

Millésime 2016 : de très beaux Margaux

L'appellation Margaux joue toujours une partition un peu différente que le nord du Médoc. Dans le millésime 2015, Margaux avait joué les vedettes avec des vins de tout premier ordre. L'histoire ne se répète pas entièrement en 2016, quoique les vins ne manquent pas d'intérêt, bien au contraire. Et comme toujours, il faut compter avec des réussites individuelles remarquables.

Dans le millésime 2015, alors que le nord du Médoc est pénalisé par de fortes pluies en septembre et en octobre, Margaux est nettement moins arrosée et produit un millésime d'anthologie. En 2016, c'est un peu l'inverse. Certes, comme dans tout le Bordelais, le printemps est très pluvieux et il faut se battre contre les maladies cryptogamiques, oïdium et mildiou. Une toute petite fenêtre s'ouvre miraculeusement durant la semaine du 6 juin permettant le passage de la floraison, sinon c'était parti comme en 2013, un millésime de sinistre mémoire. Mais quand le temps sec et chaud arrive à partir du 21 juin, l'appellation Margaux souffre un peu plus que les autres.

Les graves légères et filtrantes qui font merveille dans les millésimes pluvieux, comme en 2015, engendrent des stress hydriques plus importants qu'ailleurs. Ajoutez-y un climat un peu plus chaud que dans le nord du médoc (36,4 ° à Kirwan le 23 août !) et les vignes se bloquent par manque d'eau. La mi-véraison n'est atteinte que le 10 août. Les pluies du 13 septembre débloquent un peu la situation, mais les 33 mm sont insuffisants, d'autant qu'il n'y en aura pas d'autres. Si les vieilles vignes s'en sortent, les jeunes vignes accusent le coup.

Résultat, l'appellation se retrouve avec les vendanges les plus étalées de son histoire, du 23 septembre au 18 octobre pour château Margaux, et certains sont encore allés plus loin. Pour une fois, l'appellation Margaux généralement très précoce, vendange cette année plus tard que le nord du Médoc, ce qui est rarissime.

Quoique très réussis, les vins du 2016 n'atteignent pas, en général, le haut niveau des 2015 et il a fallu faire de gros sacrifices sur les rendements. Cependant, ce n'est pas la bérézina loin de là, il a fallu se focaliser sur le cabernet-sauvignon (94 % dans château Margaux par exemple) à moins de disposer comme Kirwan des merlots sur des terroirs argileux plus froids ou un joli patrimoine de vieilles vignes comme Palmer.

À force de travail, des propriétés en pointe comme Cantenac-Brown et Kirwan ont même réussi à dépasser leurs remarquables 2015, mais ce n'est pas le cas général. Beaucoup de propriétés ont dû procéder à des sélections sévères : le grand vin ne représente que 40 % de la récolte à Brane-Cantenac et même que 28 % à château Margaux. Ce n'est sûrement pas de gaité de cœur qu'il a fallu être aussi strict, mais elles tiennent à préserver la qualité de leur vin.

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.

Margaux

Ch. Angludet 2016 17

La robe est d'un violet sombre avec de belles notes épicées. Le vin est souple et dense avec un joli velouté charmeur, belles notes épicées. Il n'a pas l'énorme densité du 2015 qui était une réussite majeure, mais sa fraîcheur et son harmonie font merveille. 3-15 ans.

Ch. Bellevue de Tayac 2016 15,5

Un vin élégant, très fruits rouges, un peu asséchant pour le moment, qui se fera vite. 3-8 ans.

Ch. Boyd-Cantenac Cru classé 2016 17,5

La robe est sombre avec des arômes de cassis d'une grande pureté. Le vin est splendide avec de l'éclat, de la fraîcheur, une belle longueur, des notes épicées, une jolie finale très dense. La trame est un peu plus serrée que celle du 2015 et peut-être due à un rendement inférieur (80 % de ceux de 2015). Une vraie réussite. 5-15 ans.

