Appellation Margaux, vive le merlot !

Le Médoc est le temple du cabernet-sauvignon, du moins le nord du Médoc. C’est loin d’être le cas à Margaux. Certes Château Margaux affiche dans son assemblage 2018 un score impressionnant de 90% cabernet-sauvignon. Mais le cas est loin d’être général. Un château comme Le Tertre affiche pour 2018 un assemblage de 40% cabernet-sauvignon, 30% merlot, 16% cabernet-franc et 14% petit-verdot, ce qui n’est pas loin des assemblages historiques du 19e siècle où les quatre cépages sont à peu près à parts égales comme on peut le constater à Bel Air Marquis d’Aligre qui n’a jamais dérogé à cette règle.

Etalée sur plusieurs communes, l’appellation est loin d’être homogène et les parties argileuses ont beaucoup mieux résisté à la sécheresse des mois d’août et de septembre que les terroirs graveleux. Le déficit hydrique a été 42% en août par rapport à la normale et de 77% en septembre avec un ensoleillement important, 179 heures de plus que la normale, soit nettement plus que 2010 et 2015 (+111h).

Les graves fines de Margaux qui donnent tant de satisfactions dans les millésimes difficiles, sont mal adaptées à ce type de situations. D’ailleurs, la date plus tardive de mi-veraison qui était vers le 10 août témoigne de la difficulté de mûrir. Grâce à l’ensoleillement record, les degrés sont élevés et atteignent des records, mais les concentrations ne sont pas au même niveau comme le confirment les creux en milieu de bouche et aussi, moins sujettes à la polémique, les densités mesurées qui ne sont pas record.

A l’arrivée, l’appellation Margaux a produit des nombreux vins charmants et même séduisants, souvent policés par la présence accrue du merlot, bien dans l’esprit de l’appellation. Il ne faut pas pour autant au grand millésime de grande garde. Mais ne boudons pas notre plaisir et apprécions ces vins au charme immédiat que l’on peut consommer rapidement.

*Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2019, 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 2018, 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 les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2021, puis encore en 2022 pour un avis plus définitif.*

Ch. Angludet 91-92

Robe grenat sombre avec de belles notes de fruits rouges au nez. Le vin est souple, charmant, margalais jusqu’au bout des papilles, léger petit creux en finale, mais l’ensemble est bien réussi et le creux disparaitra à l’élevage. Et le château qui est largement converti en bio n’a pas changé sa ligne dans l’adversité, ce qu’il a certes payé dans ses rendements, mais reste la tête haute.

Ch. Arsac Le Kid d’Arsac 2e vin 88-89

Le Kid est né avec la récolte 2018. Il n’a beau être que le second vin du château d’Arsac, le vin brille par son moelleux et sa richesse opulente avec un élevage flatteur. Il est élaboré avec 52% merlot et 48% cabernet-sauvignon. Elevage avec 50 % de barriques neuves et 50 % en cuve inox.

Ch. Arsac 89-90

De robe sombre, le vin est dense, serré, très frais avec une belle matière dominée par la droiture du cabernet-sauvignon. Il mérite patience.

Ch. Bellevue de Tayac 89-90

Ce vignoble de 4,5 ha fait la part belle au merlot qui représente 70 % de l’encépagement. Il est situé à Soussans sur une croupe de graves sur argile, ce qui explique la proéminence du merlot. La robe est grenat avec un premier nez discret évoluant vers les épices te les fruits rouges. Le vin est léger, fluide, margalais en diable, d’une belle longueur et s’exprime avec franchise à peine marqué par ses tannins. Belle finale de réglisse. Ce vin progressera avec quelques années en bouteille. Une nouvelle équipe est en place depuis 2014 et le travail se concrétise dans la bouteille.

Ch. Boyd-Cantenac Cru classé 94-95

La robe est sombre avec un nez intense de fruits noirs et d’épices. Le vin est souple, assez frais, très élégant, d'une belle longueur, petite dureté tannique avec des fruits noirs. Un vin plus austère que d’habitude mais qui se fera bien. Il est élaboré avec 65% cabernet-sauvignon, 19% merlot, 10% petit-verdot et 6% cabernet-franc. Il est élevé avec 70% fût neuf et 30% fût d’un vin. Vendanges tardives du 1er au 23 octobre. Il titre 13,7°.

