

## Millésime 2016 : Saint-Émilion soit treize types de vins différents

*Des vins extraordinaires ont été récoltés à Saint-Émilion en 2016, quitte à prendre le risque de vendanger jusqu'à fin octobre. Mais ils ne sont pas tous extraordinaires, loin de là : la mosaïque des sols a réagi très différemment à la sécheresse de juin à septembre. Contrairement à d'autres secteurs du Bordelais, il n'y a eu aucune pluie entre le 20 juin et 12 septembre, alors qu'il faisait très chaud. La revue de détail est indispensable.*

L'appellation Saint-Émilion est caractérisée par sa grande diversité des terroirs, quatre grands types totalement différents, treize ou quatorze dès que l'on approfondit un peu d'où aussi les « climats » qui ici se dénomment « secteurs ». Dans un millésime aussi paradoxal que 2016, ils ont tous réagi différemment. Ajoutez-y la main de l'homme, des pratiques culturelles très diverses, des visions différentes, il n'est pas possible de résumer le millésime en une formule lapidaire comme l'aime tant faire la presse ou les vendeurs. Tout n'est pas réussi, loin de là, mais les beaux vins et même les très grands vins sont au rendez-vous.

Dans les grandes lignes, le millésime 2016 est le même un peu partout à Bordeaux avec un printemps très pluvieux suivi d'un été chaud et sec, une configuration pas vue depuis plus de cinquante ans. Pratiquement tous les terroirs ont bien résisté au printemps : il fallait juste se battre contre les maladies cryptogamiques, ce qui n'était pas une mince affaire, mais comme les températures étaient basses et la récolte était abondante, peu se sont fait surprendre.

En revanche, la sécheresse et la chaleur qui ont suivi ont fait des dégâts. À partir du 20 juin et pendant un mois, la vie de la vigne est idyllique. Disposant de belles réserves hydriques, la vigne se porte à merveille. Cependant un mois plus tard, elle commence à montrer des signes plus inquiétants d'autant qu'à la mi-juillet, les températures dépassent 35 °. La véraison, qui est le moment où les raisins commencent à se colorer, se passe mal par manque d'eau. En résultera une hétérogénéité des fruits.

D'habitude, la véraison a lieu au tout début d'août : d'ailleurs les premiers raisins se sont mis à vèrer dès le 31 juillet. Mais ensuite, selon les secteurs et les terroirs, la véraison s'étale sur plus d'un mois, parfois au sein d'une même parcelle. La belle homogénéité du millésime 2016 vole en

éclat par manque d'eau. La pluie qui a sauvé d'autres parties de Bordeaux le 4 août, est ridicule : quelques mm, juste de quoi mouiller le feuillage 3 août, puis une autre le 19 août de 5 mm. La pluie libératrice ne viendra vraiment que le 12 septembre avec 19 mm, puis les 29 et 30 septembre avec respectivement 11 et 13 mm.

Dans ces conditions extrêmes, les pratiques viticoles jouent un rôle important. Les vignes travaillées s'en sortent mieux que les autres. Le patrimoine de vignes aussi : les jeunes vignes tirent la langue et perdent leurs feuilles, les vieilles vignes avec leurs racines profondes continuent leur croissance. Les terroirs profonds comme les argileux et les terroirs calcaires tirent leur épingle du jeu. Les terroirs sablonneux ont plus de mal.

Pour les vendanges, il a fallu patienter, ce qui était facile, car à part quelques ondées les 12 et 16 octobre, il n'y avait pas de risque. Les vendanges se sont poursuivies jusqu'au 15 octobre à Canon La Gaffelière, jusqu'au 18 et même le 21 octobre au Château Beauséjour, juste avant la pluie du 23 octobre. Château Dassault a ramassé ses cabernets le 27 octobre.

Pour quelle qualité ? Des vins extraordinaires qui feront date ont été élaborés au Château Beauséjour, les risques paient, sans compter Ausone et Cheval Blanc et autres Larcis-Ducasse, sans compter de nombreuses propriétés moins en vue qui ont élaboré de jolis vins. Quelques changements de style sont à noter, les vins puissants et boisés sont passés de mode, à quelques exceptions près. Pour les meilleurs, les vins du millésime 2016 sont très différents des très réussis et riches 2015 avec plus de fraîcheur et de longueur, plus de classe aussi. Qui s'en plaindra ?

Cependant, il faudra être vigilant : tout comme Pomerol, l'appellation Saint-Émilion est la plus hétérogène de tout Bordeaux avec aussi, des vins aux tannins secs et durs dus soit à des problèmes de stress hydrique en particulier sur les terroirs les plus légers, soit à des sur extractions pour ceux qui, euphorisés par le soleil des vendanges, ont surestimé la densité du millésime.

*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-Émilion Grand cru

### Ch. Adaugusta 2016 15

La robe est sombre avec un nez de mûre. Le vin est souple, un peu végétal comme en 2015, mais d'une bonne densité. 3-8 ans.

### Ch. Angélu 1er cru classé A depuis 2012 Grand vin 2016 18,5

La robe est sombre, violette, noire et le nez est très élégant, très intense, avec une large palette aromatique. Le vin est très dense mais sans lourdeur et avec beaucoup de longueur, les cabernets-francs sont splendides, ils possèdent de la classe et s'imposent dans la belle finale, les tannins sont encore apparents, la belle finale est relativement fraîche. Un beau vin loin de la puissance d'autrefois, mais tellement plus raffiné. Une mue spectaculaire dans le meilleur sens du terme. Production de 100 000 bouteilles, comme l'année dernière. Il a été élaboré avec 60 % de merlot et 40 % de cabernet franc. Le grand vin représente 67 % de la récolte. 5-20 ans.

### Ch. Angelus Le Carillon d'Angelus 2e vin 2016 17,5

La robe est sombre avec un nez intense de cassis sur fond de fruits noirs. Le vin est souple et ample, très merlot, avec une petite dureté tannique compensée par une grande masse de vin, la finale est torréfiée. Le vin possède du volume et de la richesse. Ce second vin vaut bien des grands vins d'autrefois. Il représente 40 000 bouteilles, mais à terme, il y en aura 80 000 avec l'achat de nouvelles parcelles. Il a été élaboré avec 75 % de merlot et 25 % de cabernet franc. 3-10 ans.

### Ch. Ausone 1er cru classé A depuis 1955 Grand vin 2016 19,5

La robe est assez soutenue comme en 2015. Le nez est intense, d'une incroyable complexité, encore plus qu'en 2015. L'attaque est d'une surprenante finesse avec beaucoup d'élégance, il est plus élégant que le 2010 et même que le 2015, il est plus aérien avec un peu plus de fraîcheur. Il a été élaboré avec 50 % de merlot et 50 % de cabernet-franc. La production est de 25 000 bouteilles, ce qui est un record, mais le vignoble est maintenant en bon état, et encore, il manque les jeunes vignes. Le grand vin représente 75 % de la récolte. Il titre 14 ° avec un pH de 3,5 et il est élevé en fûts neufs. 5-30 ans.

### Ch. Ausone Chapelle d'Ausone 2e vin 2016 18

Le deuxième vin d'Ausone se présente avec une robe sombre, violette. Le nez est discret au premier abord, puis il évolue vers la violette. Le vin est dense, serré, avec de beaux tannins fins assez compacts, un rien durs (22 % de cabernet-sauvignon), mais la belle finale est classieuse. Seuls la longueur un rien plus faible et ces tannins moins lisses dénoncent le second vin. Il a été élaboré avec 56 % cabernet-franc, 22 % merlot et 22 % cabernet-sauvignon. Il représente 6 000 bouteilles. L'élevage est de 20 mois en barriques, dont 80 % de neuves. Il lui faudra un peu plus de temps que d'habitude pour se faire. 5-15 ans.

#### Ch. Balestard La Tonnelle Cru classé 2016 16,5

La robe est sombre avec un beau nez de clou de girofle et de café. Le vin est souple, charmant avec des tannins certes présents, mais l'ensemble est soyeux et accessible. À la dégustation de ce vin, on comprend mieux la complainte de François Villon qui figure sur l'étiquette. 3-8 ans.

#### Ch. Barde Haut Cru classé 2016 17

La robe est noire avec un joli nez épicé. Le vin est souple et dense, d'une belle fraîcheur et de de l'élégance. Le 2016 s'inscrit dans la continuité du nouveau style instauré en 2015 avec un vin à la fois plein et élégant, d'une belle longueur avec un rien de fraîcheur en plus, ce qui lui sied bien. C'est une réussite. Il est élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc et titre 14,3 °. 3-12 ans.

#### Ch. Barrail Saint-André 2016 15,5

La robe est sombre avec des arômes de fruits rouges et d'épices. Le vin est souple, rond, charmant, légèrement tannique. 3-8 ans.

#### Ch. Beau-Séjour Bécot 1er cru classé 2016 18

La robe est sombre avec un très beau festival aromatique comme d'habitude. Le vin est dense et très élégant comme en 2015 avec une pointe de fraîcheur de plus, mais dans le même style soyeux avec une vraie complexité. « Une tuerie » dirait un jeune d'aujourd'hui. Il a été élaboré avec 80 % de merlot, 15 % de cabernet-franc et 5 % de cabernet-sauvignon. Il titre 14,5 °. 5-15 ans.

#### Ch. Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse 1er cru classé 2016 19,5

En 2016, le château Beauséjour a réussi un vin d'une grande classe, un des plus grands vins de son existence qui, pourtant, n'en manque pas. De robe violet très sombre, le nez est d'un très grand raffinement avec une finesse rare. En bouche, le vin est élégant, raffiné, les tannins sont très soyeux, il n'a certes pas la densité d'un 2015, mais il possède davantage de complexité et de raffinement. Il est élaboré avec 80 % de merlot ramassé entre les 7 et 18 octobre et 20 % de cabernet franc ramassé entre les 18 et 21 octobre, ce qui est tard. Le cabernet-sauvignon a été arraché en 2010. Une immense bouteille en perspective, un rien plus raffinée que 2015 avec un rebond formidable en finale. Bravo à toute l'équipe pour avoir réussi un tel exploit. 5-20 ans.

