

## Le millésime 2003 à BORDEAUX

Entouré d'une aura de mystère, ce millésime 2003, a fait beaucoup saliver, soit pour l'encenser prématurément, soit, au contraire pour le vilipender avec force formules définitives.

Bien entendu, la plupart du temps, les uns comme les autres n'ont même pas pris la peine de goûter quoi que ce soit pour émettre un jugement aussi définitif, mais ceci est désormais chose courante dans notre société où il est plus important de parler vite (et de préférence le premier) plutôt que d'avoir quelque chose d'intéressant à dire.

Il est vrai que cette année 2003 à la climatologie si particulière, et, jusqu'à preuve du contraire, UNIQUE, dans les annales de la météorologie Française, avait de quoi susciter bien des débats.

Les optimistes annonçaient un millésime superbe en arguant que la maturité qui paraît parfois défaillante à Bordeaux sur certaines années récentes, allait être parfaitement au rendez-vous.

De fait, elle le fut...mais trop, et peut-être trop tôt !

Les pessimistes, quant à eux, se retranchant derrière la seule référence qui leur paraît possible - 1976 - prédisant déjà un millésime décevant avec beaucoup de faux goûts dus justement à cette extrême maturité.

Après avoir dégusté plus d'une centaine de vins, je ne pourrai pas dire que les deux ont tort, comme bien souvent, mais plutôt que les deux ont raison !! Mais les optimistes ont davantage de raison d'avoir raison que les pessimistes, et c'est bien là tout ce qui fait le charme et le mystère de cette année 2003.

En d'autres termes moins abscons, il convient de souligner, cette année encore la différence très nette que l'on peut observer entre les deux rives concernant le résultat final. L'extrême maturité des baies s'est observée aussi bien en rive droite (St Emilion, Pomerol) qu'en rive

gauche, mais l'encépagement différent entre les deux rives a TRES NETTEMENT AVANTAGE la rive gauche qui a vu ses Cabernet Sauvignon parvenir à un degré de maturité d'anthologie.

Les Merlots de la rive droite étaient hyper mûrs également, mais l'excès de maturité les a incontestablement desservis, leur faisant perdre la fraîcheur et parfois l'équilibre qui caractérisent les grands vins. De plus, sur certaines parties du plateau de Pomerol, l'intensité de chaleur a été telle que certaines parcelles de plusieurs châteaux ont vu les feuilles de leurs vignes sécher littéralement sur pied au mois d'Août, laissant les vignes effeuillées, et donc les raisins sans protection contre le soleil qui les frappait plus durement et asséchait les grappes.

Le stress hydrique ne pouvait dès lors plus être compensé, du fait de l'arrêt de la photosynthèse, et l'on peut parfois trouver des raisins d'une forte maturité alcoolique mais sans véritable maturité phénolique, ce qui engendre nombre de faux-goûts dans les cuvées, principalement en Pomerol.

Mais, que ce soit sur l'une ou l'autre des rives, JAMAIS les vins n'ont été aussi concentrés que cette année là, concentration due en partie à l'évaporation de l'eau dans les baies, et au régime sec que la vigne a subie, empêchant les grappes de grossir comme elles auraient pu.

Le stress hydrique a frappé différemment les propriétés, comme les parcelles. Il paraît évident, à la dégustation que les vins issus des terroirs qui bordent l'estuaire de la Gironde ont pu capter une partie de l'évaporation naturelle et conserver un peu de l'humidité qui manquait à leurs terroirs comme à leurs vignes.

Mais quoi qu'il en soit, la récolte a été beaucoup plus faible que les années précédentes, avec un déficit en volume que certains ont commencé de mettre en avant pour tenter de justifier des hausses de prix qui seraient tout à fait malvenues dans un contexte économique difficile. Si les châteaux tentent de rejouer au yoyo avec les prix, ils aggraveront l'amorce de confiance que les consommateurs allaient peut-être retrouver avec la baisse des 2002.

Il est à craindre qu'un nouveau coup de balancier dans le mauvais sens ne ramène encore davantage de défiance vis à vis des Bordeaux en général, et le sentiment de duplicité déjà éprouvé avec le millésime 2000 s'en trouverait renforcé, et risquerait d'annihiler toute tentative de retour vers un marché qui serait définitivement jugé trop cher. Mais comme la parité Euro/Dollar actuelle ne devrait guère changer d'ici la mise en marché, ceci est plutôt de bon augure pour les consommateurs Européens car elle constitue un frein naturel à la hausse.

Sur le fond, l'amateur devrait se régaler avec les vins du millésime 2003 qui apparaissent hyper-mûrs, souvent ronds, bien que dotés d'une puissance tannique exceptionnelle !! Mais la rondeur et la suavité du millésime emporteront l'adhésion indiscutable des consommateurs, qui, pour une fois, pourront boire leurs Bordeaux jeunes en ayant un grand plaisir, mais pourront tout aussi bien les garder pendant 30 à 50 ans pour les plus remarquables d'entre eux !

Les spéculateurs avisés enfin, devraient trouver avec les 2003, l'occasion de jouer intelligemment en acquérant des vins très agréables, et qui devraient prendre une réelle plus-value d'ici quelques années compte tenu des faibles volumes produits, d'une part, et du caractère très accessible des vins, qui poussera l'amateur à les consommer sûrement plus rapidement que d'habitude, d'autre part.

Je ne serais pas surpris qu'un tel millésime devienne rapidement objet de spéculation. Seul un accident dans l'évolution des vins me semble de nature à pouvoir enrayer un tel mouvement, mais je cite cela comme une hypothèse d'école car, si tout ne sera pas au sommet, les fondamentaux sont là et quand la maturité et l'état sanitaire des raisins sont au rendez-vous, on ne se plaindra tout de même pas que la mariée est trop belle !...

Côté rive droite, les Saint Emilion paraissent globalement mieux réussis que les Pomerol . Pour ces derniers, deux cas de figures se présentent : les Pomerol issus de terres Argileuses ont correctement répondu à la sécheresse. Quant à ceux issus d'autres terroirs ils ont

beaucoup souffert et des parcelles entières se sont parfois retrouvées défeuillées.