Ch. Brane-Cantenac Cru classé 94-96

Robe grenat sombre avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est élégant et raffiné, de demi-corps, les tannins sont très fins avec de beaux arômes de groseille, jolie finale certes tenue mais harmonieuse. Le vin est élaboré avec 74% cabernet-sauvignon, 21% merlot, 4% cabernet-franc et 1% petit-verdot, ce qui est strictement le même assemblage que 2017. Etrange. Il titre 13° et le grand vin représente 60% de la récolte. Rendement de 45 hl/ha.

Ch. Cambon-La Pelouse L’Aura de Cambon 91-92

La robe est sombre avec des fruits noirs. Le vin est ample et souple, de la fraîcheur, boisé, petit creux toutefois. Joli vin. Il est élaboré avec 55% cabernet-sauvignon et 45% merlot. Il titre 14° avec un pH de 3,68.

Ch. Cantenac-Brown Cru classé 94-95

"Robe grenat sombre avec un nez intense, joliment épicé. Le vin brille par sa densité dans un millésime 2018 dont ce n’est pas la caractéristique première. Joli milieu de bouche assez ferme mais avec des tannins bien enrobés, petit rétrécissement en milieu de bouche, finale fraîche. Le vin a été élaboré avec 69% cabernet-sauvignon, 38% merlot et 3% cabernet-franc. Il représente 56 % de la récolte et il sera élevé avec 60% fût neuf et 40% fût d’un vin. Les vendanges se soit déroulées du 18 au 28 septembre pour le merlot et du 2 au 11 octobre pour le cabernet-sauvignon.

Ch. Charmant 88-89

Robe sombre. Le vin est suave et fluide, équilibré, léger, aérien.

Ch. Confidences de Margaux 89-90

Joli nez de cuir. Le vin est dense, bonne matière, la maturité est un juste.

Ch. d’Issan Cru classé 93-95

La robe est sombre avec un nez de fruits rouges. Le vin est frais, assez tannique, un peu plus austère. Le vin est élaboré avec 60% cabernet-sauvignon et 40% merlot. Il est élevé avec 50% fût neuf. Il représente 53 % de la récolte. Le vin avec le plus haut niveau d’alcool jamais atteint 14° (13,2° en 2017).

Ch. d’Issan Blason d’Issan 2e vin 90-91

La robe est grenat avec un joli nez un peu fumé. Le vin a été élaboré avec 52% cabernet-sauvignon et 48% merlot et il représente 47 % de la récolte. Le vin est marqué par les fruits rouges, petite dureté tannique. Les vignes sont largement situées à Arsac sur des terroirs filtrants. Il titre 13,9° (13,3° en 2017) avec un pH de 3,76. Il a fallu huit traitements dont quatre bios pour juguler les maladies, d’où 40 hl/ha.

Ch. Dauzac Cru classé 94-95

Robe grenat sombre avec un très joli nez de fruits rouges et noirs. Le vin est frais et élégant avec de belles notes de cuir, l’ensemble est harmonieux car peu extrait, finale presque citronnée. Le vin est élaboré avec 68% cabernet-sauvignon et 32% Merlot. Il est élevé avec deux tiers de barriques neuves et un tiers de barriques d'un vin pendant quinze mois.

Ch. Desmirail Cru classé 89-91

Robe grenat sombre. Joli nez de fruits rouges. Le vin est fluide mais harmonieux, de longueur moyenne, jolie finale.

Ch. Deyrem Valentin 88-89

Robe grenat sombre avec un nez végétal. Le vin l’est aussi un peu d'où la fraîcheur, mais avec une honnête densité qui le remettra dans la norme dans un an. Il a été élaboré avec 53% cabernet-sauvignon, 46% merlot et 1% petit-verdot.

Ch. du Tertre Cru classé 91-92

La robe est grenat avec un nez très intense de fruits rouges. Le vin est élégant, de demi-corps, léger sans être fluide comme d'habitude, légèrement tannique en finale. Il est élaboré avec 40% cabernet-sauvignon, 30% merlot, 16% cabernet-franc et 14% petit-verdot, soit avec les quatre cépages de façon significative. Il atteint tout de même 13,8° d'alcool.

