

Le millésime 2018 à Pauillac, la star des 2018

Froid, humide, très humide, beaucoup de pluie : le début d'année 2018 fut passablement difficile avec plus de 500 mm d'eau durant les premiers mois. Miraculeusement, la sortie est très abondante et la floraison se passe dans de très bonnes conditions vers le 4 juin. Le potentiel de récolte est alors considérable.

Mais cet énorme potentiel de récolte a été plus ou moins écorné selon deux facteurs : la virulence plus ou moins grande des maladies cryptogamiques et l'utilisation d'un arsenal plus ou moins puissant pour les contrer ainsi que l'impact de la terrible sécheresse des mois de juillet et d'août.

Au final, les rendements s'étagent de 50 hl/ha à une dizaine d'hl/ha, soit un rapport de cinq à un. Cela fait bien longtemps que de tels écarts n'ont pas été constatés. On ne peut pas dire que la qualité soit inversement proportionnelle au rendement, quoique.

En 2018, Pauillac a produit des vins de génie, du calibre de 1961 et de 1928. Mais aussi quelques vins gonflés par l'alcool qui ont atteint des niveaux records et des tannins aux niveaux élevés qui se présentent certes au mieux aujourd'hui, mais qui sont marqués par des creux en milieu de bouche qui se paieront tôt ou tard et qu'il vaut mieux déguster sur le fruit immédiat de leur jeunesse, même à Pauillac. Heureusement, ils sont fort peu nombreux, et bien moins nombreux qu'ailleurs.

Au plus haut niveau, les châteaux Latour (28 hl/ha) et Pontet-Canet (11 hl/ha), Mouton-Rothschild (28 hl/ha), les deux Pichon, Baron et Comtesse, on produit des vins grandioses qui feront date, et leurs seconds vins également. Comme par hasard, a posteriori, on constate que ce sont aussi, ceux qui ont eu les rendements les plus faibles, ce qui fait réfléchir d'autant que la sécheresse des mois d'août et de septembre a clairement réduit l'alimentation de la vigne.

L'équation était simple : une plus grande réduction de la récolte conduisait à un meilleur vin, du moins pour ceux qui étaient au-dessous de 40 hl/ha. Sauf que le choix n'était pas forcément conscient, car c'est la nature a choisi. Pas tout à fait toutefois, car la quantité de la récolte était certes liée à un facteur chance, mais aussi au choix stratégique de lutte contre les maladies. Les châteaux Pontet-Canet et Latour ont choisi de ne pas utiliser du tout l'arme chimique et ils en ont payé les conséquences par une récolte réduite, mais aussi en élaborant un vin d'anthologie.

Cette équation est bien résumée par Nicolas Glumineau à Pichon-Lalande. Sur 85 % du vignoble, il a utilisé un traitement non bio avant et après la floraison et il a obtenu une vendange normale. Sur 15 % de la surface, il n'a utilisé que des traitements bio et il a perdu 40 % de la récolte dans un millésime terrible il est vrai. Mais la qualité n'est pas du tout la même ni le risque pour la santé et l'environnement. Au consommateur de choisir.

Indépendamment de toutes ces vicissitudes, l'appellation Pauillac est la plus homogène de tout le Bordelais en 2018. Elle le doit à son terroir génial de graves où les Ph des sols sont bas et au cépage cabernet-sauvignon, le cépage le plus tardif de la région, qui a bien profité des conditions climatiques pour atteindre une maturité parfaite. Les meilleurs vins du millésime n'ont rien à envier aux grands millésimes de légende. Il faut aussi souligner l'excellence des seconds vins dont le niveau dépasse souvent celui des grands vins d'il y a quelques années. En 2018, cassez vos tirelires et faites le plein.

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. Batailley 97/100

De robe grenat sombre, les arômes sont superbes avec de la réglisse et du poivre noir. Le vin est d'une belle densité, de corpulence moyenne, très élégant et relativement tannique, il reste Pauillac, mais les tannins sont soyeux. Batailley possède tout pour s'inscrire dans les millésimes de légende du château avec une grande évolution dans le temps. Le vin a été élaboré avec 74 % cabernet-sauvignon, 23 % merlot et 3 % petit-verdot et il affiche 13,5° (13,6° en 2017).

