Bernard Burtschy

Les appellations Moulis et Listrac plutôt favorisées en 2018

Par les hasards des méandres de la Garonne et de la Dordogne, les terroirs des deux appellations communales Moulis et Listrac se sont faits décalés à l’intérieur des terres, ce qui implique un décalage de maturité de huit jours par rapport aux quatre autres plus prestigieuses appellations communales installées le long de la « rivière » que sont Margaux, Pauillac et Saint-Estèphe. Ce décalage de maturité est un gros inconvénient dans les millésimes froids et même un peu frais et qui explique la solide réputation de vins un peu durs et tanniques.

Mais dans les millésimes chauds, ce décalage devient un atout, d’autant que les terroirs ne sont pas tout à fait les mêmes non plus. En dehors des classiques croupes graveleuses comme à Fonréaud, les deux appellations regorgent de terroirs calcaires et argileux qui ont mieux réagi que les autres à la sécheresse des mois d’août et de septembre.

Il en résulte nombre de jolis vins de bonne facture qui seront délicieux dans les cinq prochaines années.

*Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2019, 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 2018, 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 les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2021, puis encore en 2022 pour un avis plus définitif.*

Appellation Moulis

Ch. Biston-Brillette Cru bourgeois 90-91

De robe noire, le vin se présente avec un très joli nez de fruits noirs. Le vin est dense, souple, charmant, lisse, d'une belle longueur. Un vin superbe. Coup de cœur.

Ch. Branas Grand Poujeaux Cru bourgeois 92-93

Etabli sur une douzaine d'hectares de graves garonnaises, la robe est grenat avec un nez de fruits rouges et noirs. Le vin est souple et soyeux avec des tannins sous-jacents très fermes, finale de café et de fruits noirs. Le vin a été élaboré avec 50% merlot, 45% cabernet-sauvignon et 5% petit-verdot.

Ch. Caroline Cru bourgeois 88-89

Ce château de sept hectares est situé sur des graves pyrénéennes reposant sur du calcaire à astéries. La robe sombre avec un nez fumé. Le vin est boisé chic, souple, plaisant. Il peut se déguster dès à présent.

Ch. Chasse-Spleen 88-89

La robe est violette avec un nez discret, puis cuir. Le vin est souple, relativement fluide avec de belles notes de cuir et une finale fraîche.

Ch. Chemin Royal Cru bourgeois 87-88

Le vin est élaboré avec deux tiers merlot et un tiers cabernet-sauvignon sur graves pyrénéennes et une partie argilo-calcaire. La robe est sombre et le vin est souple et fumé, un peu sec sur ses tannins pour le moment.

Ch. Duplessis 89-90

Un vin de bonne facture tout en fruits rouges, joli fond, les tannins sont un peu accrocheurs.

Ch. Haut Bellevue 87-88

La robe est violette avec un nez de fruits noirs. Le vin est suave et dense, pas très long, aérien. A déguster sans trop se presser.

Ch. La Garricq 87-88

La robe est violette et le vin est dense, un peu rustique, un rien moins mûr que le joli 2017.

Ch. La Mouline Cru bourgeois 87-88

Robe grenat et joli nez de fruits rouges. Le vin est souple, un peu fluide mais charmant. A déguster sur le fruit.

Ch. Lalaudey Cru bourgeois 87-88

Robe grenat. Un vin très fruit rouge qui joue le fruit, petite aspérité tannique toutefois qui disparaitra.

Ch. Lestage Darquier Cru bourgeois 86-87

Sur son terroir de graves, le nez est fumé. Le vin est souple, un peu court, mais bien équilibré. Il est prêt à être dégusté.

Ch. Maucaillou 89-90

Robe grenat sombre. Le vin est fluide en attaque mais suivi d'un joli milieu de bouche relativement plein, les tannins sont pointus, la finale un peu chaude et épicée. Donnez-lui un an ou deux pour qu'il s'harmonise.

Ch. Mauvesin-Barton 89-90

Enfin un peu de récolte après un 2017 presque entièrement gelé. Le vin est de demi-corps, frais, très fruits rouges délicatement épicés, bien équilibré. Il est élaboré avec 54% merlot, 40% cabernet-sauvignon et 6% petit-verdot.

Ch. Moulin à Vent Cru bourgeois 88-89

Le vin a été élaboré en bio et sans sulfite ajouté. La robe est noire avec un nez un rien évolué. Le vin est frais, léger, fluide avec un joli milieu de fruits rouges, de bonne longueur. Un bel essai à encourager.

Ch. Myon de l’Enclos Cru bourgeois 88-89

Un vin de bonne densité avec du moelleux et du charme, bien construit, élaboré sur cinq hectares avec moitié merlot, moitié cabernet-sauvignon.

