

Millésime 2016 : le succès des Médocs et Hauts-Médocs du Nord

Prenez le cap vers le nord ! Les plus belles réussites se situent dans le nord de cette zone très étendue entre l'Atlantique et l'estuaire de la Gironde. Mais il faut aussi compter avec de belles réussites individuelles au sud.

Coincé entre l'Atlantique et l'estuaire de la Garonne, le Médoc est une vaste zone de 16 500 ha de vignes qui s'étend sur une bonne cinquantaine de km de long et de quinze dans sa plus grande largeur. Vue de loin, la zone paraît très homogène et le cabernet-sauvignon règne en maître. Certes, c'est le cas à Pauillac et à Saint-Julien où certains châteaux en mettent plus de 90% (93% dans Lafite-Rothschild 2016), mais pas partout. Même à Pauillac, il existe des crus classés avec 50% de merlot.

A première vue aussi, la climatologie est aussi la même du nord au sud du Médoc. Il n'en est rien. Il existe une véritable frontière climatique à Lamarque, la fameuse barrière de Lamarque. En 2016, comme en 2015 d'ailleurs, elle a encore fait des siennes. Pour des raisons un peu mystérieuses, il pleut toujours un peu plus au nord qu'au sud.

En 2015, la non pluie a fait le bonheur de Margaux et la pluie abondante la ruine de Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe. En 2016, sous la chaleur et la sécheresse des mois de juillet, août et septembre, elle a fait le bonheur des sinistrés de 2015 en relançant la maturation qui s'était bloquée. La clé du millésime 2016, tout comme de 2015 d'ailleurs, réside dans cette barrière.

Certes, il ne s'agit que d'une petite pluie de 35 à 40 mm selon les endroits qui change la donne ? En fait, il s'agit d'un peu plus. La barrière climatique avec l'arrivée de la Dordogne au bec d'Ambès sépare l'influence plus fraîche de l'Atlantique qui sévit dans le nord à partir des marais qui séparent Margaux de Saint-Julien, d'un climat un peu plus chaud au sud.

Le tout est accentué par des terroirs un peu différents, les vraies et grosses graves du Günz au nord, et celles plus fines et plus filtrantes de l'époque rissienne et mindelienne qui sont issues

d'autres glaciations, qui ne prennent pas la pluie de la même manière. Maintenant que la plupart des terres sont travaillées et sans désherbage chimique, que les pratiques viticoles respectent plus les terroirs, il n'est pas étonnant qu'ils s'expriment différemment. C'est une bonne nouvelle.

Entre les différences des encépagements et celles des terroirs, c'est au scalpel qu'il faut visiter chaque cru du Médoc un par un, loin de toute démarche globalisante. Une visite de plus de 250 châteaux rien que dans le millésime 2016. Et plein de pépites à découvrir !

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.

Médoc

Ch. Blaignan Quintessence 2016 16

Cette cuvée spéciale de Blaignan possède une robe sombre avec un nez de mûre. Le vin est souple et dense avec une belle maturité du raisin qui donne de la suavité. 3-8 ans.

Ch. Blaignan 2016 15,5

La robe est sombre avec de jolis arômes de fruits rouges. Le vin est suave et rond, gouleyant. A déguster sur ce fruit. 0-5 ans.

Ch. Bournac 2016 15

Robe grenat. Un vin de bonne densité avec une maturité très correcte, toujours de bonne facture. 3-8 ans.

Ch. de La Croix 2016 16

Le vin de cette propriété familiale depuis 1870 possède une robe sombre. Le vin de bonne facture est assez tannique mais avec un bel élevage qui l'arrondit. Il a été élaboré avec 50 % de merlot, 45 % de cabernet-sauvignon ainsi que de 5 % de cabernet-franc et de petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Eva 2016 15,5

Sur argilo-calcaire avec 40 % de cabernet-sauvignon, 40 % de merlot et 20 % de petit-verdot. La robe est sombre avec de la réglisse. Le vin est souple, très fruits rouges, du charme malgré les tannins un peu appuyés. 3-12 ans.

Ch. Fleur La Mothe 16,5

Cette cuvée couvée par une bande d'œnologues amis a été élaboré avec 50 % de merlot, 40 % de cabernet-sauvignon et 10 % de petit-verdot. La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est dense, serré, assez austère, d'une belle franchise avec de la fraîcheur. Un beau vin sérieux qui évoluera remarquablement dans le temps. 3-12 ans.

