

LES BORDEAUX PRIMEURS 2021

Les vins des Graves

Bernard Burtschy PhD

Primeurs de Bordeaux 2021

À cloche-pied

Les grands millésimes de Bordeaux sont marqués par une belle maturation à la fois du merlot et des cabernets. En 2021, en raison de la météo défailante, d'un mois de juillet maussade et d'un mois d'août frais, seuls les grands cabernets ont réussi à tirer leur épingle du jeu avec quelques vins du Médoc étincelants. Les merlots réussis sont moins nombreux. Plus frais avec moins d'alcool, le style revient vingt ans en arrière, ce qui n'est pas forcément un mal. Avec des périodes de gel et des épisodes de mildiou dévastateurs, le millésime 2021 est un véritable miraculé. Ces deux phénomènes ont réduit drastiquement la récolte. L'ensemble de la région affiche une baisse de 20 % en volume par rapport à la moyenne décennale, moins de 14 % par rapport à 2020. La région la plus touchée est celle de Sauternes avec une perte de 50 % de la production.

Mildiou et mauvais temps

Le millésime 2021 a été frais et très tourmenté. L'hiver a été pluvieux, ce qui est excellent pour les réserves en eau. Puis les mois de mars et avril avec des pointes de chaleur sortent prématurément les vignes de leur léthargie hivernale et conduisent à un débourrement précoce. Malheureusement, de fortes gelées des nuits des 7 et 8 avril conduiront à des pertes plus ou moins importantes selon les situations. D'autres gelées plus localisées et moins fortes viendront encore début mai, et la suite du mois de mai pluvieux ralentira la vigne.

Acte fondateur du millésime, la floraison débutera en juin et la mi-floraison se situera au 10 juin, soit en gros avec une semaine de retard par rapport aux dix dernières années. Dans l'ensemble du Bordelais, elle est rapide et homogène, ce qui est la première condition d'un bon millésime. La suite se complique à partir du 11 juin, et ce pendant deux mois. Dans certains secteurs comme dans les Graves, les pluies se succèdent pendant plus de deux mois.

Dans les sols déjà lourds et avec de telles précipitations, il était impossible de rentrer dans certaines vignes pour traiter. À cela, il faut ajouter le manque de personnel, surtout chez ceux qui n'ont plus d'équipes maison et qui sous-traitent tout chez des prestataires. Les pertes dues au mildiou représentent dans certains domaines la moitié de la récolte et le merlot est le cépage le plus touché.

Août ne fait pas le moût

La deuxième séquence importante pour la qualité d'un millésime est la période après la floraison. « Août fait le mou, septembre fait le vin », dit l'adage. Avec le réchauffement de la planète, cette séquence débute dès le mois de juillet et c'est après la nouaison que se joue la densité des vins. Or un temps frais et pluvieux s'installe dès le 3 juillet. En dépit d'une jolie fenêtre ensoleillée du 17 au 23 juillet, le temps reste ensuite maussade et sec empêchant une franche véraison comme en 2014 qui s'étale durant tout le mois d'août qui est tout aussi frais. De fait, l'arrêt franc de croissance de la vigne qui est une condition de la bonne maturation du raisin n'a jamais eu lieu.

Ce n'est qu'après le 30 août que s'installe enfin le temps idéal, ensoleillé et sec, trop tard pour un cépage précoce comme le merlot qui est le grand perdant du millésime, sauf chez ceux qui ont une viticulture de premier ordre, mais ils ne sont pas nombreux.

En revanche, le manque d'eau qui a bloqué la véraison des cépages rouges, est très favorable aux cépages blancs. Le sauvignon est ramassé à partir du 28 août, puis le sémillon, à partir du 5 septembre. Sur les sols légers, les vins blancs manquent de concentration, mais ils sont remarquables sur les sols plus lourds, du moins pour ceux qui n'ont pas été ramassés trop tôt.

Septembre et octobre sauvent les cabernets

L'ensoleillement arrive enfin en septembre. La maturation des merlots se poursuit lentement, heureusement sans dégradation de l'état sanitaire, mais avec des teneurs en sucre et des extraits secs faibles. Les épisodes pluvieux empêchent les producteurs de les mener au bout de leur maturité et ils sont ramassés sans enthousiasme fin septembre, avec souvent des tailles de baies élevées.

Un mois d'octobre le plus ensoleillé des trente dernières années depuis 1991 permet, enfin, une belle maturation des cabernets, mais comme pour le merlot avec des tailles de baies élevées, dans une proportion plus faible cependant.

Dans le Sauternais, le climat frais et pluvieux n'a pas permis une bonne installation précoce du botrytis qui ne s'est déclenché qu'à partir de la mi-septembre. La première trie, faible en quantité, a lieu fin-septembre. Il a fallu attendre la mi-octobre pour enfin voir une seconde trie de qualité, puis éventuellement fin octobre pour la troisième trie. Finalement, la qualité est au rendez-vous, mais les quantités sont si réduites à cause du gel que plusieurs châteaux ne sortiront pas. Mais il ne faut pas pour autant négliger ceux qui ont réussi à produire un peu de vin, car il est de très bon niveau.

Des vins blancs secs de grande qualité

Le millésime 2021 est un grand millésime de vin blanc sec, du moins sur les terroirs pas trop légers, et pas uniquement dans la région des Graves. C'est le moment de parcourir la région méconnue de l'Entre-deux-Mers où il existe des réussites éclatantes à des prix dérisoires.

Les crus classés et assimilés des Graves réussissent, dans le millésime 2021, de grands vins qui s'épanouiront magnifiquement dans le temps. Il ne faut cependant pas conclure à la réussite générale des vins blancs. Le millésime est fondamentalement hétérogène, en blanc comme en rouge. Mais dans un contexte où le marché mondial manque de grands vins blancs, il est possible de dénicher de très grandes bouteilles dont les prix n'ont rien de comparable à ceux des grands bourgognes blancs. Achetez-les en primeurs, ils seront introuvables ensuite.