Sur la rive gauche, il semble acquis que les terres situées les plus au Nord aient le mieux sorti leur épingle du jeu et profité de cette anomalie climatique. Les terres lourdes, peu drainantes, ont tiré le meilleur profit de l'année. Vers Pauillac et Saint Julien, on trouvera les vins les plus réussis globalement. Mon emploi du temps et les circonstances ont fait qu'il ne m'a pas été possible de goûter les meilleurs St Estèphe, mais je suis convaincu qu'il devait y avoir là des vins magnifiques (COS D'ESTOURNEL en particulier).

Plus haut, dans le Médoc, les vins sont très homogènes, mais n'atteignent pas le niveau des St Julien et Pauillac. Enfin, les Pessac et les Graves aux sols si drainants, se tiennent bien, et ne semblent pas avoir exagérément souffert. Il fallait éviter l'écueil du pressurage trop fort et le rajout du vin de presse dans l'assemblage final pour ne pas déséquilibrer le vin. Ceux qui sont tombés dans ce travers sont passés à côté de quelque chose de grand.

Bizarrement, alors que les réussites sont davantage au Nord, c'est le Château MARGAUX qui, d'emblée, devrait ravir tous les suffrages en ayant produit un vin d'anthologie.

Enfin, concernant les vins blancs produits ça et là (hormis les liquoreux que je n'ai pas goûtés), il semble évident que 2003 est une année très difficile car le manque d'acidité combiné à une trop grande maturité a engendré des vins souvent lourds, sans aucune fraîcheur, au degré alcoolique bien trop élevé. Les nez sont bien inférieurs à ceux des années précédentes, même s'ils se montrent parfois jolis, mais en bouche ils se montrent décevants.

Ces vins seront à boire très rapidement après leur mise, tant qu'il reste un peu de fraîcheur. Le risque est grand de voir ces vins tourner rapidement vers l'oxydation, ou vers des arômes lourds et sans finesse.

A Bordeaux comme dans le reste de la France, 2003 n'est pas une année de blancs !



En conclusion, il me semble que la rive droite a produit beaucoup de vins agréables et très homogènes, mais peu, très peu de très grands vins. La qualité est très bonne et ce sont des vins qui pourront être acquis sans problème si les prix restent sages.

Quant à la **rive gauche**, le niveau de qualité est tel que je ne crains pas de dire que **ce millésime 2003 sera supérieur à 2000** tant le nombre de très grands vins qui ont été produits est élevé. Sur la rive gauche, le millésime est EXCEPTIONNEL surtout dans le Nord de l'appellation. La masse tannique et la maturité des tannins assurent une garde très longue à ce millésime hors norme, qui aura en plus le mérite de très bien se goûter dans sa jeunesse.

## PESSAC & GRAVES

*La qualité d'ensemble est tout à fait honorable et homogène, avec une majorité de vins bien faits et agréables. Les maturités sont bonnes, les arômes par contre sont un peu uniformes, et évoquent souvent les raisins cuits et les fruits secs. Rares cependant sont les crus qui expriment le terroir des Graves...la surmaturité des baies semble avoir gommé le terroir.*

**BAHANS HAUT BRION :** Nez assez classique sur des notes confites puis fumées. La bouche se révèle un poil plus rugueuse que « Chapelle de la Mission » goûté en même temps, mais la matière est belle, avec une trame serrée. Le final s'avère très fumé. Beaucoup de classe dans ce second vin ! 89/100

**CARBONNIEUX :** Joli nez, et belle bouche, assez veloutée bien qu'un poil tannique sur la fin. Assez bien construit. Bonne persistance mais sur des notes alcooleuses. 86-87/100

**CHAPELLE DE LA MISSION :** Notes iodées puis de cuir, de poivre, de fumée et de muscade !! Un vrai bouquet, profond et très beau. L'attaque est douce et fine, et le vin révèle un grain subtil qui se développe doucement en bouche sur des notes à peine brûlantes. Final élégant et fin. Grande réussite ! 90-91/100

**DOMAINE DE CHEVALIER :** Nez agréable et expressif. Il en va de même pour la bouche. Vin assez concentré et puissant mais qui parvient à maintenir un bon équilibre toutefois. Réussi, incontestablement. 89-90/100

**FIEUZAL :** Bonne bouche avec une petite pointe tannique et un tout petit côté végétal (peut-être dû à l'incorporation de rafles ?). Bel ensemble cependant avec une véritable expression de terroir. 88-89/100

**de FRANCE :** Nez un peu rustique avec abondance de notes kirschées. Finale très sèche sur des nuances archi-cuites. 81/100

**HAUT BAILLY :** Attaque correcte, mais développement en bouche sur de la sécheresse qui va s'accroissant. Trop boisé et trop extrait. 80/100

**HAUT BERGEY :** Nez correct. De même pour la bouche, avec un équilibre à peu près réalisé. 85-86/100

**HAUT BRION :** Grand nez classique avec une dominance de notes fumées et d'épices douces. La bouche est élégante, charnue, très tannique. Ce vin contient beaucoup de promesse et révèle déjà une grande allure. 94-95/100

**LA MISSION HAUT BRION :** Nez SOMPTUEUX de térébenthine, d'épices, d'iode ; de girofle, de menthol.... La bouche dévoile une trame très serrée, d'une rare

élégance. Très grosse masse tannique archi-mûre, mais déjà très bien intégrée. Vin splendide. La meilleure MISSION que j'aie goûté. 96-97/100

**LA TOUR HAUT BRION** : Nez très original, très parfumé, avec des notes florales, notamment de rose, remarquables, ainsi que des épices en pagaille. La bouche est belle, racée, généreuse. Ensemble très réussi. Ce cru est à son plus haut niveau dans ce millésime. 90-91/100

**LES CARMES HAUT BRION** : Nez puissant de fruits rouges. La bouche est concentrée, mais sans grâce particulière, avec même une sécheresse globale. Dommage ! 84-85/100

**PAPE CLEMENT** : Nez puissamment fumé, qui contient également des notes de havane. Attaque sucrée et la bouche révèle un vin concentré à la trame serrée. Beaucoup de race. 92-93/100

