

Médoc et Haut-Médoc 2017 : du meilleur et du moins beau

Le Médoc tire son nom du latin « in medio aquae », ce qui veut dire entre les eaux. Entre les plages rectilignes de l'Atlantique où il y a beaucoup de sables et de pins mais pas de vignes et l'estuaire de la Garonne, la Gironde, où il y a beaucoup de cailloux, de vignes, mais pas de sable ni de pins, ni de baigneurs d'ailleurs, la variété des climats est très grande.

Le vignoble de 16 500 hectares s'étend le long de l'estuaire de la Gironde et paraît, à première vue, très homogène. Il n'en est rien, d'abord en raison de la grande masse d'eau de l'estuaire qui est long de 75 km et large de 12 km à son extrémité, soit une superficie de plus de 600 km², ce qui en fait le plus large de l'Europe occidentale.

Cette énorme masse d'eau à l'inertie thermique importante joue un rôle capital sur le vignoble. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si la classification de 1855 se fait grosso modo par des bandes parallèles à la Gironde avec d'abord les premiers crus, puis les seconds, troisièmes, quatrièmes et cinquièmes. L'arrivée de la Dordogne dans cet estuaire au bec d'Ambès change localement la structure du vignoble en repoussant les deux appellations communales Listrac et Moulis à l'intérieur des terres.

Durant l'épisode de gel qu'a connu Bordeaux entre le 27 et le 29 avril 2017, l'inertie thermique a protégé les vignobles proches de l'estuaire qui ont été littéralement sauvés. Les autres ont été touchés dramatiquement à des degrés divers.

Par ailleurs, il existe concomitamment un effet nord-sud non négligeable, amplifié par l'arrivée de la Dordogne au bec d'Ambès avec son effet météo propre. En 2015, il n'a pas plus à Margaux avant les vendanges, mais la pluie a ruiné le nord du Médoc. En 2016, l'inverse s'était produit avec des grands vins à Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe. En 2017, la pluie était au rendez-vous début septembre des deux côtés, d'où un peu de dilution, mais aussi des réussites comme des échecs du nord au sud même si le nord et singulièrement Pauillac, s'en sort un peu mieux.

Pauillac s'en sort mieux, car le facteur explicatif est la large présence de cailloux, les graves charriés en masse par la Garonne en crue et qui viennent des Pyrénées. Elles sont forcément plus nombreuses au bord de l'estuaire que dans l'intérieur des terres, même s'il existe des contre-exemples. Ces graves ne sont pas les mêmes au nord et au sud. Les vraies grosses graves de l'époque du Günz ont beaucoup mieux réagi à la climatologie de 2017 que les graves plus fines et plus filtrantes de l'époque rissienne et mindelienne qui sont issues d'autres glaciations et majoritaires à Margaux et dans le sud.

L'un dans l'autre, l'analyse des réussites du millésime 2017 est beaucoup plus subtile que celles des millésimes 2014, 2015 et 2016. Elle nécessite la loupe de l'entomologiste avec examen de chaque cru un par un. Nous en avons retenu un peu plus de 250, mais nous en avons rejeté plus d'une centaine pour un examen plus approfondi des vins une fois en bouteille et les véritables assemblages effectués. D'ores et déjà, le Médoc abrite de très belles réussites, et même des grands vins, certains connus, d'autres plus méconnus.

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

Appellation Haut-Médoc

Ch. Arnauld 2017 88-89

La robe est soutenue et le nez est boisé. Le vin est ample, boisé, souple, charnu et rustique. Le vin a été élaboré avec 55 % merlot, 35 % cabernet-sauvignon et 10 % petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Beaumont 2017

Situées dans un secteur gélif, les vignes de Beaumont ont beaucoup gelé.

Ch. Belgrave 2017 92-93

La robe est très sombre avec un beau nez de fruits noirs. Le vin est très cabernet, très frais, relativement tannique, d'une belle longueur. Les grands terroirs de cabernet-sauvignon n'ont pas gelé, d'où un beau Belgrave austère, moins enjôleur que d'habitude même si, paradoxalement, la proportion de merlot a été augmentée (69 % de cabernet-sauvignon en 2016). Il a été élaboré avec 50 % merlot ramassé entre les 13 et 15 septembre, 46 % cabernet-sauvignon entre les 20 septembre et 3 octobre et 4 % petit-verdot le 20 septembre. Les pieds gelés ont été marqués un par un et n'ont pas été vendangés. 3-12 ans.

