



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



► **Bordeaux 2009 : Saint Emilion (quatrième partie et fin)**

*Quatrième rapport (5 avril 2010)*

**Réaction de François Despagne (château Grand Corbin Despagne) à mon rapport n° 3**

"Bravo pour cet éditorial. Je suis tout à fait d'accord avec vous quant au nombre de vins issus de raisins bleus. J'en reviens à ce que je vous écrivais pendant les vendanges et l'utilisation d'anti-botrytis qui semble ralentir le processus de maturation phénolique. Ainsi la concomitance maturité physiologique-maturité phénolique qui a fait et qui fait la qualité de nos merlots comme dans peu d'endroits dans le monde n'existe plus. D'où mon observation, mon intuition et mon expérience depuis 4 ans de l'agriculture biologique qui permettrait de maintenir l'évolution parallèle de ces 2 maturités. Un millésime comme 2009 démontre de façon significative ce problème. De plus l'agriculture biologique permet d'obtenir aussi des acidités et des pH favorables pour avoir la fraîcheur nécessaire à l'équilibre de mon vin."

**Carnet de vendanges**

Pour tout savoir sur les conditions de vendanges du millésime 2009, vous pouvez lire les observations que j'ai rédigées sur place à Bordeaux du 1er septembre au 16 octobre à l'adresse suivante : [www.quarin.com/2009.php](http://www.quarin.com/2009.php)

**A l'attention des personnes qui viennent de se réabonner**

Au cours de votre réabonnement, notre système ne vous renvoie pas votre identifiant et votre mot de passe. Ils restent inchangés. Votre identifiant correspond à votre adresse mail. En cas d'oubli de votre mot de passe, cliquez sur « Mot de passe oublié » et vous le recevrez automatiquement.

**Accès aux rapports déjà édités**

Les rapports sont envoyés par un système automatique. On ne peut pas les envoyer manuellement. Nous vous rappelons qu'ils sont aussi disponibles et imprimables sur le site à l'adresse suivante :

[www.quarin.com/primeur\\_dernier.php](http://www.quarin.com/primeur_dernier.php)

**ADAUGUSTA St-Emilion Grand Cru 15 - 15,25**

Belle couleur intense, sombre. Joli nez aromatique, fruité et crémeux. Bouche ample, très fruitée, suave, mais aussi dense et éclatante de fruits en finale. C'est bon !

**BELAIR-MONANGE St-Emilion Grand Cru 16,25**

Couleur sombre, belle, intense. Nez fruité, mais un peu discret. Bouche suave, au fruité éclatant, au corps moelleux, même s'il n'est pas très dense. La suavité du millésime parcourt ce vin. Finale de bonne longueur, savoureuse et aromatique, aux tannins fins.

**BELLEVUE MONDOTTE St-Emilion Grand Cru 15,5**

Couleur sombre, intense, pourpre et belle. Nez fruité, frais, crémeux, floral, mûr. Bouche assez épaisse, se développant sur des tannins enveloppés. Milieu de bouche un peu simple sur le plan aromatique. Finale de bonne longueur. J'espérais plus.

**CANON LA GAFFELIERE St-Emilion Grand Cru 16**

La couleur est belle et le nez très aromatique, intense et pur. Par contre, la bouche m'a surpris par son caractère mou et un déficit d'arôme en fin de bouche. Pourtant, la structure est là, mais présentée de façon plane. Finale tannique. La prime à la texture est plus forte que celle à l'arôme. Notez que je l'ai un peu mieux goûté dans une autre dégustation qui n'avait pas lieu au château. D'habitude c'est l'inverse ! À suivre en cours d'élevage.

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

Couleur sombre, belle et de bonne intensité. Nez fruité, frais et nuancé. Bouche délicieuse, accompagnée d'un corps moelleux, aromatique et une finale à la tannicité agréable et fondue. Longueur normale.

