Saint-Julien le grand charme, mais pas toujours la profondeur

Millésime après millésime, la dégustation des Saint-Julien est toujours une des plus séduisantes. Les terroirs de graves maigres lissent les aléas climatiques et engendrent des vins charmeurs aux tannins policés avec des arômes enjôleurs toujours très joliment épicés.

Il en est aussi du cas du millésime 2018, un millésime pourtant très paradoxal, à saint-Julien comme ailleurs. Grâce à deux mois épatants, août et septembre, les raisins ont pu mûrir, les niveaux d’alcool grimper, même grimper haut. En moyenne les vins font un degré de plus que 2017 et ils ont atteint des niveaux jamais vus jusqu’à présent.

Les vins de Saint-Julien sont charmants et séduisants, ce qui est toujours le cas certes, mais encore plus vrai en 2018. Sont-ils grands pour autant ? A observer de plus près les vignes à partir de la fin août, beaucoup de feuilles étaient incurvées, en léger stress. Ce qui fait la force de Saint-Julien, ses graves maigres, sont aussi sa faiblesse car en cas de grande sécheresse, l’alimentation hydrique est moins bonne que celle des terroirs calcaires ou argileux.

A la dégustation, les vins sont à première vue splendides, mais beaucoup accusent de légers creux en milieu de bouche, ce que confirme les niveaux d’extraits secs qui ne dépassent guère ceux de 2017.

Le millésime 2018 est un très bon millésime à saint-Julien, mais il est loin d’atteindre la profondeur des 2005 et 2010, et même des 2016. Il est juste après, ce qui n’est pas si mal, mais ne justifie pas à exploser les prix.

*Ces notes de dégustation sont 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 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 les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2021, puis encore en 2022 pour un avis plus définitif.*

Ch. Beychevelle Cru classé 94-96

La robe est grenat avec un nez discret, puis très fruits rouges. Le vin est très élégant, joli milieu de bouche avec des tannins fins, belles notes épicées, l’ensemble de bonne longueur. Un vin très harmonieux. Le vin a été élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon, 41 % merlot, 6 % petit-verdot et 3 % cabernet-franc. Il titre 14,5° (13,5° en 2017) avec un pH de 3,71 (3,66 l’année dernière). Le grand vin représente 50 % de la récolte.

Ch. Branaire-Ducru Cru classé 94-95

La robe est sombre à reflets violets avec un premier nez discret, puis classique vers la framboise et les épices. Un joli vin équilibré, un peu plus frais que d’habitude mais de bonne longueur, jolie finale très élégante. Le style du 2018 est un peu plus frais, mais quelle élégance ! Il a été élaboré avec 58 % cabernet-sauvignon, 33 % merlot, 5 % petit-verdot et 4 % cabernet-franc. Il titre 14,3° avec un pH de 3,6 (13,5° en 2017 avec un pH de 3,6). Le grand vin représente 60 % de la récolte.

Clos du Marquis 94-95

Le vin se présente avec un très joli nez de cassis et d’épices. Le vin est élégant, légèrement tannique avec une jolie matière, un beau fond et une superbe finale épicée très réussie. Le vin a été élaboré avec 64 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot et 6 % cabernet-franc. Il titre 14,5° comme en 2017 avec un IPT de 79 soit nettement plus (65) et un pH de 3,64. Il est élevé avec 55 % de barriques neuves. Rendement de 35 hl/ha.

Ch. du Glana 89-90

Élaboré avec 60 % cabernet sauvignon et 40 % merlot, la robe est soutenue avec un nez très fumé. Le vin est souple, charmeur, joliment fumé, campé sur la fraîcheur du cabernet-sauvignon.

Ch. Ducru-Beaucaillou Cru classé 95-97

La robe est violette avec un nez de crème de cassis. Le vin est de bonne densité avec de belles notes épicées, petit creux toutefois en milieu de bouche, la finale est charmante avec des tannins sont présents. Il se caractérise avec une belle saveur et un fruit frais et pur. Le vin a été élaboré avec 85 % cabernet-sauvignon et 15 % merlot. Il titre 14,5° soit un degré de plus qu’en 2017 avec un pH de 3,70 et IPT de 95 nettement supérieur à celui de 2017 (78). Il est élaboré en fût neuf.

Ch. Ducru-Beaucaillou La Croix de Ducru-Beaucaillou 93-94

La robe est noire avec un nez intense, très épicé. Le vin est souple, charmant. Le vin est tenu par le cabernet avec sa pureté. Le vin a été élaboré avec 62 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot et 3 % petit-verdot. Il est élevé avec 70 % de fût neuf.

Ch. Gloria 93-94

La robe est sombre à reflets violets avec un joli nez entre fruits rouges et fruits noirs. Le vin est de bonne densité avec un formidable milieu de bouche très Saint-Julien, belles notes épicées en finale. Grande réussite. Le vin a été élaboré avec 61 % cabernet-sauvignon, 26 % merlot, 8 % petit-verdot et 5 % cabernet-franc.

