

Pauillac 2017 : « Business as usual »

Alors que tout Bordeaux se lamente des conséquences du gel, Pauillac a très peu souffert du gel. Protégés par l'amortisseur climatique de l'estuaire de la Gironde, les grands terroirs, et singulièrement les crus classés, ont été très peu touchés par le gel. Seuls quelques terroirs secondaires ont été touchés : deux parcelles de sauvignon blanc à Lynch-Bages, quelques merlots à Pibran.

Le mois de février plutôt doux avait engendré un débourrement précoce et une floraison dès la mi-mai pour les merlots et vers le 25 mai pour les cabernets-sauvignons avec dix jours d'avance dans des conditions très favorables, d'où des rendements confortables à l'arrivée, souvent supérieurs à 50 hl/ha.

Le mois de juin plutôt bien arrosé avec tout de même 80 mm en cinq jours avait relancé la croissance de la vigne, mais l'été qui suit est très sec et plutôt frisquet, ce qui donnera des vins relativement frais, ce qui est une des caractéristiques des pauillacs 2017. La véraison qui se passe vers le 15-17 juillet préserve l'avance d'une dizaine de jours et fin août, une douce euphorie s'installe chez les producteurs.

Cette euphorie perdue avec les premières pluies de septembre qui arrivent à point nommé pour la maturation des raisins, mais 75 mm pendant la première quinzaine sur des vignes souvent encore en croissance entraîne à la fois une augmentation de la taille des baies et relancent le botrytis, ce qui oblige certaines propriétés à vendanger un peu plus vite que prévu.

Les vendanges se déroulent dans de bonnes conditions dans les deux dernières semaines de septembre. A l'arrivée, la qualité est relativement disparate. A leur meilleur, les vins sont de grande qualité et dépassent largement en qualité le 2015, à condition de bien sélectionner. Le grand vin de Latour représente 30% de la production, 40% à Lafite-Rothschild, 50% à Mouton-Rothschild. Pour tenir la qualité de son second vin Petit Mouton, Mouton-Rothschild réduit les quantités de 30%. Le millésime 2017 n'est pas un long fleuve tranquille.

Mais ceux qui ont fait un gros effort de sélection en 2017, ont élaboré des grands vins. Heureusement, ils sont d'autant plus nombreux à Pauillac que les rendements étaient confortables. Un problème de riche. Du coup, Pauillac est la commune où l'on trouve probablement le plus de grand vin dans le millésime 2017. Sachez en profiter.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2018, 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 2017, 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 2020, puis encore en 2021 pour un avis définitif.

Spécifiquement au millésime 2017, certains crus n'ont pas présenté d'échantillons dans les dégustations en primeurs soient parce qu'en raison du gel, ils n'ont pas du tout de production, soit parce que leur production est trop faible. Par ailleurs, nous avons pris l'option d'éliminer certains vins en raison de leur qualité insuffisante à ce stade et qu'il vaudra mieux revoir en bouteille.

Bernard Burtschy

Ch. Batailley 2017 93-94

La robe est sombre avec un beau nez de mûre. Le vin est de bonne densité, assez tannique, avec une petite touche végétale, certes sans son moelleux habituel, mais sa concentration le sauvera et le beau cabernet-sauvignon lui donnera une élégance inconnue à ce jour. Il est élaboré avec 80% de cabernet-sauvignon, 17% merlot et 3% petit-verdot. Il titre 13,6°. 3-8 ans.

Ch. Bellegrave 2017 91-92

Le vin est de bonne facture, pas très concentré, mais harmonieux, charmant, les tannins sont légers, l'ensemble de bonne longueur. Le vin a été élaboré avec 62% cabernet-sauvignon et 38% merlot avec 60% de grand vin. Il titre 13° et il est élevé avec 40% de fût neuf. 3-8 ans.

Ch. Clerc-Milon Grand vin 2017 94-95

De robe sombre, Clerc-Milon se présente avec un très joli nez très élégant de mûre et de cassis. Le vin est lisse, tout en suavité, soyeux avec de très beaux arômes de café grillé, les tannins sont fins, l'ensemble de belle longueur et déjà très accessible pour un vin souvent fermé à ce stade et parfois obtus à ce stade. Il a été élaboré avec 60% cabernet-sauvignon, 23% merlot, 14% cabernet-franc, 2%

petit-verdot et 1% carmenère. Les vendanges ont débuté le 13 septembre avec le merlot et se sont finies avec le petit-verdot et le carmenère le 29 septembre. Il titre 13,2° avec un pH de 3,65. 3-10 ans.

