

BORDEAUX PARTIE 2 LES GRAVES PRIMEURS 2018

+ de 100 vins des Graves notés et commentés

*Ce rapport est disponible dans son intégralité sur les sites
bernardburtschy.com et toutlevin.com. Il est aussi publié en mandarin
sur le site TasteSpirit, premier site d'information sur le vin de Chine.*

Bernard Burtschy
PhD

La région des Graves

Située au sud de Bordeaux sur la rive gauche de la Garonne, la région a pris le nom de son terroir, ce qui est rare. Sur cette bande de cinquante km de long et quinze de large qui englobe la région de Sauternes, les fameuses graves sont en fait de deux types. Les graves pyrénéennes argilo-sableuses situées au nord se sont déposées à la fin du tertiaire. Les graves garonnaises, plus caillouteuses et plus au sud, se sont installées durant l'ère quaternaire.

Les réactions de ces deux types de graves à la grande sécheresse des mois d'août et de septembre ne sont pas les mêmes, d'où une hétérogénéité certaine des vins. Mais globalement, la vigne a un peu plus souffert qu'ailleurs, d'où un rendement un peu moindre que dans le Médoc ou sur la rive droite, indépendamment des épisodes de mildiou qui n'ont pas épargné la région.

Peine supplémentaire, les Graves et plus particulièrement l'appellation Pessac-Léognan, ont été très touchées par une grêle le 26 mai 2018, ruinant les uns, épargnant les autres. Château Fieuzal qui avait été touché par la grêle de 2016, puis par le gel de 2017 où il avait perdu toute sa récolte en blanc comme en rouge, a encore été touché par la grêle en 2018. Si cette grêle est sans conséquence sur la qualité des vins, elle met les trésoreries à dure épreuve.

Bicolore, la région produit à 75% de vins rouges, 20% de vins blancs et 5% de vins liquoreux sur des sols très diversifiés, graves sur argiles favorisées en 2018, graves sur sables qui ont terriblement soufferts de sécheresse et même sables. Globalement, les argiles sont moins importantes que dans les graves du Médoc, ce qui explique une certaine disparité dans le millésime 2018 entre les deux régions.

Les vins rouges de la région des Graves, séducteurs

La région des Graves est réputée pour sa précocité, ce qui est un énorme avantage dans les millésimes difficiles, mais nettement moins dans un millésime où les mois d'août et de septembre brillent par leur sécheresse et leur niveau d'insolation.

Si beaucoup de châteaux privilégient le cabernet-sauvignon, le merlot pourtant souvent minoritaire s'impose souvent à la dégustation par son moelleux et même ses arômes. Généralement installé sur des terroirs plus argileux ou sur des graves sur argile, il a beaucoup mieux tiré son épingle du jeu avec des vins plus pleins avec des niveaux d'alcool souvent proches du 14,5°.

Côté alcool, le cabernet-sauvignon n'est pas en reste et dépasse les 14°, mais les structures ne sont pas les mêmes avec des vins certes tanniques et parfois même fortement tanniques, mais un peu minces qui amincissent les milieux de bouche. Si les 2018 sont nettement supérieurs aux survendus 2015 qui commencent d'ailleurs souvent à sérieusement brunir, sauf exception, ils n'atteignent pas le niveau des glorieux 2016.

Mais ils possèdent un charme indéniable accentué par le niveau d'alcool et une fraîcheur inespérée qui est plus le résultat de leur période courte de maturation et d'une croissance ralentie due à la sécheresse que d'une hypothétique influence de nuits fraîches qui ne l'étaient d'ailleurs pas tant que cela. A vrai dire peu importe les raisons de la fraîcheur, les vins sont très séduisants. Pour leur avenir à long terme qui intéresse de moins en moins de monde, il n'y a aucune urgence à le prédire dès maintenant.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2019, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours et même un peu moins depuis que l'Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés

à l'automne 2018, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2021, puis encore en 2022 pour un avis plus définitif.

Graves rouges

Ch. Brondelle 87-88

La robe est grenat sombre avec un nez joliment fumé. Le vin est de demi-corps, très avenant avec ses tannins légers. Il est élaboré avec 60 % cabernet sauvignon, 35 % merlot et 5 % petit verdot.