Priorité aux vins rouges de cabernet

Pour rappel, avec deux types de cépages très différents, l'un précoce, les autres plus tardifs, le vignoble de Bordeaux possède deux fers au feu. Lorsque les deux fonctionnent bien, Bordeaux affiche un grand millésime lorsque la floraison s'est bien passée.

En 2021, les deux cépages ont fonctionné très différemment en raison des conditions météorologiques. Le merlot est à la peine, le cabernet s'en sort avec les honneurs. Comme dans le millésime 1986 qui est très similaire, les grands cabernets-sauvignons du Médoc ont produit de grands vins à Pauillac comme à Margaux, ainsi qu'à Saint-Estèphe. Et ils évolueront aussi magnifiquement que les grands 1986.

Avec des proportions maximales de cabernet-sauvignon, les châteaux Margaux, Léoville-Las Cases, Latour, Calon-Ségur et autres Montrose ont élaboré de grands vins. Sur la rive droite, Ausone, Cheval Blanc, Angelus et même Pavie ont joué avec des niveaux record de cabernet-franc qui, lui aussi, est splendide. Mais ils sont handicapés par un merlot moins flamboyant, d'autant que les températures moyennes de septembre étaient plus fraîches à Saint-Émilion que dans le Médoc.

Pour les châteaux qui ont essentiellement du merlot dans leur panier, la situation est plus délicate, mais s'en sortent bien ceux qui ont une viticulture de tout premier ordre comme Canon La Gaffelière, Grand Corbin-Despagne, Clos Fourtet qui sont tous trois menés en biodynamie ou encore Valandraud, car les conditions de production ont joué un rôle primordial.

Le style des vins des années 90

Avec des températures dans l'ensemble plus fraîches dans le millésime 2021, les degrés alcooliques sont en baisse en moyenne de 1° par rapport à 2020, ce qui n'est pas un mal, bien au contraire. Les acidités sont aussi plus élevées. Côté positif, les vins se présentent avec une belle fraîcheur, dans un style proche de 1986 ou encore 2014 où les grands Médoc avaient brillé. Mais il faut prendre garde aux manques de densité et de maturité.

En effet, s'il existe de très belles réussites, le millésime 2021 reste un millésime difficile et les vins peuvent manquer de densité. Beaucoup de producteurs ont chaptalisé certaines cuvées, ce qui ne s'était pas vu depuis longtemps.

Le boisé est en très net retrait et très rares sont les cuvées qui pêchent par le sur boisage ce qui préserve le fruit et la renaissance du style classique bordelais.

Même au plus haut niveau, des creux en milieu de bouche se font sentir. Dans les échantillons primeurs, les vins ont comme toujours une forte couleur, mais dans un an, ils commenceront à brunir assez prématurément comme certains 2017.

Si souvent, à force de sélections, les premiers vins s'en sortent bien, les seconds vins pâtissent des difficultés du millésime et la marge entre premiers et seconds n'a jamais été aussi importante. Sauf quelques exceptions, les seconds vins n'ont guère d'intérêt.

Les maturations des raisins ont été difficiles et la pyrazine est de retour, surtout sur le cabernet. En caricaturant le millésime, les merlots sont dilués et les cabernets sont verts, surtout là où le désherbage chimique est roi et les vignes peu travaillées. Ceux qui ont pris des risques en vendangeant tard ont réussi de très jolis vins et ceux qui vendangent tôt et qui ont eu quelques succès dans les trois derniers millésimes en sont pour leurs frais cette année, car les recettes idéologiques ont leurs limites.

Achetez avec précaution

Après avoir dégusté au printemps 2022 pendant plus de trois semaines plus d'un millier de vins, la qualité est pour le moins hétérogène. Côté positif, le travail paie et il existe de très beaux vins dans tout Bordeaux et à tous les niveaux, surtout du côté de vins construits sur le cabernet. Plus que jamais, il faut être vigilant et être très sélectif dans ses achats.

Cependant, il existe de fort belles pépites qui méritent l'achat en primeurs, mais ne vous fiez ni aux réputations ni aux classements. Si vous aimez les vins frais et digestes, le millésime 2021 est pour vous et ils pourront être dégustés relativement rapidement.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu en avril 2022, quelques semaines plus tard que les années précédentes. Tous les vins ont été dégustés sur place, beaucoup à l'aveugle d'ailleurs, puisque nous sommes parmi les rares dégustateurs à pratiquer ce mode de dégustation. Rappelons que les raisins du millésime 2021 ont été récoltés à l'automne 2021, ils ont été vinifiés et en mai 2022, 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 2024, puis encore en 2025 pour un avis plus définitif.

La région des Graves

Les vins rouges des Graves

La sortie de l'hiver est classique, mais le mois de février est plutôt doux, ce qui incite à un débourrement précoce entre le 24 mars et le 1^{er} avril. Hélas, le gel ne tarde pas à poindre son nez et la région se retrouve avec une dizaine de nuits difficiles entre le 28 mars et le 20 avril, d'où une réduction des rendements. Contrairement à d'autres régions du Bordelais, la floraison a été longue et elle s'est étalée parfois jusqu'à fin juin.

L'humidité élevée et toute une série d'orages durant la deuxième quinzaine de juin déclenchent le mildiou d'autant que les averses continuent en juillet. La véraison a du mal à s'enclencher et le cépage merlot est à la traîne. Le cabernet-sauvignon et le petit-verdot en revanche profitent des conditions tardives du millésime et les grands vins sont élaborés essentiellement avec ces deux cépages. En dehors des vignobles « urbains » comme Haut-Brion qui affiche un rendement de 48 hl/ha, les rendements sont faibles (20 hl/ha à Larrivet Haut-Brion, 22 hl/ha à Smith Haut-Lafitte).

