

Bordeaux,
le millésime 2011

Par Didier ROMIEUX

- **VINISSIME** -

Chemin la tour
83170 BRIGNOLES
FRANCE

LE MILLESIME 2011 à BORDEAUX

Avant même qu'il ne naisse, ce millésime portait en lui le doute...

Passer après le fantastique 2009, et le somptueux 2010 relevait de la gageure, et personne ne voyait comment ce millésime arriverait à faire parler de lui.

Hormis les calculs d'apothicaire consistant (pour les châteaux) à souhaiter que le millésime soit bon, ce qui soutiendrait les cours des 2 précédents, tandis que s'il s'avérait plus que problématique, la forte chute des cours atteindrait par contrecoup les deux précédents.

Bref, nous sommes loin de l'approche de l'amateur, mais bien plus dans celles, financière et comptable qui éloignent malheureusement le vrai consommateur de ces vins désormais inaccessibles pour la plupart d'entre nous.

Pourtant, le millésime 2011 avait admirablement commencé ! Un printemps exceptionnel de précocité et de chaleur avait permis une sortie des feuilles de premier ordre. Tout allait bien jusqu'au mois de Juin où la chaleur excessive allait provoquer des grillures sur les baies...on a relevé 35.6°C à l'ombre et ceci a provoqué des dommages dans le vignoble.

Par la suite, une alternance de périodes froides et sèches a mis la vigne en difficulté. La plante a mal supporté ces écarts trop importants tant dans le différentiel de pluviométrie que dans les amplitudes thermiques.

Au final, des pluies importantes en fin de cycle ont souvent dilué des baies qui étaient en état de stress, et le tout ayant engendré des moûts traduisant bien le cycle végétatif de l'année.

Non pas qu'ils furent mauvais, loin de là, mais les excès en tous genres ont fini par se répercuter dans les raisins et le millésime, au bout du compte, se révèle marqué par ces à coups.

Tout le vignoble Bordelais est uniformément touché par cette climatologie, mais Pomerol dans une moindre mesure.

D'un point de vue général, avec ce millésime 2011, les vins que j'ai goûtés sont bons, certains sont même très bons, avec un profil comme on n'en avait pas vu depuis quelques années...des vins digestes, pas trop alcoolisés, élégants, très agréables à goûter à ce stade, avec un manque de matière très net par rapport aux deux millésimes précédents, mais des vins d'une grande buvabilité, et fort digestes.

Venons en maintenant à considérer le marché du vin à Bordeaux. Après deux années de folie où les prix ont atteint des sommets, poussés par la vague chinoise (le marché asiatique et particulièrement chinois absorbe la presque totalité des vins disponibles sur Bordeaux. Sans lui, les prix seraient atones car les américains n'achètent pratiquement plus depuis 3 ans, et le marché européen ne peut écouler le volume produit par la place de Bordeaux, surtout à ces prix) il va être extrêmement intéressant de voir comment la situation va évoluer avec ce millésime 2011 qui ne sera pas spéculatif.

Il faut garder à l'esprit quelques paramètres pour tenter de comprendre ce qui risque de se passer lors de la campagne des PRIMEURS qui va débiter prochainement.

- 1) Les châteaux ont des trésoreries pléthoriques
- 2) Les prix de sortie des 2011 auront une influence sur les millésimes précédents vendus en primeur. Ainsi, certains seraient tentés de ne pas trop baisser les prix pour soutenir les cours des 2009 et 2010, millésimes certes beaucoup plus recherchés et infiniment plus complexes, mais sans comparaison aucune avec celui qui va être proposé incessamment. Dès lors, une baisse de l'ordre de 20 à 25% qui aurait pour but de protéger (artificiellement) les prix des primeurs 2010 serait une rigolade et condamnerait inexorablement les châteaux à garder leurs vins car les prix stratosphériques atteints avec le millésime 2010 ont

refroidi beaucoup d'acteurs de la place de Bordeaux. Une baisse de l'ordre de 40 à 50% semblerait très importante à première vue, mais pour autant elle mettrait quand même les vins à un niveau bien plus élevé que le grandiose millésime 2005. Le signal serait significatif, mais pour autant, il semblerait que cela ne soit pas suffisant pour susciter un achat Primeur sur un millésime qui est bon, certes, mais sans intérêt aucun à surpayer. Une baisse **supérieure** à 50% semble psychologiquement impossible à réaliser pour les propriétaires, et pourtant il n'y a que dans cette hypothèse qu'un semblant de marché peut opérer.

- 3) Le marché des vins disponibles et surtout les 2009 devenus livrables, montre que les problèmes de trésorerie de nombreux acteurs de la place fait que certains vins (et non des moindres !) sont actuellement moins chers que pendant la campagne Primeurs !!! Ceci ne constitue qu'un bref épiphénomène, mais il est toutefois significatif... Il tend toutefois à annoncer un problème plus important concernant les 2010 lorsqu'ils seront livrables
- 4) Il sera tentant pour les châteaux de ne mettre en marché qu'une petite partie de leurs vins pour essayer de maintenir artificiellement les prix en créant une forme de rareté qui ne trompera pas grand monde. Bref, à trop vouloir tirer sur la corde, celle ci s'est pratiquement rompue.
- 5) Les chinois étaient les grands absents des dégustations Primeurs de ce mois d'Avril. Voilà le signal le plus fort en faveur d'une grande baisse des prix.
- 6) Les marchands ne pourront pas se permettre de stocker les vins du millésime 2011 dont ils n'auront pas grand chose à espérer. De plus leur trésorerie a été absorbée par des 2010 extrêmement onéreux. Les banquiers ne suivront pas...
- 7) Le volume de la récolte est plus important qu'en 2010 sauf à Pomerol où il est en baisse. Ceci concourra à faire baisser les prix, même si une tactique consistant à faire de la rétention artificielle de vin (normalement les châteaux sont censés vendre la totalité de leur récolte au négoce...) en ne proposant que des volumes limités pour essayer de soutenir les prix.

RIVE DROITE/RIVE GAUCHE

Je l'ai dit en préambule, tout le Bordelais a été touché par les aléas climatiques, et ce, des deux côtés de l'estuaire de la Gironde. Toutefois, les vins de St Julien en rive gauche semblent plus réussis que les autres.