Ch. Clerc-Milon Pastourelle de Clerc-Milon 2e vin 89-90

La destination de Pastourelles est la restauration et il n'est pas vendu en primeur, mais à son apogée. De robe grenat, le nez intense entre cèdre et cassis. Le vin est souple, charmant, prêt à être bu. Le vin a été élaboré avec 2/3 merlot et 1/3 cabernet-sauvignon. 3-5 ans.

Ch. Croizet-Bages 2017 88-89

La robe est sombre et le nez est végétal. Le vin est souple, peu extrait, plaisant avec de belles notes de cuir en finale. 0-5 ans.

Ch. d'Armailhac Grand vin 2017 94-95

Robe sombre. Très joli nez de cassis et de cèdre. Le vin est dense, serré, de bonne fraîcheur, assez droit, belle longueur, beaucoup d'élégance. Il faudra un peu de temps pour laisser fondre la légère trame tannique. Le vin a été élaboré avec 68% cabernet-sauvignon, 22% merlot, 7% cabernet-franc et 3% petit-verdot vendangés entre le 6 et le 29 septembre. 3-8 ans.

Ch. de Pauillac 2017 90-91

La robe est sombre avec un joli nez fin. Le vin est souple, boisé mais moins boisé que les années précédentes, joli fruit, longueur moyenne, tannique en finale. Le vin a été élaboré avec 60% cabernet-sauvignon, 20% merlot, 15% cabernet-franc et 5% petit-verdot. Les vendanges se sont déroulées du 25 septembre au 6 octobre avec un rendement de 20 hl/ha. Comme l'année dernière, la vinification intégrale a été pratiquée avec 100% fût neuf. 3-8 ans.

Ch. Domaine Les Sadons 2017 88-89

De robe sombre, le vin est léger, un peu végétal avec une petite dureté tannique. 3-8 ans.

Ch. Duhart-Milon Grand vin 2017 92-93

Robe grenat sombre avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est dense en attaque, le milieu de bouche est ferme et souple, relativement complexe, finale de cèdre et de fruits rouges. Il est relativement tannique pour un Duhart, plus concentré aussi. Il est élaboré avec 76% cabernet-sauvignon et 24% merlot. Les vendanges se sont déroulées du 13 au 19 septembre pour le merlot et du 22 au 29 septembre pour le cabernet-sauvignon. 3-12 mois

Ch. Fonbadet 2017 92-93

Robe presque noire avec un seyant nez de fruits noirs et de cèdre. Le vin est de bonne densité, assez tannique mais fin, d'une belle longueur. Certes, il n'est pas au niveau du splendide 2016, pas la même puissance, mais il possède une belle harmonie qui le rendra plaisant plus vite. Le vin a été

élaboré avec 60% cabernet-sauvignon, 20% merlot, 15% cabernet-franc et 5% petit-verdot. Les vendanges se sont déroulées du 25 septembre au 6 octobre avec un rendement de 46 hl/ha. Il est élevé avec 40% de fût neuf. 3-8 ans.

Ch. Grand Puy Ducasse 2017 93-94

La robe est sombre avec un nez léger de cèdre. Le vin est dense, strict, élégant, d'excellente longueur, svelte, assez tannique, mais pas trop extrait heureusement. Il faudra de la patience. Le vin a été élaboré avec 57% cabernet-sauvignon et 43% merlot. 5-10 ans.

Ch. Grand Puy Lacoste 2017 94-95

Robe grenat sombre avec un nez discret au premier abord, puis cèdre. Le vin est dense, assez frais, classique, bonne longueur avec de la densité et une belle finale fumée. Le grand classique pauillacais qui vieillira avec grâce. Le vin a été élaboré avec 80% cabernet-sauvignon et 20% de merlot. Vendanges du 15 au 29 septembre. Rendement de 45 hl/ha. Il titre 13,4°. 5-15 ans.

