

Saint-Estèphe 2017 : la maturité en jeu

Les années se suivent et ne se ressemblent pas. Saint-Estèphe était la star du millésime 2016. Pour le millésime 2017, la situation est plus contrastée. Les crus installés le long de l'estuaire ont bien résisté au gel : Cos d'Estournel, Montrose, Meyney, Phélan-Ségur, tous s'en sortent sans la moindre égratignure. Ceux installés à l'intérieur des terres ont eu moins de chance.

Grâce à un débourrement homogène et précoce, l'année viticole démarre tôt, dès la fin mars. Passée avant la fin mai, la floraison est toute aussi précoce et homogène, ce qui est un bon signe pour le reste de l'année viticole avec même une petite sécheresse dans le mois de juin, vite calmée par une pluie importante à la fin du mois.

Les mois de juillet et d'août, si importants pour l'appellation Saint-Estèphe sont certes secs, mais frais alors que la pluie de fin juin avait relancé la croissance des vignes et que les quantités ne sont pas négligeables. Certaines parcelles auront le plus grand mal à mûrir.

Une pluie importante début septembre ne facilite pas non plus la tâche en installant le botrytis dans la vigne. La situation est alors très contrastée selon les parcelles d'autant que Saint-Estèphe est une mosaïque de terroirs. Les terroirs de graves où sont souvent plantés les cabernets-sauvignons s'en sortent bien. Les terroirs argileux, nettement plus froids, ont beaucoup plus mal à mûrir.

Ceux qui en avaient les moyens ont privilégié les cabernets-sauvignons dans les assemblages. Les merlots, plus dilués, ne jouent pas de leur moelleux habituel et beaucoup de Saint-Estèphe sont campés sur leurs cabernets avec des tannins souvent agressifs qui font certes partie à part entière de l'appellation, mais que l'on avait oubliés ces dernières années. Inversement, par peur de ces tannins, certains ont fort peu extraits et ont élaborés des vins aimables, mais sans caractères.

Les meilleurs s'en sortent avec panache avec une fraîcheur qui leur sied bien. Les autres sont souvent austères, droits et un peu secs. Des Saint-Estèphe, quoi !

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 Saint-Estèphe

Ch. Beau-Site 2017 88-89

Un joli vin sur le fruit, mais qui ne manque pas de fond, tannins légers. A déguster sur sa jeunesse. 0-5 ans.

Ch. Calon-Ségur Cru classé Grand vin 2017 93-94

De robe grenat, le vin arbore un joli nez de fruits rouges et d'épices. Le vin est dense, d'une bonne concentration avec un joli fruit, il est relativement tannique, ce qui prendra de temps pour l'absorber. Il a été produit avec 76 % cabernet-sauvignon, 13 % merlot, 9 % cabernet-franc et 2 % petit-verdot vendangés entre le 15 et le 29 septembre. Il atteint 13,3° avec un pH de 3,70. 5-12 ans.

Ch. Calon-Ségur Marquis de Calon 2e vin 2017 89-90

Le second vin de Calon-Ségur est un vin policé et suave, très souple, charmant. Il pourra se déguster dès sa sortie. 0-5 ans.

Ch. Capbern 2017 90-91

Élaboré au château Calon-Ségur, Capbern est un vin frais marqué par des notes de cassis et de mûre. Moyennement corpulent, joliment épicé, il joue la franchise. Il a été élaboré avec 55 % de cabernet-sauvignon, 39 % merlot et 3 % petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Clauzet 2017 89-90

De robe grenat, le vin est souple et relativement tannique avec un joli fruit et une belle finale de réglisse. Il se gardera bien. 3-8 ans.