Ch. Brane-Cantenac Cru classé 2016 17,5

La robe est violet sombre avec des arômes d'une grande complexité. Le vin est souple, charmant, d'une grande élégance, jolies notes épicées. Il n'a pas la densité ultime des 2015, mais c'est une grande bouteille. Il a été élaboré avec 70 % de cabernet-sauvignon, 27 % de merlot, 2 % de cabernet-franc et 1 % de carmenère. Le grand vin ne représente que 40 % de la récolte et il titre 13,3 °. 5-15 ans.

Ch. Cambon-La Pelouse L'Aura de Cambon 2016 15,5

Robe dense avec un nez de violette. Le vin est souple, suave, joli fruit. 55 % cabernet-sauvignon, 45 % merlot. 3-8 ans.

Ch. Cantenac-Brown Cru classé 2016 18

Robe violette sombre. Joli nez où s'entremêlent les fruits noirs, rouges et les épices. Le vin est dense, séveux avec des tannins fins, beaucoup d'élégance, joli fond. Il est largement au niveau du remarquable 2015, peut-être même un peu supérieur, ce qui est une belle performance. Il est élaboré avec 68 % de cabernet-sauvignon vendangé entre le 10 et le 19 octobre et 32 % de merlot vendangé entre le 23 et le 29 septembre. Le cabernet-franc vendangé les 3 et 4 octobre n'a pas été intégré dans le grand vin. Les vendanges ont duré 14 jours étalées sur cinq semaines. 5-15 ans.

Ch. Chantelune 2016 16

José Sanfins, le patron de Cantenac-Brown, possède ce micro cru de 1,38 ha à Margaux. Il a encore réussi un très joli vin harmonieux avec un joli fruit et une belle fraîcheur. 65 % cabernet-sauvignon et 35 % merlot. Le vin a été élevé avec 50 % de barriques neuves et 50 % de barriques d'un vin. 750 caisses. 3-8 ans.

Ch. Charmant 2016 16

La robe est sombre avec de beaux arômes épicés et de fruits noirs. Le vin souple, charmant, belle matière, du volume, assez tannique, mais il évoluera bien. Sur Graves avec 50 % de merlot, 45 % de cabernet-sauvignon et 5 % de petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Clos Margalaine 2016 16

La robe est noire et le vin est lisse, fumé, souple, longueur moyenne, très réglisse. 50 % merlot, 50 % cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

Ch. d'Arsac 2016 15,5

Robe violette. Joli nez de cassis. Le vin est frais, léger, fluide, digeste. 3-8 ans.

Ch. Dauzac Cru classé 2016 17,5

La robe est noire. Superbe nez d'épices et de mûre. Le vin est dense, serré, très élégant, long avec des tannins fins et une grande longueur. Il est au même niveau et dépassera même le remarquable 2015 grâce à sa fraîcheur. 5-15 ans.

Ch. de Malleret Margaux de Malleret 2016 16

La robe est sombre. Ce vin construit essentiellement sur le merlot est souple, charmant, épicé, modérément tannique. Très joli fruit. Il est élaboré avec 90 % de merlot, 5 % de cabernet-sauvignon et 5 % de petit-verdot. Élevage douze mois en barriques dont 50 % sont neuves. 3-8 ans.

Ch. Desmirail Cru classé 2016 16,5

La robe est sombre, presque noire. Joli nez épicé. Le vin est souple, charmant, déjà accessible avec de jolies notes épicées. 3-8 ans.

Ch. Deyrem Valentin 2016 16

Belle robe sombre. Nez de cassis. Le vin est souple, un peu fluide mais très élégant. 3-8 ans.

Ch. d'Issan Cru classé 2016 17

La robe est grenat sombre. Joli nez intense, cassis fruit et feuille. Le vin est dense, droit, assez strict, pas la chair du 2015, mais plus de longueur et de fraîcheur. Le vin a été élaboré avec 64 % de cabernet-sauvignon et 34 % de merlot qui ont été vendangés du 29 septembre au 19 octobre. 3-15 ans.

