

## Millésime 2016 : de très grands Saint-Julien

*Toujours d'une grande régularité, la sage appellation Saint-Julien est toujours une valeur sûre, quel que soit le millésime. Mais en 2016, l'appellation rue dans les brancards pour délivrer des vins époustouflants, chez les vedettes bien sûr, mais aussi dans de nombreux petits crus qui sont tapis dans l'ombre et méritent d'être mis en avant.*

Comme partout à Bordeaux, le début de l'année fut fort pluvieux, ce qui a enclenché les attaques très perfides de l'oïdium. Rien qu'entre le 21 mai et le 6 juin, période critique pour la floraison, il pleut les deux tiers du temps. Il faut un véritable miracle entre les 7 et 11 juin pour que la floraison se passe de manière homogène d'abord pour le merlot, puis un rien moins parfaite pour le cabernet-sauvignon qui fort heureusement n'était pratiquement pas décalé, mais ce qui réduit un peu son rendement.

Dès le 21 juin, le temps se met au beau et même au très beau avec un été particulièrement chaud et sec avec pratiquement pas de pluie : 24 mm en tout et pour tout en juillet et août. Du coup, la véraison se fait un peu tardivement et allonge le cycle végétatif qui est un des plus longs de l'histoire : 125 jours en moyenne entre floraison et vendange, alors qu'il est, selon la tradition de 100 jours.

Heureusement, il pleut 40 mm d'eau le 13 septembre, ce qui permet de débloquer la maturation du raisin. Les vendanges se déroulent tardivement sans hâte et sous le soleil entre la fin septembre et le 20 octobre, ce qui explique l'exceptionnelle fraîcheur des vins.

A l'arrivée, les vins sont remarquables, denses et profonds avec de la fraîcheur, remarquablement concentrés chez ceux qui n'ont pas tiré sur les rendements, car la récolte était abondante. Les vins sont très nettement supérieurs aux 2015 qui n'est pas le grand millésime tant annoncé, du moins dans le nord du Médoc. Cette réussite dépasse les crus classés qui détiennent 85 % des surfaces de cette petite appellation en taille. Elle englobe tous les autres crus peu connus, mais qui méritent de l'être et que nous avons recensés au maximum.

Le millésime 2016 est immense à Saint-Julien dans un style élégant et raffiné, bien meilleur que les 2010 avec leur haut niveau d'alcool et sans l'opulence voire le gras des 2009. En un mot, ils ont la classe !

*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.*

## **Saint-Julien**

### **Ch. Beychevelle Cru classé 2016 17,5**

La robe est sombre à reflets violets. Le vin est dense avec un joli milieu de bouche élégant et de beaux arômes de violette. Il paraît un peu fluide comme d'habitude, mais avec de la classe comme toujours. À ce stade, il est supérieur au 2015 et aussi au beau 2014. Il a été élaboré avec 47 % cabernet-sauvignon et 47 % merlot, 5 % petit-verdot et 1 % cabernet-franc. Il affiche 13,6 ° d'alcool avec un pH de 3,65. Le grand vin représente 60 % de la récolte qui a été vendangée entre les 3 et 15 octobre. 5-15 ans.

### **Ch. Branaire-Ducru Cru classé 2016 18**

Robe sombre à reflets violets. Splendide nez de mûre, de cèdre et de cassis. Le vin est dense, relativement frais avec une belle maturité du raisin et une grande finale. Très nettement supérieur à 2015, il figurera dans les grandes réussites du château avec un cabernet-sauvignon de très haut niveau. Il a été élaboré avec 64 % de cabernet-sauvignon, 27 % merlot, 6 % petit-verdot et 3 % cabernet-franc. Vendanges du 28 septembre au 19 octobre. 5-15 ans.

### **Ch. Clos du Marquis La Petite Marquise 2016 15,5**

Deuxième vin du Clos du Marquis, la Marquise se présente avec une belle robe violette. Le nez est ouvert. Le vin est souple avec du charme, et de la rondeur malgré une forte proportion de cabernet-sauvignon. La Marquise est pratiquement prête à être croquée. Il a été élaboré avec 61 % cabernet-sauvignon, 38 % merlot et 1 % cabernet-franc. Élevage avec 25 % de barriques neuves. 3-8 ans.

#### **Ch. Clos du Marquis 2016 18**

Le Marquis est haut en couleur. Il se présente avec un très joli nez, Saint-Julien jusqu'au bout des oreilles. Le vin est suave, avec un beau milieu de bouche moelleux, il possède du fond et un charme fou. Mais il se refermera. Il a été élaboré avec 73 % cabernet-sauvignon, 24 % merlot et 3 % cabernet-franc. Il a été élevé avec 55 % de barriques neuves et il titre 13,55 °. 5-15 ans.