Ch. Batailley, les Lions de Batailley second vin 92/100

La robe est grenat sombre avec un nez est très intense de fruits rouges et de notes de cèdre. En bouche, le vin ressemble à son grand frère dans une version un peu plus légère et plus accessible. Une belle introduction au grand vin. Le vin a été élaboré avec 64 % cabernet-sauvignon, 32 % merlot et 4 % cabernet-franc. Il a été élevé avec 40 % de barriques neuves.

Château Batailley, le Pauillac de Batailley, 3^e vin. 90/100

Nouveauté du millésime 2018, château Batailley sort son troisième vin qui possède du charme et de la rondeur avec un beau merlot un peu racoleur grâce à des remontages très légers pour éviter des tannins trop fermes. Très bel équilibre dans une simplicité toute en pureté. Il est élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot, 3 % cabernet-franc et 2 % petit-verdot.

Ch. Clerc-Milon 95/100

Le grand vin a été élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon, 27 % merlot, 9 % cabernet-franc, 3 % petit-verdot et même 1 % de carmenère avec un rendement normal de 44 hl/ha. La robe est noire avec des arômes légèrement boisés, puis de mûre et de réglisse. Le vin est dense, pas austère du tout contrairement à son habitude, très élégant. On a rarement vu autant d'élégance dans Clerc-Milon. Il est vrai que depuis 2009, Clerc-Milon vit une vraie renaissance et le 2018 est une belle réussite avec sa jolie finale épicée. Il titre 14° (13,2 en 2017) avec un pH de 3,76 nettement plus haut qu'en 2017 (3,65). Les vendanges se sont déroulées du 17 septembre avec le merlot au 10 octobre pour le petit-verdot et le carmenère.

Ch. Clerc-Milon Pastourelle de Clerc-Milon 2^e vin 91/100

La robe est grenat avec un premier nez discret, puis très fruits noirs. Le vin est souple et charmant, sans la moindre dureté grâce à ses vieux merlots sur graves. Rappelons que ce vin n'est jamais commercialisé en primeurs, mais vendu plus tard prêt à être dégusté pour la restauration. Le vin a été élaboré avec 61 % merlot, 32 % cabernet-sauvignon et 7 % cabernet-franc. Il représente 25 % de la production et titre 13,8°.

Ch. Croizet-Bages 91/100

La robe sombre avec un nez intense de fruits rouges et de tabac. Le vin se déguste bien mieux qu'en primeurs, il est dense et tannique et il mérite plusieurs années de garde avant de s'amadouer. Il a été élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon et 50 % merlot. Il ressemble fort au 2009 qui se déguste fort bien en ce moment.

Ch. Croizet-Bages, Alias de Croizet-Bages, second vin 88/100

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de réglisse. Le vin est souple et fluide, déjà très accessible avec des tannins fermes.

Ch. d'Armailhac 94/100

La robe est grenat sombre avec un nez intense de fruits noirs et de cèdre. Le vin est dense et serré, d'une belle tenue car les cabernets tiennent l'édifice et lui donnent de la fraîcheur, le tout est concentré et souple et même suave, car les 14,5° font leur effet. Un nouveau style pour le château avec une ambition affirmée. Le vin a été élaboré avec 55 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 10 % cabernet-franc et 5 % petit-verdot avec un rendement de 32 hl/ha. Vendanges du 12 septembre au 3 octobre.

Ch. d'Armailhac La sélection 2e vin 91/100

Ce vin (pour le moment) hors commerce est une ébauche de ce que pourrait être le second vin. La robe est noire et le vin est souple, suave, charmant, les tannins sont enrobés, l'ensemble très mûr. Il représente 20 % de la production.

Ch. Duhart-Milon 94/100

La robe est dense à reflets violets avec un nez intense de fruits noirs sur fond de cèdre. Le vin est d'une belle densité avec une corpulence moyenne et un milieu de bouche très souple grâce à un beau merlot mais soutenu par une petite pointe de fraîcheur ainsi que par les tannins du cabernet-sauvignon. Moins aimable que d'habitude et plus dense, il lui faudra bien cinq ans pour atteindre une première apogée. Il a été élaboré avec 65 % cabernet-sauvignon et 35 % merlot. Les vendanges se sont déroulées du 17 au 25 septembre pour le merlot et du 25 septembre au 4 octobre pour le cabernet-sauvignon. Le rendement est de 38 hl/ha, les deux tiers étant retenus pour le grand vin qui titre 14°.