Ch. Cos d'Estournel Cru classé Grand vin 2017 96-97

De robe sombre, le premier nez est relativement discret avant de partir vers le cassis et les épices. Le vin est de grande densité, très élégant avec belles épices, il est équilibré, raffiné, jolie finale flamboyante, et une grande longueur portée par un grand cabernet-sauvignon tout en raffinement avec beaucoup de

soyeux. Un grand vin raffiné, sans la moindre déviation. Une réussite majeure qui fait penser au magnifique 1971 et qui dépasse largement le 2015. Il a été élaboré avec 66 % cabernet-sauvignon, 32 % merlot, 1 % petit-verdot et 1 % cabernet-franc ramassés entre le 12 et le 30 septembre. Le grand vin représente 40 % de la production et il titre 13° avec un pH de 3,7. Grâce à la Gironde, le château a été épargné par le gel et le rendement est de 43 hl/ha. 5-15 ans.

[Ch. Cos d'Estournel Les Pagodes de Cos 2e vin 2017 92-94](#)

De robe dense, le nez se caractérise par une belle pureté aromatique, joliment épicée. Le vin est très élégant avec une jolie matière fine, il se fera un peu plus vite avec un joli côté aérien, la finale joliment épicée. Un vin harmonieux, une belle introduction au grand vin. Il a été élaboré avec 56 % cabernet-sauvignon, 42 % merlot, 1 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. Les pagodes représentent 60 % de la production. 3-8 ans 92-94

[Ch. Cos Labory Cru classé 2017 90-91](#)

La robe est sombre, presque noire avec un nez intense, cassis fruit et feuille. Le vin est léger, fluide, un peu végétal, mais harmonieux dans un style classique. Il se fera assez vite, ce qui permettra d'attendre les superbes 2016 et 2014. 3-8 ans.

[Ch. Coutelin-Meville 2017 88-89](#)

Robe grenat et nez de fruits rouges. Le vin est de bonne densité, assez tannique, avec un beau fond. Il demandera un peu de patience. 3-8 ans.

[Ch. de Pez 2017 91-92](#)

La robe est sombre et le nez intense de cassis. Le vin est dense, compact, serré, assez frais, très élégant, jolies notes de cuir, belle qualité des tannins. Il a été élaboré avec 51 % cabernet-sauvignon, 46 % merlot, 3 % cabernet-franc et 1 % de petit-verdot. 3-8 ans.

[Ch. Haut-Beauséjour 2017 89-90](#)

De robe grenat, le vin est souple, charmant, suave avec une petite verdeur. Le 2017 est une version souple et charmante du château, très accessible, sans la moindre raideur. A déguster assez vite. Il a été élaboré avec 63 % merlot et 37 % cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

[Ch. Haut-Marbuzet 2017 91-93](#)

La robe est sombre avec de jolis arômes de réglisse. Le vin est souple grâce à une belle maturité du raisin, mais taquiné par la fraîcheur du millésime. Le vin n'a certes pas sa concentration habituelle, mais il est charmant et charmeur avec des tannins pattes de velours. Il se conservera bien. 3-8 ans 91-93

[Ch. La Côte 88-89](#)

Le baron Velge, propriétaire de l'excellent Clauzet, élabore un vin plus léger, fruité, délicieux dès à présent. 0-5 ans.

[Ch. La Commanderie 2017 88-89](#)

Robe assez sombre et nez intense, fumé. Le vin est de bonne densité, assez ferme, bien défini. Gardez-le quelques années. 3-8 ans.

Ch. La Haye 1557 2017 92-93

Cette cuvée spéciale de La Haye se présente avec des beaux arômes de fruits rouges et un joli moelleux qui contrebalancent la sévérité naturelle de Saint-Estèphe. 3-8 ans.

Ch. La Haye 2017 89-90 Robe grenat et joli nez de fruits rouges. Le vin est souple avec un très joli milieu de bouche, l'ensemble est très élégant et harmonieux. 3-8 ans.