Ch. du Tertre Cru classé 2016 17

La robe est très sombre avec des arômes diversifiés. Le vin est suave, léger, presque aérien, tout en légèreté, très Tertre. Il a été élaboré avec 75 % cabernet-sauvignon, 10 % merlot, 10 % cabernet-franc et 5 % petit-verdot. Il titre 13,2 ° avec un pH de 3,7. 3-15 ans.

Ch. Durfort-Vivens Cru classé 2016 17,5

La robe est sombre avec un joli nez de violette. Le vin est souple, charmant, très joli milieu de bouche avec de beaux arômes et des tannins sérieux bien couverts par la matière suave. Le vin est charmeur, très proche du 2015 avec un rien de fraîcheur en plus. Le vin est certifié en biodynamie. Il a été élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot et 5 % cabernet-franc. 5-15 ans.

Ch. Ferrière Cru classé 2016 16,5

La robe est sombre avec des reflets violets. Nez de fruits rouges et noirs. Un joli vin suave, sans aspérité qui a gagné en densité et en maturité, très charmeur, jolie finale épicée. 3-8 ans.

Ch. Giscours Cru classé 2016 17,5

La robe est sombre avec des arômes de mûres et d'épices. Le vin est dense, relativement frais, d'une belle concentration. Certes, il est un peu moins concentré que le magnifique 2015, mais il est frais, élégant, sans aucune verdure et d'une belle longueur. Il a été élaboré avec 81 % de cabernet-sauvignon et 19 % de merlot. 5-15 ans.

Ch. Grand Tayac 2016 16,5

La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits noirs et d'épices. En bouche, un joli fruit, du moelleux, un grand charme. Belle réussite. 70 % cabernet-sauvignon, 27 % merlot, 3 % petit-verdot. 3-12 ans.

Ch. Haut-Breton Larigaudière 2016 16,5

Ce cru à la très forte proportion de cabernet-sauvignon se présente avec une robe sombre. Le vin est souple, bien constitué avec un joli moelleux, du fond, tout en élégance et en droiture. Très belle réussite. 3-8 ans.

Ch. Kirwan Cru classé 2016 18

La robe est sombre avec des arômes de groseille, de mûres et d'épices. Le vin est souple, charmant en attaque, le milieu de bouche est ferme avec des tannins fins, belle finale sur les épices. Un vin élégant, raffiné qui évoluera merveilleusement en bouteille. Il a été élaboré avec 55 % de cabernet-sauvignon, 33 % de merlot, 7 % de cabernet-franc et 5 % de petit verdot vendangés entre les 27 septembre et le 20 octobre. Il titre 13,7 ° d'alcool et il est élevé avec 50 % de barriques neuves. Cette grande réussite arrive à point nommé pour inaugurer le tout nouveau chai. Bravo ! 5-15 ans.

Ch. La Bessane 2016 16

Elaboré par l'équipe du château Paloumey, ce cru de 2,4 ha est situé sur graves, galets et sables. Toujours souple et charmeur par son merlot, il possède un brin de fraîcheur en plus qui lui sied bien. 50 % merlot, 25 % cabernet-sauvignon et 25 % petit-verdot. Le vin est élevé pendant douze mois en barriques dont 30 % sont neuves. 3-12 ans.

Ch. La Fortune 2016 15,5

Un vin fluide, souple, charmeur, mais avec des tannins apparents qu'il faudra laisser fondre. 74 % cabernet-sauvignon et 26 % merlot. 3-8 ans.

Ch. La Gurgue 2016 16

La robe de ce cru de 10 ha est sombre. Joli nez de fruits rouges. Le vin est souple, charmant avec un joli fruit. 52 % de cabernet-sauvignon, 45 % merlot et 3 % petit-verdot. Il est élevé douze mois en barriques dont 20 % sont neuves. Vinifié en levures indigènes, il est certifié bio et en cours de certification en biodynamie. 3-8 ans.

Ch. La Tour de Mons 2016 16

Robe sombre. Joli nez de cassis. Le vin est souple, très margalais, tout petit retour tannique, de l'élégance. 3-8 ans.

