

## Pomerol 2017 du sublime au plaisant

Le titre est presque similaire à celui de l'année dernière sur le millésime 2017, le gel en plus si on peut dire, car il a sévèrement touché l'appellation Pomerol. Le cœur de l'appellation sur la célèbre « boutonnière » a été sauvé non sans mal. Olivier Berrouet avait anticipé en achetant préventivement quatre éoliennes mobiles sous le regard dubitatif de ses voisins qui, ensuite, ne sont pas restés bras croisés. Bougies, lanternes, traitements préventifs ont permis de sauver les récoltes.

Les producteurs des autres secteurs n'ont pas eu cette chance à la fois parce qu'ils ne disposent pas des mêmes moyens, mais aussi parce que les températures ont été plus basses. Les pertes varient entre 30, 40, 50, 80 voire 100 % de la récolte. La situation est encore plus dramatique de l'autre côté de la Barbanne, à Lalande de Pomerol, qui a encore plus souffert du gel.

Les vignes qui ont survécu ont donné des vins qui vont effectivement du sublime au léger. Le sublime vient sans surprise du cœur de Pomerol où se situent les châteaux les plus célèbres avec des vins qui ne sont pas loin du niveau des 2015 et 2016.

Les terroirs plus légers, déjà largement éprouvés par le gel, n'ont pas été toujours à la fête d'autant que la fin juin a été d'abord très chaud avec une période caniculaire du 19 au 22 juin, puis particulièrement pluvieuse avec 90 mm entre le 25 juin et le 1<sup>er</sup> juillet. Les mois de juillet et d'août à la fois très secs et peu ensoleillés ne les ont pas avantagés, tout comme les pluies des 11 et 16 septembre. À défaut d'élaborer des grands vins, ils ont produit des vins plaisants, une gamme où Pomerol excelle.

En revanche, au cœur de Pomerol, sur la partie argilo-graveleuse, se sont produits des vins superbes, dans les propriétés célèbres mais inaccessibles comme Petrus, La Conseillante ou l'Évangile, mais aussi à Clinet, Clos l'Église, Feytit-Clinet, Gombaude-Guyot et autres Rouget qui méritent considération. Il ne faudra pas trop traîner, car les quantités sont notablement moindres.

*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

## Pomerol

### Ch. Beauregard 2017 92-93

La robe est sombre avec des arômes peu intenses, mais joliment épicés. Le vin est souple, très accessible, charmant, relativement léger, peu extrait, bien tenu par un beau cabernet-franc qui lui donne un style aérien. Le vin a été élaboré avec 60 % merlot et 40 % cabernet-franc avec un rendement de 26 hl/ha. 3-8 ans.

### Ch. Bel-Air Pomerol 2017 86-88

Un vin charmant, souple, de demi-corps, peu extrait avec de beaux arômes épicés. À déguster sur son fruit. 0-5 ans.

### Ch. Bonalgue 2017 92-93

La robe est noire avec un joli nez de cuir. Le vin est de bonne densité, un peu tannique et structuré, jolie finale très expressive. Il a été élaboré en 100 % merlot vendangé entre les 12 et 18 septembre. Rendement de 43 hl/ha. 3-10 ans.

### Ch. Bourgneuf 2017 93-94

La robe est sombre à reflets violets avec un superbe nez très élégant, joliment épicé. Le vin est de bonne densité, bien construit, un peu plus frais que d'habitude, d'une belle persistance, plus élégant que d'habitude et un peu moins moelleux aussi. Il a été élaboré avec 90 % de merlot et 10 % de cabernet-franc sur 9 ha de graves et argiles sur sous-couches ferrugineuses à côté de Trotanoy. Il évoluera bien en bouteille. 3-8 ans.

### Ch. Certan de May Certan 2017 93-94

La robe est dense avec des arômes très fins à l'aération, joliment épicés et fruits noirs. Le vin est d'une belle densité, très élégant et persistant, les tannins sont fins très présents, l'ensemble particulièrement élégant. Il n'a pas l'élégance du magistral 2016, mais il ne manque pas d'atouts par son élégance. Une grande bouteille en devenir, toute en subtilité. Il a été élaboré sur 5,5 ha sur des

argiles et graves profondes avec 70 % merlot, 25 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon. 5-15 ans.

