

Le millésime 2018 en bouteille

Appellation Margaux, des vins souples et soyeux

Le Médoc est le temple du cabernet-sauvignon, du moins le nord du Médoc. C'est loin d'être le cas à Margaux. Certes, le château Margaux affiche dans son assemblage 2018 un score impressionnant de 90 % cabernet-sauvignon. Mais un château comme Le Tertre affiche pour 2018 un assemblage de 40 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 16 % cabernet-franc et 14 % petit-verdot, ce qui n'est pas loin des assemblages historiques du 19^e siècle où les quatre cépages sont à peu près à parts égales comme on peut le constater à Bel Air Marquis d'Aligre qui n'a jamais dérogé à cette règle.

Étalée sur plusieurs communes, l'appellation est loin d'être homogène et les parties argileuses ont beaucoup mieux résisté à la sécheresse des mois d'août et de septembre que les terroirs graveleux. Le déficit hydrique a été de 42 % en août par rapport à la normale et de 77 % en septembre avec un ensoleillement important, 179 heures de plus que la normale, soit nettement plus que 2010 et 2015 (+111h).

Les graves fines de Margaux, qui donnent tant de satisfactions dans les millésimes difficiles, sont mal adaptées à ce type de situations. D'ailleurs, la date plus tardive de mi-véraison qui était vers le 10 août témoigne de la difficulté de mûrir. Grâce à l'ensoleillement record, les degrés sont élevés et atteignent de hauts niveaux, mais les concentrations ne sont pas au même niveau comme le confirment les creux en milieu de bouche et aussi, moins sujettes à la polémique, les densités mesurées qui ne sont pas record.

Tous les vins se présentent avec de belles robes généralement très sombres, les arômes sont (encore) très ouverts et les vins se caractérisent pour la plupart avec une belle sensualité et des niveaux d'alcool relativement élevés. En raison d'une forte pression du mildiou, les rendements sont souvent plus réduits avec un quart de récolte en moins.

À l'arrivée, l'appellation Margaux a produit de nombreux vins charmants et même séduisants, souvent policés par la présence accrue du merlot, bien dans l'esprit de l'appellation. Il ne faut pas pour autant crier au grand millésime de grande garde. Mais ne boudons pas notre plaisir et apprécions ces vins au charme immédiat que l'on peut consommer rapidement.

Les premières notes de dégustation étaient issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2019, 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 2018, ils ont été vinifiés, les vins ont été élevés et les mises en bouteille effectuées, souvent à la mi-2020. Si les notes en primeurs étaient dépendantes de l'échantillon présenté, les vins sont maintenant en bouteilles, ils ont eu le temps de se reposer un peu. Ces notes de dégustation reflètent donc les vins en bouteille.

Ch. Boyd-Cantenac Cru classé 94/100

La robe est sombre avec un nez intense de fruits noirs et d'épices. Le vin est souple, assez frais, très élégant, d'une belle longueur, la petite dureté tannique de l'échantillon primeur s'est fondue à

l'élevage, belle finale de fruits noirs. Un vin est un peu plus frais que d'habitude, ce qui lui fait du bien. Il est élaboré avec 65 % cabernet-sauvignon, 19 % merlot, 10 % petit-verdot et 6 % cabernet-franc. Il est élevé avec 70 % fût neuf et 30 % fût d'un vin. Les vendanges ont eu lieu tardivement du 1er au 23 octobre. Il titre 13,7°.

La Croix de Boyd-Cantenac, 2e vin du château Boyd-Cantenac 91/100

De beaux arômes de violette dans ce vin à la robe grenat. Le vin est de bonne densité et équilibré avec une finale légèrement asséchante. À déguster dans les trois ans.