**POUMEY** : Beau nez à dominante Merlot. Bouche agréable, typée terroir, avec de l'élégance. Très bel ensemble ! 90/100

**SERENITE** (cuvée spéciale du Château POUMEY) : Nez assez fumé. Grande puissance veloutée et fumée en bouche. Les tannins sont raffinés. Il y a de la classe, de l'élégance, de la fraîcheur. Bel ensemble. 92/100

**SMITH HAUT LAFITTE** : Nez très parfumé avec quelques notes agrumes. Bouche correcte révélant beaucoup de puissance dans un assez bon équilibre. 87-88/100

Principaux vins de l'appellation NON dégustés : NEANT

### ***VINS BLANCS de GRAVES et PESSAC.***

*CARBONNIEUX* : Bon nez classique. Bouche sans relief particulier mais intéressante quand même. 86/100

*CHANTEGRIVE* : Joli nez malgré un excès de notes boisées. La bouche est correcte, bien qu'un peu lourde. Un vin à boire jeune pendant qu'il lui reste un peu de fraîcheur. 87/100

*Domaine de CHEVALIER* : Nez exubérant mais davantage en puissance qu'en délicatesse. La bouche dévoile un vin très bien fait, et même un modèle d'équilibre ! Très bien. 89-90/100

*FERRANDE* : Nez délicat aux notes lactiques. Bon équilibre en bouche avec un vin agréable du début à la fin, mais sans génie toutefois. 87/100

*FIEUZAL* : Nez classique. Bouche correcte qui termine avec un peu d'amertume.

84-85/100

*de FRANCE : Bon nez classique. Peu de charme en bouche. Ensemble moyen. 84/100*

*HAUT BERGEY : Bonne bouche grasse et racée. Vin très réussi. 87-88/100*

*HAUT BRION : Nez puissant. Belle structure sur une trame grasse. Bon développement en bouche. Bon ensemble. C'est la 1<sup>ère</sup> fois que je le trouve meilleur que LAVILLE. 91/100*

*LA LOUVIERE : Vin agréable, classique, sans surprise. 86-87/100*

*LARRIVET HAUT BRION : Bouche grasse, agréable, sans grand relief cependant. Mais l'ensemble est correct. 85/100*

*LAVILLE HAUT BRION : Très beau nez, un peu plus lourd qu'à l'ordinaire. Bonne attaque, et développement correct en bouche mais sans l'expression habituelle de ce cru. Un peu décevant par rapport à son rang. 90/100*

*LATOUR MARTILLAC : Egal à lui-même... 83/100*

*MALARTIC LAGRAVIERE : Ensemble correct, sans plus. 84/100*

*PAPE CLEMENT : Nez puissant et original avec des notes orangées. Belle attaque et développement intéressant bien qu'il se situe aux limites de la lourdeur. 88/100*

*PICQUE CAILLOU : Nez un peu pommadé. Bonne bouche classique. 86/100*

*RAHOUL : Nez typique avec des notes agrumes et exotiques. Vin qui se montre délicat et floral en bouche, avec beaucoup de charme. Très réussi ! 88-89/100*

*SMITH HAUT LAFITTE : Nez puissant et puissamment boisé également. L'attaque est satisfaisante, et le développement très classique. Il y a du gras. Ce vin s'exprime toujours en étant aux limites de la lourdeur sans jamais l'atteindre. Très correct. 87/100*

Principaux vins de l'appellation NON dégustés : NEANT

## **SAINT EMILION**

*La meilleure réussite de la rive droite se trouve sur cette commune où, hormis de rares exceptions, les vignes ont un peu moins souffert qu'à Pomerol, la voisine. Pour autant, on trouve peu de grands vins. L'expression du Merlot se trouve très très souvent altérée par des nuances moins nobles, comme les raisins secs, la figue, témoignages de la canicule qui a accentué certains types d'arômes. L'erreur à ne pas commettre était de*

*chercher à extraire un petit peu...on ne pouvait récolter que de la sécheresse. Mais les cas sont rares, fort heureusement.*

**ANGELUS :** Nez ramassé, peu expansif, mais sous lequel on devine une masse de fruits. Très belle attaque sucrée, douce, enveloppante. Le grain est très fin. On sent une très belle présence en bouche et une persistance extraordinaire. Grande bouteille d'avenir. 94/100

**ARMENS :** Notes fumées au nez. Très velouté en attaque et très belle tenue en bouche, avec beaucoup d'harmonie. Le final met en avant du fruit et des tannins très mûrs. Une découverte ! 89-90/100

**AUSONE :** Le nez est assez ramassé. L'attaque est suave puis le vin déploie sa trame tannique en même temps qu'il exhibe une superbe densité. Voilà un vin tout en force et en concentration, sauf la longueur qui fait dans la finesse. Remarquable mais moins impressionnant que les années précédentes où il dominait l'appellation de toute sa hauteur. 94-95/100

**BALESTARD LA TONNELLE :** Vrai nez de Merlot aux arômes intenses de mûre principalement. Bonne présence en bouche avec des tannins assez fondus dans la masse. Bon final mais qui manque de génie cependant. 88/100

**BEAUSEJOUR BECOT :** Beau nez profond. Grande densité en bouche avec une trame très serrée. Vin de grand caractère, très réussi. Dans l'esprit du 98 mais avec plus de tannins. 92-93/100

**BELLEFONT BELCIER :** Bon nez, assez fruité. La bouche est grasse, dense, agréable, fruitée et assez soyeuse. Seul le final laisse transparaître quelques notes surmuries moins nobles que le reste. Bien réussi. 89/100

**BELLEVUE MONDOTTE :** Nez de Merlot hyper-mur. Très belle attaque douce et sucrée qui débouche sur une énorme matière en bouche. Un vin archi-riche ! Finale longue et voluptueuse. Est-ce encore du vin ou déjà du sirop ? 92/100

**BERLIQUET :** Bon nez correct. La bouche est sans génie. C'est un vin bien fait, un point c'est tout... 85-86/100

**CANON :** Nez aux notes surmuries. Bonne fraîcheur en bouche et grosse présence tannique avec une grande densité de matière. Plus de puissance que de finesse. 89/100