Clos Floridène Grand vin 87-88

La robe est grenat avec un nez de fruits rouges. Le vin est frais, campé sur ses fruits rouges et ses tannins légers. Il a été élaboré avec 70 % cabernet sauvignon et 30 % merlot.

Ch. Crabitey 88-89

De robe sombre, le nez est intense avec de jolis fruits noirs et rouges et des notes fumées. Le vin possède une belle matière et un joli volume, du fond, une belle finale en fruits noirs avec un peu plus de fraîcheur que d'habitude. Belle réussite. Il a été élaboré avec 47 % cabernet sauvignon, 47 % merlot et 6 % petit verdot.

Ch. de Cérons 90-91

De robe sombre avec un joli nez fumé. Le vin est ample, soyeux, souple et un peu fluide, les tannins sont peu extraits. Il a été élaboré avec 55 % cabernet sauvignon et 45 % merlot. Le 2018 est le meilleur qui ait été produit. Un vin plaisir.

Ch. de Chantegrive 89-90

Après un millésime 2017 décimé par le gel, le 2018 se présente avec une robe violette et un nez très intense et des notes grillées. Le vin est souple avec un peu de raideur tannique et un petit creux aussi, mais tout cela doit disparaître à l'élevage pour donner un vin très avenant.

Ch. de Portets 88-89

De robe grenat, le vin arbore un joli nez de fruits rouges. Il est frais avec un beau fruit dominé par l'églantine, le tout est de bonne longueur et très plaisant.

Ch. Ferrande 89-90

Robe sombre et seyant nez de cassis. Le vin est frais, de demi-corps, mentholé, de bonne facture, avec des tannins un peu présents qui disparaîtront dans un an.

Ch. Fougères 88-89

La robe est sombre et le vin est élégant avec de la fraîcheur, très bien équilibré. Une valeur sûre.

Ch. Grand Enclos du Château de Cérons 85-86

Elaboré avec 60 % merlot et 40 % cabernet-sauvignon, la robe est sombre avec un nez très végétal. Le vin est frais, un peu végétal, d'honnête facture.

Ch. Haura 88-89

La robe est grenat avec un nez un peu végétal. Le vin est dense et frais, sa concentration lui laisse présager un avenir serein. Il est élaboré avec 63 % merlot et 37 % cabernet sauvignon.

Ch. Haut Selve 90-91

Avec sa robe sombre, le vin est dense avec une belle matière, de la fraîcheur, une belle longueur. Le vin est méconnaissable et transfiguré par rapport aux millésimes précédents. Bravo !

La Perle de Peyrus 89-90

La robe est profonde avec un vin souple, très élégant, souple, longueur moyenne. Joli vin.

Ch. Le Bonnat 89-90

Robe grenat avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est souple, aromatique. Sur ce terroir froid, le raisin a du mal à mûrir, mais en 2018, il est parfait.

Ch. Rahoul 88-89

La robe est violette avec un nez très intense, un peu boisé. Le vin est souple et vanillé, un peu sec sur ses tannins alors que le merlot est majoritaire. Il se refera. Il est élaboré avec 87% merlot vendangé du 18 septembre au 4 octobre, 10% cabernet-franc le 10 octobre et 3% petit-verdot le 3 octobre.

Ch. Roquetaillade La Grange 85-86

Elaboré avec 60 % cabernet sauvignon et 40 % merlot, il se présente avec une robe avec une pointe d'évolution, le nez aussi. Le vin est fluide et propre, petite amertume en finale qui sèche. On peut le déguster dès à présent.

Ch. Saint-Robert Cuvée Poncet Deville. 87-88

Elaboré avec 50 % merlot et 50 % cabernet sauvignon, la robe est grenat avec un joli nez épicé. Le vin est léger, suave, d'un accès facile malgré une bonne présence tannique en finale.

Pessac-Léognan Rouge

Ch. Bouscaut Cru classé 90-92

La robe est grenat sombre avec un joli nez grillé. Le vin présente les mêmes notes grillées sur une structure légère avec des tannins fermes. A revoir à la fin de l'élevage.

Ch. Brown 91-93

Un joli vin de bonne densité avec des arômes épicés et de fruits noirs. Il se tiendra bien dans le temps.

