

Millésime 2016 : Des immenses Pauillacs

Des vins absolus à Pauillac ! Rarement, l'appellation a produit tant de grands vins avec une fraîcheur digne d'éloge qui masque leur puissance qui est leur marque de fabrique. La réussite est générale, dans les grands vins comme dans les propriétés plus modestes.

Avec beaucoup de pluies, Pauillac était, contrairement à la Rive Droite en particulier, à la peine en 2015, ce qui n'a pas empêché la plupart des propriétés célèbres d'augmenter leurs prix pour profiter de l'engouement général des 2015. Le millésime 2016 se présente sous les meilleurs auspices. Si durant les quatre premiers mois de l'année, il a plu selon la station de Pauillac 560 mm sur un total annuel de 865 mm, l'été a été particulièrement sec ce qui est un des éléments de la génération de grands vins.

Coup de chance aussi, la floraison s'est passée presque idéalement début juin dans une improbable fenêtre météo pendant les pluies printanières avec pratiquement pas de différence entre le précoce merlot et le plus tardif cabernet-sauvignon ce qui est rare. Un tout petit passage pluvieux dans la nuit du 6 au 7 juin a légèrement réduit les rendements dans quelques endroits et explique quelques différences entre les parcelles, et aussi entre le nord et le sud de l'appellation.

Les mois de juillet, août et septembre ont été particulièrement secs avec juste quelques ondées qui ont permis d'accélérer les véraisons, puis une pluie de 35 mm le 13 septembre qui a été parfaite pour relancer la maturation. Les vendanges se sont déroulées tardivement sous le soleil dans des conditions parfaites, ce qui a permis de panser les plaies causées par l'oïdium et le mildiou des mois de printemps très pluvieux.

En bout de course, les vins du millésime 2016 sont splendides avec de belles densités et une profondeur qui surclasse largement le millésime 2015 et aussi 2014 qui est, il ne faut pas l'oublier supérieur au 2015 largement surcoté à Pauillac. Les grands 2014, aujourd'hui en bouteille et en vente, sont d'un rapport qualité-prix imbattable. Les Pauillacs du millésime 2016 feront date par leur grande qualité. Ils dépasseront les 2010 par leur fraîcheur et les 2009 par leur densité, deux millésimes aussi un peu ringardisés pour certains par leur niveau de boisé. De par leur longue

maturation, plus de 125 jours entre floraison et vendanges, les Pauillacs 2016 se présentent avec une complexité jamais vue depuis 1990.

Indépendamment du haut niveau général, il faut souligner que trois, quatre, cinq et peut-être même six châteaux sont proches de la note absolue et que bien des producteurs ont élaboré le meilleur vin de leur vie. Dans ces conditions, les amoureux des grands Pauillacs casseront leur tirelire. Sans aller jusqu'à faire des folies, Pauillac comprend aussi des propriétés de notoriété moindre qui sont masquées par les grosses cylindrées. Un effort particulier a été effectué dans ce millésime pour les repérer.

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.

Pauillac

Ch. Batailley 2016 17,5

La robe est sombre avec un nez joliment épicé et de cuir. Le vin est souple comme d'habitude, très ouvert, généreux, belles notes de café et d'épices, presque racoleur. Beau vin très avenant élaboré avec 85 % de cabernet-sauvignon vendangé le 7 octobre, 12 % de merlot vendangé le 3 octobre et 3 % de petit-verdot le 10 octobre. Rendement 50 hl/ha et le grand vin représente 70 % de la production. 5-15 ans.

Ch. Bellegrave 2016 16

Elaboré sur 8,35 ha de graves Garonnaises, sa robe est très sombre. Il se présente avec un fort Joli moelleux, la longueur est moyenne, mais avec de belles notes de cuir en finale. Il a été élaboré avec 65 % cabernet-sauvignon, 33% merlot et 2% cabernet-franc. 30 000 bouteilles. 3-8 ans.

Ch. Bellevue Cardon 2016 16,5

Cette micropropriété de 0,70 ha sur graves appartient à André Bertem, le nouveau propriétaire de l'excellent château La Haye à Saint-Estèphe. Élaboré avec 90 % de cabernet-sauvignon et 10 % de merlot, le vin est construit dans la rigueur pauillacaise avec des tannins stricts

mais bien enrobés par le fruit. Il sera élevé avec 100 % de barriques neuves que sa belle concentration absorbera sans coup férir. Un coup de maître pour un coup d'essai. 3-15 ans.