Ch. Labégorce 2016 16,5

Belle robe sombre. Le nez est très épicé. Le vin est dense, boisé avec un boisé qui domine pour le moment, très clou de girofle. Un autre échantillon était plus souple et plus équilibré, ce qui reflète mieux les progrès de la propriété. Il a été élaboré avec 52 % de merlot, 38 % de cabernet-sauvignon, 6 % de cabernet-franc et 4 % de petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Lascombes Cru classé 2016 17,5

La robe est très sombre, presque noire avec des arômes puissants de pivoine. Le vin est dense, incroyablement élégant, belle persistance, de belles notes de cuir. Il est dans le même style que le splendide 2015 et au même niveau. Remarquable ! Il a été élaboré avec 50 % de merlot, 47 % de cabernet-sauvignon et 3 % de petit-verdot. 5-15 ans.

Ch. L'Aura de Cambon 2016 16

Le vin est fortement coloré, souple, généreux, avec des tannins polices, un peu plus frais que les autres années, ce qui lui sied bien. 3-8 ans.

Ch. Malescot Saint Exupéry 2016 17,5

La robe est sombre avec de beaux arômes de poivre noir et de réglisse. Le vin est frais, équilibré avec de beaux tannins bien enrobés qui changent des tannins un peu secs du cabernet-sauvignon avec de belles notes de cuir. Il ne possède pas tout à fait la grande densité des 2015, mais il est plus marginal, ce qui est plutôt rare dans ce cru volontiers austère. Il a été élaboré avec 55 % de cabernet-sauvignon, 37 % de merlot, 6 % de cabernet-franc et 2 % de petit-verdot. Il représente 72 % de la récolte qui s'est étalée du 1er octobre au 25, ce qui est un record. 5-15 ans.

Ch. Margaux 1er cru classé Grand vin 2016 19

La robe est grenat sombre. Nez de cassis. Le vin est dense, serré, belle longueur, assez frais. Le 2016 représente une vision intégriste de château Margaux avec droiture et densité, sans la concentration exceptionnelle du 2015, mais avec plus de fraîcheur aussi avec de beaux arômes très purs. 94 % cabernet-sauvignon, 2 % cabernet-franc, 3 % merlot, 1 % petit-verdot. 52 hl/ha. Le grand vin ne représente que 28 % de la production, ce qui montre la rigueur de la sélection. 5-20 ans.

Ch. Margaux Pavillon rouge 2e vin 2016 17

La robe est violette. Nez de cassis. Le vin possède une attaque moelleuse, beaucoup de charme, le cabernet reprend ses droits en finale. Le second vin représente 26 % du volume. 84 % cabernet-sauvignon, 13 % merlot, 3 % petit-verdot. Le millésime 2016 possède un peu plus de maturité que le 2015, un peu moins de densité. 3-15 ans.

Ch. Marojalia 2016 15,5

Robe sombre. Un vin souple, assez tannique, sèche un peu. 70 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot. 3-8 ans.

Ch. Marquis d'Alesme Cru classé 2016 17

La robe est sombre. Le vin est dense, serré, avec de beaux tannins, une belle longueur, de la fraîcheur. Le merlot marque le vin pour le moment quoique le cabernet-sauvignon soit majoritaire. 63 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 5 % petit-verdot et 2 % cabernet-franc. 3-15 ans.

Ch. Marquis de Terme Cru classé 2016 17,5

Belle robe sombre avec un splendide arôme de cassis. Le vin est souple, charmant, dense, très harmonieux avec beaucoup d'élégance. Il est un rien plus frais et un peu moins dense que le splendide 2015, au même niveau par son élégance. Rendement global, 47 hl/ha. 60 % cabernet-sauvignon, 33 % merlot et 7 % petit-verdot. 5-15 ans.

Ch. Monbrison 2016 16,5

La robe est sombre avec un beau nez de cassis. Le vin est souple, élégant, tout petit creux, mais très harmonieux avec une belle finale épicée. 3-12 ans.

Ch. Mongravey 2016 16

Robe sombre avec un beau nez de cassis. Le vin est souple, suave, charmant, policé, bel élevage. 3-10 ans.