**CARILLON DE L'ANGELUS St-Emilion Grand Cru 15**

Couleur vive et intense. Nez fruité, frais, moyennement aromatique. Vin très fruité en bouche, évoluant sur une corpulence normale, sur des tannins savoureux et une longueur moyenne.

*Assemblage : 50 % merlot, 50 % cabernet franc.*

**CHEVAL BLANC St-Emilion Grand Cru 18,75 - 19**

Couleur sombre, belle, pourpre. Nez fin, fruité, mûr, subtil, noble et profond. Superbe entrée en bouche au toucher raffiné. Le vin fond et se développe très, très aérien, avec un grand goût de fruit et des tannins qui se trament après le milieu de bouche pour devenir fins et nobles. Il s'achève puissant, sur une grande finale aromatique avec du goût et une texture superbe.

*Assemblage : 60 % merlot, 40 % cabernet franc. Alcool 13,7 ; pH 3,82.*

**CLOS BADON St-Emilion Grand Cru 15,25 - 15,5**

Comme souvent, ce vin est très bon. Il se présente fruité au nez, avec une bouche douce, suave et du goût. Corps tendre, finale hédoniste, un brin chaleureuse. C'est bon !

**CLIMAT DE CH. CANTENAC St-Emilion Grand Cru 15,25**

*Frans Roskam, qui vinifie aussi le château La Lauzette en Haut Médoc, porte un regard différent sur son travail à Saint-Emilion, avec un réel souci de la bonne date des vendanges et de l'élégance tannique.*

C'est un vin difficile à cracher, au nez encore discret, à la bouche moelleuse, au goût très fruité. Très savoureux, aromatique, le vin présente de l'étoffe en finale et une tannicité bien couverte par le fruit. Bonne longueur.

**CLOS DE L'ORATOIRE St-Emilion Grand Cru 15**

Couleur sombre, bonne intensité. Nez frais, fruité à l'aspect crémeux. Bouche douce, suave, mais très tendre. Encore une fois presque molle. Finale à la tannicité enveloppée. Longueur normale.

**CLOS DE SARPE St-Emilion Grand Cru 16**

Couleur sombre, intense et pourpre. Beau nez. Seulement, il évoque le porto vintage avec des nuances de cerise, de réglisse et de vanille. Pas très Bordeaux ! Bouche grasse et onctueuse, qui pourrait être très bien si le goût l'accompagnait. Or, il est un peu éteint. Longueur normale et plutôt boisée. L'ensemble manque d'élégance.

**CLOS ROMANIL Saint-Emilion 15**

*Rémi et Sonia Dalmasso viennent de changer le nom de leur cru "Clos Dalmasso" pour Clos Romanil, plus glamour semble-t-il. La production est à peine de 3000 bouteilles. Assemblage 80 % merlot et 20 % cabernet sauvignon.*

La couleur est impeccable. Le nez aussi. Il se présente fruité, légèrement boisé. Bouche juteuse, aromatique au toucher fin et au goût assez sophistiqué, entre le fruit et le bois. Finale un brin vive et de bonne longueur. Joli vin.

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

Couleur sombre, intense, noire, belle. Nez fin, fruité et mûr. Très belle entrée en bouche veloutée et très fruitée. Le vin se développe aromatique, avec du goût, un corps moelleux et une bonne distribution des sensations. Finale savoureuse et longue, à peine boisée, toujours en chair et pleine de fruits.

*C'est un des plus beaux Clos Saint Julien fait par Catherine Papon Nouvel, plus précis et surtout moins heurté par le bois que dans d'autres millésimes.*

*Assemblage : 50 % merlot et 50 % cabernet franc - Degré d'alcool : 15° - pH : 3,5.*

**FOMBRAUGE St-Emilion Grand Cru 15,25**

Couleur belle, sombre. Nez aromatique, fin, fruité et pur. Bouche subtile au toucher avec du goût, un corps tendre, beaucoup de fruits et des tannins fins. Bonne longueur suave et aromatique. C'est du bon vin.

