

Bernard Burtschy

14 000 signes

## Les primeurs Bordeaux 2015

### Margaux, une très belle réussite d'ensemble

Millésime après millésime, souvent la qualité de l'appellation Margaux est citée comme étant « inégale », ce qui est d'autant plus vrai qu'elle est composée de cinq villages relativement dispersés, qui s'étendent sur 100 ha et que les graves légères souffrent régulièrement de sécheresse sans compter l'hétérogénéité intrinsèque à l'appellation.

Mais en 2015, l'appellation est une des plus homogènes qui soit avec une très belle réussite d'ensemble. Comme partout à Bordeaux, la floraison a été rapide sous le beau temps, ce qui n'est pas pour rien dans les beaux rendements affichés. Elle est suivie d'un beau mois de juillet très sec, mais sans blocage de la vigne grâce aux réserves hydriques accumulées.

Dès la fin juillet arrive toute une série de petites pluies qui ont l'avantage de débloquent la véraison qui aurait eu du mal à se faire sinon. Elle est même un peu plus précoce qu'en 2000 et 2010. Les mois d'août et surtout de septembre, plus frais, ralentissent la maturation. La pluie est là aussi, bien moindre que dans le nord du Médoc, mais il faut tout de même compter une soixantaine de mm (63 mm exactement) qui empêcheront d'atteindre les concentrations parfaites d'un 2005 par exemple et expliquent aussi quelques dilutions par-ci, par-là.

Dans ces conditions, pour élaborer un très grand vin, il fallait faire un choix drastique. Seuls 35 % de la récolte totale ont été retenus pour élaborer le grand vin de château Margaux, 50 % à Palmer, 55 % à Issan. Les chiffres parlent d'eux-mêmes.

Grâce au beau temps pendant les vendanges, l'état sanitaire des raisins fut parfait et les vins présentent bien, en particulier du côté des merlots qui ont été vendangés entre les 21 et 29 septembre. Il a fallu être plus patient pour les cabernets-sauvignon vendangés début octobre, pour l'essentiel avant le 10 octobre, mais certaines propriétés ont poussé jusqu'au 20 octobre.

Dans le millésime 2015, beaucoup de vins sont de tout premier ordre à commencer par Château Margaux qui se situe dans les tout premiers de Bordeaux en 2015. Lascombes, Rauzan-Ségla et Brane-Cantenac sont géniaux tout comme Cantenac-Brown, Dauzac, Marquis de Terme, Giscours, Marquis d'Alesme, Prieuré-Lichine, Le Tertre chez les crus classés, Angludet et Paveil de Luze chez les non classés.

En 2015, il faut faire le plein de Margaux.

## Margaux

*Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2016, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours et même un peu moins cette année depuis que l'Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2015, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le dégusterons à nouveau et en bouteille en 2018, puis encore en 2019 pour un avis définitif.*

### ***Ch. Angludet 2015 16,6***

La robe est sombre, noire même. Si le nez n'est pas encore constitué, le vin est dense, serré, velouté avec une belle longueur. Une réussite majeure du château qui n'en manque pas. 3-15 ans.

### ***Ch. Bellevue de Tayac 2015 15,5***

Robe sombre et nez de goudron. Un vin élégant, bon milieu de bouche, du corps, un peu végétal en finale. 3-8 ans.

### ***Ch. Boyd-Cantenac Cru classé 2015 17,5***

Robe violette. Nez de cassis. Le vin est droit, long, frais, élégant, de la classe, belle maturité du cépage, la fin de bouche est légèrement durcie, mais pas de verdeur dans les tannins. Un très grand Boyd, une réussite majeure. 81 cabernet-sauvignon, 11 merlot, 6 petit-verdot, 2 cabernet-franc. 3-15 ans.

### ***Ch. Brane-Cantenac Cru classé 2015 17,5***

Robe grenat sombre. Joli nez fin. Le vin est d'une grande élégance avec des tannins ultras fins, l'ensemble est long, raffiné avec une finale un rien végétale qui lui donne de la fraîcheur. Grande réussite. 3-15 ans.

### ***Ch. Cambon-La Pelouse L'Aura de Cambon 2015 15,5***

Cette toute petite parcelle de 50 ares a donné un vin délicieux et charmeur qui ne manque pas de fond. 52 cabernet-sauvignon, 48 merlot. 3-10 ans.