Ch. Gruaud-Larose Cru classé 94-96

Robe sombre à reflets grenat. Le nez est très intense, d’une belle complexité. Le vin est dense avec un superbe milieu de bouche, plus élégant que d’habitude, très belle finale. Belle réussite, car la fraîcheur du millésime lui fait le plus grand bien. Il est élaboré avec 67 % cabernet-sauvignon, 24 % merlot, et 9 % cabernet-franc. Il titre 14,2°.

Ch. La Bridane 88-90

La robe est noire avec un joli vin typé saint-Julien, il ne possède pas beaucoup de densité, mais il est tellement harmonieux.

Ch. Lagrange 93-94

La robe est sombre à reflets violets avec un nez de fruits rouges. Le vin est de bonne densité avec une structure demi-corps, il affiche beaucoup d’élégance, un rien fluide en finale, mais avec de beaux arômes.

Ch. Lalande 89-90

Un joli vin de demi-corps, un peu fluide mais équilibré et harmonieux, très charmeur.

Ch. Lalande-Borie 92-93

La robe est noire et le vin est dense et souple avec de jolies notes de mûres et d’épices et une bonne finale. Derrière cette façade, le vin est compact, assez épicé. Rendement de 35 hl/ha, la perte étant due plutôt par évaporation.

Ch. Langoa-Barton Cru classé 93-94

Robe grenat sombre. Joli nez de cuir. Le vin est souple avec de beaux arômes de cuir, un rien fluide, de bonne longueur avec une finale solide. Il est élaboré avec 63 % cabernet-sauvignon, 28 % merlot et 9 % cabernet-franc. Il titre 13,9° d’alcool.

Ch. Léoville Las Cases Cru classé 97-99

De robe grenat, le nez est intense, très cabernet. Le vin est de grande densité, assez tannique mais pas agressif, d’une belle longueur. Grande finale toute en pureté avec beaucoup de longueur et de fraîcheur. Un immense Las cases. Il est élaboré avec 80 % cabernet-sauvignon, 11 % cabernet-franc et 9 % merlot. Il titre 14,5° (13,3° en 2017) avec un IPT de 80 et un pH de 3,65. Il est élevé tout comme en 2017 avec 90 % de barriques neuves. Vendanges du 18 septembre au 10 octobre. Rendement 35 hl/ha.

Ch. Léoville Las Cases Petit Lion 2e vin 94-95

Même si le second vin a hérité des merlots de Las Cases, le nez est très frais. En bouche aussi, le vin est droit et frais, de demi-corps, légèrement tannique avec une belle finale. Le vin a été élaboré avec 45 % merlot, 42 % cabernet-sauvignon et 13 % cabernet-franc. Comme son grand frère, il titre 14,5°, mais avec un IPT moindre de 68.

Ch. Léoville-Barton Cru classé 95-96

Robe grenat sombre. Nez très intense, très épicé. Le vin est dense avec un beau milieu de bouche plein, belles notes épicées, tannique en finale avec des tannins très fins. Belle réussite très supérieure cette année à Langoa. Il est élaboré avec 82 % cabernet-sauvignon et 18 % merlot et il titre 14° (13° en 2017).

Ch. Léoville-Poyferré Cru classé 94-96

La robe est noire avec un nez de fruits noirs. Le vin est serré, tannique, relativement frais mais avec un fruit mûr et une bonne densité. Le vin est élaboré avec 64 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 3 % cabernet-franc et 3 % petit-verdot. Il titre 14,4° (13,2° en 2017) avec un IPT de 90, et un pH de 3,7.

Ch. Léoville-Poyferré Pavillon de Léoville-Poyferré 88-89

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est souple, très fruits rouges, léger et fluide avec une petite dureté tannique. Le vin n’est pas vendu en primeurs.

Ch. Moulin Riche 89-91

Élaboré par l’équipe de Léoville-Poyferré, la robe est profonde avec un nez joliment épicé. Le vin est de bonne densité, suave, franche trame tannique, de la fraîcheur. Le vin a été élaboré avec 50 % cabernet-sauvignon, 23 % merlot, 17 % petit-verdot et 1 % cabernet-franc. Il titre 14,1° (13,2° en 2017) avec un IPT de 80 et un pH de 3,7.

Ch. Saint-Pierre Cru classé 95-96

La robe est presque noire avec un nez de fruits noirs. Le vin est dense, serré, assez tannique mais avec une belle matière, finale sur les fruits noirs. Une grande réussite élaborée avec 77 % cabernet-sauvignon, 21 % merlot et 6 % cabernet-franc.

Ch. Talbot Cru classé 94-95

La robe noire et nez discret avant de s’ouvrir vers le cassis et le cèdre. Le vin est très élégant, les tannins sont fins, belle longueur, le vin possède un peu plus de fraîcheur qui lui sied bien, la corpulence est moyenne, la finale de première classe. Un Talbot très élégant élaboré avec 66 % cabernet-sauvignon, 29 % merlot et 5 % petit verdot. Il atteint 14° d’alcool.