

Bernard Burtschy

14 400 signes

## Les primeurs Bordeaux 2015

### Médoc et Haut-Médoc : au cœur de la disparité

Sur son territoire qui frise 6000 ha et qui court de la ville de Bordeaux jusqu'à la pointe de Grave, le Médoc est, comme pratiquement tous les ans, au cœur de la disparité climatique qui divise le millésime 2015. Au début, tout allait bien, belle floraison homogène, beaux mois de juin et de juillet. Tout se gâte ensuite un peu partout, un mois d'août pluvieux qui commence par débloquer la véraison, ce qui est très favorable, puis augmente les rendements, ce qui est vu d'un très bon œil par les producteurs après trois millésimes très chiches où il manque globalement une récolte.

La disparité vient ensuite, entre la mi-août et la fin septembre où la partie nord se prend 200 mm d'eau, ce qui est énorme, alors que la partie sud s'en prend deux fois moins. La barrière climatique est à Lamarque, un peu plus sec au sud, nettement plus humide au nord. Le cépage star du Médoc, le cabernet-sauvignon est toujours critique dans sa maturation et, surtout dans la partie nord, il a eu beaucoup de mal à mûrir. Le merlot, quant à lui, a littéralement bu l'eau qui arrivait en abondance, ce qui a dilué les vins.

La disparité est amplifiée par les pratiques viticoles : les producteurs en bio et en biodynamie sont nettement avantagés avec une maturité plus précoce de huit jours en moyenne, ce qui était particulièrement bénéfique en 2015 et explique les succès de châteaux comme Palmer, Pontet-Canet et autres Durfort-Vivens. Les châteaux très en avance dans leurs pratiques viticoles comme Ducru-Beaucaillou en ont aussi largement bénéficié. La situation est la même dans les autres châteaux moins médiatiques. D'où une grande disparité entre les vins.

### Médoc et Haut-Médoc

*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.*

## Médoc

### ***Ch. Blaignan 2015 15***

Face à la difficulté de faire mûrir le cabernet-sauvignon, Blaignan a choisi de favoriser le merlot qui représente 82% de l'assemblage (47% dans le vignoble), ce qui donne un vin souple et soyeux, tout en rondeur, à boire sur son fruit. 82 merlot, 10 cabernet-franc, 8 cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

### ***Ch. Delhomme 2015 15***

Nouveau poulain de l'équipe Derenoncourt, le vin est dense, serré, assez compact et tannique sur fond de souplesse. Un vin 100% merlot sur une dizaine d'ha sur argilo-calcaire et 1,5 ha sur une croupe calcaire. 3-8 ans.

### ***Ch. D'Escurac 2015 15***

Un vin dense, concentré, un peu végétal qui se refera grâce à sa densité. 3-8 ans.

### ***Ch. Eva 2015 15***

Un vin de bonne facture aux tannins un peu rustiques, mais avec une joyeuse densité du vin 3-8 ans.

### ***Ch. Fleur La Mothe 2015 16***

Un vin élégant, de l'élégance, belle longueur. 3-12 ans.

### ***Ch. Goulée 2015 16***

Elaboré par l'équipe de Cos d'Estournel, sa robe est grenat, le nez est fruits rouges. Le vin est de bonne densité, avec de la fraîcheur et une finale de fruits rouges. 90 000 b, 52 hl/ha. Il n'est plus vendu qu'en livrable avec un prix stable et un gros ciblage de la restauration. Le vin n'a subi aucune saignée mais 30% ont été évacués. 75 merlot, 19 cabernet-sauvignon, 4 cabernet-franc. 3-8 ans.

### ***Ch. Greysac 2015 16***

Elégant, belle longueur, concentration moyenne 3-10 ans.

### ***Ch. Haut Condissas 2015 16,5***

Le vin de « garage » du Médoc s'en sort à nouveau avec les honneurs. Sa robe est noire avec de beaux arômes épicés. Le vin est charnu, très ample, beau fruit. 3-12 ans.

### ***Ch. Haut-Maurac 2015 15***

La robe est noire et le vin joue franchement le merlot et sa chair savoureuse. 60 merlot, 35 cabernet-franc, 5 malbec sur 24 ha. 3-8 ans.

