



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



► **Bordeaux 2009 : Saint Emilion (première partie)**

Premier rapport (29 mars 2010)

Les résultats sont à l'image du millésime : des succès plus marqués dans le milieu de gamme que dans le haut. Pour l'instant aucun des premiers grands crus classés ne m'apparaît supérieur à 2005. A l'opposé, parmi les grands crus classés beaucoup obtiennent ma meilleure note jamais mise en primeurs. Ils s'avèrent égaux au 2005 et parfois supérieurs. C'est eux qu'il faut rechercher. Ces succès s'expliquent par l'application croissante de nombreux crus (**Corbin, Laroze, Bellevue, Grand Pontet, La Clotte, Chauvin, Le Prieuré, Fonroque**). Dans l'ensemble donc, les résultats sont hétérogènes. J'ai trouvé autant de réussites sur les sols à dominante sableuse que calcaire. En lisant le nom de ces crus différemment placés, les connaisseurs comprennent qu' aucun sol n'a eu en 2009, le privilège de la qualité.

Au regard du caractère plus ou moins éclatant du fruit, certains crus me semblent avoir vendangé trop tard. Évidemment, aucun ne paraît avoir vendangé trop tôt et les vins ne présentent aucune verdeur. Les plus savoureux, les plus subtils sont ceux qui possèdent une bonne part de cabernet franc dans l'assemblage. Ce dernier confère une vitalité, une énergie, une tension, une sapidité que le merlot seul est incapable de communiquer, sauf sur les sols très calcaires. Un fort degré d'alcool (bien souvent supérieur à 14°) rend souvent le merlot épais. Il arrive que pour plaire plus tôt, plus vite et mieux aux dégustateurs, les échantillons soient plus chargés en proportion de merlot que de cabernet. Il faut dire aussi qu'à cette époque de l'année, ces derniers se présentent sans doute proportionnellement moins bien que les merlots. À mon avis, cette prime à la sucrosité est une erreur. Pour ma part, j'ai plutôt recherché l'équilibre des saveurs lors de mes jugements. Les 2009 de Saint-émilion sont impossibles à cracher quand ils sont juteux. Cette sensation heureuse est induite par d'une part l'éclat du fruit, d'autre part des pH normaux ne dépassant pas 3.8 et enfin la complexité des saveurs consécutive à l'assemblage. (**Ausone** à 55% de cabernet franc dans l'assemblage et **Angelus** 40%).

J'ai aussi trouvé des vins assez minces pour l'idée que l'on se fait du millésime. À l'évidence, l'orage du 19 septembre a fluidifié les structures, et ceci sur les sols plus plats que pentus. Des vins peuvent apparaître un peu trop légers. Je ne m'y attendais pas.

Enfin, comme c'est le cas rive gauche sur l'appellation Margaux des crus ont été touchés par la grêle dans des proportions variables. (**Trotte Vieille, Le Prieuré, La Bienfaisance, Cadet Bon, Sansonnet, Clos de l'Oratoire, La Couspaude, Faurie de Souchard, Berliquet, Canon**). Ils n'ont pas toujours cette année leur expression habituelle.

Oui le millésime est hétérogène, plus hétérogène qu'en 2005 mais paradoxalement de grands vins sont bien là !

BARDE HAUT St-Emilion Grand Cru 16,25 - 16,5

La couleur est sombre, intense et belle. Le nez se montre puissant, très mûr, crémeux et épicé. Entrée en bouche finement pulpeuse, puis le vin se développe aromatique, voire même très aromatique, sur une bonne corpulence avec du goût, un beau toucher et des tannins fins. Finale savoureuse, légèrement truffée et de bonne longueur. Un vin bâti pour la garde !

C'est un vin qui titre 14,5° d'alcool. Assemblage : 80% merlot et 20% cabernet franc. pH 3,5.

BERLIQUET St-Emilion Grand Cru 15,75

Couleur sombre, belle, de bonne intensité. Nez fruité, mûr et légèrement crémeux et épicé. Bouche douce, suave, au goût fin, au corps normal. Le vin fond et s'achève fruité, mais discret dans sa finale. Le vin a été grêlé à 70%. L'assemblage est à 70% merlot et 30% cabernet franc.

CHAUVIN St-Emilion Grand Cru 16

Ma meilleure note jamais mise à ce cru en primeur.

