

## Millésime 2016 : LA réussite historique de Saint-Estèphe

*C'est la fête à Saint-Estèphe ! Souvent un peu raide avec des tannins durs, Saint-Estèphe qui est l'appellation communale la plus au nord du Médoc et la plus froide est souvent à la peine par un léger manque de maturité. Contre toute attente, en 2016, Saint-Estèphe est l'appellation la plus « chaude » de Bordeaux avec une réussite insigne à tous les niveaux.*

Un signe qui ne trompe pas : alors que dans tous les Bordeaux, les degrés alcooliques des 2016 sont en moyenne un degré plus bas que ceux de 2015, millésime plus tardif oblige, ceux de Saint-Estèphe sont en hausse. Étrange, non ? Un cru classé comme Calon-Ségur affiche 14 ° en 2016, alors qu'il n'était que de 13,3 ° en 2015. La raison ? Le millésime 2015 avait été affecté d'un terrible épisode pluvieux dans tout le médoc juste avant et pendant les vendanges, ce qui n'a pas été sans conséquence sur le raisin.

En 2016, un petit épisode pluvieux s'est bien produit les 13 et 14 septembre, mais après trois mois de sécheresse, ce qui était parfait pour débloquer les maturités. Les 2016 se présentent avec des vins profonds et denses qui feront date. Il faut remonter au millésime 2003 pour retrouver une telle homogénéité dans la qualité à Saint-Estèphe.

Dans cet enthousiasme, il ne faut pas oublier le millésime 2014. Le même Calon-Ségur affiche d'ailleurs un degré alcoolique de 13,8 °, donc pas si loin du fameux 14 ° de 2016, mais nettement au-dessus des 13,3 ° de 2015. Certes le degré alcoolique n'est qu'un paramètre parmi d'autres, sensible à la chaptalisation d'ailleurs sachant qu'elle est nettement moins pratiquée ces dernières années. Mais ces degrés, pour ce qui concerne 2016, sont synonymes de complexité et de profondeur sans lourdeur particulière.

Si le millésime 2014 est le champion du rapport qualité-prix avec des vins qu'il ne faudra pas oublier, le millésime 2016 a engendré d'immenses réussites, juste tempérées de-ci-de-là, par des rendements un peu élevés. Néanmoins, la qualité d'ensemble est de haute volée, y compris dans les crus plus modestes qui réalisent de véritables prouesses. Les vins sont denses, longs, concentrés avec

une pointe de fraîcheur qui n'existait ni dans le 2003, ni dans les 1990. Ruez-vous sur les Saint-Estèphe 2016, et pas seulement les crus classés !

*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.*

## **Saint-Estèphe**

### **Ch. Beau-Site 2016 16**

Robe grenat. Le vin est frais, facile à boire avec du charme, il possède une trame tannique mais pas trop. Le plus grand vin de la propriété depuis des lustres. 78 % de cabernet-sauvignon ramassé le 13 octobre, 16 % de merlot le 6 octobre, 3 % de petit-verdot le 12 octobre et 3 % de cabernet-franc le 13 octobre. Rendement 50 hl/ha. 3-8 ans.

### **Ch. Calon-Ségur Cru classé Grand vin 2016 18,5**

La robe est sombre, presque noire. Nez moyennement intense de cassis. Le vin est dense, serré, assez tannique, petite pointe végétale, le vin est très cassis. 60 % cabernet-sauvignon, 18 % cabernet-franc, 20 % merlot et 2 % petit-verdot. Le vin sera élevé 20 mois en barriques neuves. Il titre 14 °. En 2016, il n'y aura que 40 % de grand vin seulement en raison de la présence de parcelles mal plantées à l'époque. Il est très nettement supérieur au 2015 et nettement de plus grande garde. Il faut remonter au glorieux 1966 pour retrouver un vin de cet acabit. Il dépasse tous les millésimes récents. Son pH est de 3,60 (3,75 l'année dernière) et il titre 14 ° (13,3 ° en 2015). 5-15 ans.

### **Ch. Calon-Ségur Marquis de Calon 2e vin 2016 17**

La robe est sombre avec des arômes un peu frais. Le vin est dense, un peu végétal avec une petite dureté tannique, la finale légèrement mentholée. 55 % merlot et 45 % cabernet-sauvignon. Le vin titre 14,2 ° et il est élevé avec 30 % de barriques neuves sur 17 mois. 3-15 ans.