Ch. Belle-Vue 2017 92-93

De belle robe sombre, le vin se présente avec un joli nez de cassis. Le vin est dense, élégant, frais, aérien, avec une belle finale. Belle réussite. Le vin a été élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon, 30 % cabernet-franc et 20 % petit-verdot. Il titre 13,5°. 3-8 ans.

Ch. Belle-Vue Petit-Verdot 2017 89-90

Cette petite cuvée de Belle-Vue est en pur petit-verdot. La couleur est presque noire et le nez est puissant, fougère. Le vin est compact, très fougère aussi, tannique, pas très long, mais passionnant pour comprendre ce cépage tardif. 5-10 ans.

Ch. Bernadotte 2017 88-89

Moyennement corpulent, le vin est souple et accessible avec des tannins doux et un joli fruit très présent. 3-8 ans.

Ch. Cambon-La Pelouse 2017 89-90

La robe est sombre avec de beaux arômes de cassis. Le vin est dense et serré pour un 2017, joli fruit, tannins légers. Le vin a été élaboré avec 54 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot et 6 % petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Cantemerle 2017 92-93

La robe est d'un violet sombre avec un joli nez de violette. Le vin est élégant, lisse, à plein accroché par les tannins, de demi-corps, peu corpulent comme d'habitude, charmant, élégant. Il se fera assez vite. 3-8 ans.

Ch. Caronne Ste Gemme 2017 90-91

De robe sombre, le joli nez est fumé. Le vin est élégant avec beaucoup de finesse, d'une belle longueur, la finale est splendide. La propriété a été durement touchée par le gel, mais le vin est très réussi. 3-12 ans.

Ch. Charmail 2017 89-90

La robe est grenat avec des arômes fumés. Le vin est souple et charmant. Pour une fois, il pourra se déguster assez vite. Le vin a été élaboré avec 40 % merlot, 34 % cabernet-sauvignon, 14 % cabernet-franc et 13 % petit-verdot. 0-5 ans.

Ch. Citran 2017 88-89

La robe est presque noire. Le nez est très intense, très cassis fruit et feuille. Le vin est souple, végétal, un peu fluide, en retrait par rapport à la robe et au nez. 3-8 ans.

Ch. Clément-Pichon 2017 89-90

Une demi-récolte seulement. Le vin a été élaboré avec 85 % merlot, 12 % cabernet-sauvignon et 3 % cabernet-franc. De robe sombre violette, il possède un très joli nez très intense. Le vin est souple et charmant, déjà prêt à boire. Le rendement global est de 24 hl/ha, il titre 12,5° avec un pH de 3,6. Vendanges du merlot du 15 au 25 septembre, des cabernets du 25 au 27 septembre. 3-8 ans.

Ch. Coufran 2017 88-89

De robe assez soutenue, le vin est souple, fluide, un peu végétal. Il est très loin du beau 2016, mais il se dégustera facilement sur sa fraîcheur. Le vin a été élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-sauvignon avec 2/3 de grand vin. 3-8 ans.

Ch. d'Agassac Grand vin 2017 93-94

De robe sombre, le nez est très attachant. Le vin est élégant, de demi-corps avec une superbe palette aromatique et une grande finesse des tannins. En progression constante depuis vingt ans, d'Agassac a élaboré en 2017 un vin splendide qui dépasse tous ses voisins, crus classés compris. 3-15 ans. RP

Ch. d'Arcins 2017 88-89

La robe noire avec un joli nez de fruits noirs et d'épices. Le vin est dense, épicé, les tannins sont lisses, le vin charmant, sans rusticité. 3-8 ans.

Ch. Dauzac 2017 89-90

De robe grenat, le nez intense, fruits rouges. Le vin est souple, complètement sur le fruit, croquant, assez chaleureux en finale. Élaboré avec 55 % cabernet-sauvignon et 45 % merlot, il vient de trois hectares en Haut-Médoc autour du vignoble, planté à 10 000 sur des terroirs sablonneux. Production de 15 000 b. 3-8 ans.

Ch. de Lamarque 2017 89-90

La robe est presque noire avec un nez moyennement intense de mûre. Le vin est très suave, faiblement extrait, charmant. Il se fera vite. 0-5 ans.

Ch. de Malleret 2017 88-89

Le vin est léger, un peu fluide, bel élevage en bois un rien tapageur. 3-8 ans.

