



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



- ▶ **2009 Sauternes Barsac : le millésime fabuleux ou quand Botrytis rend la sucrosité aérienne : Haura, Cantegril, Doisy Daëne, Extravagant de Doisy Daëne, Guiraud, Nairac, Clos Haut Peyraguey**
- ▶ **Outsiders rouges suite : Clos Puy Arnaud et Clauzet**

*Chronique n° 95 (15 mars 2010)*

### **SAUTERNES BARSAC 2009**

Samedi dernier, je goûtais les vins liquoreux de Denis Dubourdieu. Aujourd'hui, je goûtais 19 crus classés de 2009.

Conclusion : **ce millésime est le plus extraordinaire que je connaisse dans cette région.**

#### **Les signes qui ne trompent pas**

Dans la dégustation, chacun a ses trucs, ses repères. En voici un. Lorsque je goûte des vins liquoreux, je me munis toujours d'une à deux bouteilles d'eau. Aujourd'hui à côté de la série de crus classés de 2009 alignés devant moi, trônait la bouteille d'eau minérale. Et bien, devinez quoi ? Alors que les vins sont riches en sucres résiduels, je n'ai pratiquement pas éprouvé le désir d'utiliser l'eau pour me rincer la bouche ; c'est dire si malgré leur richesse, l'attention est prise par autre chose que la banale sensation de sucre.

#### **Le style**

Les couleurs sont jaunes clairs et très légèrement dorées. D'une façon très homogène, les nez sentent bon la présence de Botrytis à travers une nuance de mousse de chêne (cette dernière partira à l'élevage). Très purs, très fruités, ils échappent aux descriptifs caricaturaux qui cantonnent les vins liquoreux au registre des fruits confits ou pire du miel. En 2009, les nez sont miraculeusement frais et subtils. En bouche, les vins brillent par leur qualité de toucher, leur caractère fondant, savoureux et aérien. Bien sûr, ils affichent des degrés de profondeur variables. Mais tous possèdent cette présence magique où la sucrosité se meut en soie et s'efface sous l'éclat aromatique. En finale (c'est pour cela que je n'ai pas beaucoup utilisé d'eau), la fraîcheur pousse la salivation et rend ces vins particulièrement impossibles à cracher.

Comment est-ce possible après tant de richesse en sucre ? Certains l'expliqueront par des Ph parfaits pour juger les sucres en parfait équilibre avec l'acidité. Personnellement, je reste encore ému par les effets de Botrytis sur le goût du vin et ses arômes prodigieux dont on semble savoir si peu. Ce millésime est fabuleux ! De nombreux crus obtiennent la mention « *ma meilleure note attribuée en primeur* ».

### **LES VINS LIQOREUX DE DENIS DUBOURDIEU**

#### **HAURA Cérons AOC 2009..... 16**

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

Le vin est issu de vignes de 40 ans. Couleur jaune pâle. Nez fin, fruité, botrytisé, anisé. Merveilleuse entrée en bouche où le vin se développe très, très aromatique, avec du goût et un caractère fondu remarquable. Il s'achève subtil et absolument incranchable.

*Degré d'alcool : 14° - Sucre résiduel : 116 gr – Ph : 3,7*

#### **CANTEGRIL Sauternes 2009..... 16**

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

Couleur jaune vert. Nez fin, fruité, fin et subtil. La bouche offre une douceur remarquable à l'attaque. Le développement aromatique et le toucher sont les plus subtils jamais vus. Riche, mais aérien, le vin s'achève sèveux, long, avec du goût et de la noblesse.

*Degré d'alcool : 14° - Sucre résiduel : 137 gr – Ph : 3,85 – Acidité totale : 3,8 – Assemblage : 88% de sémillon, 12% de sauvignon*

**DOISY DAENE Barsac 2009..... 18**

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

C'est un vin formidable que j'ai encore mieux goûté aujourd'hui que samedi dernier. Couleur jaune vert. Nez très intense, noble, aérien, sophistiqué, très frais, puissant. Il est dominé par des notes de citron confit. Superbe entrée en bouche. Le vin se développe extrêmement aromatique, avec une folle concentration. C'est de l'élixir de Doisy. Très fondant, il s'achève noble et très frais dans une grande finale complexe. Il est totalement incrachable. Bravo.

