

## Millésime 2016 : Pomerol du sublime au léger

*La surface de Pomerol n'est que de 800 ha, mais l'appellation est située sur des sols très variés aux contraintes hydriques radicalement différentes, des argiles, des graves, des graves sur argile, des graves sur sables, des sables aussi. Tous ces terroirs ont réagi de manière très différente, certaines vignes avaient perdu toutes leurs feuilles dès la fin août, d'autres se portaient comme un charme. A l'arrivée, des vins sublimes, mais aussi des vins très minces.*

Des vendanges en octobre ! Pomerol la précoce défraye d'habitude la chronique par ses vendanges dès la fin août. Cette année, elle ramasse ses raisins comme tout le monde la deuxième voire la troisième semaine d'octobre. Comment en est-on arrivé là ?

Comme dans toute la région, le printemps a été particulièrement pluvieux ce qui n'est pas mauvais pour la croissance de la vigne. Si les toutes premières fleurs ont été observées fin mai, la floraison est passée dans la seule fenêtre de beau temps entre le 6 et 10 juin. Une floraison, certes pas très précoce, mais homogène et par beau temps, ce qui est de bon augure pour la suite.

Après un dernier épisode pluvieux qui se termine le 20 juin, le beau temps s'installe sans la moindre goutte de pluie et des chaleurs non négligeables. La vigne en profite pour se refaire une santé. Un mois plus tard, sur les terroirs les plus sablonneux, elle commence à marquer des signes de stress hydrique. Certaines jeunes vignes commencent à jaunir, d'autres perdent même leurs feuilles en plein mois d'août. Les terroirs les plus lourds, et singulièrement les plus argileux, se portent à merveille avec les réserves hydriques qu'elles ont accumulées au printemps.

Les grands terroirs sur argile, avec ou sans graves, continuent leur maturation, les autres se bloquent. Ce ne sont pas les 5 mm de pluie qui tombent le 4 août qui changent quoi que ce soit à la situation. Si les premières véraisons sont aperçues dès fin juillet, la véraison est particulièrement lente par manque d'eau, certaines baies n'avaient toujours pas verré début septembre.

La situation ne se débloquera vraiment qu'à partir de la nuit du 13 au 14 septembre où il pleut enfin 22 mm, puis encore 7 mm le lendemain. Le beau temps s'installe à nouveau avec un vent qui évite la rosée du matin, donc la pourriture grise.

Comme il fait beau jusqu'au 20 octobre, les vendanges peuvent s'effectuer à la carte, les jeunes vignes d'abord, les vieilles vignes ensuite, les merlots généralement en premier, mais pas toujours, le cabernet franc ensuite. A l'arrivée, la qualité est très hétérogène. Dans le cœur de Pomerol dans la fameuse boutonnière et sur les graves sur argile, les vins sont magnifiques et dépassent même l'immense millésime 2015 dans le secteur.

Ailleurs, il faut faire avec les ingrédients habituels, l'âge des vignes, les pratiques culturales, les soins apportés au vignoble. Pourtant, ne cherchez pas l'onctuosité si caractéristique à Pomerol : elle n'existe pratiquement nulle part. En revanche, les meilleurs présentent une fraîcheur et une élégance qui leur fait dévoiler une facette peu fréquente, et qui leur sied bien. L'éventail de la qualité est donc très large, le plus large de tout bordeaux.

*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.*

## **Pomerol**

### **Ch. Beau Soleil 2016 16**

De robe grenat, le vin est souple, suave, charmant avec une jolie finale épanouie. Il se fera vite. 3-8 ans.

### **Ch. Beauregard 2016 17**

La robe est sombre avec de beaux arômes épicés. Le vin est souple, épicé, charmant, tout en suavité, très accessible, très Pomerol. Moins rigide qu'autrefois, il a gagné en charme immédiat. Il a été élaboré avec 75% de merlot et 25 % de cabernet franc 3-12 ans.

### **Ch. Bel-Air Pomerol 2016 16,5**

La robe est sombre. Le vin est souple, suave, la finale est encore un peu dure sur les tannins. Il s'amadouera dans un an ou deux. 3-8 ans.

#### Ch. Bellegrave 2016 16,5

La robe est sombre avec un joli nez épicé. Maintenant qu'il est ramassé à bonne maturité, le vin est souple, charmant, joliment épicé. Un joli Pomerol très avenant. 3-8 ans.

#### Ch. Bonalgue 2016 16

Bonalgue est, cette année, assez frais, droit, un peu strict, de bonne longueur avec une corpulence moyenne. L'expérience montre qu'il évolue bien en bouteille. 3-8 ans.

#### Ch. Bourgneuf 2016 17,5

Changement de style à Bourgneuf ! De robe grenat sombre, le joli nez est d'une belle franchise, plus précis qu'autrefois. La belle attaque est aussi très franche et le vin a gagné en fraîcheur et en persistance de ce qu'il a perdu en velouté immédiat, il est aussi d'une belle finesse. Il a été élaboré avec 85% de merlot et 15% de cabernet-franc sur 9 ha de graves et argiles sur sous-couches ferrugineuses à côté de Trotanoy. 3-10 ans.