Sur l'autre rive, Pomerol s'en sort mieux que St Emilion en raison du décalage de maturité qui a permis à ces vins de présenter un meilleur équilibre.

2011 étant « une année de vigneron » il semble qu'il faille chercher les meilleures réussites en rive droite plutôt que dans le Médoc

GRAVES/PESSAC/LEOGNAN

Mon séjour Bordelais fut bien plus court que les autres années, et je n'ai pas goûté les vins des Graves/Pessac-Léognan. Les échos que j'en ai eus m'ont incité à faire l'impasse sur ce vignoble. De plus, les grands vins blancs qui y sont produits étant vendus à des prix tellement stupides, (*les très grands noms sont vendus à des prix plus élevés que des Montrachet de grands domaines Bourguignons alors que dans le meilleur des cas, ils offrent un plaisir comparable à d'honnêtes premiers crus de Bourgogne lesquels sont vendus 4 à 5 fois moins chers*) je n'ai donc pas goûté ces vins cette année.

MARGAUX

Une appellation assez homogène comme souvent depuis quelques années. Les vins sont bons, agréables, et feront de bonnes bouteilles qui n'auront pas vraiment d'intérêt à faire une longue garde. Ils sont agréables et plaisants.

SAINT JULIEN

Encore une grande réussite pour cette appellation, avec des vins assez homogènes, et de belles expressions de corps. Aucun vin bodybuildé, mais beaucoup d'élégance et de finesse.

Un style particulier que j'affectionne.

PAUILLAC

Assez homogène là aussi, et des vins qui offrent un profil presque souple. Plaisants et plutôt dans la délicatesse, ils sont aux antipodes des deux millésimes précédents.

SAINT ESTEPHE

Plutôt réussis, les vins n'impressionnent pas par leur densité ou leurs tannins, mais par cette espèce d'élégance qui leur sied bien.

POMEROL

Certainement l'endroit où les meilleurs vins du millésime ont été produits. Assez riches, avec de belles textures, ils présentent la meilleure complexité de toutes les appellations que j'ai goûtées dans ce millésime. Il y a aussi de beaux échecs !

SAINT EMILION

Assez bonne réussite, les vins sont francs, très digestes, les équilibres sont généralement là, même si l'on n'évite pas quelques vins dilués soit par l'excès de pluie, soit par le stress hydrique qui a bloqué les maturités...

Quelle stratégie d'achat pour ce millésime ?

Quel intérêt avez vous à acheter les vins du millésime 2011 ? A part si vous avez la chance de pouvoir acheter PETRUS ou LAFLEUR ... Sinon il faudrait que les prix reviennent à ceux de 2008. Je parle là pour les 1ers grands crus et les super-seconds.

Dans le cas contraire vous trouverez des tas d'opportunités pour acquérir des vins disponibles dans de beaux millésimes récents...

LES BLANCS

PAVILLON BLANC (*Margaux*) : Très beau bouquet de fleurs blanches, ainsi que des notes végétales nobles (fougère, tilleul) et d'autres plus exotiques, sans parler d'une minéralité qui pointe derrière tout cela. Belle attaque, le vin s'exprime bien. C'est savoureux, délicat, doté d'une vraie personnalité. Un vin de plaisir qu'il faudra boire dès sa mise en bouteille pour cet éclat superbe qu'il offre. 91-93/100

LES ROUGES

MARGAUX

BRANE CANTENAC : Joli notes de fruits noirs et une touche florale en accompagnement. Attaque racée, on sent un joli grain se développer en bouche. Le final se casse un peu la figure avec des notes moins jolies, plus dissociées. Cela se corrigera t-il avec l'élevage ?... 87-91 /100

CANTENAC BROWN : Nez un peu vineux, pas trop attrayant, mais qui disparaît à l'agitation avec quelques pointes florales qui apparaissent alors. Bien rond dès l'attaque, puis en bouche, ce vin exprime un bon fruit. C'est assez dense, équilibré, sauf la toute fin de bouche qui exprime des notes de fruits à l'eau de vie 87-90 /100

D'ANGLUDET : Nez terrien. Rondeur et sucrosité en attaque, et doux en bouche. Vin agréable, bien construit, et qui devrait se révéler très agréable dès la mise en bouteille s'il se maintient sur cette voie. Final minéral assez persistant 87-90 /100

DAUZAC : Nez un peu fermé et confus. La bouche happe les papilles, le vin exprime de la puissance. L'extraction n'est pas trop forte, le fruit noir apparaît. Bon final qui roule sur diverses nuances. Vin intéressant. 87-90 /100

DESMIRAIL : Nez agréable, avec des fleurs et du fruit. Très rond en attaque comme en bouche. Le vin s'exprime bien sur une matière correcte, mais le terroir montre ses limites. 86-89 /100

FERRIERE : Nez agréable pour ce vin qui montre ensuite son terroir dès l'attaque. Il y a une personnalité ici, une volonté d'exprimer un sol. C'est joli, assez racé, avec un bon final sur le fruit. Espérons que l'élevage maintiendra ses qualités initiales. 87-91/100

GISCOURS : Nez un peu épicé mais qui tire surtout vers les fruits noirs. La bouche montre des tannins un peu saillants, mais également une certaine personnalité. Un vin bien fait, long et minéral. 88-91 /100

KIRWAN : Nez peu expressif. Bouche en rapport. Un peu trop extrait, pour ce vin qui se montre un poil séchard. 83-86/100

LABEGORCE : Nez peu parlant. Attaque ronde, bonne bouche au départ, mais le vin sèche très vite. Trop extrait. 83-85 /100

LASCOMBES : Un peu de fleur, un peu de fruit au nez...Belle attaque, presque gourmande. Le vin se goûte bien, et se montre agréable sur le fruit. Final un peu puissant. 87-89 /100

MALESCOT ST EXUPERY : Légèrement floral au nez. Bonne attaque pour ce vin, agréable mais pas très concentré. Final sur des notes d'alcool... 86-87 /100

MARGAUX : Nez sur les fruits noirs et les épices. Beaucoup d'élégance en attaque. S'ensuit un développement harmonieux. Un vin de classe, dense, avec du raffinement et de la texture. Un bon soyeux également. Finit assez longuement avec une belle personnalité. 92-94 /100

