

## Saint-Emilion 2017 : bouleversé par le gel

Saint-Émilion est l'appellation qui a été la plus durement touchée par le gel ? Certains châteaux comme Dassault, Larmande ou Lamarzelle-Figeac ne produisent carrément pas de vins. Le secteur des Corbins a aussi été dévasté. De nombreux châteaux ont des rendements faméliques, 10 ou 15 hl/ha. Les vignobles situés en contrebas de Saint-Émilion sur la partie sableuse qui sont réputés gélifs ont payé plein pot.

Inversement, les vignobles de côtes s'en sortent fort bien et certains même comme La Gaffelière élaborent le vin de leur vie, car les vignes les plus basses ont gelé et le vin n'est élaboré que par les vignes de plein coteau.

Dire que la situation est contrastée est un euphémisme. D'autre part, le cépage phare, le merlot, a bien moins supporté l'infamante séquence millésime précoce sécheresse, pluie en fin juin, juillet et août très secs mais maussades, puis encore de la pluie début septembre juste avant les vendanges.

En revanche, le cabernet-franc et surtout le cabernet-sauvignon qui a toujours du mal à mûrir est entré dans les assemblages des grands vins. Il atteint même un niveau historique à Cheval Blanc et à Figeac. Du jamais-vu. Certes, il fallait être patient et ne pas se précipiter de ramasser les raisins dès le beau temps arrivé mi-septembre.

Beaucoup de saint-Emilions se dégusteront sur le fruit de leur jeunesse et de leur légèreté. Beaucoup, mais pas tous. Des grandes réussites ont été réalisées dans les premiers crus comme les deux Beauséjours, Canon La Gaffelière, La Gaffelière, Larcis-Ducasse, Pavie-Macquin et autres Troplong-Mondot qui sont à la pointe du combat. Il faut aussi compter avec des ambitieux comme Bellevue, Fonplégade ou La Clotte qui ont aussi magnifiquement tirés leur épingle du jeu.

*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-Emilion

### Ch. Angelus Le Carillon d'Angelus 2e vin 2017 93-94

La robe est noire avec un beau nez de réglisse, un peu de boisé. Le vin est ample avec un très joli merlot généreux et riche, café grillé, très torréfié. Le vin a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc. L'élevage est un tiers en cuve, deux tiers en bois. La production est de 25 000 bouteilles au lieu de 40 000 l'année dernière. Le vin est un rien moins tannique que 2016 mais avec plus de charme et plus de moelleux. 3-8 ans.

### Ch. Angélus 1er cru classé A en 2012 Grand vin 2017 96-97

La robe est sombre à nuances grenat. Le nez est intense, très épicé, belle complexité. Le vin est suave, charmant, presque crémeux, plus merlot que d'habitude, un peu moins de fraîcheur que 2016, des tannins fermes sous-jacents, jolie finale très élégante. Le vin a été élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc. Environ 85 000 b au lieu de 100 000 en 2015 et 2016. Il se fera un peu plus vite que 2016. 3-12 ans.

### Ch. Ausone 1er cru classé A en 1955 Grand vin 2017 96-97

La robe est grenat sombre avec un nez intense de framboise d'une grande pureté. Le vin est souple et charmant, un rien moins tranchant que 2016, mais plus complexe, un peu plus accessible aussi. Une toute petite partie a gelé, d'où un peu moins de bouteilles. Le vin a été élaboré avec 55 % cabernet-franc et 45 % merlot. Production de 23 000 b. 3-15 ans.

### Ch. Ausone Chapelle d'Ausone 2e vin 2017 94-95

La robe est grenat sombre avec un nez très intense et un joli fruit déjà très ouvert. Le vin est d'une grande élégance, belle longueur, d'une pureté incroyable. Petite dureté tannique, superbe finale. Le vin a été élaboré avec 50 % merlot, 40 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. Il est élevé en fût neuf. La production est de 5500 bouteilles. 3-12 ans.

### Ch. Balestard La Tonnelle Cru classé 2017 89-90

La robe est sombre avec un nez très fin. Le vin est élégant, léger, de demi-corps. La finale est assez tannique, un rien extrait, ce qui fait qu'il faudra patienter un peu. Il a été élaboré avec 70 %

merlot, 25 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon. Le rendement est de 28 hl/ha. Les vendanges se sont déroulées du 20 au 29 septembre. 3-8 ans.

#### [Ch. Barde Haut Cru classé 2017 93-94](#)

De robe sombre, le nez est très élégant, finement boisé. Le vin est dense, compact, assez tannique avec une toute petite dureté à gommer à l'élevage, les tannins sont fins, l'ensemble de belle longueur, belle finale de chocolat noir. Un vin avec plus de puissance, plein, du fond. Le vin a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. Il est élevé avec 80 % de fût neuf. 5-15 ans.

#### [Ch. Beau-Séjour Bécot 1er cru classé 2017 94-95](#)

Très belle réussite à Beauséjour-Bécot avec un vin qui a gagné en densité et en précision. Beaux arômes de chocolat et d'épices. Le vin est dense, concentré, relativement frais tout en gardant son soyeux légendaire. 3-12 ans.

#### [Ch. Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse 1er cru classé 2017 96-97](#)

La robe est noire avec un joli nez raffiné. Le vin est élégant, les tannins sont très fins, il possède beaucoup de classe, une belle longueur et des tannins sont très soyeux. Une réussite. Il a été élaboré avec 88 % merlot vendangé les 29 et 30 septembre ainsi que le 2 octobre, 12 % de cabernet-franc les 29 septembre et 2 octobre. 3-8 ans.

#### [Ch. Bel Air Ouÿ 2017 90-91](#)

La robe est violette avec un nez intense très cassis fruit noir. Le vin est souple, tenu par un beau cabernet qui lui donne de la classe, belle longueur, finale fraîche. 3-8 ans.

#### [Ch. Bélair-Monange 1er cru classé 2017 95-96](#)

De robe grenat sombre, le très joli nez est intense, fin et subtil. Le vin est d'une grande élégance, très persistant, tout en longueur, presque filiforme, les tannins sont subtiles belles finales de très jolis fruits rouges. Il a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc sur calcaire à astéries sur le plateau, argile bleue sur calcaire dans les côtes. 3-12 ans.

#### [Ch. Bellefont-Belcier Cru classé 2017 91-92](#)

La robe est sombre avec un nez épicé un peu fumé. Le vin est souple, un peu fluide, une petite raideur aussi qui seront gommés à l'élevage. Le vin a été élaboré avec 70 % merlot, 25 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon. Il titre 14,6° avec un pH de 3,70. 3-8 ans.

