

Primeurs 2029

L'appellation Saint-Estèphe, cabernet-sauvignon et merlot au top de leur maturité

En 2019, si le cabernet-sauvignon impose sa dictature sur les appellations communales voisines de Pauillac et de Saint-Julien, à Saint-Estèphe, il doit composer avec un important concurrent, le merlot. Pour quelles raisons ? Elles sont double.

D'abord, si les graves sont omniprésentes à Pauillac et à Saint-Julien, le terroir de Saint-Estèphe est autrement plus complexe avec son relief vallonné et ses sols argilo-calcaires (30 % de l'appellation), plus humides et plus froids. Le cabernet-sauvignon a horreur de l'humidité, alors que le merlot s'en sort fort bien. Il faut y ajouter une position plus septentrionale de l'appellation avec un amortisseur de l'océan moins important, en raison du relief vallonné justement, ce qui fait que le facteur météo joue un rôle plus important qu'ailleurs. Pour élaborer un grand Saint-Estèphe, sauf exception, il faut à la fois un grand cabernet-sauvignon et un grand merlot. L'encépagement général de 50 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot, 7 % cabernet-franc et 3 % petit-verdot reflète bien cette dualité.

Pour cette double raison, les grands millésimes chauds réussissent toujours fort bien à Saint-Estèphe, et avec les chaleurs caniculaires de 2019, tout comme 2018 d'ailleurs, Saint-Estèphe est bien servi. Sur les terrasses T3 et T4, en particulier celles de Cos d'Estournel et de Montrose, mais pas que, le cabernet-sauvignon a été aussi royal qu'à Pauillac. Ailleurs, le merlot a tiré son épingle du jeu.

Si Saint-Estèphe ne compte que cinq crus classés sur soixante alors que sa surface dépasse 1200 ha avec plus de 150 propriétés, il ne faut pas oublier qu'en 1855, les moyens de transport n'étaient pas les mêmes qu'aujourd'hui et qu'aller à Saint-Estèphe, une petite centaine de kilomètres de Bordeaux, était toute une expédition. En dehors des cinq crus classés, il faut s'intéresser aux autres crus comme Phélan-Ségur, Haut-Marbuzet, Tour des Termes, de Pez, Lilian-Ladouys Ormes de Pez et autres Tronquoy-Lalande. De véritables pépites qui ont bien réussi leurs 2019. Et à des prix raisonnables.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont traditionnellement lieu fin mars, début avril. Le Covid a perturbé cette tradition, mais plutôt que de faire la course à l'information avec des échantillons expédiés avec plus ou moins de bonheur et des dégustations improbables, nous avons patienté jusqu'à la levée des interdictions de déplacement pour déguster les vins sur place dans des conditions idéales, ce qui explique ce retard de publication. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2019, 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 les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2022, puis encore en 2023 pour un avis plus définitif.

Château Beau-Site, Cru Bourgeois, Saint-Estèphe 2019

La robe est grenat avec des arômes épicés. Le vin est souple, très joliment épicé, peu extrait, les tannins sont présents, mais bien contenus, jolie finale de poivre noir.

Note 90-91

Château Calon-Ségur, cru classé, Saint-Estèphe 2019

La robe est sombre avec de beaux arômes de myrtille. Le vin est dense et frais avec un joli velouté, une belle prise de bois, des tannins soyeux. L'échantillon a été tiré juste avant soutirage, tout est en barriques neuves. Il est élaboré avec 73 % cabernet-sauvignon, 14 % merlot, 12 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot, soit nettement plus de cabernet-sauvignon que d'habitude. Le rendement est de 40 hl/ha et le grand vin représente 47 % de la production, soit environ 200 000 bouteilles. Il titre 14,5° et ne dépasse pas le record historique de l'année dernière qui était de 14,9°. Le pH est de 3,85 (3,75 en 2018).

Note 95-96

Le Marquis de Calon Ségur, 2^e vin du château Calon-Ségur, Saint-Estèphe 2019

La robe est très sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est souple, charmant avec un beau merlot qui lui donne du volume, le vin possède beaucoup de fraîcheur avec un beau cabernet mentholé. Le second vin représente 53 % de la production. Il est élaboré avec 54 % cabernet-sauvignon, 44 % merlot et 2 % cabernet-franc. Il titre 15,1° avec un pH de 3,85. Élevage de 17 mois avec 30 % de barriques neuves.

