Bernard Burtschy

# Primeurs 2019

# Les liquoreux de Barsac et de Sauternes

Fraîcheur et pureté !

Décidément, la qualité des vins liquoreux de Bordeaux défie toujours l’analyse rationnelle. Cette année encore, les conditions climatiques n’étaient pas à l’optimum. La floraison passe de justesse tout début juin entre un mois de mai frais et un mois de juin guère mieux. L’été est exceptionnellement chaud, mais ponctué à Sauternes d’une pluviométrie plus importante qu’ailleurs, ce qui a fragilisé les baies. La pernicieuse pourriture acide a fait son apparition et il a fallu procéder à de sérieuses tries de nettoyage.

La vraie pourriture noble s’est fait désirer avant d’apparaître d’une manière fulgurante vers le 10 octobre. Le meilleur a été ramassé entre le 10 et le 14 octobre, mais les vendanges se sont étirées jusqu’au 23 octobre. Entre la pourriture aigre et la vraie, il a fallu trier jusqu’au cœur de la grappe en perdant une part non négligeable de la récolte. Mais c’est là le point fort de toutes ces propriétés barsacaises et sauternaises : un savoir-faire inégalable pour distinguer et préserver le meilleur du pire. Cela requiert du courage et de l’abnégation. Félicitations !

À l’arrivée, et malgré toutes les affres du millésime, il y a de quoi être ébahi par la qualité des vins. Certes, nous ne sommes pas en présence de vins riches et puissants, ni de vins lourds et gras, mais au contraire, la fraîcheur et la pureté sont au rendez-vous. Cela n’était pas gagné d’avance. Et surtout la qualité du botrytis est de tout premier ordre et d’une grande homogénéité avec des vins tout en dentelle qui mériteront de figurer sur toutes les tables. Seule ombre au tableau, les quantités sont réduites, les rendements ne dépassent guère les 8 hl/ha. Mais les vins sont de tout premier ordre, peut-être pas au niveau des géniaux 2017, mais tellement purs et digestes qu’il ne faut surtout pas s’en priver.

*Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont traditionnellement lieu fin mars, début avril. Le Covid a perturbé cette tradition, mais plutôt que de faire la course à l’information avec des échantillons expédiés avec plus ou moins de bonheur et des dégustations improbables, nous avons patienté jusqu’à la levée des interdictions de déplacement pour déguster les vins sur place dans des conditions idéales, le plus souvent à l’aveugle et nous ne sommes pas nombreux, ce qui explique ce retard de publication. Les raisins ont été récoltés à l’automne 2019, 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 2022, puis encore en 2023 pour un avis plus définitif.*

## Barsac

Château Broustet, cru classé, Barsac 2019

La robe est dorée avec des arômes d’abricots confits. Le vin est riche avec de la matière et du volume, de la puissance aussi et une belle liqueur. Belle réussite.

92-93

Château Climens, 1er cru classé, Barsac

Comme d’habitude, château Climens n’est pas assemblé. Tout au plus, quelques préassemblages ont été effectués. Les vendanges se sont déroulées entre le 7 et le 15 octobre, plutôt jusqu’au 13, car le gros orage du 14 n’a pas permis de trier les dernières parcelles le 15. Tout au long, il a fallu se battre contre la pourriture aigre souvent cachée derrière la pourriture noble avec des pertes énormes, souvent 80 % de la grappe. Pourtant, à la dégustation des divers lots, pas la moindre trace de pourriture aigre n’est apparue. Son style est pêche blanche et gingembre avec une belle ligne fraîche qui tient une liqueur fine de toute beauté. À l’arrivée, il affiche 14,1° avec 132 g/l de sucres résiduels et un pH de 3,8. Nul doute que nous avons affaire à un grand Climens comme Bérénice Lurton sait les produire.

Note 96-98

Château Coutet, 1er cru classé, Barsac 2019

Le premier nez est marqué par le foin coupé avant de se développer plus classiquement vers l’ananas et la poire et des notes de gingembre. Le vin se présente en attaque avec une belle matière ample et du volume, il est un rien plus souple que d’habitude ce qui lui donne du charme, mais l’ensemble est tenu par une belle acidité fine, la finale est éblouissante avec une complexité sans égale. Quelle élégance ! Son assemblage comprend 75 % sémillon, 23 % sauvignon et 2 % muscadelle et il est élevé en barriques dont 50 % sont neuves. Vendanges du 3 au 23 octobre.

Note 96-98

Château de Myrat, cru classé, Barsac

La robe est paille avec un premier nez discret, avant de développer son exubérance naturelle. L’attaque est très moelleuse comme à son habitude avec une belle pourriture noble, l’ensemble est d’une grande pureté avec nettement moins de puissance qu’autrefois, mais il est très harmonieux avec une vraie liqueur. Il est élaboré avec 90 % sémillon, 6 % sémillon et 4 % muscadelle avec un élevage en barriques dont 40 % sont neuves. Vendanges du 30 septembre au 17 octobre.