Ch. Cantelys 91-92

Elaboré avec 70 % cabernet-sauvignon et 30 % merlot, le nez de cassis est intense avec une pointe d'épices. Le vin est souple et charmant, il paraît avoir plus de merlot. Il a subi un peu de stress hydrique qui se manifeste par une petite amertume et une maturité un peu juste, mais un an en bouteille le gomméra.

Ch. Carbonnieux Cru classé 91-92

La robe est sombre avec des jolis arômes fumés et de cerise noire. Le vin est souple, de demi-corps, relativement frais avec une bonne densité et un retour tannique en finale. S'il n'a pas le charme du 2017 ni la grande concentration du 2016, il donnera une belle bouteille à ceux qui ont la patience de le faire mûrir un peu. Il a été élaboré avec 60% cabernet-sauvignon, 30% merlot, petit-verdot et cabernet-franc se partageant le reste.

Clos Marsalette 90-92

La robe est sombre et le nez intense, mûre et cassis. Le vin est dense avec un splendide milieu de bouche et une belle finale café grillé, le tout est de belle longueur. Il a été élaboré avec 55 % cabernet-sauvignon et 45 % merlot avec un rendement normal de 47 hl/ha. Il a été élevé avec 45 % de fût neuf. Les vendanges se sont déroulées du 19 septembre au 5 octobre.

Ch. Couhins 90-91

La robe est sombre avec un très joli nez assez cabernet. Le vin est ample avec du volume et de la fraîcheur. Une belle réussite qui confirme la trajectoire ascendante depuis plusieurs années de Couhins.

Ch. Couhins Lurton 90-91

Un vin de bonne densité qui a gagné en profondeur et en velouté avec une maturité juste. Joli retour au haut niveau.

Ch. de Cruzeau 87-88

La robe et de bonne intensité avec un nez délicatement fumé. Le vin est léger, un peu fluide avec de jolis arômes, demi-corps, de consommation rapide. Dégustez-le sur son beau fruit.

Ch. de Fieuzal 92-93

La grêle du 26 mai a un peu réduit la récolte, mais pas comme en 2017 où le gel l'a carrément anéantie. La robe est grenat avec un joli nez merlotant. Le vin est souple, rond et suave, vanillé, charmeur en diable. Le vin est élaboré avec 55% cabernet-sauvignon, 30% merlot, 4,5% cabernet-franc et 2,5% petit-verdot avec un rendement de 24 hl/ha.

Ch. de France 92-93

De robe grenat, le vin est souple, rond, avec une bonne maturité du raisin, sans aspérité, très plaisant, plus complet que le frais 2017.

Ch. de Rochemorin 88-89

La robe est sombre avec un nez discret, puis de cassis. Le vin est ferme et frais, d'une bonne longueur, plus accompli que le végétal 2017.

Dom. de Chevalier Cru classé 95-97

La robe est grenat sombre avec un joli nez évoluant avec beaucoup de complexité vers le cassis, la cerise noire et les épices. Le vin est souple, élégant, raffiné, sans le corps habituel, mais bien construit avec de la fraîcheur et de la longueur et surtout une belle concentration. Sur le plan esthétique, il est différent de l'immense 2016, plus longiligne, plus frais mais moins corpulent. Il a été élaboré avec 65% cabernet-sauvignon, 30% merlot et 5% petit-verdot. Il titre 13,5°.

Ch. Gazin-Rocquencourt 91-92

Il est élaboré avec 55 % merlot et 45 % cabernet-sauvignon pour un vin tendu et de bonne facture, un peu plus frais que d'habitude.

Ch. Haut-Bacalan 88-89

Le vin a été élaboré avec 55 % merlot, 40 % Cabernet et 5 % petit verdot. La robe est de bonne densité avec des notes fumées au nez. Le vin est souple, charmant, lisse, très au-dessus du fluide 2017.

