

Bernard Burtschy

13 000 signes

## Les primeurs Bordeaux 2015

### Beaucoup de pluie à Pauillac, mais les grands terroirs s'en sortent

Pour le millésime 2015, tout était bien parti à Pauillac : une floraison très homogène suivi d'un beau temps en juillet, des pluies opportunes début août qui débloquent la véraison, font croître les baies, mais sans excès. Le temps se gâte sérieusement en septembre, la douche froide même : 96 mm de pluie en septembre alors que la vigne avait repris sa croissance. Si l'état sanitaire tient bien, les baies grossissent d'une manière non négligeable, surtout le merlot, la maturité du cabernet-sauvignon, le cépage phare, se fait plus difficile. Si la maturité technologique fut rapidement atteinte, la maturité phénolique sera beaucoup plus délicate.

A la dégustation, les notes herbacées ne sont pas rares, les dilutions non plus avec des petits creux en milieu de bouche qu'il ne sera pas facile de compenser à l'élevage. Cependant, les grands terroirs de graves s'en sortent incontestablement mieux et les dates des vendanges ont été fondamentales. Mais il est clair que les Pauillacs 2015 n'atteignent pas le niveau des 2005, 2009 ou 2010.

Même si tout le monde est braqué sur le millésime 2015, rappelons aussi qu'en 2014, les Pauillacs étaient superbes avec des cabernets-sauvignons de grande classe. Dans quelques années, quand la fièvre des primeurs sera tombée et que la pression sur le millésime 2015 dit « exceptionnel » sera devenue plus raisonnable, la comparaison entre les Pauillacs 2014 et 2015 sera des plus intéressantes et pas forcément à l'avantage des 2015.

Dans ces conditions, pour tenir leur rang, les grandes propriétés ont été conduites à des choix drastiques. A château Latour, le grand vin ne représente que 30% de la récolte, 40% à Lafite-Rothschild. Tout comme en 2014, la part du cabernet-sauvignon est élevée : 97,1% à château Latour, 91% à Lafite-Rothschild, 82% à Mouton-Rothschild sauvé par son grand plateau de Graves. Derrière, l'écart se creuse.

## Pauillac

*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. Batailley 2015 17***

La robe est sombre avec de beaux arômes de cèdre. Le vin est d'une belle densité avec un très beau milieu de bouche moelleux, les tannins sont fins et le raisin mûr. Le vin s'inscrit dans la grande lignée des beaux millésimes de la propriété. Le grand vin représente 60% de la récolte. 77 cabernet-sauvignon, 20 merlot, 3 petit-verdot. 3-12 ans.

### ***Ch. Bellegrave 2015 16***

Bellegrave possède une jolie matière pleine, une petite sécheresse passagère, mais il sera d'un grand charme. 3-10 ans.

### ***Ch. Clerc-Milon 2015 17***

Robe assez dense. Nez intense et complexe. Le vin est long et frais, c'est un beau cabernet droit, avec de la fraîcheur et joliment épicé, il lorgne du côté Lafite avec sa longueur et sa belle persistance. 51 cabernet-sauvignon, 34 merlot, 13 cabernet-franc, 1 petit-verdot, 1 carmenère. 5-12 ans.

### ***Ch. Croizet-Bages 2015 15***

La robe est violette et le nez est végétal. Le vin est fluide, un peu végétal également. Il se déguste mal. 3-10 ans.

### ***Ch. d'Armailhac 2015 17***

Robe grenat. Le nez est intense, assez frais. Contrairement à son habitude, le vin débute sur le cabernet avec de la fraîcheur, de jolis tannins fins et beaucoup d'élégance. C'est le premier millésime à être plus frais, alors qu'il est souvent rond en raison d'une maturité un peu avancée à l'habitude (terroir solaire). La vendange a été avancée de trois jours. 60 cabernet-sauvignon, 29 merlot, 9 cabernet-franc, 2 petit-verdot. 3-12 ans.

### ***Ch. de Pauillac 2015 15***

Toute première sortie pour le château de Pauillac qui est élaboré par l'excellent château de Fonbadet. La robe est sombre et le nez boisé. Le vin est aussi dominé par le boisé, ce qui est bien dommage, car la matière est intéressante, mais bien trop délicate pour cet élevage musclé. Il a été élaboré en vinification intégrale en fut neuf, ce qui explique cela. 3-8 ans.

### *Ch. Domaine Les Sadons 2015 15,5*

Un joli Pauillac souple et très accessible avec des tannins fins et une densité moyenne. 3-8 ans.

### *Ch. Duhart-Milon 2015 17*

Depuis quelques années, Duhart-Milon affiche un profil très cabernet et c'est encore plus le cas cette année. Ce n'est évidemment pas un hasard, car il est élaboré par la même équipe que Lafite-Rothschild. Son nez est délicat et le vin est droit, long, racé, d'une belle longueur, les tannins sont fins, il a de la classe. 73 cabernet-sauvignon, 27 merlot. 3-12 ans.

