

Millésime 2016 : Graves et Pessac-Léognan Rouges,

suprêmement élégants

La bataille fut rude et il a fallu faire de gros sacrifices pendant les assemblages. Mais le jeu vaut la chandelle : ceux qui ont consenti de tels efforts sont payés en retour avec des vins qui s'inscriront dans la légende dans un style et raffiné, loin des vins qui, autrefois, se sont avant tout démarqués par leur concentration. En 2016, ils brillent par leur élégance.

Comme un peu partout dans le Bordelais, la pluviométrie des premiers mois de l'année était supérieure de plus de 50 % à la moyenne mensuelle calculée sur une longue période. Puis à partir du 16 juin ou du 24 juin selon les endroits allait s'installer une période chaude et sèche, bénéfique au début pour panser les plaies, plus difficile ensuite.

En raison de la sécheresse, la véraison se passe difficilement, mais elle est heureusement débloquée grâce à deux petites pluies des 30 juillet et 4 août : selon la station météo de Villenave-d'Ornon, il est tombé 2 mm le 30 juillet, c'est-à-dire pratiquement rien, et surtout 20 mm le 4 août, ce qui est plus conséquent. Et ensuite quasiment plus rien jusqu'à la nuit des 13 et 14 septembre où il pleut 35 mm, et enfin deux fois 22 mm les 3 et 4 octobre.

Ralenti par le manque d'eau, les raisins mettent du temps à mûrir et il faut vendanger tard. Dans le vignoble urbain très précoce de Haut-Brion, elles débutent le 19 septembre et se poursuivent pendant presque un mois pour se terminer le 13 octobre. À Haut-Bailly, elles s'étalent du 16 septembre au 18 octobre, une date butoir que peu dépassent. À Malartic-Lagravière, les vendanges se terminent le 20 octobre. Il est vrai que l'on annonçait de la pluie pour le 23 qui est arrivé le jour dit.

À l'arrivée, les vins sont généralement de haute tenue, mais comme le millésime 2016 n'a pas été un long fleuve tranquille, il a fallu être sélectif. Le grand vin ne représente que 52 % de la récolte à Haut-Brion, 53 % à la Mission Haut-Brion et 55 % à Haut-Bailly. Les rendements plutôt confortables, 52 hl/ha sur les rouges à Haut-Brion, ont permis cette sélection. Mais certains châteaux qui ont trop

joué avec les rendements se présentent avec des creux en milieu de bouche et aussi un peu de verdeur.

Dans les meilleurs des cas, le millésime 2016 a produit des vins de légende, avec en particulier de très beaux cabernets-sauvignons de haute volée. En général, ils n'ont ni la densité ni la puissance des 2015, des 2010 et 2009, mais ils sont plus élégants, plus harmonieux et incontestablement plus frais, millésime tardif oblige. Des grands vins en perspective.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2017, 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 2016, 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 2019, puis encore en 2020 pour un avis définitif.

Pessac-Léognan

Ch. Bouscaut Cru classé 2016 16,5

La robe est violacée avec des arômes fins de cèdre. Le vin est très élégant avec une finesse inhabituelle, jolis tannins soyeux, petite note de poivron qui apporte de la fraîcheur, finale très seyante. Belle réussite dans un style de demi-corps et raffiné. 3-8 ans.

Ch. Brown 2016 16,5

Le vin est frais et droit, assez proche en style du 2015, moyennement corsé, très équilibré. 3-8 ans.

Ch. Cantelys 2016 16,5

Élaboré par l'équipe de Smith-Haut-Lafitte, Cantelys est un vin plaisant et charmeur aux jolies notes fumées, suave avec la pointe de fraîcheur du millésime qui donne du tonus à sa finale. Il est un rien plus frais que le 2015, un peu plus long aussi. 3-8 ans.

Ch. Carbonnieux Cru classé 2016 17

La robe est sombre avec des arômes de fruits rouges et de fumé. Le vin est élégant, de demi-corps, avec beaucoup de fraîcheur, mais sans verdeur, jolie finale avec une véritable élégance. Alors que d'habitude, il lui faut un peu de temps pour s'exprimer, il pourrait se faire un peu plus vite. 3-10 ans.

Clos Marsalette 2016 16,5

Robe violette. Nez intense de violette. Le vin est souple et moelleux, du charme, joli fond. Il est élaboré avec 53 % de cabernet-sauvignon, 45 % de merlot et 2 % de cabernet-franc. Élevage avec 35 % de fût neuf, rendement de 40 hl/ha. 3-8 ans.

