



Jean-Marc Quarin  
**Carnets de dégustations**  
[www.quarin.com](http://www.quarin.com)  
**Guide indépendant de l'amateur de vins**



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

*Deuxième rapport (31 mars 2010)*

**Que manque-t-il aux 2009 pour valoir les 2005 ?** La présence du vin en milieu de bouche. Celle-ci est toujours induite par un beau mois d'août ensoleillé. Or, août 2009 a été moins chaud qu'août 2005. A peine trois nuits au-dessus de 20° contre vingt en 2003 et dix en 2005 ; et quatre jours au-dessus de 35° contre six en 2005 (source : faculté d'œnologie de Bordeaux).

**2009 est-il un millésime rive droite ou rive gauche ?** Les très belles conditions climatiques que le bordelais a connues entre le début septembre et le 15 octobre furent favorables au cépage tardif, tel que le cabernet sauvignon et le cabernet franc, qui ont besoin d'une belle arrière-saison pour parfaitement mûrir. Cependant en 2009, les merlots sont aussi très bons.

Au décompte de mes notes, il y a plus de vins exceptionnels (note supérieure à 18,5) sur la rive gauche que sur la rive droite. Les résultats sont très hétérogènes sur les deux rives et majoritairement inférieurs à 2005. Pour l'instant, je crois plutôt à des réussites de crus, grâce au travail des hommes, ou de zones viticoles : le plateau de Pomerol, une partie de celui de Saint-Emilion, l'appellation Saint-Julien. A suivre avec les prochains résultats.

**Dernière minute**

Depuis huit jours (entre le 22 et le 29 mars), les conditions atmosphériques à Bordeaux étaient printanières et très agréables. La pluie est arrivée hier. Ces changements de pressions atmosphériques et de températures ont une influence sur les échantillons. L'établissement des jugements est rendu plus difficile.

**ANGÉLUS St-Emilion Grand Cru 17,75 - 18**

Couleur sombre, intense, belle, brillante. Nez frais, fin, fruité mûr. Le vin se distingue par une entrée en bouche pulpeuse. De suite après il se met à fondre sur un corps gracieux et pourtant dense avec un très beau développement aromatique et un toucher de bouche raffiné. Fondant, quasi aérien, mais aussi présent partout, il s'achève dynamique, long, avec du goût et des tannins fins, de la nuance et de la puissance. 40% de cabernet franc contribuent à ce beau succès. Le reste est en merlot. Alcool : 14°5 - P.H. 3,77 - IPT 92.

**AUSONE St-Emilion Grand Cru 19**

Couleur intense et pourpre, nez très fin, fruité, précis et subtil. Superbe entrée en bouche dense, moelleuse où le vin fond délicatement sur la langue. Savoureux, riche, profond, complexe, il mélange des sensations de volume et de tension et s'achève long, puissant et totalement incrachable. Il a un peu moins de puissance que certains millésimes, mais son charme est très fort.

*Alcool 14,85° ; pH 3,56, acidité totale 4 ; IPT 73. Assemblage : 45% merlot et 55% cabernet franc.*

**CADET BON St-Emilion Grand Cru 14,75 - 15**

*Assemblage à 80% merlot et 20% cabernet franc.*

La couleur est sombre, et belle. Le nez se présente fruité, mûr avec une note de prune. En bouche, il s'agit d'un vin tendre, aimable, fruité qui se déroule moelleux dans un style plutôt doux. La longueur est normale. À mon sens c'est le second millésime où ce vin commence à réellement prendre forme.

**CANON St-Emilion Grand Cru 16,75**

Avec ce millésime, Canon fait son grand retour parmi l'élite des vins de Saint-Emilion. Le cru se distingue par sa différence : pas de recherche d'extraction monumentale, mais un goût de fruits unique et des nuances tactiles subtiles. Le nez est frais, fin, pur et très fruité. La bouche soyeuse offre un toucher et une expression

aromatique « classe ». Le goût est celui des petits fruits rouges bien mûrs. Une fois encore, il m'évoque la Côte de Nuits. Très bonne finale savoureuse, sur des notes de fleurs, de réglisse et des tannins fins.

#### **CHAPELLE D'AUSONE (LA) St-Emilion Grand Cru 16,25 - 16,5**

Couleur sombre et belle. Nez fin, fruité et mûr. Très belle entrée en bouche, savoureuse, où le vin se développe aromatique, fondant, dense, juteux et élané à la fois. Longue finale savoureuse, aromatique avec du goût. C'est bon.

*Assemblage : 66% merlot, 30% cabernet franc.*

#### **Clos La MADELEINE St-Emilion Grand Cru 15,25 - 15,5**

La couleur est sombre. Le nez est fruité, mûr et crémeux. Bouche moelleuse, tendre au goût fruité, au corps de bonne constitution. Finale épicée, avec une pointe de bois, un arôme et des tannins assez fins.