Ch. Haut-Bailly Cru classé Grand vin 95-97

De robe noire, le nez est très intense, épicé, sur fond de tabac et de réglisse. Le vin est dense, compact, très concentré, austère par sa densité, assez tannique mais souple et chaleureux, ce qui le rend plus humain. Il est plus grand que 2010, plus équilibré. Le grand classique. Il faudra être patient. Il est élaboré avec 55 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 5 % cabernet-franc et 5 % petit-verdot. Le rendement est de 21 hl/ha seulement (par le mildiou), ce qui est un des plus petits rendements. Il titre 14,4° avec un IPT de 86 et un pH 3,87 (versus 13° en 2017 et un pH de 3,75). Vendanges du 17 septembre au 9 octobre.

Ch. Haut-Bailly, Haut-Bailly II 2e vin 92-94

Le second vin qui s'appelait La Parde de Haut-Bailly devient Haut-Bailly II. La robe est noire avec un joli nez épicé. Le vin est frais avec un joli velouté, le milieu de bouche est très réglissé, mais petite dureté en fin de bouche. Le second vin représente comme en 2017 30% de la production. Il est élaboré avec 65 % merlot et 35 % cabernet-sauvignon.

Ch. Haut-Bergey 92-94

Le vignoble est dorénavant entièrement mené en biodynamie grâce à une équipe soudée. Joli nez de bonne complexité. Le vin est souple, charmant avec une bonne maturité du raisin, une réelle élégance. Une propriété à suivre de près, car elle est dans les pas des meilleurs crus classés.

Ch. Haut-Brion 1er cru classé Grand vin 97-98

La robe est sombre avec un nez discret, puis joliment fumé avec ses épices inimitables. Le vin est très élégant, Haut Brion jusqu'au bout des oreilles, les arômes, la texture, les tannins, tout est au top. Le vin est très élégant, les tannins sont très fins. Il est élaboré avec 50 % merlot, 39 % cabernet-

sauvignon et 12 % cabernet-franc. Vendanges du 6 septembre pour les jeunes plants de merlot qui souffraient au 2 octobre. Un peu moins impacté par la grêle, son rendement est de 44,6 hl/ha. Le grand vin représente 51 % de la récolte. Il titre 14,6° ce qui en fait un des plus élevés (15° en 2015) avec un IPT de 72 et un pH de 3,8. Un grand classique avec une très belle densité. Le 2017 est plus frais et plus droit, un rien inférieur aussi. Le 2018 est un peu moins meublé en milieu de bouche que 2016 qui reste la référence absolue.

Ch. Haut-Brion Le Clarence de Haut-Brion 2e vin 93-95

Le vin est suave, souple, charmant, les tannins sont un peu fermes. Il est élaboré avec 58% merlot, 28% cabernet-sauvignon, 10% cabernet-franc et 4% petit-verdot. Il représente 36,7 % de la récolte avec 13 % de troisième vin.

Ch. Haut-Lagrange 88-89

La robe est grenat avec d'intenses arômes de fruits rouges. Le vin est souple, très fruits rouges, charmant. Il est élaboré avec 58 % cabernet sauvignon et 42 % merlot.

Ch. Haut-Nouchet 89-90

La robe est grenat avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est élégant, souple avec de la fraîcheur, plus dense que le 2017.

Ch. La Garde 90-91

Robe sombre de fruits noirs. Le vin est dense et frais, très fin avec un équilibre magnifique, les différents cépages étant cofermenté. Il est élaboré avec 63 % cabernet-sauvignon, 34 % merlot et 3% petit-verdot.

Ch. La Louvière 89-90

La robe est grenat avec un joli nez très pur. Le vin est souple, élégant, charmeur, très au-dessus du fluide 2017.

Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé Grand vin 97-98

La robe est très sombre avec un premier nez discret, puis fumé et tabac. Le vin est dense et suave, les tannins sont ultrafins. Il présente un inhabituel caractère crémeux avec un très joli goût ravageur en final ce qui n'est pas son habitude. Une Mission enrobée, charmeuse. Il faut remonter loin dans l'histoire pour retrouver ce profil, en 1955. Vendanges du 10 septembre au 2 octobre. Il titre 14,4° avec un pH 3,76 et un IPT de 76 (14,2° en 2017 avec un pH de 3,86). Un orage de grêle s'est abattu le 26 mai, qui a plus touché la Mission, d'où un rendement moyen de 44 hl/ha avec une coulure en cabernet-sauvignon. Il est élaboré avec 53 % merlot, 43 % cabernet-sauvignon et 4 % cabernet-franc. Le grand vin représente 53% de la récolte, ce qui est un pourcentage habituel.

