

Millésime 2018 à Saint-Estèphe : de la profondeur dans les vins

Avec ses terroirs d'argiles profondes au côté des classiques graves, l'appellation Saint-Estèphe était a priori bien armée pour réaliser le sans-faute dans le millésime 2018. Pourtant, après la dégustation des vins en primeurs, la réalité ne paraissait pas aussi simple. Mais les vins ont beaucoup profité de l'élevage et l'appellation réalise en 2018 une performance digne de 2014 et même de 2016 où la réussite était générale.

Le millésime 2018 était pourtant très mal parti et il s'est refait une santé en deux mois seulement, ce qui paraissait bien improbable. Mais il y avait un fort prix à payer. Partout, pour élaborer le grand vin, le niveau de sélection est élevé : à Calon-Ségur, le grand vin représente 40 % de la production, à Montrose il est élaboré avec 52 % de la production, 65 % à Cos d'Estournel. La même rigueur dans la sélection a permis de sauver les seconds vins qui, certes, ne sont pas des grands vins en réduction, mais au moins ils n'accusent pas de la verdeur et des creux en milieu de bouche, signe que la concentration n'était pas toujours au rendez-vous.

Si les niveaux d'alcool sont élevés partout (en moyenne 1° de plus qu'en 2017, ce qui est énorme), les indices tanniques ne sont guère plus élevés qu'en 2017 et les densités exprimées en extrait sec guère plus non plus. Signe que les deux mois de temps très sec ont bien arrangé les choses, mais n'ont pas fait de miracles.

Les premières notes de dégustation étaient 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, les vins ont été élevés et les mises en bouteille effectuées, souvent à la mi-2020. Si les notes en primeurs étaient dépendantes de l'échantillon présenté, les vins sont maintenant en bouteilles, ils ont eu le temps de se reposer un peu. Ces notes de dégustation reflètent donc les vins en bouteille.

Ch. Beau-Site 90/100

Propriété familiale de la maison Borie-Manoux depuis des lustres, de robe grenat sombre, le vin est souple et suave avec des tannins légers et une jolie finale d'épices et de fruits noirs. Il a été élaboré avec 73 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot et 2 % petit-verdot. Dégustez-le sur le fruit.

Ch. Calon-Ségur 97/100

La robe est sombre avec des arômes très intenses et magnifiques avec une vraie diversité dans toute la gamme des fruits noirs et des épices. Le vin est dense et boisé avec un joli velouté charmeur et toujours cette belle complexité, le boisé un peu proéminent en primeur s'est bien intégré. La longueur du vin est impressionnante. Le vin a été élaboré avec 65 % cabernet-sauvignon, 17 % merlot, 15 % cabernet-franc et 3 % petit-verdot et il a été élevé pendant vingt mois en fût neuf. Il titre 14,9° (13,3 en 2017) ce qui est le plus gros degré de Calon avec un pH de 3,75 et un IPT de 70. Rendement de 41 hl/ha et le grand vin représente 40 % de la production.

Ch. Calon-Ségur Marquis de Calon 2e vin 92/100

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses, très fumés et de groseille. Le vin est frais et assez tannique avec un joli fruit et une petite dureté tannique, mais avec beaucoup de fond. La

petite verdeur tannique qui déparait l'échantillon primeur a été éliminée. Il est élaboré avec 53 % merlot et 47 % cabernet-sauvignon. Il titre lui aussi 14,9° avec un pH de 3,65. 41 hl/ha. Il a été élevé 17 mois avec 30 % de barriques neuves.

Ch. Cos d'Estournel 98/100

La robe est très sombre, presque noire avec des arômes très intenses de mûre et de réglisse. Le vin est dense et velouté avec un milieu de bouche tannique et d'une très belle densité, c'est du Saint-Estèphe dans le texte, magistrale finale complexe avec de la cardamome et de belles épices douces relevée par une petite surmaturité. Avec sa concentration exceptionnelle, le vin est très ferme et la patience s'impose. Le vin a été élaboré avec 74 % cabernet-sauvignon, 23 % merlot, 2 % cabernet-franc 1 % de petit-verdot. Il affiche 14,6° (13° en 2017) avec un pH de 3,7 et un IPT de 80. Il est élevé avec 50 % de barriques neuves. Il représente 65 % de la récolte.

