

## Millésime 2016 : des Moulis et des Listrac très réussis

*Plantées sur leurs terroirs de graves, mais aussi d'argilo-calcaires, les deux appellations produisent toute une série de vins denses qui sont taillés pour la garde et qui mériteront un peu de garde. Profitez-en, les prix restent raisonnables.*

Contrairement aux quatre appellations communales qui voient la « rivière » (Margaux, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe), les deux appellations jumelles Moulis et Listrac sont décalées à l'intérieur des terres. Première conséquence pratique, elles bénéficient moins de l'amortisseur climatique de la Gironde et les vendanges sont repoussées de huit jours.

Ce décalage est un handicap lorsque la maturité est longue à venir comme en 2012 ou en 2013 par exemple, ce qui justifie la solide réputation de vins « rustiques » avec des tannins un peu sévères de Moulis et de Listrac. Mais dans les millésimes chauds au contraire, comme en 2003, ce décalage est un atout.

Par rapport à leurs célèbre voisins, les terroirs de ces deux appellations ne sont pas tout à fait les mêmes non plus. Les graves qui règnent en maître, en particulier à Saint-Julien et à Pauillac, sont certes aussi présentes, mais dans une moindre mesure pour laisser la place à un autre type de terroirs, les argilo-calcaires comme à Saint-Estèphe. De ce point de vue, l'appellation Listrac, en retrait de Moulis qui culmine à 43 mètres au-dessus de la mer est un peu différente de sa voisine avec plus de terroirs calcaires où certains plantent, à juste titre, des cépages blancs.

Le cabernet-sauvignon qui est parfait sur les graves est souvent supplanté par le merlot à la fois plus adapté à l'argile et aussi plus précoce. Il convient aussi aux terroirs calcaires où il engendre des vins d'une grande finesse. Beaucoup de châteaux se partagent donc entre ces deux cépages, souvent moitié moitié, avec une pincée de petit verdot.

Par son caractère singulier, l'impact du millésime 2016 est donc fort différent dans ces deux communes par rapport aux autres communes. Le caractère tardif du millésime va comme un gant au non moins tardif cabernet-sauvignon qui s'en sort bien et toutes les propriétés ont fait le plein, ce qui modifie la composition des cuvées d'environ 5% pour ce cépage. Pour les mêmes raisons, le petit-verdot, largement minoritaire, est aussi intégré partout.

Plus précoce mais souvent installé sur les terroirs froids, le merlot a un peu plus de mal. Généralement, il est très présent dans les assemblages pour arrondir les angles, mais en 2016, il n'arrondit pas grand-chose et il est très ferme. Mais globalement, les 2016 sont nettement supérieurs aux fluides 2015 à l'exception des rares châteaux où le merlot constitue l'essentiel de la cuvée. Comme les prix sont restés raisonnables, les deux appellations recèlent de bonnes surprises avec des vins qui n'ont pas forcément un charme immédiat, cela n'a jamais été le cas à Moulis et encore moins à Listrac, mais qui ont l'avenir devant eux.

*Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2017, 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 2016, 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 2019, puis encore en 2020 pour un avis définitif.*

## **Listrac**

### **Ch. Cap Léon Veyrin 2016 15,5**

Robe noire et vin intense de mûre. Le vin est frais, élégant, nettement moins rustique que d'habitude, un peu court. Il a été élaboré avec 50 % de merlot, 45 % de cabernet-sauvignon et 5 % de petit-verdot. 3-8 ans.

### **Ch. Clarke 2016 16,5**

La robe est sombre, presque noire. Très joli nez de réglisse et de boisé. Le vin est ample, boisé, suave, pas très long mais attachant, charmant avant de délivrer une belle dose de tannins bien enrobés. Très au-dessus du 2015. 3-12 ans.

#### **Ch. Clos des Demoiselles 2016 15,5**

Sur graves Pyrénéennes avec 62 % de merlot et 38 % de cabernet-sauvignon. La robe est sombre avec des notes épicées. Le vin est souple et frais, joli milieu de bouche aérien. Il se fera assez vite. Excellent rapport prix plaisir (environ 14 €). 3-8 ans.

#### **Ch. Ducluzeau 2016 16,5**

Ce vin de l'écurie Borie de Ducru-Beaucaillou se présente avec une robe sombre et un nez intense presque chocolat noir. Le vin est dense, il possède du fond et de la matière, très réglisse, avec des tannins soyeux qui surprennent à Listrac. Il possède un peu plus de fraîcheur que le 2015, un peu plus de fond également. Il est aussi plus facile d'accès et il ira plus loin. Il a été élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet-sauvignon avec un élevage de 20 % de bois neuf. Il titre 14 ° avec un pH de 3,49. 3-12 ans.

#### **Ch. Fonréaud 2016 16,5**

La robe est violet sombre. Joli nez un peu fumé. Le vin est souple, charmant avec un joli boisé très harmonieux. Un grand charmeur avec d'indéniables qualités de fond. 3-12 ans.

#### **Ch. Fourcas-Borie 2016 16,5**

Élaboré par Bruno Borie de Ducru-Beaucaillou, la robe est très sombre à reflets violets. Joli nez relativement complexe de fruits noirs. Le vin est structuré avec de la fraîcheur, de la personnalité, sans le petit creux du 2015 qu'il surclasse. Il faudra l'attendre deux ou trois ans. Il a été élaboré avec 68 % de merlot, 21 % de cabernet-sauvignon et 11 % de petit-verdot qui lui donne un cachet singulier. Il titre 14 ° avec un pH de 3,59 et un potentiel tannique de 87 à comparer au 70 de 2015. Il sera élevé en barriques avec 20 % de bois neuf. 3-12 ans.