#### Ch. Cantelauze 2016 16

La robe est grenat sombre et le nez est bien défini avec ses arômes d'épices et de fruits noirs. Le vin est léger et frais, d'une belle persistance, faiblement extrait, avec une fort belle finale. Il a été élaboré avec 90% de merlot et 10% de cabernet franc. 5-10 ans.

#### Ch. Certan de May Certan 2016 18,5

Réussite majeure à Certan de May Certan qui est pourtant toujours d'une qualité régulière ! La robe est sombre avec des arômes discrets au départ, puis fruits rouges à l'aération avec une belle finesse. Le vin est d'une belle densité avec de la longueur, les tannins sont fins et judicieusement extraits, l'ensemble très élégant avec une finale de classe. Une grande réussite. Renseignements pris, elle ne serait pas étrangère à l'arrivée de Jean-Claude Berrouet, vinificateur de Petrus pendant trente-cinq ans et qui en a toujours rêvé. Il a été élaboré avec 65% de merlot, 31% de cabernet franc et 4% de cabernet-sauvignon sur 5,5 ha d'argiles et de graves profondes. Belle réussite. 5-20 ans.

#### Ch. Clinet 2016 18

La robe est noire avec des arômes de réglisse et d'épices. Le vin est souple et de bonne densité, les tannins sont un peu fermes, mais pas secs du tout, jolie finale. Beau vin. Il titre 14° avec un pH de 3,7. Il est élevé avec 70% de FN. Il a été élaboré avec 90% merlot vendangé entre le 22 septembre et le 3 octobre ainsi que de 10% cabernet-franc vendangé le 4 octobre. 5-15 ans.

#### Clos de la Vieille Église 2016 16

Un joli vin léger, fluide, mais harmonieux, joliment épicé, aérien. Il se dégustera assez vite avec un grand plaisir. 3-8 ans.

#### Ch. Clos du Clocher 2016 16,5

La robe est sombre et le vin est souple, charmant, suave, avec une belle matière généreuse. Il a été élaboré avec 70% de merlot et 30% de cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

#### Clos l'Eglise 2016 18

Le millésime 2016 confirme avec brio la révolution amorcée en 2015 vers un vin plus frais et plus équilibré. La rondeur d'un beau merlot est mise en valeur par la fraîcheur du millésime, le vin est de belle densité, le travail de fond dans le vignoble fait merveille dans ce millésime. Il atteint 14° avec un pH de 3,7. Il a été élaboré avec 80% de merlot et 20% de cabernet franc. 5-15 ans.

#### Clos Prince 2016 16

De robe sombre, le vin est souple et suave, de demi-corps avec de la fraîcheur. Le ramassage de la récolte avec une machine à vendanger n'est absolument pas handicapant cette année et la vigne n'a pas trop souffert de la sécheresse. 3-8 ans.

#### Clos Vieux Taillefer 2016 16,5

D'une belle robe profonde, le nez est charmeur avec ses arômes épicés. Le vin qui est construit entièrement sur le merlot est ample et généreux avec des tannins fermes, mais bien enrobés. 3-8 ans.

#### Ch. de Valois 2016 16,5

La robe est sombre avec un beau nez de fruits noirs. Le vin est dense et marqué par un joli merlot, il possède de la fraîcheur et du fond avec une jolie finale épicée. 3-10 ans.

#### Domaine de l'Eglise 2016 16

La robe est noire avec des arômes discrets au premier abord avant de partir vers la mûre et les épices. Le vin est souple et charmant. Certes, il n'a pas la densité du splendide 2015, mais il est plus avenant. Il a été élaboré avec 96% de merlot vendangé le 28 septembre et 4% de cabernet franc vendangé le 13 octobre. Rendement de 40 hl/ha. 3-8 ans.

#### Ch. Fayat 2016 16

Un vin souple avec la rondeur du merlot tempérée par une pointe de fraîcheur qui lui fait du bien en apportant un peu de complexité. Les tannins sont mieux intégrés qu'en 2015. Il titre 14°. Il a été élaboré avec 90% de merlot et 10% de cabernet franc. 3-8 ans.

#### Ch. Feytit-Clinet 2016 17

Un vin ample, très fumé, compact, droit, assez tannique, mais avec une superbe matière et une finale truffée. Il sera de bonne garde et mérite quelques années en bouteille pour exprimer tout son potentiel. Une belle réussite élaborée avec 93% de merlot et 7% de cabernet franc. 5-15 ans.

#### Ch. Franc-Maillet Cuvée Jean-Baptiste 2016 15,5

La robe est violette et le vin est épicé, souple, charmant, avec un joli fruit, des tannins modérés et une finale de bon aloi. 3-8 ans.

#### Ch. Gazin 2016 17

La robe est sombre avec des arômes épicés. Le vin est souple, charmant, accessible, charmeur, sans la grande densité des 2015 quoique bien supérieure à bien des millésimes du passé, mais avec une ouverture plus précoce et une plus grande élégance. Sous son air affable, il ne manque pas de

caractère. Il titre 14,3° avec un pH de 3,7. Il a été élaboré avec 87% de merlot vendangé du 22 septembre au 10 octobre, 8% de cabernet-sauvignon et 5% de cabernet-franc vendangés le 17 octobre ce qui est particulièrement tard. 3-12 ans.

