style avec ses deux prestigieux voisins est à chaque millésime plus manifeste. Pour citer à nouveau M. Bettane « Grand terroir, grand talent, grande année : un 2018 qui fera date et s'inscrit dans le panorama des très grands vins mondiaux de l'année. Remarquable velouté de texture, rappelant les plus grands pomerols, longueur impressionnante, sans doute le meilleur de l'histoire. Noté 96/100 »

À chaque campagne primeur, il y a des crus qui se distinguent des autres par une qualité et/ou un prix inhabituels. Nous vous donnons celui qui nous a semblé mériter une distinction particulière en 2018 :

- <u>vins blancs secs</u> : **Domaine de Chevalier**, magnifique 2018 d'une rondeur et d'un fondant rares pour ce grand blanc connu pour sa vivacité plus souvent mordante.
- <u>vins blancs liquoreux</u> : **Suduiraut**, le plus complet des Sauternes qui, malgré une récolte minuscule, baisse son prix de -17% (même prix qu'en 2014).
- <u>Pessac-Léognan rouge</u>: c'est une fois de plus **Malartic-Lagravière** qui s'impose par sa qualité (comme toujours noté entre 92/100 et 95/100) et par son prix (moins de 50,00 € TTC la bouteille).
- <u>Médoc/Haut-Médoc</u>: les réussites ne manquent pas en 2018 parmi les crus bourgeois du nord du Médoc. Plutôt qu'un des classiques du secteur (Sociando-Mallet, Potensac, Clos Manou...), c'est **Charmail** que nous mettons en avant, privilégié par son terroir argileux.
- <u>Margaux</u>: **Brane-Cantenac**, au sommet de l'appellation et sensiblement moins cher que ces proches voisins Palmer et Rauzan-Ségla.
- <u>Saint-Julien</u>: entre la finesse de Branaire-Ducru, le fruité de Lagrange et le charnu de Saint-Pierre, il est difficile de choisir un cru dans cette appellation où la concurrence est si rude. Nous avons opté pour **Léoville-Barton**, à la fois étoffé (effet millésime) et distingué (effet terroir).
- <u>Pauillac</u>: mis à part les premiers grands crus classés, ce sont les deux Pichon, **Pichon-Baron** (pour sa race) et **Pichon-Comtesse** (pour son soyeux), qui devancent haut la main tous les autres crus classés de la commune.
- Saint-Estèphe : la puissance veloutée de Cos d'Estournel, fort de ses 40% merlot, est formidable cette année.
- <u>Vins de Côtes/Libournais</u> : plus qu'un cru, ce sont les appellations **Fronsac**, **Côtes de Castillon** et sa petite sœur **Côtes de Francs** qui doivent être distinguées en 2018. Rapports qualité/prix imbattables.
- <u>Pomerol</u> : sur le plateau de Pomerol où les prix sont si élevés, **Feytit-Clinet** reste année après année le plus raisonnable parmi les grands.
- <u>Saint-Émilion</u>: pour nous, le coup de cœur de l'année revient à **Cheval Blanc** mais son prix est sans surprise à la hauteur de son talent. Au croisement de la qualité du terroir, de la compétence de l'équipe en place et de la sagesse du prix, c'est **Bellefont-Belcier** qui est le plus recommandable.

Hors Bordeaux, 2018 a également permis d'élaborer de grands vins :