Note 92-93

Château Doisy Daëne, cru classé, Barsac 2019

La robe est jaune pâle avec des arômes à la fois boisés et aussi d’une grande pureté. Le vin est ample avec du gras, très riche, un peu souple avec de la sucrosité, mais sous-tendu par une belle acidité fine qui lui donne beaucoup d’éclat, d’autant que la pureté est exemplaire. Il est élaboré en pur sémillon et élevé avec ¼ de barriques neuves.

Note 93-95

L’extravagant du château Doisy-Daëne, Barsac 2019

Cette cuvée spéciale est un ovni élaboré en pur sauvignon. Le nez est intense, riche et plein avec des notes de poire. Le vin est ample avec une liqueur impressionnante, il possède 202 g de sucres résiduels, mais avec une belle acidité, la finale est de grande classe.

Note 95-96

Château Doisy-Dubroca, cru classé, Barsac 2019

Le domaine a été racheté par Denis Dubourdieu en 2014 et il renaît avec le millésime 2019 qui a été élaboré avec un hectare de jeunes vignes de sémillon plantées en 2015. De robe pâle, le vin débute avec une grosse réduction avant de développer des arômes de citron confit. Le vin est ample et soyeux, un rien court, mais c’est normal avec des jeunes vignes, le vin possède du volume avec une jolie finale de pêche. 2400 bouteilles seulement. Bienvenu au club !

Note 92-93

Château Doisy-Védrines, cru classé Barsac 2019

Le premier nez est discret avant de faire apparaître ses arômes de résine. Le vin est frais, très citronnelle, de longueur moyenne, mais bien équilibré avec une belle liqueur fine. Il est élaboré avec 80 % sémillon, 18 % sauvignon et 2 % muscadelle. Il titre 13,5° avec 132 g/l de sucres résiduels et 5,4 g d’acidité.

Note 92-94

Château Suau, cru classé Barsac 2019

Le vin se présente avec des arômes très réduits, puis d’abricots. Le vin est ample, un peu sirupeux et court, mais avec de belles notes d’ananas Il faudra le revoir.

Note 88-89

## Sauternes

Château Bastor-Lamontagne, Sauternes 2019

Situé à Preignac sur 56 ha d’un seul tenant, le château a longtemps appartenu aux domaines royaux. Dans l’histoire récente, il est certifié en Agriculture biologique depuis 2016 et il a été acheté par la famille Helfrich en 2018. Il est situé sur des sols silico-graveleux sur argiles et le 2019 assemble 77 % sémillon et 23 % sauvignon blanc. Les arômes d’agrumes et surtout d’ananas sont splendides. Le vin est charmeur et facile d’accès, pas très liquoreux, mais très équilibré avec la fraîcheur apportée par le sauvignon. Fidèle à son style, il est destiné aux amateurs de Sauternes pas trop riches et plus faciles d’accès. Il n’est pas utile de patienter pendant des décennies.

Note 91-92

Clos Haut-Peyraguey, 1er cru classé, Sauternes 2019

La robe est paille avec de beaux arômes de pêche blanche. Le vin possède du fond avec une belle liqueur et une vraie complexité, splendide finale d’orange confite. Il est élaboré avec 95 % sémillon et 5 % sauvignon.

Note 94-95

Château d’Arche, cru classé, sauternes

Le premier nez est discret, puis il évolue vers les fruits tropicaux. Le vin est de corpulence moyenne, très harmonieux avec des notes de citron confit et une bonne longueur.

Note 93-94

Château de Malle, cru classé, Sauternes

De robe pâle, le nez est très intense, très citron confit. Le vin est harmonieux avec de la fraîcheur et une belle longueur, belle finale complexe de miel d’acacia. Il est élaboré avec 90 % sémillon, 6 % muscadelle et 4 % sémillon.

Note 92-94

Château Filhot, cru classé, Sauternes

Le premier nez est, comme toujours, terriblement réduit. Mais derrière se cache un vin d’une rare élégance avec des notes de citron confit, une belle fraîcheur et une seyante forme de légèreté. Son vieillissement est légendaire. Il est élaboré avec 50 % sémillon, 40 % sauvignon et 10 % muscadelle.

Note 94-95

Château Guiraud, 1er cru classé, Sauternes 2019

La robe est paille avec des arômes inhabituels de citronnelle. Le vin est d’une grande fraîcheur, un peu acidulé même et aussi un peu boisé, il est beaucoup plus élégant que d’habitude, moins massif, plus équilibré. Une belle réussite ! Le vin est élaboré avec deux tiers sémillon et un tiers sauvignon.

Note 94-95

Château Haut-Bergeron, Sauternes 2019

La robe est paille avec un nez sur sa réserve, mais très élégant. En bouche en revanche, le vin est d’une incroyable intensité, il est très élégant, plus Barsac que Sauternes, d’une grande classe. Les arômes de mirabelle qui signent souvent le cru sont d’une incroyable subtilité.