Ch. La Mission Haut-Brion La Chapelle de la Mission 2e vin 93-94

La Chapelle a été élaborée avec 52 % cabernet-sauvignon, 41% merlot et 8 % cabernet-franc. Le vin est ferme, assez tannique, assez frais avec de la tenue, l'inverse de la charmeuse 2017. Il faudra l'attendre quelques années. Il affiche un pH de 3,96 et représente 28,6 % de la récolte. Il a été élaboré 18 % de troisième vin. Les vendanges de la Mission se sont déroulées du 10 septembre au 2 octobre.

Ch. Larrivet-Haut-Brion 93-94

La robe est grenat sombre avec un joli nez de bonne complexité, fumé bien sûr, entre fruits rouges et noirs. Le vin est souple, élégant, avec beaucoup de douceur et une extraction très mesurée, jolie finale toute en suavité. Un vin soyeux et charmeur.

Ch. Latour-Martillac Cru classé 93-94

Robe sombre. Très joli nez complexe avec des notes fumées. Le vin est souple, charmant, joliment grillé, les tannins sont fermes mais pas trop. Un archétype du vin de Graves.

Ch. Le Pape 88-90

La robe est sombre avec un joli nez merlotant. Le vin est souple, le milieu de bouche a été un peu touché, le vin est suave avec du charme. On a joué la suavité et c'est bien joué. Le vignoble a été grêlé le 26 mai. Il est élaboré avec 80% merlot et 20% cabernet-sauvignon.

Ch. Le Thil Comte Clary 89-90

Le vin est élaboré sur un terroir argilo-calcaire avec 95% merlot et 5% cabernet-franc. Le vin est souple, suave, avec une petite amertume passagère. A déguster sur ce charme.

Ch. Les Carmes Haut-Brion 94-96

Le château privilégie toujours le cabernet-franc dans l'assemblage qui représente 37 %, au côté de 34 % de cabernet-sauvignon et 29 % de merlot. Tout comme l'année dernière, l'élevage se sophistique avec les trois quarts en barriques, mais aussi 10 % en amphores et le reste en foudres. L'utilisation de la vendange entière pour la moitié en vinification donne de la fraîcheur au vin qui joue résolument l'élégance et la complexité dans un style demi-corps à peine plus corsé qu'en 2017. Il affiche un peu plus de 13,7° d'alcool.

Ch. Lespault-Martillac 90-91

La robe est sombre avec un joli nez fumé. Le vin est élégant, d'une belle longueur, très joli fruit.

Ch. Malartic-Lagravière Cru classé 94-96

La robe est grenat avec un joli nez à la fois fumé et d'une belle pureté. Le vin est souple et frais, de demi-corps ce qui est rare, mais très élégant, ce qui est rare aussi, avec une texture soyeuse qui masque une belle densité. Il a été élaboré avec 57% cabernet-sauvignon, 34% merlot, 4% petit-verdot et 3% cabernet-franc et il est élevé avec 70% de fûts neufs. Il titre 13,8° et le grand vin est élaboré avec 55% de la récolte.

Ch. Mancèdre 91-92

Elaboré avec cabernet-sauvignon et merlot à parts égales, le vin se présente avec un joli nez, cassis et truffe. Le vin est demi-corps, très élégant, de bonne longueur. Il pourra se consommer assez vite.

Ch. Olivier Cru classé 88-89

De robe sombre, le vin possède un joli nez fumé, très Graves. Le vin est frais, léger, aérien, de demi-corps, très équilibré, sans aspérités, tout comme le 2017 d'ailleurs.

Ch. Pape-Clément Cru classé 93-95

La robe est très sombre avec un nez très intense, fumé, un peu végétal aussi. Le vin est souple avec des notes de cuir et des tannins fermes à la limite asséchants, la finale est durcie aussi par une extraction assez forte, mais le vin possède suffisamment de matière pour l'absorber d'autant que le boisé a été plus mesuré que d'habitude. Il est élaboré avec 66% cabernet-sauvignon, 30% merlot et 4% cabernet-franc. Il lui faudra du temps pour se faire.