**CANON la GAFFELIERE :** Nez aux notes archi mures (raisins secs). Beaucoup de délicatesse en bouche avec une bonne fraîcheur. Un vin original et très réussi. Une belle bouteille. 90-91/100

**CAP DE MOURLIN :** Nez alcooleux. Bouche très tannique et séchante. Sûrement trop extrait. 83/100

**CHAPELLE D'AUSONE** : Grand nez noble de mûre et de myrtille. Bouche grasse et dense avec une profondeur rare. Finale immense ! IMPRESSIONNANT. 91-92/100

**CHEVAL BLANC** : Nez très parfumé. La bouche est superbe avec un grain magnifique et des tannins du même acabit. Beaucoup de finesse sur une bonne fraîcheur. Termine dans une grande longueur racée. Un GRAND CHEVAL BLANC ! 95/100

**CLOS BADON** : Beau nez. Bouche grasse qui tourne vite au jus de bois. Tannins secs... ??/100

**CLOS FOURTET** : Nez fumé et un peu cuit. Bonne présence en bouche pour ce vin tannique et doux à la fois. Bel avenir devant lui. 89/100

**CROIX DE LABRIE** : Beau nez dense avec des notes surmûries. Très jolie attaque douce et sucrée. Velouté de texture et rondeur parfaite. Pas une trace de tannin ne dépasse. Tout n'est que douceur et volupté...et quelle délicatesse !! 94/100

**DASSAULT** : Bon nez aux arômes un peu trop murs. Attaque franche et beau développement en bouche, avec du soyeux. Ce vin a belle allure et me semble très réussi ! 89-90/100

**FIGEAC** : Belle attaque stylée et un développement qui révèle une véritable race, une personnalité et l'expression d'un terroir. Il sort du lot et affirme sa personnalité. Très bien. 91/100

**FOMBRAUGE** : Nez aux accents cacaotés et surmûris. Grande douceur en bouche, avec des accents très sucrés. Les tannins sont parfaitement intégrés et ne ressortent qu'au final dans une longue persistance aromatique. Superbe ! 92/100

**FONBEL** : Beau nez puissant typique de Merlot. En bouche, bel ensemble soyeux. Jolie bouteille. 88/100

**FONPLEGADE** : Nez un peu ferrugineux. Bonne bouche qui exprime un vin bien fait, sans génie particulier mais bien fait. 87-88/100

**FRANC MAYNE** : Bon nez de mûre et de fruits secs. L'attaque est douce et soyeuse. On sent beaucoup de tannins mais ceux-ci sont bien fondus. Bel avenir. 90/100

**GRAND MAYNE** : Nez très cuit. En bouche il se montre très tannique et un peu déséquilibré. Dommage. 85-86/100

**LA COUSPAUDE** : Le nez est hyper-boisé et la bouche idem. Sec sec sec ! 82/100 ??

**LA DOMINIQUE** : Nez aux notes surmûries. Belle douceur en attaque, puis beaucoup de délicatesse et de raffinement. Très joli vin qui a de la classe. 90/100

**LA GAFFELIERE** : Nez de mûre et de surmûri. La bouche est opulente et riche. On sent une grosse présence tannique très bien fondue. Grand avenir ! 89-90+/100

**LARCIS DUCASSE** : Nez classique de surmûri. Le vin sèche beaucoup en bouche et les tannins sont trop secs. Vin loupé. En plus la fin de bouche est alcooleuse. 81/100

**LARMANDE** : Bonne bouche tannique mais qui reste agréable. L'ensemble est correct. 86-87/100

**LUSSEAU** : Nez ramassé, peu expressif. Très belle densité en bouche. Finale sur des notes kirschées mais à peine brûlantes. Grande longueur. 90-91/100

**MONBOUSQUET** : Nez sur les cerises noires. Bouche séchante et moyennement agréable. Bonne finale cependant, mais qui a tendance à sécher un peu... 87/100

**MOULIN SAINT GEORGES** : Nez puissant de mûre. En bouche, la trame est assez serrée. Un vin aux tannins puissants mais aussi dense et soyeux. Grande longueur qui ne s'arrête plus... 91/100

**PAVIE** : Nez puissant de mûre, assez pur. La matière est énorme en bouche, mais sous cette concentration extrême on sent un grain très fin. Toutefois, le vin apparaît également très boisé et un peu séchant à ce stade. La longueur est très bonne mais ce vin manque d'originalité pour être vraiment excellent. 92-93/100

**PAVIE DECESSE** : Nez de Merlot très mûr avec des notes envahissantes de myrtille et de mûre. Grande structure en bouche sur une trame très serrée. Il y a une réelle densité de matière dans un petit déséquilibre toutefois. Beau final. 91/100

**PETIT CHEVAL** : Joli nez riche avec des nuances oranges. L'attaque est hyper douce et le développement terriblement séducteur, suave, rond, avec des tannins archi-mûrs. Grande longueur pour ce très beau vin. 91-92/100

**TERTRE ROTEOEUF** : Nez très riche et enveloppant qui déploie des notes exquises de fruits rouges et noirs ainsi qu'un bouquet d'épices. La trame est très serrée et le grain se montre d'un grand raffinement avec de la puissance contenue dans des tannins archi-mûrs. Beaucoup de grâce et d'élégance en dépit de la puissance alcoolique naturelle. 92-93/100

**TROPLONG MONDOT** : Nez surmûri avec des notes de mûre également. Bonne attaque suivie immédiatement d'une sécheresse de bouche. Ce vin semble beaucoup trop tannique et sur des tannins secs. J'ai peur qu'il sèche en bouteille... 84/100 ??