### ***Ch. Cantenac-Brown Cru classé 2015 17***

La robe est sombre à reflets violets. Nez intense de cassis. Le vin est élégant, raffiné, structuré avec une fin de bouche où perce une pointe végétale qui fait souffler une brise fraîche sur le vin. 3-15 ans.

### ***Ch. Clos du Jaugueron 2015 15,5***

Un joli Margaux de charme que Michel Théron réussit toujours fort bien. 3-8 ans.

### *Ch. d'Arsac 2015 15*

Robe violette et nez de violette, la fleur. Le vin est souple, fin, bonne matière, la suavité masque une petite dureté. 3-8 ans.

### *Ch. Dauzac Cru classé 2015 17,5*

La robe est d'un noir profond. Nez intense d'épices et de mûre. Le vin est dense, serré avec une belle matière concentrée, l'ensemble est relativement tannique et parti pour une grande garde. Dauzac capitalise tous les efforts avec un vin d'une densité exceptionnelle qui défiera les décennies. La plus grande réussite de tous les temps. 3-15 ans.

### *Margaux de Malleret 2015 15,5*

La robe sombre s'ouvre sur un joli vin souple, du charme. Le M de Malleret devient dorénavant le Margaux de Malleret, ce qui est plus clair. 3-10 ans.

### *Ch. Desmirail Cru classé 2015 16*

Robe grenat avec un nez délicatement fumé. Le vin est souple charmant, peu extrait, plaisant avec des notes de fraîcheur. 3-8 ans.

### *Ch. Deyrem Valentin 2015 15*

Un vin de belle densité avec des tannins un peu rustiques. 5-8 ans.

### *Ch. d'Issan Cru classé 2015 17,5*

Issan se présente avec de beaux arômes très fins, enjôleurs. Le vin est à la fois puissant et élégant, d'une belle longueur et doté d'un superbe boisé qui n'est pas excessif. Ce vin complexe, joliment épicé est un des plus beaux qui n'ait été produit. A acheter en primeurs, il est parti pour la gloire. 65 cabernet-sauvignon, 35 merlot. Le vin a été élevé avec 50 % de fût neuf et le grand vin représente 55 % de la production. 5-20 ans.

### *Ch. d'Issan Moulin d'Issan 2015 16,5*

Robe grenat. Nez de réglisse. Le vin est élégant, frais, de bonne longueur. 60 cabernet-sauvignon, 40 merlot. Le second vin représente 45 % du vin produit. 3-8 ans.

### *Ch. du Tertre Cru classé 2015 17*

Robe sombre. Joli nez de mûre d'une grande pureté. Le vin est souple, léger, élégant, persistant, d'une belle longueur. Une grande réussite. 3-12 ans.

### *Ch. Durfort-Vivens Cru classé 2015 16,5*

La robe est violette avec de jolis arômes fins. Le vin est suave, charmeur, très charmeur même, d'une longueur certes moyenne pour le moment, mais avec une jolie finale de classe. L'élevage l'allongera. 3-12 ans.

### *Ch. Ferrières Cru classé 2015 16*

Robe dense à reflets violets. Joli nez sur le fruit, un peu vanillé. Le vin est souple, léger, un peu fluide avec un boisé épicé. Un vin de charme à boire sur son fruit sans se presser. 3-8 ans.

### *Ch. Giscours Cru classé 2015 17,5*

La robe est sombre avec des notes de mûre. Le vin est souple, charmant avec un beau fond et de la complexité dans un style plus Giscours que jamais. Un très beau vin qui renoue avec le grand style d'autrefois. 3-15 ans.

### *Ch. Grand Tayac 2015 16*

Un joli vin souple, du charme, très Margaux, adorable. 3-8 ans.

### *Ch. Haut-Breton Larigaudière 2015 15,5*

Joli nez de cabernet. Un vin élégant, sans aspérité, tout en longueur qui évoluera bien dans le temps. 3-8 ans.

### *Ch. Kirwan Cru classé 2015 16,5*

La robe est noire avec des arômes de mûres. Le vin est dense, relativement tannique et frais ce qui lui donne de la tenue avec une belle matière. Un grand vin de garde qu'il faudra savoir attendre. 5-15 ans.