MARQUIS DE TERME : Fruit et épices au nez. Belle présence dès l'attaque. Ce vin de « demi-corps » est agréable, équilibré. Bon vin, avec un final intéressant. 87-90 /100

MONBRISON : Nez plat, sans relief. Attaque dans la rondeur, mais il n'y a pas beaucoup de corps. Bien fait toutefois, mais sur un terroir limité. 86-87 /100

PAVILLON ROUGE : (2nd vin du château MARGAUX) Nez très concentré qui ne dégage rien de particulier, juste une impression douce. Très belle attaque, dans la rondeur, le fruit noir apparaît, et les tannins, bien qu'ilportants, sont parfaitement intégrés. Beaucoup de douceur t de suavité en bouche. Finit longuement, toujours en douceur et en rondeur hormis une très légère tension tannique en extrême fin de bouche. 90-92 /100

PRIEURE LICHINE : Assez floral au nez. Bonne bouche pour ce vin assez joli mais qui finit court. 86-88 /100

RAUZAN GASSIES : Nez sur les fruits noirs et des notes iodées. Doux en attaque, le vin s'exprime bien en bouche avec de la finesse, un joli corps et des notes raffinées. Beau final, tout en distinction. 89-91+ /100

RAUZAN SEGLA : Un peu de réduction au nez. Très belle attaque. Le vin possède une race, une élégance...de la classe ! Long final. Très bon ensemble. 90-93 /100

SIRAN : Fruits et fleurs au nez, surtout des fleurs ! Un peu fluide en attaque, mais une bonne expression de bouche. Un vin parfumé au final un peu dissocié. Difficile à juger... 85-89 /100

(du) **TERTRE** : Nez terrien sans grand raffinement....Bouche correcte. Pas grand chose à dire, mais le vin est assez bien fait. 85-88 /100

(20 vins dégustés. Note moyenne : 88,23) (moyenne des 8 meilleurs : 90,19)

Rappel 2010:	23 vins dégustés	Note moyenne	91,78	(8 meilleurs 93,63)
Rappel 2009 :	23 vins dégustés	Note moyenne	91,78	(8 meilleurs 94,00)

Rappel 2008 :	NON GOUTE		
Rappel 2007 :	16 vins dégustés	Note moyenne	85,97 (8 meilleurs 88,13)
Rappel 2006 :	24 vins dégustés	Note moyenne	87,43
Rappel 2005 :	23 vins dégustés	Note moyenne	90,72
Rappel 2004 :	18 vins dégustés	Note moyenne	87,48
Rappel 2003 :	17 vins dégustés	Note moyenne	86,17
Rappel 2002 :	12 vins dégustés	Note moyenne	88,38
Rappel 2001 :	15 vins dégustés	Note moyenne	88,77
Rappel 2000 :	21 vins dégustés	Note moyenne	89,36
Rappel 1999 :	10 vins dégustés	Note moyenne	86,30
Rappel 1998 :	NON SIGNIFICATIF		

SAINT JULIEN

BEYCHEVELLE : fruits noirs, fleurs, et notes de torrification au nez. Belle attaque dans la vivacité et la minéralité. Le fruit arrive tout de suite. C'est bon, élégant, très équilibré. Un vin agréable, très buvable, et qui finit longuement sur le minéral. Très bien. 89-92 /100

BRANAIRE DUCRU : Fruits noirs puis beaucoup de fleurs à l'agitation. L'attaque se montre un peu effacée, sur des tannins légèrement amers, puis le fruit arrive mais la texture reste un peu serrée et sans grâce, voire un peu amère. Dommage...L'élevage corrigera t-il ? 86-88+ /100

GLORIA : Nez un peu vineux, puis l'iode domine. Bonne attaque, le vin se montre tout de suite...y compris dans ses limites. Bien fait, mais le terroir n'est pas aussi grand qu'ailleurs... 85-88/100

GRUAUD LAROSE : Très belles notes florales (violette) au nez. Attaque assez grasse, le vin s'impose d'emblée. C'est doux en bouche, rond, savoureux. Un joli vin, racé. Bien réussi avec sa longueur très minérale. 90-92 /100

LAGRANGE : Belles notes florales et un côté un peu agrume au nez. Jolie présence en bouche, le vin est rond et séveux, il délivre son message fruité en douceur. Bonne fin de bouche sur la minéralité. 89-91 /100

LANGOA BARTON : Nez un peu iodé et cuir. L'attaque est ronde, le vin exprime un joli corps sur une structure tannique un peu plus présente qu'ailleurs. Bon final oscillant sur la minéral et le fruité. Très long en bouche. 88-91 /100

LEOVILLE BARTON : Nez tout en délicatesse, pas très puissant. Très bonne attaque, un peu tannique, mais qui révèle tout de suite la race incontestable du cru. Très long final où le fruit, le cœur du terroir s'expriment avec une grande classe. Vin vibrant de délicatesse. 91-93 /100

LEOVILLE POYFERRE : Nez assez masculin, on est sur des notes iodées et l'on devine la structure. Attaque douce et ronde, les tannins percent ensuite. C'est beau, profond, révélant un terroir original. Final puissant sur le fruit noir. Particulièrement long, et très équilibré. 90-93 /100

SAINT PIERRE : Notes un peu guimauve au nez. Délicat et original. Les notes florales arrivent ensuite. Attaque correcte, sur une matière un peu moins concentrée que la robe ne laisse imaginer. Bon ensemble mais pas génial cette année. Seule la longueur minérale et ciselée se montre de haut niveau. 87-90 /100

TALBOT : Premier nez un peu « cachet d'aspirine » mais à l'agitation quelques notes florales apparaissent. L'attaque est un peu molle. Un léger creux en milieu de

**bouche, puis le fruit revient. Final intéressant mais l'ensemble est un peu décevant.
85-88 /100**

(10 vins dégustés. Note moyenne : 89,30) (moyenne des 6 meilleurs : 90,75)