Ch. Durfort-Vivens Cru classé 94-96

Le vin a été vinifié dans des amphores de terre cuite et se présente avec de belles notes épicées. Le vin est dense, assez ferme, les tannins sont très présents et la finale stricte, mais l'ensemble est d'une longueur exceptionnelle. Le vignoble est en biodynamie certifiée depuis 2016. Le vin est composé de 70% cabernet-sauvignon, 23% merlot et 7% cabernet-franc. En élevage avec 60 % de bois neuf. Le mildiou a été terrible et comme les traitements biodynamiques ne sont pas rémanents, le rendement est de 10 hl/ha.

Ch. Ferrière Cru classé 92-93

La robe est sombre avec des arômes précis. Le vin est de bonne densité, le milieu de bouche est sur les fruits rouges avec une petite trame tannique, la finale est fraîche sur un léger support tannique. Le vin a été élaboré avec 68% cabernet-sauvignon, 24% merlot, 6% cabernet-franc et 2% petit-verdot. Le domaine est en bio certifiée depuis 2015 et le millésime 2018 signe la certification biodynamique.

Ch. Giscours Cru classé 92-94

La robe est grenat sombre avec son nez habituel de fruits rouges et d’épices, un peu moins fruits noirs. Le vin est élégant et harmonieux, de demi-corps avec de belles notes épicées. Il sera de consommation rapide, ce qui ne préjuge pas de sa garde qui sera grande comme d'habitude. Il a été élaboré avec 55% de cabernet-sauvignon, 39% merlot et 6% petit-verdot. Il titre 13,9° d'alcool avec un pH de 3,79 à comparer aux 13,2° du millésime 2017 avec un pH de 3,65, donc plus d'alcool et moins d'acidité, car un peu plus de merlot et moins de cabernet-sauvignon. Les vendanges ont duré un moi du 12 septembre au 12 octobre.

Ch. Grand Tayac 88-89

Joli nez fumé et le vin est souple, léger, fumé.

Ch. Haut-Breton Larigaudière 90-91

La robe est sombre avec nez intense de cassis. Le vin est dense, serré, ferme, assez tannique par ses cabernets, belle finale. Cette belle réussite qui fera date au château a été élaborée avec 75 % cabernet sauvignon, 15 % merlot et 10 % petit verdot

Ch. Kirwan Cru classé 94-95

La robe est sombre à reflets violets et le nez superbe oscille entre fruits rouges et fruits noirs. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche qui resplendit par son moelleux, l'ensemble est de bonne longueur, la finale encore sur sa réserve. Les gros investissements consentis ces dernières années font la différence. Bravo !

Ch. La Bessane 88-89

De robe sombre, le vin est souple et dense avec une petite raideur tannique inhabituelle mais qui rentrera dans l'ordre dans un an ou deux. L'indicible charme margalais.

Ch. La Fortune 88-89

Le vin est léger, fluide, bien équilibré, facile à déguster dès aujourd'hui. Il est élaboré avec 74% cabernet-sauvignon et 26% merlot.

Ch. La Galiane 87-88

Le vin est assez frais, la maturité un peu juste, l'ensemble bien dans l'esprit du millésime 2018.

Ch. La Gurgue 91-92

Lee 2018 sera doublement certifié bio depuis 2017 et Demeter. De robe sombre, le vin est aromatique et frais avec certes un petit creux, mais il est de bonne longueur.

Ch. La Tour de Bessan 89-90

Elaborée avec 69 % merlot, 29 % cabernet sauvignon et 10 % petit verdot, la robe est sombre avec de délicats arômes fumés. Le vin très merlot est très élégant, de demi-corps, peu extrait, raffiné, frais en finale.

Ch. La Tour de Mons 88-89

De robe grenat, le vin est léger et aérien, très margalais, de bonne longueur, très charmeur. Un des meilleurs rapport qualité-prix du royaume.

Ch. Labégorce 90-91

La robe est sombre avec un nez très épicé. Le vin est souple et boisé, très clou de girofle, avec un milieu de bouche un peu plus mince et une finale un peu plus fraîche que d'habitude. Il a été élaboré avec 50% merlot, 44% cabernet-sauvignon, 3% cabernet-franc et autant de petit-verdot. Il atteint 14° (13° en 2017)

Ch. Lascombes Cru classé 94-96

Robe sombre avec un joli nez épicé. Le vin est souple, joli milieu de bouche élégant avec de la fraîcheur ce qui est rare à Lascombes, jolie finale de cuir. Un Lascombes nettement plus harmonieux que d’habitude, sans pour autant perdre sa densité. Une vraie réussite ! Il est élaboré avec 50% merlot, 45% cabernet-sauvignon et 5% petit-verdot. Il est élevé avec 60% fût neuf. Rendement de 45 hl/ha.