Note 93-94

Château Capbern, Saint-Estèphe 2019

Élaboré par l'équipe de Calon-Ségur, Capbern 2019 se présente avec une robe très sombre et des arômes de cassis et de violette. Le vin est dense, assez tannique avec du moelleux et aussi une petite dureté, l'ensemble est très fruits noirs avec un vrai sentiment de fraîcheur et pourtant le pH est de 3,90. Il est élaboré avec 69 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot et 1 % petit-verdot. Le rendement est de 40 hl/ha et il titre 15,1° avec un pH de 3,9. Rendement de 40 hl/ha et il est élevé avec 60 % de barriques neuves.

Note 92-93

Cos d'Estournel, Grand vin, cru classé Saint-Estèphe 2019

En dégustant Cos d'Estournel 2019, l'ère de la surconcentration et de la surmaturité est complètement révolue et même ringardisée. Ce qui frappe, c'est l'extrême douceur du vin tout en restant fondamentalement du Cos d'Estournel avec sa robe sombre et ses arômes de myrtille et de cèdre d'une grande noblesse avec de la cannelle, signature des grands millésimes du cru. Les sensations tactiles sont d'une grande douceur, le vin est d'une grande élégance avec un incroyable raffinement et une belle fraîcheur, le tout dans un étonnant naturel. Il faut remonter aux années trente à une époque où les vins étaient faiblement extraits, plus infusés qu'énergiquement remontés pour retrouver un tel velouté de texture. Il est composé de 65 % cabernet-sauvignon et 35 % merlot. Il affiche 14° d'alcool (14,6 en 2018, 13° en 2017) et surtout un IPT de 67 (80 en 2018). Élevage avec 55 % de barriques neuves. Tout est dit. Les vendanges se sont déroulées du 23 septembre au 7 octobre avec un rendement de 43 hl/ha. Il représente la moitié de la production. Un nouveau Cos d'Estournel est né, plus grand et surtout raffiné qu'auparavant.

Note 97-98

Cos d'Estournel, Pagodes de Cos, Saint-Estèphe 2019

Les Pagodes possèdent leur propre terroir dont l'identité se précise millésime après millésime. Ce terroir un peu plus argileux et un peu plus frais engendre un vin à la robe grenat avec des arômes de fruits de cassis et de cèdre d'une grande pureté avec des notes de paprika. Le vin est dense, déjà relativement abordable avec une belle fraîcheur, très élégant, sans la moindre rusticité, les tannins doux sont finement extraits et une belle finale longue qui part sur un charmant moka et une belle onctuosité. Les tannins, le talon d'Achille de beaucoup de Saint-Estèphe, ne se manifestent qu'au retour, comme une signature presque invisible et surtout après plusieurs jours dans le verre. S'étant défait des défauts des seconds vins, il possède sa propre identité déjà très perceptible dans les

millésimes 2018 et 2017. Il atteint 14° d'alcool, ce qui est un peu moins que le 2018 (14,5°) avec un pH de 3,74 comparable à 2018 et surtout un IPT de 60 (72 en 2018), ce qui signifie que Dominique Arangoits a mis la pédale douce sur l'extraction. Il est composé de 55 % de cabernet-sauvignon, 36 % merlot, 5 % cabernet-franc et 4 % petit-verdot, un assemblage classique avec un élevage avec 20 % de barriques neuves. Il représente la moitié de la production. Vendanges du 23 septembre au 7 octobre.