#### Ch. Bel Air Ouÿ 2016 16

La robe est violette avec des arômes de fruits noirs. Le vin est dense, souple, moelleux, charmeur 3-8 ans.

#### Ch. Bélaïr-Monange 1er cru classé 2016 18

Le vignoble est magnifiquement situé sur le calcaire à astéries du plateau et sur l'argile bleue sur calcaire sur la côte, tout prêt d'Ausone. La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est d'une grande élégance, faiblement extrait, subtil, les tannins sont très fins, l'ensemble d'une belle longueur et fait entrevoir de futures merveilles : le vin est un modèle d'extraction mesurée et fait penser aux flacons extraordinaires qui ont été produits comme le 1924. Bravo au vinificateur. Il a été

élaboré avec 92 % de merlot et 8 % de cabernet franc sur 23,5 ha en théorie, mais le vin n'est produit que sur la moitié, le reste est en restructuration. 3-12 ans.

#### Ch. Bellefont-Belcier Cru classé 2016 17,5

Après un merveilleux 2015, Bellefont-Belcier fait encore plus fort en 2016 ! La robe est sombre avec des arômes superbes d'épices et de mûre. Le vin est dense et d'une belle fraîcheur qui masque totalement ses 15 °, les beaux tannins sont fins, l'ensemble d'une grande persistance avec de belles notes torrifiées et une finale de grande classe. Une grande réussite du château qui n'a aucun équivalent dans le passé et laisse entrevoir, pour la première fois, la grande potentialité de son merveilleux terroir. Le travail de fond entrepris par Emmanuel de Saint-Salvy depuis plusieurs années est payant. Il a été élaboré avec 72 % de merlot, 17 % de cabernet franc et 11 % de cabernet-sauvignon, le tout ramassé entre les 11 et 22 octobre, ce qui est tard et qualitatif. 3-10 ans.

#### Ch. Bellevue Cru classé 2016 17

La robe en noire avec un joli nez fin. Ce vin est en pur merlot avec une jolie matière, il possède du volume, du charme, il est souple avec de la rondeur. Cette belle construction est marquée par une toute petite raideur tannique comme en 2015, mais elle passera à l'élevage. La propriété a entamé officiellement sa conversion en bio. 3-12 ans.

#### Ch. Bellevue Mondotte 2016 17

La robe est noire, impressionnante avec un nez très impressionnant de mûre et de boisé. Le vin est dense, crémeux, boisé, relativement tannique. Il possède de très belles notes de mûre avec un bel équilibre dans une richesse ébouriffante. Il a été élaboré avec 90 % de merlot, 5 % de cabernet franc et 5 % de cabernet-sauvignon sur deux hectares près de Pavie-Décèsse et il titre 14,84 ° avec un pH de 3,40. Élevage en barriques neuves. Les vendanges ont eu lieu le 12 octobre. 3-12 ans.

#### Ch. Berliquet Cru classé 2016 17

La robe est violette avec un nez intense de cassis et de mûre avec une pointe épicée. Le vin est souple, charmeur avec beaucoup de rondeur et un léger creux, de la fraîcheur en finale. Le vin a un peu plus de fraîcheur et plus d'éclat que d'habitude. Il a été élaboré avec 75 % de merlot et 25 % de cabernet franc. Tout est élevé en barrique dont 55 % en bois neuf. 3-12 ans.

#### Ch. Bernateau 2016 13

La robe est sombre avec un nez très étrange, fumé, un peu caoutchouteux, signe de stress hydrique. Le vin est fluide, un peu sec, un peu court. Il a tous les signes d'un stress hydrique sur la vigne. 3-8 ans.

#### Ch. Boutisse 2016 15,5

La robe est grenat sombre avec un nez de réglisse. Le vin est souple, très tannique, un peu raide, sec en finale, mais bien enrobé par la chair. Il lui faudra un peu de temps pour se refaire, mais l'expérience montre qu'il se refait, car ce n'est pas la première fois. 5-8 ans.

#### Ch. Cadet-Bon 2016 16,5

La robe est grenat et violette avec un joli nez d'une belle franchise. Le vin est souple, suave, rond, charmeur, très accessible, bien dans le style affable du château (et même de son charmant propriétaire). 3-8 ans.

#### Ch. Canon 1er cru classé Grand vin 2016 18,5

De robe grenat violet, le nez possède déjà une belle complexité. Le vin est souple, élégant, il n'a certes pas le corps du majestueux 2015, mais l'ensemble est raffiné avec des tannins soyeux, et d'une longueur interminable. Il est vrai que les soins les plus excessifs ont été apportés à la vigne, en allant jusqu'à ne pas vendanger les rangs extérieurs les plus grillés. Un vin d'un extrême raffinement. 5-20 ans.

#### Ch. Canon La Gaffelière 1er cru classé 2016 18,5

La robe est sombre avec un nez discret. Le vin est très élégant avec des tannins d'une grande finesse, l'ensemble est subtil, incroyablement élégant, sans la suavité du 2015, mais il possède plus de raffinement et de fraîcheur grâce au cabernet franc. Dans l'adversité, il a encore franchi un pas supplémentaire. Bravo ! Sans tambour ni trompette, il est certifié bio depuis 2015. Il est élaboré avec 55 % de merlot, 35 % de cabernet franc et 10 % de cabernet-sauvignon. Les vendanges ont eu lieu du 26 septembre au 15 octobre, le rendement est de 42 hl/ha. Il est élevé avec 70 % de barriques neuves. 5-15 ans.

#### Ch. Cap de Mourlin Grand cru classé 2016 16,5

La robe est très sombre avec des arômes de café. Le vin est souple, assez tannique. Tout comme en 2015, il ne possède pas sa fermeté habituelle, il est plus souple, mais il est encore un rien sec en finale. À combler à l'élevage. 3-12 ans.

#### Ch. Capet-Guillier 2016 15

La robe est grenat sombre. Joli nez de mûre. Le vin est souple, boisé, joliment dense, un peu asséchant pour le moment. 3-8 ans.

#### Ch. Carteau Côtes Daugay 2016 15,5

La robe est sombre avec des arômes d'épices et de fruits noirs. Le vin est souple, suave avec une bonne structure en arrière-plan. 3-8 ans.

#### Ch. Castelot 2016 14,5

Un vin léger, un peu fluide, mais bien constitué, légèrement tannique, d'honnête facture. Élaboré sur des terroirs légers, il n'était pas à la fête en 2016, mais il s'en sort bien au prix de gros efforts. Il a été élaboré avec 70 % de merlot et 30 % de cabernet franc. 0-5 ans.

#### Ch. Chauvin Cru classé 2016 16,5

La robe est violette avec un beau nez intense de fruits noirs. Le vin est dense et souple, assez droit avec des tannins fermes, il est un peu strict, mais sa belle matière lui laisse présager un avenir radieux. Il n'a jamais été aussi bon. Beau travail. 3-12 ans.

#### Ch. Cheval Blanc 1er cru classé A en 1955 Grand vin 2016 19,5

La robe est sombre, étonnamment sombre pour Cheval Blanc, car c'est le millésime le plus acide qui a été produit. Le nez est splendide, floral, violette, cerise, fumé. Le vin est dense, serré, assez tannique, le pH est de 3,67, d'où une très belle fraîcheur ce qui ne l'empêche pas d'être très Cheval, un cheval de course, pas un poil de gras, précis, alors que 2015 a plus de chair, plus d'alcool aussi. Le rebond en finale est impressionnant grâce à une noble acidité. Il s'inscrit dans la lignée des Cheval Blanc raffinés dont on parle moins, mais qui sont parmi les plus grands dans un style d'un raffinement extrême. Il a été élaboré avec 58 % de merlot, 37 % de cabernet franc et 3,3 % de cabernet-sauvignon. On retrouve le pourcentage historique de cabernet-sauvignon. Il faut noter que 16 % du vin a été totalement écarté du grand vin qui a été élaboré avec 77 % de la récolte, comme du second. Il titre 14,2 °. Il faudra être patient pour qu'il exprime toutes ces qualités. Remarquable Cheval Blanc. 5-20 ans.

#### Ch. Cheval Blanc Petit Cheval 2e vin 2016 17,5

Petit Cheval, le retour ! Le 2015 n'avait pas été produit, le 2016 l'est, à petite quantité il est vrai : 7 % de la récolte. De robe violette, le nez est discret, puis après aération avec un bel éclat aromatique. Le vin est d'une belle fraîcheur avec un beau milieu de bouche d'une étonnante densité avec de beaux tannins. Seule la finale manque un peu de peps, mais il est tendu, droit, un peu strict. Il a été élaboré avec 62 % de merlot et 38 % de cabernet franc. 5-15 ans.

#### Ch. Cheval Noir Cuvée Le Fer 2016 13

La robe est noire. Nez de mûre. Le vin est dominé par des tannins verts et secs qui assèchent la bouche. Il faudra un peu de temps pour qu'il se refasse. 3-5 ans.

#### Clos Badon 2016 16,5

La robe est sombre. Nez intense de noisette, encens et violette. Le vin est dense, serré, tannique. On a changé de braquet, d'un vin charmant au rapport prix-plaisir impeccable, Jean-Luc Thunevin en a fait un beau vin. 3-10 ans.