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

Le château Capbern-Gasqueton devient château Capbern. La robe est violette avec des arômes d'épices et de fruits rouges. Le vin est souple avec des tannins marqués mais bien enrobés

par un joli fruit. 69 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot, 4 % cabernet-franc et 2 % petit-verdot. Il titre 14 °. Le vin est élevé dix mois en barriques dont 60 % de neuves. 39 hl/ha. Une vraie réussite très nettement supérieure au 2015 et à tous les millésimes depuis au moins trente ans. 3-12 ans.

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

Belle robe sombre. Nez de cassis. Le vin est dense et frais, d'une belle longueur et d'une grande pureté aromatique. Un immense Clauzet qui justifie et capitalise tous les investissements consentis pour la propriété. Il est parti pour une grande carrière et il fera des ravages dans les dégustations à l'aveugle. 3-12 ans.

#### **Ch. Cos d'Estournel Cru classé Grand vin 2016 19,5**

La robe est presque noire. Joli nez épicé. Le vin est dense, serré, d'une belle longueur avec des tannins polycés et de jolies notes épicées. 76 % cabernet-sauvignon, 23 % merlot, 1 % cabernet-franc. Le grand vin représente 45 % de la production. 13,7 °. Ce vin très équilibré et harmonieux avec une belle fraîcheur dépasse largement le 2015 et il faut remonter au glorieux 1949 toujours en grande forme. 5-20 ans.

#### **Ch. Cos d'Estournel Les Pagodes de Cos 2e vin 2016 17,5**

De robe sombre, le nez est discret pour aller vers le cèdre. Le vin est fin, élégant, de la longueur avec un joli milieu de bouche. Il représente 55 % de la production. 50 % cabernet-sauvignon, 46 % merlot, 3 % petit-verdot et 1 % cabernet-franc. Une jolie bouteille avec de la fraîcheur et de la densité, nettement supérieure au 2015. 5-15 ans.

#### **Ch. Cos Labory Cru classé 2016 17**

Robe violette. Nez de cassis. Le vin est de bonne densité, demi-corps, frais mais sans la moindre trace de végétal. Il est très nettement supérieur au 2015 et aussi au 2014 qui était une réussite particulière. À vrai dire, je ne vois pas de plus grand vin depuis quarante ans. Une priorité d'achat. 3-15 ans.

#### **Ch. Coutelin-Meville 2016 15,5**

Belle robe profonde. Les arômes sont entre cassis fruit et cassis feuille. Le vin est certes un peu végétal, mais il est de bonne densité, avec des tannins un peu marqués par le cabernet-sauvignon. Avec quelques années de garde, tout rentra dans l'ordre. 5-12 ans.

#### **Ch. de Pez 2016 17**

La robe est noire. Avec un superbe nez épicé. Le vin est souple, épicé, charmant, les tannins sont fins, de bonne longueur. Il est nettement supérieur au 2015, il dépasse tous les millésimes

récents et il faut remonter au 1966 pour retrouver un vin de cette classe. Il a été élaboré avec 53 % merlot, 42 % cabernet-sauvignon, 1,5 % cabernet-franc et 3,5 % petit-verdot. Un grand vin ! 3-15 ans.

#### **Ch. German-Marbuzet 2016 16**

La robe est sombre. Joli nez de fruits rouges. Le vin est souple, suave, avec un petit retour tannique, la longueur est moyenne, mais le fruit superbe. Un vin de charme à déguster sans se presser. 3-8 ans.

#### **Ch. Haut-Beauséjour 2016 16**

Un vin avec une attaque souple, un joli milieu de bouche, de très beaux arômes et la fraîcheur du millésime. Jouissant d'un bel équilibre et d'une grande finale, c'est une vraie réussite. Il a été élaboré avec 62 % merlot, 36 % cabernet-sauvignon et 2 % petit-verdot. 3-12 ans.

#### **Ch. Haut-Marbuzet 2016 17**

La robe est sombre avec des arômes épicés. Le vin est souple, profond, dense, avec une matière concentrée et des tannins fins. Ce n'est pas le Haut-Marbuzet le plus puissant de l'histoire, mais incontestablement l'un des plus fins et même le plus fin. De belle garde comme d'habitude. 3-15 ans.

#### **Ch. La Côte 2016 16**

Un joli vin souple et policé qui possède du charme et qui ne manque pas de longueur. Certes, il ne possède pas la classe d'un Clauzet du même propriétaire et il n'ira pas aussi loin, mais il fera une belle bouteille de plaisir. 3-8 ans.

