

## Sauternes 2017 : un grand millésime

Le malheur des uns fait le bonheur des autres. Les pluies entre le 1<sup>er</sup> et le 16 septembre qui posent des problèmes aux producteurs de vins rouges sont parfaites pour lancer la pourriture noble. A Sauternes, il pleut 65 mm durant cette période, c'est à dire un peu moins qu'ailleurs, mais suffisante pour que la pourriture colonise toutes les grappes.

Auparavant, il a fait très chaud et les producteurs de vins blancs secs, de plus en plus nombreux en raison de la difficulté du marché des liqueux, débutent tôt. L'Y d'Yquem est ainsi ramassé dès le 16 août, ce qui est un record de précocité. Suduiraut ramasse ses blancs secs dès le 29 août.

Les premiers tris commencent un peu partout entre le 23 et le 26 septembre selon les expositions. Quelques pluies début octobre ralentent la pourriture et le deuxième tri s'enchaîne immédiatement à partir du 5 octobre, un tri splendide qui fera le cœur des assemblages de beaucoup de châteaux. Le troisième tri s'échelonne jusqu'au 19 octobre.

A l'arrivée, les vins liqueux sont de tout premier ordre avec une belle richesse qu'il fallait maîtriser, heureusement contrebalancée par la belle fraîcheur qui caractérise le millésime 2017. Les amateurs de vins liqueux plantureux, de moins en moins nombreux, seront déçus. Mais ceux qui aiment les vins équilibrés et dotés d'une belle fraîcheur se rueront sur le millésime 2017.

Hélas, tout comme pratiquement partout à Bordeaux, le gel a durement frappé la région de Sauternes et plus particulièrement le beau plateau de Barsac. Des châteaux éminents comme Climens ne produisent quasiment rien, d'autres comme Coutet sauvent les meubles au prix d'un effort héroïque. Sauternes a été un plus préservé du gel et un château comme Rayne-Vigneau qui a vu ses parcelles du bas, nettement moins qualitatives, gelées, produit le plus grand vin de son histoire depuis longtemps.

*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.*

Bernard Burtschy

## Barsac

### Ch. Broustet 2e cru classé 2017 93-94

La robe est pâle avec un joli nez citron confit. Le vin est élégant, finement boisé comme le 2016, pas très liquoreux, fin, jolie finale sur le citron confit. 3-8 ans.

### Ch. Climens 1er cru classé 2017

Le château Climens a été presque entièrement gelé et n'a pas présenté d'échantillons en primeurs.

### Ch. Coutet 1er cru classé 2017 96-97

La robe est pâle avec un joli nez fin et raffiné. Le millésime 2017 a engendré un Coutet dense et droit avec de belles notes citronnées, sans la puissance habituelle mais avec plus de fraîcheur, plus de complexité. Droiture et élégance. Pour en arriver là, il a fallu se battre contre le gel et ramasser un rendement très faible de 8 hl/ha. 3-12 ans.

### Ch. Doisy-Daëne 2e cru classé 2017 93-94

De robe paille, le nez est très franc et précis avec de belles notes de miel d'acacia. Le vin est souple et dense avec un joli fond citronné. Il est élaboré en pur sémillon sur calcaire. Il titre 13,5° avec 137 g/l. Le pH est de 3,6. Il possède la richesse de 2015 et 2016 avec l'acidité d'un 2014. Il a été ramassé en trois tris, dont les deux premières sont géniales. 3-10 ans.

### Ch. Doisy-Daëne L'extravagant 2017 95-96

Un vin très original en pur sauvignon. Le vin est riche et plein, très liquoreux avec une belle acidité sous-jacente. Il titre 13° et 200 g/l de sucre résiduel. Un millier de bouteilles. 3-10 ans.

### Ch. Doisy-Védrières 2e cru classé 2017 93-94

Robe pâle à reflets verts. Nez intense, splendide, résineux, mentholé. Le vin est élégant, fin, légèrement boisé, de la fraîcheur, demi-corps. 3-12 ans.

### Ch. Myrat 2e cru classé 2017 93-94

La robe pâle avec un nez de foin coupé, puis de fruits confits. Le vin riche et plein avec un beau fond tenu par de belles notes citronnées, jolie finale avec une vraie densité. Belle réussite. 5-15 ans.

### Ch. Suau 2e cru classé 2017 93-94

Robe pâle avec un nez fin. Le vin est élégant et doté d'une belle liqueur fine qui lui donne de la persistance, l'ensemble est de demi-corps. Il a été élaboré en pur sémillon. Belle réussite pour le château. 3-8 ans.