Ch. Picque-Caillou 87-88

Robe grenat. Nez intense, un peu végétal. Le vin est souple, un peu végétal, un peu asséchant aussi.

Ch. Seguin 88-89

La robe est sombre avec un joli nez fumé. Le vin est souple, charmant, fluide, harmonieux, finale épicée. Il a été élaboré avec 50 % cabernet sauvignon et 50 % merlot.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Cru classé Grand vin 95-96

La robe est noire avec un nez de fruits noirs et des notes fumées. Le vin est dense, serré, un peu austère, long, assez tannique avec des tannins pas agressifs, judicieux enrobage boisé, joli rebond en finale qui est très poivré. Il lui faudra un peu de temps. Il possède un côté strict, sans la sucrosité du 2016, mais plus de droiture. Une réussite majeure qui dépasse largement le 2015 et même le 2016. Le vin a été élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon, 34 % merlot, 4 % cabernet-franc et 2 % petit-

verdot. L'élevage s'est effectué avec 60 % de fût neuf. Il affiche 14,2° avec un pH de 3,7. Rendement de 21 hl/ha en raison du mildiou.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Le Petit Haut Lafitte 2e vin 91-92

Le vin a été élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon et 40 % merlot pour ce vin souple, léger avec une petite amertume et une petite dureté tannique qui passeront. Il représente 1/3 de la production.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Les Hauts de Smith 2e vin 90-91

Un vin destiné la restauration avec 60 % merlot et 40 % cabernet-sauvignon. De robe sombre, le vin est souple avec des tannins peu extraits, le vin présente une petite verdeur et un peu d'amertume aussi, mais sans conséquences. Le vin représente 1/3 de la production.

Vins blancs de la région des Graves

Entre chaleur et sécheresse, les vins blancs secs ne sont pas à la fête en 2018, d'autant que les vignes sont souvent plantées sur les terroirs les plus légers, des graves sablonneuses aux faibles réserves hydriques. Le millésime 2018 est le plus chaud depuis 2003 qui n'a pas laissé des vins blancs mémorables (et peu de vins rouges d'ailleurs).

Certes, tous les raisins blancs étaient entrés en cave lorsque la sécheresse du mois de septembre a été très intense. Haut-Brion a vendangé ses raisins blancs du 27 août au 5 septembre, ce qui n'a pas empêché l'acidité de ses sémillons de fondre, d'où des pourcentages historiques de ses sauvignons dans ses vins blancs.

Dans d'autres terroirs plus froids, les sémillons s'en sortent beaucoup mieux et dans les appellations plus modestes de l'Entre-deux-Mers, ils sont d'une qualité historique. Ces terroirs plus froids et avec une bonne alimentation hydrique existent aussi, bien sûr, dans les Graves en général, ce qui bouleverse la hiérarchie habituelle des crus qui est même parfois inversée. Il existe de très belles pépites dans les vins blancs, mais il faut souvent les chercher dans des endroits peu habituels.

Cérons

Ch. de Cérons 88-89

Robe paille. Le vin est frais un peu strict pour un doux, de bonne densité, joliment équilibré et sans lourdeur. Il est élaboré avec 98 % sémillon et 2 % muscadelle.

Ch. Grand Enclos du Château de Cérons 91-93

La robe est dorée avec un joli nez précis. Le vin est de bonne densité, élégant avec une jolie liqueur, certes pas très long, mais avec un beau rôti. Il est en pur sémillon.

Graves blancs

Ch. Brondelle 88-90

La robe est encore trouble avec un nez bien dessiné. Le vin est souple, bonne matière, jolie finale. Il est élaboré avec moitié sauvignon, moitié sémillon.

Clos Floridène Grand vin 88-90

La robe est encore un peu trouble. Joli nez bien défini. Le vin est de bonne densité, un peu vert. Il est élaboré avec 51 % sauvignon et 49 % sémillon avec un élevage en barriques dont 25% sont neuves.

Ch. Crabitey 88-89

La robe est très pâle avec un joli nez complexe. Le vin est souple et plein avec de jolies notes de miel et une bonne matière. Cette valeur sûre est élaborée avec 70 % sauvignon blanc et 30 % sémillon.

