

BORDEAUX PRIMEURS 2021

Sauternes et Barsac

Bernard Burtschy PhD

La région de Barsac et de Sauternes en 2021

Parmi toutes les régions bordelaises, la région de Barsac et de Sauternes est celle qui a payé le plus lourd tribut aux conditions atmosphériques avec à l'arrivée des productions microscopiques après des batailles acharnées contre le gel, le mildiou et même la grêle. En raison de sa configuration dans une légère dépression, celle qui permet le déclenchement du botrytis, les deux nuits de gel des 7 et 8 avril ont été particulièrement éprouvantes et dévastatrices. La longue période humide qui a suivi, a favorisé le développement du mildiou, une autre bataille homérique qu'il a fallu mener.

Les pluies de mi-septembre ont tout de même permis l'émergence du botrytis avec, au 30 septembre, une première trie très limitée en volume. Il a fallu attendre 10 octobre pour une belle deuxième trie qui forme le cœur des assemblages. La troisième trie fin octobre était beaucoup moins satisfaisante. Le climat pendant les vendanges a permis de rentrer dans les meilleures conditions les maigres récoltes.

Pour quel résultat ? Si les quantités sont très réduites, la qualité des vins liquoreux du millésime 2021 est de tout premier ordre et le millésime 2021 s'inscrit en qualité dans le panthéon des grands millésimes. Le botrytis est de grande qualité, la fraîcheur est au rendez-vous et la liqueur de tout premier ordre. Hélas, il y en a fort peu en quantité. Précipitez-vous !

Les blancs secs de la région

Clos des Lunes, Lune d'Argent 2021 92-93

Ce grand vin blanc sec se présente avec une robe pâle et de beaux arômes de miel d'acacia, de pêche blanche et d'abricot portés par un sémillon de belle maturité. En bouche, le vin est souple et charmant avec un joli fond, le vin ne manque pas de fraîcheur, ni d'allant.

Caractéristiques techniques. Cépages : 70 % de sémillon et 30 % de sauvignon. Le gel a fait perdre 50 % de la récolte.

Ch. d'Arche, A de Château d'Arche 2021 92

Élaborés avec une forte proportion de sémillon, les arômes sont marqués par des notes de pêches jaunes et jaunes. Le vin est ample avec de la matière et un joli fond. Il est particulièrement intéressant en bouche où sa matière fait merveille.

Caractéristiques techniques. Cépages : 90 % de sémillon et 10 % de sauvignon.

Ch. Doisy-Daëne 2021 90-91

La robe est pâle à reflets verts avec des arômes de buis. Le vin est frais et un peu vert, il joue la fraîcheur avec des arômes de pomme verte. Un peu simple.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % de sémillon.

Ch. Guiraud, G de Guiraud 2021 92

De la robe pâle s'échappent des arômes discrets d'agrumes et surtout des notes citronnées. Le vin est de belle densité avec une belle palette aromatique.

Caractéristiques techniques. Cépages : 55 % de sémillon et 45 % de sauvignon.

Ch. Lafaurie-Peyraguey 2021 93-94

La robe est pâle à reflets verts. À l'ouverture, les arômes sont discrets, puis ils vont vers l'ananas et le citron. La bouche est d'une belle densité avec un beau sauvignon et d'une belle longueur. Il se développe très agréablement en bouche et progresse à l'aération pour donner un vin brillant et d'une grande persistance.

Ch. Myrat Muscadelle 2021 91

Il n'est pas sûr que cette cuvée se trouvera un jour dans le commerce tant les quantités sont réduites en raison du gel. La robe est pâle avec les passionnants arômes de muscadelle. Le vin est dense et souple, plein de charme avec un beau vin sec très original. Mais en raison des faibles quantités, il ne sera probablement pas commercialisé.

Ch. Rayne-Vigneau Sauvignon 2021 91-92

La robe est pâle à reflets verts avec des arômes très intenses de buis. Le vin est dense et construit sur le sauvignon avec une belle matière et aucune agressivité, joli sémillon en finale.

Ch. Sigalas-Rabaud La sémillante 2021 92-93

La robe est pâle à reflets verts et les arômes sont moyennement intenses avec une jolie touche boisée. En bouche, le vin est souple avec un joli milieu de bouche très plein et une splendide finale miellée.

Ch. Suduiraut Lions de Suduiraut 2021 92-93

La robe est très pâle avec des arômes très intenses d'un sémillon superbe qui lui donne des arômes de pêche blanche et de pamplemousse sur un fond de miel d'acacia. En bouche, le vin est dense avec un beau milieu de bouche suave et une superbe finale. Hélas, le rendement n'est que de 4 hl/ha en sec.

Caractéristiques techniques. Cépages : 62 % de sémillon et 48 % de sauvignon. Il titre 13,5° et il est élevé avec 25 % de fûts neufs et 25 % de fûts d'un vin.

Barsac

Ch. Coutet 1er cru classé 2021 95-96

La robe est paille dorée avec des arômes de mirabelle et d'ananas bien mûr. Le vin est de bonne densité, très typé Coutet, avec la fraîcheur barsacaise. Rappelons que Coutet est situé sur le terroir le plus frais de l'appellation. La longueur est certes moyenne et le vin est encore un peu sur sa réserve, mais l'ensemble est de grande tenue et la finale est splendide avec ses fruits tropicaux, puis de cannelle et une pointe de fraîcheur.

Caractéristiques techniques. Cépages : 75 % de sémillon, 23 % de sauvignon et 2 % de muscadelle.