## Sauternes

### Ch. Bastor Lamontagne 2017 89-90

La robe est pâle et brillante avec un nez moyennement intense d'une belle fraîcheur. Le vin est de facture légère comme toujours, de demi-corps, fort bien constitué. Une belle introduction aux vins liquoreux. 3-8 ans.

### Ch. Cantegril 2017 89-90

Robe pâle avec un nez de foin coupé, puis ananas. Le vin est dense et souple, un peu rustique, très fumé. Charmant. 3-8 ans.

### Ch. Clos Haut Peyraguey 1er cru classé 2017 95-96

Elaboré avec 85% sémillon et 15% sauvignon, le vin est d'une grande élégance avec de belles notes d'abricot et une liqueur très fine. Le vin est d'une grande persistance et d'un équilibre frais qui lui sied bien. Le rendement est de 12 hl/ha et les vendanges se sont déroulées du 26 septembre au 13 octobre. Grande réussite ! 3-12 ans.

#### Ch. Clos Haut-Peraguet Symphonie de Peraguet 2017 90-91

Ce vin qui se veut le second vin de Clos Haut Peraguet est une version plus légère et plus accessible du cru classé. Doté de beaux arômes très purs, le vin est léger, aérien, charmant, bien dans sa cible. Il est élaboré avec 95% sémillon et 5% sauvignon, avec moins de 100 g/ de sucre résiduel 0-5 ans.

#### Ch. d'Arche 2e cru classé 2017 95-96

De robe paille, le nez est intense et nuancé. Le vin est de bonne densité, complexe et frais avec une jolie liqueur sous-jacente, la finale est splendide, fraîche et complexe. Immense réussite pour le château. 3-12 ans.

#### Ch. d'Yquem 1er cru classé supérieur Grand vin 2017 98-100

Suite aux pluies de 60 mm entre le 1er et le 16 septembre, le botrytis a explosé. Yquem a été ramassé en deux tris entre le 26 septembre et le 9 octobre. Les tris suivants étaient beaucoup trop riches et 60% de la récolte a été déclassée car trop riche (plus de 25° potentiel). Yquem 2017 se présente avec des arômes de pamplemousse, mais aussi de fougères. En bouche, il est riche mais sans lourdeur grâce à la noblesse du végétal, il est tout en longueur. Son équilibre est de 13,9° avec 148 g/l de sucre résiduel, un pH de 3,8 et une acidité de 3,9 g/l. Il rejoint dans l'histoire le fabuleux 1967 d'autant que, contrairement à 1991, il n'y a pas eu de gel. 3-20 ans.

#### Ch. Fargues 2017 94-95

Joli nez de foin coupé, puis d'ananas. Le vin est ample et riche avec une jolie matière, belles notes d'ananas confit, tout petit rétrécissement en bouche, du fond. Les tris sont de tout premier ordre et le vin admirablement élaboré. 3-12 ans.

#### Ch. Filhot 2e cru classé 2017 93-94

La robe est pâle brillante avec un nez intense, superbe, de fruits confits. Le vin est ample avec un splendide milieu de bouche à la fois ample et fin, l'ensemble est de belle longueur, la finale est fraîche et de belle tenue. Il défiera les décennies. 3-12 ans.

#### Ch. Guiraud 1er cru classé 2017 94-95

La robe est paille dorée avec un nez intense d'abricot confit et de mangue. Le vin est riche et généreux, pas d'une complexité folle ni très fin, mais quelle énergie! La fraîcheur du millésime 2017 lui fait un bien fou. Grand vin. 3-15 ans.

#### Ch. Haut Bergeron 2017 93-94

La robe est paille avec un très beau nez complexe. Le vin est ample et généreux, beau fond, très belle matière. Une superbe réussite. 3-12 ans.

#### Ch. La Tour Blanche 1er cru classé 2017 94-95

La robe est pâle avec un nez intense d'ananas et de carton mouillé sur fond d'orange. Le vin est frais, il paraît un peu moins riche que d'habitude, mais il possède une belle longueur, plus frais que d'habitude. Le gel a durement frappé La Tour Blanche qui produit moins d'un quart de sa production habituelle. 3-12 ans.

#### Ch. Lafaurie-Peyraguet 1er cru classé 2017

Le vin se présente avec son exubérance habituelle et ses notes d'abricot confit et de miel. Le vin est dense avec une belle liqueur taquinée par une belle acidité qui le rend plus agreste que d'habitude. Les vendanges ont eu lieu du 25 septembre au 12 octobre et le grand vin représente la moitié de la production. Le gel a fait perdre 20% de la récolte. 3-15 ans.