Ch. Brane-Cantenac Cru classé 96/100

La robe est presque noire avec des arômes peu expressifs au départ allant vers les fruits rouges et les épices. Le vin est élégant et raffiné, de corpulence moyenne, les tannins sont très fins avec de beaux arômes de groseille, jolie finale certes tenue mais harmonieuse. Le vin est élaboré avec 74 % cabernet-sauvignon, 21 % merlot, 4 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. Il titre 13° et le grand vin représente 60 % de la récolte. Rendement de 45 hl/ha.

Baron de Brane, second vin du château Brane-Cantenac 91/100

La robe est sombre avec des arômes de fruit noirs. Le vin est de bonne densité avec des tannins très fins et une vraie personnalité. Encore jeune, il gagnera en profondeur avec deux ans de garde. Belle réussite.

Ch. Cantenac-Brown Cru classé 95/100

La robe est pratiquement noire avec un nez intense de fruits noirs joliment épicés. Le vin brille par sa densité dans un millésime 2018 dont ce n'est pas la caractéristique première. Joli milieu de bouche assez ferme, mais avec des tannins bien enrobés, le petit rétrécissement en milieu de bouche a disparu, la finale est fraîche et concentrée. Le vin a été élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon et 40 % merlot. Il représente 56 % de la récolte et il a été élevé avec 60 % de fûts neufs et 40 % de fûts d'un vin. Le vin demandera un peu de patience, cinq ans au minimum et il sera de longue garde. Les vendanges se sont déroulées du 18 au 28 septembre pour le merlot et du 2 au 11 octobre pour le cabernet-sauvignon.

Brio de Cantenac, second vin du château Cantenac-Brown Cru classé 92/100

La robe est grenat sombre avec des arômes épicés de fruits noirs joliment épicés. Le vin est serré, compact, assez tannique. Donnez-lui deux ans.

Ch. d'Issan Cru classé 93/100

La robe est sombre avec des arômes très expressifs de lilas et d'épices. Le vin est frais et dense en attaque avec des tannins soyeux, il développe ensuite son moelleux habituel avec une belle finale pure. Le vin est élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon et 40 % merlot et il a été élevé avec 50 % de fûts neufs. Il représente 53 % de la récolte. Le millésime 2018 possède le plus haut niveau d'alcool jamais atteint 14° (13,2° en 2017).

Blason d'Issan 2° vin du château d'Issan 91/100

La robe est grenat avec un joli nez un peu fumé. Le vin est marqué par les fruits rouges et une inhabituelle fermeté tannique. Sa corpulence moyenne et sa souplesse en font un vin déjà très accessible. Les vignes du Blason sont largement situées à Arsac sur des terroirs filtrants. Il titre 13,9° (13,3° en 2017) avec un pH de 3,76. Le vin a été élaboré avec 52 % cabernet-sauvignon et 48 % merlot et il représente 47 % de la récolte.

Ch. Dauzac Cru classé 96/100

La robe est grenat sombre avec un très joli nez de fruits rouges et noirs accompagnés de belles notes de cuir de Russie. Le vin est frais et d'une grande élégance, l'ensemble est harmonieux car peu extrait, la finale est presque citronnée. Il lui faudra au moins cinq ans pour commencer à s'exprimer. Le vin est élaboré avec 68 % cabernet-sauvignon et 32 % de merlot. Il est élevé avec deux tiers de barriques neuves et un tiers de barriques d'un vin pendant quinze mois.

Aurore de Dauzac, deuxième vin du château Dauzac 93/100

Aurore est un second vin élaboré essentiellement avec du cabernet-sauvignon sur des graves. Sa robe est soutenue avec d'intenses arômes de cuir sur fond de cerises noires comme son grand frère. Le vin est souple et relativement frais avec un fort joli velouté. Une très belle initiation au grand vin. Il est le fruit d'assemblage de 61 % cabernet-sauvignon et 31 % de merlot et il mérite au moins trois ans de garde.