**TROTTEVIEILLE** : Vin souple et suave. Original mais pas génial. 86/100

**VALANDRAUD** : Bouche épaisse riche et tannique avec de beaux tannins, bien intégrés. Le final est beau, riche et intense. Vin très réussi. 91-92+/100

**VIRGINIE de VALANDRAUD** : Beau nez atypique, aérien et floral. La bouche est agréable, douce, bien faite, aimable comme un sourire. Jolie bouteille. 87-88/100

Principaux vins de l'appellation NON dégustés : très peu, ou qqes micro-cuvées

## **POMEROL**

*Le secteur fut particulièrement sensible à la canicule et globalement, on peut diviser les châteaux en deux catégories. Ceux dont les parcelles sont essentiellement situées sur des argiles, qui ont le mieux résisté, et ceux qui se situent sur le plateau où les parcelles ont terriblement souffert. Il n'était pas facile de faire un très grand vin, mais il n'était pas difficile de faire quelque chose de correct voire très correct.*

*Cas particulier, VIEUX CHATEAU CERTAN qui a dû être victime d'une anomalie technique ou d'un accident quelconque de vinification mais qui reste un cas totalement isolé apparemment.*

**BEAUREGARD** Bon nez classique. En bouche, une matière douce et veloutée où se remarque une très belle intégration des tannins. Gras, rond, ce vin manque peut-être d'un peu de profondeur mais s'avère très agréable. 89-90/100

**BEAU SOLEIL** Le nez parle peu. La bouche est épaisse, présente une trame serrée et manque un peu de charme. Bonne longueur cependant. 86-87/100

**BELLEGRAVE** Beau nez de Merlot ainsi que quelques notes orangées. En bouche ce vin est fluide et manque de relief. Il est très velouté mais ne présente rien d'autre. Dommage, mais vin intéressant quand même. 88/100

**BONALGUE** Nez puissant de mûre, et une bouche savoureuse autant qu'élégante. L'ensemble est vraiment bien et termine très longuement sur une bonne intensité de fruits. L'alcool ne vient qu'après. 91/100

**BON PASTEUR** Nez assez alcooleux où es notes fruitées peinent à émerger. La bouche est belle, avec un grain serré, tout comme la trame de ce vin qui réussit à être tannique et voluptueux quand même ! Très harmonieux. 90-91/100

**BOURGNEUF VAYRON** Nez de fruits cuits. Attaque veloutée et cacotée qui débouche sur une grande finesse de texture. Quelle rondeur en bouche ! Final long, unidimensionnel avec des notes légèrement alcooleuses. 88-89/100

**CLINET** Nez de Merlot. Attaque douce et souple. On sent le terroir en bouche, qui se révèle derrière une rondeur sans pareil. C'est velouté et la trame tannique est parfaitement fondue. La fin de bouche met en valeur des tannins très mûrs et un grain très fin. Très bon ensemble. 91/100

**CLOS DU CLOCHER** Le nez est fixé sur une compote de fruits cuits. La bouche est tannique certes, mais de tannins très mûrs bien sur. Fin de bouche longue longue... 88-89/100

**L' EGLISE** Nez aux accents cacaotés. Bouche épaisse avec une bonne structure et des tannins bien intégrés. Bel ensemble racé. Très bonne longueur en bouche avec juste quelques notes alcooleuses, mais à peine. 88-89/100

**L'ENCLOS** Nez correct et bouche plutôt moyenne. Ce vin manque de relief. L'ensemble est correct sans plus. 85-86/100

**L'EVANGILE** Superbe nez aux multiples variations de fruits rouges et noirs accompagnées de pointes orangées. La bouche est fine, velouté, avec beaucoup de race et des tannins merveilleusement fondus. Fin de bouche toute en finesse. Un vin très réussi mais pas exceptionnel pour autant. 92/100

**FEYTIT CLINET** Très joli nez de mûre de chocolat et de violette. L'attaque est très douce et révèle un vin gras, aux tannins parfaitement intégrés dans la masse. Un vrai velours ! Belles perspectives d'avenir pour ce vin équilibré, sans aucune note de surmaturité ni d'alcool. 91/100

**GAZIN** Bouche fine et racée, qui offre un vrai velouté. L'ensemble est bon, avec un final un peu tannique. Réussi. 89-90+/100

**LA CABANNE** Très beau nez de pur Merlot. Belle bouche à la structure tannique plutôt bien intégrée. Un final puissant et boisé. Très réussi ! 88-89/100

**LA CLEMENCE** Nez d'épices et de tabac. L'attaque est splendide puis on s'oriente vers un côté tannique en même temps qu'une belle intensité de fruits. A ce stade, le final est un poil amer, mais cette amertume disparaîtra à l'élevage. Que de promesses dans ce vin ! 91-92/100

**LA CONSEILLANTE** Très beau nez floral et fruité. L'attaque est vraiment douce avant d'ouvrir magnifiquement sur une trame fine et serrée. Beaucoup d'élégance, de race, et un final très long qui témoigne d'une vraie finesse. Quel raffinement ! 93/100

**LA CROIX** Nez sur les fruits cuits, et une bouche sans relief particulier. C'est rond mais manque de nerf. Final moyen. 84-85/100

**LA CROIX DE GAY** Joli nez de Merlot. Bonne bouche franche et fruitée, plutôt savoureuse, et au final du même acabit. Bel ensemble. 89-90+/100

**LA CROIX DU CASSE** Nez assez bizarre, qui manque de franchise. Attaque correcte et développement moyen. Plutôt loupé. 83/100

**LA FLEUR DE GAY** Nez fermé et bouche tannique qui débouche sur une structure serrée qui devrait s'ouvrir à terme sur quelque chose de beau voire très beau car tous les éléments sont là ! 89/100

**LA POINTE** Bon nez de fruits rouges compotés. L'attaque se montre douce et sucrée. Les tannins sont bien fondus. Ensemble intéressant. Vin réussi. 90/100

**LE MOULIN** Nez peu expressif. Bonne bouche grasse et veloutée sur une trame serrée aux tannins puissants. Mais la fin de bouche est douce. Bel ensemble. 86-87/100

**MAZEYRES** Nez un peu réduit. Bouche moyennement expressive mais qui ne manque pas d'intérêt. Correct et même davantage. 86-87/100

**MONTVIEL** Notes archi-mûres au nez. Bonne bouche qui révèle un joli grain. L'ensemble est intéressant. 87/100

**PETIT VILLAGE** Beau nez, pas typé Merlot mais joli quand même. L'attaque est bonne, douce et grasse à la fois. Belle présence en bouche avec de la suavité, mais on aurait préféré un côté moins linéaire. Joli final tout en douceur et harmonie. Davantage de fantaisie aurait valu une grande note. 90-91/100