Ch. de Cérons 87-88

La robe est très pâle et le vin est dominé par le sauvignon dans un mode demi-corps et frais. Il est élaboré avec 55 % sauvignon blanc, 25 % sauvignon gris et 20 % sémillon.

Ch. de Chantegrive Caroline 90-91

La robe est encore trouble avec un joli nez de pamplemousse mâtinée d'un peu de miel. Le vin est ample, bonne prise de bois. La finale sur le sauvignon un peu plus mince et végétale fait souffler un vent de fraîcheur sur le vin, ce qui est revigorant.

Ch. de Portets 89-91

La robe très pâle. Le vin est souple, pas encore entière en place en raison d'une forte réduction, mais on devine sans peine un joli fond très élégant, ce qui confirme le retour à haut niveau de cette belle propriété.

Ch. Ferrande 87-88

La robe est paille avec des notes intenses un peu boisées sur fond de citron. Le vin est souple, un peu mince et métallique dans son style émacié qui a ses partisans.

Grand Enclos du Château de Cérons 87-88

Le vin sauvignonne, mais la bouche se cherche encore un peu entre l'alcool et la matière. Donnez-lui un an. Il est élaboré moitié sémillon, moitié sauvignon.

Ch. Haut-Peyrous 89-90

De robe paille encore trouble, le vin est souple et suave, un peu boisé.

Ch. Haut-Selve 88-89

La robe est pâle trouble avec un joli nez de miel. Le vin est souple, charmant, certes avec une petite dureté et un peu d'amertume, mais ces boutons de jeunesse lui passeront.

Ch. Le Bonnat 87-88

Le vin est très sauvignon, souple et frais, pas très long, mais très plaisant.

Ch. Rahoul 88-89

La robe est encore trouble et le nez est discret, délicatement citronné. Le vin est ample, boisé, assez compact. Il ira loin. Il est élaboré avec 77% sémillon et 23% de sauvignon blanc.

Ch. Roquetaillade la Grange 86-87

La robe est très pâle avec un vin suave manquant certes un peu de consistance, mais très charmeur. Une bouteille de plaisir. Il est élaboré avec 60 % sémillon, 20 % sauvignon et 20 % muscadelle.

Pessac-Léognan blanc

Ch. Bouscaut Cru classé 92-94

La robe est légèrement trouble avec un très joli nez plein et de bonne complexité. Le vin est dense et ample avec un beau milieu de bouche tenu par un sémillon de choc, belle finale. Un Bouscaut

splendide qui n'est peut-être pas aussi dense que le 2016, mais il possède un tel charme qu'on ne va pas chipoter. Assemblage 68% sauvignon blanc et 32% sémillon.

Ch. Brown 91-93

Deux petits tiers de sauvignon et un gros tiers de sémillon pour un vin bien équilibré et soyeux, encore dominé par le sauvignon pour le moment, mais de belle tenue grâce aux 40% de sémillon. Il est élevé avec 50% de barriques neuves.

Ch. Cantelys 89-91

Le vin est très aromatique, souple, d'une belle densité avec du fond, élevé en barrique avec 50 % fût neuf sur lies totales. Le vin possède de la matière, il est plein, souple. Vendanges le 24 août, mais c'était un peu tôt, puis vendanges durant trois semaines. Il est élaboré avec 50% sémillon et 50% sauvignon blanc.

Ch. Carbonnieux Cru classé 92-94

La robe est trouble avec un joli nez d'une belle pureté. Le vin est très élégant, d'une belle longueur, très bien construit. Une réussite élaborée avec 55% sauvignon blanc et 45% sémillon avec un élevage en barriques dont 25% sont neuves.

Dom. Chevalier 96-97

La robe est claire avec un nez superbe de complexité. Le vin est dense, complexe, joli boisé, long avec une belle combinaison de fraîcheur et de volume. La finale, encore marquée par le boisé, est de grande classe. Une immense réussite qui vieillira remarquablement comme d'habitude. Il est élaboré avec 75% sauvignon et 25% sémillon.

Clos Marsalette 90-91

De robe pâle, le nez est intense, un peu sauvignonné, mais d'une bonne complexité. Le vin est souple, de demi-corps, charmant. Il est élaboré avec 55% sauvignon blanc et 45% sémillon et il est élevé avec 30% fût neuf. Rendement de 46 hl/ha avec des vendanges du très resserrées du 11 au 12 septembre.