- <u>en Côte de Beaune</u>: après plusieurs années de disette (gel, grêle...), le **Domaine Chartron** a retrouvé le sourire en 2018 avec une récolte enfin complète, aux raisins dorés, mûrs et parfaitement sains. Les vins, riches et pulpeux, ont des fruités très expressifs sur des structures gourmandes. À l'opposé de la vivacité des 2014 ou 2010, plus proches en style des 2000 ou 1990.
- en Vallée du Rhône: à nouveau un grand millésime chez **Tardieu-Laurent**, le quatrième consécutif après 2015, 2016 et 2017, mais dans un profil inversé où ceux du sud sont plus frais et moins riches en alcool que d'habitude tandis que ceux du nord affichent une richesse et une onctuosité plus sudiste.
- dans le sud, la récolte est faible du fait des grenaches décimés par le mildiou au printemps. Niveau qualitatif et race comparables à 2015 sur Châteauneuf, Gigondas, Rasteau, etc. Grande réussite des mourvèdres avec de superbes Bandol.
- dans le nord, les syrahs parfaitement mûrs ont donné des vins séducteurs aux tannins veloutés. Ils évolueront assez vite et le charme sera au rendez-vous. À mi-chemin en style entre 2009 et 2010. À noter une nouvelle cuvée de blanc, Crozes-Hermitage Vieilles Vignes, 100% marsanne de plus de 50 ans.
- <u>en Ribera del Duero</u>: même météorologie qu'à Bordeaux avec un printemps arrosé et un été sec. En choisissant de vendanger vite et tôt (du 26 septembre au 8 octobre), le **Dominio de Pingus** a su éviter les dangers du millésime (alcool trop élevé et dureté des tanins). Grâce à ses extractions douces, ses vins sont spécialement aromatiques et très fins, à nul autre pareil en Ribera del Duero cette année.



MAISON DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 2 novembre 2019.

TROISIÈME OFFRE « PRIMEURS 2018 »



Nous poursuivons la campagne « Primeurs 2018 » et avons le plaisir de vous remettre ci-joint cette 3^{ème} Offre regroupant à prix inchangés l'ensemble des crus toujours ouverts à la réservation. Elle sera suivie en avril prochain d'une dernière Offre avec les Bourgognes 2018.

En Gironde, la réputation du millésime 2018 est maintenant largement confirmée (voyez au verso de cette lettre le palmarès de 5 dégustateurs), le plaçant sans conteste parmi les très grands millésimes bordelais, en blanc comme en rouge :

- pour les blancs secs, 2018 se compare à 2015 par son expressivité aromatique et sa fine acidité,
- pour les blancs liquoreux, leur richesse "à l'ancienne" est à rapprocher de celle des 1997 ou 1982,
- pour les rouges, leur style puissant et généreux rappelle les <u>2009</u> (pour la maturité) et les <u>2005</u> (pour la droiture tannique).

Deux caractéristiques particulières du millésime 2018, communes aux deux couleurs :

- <u>les vins seront de longue garde</u> : compter 10 ans pour la majorité des vins blancs secs, 20 à 50 ans pour la plupart des blancs liquoreux, 10 à 15 ans pour les rouges, crus bourgeois ou seconds vins, et 20 à 40 ans pour les grands crus classés.
- <u>une récolte réduite</u> suite aux attaques de mildiou (printemps humide) et à la concentration des baies (sécheresse de l'été).

En nouveauté, nous avons inclus dans cette 3ème Offre les 6 cuvées de l'œnologue **Xavier Copel**, des vins supérieurement élégants, parfaitement représentatifs de leur appellation, avec une attention toute particulière sur la pureté aromatique et la finesse tannique :

- **Haut-Médoc** : terroir de graves fines type Saint-Julien, 80% petit verdot, vinification en barriques neuves de 500 litres
- Pessac-Léognan: nouvelle cuvée créée en 2018, 70% cabernet sauvignon, 20% petit verdot
- Pauillac : parcelles de vieilles vignes au sud de Pauillac (plateau de Bages), 70% cabernet sauvignon
- Saint-Émilion : parcelles sur le plateau de Figeac, au lieu-dit Cheval Blanc ouest, 60% merlot
- Cahors : vin certifié bio, 100% vieilles vignes de malbec sur calcaires sidérolithiques
- Ribera del Duero : vin en démarche bio non certifiée, parcelle à 800m d'altitude, 100% tempranillo

Très cordialement,

Dominique GRUAULT

PS. Avec un été à nouveau très ensoleillé, chaud et sec, 2019 marche sur les traces de 2018. La Gironde est un des rares départements français à ne pas avoir souffert de la sécheresse estivale, que ce soit sur les sols argilo-calcaires de la rive droite ou graveleux du Médoc (du latin "in medio aquae" signifiant "au milieu des eaux"). Bonne nouvelle, les volumes récoltés en rouge seront sensiblement supérieurs à ceux de 2018.