Note 94-95

Cos d'Estournel blanc, Bordeaux, 2019

Élaboré dans le nord du Médoc, Cos d'Estournel blanc est né en 2005. Si le 2018 possédait une belle carrure, la version 2019 se caractérise avant tout par une incroyable élégance et une belle longueur. La pureté est digne des grands vins blancs avec une grande droiture et surtout le sémillon, le point faible de bien des bordeaux blancs, est exceptionnel avec des nuances de jasmin qui escamotent le tonitruant sauvignon qui s'est mis au diapason en raffinant ses arômes. Un vin étonnant de classe dont on imagine la possibilité de production dans un tel endroit, mais il ne faut pas oublier la présence de beaux calcaires et de graves fines, gages d'élégance. Il est élaboré 65 % de sauvignon blanc et 35 % de sémillon, un peu comme en 2018 (67/33), mais avec plus d'alcool (14,4° au lieu de 13,9°). Vendanges du 16 septembre au 28 septembre. Élevage avec 8 % de barriques neuves.

Note 93-95

Pagodes de Cos Blanc, Bordeaux, 2019

Le premier millésime de Pagodes de Cos blanc date de 2018 et il jouait complètement la fraîcheur du sauvignon avec une certaine simplicité. Le style du 2019 est complètement différent avec une maturité plus élevée (il affiche 14,4° au lieu de 13,7° en 2018), le vin est généreux et gourmand, séducteur, déjà très agréable avec ses arômes d'agrumes et sa belle finale sur l'amande. Une consommation précoce est possible. Il a été élaboré avec 88 % de sauvignon et 12 % de sémillon et élevé avec 8 % de barriques neuves.

Note 91-92

Château Cos Labory, cru classé, Saint-Estèphe

La robe est sombre avec des arômes de cassis et de cèdre. Le vin est droit et strict, les tannins sont fermes et un rien rudes, mais la densité est au rendez-vous. S'il ne possède pas l'harmonie immédiate du 2018, il évoluera très favorablement à condition d'être patient et pourrait même, à terme, le dépasser. Il est élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon, 34 % merlot et 6 % cabernet-franc et il sera élevé avec 50 % de barriques neuves.

Note 91-93

Le Saint-Estèphe de Cos Labory, Saint-Estèphe 2019

Ce vin est élaboré à Cos Labory, cru classé de Saint-Estèphe pour les Grands Chais de France. Sa robe et grenat avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est campé sur ses fruits rouges, il est peu extrait, les tannins de Saint-Estèphe donnent la marque de fabrique, mais sans excès, l'ensemble joue le charme avec une légère touche boisée. Il est élaboré avec deux tiers de merlot et un tiers de cabernet-sauvignon, le tout est élevé en barriques pendant deux ans.

Note 87-88

Château de Pez Saint-Estèphe 2019

De robe grenat, il exhale des arômes de boîte à cigares et de mûres. De bonne corpulence, le vin est élégant avec un joli moelleux et de belles épices. Il s'inscrit dans les beaux millésimes du château, dépassant le 2018 par sa densité. Il est élaboré avec 56 % cabernet-sauvignon, 42 % merlot, 1 %

cabernet-franc et autant de petit-verdot, ce qui est un peu plus de cabernet-sauvignon que d'habitude.

Note 91-93

Château Haut-Beauséjour, Saint-Estèphe 2019

Le château qui compte une dizaine d'ha et qui appartenait depuis 1992 à Roederer, a été acheté en 2017 par Pierre Rousseau et n'a donc plus rien à voir avec le château de Pez. La robe est grenat sombre avec des notes imposantes d'un merlot mûr. Le vin est souple, charmant, séduisant, il reste un peu de tannins à fondre, mais ils sont fins, la finale est marquée par des notes de chocolat noir. Il a été élaboré avec 84 % merlot et 16 % cabernet-franc, un assemblage original, mais qui n'est pas sans intérêt. Patientez un an ou deux pour obtenir une bouteille très soyeuse.

Note 90-92

Château Haut-Marbuzet, Saint-Estèphe 2019

La robe est grenat avec des arômes magnifiques de pureté. Le vin est d'une belle densité avec beaucoup de droiture et d'éclat, l'ensemble est tout en longueur avec une grande élégance même si les tannins sont en embuscade, ce qui est normal et gage de son parfait vieillissement. Bel élevage discret, mais très harmonieux.

Note 94-95

Château La Haye, Saint-Estèphe 2019

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est frais et de bonne densité, il est un peu refermé à ce stade, il se livre peu, mais le vin possède une fort belle concentration

Note 89-90.

