

Bernard Burtschy

## Les vins de Côtes 2017 : tout aussi touchés par le gel

Dans de nombreuses appellations, les vignes de bas de coteaux ont gelé, mais celles plus en hauteur ont généralement survécu. Donc, a priori, les vignes des côtes auraient du sortir leur épingle du gel.

Hélas, la réalité est un peu plus complexe. Si les vignes sont généralement en coteaux, elles ne sont pas pour autant au bord d'un cours d'eau qui aurait pu amortir la morsure du froid. D'ailleurs, malgré leur nom, elles ne sont pas toutes forcément en coteaux non plus. Ainsi le château d'Aiguilhe dans les côtes de Castillon n'ont produit que 10 hl/ha et, hélas, ils ne sont pas les seuls.

Si les quantités produites sont plus ou moins réduites, il n'en reste pas que les vins de côtes restent une belle source d'approvisionnement pour le consommateur soucieux de la qualité et de son portefeuille. Ces vignobles étaient célèbres au 19<sup>e</sup> siècle. Pour des raisons pas toujours évidentes à comprendre, elles ont disparu du radar.

Une des raisons est sûrement leur manque de cohésion géographique face au Graves, Médoc et Saint-Emilion. Depuis quelques années, ils tentent de faire bannière commune, ce qui n'est pas une mauvaise idée, pour faire accepter une situation favorable à la vigne plutôt qu'une localisation géographique. Ce n'est pas une mauvaise idée.

Si cette situation n'était pas forcément un atout face au gel, elle est néanmoins une force dans l'élaboration de bons vins. N'hésitez donc pas arpenter ces fameux coteaux. Outre les bienfaits pour la santé, vous y découvrirez d'excellents vins.

*Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2018, 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 2017,*

*ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le dégusterons à nouveau et en bouteille en 2020, puis encore en 2021 pour un avis définitif.*

*Spécifiquement au millésime 2017, certains crus n'ont pas présenté d'échantillons dans les dégustations en primeurs soient parce qu'en raison du gel, ils n'ont pas du tout de production, soit parce que leur production est trop faible. Par ailleurs, nous avons pris l'option d'éliminer certains vins en raison de leur qualité insuffisante à ce stade et qu'il vaudra mieux revoir en bouteille.*

*Bernard Burtschy*

## Canon-Fronsac

### Ch. Canon Pécesse 2017 87-88

Robe violette et joli nez de mûre. Le vin est souple, assez léger, un peu fluide, mais charmant. À déguster sur son fruit. 3-8 ans.

### Ch. Gaby 2017 88-89

La robe est sombre avec un nez très cassis. Le vin est souple, plus ferme que d'habitude, belle pureté de fruit, belle finale de violette dans un style plus léger. 3-8 ans.

### Ch. Moulin Pey-Labrie 2017 88-89

Robe dense, violette avec une petite dilution. Le vin est léger, un peu fluide, sans sa concentration habituelle mais harmonieux. 0-5 ans.

### Ch. Plain-Point 2017 86-87

Robe violette. Le vin est plein et dense, bien constitué. Il a été élaboré avec 80 % merlot, 13 % cabernet-franc, 5,5 % cabernet-sauvignon et 1,5 % malbec. 3-8 ans.

### Ch. Tour Malin Canon Fronsac 2017 88-89

Robe sombre et nez intense de mûre. Le vin est élégant, pas très puissant mais dense, de belle longueur. 3-8 ans.

### Ch. Vrai Canon Bouché 2017 87-88

Robe sombre et joli nez sur le fruit. Le vin est léger, souple, assez tannique, un peu sec en finale. 3-8 ans.

## Castillon Côtes de Bordeaux

### Ch. Alcée 2017 87-88

De robe sombre, le vin a été principalement produit sur Monbadon, d'où un vin en pur merlot. Le vin est souple avec de la rondeur et une petite fermeté, un léger creux, de jolis arômes de mûre. Rendement de 40 hl/ha. Le vin est facile d'accès. 3-8 ans.

#### Ch. Cap de Faugères 2017 92-93

La robe est sombre, presque noire avec un joli nez de cassis. Le vin est souple, relativement léger, un peu fluide, charmant. 0-5 ans.

#### Ch. Clos Lunelles 2017 92-93

Robe noire et nez de fruits rouges. Le vin est dense, ferme, végétal, compact, les tannins ont été un peu extraits, finale asséchante. Il a été élaboré avec 80 % merlot, 10 % cabernet-franc et 10 % cabernet-sauvignon. Il titre 14,7° avec un Ph de 3,48, acidité de 3,90. Rendement de 22 ha/ha. Le 2016 est un peu au-dessus, mais c'est un beau vin très typé calcaire. Une réussite. 3-8 ans.

#### Ch. Clos Puy Arnaud 2017 92-93

La robe est grenat sombre avec un joli nez relativement complexe. Le vin est à la fois élégant est structuré, belle ligne fraîche, l'ensemble est équilibré et très bien équilibré, d'une belle pureté. Une belle réussite. 3-8 ans.

#### Ch. Côte Montpezat 2017 85-86

La robe est sombre, un peu brunie. Le nez est intense, très café. Le vin est souple, boisé, rond, suave, accessible. A déguster dans sa jeunesse. 0-5 ans.

#### Ch. d'Aiguilhe 2017 92-93

Le château a été très gelé, le rendement est de 10 hl/ha. Nez intense, très fruits noirs. Le vin est de bonne densité, joli fruit, belle fraîcheur. Il a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc. Il est élevé avec 30 % fût neuf. Pas la profondeur habituelle, mais un charme fou. 3-5 ans.

