

Primeurs 2016 en Sauternes et Barsac : des liquoreux fins et délicats

L'été chaud et sec qui a sauvé les vins rouges a été une catastrophe pour le développement du botrytis qui a eu beaucoup de mal à s'installer. Il a fini par le faire tardivement sur des raisins mûrs, d'où une grande hétérogénéité entre les propriétés. C'est un millésime de vigneron...et les meilleurs sont au niveau des beaux 2015, mais ils sont peu nombreux.

Viendra, viendra pas ? Certes, il ne faut pas être cardiaque à Barsac et à Sauternes où la patience est toujours de mise, mais tout de même. Les pluies terribles du printemps 2016 ont généralement été passées sans encombre, car la pourriture, même grise et bien connue dans la région a pu être combattue avec efficacité.

En revanche, l'été très chaud a laissé des traces, en particulier sur le sémillon qui est largement majoritaire dans le secteur. Tout comme pour les vins blancs secs, sa croissance a été largement ralentie, ce qui se paye par une moindre densité. Avec le beau temps chaud et sec, la pourriture noble s'est fait attendre par manque d'eau. Une pluie orageuse les 13 et 14 septembre a permis de débloquer un peu la situation, et permis de ramasser une première trie largement passerillée que les meilleurs châteaux n'ont pas toujours intégré dans l'assemblage.

L'orage conséquent et tant attendu du 30 septembre avec près de 40 mm d'eau inocule le botrytis sur des raisins mûrs, à Barsac un peu plus qu'ailleurs, ce qui engendre toute une série de tris superbes dès le lundi 3 octobre 2016 qui engrange 20 à 30 % de la récolte selon les châteaux. Une autre pluie arrive le 12 octobre ce qui permet de nouveaux apports. Les tris qui sont effectuées entre les 17 et 21 octobre sont de qualités remarquables. La plupart des châteaux arrêtent le 21 octobre, tout comme d'ailleurs pour les rouges, une conjonction qui est rare. Des pluies importantes tombent à nouveau le 23 octobre, ce qui permet à quelques risque-tout comme Raymond-Lafon de rentrer une dernière trie de très bonne qualité du 27 au 31 octobre.

Les liquoreux produits en 2016 sont un peu moins denses que ceux de 2015 en raison de la sécheresse de l'été. En revanche, ils possèdent pour les meilleurs une élégance et une pureté

rarement rencontrée depuis 1988. Les amateurs de puissance seront déçus, les 2016 ne sont pas massifs et leur « rôti » ne saute pas immédiatement ni au nez ni en bouche. Mais ils raviront les amateurs de liquoreux fins et racés avec une forme de légèreté qui leur siéront avec charme.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2017, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours et même un peu moins cette année depuis que l'Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2016, 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 le dégusterons à nouveau et en bouteille en 2019, puis encore en 2020 pour un avis définitif.

Barsac

Ch. Broustet 2e cru 2016 17

Le vin se présente avec un beau nez de miel et d'ananas confit, loin du boisé tonitruant de 2015. Le vin est frais avec un joli milieu de bouche équilibré, la liqueur est moyenne mais bien présente avec de beaux arômes purs. Une vraie réussite, le plus beau Broustet depuis longtemps. 3-12 ans.

Ch. Climens 1er cru 2016 17,5

Comme d'habitude, rien n'est assemblé à Climens, mais très gentiment, quatre échantillons ont été présentés. Le premier intitulé sud se présente avec une très belle liqueur avec un vrai botrytis, mais un rien court car un peu trop sur le sucre : il titre 14,2° avec 141 g/l de sucre et représente 43 % de la récolte. Le deuxième s'intitule Nord avec beaucoup de raffinement, certes moins de liqueur (14,1° avec 120 g/l de sucre) et représente 16 % de la récolte. Le troisième intitulé Est est un vin tendu, assez strict, un peu court avec 14,4° + 129 g/l de sucre. Il représente 14 % de la récolte. Le dernier est nommé Ouest avec une robe dorée. Le vin est de demi-corps, un peu strict avec un équilibre de 14° et 131 g/l. Il représente 27 % de la récolte. Très clairement, il est possible d'élaborer par assemblage un très beau nectar. 3-15 ans.

Ch. Coutet 1er cru 2016 18

La robe est pâle avec un nez fin de pierre à fusil sur fond d'ananas et d'orange confite. Le vin est splendide avec une liqueur de grande classe, l'ensemble est raffiné avec un milieu de bouche génial d'ananas frais et une belle finale d'une grande complexité. Grande réussite qui rejoint le splendide 2015 et nettement supérieur à 2014. 3-20 ans.