#### [Ch. Gombaude-Guillot 2016 17](#)

Une inhabituelle pointe de vivacité donne beaucoup de charme à ce vin habituellement suave. Sa corpulence est moyenne, l'ensemble est de bonne facture et très bien construit. Ce vin élaboré en biodynamie est une valeur sûre. 3-12 ans.

#### [Ch. Hosanna 2016 17,5](#)

Cette propriété de 4 ha sise sur graves et argiles rouges sur crasse de fer a produit un vin à la robe sombre avec des arômes épicés et de fruits rouges. Toujours délicat, le vin est doté de surcroît d'une belle fraîcheur avec son élégance habituelle. Il a été élaboré avec 85% de merlot et 15% de cabernet franc. 3-12 ans.

#### [Ch. La Cabane 2016 17](#)

La robe est sombre et le nez discret, légèrement réduit. Le vin est dense, frais et assez tannique, de bonne longueur, il n'a pas la poigne habituelle, mais plus de subtilité. Il a été élaboré avec 94% de merlot et 6% de cabernet franc. Un autre échantillon dégusté ailleurs possède la même robe sombre, mais avec des arômes épicés. Le vin est dense et structuré avec une belle fraîcheur, les tannins sont fermes, mais bien enrobés. Qu'il soit un peu plus réduit ou non, c'est le lot des échantillons, les deux confirment le grand retour de la propriété. Il titre 14,8° avec un pH de 3,65. 3-12 ans.

#### [Ch. La Clémence 2016 16](#)

La robe est noire comme d'habitude. Le vin est souple, charmant, un peu fluide ce qui est rare, mais cela est dû à la période de sécheresse. Il a été élaboré avec 85% de merlot et 15% de cabernet franc. 3-8 ans.

#### [Ch. La Commanderie 2016 15,5](#)

De robe grenat, le vin est charmant, suave, accessible. 3-8 ans.

#### [Ch. La Conseillante Duo de la Conseillante 2ème vin 2016 17](#)

Le second vin n'est pas encore entièrement assemblé, car une parcelle est pendante dans l'assemblage. Le merlot a été vendangé du 22 septembre au 13 octobre, le cabernet franc les 12 et 17 octobre. 3-12 ans.

#### [Ch. La Conseillante Grand vin 2016 18](#)

La robe est sombre avec un nez intense, épicé, violette. Le vin est dense, serré, un peu carré avec un milieu de bouche tannique, il possède du coffre et de la matière, les tannins sont très abondants. Avec sa jolie finale impressionnante, le vin possède de la puissance avec une extraction non négligeable, du corps. Contrairement à 2015, le vin n'a pas effectué sa fermentation malolactique en barrique, Il s'affine fortement à l'aération, le côté un peu brut de fonderie disparaît, ce qui est bon

signe. Il titre 14° au lieu de 14,7° l'année dernière. Il a été élaboré avec 80% de merlot et 20% de cabernet franc. Le pH est de 3,67 comme l'année dernière. Le grand vin représente 80% de la production avec un rendement global de 39,5 hl/ha. Le merlot a été vendangé du 22 septembre (pour la jeune parcelle à la 3eme feuille) au 13 octobre. Le cabernet franc du 12 au 17 octobre. Une préfermentation à froid a été effectuée sur l'ensemble. Le vin est élevé avec 70% de barriques neuves. Une belle réussite. 5-15 ans.

#### Ch. La Création 2016 15

La robe est grenat sombre avec des arômes surtout de fruits rouges et un peu de noirs. Le vin est souple, charmant, très ouvert, avec des arômes de fraise écrasée. Il pourra se déguster relativement vite. 3-8 ans.

#### Ch. La Croix de Gay 2016 16

La robe est sombre avec un nez un peu végétal. Le vin est frais, sans la densité du 2015, assez léger, il sèche un peu en finale. Il devrait se refaire à l'élevage. 3-8 ans.

#### Ch. La Croix du Casse 2016 16

La robe est sombre avec des arômes de mûre. Le vin est plein avec de la matière et une belle finale épicée. Il a fallu attendre le 10 octobre pour ramasser les merlots. Belle réussite supérieure au 2015. Il a été élaboré avec 93% de merlot vendangé le 10 octobre et 7% de cabernet franc vendangé le 13 octobre. La ténacité paye. Rendement 40 hl/ha. 3-8 ans.

#### Ch. La Fleur de Gay 2016 16,5

Propriété sœur de la Croix de Gay, la Fleur de Gay est un assemblage de trois terroirs fort bien situés. Le vin est ample avec la suavité du merlot, mais sans son opulence habituelle, il est de bonne densité et devrait se révéler dans quelques années. 3-8 ans.

#### Ch. La Fleur-Pétrus 2016 18,5

La robe est grenat sombre. Le nez est ouvert, très fin avec des nuances de réglisse. Le vin est dense et élégant, d'une belle longueur, avec du fond, de beaux arômes, les tannins sont présents et relativement fermes. Il demandera un peu de temps pour se faire, mais c'est une grande réussite. Il a été élaboré avec 91% de merlot et 9% de cabernet franc sur 18,7 ha d'un terroir de graves et d'argiles profondes sur une sous-couche ferrugineuse. 5-15 ans.

