

Saint-Julien 2017 : meilleur que 2015

A longueur de colonnes, on loue l'homogénéité de la petite appellation de Saint-Julien qui est un havre de paix dans les tourments climatiques qui ravagent Bordeaux. Il est vrai que ses 920 hectares comprennent onze crus classés, souvent prestigieux, qui ne détiennent aujourd'hui pas moins de 85% du vignoble.

Pourtant, le terrible épisode de gel qui a laminé le vignoble bordelais les 26 et 27 avril 2017 a créé très nettement une fracture dans cette appellation qui paraît, a priori, très homogène. Les crus au bord de la Gironde n'ont absolument pas souffert. Le deuxième cru classé Léoville-Poyferré affiche ainsi un rendement normal de 50 hl/ha. Ducru-Beaucaillou comme d'autres châteaux « qui voient la rivière » sont totalement épargnés.

En revanche, château Lalande-Borie qui appartient au même Ducru-Beaucaillou, mais est situé sur le plateau occidental de Saint-Julien a vu le rendement de certaines parcelles tomber à moins de 10 hl/ha pour une perte moyenne de -40% par rapport à 2016 en raison du gel.

En dehors de l'épisode de gel, l'année a été précoce avec une floraison entre le 21 et 31 mai et un été certes un peu frais en juillet et août, mais très sec. Mais les 90 mm de pluie qui tombent en septembre font à la fois du bien contre la sécheresse, mais aussi du mal, tout comme en 2015 d'ailleurs, mais qui de surcroît en avait pris aussi beaucoup de pluie en août, ce qui n'était pas le cas en 2017.

Au final, les vins du millésime 2017 sont supérieurs au millésime 2015 unanimement loué, mais qui n'était pas une réussite dans la partie nord du médoc. Mais comme les producteurs ont sans vergogne tiré sur la grosse ficelle du 2015 pour vendre éhontément leurs vins au prix fort, alors que le succès était côté rive droite et à Margaux, ils sont coincés pour les mettre en avant. L'appellation Saint-Julien a élaboré de très jolis vins en 2017, souvent meilleurs que l'encensé 2015.

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

Saint-Julien

Ch. Beychevelle Cru classé 2017 94-95

La robe est sombre avec de belles notes de réglisse et de cuir. Le vin est élégant avec ses belles notes de cuir, il est de bonne longueur avec un milieu de bouche légèrement végétal mentholé et une jolie finale. L'ensemble est très fin, légèrement boisé. Le vin a été élaboré avec 50% cabernet-sauvignon, 45% merlot, 4% petit-verdot et 1% cabernet-franc. Belle réussite qui dépassera le 2015 par son équilibre et son élégance. 3-12 ans. Il titre 13,5° avec un pH de 3,66.

Ch. Branaire-Ducru Cru classé 2017 94-95

La robe est sombre avec des arômes de cassis fruit et un peu feuille. Le vin est souple, charmant, aérien, un peu dur sur ses tannins, ce qui n'est pas anormal à ce stade. S'il il 'a pas tout à fait l'étoffe habituelle, il est élégant et harmonieux grâce à la droiture de son cabernet-sauvignon qui lui donne une belle fraîcheur et lui permettra de s'épanouir dans le temps en rivalisant avec les deux beaux millésimes précédents et dépassera même le 2015. Jolie performance ! Il a été élaboré avec 65% cabernet-sauvignon, 24% merlot, 6% petit verdot et 5% cabernet-franc vendangés entre le 13 septembre et le 4 octobre. Il titre 13,3° avec un pH de 3,65. 3-8 ans.

Clos du Marquis 2017 93-94

De robe sombre, le Marquis se présente avec un joli nez de cuir. Le vin est de demi-corps avec une élégance très Saint-Julien, les tannins sont polis, un très joli cabernet-sauvignon tient l'édifice. Un Clos du Marquis très élégant. Il a été élaboré avec 72% cabernet-sauvignon, 27% merlot et 1% cabernet-franc. Il titre 14,5° avec un pH de 3,75 et un IPT de 65. Il est élevé avec 65% de barriques neuves. Le rendement global est de 37 hl/ha. 3-12 ans.

Clos du Marquis La Petite Marquise 2017 89-90

De robe grenat, le nez est discret pour le moment. Le vin est souple, léger, suave, demi-corps. Un vin destiné à la restauration. Il a été élaboré avec 74% merlot et 26% cabernet-sauvignon. Il représente 20% de la production avec surtout des jeunes vignes et les merlots moins concentrés. Il est élevé avec 30% de barriques neuves et titre 13,4° avec un pH de 3,64. 3-8 ans.