#### **CORBIN St-Emilion Grand Cru 16 - 16,25**

*Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.*

*Voici le meilleur Corbin jamais fait depuis très longtemps. Fait rare, il est supérieur au 2005. On doit ce résultat à l'application et à la passion d'Annabelle Bardinet pour ce qui est bon et beau. J'avais anticipé ce résultat en me rendant plusieurs fois sur place pendant les vendanges (voir le compte-rendu sur le site). J'ai goûté tous les lots séparés et trois fois cet assemblage final. Je vous le recommande vivement. Corbin est en train de devenir un outsider à Saint-Emilion. Alcool entre 13,5 et 15 °. P.H. 3,85, AT 3, IPT 85. Rendements 45 hl/ha. Assemblage 80 % merlot - 20 % CF. Production : 50 000 bouteilles environ.*

Couleur intense, pourpre, belle. Nez très fruité, frais, mûr. Superbe départ en bouche, ample, gras, où le toucher se révèle fin. Le vin évolue ample, sur un goût de fruits mûrs et de réglisse. Puissant, fondant, très légèrement boisé pour l'instant, mais avec beaucoup de goût. Il s'achève sur une très belle longueur avec la plus belle qualité de tannins jamais vue sur ce cru.

#### **DES LAUDES St-Emilion Grand Cru 15**

Ce vin se compose de 90% de merlot et 10% cabernet sauvignon. Il est réalisé par l'équipe de Stéphane Derenoncourt. Son intérêt repose sur son caractère fruité, frais et son nez très aromatique. La bouche quant à elle est tendre, très fruitée, moelleuse, très agréable et elle s'achève sur une bonne longueur finale. C'est un succès.

#### **EDMUS Saint-Emilion 14,75 - 15**

*La propriété fait 5,8 ha et l'assemblage est à 100% merlot.*

Le vin se présente avec une belle couleur, sombre, un nez assez fin, fruité et pur. La bouche est agréable, pulpeuse et savoureuse avec une puissance et une longueur moyennes.

#### **FONBEL St-Emilion Grand Cru 14,5 - 14,75**

La couleur est sombre et le nez fruité et truffé. En bouche, le vin est un peu séparé en deux : tendre d'un côté et un peu plus ferme à la fin. Je me dis que 25% de cabernet sauvignon ne se justifient pas dans l'assemblage.

#### **GRACIA St-Emilion Grand Cru 14,5 ?**

Goûté quatre fois avec des notes cuites au nez comme en bouche. La bouche présente un fruit fade. Par contre, elle est tactilement irréprochable. Raisins vendangés trop tard. On est très loin du 2005 !

#### **GRAND CORBIN St-Emilion Grand Cru 14,25**

Vin très coloré, au nez fruité, un peu boisé. Bouche arrondie, aimable, avec une note fade dans le fruit. Longueur moyenne.

#### **HAUT CORBIN St-Emilion Grand Cru 15**

Coloré, intense. Nez fruité, de type mûr. Bouche grasse, ronde, fruitée, à la tannicité enrobée. Finale boisée et crémeuse à la fois. Longueur normale.

#### **HAUT SIMARD Saint-Emilion 14,75**

Vin fruité au nez et à la bouche pulpeuse, aromatique, avec du goût et une finale de longueur normale.

#### **JEAN FAURE St-Emilion Grand Cru 15,5**

*Après le succès rencontré l'an dernier, le cru poursuit son avancée qualitative, sous la responsabilité d'Olivier Decelle.*

La couleur est sombre, intense. Le nez se présente plus frais, fruité et assez fin. Bouche séveuse au bon goût

de fruit, avec un beau milieu de bouche et une finale savoureuse, charnue aux tannins enveloppés. Longueur normale. C'est bon !

*Assemblage 54% cabernet sauvignon, 40% merlot et 6% malbec.*

#### **LA BIENFAISANCE St-Emilion Grand Cru 15,25**

Le vin se distingue par sa belle couleur sombre, son nez fin, velouté, mûr, sentant bon la prune et la réglisse. La bouche se présente de façon subtile, aromatique avec du goût, un caractère savoureux et généreux. Finale mûre, où 10% de cabernet franc rendent le vin incrachable. C'est un succès de l'année.

#### **LA CLOTTE St-Emilion Grand Cru 17,5**

*Coup de coeur*

*Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.*

*Ce cru vient d'obtenir cette mention deux années consécutives. Il a encore amélioré ses qualités depuis le millésime précédent : à la gourmandise de 2008, 2009 ajoute une densité époustouflante !*

*L'an dernier, Madame Nelly Moulhierac racontait qu'elle avait été, pour la première fois, jusqu'au bout de la maturité de ses raisins. En 2009, elle dit avoir encore plus affiné la date de vendange. Cette minuscule propriété de 4 ha a été vinifiée dans dix cuves différentes, avec dix moments de vendanges différenciés. Le tout étalé sur vingt et un jours. "Je n'imaginais pas avoir des parfums comme ça à La Clotte", dit-elle, alors que ce cru est dans sa famille depuis plusieurs générations.*