Graves rouges

Ch. Brondelle 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes intenses entre fruits rouges et noirs. Le vin est léger et de bonne densité, l'ensemble est charmant, prêt à être dégusté.

Clos Floridène 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes très fruits rouges. Le vin est souple et très joliment épicé, judicieusement extrait avec des tannins légers.

Ch. Crabitey 2021 92-93

La robe est grenat sombre avec des arômes intenses de fruits noirs. Le vin est de bonne densité, un peu plus frais que d'habitude, mais avec du fond.

Ch. de Cérons 2021 91-92

La robe est grenat sombre avec des arômes de réglisse. Le vin est souple, assez charmeur, frais en finale.

Ch. de Chantegrive 2021 92-93

La robe est sombre. Le nez est intense, très fumé. Le vin est assez frais sans sa chair habituelle, mais avec un très joli cabernet, le vin est assez strict, la finale est très fumée.

Ch. de Portets 2021 92-93

La robe est grenat avec une bonne matière et de jolies notes fumées. L'ensemble possède beaucoup d'élégance.

Ch. Ferrande 2021 91-92

La robe est grenat avec des notes de cassis et de végétal. Le vin est assez frais, campé sur son cabernet ce qui le rend un peu austère, mais il est déjà prêt à être dégusté.

Grand Enclos du château de Cérons 2021 91-92

Robe grenat avec des arômes très fruits rouges. Le vin est de bonne densité, très affable, charmeur.

Ch. Haura 2021 91-92

La robe est grenat avec un nez très ouvert et de beaux arômes de fruits rouges, de végétal et d'épices. Le vin est charmant.

Ch. Haut-Sèlve 2021 88-89

La robe est sombre avec des arômes végétaux, en bouche aussi, ce qui lui donne beaucoup de fraîcheur.

Ch. Le Bonnat 2021 87-88

Robe grenat avec des arômes fumés et végétaux. Le vin est charmant et souple, très jus de fruit.

Ch. Rahoul 2021 92-93

La robe est sombre avec des arômes de cassis. Le vin est relativement plein avec un beau merlot, finale fraîche de violette.

Ch. Roquetaillade La Grange 2021 89-90

Robe grenat avec des arômes un peu végétaux. Le vin est frais et manque un peu de fond, mais le merlot lui donne du charme.

Pessac-Léognan rouges

Ch. Bouscaut Cru classé de Graves 2021 94-95

La robe est sombre avec des arômes intenses dominés par la violette du malbec. Le vin est frais et élégant avec une belle pointe de fraîcheur. Le vin est encore tannique mais couvert par une belle matière, il est beaucoup plus élégant que d'habitude avec une finale très malbec qui pourtant ne représente que 9 % de l'assemblage.

Caractéristiques techniques. Cépages : 47 % de merlot, 44 % cabernet-sauvignon, 9 % de malbec. Il titre 13° avec un rendement de 30 hl/ha.

Ch. Cantelys 2021 92-93

Élaborée dans le giron de Smith-Haut-Lafitte, la robe est sombre avec des arômes de fruits noirs. L'attaque est fraîche avec une petite amertume. Il faut dire que le terroir est plus froid, la maturité est un peu jeune d'où un vin un peu « andante ».

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % cabernet-sauvignon et 30 % de merlot.

Ch. Carbonnieux Cru classé de Graves 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes de fruits noirs, mais aussi une petite pointe végétale. Le vin est d'honnête densité et frais avec une petite amertume et aussi une jolie finale assez tendue. Un Carbonnieux toujours un peu austère à ce stade, un peu plus frais que d'habitude avec un boisé bien maîtrisé. Mais il se fait toujours avec le temps. La perte due au gel est de 10 à 12 %, la perte due au mildiou à peu près autant.

Caractéristiques techniques. Cépages : 58 % cabernet-sauvignon, 28 % de merlot, 7 % cabernet-franc et 7 % de petit-verdot. Il titre 13,5° avec un pH de 3,7 et un rendement de 40 hl/ha.

Clos Marsalette 2021 93-94

La robe est grenat avec des arômes fumés et joliment épicés. Le vin est souple avec de la rondeur, il possède beaucoup de charme, il est peu extrait avec une jolie finale très épicée.

Caractéristiques techniques. Cépages : 55 % cabernet-sauvignon, 44 % de merlot et 1 % de cabernet-franc. Il titre 13° avec un rendement de 45 hl/ha et il est élevé avec 25 % de fûts neufs.

Ch. Couhins Cru classé de Graves 2021 92-93

La robe est grenat sombre. Le vin est de bonne densité, légèrement végétal, il mérite encore un peu d'élevage. Production de 45 hl/ha et production de 50 % de grand vin.

Caractéristiques techniques. Cépages : 49 % cabernet-sauvignon, 44 % de merlot et 7 % de petit-verdot.

Ch. Couhins La Dame de Couhins Second vin 2021 90-91

La robe est grenat avec un nez intense légèrement végétal. Le vin est frais, un peu mince, assez léger. À déguster sur le fruit.

Caractéristiques techniques. Cépages : 57 % de merlot, 20 % cabernet-sauvignon, 12 % cabernet-franc et 11 % de petit-verdot.

Ch. Couhins-Lurton Cru classé de Graves 2021 93-94

La robe est grenat avec un superbe nez de pivoine. Le vin est élégant, peu extrait, assez tannique en milieu de bouche avec un peu d'amertume et une jolie finale souple. La fermentation s'est effectuée en barriques de 500 l sous l'égide d'Éric Boissenot. Le vin est peu extrait et le deuxième pressurage a été remis directement dans le jus de goutte.

