



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



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

*Troisième rapport (2 avril 2010)*

**Les viticulteurs bordelais ont de la chance**

Lorsqu'arrivent les pluies de septembre, au moment des marées d'équinoxe, ils vendangent le raisin de peur qu'il ne pourrisse. Et il se trouve qu'il est globalement mûr.

Mais que se passe-t-il si la pluie ne vient pas, comme ce fut le cas en 2009 ? Ils ne savent plus quand fixer la date des vendanges. Et si le soleil brille, et plus encore s'il succède à un orage, comme celui du 19 septembre sur la rive droite, ils pensent que l'attente va apporter ce que l'été n'a pas amené (le mois d'août 2009 est plus frais que le mois d'août 2005).

Pour Denis Durantou, propriétaire de **L'Eglise Clinet** (il a fait un grand 2009), cette attente poussée à l'extrême est illusoire : « on ne revient jamais en arrière » dit-il. « après l'orage du 19 septembre, il ne fallait pas penser que le soleil allait compenser la pluie ».

Ainsi lorsque le cycle de la vigne est accompli (111 à 115 jours après la date de floraison), les vendanges s'imposent quoi qu'il en soit. En viticulture traditionnelle, l'usage de produits phytosanitaires, utilisés pour maintenir la vigne en vie et en bon état, peut troubler le jeu et perturber la décision à prendre quant à la bonne date des vendanges. Lorsque l'on travaille en biodynamie, les observateurs soulignent que le cycle montre mieux qu'il arrive à son terme. D'une part, il n'est pas possible de garder « chimiquement » le raisin plus longtemps sur pied (Catherine Papon Nouvel souligne qu'il perd ses baies et que la vigne se défiole). D'autre part, l'éclat que prend le goût au moment de l'arrivée à maturité du raisin se perçoit mieux qu'en viticulture raisonnée.

Combien de dégustateurs, combien de producteurs connaissent l'odeur et le goût du vin fait avec des raisins blets ? En vingt ans de campagne primeur, je n'en ai jamais autant rencontré que sur les échantillons de 2009, en particulier sur la rive droite.

**BALESTARD LA TONNELLE St-Emilion Grand Cru 15**

Couleur sombre, intense. Nez fruité, mûr, à la note de cerise. Bouche moelleuse et aromatique, évoluant assez vite, c'est-à-dire peu présente en milieu de bouche, sur des notes boisées en finale. L'élevage en dira plus.

**BEAU SÉJOUR BÉCOT St-Emilion Grand Cru 16,25 - 16,5**

Couleur sombre, intense, belle. Nez fruité, pur et mûr. Bouche suave, au goût de fruits noirs, au corps tendre et aromatique. C'est bon, mais le relief aromatique pourrait être supérieur. Longueur moyenne.

**BEAUSÉJOUR DUFFAU LAGARROSSE St-Emilion Grand Cru 17 - 17,25**

Couleur sombre, intense, belle. Nez discret, fruité, crémeux, sentant les fruits noirs. Cependant, il n'a pas l'étincelle aromatique subtile que je lui connais d'habitude. Jolie entrée en bouche suave, puis le vin se développe tendre, avec une présence aromatique moyenne. J'ai pensé qu'il avait peut-être été vendangé tard. En finale où normalement ce cru brille, la représentation aromatique est plus étouffée. Longueur normale. Ce n'est pas le 2005 !

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

Goûté plusieurs fois, ce millésime m'a toujours séduit par sa couleur, son nez fin, fruité, distingué, évoquant la prune fraîche. Superbe entrée en bouche, caressante, veloutée où le vin se développe particulièrement aromatique, sur des tannins fins et savoureux. En finale, il présente beaucoup de goût, de la puissance, des notes de fruits, d'épice, et il s'achève très long et délicieux.

*Alcool : 14°7 ; pH 3,7 ; IPT 3,85.*

**CADET PIOLA St-Emilion Grand Cru 15,25**

Belle couleur sombre, intense. Nez frais, fruité, mûr. Bouche assez dense et moelleuse au goût de fruit frais. Corps caressant. Finale toujours veloutée à la tannicité charnue. Pour l'instant l'expression est peu définie. Ce cru a été acheté par la compagnie d'assurance La Mondiale qui détient maintenant de belles propriétés qui se touchent sur le secteur nord de Saint-Emilion, à savoir Larmande, Cadet Piola et Soutard. À suivre.

