

Bernard Burtschy

Millésime 2016 En Primeurs : les vins de Côtes

Les vins de côtes jouissaient d'une très forte réputation et ce n'est pas un hasard : ils représentent le vin français typique, élaboré en coteaux souvent exposés plein Sud ou Est. Seul inconvénient, ils sont situés aux quatre coins du département de la Gironde ou presque. Ce manque de cohésion géographique, contrairement au Médoc, aux Graves, Saint-Émilion et autres Pomerols a beaucoup nuit à leur notoriété.

Au bout de quelques siècles, ils ont tout de même réussi à faire bannière commune ou presque sous le nom de Côtes de Bordeaux. Il n'en reste pas moins une évidente disparité géographique qui ne permet de les mettre dans le même sac pour commenter le millésime, en particulier dans un millésime miraculé comme 2016.

Néanmoins, les caractéristiques communes au millésime 2016 demeurent avec un printemps très pluvieux et trois mois de soleil intense, sans guère de pluies et même pas de pluie du tout dans certains endroits. Dans ces conditions très sèches, la véraison a pris du temps et beaucoup de vins sont marqués par une petite raideur tannique qu'il faudra laisser passer. Le temps fera son affaire.

Si les vins de côte sont étrangement un peu moins connus et célébrés, il ne faut pas se tromper : il s'y produit des vins superbes, et même des grands vins, à des prix tout à fait raisonnables.

Blaye Côtes de Bordeaux

Ch. Bel Air La Royère 2016 16

La robe est sombre et le nez est dominé par les fruits noirs et les arômes du malbec qui le rendent tout de suite identifiable. Le vin est souple, rond, d'une bonne densité, assez tannique aussi. 3-8 ans.

Ch. Belle Colline 2016 15,5

Robe sombre et joli nez sur les fruits noirs. Le vin est dense avec de belles notes de violette, il possède de la fraîcheur et une petite raideur tannique qui disparaîtra vite. 3-8 ans.

Ch. Gigault Cuvée Viva 2016 15,5

La robe est sombre avec un joli nez de mûre. Le vin est suave, charmeur, d'une belle rondeur, pas très long avec une petite raideur en finale qui disparaîtra vite d'autant que le vin est assez corpulent. 3-8 ans.

Ch. Haut Bertinerie Blanc 2016 15,5

La robe de ce grand classique est pâle avec des arômes boisés et de sauvignon. Le vin est boisé vanillé comme toujours, avec un joli fond et un bon volume. 3-8 ans.

Ch. Haut Bertinerie Rouge 2016 15,5

De robe profonde, le vin est dense, relativement tannique, avec du fond. Il faudra patienter un peu. 3-8 ans.

Ch. Magdeleine Bouhou 2016 15

Un vin souple et gourmand bien campé sur son merlot, mais aiguillonné en 2016 par une pointe de fraîcheur qui lui sied bien. 3-8 ans.

Ch. Moulin neuf Révélation Hubert de Bouïard 2016 15

La robe est sombre avec un joli nez de cerise. Le vin est fin, bien construit, avec de la fraîcheur et des tannins aussi, charmante finale fumée. 3-8 ans.

Canon-Fronsac

Ch. Barrabaque 2016 15,5

La robe est grenat sombre avec un nez intense de fruits noirs. Le vin est dense avec plus de fond qu'en 2015, l'ensemble est de belle longueur avec une vraie définition. Il a été élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Canon Guilhem 2016 15

La partie Canon-Fronsac (5,5 ha sur les 11 ha) du château est située sur un terroir argilocalcaire. Le 2016 est moins soyeux que le réussi 2015, mais il est un peu plus tannique, un peu plus ferme. Il sera prêt un peu moins vite, mais sa pointe de fraîcheur fera merveille à table. 3-8 ans.

Ch. Canon Pécesse 2016 16

La robe est sombre avec un fort joli nez de ronce de mûre. Le vin est souple, charmeur, d'une densité moyenne, très merlot, suave, de consommation rapide grâce à une vendange probablement tardive pour atteindre la pleine maturité phénolique du raisin. 3-8 ans.