Ch. Le Coteau 87-88

La robe est grenat avec un nez un peu végétal. Le vin est frais et léger, petite amertume en finale. Nez Le vin a été élaboré avec 75 % cabernet sauvignon, 22 % merlot et 3 % petit verdot

Ch. Malescot saint Exupéry Cru classé 94-95

Robe sombre avec un nez très intense de fruits noirs. Le vin est souple et suave, étonnant milieu de bouche moelleux ce qui est rare dans le millésime, belle finale généreuse. Beau vin?! Les vendanges se sont déroulées du 24 septembre au 16 octobre. Rendement de 51 hl/ha qui compense le gel de 2017.

Ch. Margaux 1er cru classé Grand vin 96-98

Le rendement se situe entre 10 à 50 hl avec 31hl/ha en moyenne. Les vendanges, callées sur les dates de floraison, ont débuté le premier octobre pour le cabernet-sauvignon. Les vendanges ont été étalées, faciles, arrêtées le week-end, les rendements faibles. On a procédé à peu d’extraction avec l'idée de raccourcir temps de macération, moins de remontages. Certes, il restait quelques vins un peu tanniques, mais la sélection s'est effectuée sur la fraîcheur et l’élégance même s'il titre 14° avec un pH de 3,8. Le robe est sombre avec un nez très fin de griotte. Le vin est frais, élégant, étonnamment très fruits rouges dans ce millésime si sec, très raffiné. Il est élaboré avec 90% cabernet-sauvignon, 6 % merlot et 4% cabernet-franc. Un vin paradoxal très fruits rouges qui ne manque pas de classe, dans le style des millésimes récents, mais sans l'extrême densité qui caractérise un 2005 par exemple. Vendanges du 17 septembre au 13 octobre. Le grand vin représente 36% de la récolte.

Ch. Margaux Pavillon rouge 2e vin 93-94

Pavillon Rouge a été élaboré avec 30 % de la récolte et il est composé de 69% cabernet-sauvignon, 19% merlot, 9% petit-verdot et 3% cabernet-franc. De robe grenat, il se présente avec beaucoup de pureté dans le nez très cerise rouge avec une touche florale. Le vin est très fin, élégant, assez tannique avec une très jolie finale de cerise rouge et de framboise. le vin possède une étonnante fraîcheur et pourtant il affiche 14,5° avec un pH de 3,75 pour 13,5° en 2017 et un pH similaire.

Marojalia 93-94

De robe noire, le vin est dense, velouté, ferme, droit et strict avec des tannins bien présents. Il est élaboré avec 70% cabernet-sauvignon et 30% merlot.

Ch. Marquis d’Alesme Cru classé 94-95

Derrière sa robe presque noire s’abrite un vin dense, assez tannique, de bonne fraîcheur, assez tendu, avec de beaux arômes de cassis qui, comme en 2017, est plutôt pauillacais que margalais, ce qui n’est pas une injure. Il est élaboré avec 55 % de cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 5 % cabernet-franc et 5 % petit verdot. Il titre 14,5° (13,5° en 2017). Elevage avec deux tirs de bois neuf et un tiers en barriques d’un vin.

Ch. Marquis de Terme Cru classé 94-95

Robe presque noire à reflets violets. Nez discret, puis très cassis. Le vin est dense et serré, un peu plus frais que d’habitude mais de très bonne constitution, jolie finale très harmonieuse. Un beau vin. Le vin est élaboré avec 60% cabernet-sauvignon, 33% merlot et 7% petit-verdot avec vendanges du cabernet-sauvignon du 8 au 15 octobre. Rendement de 41 hl/ha, un peu inférieur au 47 hl/ha de 2017.

Ch. Monbrison 91-93

De robe grenat sombre, le vin se présente avec un joli nez très fin, un peu végétal comme souvent. Le vin est de demi-corps comme d’habitude, tout en élégance avec une forte dose de fraîcheur en finale.

Ch. Mongravey 88-90

La robe est noire avec un vin dense, un peu frais, joli milieu de bouche, petite verdeur en finale.