#### [Ch. Bellevue Cru classé 2017 93-94](#)

La robe est sombre à reflets violets avec un nez splendide, épices et chocolat noir. Le vin est souple et rond avec de jolis tannins sur calcaire un peu moins raides que 2015 et 2016. Le vin est en pur merlot comme l'année dernière. Beau vin au niveau de 2016 avec un peu moins de garde. 3-10 ans.

#### [Ch. Bellevue Mondotte 2017 92-93](#)

DE robe noire, le nez est marqué par les fruits noirs. Le vin est compact et serré avec des tannins massifs qu'il faudra faire fondre. Le vin a été élaboré avec 90 % merlot, 5 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon. Il faudra être patient. 5-10 ans.

#### [Ch. Berliquet Cru classé 2017 86-87](#)

La robe est très sombre avec des arômes intenses de cassis. Le vin est frais, végétal, sec, pas du tout au niveau des années précédentes. Il a été élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc. 3-8 ans.

#### [Ch. Bernateau 2017 86-87](#)

La robe est grenat sombre et le nez discret. Le vin est souple, léger et fluide, charmant. À boire. Le vin a été élaboré avec 60 % merlot, 39 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. 0-5 ans.

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

Robe sombre et joli nez de mûre. Le vin est souple, un peu léger, un peu sec aussi pour le moment, mais de bonne longueur et bien constitué. Il faut laisser faire le temps. 3-8 ans.

#### [Ch. Cadet-Bon 2017 92-93](#)

La robe est sombre avec un très joli nez intense. Le vin est souple et dense, assez droit, joliment réussi avec du fond, assez tannique. Un peu de patience est de mise. 3-10 ans.

#### [Ch. Canon 1er cru classé Grand vin 2017 94-95](#)

La robe est violette et le nez est splendide de raffinement. Le vin est très élégant et de demi-corps, les tannins sont un peu fermes et la finale affiche une petite verdeur. Il est loin de posséder la densité du 2015 ou le soyeux du 2016. Il lui faudra un peu de temps pour trouver son harmonie habituelle, car le vin possède de la densité et de la profondeur. Il a été élaboré avec 73 % merlot et 27 % cabernet-franc et il titre 14°. 5-10 ans.

#### [Ch. Canon La Gaffelière 1er cru classé 2017 96-97](#)

La robe est sombre avec un joli nez de fruits rouges et noirs. Le vin est dense, d'une belle fraîcheur avec des jolis tannins, il est assez tannique mais sans excès. Le vin est d'une belle pureté, le milieu de bouche est un peu plus mince que celle du 2016 mais plus frais, jolie finale réglissée. Il étonnera son monde dans quelques années. Il a été élaboré avec 60 % merlot, 30 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. Le rendement n'est que de 16 hl/ha au prix d'un travail titanesque sur les raisins de seconde génération. Vendanges du 18 septembre au 10 octobre. 3-8 ans.

#### [Ch. Cap de Mourlin Grand cru classé 2017 92-93](#)

La robe est noire avec un nez intense de mûre. Le vin est dense, serré, certes avec un petit creux, mais d'une belle longueur avec une belle fraîcheur en finale. Le vin a été élaboré avec 65 % merlot, 25 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. Les vendanges ont eu lieu du 20 au 29 septembre. Rendement 11 hl/ha. 3-10 ans.

#### Ch. Capet-Guillier 2017 87-88

De robe sombre, le vin est extrait, assez tannique, un peu asséchant. 3-8 ans.

#### Ch. Carteau Côtes Daugay 2017 87-88

Robe violette un peu légère avec un nez boisé. Le vin est boisé, léger et fluide mais charmant. Le vin a été élaboré avec 70 % merlot, 25 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon le 19 septembre. Rendement de 12 hl/ha. 3-8 ans.

#### Ch. Castelot 2017 86-87

La robe est grenat et le vin est souple, charmant, très jus de fruit, aimable. Le vin a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc. 0-5 ans.

#### Ch. Cheval Blanc 1er cru classé A en 1955 Grand vin 2017 97-98

Un Cheval Blanc très coloré. Le nez est sur la réserve, mais très fin. Il possède moins de largeur mais beaucoup de profondeur, une belle longueur, les terroirs sur l'argile n'ont pas fourni la puissance habituelle. Mais il possède plus de race que le 2016, de la classe en particulier dans les tannins. Il est vrai qu'il a la plus grande proportion de cabernet-sauvignon de l'histoire. Il a pris un peu plus de bois, car il a été soutiré plus tard. Il possède 37 de soufre de libre, la mise à bouteille se fera à 30. Il titre 13,2° d'alcool avec un pH de 3,65 et un IPT 64. Un grand Cheval tellement Cheval qui mérite un peu de temps. Le vin a été élaboré avec 14 % de cabernet-sauvignon (7 dans le vignoble), 30 % cabernet-franc et 56 % merlot. 5-15 ans.

#### Ch. Cheval Blanc Petit Cheval 2e vin 2017 95-96

La robe est violette, un rien moins colorée. Le vin a été élaboré avec 52 % merlot et 48 % de cabernet-franc de jeune vigne. Le nez est Cheval Blanc. Le vin aussi, un petit Cheval Blanc, avec de la densité, un peu moins d'éclat que l'année dernière et un peu plus de fond que 2016. La bouche est impressionnante. La production est 8 % de petit Cheval, 77 % de Cheval Blanc et 15 % de générique. 3-12 ans.

#### Clos Badon 2017 91-92

La robe est très sombre avec un nez intense, un peu hydrocarbure. Le vin est souple, rond et suave, joliment épicé, pas aussi dense que le 2016, mais plus charmeur. Production de 5000 b seulement sur une quinzaine d'hectares. 3-8 ans.

#### Ch. Clos de l'Oratoire Cru classé 2017 93-94

Le vin a été élaboré avec des raisins de 1re et 2e génération (une vingtaine de %). La robe est grenat avec un nez joliment épicé. Le vin est souple et charmant, joli fruit, beaucoup de charme, les tannins sont peu extraits. Le vin a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc. Rendement de 11 hl/ha. Il est élevé avec 50 % de fût neuf. Un vin plus facile d'accès, pas très concentré, mais très équilibré. 3-8 ans.

#### Clos de Sarpe Cru classé 2017 91-92

De robe sombre, le vin est souple, un peu fluide. Il est élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc. Rendement de 30 hl/ha entre les 21 septembre pour les jeunes vignes, le 27 pour le merlot et le 29 pour le cabernet-franc. 3-8 ans.