#### [Ch. Clinet 2017 94-96](#)

La robe est sombre avec un superbe nez de cuir et d'épices. Le vin est souple, joliment épicé, peu extrait, harmonieux, d'une belle longueur avec son extraordinaire moelleux. Il a été élaboré avec 92 % merlot et 8 % cabernet-sauvignon et il titre 13° avec un pH de 3,7. Les vendanges se sont déroulées du 19 au 29 septembre et le grand vin représente 70 % de la production. 3-8 ans.

#### [Ch. Clos de la Vieille Église 2017 88-89](#)

La robe est plutôt légère comme d'habitude et le vin est léger, fluide, charmeur, déjà prêt à boire. Une belle bouteille à déguster sans se presser dans les cinq prochaines années. 0-5 ans.

#### [Ch. Clos du Clocher 2017 88-89](#)

La robe est noire avec un joli nez de cuir. Le vin est élégant, de demi-corps mais avec de la persistance, plus élégant que d'habitude. Le vin a été élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc ramassés entre le 21 septembre et le 4 octobre. Rendement de 45 hl/ha. 3-8 ans.

#### [Ch. Clos l'Église 2017 93-94](#)

La robe est violette très sombre avec un nez intense de truffe et de chocolat noir. Le vin est dense, frais, assez droit, un peu strict, d'une belle longueur, sans son moelleux habituel mais très élégant. Le vin a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc comme d'habitude. Les vendanges se sont déroulées le 6 septembre pour le merlot et le 2 octobre pour le cabernet-franc. Bougies et lanternes ont bien servi pour lutter contre le gel. Le vin 14° avec un pH de 3,65. 5-15 ans.

#### [Ch. de Sales 2017 90-91](#)

Ce vaste château de Pomerol est en plein renouveau avec un vin coloré, assez dense et frais, le vin est tannique et de bonne densité. Un changement de style vers un vin certes moins consensuel, mais avec plus de caractère. 3-8 ans.

#### [Ch. Domaine de l'Église 2017](#)

Le vin est souple et charmant, de très bonne densité avec des arômes d'épices, un peu plus frais que d'habitude ce qui n'est pas un mal. Il est pratiquement en pur merlot. 3-8 ans.

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

De robe violette, le nez est un peu fermé. Le vin est souple, charmant, très accessible. En raison du gel, le vin est à 100 % merlot. Les merlots ont été ramassés du 15 au 20 septembre, les cabernets (non retenus) le 26 septembre. Le rendement est de 40 % d'une récolte normale, soit 18 hl/ha. Il titre 12,5° avec un pH de 3,7. 3-8 ans.

#### [Ch. Feytit-Clinet 2017 94-95](#)

La robe est sombre avec un joli nez intense de cuir et de truffe. Le vin est souple, ample, charmeur avec une belle finale de truffe avec de la fraîcheur. Il a été élaboré avec 84 % merlot et 6 % cabernet-franc et il titre 14°. Immense réussite ! 3-12 ans.

#### Ch. Gazin 2017 92-93

La robe est sombre et le nez joliment épicé. Le vin est souple, charmant, accessible, sans aspérité, charmeur. Il se fera plus vite que les 2016 et surtout le 2015. 3-8 ans.

#### Ch. Gombaude-Guillot Pom'N'Roll 2017 92-93

Elaboré par Gombaude-Guillot en biodynamie avec 35 % de malbec dans l'assemblage et toutes les vignes du bas en merlot. La robe est sombre et le nez est un peu réduit pour aller vers les épices. Le vin est compact, assez tannique. Il est élevé en cuve pour préserver le fruit. 3-8 ans.