Ch. Duhart-Milon, Moulin de Duhart, second vin 90/100

La robe est grenat dense avec des arômes de fruits rouges sur un fond de fraîcheur. Le vin est frais et souple, d'un accès facile. Il a été élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon et 40 % merlot.

Ch. Grand Puy Ducasse 93/100

La robe est très sombre avec un nez de fruits noirs et de tabac, mais aussi de végétal. Le vin est de bonne densité avec des tannins fermes légèrement asséchants, mais la concentration est présente. Il évoluera bien en bouteille. Il a été élaboré avec 52 % cabernet-sauvignon et 48 % merlot.

Ch. Grand Puy Ducasse, Prélude à Grand Puy Ducasse, second vin 90/100

La robe est sombre avec un joli nez de cèdre très ouvert. Le vin est souple et tendre, joliment typé Pauillac, déjà très accessible avec de la fraîcheur et une fort belle harmonie. À déguster sur ce charme dès à présent. Assemblage 70 % merlot, 30 % cabernet-sauvignon.

Ch. Grand Puy Lacoste 96+/100

La robe est violette avec un très beau nez de cèdre et ses notes fumées qui le caractérisent. Le vin est ferme et compact, très sérieux et dense avec une inhabituelle fraîcheur, l'ensemble est de belle longueur avec une finale très serrée. Le 2018 est une version à la fois sévère et élégante de GPL. Il a été élaboré avec 78 % cabernet-sauvignon (classique) et 22 % merlot. Les vendanges se sont déroulées du 21 septembre au 5 octobre avec un rendement de 40 hl/ha et le grand vin représente 62 % de la

production. Élevage avec 75 % de barriques neuves. Une grande réussite de la propriété qui n'en manque pas

Ch. Grand Puy Lacoste Lacoste-Borie 2e vin 91+/100

La robe est grenat avec des arômes discrets évoluant peu. Le vin est souple et suave avec une petite raideur tannique mais il possède beaucoup de charme, car les tannins sont contenus. Il a été élaboré avec 61 % cabernet-sauvignon, 31 % merlot et 8 % cabernet-franc. Les vendanges se sont déroulées du 21 septembre au 5 octobre avec un rendement normal de 44 hl/ha et le deuxième vin représente 32 % de la production.

Ch. Haut-Bages-Libéral 93

Certifications en bio (objectif 2019) et en biodynamie (visée en 2021), rénovation des chais, Haut-Bages Libéral fait feu de tout bois et la qualité du vin s'en ressent peu à peu. Élaboré avec 76 % cabernet-sauvignon et 24 % merlot, il se présente avec un joli nez de mûre et de fruits noirs. Le vin est assez droit et strict, très Pauillac, très tannique aussi, mais bien enrobé. Rendement de 45 hl/ha. Belle réussite du château. Il a été élevé avec 20 % de barriques neuves, mais aussi en jarres de porcelaine de Limoges, entre autres.

Ch. Haut-Bages-Libéral, La Chapelle de Haut-Bages, second vin 89/100

La robe est grenat avec des arômes très fruits rouges. Le vin est souple et charmeur. Il est pratiquement prêt à être dégusté. Il a été élaboré avec 60 % merlot et 40 % cabernet-sauvignon. Élevage avec 15 % de fûts neufs, 40 % en cuve béton, le reste dans de divers contenants.

Ch. Haut-Bages-Monpelou 90/100

Le château est le petit frère du château Batailley et il est géré par son équipe technique. La robe est grenat sombre avec un joli nez épicé. Le vin est souple et charmant, très avenant, un rien fluide ce qui participe à son agrément immédiat. Il est élaboré avec 71 % cabernet-sauvignon, 26 % merlot, 2 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot.

Ch. Haut-Batailley 94/100

La robe est très sombre, presque noire. Le nez embaume le cassis d'une grande pureté. Le vin est dense et moelleux avec une belle longueur et une superbe finale. Le boisé est mieux maîtrisé qu'en 2017 et le vin ne manque pas de charme. Le vin a été élaboré avec 59 % cabernet-sauvignon et 41 % de merlot, le tout a été élevé avec 60 % de barriques neuves.

Ch. Haut-Batailley, Verso de Haut-Batailley, second vin 90/100

La robe est grenat sombre avec des arômes de cèdre et de fougère. Le vin est souple et frais, très équilibré, charmant.