#### Ch. Clos des Baies 2017 90-91

Ce petit domaine de 0,58 ha situé entre Candale et Tertre Roteboeuf est élaboré par Philippe Baillarguet, maître de chai du château Ausone. La robe est sombre avec un nez légèrement grillé. Le vin est ample avec un joli moelleux, de la matière, très beau merlot, petite rusticité des tannins. Le vin a été élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc. Il est élevé avec 60 % fût neuf et 40 % de fût d'un vin. 3-8 ans.

#### Ch. Clos des Jacobins Cru classé 2017 92-93

De robe grenat, le nez est très intense, ouvert, très réglisse. Le vin est souple et avenant avec un joli milieu de bouche soyeux, longueur moyenne, seyante finale suave. 3-8 ans.

#### Clos Dubreuil 2017 88-89

De robe sombre, le vin est doté d'un joli nez de fruits rouges et de boisé. Le vin est plus équilibré que d'habitude, toujours aussi boisé, mais un peu plus frais. Le vin a été élaboré avec 70 % merlot, 20 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. Rendement de 17 hl/ha avec des vendanges du 21 septembre au 27 septembre. Vinification intégrale en barriques. 3-8 ans.

#### Clos Fourtet 1er cru classé 2017 96-97

La robe est violette avec un beau nez complexe déjà bien en place. Le vin est élégant, raffiné, peu extrait, avec une large palette aromatique et une belle finale. L'ensemble est de demi-corps, mais d'une grande harmonie et même de la classe. Il a été élaboré avec 86 % merlot, 10 % cabernet-franc et 4 % de cabernet-sauvignon. Il titre 14°. 3-12 ans.

#### Clos la Madeleine Cru classé 2017 90-91

Ce château de 2,3 ha est fort bien situé sur la côte Ausone. La robe est grenat avec des arômes de réglisse et de fruits rouges. Le vin est franc, délicat, d'une bonne longueur, relativement incisif, très frais en tout cas. Encépagement de 76 % merlot et 24 % cabernet-franc. 3-8 ans.

#### Clos Romanille 2017 91-92

La robe violette profonde et le nez presque cassis. Le vin est ample, charmeur, jolie touche boisée, assez tannique. 3-8 ans.

#### Clos Saint Martin Cru classé 2017 90-91

Sophie Fourcade continue de s'occuper avec talent de ce tout petit cru classé (1,33 ha) qui est vinifié en vendange intégrale en fûts neufs. La version 2017 est très élégante avec un boisé bien intégré et une belle fraîcheur. 3-8 ans.

#### Couvent des Jacobins Cru classé 2017 88-89

La robe est sombre à reflets violets avec un joli nez de cassis. Le vin débute avec une attaque de demi-corps très cassis, le milieu de bouche es élégant, l'ensemble est de demi-corps, la finale un peu plus fraîche. 3-8 ans.

#### Ch. Croix de Labrie 2017 93-94

Ce beau vin à la robe dense se présente avec un beau nez de mûre et de myrtille. Le vin est dense et moelleux avec du corps, de belles notes fumées et lardées, une belle longueur. Si le vin est élevé en fût neuf, le boisé est parfaitement intégré. Une magnifique réussite élaborée en quasi pur merlot (2 ou 3 % de cabernet-franc). Les vendanges se sont déroulées en une seule journée, le 4 octobre, ce qui est tard. Comme le château a souffert du gel, le rendement n'est que de 23 hl/ha. 3-10 ans.

#### Ch. Dassault Cru classé 2017

Aucune production du château Dassault en raison du gel.

#### Ch. Daugay 2017 87-88

Robe violette et nez de fruits rouges. Le vin est de bonne densité, un peu strict par ses tannins, mais de bonne constitution. Le vin a été élaboré avec 80 % merlot, 13 % cabernet-franc et 7 % cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

#### Ch. de Candale 2017 88-89

La robe est sombre avec un joli vin souple et un peu léger, assez élégant. Joli milieu de bouche et belle finale raffinée, tannins légers. 3-8 ans.

#### Ch. de Ferrand Cru classé 2017 92-93

La robe est violette avec un nez intense de mûre, de boisé et de cassis. Le rendement est de 38 hl/ha, Ferrand a été totalement épargné par le gel. Un vin de demi-corps, boisé mais pas trop, il est élevé avec 35 % de bois neuf. Le vin possède un joli fruit, il est assez tannique avec une bonne densité, compact en milieu de bouche avec une finale qui se rétrécit. Il faut un peu d'élevage pour éliminer la petite sécheresse, mais le beau fruit est net. Une petite prémacération fermentaire à froid a été effectuée sur quelques cuves, une grosse partie est élevée en barrique. 3-10 ans.

#### Ch. de Fonbel 2017

Gelé

#### Ch. de Pressac Cru classé 2017 93-94

La robe est très sombre avec un très beau nez de mûre. Le vin est dense et suave, beau milieu de bouche très harmonieux, les tannins sont bien présents, la finale splendide. Le vin est moins monumental que les 2015 et 2016, mais quelle harmonie ! 3-12 ans.

#### Ch. Destieux Cru classé 2017 92-93

Robe grenat sombre avec un nez intense, boisé. Le vin est dense, boisé, bel équilibre même si le boisé est un peu proéminent. Le vin a été élaboré avec 66 % merlot, 17 % cabernet-franc et 17 % cabernet-sauvignon. Rendement de 37 hl/ha. Il a été vendangé tard le 16 octobre. 5-12 ans.

#### Ch. d'If 2017 92-94

Dense, profond, relativement frais, le vin ne manque pas d'allure en 2017. Il a été élaboré avec 91 % merlot et 9 % cabernet-franc et il titre 14° avec un pH de 3,5. 3-10 ans.

#### Ch. du Parc 2017 88-89

Robe grenat sombre avec un joli nez de cassis. Le vin est dense, assez frais, de bonne densité, petite raideur. 3-8 ans.

#### Ch. Edmus 2017 87-88

La robe est violette avec un joli nez bien défini. Le vin est souple, léger, un peu fluide, pas boisé contrairement aux millésimes précédents. 3-8 ans.

#### Ch. Faugères Péby-Faugères Cru classé 2017 93-94

Robe noire et joli nez de mûre. Le vin est dense, serré, assez tannique, droit, strict. Il est en pur merlot vendangé du 14 au 30 septembre. Rendement de 20 hl/ha. 5-15 ans.

