

Millésime 2016 : Graves et Pessac-Léognan Blancs

Souples et charmeurs, les blancs des graves ne manquent pas d'intérêt immédiat. Les amateurs de fraîcheur seront déçus, mais les vins blancs du millésime 2016 la compensent par la rondeur et le charme. Le millésime 2016 pourrait d'ailleurs amorcer le retour vers des vins à plus forte personnalité, car la fraîcheur ne fait pas tout. C'est avec des vins pleins que les graves blancs ont fait leur succès autrefois. Joli clin d'œil de Dame Nature.

Les grands millésimes de vins rouges sont rarement des grands millésimes de blancs. L'adage est encore vérifié en 2016. La terrible période de sécheresse des mois de juillet et d'août a été particulièrement défavorable aux cépages blancs qui sont plus précoces que les rouges. Certes, ils ont bénéficié de la pluie de 20 mm du 4 août qui a permis de relancer leur croissance, mais il n'était pas possible d'attendre plus.

Cependant, le manque d'acidité par rapport aux millésimes antérieurs n'est pas forcément un mal, bien au contraire. Bien des vins dans le passé ont été ramassés avec une pointe de verdeur qui, si elle leur apportait de la fraîcheur, ne rendait pas forcément justice à leur complexité et les simplifiaient. Du coup, contre toute attente, bien des vins montrent une facette qu'on ne leur connaissait pas et qui est ma foi très plaisante. De ce point de vue, le millésime 2016 amorce peut-être un virage très attendu par bien des amateurs avec des vins moins internationaux et avec plus de personnalité.

Même si la floraison était relativement précoce et l'été très chaud, les records de précocité des vendanges n'ont pas été battus, loin de là. Dans les vignobles précoces comme à Haut-Brion, les vendanges des blancs ont eu lieu du 1^{er} au 13 septembre, du 5 au 13 septembre pour la Mission Haut-Brion. Le sémillon est d'habitude le plus précoce, mais il a fallu patienter. Il a été ramassé le 14 septembre au château La Garde et du 12 au 26 septembre au château Rahoul, du jamais vu. Ce qui n'a jamais été vu non plus c'est la récolte du sémillon après le sauvignon.

Le sémillon a souvent fait les frais si on peut dire et il a souvent été éliminé dans les assemblages. Ainsi pour la première fois, depuis probablement un siècle, La Mission Haut-Brion (ex L'Aville Haut Brion) est majoritaire en sauvignon, alors que dans certains millésimes, il possédait jusqu'à 90 % de sémillon.

Pour arriver à tenir leur rang, certains châteaux ont du faire des sacrifices énormes : Ainsi Haut-Brion comme la Mission Haut-Brion blancs ne sont élaborés qu'avec 31 % de la récolte, ce qui est logique, car il a fallu souvent sacrifier le sémillon. En conséquence, toutes les cuvées contiennent un peu plus de sauvignon que d'ordinaire.

Le gros problème des blancs est le manque apparent d'acidité. Il est évidemment nettement plus crucial dans le sémillon qui n'en possède déjà pas beaucoup. Par ailleurs, il fallait faire beaucoup d'efforts pour qu'ils affichent une certaine densité et en général, ils ne manquent pas d'alcool : 14,5° pour La Mission Haut-Brion blanc, 14° d'alcool pour Smith Haut Lafitte blanc, 13,85° pour Haut-Brion blanc.

Côté qualité, ils ne possèdent pas la fraîcheur des 2014 et des 2013 et globalement le millésime 2016 s'affiche avec des vins souples et généreux. A priori, on peut penser qu'ils qui se feront vite, mais ce n'est pas sûr. Ils pourraient, au contraire, se révéler bien supérieurs aux attentes et donner de bonnes surprises en faisant mentir l'adage sur l'inversion des millésimes de blancs et de rouges. Il faut en acquérir quelques caisses.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2017, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours et même un peu moins cette année depuis que l'Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2016, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le dégusterons à nouveau et en bouteille en 2019, puis encore en 2020 pour un avis définitif.

Pessac-Léognan

Ch. Bouscaut Cru classé 2016 16,5

La robe est un rien plus pâle que d'habitude. Le nez est encore sur la réserve, mais en bouche, le vin allie la générosité de son beau sémillon avec une belle fraîcheur, ce qui lui donne une belle allure avec une grande persistance. Une réussite qui évoluera remarquablement dans le temps. 3-10 ans.