### *Ch. La Bessane 2015 15*

Charmeur et souple, très margalais. 3-8 ans.

### *Ch. La Fortune 2015 14,5*

Un vin léger, fluide, d'honnête longueur, très charmeur. 3-5 ans.

### *Ch. La Gurgue 2015 15*

Un vin très frais, léger, doté d'une belle acidité. 3-8 ans.

### *Ch. La Tour de Bessan 2015 15,5*

Un joli moelleux dans un ensemble très élégant, tout en souplesse. 3-8 ans.

### *Ch. La Tour de Mons 2015 15,5*

Joli nez bien défini. Le vin est élégant, de bonne longueur, charmant. Il évoluera bien comme d'habitude. 3-8 ans.

### *Ch. Labégorce 2015 16,5*

Robe grenat. Nez joliment épicé, framboise et pivoine. Le vin est souple, joliment aromatique, suave, épicé avec des tannins fins, belle longueur et belle densité. De la fraîcheur, mais aucune trace végétale. 50 cabernet-sauvignon, 44 merlot, 4 petit-verdot, 2 cabernet-franc. 45 % de fût neuf. Superbe achat. 5-20 ans.

### *Ch. Lascombes Cru classé 2015 17,5*

La robe est dense d'un noir impressionnant. Le nez est un peu sur la retenue, épices et mûre. Le vin est concentré, ample, d'une belle matière avec un superbe milieu de bouche, le raisin est mûr, l'ensemble est d'une élégance rarement atteinte. Le plus grand Lascombes depuis un demi-siècle qui rivalise avec le majestueux 1945. 5-20 ans.

### *Ch. L'Aura de Cambon 2015 15,5*

Sur 0,5 ha avec 52 cabernet-sauvignon et 48 merlot, le vin est ample, charmeur. 3-8 ans.

### *Ch. Malescot Saint Exupéry 2015 16,5*

Robe d'un noir profond. Beau nez de mûres et d'épices. Le vin est dense. Une belle matière avec un léger creux toutefois qui se comblera à l'élevage, tannins un rien secs hélas comme toujours à ce stade. 5-15 ans.

### *Ch. Margaux 1er cru classé Grand vin 2015 19*

La robe est grenat sombre avec un nez intense de cassis fruit et feuille. Le vin est très compact, ferme, d'une densité exceptionnelle, assez tannique avec une petite raideur qui disparaîtra à l'élevage. Splendide finale très mentholée. 87 cabernet-sauvignon, 8 merlot, 3 cabernet-franc, 2 petit-verdot. Le grand vin représente 35 % de la récolte avec un rendement agronomique d'environ 40 hl/ha. Il se range assurément dans les grands Margaux de l'histoire, au côté du 1953. 5-25 ans.

### *Ch. Margaux Pavillon rouge 2e vin 2015 17,5*

Robe grenat. Nez intense, très réglisse, un peu mentholé. Le vin est dense, serré, un peu de pérazine, d'une belle longueur avec de la fraîcheur. 74 cabernet-sauvignon, 21 merlot, 4 petit-verdot, 1 cabernet-franc. Le second vin représente 23 % de la récolte. Le vin possède plus de densité que 2010, plus de fraîcheur aussi. 5-15 ans.

### *Ch. Marquis d'Alesme Cru classé 2015 17*

La robe est très sombre, presque noire. Beau nez fumé et cassis. Le vin est dense, serré, long, beau milieu de bouche dense, myrtille et fumé, splendide, tannins fins, finale avec une pointe végétale, mais d'une belle longueur. 66 cabernet-sauvignon, 30 merlot, 7 cabernet-franc, 3 petit-verdot. Le vin a été élevé avec 65 % de fût neuf. Marquis d'Alesme 2015 est le plus grand vin produit depuis des lustres. 5-15 ans.

### *Ch. Marquis de Terme Cru classé 2015 17,5*

La robe est d'un noir profond avec un nez est superbe de complexité. Le vin est dense, suave, à la fois profond et d'un grand charme. La finale est de grande classe avec un subtil mélange d'élégance et de puissance. 2015 est le plus grand Marquis de Terme depuis fort longtemps. Une réussite majeure dans le millésime 2015. 5-15 ans.