Ch. Laffitte-Carcasset 2017 88-89

La robe est sombre avec un nez de fruits rouges. Le vin est souple, charmant. Il se dégustera vite sur son fruit. Il a été élaboré avec 48 % cabernet-sauvignon, 48 % merlot et 4 % cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Lafont-Rochet Cru classé 2017 90-91

La robe est sombre à reflets violets avec des arômes très expressifs de mûre et de cassis fruit et feuille. Le vin est souple et frais, d'honnête densité, avec une petite sécheresse tannique qui se résorbera à l'élevage, sans le charme habituel du merlot, mais avec la droiture de beaux cabernets. Le vin a été élaboré avec 55 % de cabernet-sauvignon, 34 % merlot, 6 % cabernet-franc et 5 % petit-verdot avec un rendement quasi normal de 38 hl/ha. Il titre 13° et il sera élevé avec 50 % de barriques neuves. 3-8 ans.

Ch. Le Boscq 2017 91-92

De robe noire, le nez est très fin de myrtille avec une touche boisée. Le vin est de bonne densité, assez tannique, les tannins sont fins, l'ensemble de belle longueur. Une très belle réussite. Il a été élaboré avec 56 % merlot vendangé du 14 au 27 septembre, 35 % cabernet-sauvignon du 26 au 30 septembre, 7 % petit-verdot le 25 septembre et 2 % cabernet-franc le 26 septembre. Il est élevé avec 38 % de fût neuf. Sur sa croupe de graves garonnaises sur argile au bord de la Gironde, Le Boscq a été épargné par le gel, à part quelques pieds isolés par-ci, par-là. 3-8 ans.

Ch. Le Crock 2017 89-90

Robe sombre avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est élégant, dense, les tannins sont lisses mais présents, l'ensemble possède beaucoup de pureté et une belle finale. Il a été élaboré avec 52 % cabernet-sauvignon, 34 % merlot, 8 % petit-verdot et 6 % cabernet-franc. Il titre 13,2° et l'élevage s'effectue avec un tiers de fût neuf. 3-8 ans.

Ch. Lilian-Ladouys 2017 92-93

La robe est sombre avec un beau nez de fruits rouges et noirs. Le vin est dense et serré, très harmonieux avec une belle finale. Une grande réussite. Il a été élaboré avec 50 % merlot, 43 % cabernet-sauvignon et % petit-verdot. Il titre 13,2°. 3-12 ans.

Ch. Magrez-La Peyre 2017 92-93

Le château de moins de cinq ha a été acquis en 2016 par Bernard Magrez. Élaborée avec deux tiers de merlot et un tiers de cabernet-sauvignon, la robe est violette. Le vin est dense, assez tannique, strict, d'une belle pureté, belles notes de cuir en finale. 3-10 ans.

Ch. Meyney 2017 90-91

La robe est grenat sombre avec un joli nez raffiné. Le vin est souple et persistant, élégant, de demi-corps, léger, mais de belle longueur. Il a été élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot et 15 % petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Montrose Cru classé Grand vin 2017 96-97

De robe noire, le nez est très fin avec ses épices et son cassis fruit. Le vin est dense, serré, très élégant, les tannins sont très fins, l'ensemble de belle longueur avec une belle finale racée. Doté d'une belle masse tannique, il lui faudra dix ans pour atteindre son apogée. Il se range dans les grands Montrose et dépasse le 2015. Il a été élaboré avec 76 % cabernet-sauvignon, 20 % merlot, 3 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot ramassés du 12 au 29 septembre. Le grand vin représente 37 % de la production. Il titre 13,5° avec un pH de 3,65. 5-20 ans.