Ch. d'Hanteillan 2017 89-90

La robe est de couleur violet sombre. Beau nez de réglisse. Le vin est dense, souple, charmant, belle longueur. 3-8 ans.

Ch. Doyac 2017 89-90

Ce cru en conversion en biodynamie possède une robe sombre avec un beau nez bien défini. Le vin est de demi-corps, de bonne densité, une certaine forme de légèreté, de la fraîcheur. 3-8 ans.

Ch. du Cartillon 2017 88-89

La robe est presque noire avec un seyant nez de fruits rouges. Le vin est léger, fluide, assez frais avec une petite raideur tannique en finale. A déguster sans se presser sur sa fraîcheur. Le vin a été élaboré avec 46 % merlot, 31 % cabernet-sauvignon et 23 % petit-verdot. Les vendanges se sont déroulées du 4 au 22 octobre avec un joli rendement de 55 hl. 0-5 ans.

Ch. du Mont 2017 88-89

La robe est noire. Très beau nez de mûre. Le vin est souple, élégant, bonne longueur, tanins fins. 3-8 ans.

Ch. du Retout 2017 88-89

De robe violette, le vin est de bonne densité, un peu rustique. 3-8 ans.

Ch. Gironville 2017 90-91

A vérifier. La robe est sombre avec un nez de cassis. Le vin est souple, ample, assez tannique, joli fond. Le 2016 était génial, le 2017 s'en sort bien. Le vin a été élaboré avec 52 % cabernet-sauvignon, 38 % merlot et 10 % de petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. La Lagune 2017 90-91

La robe est sombre avec des arômes de cassis. Le vin est de demi-corps, élégant, certes un peu fluide, un peu vert et un peu sec en finale, mais cela lui passera à l'élevage. Il a été élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot et 5 % de petit-verdot vendangés entre le 12 et le 30 septembre. Le vignoble a subi très peu le gel, 5 % tout au plus. Il titre 13,5° avec un pH de 3,65. 3-8 ans.

Ch. La Tour Carnet 2017 92-93

La robe est sombre et le nez discret. Le vin est de bonne densité, les tannins sont fins quoiqu'un peu « pointus », l'ensemble de bonne longueur. Le vin a été élaboré avec 60 % merlot vendangé du 21 septembre au 5 octobre, 36 % cabernet-sauvignon vendangé du 27 septembre au 5 octobre, 3 % de petit-verdot le 4 octobre et 1 % cabernet-franc. Le rendement est de 16,5 hl/ha et le vin a été élevé avec 30 % fût neuf. 3-8 ans.

Ch. La Tour du Haut-Moulin 2017 93-94

De robe violet sombre, le nez est superbe, joliment boisé. Le vin est dense, joliment boisé avec du coffre et belle longueur. Le millésime 2017 signe le grand retour de ce cru qui a produit de grands vins dans le passé comme un 1982 toujours en grande forme. 3-8 ans. RP

Ch. Lamothe-Bergeron Nove 2017 89-90

Cette cuvée spéciale de Lamothe-Bergeron est élaborée avec 60 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot et 10 % petit-verdot. Le vin est de bonne densité, assez frais, tannique, sans compromis. 3-10 ans.

Ch. Lamothe-Bergeron 2017 88-89

La robe est plutôt sombre et le vin est de bonne densité, les tannins souples, l'ensemble est charmant, plus léger que d'habitude. Le vin a été élaboré avec 58 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon et 2 % petit-verdot. 3-8 ans.

[Ch. Lanessan 2017 90-91](#)

La robe est sombre avec un nez de cassis. Le vin est souple, ample, assez tannique et doté d'un joli fond. Le 2016 était génial, le 2017 s'en sort bien. Il a été élaboré avec 52 % cabernet-sauvignon, 38 % merlot et 10 % petit-verdot. Il sera élevé avec des barriques neuves renouvelées par tiers. 3-8 ans. RP

[Ch. Larrivaux 2017 87-88](#)

De robe grenat sombre, le nez est intense, un peu végétal. Le vin est souple, léger, fluide et avec une petite raideur. 0-5 ans 87-88

[Ch. Les Gravelles 2017 87-88](#)

Un vin souple et charmant, à déguster sur le fruit. 0-5 ans 87-88

[Ch. Les Trois Moulins 2017 88-89](#)

Un vin souple avec un milieu de bouche assez ferme, l'ensemble est élégant et frais. 3-5 ans.

