Saint-Estèphe 2018 des grands vins, mais pas que…

Avec ses terroirs d’argiles profondes au côté des classiques graves, l’appellation Saint-Estèphe était a priori bien armée pour réaliser le sans-faute dans le millésime 2018. La réalité n’est pas aussi simple et l’appellation ne réalise pas la performance de 2014 et de 2016 où la réussite était générale.

Certes, on y a élaboré très grands vins mais qui, sauf quelques rares exceptions, ils ne dépassent pas le niveau des 2016, ce qui n’est déjà pas si mal pour un millésime très mal parti et qui s’est refait une santé en deux mois seulement.

Partout pour élaborer le grand vin, le niveau de sélection est élevé : à Calon-Ségur, le grand vin représente 40 % de la production, à Montrose il est élaboré avec 52 % de la production, 65 % à Cos d’Estournel. Les seconds vins ne sont pas des grands vins en réduction et souvent, ils accusent de la verdeur et des ceux en milieu de bouche, signe que la concentration n’était pas toujours au top.

Si les niveaux d’alcool sont élevés partout (en moyenne 1° de plus qu’en 2017, ce qui est énorme), les indices tanniques ne sont guère plus élevés qu’en 2017 et les densités exprimées en extrait sec guère plus non plus. Signe que les deux mois de temps très secs ont bien arrangé les choses, mais n’ont pas fait de miracles.

*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. Beau-Site 89-90

Robe grenat sombre. Le vin est souple, suave, tannins légers, jolie finale d’épices et de fruits noirs.

Ch. Calon-Ségur Cru classé Grand vin 94-95

La robe est sombre avec un nez discret. Le vin est dense, tannique, boisé, austère, droit, il a beaucoup pris le boisé. Le vin a été élaboré avec 65 % cabernet-sauvignon, 17 % merlot 15 % cabernet-franc et 3 % petit-verdot et il est élevé pendant vingt mois en fût neuf. Il titre 14,9° (13,3 en 2017) ce qui est le plus gros degré de Calon avec un pH de 3,75 et un IPT de 70. Rendement de 41 hl/ha et le grand vin représente 40 % de la production.

Ch. Calon-Ségur Marquis de Calon 2e vin 91-92

La robe est grenat sombre avec un nez plutôt fruits rouges. Le vin est frais et ferme, assez tannique, large creux, finale de framboise et aussi un peu de verdeur tannique. Il est élaboré avec 53 % merlot et 47 % cabernet-sauvignon. Il titre lui aussi 14,9° avec un pH de 3,65. 41 hl/ha. Il est élevé 17 mois avec 30 % de barriques neuves.

Ch. Capbern 88-89

La robe noire avec un nez intense de fruits noirs. Le vin est de bonne densité avec de jolies notes de graphite, petit creux, jolie finale épicée avec des tannins fermes masquée par la sucrosité, mais une petite verdeur. Le vin a été élaboré avec 62 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot et 1 % petit-verdot. Il titre 14,6° avec un pH de 3,75 et un IPT de 77. Rendement de 41 hl/ha. Il est élevé 18 mois en barriques neuves.60 fût neuf.

Ch. Clauzet Non noté

Le château Clauzet a été acheté en 2018 par Jacky Lorenzetti, propriétaire du château Pedesclaux, cru classé de Pauillac, au baron Velge.

Ch. Cos d’Estournel Cru classé Grand vin 97-98

La robe est noire avec un nez intense de cassis. Le vin est dense, serré, droit, austère, tannique, d’une concentration exceptionnelle, très ferme. Il fa falloir être très patient. Le vin a été élaboré avec 74 % cabernet-sauvignon, 23 % merlot, 2 % cabernet-franc 1 % de petit-verdot. Il affiche 14,6° (13° en 2017) avec un pH de 3,7 et un IPT de 80. Il est élevé avec 50 % de barriques neuves. Il représente 65 % de la récolte.

Ch. Cos d’Estournel Les Pagodes de Cos 2e vin 93-95

La robe est sombre avec un nez intense, joliment fumé. Le vin est dense, assez serré, souple ensuite, globalement sérieux et même un peu austère. Il est élaboré avec 54 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot, 6 % petit-verdot et 3 % cabernet-franc. Il représente un tiers de la production et il est élevé avec 20 % de bois. Il titre 14,5° avec un IPT de 72 et un pH de 3,7. Un grand Pagodes.