#### Ch. Gombaude-Guillot 2017 94-95

Le vin a été élaboré avec 75 % merlot et 25 % cabernet-franc. De robe sombre, le vin est dense, serré, assez droit, un peu plus ferme que d'habitude, très élégant, de demi-corps avec une belle fraîcheur. Les vendanges ont été terminées avant la pluie pour les merlots grâce à la biodynamie ce qui donne beaucoup d'élégance au vin et un côté aérien. 3-8 ans.

#### Ch. Hosana 2017 93-94

La robe est sombre avec un beau nez d'épices et de fruits rouges. Le vin est dense, serré, superbe milieu de bouche très élégant, beaucoup de persistance. Belle finale ample. Il a été élaboré sur 4,5 ha avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc sur argiles bleues sur graves rouges avec un sous-sol riche en oxydes de fer. 3-12 ans.

#### Ch. La Cabanne 2017 92-93

La robe est sombre avec un nez peu intense de mûre. Le vin est élégant, de demi-corps, assez léger, un peu fluide, mais de bonne tenue avec une jolie finale de cuir. Le vin s'en sort bien des chausse-trappes du millésime grâce à une vinification bien maîtrisée 3-8 ans.

#### Ch. La Clémence 2017 91-92

La robe est sombre, presque noire avec un très beau nez de mûres et d'épices. Le vin est ample et souple, de la rondeur et du boisé avec une fraîcheur bienvenue. Le vin a été élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc vendangés le 2 octobre avec un rendement dérisoire de 7 hl/ha. Il est élevé en 100 % de fût neuf. 3-8 ans.

#### Ch. La Commanderie 2017 86-87

Robe grenat un peu fluide. Le vin est léger, demi-corps, fluide, très fruits rouges. 3-8 ans.

#### Ch. La Conseillante Grand vin 2017 96-97

La Conseillante n'a perdu que 15 % seulement avec le gel, mais il a fallu sortir l'artillerie lourde avec valériane et hélicoptère, surtout pour le Duo. Le rendement final est de 34 hl/ha. Millésime précoce oblige, les vendanges ont débité le 5 septembre pour les jeunes vignes sur graves. Puis avec 30 mm de pluie le 9 septembre, elles reprennent le 14. Il fait un demi-degré de moins, soit 13,7°. La robe est un rien moins violette que d'habitude, mais le nez est très intense, très fruits noirs, cerise noire, chocolat noir. Le vin est assez tannique avec de la densité et beaucoup d'élégance, plus de finesse et un peu moins de chair que d'habitude, un strict. Le vin a été élaboré avec 85 % merlot et

15 % cabernet-franc. Il sera élevé avec 70 % de barriques neuves, et il lui faudra de l'élevage. La production est 85 % de grand vin. Tout est en bio en conversion depuis 2016. 3-10 ans.

#### [Ch. La Croix de Gay 2017 88-89](#)

La robe est noire avec un nez intense de mûre, très bien défini. Le vin est souple, certes un peu vert, les tannins sont un peu fermes, l'ensemble un peu fluide, mais il se déguste sur sa légèreté titillée par les tannins. 3-8 ans.

#### [Ch. La Croix du Casse 2017](#)

Le vin est moyennement corpulent, souple, charmant. Le gel a fait perdre 70 % de la récolte. Il a été élaboré avec 94 % merlot et 6 % cabernet-franc 3-8 ans.

#### [Ch. La Croix Toulifaut 2017 86-87](#)

Un vin souple, frais, de demi-corps. À déguster sans se presser. 3-5 ans.

#### [Ch. La Fleur de Gay 2017 93-94](#)

La robe est noire avec un joli nez de réglisse. Le vin est de bonne densité et bonne longueur avec un joli fruit. C'est un bon pomerol un peu strict et tannique. Le vin a été élaboré en pur merlot vendangé le 18 septembre. 3-10 ans.

#### [Ch. La Fleur de Plince 2017 86-87](#)

Assemblage de trois parcelles, le vin est de robe grenat avec un nez très fruits rouges. Le vin est frais, très fruits rouges. Il est presque prêt. 3-5 ans.