Dom. de Chevalier Cru classé de Graves 2021 97-98

La robe est très sombre, presque noire avec de beaux arômes complexes de mûre de cèdre. Le vin est dense avec une belle fraîcheur, il est franc, droit et tannique. Le grand classicisme du cabernet-sauvignon

s'impose dans toute sa grandeur avec la délicate touche fumée de Chevalier. Immense réussite qui s'inscrit dans la lignée des grands vins du château.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % cabernet-sauvignon, 10 % de merlot, 5 % de petit-verdot et 5 % de cabernet-franc.

Dom. de Chevalier L'Esprit de Chevalier Second vin 2021 94-95

La robe est très sombre avec un joli nez épicé. Le vin est dense et serré, assez tannique avec du fond et même un peu intégriste par la rigueur du cabernet-sauvignon. Un des plus beaux seconds vins dans un millésime où ils sont peu nombreux.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % cabernet-sauvignon, 25 % de merlot et 10 % de petit-verdot.

Ch. de Cruzeau 2021 88-89

Robe grenat avec un nez de fruits rouges. Le vin est un peu fluide, un peu vert aussi.

Ch. de Fieuzal Cru classé de Graves 2021 93-94

La robe est grenat foncé avec des arômes intenses et relativement complexes de fruits noirs et de groseille. Le vin est frais et svelte avec une bonne structure, les tannins sont affirmés, avec de l'élégance et une petite verdeur qui induit une petite dureté tannique. Donnez-lui quelques années de garde.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % de merlot, 40 % cabernet-sauvignon et 10 % de petit-verdot.

Ch. de France 2021 89-90

La robe est sombre avec un nez intense un peu boisé. Le vin est de corpulence moyenne, assez léger et un peu fluide, la pointe boisée lui donne du charme d'autant qu'il est peu extrait.

Ch. de Rochemorin 2021 88-89

Robe grenat avec un vin fluide qui se dégustera rapidement.

Ch. Haut Bacalan 2021 90-91

Robe grenat avec un joli nez élégant. Le vin est léger et fluide, sans aspérité avec un joli fruit en finale.

Ch. Haut Lagrange 2021 89-89

Robe grenat avec des arômes de framboise. Le vin est de bonne facture avec des tannins modérés, une petite verdeur asséchante et un fruit délicat.

Ch. Haut-Bailly Cru classé de Graves 2021 96-97

La robe est grenat sombre avec ses arômes très classiques de fruits rouges et noirs mâtinés de cèdre. L'attaque du vin est de bonne densité, le vin est construit sur le cabernet ce qui lui donne de l'élégance, beaucoup d'élégance même, ce qui est la marque de fabrique de Haut-Bailly.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % cabernet-sauvignon, 22 % de merlot, 10 % de petit-verdot et 3 % cabernet-franc. Il titre 13° comme dans le millésime 2000.

Ch. Haut-Bailly Haut-Bailly II Second vin 2021 93-94

Robe grenat. Le vin est souple avec beaucoup de fraîcheur et une petite touche tannique en finale qui lui donne du maintien. Le vin possède un joli fond, le cabernet-sauvignon apporte sa fraîcheur. Un « II » un peu plus frais que d'habitude, plus élégant aussi.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % de merlot, 25 % cabernet-sauvignon, 3 % cabernet-franc et 2 % de petit-verdot. Il comprend 20 % de vin de presse, d'où son maintien.

Ch. Haut-Bergey 2021 93-94

La robe est très sombre avec des arômes superbes de mûre. Le vin est de bonne densité avec beaucoup d'élégance, la corpulence est moyenne, les tannins sont peu extraits, jolie finale de mûre. Une très belle réussite pour ce vin mené en biodynamie.

Ch. Haut-Brion 1er cru classé 2021 97-98

La robe est sombre avec des arômes très élégants de pivoine, de cèdre et de cerise noire. Le vin est à la fois soyeux et dense avec une belle fraîcheur, l'ensemble présente beaucoup de complexité avec de jolies notes fumées en finale. Le vin est du même calibre que l'immense millésime 1988, avec la même rigueur et le même grand classicisme.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50,3 % de merlot, 38 % cabernet-sauvignon et 11,7 % de cabernet-franc. Il titre 13,8°, le rendement est de 48 hl/ha et il représente 43 % de la récolte.

Ch. Haut-Brion Le Clarence de Haut-Brion Second vin 2021 93-94

De robe grenat, le vin se présente avec un très joli nez fumé et de café grillé. Le vin possède beaucoup d'élégance avec des tannins fins, de la fraîcheur et une bonne structure tannique. Le merlot souvent généreux dans Clarence s'est fait raboter par la fraîcheur du millésime. Clarence est un petit Haut-Brion.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70,4 % de merlot, 18,2 % de cabernet-sauvignon et 11,4 % cabernet-franc. Il titre 13,6°.

Ch. Haut-Nouchet 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est un joli jus de fruits rouges peu extraits, l'ensemble est très charmant.

Ch. La Garde 2021 93-94

Robe sombre à reflets violets avec des arômes de mûres. Belle matière avec un très beau merlot, la fin de bouche est totalement marquée par le calcaire, ce qui lui va à ravir.

Caractéristiques techniques. Cépages : 62 % de merlot, 36 % cabernet-sauvignon et 2 % de petit-verdot. Le vin est élevé avec un tiers de fûts neufs.

Ch. La Louvière 2021 92-93

La robe est grenat avec des arômes de cassis noir. Le vin est de bonne densité avec du charme, la longueur est moyenne, le vin n'est pas encore en place, mais tout est là pour donner une jolie bouteille très accessible.

Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé de Graves 2021 96-97

La robe est noire avec des arômes très intenses, très fumés, mais aussi de boîte à cigare et de mûres. Le vin est ample avec une belle matière généreuse, l'ensemble est de belle longueur avec un léger rétrécissement en finale. Une Mission à l'ancienne avec du volume comme lors de l'ère Woltner, mais avec la fraîcheur du millésime.

Caractéristiques techniques. Cépages : 47,9 % de merlot, 45,8 % de cabernet-sauvignon et 6,3 % cabernet-franc. La mission titre 13,4° avec un rendement de 48 hl/ha et le grand vin représente 40 % de la récolte.

Ch. La Mission Haut-Brion La Chapelle de La Mission Haut-Brion Second vin 2021 92-93

La robe est noire avec des arômes de tabac et une pointe mentholée. Le millésime 2021 a engendré une Chapelle très élégante, toute en fraîcheur avec beaucoup de fruit, elle est presque gourmande avec une finale toute en fraîcheur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 51 % de merlot, 45 % cabernet-sauvignon et 3,5 % cabernet-franc. Le vin titre 13,4°.

Ch. Larrivet Haut-Brion 2021 93-94

Le château a bien compris la faiblesse du merlot en prenant une option radicale en éliminant le cépage et en construisant un vin entièrement avec le cabernet. La robe est sombre avec des arômes superbes de cassis et mûre. Le vin est de corpulence moyenne, mais très harmonieux avec beaucoup de charme et une finale joliment fumée. L'option radicale est payante avec un vin de grande classe.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % cabernet-sauvignon et 20 % cabernet-franc. Rendement de 20 hl/ha seulement.

Ch. Latour-Martillac Cru classé de Graves 2021 94-95

Le millésime 2021 est le 2e millésime élaboré dans le nouveau cuvier. La robe est grenat avec des arômes intenses de fruits noirs et d'épices, puis de fumé. Le vin est de bonne densité et sérieux, car il est campé sur ses cabernets-sauvignons et sa petite dureté, le merlot est un aimable comparse, petite dureté, très jolie finale marquée par le petit-verdot.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % cabernet-sauvignon, 30 % de merlot et 10 % de petit-verdot. Rendement de 38 hl/ha. Il titre 13,3° avec un IPT 80 et un pH de 3,74. Il est élevé avec 40 % de fûts neufs.

Ch. Le Pape 2021 92-94

La robe est grenat avec un nez très intense de fruits noirs. Construit sur le merlot, le vin est souple avec beaucoup de charme et un joli fond. Avec peu de tannins, il est déjà très aimable.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de merlot et 20 % cabernet-sauvignon. Il titre 12,9°.

Ch. Le Thil 2021 92-93

La robe est sombre avec des arômes de fruits noirs. Le vin est frais avec des merlots en fraîcheur, l'ensemble est de bonne longueur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 95 % de merlot et 5 % cabernet-franc.

Ch. Lespault-Martillac 2021 92-93

La robe est sombre et le vin est ample avec une belle matière généreuse, mais aussi de la fraîcheur, ce qui ne lui arrive pas souvent.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % de merlot, 45 % cabernet-sauvignon et 5 % de petit-verdot.

Ch. Malartic-Lagravière Cru classé de Graves 2021 95-96

Le millésime 2021 confirme le changement de style assez radical opéré l'année dernière avec l'arrivée d'Eric Boissenot. La robe est grenat sombre avec un joli nez complexe à la fois fumé, mais aussi de fruits rouges. Le vin est élégant et très classique avec une jolie matière équilibrée, le vin est très harmonieux et finement extrait, loin de la puissance brute des années précédentes. Il rejoint les grands malartics d'autrefois. Rendement de 45,25 hl/ha et il titre 12,8°.

Caractéristiques techniques. Cépages : 67 % cabernet-sauvignon, 32 % de merlot et 1 % cabernet-franc.

Ch. Malartic-Lagravière Le comte de Malartic Second vin 2021 91-92

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le second vin est un vin sympa et friand, très fruits rouges, à déguster dans sa jeunesse.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de merlot, 17 % cabernet-sauvignon et 3 % de petit-verdot. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Ch. Olivier Cru classé de Graves 2021 93-94

La robe est grenat avec un joli nez de cabernet et de belles nuances de cèdre. Le vin est d'une belle densité, les tannins sont très fins, toute la rusticité a disparu. Le vin a fort belle allure. Il faut dire qu'Olivier vit une belle révolution avec début de certification bio et une reprise en main à tous les niveaux.

Caractéristiques techniques. Cépages : 55 % cabernet-sauvignon, 40 % de merlot, 5 % de petit-verdot. Il titre 13,1° avec un pH de 3,7. Rendement de 40 hl/ha.

Ch. Pape-Clément Cru classé de Graves 2021 93-94

La robe est grenat à reflets violets avec des arômes peu expressifs à l'ouverture qui partent vers le merlot, ce qui est rare en 2021. Le vin est souple et d'une belle finesse avec un joli milieu de bouche svelte et peu extrait, la finale est souple et fraîche. Un vin étonnamment construit sur le merlot qui lui donne une suavité immédiate. Il pourra se déguster précocement.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % de merlot et 40 % cabernet-sauvignon. La fermentation malolactique a été effectuée en barriques (23 % neuves). Élevage avec 91 % en barriques et 9 % en foudres.

Ch. Picque-Caillou 2021 91-92

La robe grenat avec des arômes intenses de cassis. Le vin est très cabernet avec de l'élégance, un léger creux et une petite verdeur.

Ch. Seguin 2021 92-93

Nez de cassis. Le vin est d'une belle fraîcheur avec une belle colonne vertébrale.