Ch. Goulée 2016 16

La Goulée est une création du célèbre château Cos d'Estournel à Saint-Estèphe. Sa robe est sombre avec des arômes de chocolat et d'épices. Le vin est dense avec de la suavité, une belle rondeur et un très joli merlot. Il a été élaboré avec 77 % de merlot, 18 % de cabernet-sauvignon et de 5 % cabernet-franc. Il se produit environ 100 000 bouteilles et il est vendu en livrable avec un prix stable. 3-8 ans.

Ch. Greysac 2016 16

Piloté par Jean Guyon, l'excellent producteur de Haut-Condissas qui défraye régulièrement la chronique, Greysac est un vin de demi-corps, élégant, soyeux, sans aspérité, d'une bonne longueur qui se déguste avec facilité sans se casser la tête. 3-8 ans.

Ch. Haut Condissas 2016 17

Haut-Condissas est le vin haute couture de Jean Guyon qui rivalise avec les meilleurs, sa surface est de 15 ha sur de belles croupes argilo-graveleuses du nord du Médoc. La robe est sombre avec des arômes splendides de mûre et de boisé. Le vin est dense avec une grosse matière, un merlot de choc d'un bel équilibre ce qui n'était pas trivial en 2016, l'ensemble d'une fort belle longueur. Il a été élaboré avec 60 % de merlot, 20 % de petit-verdot, 10 % de cabernet-sauvignon et 10 % de cabernet-franc. Le vin est élevé barriques neuves. Il défraiera, lui aussi, la chronique, car il est remarquable. 60 000 bouteilles. 3-15 ans.

Ch. Haut-Barrail 2016 15

Le vin est élaboré sur terroir argilo-calcaire avec 70 % de merlot et 30 % de cabernet-sauvignon. De robe grenat, il se présente avec des arômes de fruits rouges. Un vin souple et charmant avec un joli fruit. 3-8 ans.

Ch. Haut-Maurac 2016 15

Sur graves Garonnaises et argile avec 60 % de merlot et 40 % de cabernet-sauvignon. La robe est sombre avec des arômes très fruits rouges. Le vin est souple, charmant sur ses fruits rouges, déjà prêt ou presque. 3-8 ans.

Ch. La France Delhomme 2016 14,5

Robe sombre. Le vin est de belle densité, agrémenté de notes de cuir. 3-8 ans.

Ch. La Ribaud 2016 14

Robe sombre. Nez de mûre. Le vin est souple, un peu léger, de demi-corps. Il se fera vite. 3-5 ans.

Ch. La Tour de By 2016 16,5

La robe est presque noire avec de jolis arômes de mûre. Le vin est dense, serré, assez tannique, bien concentré avec de la fraîcheur, une petite pointe végétale aussi qui sera couverte par la belle matière. Il évoluera bien dans le temps, comme d'habitude. A suivre aussi la cuvée Héritage avec 80% de cabernet-sauvignon qui amplifie ces qualités. 3-12 ans.

Ch. La Tour Haut Caussan 2016 14,5

Avec ses arômes de fruits rouges, le vin est souple, ouvert, charmant. Il se fera assez vite. À boire sur son fruit. 3-8 ans.

Ch. Les Grands Chênes 2016 16

La robe est sombre. Nez de fruits rouges. Le vin est souple et ample, du volume, un petit creux toutefois qui sera comblé à l'élevage, jolie finale de fruits rouges. 3-8 ans.

Ch. L'Inclassable 2016 16

Le château est situé sur 23 ha de graves et de terroir argilo-calcaire. De robe grenat sombre, il exprime de jolies notes de fruits rouges. Il s'agit d'un très joli vin finement extrait qui joue le fruit et le charme, ce qui ne l'empêchera pas de briller avec l'âge. Il a été élaboré avec 55 % de cabernet-sauvignon, 28 % de petit-verdot, 12 % de merlot et 5 % de cabernet-franc. Élevage de douze mois en barriques de 400 litres. Le grand vin représente 70 % de la production. 3-8 ans.