[Ch. Lestage Simon 2017 88-89](#)

De robe sombre, il possède un joli nez de fruits rouges. Le vin n'est pas très dense, mais il est harmonieux, peu extrait, léger. A déguster sur son fruit. Le vin a été élaboré avec 84 % merlot et 16 % de petit-verdot vendangés du 5 au 20 octobre. Joli rendement de 55 hl/ha. 0-5 ans.

[Ch. Lestruelle 2017 88-89](#)

De robe violette, le vin est léger, un peu fluide. A déguster sur son fruit immédiat. 3-5 ans.

[Ch. Liversan 2017 88-89](#)

De robe violette, le nez est « merlotant ». Le vin est souple, charmeur, léger, de demi-corps, finale un peu végétale. 3-8 ans.

[Ch. Malescasse 2017 90-91](#)

De robe sombre, le nez de fruits noirs est superbe. Le vin est très élégant avec de beaux tannins fins, l'ensemble est long et racé avec une superbe finale sur la mûre et les épices. Une réussite. 3-8 ans.

[Ch. Mille Roses 2017 89-90](#)

La robe est sombre et le nez est élégant. Le vin est un peu végétal, mais peu extrait ce qui le rend charmant. Il pourra se déguster jeune. 3-8 ans.

[Ch. Moulin Rouge 2017 88-89](#)

De robe grenat, le vin est léger et fluide, mais de bonne longueur. 0-5 ans.

[Ch. Paloumey 2017 88-89](#)

De robe violette, le vin est de bonne densité, léger, petite fluidité, mais beaucoup de charme. Il se dégustera avec plaisir dans les cinq prochaines années. 0-5 ans.

[Ch. Peyrat-Fourton 2017 88-89](#)

De robe violette, le vin est dense, serré, avec joli fruit, l'ensemble est frais mais concentré. Jolie réussite. 3-8 ans.

[Ch. Peyredon La Gravette 2017 87-88](#)

De robe grenat, le nez est intense, très fruits rouges. Le vin est léger, fluide, aérien, jus de fruit. Il se déguste d'ores et déjà avec plaisir. 0-3 ans 87-88

Ch. Reysson 2017 88-89

En plein Médoc, le terroir de type Saint-Emilion de calcaire à astéries favorise le merlot, ce qui est une curiosité géologique. De robe grenat sombre, le vin est charmant avec un joli fruit et de la fraîcheur. Il est élaboré avec 90 % merlot ramassé entre le 13 et 29 septembre, 9 % cabernet-franc le 27 septembre et 1 % petit-verdot le même jour. 3-8 ans.

Ch. Saint-Paul 2017 88-89

Nez de petits fruits rouges. Le vin est léger, un peu fluide, joli cabernet, un rien sur ses tannins. 3-8 ans.

Ch. Sociando-Mallet Grand vin 2017 92-94

La robe est grenat sombre avec un beau nez de fruits rouges. Le vin est dense et soyeux, d'une belle matière, long, assez tannique, un très joli fruit. Il est moins dense que 2016, mais très élégant. 3-12 ans 92-94

Appellation Médoc

Ch. Blaignan 2017 88-89

Robe grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est léger, fluide, fruits rouges, tannins légers. Ce vin charmant a été élaboré avec 60 % merlot et 40 % cabernet-sauvignon. 2-5 ans.

Ch. Bournac 2017 88-89

De robe grenat, le vin est léger, fluide, demi-corps, mais de bonne longueur. Ce vin très agréable vin a été élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon et 30 % merlot. Les vendanges se sont déroulées du 25 septembre au 4 octobre avec un rendement de 35 hl/ha. 3-8 ans.

Ch. Eva 2017 88-89

De robe grenat sombre, le vin est suave, aérien, de bonne facture, relativement léger. 3-8 ans.

Ch. Fleur La Mothe 2017 88-89

De robe sombre, le vin est frais, élégant, de belle longueur, fort bien constitué. Il se boira avec plaisir dans les cinq prochaines années. 0-5 ans.

Ch. Goulée 2017 90-91

La robe est grenat avec un nez franc de fruits rouges. Le vin est souple, très fruits rouges avec la pointe végétale, joli milieu de bouche avec du fruit, généreux, jolie finale. Une Goulée solide avec de la matière. Le vin a été élaboré avec 72 % de merlot, 24 % cabernet-sauvignon et 4 % de cabernet-franc ramassés entre le 12 et le 28 septembre. L'élevage s'effectue avec 30 % de barriques neuves. La cuvée représente 100 000 b et il titre 12,8° avec un pH de 3,7 et un IPT de 60. 3-8 ans.