#### Ch. Faugères 2017 93-94

La robe est noire avec un joli nez de mûre. Le vin est dense, massif et plein, assez tannique, petite raideur. Le vin a été élaboré avec 85 % merlot, 10 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon vendangés entre les 14 et 30 septembre. Rendement de 30 hl/ha. 5-15 ans.

#### Ch. Figeac 1er cru classé 2017 96-98

Château Figeac a subi 50 % de gel, surtout le cabernet-franc. Il a fallu procéder au nettoyage à l'épINETTE et au marquage des grappes. Entre les deux viticultures, il y a quatre semaines d'écart en juin, 2,5 semaines à la fin. Le cabernet-sauvignon a très bien réagit, le merlot ensuite. Les vendanges se sont déroulées en un mois avec trois passages par parcelles. Il fallait bien gérer l'extraction, pas de pigeage. Le millésime 2017 voit la plus basse proportion de cabernet-franc depuis longtemps. Il a été élaboré avec 43 % merlot, 47 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet-franc (50 % de 2013). Le merlot a été ramassé du 7 septembre au 3 octobre, le cabernet-sauvignon du 26 au 28 septembre et le cabernet-franc du 29 septembre au 3 octobre. La robe est noire et le nez s'affiche avec beaucoup de classe. Belle attaque dense, beaucoup de fraîcheur, très beau cabernet, assez tannique, c'est du Figeac avec très joli milieu de bouche. Un millésime atypique, style 1953, droit et strict avec beaucoup de fond, le merlot s'est fait caberner. Un vin magnifique d'un classicisme absolu. La production est de 40 000 b au lieu de 100 à 120 000. Un petit 10 000 pour le second vin. Son pH est de 3,66 avec un degré de 13,5°, soit un peu moins d'alcool que 2016. Un immense Figeac ! 5-15 ans.



#### Ch. Fombrauge Cru classé 2017 93-94

Robe sombre et nez joliment épicé. Le vin est souple et rond, le milieu de bouche est ample, très chocolat noir, les tannins sont un peu raides, mais le tout est bien enrobé. Il a été élaboré avec 93 % merlot et 7 % cabernet-franc. 3-12 ans.

#### Ch. Fombrauge Magrez-Fombrauge 2017 93-94

La robe est noir violet avec des effluves boisés. Le vin est souple, dense, plus frais que d'habitude, très concentré, tannique. Le vin a été élaboré avec 89 % merlot, 8 % cabernet-franc, 2 % Malbec et 1 % cabernet-sauvignon vendangés entre le 21 septembre et le 7 octobre. Rendement de 28 hl/ha. 5-15 ans.

#### Ch. Fonplégade Cru classé 2017 95-96

Robe incroyablement noire avec un superbe nez de cassis et de mûre. Le vin est dense, tannique, boisé chic, belle longueur, du niveau d'un premier cru. Rendement de 35 hl/ha. Le vin a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc vendangés entre les 13 et 29 septembre. Certifié bio depuis 2013. Il atteint 144° avec un pH de 3,45. Grande réussite ! 3-15 ans.

#### Ch. Fonroque Cru classé 2017 93-94

La robe est dense avec un beau nez complexe et nuancé. Le vin est de bonne densité, frais, équilibré, belle palette aromatique dans une très belle finale avec un beau rebond. 3-12 ans.

#### Ch. Franc-Mayne Cru classé 2017 92-93

La robe est sombre et le nez discret, élégant à l'aération. Le vin est dense et élégant avec un joli milieu de bouche tout en finesse, le vin possède de la droiture et une belle finale dense. Le vin a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc vendangés du 25 au 27 septembre. Rendement de 30 hl/ha. 3-12 ans.

#### Ch. Godeau 2017 88-89

Belle robe dense avec un beau nez épicé. Le vin est de bonne densité, les tannins sont un peu secs, de la fluidité, la finale végétale. Il n'est pas au niveau habituel. À revoir. 3-8 ans.

#### Ch. Gracia 2017 91-92

Robe sombre et nez intense de réglisse. Le vin est dense, un peu strict, assez boisé, un peu rustique. Le vin a été élaboré avec 80 % merlot, 15 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon. Rendement 8 hl/ha avec des vendanges du 27 septembre au 3 octobre. 3-10 ans.

#### Ch. Grand Barrail Lamarzelle Figeac 2017 88-89

Les vignes ont été fortement gelées, le château n'a produit que 80 hl au lieu de 800 hl en moyenne et il n'est pas vraiment génial. Donc peu de vin, il n'est pas présenté en primeur. Témoin du millésime, la petite quantité a été élaborée avec 90 % merlot vendangé entre le 15 et le 29 septembre et 30 % cabernet-franc le 3 octobre. Un vin élégant à déguster sur le fruit. 0-5 ans.

#### Ch. Grand Pontet Cru classé 2017 88-89

Robe grenat avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est frais élégant, de bonne densité, les tannins sont présents, bonne longueur, sans la chair habituelle. Rendement de 15 hl/ha avec des vendanges du 20 au 27 septembre. 3-8 ans.

#### Ch. Grandes Murailles Cru classé 2017 90-91

Elaboré avec des vieilles vignes de merlot, le vin est soyeux et plein avec une pointe de fraîcheur. 3-8 ans.

#### Ch. Grand-Mayne Cru classé 2017 92-93

La robe est noire avec un beau nez de réglisse. Le vin est souple, léger, un peu fluide mais très harmonieux. Il se fera vite pour une bouteille charmeuse. 3-8 ans.

#### Ch. Guadet 2017 91-92

Robe sombre et très joli nez élégant. Le vin est de demi-corps, un peu fluide, peu extrait, les tannins sont très fins, jolie finale. Un vin d'une grande élégance. 3-8 ans.

#### Ch. Haut Sarpe Cru classé 2017 88-89

La robe est violette avec un nez fumé et végétal. Le vin est dense et austère, droit, strict, sans chair, mais de bonne densité, la finale est boisée et fumée. Le vin a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. 3-8 ans.

#### Ch. Haut-Brisson 2017 91-92

De robe sombre, le nez est un peu végétal. Le vin est léger, un peu fluide, un peu frais aussi, mais harmonieux et équilibré. Le vin a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc. Vendanges tardives du 2 au 15 octobre. Il est élevé avec 35 % fût neuf, 35 % fût d'un vin et 30 % fût de deux vins. 3-8 ans.