Couleur rouge sombre, intense, belle. Grand nez complexe, profond, floral, subtil, précis, pur et noble. Il a aussi l'immense avantage d'offrir beaucoup de charme. Dans un autre échantillon, je lui ai trouvé des notes truffées. Superbe entrée en bouche, onctueuse, fondante, savoureuse, subtile sur le plan aromatique. Le vin se développe en offrant une sensation de jus de fruit, de bonheur et de joie tant il est gourmand et sa tannicité enveloppée. Il évolue sans mollesse malgré ses 80% de merlot, vers une grande finale sophistiquée et longue où se mêlent les accents aromatiques d'un climat bordelais (le bel éclat du fruit) et des notes plus méditerranéennes ( la nuance plus solaire) d'un grand terroir de Saint-Emilion où le merlot sur calcaire fait merveille. C'est incrachable malgré l'incroyable densité ! Eh les amis ! N'oubliez pas de l'acheter en magnum pour vous, pour les générations futures.

*Assemblage : 80 % merlot, 20 % cabernet franc. Alcool 14° et PH 3,61, IPT 95 AT 3.25 - Rendements sur pieds : 34 hl/ha. Vignoble non touché par la grêle.*

#### **LA GAFFELIÈRE St-Emilion Grand Cru 16,5 - 16,75**

Beau rouge sombre. Bonne intensité, belle et vive. Nez frais, fin, pur et très fruité. C'est un vin de charme, à la bouche caressante, au goût floral et fruité, qui offre une chair minutieuse. Fondant, savoureux, de bonne corpulence, le vin s'achève aromatique, tout en douceur, sans être très puissant. Goûté plusieurs fois avec le même plaisir. Ce n'est pas un vin de concours, mais son charme est bien réel.

#### **LA TOUR FIGEAC St-Emilion Grand Cru 14,75**

La couleur est sombre et le nez mûr et discret. La bouche est fondante, caressante avec un milieu un peu tendre. Le manque d'éclat aromatique global sur ce vin me laisse croire qu'il a été vendangé trop tard. Goûté deux fois à l'identique.

#### **PAVIE MACQUIN St-Emilion Grand Cru 16,5**

Couleur sombre, intense, belle. Nez présentant des notes aromatiques de résine (comme en 2008), de fruits mûrs et relativement frais. Dense à l'attaque, le vin se développe crémeux et très fruité, sur des saveurs fraîches. Le corps chute après le milieu de bouche. Le vin s'achève sur une longueur normale, assortie d'une pointe de vivacité. Je préfère le 2008.

#### **ROL VALENTIN St-Emilion Grand Cru 16,25**

*2009 est le premier millésime des nouveaux propriétaires, Alexandra et Nicolas Robin, aussi propriétaires du Château Laussac à Castillon. L'assemblage est à 95% merlot et 5% cabernet franc.*

Le nez se présente fruité, mûr et assez fin. L'entrée en bouche est juteuse, aromatique. Le vin fond sur un goût de prune, avec un bon corps et des tannins fins, savoureux. C'est bon et légèrement truffé dans la persistance finale.

#### **SANCTUS du Ch. La Bienfaisance St-Emilion Grand Cru 16**

*Le vignoble a été grêlé cette année, ce qui n'empêche pas cette belle réussite que j'attribue à la forte proportion de cabernet franc (30%). Le degré d'alcool est à 14,50 ; le pH à 3,65.*

La couleur est intense, belle, profonde. Nez fruité, très mûr. La bouche se distingue par son goût, la qualité de son toucher et son caractère plein. Finale sévère, finement aromatique et juteuse. C'est vraiment bon et un succès de l'année.

**TROIS ORIGINES Saint-Emilion 14,75 - 15**

C'est un vin à la belle couleur pourpre, au nez fruité, un peu discret dans cette présentation. La bouche est douce, pulpeuse, avec du fruit et une longueur normale. L'ensemble est un brin tannique.

**TROPLONG MONDOT St-Emilion Grand Cru 18**

Couleur noire. Grand nez intense, fruité, truffé, frais, sentant aussi le café. Superbe entrée en bouche grasse, où le vin se développe fondant et aromatique, avec beaucoup de goût, malgré la grande maturité du fruit. Il offre une présence fraîche pour un cru composé de 90 % de merlot qui est particulièrement heureuse. Dense, serré, puissant, minutieux dans sa chair, il s'achève long, sèveux, avec beaucoup, beaucoup de goût. Grande longueur au relief complexe. Beaucoup de personnalité.

*Degré d'alcool : 15°5 - pH : 3,65 - IPT : 80 - Assemblage : 90 % merlot, 7 % cabernet sauvignon et 3 % cabernet franc. Rendement : 30 hl/ha.*

*Le prochain rapport paraîtra vendredi 2 avril.*

*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](mailto: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](http://www.quarin.com) ainsi que son auteur : Jean-Marc Quarin (JMQ).*