La Bastide de Dauzac, deuxième vin du château Dauzac 90/100

Ce second vin est élaboré sur des graves argileuses propices au merlot, un terroir plus froid. La robe est violette avec des arômes de cuir et surtout de tabac blond. Le vin est souple et ample, sa longueur est moyenne, la finale accuse une petite verdeur qui le destine à un repas. Assemblage de 52 % cabernet-sauvignon et 42 % merlot.

Ch. Desmirail Cru classé 91/100

Le vin se déguste bien mieux en bouteille que dans l'échantillon en primeur. Sa robe est très sombre avec des arômes très fumés, flamboyants. Le vin est dense, serré, tannique, du volume, petit creux hélas, mais beaucoup de charme. Un grand bordeaux à l'ancienne qu'il faudra attendre plusieurs années.

Initiale de Desmirail, second vin du château Desmirail 88/100

La robe est sombre avec des arômes de poivron vert. Le vin joue la fraîcheur et il pourra se déguster jeune.

Les Hauts du Tertre, second vin du château du Tertre 89/100

La robe est grenat avec des arômes qui jouent la fraîcheur. En bouche, la même fraîcheur domine le vin qui est élégant, de corpulence moyenne, léger comme d'habitude, mais de bonne densité et légèrement tannique en finale également. Il est élaboré avec 40 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot et 25 % cabernet-franc.

Ch. du Tertre Cru classé 92/100

La robe est grenat avec un nez très intense de fruits rouges. Le vin est élégant, de corpulence moyenne comme d'habitude, mais de bonne densité et même légèrement tannique en finale. Il est élaboré avec 40 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 16 % cabernet-franc et 14 % petit-verdot, soit avec les quatre cépages de façon significative. Il atteint tout de même 13,8° d'alcool.

Ch. Durfort-Vivens Cru classé 95+/100

Le mildiou a été terrible et comme les traitements biodynamiques ne sont pas rémanents, le rendement est de 8 hl/ha, soit 60 000 bouteilles. Le vin a été vinifié dans des amphores de terre cuite, puis élevé en barriques avec 60 % de bois neuf. Il se présente avec de belles notes épicées et de fruits noirs. Le vin est dense et d'une grande élégance, d'un grand raffinement avec des tannins tout en finesse. Le vignoble est en biodynamie certifiée depuis 2016. Le vin est composé de 70 % cabernet-sauvignon, 23 % merlot et 7 % cabernet-franc.

Ch. Ferrière Cru classé 93/100

La robe est sombre avec des arômes de fruits rouges et de pivoine sur fond de cèdre. Le vin est très élégant, le milieu de bouche est très charmeur, la finale est fraîche sur un léger support tannique. Le vin a été élaboré avec 68 % cabernet-sauvignon, 24 % merlot, 6 % cabernet-franc et 2 % petit-verdot ; il a été élevé avec 40 % de barriques neuves. Le domaine est en agriculture bio certifiée depuis 2015 et le millésime 2018 signe la certification biodynamique.

Les Remparts de Ferrière, second vin de château Ferrières 91/100

Tout comme son grand frère, le vin est certifié bio et biodynamie. La robe est sombre avec un joli nez épicé. Le vin est souple avec une petite dureté tannique passagère, mais il possède du charme. Il a été élevé avec 40 % en béton et 25 % de barriques neuves.

Ch. Giscours Cru classé 94/100

La robe est grenat sombre avec son nez habituel de fruits rouges et d'épices, un peu moins fruits noirs. Le vin est élégant et harmonieux, de corpulence moyenne avec de belles notes épicées et beaucoup de charme et de souplesse. Il pourra se déguster assez vite, ce qui ne préjuge pas de sa garde qui sera grande comme d'habitude. Il a été élaboré avec 55 % de cabernet-sauvignon, 39 % merlot et 6 % petit-verdot. Il titre 13,9° d'alcool avec un pH de 3,79 à comparer aux 13,2° du millésime 2017 avec un pH de 3,65, donc plus d'alcool et moins d'acidité, car un peu plus de merlot et moins de cabernet-sauvignon. Les vendanges ont duré un mois du 12 septembre au 12 octobre.