Ch. Smith Haut Lafitte Cru classé de Graves 2021 94-95

La robe est très sombre avec un joli nez de fruits noirs et de myrtilles. Le vin est relativement léger et très charmeur avec un côté aérien très différent des derniers millésimes. Les beaux merlots sont là, l'ensemble peu extrait. Il se fera vite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 63 % cabernet-sauvignon, 33 % de merlot, 3 % cabernet-franc et 1 % de petit-verdot. Il est élevé avec 60 % de fûts neufs. Il titre 13,5° avec un pH de 3,65. Rendement de 22 hl/ha.

Ch. Smith Haut Lafitte Le Petit Smith Haut Lafitte Second vin 2021 93-94

La robe est grenat. Le vin est suave avec du charme, une belle attaque et beaucoup de fraîcheur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % cabernet-sauvignon et 40 % de merlot. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Ch. Smith Haut Lafitte Les Hauts de Smith-Lafitte Second vin 2021 91-92

La robe est sombre avec des arômes très fumés. Le vin est très frais, le cabernet prend nettement le dessus.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % de merlot et 40 % cabernet-sauvignon. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Ch. Trigant 2021 91-92

Robe sombre avec des arômes de réglisse. Le vin est frais et élégant, de bonne constitution.

Les vins blancs des Graves

Les difficiles conditions atmosphériques qui ont causé bien des soucis aux producteurs de vins rouges sont, au contraire, très favorables aux producteurs de vins blancs qui réalisent en 2021 un millésime absolument exceptionnel, bien supérieur à 2017 par exemple, et qui s'inscriront parmi les plus grands millésimes de vins blancs secs.

Certes, le gel a touché indistinctement les parcelles de rouges et de blancs, en particulier les cépages précoces. Le sémillon par exemple, tout comme le merlot dans les rouges, a été très touché au château Bouscaut comme dans bien d'autres châteaux. Mais la Mission Haut-Brion a aussi perdu ses sauvignons gris. Globalement, la baisse de récolte est de 30 % dans les Graves et près de 50 % à Pessac-Léognan.

Les conditions fraîches et pluvieuses qui ont altéré les vins rouges ont été très favorables aux blancs, en particulier sur les terroirs argilo-calcaires et pour ceux qui ont eu la patience d'attendre au moins début septembre pour le sauvignon, voire la mi-septembre pour les vins les plus complets. Au final, le millésime 2021 a produit en vin blanc quelques vins de légende comme à Haut-Brion et au domaine de Chevalier, mais aussi de beaux vins à Bouscaut, Carbonnieux, clos Marsalette, les deux Couhins ou encore à Latour-Martillac, entre autres. C'est le moment de faire vos stocks.

Graves blancs

Ch. Brondelle 2021 86-87

La robe est pâle avec des arômes intenses de buis. Le vin est léger, un peu fluide, la finale est très fraîche. Il pourra se déguster vite.

Clos Floridène 2021 87-88

La robe est pâle avec des arômes de buis et de citronnelle. En bouche aussi, le vin est végétal et frais, avec même un peu de verdure, mais qui lui donne de la fraîcheur. Mais l'ensemble possède une belle densité et il reviendra dans la norme dans un an ou deux pour donner un joli flacon.

Ch. de Cérons 2021 92-93

La robe est pâle avec des arômes de miel. Le vin est souple avec une sucrosité charmante et une belle fraîcheur aussi.

Ch. de Chantegrive 2021 92-93

La robe est pâle avec des arômes de buis. Le vin est d'une belle densité avec du volume et un beau fond, l'ensemble est encore un peu boisé et la finale est encore un peu retenue, mais une jolie bouteille est en perspective.

Ch. de Portets 2021 91-92

La robe est pâle. Les raisins ont été ramassés en deux tris en manuel, puis le vin est passé en barrique. Les arômes sont un peu boisés et le boisé domine encore le vin, mais il est accompagné d'une très belle fraîcheur avec beaucoup d'élégance. Ce vin ambitieux donnera un très beau vin dans un an ou deux pour ceux qui auront la patience de l'attendre.

Ch. Ferrande 2021 90-91

La robe est pâle avec des arômes de buis. Le vin est de bonne densité et un peu végétal, mais il possède de l'ampleur et une jolie petite amertume. Il se fera avec un an ou deux de bouteille, y compris la finale de boisé fumé.

Grand Enclos du château de Cérons 2021 88-89

Robe pâle avec de très beaux arômes de miel. Le vin est souple avec une petite mollesse en milieu de bouche et une finale un rien étriquée.

Ch. Les Clauzots 2021 90-91

La robe est pâle avec un arôme de kiwi très variétal, mais une belle rondeur apportée par le sémillon tempère l'ensemble.

Ch. Roquetaillade la Grange 2021 87-88

La robe est pâle avec une forte réduction. Le vin est un peu végétal et sec. Il faudra le revoir.

Pessac-Léognan blancs

Ch. Bouscaut Cru classé de Graves 2021 95-96

La robe est pâle à reflets verts avec des arômes de bonne complexité et de très jolies notes de miel. Le vin est ample avec de la matière et une belle complexité qui mêle fraîcheur et concentration. Un Bouscaut très élégant avec l'éclat dû au terroir calcaire. Le sémillon ne représente que 30 % de l'assemblage à cause du gel au lieu des 40 à 45 % habituels. Grand vieillissement prévisible.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % de sauvignon blanc et 30 % de sémillon. Il titre 13° avec un rendement de 30 hl/ha.

Ch. Cantelys 2021 93-94

La robe est paille avec des arômes de buis et de genêt, puis de miel. Le vin est souple et gourmand avec son brin de mollesse habituel qui lui donne un côté gourmand.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % de sauvignon blanc et 50 % de sémillon.