Ch. Cos Labory Cru classé 91-93

Robe sombre à reflets violets avec un joli nez de cuir. Le vin est souple avec un joli moelleux, il n’est pas très long, mais avec une harmonie rarement atteinte, belle finale de cuir et de cèdre.

Ch. de Côme 88-89

La robe est sombre avec un nez très intense de cassis feuille. Le vin est souple, joliment fruité, un rien sec.

Ch. de Pez 91-93

La robe est dense à reflets violets. Nez intense très cassis. Le vin est souple et presque aérien, bon milieu de bouche un rien sec, petite fluidité mais une réelle élégance, belle finale de cuir. Il est élaboré avec 49 % cabernet-sauvignon, 49 % merlot, 1 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot.

Ch. Haut-Marbuzet 92-94

La robe est sombre avec un nez très intense fumé et de fruits noirs. Le vin est dense, assez droit, strict, élégant, les tannins sont fins, l’ensemble de belle longueur. Un beau vin.

Ch. La Croix de Pez 88-89

Robe sombre. Le vin est souple, un peu fluide, joliment construit, peu extrait.

Ch. La Haye 90-91

Le vin a été élaboré avec 50 % cabernet sauvignon, 45 % merlot, 5 % petit verdot pour ce château ambitieux à la robe grenat sombre. Le nez est plutôt discret, il évolue vers le cèdre, le vin est élégant, de demi-corps, avec des tannins subtilement extraits.

Ch. Laffitte-Carcasset 88-89

Robe grenat sombre avec un nez de fruits rouges. Le vin est d’honnête densité, un peu végétal avec un creux, mais sans dureté.

Ch. Lafont-Rochet Cru classé 92-93

Le vin est de bonne densité, compact sur ses tannins un peu raides, le vin ne manque pas de matière, mais cette matière brute doit encore s’affiner à l’élevage d’autant que les merlots qui apportent souvent le velouté au cru, ne jouent pas leur rôle habituel. Il a été élaboré avec 64 % cabernet-sauvignon, 26 % merlot, 6 % petit-verdot et 4 % cabernet-franc.

Ch. Le Boscq 89-90

La robe est sombre avec un joli nez fumé. Le vin est dense, assez frais, beau merlot enjôleur qui tempère la sévérité traditionnelle de Saint-Estèphe. Le vin a été élaboré avec 63 % cabernet-sauvignon, 33 % merlot et 4 % petit-verdot.

Ch. Le Crock 89-90

La robe est sombre avec un nez très intense de cerise noire. Le vin est élégant, plus léger que d’habitude, très beaux arômes charmants, de la fluidité. Il est élaboré avec 44 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet-franc et 6 % petit-verdot. Il titre 14,3° avec un pH de 3,71. Rendement de 34 hl/ha.

Ch. Lilian-Ladouys 89-90

Robe sombre avec un nez de fruits noirs. Le vin est dense, épicé, boisé, joli fruit, bonne longueur, finale un rien végétale.

Ch. Bernard Magrez 89-90

Acquis en 2016, l’ancien Magrez-La Peyre vient changer de nom. Le vin est souple, rond et charmeur. Il sera de consommation précoce.

Ch. Martin 89-90

De robe sombre, le nez est fumé, la bouche aussi. Le vin est aérien, bien construit.

Ch. Meyney 92-93

La robe est sombre avec un nez intense de fruits rouges et noirs. Le vin est dense et boisé, petite raideur tannique temporaire, de la fraîcheur, un peu asséchant aussi, mais sauvé par une belle matière. Le vin doit encore s’harmoniser à l’élevage, mais il donnera une belle bouteille. Il a été élaboré avec 59 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot et 4 % petit-verdot. Il titre 14,4° d’alcool (13,2° en 2017).

Ch. Montrose Cru classé Grand vin 96-98

La robe est noire avec de beaux arômes très purs. Le vin est dense, souple, beau milieu de bouche, beaucoup de pureté. Pas de chance, la floraison a été un peu hétérogène vers le 1er juin, d’où une perte de récolte de 8 % dû à la coulure sur le merlot, La perte due au mildiou est de 15 % autant sur la partie bio que non bio et 7 % dû à la sécheresse. Au finale, le rendement est de 25 hl/ha. Très pur, avec une incroyable fraîcheur. Il titre 14,8° avec un pH de 3,7. Le grand vin représente 52 % de la production. Il titre 14,8° avec un pH de 3,7 (respectivement 13,5° et 3,65 en 2017).