Ch. Gaby 2016 15,5

Tout comme en 2015, Gaby joue la rondeur avec toutefois une touche boisée bien intégrée. L'ensemble s'ouvrira vite pour donner un vin de charme. Rappelons que les vignes ne sont pas désherbées chimiquement et que les levures sont indigènes. 3-8 ans.

Ch. Moulin Pey-Labrie 2016 15,5

Le vin est dense et frais comme le 2015, très élégant, mais il lui faudra un peu de temps, comme toujours, pour qu'il s'harmonise. 5-10 ans.

Ch. Plain-Point 2016 14

La robe est dense. Le vin est souple avec un peu de sucrosité, rustique. 3-5 ans.

Ch. Puy Guilhem 2016 16

La robe est noire, impressionnante. Joli nez de fruits noirs. Le vin est dense, tannique avec des tannins fins, joli fruit, belle longueur. Un vin à suivre. 3-8 ans.

Ch. Vrai Canon Bouché 2016 15

De robe grenat, le nez exhale les fruits rouges. Le vin est souple, légèrement tannique avec un joli fruit déjà très accessible. 3-8 ans.

Castillon Côtes de Bordeaux

Ch. Alcée 2016 16

Le vin est élaboré sur le plateau calcaire de Castillon. De belle robe noire, il se présente avec un nez de bonne complexité, très fruits noirs. Ce joli vin élégant avec de la fraîcheur et une belle longueur est très typique de son terroir avec la belle finale avec un côté aérien et une belle persistance. Il a été élaboré avec 92 % de merlot et 8 % de cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Ampélia 2016 16

Le vin est élaboré par François Despaigne de l'excellent château Grand Corbin Despaigne à Saint-Émilion. De robe sombre, il exhale les fruits rouges avec une texture souple et suave. 3-8 ans.

Ch. Cap de Faugères 2016 16

Un vin souple, suave, légèrement vanillé avec de la rondeur, un peu de fraîcheur aussi, des arômes de chocolat noir et de cerise. Le vin a été élaboré avec 85 % de merlot, 10 % de cabernet-franc et 5 % de cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

Ch. Claud-Bellevue 2016 16,5

La robe est profonde avec un nez intense de fruits noirs, réglisse, poivre noir. Le vin est à la fois dense, mais aussi d'une belle élégance. Une vraie réussite. Il a été élaboré avec 50 % de merlot et 50 % de cabernet-franc. 3-10 ans.

Ch. Clos Lunelles 2016 16

La robe est noire avec des arômes de mûre et de cassis. Le vin est dense, serré, tannique, la finale un rien sèche sur ses tannins. Il a été élaboré avec 80 % de merlot, 10 % de cabernet-franc et 10 % de cabernet-sauvignon. Il titre 14,8 ° avec un pH de 3,54. Élevage avec 80 % de futs neufs et 20 % de futs d'un vin. Les vendanges ont eu lieu les 14 et 15 octobre. 5-10 ans.

Ch. Clos Puy Arnaud 2016 16

Porte-drapeau de la viticulture biodynamique, le vin se présente avec une robe violette et des arômes très purs de fruits rouges. Le vin est équilibré, frais, aérien, d'une belle longueur. Une valeur sûre. 3-8 ans.

Ch. Côte Montpezat 2016 15,5

De robe sombre, le nez est joliment épicé. Le vin est souple, charmeur, sur son fruit avec une pointe boisée. 3-8 ans.

Ch. d'Aiguilhe 2016 16,5

Robe violette. Nez intense de cuir, ce qui change du chocolat noir de 2015. Le vin est souple, suave, du charme, beaucoup de fruit, le calcaire a bien préservé la fraîcheur. Il a été élaboré avec 85 % de merlot et 15 % de cabernet-franc, comme en 2015, avec des vendanges étalées du 30 septembre au 18 octobre. Il est élevé avec 30 % de fût neuf. 3-12 ans.