Laffitte-Carcasset, The Corsair, Saint-Estèphe 2019

Lancée pour la première fois avec le millésime 2016, cette cuvée rappelle la mémoire du corsaire Jean Laffitte, le dernier corsaire des Caraïbes né près de Pauillac et star de la Nouvelle-Orléans. Destinée au consommateur jeune et connecté (sous SnapPress), la cuvée privilégie la fraîcheur. Très fruits rouges, et de robe grenat, cette cuvée pimpante joue la séduction immédiate, amis avec une belle longueur et surtout une incroyable persistance. Elle est élaborée avec 60 % merlot qui se prennent pour des cabernets et 40 % cabernet-sauvignon.

Note 90-91

Laffitte-Carcasset, Saint-Estèphe 2019

Cette propriété de 35 ha remarquablement située a été acquise en 2016 par Pierre Rousseau. La robe est sombre, presque noire avec un nez un peu fumé de mûre. L'attaque du vin est souple avec un milieu de bouche charmant très policé et joliment épicé, bel élevage de grande classe, jolie finale pleine de charme. Le vin est quasiment prêt même s'il reste un peu de tannins à fondre. Nous sommes à des années-lumière du Saint-Estèphe rustique. Il est élaboré avec 62 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot et 8 % cabernet-franc. Bravo !

Note 90-92

Château Lafon-Rochet, cru classé, Saint-Estèphe

La robe est violette avec des arômes dominés par le cassis. Le vin est souple et charmant avec de la rondeur et un bel équilibre. Il dépasse de la tête et des épaules le raide, mais dense 2018. Il est élaboré avec 65 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot et 5 % cabernet-franc, ce qui est un assemblage classique pour le cru. Belle réussite.

Note 92-94

Château Lilian-Ladouys, cru bourgeois exceptionnel, Saint-Estèphe 2019

La robe est grenat avec un nez très ouvert, très séducteur. Le vin est souple, charmeur, faiblement extrait, beaucoup plus élégant que d'habitude avec un joli boisé pour couronner le tout.

Note 92-94

Château Martin, Saint-Estèphe 2019

La robe est grenat avec des arômes intensément fumés. Le vin est souple, presque suave en attaque, les tannins sont très doux, le boisé arrondit les angles, la densité supérieure au 2018, la fraîcheur aussi et il ira plus loin.

Note 89-90

Château Montrose, cru classé, Saint-Estèphe 2019

La robe est noire avec un nez très intense de mûre. Le vin est dense avec des arômes très paprika qui caractérisent les grands Montrose, les tannins sont fins, l'ensemble présente de la rondeur et de la suavité, ce qui est rare à ce stade. Il se livre immédiatement grâce aux 30 % merlot qui le composent. Il est moins austère que d'habitude, plus charmeur. Un Montrose plus aimable, plus accessible, un peu moins monumental que les immenses 2018 et 2016, plus accessible. Il titre 14,5° avec un pH de 3,77, soit un peu moins que les 14,8° de 2018. Il représente 36 % de la production et il est élaboré avec 64 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 5 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot.

Note 96-97

Dame de Montrose, 2^e vin de château Montrose, Saint-Estèphe 2019

La robe est très sombre avec des arômes très intenses, très fruits noirs. Le vin est dense, serré, assez tannique avec une petite raideur, ce qui le rend un peu strict avec de la fraîcheur. Ce vin austère et droit titre tout de même 14,5° et représente 42 % de la production. Il est élaboré avec 48 % cabernet-sauvignon, 45 % merlot, 4 % petit-verdot et 3 % cabernet-franc, soit nettement moins de merlot que d'habitude et plus de cabernet-sauvignon, d'où ce profil un peu plus Saint-Estèphe, car de grands merlots sont entrés dans le grand vin. Donnez-lui quelques années pour qu'il puisse digérer tous ces beaux composants et rendre la Dame beaucoup plus avenante, voire accorte.