#### [Ch. La Fleur-Pétrus 2017 96-97](#)

La robe est sombre avec un beau nez de réglisse et de fruits noirs. Le vin est très élégant, épicé, un peu boisé et fumé avec un joli milieu de bouche ferme, les tannins sont un rien pointus, la finale assez droite. Tout comme le beau 2016, il demandera un peu de temps pour se faire. Il a été élaboré avec 91 % de merlot, 6 % de cabernet-franc et, innovation, 3 % de petit verdot sur 18,7 ha, terroir de graves anciennes et profondes, blanches ou argileuses. 5-15 ans.

#### [Ch. La Grave 2017 92-93](#)

La robe est grenat sombre avec des arômes discrets. Le vin est élégant, de bonne densité, les tannins sont à la limite de la dureté, belles notes d'épices, le tout est un peu fluide mais avec de belles notes épicées. Il se fera un peu plus vite que d'habitude. Il a été élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc sur 8 ha de graves avec présence d'argile fine. 3-8 ans.

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

La robe est sombre avec un joli nez épicé. Le vin est souple avec une jolie matière et de belles épices, de longueur moyenne. 3-8 ans.

#### [Ch. La Violette 2017 95-96](#)

Robe très dense, violette bien sûre avec un très joli nez très élégant. Le vin est soyeux avec de la fraîcheur, très élégant. Le vin a été élaboré avec 100 % merlot comme d'habitude. La Violette 2017

est un peu moins dense que 2016, un peu plus fraîche aussi. La production est 5500 b sur 1,38 ha soit 35 hl/ha. Elle titre 13,5° et les vendanges se sont déroulées du 19 au 25 septembre. 3-15 ans.

#### [Ch. Lafleur Grand vin 2017 95-96](#)

Zéro dégât du gel à Lafleur, privilège à la fois de ce terroir d'exception, mais les deux nuits des 27 et 28 avril ont été difficiles. Il a fallu 1500 bougies et 12 personnes sur le pont à trois heures du matin pour monter la température à +0,5° et sauver Lafleur. Rappelons qu'en 1991, il n'y avait pas eu du tout de Lafleur. Ensuite, la contrainte hydrique était là, mais opportunément débloquée par les 100 mm d'eau tombés en juin. Juillet et août ont été très secs, mais les graves ont bien encaissé la sécheresse. La robe est sombre avec de beaux arômes épicés. L'ensemble est très élégant, modérément tannique avec un beau rebond en finale. Certes, il ne rivalise pas avec 2016 et encore moins avec 2015, les tannins sont un rien serré, mais il donnera un joli vin style 2011. Il est élaboré avec 47 % de merlot vendangé les 8 et 12 septembre et 53 % de Cabernet-franc vendangés les 28 et 29 septembre. 5-15 ans.

#### [Ch. Lafleur Pensées de Lafleur 2e vin 2017 93-94](#)

Cru à part entière plus que second vin, les Pensées affichent en 2017 beaucoup d'élégance en général, mais aussi une petite raideur tannique sur un fond de fraîcheur. Elles n'ont pas la chair du 2016, elles sont un peu plus aériennes, un peu plus accessibles aussi. Elles ont été élaborées avec 52 % de merlot vendangés le 16 septembre et 48 % de cabernet-franc vendangés le 29 septembre. 3-8 ans.

#### [Ch. Lafleur-Gazin 2017 93-94](#)

La robe est plus sombre avec des arômes discrets comme d'habitude. Le vin est dense et relativement ferme mais sans agressivité tannique, pas très nuancé, mais d'une belle concentration. Il a été élaboré en pur merlot sur 8,5 ha de limons, graves et argiles. 3-12 ans.

#### [Ch. Lagrange 2017 89-90](#)

La robe est grenat vif avec des arômes d'une grande franchise, légèrement épicé. Le vin est souple, suave, la rondeur du merlot, pas d'une longue folle, mais plein de charme. Il a été élaboré en pur merlot, sur 9 ha de graves sur argiles et argiles bleues anciennes et profondes. 3-8 ans.

