



Jean-Marc Quarin
Carnets de dégustations
www.quarin.com
 Guide indépendant de l'amateur de vins



- ▶ **Bordeaux 2009 : une gourmandise impossible à cracher**
- ▶ **Voici les premiers résultats : Montrose, Clos Manou, Petit Manou, Moulin Haut Laroque, La Mauriane, Troplong Mondot, La Mission Haut-Brion**

Chronique n° 94 (1er mars 2010)

Pour les vins rouges, le millésime 2009 est plus hétérogène que le 2005 où toutes les régions et tous les crus avaient produit leurs meilleurs vins depuis longtemps.

Quoi que vous entendiez et même si le millésime semble prévenu, l'intérêt des acheteurs sera de sélectionner. Un des écueils des 2009 me semble dû à des vendanges trop tardives. Si vendanger tard est utile pour arrondir les tannins, l'attente ne peut pas être illimitée. On peut y perdre le goût du fruit. Je rappelle que le merlot est particulièrement sensible à cette perte de goût. Je ne l'exclus pas sur le cabernet sauvignon. Souvenez-vous qu'en 1997, leur vendange très tardive n'a pas radicalement changé la donne. Un autre écueil concerne la maturité. Vu la sécheresse, elle n'était pas facile à évaluer. Les situations étaient probablement plus homogènes en 2005.

Sélectionner

Depuis les vendanges, j'ai investi beaucoup de temps pour effectuer le suivi de crus remarquables comme des outsiders dans leur catégorie ou toutes catégories confondues.

Soit leur qualité les met au niveau des meilleurs crus classés, alors qu'ils n'en ont ni le prix ni la notoriété ; soit ces vins sont eux-mêmes classés, en plein progrès et pour l'instant sans reconnaissance ; soit ils sont déjà très connus et ce millésime va encore accentuer leur étonnant parcours.

A propos du style des vins rouges de 2009

Les 2009 se distinguent de 2005 par un caractère tannique moins carré. Ils offrent plus de suavité en bouche et un moelleux qui rendent la dégustation si hédoniste, si gourmande que je dois faire un réel effort professionnel pour ne pas me laisser aller à avaler ! Sinon, toute analyse deviendrait fantaisiste. Ce caractère gourmand et impossible à cracher est la marque de l'année. Elle troublera beaucoup de commentateurs dans les prochaines semaines. Ce sera d'autant plus dur de garder la tête froide pour goûter convenablement que bon nombre de crus (impossibles à cracher) dépassent les 14° d'alcool. Et on ne le sent pas ! Voilà qui réveillera l'esprit festif, l'enthousiasme ou les propos contradictoires. Les jugements seront d'autant plus difficiles à établir que dans le Médoc, sur les sols plus graveleux et plus maigres, les degrés d'alcool sont normaux et se situent autour de 13°.

Comment seront jugés ces vins en comparaison avec d'autres, plus riches en alcool ? Dans le cadre d'une comparaison instantanée, ces vins partent avec un léger handicap. Ce n'est pas parce qu'un vin titre 14° d'alcool qu'il sera meilleur qu'un autre à 13. Mais à cette période de l'année, on pourrait le croire. Or, le plus difficile dans la dégustation primeurs, comme vous le savez déjà, consiste à projeter le devenir du vin.

MONTROSE 2009..... 17

Tôt, comme lors des Primeurs 2008, le 5 février dernier, le château Montrose a présenté aux professionnels de Bordeaux, le résultat de son travail. C'est le meilleur vin que je goûte sous l'ère de la nouvelle direction. Il me vient à l'esprit, et j'ai encore besoin de le vérifier, que ce millésime pourrait passer devant le 2005 qui lui était un millésime de transition (la propriété a été vendue en plein élevage du 2005). A Montrose, le 2009 est le premier millésime issu de raisins dont les vignes ont été remises en culture depuis 2006 et non plus désherbées.

Très coloré, assez solaire au nez, encore discret, le vin se distingue par une entrée en bouche grasse, suivie d'un beau développement aromatique et d'un caractère juteux, raffiné au toucher, au grain de tannin fin. Le corps est très présent à partir du milieu de la bouche. Le vin s'achève savoureux et long, mais dans un style discret et classique sans le moindre effet d'extravagance comme il y a pu en avoir dans d'autres millésimes,

entre 2000 et 2003. Ce type de travail rigoureux a besoin de temps pour s'exprimer. J'évoquais ce style un peu réservé l'an dernier aussi. Sachez que ma note du 2008 a grimpé en fin d'élevage, ce qui est de bon augure pour ce 2009.

Composition : 60 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5 % cabernet franc et 1 % petit verdot.

CLOS MANOU 2009..... 16,75

Magnifique vin que je situe au-dessus du 2005. Grande couleur profonde. Nez profond lui aussi, très fruité, mûr et subtil. Superbe entrée en bouche dense et moelleuse où le vin se développe aromatique, gras, avec du goût, de la puissance et une présence tactile complexe et noble. Grande longueur. Personne ne pourrait imaginer que ce cru est élaboré à Saint Christoly du Médoc. Il est pourtant l'outsider numéro 1 sur la rive gauche.

Composition : 56 % cabernet sauvignon, 38 % merlot, 4 % cabernet franc et 2 % petit verdot. Production : 20 000 bouteilles soit un tiers de grand vin sur les 9,5 hectares que compte la propriété. Degré d'alcool : 14,25° - Acidité totale : 3,50 – pH : 3,59 – IPT : 90. A l'analyse, personne ne pourrait croire que ce vin est impossible à cracher.

