

Moulis et Listrac : charmants, à déguster sur leur fruit

Dans les grands millésimes chauds, le décalage à l'intérieur des terres de deux appellations voisines, Listrac et Moulis, est un avantage certain avec des vins qui gardent toute la fraîcheur comme pour les merveilleux 2016. Malheureusement, en 2017, cet avantage devient un handicap.

D'abord, les deux appellations bénéficient d'une manière très atténuée de l'amortisseur climatique de la Gironde et elles ont été frappées de plein fouet par les terribles gels des 27 au 29 avril. Un cru comme Mauvesin-Barton ne produit quasiment rien, d'autres ont perdu une part non négligeable de leur récolte.

Deuxième inconvénient, le décalage de maturité de huit jours a été crucial et les raisins ont eu beaucoup de mal à mûrir. Mais échaudés par une expérience similaire en 2015, les producteurs se sont bien gardés de trop extraire et de trop boiser. Beaucoup de vins sont charmants, certes un peu fluides, mais déjà délicieux à boire. Les tannins sévères et raides comme on en a connu dans le passé, sont peu légion. Bravo aux vinificateurs et à leurs consultants pour avoir évité ces chausse-trappes.

Les quelques châteaux qui sont situés sur des buttes comme Fonréaud ou Poujeaux sur la butte de Grand Poujeaux, ou encore Lalande-Borie, sortent leur épingle du jeu et produisent des très beaux vins qui étonneront dans quelques années. Et les vins sont restés à des prix trais raisonnables.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2018, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours et même un peu moins depuis que l'Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2017, 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 2020, puis encore en 2021 pour un avis définitif.

Spécifiquement au millésime 2017, certains crus n'ont pas présenté d'échantillons dans les dégustations en primeurs soient parce qu'en raison du gel, ils n'ont pas du tout de production, soit parce que leur production est trop faible. Par ailleurs, nous avons pris l'option d'éliminer certains vins en raison de leur qualité insuffisante à ce stade et qu'il vaudra mieux revoir en bouteille.

Appellation Lustrac

Ch. Cap Léon Veyrin 2017 88-89

De robe sombre, il possède un joli nez de cassis et d'épices. Le vin est souple, léger, un peu végétal, très loin du splendide 2016, mais il ne manque pas d'harmonie. Il se dégustera plus vite. Le vin a été élaboré avec 50 % merlot, 45 % cabernet-sauvignon et 5 % petit-verdot vendangés vers le 18 septembre avec un rendement de 25 hl/ha. 3-8 ans.

Ch. Clarke 2017 89-90

La robe est noire avec un joli nez de fruits noirs. Le vin est de bonne densité, un peu strict, plus frais que d'habitude, végétal en finale. 3-8 ans.

Ch. Ducluzeau 2017 89-90

De robe grenat, le nez est très fruits rouges. Un vin « sympa » sur le fruit, aérien avec de la légèreté et sans aucune rusticité. À déguster dans sa jeunesse. Le vin a été élaboré avec 89 % merlot, 9 % petit-verdot et 2 % cabernet-sauvignon. Il titre pourtant 13,4° avec un IPT de 76 et un pH de 3,6. Mais cela ne se sent pas. Il est élevé douze mois en barriques avec 20 % de neuves. 3-5 ans.

Ch. Fonréaud 2017 90-91

La robe est grenat sombre. Très joli nez de fruits noirs et de café grillé. Le vin est frais avec de belles notes de café, il est assez tannique, avec de la fraîcheur. Il faudra donner quelques années de bouteille à ce vin sérieux fort bien doté. 3-8 ans.

Ch. Fourcas-Borie 2017 90-91

De robe sombre, le joli nez est très élégant avec ses notes de café. Le vin est fin, souple, suave, avec beau fond et une belle longueur. Un vin de moyenne garde, déjà savoureux, les tannins sont présents, mais bien enrobés. Le vin a été élaboré avec 75 % merlot, 16 % cabernet-sauvignon et 9 % petit-verdot. Il titre 13,4° avec un pH de 3,7 et un IPT de 79. Quoique Lustrac, il ressemble à un petit Saint-Julien. 3-8 ans.

Ch. Fourcas-Dupré 2017 89-90

La robe est grenat sombre. Le nez est discret. Le vin est souple, un peu fluide, relativement, dans une phase austère. Quelques années de garde lui feront du bien. 3-8 ans.

Ch. Fourcas-Hosten 2017 89-90

De robe grenat sombre, le joli nez est nuancé. Le vin est souple, peu extrait, harmonieux, les tannins sont légers. Il se dégustera avec plaisir et sans se presser dans les cinq prochaines années. 3-8 ans.

Ch. Mayne-Lalande 2017 90-91

La robe est très sombre et le nez oscille entre violette et cassis. Le vin est dense et frais, belle longueur, de la pureté. Belle réussite certes pas au niveau du splendide 2016, mais sur la même voie. Le vin a été élaboré avec 60 % merlot et 40 % cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

Appellation Moulis

Ch. Anthonic 2017 88-89

De robe grenat sombre, le nez est un peu végétal sur fond de cassis. Le vin est souple, peu extrait, ce qui le rend très accessible dès à présent. Le vin a été élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon et 30 % merlot avec 80 % de grand vin. Le millésime 2017 est la 2e année de conversion bio. 3-8 ans.

Ch. Biston-Brillette 2017 88-89

La robe est sombre et le très joli nez est épicé. Le vin est dense avec de très beaux arômes, très élégant et long. Encore une réussite pour ce château qui est d'une régularité impressionnante. 3-8 ans.

Ch. Branas Grand Poujeaux 2017 91-92

La robe est sombre avec un nez discret. Le vin est de bonne densité, élégant, frais, assez tannique avec un boisé très bien intégré. Le vin a été élaboré avec 50 % merlot, 45 % cabernet-sauvignon et 5 % petit-verdot. 5-8 ans.

Ch. Caroline 2017 88-89

Un vin léger, délicatement fumé avec un joli fruit et des tannins légers. À croquer dans sa jeunesse. 0-5 ans.

Ch. Chasse-Spleen 2017 87-88

Belle robe dense. Le nez est végétal et le vin est souple, fluide, un peu vert ce qui lui donne de la fraîcheur. À déguster sur son fruité immédiat. 0-5 ans 87-88

Ch. Gressier grand Poujeaux 2017 87-88

La robe est légère, le vin aussi dans un style frais et franc. À déguster sans se presser. 0-5 ans 87-88

Ch. La Garricq 2017 89-90

De robe sombre, le vin est dense, tannique avec une jolie matière mûre. Une belle réussite ! 3-8 ans.

Ch. Maucaillou 2017 89-90

La robe est légèrement brunie et le nez est joliment boisé. Le vin est souple, boisé, très clou de girofle, avec une bonne armature tannique qui lui permettra de bien évoluer. 3-8 ans.

Ch. Mauvesin-Barton 2017

Le gel a pratiquement anéanti toute la récolte. La petite quantité produite ne sera commercialisée que par deux négociants sur des marchés particuliers.

Ch. Poujeaux 2017 93-94

La robe est noire avec un joli nez de violette et de cassis. Le vin est élégant, assez tannique, joli milieu de bouche avec du moelleux, bonne longueur malgré un léger creux, la finale est encore un peu retenue. Il devrait progresser à l'élevage. Il a été élaboré avec 62 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot et 13 % petit-verdot. Il évoluera bien dans le temps. 3-12 ans.