#### Ch. La Grave 2016 16,5

La robe est sombre et les arômes discrets légèrement réduits. Le vin est dense et il aurait pu être sévère si l'extraction avait été poussée, mais là il est souple, charmant, plus accessible. Un modèle d'extraction des tannins. Il a été élaboré avec 96% de merlot et 4% de cabernet franc sur 9 ha de graves comme son nom l'indique et sur argiles fines. 3-8 ans.

#### Ch. La Pointe 2016 17

La robe est sombre avec de beaux arômes épicés. Le vin est souple et ouvert, nettement moins austère que le 2015, moins dense aussi, mais avec beaucoup de charme. Il pourra se consommer relativement vite. 3-12 ans.

#### Ch. La Renaissance 2016 16,5

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges, un peu de réglisse. Le vin est de bonne densité, un peu austère, longueur moyenne. Il a été élaboré avec 85% de merlot et 15% de cabernet franc. 3-8 ans.

#### Ch. La Rose Figeac 2016 16,5

La robe est sombre avec des arômes de fruits rouges. Le vin est élégant, demi-corps, léger. Certes, il n'a pas la puissance du 2015, millésime oblige, mais il joue l'élégance, ce qui est bien vu et lui va bien. Il a été élaboré avec 90% de merlot et 10% de cabernet franc. 3-8 ans.

#### Ch. La Violette 2016 18

La robe est sombre avec des arômes de violette fort justement. Le vin est dense, très élégant, très aromatique aussi, très fin, peu extrait, avec un peu de sucrosité qui surprend. Il a été élaboré avec 100% de merlot sur graves fines. Il a fait sa fermentation malolactique en barriques neuves avec un élevage de quinze mois. Très différent des millésimes précédents, moins compact et moins riche, La Violette joue une autre partition, celle de l'équilibre. Il titre 13,5° et il a produit 4 800 bouteilles (rendement de 28 hl/ha). Vendanges du 4 au 7 octobre. 5-15 ans.

#### Ch. Lafleur Grand vin 2016 19,5

Avec sa viticulture cousue main, sûrement la plus avancée de Bordeaux, Lafleur s'est joué des chausse-trappes du millésime. La robe est soutenue avec un superbe nez intense et raffiné de violette et de cassis avec une nuance d'abricot. Le vin est dense, souple, les tannins sont très fins, le milieu de bouche est serré. Le 2016 présente un cas à part, il est à la fois frais et crémeux, la finale est splendide d'une complexité incroyable, dans une logique très différente que d'habitude. Le vin est le résultat du choc entre un grand merlot très sérieux et un grand cabernet franc qui n'est pas encore fondu. Le tout mérite de la patience et s'inscrit dans les plus grands millésimes du cru. A priori, il dépasse même l'immense 2015. Il est élaboré avec 55% de cabernet franc vendangé le 11 octobre et 45% de merlot vendangés les 24 et 30 septembre. Il titre 14° avec un pH de 3,65. 5-20 ans.

#### Ch. Lafleur Pensées de Lafleur 2ème vin 2016 17,5

Rappelons d'abord que les Pensées possèdent aujourd'hui leur propre vignoble sur des sables argilo-graveleux et sont devenues un cru à part entière. La robe des Pensées est violette. Le nez est floral, ce qui est rare pour les Pensées. C'est un beau vin élégant avec un superbe milieu de bouche, beaucoup de classe, mais surtout plus de chair que d'habitude. Des Pensées splendides élaborées avec 55% de merlot vendangés le 30 septembre et 45% de cabernets francs vendangés le 12 octobre. Et en plus, la production est un peu plus importante: 3 800 bouteilles. 3-8 ans.

#### Ch. Lafleur-Gazin 2016 16,5

La robe est grenat avec des arômes discrets. Le vin est dense avec des tannins un peu fermes, mais l'extraction a été modérée, d'où un vin plus aérien que d'habitude ce qui est bien vu sur ce terroir un peu lourd par endroits et lui donne un charme ravageur. Il a été élaboré avec 94% de merlot et 6% de cabernet franc, sur 8,75 ha, terroir d'argiles, limons et graves. 3-8 ans.

#### Ch. Lagrange 2016 16,5

La robe est grenat sombre avec des arômes déjà très ouverts et de belles épices sur fruits rouges. Le vin est de bonne densité avec un joli fruit, tout petit creux, du charme et de la fraîcheur. Lagrange est un peu plus mince que le beau 2015, mais plus élégant. Il a été élaboré avec 95% de merlot et 5% de cabernet franc, sur 9 ha de graves sur argiles et argiles anciennes. 3-8 ans.

#### Ch. Latour à Pomerol 2016 17,5

La robe est sombre à reflets violets. Le nez est discret, mais d'une grande délicatesse à l'aération. Le vin est très élégant comme d'habitude, d'une belle longueur, les tannins sont fins, l'extraction très modérée. Il a été élaboré avec 96% de merlot et 4% de cabernet franc sur 8 ha de graves et argiles, une partie est sablo-graveleuse. 3-12 ans.

#### Ch. Le Bon Pasteur 2016 17

La robe est sombre, noire même, avec des arômes peu expressifs pour le moment. Le vin est souple, charmant, ouvert, joliment épicé, loin de la puissance du 2015. Il se fera un peu plus vite. Il a été élaboré avec 80% de merlot et 20% de cabernet franc. 3-12 ans.