Ch. Clerc-Milon Pastourelle de Clerc-Milon 2e vin 2016 16,5

Le second vin de Clerc Milon n'est pas destiné à être vendu en primeur, mais lorsque son apogée sera atteinte dans quelques années. Souple et soyeux, il est déjà très expressif et il donnera une belle bouteille de charme. 3-8 ans.

Ch. Clerc-Milon Grand vin 2016 17,5

Elaboré par l'équipe de Mouton-Rothschild, la robe est noire, le nez est particulièrement ouvert avec des notes de café et d'épices, de cèdre aussi. Le vin est souple, assez tannique avec de la puissance et des tannins un peu raides qui s'assouplissent. Il a été élaboré avec 55 % cabernet-sauvignon, 29 % merlot, 13 % cabernet-franc, 2 % petit-verdot et 1 % de carmenère. 5-15 ans.

Ch. Croizet-Bages 2016 16

La robe est violette et les arômes oscillent entre végétal et cassis. Le vin est souple, végétal, un peu court comme d'habitude, mais mieux constitué que dans les millésimes récents. 3-8 ans.

Ch. d'Armailhac Grand vin 2016 17,5

Élaboré par l'équipe de Mouton-Rothschild, Armailhac se présente avec une robe grenat sombre. Le nez est intense, fruits rouges et cassis. Le vin est élégant, frais, tout en finesse avec des cabernets tout en longueur. Il a été élaboré avec 62 % cabernet-sauvignon, 28 % merlot, 8 % cabernet-franc et 2 % petit-verdot. Le vin possède nettement plus de densité qu'en 2015 et une élégance incroyable alors qu'analytiquement, il s'agit d'un colosse. 5-15 ans.

Ch. de Pauillac 2016 16

Le château de Pauillac fait sa deuxième sortie sous l'égide de Fonbadet. Sa robe est sombre. Nez intense de mûre et de boisé. Joli vin élégant avec une belle texture, le boisé est bien marqué, mais nettement moins qu'en 2015. Il est vrai que la matière est nettement plus dense et supporte mieux la vinification intégrale que le 2015. Il est élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon, 20 % merlot, 15 % cabernet-franc ainsi que 5 % petit-verdot et malbec. 3-8 ans.

Ch. Domaine Les Sadons 2016 15

Le domaine fait moins de un ha, 0,87 ha exactement, sur grave sableuse. Élaboré avec 72% de cabernet-sauvignon, 25% de merlot et 3% de petit-verdot, il est ouvert, expressif, déjà très accessible. Élevage en barriques avec 45 % de barriques neuves. 3-8 ans.

Ch. Duhart-Milon Le Moulin de Duhart 2e vin 2016 16,5

Le second vin de Duhart-Milon, le Moulin possède une robe sombre avec des arômes délicats. Construit essentiellement sur le merlot, le vin est de bonne densité, très élégant, d'une belle persistance, souple. Il a été élaboré avec 79 % merlot et 21 % cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

Ch. Duhart-Milon Grand vin 2016 17,5

Élaboré par l'équipe de Lafite-Rothschild, le Grand Vin se présente avec une grande densité, il est un peu plus charmant que d'habitude et il possède même un charme fou, car les merlots sur argile ont fait merveille même si le cabernet-sauvignon constitue les deux tiers de l'assemblage et fait la trame qui réapparaîtra à l'avenir. Ce vin soyeux et redoutablement charmeur a été élaboré avec 67 % de cabernet-sauvignon et 33 % de merlot. Malgré ce charme immédiat, il sera de grande garde par sa concentration. Le merlot a été vendangé du 26 au 29 septembre et le cabernet-sauvignon du 3 au 12 octobre. 5-15 ans.

Ch. Fonbadet 2016 17

De robe sombre, Fonbadet se présente avec un joli nez bien défini de cèdre et de cassis, très Pauillac. Le vin est dense avec un joli moelleux qu'il n'avait pas autrefois, il est long et fin, un peu moins strict, un peu plus accessible. Le 2016 est encore une belle réussite dans un style un peu plus avenant tout en préservant sa densité. Il a été élaboré avec 60 % de cabernet-sauvignon, 20 % de merlot, 15 % de cabernet-franc et 5 % de petit-verdot et malbec. Moins austère que dans d'autres millésimes, il se fera un peu plus vite, mais sans obérer ses capacités de grande garde. Enclavé dans des crus classés, il est largement au niveau de ses voisins. Un achat de confiance. 3-15 ans.

Ch. Grand Puy Ducasse 2016 17

La robe est sombre avec des arômes de mûre et de boisé. Le vin est ample, riche, avec une belle maturité du raisin et une profondeur inconnue dans le cru. Le meilleur depuis des lustres. Il a été élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon et 40 % merlot. 3-15 ans.