#### Ch. Haut-Segottes 2017 90-91

Situé sur le plateau avec un terroir sablo-argileux-limoneux, Haut-Segottes est élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. La robe est violet sombre et le nez exprime la violette. Le vin est élégant avec un beau milieu de bouche ferme, belle pureté aromatique, l'ensemble est d'une grande élégance. 3-12 ans.

#### Ch. Haut-Simard 2017

Le vignoble a été gelé et il n'y aura pas de Haut-Simard cette année.

#### Ch. Jean Faure Cru classé 2017 92-93

La robe assez soutenue avec un nez très original orienté fruits rouges. Le vin est souple, charmant, finement extrait comme en 2016, jolie finale suave. 3-10 ans.

#### Ch. Jean Voisin 2017 85-86

Cette propriété de sept ha a élaboré un vin à la robe sombre et au nez discret. Le vin est de demi-corps, un peu rustique, de bonne longueur. Il est en pur merlot. 3-8 ans.

#### Ch. La Clotte Cru classé 2017 94-95

De robe grenat, le très joli nez est raffiné. Le vin est élégant avec une belle densité, très beau milieu de bouche avec des arômes de réglisse. Le vin a été élaboré avec 85 % merlot, 10 % cabernet-sauvignon et 10 % cabernet-franc. Production de 10 000 b. élevées en fût neuf. Le merlot a été ramassé le 28 septembre, le cabernet-franc le 2 octobre et le cabernet-sauvignon le 2 octobre. 3-12 ans.

#### Ch. La Couspaude Cru classé 2017 92-93

La robe est sombre avec un beau nez de cuir. Le vin est souple, plus léger que d'habitude mais toujours aussi charmeur par ses belles notes de café. Il se fera un peu plus vite que d'habitude. 3-8 ans.

#### Ch. La Croizille 2017 91-92

Robe sombre violette. Le nez est intense avec de belles notes de cuir. En bouche, belle maturité du raisin avec un bel élevage en bois un peu intrusif, mais joli vin avec une finale de clou de girofle. 3-8 ans.

#### Ch. La Dominique Cru classé 2017 93-94

La robe est noire avec un très joli nez finement épicé. Le vin est élégant, beau milieu de bouche, l'ensemble est fin et subtil, moins dense que le 2016, mais du coup très accessible. Le vin a été élaboré avec 70 % merlot, 20 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. Il titre 13° avec un pH de 3,7. Il a été produit 50 % de grand vin. Le merlot a été ramassé entre les 15 et 26 septembre, les cabernets francs entre le 26 et 29 septembre, le cabernet-sauvignon le 29 septembre. 3-15 ans.

#### Ch. La Dominique Relais de la Dominique 2017 89-90

En pur merlot, le vin est très sombre. Le nez est intense, très bien défini. Le vin est dense, soyeux. Ce n'est pas un hasard, car il représente 50 % de sélection. Une belle réussite. 3-8 ans.

#### Ch. La Fleur 2017

Aucune production du château La Fleur en raison du gel.

#### Ch. La Fleur Cardinale Cru classé 2017 93-94

Robe noire. Joli nez de cerise noire. Le vin est suave, charmant, les tannins sont plus souples qu'en 2016, bonne densité, beau corps. Toute petite récolte en 2017 hélas, 1000 magnums issues des parcelles culminantes qui n'ont pas gelé. La proportion des cépages est différente avec 45 % merlot, 35 % cabernet-franc et 20 % cabernet-sauvignon. 3-12 ans.

#### Ch. La Fleur d'Arthus 2017 92-93

Robe grenat sombre avec un beau nez épicé. Le vin est souple, assez tannique avec une bonne matière et du fond. Le vin a été élaboré avec 85 % merlot et 15 % cabernet-franc le 7 septembre. Rendement de 25 hl/ha. 3-8 ans.

#### Ch. La Gaffelière 1er cru classé 2017 96-97

La robe sombre avec un nez superbe, d'une grande complexité. Le vin est dense et compact, très élégant, tannique avec des tannins fins, une belle longueur, une finale très fraîche. Une immense réussite d'autant que les parcelles du bas, moins qualitatives, ont gelé. 5-15 ans.

#### Ch. La Marzelle Cru classé 2017 91-92

La robe est sombre avec un nez intense de mûre. Le vin est dense, élégant, harmonieux, joli boisé, très équilibré. Le vin a été élaboré avec 70 % merlot, 20 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. Rendement de 12 hl/ha. Il est élevé avec 70 % de fût neuf. 3-8 ans.

#### Ch. La Mondotte 1er cru classé 2017 96-97

La robe est sombre avec un très joli nez complexe et épicé. Le vin n'a pas le calibre du 2016, mais il ne manque pas d'intérêt, bien au contraire. Le vin est ample, généreux avec un beau fond et un brin de fraîcheur qui lui sied bien. Le vin a été élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-franc. Rendement de 26 hl/ha et élevage avec 60 % fût neuf. La Mondotte n'a absolument pas souffert du gel. Vendanges du 14 et 29 septembre. 3-12 ans.

#### Ch. La Serre Cru classé 2017 90-91

Superbement situé sur le plateau calcaire, sa robe est grenat et le nez discret au début, mais fin, part vers des notes fumées. Le vin est délicat, fin, de demi-corps, très élégant, filiforme avec des tannins fins. La finale est d'une grande délicatesse mais très persistante. Le vin a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc sur sept ha. 3-8 ans.

#### Ch. La Tour Figeac Cru classé 2017 93-94

Robe plutôt colorée avec un très joli nez épicé et nuance. En bouche le vin est élégant, très légère dureté tannique, belle longueur, très belle finale. Le gel ayant perturbé le merlot, il n'a pas la composition habituelle, mais du coup le 2017 est incroyablement raffiné. 3-15 ans.

#### Ch. Laniote Cru classé 2017 88-89

La robe est sombre avec un nez très délicat. Le vin est élégant avec un beau milieu de bouche et une belle longueur. La renaissance de Laniote s'effectue dans des conditions difficiles, mais il est situé sur un beau terroir argilo-calcaire sur calcaires à astéries. Le vin a été élaboré avec 80 % merlot, 15 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon le 20 septembre. Il est élevé avec 50 % fût neuf. 3-8 ans.

#### Ch. Laplagnotte-Bellevue 2017 85-86

Robe sombre, violette un peu fluide. Nez végétal, le vin aussi. 0-5 ans.