Ch. Carbonnieux Cru classé de Graves 2021 95-96

La robe est pâle à reflets verts avec des arômes intenses marqués par le buis du sauvignon comme en 2020. Le vin est d'une belle densité avec du fond et beaucoup de matière, la belle ligne acide sous-jacente le tient de bout en bout. Le vin évoluera magnifiquement en bouteille pour donner un vin de grande garde. Faites vos stocks.

Caractéristiques techniques. Cépages : 67 % de sauvignon blanc et 33 % de sémillon. Il titre 13,5° avec un pH de 3,2. Rendement de 40 hl/ha.

Clos Marsalette 2021 93-94

Ce clos de Stéphane de Neipperg se présente avec une robe pâle. Les arômes sont intenses et de bonne complexité, certes, il n'est pas très puissant, mais tout en élégance avec une finesse incroyable.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % sauvignon et 40 % de sémillon. Rendement de 26 hl/ha. Il titre 12,5° et il est élevé avec 25 % de fûts neufs.

Ch. Couhins Cru classé de Graves 2021 94-95

La robe est pâle avec des arômes discrets qui se révèlent peu à peu. Le vin est dense et serré avec une belle fraîcheur et de la longueur. Une réussite majeure qui fera date.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de sauvignon avec un peu de sauvignon gris.

Ch. Couhins La Dame de Couhins Second vin 2021 92-93

La robe est pâle avec des arômes intenses de sauvignon bien mûr. Le vin est souple et charmant avec une belle matière suave. La Dame est charmante, très avenante. Le vin est élaboré avec de très jeunes vignes en général sur des terroirs tardifs. Une perte de 40 % de la récolte est à déplorer en raison du gel indirect.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de sauvignon avec un peu de sauvignon gris.

Ch. Couhins-Lurton Cru classé de Graves 2021 96-97

Le vin n'est élaboré qu'avec du pressurage vertical. La robe est à reflets verts avec des arômes très purs. Le vin est d'une grande élégance avec un beau fond et une belle longueur, l'ensemble est aérien avec une superbe matière. Un superbe sauvignon sur le plus beau terroir de Pessac-Léognan pour ce cépage. Un vin de grande garde.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de sauvignon blanc.

Dom. de Chevalier Cru classé de Graves 2021 98-99

La robe est pâle avec de superbes arômes très intenses d'une étonnante complexité où se mêlent des fleurs blanches, des notes d'ananas, d'épices et de vanille. Le vin est dense et souple avec une belle générosité et une grande fraîcheur, la palette aromatique est de grande classe, la finale éblouissante. Un immense Chevalier blanc qui s'inscrit au sommet d'une lignée étincelante et qui est parti pour donner un flacon de légende. De grande garde, évidemment.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 % de sauvignon blanc et 25 % de sémillon. Il titre 13,5°.

Dom. de Chevalier L'Esprit de Chevalier Second vin 2021 94-95

La robe est pâle avec des arômes très intenses de citronnelle, de pomme verte et de pamplemousse. Le vin est dense et assez droit dans un style très strict. Ce vin serré gagnera à être gardé un an ou deux avant consommation.

Ch. de Cruzeau 2021 92-93

La robe est pâle avec de beaux arômes de raisins mûrs. Le vin est ample avec un beau volume et une grande matière.

Ch. de France 2021 92-93

La robe est pâle avec des arômes de buis. Le vin est ample avec une belle matière, le vin possède du volume et de la chair, le boisé est présent comme d'habitude.

Ch. de Rochemorin 2021 90-91

Robe pâle avec des arômes de buis. Le vin est frais et végétal, mais avec une belle matière qui évolue bien dans le verre

Ch. de Fieuzal 2021 94-95

La robe est pâle avec des arômes intenses dominés par le buis du sauvignon et ses fleurs blanches. Le vin est d'une grande franchise avec une belle acidité, il possède du fond, il est assez tannique avec une belle matière et une grande finale d'acacia. Renseignement pris, il est élevé en bois d'acacia. Il évoluera bien dans le temps.

Caractéristiques techniques. Cépages : 65 % de sauvignon et 35 % de sémillon. Le sauvignon a été ramassé du 1^{er} au 8 septembre et le sémillon du 8 au 13 septembre.

Ch. Haut Lagrange 2021 90-91

La robe est pâle avec de jolis arômes de fougère. Le vin possède de la matière et une belle palette aromatique.

Ch. Haut-Brion Grand vin 2021 99-100

De robe pâle, les arômes sont splendides avec des fleurs blanches, des notes d'ananas et de citron légèrement confit, de miel aussi. Le vin est à la fois très élégant avec une superbe palette aromatique, mais aussi avec un côté généreux et même opulent, dans le style de 1985 qui est une des grandes réussites du passé. Ce vin absolu évoluera magnifiquement dans le temps.

Caractéristiques techniques. Cépages : 43 % de sauvignon et 57 % de sémillon, ce qui représente la proportion du vignoble. Rendement de 45 hl/ha sur le sémillon. Il titre 13,8°.

Ch. Haut-Brion La Clarté de Haut-Brion Second vin 2021 94-95

La robe est paille avec des arômes intenses de pamplemousse et même de mirabelle. Le vin est souple et charmant, l'ensemble est très suave, la matrice acide est masquée, mais la belle fraîcheur apparaît en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 44,1 % de sauvignon et 55,9 % de sémillon.

Ch. La Garde 2021 91-92

De robe pâle, les arômes expriment un beau sauvignon mûr avec de belles notes d'agrumes. Le vin est dense avec une belle matière pleine, ce qui lui donne une ampleur inédite. Le vin est vinifié en partie en foudre, en partie en barriques (15 % de neuves).

Caractéristiques techniques. Cépages : 92 % de sauvignon blanc et 8 % de sémillon. Les vendanges du sauvignon se sont déroulées du 6 au 14 septembre et celles du sémillon du 14 au 21 septembre.

