

Millésime 2018, le Médoc

Le Médoc est une vaste région au nord de Bordeaux de 16 000 ha qui produit, bon an, mal an, cent millions de bouteilles. Elle comprend soixante crus classés en 1855, une multitude de crus bourgeois et de châteaux plus ou moins vastes, une appellation régionale le Médoc, une appellation sous-régionale le Haut-Médoc, et enfin, six appellations communales. Du sud au nord s'égrènent Margaux, Moulis, Listrac, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe.

Situé sur la rive gauche de la Garonne et surtout de son estuaire la Gironde, le Médoc fait la part belle aux terroirs de graves, mais comprend aussi des terroirs calcaires et argilo-calcaires. Le tardif cépage cabernet-sauvignon y règne en masse et apporte sa fraîcheur, une fraîcheur bienvenue dans le millésime 2018 où l'important ensoleillement a fait monter les degrés alcooliques qui talonnent désormais les 15°, un niveau impensable il y a encore une génération, surtout dans le cépage cabernet-sauvignon.

Avec la sécheresse, les maigres terroirs de graves ont souffert en 2018. Certes, à première vue, ils ont bien résisté, mais les observateurs attentifs ont remarqué que les feuilles étaient légèrement incurvées laissant apparaître un léger stress, d'où une alimentation plus ralentie et des densités qui ne sont pas toujours au rendez-vous. Ce stress se manifeste par des petits creux en milieu de bouche qui seront certes masqués à court terme à l'élevage, mais qui réapparaîtra plus tard, comme apparaissent aujourd'hui les séquelles des pluies qui ont marqué le millésime 2015 dans la partie nord du Médoc (à partir de Saint-Julien) et qui font que les vins sont loin de répondre aux attentes de ceux qui les ont payés à prix d'or.

Contre toute attente, le cépage merlot qui a toujours du mal à trouver sa place au côté du strict cabernet-sauvignon a pleinement trouvé son rôle de contrepoint chez ceux qui n'ont pas mis tous leurs œufs dans le panier cabernet-sauvignon. Le millésime 2018 signe aussi l'arrivée du petit-verdot qui, pendant longtemps ne jouait qu'un rôle de curiosité anachronique et qui s'affirme comme un cépage à part entière.

Les redoutables conditions atmosphériques du millésime 2018 ont conduit à une grande hétérogénéité des vins, heureusement atténuée par le rôle crucial des consultants viticoles qui, dans la tourmente, ont su garder un cap en conseillant des extractions douces, des élevages mesurés en bois neuf et en pilotant les dates des vendanges, ce qui était particulièrement délicat entre des niveaux d'alcool élevés et des maturités physiologiques pas toujours atteintes.

Si les vins se dégustaient fort différemment (et souvent plus difficilement) durant les dégustations des vins en primeur en mars 2019, les vins aujourd'hui en bouteilles présentent de très belles surprises. À leur meilleur, les vins du Médoc, et plus particulièrement ceux du Haut-Médoc où ils sont généralement sur des terroirs de graves, présentent de beaux équilibres avec des vins souples et suaves avec des tannins affirmés, mais sans agressivité et des prix très accessibles.

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. Cantemerle 91/100

Robe grenat sombre avec un nez intense de cerise joliment épicé. Le vin est souple et dense, de corpulence moyenne comme d'habitude avec de la rondeur et des notes boisées, très harmonieux avec sa finale fraîche. Il est élaboré avec 67 % cabernet-sauvignon, 20 % merlot, 70 % cabernet-franc et 6 % petit-verdot. Il a été élevé douze mois en barriques (40 % de bois neuf).

Ch. Cantemerle, les Allées de Cantemerle, second vin 89/100

La robe est légèrement brunie et les arômes intenses naviguent entre la groseille et la fougère. Le vin est souple, léger et frais. À déguster dans les trois prochaines années sur ce fruit aérien.

Ch. de Camensac 92/100

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de cuir, un peu boisés. Le vin en bouche est ample et légèrement boisé également avec du volume, il est plein et assez tannique. Le vin en bouteille est très au-dessus de l'échantillon primeur et c'est le meilleur Camensac depuis des lustres. Il a été élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon et 50 % merlot. Il titre 14°.

Ch. de Camensac, la Closerie de Camensac, Second vin 88/100

La robe est légèrement brunie avec des arômes intenses de fougère et de groseille. Le vin est souple et léger avec une belle fraîcheur.

Ch. La Lagune 94/100

Le château La lagune a été fortement touché par la grêle le 26 mai, puis une seconde fois le 15 juillet. La robe est sombre avec des arômes légèrement réduits. Le vin est dense et serré, le cabernet est encore un peu strict mais fin, assez fermé pour le moment. Le vin est élaboré en pur cabernet-sauvignon et en bio.

Ch. La Lagune, Moulin de La Lagune, second vin 91/100

La robe est sombre avec un très joli nez de violette. Le vin est dense, assez tannique et sérieux avec de très jolis arômes.

Ch. La Tour Carnet 94/100

La robe est grenat avec un beau nez de café, de cerise noire et de chocolat. Le vin est plein et ample, assez riche, avec du volume et une belle matière. Grâce à sa suavité, il pourra se déguster assez vite, mais une belle garde est prévisible. Le vin est issu d'un assemblage de 60 % merlot et 40 % cabernet-sauvignon.

Ch. La Tour Carnet, les Pensées de la Tour Carnet, second vin 90/100

La robe est grenat avec de jolis arômes de café grillé. Le vin est de bonne densité, chocolaté, avec de la suavité et des tannins légers. À déguster dans les trois ans.