Ch. Grand Puy Lacoste, Lacoste-Borie 2017 91-92

Robe grenat et nez de fruits rouges. Le vin est frais, élégant, très fruits rouges, gourmand et croquant. Il a été élaboré avec 65% cabernet-sauvignon, 26% merlot et 9% cabernet-franc. Vendanges du 15 au 39 septembre. Le rendement est de 49 hl/ha. 3-8 ans.

Ch. Haut-Bages-Libéral 2017 90-91

La robe est sombre avec de beaux arômes de cassis. Le vin est souple et léger, un peu fluide, les tannins sont légers, l'ensemble déjà très accessible. 3-8 ans.

Ch. Haut-Bages-Monpelou 2017 86-87

Un Pauillac simple et pratiquement prêt à boire sur sa fraîcheur. 0-5 ans.

Ch. Haut-Batailley 2017 93-94

Premier vrai millésime de la famille Cazes qui vient d'acquérir le château. La robe est noire avec un nez intense de cassis. Le vin est de bonne densité avec de jolis arômes de fruits noirs, il est doté d'un bon boisé et d'une honnête matière. Les tannins sont présents, le boisé aussi, très clou de girofle, l'ensemble est fort bien constitué. Le vin a été élaboré avec 66% cabernet-sauvignon et 34% merlot. Il titre 13,6° avec un IPT de 67 et un pH de 3,6. 3-8 ans.

Ch. Haut-Batailley 2ème vin 2017 93-94

Le château vient d'être repris par la famille Cazes de Lynch-Bages qui s'est lancée dans de gros investissements et a créé un second vin. Le vin est léger et fluide, sans beaucoup de fond, mais bien équilibré et un joli fruit. Il pourra se consommer précocement. Il a été élaboré avec 60% cabernet-sauvignon et 40% merlot. Il titre 13,10° avec un pH de 3,7. 3-12 ans.

Ch. La Fleur Peyrabon 2017 88-89

De robe grenat, le vin est léger, frais et doté d'une bonne structure. Il pourra se déguster assez vite. 3-8 ans.

Ch. Lafite-Rothschild Grand vin 2017 96-97

La robe est sombre et le nez moyennement intense est porté sur les fruits noirs et les épices. Le vin est dense, droit, serré, longiligne, les arômes de fruits noirs et de cèdre sont purs. Le vin est austère, compact avec une recherche de la concentration avant tout. Le vin a été élaboré avec 96% cabernet-sauvignon, 3,5% merlot et 0,5% de petit-verdot. Les vendanges se sont déroulées du 16 au 29 septembre pour le cabernet-sauvignon, du 11 au 15 septembre pour le merlot, le 20 septembre pour le cabernet-franc et le 29 septembre pour le petit-verdot. Le grand vin représente 40% de la récolte. Il titre 12,8° avec un pH de 3,75. 5-15 ans.

Ch. Lafite-Rohschild Les Carruades 2017 94-95

La robe est grenat sombre avec un nez discret évoluant vers le cèdre. Le vin est dense, très cabernet, léger creux, joli fruit, mais un peu sévère côté tannique. Le vin a été élaboré avec 60% cabernet-sauvignon, 35% merlot et 5% cabernet-franc. 5-15 ans.

Ch. Latour 1er cru classé Grand vin 2017 97-98

La robe est noire avec un beau nez pur de graphite. Le vin est dense, élégant, racé, les tannins sont très fins avec beaucoup de raffinement et un côté très aérien, belle fraîcheur. Un vin est de bel équilibre, tout en longueur, raffiné avec une vraie distinction. Le vin a été élaboré avec 92% cabernet-sauvignon et 8% merlot vendangés entre le 11 septembre et le 4 octobre. Il titre 13,3° et représente 30% de la récolte. Il n'y a pas eu de gel dans le grand enclos. Le rendement est de 39 hl/ha. Si le 2017 ne se vend pas en primeur, le château présente le millésime 2006 à la robe brunie et au nez intense déjà très ouvert et encore un peu boisé. Par rapport à la jeunesse vigoureuse de 2017, le 2006 est un vin tout aussi dense et encore tannique, mais un peu droit, très fumé, assez boisé. Vu d'aujourd'hui, un vin à l'ancienne, tannique et sévère qui se révélera au cours d'un repas après plusieurs heures en carafe. 5-20 ans.