Ch. Brown 2016 16

Un joli vin fin, plus élégant que d'habitude, mais un peu moins dense, joliment marqué par le sauvignon. 3-8 ans.

Ch. Cantelys 2016 16,5

Le vin est élaboré par l'équipe de Smith-Haut-Lafitte avec 50 % de sauvignon et 50 % de sémillon. Le sauvignon domine le vin par ses arômes de pamplemousse rose et sa fraîcheur, mais le sémillon arrondit bien les angles par sa rondeur. Un vin plein de charme, pas compliqué, de bonne facture. 0-5 ans.

Ch. Carbonnieux Cru classé 2017 17,5

De robe pâle, le nez est très fin, complexe, sans la moindre trace de végétal. Le vin est très élégant avec une élégance rarement vue à Carbonnieux, de belle longueur, avec une finale splendide. Une belle réussite qui évoluera remarquablement dans le temps. 3-12 ans.

Ch. Clos Marsalette 2016 16,5

De robe pâle, le nez est très intense, fumé, complexe. Le vin est souple, suave, charmeur avec de belles notes de miel. Il est élaboré avec 60 % de sauvignon-blanc et 40 % de sémillon. Élevage avec 30 % de fût neuf, rendement de 45 hl/ha. 3-8 ans.

Ch. Couhins Cru classé 2016 15

Très sauvignon comme d'habitude avec des arômes de citron et d'herbes fraîches, le vin est construit sur une colonne acide, mais il est souple tout en restant très frais. 0-5 ans.

Ch. Couhins-Lurton Cru classé 2016 16,5

La robe est pâle avec un beau nez de sauvignon citronnelle. Le vin est souple, charmant, avec une bonne diversité aromatique. 3-8 ans.

Ch. de Cruzeau 2016 15,5

Un vin de bonne densité, bien construit, de bonne longueur, très sauvignon bien sûr. 0-5 ans.

Ch. de France 2016 15,5

La robe est pâle avec un nez légèrement végétal couvert par des notes boisées, mais sans excès. Le vin est bien structuré, un peu mince, avec un léger creux, la vigne a dû souffrir un peu de la sécheresse, de longueur moyenne. Il se refera en partie à l'élevage. Il est élaboré avec 85 % de sauvignon et 15 % de sémillon. 3-8 ans.

Ch. de Rochemorin 2016 15

Un vin propre, franc et net, sans grande densité, mais techniquement irréprochable. 0-3 ans.

Ch. Domaine de Chevalier Cru classé 2016 18,5

La robe est pâle avec un nez qui affiche déjà une grande complexité. En bouche, le vin est d'une belle puissance, long, concentré, un peu boisé et avec beaucoup de volume. Une immense réussite surtout si l'on considère les difficultés du millésime, élaborée avec 75 % de sauvignon et 25 % de sémillon. 3-15 ans.

Ch. Fieuzal 2016 17

La robe est pâle avec un nez de citronnelle. Le vin se démarque par une belle densité, le boisé est encore un peu prégnant, mais la matière est incontestable. 5-10 ans.

Ch. Gazin-Rocquencourt 2016 16,5

Un vin en pur sauvignon, très citronné et pamplemousse avec une belle densité qui fait son charme et son agrément. 3-8 ans.

Ch. Haut Lagrange 2016 15,5

Un vin de bonne densité, encore à la recherche de son équilibre, bien construit. 3-8 ans.

Ch. Haut-Bergey 2016 16,5

Autant le 2015 à ce stade était peu compréhensible, autant le 2016 affiche un beau nez complexe. Le vin est à la fois marqué par de belles notes de miel et une belle fraîcheur, une conjonction qui lui sied bien. Belle réussite. 3-8 ans.

Ch. Haut-Brion La Clarté de Haut-Brion 2e vin 2016 16,5

Robe pâle à reflets verts. Même si le sauvignon est très minoritaire, le nez est citronné, les notes de miel viennent à l'aération. Le vin est plutôt léger, un peu fluide, souple, très pomme verte, assez loin de la belle densité du 2015. Il est vrai que le millésime a été difficile et le second vin en a fait les frais si on peut dire. Il sera à consommer assez vite. Il est élaboré avec 76,3 % de sémillon et 23,7 % de sauvignon. 0-5 ans.