Ch. de Laussac 2016 16,5

Cette vaste propriété de 28 ha des Côtes de Castillon appartient à Alexandra et Nicolas Robin plus connus pour le château Rol Valentin à Saint-Émilion. La robe est sombre et le vin est construit avec de la fraîcheur et une bonne densité, ce qui donnera une jolie bouteille dans quelques années. Il a été élaboré avec 75 % de merlot et 25 % de cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. de Laussac Cuvée Sacha 2016 17

Cette cuvée spéciale du château de Laussac possède une impressionnante robe noire. Le vin est concentré, assez tannique, un peu boisé. D'une belle profondeur, il donnera une fort belle bouteille pour ceux qui l'attendront. 5-12 ans.

Domaine de l'A 2016 17,5

La robe est grenat sombre avec un nez très pur, splendide. Le vin est dense, serré avec un très joli fruit et un magnifique moelleux en milieu de bouche, les tannins sont structurants et la finale est remarquable. Propriété personnelle de Stéphane et Christine Derenoncourt, le vin est de haute tenue et vieillit remarquablement. Sa suprématie millésime après millésime est due à la grande qualité de ses terroirs identifiés par Stéphane Derenoncourt en son temps. Une valeur sûre d'un rapport qualité-prix imbattable. 3-12 ans.

Domaine de l'Aurage 2016 16

Louis dit « Loulou » Mitjaville s'occupe de cette propriété de 18 ha sur calcaire et sur argile. Le vin est léger, aérien, souple, délicatement extrait avec des tannins polycés. Il est élaboré avec 90 % de merlot et 10 % de cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Joainin-Bécot 2016 16

La robe est sombre avec des arômes de cerise et de mûre. Le vin est souple et charmant, avec une bonne structure tannique lui permettant d'évoluer. Il est constitué de 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. La Croix Lartigue 2016 16

La robe est sombre avec un nez intense, joliment épicé. Le vin est dense, souple, assez compact, avec de la matière, des tannins et un joli fruit sur la mûre. 3-8 ans.

Ch. Lagrave-Aubert 2016 15,5

Ce vin est élaboré par la famille (La Couspade, cru classé de Saint-Émilion). Sa robe est fortement colorée, avec de beaux arômes de fruits rouges et un joli moelleux, ce qui en fait un vin de charme. 3-8 ans.

Ch. Montlandrie 2016 16,5

Ce vin de Denis Durantou (L'Église Clinet à Pomerol) possède une robe sombre. Le nez est très intense, très cassis. Le vin est dense, assez tendu, droit, d'une belle fraîcheur et d'une jolie longueur. Il se démarque par son beau milieu de bouche, sa belle masse tannique, mais avec des tannins fins, un beau rebond en finale. Belle réussite. Il a été élaboré avec 75 % de merlot, 20 % de cabernet-franc et 5 % de cabernet-sauvignon. Il est élevé avec 60 % de futs neufs. 3-10 ans.

Ch. Veyry 2016 15,5

Ce vin à la robe sombre est marqué par les fruits rouges. Il est frais, de bonne densité avec un joli fruit. 3-8 ans.

Côtes de Bourg

Ch. Fogas Maldoror 2016 16,5

Robe grenat avec un joli nez d'une grande franchise. Le vin est très élégant tenu par un beau merlot d'une grande finesse, le vin a du charme, les tannins sont légers et fins. Une belle réussite dans un style délicat et raffiné. Ce vin d'une grande régularité a été élaboré avec 95 % de merlot et 5 % de cabernet-sauvignon. 3-10 ans.

Ch. Grand Maison 2016 16,5

L'œnologue Hervé Romat et Jean Mallet ont acquis en 2004 ce château historique, déjà cité dans le Férêt en 1850 dont le vignoble est situé sur un coteau sud argilocalcaire. De robe sombre, il exprime la mûre et les fruits noirs, avec une pointe de malbec tout à fait charmante. Le vin est souple et de bonne densité, très velouté mais avec des tannins bien présents qui se fonderont. Il est élaboré avec 82 % de merlot et 18 % de malbec, le tout est élevé pour 80 % en barriques dont 50 % sont neuves et 50 % d'un vin. 3-8 ans.

Ch. Le Fruité 2016 15

La robe est sombre avec un nez de fruits noirs. Ces mêmes fruits noirs se retrouvent en bouche avec un vin modérément tannique, très merlot, du charme. Il a été élaboré avec 100 % de merlot. En bio. 3-10 ans.