Ch. Lousteauneuf 2016 16,5

Le vin est dense avec des arômes de fruits noirs, de belles notes fumées, l'ensemble est frais et aérien, très bien concentré. Superbe réussite. Il a été élaboré avec 70 % de cabernet-sauvignon, 15 % de merlot et 15 % de petit-verdot. Elevage en fûts renouvelés par tiers. 3-15 ans.

Ch. Maison Blanche 2016 15

Robe noire. Le vin est souple et charmant avec une belle texture souple, moins ample que d'habitude, mais un peu plus frais. 3-5 ans.

Ch. Patache d'Aux 2016 15,5

Robe sombre. Nez de mûre. Le vin est suave charmant, souple. 3-8 ans.

Ch. Potensac Chapelle de Potensac 2e vin 2016 15,5

Robe violette. Le vin est souple, charmant, très cassis, les tannins sont souples. Une Chapelle de luxe. Il a été élaboré avec 75 % de merlot, 17 % de cabernet-sauvignon et 8 % de cabernet-franc. Elevage avec 5 % de futs neufs. 3-8 ans.

Ch. Potensac Grand vin 2016 17

Elaboré par l'équipe de Léoville Las Cases, célèbre deuxième cru de Saint-Julien, sa robe est très sombre. Le nez est discret avant de laisser place à un très joli nez de cassis. Le millésime 2016 a engendré un très beau vin avec du moelleux, charmeur, de la profondeur. Il a été élaboré avec 44 % de merlot, 39 % de cabernet-sauvignon, 15 % de cabernet-franc et 2 % de petit-verdot. Elevage avec 30 % de fûts neufs. Il s'agit d'un des plus grands Potensac avec 1996 et 2003. Il titre 13,8 °. 3-15 ans.

Ch. Preuillac 2016 15

Robe grenat. Nez intense de fruits noirs. Le vin est souple, joli fruit gourmand, un peu sec en finale pour le moment, mais ce sera corrigé à l'élevage. Une valeur sûre. 3-8 ans.

Ch. Rollan de By 2016 16

Piloté par Jean Guyon, Rollan de By est une des vins les plus réguliers du Médoc. Mais en 2016, il se surpasse avec un joli vin souple et de bonne densité, déjà très accessible mais solidement construit avec ses arômes de fruits rouges et de fruits noirs. 3-10 ans.

Ch. Tour Prignac 2016 15,5

Robe très sombre. Le vin est de bonne densité, bien équilibré. Un renouveau avec des rendements maîtrisés à 42 hl/ha. Il a été élaboré avec 60 % de cabernet-sauvignon et 40 % de merlot. 3-8 ans.

Haut-Médoc

Ch. Arnauld 2016 15,5

La robe est violette. Le vin est de bonne densité, assez tannique comme souvent, mais bien enrobé. Il a été élaboré avec 67 % cabernet-sauvignon et 43 % de merlot. 3-8 ans.

Ch. Barthez 2016 15

Robe grenat. Un vin de fruit, charmant, suave, peu extrait, un joli jus de fruits. 3-8 ans.

Ch. Beaumont 2016 15,5

Un vin souple et charmant, suave, très fruits rouges, facile d'accès. Il se fera assez vite comme d'habitude dans un style plaisant. 3-8 ans.

Ch. Belgrave 2016 17

La robe est noire avec de superbes arômes épicés. Le vin est dense, suave, charmant, profond avec des tannins fins. Une très belle réussite élaborée avec 69 % de cabernet-sauvignon, 28 % de merlot et 3 % de petit-verdot. Vendanges du 28 septembre pour quelques jeunes merlots au 17 octobre. 5-15 ans.

Ch. Belle-Vue Petit-Verdot 2016 16,5

Le cépage petit-verdot a toujours été planté dans le sud du Médoc. Belle-Vue a eu l'idée d'en faire une cuvée à part et c'est une réussite. La robe est très sombre avec des arômes très cassis. Le vin est dense, serré, étonnamment velouté, sans la moindre trace de végétal et des tanins finement extraits. Bien joué. 3-12 ans.

Ch. Belle-Vue 2016 16

Ce vin très régulier possède une robe est sombre. Le vin est dense, assez tannique, d'une belle longueur, un rien plus frais que l'élégant 2015. 45 % de cabernet-sauvignon, 35 % de merlot et 20 % de petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Bernadotte 2016 15

La robe est violette et le nez peu causant pour le moment. Le vin est souple, modérément extrait avec des tannins légers, finale de cuir. 3-8 ans.

