

Graves et Pessac-Léognan 2017 de grands blancs, des rouges aimables

L'année 2017 démarre sur les chapeaux de roue avec une sortie précoce grâce à un début de printemps doux. Le débourrement est signalé dès le 25 mars. Les deux nuits de gel du 27 au 29 mars tombent au plus mal sur des bourgeons largement sortis, mais ils épargnent la plupart des grands terroirs : ainsi, le plateau de Martillac n'est quasiment pas touché. D'autres en revanche perdent une grosse partie de la récolte comme à Chantegrive. Il faut dire que le 27 est enregistrée une température de -2,9° à Pessac sous abri.

Pour les vignes non gelées, la floraison ensuite se passe ensuite avec deux semaines d'avance entre les 20 et 25 mai, le 30 mai ailleurs, et il fait à la fois très beau et chaud. La pluie importante qui tombe fin juin permet de relancer la croissance des vignes, mais il pleut vraiment beaucoup dans les graves, 120 mm, soit nettement plus qu'ailleurs. La véraison est retardée jusqu'à fin juillet et même au début août. Heureusement, les mois de juillet et d'août sont particulièrement secs, mais ils sont relativement frais.

Les premiers coups de sécateurs sont donnés dans les blancs dès le 22 août et ils sont pratiquement tous ramassés avant la fin août. Quelques rares producteurs ont choisi de ne pas ramasser leurs grappes avec les chaleurs intenses du 28 août, préférant attendre des conditions plus fraîches avec des vendanges par tris jusqu'au 12 septembre. Souvent avec raison, car leurs vins possèdent une densité peu commune.

Phénomène occulté dans la pure tradition bordelaise, la première quinzaine de septembre est pluvieuse, ce qui ne sera pas sans conséquence, surtout sur les merlots qui manquent de profondeur.

A la date du 12 septembre sont justement ramassés les premiers merlots issus des parcelles non gelées. Il a fallu patienter pour les cabernets-sauvignons, en particulier pour éliminer la verdeur qui se retrouve dans de nombreux vins.

A l'arrivée, les vins blancs sont remarquables, meilleurs que 2015 et 2016, du calibre de 2014. Les sauvignons possèdent un beau support acide, les sémillons n'ont pas leur ampleur habituelle, mais ils ont une grande élégance. Beaucoup de vins blancs n'ont pas la densité ultime qui leur permettra

d'affronter les grands vieillissements, une attitude d'ailleurs surannée, mais ils possèdent élégance et fraîcheur, deux critères amplement suffisants pour les consommateurs d'aujourd'hui.

Les rouges sont plus nuancés avec une maturité souvent un peu juste. Les goûts végétaux font souvent leur apparition, à l'occasion le fameux poivron vert. Dans ces conditions, beaucoup de producteurs ont choisi de peu extraire pour en faire des vins rouges plaisants qui se dégusteront vite.

Les meilleurs vins rouges des graves et surtout de Pessac-Léognan brillent par leur élégance et leur fraîcheur. Ils n'ont pas la carrure des 2015 et encore moins des 2016, mais ils possèdent beaucoup de classe.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2018, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours et même un peu moins depuis que l'Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2017, 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 2020, puis encore en 2021 pour un avis définitif.

Spécifiquement au millésime 2017, certains crus n'ont pas présenté d'échantillons dans les dégustations en primeurs soient parce qu'en raison du gel, ils n'ont pas du tout de production, soit parce que leur production est trop faible. Par ailleurs, nous avons pris l'option d'éliminer certains vins en raison de leur qualité insuffisante à ce stade et qu'il vaudra mieux revoir en bouteille.

Bernard Burtschy

Graves Blancs

Ch. Brondelle 2017 86-87

Un vin de bonne densité, un peu frais, mais très bien doté. 0-3 ans.

Clos Floridène Grand vin 2017 89-90

De robe pâle, il se présente avec un joli nez complexe. Le vin est plein, équilibré, avec de belles notes d'ananas et de fleurs blanches. 0-5 ans.

Ch. Crabitey 2017 89-90

Un vin souple et de bonne densité élaboré avec une belle matière mûre. Un beau vin de gastronomie. 0-5 ans.

Ch. de Cérons 2017 86-87

De robe très pâle, le vin est très fluide, aérien, propre et franc. A déguster sur sa légèreté. 0-3 ans.