#### Clos de l'Oratoire Cru classé 2016 17

La robe est noire avec des arômes de mûre. Le vin est dense et souple, très charmeur par son merlot avec des tannins fins et une jolie finale plus fraîche que d'habitude. Le vin est élaboré comme en 2015 avec 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc. Il est élevé avec 45 % de fût neuf. Les vendanges ont eu lieu du 10 octobre au 17 octobre avec un rendement un peu supérieur à 2015 de 49 hl/ha. 3-12 ans.

### Clos de Sarpe Cru classé 2016 16,5

La robe est noire et le vin se présente avec un peu de sucrosité qui masque un petit creux et une finale tannique, l'ensemble ne manque pas de fond. Il faudra juste un peu de patience pour qu'il s'harmonise. Il a été élaboré avec 85 % de merlot et 15 % de cabernet franc. 3-8 ans.

### Clos des Baies 2016 16

Sur 60 ares avant et maintenant un hectare entre Tertre Rôteboeuf et Candale, le vin est élaboré par Philippe Baillarguet, maître de chai du château Ausone. Le vin possède une belle robe violette avec des arômes sur les fruits noirs. Le vin est d'une belle densité, assez charnu avec du charme, tout est soigné, ciselé, et la petite verdeur d'autrefois a disparu, il reste la fraîcheur du millésime, avec un joli fruit et surtout une belle finale sur la réglisse. 3-8 ans.

### Clos des Jacobins Cru classé 2016 17

La robe est sombre et le nez est d'une belle finesse avec des arômes de mûre et d'épices. Le vin est dense avec son beau moelleux caractéristique en milieu de bouche, belle finale épicée. Il est supérieur sur tous les plans au charnu 2015. Belle réussite ! 3-12 ans.

### Clos des Menuts Excellence 2016 16

La robe de cette cuvée spéciale du Clos des Menuts est noire avec un nez de réglisse. Le vin est élégant, les tannins sont un peu extraits, mais il possède de la matière qui absorbera les dits tannins sans coup férir. Il est élaboré, sur sol argilo-graveleux. 3-8 ans.

### Clos des Menuts 2016 15,5

Le clos des Menuts s'étend sur 25 ha de vignes situées pour l'essentiel à l'ouest de Saint-Émilion, les caves situées dans Saint-Émilion sont spectaculaires. Avec sa forte proportion de merlot, le vin est suave et charmant, mais avec une pointe de fraîcheur qui lui donne du charme. 3-8 ans.

### Clos Dubreuil 2016 16

Bouteille lourde, forte couleur, vin boisé. Tout comme en 2015, ce vin richement boisé ne fait pas dans la nuance avec ses tannins imposants et sa puissance qui ébahit dans ce millésime guère favorable à ce style de vin. Sa matière est concentrée et elle absorbera toute cette énergie pour en faire un vin certes opulent, mais équilibré au charme ravageur. Il suffira de patienter quelques années. 5-10 ans.

### Clos Fourtet 1er cru classé 2016 18

Une robe très sombre comme d'habitude avec un nez splendide de ronce, de mûre et de myrtille d'une grande pureté. Le vin est souple, élégant, d'une belle densité, d'un abord plus facile que d'habitude, les tannins fins sont très représentatifs du plateau, belle finale racée. Si la densité n'est pas celle du 2015, il le compense par sa belle élégance et sa classe naturelle. 5-15 ans.



#### Clos la Madeleine Cru classé 2016 15,5

La robe est sombre avec un beau nez de mûre. Le vin est dense, souple avec un joli fond et une belle matière, les tannins sont un rien secs comme souvent à ce stade. 3-8 ans.

#### Clos Les Grandes Versannes 2016 15,5

La robe est sombre avec un joli nez de mûre. Le vin est dense, ferme, un peu plus strict que d'habitude. 3-8 ans.

#### Clos Romanille 2016 16

La robe est violette avec un nez de chocolat. Le vin est souple avec une jolie touche boisée, il est plein de charme et joliment réussi. 3-8 ans.

#### Clos Saint Martin Cru classé 2016 16,5

La robe est noire et le vin est moelleux avec un merlot tonitruant, mais avec un petit creux et une finale un peu sèche. Ce style qui a eu son heure de gloire n'était pas facile à assumer dans ce millésime singulier, mais le vin s'en sortira et le terroir reprendra le dessus. Il a été élaboré avec 80 % de merlot, 10 % de cabernet franc et 10 % de cabernet-sauvignon 3-8 ans.

#### Clos saint Vincent 2016 15

La robe est sombre. Avec un nez de mûre et une pointe végétale. Le vin est souple, un peu végétal ce qui lui donne de la fraîcheur, honnête concentration. 3-8 ans.

#### Ch. Corbin Cru classé 2016 16

La robe est noire. Le nez est un peu végétal tout comme la bouche, mais avec une bonne densité, ce qui lui donne de la fraîcheur et même de la vivacité. Corbin s'en trouve tout émoustillé. Jolie bouteille. 3-8 ans.

#### Ch. Corbin-Michotte 2016 17

Élaborée avec deux tiers de merlot et un tiers de cabernet, la robe est d'un grenat un rien plus soutenu que d'habitude. Le vin est souple et suave, faiblement extrait, mais d'une belle densité, d'une grande longueur. Il séduira, comme d'habitude, les amateurs de vins fins et délicats, même s'il est un peu plus structuré. L'habit ne faisant pas le moine, il vieillira merveilleusement. 3-15 ans.

#### Côte de Baleau Cru classé 2016 16,5

La robe est noire avec un beau nez de mûre. Le vin est dense avec un beau milieu de bouche moelleux, il possède de la longueur, de la fraîcheur. Joli vin. Il a été élaboré avec 80 % de merlot, 15 % de cabernet franc et 5 % de cabernet-sauvignon. 3-10 ans.

#### Couvent des Jacobins Cru classé 2016 16

La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est ample et riche avec un joli milieu de bouche, il reste encore une petite dureté tannique à fondre, jolie finale fumée. 3-8 ans.

#### Ch. Croix de Labrie 2016 16

Tout comme en 2015, le vin est fortement coloré avec des arômes épicés et boisés. Le vin est souple et ample, boisé, suave, avec des tannins bien présents, mais l'ensemble est bien enveloppé avec un équilibre supérieur au 2015 grâce à un soupçon de fraîcheur. Belle réussite. Il a été élaboré avec 92 % de merlot et 8 % de cabernet-sauvignon et il titre 14,5 °. 3-10 ans.

#### Ch. Dassault Cru classé 2016 17

La robe est presque noire avec des arômes de mûre comme d'habitude. Le vin est souple, suave, avec des tannins présents mais fins, le milieu de bouche est superbe, la finale est encore marquée par les tannins avec une pointe d'alcool, mais l'ensemble est remarquable. Un grand château Dassault ! Le vin a été élaboré avec 73 % de merlot vendangé le 6 octobre, 22 % de cabernet-franc vendangé le 24 octobre et 5 % de cabernet-sauvignon vendangé le 27 octobre, ce qui est un record. Le vin est élevé avec 70 % de barriques neuves et 30 % de fûts d'un vin. Le rendement est de 33 hl/ha, soit environ 60 000 bouteilles. 3-8 ans.

#### Ch. Daugay 2016 15,5

La robe est violette, ce qui est un gros changement par rapport aux années précédentes où elle était plus évoluée. Le nez est franc, sur des fruits rouges. En bouche, le changement est spectaculaire, le vin est certes toujours un peu fluide, mais il possède un peu plus de densité même s'il sèche un peu. En gros progrès. Il a été élaboré avec 70 % de merlot, 23 % de cabernet-franc et 7 % de cabernet-sauvignon sur 6,88 ha. 3-8 ans.

#### Ch. de Candale 2016 16

Changement de propriétaire, mais l'équipe de consultants n'a pas changé et le vin non plus. Joli nez de mûre. Le vin est souple dans sa texture mais doté de tannins fermes avec un beau velouté et une jolie finale. Il a été élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet franc. 3-8 ans.

#### Ch. de Ferrand Cru classé 2016 16,5

La robe est noire avec un joli nez avec à la fois la violette de son terroir calcaire et le boisé de son élevage. Le vin est dense, serré, l'ensemble est d'une belle persistance, le boisé est bien intégré, superbe finale. Une grande réussite bien supérieure au 2015. 3-10 ans.

#### Ch. de Fonbel 2016 16,5

Robe grenat comme d'habitude avec un joli nez très ouvert, framboise, pointe d'épices. Le vin est souple, charmant, accessible, un rien de plus de fraîcheur que le 2015, un peu plus de longueur aussi. Il est produit à 120 000 bouteilles. Il a été élaboré avec 70 % de merlot, 16 % de cabernet-sauvignon, 7 % de petit-verdot et 7 % de carmenère. 3-12 ans.

#### Ch. de Pressac Cru classé 2016 17

D'année en année, Pressac progresse et c'est encore le cas en 2016. La robe est sombre avec un nez superbe de mûre. Le vin est dense, serré avec un joli velouté, de belles notes de cuir, l'élevage a été complexifié. Il est au niveau et même dépasse le splendide 2015. Issu de cinq cépages. 3-12 ans.

#### Ch. Destieux Cru classé 2016 16,5

La robe est sombre avec des arômes de mûre et de café grillé. Le vin est dense, serré, les tannins sont fins avec un beau raisin mûr, il reste une petite sécheresse tannique, mais il possède la même élégance que le 2015 avec un boisé tout aussi mesuré. 3-10 ans.

#### Ch. d'If 2016 17,5

Cette propriété appartient à Jacques Thienpont (Le Pin à Pomerol) depuis 2010. Cette année, le vin est 100 % merlot (d'habitude, il y a un peu de cabernet franc car 15 % y sont plantés). Le vignoble est situé à côté de Troplong et le premier millésime date de 2011. La robe est sombre avec des arômes de fruits rouges. Le vin est dense, serré, les tannins sont présents, l'ensemble est compact. Les merlots ont été récoltés les 19 et 20 octobre, ce qui est particulièrement tard. Le cabernet franc, non intégré, le 19 octobre. Rendement de 40 hl/ha. Il titre 14,5 ° avec un pH de 3,38 et il est élevé en barriques renouvelées par moitié. 7000 bouteilles. 3-15 ans.