Sirène de Giscours, second vin de château Giscours 91/100

La robe sombre avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est souple et charmant avec un joli fruit et bonne longueur. S'il peut se consommer rapidement, il reste des tannins à fondre et il se gardera bien. Une valeur sûre.

Ch. Kirwan Cru classé 94/100

La robe est sombre à reflets violets et le nez superbe oscille entre fruits rouges et fruits noirs avec de délicates notes fumées. Le vin est souple, de corpulence moyenne, avec un joli milieu de bouche qui resplendit par son moelleux, l'ensemble est de bonne longueur, la finale est soyeuse. Les gros investissements techniques aux chais consentis ces dernières années ont beaucoup augmenté la précision du vin.

Charmes de Kirwan, second vin du château Kirwan 91/100

Le premier est discret avant de s'ouvrir sur la pivoine. Le vin est souple et charmant avec un beau milieu de bouche en rondeur, l'ensemble est bien équilibré. À déguster sans se presser dans les cinq ans.

Ch. La Gurgue 92/100

Élaboré sur le plateau de Virefougasse à Soussans par la même équipe que Ferrière, le 2018 est lui aussi doublement certifié bio depuis 2017 et Demeter. De robe sombre, le vin est aromatique, très élégant et d'une grande finesse. Il est élaboré avec 57 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot et 8 % petit-verdot.

Ch. Lascombes Cru classé 95/100

La robe sombre avec un premier nez un peu réduit, mais il évolue magnifiquement à l'aération vers des notes épicées. Le vin est dense et serré, boisé, le beau milieu de bouche est très élégant avec de la fraîcheur ce qui est rare à Lascombes, jolie finale de cuir. Un Lascombes nettement plus harmonieux que d'habitude, sans pour autant perdre sa densité. Une vraie réussite ! Il est élaboré avec

50 % merlot, 45 % cabernet-sauvignon et 5 % petit-verdot. Il est élevé avec 60 % de fûts neufs. Rendements de 45 hl/ha.

Chevalier de Lascombes, second vin du château Lascombes 91/100

Cet excellent second vin se présente avec des arômes de cassis. En bouche, le merlot lui procure charme et séduction avec des tannins soyeux. Dégustez-le dans les cinq ans sur ce charme envoûtant.

Ch. Malescot Saint Exupéry Cru classé 95/100

La robe est très sombre avec un nez très intense de fruits noirs et d'épices. Le vin est souple et suave avec un étonnant milieu de bouche moelleux ce qui est rare dans le millésime, belle finale généreuse. Les vendanges se sont déroulées du 24 septembre au 16 octobre. Rendements de 51 hl/ha qui compense le gel de 2017.

La Dame de Malescot, second vin du château Malescot Saint Exupéry Cru classé 91/100

De robe sombre, le vin décline les qualités du grand vin avec des arômes intenses de fruits noirs. Le vin est ample avec une belle matière, du volume et de la densité. Seuls des tannins un peu rustiques rappellent son rang avec une longueur moindre. Belle initiation au grand vin.

Ch. Margaux 1er cru classé 99/100

Le rendement se situe entre 10 à 50 hl avec 31 hl/ha en moyenne. Les vendanges, calées sur les dates de floraison, n'ont débuté que le premier octobre pour le cabernet-sauvignon. Les vendanges ont été étalées, faciles, arrêtées le week-end. Il a été procédé à peu d'extraction avec l'idée de raccourcir le temps de macération et de moins de remontages. Certes, il restait quelques vins un peu tanniques, mais la sélection s'est effectuée sur la fraîcheur et l'élégance même s'il titre 14° avec un pH de 3,8. La robe est sombre avec un nez très fin de griotte et des épices, le tout est d'un grand raffinement. Le vin est frais, élégant, étonnamment très fruits rouges dans ce millésime si sec, très raffiné. Les tannins sont d'une très grande finesse et très soyeux, les vins d'une grande élégance. L'ensemble est très aérien. Le vin est élaboré avec 90 % cabernet-sauvignon, 6 % merlot et 4 % cabernet-franc. Un vin paradoxal très fruits rouges qui ne manque pas de classe, dans le style des millésimes récents, mais sans toutefois l'extrême densité qui caractérise un 2005 par exemple. Le grand vin représente 36 % de la récolte.