#### Ch. Lamothe-Guignard 2e cru classé 2017 93-94

La robe est paille avec un joli nez anas frais. Le vin est ample, assez gras, pas très long, mais de la liqueur riche, de précision moyenne. 3-12 ans.

#### Ch. Liot 2017 89-90

Le vin est de demi-corps et léger avec une liqueur fine, l'ensemble est charmant. 0-5 ans.

#### Ch. Malle 2e cru classé 2017 93-94

La robe est pâle avec des arômes fins. La bouche est fraîche et élégante, l'ensemble de bonne longueur et demi-corps comme d'habitude. 3-8 ans.

#### Ch. Rabaud-Promis 1er cru classé 2017 94-95

La robe est paille dorée avec un nez intense de fruits confits. Le vin est ample, très orange confite avec de la matière et une très belle richesse. 3-12 ans.

#### Ch. Raymond-Lafon 2017 94-95

La robe est paille avec un beau nez de foin coupé sur fond d'ananas confit. Le vin est tellement élégant qu'il paraît ne pas avoir beaucoup de liqueur apparente, mais il possède de l'équilibre et de la persistance. La belle acidité fait oublier les 135 g/l de sucre résiduel. Le grand vin représente 60% de la production et le gel a fait perdre 30% de la récolte. Les vendanges ont eu lieu entre les 25 et 28 septembre, puis entre les 6 et 13 octobre. 3-12 ans.

#### Ch. Rayne-Vigneau 1er cru classé 2017 95-96

La robe est paille avec un beau nez complexe d'ananas confit. Le vin est dense et concentré, il paraît plus riche que d'habitude, mais surtout plus frais et plus complexe. Il titre 14° d'alcool avec 140 g/l avec 3,8 d'acidité totale. Il est élevé avec 50 %fût neuf et 50% fût d'un vin. Le meilleur Rayne-Vigneau depuis des lustres. 3-15 ans.

#### Ch. Rieussec 1er cru classé 2017 96-97

Robe paille. Nez intense, citronné. L'attaque est ample comme d'habitude, le vin est généreux, beau milieu de bouche avec des notes de réglisse, belle liqueur, beau fond. Un Rieussec avec sa puissance habituelle, mais un peu nuancé avec une fraîcheur bienvenue. Le vin a été élaboré avec 83% sémillon et 17% sauvignon vendangés entre le 23 août et le 12 octobre. 3-15 ans.

#### Ch. Sigalas-Rabaud 1er cru classé 2017 95-96

La robe est paille avec un superbe nez complexe de manque et d'abricot confit. Le vin est dense et élégant, tout en longueur avec de la complexité, plus de fraîcheur et moins de richesse apparente que d'habitude. La finale est splendide. Un grand Sigalas tout en fraîcheur et complexité. 3-15 ans.

#### Ch. Suduiraut 1er cru classé 2017 97-98

De robe paille, le nez affiche une belle complexité, citron confit, fleurs blanches. En bouche, le vin est riche et plein, sous-tendu par une belle acidité, tout en longueur avec une explosion en finale, sans lourdeur malgré la richesse. Il titre 14° avec 140 g/l avec 3,9 g/l d'acidité. Il a été élaboré avec 94% sémillon et 6% sauvignon ramassés en trois tris entre le 26 septembre et le 19 octobre, mais le deuxième tri représente 75% du grand vin. Le rendement est de 15 hl/ha. Le gel a touché 30% du vignoble, mais très peu les parcelles du grand vin. 3-20 ans.

### Bordeaux blanc

#### Clos des Lunes d'Argent 2017 91-92

Elaboré avec 70% sémillon et 30% sauvignon sur des grands terroirs de Sauternes, le vin est plein et dense avec un joli fruit et une charmante suavité par son beau sémillon. 0-5 ans.

#### Ch. Suduiraut S de Suduiraut Vieilles vignes 2017 90-91

De robe pâle, le nez est discret pour aller vers une belle complexité à l'aération. En bouche, belle densité avec une vraie personnalité, les vieilles vignes vont bien. Il titre 14° avec 4,3 g d'acidité. Il a été élaboré 90% en barriques d'un vin et 10% de barriques neuves. Il est constitué de 55% sémillon et 45% sauvignon vendangés entre le 30 août et le 6 septembre. 3-8 ans.

#### Ch. Suduiraut Le sec de Suduiraut 2017 87-88

Second vin de S, le vin est léger, fluide, frais. Il a été élaboré avec 51% sémillon et 49% sauvignon vendangés entre le 29 août et le 6 septembre. Le vin a été constitué avec deux tiers en cuves et un tiers en barriques dont 10% de neuves. Le vin titre 13,7° avec 4,15g d'acidité. 0-5 ans.