Ch. de Chantegrive Caroline 2017 90-91

La robe est pâle à reflets verts avec un beau nez intense de pamplemousse. Le vin est ample avec du volume, du gras, de la richesse, une belle matière. Encore une belle réussite qui met du baume au cœur qui a vu le gel dévaster son vignoble. 3-8 ans.

Ch. Ferrande 2017 87-88

De robe pâle, le nez est intense, un peu végétal. Le vin est de bonne densité, un peu vert et pas très long, mais sa belle densité permettra d'envisager une belle évolution. 0-5 ans.

Ch. Grand Enclos de Cérons 2017 86-87

De robe pâle, le nez est dominé par le sauvignon. Le vin est léger et un peu fluide avec des notes d'hydrocarbure. 0-3 ans.

Ch. Portets 2017 89-89

Le vin est composé de tous les cépages, tous ramassés à la main avec un beau sémillon d'un grand charme, un peu boisé. Le vin est élevé avec 50 % fut neuf. 3-8 ans.

Ch. Rahoul 2017 87-88

Les notes citronnées et de pêche agrémentent ce vin à la robe pâle et à la structure affirmée, voire vive. 0-3 ans.

Ch. Roquetaillade la Grange 2017 86-87

Très marqué par le sauvignon, le vin est vif et frais. 0-3 ans.

Pessac-Léognan blanc

Ch. Bouscay Cru classé 2017 91-92

La robe est pâle avec un beau nez légèrement torréfié sur fond des arômes de miel habituels. Le vin est ample avec une belle matière généreuse, le joli milieu de bouche est très sémillon, la finale d'une belle complexité. Un beau vin, un peu moins dense que le 2016, mais plus fin. 3-8 ans.

Ch. Carbonnieux Cru classé 2017 91-92

De robe pâle, le joli nez marqué par le sauvignon, mais de bonne maturité cette fois. Le vin est de bonne densité avec une belle fraîcheur. Tout comme en 2016, la verdure a disparu. Un beau vin qui renoue avec les grandes bouteilles d'autrefois. 3-10 ans.

Dom. de Chevalier 2017 96-97

La robe est pâle avec un nez déjà d'une belle complexité. Le vin est dense et complexe avec un superbe milieu de bouche bien structuré et une finale fraîche. Le vin ne possède pas tout à fait le fond de 2016, mais il est plus frais et plus élégant et plus d'éclat et une belle longueur. Il a été élaboré avec 70 % sauvignon et 30 % sémillon vendangés en plusieurs tris entre le 31 août et le 15 septembre avec un rendement de 46 hl/ha. 3-10 ans.

Clos Marsalette 2017 89-90

De robe pâle à reflets verts, le nez est très intense, un peu hydrocarbure, un peu bonbon anglais. Le vin est souple et charmant avec de belles notes de miel. Il paraît être élaboré avec du sémillon, mais en fait il est constitué de 80 % sauvignon blanc et 20 % sémillon. Quel charme ! 3-8 ans.

Ch. Couhins Cru classé 2017 93-94

De robe pâle, le nez est de belle complexité. Le vin est de bonne densité d'une belle longueur, très complet. Une vraie réussite. 3-8 ans.

Ch. Couhins Lurton Cru classé 2017 89-90

Le vin est en pur sauvignon depuis toujours et il a été vendangé dès le 28 août pour garder sa fraîcheur. Le vin est frais, un peu mince, assez droit, un peu végétal. Il atteint 13° d'alcool. 3-8 ans.

Ch. de Cruzeau 2017 86-87

Un vin honnêtement construit, végétal et fluide. 0-3 ans.

Ch. de Rochemorin 2017 86-87

De robe très pâle, le nez est végétal. Le vin est de bonne densité, mais très vert. 0-3 ans.

Ch. Gazin-Rocquencourt 2017 90-91

Le vin en pur sauvignon est élaboré sur une lentille d'argile sur 2,5 ha avec des vignes de dix ans. Joli raisin mûr avec un vin plein, de bonne densité, pas très sophistiqué mais plaisant. Les vendanges ont eu lieu du 5 et 11 septembre avec un rendement net de 17 hl/ha. 0-5 ans.