Rappel 2010 :	13 vins dégustés	Note moyenne	92,15	<i>(moyenne 6 meilleurs : 94,08)</i>
Rappel 2009 :	12 vins dégustés	Note moyenne	94,08	<i>(moyenne 6 meilleurs : 95,50)</i>
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE			
Rappel 2007 :	13 vins dégustés	Note moyenne	88,81	<i>(moyenne 6 meilleurs : 90,80)</i>
Rappel 2006 :	14 vins dégustés	Note moyenne	89,46	
Rappel 2005 :	12 vins dégustés	Note moyenne	92,42	
Rappel 2004 :	10 vins dégustés	Note moyenne	90,05	
Rappel 2003 :	11 vins dégustés	Note moyenne	91,45	
Rappel 2002 :	NON SIGNIFICATIF			
Rappel 2001 :	11 vins dégustés	Note moyenne	89,45	
Rappel 2000 :	9 vins dégustés	Note moyenne	90,89	
Rappel 1999 :	NON SIGNIFICATIF			
Rappel 1998 :	NON SIGNIFICATIF			

PAUILLAC

ARMAILHAC : Nez iodé. Belle attaque ouvrant sur un vin savoureux, av'ec de la personnalité. C'est bon, rond, les tannins sont bien intégrés. Long et minéral.

88-91 /100

BATAILLEY : Puissamment floral au nez. Belle attaque sur une matière assez fluide. Un vin très agréable d'une grande buvabilité immédiate. Il offre beaucoup de plaisir en dépit d'une matière un peu mince. 87-90 /100

CLERC MILON : Nez assez masculin, plutôt fermé. Très belle attque, sur une matière dense, et une jolie texture. On croque dans le vin, dans osn fruit noir. C'est bon, très bien fait, avec un long final. 89-91 /100

CROIZET BAGES : Peu de nez. Bonne attaque. Le vin est savoureux en bouche, avec de la personnalité. C'est bon, rond, les tannins sont bien intégrés. Final long et minéral. 86-89 /100

FORTS DE LATOUR : (2nd vin du Château LATOUR) Touche boisée au nez, ainsi qu'un côté épicé bien prononcé. L'attaque est dans le fruit. Un vin de demi-corps qui déploie une bon ne expression en dépit de la touche « Latour » qui confère toujours un peu moins d'ampleur dans la jeunesse aux vins jeunes. Long final dans la minéralité. 89-91+ /100

GRAND PUY DUCASSE : Assez floral au nez. Bonne attaque, les tannins apparaissent ensuite mais la bouche se montre un peu sécharde. A la limite de la sur-extraction. 86-88 /100

GRAND PUY LACOSTE : Nez riche sur les fleurs, le fruit, les épices...un vrai beau bouquet ! Beaucoup de rondeur en attaque, avec une pointe de sucrosité. Vin épais qui s'expande bien en bouche. Longueur fine sur la minéralité. Bon vin. 89-91+ /100

HAUT BAGES LIBERAL : Nez vraiment original, très iodé, avec des pointes de graphite et des épices. Assez rond en attaque, sur une matière assez relachée. C'est assez bon mais cela manque de vraie complexité en dépit d'un final assez long et minéral. 87-89 /100

LATOUR : Touche boisée et vanillée qui accompagne le fruit et les épices, au nez. Très belle entame dans la chair. Le vin exprime ensuite son âme, sa race. Un vin d'esprit, qui séduit par sa sève, sa structure, son élégance et sa longueur minérale. 91-94 /100

LYNCH BAGES : Nez assez masculin mais riche et distingué. Attaque dans la matière, les tannins affleurent mais n'agressent jamais. Ils sont un support d'un beau fruit noir. Long final minéral. Beaucoup de classe. 90-93 /100

LYNCH MOUSSAS : Nez bien floral. Bonne matière, un poil tannique, mais qui libère du fruit. Les tannins sont corrects. C'est assez bon en dépit d'un final plutôt moyen. 86-88+ /100

PAUILLAC : (3è vin de LATOUR) Nez très iodé. Egalement de nobles notes végétales. Beaucoup de rondeur dès l'attaque. Le vin exprime un beau fruit sous-tendu par une saine minéralité qui met en relief le corps. Belle expression pour un ensemble harmonieux et bien accessible. Bon final d'un classicisme « Latourien ». 87-89 100

PICHON BARON : Nez doux avec des reliefs épicés. Belle bouche aux tannins élégants. C'est bon, avec du joli fruit. Final long et expressif. 89-92 /100

PICHON COMTESSE : Nez sur du fruit rouge et noir. Attaque douce et onctueuse. Le vin remplit doucement la bouche. C'est élégant, rond, charmeur, contenu dans la puissance. Très féminin dans son expression, et longueur fruitée. 90-93 /100

(14 vins dégustés. Note moyenne :89,39) (moyenne des 8 meilleurs : 90,69)

Rappel 2010 : 16 vins dégustés	Note moyenne	91,97	(moyenne 8 meilleurs 93.56)
Rappel 2009 : 21 vins dégustés	Note moyenne	92,95	(moyenne 8 meilleurs 96.06)
Rappel 2008 : NON DEGUSTE			
Rappel 2007 : 19 vins dégustés	Note moyenne	89,13	(moyenne 8 meilleurs 91.13)
Rappel 2006 : 22 vins dégustés	Note moyenne	89,55	
Rappel 2005 : 19 vins dégustés	Note moyenne	92,24	
Rappel 2004 : 17 vins dégustés	Note moyenne	89,47	
Rappel 2003 : 17 vins dégustés	Note moyenne	90,44	
Rappel 2002 : NON SIGNIFICATIF			
Rappel 2001 : 18 vins dégustés	Note moyenne	89,69	
Rappel 2000 : 18 vins dégustés	Note moyenne	89,67	
Rappel 1999 : NON SIGNIFICATIF			
Rappel 1998 : NON SIGNIFICATIF			

SAINT ESTEPHE

COS LABORY : Nez terrien. Attaque en douceur. Le vin s'exprime très bien sur un joli fruit, intense. L'extraction n'a pas été trop poussée. C'est bien réussi. Long en bouche. 88-90+ /100

De PEZ : Iode et fleurs au nez. Bouche un peu raide. Les tannins sont là et sèchent un peu la bouche. Un peu trop extrait... 85-87 /100

LAFON ROCHET : Bon nez de fruits noirs. On attaque dans le fruit, les tannins percent en arrière. C'est bon, avec une vraie expression du terroir. Bon final. 87-90 /100