Ch. Cambon-La Pelouse 2016 15

La robe est sombre. Nez de mûre. Le vin est souple, ample, mais avec de la fraîcheur, assez tannique. Il a été élaboré avec 54 % de cabernet-sauvignon et 42 % de merlot, 13,7 °. 3-8 ans.

Ch. Cantemerle 2016 16,5

La robe est noire avec des arômes fins. Le vin est élégant avec de jolies notes de cuir, il est de demi-corps comme d'habitude, mais l'ensemble est remarquable d'harmonie. Très grande réussite. Il a été élaboré avec 52 % de cabernet-sauvignon, 39 % de merlot, 5 % de cabernet-franc et de 4 % petit-verdot. Élevage 40 % en fûts neufs, 40 % en fûts d'un vin, 20 % en fûts de deux vins. 3-12 ans.

Ch. Caronne Ste Gemme 2016 16,5

Cette propriété de 38 ha est magnifiquement située sur des graves du Günz sur alios et des argiles fines. La robe est grenat sombre avec un joli nez de belle complexité. Le vin est très élégant, les tannins sont fins, l'ensemble tout en longueur avec de très beaux arômes précis. Un grand vin en devenir qui vieillira magnifiquement. Il a été élaboré avec 60 % de cabernet-sauvignon, 34 % de merlot et 6 % de petit-verdot. 180 000 bouteilles. 3-12 ans.

Ch. Charmail 2016 16

Le nez de ce vin à la robe très sombre est splendide, très ouvert. Le vin est suave, plein de charme avec un fruit immédiatement accessible, sans la dureté d'autrefois. Il a été élaboré avec 42% de cabernet-sauvignon, 36% de merlot, 12% de cabernet-franc et 10% de petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Citran 2016 15

La robe est sombre avec des arômes d'épices et végétaux. Le vin est un peu fluide mais bien équilibré, de petites notes végétales sous les fruits rouges. 3-8 ans.

Ch. Clément-Pichon 2016 15,5

La robe est sombre avec de beaux arômes de cerise noire. Le vin est souple, rond, soyeux, redoutablement charmeur, le boisé l'enveloppe bien. 3-8 ans.

Ch. Coufran 2016 15

Coufran s'étend sur une belle surface de 76 ha de graves. Sa robe est dense avec des notes de fruits rouges et d'un peu de végétal. Le vin est bien construit dans un style frais et de demi-corps, les tannins sont polices, l'ensemble plaisant grâce à son fort pourcentage de merlot. Très belle réussite du château. Il a été élaboré avec 85% de merlot et 15% de cabernet-sauvignon. Élevage de douze mois en barriques. 3-8 ans.

Ch. d'Agassac Grand vin 2016 17

Avec l'aide de Stéphane Derenoncourt, Agassac s'est entièrement remis en question et il est clairement parti pour dépasser les crus classés environnants. Le millésime 2015 était déjà splendide. Avec le 2016, une étape est franchie avec le meilleur Agassac jamais produit. La robe est sombre avec un très joli nez marqué par un grand cabernet. Au premier abord, le vin est harmonieux, souple, charmant, de bonne longueur. Sous ce charme immédiat, il masque une profondeur et une densité hors norme avec la pointe fraîche du millésime 2016 qui le transcende. Le travail de fond mené depuis des années par Jean-Luc Zell paye et le 2016 marque une forme de consécration. Il s'agit d'une des meilleures affaires du millésime 2016. 3-15 ans.

Ch. de Camensac 2016 16,5

La révolution se poursuit à Camensac avec un vin à la robe noire et de beaux arômes de réglisse. Le vin est dense, serré, beaux tannins, toute petite pointe végétale mais couverte par une belle densité. Le plus grand Camensac depuis un demi-siècle. Bravo à Claire Thomard-Chenard qui a mené ce beau chantier avec le soutien actif des propriétaires. 3-12 ans.

Ch. de Lamarque 2016 16,5

La robe est noire avec des notes de réglisse et de mûre. Le vin est ferme, assez tannique, un peu végétal, mais avec une bonne densité. Il lui faudra quelques années pour s'harmoniser. 5-10 ans.