**CLOS DES BAIES Saint-Emilion 15 - 15,25**

Philippe Baillarguet, maître de chai d'Alain Vauthier produit là son second millésime d'un vin 100% merlot. La couleur est belle, le nez fruité, frais, mûr et surtout pur. L'entrée en bouche est moelleuse puis le vin glisse et se développe aromatique, avec du fruit, des tanins enrobés, une chair pulpeuse et douce. La longueur est normale, le vin me plaît pour sa belle application et son caractère minutieux dans l'élaboration.

**COUVENT DES JACOBINS St-Emilion Grand Cru 15,25 - 15,5**

La couleur est sombre et belle. Le nez fruité et de type frais. L'entrée en bouche est très fruitée. Le vin se développe savoureux, aromatique, sur un corps un brin austère, même si les arômes sont assez éclatants. À suivre en cours d'élevage.

**CLOS DES JACOBINS St-Emilion Grand Cru 15,5 - 15,75**

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

Couleur sombre, intense. Nez fruité, légèrement fumé et frais. Entrée en bouche grasse, moelleuse, offrant un goût suave, un corps arrondi, avec une bonne présence en milieu de bouche. La finale est construite, longue avec du goût. C'est le premier millésime aussi précis que je goûte dans ce cru.

**CLOS DUBREUIL Saint-Emilion 15,75 - 16**

*C'est un petit cru de 3,50 ha, composé de 90% de merlot et 10% cabernet franc, appartenant à la famille Trocard.*

La couleur est sombre et intense. Le nez se présente fin, fruité, mûr. Il a atteint un style très particulier, fait de profondeur, d'arôme et de belle maturité. Suave en bouche, velouté, aromatique, savoureux, corpulent, le vin se montre très intéressant dans la persistance. Il s'achève long, savoureux et tannique. Un succès du millésime.

**CLOS FOURTET St-Emilion Grand Cru 16,25 - 16,5**

J'ai goûté le vin plusieurs fois avec comme modèle l'idée du 2005. J'avoue avoir espéré beaucoup plus des résultats de ce 2009. Cependant, en consultant mes notes du 2005 en primeur, je me suis rendu compte qu'elle était d'à peine 16 points. Donc nous verrons comment évoluera ce vin.

Le nez est discret. Entrée en bouche soyeuse, pulpeuse, puis le vin se développe avec un caractère un peu mou, un éclat aromatique bon, mais que j'espérais supérieur et une finale à la tannicité enrobée, de longueur normale. A suivre en cours d'élevage.

**CLOS SAINT MARTIN St-Emilion Grand Cru 15,5**

Couleur sombre, de bonne intensité, vive. Nez fin, frais, fruité. Jolie entrée en bouche, mais elle pourrait être plus étoffée. Le vin se développe aromatique, sur un corps normal. Il s'achève sur une longueur normale, sans expression particulière. Vu sa localisation idéale, j'attends souvent plus de ce cru.

**COTE DE BALEAU St-Emilion Grand Cru 15,25**

Couleur sombre, d'intensité normale. Nez fruité, pur qui sent bon la vanille et des notes nuancées de bois. Bouche pulpeuse, aromatique qui me semble plus en chair que le passé. La finale n'est pas encore précisée. Elle reste d'une longueur normale.

**DASSAULT St-Emilion Grand Cru 14,75 - 15**

Couleur sombre et belle. Nez fruité, mais un peu discret. En bouche le gras est là mais l'éclat aromatique m'a manqué. J'ai pensé à des vendanges trop tardives ?

**DESTIEUX St-Emilion Grand Cru 15,25 - 15,5**

Couleur très intense et sombre. Nez fruité, sentant la prune et la cerise. Aspect plutôt vintage. Entrée en bouche grasse, aromatique, le vin fond au milieu, mais n'a pas le relief escompté cette année. Finale de longueur moyenne sur le bois plus que sur le gras.