Ch. Grand Puy Lacoste 2016 18,5

Grand Puy Lacoste, dit GPL, se présente de manière hyperclassique avec ses notes de cèdre et de cassis. Le vin est dense, serré, un archétype de grand Pauillac comme d'habitude avec des tannins très présents, mais soyeux, l'ensemble est d'une grande longueur. Il a été élaboré avec 79 % de cabernet-sauvignon et 21 % de merlot. 5-20 ans.

Ch. Haut-Bages-Libéral 2016 17

Robe violette. Nez intense entre fruits rouges et végétal. Le vin est frais, dense, sérieux, assez tannique, mais avec un joli fruit. Il a été élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon et 30 % merlot. 3-15 ans.

Ch. Haut-Bages-Monpelou 2016 15,5

La robe est sombre avec des arômes très cassis. Le vin est souple, charmant, un peu fluide mais équilibré. Il se fera vite. 3-8 ans.

Ch. La Fleur Peyrabon 2016 16,5

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Ce joli vin très fruits rouges en bouche aussi jouit d'un bel équilibre avec une charpente de demi-corps et une fraîcheur qui fait merveille. À déguster sans se presser et il révélera de bonnes surprises au vieillissement. Le meilleur qui n'a jamais été produit. 3-12 ans.

Ch. Lafite-Rothschild Les Carruades 2016 17,5

Un Carruades tout en souplesse, en charme, avec un joli velouté, très graphite, la fin de bouche est marquée par le cabernet-sauvignon même si le merlot est majoritaire. Il a été élaboré avec 49 % de merlot, 44 % de cabernet-sauvignon, 5 % de cabernet-franc et 2 % de petit-verdot. Le cabernet-franc a été vendangé le 4 octobre et le petit-verdot le 12 octobre. 5-15 ans.

Ch. Lafite-Rothschild Grand vin 2016 19,5-20

La robe est sombre. Le nez est splendide, d'une complexité étonnante à ce stade. Le vin est d'une grande fraîcheur, tout en longueur et en droiture, les cabernets sont absolument remarquables. Il a été élaboré avec 92 % de cabernet-sauvignon et 8 % de merlot. Un Lafite qui est à la fois dense avec une fraîcheur étonnante, une grande harmonie. Il s'inscrit dans les plus grands Lafite historiques comme 1978, 1982, 1988. Élaboré avec un rendement d'à peine 40 hl/ha, il représente environ 40 % de la production. Il est largement au-dessus de 2015. Le merlot a été vendangé du 23 au 28 septembre, le cabernet-sauvignon du 29 septembre au 12 octobre. Une vraie réussite pour le premier millésime d'Éric Koehler. Un monument ! 5-20 ans.

Ch. Latour 1er cru classé Grand vin 2016 19,5-20

Latour nous avait habitué à des vins stricts, denses, concentrés, qui mettaient un temps infini à se desserrer. Depuis 2012, le style s'est diversifié, moins compact, mais plus complexe. Le 2016 signe l'apogée de ce nouveau style qui n'a rien abandonné de sa grandeur, mais possède un surcroît de complexité. La robe est noire avec un nez superbe de réglisse, de mûre et de cassis, une petite pointe boisée aussi. Le vin est à la fois souple et dense avec un joli moelleux, une incroyable

complexité qu'il n'a jamais eue, pas monumental comme autrefois, mais tellement plus nuancé avec une splendide finale avec, comme en 2015, le goût d'antan. C'est vraiment du Latour, celui des immenses millésimes du passé, ceux qui ont fait sa gloire. Il a été élaboré avec 93 % de cabernet-sauvignon et 7 % de merlot. Il représente 36 % de la production et titre 13,5 °. Non seulement, il est au même niveau que le splendide 2015 et même au-dessus avec plus de diversité aromatique et un plus bel équilibre. Il est candidat au meilleur vin du millésime. 5-20 ans.

Ch. Latour Grand vin 2005 20

Château Latour ne vend plus ses vins en primeur, mais il met sur le marché l'immense millésime 2005. La robe est dense, légèrement brunie, mais profonde. Le nez est complexe, boisé, noisette, encore sur sa réserve. Le vin est dense et souple avec une splendide palette aromatique, il est encore tannique avec une longueur hors norme et une attaque toute en fraîcheur. La bouteille est magnifique, un des plus grands Latours qui a été produit avec encore beaucoup de potentiel, très loin de son apogée, mais à la hauteur des espérances qu'il a suscité à sa sortie. La comparaison avec 2016 est fascinante, plus compact pour le 2005 même s'il commence à se desserrer lentement, plus de complexité dans le 2016 : ils sont au même niveau. 5-20 ans.