#### **Ch. Fourcas-Dupré 2016 16,5**

La robe est grenat sombre. Le nez est intense, fruits rouges. En bouche, le vin est structuré et frais, assez droit, un peu strict. Il se desserre au bout de quelques années pour donner une belle bouteille. 3-8 ans.

#### **Ch. Fourcas-Hosten 2016 16,5**

La robe est sombre à reflets violets avec des arômes sur la réserve de fruits noirs. Le vin est dense et structuré avec des tannins polycés, joli fruit, belle longueur. Il se révélera avec l'âge. 3-8 ans.

#### **Ch. Lestage 2016 16**

Robe violette. Joli nez épicé. Le vin est souple, joliment épicé, belle longueur. Superbe réussite pour un vin de charme. 3-8 ans.

#### **Ch. Mayne-Lalande 2016 16,5**

La robe est sombre avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est dense, serré, beaux tannins, du volume, long. Grande réussite pour ce vin construit avec 60 % de cabernet-sauvignon, 35 % de merlot et 5 % de petit-verdot sur 15 ha. Élevage en barriques dont 30 % sont neuves. 3-12 ans.

#### **Ch. Reverdy 2016 16**

La robe est sombre. Beau nez de mûre et de cassis. Le vin est souple grâce à une jolie maturité du raisin belle longueur. 3-8 ans.

#### **Ch. Saranson-Dupré 2016 15,5**

Un vin de bonne facture avec un joli moelleux, beaucoup de charme immédiat. A déguster sur ce fruit. 3-8 ans.

## **Moulis**

#### **Ch. Anthonic 2016 14,5**

Un vin frais et végétal, assez court, d'honnête densité. 3-8 ans.

#### **Ch. Biston-Brillette 2016 16,5**

La robe est sombre. Très beau nez de cassis. Le vin est dense, souple, belle matière, de la longueur, une belle réussite comme d'habitude. 3-12 ans.

#### **Ch. Branas Grand Poujeaux 2016 16,5**

Robe sombre. Nez épicé de grand style. Le vin est souple et de bonne densité avec un joli fruit, un bel élevage, un peu plus frais que d'habitude ce qui lui sied bien. 3-12 ans.

#### **Ch. Brillette 2016 14,5**

Un vin fluide, végétal, frais, de demi-corps et de bonne densité. 3-8 ans.

#### **Ch. Caroline 2016 15,5**

Robe grenat sombre. Nez de cassis. Un vin léger, avec des tannins peu marqués, de demi-corps, tout en souplesse. 3-8 ans.

#### **Ch. Chasse-Spleen 2016 15**

La robe est sombre à reflets violets. Nez marqué par les fruits rouges. Le vin est suave, charmant, souple, d'un accès immédiat, sans le moindre spleen, avec toutefois une pointe végétale en finale qui lui donne de la vivacité. 3-8 ans.

#### **Ch. Chemin Royal 2016 15,5**

Robe grenat. Nez très intense de fruits rouges. Un vin souple, suave, accessible, belle finale très ouverte. 3-8 ans.

#### **Ch. de Moulis 2016 16**

La robe est noire. Joli nez finement boisé. Le vin est ample, de la matière, joli merlot, épicé. Les rendements sont maîtrisés, ce qui permet la maturité du raisin. Il a été élaboré avec 60 % de merlot et 40 % de cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

#### **Ch. Duplessis 2016 15**

Un vin souple, léger, un peu fluide, très élégant. A boire sur son fruit. 3-8 ans.

#### **Ch. Dutruch Grand Poujeaux 2016 15,5**

Le vin a été élaboré avec 55 % de cabernet-sauvignon, 44 % de merlot et 1 % de petit-verdot sur des graves Garonnaises pour l'essentiel (10 % en argilo-calcaire). Le vin est ferme et frais, passablement tannique. Élevage douze mois en barriques dont un tiers sont neuves, ce qui lui fera le plus grand bien pour dompter les tannins et donner un beau flacon. 3-8 ans.

#### **Ch. Gressier grand Poujeaux 2016 15**

Robe grenat. Le vin est végétal et fruits rouges, demi-corps. 3-8 ans.

#### **Ch. La Garricq 2016 15,5**

Belle robe sombre. Le vin est souple, demi-corps, léger, un peu végétal mais élégant. 3-8 ans.

#### **Ch. Maucaillou 2016 16**

La robe est violet sombre avec de beaux arômes de cassis. Le vin est souple, épicé, suave, peu extrait, très charmeur, d'un accès immédiat. Il ne possède pas le fond du beau 2015, mais il est plus accessible. À déguster sur ce charme. 3-12 ans.

#### **Ch. Mauvesin-Barton 2016 15,5**

Cette propriété acquise par la famille Barton de Léoville-Barton atteint lentement sa vitesse de croisière avec un vin soyeux et élégant dans la tonalité du 2015 avec de jolies notes épicées et une corpulence moyenne. Il a été élaboré avec 47 % de merlot, 28 % de cabernet-sauvignon, 18 % de cabernet-franc et 7 % de petit-verdot. 3-10 ans.

#### **Ch. Moulin à Vent 2016 16**

Robe violette. Nez intense de cassis. Le vin est ample avec un joli milieu de bouche moelleux, l'ensemble est de belle longueur. À suivre. 3-8 ans.

### **Ch. Poujeaux 2017 17,5**

Avec le millésime 2016, Poujeaux renoue avec les grands vins après une parenthèse d'une vingtaine d'années. La robe est sombre, pratiquement noire. Joli nez complexe avec des épices, du cassis, des notes fumées aussi. Le vin est dense et élégant avec de beaux tannins fins, de la longueur, de beaux arômes de réglisse et de pivoine en finale avec une structure tannique sans compromis. Belle réussite qui renoue avec son glorieux passé. 3-15 ans.