

Bernard Burtschy

8 200 signes

Les primeurs Bordeaux 2015

Saint-Julien, un millésime hétérogène, ce qui est rare et Ducru-Beaucaillou le grand gagnant.

Quel que soit le millésime, au contraire de l'appellation Margaux, Saint-Julien est toujours loué pour sa régularité et son homogénéité. Mais ce n'est pas le cas en 2015, comme ce n'était pas le cas non plus en 2014.

Pourquoi ? Tout comme l'ensemble de la région, la floraison fut très homogène et suivie d'un beau mois sec, très sec, trop sec même, mais la vigne n'est pas arrêtée contrairement au millésime 2003 par exemple. Les pluies de début août ont même permis de débloquer la véraison et aussi la quantité de récolte. Ouf !

Hélas, le temps se dégrade en septembre qui voit tomber 90 mm de pluie, ce qui est une véritable catastrophe. Dans ce cas, les baies grossissent et le vin se retrouve dilué. Mais heureusement, les pratiques viticoles permettent de compenser une partie de ce handicap grâce à des pratiques préventives. Mais sur ce sujet, les diverses propriétés de Saint-Julien sont loin d'être au même niveau, d'où un premier facteur d'hétérogénéité.

Ensuite, il faut savoir faire des sacrifices, en particulier du côté des merlots qui ont été les plus dilués. Les meilleures propriétés, celles qui en ont la volonté et les moyens, ont augmenté la proportion de cabernet-sauvignon. A ce jeu, le château Ducru-Beaucaillou est époustouflant et Léoville Las Cases domine la situation, mais il faut aussi compter avec Saint-Pierre et Gloria, et quelques autres.

Saint-Julien

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2016, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours et même un peu moins cette année depuis que l'Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2015, 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 2018, puis encore en 2019 pour un avis définitif.

Ch. Beychevelle Cru classé 2015 17

Robe sombre à reflets violets avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est souple, un peu fluide, d'une grande élégance, d'une belle longueur. 3-15 ans.

Ch. Branaire-Ducru Cru classé 2015 17

Robe sombre à reflets violets. Beau nez épicé. Le vin est d'une grande élégance avec une bonne densité, des petites notes végétales, de la fraîcheur. Beau milieu de bouche avec du moelleux et de la densité. Beau vin. 3-12 ans.

Clos du Marquis 2015 17

Pour faire du Clos du Marquis un cru à part entière, il possède maintenant son second vin. Le grand vin affiche un beau nez complexe. Le vin est dense et moelleux avec un superbe milieu de bouche et une fort belle finale. 66 cabernet-sauvignon, 31 merlot, 3 cabernet-franc. Il a été élaboré en 50 % de fût neuf. 5-15 ans.

Clos du Marquis La Petite Marquise 2015 15,5

Clos du Marquis a dorénavant son second vin, la Petite Marquise. Joli nez épicé. Le vin est suave, charmant, souple, un peu plus de merlot pour le rendre accessible. 52 cabernet-sauvignon, 48 merlot. 25 % de fût neuf. Il représente 20 % de la récolte. 3-8 ans.

Ch. du Glana 2015 16,5

Doté d'une belle robe sombre, Glana est dense, assez droit, un peu strict, d'une belle longueur et équilibré. 3-8 ans.

Ch. Ducru-Beaucaillou Cru classé 2015 18,5

Par son incroyable suavité, Ducru-Beaucaillou a réalisé un véritable tour de force en 2015 : la robe est noire avec des arômes très fins, épicés, cèdre. Attaque impressionnante sur le moelleux, le vin est plein de charme, long, racé avec un joli moelleux, savoureux, les tannins sont d'une grande finesse, la longueur est impressionnante, l'acidité basse. Il a été élaboré avec un pourcentage historique de cabernet-sauvignon : 95 % avec 5 % de merlot. Le vin affiche 13,42 ° avec un pH 3,89. Il est élevé avec 100 % de fût neuf pendant 18 mois, sans que cela ne se ressente. 3-15 ans.

Ch. Ducru-Beaucaillou Croix de Beaucaillou 2015 17

La robe est sombre avec des notes de fruits noirs au nez. Le vin est plus charmeur que d'habitude, de la rondeur, de la fraîcheur. Le merlot est très chocolat noir, avec des tannins fins, pas de rusticité des tannins. 52 cabernet-sauvignon, 45 merlot, 3 petit-verdot. 13,53 °, pH 3,77, IPT 70. 60 % de fût neuf pendant douze mois. 3-10 ans.