LES ORMES DE PEZ : Nez agréable sur les fruits noirs. Attaque un peu mince, le vin manque de densité mais offre tout de même du fruit, de la structure. Correct, sans plus. 84-87 /100

PHELAN SEGUR : Nez correct. Attaque assez ronde. Du fruit et des tannins. Bon ensemble avec un final sur du joli fruit. Assez réussi. 86-88 /100

(5 vins dégustés. Note moyenne : NON SIGNIFICATIF)

Rappel 2010 :	12 vins dégustés	Note moyenne	90,67
Rappel 2009 :	10 vins dégustés	Note moyenne	91,61
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE		
Rappel 2007 :	10 vins dégustés	Note moyenne	88,70
Rappel 2006 :	11 vins dégustés	Note moyenne	87,00
Rappel 2005 :	6 vins dégustés	Note moyenne	N.S.
Rappel 2004 :	5 vins dégustés	Note moyenne	N.S.
Rappel 2003 :	NON SIGNIFICATIF	Note moyenne	N.S.
Rappel 2002 :	NON SIGNIFICATIF		
Rappel 2001 :	4 vins dégustés	Note moyenne	N.S.
Rappel 2000 :	5 vins dégustés	Note moyenne	N.S.
Rappel 1999 :	NON SIGNIFICATIF		
Rappel 1998 :	NON SIGNIFICATIF		

SAINT EMILION

BALESTARD la TONNELLE : Fruité au nez. Belle attaque, riche et ronde. Vin bien fait offrant un fruit assez intense et un bon final. Plutôt réussi. 88-90 /100

BEAUSEJOUR BECOT : Robe violacée. Beaux fruits noirs au nez. Belle bouche qui attaque en douceur, on mord ensuite dans le fruit. C'est bon, assez puissant, et laisse une longue persistance en bouche. Assez extrait mais jamais en excès. 89-90 /100

BEL-AIR MONANGE : Nez classique, sans beaucoup d' relief. Bouche correcte, offrant une texture assez veloutée. Vin agréable, sans plus. Bonne minéralité en fin de bouche. 87-89 /100

BERLIQUET : Nez un peu boisé au départ, puis fruits noirs et de légères notes épicées. Bonne présence en bouche, avec une puissance contenue. On n'a pas joué dans un registre que le vin ne permet pas. C'est agréable et assez bien fait. 86-87 /100

CANON la GAFFELIERE : Très belles notes de roses puis de fruits. On retrouve la même expression de rose en bouche ! Vin très sensuel, complet, délicat. Un vin tout en finesse. Bravo !! 90-92 /100

CAP de MOURLIN : Nez agréable. Bonne bouche, un peu trapue. Un vin assez bien fait, mais sans génie... 85-88 /100

CHEVAL BLANC : Nez noble où l'iode et la terre se mêlent. Egalement quelques jolies notes florales. Belle attaque, c'est soyeux, profond, d'une grande douceur. Un vin dans le registre de la superbe élégance qui exprime une race et une grande distinction. Final doux et dans la finesse, tout en élégance minérale. 92-95 /100

CLOS FOURTET : Nez tout en délicatesse, avec beaucoup de finesse. Assez gras en bouche, riche, opulent, avec de l'élégance. Bon ensemble qui finit longuement dans une certaine richesse de fruit. 90-91 /100

La COUSPAUDE : Nez pas très propre où transparaissent malgré tout des notes florales et fruitées. Bonne attaque dans la chair. Vin agréable mais qui se dégrade un peu en fin de bouche. Difficile à juger... 85-89 /100

DASSAULT : Nez un peu végétal issu des notes de barrique. Bonne bouche, plutôt riche, avec un développement correct mais qui termine sur des notes d'alcool. Dommage. 86-88 /100

La DOMINIQUE : Boisé un poil dominant au nez. Fleurs et fruits sont derrière. Dense dès l'attaque, ce vin offre une belle définition de bouche. C'est bon, bien fait, sérieux et léger à la fois. Long final. Ensemble très satisfaisant. 90-92 /100

FIGEAC : Fleurs et fruits dominant le joli bouquet de ce vin. Belle attaque, il y a une race incontestable dans ce vin élégant, très distingué. Bon final. 89-90+ /100

FOMBRAUGE : Nez hyper floral, presque magique ! Très bonne attaque pour ce vin qui s'exprime sur un registre de délicatesse mais possède un vrai corps, et une race qui témoigne d'une véritable élégance. Très réussi, incontestablement. Gardera-t-il cet éclat après la mise ? Si tel est le cas il sera une star du millésime. 90-93 /100

FRANC MAYNE : Joliment floral au nez. Attaque assez vive, on est dans le fruit. Matière correcte qui débouche sur un final satisfaisant. L'ensemble est agréable, mais pas génial pour autant. 86-89 /100

La GAFFELIERE : Joli nez à dominante florale. Belle attaque dans la douceur et l'élégance. Puis le fruit arrive... Harmonie et élégance sont les maîtres mots, avant un long final dans la délicatesse. Bien réussi ! 89-92 /100

GRAND MAYNE : Nez sur les fruits noirs. L'attaque est correcte, mais le prolongement en bouche montre un vin raide, et manifestement trop extrait, avec un côté séchard. 83-86 /100

LARCIS DUCASSE : Nez superbe de fleurs et de fruits, accompagné d'un zeste d'agrumes. L'attaque est fine et dans la délicatesse. Bonne bouche qui montre un vin agréable, en harmonie. Long final sur des pointes à la limite entre la forte minéralité et l'alcool. Réussi ! 90-92 /100

LARMANDE : Nez d'abord floral, puis iodé. Attaque agréable, dans la rondeur mais sans expansion particulière. Long final qui rattrape un peu l'ensemble qui n'est pas désagréable, mais manque de relief et de personnalité 86-88 /100

MAGDELAINE : Fruit noir et boisé au nez, mais pas beaucoup d'élégance. Bon fruit en bouche, vin agréable mais le final se raidit et montre une structure un poil mince et sans grand relief. Dommage. 87-89 /100

MAGREZ-FOMBRAUGE : Nez d'abord sur le boisé, puis les fleurs arrivent à l'agitation. Bonne attaque pour ce vin dense dans lequel on semble croquer. Un vin bien fait, mais davantage technique que racé à ce stade. 89-90 /100