### *Ch. La Tour de By 2015 16*

La Tour de By est constituée d'une belle densité de vin avec des tannins encore un peu rugueux, le végétal n'est pas loin, mais la densité lui permettra de bien évoluer. 5-15 ans.

### *Ch. L'Ecrin des Couleys 2015 15,5*

Nez de mûre. Le vin est fin, aérien, avec une bonne matière. A boire sur le fruit. 0-8 ans.

### *Ch. Les Grands Chênes 2015 16*

Robe noire. Le vin est dense et moelleux, belle matière, charmeur. 3-12 ans.

### *Ch. L'Inclassable 2015 15,5*

Le vin possède un joli fruit avec un vin plein de charme, suave avec des tannins légers. 3-8 ans.

### *Ch. Lousteauneuf 2015 16*

Forte couleur. Le vin est marqué par la mûre et la myrtille. Beau vin dense avec une pointe de boisé. Les tannins sont fermes et un peu asséchants. 3-10 ans.

### *Ch. Maison Blanche 2015 15*

Le nez est fortement marqué par le merlot qui le rend très ouvert. Le vin est souple, charmant, rond avec une petite dureté en finale qui disparaîtra. 80 merlot, 15 cabernet-sauvignon, 5 cabernet-franc. 3-8 ans.

### *Ch. Patache D'Aux 2015 14,5*

Le vin est dense, compact, certes un peu végétal, un peu de dureté tannique et aussi un peu de poivron vert, mais sa densité fait plaisir à voir. Il évoluera bien en bouteille. Une ère nouvelle s'ouvre devant lui. 60 cabernet-sauvignon, 30 merlot, 7 cabernet-franc, 3 petit-verdot. 3-8 ans.

### *Ch. Potensac 2015 16*

Robe grenat sombre. Nez discret, puis fruits rouges et noirs. Le vin est plein, suave, charmant, sur le fruit. 60% de grand vin. 45 merlot, 38 cabernet-sauvignon, 17 cabernet-franc. pH 3,55 33% fût neuf. 3-10 ans.

### *Ch. Potensac Chapelle de Potensac 2e vin 2015 15*

Robe sombre. Nez de réglisse. L'attaque est franche, le milieu de bouche très réglisse, joli vin. 71 merlot, 23 cabernet-sauvignon, 4 cabernet-franc, 2 petit-verdot. 10% fût neuf. 50 hl/ha. 3-8 ans.

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

Un vin léger, fluide, souple. La vigne a été grêlée l'année dernière et elle en subit la conséquence : le raisin est mûr mais le vin n'a pas sa concentration habituelle. Un vin de charme à boire dans les cinq ans. 70 merlot, 25 cabernet-sauvignon, 4 cabernet-franc, 1 petit-verdot. 3-8 ans.

### *Ch. Rollan de By 2015 16*

Rollan de By a encore élaboré un grand vin en pariant sur l'élégance, ce qui est un changement spectaculaire de style qui lui sied bien, l'ensemble est d'une belle longueur. 3-10 ans.

### *Ch. Tour Séran 2015 15,5*

Joli fruit, de la fraîcheur, bien construit, joli vin. 3-8 ans.

## Haut-Médoc

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

De robe violette sombre, Beaumont se présente avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est souple, charmant avec une belle pureté aromatique, l'ensemble est léger et un peu végétal. Ce vin élégant est à déguster sans se presser dans les cinq ans. 0-5 ans.

### *Ch. Belgrave Cru classé 2015 16,5*

La robe est noire avec des notes puissantes de cassis. Le vin est de bonne densité, plus élégant que d'habitude, moins puissant aussi. Jolie finale épicée. Une belle affaire. 50 merlot, 46 cabernet-sauvignon, 4 petit-verdot. 3-12 ans.

### *Ch. Belle-Vue 2015 16*

La robe est sombre avec de beaux fruits rouges. Le vin est souple, du charme, de l'élégance. 3-10 ans.

### *Ch. Bernadotte 2015*

Cette grande propriété a élaboré un vin honnêtement construit avec un joli fruit qui pourra se consommer précocement. 52 merlot, 47 cabernet-sauvignon, 1 petit-verdot. 3-8 ans.

### *Ch. Cambon-La Pelouse 2015 15*

La robe est sombre. Nez intense de mûre. Le vin est de bonne facture, un peu merlotant même si la cabernet-sauvignon est légèrement majoritaire. 50 cabernet-sauvignon, 46 merlot, 4 petit-verdot. 3-8 ans.