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

La robe est sombre et le nez est noblement marqué par le cèdre et une pointe de surmaturité. Le vin est souple, inhabituellement moelleux, mais déparé par une acidité déplaisante qui durcit le vin. Dans un autre échantillon, le vin est dense, les tannins sont fins. 3-12 ans.

### *Ch. Grand Puy Ducasse 2015 17*

La robe est sombre, violette. Le vin est de bonne constitution avec un beau milieu de bouche moelleux, le vin possède du fond. Belle réussite avec un vin de charme. 60 cabernet-sauvignon, 40 merlot. 3-12 ans.

### *Ch. Grand Puy Lacoste 2015 17,5*

De robe grenat sombre, le nez est superbe avec des notes de cèdre et de mûre. Le vin est dense, serré, tannique, mais avec des tannins doux, d'une belle longueur. 74 cabernet-sauvignon, 23 merlot et 3 de cabernet-franc qui n'est pas rentré dans l'assemblage depuis longtemps. 5-15 ans.

### *Ch. Haut-Bages-Libéral 2015 16,5*

Robe violette. Le vin est de bonne densité, un peu végétal avec un peu de velouté tout de même. Il se refera dans le temps en gardant son air sévère qui est sa marque de fabrique. 3-12 ans.

### *Ch. Haut-Batailley 2015 17*

Moyennement corpulent, le vin est élégant, frais, légèrement poivron vert, d'une belle longueur, très joliment réussi. 72 cabernet-sauvignon, 28 merlot. 3-10 ans.

### *Ch. La Fleur Peyrabon 2015 15,5*

La robe est grenat et le nez est intense, cèdre, fruits rouges. Le vin est élégant avec des tannins fins et lisses, la finale est sur les fruits rouges. Un Pauillac de charme très accessible. 3-8 ans.

### *Ch. Lafite-Rothschild 2015 18*

Nez splendide, complexe, raffiné. Le vin est droit, beau milieu de bouche dense, un joli fruit, belles épices. pH de 3,65, ce qui lui donne une belle fraîcheur et plus de complexité, un peu moins de densité que 2010. Le grand vin représente 42 % de la récolte et il a été élaboré avec 91 cabernet-sauvignon et 9 merlot. La touche de cabernet-franc se retrouve dans le second vin. 5-20 ans.

### *Ch. Lafite-Rothschild Carruades 2015 17*

Alors que Carruades de Lafite-Rothschild cousinait l'année dernière avec le merlot, il revient vers sa vraie nature avec le cabernet-sauvignon comme l'indique son nez de graphite. L'attaque est dense, le vin est serré avec un beau milieu de bouche, du fruit même si un petit creux se fait sentir,

millésime oblige. Sa belle fraîcheur est appréciable tout comme son côté initiation à Lafite. 57 cabernet-sauvignon, 36 merlot, 7 cabernet-franc. 3-8 ans.

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

La robe est noire avec un très beau nez de réglisse. Le vin est dense, campé sur son cabernet, les tannins sont fins, avec un beau profil aromatique très pur et de belles épices. Un Latour d'une grande élégance où l'on retrouve le goût d'antan. Il a été élaboré avec 97,1 cabernet-sauvignon, 2,6 merlot, 0,3 petit-verdot. Son IPT est de 69 et le grand vin représente 30 % de la production avec un pourcentage historique de cabernet-sauvignon. Rappelons que 23 ha sont cultivés en biodynamie et que la totalité des 98 ha est en agriculture biologique. 5-20 ans.

### *Ch. Latour, Les Forts de Latour, 2<sup>e</sup> vin 2015 17*

De robe sombre, le nez est intense, fumé, épicé. Le vin est de belle densité avec un joli moelleux en milieu de bouche, les tannins sont assez fermes, la finale fraîche. Le second vin représente 40 % de la production. 63 cabernet-sauvignon, 35,6 merlot, 0,9 petit-verdot, 0,5 cabernet-franc. 3-12 ans.

### *Ch. Latour Le Pauillac 3e vin 2015 15,5*

Robe grenat. Le nez est frais, un rien végétal sur fond de pivoine. Le vin est de bonne densité, assez strict et légèrement tannique. Le 3<sup>e</sup> vin représente 30 % de la production. 54,2 cabernet-sauvignon, 41,7 merlot, 4,1 petit-verdot 3-8 ans.

### *Ch. Lynch-Bages Cru classé 2015 17,5*

Robe noire. Joli nez de réglisse. Le vin est élégant, charmeur, accessible avec de beaux tannins bien enveloppés. À l'aération, il se raffermi. 70 cabernet-sauvignon, 24 merlot, 4 cabernet-franc, 2 petit-verdot. 75 % fût neuf 5-15 ans.

### *Ch. Lynch-Bages Echo de Lynch-Bages 2015 16*

Souple, suave, charmeur, il se dégustera précocement. 66 cabernet-sauvignon, 34 merlot. 3-8 ans.