#### [Ch. Latour à Pomerol 2017 93-94](#)

La robe est grenat sombre avec des arômes peu intense, mais fins. Le vin est élégant et persistant, assez droit et strict, les tannins sont fins. Belle finale classieuse. Il a été élaboré en pur merlot sur 8 ha de terroir graveleux-argileux pour les deux tiers et limons argileux pour un tiers. 3-10 ans.

#### [Ch. Le Bon Pasteur 2017 93-94](#)

La robe est noire avec des arômes de fruits noirs. Le vin est compact, dense, austère, droit et strict, moins moelleux que d'habitude, un peu plus austère et plus élégant aussi. Le vin a été élaboré

avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc entre le 20 septembre et le 5 octobre. Rendement dérisoire de 12 hl/ha 5-15 ans.

#### Ch. Le Clos du Beau-Père 2017 92-93

La robe est noire avec un très joli nez de cuir. Le vin est souple, charmeur, joliment épicé, un peu moins dense que le superbe 2016, mais avec une belle palette aromatique et une élégance inconnue à ce jour. Gelé il ne produit que 10 hl/ha. 3-8 ans.

#### Ch. Le Gay 2017 94-95

La robe est noire avec un joli nez de cuir. Le vin est dense, élégant avec de beaux tannins fins, l'ensemble est long. Belle bouteille avec un peu plus de fraîcheur et un peu moins de moelleux. Il titre 14°. Le vin a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc vendangés entre 19 et 28 septembre. Le rendement est de 25 hl/ha sur 5 ha, ce qui fait 15 000 b au lieu de 18 000. 3-10 ans.

#### Ch. Le Moulin 2017 92-93

De robe noire, le très joli nez est très fin. Le vin est de demi-corps, élégant avec de jolis tannins et une petite astringence qui passera et de belles notes d'épices. Un vin plaisant. 3-10 ans.

#### Ch. Le Pin 2017

En pur merlot comme d'habitude, le vin est souple et suave mais avec une pointe de fraîcheur qui lui sied bien et donne de l'éclat à son soyeux légendaire. 3-12 ans.

#### Ch. Lécuyer 2017 88-89

La robe est grenat un peu fluide et le vin est léger et fluide. 0-5 ans.

#### Ch. L'Église Clinet Grand vin 2017 96-97

La robe est sombre, un rien plus sombre que d'habitude avec un beau nez de cerise noire. Le vin est souple, passablement tannique, un peu clou de girofle, beau volume, les tannins sont assez fermes mais bien enrobés avec une grosse masse tannique à fondre, l'ensemble de belle longueur. Un vin de grande garde très réussi. Le vin a été élaboré avec 90 % merlot ramassés entre le 12 et le 22 septembre et 10 % cabernet-franc ramassé le 22 septembre. le vin est élevé avec 70 % de fûts neufs. Rendement global de 41 hl/ha. 5-15 ans.

#### Ch. L'Église-Clinet La Petite Église 2e vin 2017 93-94

La robe est profonde avec un très joli nez. Le vin est souple, charmant, les tannins sont fermes, proche du 2015 avec de la matière. Élevage 50 % fût neuf. Beau vin. Le vin est 100 % merlot. 3-8 ans.

#### Ch. L'Enclos 2017 92-93

La robe est grenat avec un joli nez de cassis. Le vin est élégant, de demi-corps sans la chair habituelle, mais avec de jolis arômes. Le vin a été élaboré avec 85 % merlot, 14 % cabernet-franc et 1 % malbec sur 9 ha entre les 9 et 19 septembre. Il est certifié bio depuis 2017. rendement de 25 ha/ha. 3-9 ans.

#### Ch. L'Évangile Le Blason 2e vin 2017 93-94

Le Blason ne sera pas vendu en primeur, mais il a hérité de tous les cabernets-francs du grand vin. Il est composé de 50 % merlot et 50 % cabernet-franc, alors que d'habitude il contient plutôt 75 % de merlot. 3-8 ans.

