

Bernard Burtschy

9 200 signes

Les primeurs Bordeaux 2015

Saint-Estèphe

En 2014, Saint-Estèphe était la star du millésime avec une impressionnante réussite d'ensemble grâce à une pluviométrie moindre que dans le sud du Médoc et la maturité du cabernet-sauvignon qui avait bénéficié, en septembre et en octobre, des conditions idéales pour la parfaire. En 2015, pour des raisons rigoureusement inverses, Saint-Estèphe est un des perdants du millésime.

Certes, le millésime 2015 était parti sur un grand pied avec une floraison très homogène suivie des mois de juin et de juillet très ensoleillés, parmi les plus chauds en un siècle. Les peaux des raisins ont durci, les tannins se sont concentrés. Puis patatras ! Le mois d'août a été très difficile, l'eau est tombée fortement en août, une centaine de mm alors qu'il ne pleuvait que 25 mm à Margaux.

Appellation située au nord du Médoc, Saint-Estèphe est toujours la dernière à être vendangée et lutte généralement pour obtenir la maturité phénolique du cabernet-sauvignon, le cépage le plus tardif à Bordeaux et souvent majoritaire dans le secteur. En deux mois, la station de Pauillac enregistre 195 mm de pluie et la station de Pez à Saint-Estèphe à 217 mm. Résultat, les rendements deviennent confortables, 55 hl/ha aux Ormes de Pez, 47 hl/ha à Calon-Ségur, 44 hl/ha à Cos d'Estournel.

Cependant, il est difficile dans ces conditions de faire mûrir le cabernet-sauvignon. Pour élaborer un grand vin, il fallait trier, sélectionner : le grand vin à Cos d'Estournel représente à peine 39 % de la récolte, tout comme à Montrose. La vraie performance, en 2015 était d'élaborer un beau vin, ce qu'ont réussi Cos d'Estournel et Montrose. Chapeau bas !

S'il faut saluer la performance de quelques rares propriétés, l'acheteur avisé se rabattra sur les 2014 qui sont à la fois meilleurs et probablement moins chers que les 2015.

Saint-Estèphe

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. Beau-Site 2015 15,5

La robe est légère et le vin est peu extrait pour préserver le fruit, ce qui lui donne du charme. 3-8 ans.

Ch. Calon-Ségur Cru classé 2015 17,5

La robe est noire avec des arômes de mûre. Le vin est dense, boisé, de la matière, du fond, joli boisé, du charme, petit creux. Rentre pour la première fois du cabernet-sauvignon planté en 2007. Il se fera un peu plus vite que d'habitude. 82 cabernet-sauvignon, 16 merlot, 2 petit-verdot. 47 hl/ha, pH 3,75, 13,3 °. 3-10 ans.

Ch. Calon-Ségur Marquis de Calon 2e vin 2015 16,5

La robe est violette. Nez de fruits rouges. Le vin est de bonne densité, les tannins sont un peu rustiques, la longueur est moyenne. Un Marquis plus frais, plus cabernet, grâce à un cabernet-franc qui rentrait toujours dans le grand vin, et qui a été déclassé, probablement en raison du stress hydrique. 57 merlot, 33 cabernet-sauvignon, 10 cabernet-franc. 50 % fût neuf. 3-15 ans.

Ch. Capbern-Gasqueton 2015 16

La robe est violette avec des arômes de fruits rouges. Le vin est fin, élégant, construit sur le cabernet, petit creux en milieu de bouche mais honnête longueur. 68 cabernet-sauvignon, 28 merlot, 4 petit-verdot. 60 % fût neuf, 47 hl/ha. 3-8 ans.

Ch. Clauzet 2015 16

Joli nez fin. Le vin est fin, élégant avec des tannins peu appuyés, le tout est souple. Élégant, tannins fins, extraction douce 3-8 ans.

Ch. Cos d'Estournel Cru classé 2015 18

La robe est noire avec des arômes nobles de cèdre. Le vin est dense, très cabernet, élégant, avec de beaux tannins fins, des arômes purs de violette, une très belle matière veloutée, sans agressivité tannique. Ce beau résultat a été obtenu grâce à une sélection drastique, le grand vin représente 39 % de la récolte qui avait un rendement global 44 hl/ha et surtout aux choix judicieux du directeur technique Dominique Arangoïts. 75 cabernet-sauvignon, 23,5 merlot, 1,5 cabernet-franc. 5-25 ans.

Ch. Cos d'Estournel Les Pagodes de Cos 2e vin 2015 17

La robe est grenat et le nez est sur la réglisse. Joli vin ample, le vin est plein, beaucoup de charme, de la rondeur. Il a été élaboré 61 % de second vin. 46,2 merlot, 44 cabernet-sauvignon, 5,8 cabernet-franc, 4 petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Cos Labory Cru classé 2015 16

Robe grenat sombre avec un joli nez de mûre. Le vin est souple un peu végétal, petit creux, finale fraîche. 3-8 ans.

Ch. Coutelin-Meville 2015 14,5

Un vin frais, tannique, austère, qui demande patience. 5-10 ans.

Ch. Croix de Pez 2015 15,5

Un vin droit, assez tannique, strict. 3-8 ans.