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

La robe est noire avec un très beau nez de cèdre. Le vin est élégant, peu extrait, fin, très bien construit en délicatesse. Je n'ai jamais dégusté La Commanderie à ce niveau. 3-8 ans.

#### **Ch. La Haye 2016 16,5**

La robe est violette avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est dense et élégant, les tannins sont policés, l'ensemble de fort belle longueur. Une belle réussite qui fera date dans ce cru en pleine reprise ambitieuse et qui justifie tous les investissements consentis. Bravo ! 3-12 ans.

#### **Ch. Lafont-Rochet Cru classé 2016 17**

La robe est très sombre, pratiquement noire. Joli nez de cassis et de mûre. Le vin est dense, élégant, beaucoup d'élégance même, avec une petite trace végétale qui lui donne de la fraîcheur ce qui n'est pas un mal, l'ensemble est très dense. Le vin est parti pour la légende et rejoindre les glorieux millésimes du passé. Il a été élaboré avec 67 % de cabernet-sauvignon, 25 % merlot, 6 % de

cabernet-franc et un chouia de petit verdot. Il titre 13,6 ° et dépasse tous les millésimes récents, 2015 bien sûr, mais aussi 2014, 2010 et 2009. La nouvelle cuverie est venue à point nommé pour vinifier ce petit bijou. Il titre 13,6 °. 3-15 ans.

#### **Ch. Le Boscq 2016 16,5**

La propriété de 18 ha est établie sur une croupe élevée de graves Garonnaises sur argile. La robe est noire avec de beaux arômes de réglisse. Le vin est suave, dense, serré avec un joli moelleux, des tannins fins. Grande réussite. 50 % merlot, 45 % cabernet-sauvignon et 5 % petit-verdot. Le merlot a été ramassé du 29 septembre au 13 octobre, le cabernet-sauvignon du 17 au 20 octobre, le petit-verdot le 12 octobre et le cabernet-franc le 13 octobre. Probablement une des clefs de cette réussite. 3-12 ans.

#### **Ch. Le Crock 2016 16,5**

Le vignoble de 32 ha est situé sur le plateau de graves de Marbuzet. La robe est grenat sombre avec un nez de fruits noirs. Le vin est souple grâce à une belle maturité du raisin, il est charmant avec une jolie finale et de la rondeur. 46 % merlot vendangé du 6 au 12 octobre, 40 % cabernet-sauvignon vendangé du 12 au 19 octobre, 8 % cabernet-franc le 17 octobre et 6 % petit-verdot le 14 octobre. 14 ° d'alcool avec un rendement de 43 hl/ha. 3-10 ans.

#### **Ch. Lilian-Ladouys 2016 17**

Belle robe profonde. Joli nez de fruits rouges. Le vin est dense, souple, charmeur, avec bel élevage, du fond. Une très belle réussite qui n'a pas d'équivalent : il faut remonter au génial 1990 pour retrouver un vin de ce calibre. Il a été élaboré avec 62 % merlot, 32 % cabernet-sauvignon, 4 % de petit-verdot et 2 % de cabernet-franc vendangés entre les 3 et 17 octobre. Il titre 13,6 ° avec un pH de 3,7. 3-15 ans.

#### **Ch. Meyney 2016 17**

Sur sa butte, Meyney est établi sur 51 ha de graves profondes sur socle argileux. La robe est sombre. Nez splendide de fruits noirs. Le vin est dense avec un joli boisé, du fruit, de beaux fruits noirs, la matière est profonde avec une pointe de fraîcheur qui est parfaite pour Meyney. Une grande réussite qui rejoint quelques-uns des millésimes légendaires de la propriété qui avait produit des vins de très haut vol. En voilà un autre. Il a été élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot et 15 % de petit-verdot, un cépage qui a toujours été très présent sur la propriété. Élevage de 16 à 18 mois en barriques avec 40 % de neuves. Félicitations ! 3-15 ans.

### **Ch. Montrose Cru classé Grand vin 2016 19,5**

La robe est noire avec des arômes splendides de cèdre. Le vin est dense, serré, compact, un peu boisé pour le moment. Les tannins sont ultra-fumés, abondants bien sûr, mais avec une fraîcheur inégalée alors qu'il a toujours été monumental. Côté culture, 40 ha sont en bio, 8 ha en biodynamie. Le vin a été élaboré avec 68 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot et 7 % cabernet-franc, ce qui est à peu près le pourcentage du 2015. Le grand vin représente 37 % de la production et il est très nettement supérieur au 2015. Avec sa densité et son surcroît de fraîcheur, le 2016 est une grande réussite qui s'inscrit dans les plus grands millésimes de la propriété qui pourtant n'en manque pas. 5-20 ans.