**ROUGET** Nez peu expressif. Structure serrée en bouche. Beaucoup de tannins et manque de fruit. Correct toutefois. 86-87/100

**VIEUX MAILLET** Bon nez sur des notes de fruits noirs et fruits cuits. La bouche apparaît suave avant de glisser sur une forte masse tannique. La fin de bouche tend à faire ressortir les tannins. Mais ce vin a de l'avenir. 88-89/100

Principaux vins de l'appellation NON dégustés : PETRUS, TROTANOY, VIEUX CHATEAU CERTAN, LAFLEUR, L'EGLISE CLINET, LAFLEUR PETRUS, NENIN

## **MARGAUX**

*Appellation très homogène dans ce millésime. Des vins charnus, très mûrs, aux tannins fondus pour la plupart...mais on finit par s'ennuyer un peu à déguster des vins qui se ressemblent tous et semblent ne révéler aucun terroir. Heureusement il y a Château MARGAUX, le plus grand vin dégusté dans ce millésime, toutes appellations Bordelaises confondues. Une référence absolue !*

**ALTER EGO de PALMER** Très beau nez de fruits avec de multiples variations. On dirait presque un nez Bourguignon ou de Côte Rôtie. La bouche se montre en retrait par rapport aux promesses du nez, mais demeure agréable bien qu'elle manque un peu d'épaisseur. Rondeur et grâce...bon ensemble. 88-89/100

**BRANE CANTENAC** Bon nez parfumé, et bel ensemble en bouche, rond et harmonieux...mais sans véritable caractère. Longueur correcte. 89/100

**CANTENAC BROWN** Comme bien des vins de l'appellation Margalaise, celui-ci est bon mais offre peu de race et de caractère. Seule la longueur, remarquable et qui fait la queue de paon, le distingue des autres. 88-89/100

**D'ANGLUDET** Bien réussi avec un bon équilibre de tous les composants. Homogène et savoureux. 89/100

**DAUZAC** Bon nez. Bouche agréable. Bon ensemble sans génie..86/100

**DU TERTRE** Joli nez très parfumé. Bel ensemble sans génie. 87/100

**GISCOURS** Nez floral. Beau grain en bouche. Ce vin exprime une certaine race. Le final est un peu tannique pour l'instant. Réussi. 88-89/100

**LASCOMBES** Voilà un vin qui révèle un peu une note de terroir. Bien fait mais pas extraordinaire tout de même. 87-88/100

**MALESCOT ST EXUPERY** Beau vin expressif en début de bouche, qui tourne aussitôt à l'amertume au final. Désagréable. 82/100 ??

**MARGAUX** Le nez est dans les fruits noirs. La bouche est très épaisse, compacte, au grain incomparable. En bouche, on ressent une sensation de plénitude avec un tel vin, hyper-concentré, et tellement puissant. Pourtant, on ne sent aucune trace de tannins. C'est un vin hors normes, presque monstrueux tellement il est plein de tout...sauf peut-être de fraîcheur et d'élégance dans cette prime jeunesse mais il ne fait aucun doute que l'élevage affinera tout cela. 97-98/100

**MARQUIS DE TERME** Loupé ! amer et sans consistance. A éviter ! 80/100

**PALMER** Nez puissant, lourd et terrien, avec un véritable parfum. Beaucoup d'épaisseur en bouche et des tannins parfaitement intégrés. La race du cru transparait peu à ce stade, mais devrait s'exprimer au vieillissement. Bel avenir ! 93/100

**PAVILLON ROUGE** Le nez est peu parlant, mais la bouche se révèle d'une rare suavité avec des tannins totalement fondus. Plein et concentré, il n'a absolument rien d'un second vin tant il possède de personnalité, et justifierait de rivaliser avec nombre de seconds crus classés ! Im-pres-sion-nant !! 92/100

**PAVILLON BLANC** Nez magnifique, hyper parfumé (principalement l'aubépine). En bouche, on ressent une belle fraîcheur aromatique et de la nervosité. Aucune lourdeur à ce stade et un relatif équilibre. Final un tout petit peu brûlant. 89/100

**PRIEURE LICHINE** Marqué par son terroir, mais demeure un peu tannique et moyennement homogène. Sèche en fin de bouche. 85/100

**RAUZAN GASSIES** Belle bouche racée, avec du caractère, du gras et beaucoup de charme au total. Un vrai beau vin qui sort du lot et ne cesse de s'affirmer. 89-90/100

**RAUZAN SEGLA** Nez aux notes de cacao. En bouche, on ressent une grande douceur, avec de la personnalité en même temps qu'élégance et homogénéité. Vraiment un beau vin. 90/100

**SIRAN** Nez de très belle intensité. La bouche est bien dessinée, belle et racée, et présente un bon volume. Vin très réussi ! 89-90/100

Principaux crus non dégustés : NEANT

## **SAINT ESTEPHE**

*Un emploi du temps contraignant m'a empêché de goûter les ténors de l'appellation. Mais je pense que l'on doit y trouver quelques perles du millésime !*

**LAFON ROCHET** Beau vin un petit peu surextrait. Dommage. 85-86/100

**PHELAN SEGUR** Rond et harmonieux. N'a pas la race des très grands mais se montre fort intéressant. 88-89/100

Principaux crus non dégustés : COS D'ESTOURNEL, MONTROSE, CALON SEGUR, HAUT MARBUZET

## **SAINT JULIEN**

*Les St Julien que j'ai pu déguster m'ont démontré à quel point le millésime avait été réussi dans ce secteur. Réussi et très homogène ! Les vins, habituellement difficiles à apprécier dans leur jeunesse se sont montrés extrêmement abordables et souvent savoureux. C'est incontestablement l'une des appellations où l'amateur trouvera les meilleures affaires.*

**BEYCHEVELLE** Très beau nez d'une rare distinction, avec des notes de camphre, de menthol...Bouche sucrée, très expressive, avec une belle délicatesse de grain . Excellent ensemble à la trame veloutée. 92/100

**BRANAIRE DUCRU** Nez de grande qualité avec des fragrances d'orange ainsi que quelques notes poivrées. La bouche est bien bâtie sur des tannins polissés et fondus. Longueur très intéressante. 90-91/100