Ch. du Glana 2017 89-90

La robe est grenat avec un joli nez épicé. Le vin est suave avec des tannins patte de velours, végétal, moins de fond que le splendide 2016, mais harmonieux. Il a été élaboré avec 54% cabernet-sauvignon et 46% merlot sur 43,5 ha. Son rendement est de 50 hl/ha et il a été produit 50% de grand vin. 3-8 ans.

Ch. Ducru-Beaucaillou Cru classé 2017 96-97

De robe grenat sombre, le nez est dense, un peu fermé pour aller vers les fruits rouges et ses épices habituelles. Le vin est compact, d'une bonne densité, encore sur ses tannins, très droit dur ses cabernets-sauvignons. Il s'en sortira bien, mais il faudra être patient. S'il ne rivalise pas avec le monumental 2016, d'ores et déjà, il est nettement supérieur au suave 2015. Il titre 13,5° avec un IPT de 78, un Ph de 4,8 et 3,5 g d'acidité. Il est encore tendu presque revêche, mais il est très pur. Donnez-lui quelques années pour s'harmoniser. Les merlots ont été ramassés entre le 18 et le 23 septembre, le cabernet-sauvignon en deux tris du 25 au 30 septembre. Il sera élevé dix-huit mois en totalité en barriques neuves. 5-15 ans.

Ch. Ducru-Beaucaillou La Croix de Ducru-Beaucaillou 2017 94-95

Elaboré sur le terroir de Ducru-Beaucaillou, sa robe est sombre avec un beau nez de cassis et de cerise. Le vin possède un très joli velouté en attaque, les tannins sont relativement fermes, la jolie finale épicée domine la petite dureté. Il faudra lui donner un peu de temps pour qu'il s'harmonise. Il a été élaboré avec 58% merlot, 30% cabernet-sauvignon et 3% petit-verdot. Il titre 13,7° avec un IPT 75 et un pH de 3,74. Il sera élevé douze mois en barriques dont 60% sont neuves. 3-8 ans.

Ch. Gloria 2017 90-91

La robe est très sombre avec un très joli nez complexe de café et de cassis. Le vin est de bonne densité avec un joli milieu de bouche épicé, un petit creux passager et une jolie finale cassis et surtout mûre. Il a été élaboré avec 61% cabernet-sauvignon, 26% merlot, 8% petit-verdot et 5% cabernet-franc. 3-10 ans.

Ch. Gruaud-Larose Cru classé 2017 93-94

La robe est dense, violette avec un nez discret évoluant vers des notes de café. Le vin est souple et frais, il n'a certes pas la concentration habituelle et il possède une petite sécheresse tannique. Il est

très loin du splendide 2016, mais il dans quelques années il donnera une bouteille de charme comme le 2011. 3-8 ans.

Ch. La Bridane 2017 89-90

La robe est colorée et le vin sur les fruits rouges. Le vin est solide, ferme mais sans excès, austère, avec du fond. 3-8 ans.

Ch. Lagrange 2017 92-94

La robe est noire violette avec un nez un peu végétal de type fougère sur fond de cassis. Le vin est plutôt léger et relativement fluide comme souvent à ce stade, mais il ne manque pas d'élégance, quoiqu'un peu asséchant en finale. L'élevage jouera un rôle essentiel. 3-8 ans.

Ch. Lalande 2017 91-92

Robe grenat. Le vin est de bonne densité, moyennement tannique, bonne longueur, sérieux. Il mérite un peu de patience. Il a été élaboré avec 50% cabernet-sauvignon et 50% merlot. Production 95 000 b sur 15,5 ha. Il titre 13°. 3-8 ans.

Ch. Lalande-Borie 2017 91-92

Le vin est élaboré par le château Ducru-Beaucaillou sur 25 ha sur le plateau occidental de saint-Julien. De robe grenat, le nez est dense, très fruits noirs avec une petite pointe végétale de fougère. Le vin est de bonne densité, un peu végétal, frais, avec de jolis tannins, assez tannique même. Il faudra le garder quelques années. Il a été élaboré avec 66% merlot et 34% cabernet-sauvignon. Le vin titre 13,4° avec un IPT de 70, un pH de 3,75 et une acidité totale de 3,4 g/l. Elevage de 12 mois avec 30% de fût neuf. Le 2016 était splendide, le 2017 revient dans la norme. 3-8 ans.

Ch. Langoa-Barton Cru classé 2017 94-95

Langoa se présente en 2017 avec un peu plus de suavité que d'habitude, le tout mâtiné de fraîcheur. La robe est sombre violette avec un nez discret évoluant vers le cassis. Le vin est souple avec un milieu de bouche charmant qui trahit une proportion plus importante de merlot, jolie petite touche de violette du cabernet-franc, finale légèrement tannique. Il a été élaboré avec 54% cabernet-sauvignon, 38% merlot et 8% cabernet-franc. Il titre 13°. 3-8 ans.