**FAURIE DE SOUCHARD St-Emilion Grand Cru 15,25**

*Ma meilleure note attribuée à ce vin en primeur*

Depuis 2007 ce cru étoffe son corps au fil des millésimes. Il fut longtemps maigre. Touché par la grêle cette

année, le résultat se présente néanmoins comme le meilleur jamais eu. La couleur est sombre et le nez discret avec des notes de fruits mûrs. En bouche le vin se montre plus gras qu'il n'y paraît, avec un style toujours tendre et un caractère plus moelleux sur ce millésime. Bonne longueur savoureuse et agréable sur une belle qualité de tanins. Un renouveau.

#### **FIGEAC St-Emilion Grand Cru 16,75 - 17**

Couleur rouge sombre, intense, noire et belle. Nez très fruité, pur, aux notes de goudron, de réglisse. Du fond. Jolie entrée en bouche, ample et au toucher crémeux, ce qui est inédit à Figeac. Lente évolution tannique, très fruitée où le vin prend de l'ampleur entre le milieu et la finale. Il s'achève avec beaucoup de goût, long et séveux, sur une belle qualité de tannins. Très belle longueur aromatique. Un succès.

#### **FLEUR CARDINALE St-Emilion Grand Cru 16 - 16,25**

Sa couleur est belle, intense. Son nez se présente fruité, discret. Il manque un peu d'éclat. Bouche moelleuse, puissante, très fruitée, présentant plus de goût que le nez ne le laisserait supposer. Corps moelleux, finale de bonne longueur à la tannicité couverte. À suivre à l'élevage.

#### **FONPLEGADE St-Emilion Grand Cru 14,5**

Couleur sombre et noire. Nez très fruité et plutôt frais. Bouche moelleuse en entrée, mais manquant d'éclat aromatique par la suite.

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

*Ma meilleure donnée à ce cru en primeur.*

*Que de chemin parcouru par Alain Moueix depuis qu'il a repris ce cru ! Grâce à la biodynamie et à son application, le voici dorénavant très complet. Ce 2009 est supérieur au 2005.*

Couleur très sombre, intense. Nez fruité, très mûr, aromatique. L'entrée en bouche est moelleuse, le vin se développe avec beaucoup de goût et un beau toucher caressant. Réglissé, il offre aussi des nuances de roses en finale et s'achève long, séveux, puissant, épicé sur les meilleurs tannins que je lui connaisse. Alain Moueix a véritablement transformé ce cru.

#### **FRANC MAYNE St-Emilion Grand Cru 15**

Couleur noire, nez de fruit très mûr, mais peu intense. Bouche grasse, ample, à la saveur qui pourrait être plus éclatante et précise. Tannins enveloppés. Bonne longueur.

#### **GODEAU St-Emilion Grand Cru 15,25**

*Cette propriété de 5,50 ha est située à côté du Tertre Roteboeuf. L'assemblage est à 100% merlot et ce millésime 2009 est un succès.*

Couleur sombre, intense et belle. Le nez fin, sent très bon. Beaucoup de fruit. Touche minérale. Bouche tendue et veloutée, à la structure dynamique. Finale au goût de cerise noire. Tannicité très bien enveloppée, suivie d'une bonne longueur.

#### **GUADET SAINT JULIEN St-Emilion Grand Cru 14,5 - 14,75**

Couleur sombre, nez fruité, frais. Belle entrée en bouche, ensuite le vin se développe moyennement aromatique. Le milieu de bouche est discret. Il faut attendre la finale pour que le goût s'affirme. Longueur moyenne. Dans l'ensemble il manque à ce cru un caractère et du milieu de bouche.

#### **L'ARROSÉE Saint-Emilion 15,25**

Belle couleur rouge sombre. Nez fruité, frais, discret. Entrée en bouche tendre et moelleuse et le vin devient aromatique en gardant un corps tendre et des arômes moyennement éclatants. Finale de longueur normale. J'espérais plus de chair et d'expression.

#### **LA COMMANDERIE St-Emilion Grand Cru 14,75**

La couleur est sombre. Le nez se présente fruité et plutôt discret. Entrée en bouche grasse. Le vin se développe tendre, juteux, avec un goût moyen. La tannicité est enrobée, la longueur est moyenne aussi.

#### **LA FLEUR St-Emilion Grand Cru 14,75**

La couleur est sombre, belle, le nez est fruité, mais sa puissance n'est pas très éclatante. Les vendanges auraient-elles été trop tardives ? Bouche douce, fruitée, un peu molle, mais très suave en finale. L'ajustage aromatique me semble moins précis qu'en 2008.