#### Ch. Le Caillou 2016 16

Ribe grenat. Le nez est discret. Le vin est léger, de bonne persistance, un peu tannique, frais. 3-8 ans.

#### Ch. Le Clos du Beau-Père 2016 16,5

La robe est sombre avec de jolis arômes de violette. Le nez est intense sur les fruits rouges et les épices. Le vin est dense, souple, avec du fruit et un joli fond, plus de fraîcheur que le 2015. 3-10 ans.

#### Ch. Le Gay 2016 17,5

La robe est de bonne densité avec des arômes épicés. Le vin est souple, épicée, suave, un peu fluide, les tannins sont légers avec de la sucrosité en finale. Il a été élaboré avec 90% de merlot et 10% de cabernet-franc sur graves et argiles avec un rendement de 27 hl/ha. Il titre 14°, les vendanges ont eu lieu entre le 29 septembre et le 14 octobre. Élevage en barriques neuves. 18 000 b. 3-12 ans.

#### Ch. Le Gay Manoir de Gay 2e vin 2016 16

Le deuxième vin de Le Gay se présente avec sa robe grenat et des arômes épicés. Le vin est fluide, charmant, prêt à être dégusté, de demi-corps. Il est élaboré en pur merlot sur les sols

argilograveleux et la partie des sables graveleux et il titre 14°. Élevage en barriques d'un an. 16 000 bouteilles. 3-8 ans.

#### Ch. Le Moulin 2016 16

De demi-corps, plutôt léger, Le Moulin n'a plus la générosité d'autrefois. Tout comme en 2015 d'ailleurs, il se fera vite dans le charme immédiat. 3-8 ans.

#### Ch. Le Pin 2016 18

La robe est profonde avec un joli nez très fin. Le vin lui-aussi est inhabituellement fin avec un joli volume et une belle matière, il est toutefois assez tannique avec un très joli fruit. Le sol qui est moins lourd que ses voisins a engendré des raisins qui n'ont pas eu la croissance habituelle d'où une production de 6000 bouteilles seulement (28 hl/ha). En 2016, Le Pin se présente avec une autre facette qu'on ne lui connaissait pas, celle de l'élégance. Il est toujours élaboré en pur merlot et il titre comme d'habitude 14,5° avec un pH de 3,7. Il a été vendangé entre les 4 et 8 octobre, ce qui est une première, car jamais le début des vendanges a eu lieu en octobre. 5-15 ans.

#### Ch. Lécuyer 2016 16

De robe sombre, le vin est suave, charmant, peu extrait, à déguster sur son fruité immédiat Lécuyer chevauche un cheval qu'on ne lui connaissait pas, de format plus réduit, plus facile aussi. 3-8 ans.

#### Ch. L'Eglise Clinet Grand vin 2016 19

Nez de cerise griotte. Le vin est souple, charmeur, avenant, d'une fausse facilité, mais avec de la complexité, une belle palette aromatique soutenue par une petite prise de bois, moins compact et moins tannique que 2015, plus de diversité, il est plus floral, violette et épicé. Il a été élaboré avec 90% de merlot et 10% de cabernet franc. Il est magnifiquement situé sur la boutonnière argileuse. 5-20 ans.

#### Ch. L'Eglise-Clinet La Petite Eglise 2ème vin 2016 17,5

La robe est profonde, tout comme celle du grand vin. Le nez est réservé, un peu plus fermé que d'habitude. Le vin est dense, plus serré que d'habitude avec un beau fond, une grande matière, une vraie personnalité, une réussite, bien supérieure à 2015. Un volume hors du commun. Il a été élaboré avec 100% de merlot et élevé avec 50% de fûts neufs. 3-12 ans.

#### Ch. L'Évangile 2016 19

La robe est de très forte couleur avec un nez de fruits noirs presque confits. Le vin est pulpeux, riche, mais frais, les tannins sont fins avec un joli fruit, et un rien moins d'extrait sec que 2015, mais il est plus équilibré avec du volume et une belle palette en fin de bouche. Miracle de la nature, il ne souffre pas des tares du millésime et il évoluera bien dans le temps. Il a été élaboré avec 92% de merlot et 8% de cabernet franc. Le merlot a été ramassé du 26 septembre au 5 octobre et le cabernet franc du 4 au 10 octobre. Le rendement est de 32 hl/ha, car les jeunes vignes ont un peu souffert de la

sécheresse. Le grand vin représente 60% de la récolte. Rappelons qu'en 2015, il y a eu trois fois plus de pluie entre le 15 juin et les vendanges. Les vendanges se sont déroulées en deux semaines, au lieu de quatre l'année dernière. Il titre 14,63° soit un degré de moins que 2015. C'est une réussite exceptionnelle. 5-20 ans.

#### Ch. L'Évangile Le Blason 2e vin 2016 17,5

De robe grenat, Blason est élégant, c'est vraiment un Petit Évangile. Certes il n'en a pas la puissance, mais il possède plus de fraîcheur grâce au cabernet franc. Il a été élaboré avec 74% de merlot et 26% de cabernet franc. 4-15 ans.

#### Ch. Maillet 2016 14,5

La robe est sombre avec un nez de fruits rouges. Le vin est souple et suave, boisé, les tannins sèchent un peu. 3-8 ans.