#### Ch. Larcis Ducasse 1er cru classé 2017 96-97

La robe est sombre avec un très joli nez raffiné. Le vin est dense, serré, tannique, les tannins sont très fins. Le vin possède de l'élégance et de la longueur, de beaux arômes de fruits noirs, jolie finale épicée. Sa lecture n'est pas aussi immédiate que le 2016, mais il possède beaucoup de fond. Le vin a été élaboré avec 92 % merlot vendangé entre le 18 et le 29 septembre et 8 % cabernet-franc

vendangé entre le 29 septembre et le 2 octobre. Le rendement est de 34 hl/ha avec 73 % de grand vin. 3-12 ans.

#### Ch. Larmande Cru classé 2017

En raison du gel, pas de production.

#### Ch. Laroque Cru classé 2017 92-93

La robe est violette et le nez est discret, mais le vin est très élégant, dense, serré, droit, d'une belle persistance, assez tannique. Belle réussite pour ce cru quasiment en pur merlot (1 % de cabernet-franc) qui a produit 43 hl/ha. Seuls 45 % ont été conservés pour produire le grand vin qui titre 14,4° avec un pH de 3,48. Les merlots ont été ramassés entre le 25 septembre et le 4 octobre, le cabernet-franc le 4 octobre. 3-12 ans.

#### Ch. Le Carré 2017 89-91

Très cerises rouges, le vin est parfumé et frais, de bonne facture, souple et charmant. À déguster sur ce fruit superbe. Il a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. 3-8 ans.

#### Ch. Le Chatelet Cru classé 2017 85-87

Un vin souple, charmant, suave, déjà prêt à être dégusté. 0-5 ans.

#### Ch. Le Dôme 2017 90-92

Le vin est dense et concentré, plus frais que d'habitude, de bonne longueur. 3-10 ans.

#### Ch. Le Prieuré Cru classé 2017 91-92

Robe sombre. Joli nez complexe. Le vin est élégant, raffiné, demi-corps, belle longueur, beaucoup de classe. Le vin est un peu svelte. 3-8 ans.

#### Ch. Le Tertre Roteboeuf 2017 95-96

De robe relativement sombre, les arômes sont fumés, torréfiés, épicés. Le vin est élégant, plus frais que d'habitude, plus longiligne sans la puissance du 2015, plus en dentelle, plus ballerine. Un Tertre Roteboeuf de charme qui pourra se déguster avant les 2015 et 2016, mais il tiendra tout aussi longtemps dans son style de ballerine. 3-15 ans.

#### Ch. Les Astéries 2017

Le vin est souple, épicé, relativement frais, avec un joli fruit. Il évoluera bien dans le temps. Il a été élaboré avec 83 % merlot et 17 % cabernet-franc. 3-8 ans.

#### Ch. Les Gravières 2017 87-88

Robe sombre avec un nez de fruits rouges et noirs, un peu végétal. Le vin est végétal, d'honnête densité, assez tannique. Il faudra un peu de patience. 3-8 ans.

#### Ch. Louis 2017 89-90

La robe est noire et le nez discret. Le vin est dense, extrait, tannique, moins boisé que d'habitude. 3-8 ans.

#### Ch. Lusseau 2017 88-89

Propriété personnelle de Laurent Lusseau, le vinificateur de Pavie, sur 1,5 ha. Robe sombre. Nez de fruits rouges. Le vin est aussi sur les fruits rouges, assez tannique, de la fraîcheur. Élevage avec 50 % fût neuf. 13,4° avec un Ph de 3,63 et une acidité de 3,75. Le vin a été élaboré avec 70 % merlot, 20 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. 3-8 ans.

#### Ch. Lynsolence 2017 91-92

Robe sombre et nez de fruits noirs. Le vin est souple, demi-corps, un peu plus léger que 2016, jolie palette. Il donnera un joli vin plaisant, un peu sec sur les tannins. 3-8 ans.

#### Ch. Mangot Todeschini 2017 92-93

« Robe sombre. Nez intense » » merlotant » », ce qui est charmant. Le vin est suave et doté d'une belle matière, le boisé est un peu marqué, les tannins aussi d'où une petite raideur en finale, le tout sera bien intégré à la fin de l'élevage. Il mérite un peu de garde pour s'épanouir. Il a été élaboré avec 40 % cabernet-franc, 30 % cabernet-sauvignon et 30 % merlot. Cette sélection intra parcellaire du château Mangot élevée en futs neufs. » 5-12 ans.

#### Ch. Mangot 2017 90-91

De robe sombre, il se présente avec un joli nez très élégant. Le vin est souple, charmant, presque aérien. Il pourra se déguster relativement vite et faire patienter le 2016 et surtout le 2015. Il a été élaboré avec 70 % merlot ramassé du 14 au 8 septembre, 25 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon le 4 octobre. Rendement de 28 hl/ha. 3-8 ans.

#### Ch. Monbousquet Angélique de Monbousquet 2e vin 2017 86-87

Robe sombre et nez de fruits noirs. Le vin est tendu, tannique, un peu strict, un peu sec, jolis arômes de fruits noirs. Il titre 13,3° avec un pH de 3,72, acidité de 3,38. Rendement très faible de 14 hl/ha. Le vin a été élaboré avec 60 % merlot, 30 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. 3-5 ans.

#### Ch. Monbousquet Cru classé Grand vin 2017 91-92

Robe sombre et nez intense, café grillé, un peu chocolat noir. Le vin est dense, serré, un peu végétal avec de la matière, longueur moyenne, sèche un peu, assez tannique. Le château avait beaucoup de vignes gelées, perte de 60 %. Le vin a été élaboré avec 60 % merlot, 30 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. Le vin titre 13,4° avec un pH de 3,75 et une acidité de 3,42. Rendement de 16 hl/ha. 3-8 ans.

#### Ch. Montlabert 2017 87-88

La robe est très sombre avec un nez très intense, boisé. Le vin est dense, boisé, un peu trop, finale épicée. Il a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. 3-8 ans.

#### Ch. Moulin du Cadet Cru classé 2017 91-92

La robe est très noire avec un joli nez élégant. Le vin est très élégant, finement extrait avec un joli fruit très réglisse et de la fraîcheur, un peu sec en finale. Le vin possède une belle définition, il

est très au-dessus du 2016. Le vin a été élaboré avec 100 merlot vendangé les 28 et 29 septembre. Rendement de 37 hl/ha. Grande réussite ! 3-8 ans.