Ch. Léoville Las Cases Cru classé 2017 96-97

Robe sombre. Nez de fruits noirs. Le vin est très élégant, tout en finesse, belle longueur, fin de bouche fraîche et pure avec un joli rebond aromatique. Il a été élaboré avec 79% cabernet-sauvignon, 11% cabernet-franc et 10% merlot. Il a été produit 3/4 de grand vin. Il est plus affable que d'habitude. Les tannins sont très fins. Il titre 13,3° avec un IPT de 71 et il sera élevé avec 90% de barriques neuves. 5-15 ans.

Ch. Léoville Las Cases Petit Lion 2e vin 2017 94-95

Un petit lion charmeur, souple, tout en suavité, le lionceau est adorable, mais il faut se méfier, le cabernet est bien présent, très fin, l'ensemble est d'une belle longueur. Attention, cette accessibilité est une fausse facilité, car il possède du fond. Il a été élaboré avec 52% cabernet-sauvignon, 34% merlot et 14% cabernet-franc. Il représente de 25 à 30% de la production et il est élevé avec 30% de barriques neuves. Il titre 13,3° avec un pH de 3,7 et un IPT de 62. 3-10 ans.

Ch. Léoville-Barton Cru classé 2017 95-96

Léoville-Barton se présente cette année avec une forte armature cabernet-sauvignon qui représente 93% de l'assemblage, complété de 7% merlot. Sa robe est presque noire avec un joli nez de mûre. Le vin est élégant, de demi-corps, il paraît un peu plus fluide mais ce n'est pas le cas, joli milieu de bouche très classique avec des notes de cuir, finale sur la réserve, mais d'une belle pureté. Un vin de belle garde qui titre 13° et sera élevé avec 60% de barriques neuves. 3-12 ans.

Ch. Léoville-Poyferré Cru classé 2017 95-96

De robe grenat sombre, le nez très ouvert est marqué par les fruits noirs. Le vin est dense, élégant, assez tannique, de bonne longueur. Il faudra patienter un peu et il sera de bonne garde. Il a été élaboré avec 68% cabernet-sauvignon, 27% merlot, 3% cabernet-franc et 2% petit-verdot vendangés du 20 septembre au 6 octobre. Son rendement global est de 50 hl/ha, car il n'y avait aucun gel et il titre 13,2°. Le millésime 2017 est le dernier élaboré sous l'autorité de Didier Cuvelier. 3-12 ans.

Ch. Les Ormes 2017 88-89

De robe grenat sombre, le vin est léger, persistant, fluide, joliment épicé. A déguster sans se presse sur ce joli fruit 0-5 ans.

Ch. Moulin de la Rose 2017 88-89

De robe assez sombre, le vin est léger, un peu fluide, mais délicieux dès aujourd'hui. A déguster sur ce beau fruit. Il a été élaboré avec 65% cabernet-sauvignon et 35% merlot. Le rendement est de 52 hl/ha sur 5,15 ha. 0-5 ans.

Ch. Moulin Riche 2017 89-90

Moulin Riche est élaboré par le château Léoville-Poyferré sur une parcelle à part de 21 ha. De robe grenat sombre, le nez est sur la réglisse. Le vin est souple avec un joli fruit gentiment tannique. Il pourra se consommer précocement. Il a été élaboré avec 53% cabernet-sauvignon, 31% merlot, 15% petit-verdot et 1% cabernet-franc. Le rendement est de 50 hl/ha, car il n'y avait aucun gel et il titre 13,2° avec un pH de 3,7 et un IPT de 63. 3-8 ans.

Ch. Saint-Pierre Cru classé 2017 94-95

La robe est noire avec des arômes splendides de fruits noirs. Le vin est dense avec de beaux arômes, de la fraîcheur et une jolie finale épicée. Encore une belle réussite. Il a été élaboré avec 73% cabernet-sauvignon, 21% merlot et 6% cabernet-franc. 3-12 ans.

Ch. Talbot Cru classé 2017 94-95

De robe grenat sombre, le nez est fortement marqué par le cassis et aussi des notes légèrement végétales qui apportent une brise fraîche. Le vin est d'une grande élégance, de demi-corps, d'une belle longueur avec une jolie finale très Saint-Julien. Certes, il ne rivalise pas avec le 2016, mais il est au même niveau que le 2015 et même un peu supérieur par son élégance et son soyeux. 3-12 ans.

Ch. Teynac 2017 90-91

La robe est soutenue avec des arômes joliment épicés. Le vin est très élégant avec un joli milieu de bouche, il est corpulence moyenne. Il sera de bonne garde. Il a été élaboré avec 70% cabernet-sauvignon, 25% merlot, 3% petit-verdot et 2% cabernet-franc sur 12,5 ha. Rendement de 47 hl/ha. 3-8 ans.