Ch. Haut Lagrange 2017 87-88

De robe pâle, nez est citronné. Le vin est frais et aérien, très harmonieux. 0-3 ans.

Ch. Haut-Brion 2017 97-98

La robe est pâle à reflets verts avec un nez marqué par le sauvignon avec de la citronnelle. Le vin est élégant, d'une belle complexité, frais, presque aérien. Avec sa belle pureté, sa grande structure et sa

grande longueur, le millésime 2017 a engendré un très grand Haut-Brion blanc. Il faut remonter à 2014 pour avoir un vin d'un tel calibre. Il est élaboré avec 56 % sauvignon et 44 % sémillon vendangés entre les 22 et 30 août. 3-12 ans.

Ch. Haut-Brion La Clarté de Haut-Brion 2e vin 2017 94-95

La robe est pâle à reflets verts avec un nez peu intense au début qui aller vers des arômes de miel d'acacia. Le vin est frais, aérien, bien structuré, pas très concentré mais plaisant. Il a été élaboré avec 69 % sémillon et 31 % sauvignon avec des vendanges du 22 au 31 août. Dans deux-trois ans, il donnera une jolie bouteille. 3-12 ans.

Ch. Haut-Nouchet 2017 89-90

Nez de sauvignon un peu simple. La bouche est intéressante, élégante, citronnée. 3-8 ans.

Ch. La Garde 2017 91-92

De robe pâle, le nez est intense, fortement marqué par les arômes du sauvignon, ce qui n'est pas un hasard. Le vin est plein et dense, d'une belle longueur. Le terroir de calcaire magnifie le vin avec sa fraîcheur et sa puissance et le 2017 est un des meilleurs millésimes produits ces dernières années. Il a été élaboré avec 90 % sauvignon blanc et 10 % sémillon. Le sauvignon a été ramassé du 29 août au 6 septembre, le sémillon du 4 au 6 septembre. 3-8 ans.

Ch. La Louvière 2017 88-89

En pur sauvignon sur une quinzaine d'hectares, le vin est frais, un peu végétal, mentholé, de bonne longueur dans un style très svelte. Vendange le 29 août avec 35 hl/ha. 0-3 ans.

Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé 2017 96-97

La robe pâle à reflets verts abrite un nez discret qui met du temps à s'ouvrir comme souvent avec le sémillon. Le vin est plein, dense avec une grande matière avec un beau sauvignon frais très minoritaire et un sémillon qui joue un peu à cache-cache. Il titre 14,3° d'alcool qui ne se sent pas avec un pH de 2,2. Il a fallu éliminer 8 %. Après un sauvignon majoritaire en 2016, La Mission est revenue à un équilibre plus classique avec 76 % sémillon et 24 % sauvignon. Il lui faudra trois à cinq ans pour trouver sa vitesse de croisière. La vendange a eu lieu du 22 au 31 août et le tri s'est effectué sur la densité. Rendement de 46 hl/ha. 3-8 ans.

Ch. Larrivet-Haut-Brion 2017 94-96

Robe pâle à reflets verts avec un joli nez complexe. Le vin affiche une belle fraîcheur et aussi une belle densité, ce qui en fait une des versions la plus élégante et la plus fine de Larrivet Haut-Brion blanc. Belle réussite. 3-12 ans.

Ch. Latour-Martillac Cru classé 2017 92-94

Robe pâle à reflets-verts. Les arômes sont splendides, comme en 2016, avec des notes joliment citronnées. Le vin est dense, frais, d'une belle longueur, légèrement fumé, un rien moins dense que 2016, mais plus élégant. Une belle réussite dans un style élégant et frais. Hélas, la propriété a été durement touchée par le gel et les quantités réduites. 3-8 ans.

Ch. Malartic-Lagravière Cru classé 2017 95-96

Le cru classé est situé sur 7 ha de graves sur sous-sol calcaire et un peu d'argile avec 80 % sauvignon et 20 % sémillon. De robe pâle, ses arômes sont discrets, mais le vin est dense, serré, d'une belle concentration. Le sauvignon a été vendangé du 5 au 11 septembre et le sémillon le 12 septembre. Une très belle réussite dans un style sérieux un rien plus svelte que 2016. 3-10 ans.