Roc de Cambes Domaine de Cambes 2016 16,5

Elaboré en bas de coteau de Roc de Cambes par François Mitjaville, la robe est grenat sombre. Joli nez de café. Le vin est souple, ouvert, charmeur ; un joli vin d'initiation non à Roc de Cambes, mais à Tertre Roteboeuf. Un excellent rapport prix-plaisir. Il a été élaboré avec 70 % de merlot et 30 % de cabernet-franc. 3-8 ans.

Roc de Cambes 2016 17

La robe est grenat sombre. Très joli nez de fruits noirs. Le vin est dense, tannique, un peu réducteur, serré, le vin est très compact. Il est parti pour une longue garde, il n'est pas aussi charmeur que le 2015, une sorte d'anti Tertre Roteboeuf quoique élaboré par François Mitjaville. Un vin sérieux qui ira loin. Il a été élaboré avec 60 % de merlot, 25 % de cabernet-sauvignon, 10 % de cabernet-franc et 5 % de malbec. 5-10 ans.

Francs Côtes de Francs

Ch. de Francs L'Infini 2016 15,5

La robe est sombre avec un beau nez de mûre. Le vin est dense et souple, avec de la suavité tempérée par les tannins. 3-8 ans.

Ch. de Francs Les Cerisiers 2016 15

Robe grenat sombre avec des arômes de fruits rouges. Le vin est suave, charmant, pratiquement prêt à être dégusté. 3-8 ans.

Ch. La Prade 2016 15,5

Robe sombre, violette. Nez semi-intense de cassis, presque iris. Un vin de bonne densité, bien construit, bien équilibré, petite fraîcheur en finale due au calcaire. Il a été élaboré avec 88 % de merlot et 12 % de cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Les Charmes Godart Blanc 2016 16

Robe pâle. Nez intense d'une bonne complexité avec des notes de miel et en contrepoint de pamplemousse. L'attaque très sémillon est souple et charmeuse, joli fond complexe où trace le sauvignon, belle finale. Il a été élaboré avec 50 % de sémillon, 30 % de sauvignon gris et 20 % de sauvignon blanc, le tout est fermenté en barriques de 500 litres, deux barriques d'acacias. Belle réussite. 0-5 ans.

Ch. Marsau 2016 15,5

Le vin est élaboré en pur merlot comme en 2015. Le vin est suave, d'une belle densité, il paraît même un peu plus dense que le 2015. 3-10 ans.

Ch. Puygueraud 2016 16

Robe sombre. Nez intense de mûre comme toujours par le malbec qui ne représente pourtant que 5 %. Le vin est dense, serré, avec une belle matière, il possède du fond. Belle réussite même si les tannins sont un peu rustiques pour le moment. Il a été élaboré avec 80 % de merlot, 15 % de cabernet-franc et 5 % de malbec qui marquent le vin. Environ 150 000 bouteilles. L'élevage s'effectue 50 % en barrique dont 30 % de neuves, le reste est en inox et en ciment. 3-8 ans.

Ch. Puygueraud Blanc 2016 15,5

De robe pâle, le nez est intense, très sauvignon blanc. Le vin est souple avec une jolie maturité du raisin, bien construit. Il a été élaboré avec 80 % de sauvignon blanc et 20 % de sauvignon gris. Un vin joliment fait uniquement à partir des premières pressées. 0-5 ans.

Fronsac

Ch. Carlmagnus 2016 15,5

La robe est sombre avec un joli nez de mûre. Le vin est suave, bien enveloppé avec une belle matière et joli fruit. 3-8 ans.

Ch. Dalem 2016 15,5

La robe est sombre avec de belles notes de fruits rouges. Le vin est frais, de bonne densité, les tannins sont encore un peu fermes, mais l'ensemble est de belle pureté grâce à un raisin bien soigné. Il a été élaboré avec 80 % de merlot et 20 % de cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. de la Dauphine 2016 16

Les propriétaires changent, La Dauphine poursuit son chemin. De robe sombre, le vin se présente avec de jolis fruits rouges. Le vin est dense avec un beau fond. Il évoluera bien dans le temps et il lui faut, comme toujours, au moins cinq ans pour trouver sa vitesse de croisière. Il sera élevé avec 30 % de fûts neufs. 5-12 ans.