Ch. de Malleret 2016 16,5

Avec sa robe violette, le 2016 est au niveau du très réussi 2015 dans un style différent. Le nez de l'échantillon est un peu réduit. Le vin est souple, suave, avec de jolies notes de cuir. Le terroir froid ne permettait pas plus et donne une petite note végétale, mais sa densité lui permettra de bien évoluer dans le temps. 3-10 ans.

Ch. de Villegeorge 2016 15,5

De robe sombre, le vin est souple, frais, aérien avec de belles notes de mûre. 3-12 ans.

Ch. d'Hanteillan 2016 15,5

Robe sombre. Un joli vin très suave avec un beau fruit. Le vin a ces dernières années gagné en densité et harmonie, les tannins se sont assouplis, le vin a gagné en longueur. Une très belle réussite. 3-8 ans.

Ch. du Mont 2016 15,5

Une petite propriété de 1,5 ha à Saint-Serein de Cadourne. Le vin est souple, charmant, très suave. 3-8 ans.

Ch. du Moulin 2016 16

Propriété personnelle de José Sanfins, directeur de Cantenac-Brown, sa robe est grenat. Le vin est souple, charmant avec un très beau milieu de bouche, l'ensemble aérien. Il est très réussi avec 62 % de cabernet-sauvignon et 38 % de merlot. Élevage d'un an avec 40 % de barriques neuves et 40 % de barriques d'un vin. 530 caisses. 3-8 ans.

Ch. Gironville 2016 15,5

Joliment coloré et doté de beaux arômes de cerise, le vin est suave, élégant, d'une belle longueur, au même niveau que l'excellent 2015. Il a été élaboré avec 60 % de cabernet-sauvignon, 35 % de merlot et 5 % de petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. La Lagune 2016 17

La robe est sombre avec des arômes d'épices et de cassis. Le vin est dense et souple en attaque, du charme, un peu végétal qui lui donne de la longueur, les tannins sont un peu fermes avec un petit creux aussi qui sera comblé à l'élevage, joli finale fraîche. L'ensemble est très élégant. Il a été élaboré avec 60 % de cabernet-sauvignon, 35 % de merlot et 5 % de petit-verdot. Le millésime 2016 est le premier officiellement certifié Bio. pH de 3,6, 14 ° d'alcool. 3-15 ans.

Ch. La Tour Carnet 2016 16,5

La robe est sombre avec de jolies notes fumées et d'épices. Le vin est souple en attaque, les tannins sont fermes et assez présents, le vin ne manque pas de matière, mais il faudra du temps pour digérer l'imposante et astringente masse tannique. 5-10 ans.

Ch. La Tour du Haut-Moulin 2016 15,5

Ce vin discret ne fait jamais dans l'épate, mais il est construit avec une bonne densité et une corpulence moyenne. Il lui faut un peu de temps pur se révéler, mais les patients se retrouvent toujours avec une bonne surprise. 3-8 ans.

Ch. Lamothe-Bergeron Nove 2016 16,5

Cette cuvée spéciale est élaborée avec les plus beaux raisins de Lamothe-Bergeron. La robe est dense avec des arômes finement boisés. Le vin est souple, joliment boisé, persistant. 3-8 ans.

Ch. Lamothe-Bergeron 2016 16

Nez de mûre un peu végétal sur une robe violette. Le vin est souple et de bonne densité avec un joli fruit, persistant, belle finale. A recommander. 3-8 ans.

Ch. Lanessan 2016 16,5

Cette propriété de 45 ha sur graves Garonnaises profondes est dirigée par la dynamique Paz Espejo qui l'a remise sur pied. La robe est sombre avec des arômes discrets, mais la bouche ne trompe pas avec une belle fraîcheur, de la longueur, beaucoup d'élégance. Une réussite d'une régularité époustouflante. Il a été élaboré avec 50 % de cabernet-sauvignon, 35 % de merlot, 10 % de petit-verdot et 5 % de cabernet-franc. Élevage de douze mois en barriques avec un renouvellement par tiers. 280 000 cols. Le vin évolue bien avec le temps. 3-15 ans.