*Degré d'alcool : 14° - Sucre résiduel : 145 gr - Assemblage : 87% de sémillon, 13% de sauvignon.*

**EXTRAVAGANT DE DOISY DAENE Sauternes 2009..... 20**

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

Couleur jaune vert. Nez extravagant ! complexe, subtil, aux notes de fumée et d'écorce d'orange. Bouche merveilleuse où tout fond avec grâce et nuance et s'achève aérien. Jamais je n'ai connu ce vin aussi subtil et plein à la fois. C'est très grand !

*Production : 7 barriques - Degré d'alcool : 12,5° - Sucre résiduel : 245 gr - Ph : 3,8 - Acidité totale : 4 - Assemblage : 80% de sémillon, 20% de sauvignon.*

Parmi les vins goûtés aujourd'hui, j'ai encore trouvé trois vins exceptionnels qui obtiennent tous trois « *ma meilleure note donnée à ce cru en primeur* » : **Guiraud noté 18, Nairac noté 19 – 20 et un fabuleux Clos Haut Peyrague lui aussi noté 19,5 – 20.**

La suite dans les rapports primeurs 2009.

**D'AUTRES OUTSIDERS ROUGES A REGARDER CETTE ANNEE****CLOS PUY ARNAUD Côtes de Castillon 2009..... 16,5 – 16,75**

Ce cru a beaucoup changé depuis 2005. On y sent maintenant pleinement les effets positifs de la biodynamie : il possède une énergie générale incroyable. En 2009, un tout petit rendement de 15 hl/ha dû à la grêle augmente encore la sensation de densité et de profondeur. Le vin fait 14,25° d'alcool et comme l'an dernier à la même époque, il n'a toujours pas fini sa fermentation malolactique. J'ai goûté quatre lots qui ont été assemblés devant moi à volume égal pour donner un vin noir, au nez profond, frais, fin, qui ne m'a jamais semblé aussi précis, bien qu'il ne soit pas encore totalement achevé. La bouche se distingue par son opulence, son caractère tramé où les notes juteuses et pulpeuses se répondent. Profond, fondant, élancé, très savoureux, il s'achève très long. Une fois encore bravo à Thierry Valette. Ce 2009 est meilleur que 2005. A noter que compte tenu du caractère non stabilisé du vin, il vaut mieux le goûter à la propriété que partout ailleurs.

**CLAUZET Saint-Estèphe 2009..... 16,25**

Vous vous souvenez sans doute de la superbe note que j'avais attribué au 2005, pourtant fort dénigré par d'autres au moment des primeurs. Mon plaisir aujourd'hui est de constater que de nombreux auteurs ont changé d'avis. Depuis l'an dernier, le style s'est un peu modifié : le vin se présente désormais avec un tannin plus assagi et très profilé en finale. En 2009, une table de tries a encore accentué la sélection. Belle couleur sombre et intense. Le nez se distingue par la pureté de son fruit et une sensation de raffinement. Caressant en entrée de bouche, le vin se montre gras au milieu, très fruité, avant de s'achever à la fois fin et puissant, sur des notes de fruits et de réglisse. Pour l'instant, je ne peux pas dire que ce vin est meilleur que le 2005. Par contre, il a un aspect déjà plus nuancé.

*Assemblage : 55 % cabernet sauvignon, 45 % merlot, 5 % cabernet franc et petit verdot – Rendement : 40 hl/ha – Production : 118 000 bouteilles.*

**ABONNEMENT AUX RAPPORTS SUR LES PRIMEURS (1 mois)**

Les personnes qui se sont abonnées à partir du 1er mars pour recevoir les rapports sur les primeurs verront automatiquement leur abonnement prolongé gratuitement jusqu'au 30 avril. Nous les prions de ne pas tenir compte de la date figurant sur le message d'enregistrement automatique qu'ils reçoivent. Nous nous excusons pour le trouble occasionné.

*Les rapports primeurs toutes les 48 heures commenceront le 29 mars 2010.*

*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).*