Ch. Couhins 2016 15,5

Un vin de bonne densité, un peu végétal comme souvent, mais bien constitué. 3-5 ans.

Ch. Couhins Lurton 2016 16,5

La robe est grenat avec un beau nez de cassis. Le vin est frais, de bonne facture et svelte. 3-8 ans.

Ch. de Cruzeau 2016 15,5

Un vin frais, bien construit, un peu sec hélas par ses tannins, mais cela devrait être corrigé par l'élevage. 3-8 ans.

Ch. de France 2016 16

La robe est sombre, presque noire avec des arômes un rien végétaux de mûre. Le vin est souple, un rien végétal également, mais bien construit. Il lui faudra un peu de temps pour trouver son harmonie. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs. 5-10 ans.

Ch. de Rochemorin 2016 15

Robe grenat. Un vin frais, léger, fluide, équilibré. 3-5 ans.

Domaine de Chevalier Cru classé 2016 18,5

La robe est sombre avec un nez fumé et les belles notes de cèdre habituelles. Le vin est dense, élégant avec beaucoup de fraîcheur, l'ensemble est d'une belle persistance. Il ne possède pas tout à fait la densité du 2015, mais sa fraîcheur fait merveille avec une belle finale épanouie, il est plus long et possède plus de classe. Il a été élaboré avec 65 % de cabernet-sauvignon, 30 % de merlot et 5 % de petit-verdot. 3-15 ans.

Ch. Fieuzal Cru classé 2016 17

La robe est sombre avec de belles notes fumées et surtout de fruits rouges. Le vin est marqué par une belle fraîcheur, les tannins sont fins, le tout petit creux disparaît vite sous la jolie finale classieuse. Il devrait gagner en harmonie à l'élevage. 3-8 ans.

Ch. Gazin-Rocquencourt 2016 16,5

Quoique pratiquement équilibré entre cabernet-sauvignon et merlot (respectivement 55 % et 45 %), le vin est marqué par la fraîcheur du cabernet-sauvignon qui titille un merlot un rien tapageur, l'ensemble se complète bien pour donner une jolie bouteille nettement supérieure au rond 2015. 3-8 ans.

Ch. Haut-Bacalan 2016 16

Robe grenat sombre. Nez intense, fumé. Le vin est souple, léger, fluide, mais avec de beaux arômes à la fois fumés et délicats. 0-8 ans.

Ch. Haut-Bailly La Parde Haut-Bailly 2e vin 2016 17

La robe est sombre avec des arômes de cassis. Le vin est assez frais, croquant, d'une bonne longueur, pas d'une densité folle, mais bien équilibré. Il est élaboré avec 47 % de merlot, 47 % de cabernet-sauvignon, 6 % de cabernet-franc. Il représente 30 % de la production. 3-12 ans.

Ch. Haut-Bailly Cru classé Grand vin 2016 18,5

La robe est violette, presque noire. Splendide nez de réglisse très fumé. Le vin est dense, serré, avec de beaux tannins fins et de superbes arômes, le grain est très fin, de la classe. Le vin possède une belle masse de tannins, avec des tannins ronds et soyeux. Son beau moelleux fait merveille. Il titre 13,6° (les 2010 étaient au-dessus de 14°). Il est élaboré avec 53 % de cabernet-sauvignon, 40 % de merlot, 4 % de petit-verdot et 3 % de cabernet-franc. Rendement global de 47 hl/ha et le grand vin ne représente que 55 % de la récolte. Vendange du 26 septembre au 18 octobre, les cabernets et petits-verdets étant ramassés après le 11 octobre. 3-15 ans.

Ch. Haut-Bergey 2016 16

La robe est sombre avec un nez fumé de mûre. Le vin est souple, marqué par un joli merlot, il est suave avec des tannins soyeux peu extraits, le tout est charmant. 3-8 ans.

Ch. Haut-Brion Le Clarence de Haut-Brion 2e vin 2016 17,5

La robe est noire avec un nez fumé et de cassis, de mûre aussi. Belle bouche élégante, de la finesse, de beaux tannins fins. C'est une réussite, une belle introduction au grand vin. Il titre 13,6° d'alcool. Il est élaboré avec 51,3 % de merlot, 33 % de cabernet-sauvignon, 13,1 % de cabernet-franc et 2,6 % de petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Haut-Brion 1er cru classé Grand vin 2016 19

La robe est très sombre. Le nez est fumé, élégant, d'une grande pureté. Si le vin ne possède pas la densité du 2015, il est très élégant, raffiné, tout en longueur, d'une belle complexité et surtout d'un grand raffinement. Belle réussite. Il titre 13,9° d'alcool avec un pH de 3,67. Il est élaboré avec 56 % de merlot, 37,5 % de cabernet-sauvignon et 6,5 % de cabernet-franc. Vendanges du 19 septembre au 13 octobre, ce qui est tard pour le vignoble précoce de Haut-Brion. La sélection a été sévère, le grand vin ne représente que 52 % de la récolte et le rendement des rouges est de 52 hl/ha. 5-15 ans.