PAVIE MACQUIN : Nez superbe !! Mûre, fleurs, quel bouquet magique. Belle bouche dès l'attaque, le vin se montre d'une véritable élégance et d'une richesse suffisante. Très léger creux en fin de bouche, c'est dommage. Mais une belle réussite avec un nez bouleversant. 89-92+ /100

PETIT CHEVAL : (2nd vin de CHEVAL BLANC) Jolie nez avec de bonnes pointes florales. Élégant en bouche, le vin est d'une épaisseur correcte, et d'une franche expression. Un vin sérieux, juste ce qu'il faut, offrant un bon final. 86-89/100

PUY BLANQUET : Robe violacée. Vin rond en attaque, assez équilibré mais sans richesse. Bon final sur une texture veloutée. 87-88 /100

QUINAULT L'ENCLOS : Bon nez sur les fruits noirs. Belle bouche grasse pour ce vin très rond, d'une franche expression. C'est bien fait, assez suave, avec un final long et minéral. 89-91 /100

ROL VALENTIN : Nez agréable, avec des fleurs et du fruit. Correct en attaque et en bouche, mais un vin de demi-corps, offrant une bonne expression. Agréable dans l'ensemble. 88-89 /100

La SERRE : Nez légèrement marqué par le boisé. Agréable en attaque, avec un développement satisfaisant sur une matière et une richesse correctes, mais pour autant, ce vin n'ira pas très loin malgré tout. 87-88+ /100

SOUTARD : Nez agréable, révélant des fleurs et du fruit. Bouche correcte qui manque un peu de richesse. L'ensemble est convenable, mais sans grand génie toutefois. Fin de bouche légèrement sur l'alcool. 85-87 /100

TOUR DU PIN : Jolies notes florales au nez, avec des pointes de violette. Bonne bouche offrant une belle tension. Vin agréable, quoique de demi-corps, bien fait mais sans grande concentration. Bon final. 87-89 /100

TROPLONG MONDOT : Nez très distingué avec de très belles et puissantes notes de violette en premier lieu, avant de tourner sur le pain d'épices. Bouche onctueuse en attaque. Il y a du vin là dedans !! Long, savoureux, un vin superbe et une très grande réussite. 91-94 /100

TROTTEVIEILLE : Nez assez iodé. Bonne attaque pour ce vin assez charnu, plutôt dans l'élégance, avec un final agréable, avant de finir assez longuement sur des notes de torréfaction. Ensemble correct. 87-89 /100

VILLEMAURINE : Superbe nez de Merlot très mur, avec des notes de mûre et de fruits noirs. Gras en attaque, il révèle une bonne bouche taillée dans le fruit. Seule la fin de bouche se montre un peu décevante avec une petite minceur et des notes moins nobles, davantage sur l'alcool. Dommage. 87-89 /100

(31 vins dégustés. Note moyenne : 88,79) (moyenne des 10 meilleurs : 91,20)

Rappel 2010 :	42 vins dégustés	Note moyenne	90,89	(10 meilleurs : 93,40)
Rappel 2009 :	50 vins dégustés	Note moyenne	92,45	(10 meilleurs : 95,45)
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE			
Rappel 2007 :	48 vins dégustés	Note moyenne	87,91	(10 meilleurs : 91,10)
Rappel 2006 :	46 vins dégustés	Note moyenne	89,86	
Rappel 2005 :	49 vins dégustés	Note moyenne	91,60	
Rappel 2004 :	40 vins dégustés	Note moyenne	87,94	
Rappel 2003 :	38 vins dégustés	Note moyenne	89,33	
Rappel 2002 :	NON SIGNIFICATIF			
Rappel 2001 :	31 vins dégustés	Note moyenne	89,16	
Rappel 2000 :	29 vins dégustés	Note moyenne	90,22	
Rappel 1999 :	NON SIGNIFICATIF			

POMEROL

BEAUREGARD : Notes de torréfaction au nez, mais pas de fruit derrière... Bonne attaque, assez vive, le vin est agréable, souple, plaisant. La matière se révèle assez fluide. Joli vin mais qui manque de concentration. Toutefois il s'exprime dans l'équilibre et l'harmonie. 87-88 /100

BELLEGRAVE : Légèrement fumé au nez, et un peu iodé également. Bonne présence en bouche, pour ce vin qui se montre agréable et assez harmonieux. Dommage que le final soit un peu raide et déséquilibré. 86-88 /100

BON PASTEUR : Concentré en couleur, et de belles notes de graphite, d'iode au nez, avec quelques touches florales au milieu. Beaucoup de rondeur dès l'attaque, le vin est gras, très agréable et déploie un bon fruit en milieu de bouche. Vin bien réussi, possédant une jolie matière. 90-91+ /100

BOURGNEUF : Nez assez classique aux notes ferrugineuses caractéristiques. Bonne définition en bouche, le vin est agréable, quoiqu'un peu trop simple. 86-88 /100

La CABANNE : Du fruit et quelques jolies notes florales au nez. L'attaque est bonne, ce vin est bien et développe un très joli fruit sur une texture en demi-corps. Assez long et délicat. Joli vin. 88-90+ /100

CERTAN de MAY : Très peu de nez, juste quelques notes fumées... Bonne expression de bouche, en revanche, sur une texture assez classieuse. Il y a de la race dans ce vin. 88-90 /100

la CLEMENCE : Très floral au premier nez puis un peu boisé. Un vin épais en bouche, agréable, rond, bien fait. Les tannins sont bien rangés, il n'y a pas d'extraction superflue. Final correct, mais un peu en dessous du reste. Dommage. 89-91 /100

CLINET : Matière très colorée. Nez sur le fruit et un peu de boisé presque végétal. Bonne attaque sur une matière assez dense. En bouche, cela se révèle correct, avec du fruit, de la profondeur. C'est bien fait, long et expressif. 90-91+ /100

la CONSEILLANTE : Nez plaisant avec d'agréables notes florales (violette) et des épices. Belle matière en attaque. Un vin racé, comportant quelques notes de fumé, du fruit noir. Bon final avec beaucoup d'élégance, et de la distinction. Très joli. 90-93/100

la CROIX de GAY : Robe très soutenue. Presque pas de nez. L'attaque est correcte, et le développement de bouche en rapport, où le fruit émerge enfin. On a sauvé les meubles !...Agréable mais sans génie. 86-88 /100