Note 93-94

Château La Tour Blanche, 1er cru classé, Sauternes 2019

La robe est paille avec un premier nez intense de foin coupé allant vers les agrumes confits et la bergamote. En bouche, le vin est dense avec une liqueur moins apparente que d’habitude, mais l’ensemble est harmonieux avec du fond, une belle acidité et une jolie finale citronnée. Le vin est élaboré avec 90 % sémillon, 9,5 % sauvignon et seulement de 0,5 % de muscadelle. Vendanges très larges entre le 18 septembre et le 21 octobre en trois passages avec un rendement très faible de moins de 7 hl/ha.

Note 93-95

Château Lafaurie-Peyraguey, 1er cru classé, Sauternes 2019

La robe est paille avec des arômes d’agrumes confits. Le vin est gras, riche et plein avec une belle longueur, la finale s’effectue en puissance avec une pointe de fraîcheur. Le vin est élaboré avec 93 % sémillon et 7 % sauvignon avec un élevage de douze mois en barriques renouvelées par tiers, puis six mois en cuve. Vendanges très concentrées du 11 au 14 octobre.

Note 94-95

Château Lamothe-Guignard, cru classé, Sauternes

Les arômes sont un peu brouillés pour le moment, puis à l’aération, ils se tournent vers l’abricot et la pêche. Le vin est souple en attaque, relativement frais avec une petite sucrosité, légèrement asséchant pour le moment, le tout est tenu par une bonne structure. Il faut toujours un peu de temps pour que Lamothe-Guignard se mette en place, mais il donnera une belle bouteille, un peu moins riche que d’habitude et un peu plus frais. Il est élaboré avec 90 % sémillon 5 % sauvignon et 5 % muscadelle.

Note 90-91

### Château Liot, Sauternes

La robe est paille avec des arômes intenses d’ananas. L’attaque est très élégante avec un bel équilibre en milieu de bouche, jolie finale pure dans un équilibre pas trop riche. Belle réussite.

Note 91-92

Château Raymond-Lafon, Sauternes 2019

La robe est paille avec des arômes discrets, puis d’une grande subtilité. En bouche, le vin impose sa puissance avec du gras et un très joli botrytis, la matière est au rendez-vous avec un Raymond-Lafon certes moins monumental, mais plus subtil que d’habitude.

Note 93-94

Château Rayne-Vigneau, 1er grand cru classé de Sauternes 2019

De robe paille, le nez est très intense entre ananas et foin coupé, pour aller vers l’orange confite. L’attaque en bouche est d’une grande séduction, le milieu de bouche est marqué par une pourriture de premier ordre, la densité est exceptionnelle sans la moindre lourdeur, la finale est d’une grande complexité avec une persistance exceptionnelle. Enfin le grand Rayne-Vigneau que l’on attendait, dans un millésime inattendu. Bravo ! L’assemblage comprend 76 % sémillon, 24 % sauvignon et une pincée de muscadelle. Élevage avec 1/3 de bois neuf.

Note 95-96

Château Rieussec, 1er cru classé, Sauternes 2019

Loin est le temps où Château Rieussec présentait un vin généreux et gras à la robe dorée, tout en puissance. Le 2019 est très élégant, raffiné, d’une belle longueur, très proche du 2018, avec les mêmes notes d’oranges confites qui sont sa signature. Le vin a été élaboré avec 89 % sémillon, 9 % sauvignon et 2 % muscadelle, ce qui est proche de l’encépagement du château.

Note 93-95

### Château Romer du Hayot, cru classé, Sauternes

Ce cru classé de neuf hectares est situé dans le secteur de Fargues. Sa robe est pâle avec un premier nez discret, puis d’une grande délicatesse. Le vin joue sans fard la fraîcheur et la finesse dans un style de corpulence moyenne avec une belle acidité pure et longue, la finale est encore sur sa réserve. Un beau Sauternes sans lourdeur destiné à un apéritif chic et qui vous sortira des sentiers battus.

Note 92-93

Château Sigalas Rabaud, 1er cru classé, Sauternes 2019

De robe paille, les arômes sont cristallins avec des notes d’agrumes confits et de tilleul. Le vin est d’une grande pureté avec une belle vivacité, l’ensemble est rigoureux, mais tempéré par une liqueur toute en finesse ce qui peut surprendre. Ce vin, de belle longueur a une classe folle. Il est élaboré avec 95 % sémillon et 5 % sauvignon.

Note 95-96

Château Suduiraut, 1er cru classé, Sauternes

La robe est paille avec de beaux arômes précis de cire d’abeille et d’agrumes confits. Le vin est ample, très fruits confits, avec une puissance peu commune grâce à un génial botrytis remarquablement trié et une splendide finale confite. Son étonnante puissance doit encore s’affiner, car sa belle structure est encore masquée. Une bouteille remarquable. Il est élaboré avec 94 % sémillon et 6 % sauvignon. Élevage avec 50 % de barriques neuves et 50 % de barriques d’un vin.

Note 95-96

## Loupiac

### Château du Cros, Loupiac 2019

De robe paille, le nez est marqué par des notes d’ananas. Le vin est relativement frais, mais avec une belle sucrosité en milieu de bouche, l’ensemble est pur, belle finale d’ananas. Belle réussite aux égards des difficultés du millésime.

Note 89-90