#### Ch. L'Évangile 2017 95-96

La terrible gel a conduit à un important travail de marquage des pieds, voire des branches gelées, ce qui conduit à produire un Évangile 2017 en pur merlot. Les cabernets-francs se retrouvent dans le Blason. De robe sombre avec des arômes épicés très précis, le vin est particulièrement soyeux et charmeur. Il évoluera comme le 1967 qui, aujourd'hui encore, n'a certes pas beaucoup de couleur, mais avec une texture veloutée et suave qui en font une grande bouteille. Il titre tout de même 14,6° avec un pH de 3,9 et un IPT de 76. Les vendanges de merlot se sont déroulées du 4 septembre au 3 octobre, celles du cabernet-franc du 20 septembre au 3 octobre. L'Évangile est en bio depuis deux ans et teste la biodynamie comme son voisin La Conseillante. 3-15 ans.

#### Ch. Maillet 2017 86-87

La robe est violette et le vin est frais, tonique, les tannins sont précis. 3-5 ans.

#### Ch. Mazeyres 2017 92-93

La robe est de bonne densité avec un beau nez intense et nuancé. Un joli vin à la fois frais, léger mais persistant, bonne longueur. En biodynamie. 3-8 ans.

#### Ch. Montviel 2017

Il n'y a pratiquement pas de récolte d'autant qu'une parcelle a été vendangée et le raisin a été volé. Tout au plus 3000 bouteilles.

#### Ch. Nénin Fugue de Nénin 2e vin 2017

Il ne se déguste pas, 70 % de pertes, ce qui 130 hl au lieu de 600 hl. Fugues, non présenté en primeurs est composé de 77 % merlot et 23 % cabernet-franc.

#### Ch. Nénin Grand vin 2017 94-95

De robe violette, le nez est discret. Le vin est dense, très cabernet, incroyablement marqué par le cabernet, les 15 % touchés sont des merlots en fin de pente. Le vin possède beaucoup de fraîcheur et de densité, il est assez strict. Il titre 13,6° avec un pH de 3,75 et un IPT de 70 (76 l'année dernière). La perte due au gel est de 15 % sur Nénin, mais de 40 % sur Fugues. Le vin a été élaboré avec 58 % merlot et 42 % cabernet-franc. Il est élevé avec 35 % de fût neuf. Tous les pieds gelés ont été marqués, le rendement est 36 hl/ha sur le grand vin, mais des parcelles charnières et Fugues ont été très touchées d'où 15 hl/ha en moyenne. Sur certaines parcelles de Fugues de Nénin, il y avait des pertes de 70 %. 5-15 ans.

#### Ch. Petit-Village Les jardins de Petit-Village 2e vin 2017

Le vin n'est pas présenté en primeurs, il est 100 % merlot.

#### Ch. Petit-Village Grand vin 2017 93-94

La robe est sombre avec un très joli nez de mûre. Le vin est dense, serré, d'une belle concentration, assez tannique, de garde, belle finale sur les épices. Le vin a été élaboré avec 71 % merlot, 20 % cabernet-franc et 9 % cabernet-sauvignon. Élevage avec 50 % fût neuf. 5-10 ans.

#### Ch. Petrus 2017 98-99

Les éoliennes ont tourné pendant trois nuits et les bougies sur quatre hectares. Pour la petite histoire, ce qui protège, c'est la fumée et non la chaleur. Tout a bien fonctionné, la température est passée de 0 à +0,5. Le nez de Petrus 2017 est splendide, très expressif avec des notes de cèdre, d'épices et de cassis. Le vin possède une densité exceptionnelle, moins de velouté que d'habitude et plus tannique, avec de très jolis arômes de cassis noir et de poivre noir. Il possède le caractère tannique du millésime avec une très belle fraîcheur qui laisse s'exprimer l'iris, la violette, le beau végétal noble. Sa densité exceptionnelle ses arômes très fruits noirs, très cassis noire en font une grande réussite. Il possède même IPT, même pH et même degré alcoolique que 2015 plus suave, 2016 plus frais. 2017 est plus compact. Il titre 14,7° avec in pH de 3,6. Les vendanges ont eu lieu le 8 septembre pour les très jeunes vignes au 28 septembre, car les pluies avaient relancé la maturation. Le rendement est 33 hl/ha, le froid. Les baies de merlot pesaient 1,1 g. plutôt que 1,5 g, d'où un rapport marc jus faible sur un tonnage normal. Le potentiel alcool élevé entraînait un potentiel d'extraction élevé, d'où il fallait moins travailler les moûts. Immense réussite. 5-20 ans.