#### **Ch. du Glana 2016 16**

Ce cru très régulier sur presque 60 ha de graves Garonnaises a engendré un beau vin à la robe grenat sombre. Souple, assez tannique, il est de bonne densité et il évoluera bien dans le temps. 56 % cabernet-sauvignon et 44 % merlot avec un élevage en barriques dont 40 % sont neuves. Rendement de 53 hl/ha. 135 000 bouteilles. 3-12 ans.

#### **Ch. Ducru-Beaucaillou Croix de Beaucaillou 2016 17,5**

La robe est sombre. Joli nez épicé. Le vin est souple avec des tannins élégants, belle longueur, beaux arômes, de la finesse. Il a été élaboré avec 64 % cabernet-sauvignon, 33 % merlot et 3 % petit-verdot. Il est élevé avec 60 % de futs neufs comme le 2015 qu'il surclasse par sa densité. 5-15 ans.

#### **Ch. Ducru-Beaucaillou Cru classé 2016 19**

La robe est sombre. Il se présente avec un très joli nez épicé, d'une belle complexité. Le vin est souple, suave, charmant avec de la profondeur, les tannins sont un peu raides, mais avec de jolis arômes et une belle finale. Les tannins un peu durs demanderont un peu de temps, il ne possède certes pas l'extraordinaire toucher de bouche du 2015, mais il est nettement plus concentré, son pH de 3,71 est plus conforme et lui permettra une grande longévité, nettement supérieure à celle du 2015. L'élevage devrait lui permettre de gagner encore plus de complexité. Il titre 13,63 ° et sera élevé avec 100 % de futs neufs. Il a été élaboré avec 85 % cabernet-sauvignon et 15 % merlot. Une grande bouteille qui progressera avec l'âge. 5-20 ans.

#### **Ch. Gloria 2016 17**

Belle robe sombre. Nez intense de cassis. Le vin est souple, dense, pur, un peu plus frais que le beau 2015 mais encore plus dense et même un peu plus élégant. Beau vin avec une belle finale très Saint-Julien. Il a été élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 7 % cabernet-sauvignon et 3 % petit-verdot. 3-15 ans.

#### **Ch. Gruaud-Larose Cru classé 2016 18**

Belle robe sombre avec de beaux arômes de mûre. Le vin est dense, élégant, assez frais, d'une belle concentration, jolie finale. Il est nettement supérieur au 2015 à la fois par sa concentration que par son élégance. 5-15 ans.

#### **Ch. La Bridane 2016 16**

Elaboré sur 15 ha de graves Garonnaises, sa robe est grenat avec de jolis arômes épicés. Le vin est souple, charmant, à la fois frais et une petite rondeur. Il a été élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot et 10 % petit-verdot. 50 000 cols. 3-12 ans.

#### **Ch. Lagrange 2016 17,5**

La robe est sombre, très sombre, avec des arômes intenses de cassis. Le vin est la fois dense et élégant, nettement supérieur au 2015 même si les tannins sont un rien durs avec un petit creux passager. Mais la densité et la longueur sont ceux des grands millésimes de Lagrange qui réalise en 2016 son plus grand vin depuis longtemps. Il devrait encore progresser à l'élevage. Il a été élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon, 34 % merlot et 6 % petit-verdot. 5-15 ans.

#### **Ch. Lalande 2016 16,5**

Élaboré sur 15,5 ha de terroir sablo-graveleux, sa robe est grenat. Le vin est souple, élégant et frais, tout en longueur, jolie finale. Il a été élaboré avec 52 % cabernet-sauvignon et 48 % merlot avec un élevage de douze mois, élevage avec 30 % de barriques neuves. 3-8 ans.

#### **Ch. Lalande-Borie 2016 17,5**

Robe sombre. Nez intense, épicé. Le vin est souple, suave, avec un joli milieu de bouche, les tannins sont certes un peu accrocheurs, mais la densité du vin est au rendez-vous, belle finale de violette. Il est très nettement supérieur au 2015 et il ira plus loin. Il a été élaboré avec 55 % merlot et 45 % cabernet-sauvignon avec un élevage de 30 % de fût neuf. Il titre 13,66 ° avec un pH de 3,41. 5-15 ans.

#### **Ch. Langoa-Barton Cru classé 2016 17**

La robe est sombre avec un nez intense de mûre. Le vin est de bonne densité avec des tannins fins, de jolies notes de cuir et surtout une belle fraîcheur. Il est très harmonieux avec clairement une volonté affichée d'élaborer un vin équilibré ; d'ailleurs, il n'affiche que 13 ° d'alcool et les vendanges qui se sont déroulées du 20 septembre au 13 octobre n'ont pas cherché à le monter, ce qui le rend d'autant plus digeste. Il a été élaboré avec 55 % de cabernet-sauvignon, 37 % merlot et 8 % de cabernet-franc. 3-15 ans.