Ch. Larose Perganson 2016 15

La robe est dense avec des arômes de mûres un peu végétaux. Le vin est souple, sur le fruit. 3-8 ans.

Ch. Larrivaux 2016 15,5

Le vin est souple, charmant, suave avec un joli merlot tout en rondeur 3-8 ans.

Ch. Les Gravilles Renaissance 2016 15,5

Sur sol sablo-graveleux avec 60 % de cabernet-sauvignon et 40 % de merlot. La robe est sombre avec des arômes boisés de fruits noirs. Le vin est souple, suave, tout en rondeur, avec de belles épices. 3-8 ans.

Ch. Les Trois Moulins 2016 15,5

De robe grenat, le vin est souple, fluide, facile à boire, charmant. Il a été élaboré avec 40 % de merlot, 35 % de cabernet-sauvignon et 25 % de cabernet-franc. 3-5 ans.

Ch. Lestruelle 2016 15,5

La robe est sombre avec un nez de groseille. Le vin est souple, aérien, élégant, délicat même. 3-8 ans.

Ch. Liversan 2016 15,5

Le vin a gagné en densité et en précision, le cabernet est un peu strict et droit, l'ensemble est ferme. Il a été élaboré avec 50% de merlot et 34 % de cabernet-sauvignon. L'équipe Derenoncourt qui est le nouveau consultant a pu travailler en vinification, mais pas encore dans les vignes d'où ce cabernet encore un peu ferme. Robe grenat. Nez de fruits rouges. Le vin est souple, charmant, un joli fruit faiblement extrait, c'est ce qu'il fallait faire. 3-12 ans.

Ch. Magnol 2016 15,5

La robe est violette. Le vin est souple, charmant, sur le fruit, élégant. 3-8 ans.

Ch. Malescasse 2016 16,5

Repris en main avec de gros investissements et suivi par l'équipe Derenoncourt, le vin progresse d'années en année. Le 2016 est particulièrement réussi avec sa robe noire et ses arômes joliment épicés. Le vin est dense avec un joli moelleux, il est souple et de belle longueur. Non seulement il est au niveau du 2015, mais il est nettement supérieur. Il ira loin. 3-12 ans.

Ch. Mille Roses 2016 15,5

Robe grenat sombre avec de beaux arômes de fruits rouges. Le vin est dense et frais, plutôt tannique mais sans lourdeur. Il est élaboré avec 50 % de cabernet-sauvignon, 40 % de merlot et 10 % petit-verdot sur 5, 57 ha. Rendement 49 hl/ha. Il est certifié bio par Ecocert. 3-8 ans.

Ch. Moulin Rouge 2016 15

Sur croupes graveleuses avec 50 % de merlot, 40 % de cabernet-sauvignon et 10 % de cabernet-franc. Robe grenat avec de jolis fruits rouges. Un joli vin souple, sans aspérité, sur le fruit. 3-8 ans.

Ch. Paloumey 2016 15,5

Un vin léger, élégant, de demi-corps avec des tannins légers et un joli fruit. Gracieux, il évoluera bien dans le temps. 3-8 ans.

Ch. Peyrabon 2016 15

Robe grenat. Un vin sur le fruit de bonne facture avec de jolies notes de cassis et de fumé. Le vin est de corpulence moyenne et harmonieux. Un excellent rapport prix plaisir. 3-8 ans.

Ch. Reysson 2016 15,5

Robe sombre. Le vin est étonnamment dense pour tant de merlot, mais il sèche un peu pour le moment. L'élevage lui fera du bien. Il a été élaboré avec 87 % de merlot, 10 % de cabernet-franc et 3 % de petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Saint-Paul 2016 15,5

La robe est grenat sombre. Joli nez de fruits rouges. Le vin est suave et rond, petite dureté tannique passagère, joli fruit. 3-8 ans.

Ch. Senejac 2016 15

La robe est sombre et le vin relativement corpulent, de bonne densité. 3-8 ans.

Ch. Sociando-Mallet Grand vin 2016 17,5

La robe est noire avec des arômes intenses de cassis et de mûre. Le vin est dense, serré, long avec un joli moelleux et un très fin boisé. Un des meilleurs depuis des années avec sa finale de violette et de réglisse. Une réussite de haut niveau. 5-15 ans.