#### Ch. du Paradis 2016 14,5

Robe violette. Le vin souple, rond, avenant, très accessible. 3-5 ans.

#### Ch. du Parc 2016 16,5

Le Dr Alain Reynaud a cédé le château, mais il continue d'inspirer la vinification de ce vin à la couleur sombre et aux arômes épicés. Le vin est souple, charnu et tannique, ces derniers sont fermes, jolie finale ébouriffante d'épices. 3-10 ans.

#### Ch. Edmus 2016 16

Robe sombre. Beaux arômes de mûre. Le vin est dense et souple, beaucoup de charme, toujours un peu boisé, bien constitué. 3-8 ans.

#### Ch. Faugères Péby-Faugères Cru classé 2016 16,5

La robe est sombre avec des arômes boisés. Le vin attaque avec de la sucrosité avant de tomber sur les tannins qui sont secs. Un style qui a eu ses partisans et qui en a toujours, mais de moins en moins et pas forcément adapté au millésime 2016. Il a été élaboré avec 100 % de merlot. 3-8 ans.

#### Ch. Faugères Cru classé 2016 15,5

La robe est sombre avec des arômes de fruits rouges un peu végétaux, mais bien construit. Le vin est souple, assez tannique, et ces derniers sont un peu secs, mais bien enrobés par un joli moelleux et une matière solide. Il a été élaboré avec 85 % de merlot, 10 % de cabernet franc et 5 % de cabernet-sauvignon. 3-12 ans.

#### Ch. Faurie de Souchard Cru classé 2016 16

Le vin est élaboré par l'équipe de Château Dassault. La robe est noire et le vin est souple, suave, faiblement extrait, plein de charme. Il a été élaboré avec 70 % de merlot ramassé le 6 octobre, 25 % de cabernet-franc et 5 % de cabernet-sauvignon, les deux ayant été ramassés très tardivement le 27 octobre. Il est élevé avec 75 % de barriques neuves et 25 % de barriques d'un vin. Rendement 30 hl/ha soit environ 40 000 bouteilles. 3-8 ans.

#### Ch. Ferrand Lartigue 2016 15

Un vin souple et suave, charmant, déjà très accessible. À déguster sur ce beau fruit. 3-8 ans.

#### Ch. Figeac 1er cru classé 2016 18,5

La robe est sombre comme en 2015. Nez intense de mûre et de cassis, belles épices. Le vin est dense, d'une très belle matière opulente, de la richesse, du volume, petite sécheresse tannique, belle longueur. Il a été élaboré avec 36 % de merlot, 26 % de cabernet franc et 38 % de cabernet-sauvignon. Il titre 14 ° avec un pH de 3,67. Rendement 49 hl/ha. Il a été produit 58 % de grand vin soit un peu plus de 100 000 bouteilles. Le merlot a été vendangé du 23 septembre au 10 octobre, le cabernet franc du 12 au 20 octobre, le cabernet-sauvignon du 11 au 20 octobre. Il est bien supérieur au 2015. Figeac est revisité, mais dans le bel esprit classique. Enfin, il revient à ses fondamentaux après une parenthèse de quatre ans. 5-20 ans.

#### Ch. Fombrauge Cru classé 2016 16,5

La robe est noire. Le vin est ample, milieu de bouche ample et tannique, extraction forte, finale un peu sèche. Il a été élaboré avec 89 % de merlot, 8 % de cabernet-sauvignon, 2 % de malbec, et 1 % de cabernet franc. 3-12 ans.

#### Ch. Fombrauge Magrez-Fombrauge Vin blanc 2016 15,5

La robe est pâle à reflets verts. Le vin est dense, assez boisé, compact, serré. Il lui faudra un peu de temps pour s'exprimer. 0-5 ans.

#### Ch. Fombrauge Magrez-Fombrauge 2016 17

La robe est totalement opaque et les arômes de chocolat noir et de café sont flamboyants. Le vin est riche et opulent comme d'habitude, mais avec un boisé moins spectaculaire, des tannins soyeux et une vraie profondeur. C'est peut-être le meilleur vin qui n'a jamais été produit dans cette cuvée toujours très dense. 3-12 ans.

#### Ch. Fonplégade Cru classé 2016 18

La robe est très sombre, impressionnante. Joli nez très fin de ronce de mûre. Le vin est très élégant, long, fin, d'une grande persistance, la finale est éblouissante. Une immense réussite. Le plus grand depuis des lustres. Au niveau d'un premier cru. 90 % de merlot, 10 % de cabernet franc. Certifié bio depuis 2013. 5-15 ans.

#### Ch. Fonroque Cru classé 2016 17

La robe est sombre avec un joli nez complexe et une petite pointe boisée. Le vin est ferme, tannique, relativement boisé avec des tannins très élégants. Il a pris de la personnalité, très loin du demi-corps de 2015 plus accessible. Belle garde prévisible. Il a été élaboré avec 87 % de merlot et 13 % de cabernet franc. 5-12 ans.

#### Ch. Fougères 2016 15,5

Cette « révélation » d'Hubert de Bouard possède une robe sombre. Joli nez de cassis. Le vin est souple, charmant, plaisant, un peu léger, fluide, de bonne facture, jolie finale enjôleuse. 3-8 ans.

#### Ch. Franc-Mayne Cru classé 2016 17

La robe est sombre avec de superbes arômes de cassis et d'épices. Le vin est souple avec un milieu de bouche tout en finesse, les tannins sont de classe, jolie finale de demi-corps. Une très belle réussite, un classique du vin du plateau calcaire. 3-12 ans.

#### Ch. Godeau 2016 16,5

Le château est remarquablement situé près de Tertre Rôteboeuf et il est suivi par Stéphane Derenoncourt. Sa robe est vive, violette. Le vin est souple et dense, beau milieu de bouche boisé et plein, l'ensemble est d'une belle longueur avec beaucoup de classe. 3-12 ans.

#### Ch. Godeau-Ducarpe 2016 15,5

Petit-frère du château Godeau, le vin est souple avec beaucoup de rondeur. Il pourra se déguster dès sa sortie. 0-5 ans.

#### Ch. Gracia 2016 16,5

La robe est toujours aussi noire, le vin toujours aussi puissant, mais nettement plus équilibré que le tonitruant 2015 avec un boisé moins tapageur et des tannins plus policés. Une réussite. 3-12 ans.

#### Ch. Grand Barrail Lamarzelle Figeac 2016 16,5

Robe sombre. Nez de café. Le vin est souple, assez frais, persistant, bonne longueur. Il a été élaboré avec 69 % de merlot ramassé entre les 10 et 14 octobre et 31 % de cabernet franc vendangé les 18 et 19 octobre. 3-10 ans.

#### Ch. Grand Corbin Cru classé 2016 15,5

Robe violette. Un joli vin un peu fluide, léger creux, honnête longueur, aucun défaut, de la franchise. 3-8 ans.

#### Ch. Grand Corbin Despagne Cru classé 2016 16,5

La robe est sombre avec des arômes d'une grande franchise. En bouche, le vin est très élégant comme en 2015, avec de la persistance, de la longueur et une belle finale fraîche. Un beau vin qui a su faire évoluer son style vers plus d'élégance. Bravo ! 5-15 ans.

#### Ch. Grand Corbin Manuel 2016 15,5

Un vin souple, un peu fluide, de bonne facture, pratiquement prêt à être dégusté. 3-8 ans.

#### Ch. Grand Pontet Cru classé 2016 16,5

La robe est sombre. Le nez est intense, épicé. Le vin est souple, charmant, avec un joli fruit, de demi-corps, très équilibré, avec un peu plus de fond que le charmeur 2015. 3-8 ans.

#### Ch. Grandes Murailles Cru classé 2016 16

La robe est sombre. Nez intense de mûre. Le vin est moelleux, mais avec un large creux, finale un peu sèche. 100 % merlot. 3-10 ans.

#### Ch. Grand-Mayne Cru classé 2016 17

La robe est noire avec des arômes très expressifs de café et d'épices. Le vin est très élégant malgré un boisé non négligeable, beaux arômes de boisé, il n'a pas la puissance du 2015, mais il est déjà très accessible malgré une finale un peu asséchante pour le moment. 3-12 ans.

#### Ch. Grangey 2016 14

Robe sombre. Nez légèrement végétal. Le vin est fluide, végétal, court. Il a été élaboré avec 85 % de merlot et 15 % de cabernet franc. 0-5 ans.

#### Ch. Guadet 2016 17

La robe est sombre avec un beau nez de mûre d'une grande franchise. Le vin est dense, souple, enjôleur, beau milieu de bouche très ferme, finale splendide, les tannins sont présents. Il a été élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet franc. 3-12 ans.

#### Ch. Haut Sarpe Cru classé 2016 16

La robe est sombre. Nez de framboise, pointe végétale. Le vin est ferme tannique, compact, les tannins sont un peu âpres, ils sèchent un peu. Il a été élaboré avec 70 % de merlot et 30 % de cabernet franc. 3-8 ans.

#### Ch. Haut-Segottes 2016 16

La robe est sombre avec un joli nez fin de framboise. Le vin est élégant, de bonne facture, jamais très puissant, mais persistant, demi-corps comme toujours. 3-8 ans.

#### Ch. Haut-Segottes La Dame 2016 15

Le deuxième vin de Haut-Segottes est élégant, aérien, léger, de bonne construction, pas beaucoup de matière, mais plaisant. 3-5 ans.