**CLOS DU MARQUIS** Nez peu expressif, mais une bouche fraîche bien que très dense. Beaucoup de volume avec un velouté de texture incroyable. L'équilibre est superbe. Très beau vin. 91-92/100

**DUCRU BEAUCAILLOU** Nez absent... Bonne bouche mais sans classe particulière, hormis le grain toujours raffiné. Bien sans plus. 89/100

**GRUAUD LAROSE** Nez de belle allure. L'attaque est douce et grasse, ronde et le vin se développe sur un grain de très grande qualité. Excellent ensemble qui possède une classe rare. Superbe expression du terroir ! 94/100

**LAGRANGE** Belle attaque franche et goûteuse avec de bons tannins bien fondus. L'ensemble est vraiment très bon avec beaucoup d'harmonie et un fondu de tannins qui ravira chacun. 91/100

**LANGOA BARTON** Beau vin bien fait, rond et goûteux. Toutefois, il subsiste un poil de rusticité. 89/100

**LEOVILLE BARTON** Nez très raffiné avec des notes iodées et cuir. L'attaque se révèle ronde et suave puis ouvre sur des tannins remarquablement intégrés qui révèlent un grain délicat. Belle longueur ! 91-92/100

**LEOVILLE LAS CASES** Grand nez d'épices douces. Très belle attaque, suave, avec une rondeur époustouflante. Ce vin est incroyablement velouté et terriblement charmeur en dépit de sa texture serrée et de la masse ahurissante de tannins. Un très grand LAS CASES, très approchable ! 95-96/100

**LEOVILLE POYFERRE** Toujours difficile à dompter dans sa jeunesse, ce vin se révèle étonnamment friand avec une bouche très suave, ronde et épaisse. Très belle expression du terroir avec un final superbe sur des tannins très ronds. 91-92/100

**TALBOT** Vin très plein, gras et racé qui exprime un véritable terroir. Très bon ensemble. 90-91/100

Principaux vins non dégustés : NEANT

## **PAUILLAC**

*Grande homogénéité sur cette appellation, avec de remarquables réussites chez les ténors, et une qualité d'ensemble assez exceptionnelle.*

**ARMAILHAC** Beau nez épicié (muscade) et une bouche à la trame serrée et séchant un tout petit peu. Bon ensemble mais paraît un poil sur-extrait. 89/100

**BATAILLEY** Joli nez parfumé. La bouche est grasse et assez tannique (peut-être un peu trop ?). A t-il été trop extrait ? On se plaît à le croire d'autant qu'il tend à sécher en fin de bouche. Dommage. 84-85/100

**CARRUADES de LAFITE** Nez absent ! Heureusement la bouche rattrape tout avec une magnifique suavité dans l'attaque et une énorme douceur malgré la caractère massif de ce vin qui exprime encore peu, hormis une concentration incroyable. Difficile à juger mais devrait évoluer remarquablement. 89-90+/100

**CLERC MILON** Beau grain en bouche, qui témoigne du raffinement, de l'élégance, et de la qualité du terroir. Très réussi. Vraiment un beau vin ! 91/100

**CROIZET BAGES** Joli nez parfumé. Bouche manquant un peu d'équilibre. Ce vin semble plus technique que terroir. Correct mais sans génie. 87/100

**DUHART MILON** Nez aux arômes d'épice et de menthol. La bouche est grasse et onctueuse. Bel ensemble qui ne s'exprime pas encore beaucoup mais révèle toutefois la matière, la densité. Avenir prometteur ! 89-90/100

**FORTS DE LATOUR** Nez très harmonieux sur des variations de fruits noirs et d'épices (muscade surtout). Belle impression en bouche avec de la rondeur, du caractère en dépit d'un léger manque d'épaisseur. Seul le final, manquant de classe l'empêche d'aller plus haut. 88-89/100

**GRAND PUY DUCASSE** Des pointes de zestes d'orange au nez. La bouche se montre grasse et veloutée, mais il manque à ce vin un caractère, un grain particulier pour être vraiment remarquable. Très réussi quand même 90-91/100

**HAUT BAGES LIBERAL** Nez expressif aux contours fumés et iodés. Bouche agréable qui n'a pas l'épaisseur des meilleurs mais se révèle séduisante. Final long et élégant. Bien réussi. 89-90/100

**LAFITE ROTHSCHILD** Nez absent... Mais la bouche s'avère très serrée, d'une rare densité, avec un boisé très marqué sous lequel on ressent un bouquet d'épices, avant que la structure, le gras, la suavité et l'intégration parfaite des tannins ne signent le grand vin de LAFITE. La longueur et les arômes de rétro-olfaction révèlent, à l'évidence que c'est incontestablement un GRAND Lafite ! 95-97/100

**LATOURE** Nez assez ramassé, compact, peu expressif, mais qui annonce déjà l'harmonie. La bouche est grasse, complexe, tannique mais semble trop carrée. Ce Latour se montre comme chaque année, austère et classique, presque sans surprise, comme ses tannins très bien intégrés... Très bien mais sans fantaisie. 93-94/100

**LYNCH BAGES** Peu expressif au nez. Belle expression de bouche quoiqu'avec la légère sévérité que ce cru revêt souvent dans sa prime jeunesse. Devrait très bien évoluer, et magnifier ce grain déjà exquis. 91/100

**LYNCH MOUSSAS** Beau nez très expressif. La bouche se montre agréable, souple et pleine à la fois, subtil mariage d'équilibre et de saveurs. Vin très réussi qui devrait fort bien se goûter dans ses 1ères années. Ensuite le terroir parlera...et ce n'est pas le plus grand terroir...89/100

**MOUTON ROTHSCHILD** Nez fermé qui laisse juste transpirer quelques notes iodées et fumées. La bouche est franche et grasse, peu expressive, très concentrée, avec des tannins parfaitement fondus dans la masse. Fermé, à l'instar de LAFITE et LATOUR, mais promis à un très bel avenir. A mon sens, devrait faire une très grande bouteille. 94-95/100

**PICHON BARON** Bouche très douce avec des tannins très soyeux et un grain de classe. Belle ensemble pour ce cru de haute tenue. 91-92/100