Ch. Greysac 2017 89-90

Robe sombre avec un joli nez de violette. Le vin est souple, léger, équilibré, avec des tannins un peu fermes. 3-8 ans.

Ch. Grivière 2017 86-87

La robe grenat et le nez un peu végétal. Le vin est léger, fluide et frais. A déguster sur sa franchise dans les cinq prochaines années. 0-5 ans 86-87

Ch. Haut Condissas 2017 93-94

La robe est presque noire avec un beau nez intense de fruits noirs. Le vin est très élégant, les tannins sont fins avec de beaux arômes de mûre. Le vin est moins monumental que d'habitude, mais une bonne maturité du raisin lui donne un charme fou. 3-12 ans.

Ch. Haut-Maurac 2017 90-91

De robe sombre avec un joli nez de fruits noirs. Le vin est dense avec un beau milieu de bouche et jolies notes boisées très chics, de belle facture. Il a été élaboré avec 60 % merlot et 40 % cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

Ch. La Cardonne 2017 88-89

De robe sombre, le nez est intense, un peu végétal. Le vin est un peu fluide, léger, avec une petite raideur passagère. 3-8 ans.

Ch. La France Delhomme 2017 88-89

Robe sombre. Le vin est léger, de bonne densité, léger creux en milieu de bouche. A déguster sur son fruit. 3-8 ans.

Ch. La Ribaud 2017 88-89

La robe sombre annonce un joli nez de cassis. Le vin est élégant, de demi-corps, finement boisé et de bonne longueur. A déguster sans se presser. 3-8 ans.

Ch. La Tour de By 2017 92-93

La robe est presque noire avec de jolis arômes de mûre. Le vin est dense, assez tannique avec de jolis arômes très francs et finale de classe. Avec sa belle densité, il a la capacité d'absorber la belle masse tannique pour donner dans quelques années une belle bouteille. Il se gardera bien. 5-10 ans.

Ch. Les Grands Chênes 2017 88-89

Robe sombre et joli nez de fruits noirs. Le vin est souple et dense, le vin est charmant, équilibré, jolie finale de cassis, un peu fluide. Le vin a été élaboré avec 70 % merlot vendangés du 20 au 30 septembre, 29 % cabernet-sauvignon du 30 septembre au 3 octobre et 1 % de cabernet-franc le 30 septembre. Le rendement est de 52 hl/ha. 3-8 ans.

Ch. L'Inclassable 2017 88-89

De robe grenat, le vin est élégant, de demi-corps, très fruits rouges avec des tannins légers. Le vin a été élaboré avec 55 % cabernet-sauvignon, 28 % petit-verdot, 12 % merlot et 5 % de cabernet-franc. Le grand vin représente 60 % de la production. 3-8 ans.

Ch. Lousteauneuf 2017 90-91

Robe sombre avec un beau nez de réglisse. Un beau vin lisse, sans aspérités, joli moelleux. Il se dégustera avec plaisir dans les cinq prochaines années. 3-8 ans. RP

Ch. Maison Blanche 2017 88-89

Robe sombre avec un nez de mûre un peu végétal. Le vin est un peu fluide, un peu vert, court. A boire sur sa légèreté. 3-5 ans.

Ch. Noaillac 2017 88-89

La robe est grenat et le vin est léger, fluide mais avec des tannins apparents. Il lui faut trois ans pour donner un vin de charme. 3-8 ans.

Ch. Patache d'Aux 2017 88-89

Robe sombre. Le vin est léger, un peu fluide, un peu dur, mais de bonne longueur. Il se refera avec deux ans de bouteille. 3-5 ans.

Ch. Poitevin 2017 88-89

La robe est sombre et le vin est robuste, tannique, avec un beau fond qui nécessitera trois ans de garde. 3-8 ans.

Ch. Potensac Grand vin 2017 92-93

Le château Potensac appartient à la famille Delon de Léoville Las Cases. De robe grenat, de beaux arômes de fruits rouges agrémentent le nez. Le vin possède une bonne densité, les tannins sont assez fermes, mais couverts par un joli fruit. Le vin a été élaboré avec 47 % merlot, 35 % cabernet-sauvignon, 17 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. Il titre 13,2° avec un pH de 3,70 et un IPT de 62. Le rendement global est de 51 hl/ha et il sera élevé avec un tiers de barriques neuves. 3-8 ans.