Ch. Lafite-Rothschild 99/100

La robe est noire avec un nez splendide de cèdre, du vrai Lafite. Le vin est dense et serré, très cabernet-sauvignon, droit et élégant avec une petite pointe végétale, les tannins sont fins et délicats, très jolie finale de cèdre. Un grand Lafite plus dense que d'habitude tout en préservant son extrême finesse. Il a été élaboré avec 91 % de cabernet-sauvignon ramassé du 25 septembre au 5 octobre, 8,5 % de merlot du 17 au 24 septembre et une poignée de petit-verdot (0,5 %) avec un rendement global de

40 hl/ha. Le grand vin représente 40 % de la production, il y a 28 % de troisième vin. Il titre 13,3° (12,8 en 2017) avec un pH de 3,73 très proche de celui de 2017 (3,75).

Ch. Lafite-Rothschild Les Carruades 2^e vin 94/100

De robe sombre, le nez est intense de mûre et de cèdre avec des notes de graphite. Le vin est souple et charmant avec un joli milieu de bouche épicé et un peu plus de fraîcheur que d'habitude, la finale est marquée par une très belle pivoine. Le merlot a beau représenter une part notable du vin, Carruades est marqué par son cabernet-sauvignon. Il a été élaboré avec 56,5 % cabernet-sauvignon, 38 % merlot et 5,5 % cabernet-franc. Il représente 40 % de la production.

Ch. Latour 100/100

La robe est complètement noire avec un nez superbe, très typé, très fruits noirs et épices, du grand Latour. Le vin est dense et compact, d'une belle longueur, très fin avec de beaux arômes. Le vin est très pur, la densité est exceptionnelle, la longueur impressionnante. La légende est en marche, car il s'agit d'un des plus grands vins produits sur la propriété. Le mildiou a été maîtrisé de bout en bout sans faire la moindre concession aux canons de la bio et de la biodynamie. Le rendement est de 24 hl/ha surtout en raison de la sécheresse. Le vin est élaboré comme d'habitude avec une forte proportion de cabernet-sauvignon (91 %), avec 9 % de merlot. Point de petit-verdot qui est parti pour l'essentiel dans le troisième vin. Il affiche 14,3° (13,3° en 2017) et représente 37 % de la production. Vendanges du 29 septembre au 7 octobre. Fidèle à sa nouvelle politique, Château Latour 2018 n'est pas sur le marché, mais propose le sérieux 2008, un vin qui présente des notes d'évolution au nez, mais dont la bouche est encore très jeune et qui est un grand classique du château avec une belle perspective d'évolution.

Ch. Latour Les Forts de Latour 2^e vin 96/100

La robe est noire avec un superbe nez de graphite. Le vin est concentré et très droit, d'une très grande densité avec une belle fraîcheur. Le boisé est encore présent, mais il se fondra dans ce vin très équilibré. Il dépasse très clairement le grand vin d'il y a quelques années. Il a été élaboré avec 77 % cabernet-sauvignon et 34 % merlot. Il affiche 14,2° avec un IPT de 77 et il représente 42 % de la production. Vendanges du 27 septembre au 11 octobre. Incontestablement un très grand vin. Comme la propriété ne vend pas son 2018 en primeur, elle a mis sur le marché Fort de Latour 2013 qui est à point, avec son côté très accessible et sa finale un rien simple mais tellement charmeuse.

Ch. Latour Le Pauillac 3^e vin 93/100

La robe est grenat avec un joli nez de mûre. Le vin est très élégant, d'une belle longueur avec une belle fraîcheur. Un des plus beaux Pauillac qui a été produit. Il est élaboré avec 56 % cabernet-sauvignon, 31 % merlot et 12 % petit-verdot. Il affiche 14,1° avec un IPT de 76 et il représente 21 % de la production. Vendanges du 18 septembre au 15 octobre. Selon sa nouvelle politique, la propriété a mis en vente le 2014, un beau vin souple avec du fond et une grande matière, les tannins se sont bien arrondis.