Ch. Olivier Cru classé 2017 92-93

De robe pâle, le nez est boisé et mielleux. La bouche en revanche est très fraîche, d'une bonne longueur avec une belle densité. Un beau vin très pur, tout en droiture, presque aérien. 3-8 ans.

Ch. Pape-Clément cru classé 2017 97-98

La diversité de l'encépagement de Pape-Clément se concrétise dans un joli nez très nuancé. Le vin est dense, nuancé, avec une belle matière suave, l'ensemble est d'une belle persistance avec une vraie personnalité. Un grand vin ! Il a été élaboré avec 68 % sauvignon blanc, 35 % sémillon, 5 % sauvignon gris et 2 % muscadelle. Les vendanges se sont déroulées du 30 août au 14 septembre sur 7,6 ha, soit nettement plus tardivement que les autres propriétés. 3-10 ans.

Ch. Pape-Clément Clémentin 2^e vin 2017 91-92

Le vin est frais et plaisant avec joli milieu de bouche plein. Clémentin blanc a été élaboré avec 68 % sauvignon blanc, 25 % sémillon, 5 % sauvignon gris et 2 % muscadelle. 3-8 ans.

Ch. Picque-Caillou 2017 88-89

La robe est pâle à reflets verts. Joli nez intense avec des notes de miel. En bouche, le vin est frais, un rien mince, mais nettement supérieur au 2016. 3-5 ans.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Grand vin 2017 96-97

La robe est pâle à reflets verts avec un très beau nez de fruits exotiques, de pamplemousse et de notes boisées. Le vin est ample, flamboyant avec de la puissance, mais contrebalancé cette année par une belle fraîcheur et c'est là que Smith est le plus grand. Il est élaboré avec 90 % sauvignon blanc, 5 % sauvignon gris et 5 % sémillon et il est élevé avec 50 % de barriques neuves. 3-12 ans.

Graves rouges

Ch. Brondelle 2017 88-89

Robe violette et joli nez de fruits rouges et noirs. Le vin est de bonne densité, assez droit, sans concession. Joli vin. 3-8 ans.

Clos Floridène Grand vin 2017 86-87

De robe grenat, le nez est végétal. Le vin est fluide et frais, il se consommera assez vite. 0-5 ans.

Ch. Crabitey 2017 90-91

De robe sombre, le nez est intense avec de jolis fruits noirs et rouges. Le vin possède une belle matière et un joli volume, du fond, une belle finale en fruits noirs. Belle réussite. 3-8 ans.

Ch. de Cérons 2017 86-87

De robe grenat, le nez est discret, un peu végétal. Le vin ne manque pas de matière, mais il manque légèrement de maturité qui, toutefois, met en valeur un joli fruit. 3-8 ans.

Ch. de Chantegrive 2017

Chantegrive a beaucoup souffert du gel et il n'y aura pas de vin rouge cette année.

Ch. de Portets 2017 88-89

De robe grenat, le nez est très expressif. Le vin est lisse, suave, joliment fumé avec des tannins légers. 3-8 ans.

Ch. Ferrande 2017 88-89

La robe est noire avec un beau nez fumé et de cassis. Le vin est ample, assez frais, un peu végétal, mais d'une bonne densité, petit creux en milieu de bouche. Il se fera vite. 0-5 ans.

Ch. Haura 2017 86-87

De robe grenat, le nez très intense, très fumé. Le vin est léger, fumé, frais et aérien. 0-5 ans.

Ch. Rahoul 2017 88-89

La robe est noire avec des arômes intenses de fruits noirs. Le vin est souple, un peu fluide comme en 2016, mais très plaisant, savoureux même avec une belle finale fumée et fraîche. L'ensemble est très harmonieux et signe une belle réussite. Il est élaboré avec 61 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot et 2 % petit-verdot. Le merlot a été ramassé du 13 au 18 septembre, le cabernet-sauvignon du 19 au 29 septembre et le petit-verdot le 19 septembre. 0-5 ans.

Ch. Roquetaillade La Grange 2017 86-87

Robe sombre. Nez intense, ananas. Le vin est souple, léger, fluide, un peu végétal. 0-5 ans.