Ch. Potensac Chapelle de Potensac 2e vin 2017 88-89

De robe grenat, le vin est fruité et sans agressivité, de bonne longueur avec une toute petite pointe tannique. Le vin a été élaboré avec 72 % merlot, 21 % de cabernet-sauvignon et 7 % de cabernet-franc. Il titre 13° avec un pH de 3,6 et un IPT de 55. 3-5 ans.

Ch. Ramafort 2017 87-88

De robe violette, le nez est végétal. Le vin est frais et un peu dur. Donnez-lui un an ou deux. 3-8 ans 87-88

Ch. Rollan de By 2017 89-90

La robe sombre avec un très beau nez épicé. Le vin est souple, très élégant, d'une belle longueur, très équilibré avec des tannins légers qui lui assurera une bonne tenue dans le temps. 3-8 ans.

Ch. Roquegrave 2017 88-89

Robe grenat. Le vin est de bonne densité, demi-corps, assez tannique. Donnez-lui trois ans. 3-8 ans.

Ch. Tour Séran 2017 88-89

La robe est sombre avec un joli nez de mûre. Le vin est de bonne densité, les tannins sont présents, finale fraîche. 3-8 ans.

Ch. Vernous 2017 87-88

Robe grenat. Le vin est souple, suave, facile, à déguster sur le fruit. 0-3 ans.

Bordeaux blanc du Médoc

Si le Médoc est avant tout une terre de vins rouges, il se produit aussi un peu de vin blanc sous la simple appellation Bordeaux. Ils ne sont pas produits sur les plus grands terroirs, bien sûr, et les parcelles dédiées aux vins blancs ont plus gelé que les autres. Mais celles qui ont survécu au gel ont engendré de jolis vins.

Ch. Cos d'Estournel 2017 93-94

De robe pâle, le nez intense est un peu plus sauvignon que d'habitude. Le vin est élégant, doté d'une belle trame acide et d'un bel équilibre. Il figure dans les grandes réussites du château. Le vin a été élaboré avec 80 % sauvignon et 20 % sémillon vendangés entre les 5 et 22 septembre et il représente 10 000 b sur 6 ha. Il titre 12,9° avec un pH de 3,2. Rendement 26 hl/ha. Rappelons que le premier millésime est 2005. Il existe un deuxième vin, le grand vin représente 50 % de la production qui est élevée avec 6 % de barriques neuves. 0-5 ans.

Ch. Fonréaud Le Cygne 88-89

Grand classique du Médoc en vin blanc, le vin est joliment boisé, un peu plus souple que d'habitude. 0-3 ans.

Ch. La Tour Carnet 2017 88-89

Elaboré avec 75 % sauvignon blanc et 25 % sémillon, le vin est très pâle. Le vin est léger, fluide, un peu végétal, d'honnête facture avec une pointe boisée. 0-3 ans.

Ch. Le Pey Elise 88-89

Le vin est élaboré en pur sauvignon, avec un beau sauvignon mûr, beaucoup de charme. 0-3 ans.

Ch. Lestage La Mouette 88-89

Toute nouvelle cuvée du château Lestage, le vin est assez boisé, mais le vin est bien constitué. 0-3 ans.

Ch. Lynch-Bages 2017 89-90

De robe pâle très brillante, le nez intense est dominé par le sauvignon, comme toujours. Le vin est droit, strict, tenu par une belle ligne acide très sauvignon, le sémillon n'apparaît pas à ce stade, le vin est très élégant. Le vin a été élaboré avec 41 % sémillon, 40 % sauvignon blanc et 19 % muscadelle. Il affiche 13° avec un pH de 3. 0-3 ans.

Ch. Margaux Pavillon blanc 2017 91-92

De robe pâle, le nez est intense, très citron. Le vin est bien structuré, dense, nuancé, d'une belle longueur. Un beau millésime de Pavillon blanc avec une belle acidifié et surtout une belle densité. Il affiche 14° et 3,1 de pH. 0-5 ans.

Ch. Mouton-Rothschild Aile d'Argent 2017 93-94

Des cinq parcelles de vignes, les deux les plus récentes ont été gelées. De robe pâle, il exhale de jolis arômes de pamplemousse rose. Ce beau vin n'est pas très puissant, mais joliment nuancé. Le vin a été élaboré avec 53 % sauvignon, 46 % sémillon et 1 % de muscadelle qui ont été vendangés du 30 août au 5 septembre. 0-5 ans.