Ch. Haut-Lagrange 2016 16,5

Robe sombre. Nez intense de cassis. Un vin dense avec un joli fruit, de belles notes de cassis, d'une belle longueur. Une révolution. 3-8 ans.

Ch. Haut-Nouchet 2016 16

La robe est sombre avec un nez fumé et boisé. Le vin est souple, un peu boisé, du fruit. 3-8 ans.

Ch. La Garde 2016 16,5

Robe sombre. Le vin est dense avec de beaux arômes fumés, un joli fruit, un beau boisé, de la fraîcheur. Par rapport au 2015, il est plus structuré par un beau cabernet-sauvignon. Il a été élaboré avec 50 % de cabernet-sauvignon, 47 % de merlot et 3 % de petit-verdot. Le cabernet-sauvignon a été vendangé du 14 au 18 octobre, le merlot du 4 au 15 octobre, le petit-verdot le 12 octobre et le cabernet-franc qui n'est pas rentré dans l'assemblage final le 14 octobre. 3-12 ans.

Ch. La Louvière 2016 16,5

Délicatement fumés et un rien végétaux, les arômes ouvrent un vin de demi-corps, pas très dense, mais harmonieux malgré des tannins un peu fermes sur un léger creux, belle finale d'épices. 3-8 ans.

Ch. La Mission Haut-Brion La Chapelle de la Mission 2e vin 2016 17,5

La robe est très sombre avec un nez de cassis d'une grande franchise. Le vin est de bonne densité, souple, un rien fluide et frais, mais équilibré et harmonieux. Si le grand vin a réussi avec brio à gommer les difficultés du millésime, le second vin a hérité des cuvées un peu plus fluides et un peu moins mûres, ce qui est de bonne guerre et lui donne de la fraîcheur. D'un autre côté, il a aussi bénéficié de tout le cabernet-franc ce qui lui donne de jolis tannins fins. Un ou deux ans de garde lui feront du bien et permettront de mettre en valeur les belles épices de la finale. Il titre 13,8° d'alcool. Il est élaboré avec 42 % de cabernet-sauvignon, 36,5 % de merlot et 21,5 % de cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé Grand vin 2016 18,5

La robe est très sombre avec des arômes boisés et de café. Le vin est dense, un peu boisé, avec de la fraîcheur ce qui lui donne du raffinement. Certes, il a pris un peu le bois, mais il se refera avec sa bonne proportion de cabernet-sauvignon qui lui donne un peu plus de tenue que le suave 2015, des tannins aussi un peu plus fermes. Il s'inscrit dans les grandes Missions, sans le volume qui lui est propre, mais avec plus de classe, ce qui est plus rare. Il titre 13,7° d'alcool avec un pH de 3,66 et représente 53 % de la récolte. Il a été élaboré avec 57,5 % de merlot et 42,5 % de cabernet-sauvignon. Vendanges très étalées du 19 septembre au 14 octobre. 5-15 ans.

Ch. La Solitude 2016 16,5

Le cabernet-sauvignon qui représente un peu plus de la moitié de l'assemblage impose sa fraîcheur avec un rien moins de rondeur que d'habitude, la corpulence est moyenne, l'ensemble déjà très accessible. 3-8 ans.

Ch. Larrivet-Haut-Brion 2016 17

Toujours bien construit, Larrivet-Haut-Brion a énormément gagné en élégance et le millésime 2016 marque une nouvelle étape. Sa robe est sombre avec un joli nez élégant. Le vin est fin, avec des tannins subitement extraits, l'ensemble confirme le grain en précision du 2015 avec plus de fraîcheur et un rien moins de densité, mais plus de classe. 3-10 ans.

Ch. Latour-Martillac Cru classé 2016 17

La robe est sombre violacée et les arômes oscillent entre cassis et fumé. Le vin est souple, charmant avec une toute petite note végétale qui lui donne de la fraîcheur et des tannins qui doivent encore se polir, splendide finale fumée bien dans le style du cru. Belle réussite. 3-10 ans.