#### **LA GOMERIE St-Emilion Grand Cru 16 - 16,25**

Couleur sombre, de bonne intensité. Nez fruité, crémeux et toasté. Bouche tendre, moelleuse, au goût de fruit

frais. Le vin fond, assez aromatique et s'achève savoureux, mais sur une longueur normale. Il pourrait être plus puissant. Tannin fin.

**LARCIS DUCASSE St-Emilion Grand Cru 15,25 - 15,5**

Le fruité est très mûr, presque trop et le corps moyen. J'espérais beaucoup plus de dynamique, de précision et de puissance en finale.

**LARMANDE St-Emilion Grand Cru 15,75 - 16**

Couleur sombre, intense et vraiment noire. Nez crémeux, fruité, très mûr, vanillé et plutôt frais. Belle entrée en bouche juteuse, où le vin se développe avec du goût, un corps caressant, savoureux et une belle texture. Il fond en finale avec grâce et sapidité (une belle valeur) . Bonne longueur. Une réussite.

**LAROQUE St-Emilion Grand Cru 15,75**

Couleur très sombre. Je ne l'ai jamais vue aussi noire dans ce cru. Nez très fruité, frais, mûr, un brin discret. L'entrée en bouche est moelleuse. Le vin s'offre aromatique avec du goût, du corps et des tannins fins. Après le milieu de bouche, il rebondit encore sur des notes aromatiques évoquant le cabernet franc. Cet long, bon et très classique dans sa présentation, avec pour l'instant un brin d'aspérité dans la finale.

**LUCIA St-Emilion Grand Cru 15,5**

*Le vin se compose de 95% de merlot et 5% de cabernet franc. Les vignes sont début 1900.*

La couleur est belle, le nez très fruité, mûr. Le nez très fruité, mûr. La bouche se distingue par son caractère gras, crémeux, aromatique, fondant. Elle possède un très bon goût et une bonne longueur.

**MOULIN SAINT GEORGES St-Emilion Grand Cru 15,25 - 15,5**

Belle couleur sombre intense. Nez fruité, mûr, frais. Belle entrée en bouche, fondante, pulpeuse. Puis le vin devient aromatique, se présente avec du goût et des tannins plus fins que d'habitude. Longueur normale et savoureuse.

**SAINTEM St-Emilion Grand Cru 14,5**

En le goûtant, son nez m'a fait penser à des vendanges plus tardives qu'elles n'auraient dû être. La bouche se présente douce, légèrement fumée, fruitée, mais l'éclat du fruit pourrait être plus frais. Longueur normale.

**SANSONNET St-Emilion Grand Cru 14,75**

Couleur belle et intense. Nez fruité, velouté, mais aussi assez discret. Je pense que le cru a été grêlé. Tendre à l'attaque, le vin se développe fruité, manque de chair au milieu et s'achève un peu sur le bois.

**SOUTARD St-Emilion Grand Cru 16**

Couleur sombre, intense, belle. Nez frais, fruité, un peu discret mais raffiné et mûr. Superbe entrée en bouche, suave soyeuse où le vin se développe pulpeux, avec de la tension, de la saveur et une bonne corpulence. Il s'achève profond, avec du goût, une pointe d'austérité (mais elle partira à l'élevage) et un beau retour d'arômes en bouche. Un succès.

**TERTRE DAUGAY St-Emilion Grand Cru 15,25**

Cette année se compose de 90 % de merlot dans l'assemblage. Il se distingue par une bouche juteuse, caressante, au goût de prune. La finale s'achève puissante et dense, mais parfaitement enrobée. C'est du bon vin.

**TRIANON St-Emilion Grand Cru 15,75**

*Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur*

La couleur est belle et intense. Le nez se montre aromatique, pur, fruité, suave et finement accompagné par le bois. Entrée en bouche pulpeuse. C'est même une des plus veloutées jamais vues ici. Le vin se développe aromatique, avec du gras, des tannins mûrs et surtout du goût dans la persistance. Il s'achève même assez puissant et enveloppé. C'est un succès.

**TROTTEVIEILLE St-Emilion Grand Cru 15**

Très fortement grêlé, le cru n'a pas sa présence en bouche habituelle.

*Le prochain rapport paraîtra lundi 5 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).*