**PICHON COMTESSE** Joli nez aux notes fumées et réglissées. Grande distinction en bouche avec un vin très complet, dense et intense, sur un fruité très aromatique et des tannins ronds et très mûrs. Final long avec du raffinement plus que de la puissance. Excellent ensemble ! 92-93/100

**PONTET CANET** Le nez est moyennement élégant avec quelques notes fumées. Beau grain en bouche et très bon ensemble qui fait de ce cru un vin réussi en dépit d'un aspect un petit peu rustique. 90-91/100

Principaux vins non dégustés : HAUT BATAILLEY, GRAND PUY LACOSTE

## **COTES DE BOURG**

**ROC DE CAMBES** Nez fortement marqué par la mûre, et beaucoup de richesse, avec aussi des notes kirschées. Attaque veloutée et grasse, qui offre un beau développement en bouche et révèle une grande richesse de tannins ainsi qu'une structure excellente, le tout dans une réelle harmonie de fruits. La longueur est vraiment formidable sur des notes cacaotées et kirschées. 90-91/100

# SYNTHESE DES NOTATIONS

- 100/100 :  
99,5/100 :  
99/100 :  
98,5/100 :  
98/100 :  
97,5/100 : MARGAUX,  
97/100 :  
96,5/100 : LA MISSION HT BRION,  
96/100 : LAFITE ROTHSCHILD,  
95,5/100 : LEOVILLE LAS CASES,  
95/100 : *CHEVAL BLANC*,  
94,5/100 : HAUT BRION, *AUSONE*, MOUTON ROTHSCHILD,  
94/100 : *ANGELUS*, *CROIX de LABRIE*, GRUAUD LAROSE,  
93,5/100 : LATOUR,  
93/100 : *LA CONSEILLANTE*, PALMER,  
92,5/100 : PAPE CLEMENT, *BEAUSEJOUR BECOT*, *PAVIE*, *TERTRE ROTEBOEUF*, PICHON COMTESSE,  
92/100 : SERENITE, *BELLEVUE MONDOTTE*, *FOMBRAUGE*, *L'EVANGILE*, PAVILLON ROUGE, BEYCHEVELLE,  
91,5/100 : *CHAPELLE D'AUSONE*, *PETIT CHEVAL*, *VALANDRAUD*, *LA CLEMENCE*, CLOS du MARQUIS, LEOVILLE BARTON, LEOVILLE POYFERRE, PICHON BARON,  
91/100 : *FIGEAC*, *MOULIN ST GEORGES*, *PAVIE DECESSE*, *BONALGUE*, *CLINET*, *FEYTIT CLINET*, LAGRANGE (St Julien), CLERC MILON, LYNCH BAGES,  
90,5/100 : CHAPELLE de la MISSION, LA TOUR Ht BRION, *CANON la GAFFELIERE*, *LUSSEAU*, *BON PASTEUR*, *PETIT VILLAGE*, BRANAIRE DUCRU, TALBOT, GRAND PUY DUCASSE, PONTET CANET, ROC de CAMBES  
90/100 : POUMEY, *FRANC MAYNE*, *LA DOMINIQUE*, *LA POINTE*, RAUZAN SEGLA,  
89,5/100 : Dne de CHEVALIER, *ARMENS*, *DASSAULT*, *LA GAFFELIERE*, *BEAUREGARD*, *GAZIN*, *LA CROIX DE GAY*, RAUZAN GASSIES, SIRAN, CARRUADES de LAFITE, DUHART MILON, HAUT BAGES LIBERAL,  
89/100 : BAHANS Ht BRION, *BELLEFONT BELCIER*, *CANON*, *CLOS FOURTET*, *LA FLEUR de GAY*, BRANE CANTENAC, D'ANGLUDET, DUCRU BEAUCAILLOU, LANGOA BARTON, ARMAILHAC, LYNCH MOUSSAS,  
88,5/100 : FIEUZAL, *BOURGNEUF VAYRON*, *CLOS du CLOCHER*, *L'EGLISE*, *LA CABANNE*, *VIEUX MAILLET*, ALTER EGO, CANTENAC BROWN, GISCOURS, PHELAN SEGUR, FORTS de LATOUR,  
88/100 : *BALESTARD la TONNELLE*, *FONBEL*, *BELLEGRAVE*,  
87,5/100 : SMITH Ht LAFITTE, *FONPLEGADE*, *Virginie de VALANDRAUD*, LASCOMBES,  
87/100 : *MONBOUSQUET*, *MONTVIEL*, DU TERTRE, CROIZET BAGES,  
86,5/100 : CARBONNIEUX, *LARMANDE*, *BEAUSOLEIL*, *LE MOULIN*, *MAZEYRES*, *ROUGET*,  
86/100 : *TROTTEVIEILLE*, DAUZAC,  
85,5/100 : HAUT BERGEY, *BERLIQUET*, *GRAND MAYNE*, *L'ENCLOS*, LAFON ROCHET,  
85/100 : PRIEURE LICHINE,  
84,5/100 : LES CARMES Ht BRION, *LA CROIX*, BATAILLEY,  
84/100 : *TROPLONG MONDOT*,  
83,5/100 :  
83/100 : *CAP DE MOURLIN*, *LA CROIX DU CASSE*,  
82,5/100 :

**82/100 :** LA COUSPAUDE, MALESCOT ST EXUPERY,  
**81,5/100 :**  
**81/100 :** DE France , LARCIS DUCASSE,  
**80,5/100 :**  
**80/100 :** HAUT BAILLY, MARQUIS de TERME

*(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 1998 :	63 vins dégustés	Note moyenne	89,65

**RIVE DROITE/ 65 vins dégustés. Note moyenne : 89,06**

Rappel 2002 :	88,89
Rappel 2001 :	89,35
Rappel 2000 :	89,96
Rappel 1998 :	91,83

**RIVE GAUCHE/ 65 vins dégustés. Note moyenne : 90,88**

Rappel 2002 :	87,07
Rappel 2001 :	89,06
Rappel 2000 :	89,35
Rappel 1998 :	87,79

**Note moyenne des 20 meilleurs vins de la rive droite : 92,25**

**Note moyenne des 20 meilleurs vins de la rive gauche : 93,20**