Ch. de la Rivière 2016 16

La robe est noire avec un beau nez de cuir d'un élevage très chic. Le vin est dense, compact, strict, d'une belle longueur. 3-8 ans.

Ch. Fontenil 2016 17

La robe est noire et les arômes de myrtille sont splendides. Le vin est dense, serré, élégant, long avec une belle finale fraîche. Une vraie réussite. 3-12 ans.

Ch. Fontenil Le défi de Fontenil 2016 17,5

Le défi est élaboré avec les vieilles vignes de merlot. De robe noire, le vin est dense et serré, très concentré avec des arômes de mûre et de chocolat noir, un rien plus frais que d'habitude. Il est parti pour une longue garde. 5-20 ans.

Ch. Haut Carles 2016 17

La robe est presque noire avec des arômes de myrtille. Le vin est dense, souple, boisé, avec une grosse matière, il est tannique avec du fond. Ce vin impressionnant est parti pour une belle carrière. 3-12 ans.

Ch. La Rousselle 2016 16,5

La Rousselle est remarquablement située sur la côte calcaire. Le vin affiche beaucoup d'élégance et de fraîcheur, il est long et racé avec droiture et précision. Il n'a pas le côté aérien du 2015, mais sa classe est incontestable. 3-8 ans.

Ch. La Vieille Cure 2016 16

La robe est sombre avec des beaux arômes de fruits noirs. Sous son aspect affable et charmant avec un fruit superbe, le vin ne manque pas de ressources avec une belle charpente harmonieuse et une vraie concentration. Un château à suivre. 3-8 ans.

Ch. Les Trois Croix 2016 16,5

La robe sombre avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est de bonne densité avec une belle maturité du raisin, un rien moins soyeux que d'habitude et un peu plus tannique. Il évoluera merveilleusement. Il a été élaboré avec 89 % de merlot et 11 % de cabernet-franc. Élevage avec un renouvellement de deux tiers des barriques. 3-8 ans.

Ch. Moulin Haut Laroque 2016 16,5

La robe est noire. Le vin est serré et compact, droit, strict, assez tannique avec une grande matière. Il lui faudra du temps pour se faire, mais il donnera une grande bouteille. 5-10 ans.

Ch. Plain-Point 2016 15

La robe est noire avec un joli nez de mûre. Le vin est de bonne densité, un peu droit avec une jolie finale fumée. 3-5 ans.

Ch. Tessendey 2016 16

La robe est sombre. Joli nez cassis et mûre. Le vin est souple avec du charme, il est légèrement boisé mais il possède de l'élégance. Belle réussite. Il a été élaboré avec 85 % de merlot et 15 % de cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Villars 2016 15,5

La robe violette avec des arômes guillerets de fruits rouges. Le vin est souple et charmant, peu extrait, équilibré. Il se dégustera avec plaisir très rapidement. 3-8 ans.

Saint-Foix Côtes de Bordeaux

Ch. Hostens-Picant blanc 2016 15,5

La robe est pâle avec un nez intense très expressif. Il débute avec une belle attaque sur le miel du sauvignon, le beau milieu de bouche est redoutablement charmeur, la finale explosive. A déguster sur ce fruit magnifique. Il a été élaboré avec 50 % sauvignon, 40 % sémillon et 10 % muscadelle. 0-5 ans.

Ch. Hostens-Picant rouge 2016 16

Toujours très régulier, le vin est souple, charmant, avec de beaux arômes de mûre et de fumé. Il se fera assez vite et il pourra être dégusté sur son fruit charmeur, mais il évoluera bien en bouteille. 0-5 ans.

Ch. Hostens-Picant rouge Cuvée d'exception Lucullus 2016 16,5

Cette cuvée spéciale a trouvé sa voie avec les indications de Stéphane Derenoncourt. Plutôt que de jouer la puissance et le boisé comme autrefois avec un autre consultant, elle est sortie de la voie de garage avec un beau moelleux sans lourdeur, une belle suavité titillée par un peu de fraîcheur et surtout une grande longueur. 5-10 ans.