#### Ch. Plince 2017 93-94

La robe est sombre avec un nez très intense, fumé, épicé et fruits noirs. Le vin est très élégant et de bonne densité, joli milieu de bouche ferme et joliment épicé, finale dense. Une belle réussite. Il a été élaboré avec 79 % merlot et 21 % cabernet-franc sur des sols foncés sur crasse de fer. 3-10 ans.

#### Ch. Rouget 2017 94-95

La robe est noire avec des arômes superbes de cuir et d'épices. Le vin est dense, un peu végétal, strict, sans la chair, mais avec une belle colonne vertébrale et une superbe finale très épicée. Le vin a été élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc ramassés le 20 septembre. Rendement de 28 hl/ha. 3-8 ans.

#### Ch. Saint-Pierre 2017 93-94

La robe est sombre avec un très joli nez complexe. Le vin est dense, suave, de belle longueur avec un joli moelleux. 3-12 ans.

#### Ch. Taillefer 2017 88-89

La robe est grenat sombre avec un joli nez ouvert. Le vin est souple, charmant, assez léger comme d'habitude, mais avec des tannins un rien fermes. 3-8 ans.

#### Ch. Trotanoy 2017 96-97

Belle robe violette avec un joli nez élégant, très fruits rouges, très fin. En bouche, le vin débute avec sa puissance habituelle, il possède beaucoup de corps mais dans un style plus élégant que

d'habitude, les tannins sont denses et fermes. Il est taillé pour la garde et la gloire. Il a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc sur graves argileuses et argiles noires sur crasses de fer. 5-15 ans.

#### [Ch. Vieux Maillet 2017 91-92](#)

La robe est sombre à reflets violets avec un joli nez de cuir. Le vin est de bonne densité avec de la fraîcheur et de l'équilibre. Il se fera assez vite, mais il se gardera bien. 3-8 ans.

#### [Ch. Vieux-Château-Certain 2017 95-97](#)

La robe est sombre avec des arômes de fruit rouges et noirs. Le vin est plein, dense, compact, un peu plus frais que d'habitude, mais d'une grande longueur avec une droiture qui force le respect et une longueur très étonnante. Il est élaboré avec 81 % merlot, 14 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon avec des vendanges du 12 septembre au 2 octobre. Il titre 14,2° avec un pH de 3,75. Le grand vin représente 60 % de la récolte. 3-15 ans.

#### [Ch. Vray Croix de Gay 2017 91-92](#)

La robe est sombre avec un joli nez précis. Le vin est souple, charmant avec son joli milieu de bouche. Il n'est certes pas au niveau du splendide 2016, il est un peu plus frais et devrait bien évoluer en bouteille. 3-10 ans.

## Lalande de Pomerol

#### [Ch. de Chambrun 2017 85-86](#)

De robe sombre et légère, le vin est frais et fluide. À déguster 0-5 ans.

#### [Ch. Haut-Surget Haute Sélection 2017 85-86](#)

Le vin s'élabore sur une belle surface de 25 ha avec 70 % merlot, 15 % cabernet-franc et 15 % cabernet-sauvignon. Le vin est plaisant, léger, aérien et se déguste sur ce fruité immédiat. 0-5 ans.

#### [Ch. Jean de Gué 2017 88-89](#)

De robe violette, le vin est de bonne densité, un peu boisé, charmant avec des notes de cuir. Un vin plaisant. 3-8 ans.