#### Ch. Haut-Simard 2016 16,5

Robe grenat. Nez de fruits rouges d'une belle franchise. Le vin est souple, de la rondeur, plus merlot que 2015, plus de charme, la fraîcheur du cabernet franc revient en finale. Il a été élaboré avec 65 % de merlot et 35 % de cabernet-franc. 50 000 bouteilles, 30 % de chêne neuf. Merlot vendangé du 27 septembre au 5 octobre, cabernet franc du 15 au 18 octobre. 3-12 ans.

#### Ch. Jean Faure Cru classé 2016 16,5

Robe grenat sombre. Joli nez fin de violette. Le vin souple et léger, délicat, faiblement extrait. Avec quelques années, il ira vers un vin soyeux. 3-12 ans.

#### Ch. La Clotte Cru classé 2016 17,5

De robe sombre, le nez est intense, très élégant, épices fines, splendide. Le vin est dense, serré, très élégant, belle longueur. L'extraction a été effectuée par pigeage, d'où plus de douceur dans les tannins. Il a été élaboré avec 85 % de merlot, 10 % de cabernet-sauvignon et 5 % de cabernet-franc. 10 000 bouteilles, 30 hl/ha sur 2,70 ha (30 ares ont encore été arrachés depuis). Les vendanges du merlot ont eu lieu le 12 octobre, celles du cabernet franc le 17 octobre, celles du cabernet-sauvignon aussi. Âge moyen des vignes de 53 ans. Splendide. 5-15 ans.

#### Ch. La Commanderie 2016 16

Robe sombre. Joli nez de mûre. Le vin est dense, serré, assez tannique, joli fruit, bien meilleur que 2015. 3-8 ans.

#### Ch. La Confession 2016 15

La robe est sombre et le joli nez est marqué par un bel élevage. Le vin est souple, léger, avec un seyant boisé très élégant. Un vin de charme à déguster sans se presser. 3-8 ans

#### Ch. La Couspaude Cru classé 2016 17

La robe est sombre avec un nez intense, impressionnant avec des notes fumées et de cuir. Le vin est dense, souple, charmeur comme d'habitude 3-12 ans.

#### Ch. La Croix Cardinale 2016 16

La robe est sombre avec de beaux arômes épicés et sur la mûre. Le vin est élégant, raffiné, joliment épicé, un peu plus frais que le soyeux 2015, dans le même style que la Fleur Cardinale qui est son voisin avec les mêmes propriétaires. 3-8 ans.

#### Ch. La Croizille 2016 16,5

La robe est noire avec des arômes de café grillé et d'épices. Le vin est souple, charmeur, avec des notes flamboyantes d'épices. Un vin plein de charme. 3-8 ans.

#### Ch. La Dominique Cru classé 2016 17

La robe est sombre avec des arômes de chocolat. Le vin est frais, souple, petit creux, un peu fluide, les tannins accrochent un peu. Il ne possède pas la carrure de 2015, mais il est plus frais et plus élégant. Il est élaboré avec 80 % de merlot, 12 % de cabernet-franc et 8 % de cabernet-sauvignon et il titre 14 ° d'alcool. 3-12 ans.

#### Ch. La Fleur 2016 16,5

Château La Fleur est élaboré par l'équipe du château Dassault qui a pris beaucoup de risques cette année pour les vendanges. Le vin est souple, charmeur, suave, avec un soupçon d'un peu plus de fraîcheur que d'habitude, l'ensemble est d'une fort belle longueur. Le 2016 est une belle réussite et

c'est même le plus beau vin produit depuis longtemps. Il est élaboré avec 77 % de merlot vendangé le 11 octobre, 20 % de cabernet franc ramassé le 25 octobre et 3 % de cabernet-sauvignon ramassé le 26 octobre, ce qui est particulièrement tard. Il est élevé avec 75 % de fûts neufs et 25 % de fûts d'un vin. Rendement 30 hl/ha, soit environ 50 000 bouteilles. 3-8 ans.

#### [Ch. La Fleur Cardinale Cru classé 2016 16,5](#)

La robe est noire et le nez est magnifique et épicé. Le vin est dense, tannique avec des tannins un rien raides et une petite sécheresse. L'élevage gommara ce péché de jeunesse. Il a été élaboré avec 70 % de merlot, 25 % de cabernet franc et 5 % de cabernet-sauvignon. 3-12 ans.

#### [Ch. la Fleur d'Arthus 2016 16](#)

Le vin est dense, assez tannique, un peu dur même, mais doté d'une bonne matière. Il se refera, il lui faut juste un peu de temps. 5-10 ans.

#### [Ch. La Fleur Morange Cru classé 2016 15](#)

La robe est sombre et le nez est marqué par les fruits rouges. Le vin est souple, les tannins sont un peu durcis par une acidité mordante, ce qui n'est pas du tout son style. À revoir. 3-8 ans.

#### [Ch. La Gaffelière 1er cru classé 2016 18](#)

Robe grenat sombre. Le nez est intense, nettement plus fin que d'habitude. Le vin est élégant et souple, avec beaucoup d'élégance, une bonne persistance, les tannins sont un rien plus fermes que d'habitude. Belle finale. Il faut saluer un léger changement de style vers plus d'élégance et même plus de classe. Il a été élaboré avec 75 % de merlot et 25 % de cabernet franc, soit un peu plus de cabernet franc que d'habitude, un peu plus de volume aussi. Une immense réussite. 5-15 ans.

#### [Ch. La Grangère 2016 13](#)

Léger, fluide et pas très mûr : millésime après millésime, La Grangère suit fidèlement ce cap. 0-5 ans.

#### [Ch. La Grave Figeac 2016 16](#)

Robe sombre. Nez intense de fruits rouges, framboise avec une pointe de cassis. Le vin est léger mais dense, bonne longueur, du fond, passablement tannique, joli fruit très franc en finale. Il a été élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet franc. 3-8 ans.

#### [Ch. La Marzelle Cru classé 2016 17](#)

La robe est sombre avec des arômes de café et de chocolat noir. De prime abord, le vin est souple et charmeur avec une jolie matière suave, l'ensemble est d'une belle longueur avec une belle finale fraîche. Une vraie réussite. Redégusté un mois plus tard, le vin a encore gagné en élégance et confirme sa belle réussite. 3-8 ans.



#### Ch. La Mondotte 1er cru classé 2016 18,5

La robe est noire avec de beaux arômes de mûre. Le vin est dense, frais et raffiné avec beaucoup de longueur, la finale est splendide. Il est au même niveau que le génial 2015. Il est élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet franc. Il est élevé avec 70 % de fût neuf. Certifié bio. Rendement de 42 hl/ha. Les vendanges se sont déroulées du 29 septembre au 15 octobre. 5-15 ans.

#### Ch. La Serre Cru classé 2016 17

Robe violette. Nez très cassis, petite pointe boisée. Le vin est très élégant, dense, serré, belle colonne acide, de la longueur, belle fraîcheur malgré un peu plus de merlot, petite pointe boisée en finale comme pour le 2015. Il a été élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc sur 7 ha d'argile sur le plateau calcaire. 3-12 ans.

#### Ch. La Tour du Pin Figeac 2016 15

Robe sombre avec un nez de fruits rouge. Le vin est léger, fluide avec une petite sur-extraction, mince. Il a été élaboré avec 75 % de merlot et 25 % de cabernet franc. 3-5 ans.

#### Ch. La Tour Figeac Cru classé 2016 17

La robe est sombre avec un nez d'épices. Le vin est souple, charmant, les tannins sont très fins, petite pointe mentholée. En dépit de cet accès facile, il possède la densité pour évoluer avec grâce avec l'âge, comme toujours. 3-12 ans.

#### Ch. Laforge 2016 16

Un vin assez plein, boisé, de bonne constitution avec de jolis arômes dopés par le boisé comme en 2015, mais il devrait se refaire pour donner une bouteille de charme un rien racoleur. 3-8 ans.

#### Ch. Laniote Cru classé 2016 15

Robe grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est léger, fluide, court, mais équilibré, dans la ligne du 2015. 3-5 ans.

#### Ch. Laplagnotte-Bellevue 2016 14

La robe est sombre avec des arômes épicés. Le vin est souple, léger, fluide, à consommer rapidement. 3-5 ans.

#### Ch. Larcis Ducasse 1er cru classé 2016 18,5

La robe est sombre. Nez intense de cerise noire. Le vin est dense, serré, très élégant, raffiné, toute petite trace boisée, il ne possède pas la puissance des 2009 et 2010, mais une grande élégance et surtout beaucoup de persistance avec de la fraîcheur. Il a été élaboré avec 87 % de merlot vendangé entre les 12 et 20 octobre et 13 % de cabernet franc ramassé les 18 et 19 octobre. Très beau vin. 5-20 ans.

#### Ch. Larmande Cru classé 2016 17

Nez de fruits noirs. Le vin est dense, serré, il a beaucoup gagné en densité, il est relativement tannique, il a pris de la personnalité, plus de fraîcheur aussi. Belle finale sur la violette. Il a été élaboré avec 68 % de merlot, 27 % de cabernet franc et 5 % de cabernet-sauvignon. 3-12 ans.

#### Ch. Laroque Cru classé 2016 17

La robe est sombre avec des arômes fins et floraux. Le vin est suave, charmant, tout en douceur, très élégant, raffiné. Une grande réussite, très « vin du plateau ». 3-12 ans.

#### Ch. Laroze Cru classé 2016 16,5

La robe est sombre avec un beau nez très franc. Le vin est dense et moelleux, assez tannique, bien structuré, un rien plus frais que le 2015, d'une belle tenue. Il a été élaboré avec 60 % de merlot, 30 % de cabernet franc et 10 % de cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

#### Ch. Le Carré 2016 17

Le vin possède la même élégance et la même classe que le beau 2015. Moyennement corpulent, il est équilibré, soyeux, rond. Il est élaboré avec 85 % de merlot et 15 % de cabernet-franc. 3-12 ans.