Ch. La Louvière 2021 95-96

La robe est pâle avec des arômes intenses de sauvignon entre buis et genêt avec des notes de pomme verte et de pamplemousse. Le vin est dense et pur avec une grande élégance et beaucoup de persistance. Il représente la quintessence de la pureté d'un grand sauvignon.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de sauvignon blanc.

Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé de Graves 2021 97-98

La robe est pâle avec des arômes de poire et de pomme vertes. En attaque, le vin est frais et porté par le sauvignon, l'ensemble est de belle longueur avec le sémillon en arrière-plan qui ne se révèle qu'en finale avec le côté crémeux qui caractérise La Mission. Le vin est encore dans ses starting-blocks avec un vin un peu plus frais que d'habitude en dépit de ses 14,1° et il mettra un peu plus de temps à se faire.

Caractéristiques techniques. Cépages : 44,8 % de sauvignon et 55,3 % de sémillon. Les sémillons ont en partie gelé. Il titre 14,1° avec un rendement de 31 hl/ha, car le sauvignon gris a gelé.

Ch. Larrivet Haut-Brion 2021 94-95

De robe pâle, le nez affiche de beaux arômes de sauvignon d'une belle maturité avec des notes de pêche blanche et de mangue. Le vin est dense, un peu boisé vanillé, mais d'une belle ampleur avec du fond et surtout un volume assez exceptionnel. Charmeur au diable ! Il est élevé avec 50 % de fûts neufs, 30 % en cubes bois tronconiques et 20 % en cuves béton.

Caractéristiques techniques. Cépages : 78 % de sauvignon blanc et 22 % de sémillon.

Ch. Latour-Martillac Cru classé de Graves 2021 95-96

La robe est paille avec des arômes intenses d'ananas, de pêche et de miel. Le vin est tonique et belle vivacité et de la longueur. Le vin est encore dissocié avec de très beaux sémillons encore masqués par le sauvignon. L'élevage de quinze mois sur lies harmonisera le tout. Belle réussite.

Caractéristiques techniques. Cépages : 57 % de sauvignon blanc et 43 % de sémillon. Rendement de 46 hl/ha. Il titre 12,8°.

Ch. Lespault-Martillac Second vin 2021 93-94

La robe est pâle avec un joli nez de notes citronnées et de miel. Le vin est souple et suave avec beaucoup de charme, l'ensemble est très aimable.

Ch. Malartic-Lagravière Cru classé de Graves 2021 95-96

La robe est pâle avec de très jolis arômes raffinés de pamplemousse et de pêches avec une pointe citronnée. Le vin est d'une belle densité avec une belle intégration du boisé, un très beau fond et une très grande élégance. Rendement de 49,5 ha.

Caractéristiques techniques. Cépages : 89 % de sauvignon et 11 % de sémillon.

Ch. Malartic-Lagravière Le comte de Malartic Second vin 2021 92-93

La robe est pâle avec des arômes peu expressifs au début, puis citronnés et de poire. Le vin est suave avec beaucoup de charme, l'ensemble est tout en douceur avec une petite amertume en finale.

Caractéristiques techniques. Cépages : 87 % de sauvignon et 13 % de sémillon.

Ch. Olivier Cru classé de Graves 2021 95-96

La robe est pâle avec un beau nez bien ouvert, marqué par le sauvignon. Le vin est franc et d'un bel équilibre avec beaucoup de fond, nettement plus de fond que d'habitude. Le millésime 2021 signe la révolution au château Olivier qui entame sa conversion bio et une reprise spectaculaire du vignoble.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % sauvignon blanc et 20 % de sémillon. Il titre 13,5° avec un pH de 3,14. Vendanges du 8 au 16 septembre.

Ch. Pape-Clément Cru classé de Graves 2021 94-95

La robe est paille avec un très joli nez intense citronné de sauvignon, mais pas uniquement, car une bonne complexité se dévoile à l'aération avec des notes de pêche et de pomme verte. Le vin débute avec une belle fraîcheur, puis il se déploie progressivement avec une jolie matière et des notes de miel pour terminer sur un classieux sémillon.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % de sauvignon blanc et 30 % de sémillon. Il est élevé avec 50 % en foudres dont 16 % de fûts neufs, 47 % en barriques dont 21 % en neuves, 3 % en contenants divers.

Ch. Picque-Caillou 2021 92-93

La robe est pâle à reflets verts. Les arômes et le vin est marqué par le sauvignon et ses arômes de buis qui possède une belle densité avec une bonne maturité, le vin possède de l'allant. Une belle réussite de Picque-Caillou.

Ch. Smith Haut Lafitte Cru classé de Graves 2021 95-96

La robe est pâle à reflets verts avec des arômes moyennement intenses et de bonne complexité. Ils sont moins tropicaux que les autres années et plus nuancés avec des notes citronnées et même de pomme verte. Le vin est de bonne consistance et élégant avec la droiture apportée par la fraîcheur du millésime.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % de sauvignon, 5 % de sauvignon gris et 5 % de sémillon. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs.

Ch. Smith Haut Lafitte Le Petit Smith Haut Lafitte Second vin 2021 93-94

La robe est pâle à reflets verts avec les arômes marqués par les notes de genêts et de pamplemousse d'un sauvignon mûr. Le vin est souple et charmant avec un peu de sucrosité. Un vin avant tout destiné à la table avec une belle matière.

Caractéristiques techniques. Cépages : 80 % de sauvignon et 20 % de sémillon. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs.

Ch. Smith Haut Lafitte Les Hauts de Smith-Lafitte Second vin 2021 92-93

La robe est pâle à reflets verts avec des arômes de buis et de pomme verte. Le vin est frais avec de la tonicité, du fruit et de notes florales.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de sauvignon. Il est élevé avec 50 % de fûts neufs.