#### [Ch. La Chenade 2017 90-91](#)

Une petite parcelle a été gelée. De robe grenat assez soutenue, le très joli nez est intense avec des notes de réglisse. Le vin est dense avec un joli fruit, un peu plus ferme que d'habitude, plus de tannins que 2016, plus de fruits aussi. Il a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc sur graves et élevé avec 40 % de bois neuf. Les vendanges se sont déroulées du 14 au 22 septembre pour le merlot et le 18 septembre pour le cabernet-franc. Élevage en barriques d'un vin. 9600 b. 3-8 ans.

#### [Ch. La Fleur de Bouard Le Plus de la Fleur de Bouard 2017](#)

Pas de Plus cette année.

#### [Ch. La Fleur de Bouard 2017 91-92](#)

De robe sombre, le nez est intense, fumé. Le vin est élégant et frais, joliment fait, de demi-corps avec une belle finale. Belle réussite. 3-8 ans.

#### Ch. Les Cruzelles 2017 92-93

« De robe grenat sombre, le nez affiche avec plus de complexité, plus de profondeur aussi. Le vin est dense et doté d'une belle trame tannique qui lui donne une petite dureté, jolie finale de cassis ; il a plus de profondeur. Il a été élaboré avec 80 % merlot ramassé entre le 14 et 22 septembre et 20 % cabernet-franc le 22 septembre. Élevage avec 40 % de fût neuf. » 3-8 ans.

#### Ch. Moncets 2017 86-87

de robe sombre, le nez est intense, mûres et boisé. Le vin est souple, boisé, assez frais, de longueur moyenne, un peu fluide en finale, mais aisé à déguster. 0-5 ans.

#### Ch. Perron La fleur 2017 85-86

La robe est sombre un peu fluide avec un nez intense de fruits rouges et d'épices. Le vin est léger et végétal, un peu asséchant sur ses tannins, mais de bonne constitution. 0-5 ans.

#### Ch. Tournefeuille 2017 87-88

De robe sombre, le nez est sur les fruits rouges avec un peu de végétal. Le vin est souple, assez frais avec ses petites notes végétales, de bonne densité. Il donnera une jolie bouteille. 3-8 ans.

#### Ch. La Rose Perrière 2017 85-86

La robe est très sombre avec des arômes de mûre. Le vin est souple et fluide, végétal. À déguster sur son fruit. 3-5 ans.

#### Ch. Clos de Bouard La dame de Bouard 2017 85-86

De robe sombre, le nez est un peu végétal. Le vin aussi est végétal avec de la pyrazine, les tannins sont fermes. Un peu d'élevage lui fera du bien. 3-5 ans.

#### Ch. Clos de Bouard 2017 88-89

Ce vin en pur merlot se présente avec une robe noire et un beau nez intense de cuir. Le vin est souple avec un milieu de bouche végétal, l'ensemble est plus rond avec une bonne densité. Donnez-lui un an ou deux. 3-8 ans.

#### Ch. Messile Aubert 2017 87-88

De robe sombre, le nez est intense, fumé, chocolat noir. Le vin est assez frais, élégant, bien construit avec une finale fraîche. 3-8 ans.

#### Ch. Reclos de la Couronne 2017 86-87

De robe sombre, le nez est intense de fruits noirs et de végétal. Le vin est un peu fluide mais avec de la rondeur, la finale est fraîche avec des tannins fermes. Le vin a été élaboré avec 100 % merlot ramassé le 29 septembre. 3-8 ans.

#### Ch. Tour Bayard 2017 86-87

De robe sombre, le nez est intense de mûre. Le vin est de bonne densité avec des tannins un peu accrocheurs, la finale est un peu sèche pour le moment. Il se fera à l'élevage. Le vin a été élaboré avec 80 % merlot, 15 % cabernet-franc et 5 % malbec ramassés du 27 septembre au 12 octobre avec une vinification intégrale. Rendement de 25 hl/ha. 3-8 ans.

#### Ch. Vieux Château Palon 2017 90-91

Elaboré sur cinq ha avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc, le vin se présente avec une robe violette et des arômes flamboyants, fumé et café grillé. Le vin est souple, charmant, très café grillé sur un fond élégant et plutôt frais. 3-8 ans.