Ch. Haut-Brion 2016 18

Un Haut-Brion tout à fait classique, plein et dense avec une belle concentration, de la fraîcheur et de jolies notes de citronnelle. Il n'a pas le charme de 2015, mais sa belle matière lui donnera un bel avenir. Il est élaboré avec 70,5 % de sauvignon blanc et 29,5 % de sémillon. Il titre tout de même presque 14° d'alcool, 13,85° exactement avec un pH de 3,23. Il a fallu batailler pour en arriver là et le grand vin ne représente que 31 % de la récolte. Vendanges de 1er au 13 septembre. 5-20 ans.

Ch. Haut-Nouchet 2016 15

Nez un peu réduit de sauvignon. Le vin est frais, bien construit. 0-5 ans.

Ch. La Garde 2016 16

La Garde a élaboré un beau vin frais tenu par un joli sauvignon qui n'est pas caricatural et qui est d'une belle densité et de bonne longueur. Le vin a été élaboré avec 86 % de sauvignon et 14 % de sémillon. Le sauvignon a été vendangé du 2 au 15 septembre et le sémillon le 14 septembre, ce qui est plutôt tardif. 3-8 ans.

Ch. La Louvière 2016 16

Un joli sauvignon pas très puissant, pas très dense, mais harmonieux pour une charmante bouteille de moyenne garde qui sera à son meilleur dans les trois premières années. 3-5 ans.

Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé 2016 17,5

Une Mission construit sur le sauvignon, ce qui n'est jamais arrivé, même du temps de Laville Haut-Brion où il pouvait être construit avec 90 % de sémillon. Du coup, ses arômes très inhabituels vont vers le citron et la pomme verte. D'habitude très souple et suave, le vin est construit sur la fraîcheur et la droiture avec une très belle concentration, ce qui désarçonnera les habitués du cru. Mais il est fort à parier qu'avec l'âge, il revient vers son style et en surprendra plus d'un, comme cela est déjà arrivé dans le passé. Signe que la bataille fut dure, le grand vin ne représente que 31 % de la récolte, tout comme Haut-Brion blanc. Il titre tout de même 14,5° avec un pH de 3,16. Vendanges de 5 au 13 septembre, ce qui est tard. Il est élaboré avec 62,7 % sauvignon et 37,3 % sémillon. 3-15 ans.

Ch. La Solitude 2016 16

Deux tiers de sauvignon et un tiers de sémillon est l'assemblage de ce vin inspiré par le domaine de Chevalier. Cette année, il joue un peu plus le sauvignon qui lui apporte de la puissance et les notes citronnées, le sémillon est en arrière-plan. 3-5 ans.

Ch. Larrivet-Haut-Brion 2016 17

Le vin de robe pâle se présente avec un splendide nez de miel d'acacia. En bouche, le vin est nuancé, complexe, charmant, équilibré. Une véritable réussite. 3-12 ans.

Ch. Latour-Martillac Cru classé 2016 16,5

Splendide nez complexe de ce vin à la robe pâle avec la base citronnée du sauvignon, mais plus de diversité. Le vin est de bonne densité, assez frais, nuancé, de bonne longueur. 3-8 ans.

Ch. Le Sartre 2016 15,5

Un joli vin de bonne densité, bien construit, de bonne complexité aussi, qui joue la fraîcheur. 0-5 ans.

Ch. Lespault-Martillac 2016 15,5

La robe est pâle avec des arômes de citronnelle et de pamplemousse. Le vin est suave et rond, très charmeur. À boire sur ce charme immédiat. 3-8 ans.

Ch. Malartic-Lagravière Cru classé 2016 18

La robe est pâle avec un nez fortement marqué par le sauvignon. Le vin est souple, plus facile d'accès que dans d'autres millésimes avec un joli boisé charmant, presque prêt à être dégusté, mais il ne manque pas de ressort. 3-8 ans.

Ch. Olivier Cru classé 2016 17

Jolie surprise, le nez certes marqué par le sauvignon est d'une belle diversité et le vin a gagné en densité et en volume tout en préservant la fraîcheur. Le millésime 2016 a donné le plus beau vin en blanc de la propriété depuis longtemps. On aime ce style et on en redemande ! 3-8 ans.

Ch. Pape-Clément 2016 17

Superbe nez complexe pour ce splendide Pape-Clément. Le vin est dense, complexe, d'une belle palette aromatique. Seul un petit creux trahit les difficultés du millésime, mais il sera complet à l'élevage. Cette année, le sauvignon gris n'est pas rentré dans l'assemblage final. Il est élaboré avec 55 % de sauvignon blanc et 45 % de sémillon. Pour ne pas être trop marqué par le boisé, le vin a été élevé en foudre, dans des œufs et du bois neuf. 3-12 ans.