### *Ch. Monbrison 2015 16*

Robe sombre et joli nez épicé. Le vin est souple, léger, un peu fluide, un peu végétal aussi, mais d'une grande élégance. 3-12 ans.

### *Ch. Mongravey 2015 15,5*

Nez de fruits noirs. Le vin est élégant, sans la moindre trace boisée ce qui lui sied fort bien, d'une bonne densité. 3-8 ans.

### *Ch. Palmer Cru classé, Grand vin 2015 18*

Deuxième millésime en biodynamie. La robe est sombre et le nez discret. A l'aération, il devient très complexe, chocolaté et épicé. Le vin est élégant, raffiné, les tannins sont fins, l'ensemble d'une bonne longueur avec des arômes mentholés et chocolat noir. Il affiche beaucoup d'élégance. Le millésime 2015 a donné un Palmer plus cabernet qui joue la fraîcheur alors que 2014 par exemple

jouait la suavité. 2015 est plus grand que 2009, peut-être pas que 2010, mais plus précis. Le vin a été élaboré avec 50 cabernet-sauvignon, 44 merlot, 6 petit-verdot. Le grand vin représente 50 % de la production et il titre 14 °. 5-15 ans.

### *Ch. Palmer Alter Ego 2e vin 2015 17*

Deuxième millésime en biodynamie. La robe est noire. Le nez est épicé et frais, mentholé. Le vin est élégant, d'une belle densité, de la fraîcheur, du fond, joliment épicé. Il a été élaboré avec 52 merlot, 42 cabernet-sauvignon, 6 petit-verdot. Il titre 14 °, le rendement est 37 hl/ha et Alter Ego représente 50 % du vin produit. 3-12 ans.

### *Ch. Paveil de Luze 2015 16,5*

La robe est grenat sombre avec un joli nez de violette. Le vin est très élégant et marqué par un cabernet-sauvignon de grande classe, l'ensemble est raffiné et de belle longueur. Un très grand Paveil-de-Luze ! 3-12 ans.

### *Ch. Pontac-Lynch 2015 15*

La robe est violette et le nez fumé. Le vin est assez frais, avec des tannins, le fruit est encore un peu contenu. 3-8 ans.

### *Ch. Pouget 2015 17*

La robe est sombre avec un nez intense, fumé, clou de girofle. Le vin est ample et doté d'un beau volume, du gras, boisé, de la matière, jolie finale. Tous les vins de goutte sont élevés en bois neuf, mais le boisé s'intégrera tant la matière est belle. Superbe réussite ! 70 cabernet-sauvignon, 19 merlot, 4 petit-verdot, 7 cabernet-franc. 5-15 ans.

### *Ch. Prieuré-Lichine Cru classé 2015 17*

La robe est d'un violet sombre avec de beaux arômes de mûre. Le vin est ample avec une belle matière qui reste très élégante. Un Prieuré très réussi avec de la chair, du fond, de la matière, et une élégance véritable. 5-15 ans.

### *Ch. Rauzan-Gassies Cru classé 2015 15*

Le nez végétal et le vin est souple, fluide, végétal avec une finale amère. Il ne se présente pas bien pour le moment. 3-8 ans.

### *Ch. Rauzan-Ségla Cru classé, Grand vin 2015 18*

La robe est d'un grenat sombre avec un joli nez de mûre sauvage. Le vin est dense, élégant, long, raffiné, d'une belle matière. Une immense réussite, remarquable. Pour une reprise en main du domaine, Nicolas Audebert réussit un coup de maître avec un des plus grands Rauzan-Ségla jamais produit. 5-15 ans.

### *Ch. Siran 2015 16*

Robe sombre à reflets violets. Le vin est souple, léger, un peu fluide, mais avec un raisin d'une belle maturité, les tannins sont fins, le merlot lui donne du charme. 55 merlot, 38 cabernet-sauvignon, 7 petit-verdot. 3-8 ans.

*Ch. Tayac-Plaisance 2015*

Un vin souple et charmant, élégant, légèrement poivron qui lui donne de la fraîcheur. 3-8 ans.