Palmarès des Bordeaux 2018 ····>

Cinq grands critiques notent les Bordeaux rouges 2018

Les dégustateurs de LA REVUE DU VIN DE FRANCE ont commenté plus de 400 Bordeaux 2018 dans les numéros de mai et juin 2019.		
Note	Vins Dégustés	
19,50-20 sur 20	Palmer, Margaux, Mouton-Rothschild	
19-20 sur 20	Haut-Brion, Léoville-Las Cases, Pontet-Canet, Pichon-Baron, Lafite-Rothschild, Lafleur	
18,50-20 sur 20	Ausone	
19-19,50 sur 20	Pichon-Lalande, Cos d'Estournel	
18,50-19,50 sur 20	La Mission Haut-Brion, Rauzan-Ségla, Ducru-Beaucaillou, Montrose, Vieux Château Certan, Pétrus	
18,50-19 sur 20	Léoville-Barton, Pensées de Lafleur	

Michel BETTANE et Thierry DESSEAUVE ont diffusé leurs notes en mai 2019 sur leur site www.mybettanedesseauve.fr (accès gratuit).		
Note	Vins Dégustés	
99-100 sur 100 99 sur 100 98-99 sur 100 98 sur 100	Léoville-Las Cases Lafleur, Pétrus, Cheval Blanc Ausone Haut-Brion, Beychevelle, Mouton-Rothschild, Lafite-Rothschild, Calon-Ségur, L'Évangile, Canon, Figeac, Vieux Château Certan	
97-98 sur 100	Durfort-Vivens, Rauzan-Ségla, Palmer, Gruaud-Larose, Latour, La Conseillante, La Violette	

Nоте	Vins Dégustés
20 sur 20	Pétrus
19 sur 20	Haut-Brion, Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild
18,75 sur 20	Ducru-Beaucaillou, Pichon-Baron
18,50 sur 20	La Mission Haut-Brion, Rauzan-Ségla, Léoville-Barton, Grand-Puy-Lacoste, Latour, Montrose
18,25 sur 20	Cheval Blanc
18 sur 20	Brane-Cantenac, Branaire-Ducru, Léoville-Las Cases, Lynch-Bages, Calon-Ségur, Cos d'Estournel, Trotanoy,
	Canon, Ausone

Les notes de Jean-Marc QUARIN sont parues en avril 2019		
sur son site www.quarin.com (sur abonnement)		
Note	Vins Dégustés	
100 sur 100 99-100 sur 100 99 sur 100 98 sur 100	Latour, Calon-Ségur, Lafleur, Cheval Blanc Margaux, Mouton-Rothschild Lafite-Rothschild, Trotanoy, Ausone Palmer, Léoville-Las Cases, Pichon-Baron, Pontet-Canet, Montrose, Cos d'Estournel, Pétrus, Pavie-Macquin, Belair-Monange, Canon, Angélus	

Les notes d'Antonio GALLONI sont parues en mai 2019 sur son site www.vinous.com (sur abonnement)		
Note	Vins Dégustés	
97-100 sur 100 96-99 sur 100 95-98 sur 100	Rauzan-Ségla, Cos d'Estournel, Lafleur, Pétrus, Cheval Blanc, Ausone Pontet-Canet, Latour, Calon-Ségur, Trotanoy, Figeac Les Carmes Haut-Brion, Palmer, Margaux, Ducru-Beaucaillou, Léoville-Las Cases, Pichon-Lalande, Montrose, L'Église-Clinet, La Conseillante, L'If, Canon-La Gaffelière, Angélus	