Je rappelle que ce cru est éraflé à la main et qu'il est vinifié en 100 % fût neuf. Une démarche artisanale sérieuse et un prix doux. Un achat indispensable cette année.

Contact : sogeviti.sf@wanadoo.fr

PETIT MANOU 2009..... 15,5

C'est le second vin de Clos Manou. Les vignes sont travaillées à l'identique. Seul change le process de vinification. Les raisins sont éraflés sur une table de trie vibrante, les vinifications ont lieu en cuves béton, l'élevage ne contient pas de bois neuf.

Composition : 60 % merlot, 32 % cabernet sauvignon, 4 % cabernet franc et 4 % petit verdot. Production : 40 000 bouteilles. Degré d'alcool : 13,7° - Acidité totale : 3,40 – pH : 3,65 – IPT : 85. Et le goût me direz-vous ?

La couleur est intense, belle. Le nez se présente très aromatique, fruité, avec des notes de pain d'épice. L'entrée en bouche est délicatement pulpeuse. Le vin évolue savoureux, très, très agréable, sur un corps normal, du goût et des tannins charnus. Pour un second vin, il est plutôt subtil.

MOULIN HAUT LAROCHE 2009..... 16,75

C'est l'outsider numéro 1 sur la rive droite, l'équivalent de Clos Manou rive gauche. A Fronsac et sur la rive droite en général, Jean-Noël Hervé est l'homme qui a réussi le premier à sortir son cru de la rusticité dans laquelle beaucoup auraient voulu l'enfermer. Un travail viticole au quotidien admirable. Cette année, il va encore plus loin en parlant comme on le ferait à château Margaux : halte à la course aux tannins, à cette virilité mal assurée qui veut toujours exploser les scores. Que vive le plaisir d'un corps fondant et velouté que l'on croque, solide, mais pas dur. Au lieu des 90 d'IPT classique, le 2009, précaution et subtilité de l'extraction obligeant, ne fera que 80. C'est déjà haut, mais pas démesuré. Attention, grand vin.

Couleur très sombre. Nez très aromatique, fruité et épicé. En bouche, le bonheur vient de cette entrée large, mais minutieuse. Le vin évolue suave et aromatique, fondant aussi, gras et plein de dynamisme. Il s'achève puissant et noble, avec la finesse des crus plantés sur le calcaire. Une grande bouteille en perspective sur la rive droite.

Degré d'alcool : 14,5° qui sont merveilleusement couverts par le fruit – pH : 3,75 – Acidité totale : 3

Contact : hervejnoel@wanadoo.fr

LA MAURIANE 2009..... 16,5

Pierre Taix vient de réussir son meilleur millésime, sur les 4,5 hectares qui donnent naissance à cette sélection effectuée au château Rigaud à Puisseguin Saint-Emilion.

La production est de 18 000 bouteilles. Le rendement de 33 hectolitres à l'hectare et la composition est de 70 % merlot et 30 % cabernet franc. Ces derniers sont élevés en demi-muids âgés de 5 ans tandis que le merlot est élevé 18 mois en 100 % fût neuf.

Couleur intense et belle. Nez très aromatique et riche. Mais à ce stade, c'est surtout la bouche qui impressionne par son aspect minutieux et luxuriant à la fois. Le vin fond avec un goût de réglisse et se développe très aromatique, mais aussi tannique, enrobé, avec beaucoup de goût, une très grande longueur finale. Je l'ai goûté alors qu'il n'avait pas encore fini sa fermentation malolactique, ce qui ne me permet pas d'être très précis dans le descriptif de son nez. Mais ce sera une grande bouteille. J'invite tout un chacun à goûter aussi le spectaculaire 2007 (16,25). Dans tous les millésimes, pensez aussi à vous munir de magnums. Un achat indispensable en 2009.

Degré d'alcool : 14°2 (que l'on ne sent pas) – pH : 3,4 – Acidité totale : 4,90

Contact : lauriane@yahoo.fr

Enfin voici deux crus dont la dégustation des cuves séparées m'a impressionné et me laisse croire à

l'avènement de très grandes réussites : Troplong Mondot et La Mission Haut-Brion.

TROPLONG MONDOT

Voici les notes attribuées aux différentes cuves dégustées avant la fermentation malolactique qui vient de se terminer : 17,25 - 17,75 - 18 - 19 - 16,75 - 17,75 - 19,25 - 19 - 18 - 17,25.

LA MISSION HAUT BRION

Voici les notes attribuées aux différentes cuves dégustées avant la fermentation malolactique : 16,5 - 19,75 - 18,75 - 19 - 17,5 - 18,5 - 18 - 17,25 - 18 - 16,5 - 16,75

Je vous recommande de vous rapprocher de vos fournisseurs avant le rush.

AUTRES INFORMATIONS

Les détails concernant la climatologie de 2009 et le déroulé des vendanges entre le 1er septembre et le 16 octobre, les photos ainsi que les interviews réalisés à **Corbin, La Conseillante, Palmer, Issan, Mouton Rothschild et Clos L'Eglise** sont disponibles sur la première page de mon site.

La suite dans la chronique du 15 mars.

Jean-Marc Quarin

© Copyright

Cette publication est éditée par Jean-Marc Quarin Sarl, 10 allée de Ginouilhac, BP 40, Le Taillan-Médoc. France. - E-mail : jmquarin@wanadoo.fr.

Les médias et les distributeurs de vins peuvent utiliser ces notes à condition de ne pas les déformer et en citant l'origine de leur source : www.quarin.com ainsi que son auteur : Jean-Marc Quarin (JMQ).