FEYTIT CLINET : Robe très colorée. Belles notes florales au nez. Attaque très douce, le vin est plein, rond, onctueux. Belle expression de bouche, les tannins sont très bien intégrés. Bon final sur le minéral et une puissance bien contenue. Très réussi ! 91-92 /100

La FLEUR-PETRUS : Un peu floral au nez, mais à peine. L'attaque est jolie, et dévoie une belle chair. Voilà un vin fin, d'une expression délicate et distinguée, avec un bon final. 89-90 /100

LA GRAVE (Trigant de Boisset) : Bonne expression de nez où le fruit domine. L'attaque est ronde, le vin est enveloppant. Bouche intéressante, mais sans génie cette année. Ensemble agréable toutefois. 87-89 /100

HOSANNAH : Jolies notes florales. La bouche se montre agréable après une attaque assez tendue. Ce vin est joli mais une certaine fluidité apparaît. Bon final sur des notes minérales. 89-90 /100

LAFLEUR - GAZIN : Quelques pointes mentholées au nez, et du fruit noir aussi. Bonne bouche, assez ronde. Une certaine classe dans l'expression et un final agréable. 87-89 /100

LATOIR à POMEROL : Nez très en retrait, un peu effacé. Belle attaque, toute en fruit. Le vin est joli révélant une trame assez fondue. Bien fait. 88-89+ /100

PETIT VILLAGE : Peu de nez...bonne attaque, le vin se montre plaisant voire séduisant. Une bonne bouche, équilibrée sur un demi-corps. Final un poil brûlant. Ensemble intéressant. 86-88+ /100

PLINCE : Nez assez masqué. Bouche un peu diluée. La matière est correcte, sans plus. Un peu faiblard... 85-86 /100

La POINTE : Nez classique avec des notes ferrugineuses. La bouche se montre agréable, Le vin se développe bien, sur une matière plutôt correcte. La fin de bouche est un peu moins réussie, avec un certain manque de charme, et une sensation légèrement aqueuse. Ensemble pas trop mal cependant, mais ce vin n'ira pas très loin. 85-87+ /100

la PROVIDENCE : Belles notes d'un joli fruit au nez. Enfin du Merlot qui s'exprime ! Jolie toucher de bouche, le vin s'avère raffiné avec beaucoup d'élégance. Une belle réussite. 90-92 /100

TROTANOY : Fruits noirs au nez. Beaucoup d'allure dès l'attaque. Un vin assez profond témoignant d'une grande délicatesse de texture, et d'une vraie race. Un très joli vin qui finit longuement, avec beaucoup de classe. 91-93 /100

VRAY CROIX DE GAY : Vin très coloré mais qui présente peu de nez. L'attaque est bonne, on sent un vrai grain en bouche, et de la race. Bon ensemble. Dommage que le final soit un poil séchard. 87-90 /100

(22 vins dégustés. Note moyenne : 88,82) (moyenne des 10 meilleurs : 90,50)

Rappel 2001 :	28 vins dégustés	Note moyenne	92,29	<i>(10 meilleurs : 94,20)</i>
Rappel 2009 :	40 vins dégustés	Note moyenne	93,40	<i>(10 meilleurs : 96,60)</i>
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE			
Rappel 2007 :	31 vins dégustés	Note moyenne	89,27	<i>(10 meilleurs : 91,75)</i>
Rappel 2006 :	31 vins dégustés	Note moyenne	91,23	
Rappel 2005 :	39 vins dégustés	Note moyenne	92,82	
Rappel 2004 :	29 vins dégustés	Note moyenne	87,97	
Rappel 2003 :	27 vins dégustés	Note moyenne	88,69	
Rappel 2002 :	11 vins dégustés	Note moyenne	88,18	
Rappel 2001 :	18 vins dégustés	Note moyenne	89,61	
Rappel 2000 :	19 vins dégustés	Note moyenne	90,53	
Rappel 1999 :	19 vins dégustés	Note moyenne	89,24	
Rappel 1998 :	8 vins dégustés	Note moyenne	91,25	

SYNTHESE DES NOTATIONS (rouges)

(*en gras, incliné = RIVE DROITE*, droit et mince = rive gauche)

- 100/100 :
99,5/100 :
99/100 :
98,5/100 :
98/100 :
97,5/100 :
97/100 :
96,5/100 :
96/100 :
95,5/100 :
95/100 :
94,5/100 :
94/100 :
93,5/100 : *CHEVAL BLANC (92-95)*,
93/100 : MARGAUX (92-94) ,
92,5/100 : LATOUR (91-94), *TROPLONG MONDOT (91-94)*,
92/100 : *TROTANOY (91-93)*, LEOVILLE BARTON (91-93),
91,5/100 : PICHON COMTESSE (90-93), LYNCH BAGES (90-93), *la CONSEILLANTE (90-93)*,
FOMBRAUGE (90-93), LEOVILLE POYFERRE (90-93), *FEYTIT CLINET (91-92)*
RAUZAN SEGLA (90-93),
91/100 : GRUAUD LAROSE (90-92), *LARCIS DUCASSE (90-92)*, *la PROVIDENCE (90-92)*,
CANON la GAFFELIERE (90-92), PAVILLON ROUGE (90-92), *la DOMINIQUE*
(90-92),
90,5/100 : *PAVIE MACQUIN (89-92+)*, PICHON BARON (89-92), *la GAFFELIERE (89-92)*,
BEYCHEVELLE (89-92), *BON PASTEUR (90-91+)*, *CLOS FOURTET (90-91)*,
CLINET (90-91+),
90/100 : RAUZAN GASSIES (89-91+), LAGRANGE (89-91), CLERC MILON (89-91),
FORTS de LATOUR (89-91+), GRAND PUY LACOSTE (89-91+), *QUINAULT*
L'ENCLOS (89-91), *la CLEMENCE (89-91)*,
89,5/100 : GISCOURS (88-91), *la FLEUR-PETRUS (89-90)*, *FIGEAC (89-90+)*, *HOSANNAH*
(89-90), *BEAUSEJOUR BECOT (89-90)*, LANGOA BARTON (88-91),
ARMAILHAC (88-91), *MAGREZ-FOMBRAUGE (89-90)*
89/100 : COS LABORY (88-90+), *CERTAN de MAY (88-90)*, BRANE CANTENAC (87-91),
BALESTARD la TONNELLE (88-90), PAUILLAC de LATOUR (88-90), *la*
CABANNE (88-90+), FERRIERE (87-91),