Ch. Doisy-Daëne 2e cru 2016 17

Joli nez de fruits confits, pêche, ananas. Le vin est très élégant avec de beaux arômes d'une grande pureté, le vin possède une jolie liqueur, de la longueur, une finale complexe. Une belle réussite pour ce cru très régulier. 3-8 ans.

Ch. Doisy-Védrines 2e cru 2016 17

Doisy-Védrines est toujours d'une grande élégance et le 2016 en « rajoute » pour ainsi dire avec un vin très élégant, tout en finesse, aérien, sans lourdeur. Il est largement au niveau du splendide 2015. 3-8 ans.

Bordeaux Blanc (région Sauternes)

Ch. Suduiraut S de Suduiraut Vieilles Vignes 2016 16,5

Le vin s'appelle dorénavant S de Suduiraut Vieilles Vignes. De robe pâle, il possède un joli nez complexe pêche blanche, citronné. Le vin possède de la densité, la finale est splendide, le milieu de bouche bien concentré. Il a été élaboré avec 56 % sémillon et 44 % de sauvignon blanc. Il titre 13,9° avec une acidité totale de 4,2. Les vieux sémillons ont été ramassés le 7 septembre et les vieux sauvignons blancs le 8 septembre. Ces vieilles vignes sont plantées sur un terroir de grosses grèves et S de Suduiraut est élaboré depuis le millésime 2004. 3-12 ans.

Ch. Suduiraut Le blanc sec 2016 15,5

Le sec de Suduiraut est de fait le second vin de S de Suduiraut. La robe est pâle avec un nez intense, assez complexe. Le vin est souple, charmant, facile d'accès. La création de ce vin est de fait une étape importante de l'évolution vers les secs à Sauternes. Il a été élaboré avec 51 % sémillon et 49 % sauvignon blanc. Il titre 13,8° avec une acidité totale de 3,9. Il a été élevé avec 90 % de barriques anciennes et 10 % de barriques neuves pendant six mois. 0-5 ans.

Sauternes

Ch. Bastor Lamontagne 2016 16

Nez intense, citronné. Le vin est de demi-corps, élégant, frais, pas beaucoup de sucrosité et de liqueur, très agréable à déguster. 3-8 ans.

Ch. Cantegril 2016 16,5

Le vin est de robe paille avec un joli nez d'abricot. Le vin est souple avec de belles notes d'abricot aussi, l'ensemble possède beaucoup de charme sans la moindre lourdeur. 0-10 ans.

Ch. Clos Haut Peyraguey 1er cru 2016 17,5

De robe paille, Clos Haut-Peyraguey se présente avec un joli nez d'abricot. Le vin est ample, assez riche pour un 2016 avec un beau velouté, du gras et de la richesse, ce qui est un peu détriment de la pureté. Un compromis classique. Joli vin. 3-15 ans.

Ch. d'Yquem 1er cru supérieur Grand vin 2016 18,5

La robe est de couleur paille et les arômes sont flamboyants sur l'ananas. Le vin est très élégant, structuré par une belle acidité, avec de la longueur et de l'ampleur, l'ensemble est très précis et complexe avec une liqueur très fine. Il retrouve le style plus consensuel avec de la chair qui fut le sien. Ce millésime plus tardif pour la pourriture noble qui est arrivée tard sur des raisins mûrs a finit par accoucher un beau vin. Son équilibre est de 14,2° et 135 g/l avec un pH de 3,90, ce qui n'est pas loin du 2015 qui a un peu moins d'alcool et un rien de plus de sucre (13,9° avec 144 g/l). En revanche, il est moins frais que les 2014 et 2015 (avec des pH respectifs de 3,60 et 3,65), ce qui confirme dans les chiffres l'impression de velouté. 5-25 ans.

Ch. Fargues 2016 17,5

De robe paille, le nez est très engageant avec des arômes d'abricot confit. Le vin est ample, très ananas confit, il est riche, ample, avec de la fraîcheur et un grand botrytis. Une grande réussite. 3-15 ans.

Ch. Filhot 2e cru 2016 17

La robe est pâle avec un joli nez d'ananas. Le vin est doté d'une belle liqueur avec de la fraîcheur, un très beau botrytis, une belle longueur. Une vraie longueur dans son style très classique qui vieillit toujours remarquablement. 3-15 ans.