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

La robe est sombre avec des arômes de cassis. Le vin est de demi-corps, souple, élégant avec une finale un peu végétale qui lui donne de la fraîcheur. Un beau Cantemerle très raffiné. 3-10 ans.

### *Ch. Caronne Ste Gemme 2015 16*

Le nez est fumé et le vin est plein, dense, boisé, d'une belle longueur. Une belle réussite pour le millésime. 3-8 ans.

### *Ch. Charmail 2015 15*

Un vin qui joue la fraîcheur et le fruit immédiat et le réussit fort bien. 40 cabernet-sauvignon, 40 merlot, 12 cabernet-franc, 8 petit-verdot. 3-8 ans.

### *Ch. Citran 2015 15*

La robe est sombre avec des arômes épicés. Le vin est fluide et végétal, à déguster sur sa fraîcheur et sa légèreté. 3-8 ans.

### *Ch. Clément-Pichon 2015 15,5*

De robe noire, le vin est souple, charmeur avec de la rondeur et un boisé fondu. Sa proportion inhabituelle de merlot pour le Haut-Médoc lui donne un charme fou. 92 merlot, 8 cabernet-sauvignon. 13,5°, pH 3,7 avec un rendement de 47 hl/ha. 3-8 ans.

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

Michel Théron a réussi un joli vin charmeur, de bonne longueur, finement extrait, pas très puissant, mais tellement élégant. 3-12 ans.

### *Ch. Coufran 2015 14,5*

Coufran se présente avec une robe violette et des notes végétales au nez. Le vin est léger, fluide, légèrement amer. il n'est pas très cher non plus. 3-8 ans.

### *Ch. d'Agassac 2015 16,5*

Agassac se fait maintenant conseiller par l'équipe Derenoncourt. Il arbore un joli moelleux sur vin pourtant construit sur un pourcentage historique de cabernet-sauvignon, la petite rusticité a été supprimée, le vin est d'une belle longueur et d'une grande densité. Il a encore progressé et il est une des meilleures affaires de tout Bordeaux. Beau travail! 81 cabernet-sauvignon, 19 merlot. 3-12 ans.

### *Ch. de Camensac cru classé 2015 16*

La robe est grenat sombre avec des arômes de cassis fruits et feuilles. Le vin est suave, léger, un rien fluide, la finale est un peu sur le poivron, mais tout cela devrait s'aplanir avec l'élevage. Jolie bouteille en perspective pour un Camensac nouveau style. 3-12 ans.

### *Ch. de Lamarque 2015 16*

La robe est très sombre avec des arômes de mûre. Le vin est de bonne densité, un peu végétal mais de bonne facture. Un vin solide, bien réussi dans le millésime. 3-8 ans.

### *Ch. de Malleret 2015 15,5*

Le nez est expressif, d'une belle pureté. Le vin possède du fond, de la matière, une petite note végétale aussi qui lui apporte de la fraîcheur. Malleret n'a jamais été aussi bon. 50 merlot, 46,5 cabernet-sauvignon, 3,5 petit-verdot. 3-8 ans.

### *Ch. de Villegeorge 2015 15*

Un vin léger, fluide, frais, de bonne facture qui ne manque pas de coffre, bien dans la ligne de ce qui a été produit ces dernières années. 3-8 ans.

### *Ch. d'Hanteillan 2015 15,5*

Le vin est souple, léger, un peu fluide, très charmeur et il ne manque pas de fond. 50 merlot, 45 cabernet-sauvignon, 5 petit-verdot sur 60 ha. 3-8 ans.

### *Ch. La Lagune cru classé 2015 17*

De robe violette, le nez est très marqué par un cabernet d'une grande pureté. Malgré cette forte présence aromatique du cabernet, le vin est souple avec du charme, de la rondeur, l'ensemble est

harmonieux avec des tannins fins. Belle finale encore un peu tannique avec du ressort. 65 cabernet-sauvignon, 30 merlot, 5 petit-verdot. 3-12 ans.