Ch. Montrose La Dame de Montrose 2e vin 94-95

La robe est noire avec un nez intense, très graphite. Le vin est souple avec un joli milieu de bouche, petit creux et petite dureté à combler à l’élevage, jolie finale. Le second vin a été élaboré avec 52 % merlot, 39 % cabernet-sauvignon, 5 % petit-verdot et 4 % cabernet-franc et représente 37 % de la production.

Ch. Ormes de Pez 90-91

Robe sombre à reflets violets. Nez intense de cèdre. Le vin est un peu fluide mais harmonieux, bonne longueur, de la fraîcheur (pH de 3,57), un brin végétal en finale. Il a été élaboré avec 50 % merlot, 41 % Cabernet-sauvignon, 7 % cabernet-franc et 2 % petit-verdot. Il titre 13° d’alcool et il est élevé avec 45 % de fûts neufs. Le merlot a été ramassé entre les 20 et 26 septembre, le reste du 26 septembre au 8 octobre.

Ch. Petit-Bocq 88-89

La robe est sombre avec un nez discret. Le vin est relativement frais mais de bonne densité, l’ensemble ne manque pas d’élégance. Le vin a été élaboré avec 50 % merlot, 48 % cabernet sauvignon, 2 % Petit Verdot

Ch. Phélan-Ségur 94-95

Millésime normal à Phélan-Ségur avec 49 hl/ha. La robe est noire avec des arômes de petits fruits noirs. Le vin est suave, rond, les tannins sont souples, l’ensemble possède beaucoup de charme et de gourmandise sans aucune lourdeur, équilibré. Il est élaboré avec 57 % cabernet-sauvignon et 43 % merlot. Il titre 14° (13,2° en 2017), avec un pH de 3,8, IPT 77. Le grand vin représente 60 % de la production. Les vendanges se sont déroulées du 24 septembre au 11 octobre avec le plus beau merlot jamais vinifié, le cabernet-sauvignon est du niveau de 2016.

Ch. Plantier Rose 87-88

Robe grenat et nez de fruits noirs. Le vin est suave, assez court avec un creux en milieu de bouche, mais il est très plaisant.

Ch. Saint-Pierre de Corbian 88-89

De robe sombre, le vin est léger, fluide, assez tannique avec un joli fruit.

Ch. Sérilhan 88-89

Le vin est construit sur le merlot avec 60 % merlot et 40 % cabernet sauvignon. La robe est sombre avec un nez très ouvert, soutenu par le boisé. Le vin est souple, joliment épicé, extrait avec douceur.

Ch. Tour de Pez 89-90

L’excellent château La Tour de Pez a été acheté en 2018 par Jacky Lorenzetti, propriétaire du château Pedesclaux, cru classé de Pauillac. La robe est noire avec un nez délicatement fumé et de fruits noirs. Le vin est léger et fluide, charmant, demi-corps.

Ch. Tour des Termes 89-90

La robe est sombre avec des arômes intenses, très fumés à souhait. Le vin est souple et dense, les tannins sont ceux de l’appellation, la finale très fraîche. Le vin a été élaboré avec 60 % merlot, 30 % cabernet sauvignon, 5 % petit verdot, 5 % cabernet franc.

Ch. Tour Saint-Fort. 88-89

Le vin a été élaboré avec 61 % merlot, 25 % cabernet sauvignon, 12 % petit verdot et 2 % cabernet franc. La robe est grenat avec des notes un peu végétales. Le vin est frais, un peu végétal et léger, mais l’extraction des tannins a été douce.

Ch. Tronquoy-Lalande 92-93

La robe est noire avec un nez de fruits noirs. Le vin est souple, suave, de longueur moyenne, les tannins sont souples. Le vin a été élaboré avec 51 % merlot, 44 % cabernet-sauvignon, 3 % petit-verdot et 2 % cabernet-franc. Vendanges du 18 septembre au 4 octobre. Joli fruit, petite fluidité.