#### Ch. Domaine de l'A 2017 93-94

De robe grenat sombre, le nez est discret, très fin. Le vin est élégant, avec de beaux tannins fins, de la classe. Il évolue toujours magnifiquement en bouteille. Un des meilleurs rapports qualité-prix de l'hexagone. 3-10 ans.

#### Ch. Domaine de l'Aurage 2017 89-90

Le vin est marqué par de beaux arômes de cassis et le vin est à la fois tendre et aérien, les tannins sont fins, la finale à fraîche. À déguster sans se presser. 3-8 ans.

#### Ch. La Brande 2017 88-89

Robe noire. Joli nez de fruits noirs et d'épices. Le vin est souple, élégant, joli fruit. 3-8 ans.

#### Ch. La Croix Lartigue 2017 88-89

Robe sombre avec un joli nez de mûre. Le vin est dense et souple, assez tannique, joli fruit. 3-8 ans.

#### Ch. Montlandrie 2017 93-94

La robe est sombre avec un très joli nez très pur. Le vin est dense, les tannins sont fermes, beau potentiel, belle finale. Grande réussite. Il a été élaboré avec 75 % merlot ramassé entre le 20 et 26 septembre, 20 % cabernet-franc et 5 % cabernet-sauvignon, les deux ramassés le 28 septembre. Le vin est élevé avec 40 % de fûts neuf. 43 000 b. 5-15 ans.

#### Ch. Veyry 2017 88-89

Robe dense, violette avec un joli nez intense, bien défini. Le vin est dense, assez spécial, extrait et un petit creux. Il lui faut deux ans pour s'harmoniser. Il a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc vendangés du 25 au 28 septembre. 3-8 ans.

## Côtes de Bourg

#### Domaine de Cambes 2017 90-91

Situé en bas du coteau de Roc de Cambes, le vin se présente avec des arômes fumés et de café torréfié. Le vin est équilibré, élégant avec de la fraîcheur et de la longueur. Il pourra se déguster très vite. 0-5 ans.

#### Roc de Cambes 2017 89-90

Les arômes sont puissants, café torréfié et le vin possède du coffre et de la fraîcheur, les 20 % de cabernet-sauvignon tiennent l'édifice, il est plus frais que le dense 2016, moins charmeur que le suave 2015, mais le vin a du style et il est le plus élégant des trois. 3-8 ans.

## Francs Côtes de Bordeaux

#### Ch. de Francs Les Cerisiers 2017 86-87

Robe sombre avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est souple avec un joli fruit, puis une petite verdeur avec un peu de sécheresse en finale. Joliment fait. 0-5 ans.

#### Ch. La Prade 2017 88-89

Nouvelle étiquette depuis 2012. Robe violette et joli nez de cassis et de mûre. Le vin est souple, petite dureté du calcaire, joli fruit. Il a été élaboré avec 90 % merlot et 10 % cabernet-franc. Rendement de 35 hl/ha. 3-8 ans.

#### Ch. Puygueraud 2017 88-89

La robe est noire et le nez intense, marqué par le malbec comme d'habitude. Le vin est souple, relativement tannique, joli fruit épicé. Il a été élaboré avec 63 % merlot, 30 % cabernet-franc et 7 % malbec. Rendement de 35 hl/ha, 60 000 b. soit un tiers de la production. Un peu plus tannique que d'habitude, un peu plus de rondeur. Il est élevé avec un quart de futs neufs. 3-8 ans.

## Fronsac

#### Ch. Carles 2017 88-89

Robe sombre avec un joli nez de fruits rouges. Un joli vin élégant, le raisin est mûr, du charme, de la fraîcheur. Belle réussite. 3-8 ans.

#### Ch. Dalem 2017 88-89

La robe est sombre avec un joli nez épicé. Le vin est frais, équilibré, harmonieux. Un vin de plaisir. 3-8 ans.

#### Ch. de la Dauphine 2017 91-92

La robe est sombre, presque noire. Le vin est dense, assez droit, un peu plus strict que d'habitude, de bonne longueur. Il lui faudra un peu de temps. Un beau vin qui se révélera au vieillissement. Dix ans ne lui font pas peur. 3-12 ans.

#### Ch. de la Rivière 2017 87-88

La robe est sombre avec un nez intense, boisé. Le vin est souple, charmant, boisé, joliment fait. 3-8 ans.

#### Ch. Fontenil 2017 92-93

Robe noire avec un très joli nez de cuir. Un beau vin souple, charmeur, beaucoup de rondeur, gourmand, très gourmand et derrière, il y a des tannins et de la fraîcheur. Belle réussite. 3-8 ans.

#### Ch. Haut Carles 2017 93-94

De robe sombre, le nez est très intense, fruits noirs, fumée cheminée. Le vin est souple, dense, compact, assez tannique, équilibré, de la fraîcheur avec une belle maturité de raisin, de la masse tannique comme d'habitude, mais un peu moins riche. Un Haut-Carles un peu plus austère qui se révélera avec quelques années de bouteille. 5-15 ans.

#### Ch. La Vieille Cure 2017 88-89

Robe noire. Nez de noisette, cassis, boisé. Le vin est souple, boisé, épicé, jolie matière, merlotant. 3-8 ans.

#### Ch. Les Trois Croix 2017 91-92

La robe est sombre et dense à reflets violets avec un nez intense de mûre. Le vin est souple et dense, superbe équilibre, encore assez tannique, mais beaucoup de fond comme d'habitude. Une belle réussite. 3-8 ans.

#### Ch. Moulin Haut Laroque 2017 92-93

Robe noire avec de beaux arômes de cuir. Le vin est souple et dense, assez ferme, frais, belle finale. Beau vin. 3-8 ans.

#### Ch. Villars 2017 88-89

Robe sombre, violette. Le vin est souple mais avec un peu plus de fraîcheur que d'habitude et des tannins un rien fermes, jolie finale de violette. 3-8 ans.