Ch. Montrose La Dame de Montrose 2e vin 2017 94-95

La dame s'avance avec une belle robe noire. Le vin est dense, frais, de bonne longueur avec nettement plus de fraîcheur que d'habitude et de jolis tannins fins. Un vin cabernet dans son esprit malgré les 49 % de merlot. Il a été élaboré avec 49 % merlot, 43 % cabernet-sauvignon, 4 % cabernet-franc et 4 % petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Ormes de Pez 2017 90-91

La robe est sombre avec de beaux arômes de cassis et de cerise. Le vin est dense, certes un peu végétal, mais il est souple par son fort pourcentage de merlot, il est bien construit avec des tannins souples et mûrs. Il pourra se consommer précocement sans obérer sa capacité de garde. Il a été élaboré avec 51 % de merlot, 42 % de cabernet-sauvignon, 6 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot avec un rendement d'environ 50 hl/ha (pas de gel). Il est élevé avec 45 % de barriques neuves et titre 13,4°. 3-8 ans.

Ch. Petit-Bocq 2017 88-89

La robe sombre avec un nez un peu végétal sur fond de fruits rouges. En bouche, belle matière dense avec un ensemble est un peu végétal, ce qui lui donne de la fraîcheur. 3-8 ans.

Ch. Phélan-Ségur 2017 93-94

La robe est sombre avec un joli nez épicé et légèrement citronné. Le vin est souple, charmant, soyeux, beaucoup de charme, jolis tannins fins, de belle longueur. Belle diversité aromatique avec une fausse légèreté. Il faut louer sa belle diversité aromatique avec une fausse légèreté qui fera son charme. Il a été élaboré avec 65 % cabernet-sauvignon, 34 % merlot et 1 % cabernet-franc. Le rendement est de 45 hl/ha, car il n'y avait pas de gel. Son IPT est de 78, avec un pH de 3,74 et il titre 13,2°. Il représente 60 % de la production. Vendanges du 14 septembre au 4 octobre. 3-12 ans.

Ch. Saint-Pierre de Corbian 2017 88-89

Le nez discret vire vers le végétal sur fond de cassis. Le vin est léger, fluide, de demi-corps, mais avec les tannins de Saint-Estèphe. Il faut un peu de patience. 3-5 ans.

Ch. Ségur de Cabanac 2017 88-89

Le vin est de bonne densité, tannique, un peu strict. Avec quelques années de garde, il donnera une belle bouteille. Il a été élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon et 40 % merlot sur 7 ha. Son rendement est de 54 hl/ha et il titre 13°. 3-8 ans.

Ch. Sérilhac 2017 88-89

De robe très sombre, le nez est intense, fumé. Le vin est souple, fluide, joliment fumé, un peu végétal et frais. Il a été élaboré avec 54 % cabernet-sauvignon, 44 % merlot et 2 % cabernet-franc. 3-8 ans.

Ch. Tour des Termes 2017 89-90

Robe sombre et joli nez épicé de fruits noirs. Le vin est souple, jolis arômes de cuir, bonne construction, un rien plus fluide que le superbe 2016. Il a été élaboré avec 60 % merlot, 30 % cabernet-sauvignon, 5 % cabernet-franc et 5 % petit-verdot. 3-8 ans.

Ch. Tour des Termes Alexandre 2017 92-93

Cette cuvée spéciale de Tour des Termes est élaborée sur 20 ares. La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs. Élaboré avec 50 % merlot et 50 % petit-verdot, le vin est un peu spécial, assez tannique, élégant. 3-8 ans.

Ch. Tour Saint-Fort. 2017 88-89

De robe sombre, le vin suit le style traditionnel de Saint-Estèphe avec des tannins, de la matière, une petite raideur. Donnez-lui au moins trois ans. 3-8 ans.

Ch. Tronquoy-Lalande 2017 93-94

La robe est presque noire avec un joli nez de fruits noirs. Le vin est souple, charmant avec ses jolis arômes de fruits myrtille, les tannins sont présents mais très doux, le vin possède de la fraîcheur et une belle finale épicée, sans aucune agressivité. Il a été élaboré avec 55 % merlot, 37 % cabernet-sauvignon, 6 % petit-verdot et 2 % cabernet-franc. Vendanges du 12 septembre au 3 octobre. 3-8 ans.