Ch. Latour Les Forts de Latour 2e vin 2016 18

La robe sombre et le nez de cassis sont assez stricts, mais d'une grande pureté. Le vin est dense, tannique, toute petite rusticité des tannins qui disparaîtra à l'élevage, bonne longueur. Il a été élaboré avec 65 % cabernet-sauvignon et 35 % merlot. Il représente 37,5 % de la production. Un beau vin qui vieillira bien en faisant disparaître les tannins, sans le moelleux du 2015 et un peu plus de droiture, un peu plus de fond aussi. Une belle initiation au grand vin qui dépasse largement le 2015. 13,5 °. 5-15 ans.

Ch. Latour Les Forts de Latour 2e vin 2011 17,5

Château Latour ne met plus ses vins en vente en primeurs, mais il en profite pour sortir le millésime 2011 en Forts de Latour. Ce millésime précoce possède une robe dense à peine affectée par les cinq ans d'âge. Le vin est souple, charmant, très accessible, avec une finale très fraîche et des arômes de noisette. Très bien constitué avec un beau potentiel d'évolution, c'est un petit Latour. 5-15 ans.

Ch. Latour Le Pauillac 3e vin 2016 16

Robe sombre, violette. Nez de cassis fruit et feuille. Le vin est de bonne densité, du fond, des tannins fermes, une petite rugosité, un très joli fruit. Il a été élaboré avec 55 % cabernet-sauvignon, 39 % merlot et 6 % petit-verdot. Il représente 26,5 % de la production. Il est un peu plus frais que le 2015, mais le même profil. 13,2 °. 3-8 ans.

Ch. Latour Le Pauillac 3e vin 2012 16,5

Château Latour ne met plus ses vins en vente en primeurs, mais il en profite pour sortir le millésime 2012 pour son Pauillac. La robe est brunie, mais de bonne densité. Le nez est très ouvert, très séducteur. Le vin est souple, charmant avec de la fraîcheur et une belle palette aromatique. Un peu raide à sa présentation en primeurs, il s'est devenu très séduisant, méconnaissable. Un beau vin à point, très élégant, une réussite à son niveau. 3-8 ans.

Ch. Lynch-Bages Cru classé 2016 18,5

La robe est sombre avec d'intenses arômes de cassis. Le vin est souple, élégant, d'une belle fraîcheur, belle longueur, loin du style charnu qui a fait son succès, mais plus actuel, plus raffiné. Il a été élaboré avec 75 % cabernet-sauvignon, 19 % merlot, 4 % cabernet-frac et 2 % petit-verdot. Rendement de 42 hl/ha, le grand vin représente les deux tiers de la production. Il est très nettement supérieur au 2015. 5-20 ans.

Ch. Lynch-Moussas Cru classé 2016 17

Robe sombre. Joli nez de cèdre. Le vin est élégant, beau milieu de bouche élégant, finale toute en élégance. Encore plus grand et plus fin que le 2015. Il a été élaboré avec 83 % de cabernet-sauvignon vendangé le 11 octobre et 17 % de merlot le 3 octobre. Rendement de 50 hl/ha. 3-15 ans.

Ch. Mouton-Rothschild 1er Cru classé Grand vin 2016 19,5-20

La robe est noire avec des arômes de cassis et des pointes de cèdre. Le vin est dense, très cabernet avec des tannins présents mais lisses, un volume splendide et une belle finale. Un Mouton très élégant, un des plus élégants qui ait été produit. Il a été élaboré avec 83 % cabernet-sauvignon, 15 % merlot et 1 % cabernet-franc et pour la première fois depuis plus de dix ans 1 % petit-verdot. Élaboré dans le style élégant des Moutons récents, c'est un des plus grands Mouton-Rothschild de l'histoire, certes sans le velouté ultime de 1945, mais avec plus de fraîcheur, dans la veine du grandiose 1949 et surtout du 2005 qui reste une réussite absolue. Même si la différence analytique est mince avec le 2015, il est nettement supérieur, tout comme il est supérieur au 2009 et 2010. 5-20 ans.

Ch. Mouton-Rothschild Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2e vin 2016 18

La robe est sombre avec le nez fumé. Le vin est dense et souple avec certes un léger creux et un peu boisé aussi, mais avec un soyeux incomparable probablement grâce à un pourcentage de merlot un peu supérieur que d'habitude. Il a été élaboré avec 62 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot et 3 % cabernet-franc. Avec sa suavité, il possède aussi une fraîcheur avec des tannins très fins. Un grand Petit-Mouton, nettement supérieur à 2015. 5-15 ans.