#### Ch. Le Chatelet Cru classé 2016 15

La robe est grenat foncé avec des arômes de pivoine. Le vin est léger, fluide, les tannins sont fins mais un peu asséchant. 3-8 ans.

#### Ch. Le Dôme 2016 17,5

Le vin est toujours profondément marqué par sa forte proportion de cabernet franc, ce qui ne l'empêche pas d'être très plein. Il profite totalement de la réussite du cabernet franc en 2016, ce qui donne un grand vin compact et concentré, mais avec la fraîcheur inhérente à ce cépage. Une très grande réussite élaborée avec 80 % de cabernet-franc et 20 % de merlot. 5-15 ans.

#### Ch. Le Prieuré Cru classé 2016 17

Robe sombre. Joli nez complexe. Le vin est élégant, demi-corps, belle persistance avec un côté aérien, de la longueur, de la persistance et une finale épicée qui signent le terroir. Une des plus belles réussites depuis longtemps. Félicitations. Il a été élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc. 40 % de fûts neufs qui ne se sentent pas. 42 hl/ha. En conversion bio, certification prévue pour 2018 avec un travail des 6,20 ha au cheval. 16 000 bouteilles. 3-12 ans.

#### Ch. Le Tertre Rotebœuf 2016 18

François Mitjaville a encore fait très fort avec ce vin à la robe grenat sombre. Nez très intense, épices, café, réglisse. Le vin est à la fois ample, frais, avec une belle dégradation du fruit comme seul il sait le faire assez tannique, le paysage aromatique est impressionnant. Le vin est flamboyant, très chevaleresque, une vraie noblesse. La récolte a eu lieu entre le 11 et le 17 octobre. Alors que beaucoup de vins partent vers un côté minimaliste, Tertre Rôtebœuf est un vin flamboyant, lancé en avant. Il ne

prend sa plus grande expression qu'à dix ans. Il a été élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc. 5-20 ans.

#### Ch. Les Astéries 2016 17

Les très vieilles vignes sur le plateau calcaire près du château Fonroque ont donné un vin dense, serré aux notes fumées qui se déguste nettement mieux que le 2015 à ce stade. 3-12 ans.

#### Ch. Les Gravières 2016 16,5

Elaboré par Denis Barraud, le vin est en pur merlot sur 4,5 ha. De robe sombre, il se présente avec de jolis arômes d'épices. D'une corpulence moyenne, il est souple et suave, d'une bonne tenue, l'ensemble est marqué par un élevage maîtrisé et de classe. Une fort jolie bouteille. 3-8 ans.

#### Ch. Leydet-Valentin 2016 15

Un vin léger, fluide, marqué par le cabernet franc avec un petit creux en milieu de bouche et il sèche un peu. 3-5 ans.

#### Ch. L'Hermitage Lescours 2016 14

Si la robe est sombre, le nez est végétal, tout comme la bouche, mais avec une honnête densité. 3-8 ans.

#### Ch. Louis 2016 16

La robe est très sombre. Le nez est intense, chocolat noir. Le vin est souple, très merlot, suave, très ouvert, boisé. 3-8 ans.

#### Ch. Lucia 2016 16

La robe est dense avec un nez discret. Le vin est souple, joli fruit, les tannins sont un peu fermes, jolie finale. 3-8 ans.

#### Ch. Lusseau 2016 16

La propriété personnelle de Laurent Lusseau qui élabore Pavie entre autres, elle s'étend sur 2,5 ha au lieu de 2 ha autrefois sur des sols sablo-graveleux au sud du village de Saint-Émilion avec 70 % de merlot, 20 % de cabernet franc et 10 % de cabernet-sauvignon. La robe est violette avec des arômes de fruits rouges. Le vin est souple, assez tannique, avec des arômes torréfiés et café grillé comme en 2015, mais avec une pointe de fraîcheur. Le vin est élevé avec 50 % de barriques neuves et il titre 13,9 ° avec un pH de 3,66. 3-8 ans.

#### Ch. Lynsolence 2016 16,5

La robe est noire avec des arômes de cuir et d'épices. Le vin est souple et dense, joli moelleux en milieu de bouche, belle finale sur les épices. Il a été élaboré avec 100 % merlot et un élevage en barriques neuves de 400 litres pour 40 % de la récolte. 10 000 bouteilles pour un rendement de 31 hl/ha. Le vin titre 14 ° avec un pH de 3,42 3-12 ans.

#### Ch. Magnan la Gaffelière 2016 14,5

La robe est sombre avec un nez de fruits rouges et une pointe végétale. Le vin est de bonne densité, mais végétal avec des tannins asséchants. 3-8 ans.

#### Ch. Mangot Cuvée Todeschini 2016 15,5

La robe est sombre avec un nez de fruits rouges. Le vin est ample avec des tannins fermes et une belle matière dense. Il mérite un peu de garde. 3-8 ans.

#### Ch. Moine Vieux 2016 14

Petite pointe d'évolution sur la robe. Nez ouvert. Le vin est fluide, un peu sec, les tannins un peu raides. À revoir. 3-8 ans.

#### Ch. Monbousquet Cru classé Grand vin 2016 16,5

La robe est presque noire avec des arômes de mûre. Le vin est dense, très café grillé, torréfié, les tannins sont fermes à la limite de la raideur, finale un peu sèche et même terriblement sèche. Il a été élaboré avec 60 % de merlot, 30 % de cabernet franc, 10 % de cabernet-sauvignon. Il titre 14,6 ° avec un pH de 3,65 et il est élevé avec 70 % de barriques neuves et 30 % de barriques d'un vin. Les vignes sont situées sur sols sablo graveleux et sable argileux. 3-8 ans.

#### Ch. Monbousquet Angélique de Monbousquet 2e vin 2016 15,5

La robe est sombre avec un nez de mûre. Le vin est assez dense, tannique avec des tannins un peu fermes, longueur moyenne. Le vin est un peu sec. 60 14,2 ° avec un pH de 3,75. Il a été élaboré avec 60 % merlot, 30 % de cabernet franc et 10 % de cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

#### Ch. Monolythe 2016 16,5

Robe sombre avec de beaux arômes de mûre. Le vin est souple, suave, plein de charme, petite astringence. 3-12 ans.

#### Ch. Montlabert 2016 14,5

Une propriété bien située d'un seul tenant qui appartient à la famille Castel qui ne ménage pas sa peine. Le vin est d'honnête densité, un peu fluide, un peu végétal, un peu sec aussi. Il reste du travail à faire. 3-8 ans.

#### Ch. Moulin du Cadet Cru classé 2016 16

De robe sombre, le vin est de bonne densité, un peu végétal. 100 % merlot. 3-8 ans.

#### Ch. Moulin Saint-Georges 2016 17

Robe grenat sombre. Nez intense, plus mûre et cerise noire qu'épices qui reviennent à l'aération. Le vin est souple, beaucoup de chair, les tannins sont un rien agressif pour le moment par une acidité plus élevée, finale presque marron glacé. Il a été élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc comme d'habitude, 14 °. Vendanges du merlot entre le 11 et le 15 octobre, le cabernet franc le 11 octobre. Élevage en barriques dont 85 % de neuves. 22 000 bouteilles, 30 hl/ha sur 7 ha. 3-12 ans.

#### Ch. Pas de l'Ane 2016 14,5

De robe assez dense, le vin est très ouvert, épices et végétal. En bouche, le vin est suave et léger, fluide, à boire rapidement. 3-5 ans.

#### Ch. Patris 2016 15

Un vin frais, relativement tannique avec des arômes francs de cassis et de myrtille, d'une corpulence moyenne qui se fera vite en gardant la fraîcheur. 3-8 ans.

#### Ch. Pavie 1er cru classé A en 2012 Grand vin 2016 18

La robe est noire. Nez intense, assez complexe, mûre et cassis, pointe boisée. Le vin est dense, serré, équilibré, de la matière, de la longueur, belle finale. Il a été élaboré avec 60 % de merlot, 22 % de cabernet franc et 18 % de cabernet-sauvignon. Élevage avec 80 % de fûts neufs et 20 % de fûts d'un vin. Rendement de 38 hl/ha sur 37 ha. Il titre 14,6 ° avec un pH de 3,49. 5-15 ans.

#### Ch. Pavie Arômes de Pavie 2<sup>ème</sup> vin 2016 16,5

La robe est sombre avec un nez de mûre. Le vin est souple, presque crémeux, beau milieu de bouche très épicé avec des tannins très fermes, jolie finale de chocolat noir. Il a été élaboré avec 66 % de merlot, 21 % de cabernet franc et 13 % de cabernet-sauvignon. Il titre 14,2 ° avec un pH de 3,78. 3-8 ans.

#### Ch. Pavie-Decesse Cru classé 2016 17

La robe est noire. Nez de mûre. Le vin est souple et dense, tannique, joli fruit, sèche un peu en finale. Il a été élaboré avec 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc. Élevage en barriques neuves. Il titre 14,6 ° avec un pH de 3,43. 3-12 ans.

#### Ch. Pavie-Macquin 1er cru classé 2016 19

Robe sombre, pratiquement noire. Un joli nez complexe, puissant, mûre et encens. Le vin est dense, serré et velouté à la fois, d'une belle longueur, assez puissant comme d'habitude, une petite acidité rafraîchissante pas encore intégrée probablement due à la petite présence du cabernet-sauvignon, très belle finale charmeuse, somptueuse persistance. Il a été élaboré avec 82 % de merlot, 16 % de cabernet franc et 2 % de cabernet-sauvignon. 5-20 ans.

#### Ch. Petit Faurie de Soutard Cru classé 2016 16,5

La robe est sombre. Nez intense de café et de myrtille. Le vin est dense, droit, boisé, un peu strict, la finale est plus ouverte. 3-8 ans.