#### [Ch. Moulin Saint-Georges 2017 93-94](#)

La robe est grenat avec un joli nez de cerise. Le vin est très élégant avec un beau milieu de bouche, le fruit est superbe avec une belle ligne fraîche. Le vin a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. Vendange du merlot le 26 septembre, du cabernet-franc le 29 septembre. La production est de 19 000 b au lieu de 22 000, car le bas-fond a gelé. Élevage en 100 % fût neuf. 3-8 ans.

#### [Ch. Pas de l'Ane 2017 86-87](#)

Robe sombre impressionnante. Le nez est boisé et fruits noirs. Le vin est tannique et raide, à l'inverse du 2016 qui était fluide. 3-8 ans.

#### [Ch. Patris 2017 86-87](#)

Robe sombre. Nez discret. Le vin est sec et assez tannique, très asséchant en finale. 3-5 ans.

#### [Ch. Pavie 1er cru classé A en 2012 Grand vin 2017 95-96](#)

La robe est noire avec un joli nez complexe de belles épices et des notes florales. Le vin est élégant, moins dense que le 2016 mais avec une palette plus large, les tannins sont fins, il est assez tannique avec une belle finale. Il faudra lui donner le temps de digérer ses tannins, mais il en a les moyens. Le vin a été élaboré avec 60 % merlot, 22 % cabernet-franc et 17 % cabernet-sauvignon. Il titre 14,6° avec un pH de 3,6 et une acidité de 3,8 g/l. Pavie n'a absolument pas souffert du gel. 5-15 ans.

#### [Ch. Pavie Arômes de Pavie 2017 93-94](#)

La robe est noire avec un joli nez un peu boisé, un peu épicé. Le vin est de bonne densité, assez serré. Le vin a été élaboré avec 65 % merlot, 18 % cabernet-franc et 17 % cabernet-sauvignon. Il titre 14,6° avec un pH de 3,7 et une acidité de 3,6 g/l. Le rendement est de 22 hl/ha. Il a changé significativement de nature avec un élevage de 50 % de fût neuf. C'est une bonne introduction à Pavie. 3-8 ans.

#### [Ch. Pavie-Decesse Cru classé 2017 94-95](#)

La robe est sombre avec un nez intense et superbe, très élégant, plus fruits rouges que noirs. Le vin est dense et nuancé, la prise de bois est non négligeable mais elle sera digérée, joli fruit, beaucoup d'élégance, supérieur à 2016. Le vin a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc. Il titre 14,5° avec un pH de 3,6 et une acidité de 3,8. Une réussite. 5-15 ans.

#### [Ch. Pavie-Macquin 1er cru classé 2017 96-97](#)

La robe est noire avec un joli nez distingué, mais où les notes de cuir sont bien présentes. Le vin est d'une incroyable élégance sous son moelleux habituel, les tannins sont d'une grande finesse, belle longueur, finale splendide sur les épices. Il a été élaboré avec 80 % merlot ramassé les 20, du 26

au 29 septembre et le 3 octobre, 18 % cabernet-franc ramassé les 28 et 19 septembre, les 3 et 9 octobre et 2 % cabernet-sauvignon ramassé le 9 octobre. Rendement 34 hl/ha. 3-12 ans.

#### Ch. Petit Faurie de Soutard Cru classé 2017 88-89

La robe est entre grenat et violet avec un nez très cassis. Le vin est frais et délicat avec un solide milieu de bouche, la longueur est moyenne, le vin joue le fruit. Le gel a causé la perte de 40 % de la production. 3-8 ans.

#### Ch. Poesia 2017 92-93

Pas de gel à Poesia. La robe est sombre avec un nez intense et puissant, chocolat noir. Le vin est dense et souple avec de la rondeur, du charme, le terroir calcaire se manifeste par la belle finale fraîche. Vendanges le 26 septembre et le 3 octobre pour le cabernet-franc. Beaucoup de charme immédiat. Le vin a été élaboré avec 70 % merlot et 30 % cabernet-sauvignon. Il est élevé avec 80 % fût neuf. 3-8 ans.

#### Ch. Puy Blanquet 2017 88-89

Cette propriété de 20 ha sur le plateau argilo-calcaire est encépagée de 75 % merlot, 15 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. De robe grenat, le nez est très fruits rouges et le vin est frais, suave, tout en fruits rouges avec des tannins doux. 3-8 ans.

#### Ch. Quinault l'Enclos 2017 93-94

Récolte normale de 35 hl/ha. Le vin a été élaboré avec 22 % cabernet-sauvignon, 14 % cabernet-franc et 64 % merlot. De robe violette, le nez est intense, très grillé et cassis noir, poivre noir, bourgeon de cassis. Le vin est dense, compact, les merlots se prennent pour des cabernets ce qui donne de la rigueur, une densité exceptionnelle, une trame tannique affirmée, aucune sucrosité et une certaine rigidité, les tannins sont fins. Il est taillé pour la garde. Le vin n'est plus élevé en barriques mais dans des 500 litres (50 % de neufs). Les arômes sont un peu moins complexes, plus de droiture, moins floral. Il titre 13,5°. 5-15 ans.

#### Ch. Roc de Boisseaux 2017 88-89

Robe sombre à reflets violets et nez intense, très fumé, un peu végétal. Le vin est un peu sec et tannique, un peu court aussi. 3-8 ans.

#### Ch. Rochebelle Cru classé 2017 87-88

Robe sombre et nez de fruits rouges. Le vin est de demi-corps, passablement tannique avec une petite raideur. Il faudra lui donner un peu de temps. 3-8 ans.

#### Ch. Rol Valentin 2017 91-92

Robe sombre et joli nez de mûre. Le vin est dense, finement boisé, charmeur, élégant, d'une belle longueur, la finale joliment épicée, le tout sur fond de fraîcheur. Belle réussite ! 3-8 ans.

#### Ch. Roylland 2017 86-87

De robe grenat, le vin est très fruits rouges. À boire sur ce fruit léger. Le vin a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. Rendement de 17 hl/ha. 0-5 ans.



#### Ch. Saint Georges Côte Pavie Cru classé 2017 92-93

Ce cru suivi par l'équipe Derenoncourt se présente avec une robe sombre et un nez discret. Le vin est de bonne densité, de demi-corps, relativement tannique, du fond, certes une petite raideur pour le moment, mais non sans élégance. 3-8 ans.

#### Ch. Saintem Saintayme 2017 92-93

Ce vin à la robe sombre est en pur merlot. Joli nez intense, très beau merlot. Le vin est suave, beaucoup de charme. Élevage en fut d'un vin. 47 000 b. Vendanges entre le 26 septembre et le 6 octobre. 3-8 ans.