Pessac-Léognan rouge

Ch. Bouscaut Cru classé 2017 93-94

La robe est sombre avec de beaux arômes fumés. Le vin est souple, élégant, il n'est pas très concentré, mais très plaisant, les tannins sont légers, mais sans verdeur. Un vin de demi-corps qui se dégustera assez vite. 3-8 ans.

Ch. Brown 2017 88-89

La robe est violet sombre avec de délicats arômes fumés. Le vin est souple, charmant, avec un joli fruit à croquer. 0-5 ans.

Ch. Carbonnieux Cru classé 2017 92-93

La robe est violette avec un nez discret. Le vin est léger, fluide, harmonieux, demi-corps, sans verdeur, très élégant. La rusticité qui l'a pénalisé pendant longtemps a été éliminée. Certes, il « a pas la densité d'un 2016, mais il est très harmonieux. Un beau vin de grand charme. 3-8 ans.

Clos Marsalette 2017 89-90

De robe violette, le nez est intense, fumé, fruits rouges. Le vin est souple, charmant, joli moelleux, facile d'accès. Il est élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot et 5 % cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Couhins 2017 93-94

De belle robe sombre, le joli nez est très élégant. Le vin est léger et dense, de belle longueur avec petite trace de végétal, mais très réussi. 3-8 ans.

Ch. Couhins Lurton 2017 97-88

De robe sombre, le vin est léger, fluide, de demi-corps, un peu asséchant en finale. Il est élevé avec 40 % fût neuf. 3-8 ans.

Ch. de Cruzeau 2017 86-87

Robe sombre. Nez fumé, un peu végétal. Le vin est frais, végétal et fluide mais de bonne longueur. 0-5 ans.

Ch. de France 2017 92-93

La robe est sombre avec un beau nez de cassis. Le vin est de bonne facture, assez pulpeux, tenu par le cabernet-sauvignon qui lui donne de la fraîcheur. Il a été élaboré avec 50 % merlot et 50 % cabernet-

sauvignon et les vendanges se sont déroulées du 14 septembre au 26 septembre. Le rendement n'est que de 20 hl/ha. 3-8 ans.

Ch. de Rochemorin 2017 86-87

Robe sombre. Nez intense de fruits rouges. Le vin est frais, végétal, un peu sec en finale. 0-5 ans.

Domaine de Chevalier Cru classé 2017 96-97

Robe sombre à reflets violets. Joli nez raffiné et intense, très cassis. Le vin est dense, élégant, relativement frais, les tanins sont très fins, avec de beaux arômes très précis. Il n'a pas la densité d'un 2015 ou d'un 2016, mais il est d'une grande harmonie et plus élégant 3-12 ans.

Ch. Gazin-Rocquencourt 2017 89-90

La robe est foncée avec un joli nez de cabernet. Le vin est élégant, de demi-corps, finement extrait. Il est élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon ramassés du 26 septembre au 3 octobre et 40 % merlot du 14 au 20 septembre. Il est élevé avec 35 % de fût neuf. 3-8 ans.

Ch. Haut-Bacalan 2017 86-87

La robe est sombre avec un nez végétal. Le vin est frais et fluide. A déguster sur ce fruité immédiat. 0-5 ans.

Ch. Haut-Bailly Cru classé Grand vin 2017 96-97

La robe est violette avec un beau nez de cabernet, presque cèdre. Le vin est dense et frais avec de beaux tannins fins, il est assez strict, de belle longueur, très classieux. Il a un peu moins de chair que le 2016, mais il est plus droit, en attaque en particulier, plus frais aussi. Il titre 13° avec un pH de 3,75. Les vendanges du merlot se sont déroulées le 8 septembre, le cabernet-sauvignon le 29 septembre. Le rendement est de 40 hl/ha sur les vignes non gelées, mais 30 % de la surface a été gelée et il n'y a pas de vin. Il est élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon, 32 % merlot, 4 % petit-verdot et 4 % cabernet-franc. Le grand vin représente la moitié de la production. 5-15 ans.

Ch. Haut-Bailly La Parde Haut-Bailly 2e vin 2017 91-92

La robe est sombre avec un nez intense de cassis. Le vin est frais et croquant, charmant. Il est élaboré avec 65 % merlot et 39 % cabernet-sauvignon. Il est un peu plus merlot, mais les merlots ne se sentent pas. Il représente 30 % de la production. 3-8 ans.