Note 94-95

Château Meyney, Saint-Estèphe 1979

Château Meyney est une des plus anciennes propriétés du Médoc et ses 51 ha d'un seul tenant sont admirablement situés sur une belle butte face à la Gironde. Le 2019 se présente avec une robe noire impressionnante et des arômes intenses de fruits noirs et en particulier de mûre. Le vin est dense, serré, compact, assez tannique avec les trois cépages à haut niveau, le petit-verdot marque la finale avec une petite pointe qui participera à la complexité et à la signature du vin à son apogée. Il est élaboré avec 57 % cabernet-sauvignon, 27 % merlot et 16 % petit-verdot. Une grande bouteille en gestation pour les patients.

Note 93-95

Château Ormes de Pez Saint-Estèphe 2019

La robe est grenat sombre avec des arômes épicés de mûres et de myrtille. Le vin est élégant, relativement frais avec de la matière, loin de la puissance d'autrefois, mais tellement plus harmonieux. Il est élaboré avec 50 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon, 7 % cabernet-franc et 3 % petit-verdot. Il titre 14° et il sera élevé avec 45 % de barriques neuves.

Note 92-94

Château Petit-Bocq, Saint-Estèphe 2019

La robe est sombre à reflets grenat avec des arômes d'une grande franchise sur les fruits rouges et noir. En bouche, le vin est dense, relativement tannique comme un Saint-Estèphe, mais avec de la densité et un joli fruit. Après deux ans de bouteille, il donnera un grand flacon, nettement supérieur au 2018.

Note 90-91

Château Phélan Ségur Saint-Estèphe 2019

La robe est sombre avec de superbes arômes épicés et de fruits rouges. Le vin possède une belle matière dense avec du volume et de belles épices, l'ensemble est très élégant avec certes un peu moins de charme et de gourmandise que le 2018, mais avec tellement plus de profondeur et de classe. Il a été élaboré avec 56 % cabernet-sauvignon, 42 % merlot et 2 % de cabernet-franc, un équilibre très classique à Phélan. Il titre 14,5° et il est élevé avec 55 % de barriques neuves.

Note 94-96

Château Sérilhan, Saint-Estèphe 2019

La robe est grenat avec un nez intense, relativement boisé. Ce même boisé donne en bouche un vin velouté et charmeur qui dompte la masse tannique, la fraîcheur du cabernet-sauvignon réapparaît en milieu de bouche avec les tannins dans un style égal à lui-même.

Note 88-89

Château Tour des Termes, cru bourgeois, Saint-Estèphe 2019

Cela fait de nombreuses années que le château Tour des Termes, solidement tenu par la famille Anney, élabore des vins de haute tenue. Le 2019 ne déroge pas à cette tradition, bien au contraire, avec un vin à la robe grenat et aux arômes très élégants. On retrouve cette élégance en bouche avec un vin finement extrait et un bel élevage qui lui donne de belles notes épicées. Le vin a encore progressé vers plus de subtilité et beaucoup de charme immédiat, sans obérer ses capacités de garde. Il a été élaboré avec 60 % merlot, 30 % cabernet-sauvignon, 5 % petit-verdot et 5 % cabernet-franc.

Note 93-94

Château Tour de Pez, cru bourgeois, Saint-Estèphe 2019

Le château qui appartenait depuis 1989 à la famille Bouchara vient de changer de main et il est la propriété depuis février 2019 d'Allianz. La trentaine d'hectares du château est située pour plus des deux tiers sur des graves, le reste est sur des terroirs argilocalcaires, le tout avec un parcellaire très morcelé. Le 2019 se présente avec une robe grenat et des arômes peu expressifs pour le moment avec un peu de fumé. L'attaque en bouche est fraîche, les tannins sont peu extraits, le vin met du temps pour se mettre en place. Il faudra le revoir.

Note 88-90

Château Tronquoy-Lalande, Saint-Estèphe 2019

La robe est sombre avec des arômes intenses de fruits noirs très épicés, ce qui est classique à Tronquoy. Le vin est dense, très fruits noirs, de bonne densité, relativement austère, mais les tannins sont fins avec une belle finale de chocolat noir. Issu d'un rendement de 45 hl/ha, le vin est élaboré avec 50 % merlot, 44 % cabernet-sauvignon et 6 % petit-verdot, ce qui est à un point l'assemblage du 2018 auquel il ressemble beaucoup.

Note 92-93