#### Ch. Mazeyres 2016 16

Robe grenat. Joli nez bien défini, très fruits rouges. Le vin est léger comme d'habitude, mais de bonne persistance. Il est vrai que l'encépagement est inhabituel, car il a été élaboré avec 45% de cabernet-sauvignon qui a bien mûri cette année, 40% de merlot, 13% de petit-verdot lui aussi à maturité et 2% de cabernet franc. 3-8 ans.

#### Ch. Montviel 2016 16

Robe grenat avec des arômes épicés. Le vin est souple, charmant, un peu fluide, très accessible. Il a été élaboré avec 80% de merlot et 20% de cabernet-franc sur graves fines. Il a fait sa fermentation en barriques neuves et il titre 14°. Vendanges du 29 septembre au 10 octobre. 3-8 ans.

#### Ch. Moulinet 2016 16,5

Robe grenat. Le nez est très ouvert, expressif, très fruits rouges. Le vin est souple, charmeur, racoleur même, joliment fait. 3-8 ans.

#### Ch. Nénin Grand vin 2016 18

Ce vin très élégant possède une robe violet sombre et un nez intense de fruits noirs avec un peu de réglisse. Le vin est dense, serré, petite pointe boisée (35% de barriques neuves) appuyée par des notes fumées, il est relativement tannique et frais avec une belle densité, il est assez strict sur les tannins. Il titre 14,47° et il a été élaboré avec 75% de merlot et 25% de cabernet franc, dont 0,5% de cabernet-sauvignon. Rendement global 37 hl/ha. Son est pH de 3,62. Il faut noter que 5 à 10% du vin a été revendu en vrac afin de ne pas faire baisser la qualité du grand vin 5-15 ans.

#### Ch. Nénin Fugue de Nénin 2ème vin 2016 16,5

Robe violette avec un nez très marqué par les fruits rouges. Le vin est souple, mais assez frais avec une belle structure acide, de bonne longueur, légèrement végétal en finale. Il a été élaboré avec 79% de merlot et 21% de cabernet franc avec un élevage de 25% en barriques neuves. Fugue représente les deux tiers de la production, comme en 2015. Le vin possède un peu plus de cabernet

franc que d'habitude, d'où plus de longueur. Vendanges du 23 septembre au 13 octobre. Il titre 13,90° avec un pH de 3,63. 3-8 ans.

#### Ch. Petit-Beauséjour 2016 15

Robe légère. Nez très ouvert. Le vin est souple, léger, honnêtement construit. Il est établi sur un sol salop graveleux. 3-8 ans.

#### Ch. Petit-Village Grand vin 2016 18

La robe est noire avec des arômes intenses de pivoine et aussi de cassis. Le vin est dense, de bonne fraîcheur, équilibré, avec de belles notes épicées, il n'est pas aussi compact que 2015, mais il est plus frais, plus long également. Il a été élaboré avec 77% de merlot, 14% de cabernet franc et 9% de cabernet-sauvignon. Élevage avec 60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin. Il titre 14,3° (au lieu de 14,7°). Les vendanges se sont déroulées le 23 septembre pour les jeunes merlots, puis les 28 et 29 septembre pour les vieux merlots ainsi que les 5 et 6 octobre, puis les 11 et 12 octobre pour les cabernets. 5-15 ans.

#### Ch. Petit-Village Les jardins de Petit-Village 2ème vin 2016 16,5

Le vin est élaboré en pur merlot sur des jeunes vignes. Le vin est léger, fluide, mais le style de la propriété est là. Une belle introduction au grand vin dans un style qui se fera vite. 3-8 ans.

#### Ch. Petrus 2016 19,5-20

La robe est très sombre avec un nez très fin, beaucoup plus fin que d'habitude. Le vin a beaucoup d'équilibre, il est d'une grande longueur, il est presque de demi-corps ce qui arrive rarement, les tannins sont très abondants, mais ne se sentent pas, leur densité est forte, mais le vin est onctueux sans la richesse baroque habituelle. Pourtant, il possède le même niveau d'alcool que 2015, 14,9°, le pH est de 3,5. Comme les raisins n'ont pas souffert de la sécheresse, les tannins n'apparaissent qu'en finale, avec un côté un peu fumé avec une acidité un peu mordante pour Petrus, ce qui est rare aussi. Le millésime 2016 est taillé pour le terroir de Petrus qui en a vu d'autres. Les vendanges se sont déroulées sur quinze jours, du 28 septembre au 11 octobre. En 2016 et contrairement à 2015, Petrus est un vin paradoxal, difficilement classable, car il a de la tension, de la complexité aromatique. C'est incontestablement un grand vin, un des plus grands vins du millésime et il sera de longue garde. La production est d'environ 30 000 bouteilles, ce qui est dans la moyenne. 5-25 ans.

#### Ch. Pince 2016 16,5

La robe est sombre avec des arômes très fins, de belles épices. Le vin est ouvert, élégant, tout en légèreté, aérien comme d'habitude, très représentatif des terroirs siliceux. Il est élaboré avec 80% de merlot et 20% de cabernet-franc sur un terroir de 8,5 ha siliceux sur crasse de fer. 3-8 ans.