Ch. Haut-Brion 1er cru classé Grand vin 2017 97-98

La robe est noire et le nez n'est pas très intense mais fin, délicatement épicé. Le vin est élégant et velouté avec de beaux tannins fins, l'ensemble est long et tannique avec une belle densité et beaucoup de

subtilité. Il ira loin, mais il ne faudra pas être pressé de le déguster. Il est élaboré avec 53 % merlot, 41 % cabernet-sauvignon et 6 % cabernet-franc. Vendanges du 31 août au 29 septembre. Le grand vin représente 45 % de la récolte et il titre 14,2° avec un pH de 3,7. 5-15 ans.

Ch. Haut-Brion Le Clarence de Haut-Brion 2e vin 2017 94-95

De robe sombre, le nez est discret puis joliment fumé. Clarence est plus strict et plus austère que d'habitude avec une belle longueur, les tannins sont fins. Il est intrinsèquement supérieur à La Chapelle qui est plus charmeuse, mais il prendra un peu plus de temps. Il a été élaboré avec 55 % merlot, 38 % cabernet-sauvignon, 5 % cabernet-franc et 2 % petit-verdot. 3-10 ans.

Ch. Haut-Lagrange 2017 87-88

Robe dense et nez de fruits noirs. Le vin est dense avec une bonne matière, du fond et une jolie finale de cassis. 3-8 ans.

Ch. Haut-Nouchet 2017 87-88

La robe est violette avec un nez fumé et épices. Le vin est léger, un peu fluide, le boisé un peu tapageur de 2016 a disparu, jolie finale. Un beau vin charmeur. 3-8 ans.

Ch. La Garde 2017 88-89

Robe sombre. Le vin est dense, compact, assez boisé, tannique, corsé pour le millésime. Il est élaboré avec 66 % merlot ramassé du 13 au 22 septembre, 31 % cabernet-sauvignon du 22 au 29 septembre et 3 % petit-verdot le 21 septembre. Il est élevé avec 1/3 fut neuf. 3-8 ans.

Ch. La Louvière 2017 86-87

La robe est sombre avec un nez merlotant. Le vin est léger, fluide, de demi-corps, un peu sec sur ses tannins. Il est élevé avec 40 % fut neuf. 3-8 ans.

Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé Grand vin 2017 96-97

La robe est sombre avec un nez discret tirant vers le merlot. Le vin est dense, droit, austère, tannique avec de la fermeté et de la fraîcheur. Les merlots qui lui donnent généralement son opulence sont aux abonnés absents même s'ils sont majoritaires au profit d'une Mission austère mais de belle densité. Le merlot est dense, compact, le cabernet-sauvignon possède une belle longueur. Un Mission droit dans ses bottes. La patience est de mise avec au bas mot dix ans pour qu'il se discipline. Il a été élaboré avec 56 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon et 4 % cabernet-franc. Il est élevé avec 70 % de fût neuf, mais on ne sent rien. Vendanges du 4 au 29 septembre. Le grand vin représente 51 % de la récolte. Il titre 14,2° avec un pH surprenant de 3,86. mai-15

Ch. La Mission Haut-Brion La Chapelle de la Mission 2e vin 2017 94-95

La robe est dense et violette avec un joli nez très élégant. Le vin est ample, très café grillé, de belle longueur avec de beaux arômes. Un très beau vin qui ravira les amateurs de La Mission qui y trouveront une très belle introduction. Il a été élaboré avec 49 % merlot, 42 % cabernet-sauvignon et 9 % cabernet-franc. Une Chapelle charmeuse, moins dense que 2016, mais pleine de charme. Il titre 13,85°. 3-8 ans.

Ch. Larrivet-Haut-Brion 2017 93-94

La robe est sombre avec un joli nez très fin, très cassis et mûre. Le vin est très élégant, avec des tannins fins certes présents qui font patte de velours, l'ensemble est de demi-corps avec une jolie finale relativement fraîche. 3-8 ans.

Ch. Latour-Martillac Cru classé 2017 93-94

La robe est presque noire avec des fruits noirs et de fumé. L'attaque est souple, elle est suivie par des tannins fins qui tiennent l'édifice, l'ensemble est charmant, un rien moins dense que le splendide 2016. Donnez-lui quelques années pour qu'il puisse se mettre en place. 3-8 ans.