Ch. Latour Les Forts de Latour 2e vin 2017 94-95

Robe sombre et superbe nez de fruits noirs. Le vin possède une attaque très élégante, beaucoup d'harmonie, il est presque aérien, d'une belle longueur. Le vin a été élaboré avec 65% cabernet-sauvignon, 33% merlot, 1% cabernet-franc et 1% petit-verdot. Les Forts de Latour représentent 45% de la production. Le millésime 2012 qui est en vente actuellement se présente dans le même esprit avec une robe de belle densité. Le vin est ouvert, mais avec de beaux tannins, une belle densité, du fond, il est équilibré avec de l'élégance. Certes, c'est encore un peu tôt pour le déguster, mais c'est un petit Latour, plein de ressources, très réussi. 3-8 ans.

Ch. Latour Le Pauillac 3e vin 2017 90-91

Robe violette avec un joli nez de réglisse. Le vin est suave, charmant, beaucoup de charme. Deux parcelles de Forts de Latour y ont été déclassées et le vin a été élaboré avec 53% cabernet-sauvignon, 40% merlot et 7% petit-verdot. Il représente 24% de la production et titre 13,4°. Fidèle à sa politique, Latour met en vente son Pauillac 2013 qui est une vraie réussite avec un vin souple, charmant, très accessible, un peu fluide certes, mais sans verdeur. Il a été élaboré avec 54% merlot, 45% cabernet-sauvignon et 1% cabernet-franc. 0-8 ans.

Ch. Lynch-Bages Cru classé 2017 94-95

La robe est sombre à reflets violets avec un joli nez de cassis et de tabac blond. Le vin est très élégant, les tannins finement extraits, l'ensemble de bonne longueur avec un joli fruit. Une version élégante de Lynch-Bages dans un style plus accessible, moins monumental. Le vin a été élaboré avec 70% cabernet-sauvignon, 24% merlot, 4% cabernet-franc et 2% petit-verdot. Il titre 13,1° avec un IPT 73 et un pH de 3,75. 3-12 ans.

Ch. Lynch-Bages Echo de Lynch-Bages 2^{ème} vin 2017 89-90

De robe violette, le nez est porté vers le cassis. Un joli vin fin, très élégant, policé, de belle longueur. Un vin très accessible, charmant, légèrement tannique. Le vin a été élaboré avec 74% cabernet-sauvignon, 24% merlot et 2% cabernet-franc. L'élevage est de 12 mois en barriques d'un vin. Il titre 12,9° avec un IPT de 63 et un pH de 3,69. 3-8 ans.

Ch. Lynch-Moussas Cru classé 2017 91-92

La robe est violette. Le nez est peu intense, cassis. Le vin est léger, un peu fluide, joliment boisé, clou de girofle. L'ensemble est charmant et déjà très accessible. Il a été élaboré avec 78% cabernet-sauvignon et 22% merlot. 3-8 ans.

Ch. Mouton-Rothschild 1er Cru classé Grand vin 2017 97-98

La robe noire et le premier nez discret pour évoluer très vite vers le cèdre et l'encens. Le vin est dense, serré, les tannins sont fins, jolies notes fumées. Un Mouton pas lourd du tout, tout en fraîcheur avec une belle ligne pure grâce à la droiture du cabernet qui lui donne beaucoup de classe, une classe inimaginable il y a dix ans encore. Il a été élaboré avec 90% cabernet-sauvignon, 9% merlot et 1% petit-verdot vendangés entre les 7 et 29 septembre. Il titre 13,1° avec un pH de 3,75 et le grand vin représente la moitié de la production. 5-15 ans.

Ch. Mouton-Rothschild Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2e vin 2017 94-95

Robe sombre et très joli nez épicé. Le vin est élégant, raffiné, demi-corps, très typé Mouton. Le vin porte bien son nom, une belle initiation à Mouton. Le vin a été élaboré avec 81% cabernet-sauvignon, 17% merlot et 2% cabernet-franc. Cette année, il a été produit 30% de moins de Petit-

Mouton pour tenir la ligne qualitative. Il titre 13,3° avec un pH de 3,75, ce qui le rend proche analytiquement du grand vin. 3-12 ans.

Ch. Pedesclaux Cru classé 2017 94-95

La robe est d'un violet sombre avec des arômes de fruits noirs et de cassis. Le vin est dense et serré, rectiligne, relativement tannique, belle finale sur le cabernet-sauvignon avec beaucoup de réserve. Belle réussite. Il a été élaboré avec 65% de cabernet-sauvignon, 25% merlot, 7% cabernet-franc et 3% petit verdot vendangés entre les 18 et 29 septembre. Il titre 13,2°. 3-12 ans.