Ch. Le Pape 2016 16,5

La robe est sombre avec des arômes de fruits rouges. Le vin est souple, charmant avec un merlot tout en rondeur, toute petite pointe végétale, longueur moyenne. Il est élaboré avec 80 % de merlot vendangé les 3 et 4 octobre ainsi que 20 % de cabernet-sauvignon vendangé le 14 octobre. Les jeunes vignes de cabernet qui permettront de rééquilibrer le cru rentreront en production en 2017. 3-8 ans.

Ch. Le Sartre 2016 16

Robe grenat sombre avec un très joli nez de cassis. Le vin est de bonne densité, le raisin a enfin été vendangé mûr, belle longueur. 3-8 ans.

Ch. Les Carmes Haut-Brion Le C de Carmes Haut-Brion 2e vin 2016 17

Le Clos des Carmes devient le C des Carmes Haut-Brion. De robe sombre, il se présente avec des arômes fumés. Le vin est souple, suave, soyeux, presque tendre, mais réveillé en finale par la fraîcheur du millésime. Il a été élaboré avec 51 % de merlot, 48 % de cabernet-franc et 1 % de petit-verdot. Il titre 14° avec un pH de 3,5. Un quart de la vendange qui s'est déroulée entre le 28 septembre et le 8 octobre a été vinifiée en vendange entière. 3-8 ans.

Ch. Les Carmes Haut-Brion 2016 18

La robe est sombre avec un joli nez de cassis tout en finesse. Le vin est élégant, tout en longueur, marqué par un superbe cabernet-franc, les tannins sont de grande classe. Il ne paraît pas avoir la densité du 2015, ni le soyeux de 2014, mais tout cela est trompeur. Il est tellement plus harmonieux avec de la classe, ce qui dépasse tous les autres paramètres. Il est élaboré avec 41 % de cabernet-franc, 39 % de merlot et 20 % de cabernet-sauvignon. La moitié de la récolte a été vinifiée en vendange entière et le vin est élevé 5 % en amphore et le reste avec 100 % de bois neuf. Il titre 13,8° avec un pH de 3,55. Les vendanges se sont déroulées du 21 septembre au 8 octobre. Une réussite majeure. 3-15 ans.

Ch. Lespault-Martillac 2016 16

Avec ses arômes fumés, le vin est souple et charmeur, sans la belle densité du 2015, mais il est plus harmonieux, un peu plus frais aussi, ce qui ne gâche rien. 3-8 ans.

Ch. Malartic-Lagravière Cru classé 2016 18

Superbe nez de cassis avec des notes fumées sur une robe dense, violacée. Le vin est de bonne densité, l'extraction a été modérée tout comme le boisé, ce qui donne un Malartic très élégant et frais, un des plus fins de son histoire et un des plus grands. On en redemande. 3-15 ans.

Ch. Olivier Cru classé 2016 16,5

La robe est sombre avec des arômes de cassis fruit et feuille. Le vin est de demi-corps, frais, de bonne longueur avec une finale fraîche aussi. 3-8 ans.

Ch. Pape-Clément Cru classé 2016 18

La robe est sombre avec d'intenses arômes épicés. Le vin est souple, rond, joli milieu de bouche généreux, le milieu de bouche est relativement tannique avec des tannins un peu secs, mais bien couverts par la densité du vin. Il est élaboré avec 50 % de cabernet-sauvignon et 50 % de merlot. Il titre 13,5° et il a été élevé avec 60 % de bois neuf. 3-15 ans.

Ch. Picque-Caillou 2016 16

La robe est violette avec des arômes de fruits rouges un peu végétaux. Le vin est frais, de demi-corps, un peu de pyrazine, finale un rien asséchante. Il devrait trouver son équilibre d'ici deux ans. 3-8 ans.