**GAILLARD St-Emilion Grand Cru 15**

Couleur sombre, intense, pourpre et belle. Nez fruité, mûr, frais, aux parfums exotiques de bois. Superbe moelleux en entrée de bouche. Puis le vin se développe avec du goût, une bonne corpulence et une tannicité

savoureuse et bien enrobée. Probablement le meilleur Gaillard que je goûte.

*Assemblage : 70 % merlot et 30 % cabernet franc - Degré d'alcool : 13°6 - pH : 3,6*

#### **GRAND MAYNE St-Emilion Grand Cru 16 - 16,25**

Couleur sombre, de bonne intensité, belle. Nez fin, fruité, mûr, sentant la cerise et les fleurs. Bouche douce, subtile avec du goût et un corps normal. J'espérais un peu plus de puissance et de gras sur l'ensemble.

Tannicité fondante, finale aromatique et longue, avec du goût.

*Alcool 14° ; pH 3,75 : IPT 70.*

#### **GRAND PONTET St-Emilion Grand Cru 16,5**

*Ma meilleure donnée à ce cru en primeur.*

*Voici donc le plus grand millésime que je goûte sur cette propriété.*

Il se distingue par une très belle couleur, intense, un nez fin, subtil, fruité et mûr. La bouche est raffinée au toucher, très fruitée, très savoureuse. Elle présente un goût éclatant avec du corps et des tannins fins. La finale est finement crémeuse. Le vin s'achève sans lourdeur, sans rusticité avec une finale même rafraîchissante. C'est vraiment très, très bon et même délicieux, tout en étant de longue garde. Prenez le en magnum. Très recommandé.

*Assemblage : 70 % merlot, 15 % cabernet franc et 15 % cabernet sauvignon. Alcool : 14°5 - pH : 3,5*

#### **LA DOMINIQUE St-Emilion Grand Cru 15**

Je m'attendais à plus. Je l'ai goûté plusieurs fois et toujours tendre, élancé, fruité, mais manquant de présence aromatique en bouche. Cette dégustation n'est pas construite.

#### **LA MONDOTTE St-Emilion Grand Cru 16,75**

Couleur rouge, sombre, intense, noire. C'est assurément le vin le plus frais de la gamme proposée par M. de Neipperg. Floral, frais, ce vin sent la cerise avec une note crémeuse et truffée. La bouche est encore une fois assez molle malgré le gras. Vin crémeux avant tout. Heureusement, il se rattrape en finale avec un goût de cerise, de violette et de réglisse et c'est là qu'il marque des points. Longueur normale.

#### **LA TOUR DU PIN St-Emilion Grand Cru 15,5**

Couleur sombre, intense, belle, pourpre. Nez très mûr, quasiment trop. Un peu mou en bouche, ce vin reprend du relief et des arômes vers la finale. Il se développe tendre, soyeux, hédoniste avec du goût. À suivre à l'élevage. Alcool 13,7° ; pH 3,7.

#### **LAFON LA TUILERIE Saint-Emilion Grand Cru 15,5**

Couleur sombre, belle, vive. Nez intense, fruité, mûr et épicé. Vin dense et suave, serré et aromatique, se développant pour autant sur des tannins fins. Finale de longueur normale, distinguée et incrachable.

*Degré d'alcool : 15°5 - pH : 3,85 - IPT : 140 !*

#### **MAGDELAINE St-Emilion Grand Cru 16,75**

Beau rouge sombre intense. Nez fruité, frais, mûr, évoquant l'odeur du merlot logé dans du fût neuf. Jolie bouche suave et juteuse, au goût subtil et au toucher crémeux. Plutôt dense, le vin s'achève puissant, sur des tannins fins à l'aspect « classe ». C'est un vin de fin de bouche. Très réussi.