Ch. Pibran 2017 93-94

De robe sombre, le nez est intense, très épicé, café. Le vin est ample en attaque, puis assez droit, très épicé, fruits noirs, sans son moelleux habituel. Le château a subi un peu de gel sur les cabernets, d'où une proportion un peu plus importante de merlot, mais cela ne le rend pas plus moelleux pour autant. Il a été élaboré avec 68% merlot ramassé les 22 et 23 septembre et 32% cabernet-sauvignon le 3 octobre. Elevage avec 50% fût neuf. 3-8 ans.

Ch. Pichon-Lalande Cru classé Grand vin 2017 94-95

De robe sombre, le joli nez est complexe avec des notes de cèdre, tabac et de fruits noirs. Le vin est souple en attaque qui est suivie de jolis tannins fins, il possède un beau fond, une belle complexité, de jolis tannins fins et une superbe finale. Un Pichon très harmonieux. Il titre 13,1° avec un pH de 3,8. Il a été élaboré avec 70% cabernet-sauvignon, 23% merlot, 6% cabernet-franc et 1% petit-verdot vendangés entre le 7 septembre et le 1er octobre. Le grand vin représente 50% de la production. 3-12 ans.

Ch. Pichon-Lalande Réserve de la Comtesse 2e vin 2017 91-92

Robe sombre. Nez intense, joliment épicé. Le vin est souple, charmant, assez délicat, très jolis arômes de cuir, petite pointe tannique. Il a été élaboré avec 60% cabernet-sauvignon, 36% merlot, 2% cabernet-franc et 2% petit-verdot. 5-10 ans.

Ch. Pichon-Longueville Cru classé Grand vin 2017 95-96

La robe est noire avec un nez très élégant, fin, avec beaucoup de classe. Le vin est dense, serré, fin et droit dans un style svelte et d'une belle longueur, sans sa puissance habituelle, mais plus de fraîcheur. Il a été élaboré avec 79% cabernet-sauvignon et 21% merlot vendangés entre le 18 septembre et le 3 octobre. Il est élevé avec 80% de fûts neufs et représente 50% de la production. Il titre 13,1° (13,3° le 2016) avec un pH de 3,72 et un IPT de 3,72. 3-15 ans.

Ch. Pichon-Longueville Les Griffons 2e vin 2017 94-95

Robe noire. Joli nez de cèdre. Le vin est élégant, bien constitué. Il a été élaboré avec 52% cabernet-sauvignon et 48% merlot sur 30% des 73 ha. Un joli deuxième vin élevé avec 60% de fût neuf qui représente 30% de la récolte. 3-10 ans.

Ch. Pichon-Longueville Les Tourelles de Longueville 2e vin 2017 91-92

La robe est sombre avec un nez peu intense. Le vin est de demi-corps, élégant, un petit creux en milieu de bouche, de la fraîcheur, finale un rien végétale. Elevage avec 30% de fût neuf. Les Tourelles représentent 20% des 30 ha. Elles ont été élaborées avec 55% merlot, 27% cabernet-sauvignon, 13% cabernet-franc et 5% petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Plantey 2017 91-92

La robe est sombre avec un beau nez de fruits rouges. Le vin est dense, jeune, tannique, avec de la concentration. Beau vin! 3-8 ans.

Ch. Pontet-Canet Cru classé 2017 97-98

Robe sombre. Le nez de cassis est à la fois intense et pur, mais avec une belle diversité aromatique. Le vin est souple, charmant, beau milieu de bouche presque aérien, belle buvabilité. Le vin est déjà très accessible avec sa belle finale épanouie. Bel équilibre général. 100% de grand vin. Le merlot a été ramassé à partir du 18 septembre et le cabernet-sauvignon du 28 septembre au 4 octobre. Le vin a été vinifié dans le tout niveau cuvier de 32 cuves de béton de 40 hl où il n'y plus d'électricité. Le vignoble est en biodynamie certifiée. 3-15 ans.

Ch. Tour Sieujan 2011 89-90

Robe sombre. Joli nez épicé. Le vin est souple, charmant, belles notes de cèdre. 3-8 ans.