Ch. Lynch-Bages 97/100

La robe est noire avec des arômes, comme d'habitude de fruits noirs et d'épices. Le vin est dense et relativement frais, ce qui masque son moelleux habituel mais lui donne de l'élégance et même du raffinement. La finale est très harmonieuse, les tannins un peu proéminents en primeurs se sont bien fondus. Vendanges du 29 septembre au 9 octobre. Le vin est élaboré avec 72 % cabernet-sauvignon, 19 % merlot, 6 % cabernet-franc et 3 % petit-verdot. Il titre un degré d'alcool de plus qu'en 2017 (14,1° au lieu de 13,1).

Ch. Lynch-Bages, Echo de Lynch-Bages, second vin 92/100

La robe est sombre, presque noire, avec des arômes intenses de cèdre et d'épices. L'attaque est de bonne densité avec un milieu de bouche très harmonieux et une belle palette aromatique. Belle réussite qui continuera de progresser dans les prochaines années.

Ch. Lynch-Moussas 96/100

Le château continue sa progression qualitative et le millésime 2018 marque une nouvelle étape avec sa robe très sombre et ses arômes de poivre noir et de mûre. Le vin est souple et harmonieux en attaque avec de jolis tannins fins, il possède un peu plus de fraîcheur que d'habitude, la belle finale de cèdre est plus austère, Pauillac oblige. Il a été élaboré avec 72 % cabernet-sauvignon et 28 % merlot. Belle réussite.

Ch. Lynch-Moussas, les Hauts de Lynch-Moussas, second vin 91/100

Le second vin continue, lui aussi, sa progression qualitative et son niveau dépasse celui du grand vin d'il y a quelques années. La robe est sombre avec des arômes très intenses de réglisse d'une grande pureté. Le vin est dense et tannique mais sans agressivité avec un beau profil aromatique, un léger creux et une finale sur la rondeur du merlot. Donnez-lui quelques années de répit.

Ch. Mouton-Rothschild 100/100

La robe est très noire avec des arômes fabuleux, très Mouton. Le vin est certes dense et ferme, mais il est très élégant et aérien, le fond est toujours là, mais avec une incroyable finesse et une grande complexité, la belle finale est éblouissante. Un immense Mouton qui ouvre une nouvelle page encore plus fascinante que les autres. Il affiche 13,8° (13,3 en 2017), ce qui est impressionnant à Mouton. Le vin a été élaboré avec 86 % cabernet-sauvignon, 12 % merlot et 2 % cabernet-franc. Le rendement n'est que de 28 hl/ha en raison de l'impact du mildiou mais pas uniquement. Un des plus grands Mouton de l'histoire.

Ch. Mouton-Rothschild Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2e vin 96/100

La robe est noire, tout comme son grand frère et les arômes sont splendides. Le vin est souple avec le moelleux du merlot ce qui lui donne un grand charme, il possède une belle densité supérieure à bien des Mouton d'autrefois. Les tannins sont encore très présents, ce qui lui donne beaucoup de réserve et une grande allure. Très belle réussite, on ne lui donne pas du tout 40 % de merlot. Il ressemble par bien des aspects à son grand frère et il ne s'en distingue que par les tannins un rien plus durs et une structure un peu plus légère. Il lui faudra au moins quatre ans pour qu'il soit abordable. Le vin a été élaboré avec 56 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot et 4 % cabernet-franc, soit une proportion importante de merlot, une des plus fortes. Il affiche 14° naturel (13,2 en 2017), ce qui ne s'était jamais vu. Une grande réussite supérieure à bien des Mouton d'autrefois.

Ch. Pedesclaux Cru classé 94/100

La robe est grenat très sombre avec des arômes moyennement intenses, très fruits noirs. Le vin est souple, de corpulence moyenne et de bonne longueur avec une belle pureté et de beaux arômes en finale. Millésime après millésime, les progrès sont patents et le millésime 2018 marque une nouvelle étape. Le vin est élaboré avec 64 % cabernet sauvignon, 27 % merlot, 5 % cabernet franc et 4 % petit verdot et il est élevé avec 60 % de fûts neufs et 4 % de fûts d'un vin. Il titrant près de 14° d'alcool (13,2° en 2017).

Ch. Pedesclaux, Fleur de Pedesclaux, second vin 90/100

La robe est sombre avec des arômes intenses, très réglisse. Avec sa forte proportion de merlot, le vin est souple et charmeur avec un joli milieu de bouche crémeux, sa finale est belle et épanouie. Il est prêt à être dégusté. Il est élaboré avec 80 % merlot, 15 % cabernet-sauvignon et 5 % petit-verdot. Il titre 14,5°.