#### Ch. Petit Val 2016 15,5

Robe violette. Nez intense de fruits rouges, petite pointe boisée. Le vin est dense, assez tannique, longueur moyenne, joli fruit. Il a été élaboré avec 75 % de merlot et 25 % de cabernet franc. 3-8 ans

#### Ch. Petit Val, Muse du Petit Val 2016 15

La robe est sombre et le nez est marqué par les fruits noirs. Le vin est compact, ferme, tannique, belle densité, finale vanillée. Un peu asséchant pour le moment. 50 % de merlot, 50 % de cabernet franc.

#### Ch. Pindefleurs 2016 15,5

Tout comme le 2015, le vin est souple, épicé, clou de girofle, charmant avec une belle rondeur. Une jolie bouteille à consommer rapidement, sans trop se poser de questions. Il a été élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet franc sur 17 ha de graves et argilo-calcaire. 3-8 ans.

#### Ch. Poesia 2016 16,5

Deuxième année de production de l'ex-château Haut-Villet racheté par la famille Garcin-Lévêque de Barde-Haut. Le vin est souple, suave, chocolat noir, d'une belle densité. Il a été élaboré avec 70 % de merlot et 30 % de cabernet franc. 3-8 ans.

#### Ch. Puy Blanquet 2016 15,5

La robe est grenat sombre. Nez intense de fruits rouges. Le vin joue le fruit, le fruit rouge, il est charmant, sans la petite raideur du 2015. Il a été élaboré avec 90 % de merlot, 10 % de cabernet-franc sur 20 ha d'argilo-calcaire. 3-8 ans.

#### Ch. Quinault l'Enclos 2016 17

Robe sombre. Nez de cassis d'une belle pureté, un peu de rose. Le vin est étonnamment dense, beaucoup d'élégance grâce aux graves argileuses, une forme de légèreté ce qui le rend sapide. Il a été élaboré avec 68 % de merlot, 20 % de cabernet-sauvignon et 12 % de cabernet franc. 3-12 ans.

#### Ch. Quintus Grand vin 2016 17

Cette propriété est gérée par l'équipe de Haut-Brion. La robe est sombre avec un joli nez fumé. Le vin est souple, charmant, très accessible, mais ne manque pas de fond. Il a été élaboré avec 56 % de merlot, 37,5 % de cabernet-sauvignon et 6,5 % de cabernet franc. 3-12 ans.

#### Ch. Quintus Le Dragon de Quintus 2e vin 2016 16

La robe est sombre avec des arômes de café grillé. Le vin est de bonne densité, petite agressivité sur les tannins, petit creux aussi, mais avec un beau volume. Il a été élaboré avec 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc. 3-8 ans.

#### Ch. Ripeau 2016 15,5

La robe est sombre avec un nez intense de cassis. Après de nombreuses années d'errance, grâce à une nouvelle équipe, le vin possède enfin de la chair, les tannins sont légers, le vin aussi, mais avec un joli fruit. 3-8 ans.

#### Ch. Roc de Boisseaux 2016 16

Robe sombre. Nez de violette. Le vin est souple, gourmand, petit creux avec un peu de sécheresse, l'extraction des tannins a été mesurée. Il se refera à l'élevage. Il a été élaboré avec 70 % de merlot, 25 % de cabernet-franc et 5 % de cabernet-sauvignon sur 8 ha gravelo-sablonneux et argilo-sablonneux. 3-8 ans.

#### Ch. Rocheyron 2016 17

Issu de la collaboration entre Peter Siesseck et Silvio Denz, le vin est d'une grande élégance, souple, suave, d'une belle concentration qui avance masquée. 3-12 ans.

#### Ch. Rol Valentin 2016 16,5

La robe est sombre, presque noire. Nez très expressif avec des notes épicées. Le vin est souple, élégant, relativement léger, persistant, mais avec un beau milieu de bouche dense. Une belle réussite avec un vin très classique. 3-8 ans.

#### Ch. Roylland 2016 14,5

Des arômes de fruits rouges derrière une robe grenat. Le vin est tannique, un peu sec. 3-5 ans.

#### Ch. Saint Georges Côte Pavie Cru classé 2016 16

La robe est dense, violette. Nez discret. Le vin est souple, du charme, facile d'accès, les excès de boisé de 2015 ont été corrigés. 3-8 ans.

#### Ch. Saintem Saintayme 2016 16,5

Toujours en pur merlot, toujours sur 9 ha, belle rondeur, du charme, les tannins sont bien enrobés, belle note florale. Un beau vin très réussi. 3-8 ans.

#### Ch. Saint-Hubert 2016 15

Robe grenat. Nez de fruits rouges. Un jus de fruit, charmant, accessible, les tannins sont modérés. 3-8 ans.

#### Ch. Sanctus 2016 16,5

La robe est sombre. Joli nez de ronce de mûre. Le vin est dense, le milieu de bouche, quoique bien enrobé, est relativement tannique, finale un peu sévère. 3-12 ans.

#### Ch. Sanctus La Bienfaisance de Sanctus 2016 16

Robe grenat sombre. Nez de fruits rouges. Le vin est souple, suave, charmeur, facile d'accès. 3-5 ans.

#### Ch. Sansonnet Cru classé 2016 17

Robe sombre avec un beau nez fin de résine et des notes fumées. L'attaque est fraîche, le milieu de bouche est dense avec des tannins très fins, l'ensemble est de belle longueur. La classe des vins du plateau. Il a été élaboré avec 85 % de merlot, 8 % de cabernet franc et 7 % de cabernet-sauvignon. 3-12 ans.

#### Ch. Simard 2016 16,5

Une des propriétés de la famille Vauthier propriétaire d'Ausone. La robe est grenat foncé. Le nez est épicé, très épicé même. Le vin est dense et souple, un peu clou de girofle, modérément tannique, légère pointe boisée (30 % de bois neuf), joli moelleux. Il a été élaboré avec 75 % de merlot et 25 % de cabernet-franc. Merlot du 30 septembre, cabernet du 15 octobre au 18 octobre. 40 hl/ha. 3-8 ans.

#### Ch. Sol Béni 2016 16

La robe de ce château qui appartient à Philippe Troussier est sombre avec des reflets violets. Le vin est suave, charmeur, légèrement tannique, pas très puissant. Il pourra se consommer vite. 3-8 ans.

#### Ch. Soutard Cru classé 2016 17

La robe est violette avec un joli nez très fruits noirs. Le vin est dense, serré, compact, assez tannique, il a gagné en fraîcheur et en acidité, il est assez vif, mais le merlot l'assouplit. Ce très beau vin amorce un net changement de style vers plus d'élégance et plus de précision. Il a été élaboré avec 52 % de merlot, 38 % de cabernet franc, 9 % de cabernet-sauvignon et 1 % malbec. 3-12 ans.

#### Ch. Soutard-Cadet 2016 16

La robe impressionne avec des arômes de fruits rouges un peu végétaux. Le vin est compact, assez tannique, du fond, extrait, petite sécheresse. Il a été élaboré avec 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc. 3-10 ans.

#### Ch. Tauzinat l'Hermitage 2016 14,5

La robe est sombre avec des arômes verts. Le vin est frais, léger, un peu végétal, fluide, prêt à boire. 3-5 ans.

#### Ch. Teyssier 2016 16

Elaboré pour une grande partie dans la plaine à côté de Monbousquet, les vignes n'étaient pas à la fête sous la chaleur et la sécheresse de l'été. Le vin est un peu fluide mais charmant, suave et rond. Il se dégustera rapidement. 3-8 ans.

#### Ch. Tour Baladoz 2016 16

La robe est grenat sombre avec des arômes épicés. Le vin est souple et suave, beaucoup de charme, facile d'accès. 3-8 ans.



#### Ch. Tour de Capet 2016 16

Élaboré en pur merlot. Le nez est très fumé. Le vin est dense, serré, un peu strict, les tannins fermes laissent toutefois s'échapper de belles notes chocolat. Belle maturité du raisin. 3-8 ans.

#### Ch. Tour Peyronneau Étiquette blanche 2016 15,5

La robe est sombre. Joli nez de cassis. Le vin est pur, d'une belle longueur, frais, bien construit. Certifié bio. 3-8 ans.

#### Ch. Tour Peyronneau Étiquette noire. 2016 16

Robe sombre. Le nez est intense, mûre et cassis. Le vin est dense, souple et plein, belle matière, petite sécheresse, un peu trop extrait, jolie finale boisée et de mûre. Il a été élaboré avec 85 % de cabernet franc et 15 % de merlot. Certifié bio. 3-10 ans.

#### Ch. Trianon 2016 15

La robe est sombre avec un nez intense, original probablement par un peu de carmenère. Le vin est dense, souple, boisé, très boisé, mais il possède du charme grâce à une bonne densité qui lui permettra de dominer le boisé. 3-8 ans.

#### Ch. Troplong Mondot 1er cru classé 2016 17,5

La robe est noire avec des arômes un peu moins puissants que d'habitude allant vers le cassis et les épices. Le vin est beaucoup plus élégant qu'autrefois, il est souple et suave, sans les extractions imposantes des années passées, mais on perçoit un creux en bouche et les tannins sèchent un peu, ce qui sera comblé à l'élevage. 3-12 ans.

#### Ch. Trottevieille 1er cru classé Grand vin 2016 18

La robe est sombre avec un joli nez épicé. Le vin est souple sans la densité ultime du 2015, millésime oblige, mais avec un côté plus accessible et surtout plus de classe et de longueur. Le vin possède beaucoup de charme avec la classe propre au terroir, beaucoup d'élégance. Le cabernet franc est majoritaire, ce qui explique la belle finale et la fraîcheur. Il a été élaboré avec 53 % de cabernet franc vendangé le 18 octobre, 45 % de merlot le 6 octobre et 2 % de cabernet-sauvignon le 18 octobre. Rendement global 37 hl/ha. 5-15 ans.