Ch. Gloria 2015 17

Gloria est un vin extrêmement régulier et il n'a pas laissé passer sa chance en 2015. La robe est sombre à reflets violets avec un beau nez fumé et épicé. Le vin est élégant, long, plein, dense, très réussi avec une belle maturité du raisin. A suivre. 3-12 ans.

Ch. Gruaud-Larose Cru classé 2015 17

Robe sombre à reflets violets. Nez de fruits rouges. Le vin est de bonne densité, du fruit et même un charme assez inhabituel à ce stade. 3-12 ans.

Ch. La Bridane 2015 15,5

Joli nez épicé. Le vin est souple, charmeur, les tannins sont fins avec une belle finale. 3-10 ans.

Ch. Lagrange 2015 16,5

Le château a passablement souffert de la pluie pendant les vendanges et il ne se présente pas au mieux. La robe est relativement sombre avec des reflets violets et le nez est discret avec des notes un peu végétales. Le vin est léger, fluide, un peu végétal, mais de bonne densité et équilibré. L'expérience montre qu'il se rétablit en bouteille. De moyenne garde. A revoir en bouteille. 3-8 ans.

Ch. Lalande 2015 14,5

Un vin de demi-corps, élégant et frais, avec une petite raideur tannique. 3-8 ans.

Ch. Lalande-Borie 2015 16,5

La robe est grenat avec des arômes fumés. Le vin est souple, charmant, de la rondeur, les tannins sont fins. Le vin est de consommation précoce. 55 merlot, 45 cabernet-sauvignon. 3-10 ans.

Ch. Langoa-Barton Cru classé 2015 17

Robe d'une belle densité avec un beau nez de fruits rouges et d'épices. Le vin est dense, serré avec un milieu de bouche d'une belle concentration quoiqu'un peu végétal comme souvent à ce stade, les tannins sont présents, un rien végétal aussi avec une finale de fruits rouges. Il donnera après élevage un vin très classique avec une belle fraîcheur. 3-15 ans.

Ch. Léoville Las Cases Cru classé 2015 18,5

De robe sombre, le nez est relativement discret. Le vin est dense et ferme avec de la droiture, de beaux tannins fins, l'ensemble est long et racé, dans un style plus pauillacais avec beaucoup de cabernet, ce qui ne l'empêche pas d'avoir un joli moelleux. D'ailleurs, il est plus charmeur que d'habitude, assez alcoolisé (13,80°). Il s'inscrit clairement dans les grands Las Cases de l'histoire. Il est composé de 85 cabernet-sauvignon, 9 cabernet-franc et 6 merlot. 5-15 ans.

Ch. Léoville Las Cases Petit Lion 2e vin 2015 17

De robe grenat, le nez est intense. Le vin est complètement sur le fruit, d'un grand charme. Il a été élaboré à partir des jeunes vignes de merlot et de cabernet-sauvignon du grand enclos. 60 merlot, 40 cabernet-sauvignon. 3-12 ans.

Ch. Léoville-Barton Cru classé 2015 17,5

Robe noire avec de beaux arômes épicés. Le vin est de bonne densité, serré, long, raffiné, les tannins sèchent un peu, mais la matière est belle dans un style d'un grand classicisme. 5-15 ans.

Ch. Léoville-Poyferré Cru classé 2015 17

Robe noire avec un nez opulent d'un merlot ravageur. Le vin est ample, du gras, riche et plein, pas forcément d'une grande subtilité, mais avec un boisé généreux, des traces de surmaturité et des notes de cuir que l'on retrouvait plus fréquemment il y a une dizaine d'années. 3-10 ans.

Ch. Les Ormes 2015 15

Tout comme en 2014, le vin est élégant, demi-corps et frais. 3-8 ans.

Ch. Moulin de la Rose 2015 15,5

Un joli vin plein et épicé, beaucoup de charme. 3-8 ans.

Ch. Saint-Pierre Cru classé 2015 17

Robe sombre à reflets violets. Beau nez de fruits rouges. Le vin est souple, charmant, soyeux avec un milieu de bouche très élégant et d'une vraie profondeur. Un grand vin très élégant qui s'inscrit dans les meilleurs de son appellation. 3-15 ans.

Ch. Talbot Cru classé 2015 17,5

Robe sombre à reflets violets avec un nez très raffiné. Le vin est dense et d'une grande élégance avec des tannins très fins, grande longueur et un fruit traité avec subtilité. Le plus grand Talbot de l'histoire récente, superbe. 3-12 ans.

Ch. Teynac 2015 15

Un joli vin aérien, délicat, de la fraîcheur et de l'équilibre. 3-8 ans.