### **Ch. Montrose La Dame de Montrose 2e vin 2016 17,5**

La robe est très noire avec des arômes de fruits noirs. Le vin est souple en attaque avant que les tannins s'en emparent avec douceur, léger creux, de la fraîcheur. 52 % merlot, 35 % cabernet-sauvignon, 2 % cabernet-franc et 11 % petit-verdot. Le second vin représente 42 % de la production. Des lots de cabernet-sauvignon ont été déclassés, ce qui donne à la Dame une allure de Montrose avec un pourcentage historique de petit-verdot. Un achat sûr. 5-15 ans.

### **Ch. Ormes de Pez 2016 16,5**

La robe est sombre avec de beaux arômes de cassis. Le vin est dense, certes un peu végétal, mais il est souple par son fort pourcentage de merlot, il est bien construit. Il a été élaboré avec 52 % de merlot, 42 % de cabernet-sauvignon, 5 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. 3-8 ans.

### **Ch. Petit-Bocq 2016 15**

La robe est sombre. Le vin est dense, assez tannique, un peu sec, austère, mais l'expérience montre qu'il se refait dans le temps sans sécher. 3-12 ans.

### **Ch. Phélan-Ségur 2016 17,5**

La robe est sombre avec de beaux arômes épicés. Le vin est dense, élégant, bien construit, avec une belle finale et une élégance qu'il « a jamais eu. Il est bien sûr supérieur au 2015, et aussi à tous les millésimes du passé connu. Un vin qui rentrera dans la légende. Il a été élaboré avec 55 % de cabernet-sauvignon et 45 % de merlot. Il titre 13,8 ° et les vendanges qui ont débuté le 29 septembre se sont poursuivies jusqu'au 21 octobre. Il titre 13,8 °. Une immense réussite ! 5-15 ans.

### **Ch. Saint-Pierre de Corbian 2016 15,5**

Un vin léger, fluide, souple et frais, ce qui paraît antinomique, joli moelleux tout de même, mais souple par le merlot et frais par le cabernet-sauvignon. À déguster sur ce charme immédiat qui tiendra tout de même dans le temps. 3-8 ans.

#### **Ch. Ségur de Cabanac 2016 16**

Les sept ha de Ségur de Cabanac sont sur graves. Le vin est structuré et droit, tannique, mais les tannins sont très fins avec un joli fruit. 60 % cabernet-sauvignon et 40 % merlot. Élevage de 20 mois en barriques dont 30 % de neuves. 2-12 ans.

#### **Ch. Sérilhan 2016 15,5**

La robe est violette avec des arômes de réglisse. Le vin est suave, charmant, un joli fond et des notes de noix de coco en finale. 3-8 ans.

#### **Ch. Tour de Pez 2016 16,5**

Robe sombre violette. Ce vin d'une grande régularité est un vin dense, tannique, serré, un peu asséchant pour le moment mais l'élevage le corrigera d'autant qu'il possède un joli fruit et du potentiel. 3-12 ans.

#### **Ch. Tour des Termes 2016 16**

La robe est grenat sombre et le vin possède un joli moelleux, il est souple et charmeur. Ce vin d'une grande régularité a légèrement modifié son style pour devenir plus avenant, mais sans perdre sa rigueur de construction. Un achat de confiance. 3-12 ans.

#### **Ch. Tour Saint Fort 2016 16**

La robe est sombre. Le vin est dense, élégant, long, avec une belle trame. À suivre 3-12 ans.

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

Robe très sombre avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est suave, élégant avec une belle matière. Il s'agit clairement du plus beau Tronquoy-Lalande qui n'a jamais été élaboré. 58 % merlot, 34 % cabernet-sauvignon, 6 % petit-verdot et 2 % cabernet-franc. Cette réussite du 2016 est le fruit d'un travail de dix ans. Vendanges du 27 septembre au 15 octobre. 3-12 ans.

#### **Ch. Vieux Coutelin 2016 15,5**

Robe grenat. Nez un peu végétal, fruits rouges. Le vin est léger, fluide, mais harmonieux, plein de charme, un rien plus frais que d'habitude. 3-8 ans.