#### Ch. Rouget 2016 17

La robe est sombre avec de beaux arômes de mûre et d'épices. Le vin est élégant sans le corps habituel, mais très équilibré avec une jolie finale. Il se fera un peu plus vite que d'habitude. Il a été élaboré avec 85% de merlot et 15% de cabernet franc. 3-8 ans.

#### Ch. Saint-Pierre 2016 17

La robe est noire et le nez est splendide, d'une belle complexité. Le vin est dense, souple, avec de la fraîcheur et du velouté, la finale éblouissante. Un must ! 3-12 ans.

#### Ch. Saint-Pierre Le II de Saint-Pierre 2016 15,5

Le second vin de Saint-Pierre est élaboré sur les parcelles de l'autre côté de la nationale qui ont beaucoup souffert de la sécheresse. Le vin est un peu sec sur ses tannins, d'honnête facture. 3-8 ans.

#### Ch. Taillefer 2016 15,5

Sur son terroir léger, Taillefer n'était pas à la fête en 2016 et les vignes ont souffert de la chaleur et surtout de la sécheresse. Le vin est léger et un peu fluide, mais il ne manque pas de charme. Il a été élaboré avec 97% de merlot et 3% de cabernet franc. 3-8 ans.

#### Ch. Trotanoy 2016 19

A priori, le millésime 2016 est propice au terroir de Trotanoy et c'est le cas. La robe est grenat sombre avec des arômes puissants de réglisse et de poivre noir. Le vin est souple en attaque avec un joli milieu de bouche suave, il possède du charme, les tannins sont présents, mais pas imposants, les arômes sont contenus en finale. Le vin est dense et concentré, mais il s'exprime peu pour le moment comme souvent dans ce type de millésime. Il a été élaboré avec 95% de merlot et 5% de cabernet franc sur 7,2 ha, le terroir est composé de graves argileuses et même d'argiles noires sur crasse de fer. Il vieillira magnifiquement. 5-20 ans.

#### Ch. Vieux Maillet 2016 16

Un vin de bonne densité avec léger creux qui sera comblé à l'élevage, mais plein de charme, joliment épicé. Joli vin du dimanche ! 3-8 ans.

#### Ch. Vieux-Château-Certan 2016 18,5

La robe est sombre. Joli nez de réglisse et de mûre. Le vin est incroyablement dense avec des tannins fermes, mais sans excès. Si le 2015 est crémeux, le 2016 est plus frais, plus strict, davantage de classe aussi. 40 hl/ha. Il a été produit deux tiers de grand vin (l'année dernière les trois quarts, car l'année était plus homogène). Le grain est étonnant avec une masse tannique impressionnante. Il a été élaboré avec 85% de merlot, 14% de cabernet franc et 1% de cabernet-sauvignon. Il vieillira remarquablement. 5-15 ans.

#### Ch. Vray Croix de Gay 2016 17

La robe est sombre et le nez un peu réduit à l'ouverture, mais se complexifie admirablement à l'aération. Le vin est souple, relativement léger, avec de belles épices, il est très harmonieux. La belle

finale de cuir laisse présager une évolution vers la truffe comme le 2011. Belle réussite pour le millésime. Il a été élaboré avec 95% de merlot et 5% de cabernet franc. Le vin est issu de terroirs légers, mais les vieilles vignes font merveille. Les jeunes vignes et les plants défoliés ont été vendangés séparément. Il n'y a plus de pointe de verdeur. Le vin a été élevé avec 35% de bois neuf (45% l'an dernier). Il est en conversion bio, la certification est prévue pour 2018. 12 500 bouteilles. 3-12 ans.

## **Lalande de Pomerol**

### **Ch. de Bel-Air 2016 16**

Ce château fait partie de l'écurie Jean-Pierre Moueix. La robe est grenat, le nez est avenant. Le vin est souple et charmeur, très accessible, de consommation précoce. Il possède le même charme que le 2015 avec un peu moins de densité. Il a été élaboré avec 73% de merlot, 19% de cabernet franc et 18% de cabernet-sauvignon sur 15 ha de graves du quaternaire, argiles sur couche ferrugineuse. 3-8 ans.

### **Ch. de Chambrun 2016 15,5**

La robe est violette et le vin est tendu, tannique avec une petite raideur, mais il possède une bonne matière. Il suffit de laisser faire le temps. 3-8 ans.

### **Ch. de Viaud 2016 15**

Si la robe est colorée et les arômes vont vers les fruits noirs, le vin ne possède pas tout à fait la belle densité du 2015, il est un peu boisé avec des tannins un peu fermes. Il se fera à l'élevage. 3-8 ans.

### **Ch. Domaine des Sabines 2016 16**

La robe est sombre avec un joli nez de fruits rouges et noirs, de la violette aussi. Le vin est dense, assez structuré, plus frais que d'habitude, assez long. Belle réussite. 3-8 ans.

### **Ch. Grand Ormeau 2016 16**

Grand Ormeau démontre une nouvelle fois sa grande régularité avec un vin à la robe grenat et une texture souple, de bonne densité avec de la matière et de beaux arômes de fruits rouges. Belle performance. 3-8 ans.