La jeune œnologue Laurence Ters va-t-elle sortir Chauvin de l'anonymat ? La réponse est oui. Ce 2009 me rappelle les émotions ressenties avec le vieux château Chauvin 1998. Depuis ce cru manquait globalement d'éclat dans son fruité et présentait des tannins souvent trop fermes. 2009 introduit une heureuse rupture. Comme quoi, on pouvait réussir en 2009 sur des sols à dominante sableuse.

Couleur rouge sombre, intense, noire. Nez fruité, moyennement aromatique mais frais et plutôt fin. Entrée en bouche subtile où le vin glisse soyeux, très aromatique, précis, très savoureux et devient plein au milieu. Il évolue sur des arômes truffés, complexes et une longue finale toujours aromatique, à la tannicité particulièrement bien enrobée. Très bonne longueur. Un vin de charme qui est aussi un must de la propriété. *Assemblage : 85 % merlot et 15 % cabernet franc. Degré d'alcool : 13,7 - pH : 3,72*

FAUGERES St-Emilion Grand Cru 14,75 - 15

J'ai goûté trois fois ce vin, avec un gros écart de notes et de perceptions. Dans deux des échantillons, le nez m'a paru un peu fané, et me laissait croire à des vendanges trop tardives. L'autre était plein de fruits mûrs, de suavité et de saveurs. La note varie entre 14,75 et 15,5.

GRAND CORBIN DESPAGNE St-Emilion Grand Cru 15,75

Ma meilleure note jamais donnée à ce cru en primeur.

Voici un beau vin, coloré, au nez fruité, mûr et assez fin. Il se distingue par une entrée en bouche pleine et plus veloutée que d'habitude. Le vin se développe aromatique, avec du gras en milieu de bouche et beaucoup d'arôme en finale, sans aucune dureté. Belle longueur réglissée et assez puissante. Ce millésime ressemble au meilleur que je goûte sur cette propriété.

L'EVÉCHÉ St-Emilion Grand Cru 15,25

Nouveau cru

À partir du millésime 2009, la Chapelle Lescours prend comme nouveau nom le château L'Evéché. Il est vinifié par Monsieur Queyron qui a longtemps vinifié Lafleur Mongiron.

Couleur sombre, intense et belle. Beau nez fruité, accompagné d'un joli boisé évoquant les fruits secs grillés. Bouche tendre, très suave, offrant du goût au milieu, même si le corps reste tendre. Finale savoureuse, aux tannins enrobés, à l'arôme de bouche particulièrement long. Un succès. Un vin charmant et délicat.

LA FLEUR D'ARTHUS St-Emilion Grand Cru 15,25

Ma meilleure note jamais mise à ce cru en primeur

Voici le second millésime où ce cru me semble plus performant : le boisé est désormais beaucoup plus affiné. La couleur est belle, le nez se distingue par son caractère frais, fruité, mûr et justement agréablement boisé. La bouche se présente très savoureuse, élancée, sur un corps moyen, avec un goût de réglisse, de violette qui évoque le cabernet franc. Finale finement toastée. Vin très agréable, savoureux et de longueur normale.

LA GRACE DIEU St-Emilion Grand Cru 14,75

Sous la direction de Monsieur et Madame Truant, la propriété est actuellement en complète rénovation. Couleur moyennement intense, nez fruité, un peu discret. Bouche tendre, fruitée, aromatique, agréable, persistant sur un corps moyen et des tannins enrobés.

LAROZE St-Emilion Grand Cru 16,5

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.

Laroze est un outsider à Saint-Emilion, il suffit de se rendre compte de la qualité actuelle du 2003, du 2005 et du 2008. Guy Meslin continue donc sa progression qualitative patiente, réfléchie, profonde et sans effet de manches. Ici c'est le long terme qui est visé : Laroze est souvent meilleur en fin d'élevage et en bouteille qu'en primeur. J'ai goûté tous les lots séparés, avec beaucoup d'enthousiasme puis trois fois l'assemblage final avec cette hauteur de note.

La couleur est sombre, intense, belle. Le nez se montre fin, fruité et finement boisé. L'entrée en bouche est fondante, moelleuse, le vin se développe ample, juteux, sur une qualité de toucher minutieux. Cette même précision apparaît dans l'expression du fruit. Très juteux en milieu de bouche, le vin s'achève savoureux et véritablement inranchable en finale. Il présente une très forte sensation de pulpe et plus d'hédonisme, que le 2005.