Ch. Pedesclaux Cru classé 2016 17

Pedesclaux est en pleine renaissance et le 2016 marque une nouvelle étape avec un vin superbe qui retrouve les arômes pauillacais de cèdre et de cassis. D'une robe pratiquement noire, le vin est d'une grande densité avec des tannins soyeux, une grande concentration, le cabernet-sauvignon commence à marquer sérieusement sa présence. Il a été élaboré avec 48 % de cabernet-sauvignon, 45 % de merlot, 4 % de petit-verdot et 3 % de cabernet-franc vendangés du 29 septembre au 18 octobre. Il titre 13,4°. Belle réussite et le vrai retour à haut niveau pour ce cru classé longtemps en quasi-abandon. 3-15 ans.

Ch. Pibran 2016 16,5

La robe est sombre violette. Nez très ouvert. Le vin attaque sur la rondeur de merlot comme d'habitude, la brise fraîche du cabernet-sauvignon apparaît ensuite. Nettement plus équilibré et plus dense que le 2015. Il a été élaboré avec 55 % merlot et 45 % cabernet-sauvignon. Le cabernet-sauvignon a été ramassé les 17 et 18 octobre. 3-12 ans.

Ch. Pichon-Lalande Cru classé Grand vin 2016 19

Robe sombre presque noire. Nez superbe et intense de mûre, d'épices et de boisé. Le vin est ample, généreux, avec un beau volume, une grande matière, la fraîcheur en plus. Très au-dessus du 2015, il dépasse les 2009 et 2010. Une grande réussite qui fera date avec sa splendide finale épicée. Il a été élaboré avec 75 % cabernet-sauvignon, 21 % merlot et 4 % petit-verdot. 5-20 ans.

Ch. Pichon-Lalande Réserve de la Comtesse 2e vin 2016 17,5

La robe est sombre. Le nez est un peu discret. Le vin est de bonne densité, très élégant, lisse, les tannins sont élimés, la fraîcheur du millésime lui fait le plus grand bien. Il a été élaboré avec 54 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot, 5 % petit-verdot et 4 % petit-verdot. 5-15 ans.

Ch. Pichon-Longueville Cru classé Grand vin 2016 19

La robe est noire et le nez est discret. Le vin est dense, serré, avec un très beau cabernet, le vin est très droit, compact. Il est très supérieur au 2015 et plus grand que 2009 et 2010. Remarquable réussite. Il a été élaboré avec 85 % cabernet-sauvignon et 15 % merlot. Le grand vin représente 45 % de la production et il a été élevé avec 80% de fûts neufs, 20% de fûts d'un vin. 5-20 ans.

Ch. Pichon-Longueville Les Griffons 2e vin 2016 17,5

Robe presque noire. Nez de mûre. Le vin est ample, plus charnu, du volume, jolie matière, longueur moyenne. Il est destiné à mieux se garder que les Tourelles. Il a été élaboré avec 52 %

cabernet-sauvignon et 48 % merlot. Il représente 30 % de la production. Élevage en 60 % fût neuf et 40 % fût d'un vin. 5-15 ans.

Ch. Pichon-Longueville Les Tourelles de Longueville 2e vin 2016 17

Robe sombre. Nez frais, un peu végétal. Le vin est frais, plutôt léger. Il a été élaboré avec 58 % merlot, 25 % cabernet-sauvignon, 12 % cabernet-franc et 5 % petit-verdot. Il se fera un peu plus vite. Il représente 25 % de la production 3-15 ans.

Ch. Plantey 2016 15,5

Joli nez de cèdre. Le vin est souple, charmeur, joliment boisé. 3-8 ans.

Ch. Pontet-Canet Cru classé 2016 19

Robe violacée. Joli nez de cassis. Le vin est souple et dense, le grain est très fin, le fruit précis, le vin est long, racé, très beau velouté, belle finale épicée. Vendange du 28 septembre au 12 octobre. 100 % de grand vin pour la première fois de l'histoire (95 % l'année dernière). Il a été élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 4 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. Il n'y a pas eu de vendange verte, ni d'écimage. Le 2016 est un peu plus frais que le 2015, il est surtout plus dense aussi. 34 hl/ha (33 en moyenne sur dix ans). 5-20 ans.

Ch. Tour Sieujan 2016 16

La surface est de trois ha sur graves Garonnaises. Robe grenat sombre avec un joli nez de fruits rouges épicés. Le vin est souple, charmant, très séducteur. Il se fera vite. Il a été élaboré avec 85 % cabernet-sauvignon et 15 % merlot. Élevage de 16 mois dont 30 % de neufs. 3-8 ans.