Ch. Palmer Alter Ego 2e vin Non noté

Pas d’Alter Ego cette année, car avec 11 hl/ha, pratiquement tout est entré dans le grand vin. Il ne restait que de cabernet et du petit-verdot, ce qui n’est pas Alter Ego.

Ch. Palmer Cru classé Grand vin 99-100

Après de terribles épisodes de mildiou, il ne reste qu’un rendement de 11 hl/ha, d’où un vin puissant qui titre 14,3° avec un pH de 3,83. La robe est noire avec des arômes intenses de fruits noirs, mais aussi paradoxalement d’’herbe verte. Le vin est dense, compact, très concentré, très tannique, très fruits noirs, presque crémeux. La concentration est hors norme, il n’y a jamais eu une telle densité, la persistance est exceptionnelle, mais cela reste du Palmer. Pendant trois mois, chaque pied de vigne ne gérait qu'une une seule grappe. Mais pour le mythique 1961, un des plus grands vins de tous les temps, trois accidents climatiques avaient réduit le rendement à 12 hl/ha. En 2018, trois vagues de mildiou ont réduit la récolte de la même manière. Il est évident que c’est un millésime collector du calibre 1961. Le vin a été élaboré avec 53% cabernet-sauvignon, 40% merlot et 7% petit-verdot. Vendanges du 15 septembre au 15 octobre. Il lui faudra au moins dix ans pour se faire.

Ch. Paveil de Luze 89-90

Robe sombre. Joli nez de mûre. Le vin est de bonne densité, très élégant, un peu végétal, jolie finale charmeuse.

Ch. Pontac-Lynch 87-88

Robe grenat. Un vin léger, fluide, un rien sec, honnêtement construit.

Ch. Pouget Cru classé 93-94

Les vendanges se sont déroulées du 1er au 23 octobre, ce qui est tard. La robe est sombre avec un splendide nez de fruits noirs. Le vin, est ample avec un beau fond, des fruits noirs, assez tannique. Le vin est construit sur le merlot, car les cabernets issus des vignes anciennes ont moins produit. Le vin est de grande densité et la petite dureté tannique disparaitra à l'élevage. Le vin a été élaboré avec 49% merlot, 38% cabernet-sauvignon, 6% petit-verdot et 6% cabernet-franc. Il titre moins de 14°. Grande réussite.

Ch. Prieuré-Lichine Cru classé 94-95

De robe sombre, le vin se présente avec un joli nez de fruits noirs très élégant, délicatement épicé. Le vin est de bonne densité, un rien plus frais que d’habitude, joliment constitué avec un joli moelleux. Belle finale épicée.

Ch. Rauzan-Gassies Cru classé 88-89

Robe grenat sombre. Nez végétal. Le vin est léger, fluide, sans aspérité.

Ch. Rauzan-Ségla Cru classé Grand vin 94-96

La robe est sombre avec des arômes de cassis fruit, mais aussi feuille. Le vin est dense et structuré avec des tannins très fermes qui mettront du temps à se polymériser, il est très austère, très loin du charme margalais et du velouté qui a fait sa réputation, mais avec une densité exceptionnelle. Le vin est élaboré avec 56 % cabernet-sauvignon vendangé du 27 septembre au 11 octobre, 40 % merlot du 13 au 27 septembre, 2 % cabernet-franc le 28 septembre et 2 % petit-verdot les 28 et 29 septembre. Il titre plus de 14° d’alcool avec un pH de 3,8, loin des 13,5° et du pH de 3,6 du fabuleux 2016 que certes il n'égale pas, mais les patients se régaleront avec un très beau flacon.

Ch. Siran 89-91

Robe grenat sombre avec un nez discret. Le vin est souple et joliment épicé, pas très dense, de demi-corps, mais avec de jolies notes épicées. Il possède beaucoup d’harmonie qui détonne, en bien, avec les Siran des années précédentes même si la concentration n’est pas encore tout à fait au niveau. Beau retour qui a été élaboré avec 45% cabernet-sauvignon, 44% merlot, 10% petit-verdot et 1% cabernet-franc.

Ch. Tayac 88-89

Un beau nez. Le vin est certes un peu fluide, mais il est bien équilibré et donnera une bouteille fort plaisante.

Ch. Tayac Or Norme 89-90

Robe sombre et nez de choc. Le vin possède une belle densité, mais il est un peu rustique. Soyez patients pour qu'il apaise ses tannins. Il est élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon, 30 % petit-verdot et 20 % merlot.