Ch. Pomeys Cru bourgeois 87-88

De robe grenat, le nez exhale les fruits rouges. Le vin joue le fruit et la fraîcheur dont il faut profiter en le dégustant jeune.

Ch. Poujeaux 93-94

Robe sombre avec un joli nez entre fruits noirs et pointe végétale. Le vin est élégant en attaque, le merlot est un peu fluide mais le cabernet-sauvignon largement majoritaire tient l'édifice, jolie finale tendre et de bonne tenue. L’extraction a été très mesurée pour en faire un vin d’une bonne finesse. Il progressera à l'élevage.

Appellation Listrac

Ch. Cap Léon Veyrin Cru bourgeois 88-89

Le vin est élaboré avec 58 % merlot, 39 % cabernet sauvignon et 3 % petit verdot. La robe est très sombre avec un nez intense, un peu végétal sur fond de mûre. Le vin est un peu fluide et vert mais avec du fond et une bonne longueur. Patience, dans deux ans ou trois, il donnera une jolie bouteille, comme d’habitude.

Ch. Clarke 90-91

La robe est violette avec des arômes de cassis et de pomme verte. Le vin est frais, demi-corps, de la verdeur, finale acidulée le tout recouvert par un boisé de luxe.

Ch. Donissan 87-88

Robe grenat. Le vin est léger, fluide, avec beaucoup de fraîcheur, très léger. A déguster sur cette fraicheur revigorante.

Ch. Ducluzeau 88-89

Ce vin de l'équipe Borie de Ducru-Beaucaillou fait la part belle au merlot. Orienté fruits rouges, il joue la fraîcheur et la légèreté. A déguster sur son charme immédiat.

Ch. Fonréaud Cru bourgeois 90-91

Robe sombre violette avec un nez très intense de mûre et d’épices. Le vin est souple, boisé, assez plein en attaque, le milieu de bouche est un peu plus mince, jolie finale merlotante qui masque de solides tannins. Il pourra se déguster assez vite, mais sa capacité de garde est légendaire. Le vin a été élaboré avec 53% cabernet-sauvignon, 43% merlot et 4% petit-verdot.

Ch. Fourcas-Borie Cru bourgeois 90-91

Faisant la part belle au merlot, la robe est très sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est de bonne densité avec une belle palette aromatique, longueur moyenne, jolie finale très expressive.

Ch. Fourcas-Dupré 89-90

De robe grenat sombre, le nez est discret puis un peu végétal sur fond de fruits rouges. Le vin est relativement dense et frais, le milieu de bouche est plus tannique, la finale fraîche. Le vin met toujours un peu de temps pour se mettre en place et mérite mieux.

Ch. Fourcas-Hosten 91-92

Robe grenat sombre avec un nez discret. Le vin débute avec une belle attaque pleine, le milieu de bouche est soyeux, un rien frais, les tannins sont présents mais sans excès, jolie finale. Joli vin bien élevé et remarquablement vinifié.

Ch. Lafon Cru bourgeois 88-89

Robe sombre. Le vin est dense, bonne maturité, il sèche un peu hélas par ses tannins, mais de bonne longueur et bien concentré, cela lui passera avec un peu de patience.

Ch. Lalande Cru bourgeois 88-89

La robe est grenat avec un nez de fruits rouges un peu végétal. Le vin est frais, de bonne densité, un peu sec par ses tannins, mais sans excès.

Ch. Lestage Cru bourgeois 87-88

Etabli sur des graves pyrénéennes sur socle calcaire et argilo-calcaire, le vin est souple et suave, facile d'accès, déjà délicieux. Il est prêt à être dégusté. Le vin a été élaboré avec 56% merlot, 40% cabernet-sauvignon et 4% petit-verdot

Ch. Liouner Cru bourgeois 88-89

De robe grenat, le vin est de bonne densité, un peu vert, mais il évoluera bien.

Ch. Mayne-Lalande 90-91

La robe est grenat sombre avec un seyant nez de fruits rouges. Le vin est de bonne densité, la maturité est un peu juste d’où des tannins un peu asséchants, mais la concentration les dominera. Le vin a été élaboré avec 60% merlot, 30% cabernet-franc, 5% petit-verdot et 5% cabernet-franc.

Ch. Reverdy Cru bourgeois 87-88

La robe est grenat léger, un peu brunie. Le vin est court, léger et fluide. Echantillon fatigué ? A boire.

Ch. Saransot-Dupré Cru bourgeois 90-91

Robe grenat avec un très joli nez de fruits noirs. Le vin est souple, charmant, lisse, belle longueur. Une vraie réussite.

Ch. Vieux Moulin Cru bourgeois 85-86

De robe grenat, le vin est végétal et court, tannins un rien raides.