#### Ch. Haut-Chaigneau 1016 16,5

La robe est sombre avec un beau nez de cassis. Le vin est dense, d'une belle pureté avec une vraie densité, un vin plein, pas la chair habituelle, mais plus de longueur et de droiture. Il évoluera bien en bouteille. 3-8 ans.

#### Ch. Hauts-Conseillants 2016 15

Le vin est toujours de bonne facture et le 2016 ne déroge pas à la règle avec la même élégance que le 2015, un rien plus frais. 3-8 ans.

#### Ch. Haut-Surget Haute Sélection 2016 15,5

La robe est sombre avec un joli nez de mûre. Le vin est souple, les tannins sont lisses avec un joli fruit, belle finale épicée. 3-8 ans.

#### Ch. Jean de Gué 2016 15,5

Robe violette. Un vin souple, légèrement boisé, charmant, fluide, très avenant. Jean de Gué est toujours une très belle affaire. 3-8 ans.

#### Ch. La Chenade 2016 16,5

Ce cru de Denis Durantou se présente avec une robe profonde et le nez très intense du terroir très précoce. Le vin est très ouvert, charmeur, avec la rondeur du 2015, les tannins du 2014 avec un peu plus de bois neuf qui se perçoit en finale. Un vin de charme. Il a été élaboré avec 80% de merlot et 20% de cabernet-franc sur graves et élevé avec 40% de bois neuf. Les vendanges se sont déroulées du 24 au 29 septembre pour le merlot et le 6 octobre pour le cabernet franc. Rendement de 39 hl/ha. 3-8 ans. Une valeur sûre.

#### Ch. La Fleur de Bouard 2016 16,5

La robe est sombre avec son joli nez habituel de réglisse. Le vin est dense, souple, sans lourdeur avec un joli fruit et de la persistance, il est plus dense que le 2015, ce qui est un exploit. Il est élaboré avec 85% de merlot, 10% de cabernet-franc et 5% de cabernet-sauvignon sur 33 ha. de terroirs argilo sableux sur graves et croupes graveleuses. 3-8 ans.

#### Ch. La Fleur de Bouard Le Plus de la Fleur de Bouard 2016 16,5

Cuvée spéciale de la Fleur de Bouard, la robe de ce vin en pur merlot est presque noire. Le vin est souple et dense, les tannins sont un peu durs, mais le vin possède du fond. Il est élaboré sur deux hectares de vieilles vignes. 5-10 ans.

#### Ch. La Fleur de Bouard La Fleur Saint-Georges 2016 15,5

Deuxième vin de La Fleur de Bouard, sa robe est de bonne densité avec des arômes de cassis. Le vin est souple avec des tannins mesurés et un joli fruit. A déguster sur ce fruit. 3-5 ans.

#### Ch. La Gravière 2016 15,5

Robe grenat avec des arômes de fruits rouges un peu épicés. Le vin est souple avec une attaque suave et un petit retour tannique. Il a été élaboré avec 92% de merlot, 4% de cabernet-franc et 4% de cabernet-franc sur graves. Les vendanges ont eu lieu du 29 septembre au 8 octobre avec un rendement de 31 hl/ha, fermentation et élevage en barriques d'un an. Il titre 13,5°. 3-8 ans.

#### Ch. La Sergue 2016 17

La robe est sombre avec un nez opulent de cassis. Le vin est dense, droit et pur, d'une belle longueur avec une concentration hors norme. Un vin superbe encore supérieur au splendide 2015. 3-12 ans.

#### Ch. L'Ambroisie de La Croix des Moines 2016 14

La robe est grenat sombre avec des arômes de fruits rouges. Le vin est frais, végétal, un peu court, mais d'une honnête densité. 3-8 ans.

#### Ch. Les Cruzelles 2016 16,5

Ce vin élaboré par Denis Durantou possède une robe sombre avec un nez de cassis. Le vin est plus souple et plus charmeur que d'habitude avec plus de rondeur, il est plus accessible aussi, belle persistance. Une réussite. Il a été élaboré avec 90% de merlot et 10% de cabernet franc. Élevage avec 50% de futs neufs. 3-8 ans.

#### Ch. Perron La Fleur 2016 14,5

Un vin fluide et souple, relativement frais, à déguster sur son fruit. 3-8 ans.

#### Ch. Saint-Jean de Lavaud 2016 15

Un vin frais et de bonne densité avec de petites notes végétales et une bonne longueur. 3-5 ans.

#### Ch. Sergant 2016 15,5

La robe est dense avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est souple et suave, plein de charme, avec du fond. Belle réussite. 3-8 ans.

#### Ch. Siaurac 2016 16,5

La robe est sombre avec un nez discret qui évolue vers la menthe et le cassis. Le vin est dense, plus droit que le moelleux 2015 avec de beaux arômes de réglisse, les tannins sont policés, l'ensemble joue le charme. Il a été élaboré avec 74% de merlot, 19% de cabernet franc et 7% de malbec. Beau rendement de 55 hl/ha. Grande réussite avec en prime un passage en bio et une conversion en 2016. 210 000 bouteilles. 3-8 ans.

#### Ch. Tournefeuille 2016 16

La couleur est grenat sombre et les arômes sur les fruits rouges. Un vin est de bonne densité avec de la fraîcheur et quelques notes végétales qui participent à cette fraîcheur. 3-8 ans.