Vins blancs du Médoc

Ch. Cantenac-Brown Alto 2016 16,5

José Sanfins a encore élaboré un joli blanc très équilibré qui figure parmi les tout premiers du Médoc avec ses arômes citronnés sans fioriture. Il a été élaboré avec 90 % sauvignon et 10 % sémillon. 0-5 ans.

Ch. Cos d'Estournel 2016 16,5

Les terroirs graveleux ont souffert de la chaleur, les argilo-calcaires ont mieux résisté. En blanc, la vraie difficulté du millésime était de trouver la fraîcheur et c'est bien joué, le vin n'a pas de lourdeur. De robe pâle à reflets verts, le nez intense, joliment nuancé entre les notes citronnées et de pierre à fusil, mâtinées d'un peu de miel. Le vin est souple, charmeur, avec de la suavité, facile d'accès, mais ne manque pas de profondeur ni de persistance. Il a été élaboré avec 75 % de sauvignon et 25 % de sémillon. Entre 5000 et 10 000 bouteilles. 0-5 ans.

Ch. Fonréaud Le Cygne 2016 15,5

Ce vin blanc à succès est élaboré sur une plaque calcaire à Listrac avec 65 % de sauvignon, 20 % de sémillon et 15 % de muscadelle. Joli nez élégant, de bonne complexité. Le vin possède une attaque splendide de miel, elle est suivie d'un joli fruit. Attention, ce rare vin blanc du Médoc est très convoité et il est vite en rupture de stock. 0-5 ans.

Ch. La Tour Carnet 2016 15,5

Le vin blanc est élaboré sur 2,5 ha à Saint-Christoly avec un encépagement de 56 % de sauvignon blanc, 26 % de sémillon et 18 % de sauvignon gris. Le vin joue les notes citronnées et fraîches du sauvignon dans les arômes avant de laisser filtrer la rondeur du sémillon avec des notes de pêches mâtinées d'un peu de miel. 0-5 ans.

Ch. Le Pey Élise 2016 14,5

En pur sauvignon, il possède de seyantes notes fumées et la fraîcheur du sauvignon fait merveille en bouche. 0-5 ans.

Ch. Lestage La Mouette 2016 15

Toute nouvelle cuvée avec 75 % de sauvignon et 25 % de sémillon, la robe est pâle. Nez intense, miel et boisé. Le vin est souple, charmant avec sa petite touche boisée. 0-5 ans.

Ch. Lynch-Bages 2016 15,5

Un joli vin structuré avec de plaisantes citronnées et de pomme vertes. 0-5 ans.

Ch. Margaux Pavillon blanc 2016 16,5

Le vin a été élaboré comme à l'accoutumée en pur sauvignon. La robe est pâle avec un joli nez nuancé. Le vin est souple, charmant, d'une bonne complexité avec une belle trame dense. Son degré alcoolique est de 13 °, loin des 15 ° d'il y a quelques années. Rendement très modeste de 23 hl/ha, ce qui explique la belle évolution aromatique dans le verre. 0-10 ans.

Ch. Mouton-Rothschild Aile d'Argent 2016 16,5

La robe est pâle avec des arômes dominés par le sauvignon. Le vin est frais avec une belle acidité, tout en longueur, faisant disparaître, en ce moment, le sémillon qui ne se sent pas. Il prendra sa revanche plus tard en enveloppant le vin par son onctuosité et lui donner toute son originalité. Il a été élaboré avec 53 % de sauvignon, 46 % de sémillon et 1 % de muscadelle. 0-5 ans.

Ch. The Winemakers Collection Hubert de Bouard 2016 15

Cette année, le « winemaker » est Hubert de Bouard. De robe pâle, le nez est marqué par le sauvignon, mais sans excès. Le vin est élégant, avec de la personnalité, un joli fond, pas très long, mais du charme. 0-5 ans.

Ch. Tronquoy-Lalande 2016 15,5

Le vin blanc est élaboré sur un hectare de vignes situées sur la partie haute de plateau. Un vin blanc aux cépages inhabituels, 77 % de sémillon et 23 % de sauvignon gris, ce qui lui donne de la rondeur et de l'ampleur avec des notes savoureuses de pêche. Il est vinifié en barriques et élevé sur lies pendant neuf mois. 0-5 ans.