Ch. de Pez 2015 16

La robe est sombre avec un nez épicé. Le vin est souple, un peu sec, assez tannique, pur, un peu sec, mais avec une belle densité. 3-12 ans.

Ch. Haut-Marbuzet 2015 16

Un vin dense et sérieux, relativement tannique qui mettra du temps à atteindre son apogée. 5-10 ans.

Ch. La Commanderie 2015 14,5

Un vin fluide et léger, peu extrait, à boire sur son fruit. 3-5 ans.

Ch. La Haye 2015

Le vin est peu extrait, charmant, fluide avec des tannins légers 3-8 ans.

Ch. Lafont-Rochet Cru classé 2015 16,5

Robe assez sombre. Nez sur les fruits noirs. Le vin est de bonne densité, assez tannique, petite rusticité sur les tannins, bonne densité. Vinifié dans des installations neuves, l'ensemble est abouti, complet. La partie en biodynamie (10 ha sur 42, mais il n'y a que 20 qui produisent du grand vin). pH de 3,66. 54 cabernet-sauvignon, 35 merlot, 6 cabernet-franc, 5 petit-verdot. 5-10 ans.

Ch. Le Boscq 2015 16

La robe est sombre avec de très beaux arômes de mûre. Le vin est souple, léger, charmant, très accessible, ample et généreux par son merlot, les tannins des cabernets sont bien enrobés. 56 merlot, 35 cabernet-sauvignon, 7 petit-verdot, 2 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Le Crock 2015 15,5

La robe est sombre et le nez est discret. Le vin est dense, tannique, petite raideur. 5-10 ans.

Ch. Lilian-Ladouys 2015 15,5

Un joli vin dense avec des tannins doux mais présents, belle longueur. 3-10 ans.

Ch. Meyney 2015 16,5

La robe est sombre et le nez est d'une belle complexité. Le vin est ample avec un beau milieu de bouche plein, joli fruit, il est profond, un rien sec en finale pour le moment. 45 cabernet-sauvignon, 39 merlot, 10 petit-verdot. 5-15 ans.

Ch. Montrose Cru classé 2015 18

La robe est noire avec des arômes d'une grande finesse. Le vin est dense, tannique, droit, plus Montrose que nature, austère, strict. Le grand vin ne représente que 39 % de la production. 67 cabernet-sauvignon, 29 merlot, 4 cabernet-franc. 5-25 ans.

Ch. Montrose La Dame de Montrose 2^e vin 2015 17

La robe est sombre, les arômes sont sur les fruits noirs avec des notes épicées. La Dame est un vin au port élané avec beaucoup de finesse, un peu de rondeur en milieu de bouche, et une finale d'une grande élégance. Le déclassement d'une grande parcelle de cabernet qui a toujours figuré dans le grand vin a été très bénéfique au second vin. Le second vin représente 40 % de la production. 51 cabernet-sauvignon, 41 merlot, 4 petit-verdot. 3-10 ans.

Ch. Ormes de Pez 2015 16

La robe est violette avec un nez épicé et réglisse. Le vin est souple, léger, élégant, de la fraîcheur, faiblement extrait. Gourmand et rond, il pourra se consommer plus vite que d'habitude. 44 cabernet-sauvignon, 49 merlot, 6 cabernet-franc, 1 petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Petit-Bocq 2015 15

Une jolie matière avec un vin harmonieux et des notes fumées pour ce millésime pas facile. 3-8 ans.

Ch. Phélan-Ségur 2015 16,5

La robe est incroyablement noire avec un joli nez de mûre. Le vin est souple et dense, assez tannique, de la matière, un peu sec, pas trop extrait. 3-12 ans.

Ch. Saint-Pierre de Corbian 2015 15,5

Le vin est léger, fluide, peu extrait, sans la moindre rusticité. A boire dans les cinq ans. 52 cabernet-sauvignon, 48 merlot sur 3,90 ha en graves argileuses. 3-8 ans.

Ch. Ségur de Cabanac 2015 15

Un vin droit, ferme sur ses tannins et sa fraîcheur. Il mérite patience. 5-10 ans.

Ch. Sérilhan 2015 15

Un vin souple et charmant, finement boisé, bonne longueur, assez droit sur ses tannins, sèche un peu pour le moment. 61 cabernet-sauvignon, 35 merlot, 4 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Tour de Pez 2015 16

Joli nez de fruits rouges. Un vin de fruit, souple, charmant, sans le fond habituel. Bien constitué, élégant et long 3-8 ans.

Ch. Tour des Termes 2015 16,5

La robe est grenat et le vin est souple, bien construit, joli profil, du charme. Belle densité, long, fin, extraction très fine 3-8 ans.

Ch. Tour Saint Fort 2015 15

Robe grenat. Joli nez de fruit. Le vin est souple, charmant, léger et fluide. 3-8 ans.

Ch. Tronquoy-Lalande 2015 16

La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est de bonne densité, un rien végétal, de bonne longueur. Il faudra lui laisser un peu de temps. 55 merlot, 37 cabernet-sauvignon, 6 petit-verdot, 2 cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Vieux Coutelin 2015 14

Un vin souple et fluide, sans prétention. 3-8 ans.