### *Ch. La Lagune Les cabernets-sauvignons 2015 16*

Cette cuvée sobrement intitulée "les cabernets-sauvignons" renoue avec le 2013 avec un vin tout en cabernet-sauvignon d'une belle longueur avec des tannins assez fermes, mais aussi une belle ligne fraîche et racée. Les cabernets sont les mêmes que ceux de l'assemblage, le haut de la croupe et les vieux cabernets sur la partie argileuse proche d'Agassac. Trois fûts seulement ont été produits comme témoignage pour l'histoire. 100 cabernet-sauvignon. 5-15 ans.

### *Ch. La Tour Carnet cru classé 2015 16,5*

La Tour Carnet possède une robe sombre avec des notes fumées au nez. Le vin est souple, élégant, joliment extrait, pas de verdeur. Une réussite dans un style charmant et accessible qui pourra se consommer relativement vite. Un vin de charme élaboré avec un pourcentage historique de merlot. 70 merlot, 30 cabernet-sauvignon. Une partie des cabernets-sauvignons est partie dans les Pensées de La Tour Carnet (59 merlot, 37 cabernet-sauvignon, 3 petit-verdot, 1 cabernet-franc). 3-12 ans.

### *Ch. La Tour du Haut-Moulin 2015 15,5*

Un vin souple, charmant, joliment boisé, suave qui évolue toujours bien en bouteille. 3-8 ans.

### *Ch. Lamothe-Bergeron 2015 15,5*

Un joli vin élégant avec de la rondeur, fort bien réussi. 50 cabernet-sauvignon, 45 merlot, 5 petit-verdot. 3-8 ans.

### *Ch. Lanessan 2015 16,5*

Le château est en progrès constants depuis plusieurs années et il réussit à nouveau une très belle performance. Une belle maturité du raisin donne un beau vin classique avec un vin d'une grande longueur, très bien défini. Une vraie réussite. 58 cabernet-sauvignon, 35 merlot, 7 petit-verdot. 3-12 ans.

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

Robe grenat. Le vin est souple, charmant, jus de fruit, notes de réglisse. 41 merlot, 38 cabernet-sauvignon, 11 cabernet-franc, 10 petit-verdot. 18 ha en production. 3-8 ans.

### *Ch. Les Trois Moulins 2015 15*

Un vin souple et charmant, joli fruit. 3-8 ans.

### *Ch. Lestruelle 2015 15*

La robe est colorée. Le vin est dense, serré, compact, assez tannique, de belle facture. 70 merlot, 30 cabernet-sauvignon sur argilo-calcaire. 3-8 ans.

### *Ch. Malescasse 2015 16,5*

Malescasse est un vin pulpeux et riche, totalement transfiguré, avec une solide armature tannique. Le plus beau de l'histoire récente. 48 merlot, 43 cabernet-sauvignon, 9 petit-verdot. 3-12 ans.

***Ch. Mille Roses 2015 15,5***

Un vin élégant, de demi-corps, persistant, charmeur, bien dans son style équilibré, frais et sans la moindre lourdeur. Rapport qualité-prix imbattable. 3-10 ans.

***Ch. Paloumey 2015 16***

Comme à son habitude, le vin est léger, élégant, raffiné, un peu plus frais que d'habitude. 3-8 ans.

***Ch. Peyrabon 2015 14,5***

Un joli vin souple, et charmant, d'une belle suavité à croquer sur son fruit. 3-8 ans.

***Ch. Peyrat-Fourton 2015 16***

Un vin solidement construit sans fantaisie avec une belle matière. 3-8 ans.

***Ch. Reysson 2015 15***

De robe grenat, le vin affiche de beaux fruits rouges sur une matière de bonne densité qui ne manque pas de fraîcheur malgré la forte présence du merlot. 95 merlot, 5 cabernet-franc. 3-10 ans.

***Ch. Saint-Paul 2015 15***

Elaboré sur des graves argileuse, le vin est souple et moelleux, facile d'accès, loin de la rusticité d'autrefois. Un vin de charme. 50 merlot, 40 cabernet-sauvignon, 8 cabernet-franc, 2 petit-verdot sur 29 ha. 3-8 ans.

***Ch. Senejac 2015***

Un vin de bonne densité, un peu végétal. 3-8 ans.

***Ch. Sociando-Mallet 2015 17***

De robe grenat, le nez est marqué par la réglisse. Le vin est de bonne densité, droit, beau cabernet-sauvignon avec un tout petit creux en milieu de bouche qui disparaîtra, jolie finale. 3-10 ans.