- 88,5/100 :** MARQUIS DE TERME (87-90), SAINT PIERRE (87-90), *ROL VALENTIN* (88-89), DAUZAC (87-90), CANTENAC BROWN (87-90), LAFON ROCHET (87-90), *LATOIR à Pomerol* (88-89+), d'ANGLUDET (87-90), BATAILLEY (87-90),
- 88/100 :** *BEL-AIR MONANGE* (87-89), *LA GRAVE* (87-89), *TROTTEVIEILLE* (87-89) LASCOMBES (87-89), *LAFLEUR-GAZIN* (87-89), HAUT BAGES LIBERAL (87-89), PAUILLAC de Latour (87-89), *MAGDELAINE* (87-89), *TOUR du PIN* (87-89), *VILLEMAURINE* (87-89)
- 87,5/100 :** *la SERRE* (87-88+), *BEAUREGARD* (87-88), DESMIRAIL (86-89), CROIZET BAGES (86-89), *PETIT CHEVAL* (86-89), *PUY-BLANQUET* (87-88), *FRANC MAYNE* (86-89),
- 87/100 :** BRANAIRE DUCRU (86-88+), LYNCH MOUSSAS (86-88+), *la COUSPAUDE* (85-89), *PETIT VILLAGE* (86-88+), PRIEURE LICHINE (86-88), *DASSAULT* (86-88), GD PUY DUCASSE (86-88), *LARMANDE* (86-88), PHELAN SEGUR (86-88), *la CROIX de GAY* (86-88), *BELLEGRAVE* (86-88), *BOURGNEUF VAYRON* (86-88), SIRAN (85-89),
- 86,5/100 :** *CAP DE MOURLIN* (85-88), MALESCOT ST EXUPERY (86-87), TALBOT (85-88), *BERLIQUET* (86-87), du TERTRE (85-88), MONBRISON (86-87), GLORIA (85-88),
- 86/100 :** *la POINTE* (85-87+), de PEZ (85-87), *SOUTARD* (85-87)
- 85,5/100 :** *PLINCE* (85-86), les ORMES de PEZ (84-87),
- 85/100 :**
- 84,5/100 :** *GRAND MAYNE* (83-86), KIRWAN (83-86),
- 84/100 :** LABEGORCE (83-85),
- 83,5/100 :**
- etc...

(102 vins dégustés. Note moyenne :88,75)

Rappel 2010 :	164 vins dégustés	Note Moyenne	91,08
Rappel 2009 :	181 vins dégustés	Note Moyenne	92,44
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE		
Rappel 2007 :	156 vins dégustés	Note Moyenne	88,22
Rappel 2006 :	172 vins dégustés	Note Moyenne	89,19
Rappel 2005 :	170 vins dégustés	Note Moyenne	91,58
Rappel 2004 :	137 vins dégustés	Note Moyenne	87,42
Rappel 2003 :	130 vins dégustés	Note moyenne	89,97
Rappel 2002 :	91 vins dégustés.	Note moyenne	87,95
Rappel 2001 :	101 vins dégustés.	Note moyenne	89,19
Rappel 2000 :	120 vins dégustés	Note moyenne	89,60
Rappel 1999 :	101 vins dégustés	Note Moyenne	86,79
Rappel 1998 :	63 vins dégustés	Note moyenne	89,65

RIVE DROITE/ 52 vins dégustés. Note moyenne : 88,81

Rappel 2010 :	75 vins dégustés	Note Moyenne	91,17
Rappel 2009 :	98 vins dégustés	Note Moyenne	92,61
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE		
Rappel 2007 :	80 vins dégustés	Note Moyenne	88,43

Rappel 2006 :	78 vins dégustés	Note Moyenne 90,40
Rappel 2005 :	90 vins dégustés	Note Moyenne 92,12
Rappel 2004 :	72 vins dégustés	Note Moyenne 88,06
Rappel 2003 :	65 vins dégustés	Note Moyenne 89,06
Rappel 2002 :		Note Moyenne 88,89
Rappel 2001 :		Note Moyenne 89,35
Rappel 2000 :		Note Moyenne 89,96
Rappel 1999 :		Note Moyenne 89,42
Rappel 1998 :		Note Moyenne 91,83

RIVE GAUCHE/ 50 vins dégustés. Note moyenne : 88,68

Rappel 2010 :	89 vins dégustés	Note Moyenne 91,01
Rappel 2009 :	83 vins dégustés	Note Moyenne 92,25
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE	
Rappel 2007 :	76 vins dégustés	Note Moyenne 87,99
Rappel 2006 :	94 vins dégustés	Note Moyenne 88,20
Rappel 2005 :	80 vins dégustés	Note Moyenne 90,97
Rappel 2004 :	65 vins dégustés	Note Moyenne 88,18
Rappel 2003 :	65 vins dégustés	Note Moyenne 90,88
Rappel 2002 :		Note Moyenne 87,07
Rappel 2001 :		Note Moyenne 89,06
Rappel 2000 :		Note Moyenne 89,35
Rappel 1999 :		Note Moyenne 86,59
Rappel 1998 :		Note Moyenne 87,79

Note moyenne des 20 meilleurs vins de la rive droite : 90,88

Rappel 2010 :	93,80
Rappel 2009 :	95,98
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE
Rappel 2007 :	91,45
Rappel 2006 :	93,83
Rappel 2005 :	96,00
Rappel 2004 :	91,35
Rappel 2003 :	92,25

Note moyenne des 20 meilleurs vins de la rive gauche : 90,70

Rappel 2010 :	94,18
Rappel 2009 :	96,08
Rappel 2008 :	NON DEGUSTE
Rappel 2007 :	91,43
Rappel 2006 :	91,68
Rappel 2005 :	94,58
Rappel 2004 :	91,45
Rappel 2003 :	93,00