### *Ch. Lynch-Moussas Cru classé 2015 17*

La robe est sombre avec un joli nez de café et d'épices. Le vin est suave, charmant, les tannins sont fins, l'ensemble est de belle longueur. Belle réussite. 79 % cabernet-sauvignon, 21 merlot. 3-12 ans.

### *Ch. Mouton-Rothschild Cru classé 2015 19*

Robe noire. Nez très fin, finement épicé, cèdre. Le vin est très élégant, velouté, les tannins sont fins, superbe milieu de bouche raffiné, de la classe, soyeux, finale somptueuse, très attachant. Elevé dans 100% de barriques neuves, mais il a de la matière qui se cache derrière. Très grande persistance. Ce n'est pas le plus puissant, il est loin d'un 2010, mais d'une complexité sans égale. 82 cabernet-sauvignon, 16 merlot, 2 cabernet-franc. 5-25 ans.

### *Ch. Mouton-Rothschild Petit Mouton 2e vin 2015 17,5*

Robe sombre. Nez intense, épicé. Le vin est souple, assez structuré dans les tannins, petite rusticité, belles épices avec le côté café torréfié qui a longtemps fait la personnalité de Mouton dans sa partie excessive (et un peu vulgaire). 78 cabernet-sauvignon, 17 merlot, 5 cabernet-franc. 3-15 ans.

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

Joli nez de fruits rouges. Le vin est élégant, de bonne densité, bien construit sur la pureté, les tannins sont modérés. 3-12 ans.

### *Ch. Pibran 2015 16*

Retour au classicisme avec un Pibran 50 % cabernet-sauvignon, 50 % merlot (l'an dernier, il y avait 75 % de merlot en raison de la grêle). Le vin est droit, strict, très cabernet-sauvignon, de la fraîcheur. Il se prend à nouveau pour un Pauillac ! 3-10 ans.

### *Ch. Pichon-Lalande Cru classé 2015 17,5*

La robe est sombre et très dense avec un nez d'épices et de cassis. Le vin est d'une grande densité, profond, un peu sévère avec des tannins fermes, un petit creux qui disparaîtra à l'élevage, d'une belle longueur. Ce grand vin demandera de la patience. Le grand vin représente 50 % de la récolte et il a été élaboré avec 69% de cabernet-sauvignon, 28% de merlot, 2% de cabernet-franc et 1% de petit-verdot. 5-15 ans.

### *Ch. Pichon-Lalande Réserve de la Comtesse 2e vin 2015 16,5*

Quoiqu'étant le second vin de Pichon-Comtesse, le vin n'en a pas hérité pour autant des mauvaises cuves du grand vin. Au contraire, il est lisse, charmant, suave, avec des tannins polices. 53 cabernet-sauvignon, 40 merlot, 4 cabernet-franc, 3 petit verdot. 3-8 ans.

### *Ch. Pichon-Longueville Cru classé 2015 17,5*

La robe est noire avec un nez de cèdre. Le vin est dense et souple, petit creux, un rien de fluidité, une belle longueur. 77 cabernet-sauvignon, 23 merlot, élevage en 80 % de fût neuf. 45 % de la production. 5-15 ans.

### *Ch. Pichon-Longueville Les Griffons 2e vin 2015 17*

Un beau vin de fraîcheur dans le style de Pichon-Longueville, la fraîcheur du cabernet-sauvignon, sa longueur aussi. 60 cabernet-sauvignon, 40 merlot. 27 % de la production. 5-10 ans.

### *Ch. Pichon-Longueville Les Tourelles de Longueville 2e vin 2015 16,5*

La robe est noire et le vin est merlotant, pourtant il y a un peu moins de merlot que d'habitude. 55 merlot, 30 cabernet-sauvignon, 10 cabernet-franc, 5 petit-verdot. 33 % de la production. 3-8 ans.

### *Ch. Plantey 2015 15*

La robe est sombre avec de beaux arômes de cèdre. Le vin est souple, moelleux même, l'ensemble est charmant. 3-8 ans.

### *Ch. Pontet-Canet Cru classé 2015 18*

La robe est noire et les arômes vont vers le cèdre. Le vin est dense et élégant, d'une grande longueur avec des tannins légers, joli goût, du fruit, finale joliment épicée. Un vin de demi-corps, élégant. La fleur a été très homogène, puis beau temps sec pendant deux mois. Les pluies ont permis de faire la véraison. Gros amas d'eau fin août avec 100 mm. La récolte finissait quand les pluies sont arrivées. L'assemblage représente 95 % de la production. 65 % cabernet-sauvignon, 30 % de merlot,

3 cabernet-franc, 2 petit-verdot. Le vin a été élevé avec 50 % de fûts neufs, 33 % en amphore et le reste en cuve. 3-15 ans.

*Ch. Tour Sieujan 2015 15,5*

Un Pauillac de demi-corps avec un joli fruit, bonne longueur. Un des plus beaux qui a été produit. 2-8 ans.