#### Ch. Trottevieille Dame de Trottevieille 2e vin 2016 17

La robe est sombre avec un nez de mûre. Le vin est de bonne densité, un peu fluide, des tannins, il est composé d'une part non négligeable de l'ex-Bergat. Il a été élaboré avec 54 % de merlot et 46 % de cabernet franc. Environ 50 % de la production. 3-12 ans.

#### Ch. Trottevieille Vieilles vignes 2006 18

Attention, il s'agit des Vieilles vignes 2006 qui sortent avec un décalage de dix ans. La robe est tuilée et le nez s'exprime à peine avant de laisser parler toute sa complexité. La densité est là, bien supérieure à Trottevieille 2006, le vin n'est pas encore à son apogée, mais il possède une grande matière. Très belle bouteille. Il n'est élaboré que quatre à cinq barriques par an de vieilles vignes et il

n'en est tiré que 135 bouteilles seulement à titre de témoin, le reste est réintégré dans Trottevieille. 5-15 ans.

#### Ch. Valandraud 1er cru 2016 18,5

La robe est noire avec un nez intense de fruits noirs. Le vin est dense, serré, long, tannique, de l'élégance, beau fond, boisé, assez frais. Il est dans sa phase compacte et ferme, il est parti pour une grande carrière et pourrait se révéler le plus grand de tous. Il a été élaboré avec 90 % de merlot, 7 % de cabernet-franc et 3 % de cabernet-sauvignon. 5-20 ans.

#### Ch. Valandraud L'interdit de Valandraud 2016 17,5

Le vin a été élaboré sur une parcelle de Valandraud qui n'est pas intégrée dans le Premier Cru. La robe est très sombre avec des arômes intenses de boisé et d'épices. Le vin est dense, ferme, assez tannique, compact. 3-12 ans.

#### Ch. Valandraud Virginie 2e vin 2016 17

La robe est sombre et les arômes sont épicés avec des fruits rouges et noirs. Le vin est souple, charmant, les tannins sont doux et masquent une belle densité de vin. 3-12 ans.

#### Ch. Vieux Château Mazérat 2016 16,5

Élaboré par Jonathan Malthus avec, en gros, deux tiers de merlot et un tiers de cabernet franc, près du château Angélu, le vin est plein et dense, concentré, assez tannique, mais avec une pointe de fraîcheur. Il lui faudra un peu de temps pour se faire. 5-10 ans.

#### Ch. Villemaurine Cru classé 2016 17

La robe est sombre. Nez de violette d'une belle pureté. Le vin est souple, velouté, charmeur, beaux arômes, de belles notes de cuir qui lui fond une superbe finale. Il confirme le splendide 2015 avec plus de fraîcheur et un rien moins de densité. 3-12 ans.

#### Ch. Voisin 2016 13

La robe est sombre et le nez végétal. Le vin est court, végétal également et sec. 3-8 ans.

#### Ch. Yon-Figeac Cru classé 2016 16

La robe est dense et les arômes d'une belle pureté, un rien végétaux. Le vin est de bonne densité, frais, un peu végétal, mais cela lui donne de la fraîcheur. Il est très nettement supérieur au 2015. 3-8 ans.

## **Lussac Saint-Emilion**

#### Ch. Bel-Air Jean et Gabriel 2016 15

Cette cuvée est le haut de gamme de la propriété. La robe est sombre. Nez de café grillé. Le vin est suave, souple, rond, beaucoup de charme. Il a été élaboré avec 50 % de merlot, 50 % de cabernet franc, 1/3 % de fût neuf, 1/3 % de fût d'un vin 3-8 ans.

#### Ch. de Barbe Blanche 2016 15,5

Avec deux tiers de merlot et un tiers de cabernet, le lauréat de la coupe des crus de Saint-Émilion 2015 a encore réussi un joli vin suave et consensuel réveillé par une pointe de fraîcheur. 3-8 ans.

#### Ch. de Lussac 2016 15,5

Ce vin construit sur le merlot ne manque pas de tenue, bien au contraire, et l'expérience démontre qu'il vieillit fort bien en bouteille. 3-8 ans.

#### Ch. du Courlat Cuvée Jean-Baptiste 2016

Robe sombre. Le vin est construit sur le merlot avec une bonne densité, de jolies notes de cuir et de mûre, il est de bonne longueur, avec une petite trace d'évolution. 3-8 ans.

#### Ch. La Claymore 2016 15

Robe grenat. Un vin souple, léger, joli fruit, petite dureté tannique. 3-8 ans.

#### Ch. La Rose Perrière 2016 15,5

Robe noire. Le vin est un peu plus souple, charmeur, plus accessible. 3-8 ans.

## Montagne Saint-Emilion

#### Ch. Calon 2016 15,5

La robe est grenat comme d'habitude et le vin est souple, élégant, peu extrait, dans un style à l'ancienne, mais très bien construit. 3-8 ans.

#### Ch. Clos Bertineau 2016 15

Robe grenat et nez de fruits rouges. Le vin est souple et suave, entièrement sur le fruit, beaucoup de charme. 3-8 ans.

#### Clos de Bouard 2016 16,5

Ce nouveau venu de 30 ha sur argilo-calcaire appartenant à Coralie de Bouard possède une robe violette. Le nez est joliment épicé, finement boisé. Le vin est dense, équilibré, fin, boisé (75 % de bois neuf). Il a été élaboré avec 85 % de merlot, 10 % de cabernet franc et 5 % de cabernet-sauvignon. Beau vin. 3-10 ans.

#### Clos de Bouard La dame de Bouard 2016 15,5

Robe violette. Second vin du Clos de Bouard, le nez est sur les fruits rouges. Le vin est souple, charmant, facile d'accès. Il a été élaboré avec 50 % de merlot et 50 % de cabernet franc. 3-8 ans.

#### Ch. Faizeau 2016 15,5

Le vin est souple et suave, très charmeur, ouvert. Il pourra se déguster vite. 0-5 ans.

#### Ch. Messile Aubert 2016 15,5

Robe grenat. Le vin est très élégant, demi-corps, joli fond, belle longueur. 3-8 ans.

#### Ch. Reclos de la Couronne 2016 15,5

La robe est sombre avec des arômes de cuir et d'épices. Le vin est souple, relativement boisé avec une bonne matière. Le tout doit encore se fondre. 3-8 ans.

#### Ch. Roc de Calon 2016 16

Robe grenat. Joli nez de fruits rouges. Le vin est souple, joli merlot suave, un vin déjà accessible 3-8 ans.

#### Ch. Rochet-Gardat 2016 15

La robe est grenat et le nez est avenant. Le vin est souple et charmeur, très accessible. 3-5 ans.

#### Ch. Simon Blanchard Au champ de la fenêtre 2016 16,5

Cette parcelle appartient à Simon Blanchard de l'équipe Derenoncourt est constituée à 100 % de merlot de plus de 35 ans sur 47 ares exactement. Le vin est nettement plus dense que celui de 2015, bien défini, d'une belle longueur, un peu moins charmeur, mais avec plus de fond. En conversion bio. 3-8 ans.

#### Ch. Simon Blanchard Guitard 2016 16,5

Un beau vin frais, élégant, racé, souple et long. Il est élaboré par Simon Blanchard sur une petite parcelle d'une vingtaine d'ares avec, en gros, moitié merlot et moitié cabernet-franc. En conversion bio. 3-8 ans.

#### Ch. Teyssier 2016 16,5

La robe est noire, impressionnante même. Beau nez pur. Le vin est dense, serré, joli merlot suave et ravageur, l'ensemble est aérien, jolies notes fumées. Il est élaboré avec 70 % de merlot et 30 % de cabernet-franc. 3-8 ans.

#### Ch. Tour Bayard 2016 15

Un vin souple, un peu plus structuré et élégant que d'habitude, de bonne facture. 3-8 ans.

#### Ch. Vieux Château Palon 2016 16

Cette propriété de cinq ha de vignes a donné un vin à la robe noire avec des arômes fumés. Le vin est dense, suave, belle matière, avec un joli boisé. Il est très supérieur au 2015. Il a été élaboré avec 75 % de merlot, 25 % de cabernet franc. 3-10 ans.

## **Puisseguin Saint-Emilion**

#### Ch. Clarisse Vieilles vignes 2016 17

Le vin est élaboré avec les vignes de plus de 65 ans de la propriété. La robe est sombre avec un joli nez de mûre. Le vin est dense, un brin austère et droit, d'une belle longueur. Il est élaboré avec 75 % de merlot et 25 % de cabernet franc en viticulture bio. 3-12 ans.

#### Ch. Clarisse 2016 16

La robe est assez profonde et le nez est ouvert, intense, mûre et épicés. Le vin est souple, de bonne densité avec un très joli fruit, les tannins sont un peu fermes, jolie finale très expressive. Le vignoble est passé en bio. 3-8 ans.

#### Ch. Guibot la Fourvielle 2016 16,5

La robe est sombre avec un nez très intense de mûre. Le vin est dense, souple et suave avec du charme, un joli velouté, un beau milieu de bouche, les tannins sont relativement fermes, mais ils ne demandent qu'à s'assouplir en un an ou deux. 3-12 ans.

#### Ch. La Diligente 2016 15,5

La robe est violette et le nez est discret, puis fumé. L'attaque est souple, le vin est de mi-corps avec des tannins fermes, petit creux en milieu de bouche. Le vin est élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet franc. 3-8 ans.

#### Ch. Les Laurets 2016 15,5

La robe est violette et le vin est léger, fluide, de demi-corps, charmant. Il se fera vite. 3-8 ans.