Ch. Picque-Caillou 2016 15,5

Le vin structuré et frais, tenu par le sauvignon, bien équilibré, le boisé est un rien simple, mais l'ensemble est bien construit. 3-5 ans.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Les Hauts de Smith 2e vin 2016 16

Tout comme en 2015, les Hauts de Smith ont donné un vin souple, suave, charmant, certes manquant un peu de fraîcheur comme bien des 2016. 0-5 ans.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Le Petit 2e vin 2016 16

Un vin souple et directement accessible à déguster sur son fruit. Il est élaboré avec des vignes âgées de 6 à 15 ans, 80 % de sauvignon blanc et 20 % de sémillon pour ce vin créé avec le millésime 2013. 0-5 ans.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Grand vin 2016 17,5

Comme toujours, Smith s'impose par sa belle densité, mais cette année, sans son exubérance coutumière, le tout est droit et même un peu strict. Mais la belle finale puissante est d'une belle complexité et remet les pendules à l'heure dans son style qui lui a valu tant de louanges méritées. Il titre

14° d'alcool avec un pH de 3,2. Il est élaboré avec 90 % de sauvignon blanc, 5 % de sauvignon gris et 5 % de sémillon. 3-8 ans.

Graves

Ch. Brondelle 2016 15

Honnêtement construit, un vin de bonne facture, franc et net. 0-5 ans.

Ch. Clos Floridène Grand vin 2016 16

Joli nez complexe à base de sauvignon. En bouche, le vin est équilibré avec la fraîcheur du sauvignon, un côté moins apparent pour le moment du sémillon et un boisé un peu plus présent que d'habitude. 3-8 ans.

Ch. Crabitey 2016 15

Un vin ample, de la matière, un peu rustique, mais avec de la densité. Il se fera plus harmonieux dans un an ou deux. 3-8 ans.

Ch. de Cérons 2016 15

Robe pâle. Le nez est intense vers le buis. Le vin est dense, droit, un peu austère, bien construit. 0-5 ans.

Ch. de Chantegrive Caroline 2016 16

La robe est jaune paille. Beau nez très ouvert de miel avec un joli boisé. Le vin est ample, presque séveux, riche et long, marqué par une certaine exubérance. Marqué par son gros volume, le vin fait dans la puissance. Belle réussite qui évoluera bien dans le temps. 3-8 ans.

Ch. de Chantegrive 2016 14

Nez intense de sauvignon. Le vin est frais, bien construit, de la suavité, assez simple. 0-5 ans.

Ch. Ferrande 2016 15,5

Robe pâle. Le nez est très citronné et foin coupé comme d'habitude. En bouche, le vin est strict, assez droit, un peu raide, pas tout à fait au niveau du splendide 2014, et à peu près équivalent au 2015 avec plus de fraîcheur. 3-8 ans.

Ch. Grand Enclos de Cérons 2016 15

La robe est très pâle. Le vin est dense, souple, pas très long, mais charmant. 0-5 ans.

Ch. Haut Peyrous 2016 15

Le vin est souple et ample, avec une petite surmaturité, ce qui lui donne du plaisir. Finale un peu fumée. Le vin est certifié bio. 0-5 ans.

Ch. Haut-Selve 2016 13

Un vin court, un peu fluide, franc et droit. 0-3 ans.

Ch. Rahoul 2016 15,5

De robe pâle, le nez est un peu végétal comme d'habitude, mais la bouche est nettement plus dense avec un beau sémillon, ce qui n'est pas commun en 2016. Il a été élaboré avec 78 % de sémillon vendangé entre les 12 et 26 septembre et 22 % de sauvignon vendangé entre 7 et le 12 septembre. 3-8 ans.

Ch. Roquetaillade la Grange 2016 14,5

Un vin droit et vif, d'honnête facture. 0-5 ans.

Ch. Saint-Robert Cuvée Poncet Deville 2016 16

Un joli vin frais et équilibré, bien construit avec de la fraîcheur, nettement plus élégant que d'habitude. Une vraie réussite. 0-8 ans.

Cérons (vin moelleux)

Ch. Château de Cérons 2016 15,5

Robe paille dorée. Le vin est souple et charmant, joli milieu de bouche moelleux, finale de foin coupé. 0-10 ans.

Ch. Grand Enclos du Château de Cérons 2016 16

Robe paille. Le vin possède une belle liqueur qu'il exprime avec franchise et fraîcheur. 3-8 ans.