Ch. Seguin 2016 16

Robe sombre. Nez de fruits mûrs, cassis et mûre. Le vin possède plus de chair que d'habitude, un peu plus de gourmandise aussi, il est bien construit. 3-8 ans.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Le Petit 2e vin 2016 16,5

Joliment fumé, sa robe est sombre. Le vin est souple, très fruits rouges, frais avec des tannins suaves. Il est élaboré avec 60 % de cabernet-sauvignon et 40 % de merlot. 3-8 ans.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Les Hauts de Smith 2e vin 2016 16,5

La robe est sombre avec des arômes de café et de fumé. Le vin est souple, suave, ouvert, de corpulence moyenne, déjà très accessible, avec un peu plus de fraîcheur que le 2015. Il est élaboré avec 60 % de cabernet-sauvignon et 40 % de merlot. 3-8 ans.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Cru classé Grand vin 2016 18

La robe est sombre avec des arômes intenses de cassis. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche très rond. Le vin possède un charme indéniable, l'extraction a été douce, la finale charmeuse. Il

ne possède pas la grande carrure du 2015, mais plus d'équilibre et plus d'harmonie. Un grand séducteur ! Il titre 13,75° avec un pH de 3,7. Il a été élaboré avec 65 % de cabernet-sauvignon, 30 % de merlot, 4 % de cabernet-franc et 1 % de petit-verdot. Vendange du 22 septembre au 12 octobre et le grand vin représente 40 % de la récolte. Il a été élevé avec 60 % de fûts neufs. 4-15 ans.

Graves

Ch. Boyrein 2016 15

Un vin joliment fait, bien représentatif de son appellation. 0-5 ans.

Ch. Brondelle 2016 16

De jolis fruits noirs au nez, un vin souple et charmant, accessible et rond. 3-8 ans.

Ch. Clos Floridène Grand vin 2016 16

La robe est sombre. Le vin est souple, suave, charmant, assez tannique tout de même. 3-8 ans.

Ch. Crabitey 2016 15,5

Robe grenat sombre. Nez de violette un peu fumé. Le vin est souple, charmant, suave, sans aspérité. 3-8 ans.

Ch. de Cérons 2016 14

Robe grenat. Le vin est végétal, frais avec de jolis arômes de fruits rouges, plaisant. 0-5 ans.

Ch. de Chantegrive 2016 17

La robe est très sombre avec un nez puissant de café grillé. Le vin est dense avec une matière souple et riche, du volume, des tannins, tout petit creux avant un final festival de chocolat, de réglisse et de café. Bel avenir prévisible. 3-10 ans.

Ch. de Portets 2016 15,5

Sur des terres fortes et graveleuses avec 55 % de cabernet-sauvignon et 45 % de merlot. Robe grenat avec des arômes intenses de fumé et de fruits rouges. Le vin est dense, assez structuré, belles notes de cuir, long. Belle réussite dans un genre sérieux. 3-10 ans.

Ch. des Fougères Clos Montesquieu 2016 16,5

Robe dense. Joli vin aérien, de fort belle longueur, bien construit. Une propriété à suivre. 3-8 ans.

Ch. Dorléac 2016 14

Robe violette. Un vin fluide et fruité, charmant. 3-5 ans.

Ch. Ferrande 2016 16,5

La robe est sombre avec des arômes de cassis un rien végétaux. Ces notes végétales se retrouvent en bouche où elles apportent de la fraîcheur, l'ensemble ne manque pas de finesse, large creux avec un peu de dureté en finale, mais il se refera avec le temps. 3-8 ans.

Ch. Grand Enclos de Cérons 2016 14,5

Robe grenat. Le vin est de bonne densité, frais, léger creux. 0-5 ans.

Ch. Haura 2016 16

La robe est grenat foncé. Le vin est dense, suave, fumé, charmeur. 3-8 ans.

Ch. Haut Peyrous 2016 15

Robe violette et joli nez fumé. Le vin est suave, souple, avec des tannins légers. 3-5 ans.

Ch. Haut Peyrous La perle de Peyrous 2016 14

Robe violette et nez de fruits rouges. Le vin est suave et charmant, à boire. 3-5 ans.

Ch. Haut-Selve 2016 13

Robe grenat. Un vin vert et fluide à déguster sur sa fraîcheur. 0-3 ans.

Ch. Rahoul 2016 16

La robe est noire avec des arômes de mûre et de cassis. Le vin est relativement frais, un peu mince, il n'a pas la grande allure du 2015, mais ce manque de corpulence séduira les amateurs de vins légers et un peu fluides. Il est élaboré avec 60 % de merlot vendangé entre le 28 septembre, 38 % de cabernet-sauvignon vendangé entre le 14 et le 17 octobre et 3 % de petit-verdot vendangé le 12 octobre. 3-8 ans.

Ch. Saint Robert 2016 15

Un vin tout en rondeur, suave. 0-5 ans.

Ch. Saint-Robert Cuvée Poncet Deville 2016 15,5

Robe grenat. Le vin est dominé par des arômes de fruits rouges, il est aérien, léger, sur le fruit. 0-8 ans.