Ch. Pichon-Lalande 98+/100

La robe est noire à reflets violets et les arômes embaument le cèdre et les épices sur fond de cassis. Le vin est dense et suave avec un superbe moelleux, il est long et gourmand avec une belle finale charmeuse ce qui est rarissime dans le millésime, l'acidité est relativement basse. Le vin a été élaboré avec 71 % cabernet-sauvignon, 23 % merlot, 5 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. Le rendement est de 35 hl/ha avec 50 % de grand vin et il affiche 14° d'alcool avec un pH de 3,85, d'où son moelleux magique.

Ch. Pichon-Lalande, Réserve de Pichon Comtesse, second vin 92/100

La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits rouges. Le vin est de corpulence moyenne mais avec un très beau fond, beaucoup d'élégance et même de fraîcheur. Il évoluera avec grâce durant les dix prochaines années. Le vin a été élaboré avec 53 % de cabernet-sauvignon, 42 % merlot, 4 % petit-verdot et 1 % cabernet-franc. Il a été élevé douze mois en barrique, dont 40 % de neuves.

Ch. Pichon-Longueville 98/100

La robe est noire avec de très beaux arômes de mûre et de poivre noir. Le vin est souple et crémeux avec une jolie matière très charmeuse, la finale est plus austère et stricte, d'une belle fraîcheur, un brin rigoriste. Le vin ne manque pas de tannins, mais ils sont fins. Le vin a été élaboré avec 78 % cabernet-sauvignon et 22 % de vieux merlots qui ont été ramassés les 24 et 25 septembre. Les cabernets-sauvignons ont été vendangés du 3 au 10 octobre. Le vin a été élevé avec 80 % de fût neuf. Le grand vin représente 50 % de récolte dont le rendement est de 35 hl/ha, ce qui est une moyenne basse. Grande réussite qui titille l'immense 2005. Il atteint 14,1° d'alcool (13,1° en 2017, 13,3 en 2016).

Ch. Pichon-Longueville Les Griffons 2e vin 93/100

La robe est noire, impressionnante avec des arômes intenses de chocolat noir et de réglisse. Le vin est dense et souple avec beaucoup de charme et d'accessibilité, un léger creux aussi, mais le vin est déjà très ouvert. Du charme. Il dépasse clairement les grands vins d'il y a quelques années et il est Pauillac jusqu'au bout des oreilles, mais avec plus de rondeur. Le vin a été élaboré avec 52 % cabernet-sauvignon et 48 % merlot et il a été élevé avec 60 % de barriques neuves et 40 % de barriques d'un vin. Il représente 30 % de la récolte.

Ch. Pichon-Longueville Les Tourelles de Longueville 2e vin 91/100

De fait troisième vin de la propriété, les Tourelles font la part belle au merlot qui représente plus des deux tiers de l'assemblage. Il en résulte un vin à la robe très sombre, presque noire et des arômes intenses de cuir et de cèdre. Le vin est souple et charmant avec une jolie matière moelleuse, il est tannique mais sans excès, sa finale est plus légère. Le vin a été élaboré avec 66 % merlot, 20 % cabernet-sauvignon, 8 % cabernet-franc et 6 % petit-verdot. Il est élaboré avec tout de même 30 % fût neuf et 70 % en fût d'un vin. Belle densité pour un Tourelles. Il représente 20 % de la récolte.

Ch. Pontet-Canet 99/100

La robe sombre avec des arômes très intenses de mûre. Le vin est impressionnant en attaque avec son velours, les tannins sont ultrafins, l'ensemble est de fort belle longueur, il est plus complet qu'un 1996 par exemple, mais avec beaucoup de charme et une belle fraîcheur, superbe finale de chocolat noir et de framboise. Le 2018 est un phénomène. Le rendement minuscule est de 10,6 hl/ha, mais le château a refusé tout recours à la chimie sous quelque forme qu'elle soit. Le vin a été élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon, 22 % merlot, 5 % cabernet-franc et 3 % cabernet-franc. Le merlot a été le plus affecté par les conditions atmosphériques. Tri à la main et égrappage manuel, pigeage manuel. Tout a été vinifié en petites cuves neuves en béton de 40 hl/ha. Les vendanges ont débuté le 24 septembre pour le merlot et ont fini le 5 octobre avec les dernières parcelles de cabernet-sauvignon.