Ch. Le Pape 2017 91-92

La robe est sombre. Le nez est intense, réglisse, fruits noirs. Le vin est de bonne densité avec une toute petite fraîcheur en milieu de bouche, la finale charmante. Il a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-sauvignon. Le merlot a été vendangé le 18 septembre, le cabernet-sauvignon le 29 septembre. 3-8 ans.

Ch. Les Carmes Haut-Brion 2017 94-95

Le Pape qui appartient à Haut-Bailly se présente avec une robe très sombre et un joli nez très avenant de cerise et d'épices. Le vin est de demi-corps, léger, un peu fluide, mais très élégant et d'une grande persistance. Il est élaboré avec 41 % cabernet-franc, 30 % merlot et 29 % de cabernet-sauvignon, la moitié en vendange entière, avec un rendement de 43 hl/ha. Il est élevé avec 80 % de futs neufs, 10 % en foudres et 10 % en amphores. 3-8 ans.

Ch. Lespault-Martillac 2017 88-89

La robe est sombre avec des arômes de fruits rouges. Le vin est charmant, très fruité, ce qui masque des tannins doux. 3-8 ans.

Ch. Malartic-Lagravière Cru classé 2017 96-97

La robe est sombre, presque noire avec un nez discret. L'attaque en bouche est moelleuse, elle est suivie d'un cabernet rigoureux et strict, avec des tannins certes fins mais bien présents, l'ensemble est loin d'être fondu, mais la fraîcheur lui laisse présager un bel avenir. Les 65 % de cabernet-sauvignon ont été

vendangés du 26 septembre au 3 octobre, les 30 % de merlot du 14 au 20 octobre, Les 3 % de cabernet-franc et les 2 % de petit-verdot le 26 septembre. Le rendement n'est que de 20 hl/ha et le vin a été élevé avec 45 % de fût neuf et il titre 13,5°. 5-15 ans.

Ch. Olivier Cru classé 2017 88-89

La robe est sombre avec un nez très ouvert, joliment fumé. Le vin est frais, joliment fumé avec un joli milieu de bouche rond. Il est pratiquement prêt à boire avec une belle bouteille de charme. 3-8 ans.

Ch. Pape-Clément Clémentin 2017 91-92

La robe de Clémentin est violette avec un nez de cassis. Le vin est frais avec de bonnes notes de cassis aussi et des tannins légers. Une belle initiation au grand vin dans un style plus aérien et plus frais. Le vin est élaboré avec 49 % cabernet-sauvignon, 48 % merlot, 2 % petit-verdot et 1 % cabernet-franc. 0-5 ans.

Ch. Pape-Clément Cru classé 2017 96-97

La robe est noire avec un joli nez très fin et de belles notes de cassis. Le vin est souple en attaque avec un joli milieu de bouche bien tenu par ses tannins très fins, l'ensemble est de belle longueur. Pape-Clément ne présente pas sa puissance habituelle, le millésime ne le permet pas, mais le vin est plaisant, il se fera assez vite, bien plus vite que les splendides 2015 et 2016, mais l'ensemble est très harmonieux. Un Pape-Clément de grand charme. Il a été élaboré avec 49 % cabernet-sauvignon, 48 % merlot, 2 % petit-verdot et 1 % cabernet-franc. Les vendanges toujours aussi soigneuses se sont déroulées du 15 septembre au 3 octobre. 3-10 ans.

Ch. Picque-Caillou 2017 87-88

La robe est sombre avec un nez très expressif. Le vin est souple, charmant, la toute petite verdeur s'intègre bien, tout comme la finale un peu végétale. 3-8 ans.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Cru classé Grand vin 2017 96-97

La robe est sombre avec un joli nez de cabernet d'une belle maturité, très cassis presque cèdre et de belles notes boisées. Le vin est dense, tannique, extrait, mais pas trop, judicieusement enrobé par un joli boisé. Un beau vin pas aussi complet que les remarquables 2015 et 2016, mais plus harmonieux, plus accessible aussi. Il est élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 4 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot avec un élevage de 60 % en barriques neuves. Il n'y a pratiquement pas eu de gel sur les parcelles du grand vin. Le grand vin représente 40 % de la récolte. 5-10 ans.