#### **MAGREZ FOMBRAUGE St-Emilion Grand Cru 16,25**

Couleur intense et belle. Nez très, très fruité, mûr, crémeux, frais. Bouche douce, soyeuse, avec du goût et une corpulence normale. Finale savoureuse et aromatique. Le tannin est fin et pas du tout massif comme ce le fut par le passé. Il me semble que ce cru a changé sa façon de voir. Il m'apparaît plus nuancé.

#### **MONBOUSQUET St-Emilion Grand Cru 15**

Couleur sombre, intense et belle. Nez fruité, fumé, évoquant les vins de Graves. Bouche tendre et fruitée, au corps normal, au goût moyen en milieu de bouche. Finale de longueur normale, sur le bois, avec un retour de la saveur.

#### **PAVIE St-Emilion Grand Cru 16,75**

*Depuis 2008 la propriété a réduit son élevage de 100% barriques neuves à 70%. Ce changement important donne plus de liberté à l'expression du fruit et à mon avis le vin y gagne en fraîcheur et précision, ce qui lui va mieux. Pourquoi ce changement ai-je demandé au maître de chai ? "Pour s'adapter au marché" m'a-t-il répondu. Je pense qu'il parlait du marché européen et non plus américain.*

Couleur rouge sombre, intense et belle. Nez moyennement aromatique, fruité, truffé et assez frais. Entrée en bouche suave et fruitée, offrant du goût, du corps et des tannins assez marqués dans la persistance. Je l'ai

goûté au château de façon très boisée et dans une autre dégustation, bien plus nuancé. A suivre à l'élevage.

**PAVIE DECESSE St-Emilion Grand Cru 15,25**

Couleur sombre, de bonne intensité. Nez cacaoté, fruité, de type assez frais. Bouche tendre, moyennement fruitée, évoluant un peu molle sur un corps plutôt dense, très boisé en finale, au goût moyen.

**PETIT CHEVAL St-Emilion Grand Cru 16,75 - 17**

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

*Quel vin, mon Dieu quel vin! 14°.2 d'alcool, 3.87 de pH, 65 % de cabernet franc, 35 % de merlot. C'est une merveille!*

Couleur sombre, belle, intense. Nez aromatique, fin, fruité, noble, superbe. Un mélange adroit de fraîcheur et exotisme. Belle entrée en bouche, moelleuse et grasse. Le vin offre une très belle qualité de toucher. Il fond au palais et se développe aromatique et séveux, avec beaucoup de goût. Grande finale riche et fraîche. Ce n'est plus du second vin, c'est du grand vin. Le meilleur que je connaisse ici.

**PETIT GRAVET AÎNÉ St-Emilion Grand Cru 14,75 - 15**

Couleur sombre, pourpre et intense. Beau nez fruité, mûr et frais. Bouche moyennement aromatique, avec du gras et un milieu que j'ai jugé un peu fade, malgré les 80 % de cabernet franc dans l'assemblage. Finale de bonne longueur, à la tannicité bien enrobée. A suivre à l'élevage.

**TROIS DE VALANDRAUD St-Emilion Grand Cru 14,75**

*Il s'agit du second vin de Virginie de Valandraut.*

Agréable sur le fruit, avec du goût, un corps et une longueur moyens.

**VILLHARDY St-Emilion Grand Cru 15,5 - 15,75**

Couleur sombre, intense. Nez fin, fruité, mûr et subtil. Bouche grasse, aromatique, avec du goût, un corps élancé des tannins mûrs. Finale longue et séveuse, plutôt aromatique. Du très bon vin.

**VIRGINIE de Valandraud St-Emilion Grand Cru 15,25 - 15,**

Couleur sombre, intense, belle. Nez fruité, fumé, un peu discret. Bouche moelleuse et douce au toucher caressant. Finale plus dense, à la tannicité un brin ferme dans la persistance. C'est un vin un peu plus ferme que d'habitude, et de plus longue garde, me semble-t-il.

*Le prochain rapport paraîtra le 7 avril 2010. Il concernera les Pomerols.*

*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](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).*