#### Ch. Sanctus La Bienfaisance de Sanctus 2017 86-87

Robe sombre. Le vin est un peu fluide, un peu vert, mais bien construit. 3-8 ans.

#### Ch. Sanctus 2017 88-89

Robe sombre. Joli nez de mûre. Le vin est de bonne densité avec un joli fruit, élégant, bonne longueur. 3-12 ans.

#### Ch. Sansonnet Cru classé 2017 93-94

Robe noire et nez splendide de mûre et de réglisse. Un beau vin avec des tannins de classe, un vrai charnu, une belle longueur, les tannins sont fins. Le grand vin du plateau à un rapport qualité-prix exceptionnel. Il n'y a pas eu de gel, d'où un rendement de 40 hl/ha. Le vin a été élaboré avec 85 % merlot vendangé le 21 septembre, 8 % cabernet-franc le 25 septembre et 7 % cabernet-sauvignon le 1er octobre. 3-12 ans.

#### Ch. Simard 2017

Gelé

#### Ch. Sol Béni 2017 88-89

« Philippe Troussier le » « sorcier blanc » « du football japonais élabore ce vin dans deux lieux différents. La robe est d'un violet profond. Le vin est élégant, joli fruit, moins charmeur que 2016, plus frais, assez dense, des tannins légers, un très joli fond de vin. L'élevage jouera un rôle important. » 3-8 ans.

#### Ch. Soutard Cru classé 2017 93-94

La robe est sombre avec un joli nez de café. Le vin est élégant, demi-corps, suave, charmant, plus élégant que d'habitude, moins massif. Le vin a été élaboré avec 52 % merlot, 38 % cabernet-franc, 9 % cabernet-sauvignon et 1 % malbec. Vendanges du 29 septembre au 14 octobre. Rendement de 20 hl/ha. 3-12 ans.

#### Ch. Soutard-Cadet 2017 88-89

La robe est noire avec un nez de fruits rouges et noirs. Le vin est souple, rond, petite dureté tannique, jolie finale sur la réglisse, un peu asséchant, un peu fluide surtout. L'élevage devrait l'harmoniser. 3-8 ans.

#### Ch. Tauzinat l'Hermitage 2017 89-90

La robe est sombre avec un beau nez de cuir. Le vin est souple, boisé, assez tannique, bonne longueur. 3-8 ans.

#### Ch. Tour Baladoz 2017 91-92

La robe est violette et le vin est de bonne densité, assez frais, de bonne longueur. 3-8 ans.

#### Ch. Tour Saint-Christophe 2017 92-93

La robe est noire avec un nez discret. Le vin est souple, relativement léger, boisé mais pas trop. L'ensemble est élégant et persistant. Il a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. Les vendanges se sont déroulées du 3 au 17 octobre. Le rendement est de 35 hl/ha avec un élevage de 40 % fût neuf, 40 % fût d'un vin et 20 % en fût de deux vins. 3-8 ans.

#### Ch. Troplong Mondot 1er cru classé 2017 95-96

La robe est noire, très noire avec un beau nez nuancé avec une pointe végétale sur fond de cuir. Le vin est élégant, d'une belle densité, long, très beaux arômes, finale fraîche. Le changement de style est radical et revient avec bonheur au grand style des Christine Valette des années 90, un peu moins dense, car le millésime ne le permet pas, d'où plus de fluidité, mais tellement plus harmonieux. Il a été élaboré avec 85 % merlot, 13 % cabernet-sauvignon et 2 % cabernet-franc vendangés entre le 18 et le 27 septembre. Il titre 14,2°. 3-12 ans.

#### Ch. Trottevieille 1er cru classé Grand vin 2017 95-96

La robe est sombre avec un nez très raffiné. Le vin est élégant, de demi-corps, léger, délicat, pas la densité du 2015 ou la cambrure du 2016, il est fermé de surcroît, mais le raffinement est là, l'élégance aussi avec un surcroît de fraîcheur. À déguster un peu plus vite, mais il évoluera avec bonheur en bouteille. 3-8 ans.

#### Ch. Valandraud 1er cru 2017 96-97

Robe très noire. Superbe nez de réglisse et de fruits noirs. Le vin est dense, serré, superbe matière, très joli moelleux, beau cassis en bouche, grande classe des tannins, il a une palette plus large, une sorte de mix entre millésime froid et chaud. Il a totalement absorbé son boisé, tannique, de longue garde. Une réussite majeure. 25 000 b au lieu de 40 000. Il a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc. 5-15 ans.

#### Ch. Valandraud Virginie 2e vin 2017 93-94

Robe noire et nez intense, très pur. Le vin est dense, serré, d'une belle densité, une sacrée matière assez tannique. Il est issu de 5 ha à Libourne, 10 ha à Puyblanquet, où rien n'a gelé. Les tannins sont fermes, l'ensemble de belle longueur. Fraîcheur et équilibre. Le vin a été élaboré avec 80 % merlot, 15 % cabernet-franc, cabernet-sauvignon et malbec. Il titre 14,5° 5-15 ans.

#### Ch. Villemaurine Cru classé 2017 93-94

La robe est sombre avec un joli nez très pur. Le vin est souple en attaque, le milieu de bouche est ferme mais avec un joli moelleux, beaux arômes de myrtille et de fumé. Il est un peu plus frais

que le 2016, mais c'est un beau vin. Le vin a été élaboré avec 80 % merlot et 20 % cabernet-franc. 3-12 ans.

#### Ch. Villhardy 2017 88-89

La robe est noire avec un joli nez de réglisse. Le vin est un peu fluide, un peu boisé, un peu léger. À déguster sur son fruit. 3-8 ans.

#### Ch. Yon-Figeac Cru classé 2017 88-89

Robe grenat et joli nez de fruits rouges. Le vin possède une bonne densité avec de la chair, la maturité est un peu juste, mais le vin possède du fond. Belle réussite ! 3-8 ans.

## Puisseguin Saint-Émilion

#### Ch. Clarisse Vieilles vignes 2017 92-93

Robe noire. Le vin est dense, moelleux, grosse différence avec la cuvée classique, beaucoup de charme. 3-12 ans.

#### Ch. Clarisse 2017 87-88

La robe est sombre avec un nez intense, assez boisé. Le vin est souple, fluide, légèrement boisé, un peu sec pour le moment. 3-8 ans.

#### Ch. La Maurianne 2017 89-90

La robe est colorée et le vin est solidement bâti sur une matière dense et des tannins fermes, enjolivés de fruits rouges. 3-8 ans.