#### **Ch. Léoville Las Cases Cru classé 2016 19,5**

La robe est noire avec un nez splendide de cabernet : une grande pureté. Le vin est concentré avec des tannins très lisses qui masquent leur densité, l'ensemble est d'une grande longueur avec une élégance très raffinée. Il ne possède pas le moelleux velouté de 2015, mais il a incontestablement plus de longueur et de fraîcheur, et peut-être même de classe. Il a été élaboré avec 75 % cabernet-sauvignon, 14 % merlot et 11 % cabernet-franc. Il a été élevé avec 90 % de barriques neuves et il titre 13,6 °. 5-20 ans.

#### **Ch. Léoville Las Cases Petit Lion 2e vin 2016 18**

La robe est sombre avec un nez splendide de cassis. Le vin est dense avec une belle suavité en milieu de bouche. Le petit Lion a mangé du lion. Les arômes sont superbes, la cuve de merlot déclassée du grand vin le dope. Il a été élaboré avec 54 % cabernet-sauvignon, 38 % merlot et 8 % cabernet-franc. Élevage avec 30 % de barriques neuves. 5-15 ans.

#### **Ch. Léoville-Barton Cru classé 2016 18,5**

Belle robe sombre. Nez intense de cassis et d'épices d'une rare complexité. Le vin est souple, charmant, élégant, raffiné avec de belles épices, très harmonieux. Élaboré dans le grand style classique qui font son succès, il joue la retenue tant sur l'alcool (13 °) que sur le boisé, mais sa densité le situe dans les grandes réussites du château, très au-delà du 2015 et du 2014. Il a été élaboré avec 14% de merlot ainsi que 86 % de cabernet-sauvignon qui fait merveille et qui le rend très différent de son petit-frère, Langoa-Barton. Les vendanges se sont déroulées du 29 septembre au 13 octobre. 5-20 ans.

#### **Ch. Léoville-Poyferré Cru classé 2016 18**

Robe noire. Nez d'une belle complexité, fruits noirs, épices. Le vin est souple, charnu, généreux, les tannins sont un rien asséchants en finale, mais a priori il se réfère à l'élevage. Très beau vin d'un équilibre rare. Il a été élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon, 33 % merlot, 5 % petit-verdot et 2 % cabernet-franc. 5-15 ans.

#### **Ch. Léoville-Poyferré Pavillon de Léoville-Poyferré 2016 17**

Robe grenat. Nez légèrement végétal. Le vin est frais, de bonne longueur. Il a été élaboré avec 64 % cabernet-sauvignon, 17 % merlot, 11 % petit-verdot et 8 % cabernet-franc. 3-15 ans.

#### **Ch. Les Ormes 2016 15,5**

Cette micropropriété de 1,2 ha sur terroir argilo-graveleux a donné un vin élégant comme d'habitude, de demi-corps, assez frais, tout comme en 2015. Il a été élaboré avec 80 % cabernet-sauvignon et 20 % merlot, environ 10 000 bouteilles ont été produites. 3-8 ans.

#### **Ch. Moulin de la Rose 2016 16,5**

Ce cru de 5,15 ha est élaboré avec 65% de cabernet-sauvignon et 35% de merlot sur graves Garonnaises. Il se présente avec un très joli fruit, il est élégant, fin, certes de longueur moyenne mais avec de belles épices. Le vin est élevé vingt mois en barriques dont 30 % de neuves. 30 000 bouteilles. 3-8 ans.

#### **Ch. Moulin Riche 2016 15**

Robe noire. Nez de mûre. Le vin est souple, rond, suave, un peu asséchant comme souvent dans les derniers millésimes. Il a été élaboré avec 63 % cabernet-sauvignon, 26 % merlot et 11 % petit-verdot. 3-8 ans.

#### **Ch. Saint-Pierre Cru classé 2016 18**

Robe dense. Beau nez de mûre. Le vin est dense, ferme, concentré, d'une concentration hors norme, d'une belle fraîcheur, et d'une longueur incroyable. Une immense réussite qui le situe dans les meilleurs vins du millésime. Il a été élaboré avec 73 % de cabernet-sauvignon, 21 % merlot et 6 % cabernet-franc. 5-15 ans.

#### **Ch. Talbot Cru classé 2016 18**

La robe est noire avec de beaux arômes de cassis. Le vin est dense, beaux arômes de cuir, les tannins sont fins, l'ensemble est harmonieux. La finale d'épices et de cuir est époustouflante. Superbe réussite qui dépasse le merveilleux 2015. Les merlots ont été ramassés du 3 au 7 octobre, le cabernet-sauvignon du 10 au 15 octobre, les vendanges sont finies le 17 octobre. Il fallait bien un chai tout neuf pour élaborer cette petite merveille. 5-15 ans.

#### **Ch. Teynac 2016 16,5**

Teynac, une propriété de 12,5 ha sur terroir argilo-graveleux, se présente avec de beaux arômes épicés et un joli fruit élégant, une belle palette aromatique, des tannins très fins. Il a été élaboré avec 78 % cabernet-sauvignon, 20 % merlot et 2 % petit-verdot. 3-12 ans.