Ch. Palmer Cru classé Grand vin 2016 18

La robe est noire avec un nez de réglisse et de cassis. Le vin est dense, serré, belle fraîcheur, la même qu'en 2015, de la longueur, un peu moins d'alcool que 2015 (13,1 ° au lieu de 14 °), belle précision. Le grand vin représente les deux tiers de la récolte. Belle finale expressive. Le rendement est de 29 hl/ha, ce qui est un peu plus faible en raison des pluies de printemps (rendement moyen de 35 hl/ha, 37 en 2015, 40 au maximum comme en 2006). Les vendanges ont eu lieu du 3 au 18 octobre. 47 % merlot, 47 % cabernet-sauvignon et 6 % de petit-verdot. Un Palmer un peu plus austère, un peu plus tannique, plus profond aussi, un peu plus "intellectuel" que le 2015. 5-15 ans.

Ch. Palmer Alter Ego 2e vin 2016 17

La robe est noire. Le nez est intense, fin, mûre, cerise et un peu de fumé. Le vin est très élégant, demi-corps, construit sur le cabernet, pas la rondeur habituelle, moins d'alcool, 13 ° au lieu de 14 °, et la fraîcheur du millésime de surcroît. Le tout conduit à un Alter Ego plus subtil que d'habitude, moins en chair avec une belle buvabilité. 48 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot, 12 %

petit-verdot. Alter Ego représente 35 % de la récolte, sachant que 3 % ont été entièrement éliminés. 3-15 ans.

Ch. Paveil de Luze 2016 16

Robe grenat sombre. Joli nez de cassis. Le vin est souple, relativement tannique mais avec un joli fruit, beau potentiel. Finale de cassis un rien végétale, cela lui passera. 3-10 ans.

Ch. Pontac-Lynch 2016 15

Robe violet sombre et nez de cassis fruit et feuille. Le vin est souple, frais, un peu végétal, élégant. 3-8 ans.

Ch. Pouget 2016 17

La robe est presque noire avec un nez discret qui évolue vers des notes fumées. Le vin est dense, serré, compact, très grande matière, un bel équilibre, petite touche boisée, un peu plus de moelleux. Le rendement de 2016 est un peu plus faible que celui de 2015. Une grande réussite. L'assemblage final n'est fait en général qu'en fin d'élevage, mais la réussite est incontestable. 3-15 ans.

Ch. Prieuré-Lichine Cru classé 2016 17

Robe violet sombre. Les arômes de mûres et d'épices sont très intenses et splendides. Le vin est de bonne densité, ample, élégant avec de beaux arômes, déjà très accessible grâce à son merlot, mais il ne manque pas de fond, bien au contraire. Sous son air affable très margalais, il cache une belle personnalité qui se révélera avec le temps, comme d'habitude. 3-15 ans.

Ch. Rauzan-Gassies Cru classé 2016 15

La robe est sombre avec des arômes végétaux. Le vin est de bonne densité, mais végétal, astringent, finale de pyrazine. 3-8 ans.

Ch. Rauzan-Ségla Cru classé Grand vin 2016 18,5

La robe est sombre, presque noire. Joli nez de mûre et d'épices. Le vin est dense, concentré, droit, élégant, grande longueur, superbement réussi, un peu plus frais que le 2015. Splendide ! Il a été élaboré avec 68 % de cabernet-sauvignon, 30 % de merlot et 2 % de petit-verdot. Il est élevé avec 60 % de futs neufs pendant 18 mois et il titre 13,5 °. 5-15 ans.

Ch. Siran 2016 16

La robe est sombre avec un joli nez épicié. Le vin est souple, un peu végétal, de bonne longueur, les tannins un peu secs du cabernet-sauvignon sont enrobés par le merlot. 46 % cabernet-sauvignon, 44 % merlot et 1 % cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Tayac-Plaisance 2016 15,5

Robe grenat. Nez de fruits rouges. Un vin léger, très fruits rouges, charmant. 3-8 ans.