Ch. Guiraud 1er cru 2016 17,5

En 2016, Guiraud ne se présente pas avec côté baroque riche et plein. Le joli nez est très fin avec des arômes de pêche blanche sur le fond abricot habituel. Le vin est étonnamment frais sans sa puissance habituelle mais avec de la persistance, la liqueur ne se fait pas sentir contrairement à son habitude, mais elle est bien présente. 3-8 ans.

Ch. Haut Bergeron 2016 17,5

De robe paille dorée, le nez est splendide, complexe, subtil. En bouche, le vin se présente avec un joli fruit magnifique sublimé par de la fraîcheur. L'ensemble possède une grande longueur, il est très précis, sans aucune lourdeur. Ce vin très réussi est bien meilleur qu'une bonne moitié des crus classés. 3-15 ans.

Ch. La Tour Blanche 1er cru 2016 16,5

La robe est jaune dorée avec des arômes d'ananas et de carton mouillé. Le vin est ample, avec de la puissance, son équilibre classique sur le sucre qui fait son charme et sa petite déviation qui le rend reconnaissable à l'aveugle. 3-12 ans.

Ch. Lafaurie-Peyraguey 1er cru 2016 18

De robe paille dorée, le vin se présente avec un joli nez de citron confit qui se mue en abricot à « aération. Le vin est de bonne densité, la liqueur n'est pas aussi apparente que d'habitude, mais la pureté est là, la densité aussi. Belle réussite. 3-12 ans.

Ch. Malle 2e cru 2016 16

Le vin est de demi-corps, avec peu de liqueur apparente, il est un peu sec en finale. Le vin n'a jamais été un monstre de puissance, ce n'est pas du tout son style, mais il ne se présente pas pour le moment sous son meilleur aspect. 3-5 ans.

Ch. Raymond-Lafon 2016 17,5

La robe est paille dorée, ce qui est classique pour Raymond-Lafon. Le vin est ample, généreux pour le millésime même s'il n'a pas l'ampleur habituelle, l'ensemble est de belle longueur, très équilibré. Son équilibre est de 14,15° d'alcool avec 124 g/l de sucres résiduels, son pH est de 3,75, ce qui n'est pas très différent du 2015 (13,9° avec 134 g/l de sucres résiduels et un pH de 3,85). Une belle réussite. 3-15 ans.

Ch. Rayne-Vigneau 1er cru 2016 16,5

La robe est jaune et le vin est riche, ample, nettement plus dense que le 2015, ce qui est rare. La recherche de la concentration est évidente, ce qui entraîne un petit défaut de pureté à ce stade. 3-8 ans.

Ch. Rieussec 1er cru 2016 17,5

La robe est un rien moins dorée que d'habitude avec son nez habituel d'ananas, mais un peu moins confit. Le vin est charmant, de demi-corps, le vin est léger ou plutôt le paraît. Les 140 g/l (149 g/l en 2015) de sucre ne se sentent pas. Il a été élaboré avec 83 % sémillon, 12 % sauvignon et 5 % de muscadelle. Les vendanges se sont déroulées du 26 septembre au 4 novembre. 3-15 ans.

Ch. Rieussec Les Carmes 2e vin 2016 16,5

Les Carmes se présentent avec un joli nez d'ananas. Le vin est souple, charmant, facile d'accès. Il se fera vite. Il a été élaboré avec 98 % sémillon et 2 % muscadelle. 3-8 ans.

Ch. Sigalas-Rabaud 1er cru 2016 17,5

La robe est dorée avec un joli nez citronné, citron confit puis abricot confit. Le vin est frais, de bonne densité, de demi-corps, avec une belle droiture, même un peu de fermeté, gage d'un beau vieillissement. Une réussite dans le millésime avec un vin certes de demi-corps, mais fort bien équilibré. 3-15 ans.

Ch. Suduiraut 1er cru 2016 18

Avec sa robe paille habituelle, le nez est complexe. Le vin est splendide, raffiné, certes de demi-corps, mais d'une belle facture. Le botrytis est arrivé tard, mais sur des raisins mûrs. Suduiraut a été élaboré avec la fin de la 2e trie et la 3e trie, les deux en octobre. En tout, il y a eu quatre tris, la première a eu lieu le 22 septembre, la quatrième entre début novembre et le 9 novembre. Le vin a été élaboré avec 94 % sémillon et 6 % sauvignon. Il titre 13,8° avec 140 g/l de sucres résiduels, ce qui est classique à Suduiraut. L'acidité totale est de 3,5 (3,8 en 2015) avec un rendement global de 22 hl/ha, ce qui est, pour une fois, confortable. 3-20 ans.