Ch. Margaux Pavillon rouge 2e vin 95/100

Pavillon Rouge a été élaboré avec 30 % de la récolte et il est composé de 69 % cabernet-sauvignon, 19 % merlot, 9 % petit-verdot et 3 % cabernet-franc. De robe grenat, il se présente avec beaucoup de pureté, le nez est très cerise rouge avec une touche florale sur un joli fond épicé. Le vin est très fin, élégant, tannique malgré tout avec une très jolie finale de cerise rouge et de framboise. Le vin possède une étonnante fraîcheur et pourtant il affiche 14,5° avec un pH de 3,75 pour 13,5° en 2017 et un pH similaire. Le vin dépasse le niveau des grands vins d'autrefois. Il faudra patienter quelques années pour qu'il digère ses tannins encore un peu durs.

Ch. Marquis d'Alesme Cru classé 94/100

Derrière sa robe presque noire s'abrite un vin aux arômes discrets au premier abord, puis joliment épicés à l'aération. Le vin est dense, assez tannique, de bonne fraîcheur, assez tendu, avec de beaux arômes de cassis qui, comme en 2017 est plutôt pauillacais que margalais, ce qui n'est pas une injure. Il est élaboré avec 55 % de cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 5 % cabernet-franc et 5 % petit verdot. Il titre 14,5° (13,5° en 2017). Élevage avec deux tiers de bois neuf et un tiers en barriques d'un vin.

Ch. Marquis de Terme Cru classé 95/100

La robe est presque noire à reflets violets avec des arômes délicatement épicés. Dense et serré en primeur, l'élevage l'a rendu et souple, très avenant, charmeur même, plus margalais en somme. Le vin est un peu plus frais que d'habitude, mais de très bonne constitution, et présente une jolie finale très harmonieuse. Un beau vin. Le vin est élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon, 33 % merlot et 7 % petit-verdot avec vendanges du cabernet-sauvignon du 8 au 15 octobre. Rendements de 41 hl/ha, un peu inférieurs au 47 hl/ha de 2017.

Couronne de Marquis de Terme, second vin du château Marquis de Terme 91/100

La robe est sombre avec de belles notes de cuir. Le vin est souple et charmant, déjà très accessible, pas très concentré, mais très harmonieux même s'il reste un peu de tannins à fondre.

Ch. Palmer 100/100

Après de terribles épisodes de mildiou, il ne reste qu'un rendement de 11 hl/ha, d'où un vin puissant qui titre 14,3° avec un pH de 3,83. La robe est noire avec des arômes intenses de fruits noirs, mais aussi de truffe noire. Le vin est dense et compact, formidablement concentré, très tannique, très fruits noirs, presque crémeux. La concentration est hors norme, il n'y a jamais eu une telle densité, la persistance est exceptionnelle, mais cela reste du Palmer. Pendant trois mois, chaque pied de vigne ne gérait qu'une seule grappe. Mais pour le mythique 1961, un des plus grands vins de tous les temps, trois accidents climatiques avaient aussi réduit le rendement à 12 hl/ha. En 2018, trois vagues de mildiou ont réduit la récolte de la même manière. Il est évident que c'est un millésime collector du calibre 1961. Le vin a été élaboré avec 53 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot et 7 % petit-verdot. Vendanges du 15 septembre au 15 octobre. Il lui faudra au moins dix ans pour se faire. Seulement 6000 caisses de Palmer 2018 ont été produites, au lieu de 10 000 de grand vin et 10 000 de second vin.