Alcool 13,8° ; pH 3.70 ; AT 3.50 ; IPT 80. L'assemblage actuel est de 90% merlot et 10% cabernet franc. Du cabernet sauvignon sera probablement intégré dans l'assemblage en cours d'élevage pour lui donner encore plus d'énergie.

LE PRIEURÉ St-Emilion Grand Cru 16,5

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.

Depuis peu, les crus (Siaurac, Le Prieuré et Vray Croix de Gay) de Aline et Paul Godschmidt ne cessent de progresser.

La propriété fait 6,8 ha. Elle se trouve dans ce beau secteur bien exposé ou figurent aussi La Clotte et La Serre. Le sol est calcaire. L'assemblage de 2009 se compose pour l'instant de 90% merlot et 10% cabernet franc. Au final, il aura sans doute 15% de cabernet franc. Alcool : 14°9. P.H. 3,54. Rendement très faible de 16 hl/ha, dû à la grêle.

La couleur est très sombre, voire noire. Beau nez fin, fruité, mûr, frais, crémeux. Superbe entrée en bouche fondante puis le vin offre un corps pulpeux, particulièrement aromatique et une note truffée. Il avance doucement en bouche sur des tannins fins. Finale à la saveur complexe, où ressort un goût de cerise noire. Un vin plein de charme et véritablement impossible à cracher !

LYNSOLENCE St-Emilion Grand Cru 16,25 - 16,5

Ma meilleure note jamais mise à ce cru en primeur.

Denis Barraud produit là son plus grand vin rouge. Le vin titre 14°90 d'alcool, mais cela ne se sent nullement.

L'acidité totale est de 3,75 et le pH de 3,76.

Couleur intense, belle. Nez intense, fruité, pur, mûr. Très belle entrée en bouche, grasse, où le vin se développe aromatique, avec du goût, un milieu de bouche plein. Très savoureux, profond et long, il s'achève complexe, tannique, mais avec toujours de la chair. C'est un superbe vin riche en matière et plein de vitalité. Très grande longueur. Très recommandé.

PAS DE L'ANE Saint-Emilion 15,25

La couleur est vive. Le nez est d'intensité moyenne, fruité, mûr, mais un peu discret. Bouche tendre, suave, au goût fruité, au corps moyen. En finale, la tannicité est un peu accrocheuse.

PATRIS St-Emilion Grand Cru 15,25 - 15,5

C'est un très bon vin à la couleur intense et au nez fruité, suave et merloté dans son style. L'entrée en bouche est discrète, suave. Le vin se développe aromatique, avec du goût. Le corps s'étoffe un peu avant la finale. Bonne longueur.

PÉBY FAUGÈRES St-Emilion Grand Cru 16,5

Ma meilleure note jamais donnée à ce cru en primeur.

Il y a là 100% merlot et pourtant le résultat est plus frais que dans le Faugères qui contient du cabernet.

Pourpre, intense. Nez fin, fruité, réglissé, assez complexe et crémeux. Entrée en bouche subtilement moelleuse. Le vin se développe fondant, très fruité, frais, velouté et savoureux, avec du goût et des tannins mûrs et enrobés. Très belle finale puissante et savoureuse.

QUINAULT L'ENCLOS St-Emilion Grand Cru 15

J'ai été étonné de goûter ce vin fait par l'équipe de Cheval Blanc, tant amatrice de fraîcheur aromatique et de vendange à dents sur le merlot. Le nez se présente un peu fade signe de vendange trop tardive. La bouche est caressante, un peu moins structurée que par le passé. Le goût reste moyen.

VALANDRAUD St-Emilion Grand Cru 17,5 - 17,75

Il y a longtemps que je n'avais pas goûté un Valandraud au corps et à la tannicité aussi distingués. Il est une superbe expression des sols calcaires. Avec 14° d'alcool, un pH bas de 3,5 et des IPT de 100, il a tout ce qu'il faut pour tenir 50 à 80 ans dans une bouteille. Ceux qui l'achèteront doivent penser à le retenir en magnum.

Couleur rouge sombre, intense et belle. Nez aromatique, pur, fruité, fin, dans lequel les notes de réduction de l'échantillon lui vont très bien. Jolie entrée en bouche élégante, où le vin se développe sur un toucher fin, avec beaucoup de goût. Je ne l'ai jamais connu aussi aérien, alors qu'il est très puissant. Juteux et noble dans ses appuis tanniques, il s'achève sur une très grande longueur. Pour autant, je note mieux encore le 2005.

La seconde partie de Saint-Emilion paraîtra mercredi.

Bonne lecture.

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).