Ch. Cos d'Estournel Les Pagodes de Cos 2e vin 94/100

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de mûre. Le vin est souple avec un milieu de bouche tannique et une finale veloutée. Tout second vin qu'il est, sa concentration et son velouté le placent dans la lignée des beaux crus classés du Médoc. Il est élaboré avec 54 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot, 6 % petit-verdot et 3 % cabernet-franc. Il représente un tiers de la production et il est élevé avec 20 % de bois. Il titre 14,5° avec un IPT de 72 et un pH de 3,7. Un grand Pagodes.

Ch. Cos Labory 93/100

La robe est sombre, très jeune avec ses reflets violets. Le premier nez est discret, puis apparaît un très joli fruit épicé. L'attaque est veloutée avec un ample milieu de bouche et sa petite sécheresse habituelle, la finale est de belle tenue. L'ensemble est de bonne facture et dépasse même le glorieux 2014 qui était une réussite. Il a été élaboré avec 46 % de cabernet-sauvignon, 44 % de merlot et 10 % petit-verdot. Le rapport prix-plaisir est exceptionnel.

Ch. Cos Labory, Charme de Cos Labory, second vin 89/100

La robe est grenat sombre avec des arômes discrets, puis à l'aération de mûre et de fumé. L'attaque est souple et charmante, le vin n'est pas très long et il finit un peu sur ses tannins, mais il est net et franc. À consommer dans sa jeunesse.

Ch. Lafont-Rochet 94/100

La robe est sombre avec des arômes de fruits rouges et de cèdre. Le vin est dense, relativement tannique avec du fruit certes, mais dans un style plus austère que d'habitude. Le vin est de bonne densité et compact, mais il doit encore s'affiner en bouteille, les merlots qui apportent souvent le velouté au cru, ne jouent pas leur rôle habituel. Il a été élaboré avec 64 % cabernet-sauvignon, 26 % merlot, 6 % petit-verdot et 4 % cabernet-franc.

Ch. Lafont-Rochet, les Pèlerins de Lafont-Rochet, second vin 90/100

La robe est grenat sombre avec des arômes discrets qui évoluent avec finesse vers la pivoine. Le vin est souple, un peu végétal et un peu sec mais avec un joli fruit, les tannins sont encore un peu accrocheurs. Le vin a été élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon et 50 % merlot.

Ch. Montrose 99+/100

La robe est très sombre, quasiment opaque, avec des arômes intenses de boisé et de cèdre accompagnés de notes florales et de fumé. Le vin est ample avec un magnifique moelleux, la concentration est exceptionnelle, le volume aussi tout comme la pureté. Étant en bio pour les deux

tiers de la surface, Montrose a souffert en 2018, mais le château persiste en passant en 100 % bio en 2019. Pas de chance non plus, la floraison a été un peu hétérogène vers le 1er juin, d'où une perte de récolte de 8 % due à la coulure sur le merlot, la perte due au mildiou est de 15 % autant sur la partie bio que non bio et 7 % dû à la sécheresse. Au final, le rendement est de 25 hl/ha. En dépit de toutes ces vicissitudes, le vin est très pur, avec une incroyable fraîcheur. Le grand vin représente 52 % de la production. Il titre 14,8° avec un pH de 3,7 (respectivement 13,5° et 3,65 en 2017).

Ch. Montrose La Dame de Montrose 2e vin 94/100

La robe est grenat sombre, presque noire avec des arômes intenses et impressionnants de fruits rouges, d'églantine et de réglisse. Le vin est souple et charmant avec un beau velouté, du charme et des tannins, le tout enrobé par une belle matière. Il vaut bien des grands vins. Le second vin a été élaboré avec 52 % merlot, 39 % cabernet-sauvignon, 5 % petit-verdot et 4 % cabernet-franc et il représente 37 % de la production.

Ch. Tronquoy-Lalande 93/100

Élaborée dans le giron de Montrose, la robe est très sombre, presque noire avec des arômes très intenses de la mûre. Belle attaque veloutée avec une bonne longueur et un ravissant côté aérien même si les tannins sont présents. Le vin a été élaboré avec 51 % merlot, 44 % cabernet-sauvignon, 3 % petit-verdot et 2 % cabernet-franc. Vendanges du 18 septembre au 4 octobre.