Ch. Palmer Alter Ego 2e vin Non sorti et donc non noté

Pas d'Alter Ego cette année, car avec 11 hl/ha, pratiquement tout est entré dans le grand vin. Il ne restait que de cabernet et du petit-verdot, ce qui n'est pas Alter Ego.

Ch. Pouget Cru classé 94/100

Les vendanges se sont déroulées du 1er au 23 octobre, ce qui est tard. La robe est sombre avec un splendide nez de cuir et d'épices. Le vin est ample avec un beau fond, des fruits noirs, assez tannique. Le vin est construit sur le merlot, car les cabernets issus des vignes anciennes ont moins produit de vin dans ce millésime. Le vin est de grande densité. Le vin a été élaboré avec 49 % merlot, 38 % cabernet-sauvignon, 6 % petit-verdot et 6 % cabernet-franc. Il titre moins de 14°. Grande réussite.

Antoine Pouget, second vin du château Pouget 90/100

La robe est sombre avec des reflets violets et des arômes épicés très ouverts. Le vin est ample et souple avec beaucoup de charme grâce à sa sucrosité, sa longueur est moyenne, mais avec de beaux arômes. Le vin est prêt à être dégusté.

Ch. Prieuré-Lichine Cru classé 95/100

De robe sombre, le vin se présente avec un joli nez de fruits noirs très élégants et des notes de café. Le vin est ample avec un beau volume, l'ensemble est de bonne densité avec un joli moelleux et une petite sucrosité margalaise mise en valeur par une belle finale épicée. Avec un tel charme, le vin paraît prêt à boire grâce à son raisin d'une belle maturité, mais il se refermera comme d'habitude et il sera de bonne garde.

Confidences de Prieuré-Lichine, second vin du château Prieuré-Lichine 91/100

La robe est de teinte violette relativement légère avec de beaux arômes de fruits rouges et d'épices. Le vin est de bonne densité, assez frais, avec une belle tenue. Un second vin d'une grande régularité qui se dégustera avec plaisir dans les cinq ans.

Ch. Rauzan-Gassies Cru classé 92/100

De robe grenat sombre, l'échantillon primeur était un peu végétal et le vin léger, fluide, sans aspérité. En bouteille, le vin se présente bien mieux avec des arômes certes peu intenses pour le moment, mais une bouche suave et charmeuse, bien dans le style de l'appellation Margaux.

Gassies, second vin du château Rauzan-Gassies 89/100

La robe est grenat avec des arômes intenses de fruits rouges. Le vin est souple est frais, avec une matière qui manque d'ampleur et une petite amertume. À déguster dans les trois ans.

Ch. Rauzan-Ségla Cru classé Grand vin 98/100

La robe est sombre avec des arômes d'une grande complexité à la fois sur les fruits noirs et des notes florales intenses. Le vin est dense et structuré avec des tannins encore fermes qui mettront du temps à se polymériser, mais son austérité initiale a été judicieusement domptée à l'élevage et la densité est exceptionnelle, digne des plus grands millésimes. Le vin est élaboré avec 56 % cabernet-sauvignon vendangé du 27 septembre au 11 octobre, 40 % merlot du 13 au 27 septembre, 2 % cabernet-franc le 28 septembre et 2 % petit-verdot les 28 et 29 septembre. Il titre plus de 14° d'alcool avec un pH de 3,8, très au-dessus des 13,5° et du pH de 3,6 du fabuleux 2016 dont il suit les traces. Grand vin !

Ségla, second vin du château Rauzan-Ségla 93/100

Le vin est souple et soyeux avec de jolis tannins mûrs, un rien court, mais très harmonieux et surtout très équilibré. Belle réussite qui pourra se déguster d'ici plus de cinq ans.