Ch. Doisy-Daëne Cru classé en 1855 2021 95-96

Ramassé en quatre tries, la robe est paille avec des arômes de foin coupé qui se développent à l'aération. En bouche, la belle attaque en bouche est suivie d'un très joli milieu de bouche avec une vraie liqueur, l'ensemble est de belle longueur, la pourriture noble possède la fraîcheur très barsacaise, jolie finale de grande classe et très aromatique.

Ch. Myrat Cru classé en 1855 2021 95-96

La robe est paille avec des arômes moyennement intenses de fruits tropicaux avec une petite réduction, ce qui est normal à ce stade. Le vin est souple avec jolie matière et surtout beaucoup de délicatesse avec une belle acidité. Le vin possède un peu moins de gras, mais avec une belle pureté et de la persistance. Un grand Myrat très barsac. Hélas, les rendements sont ridiculement bas en raison du gel.

Sauternes

Ch. Arche Cru classé en 1855 2021 95-96

De robe paille, les arômes sont pour le moment bloqués par le soufre avant de laisser percer les notes d'ananas confit. En bouche, le vin est ample et généreux avec un superbe milieu de bouche grâce à un très joli botrytis, l'ensemble possède de la fraîcheur avec un beau fond et une pointe boisée.

Ch. Bastor La Montagne 2021 92-93

La robe est paille brillante avec des arômes très intenses de poire très mûre et d'ananas. Le vin est souple avec une jolie liqueur, le vin est charmeur et facile d'accès avec une finale ravageuse. En quelques années, le vin a beaucoup gagné en densité et en profondeur. Un des plus grands millésimes de la propriété, si ce n'est le plus grand.

Clos Haut-Peyraguey 1er cru classé 2021 96-97

La robe est jaune paille avec des arômes très ouverts, enjôleurs même avec ses traditionnelles notes d'abricot. Le vin est ample avec une pointe de fraîcheur due à une proportion inhabituelle de sauvignon, le milieu de bouche est splendide avec un vrai rôti, la finale d'ananas confit est toute en puissance. Superbe botrytis.

Caractéristiques techniques. Cépages : 60 % de sémillon et 40 % de sauvignon.

Ch. de Fargue 2021 95-96

La robe est paille et les arômes sont exubérants, foin coupé d'abord, puis une explosion de mangue et d'ananas confit. En bouche, le vin est ample avec une fort belle matière et de jolies notes d'ananas, l'ensemble est très plein, mais ne manque pas de fraîcheur.

Ch. Haut Bergeron 2021 94-95

La robe est paille avec de superbes arômes d'ananas confit. Le vin est très élégant avec un très beau milieu de bouche et une belle liqueur accompagnée des habituelles notes de safran, finale de grand charme.

Ch. La Tour Blanche 1er cru classé 2021 91-92

La robe est paille avec des arômes discrets puis évoluant vers la poire et l'ananas. Le vin est assez frais avec une bonne matière, une belle structure qui masque la sucrosité et une superbe finale de poire confite. Si le vin n'a pas son exubérance habituelle, il brille par son équilibre et sa fraîcheur.

Ch. Lafaurie-Peyraguey 1er cru classé 2021 96-97

De robe paille, les arômes sont très ouverts avec des notes d'oranges confites et de mangue mâtinées d'un peu de chèvrefeuille. Le vin est ample avec du gras, le vin est généreux avec beaucoup de volume, le milieu de bouche est formidable par sa fraîcheur, son très beau botrytis, grande finale de pâte d'amande.

Ch. Lamothe Cru classé en 1855 2021 94-95

La robe est paille dorée avec des arômes moyennement intenses d'orange confite et de miel accompagnés d'une pointe boisée. En bouche, belle attaque souple avec un superbe milieu de bouche complexe, l'ensemble est d'un bel équilibre avec une finale splendide. Grande réussite.

Ch. Lamothe-Guignard Cru classé en 1855 2021 93-94

La robe est paille dorée avec des arômes très intenses de foin coupé, de cacahuète et de café. Le vin est ample avec beaucoup de matière et de générosité, le vin brille par sa matière ample heureusement compensée par une belle acidité. Un liquoreux très plein, ce qui est rare en 2021.

Ch. Raymond-Lafon 2021 94-95

La robe est paille avec des arômes un peu bloqués par le soufre, qui à l'aération de transforment en manque, orange confite et d'ananas. Le vin est souple avec une superbe pourriture noble, le vin est encore un bébé, un peu trop protégé pour le moment ce qui est normal, mais le millésime 2021 s'inscrit parmi les grandes réussites du château, qui pourtant n'en manque pas.

Ch. Rayne-Vigneau 1er cru classé 2021 94-96

La robe est paille dorée avec des arômes discrets, puis ananas confit et poire. Le vin est d'une corpulence moyenne avec beaucoup d'élégance et de la fraîcheur, belle finale de poire confite.

Ch. Sigalas-Rabaud 1er cru classé 2021 95-96

La robe est paille dorée avec des arômes de foin coupé puis de mirabelle. En bouche, belle attaque ronde avec un superbe milieu de bouche complexe et tout en élégance, la finale est éblouissante, entièrement dans le style de Sigalas.

Ch. Suduiraut 1er cru classé 2021 95-96

La robe est paille dorée avec des arômes intenses de foin coupé, puis d'abricot confit et d'épices. En bouche, le vin est souple et charmant avec la suavité toute particulière de Suduiraut, l'ensemble est onctueux mais sans lourdeur grâce à une belle fraîcheur, l'ensemble présente beaucoup de finesse sans la moindre déviation de pourriture acide et un botrytis d'anthologie.

Conditions de production. Rendement très réduit de 1 hl/ha, soit 33 barriques. Le vin titre 14° avec 140 g/l de sucre résiduel, soit plus de 21° potentiel. Il est élaboré avec 100 % de sémillon.