Ch. Couhins Cru classé 92-93

La robe est pâle avec un nez intense de poire dénotant une belle maturité du sauvignon. Le vin est souple avec un beau fond, c'est mûr. Le vin est élaboré avec 96% sauvignon blanc et 4% de sauvignon gris et il est élevé avec 20% de barriques neuves.

Ch. Couhins Lurton Cru classé 90-91

Élaboré en pur sauvignon comme d'habitude, le vin est tendu et droit, bien structuré, petite pointe végétale couverte par une belle densité.

Ch. de Cruzeau 87-88

Robe trouble et arômes de sauvignon. Le vin est frais et un peu végétal, dans son style léger habituel.

Ch. de Fieuzal 91-93

Enfin un peu de récolte ! Après le gel de 2017 qui a anéanti la récolte et la grêle du 26 mai, le 2018 est un joli vin élégant, pas très dense mais harmonieux, un rien trop boisé à ce stade ce qui coupe sa finale, mais bien construit. Il est élaboré avec deux tiers de sauvignon et un tiers de sémillon.

Ch. de France 91-92

Un vin de bonne densité, ce n'est pas un monstre de finesse, mais le vin est là dans sa force et sa rusticité.

Ch. de Rochemorin 87-89

Encore un peu trouble, il est marqué par le sauvignon avec une maturité un peu juste, mais il possède de la matière.

Ch. Gazin-Rocquencourt 90-92

Le vin a été élaboré en pur sauvignon sur sa butte argileuse qui a peu souffert de la sécheresse, d'où un vin plein et dense, bien structuré avec une matière solide. Belle réussite pour le millésime.

Ch. Haut Lagrange 87-88

La robe est paille avec un joli nez très élégant. Le vin est de bonne facture, un peu caoutchouteux dû au stress hydrique. Dans ces conditions, il n'atteint pas le niveau du merveilleux 2017. Il est élaboré avec 60 % sémillon et 40 % sauvignon.

Ch. Haut-Bergey 94-95

Le vignoble est maintenant conduit en bio et en biodynamie certifiée en 2018 après trois années de conversion. La robe est trouble avec un nez très intense avec de jolies notes de miel. Le vin est élégant avec une belle maturité du raisin, une belle longueur et finale charmeuse avec son raisin bien mûr. L'enracinement profond et la vie du sol dues à la biodynamie a conduit à une alimentation normale du raisin, d'où ce vin merveilleux qui fera date et se positionne en tête des crus classés, ce qu'il n'est pas. Il est élaboré avec 80% sauvignon et 20% sémillon.

Ch. Haut-Brion Grand vin 95-96

De robe pâle, le nez est marqué par le sauvignon et ses arômes de pamplemousse et de citron. Le vin est de bonne densité avec de la tenue, il est marqué par le sauvignon avec une belle finale complexe. Il est loin derrière le beau 2017 et le grand 2014, mais il donnera une bouteille de bonne complexité. Le grand vin représente 81 % de la récolte et il a été élaboré avec 81 % sauvignon et 19 % sémillon, ce qui représente la plus forte proportion de sauvignon. Il titre 14,4°.

Ch. Haut-Brion La Clarté de Haut-Brion 2e vin 90-91

Le nez est très fumé et le vin est suave, charmant, fumé, très suave, un peu mou, large. Un vin de charme à boire assez vite. Il a été élaboré avec 79 % sémillon et 21 % sauvignon avec des vendanges entre le 27 août et le 5 septembre.

Ch. Haut-Nouchet 88-89

La robe est pâle avec un nez dominé par le sauvignon, comme d'habitude. Le vin est souple, charmant, accessible.

Ch. La Garde 90-92

La robe est très pâle et le vin est très élégant. Il a gagné en précision et en élégance. Le vin a été élaboré avec 88% de sauvignon blanc sur calcaire et 12% sémillon le tout sur 2,5 ha. Il est élevé 100 % en barrique dont 10 % de fût neuf.

Ch. La Louvière 89-90

La robe est encore trouble avec un joli nez d'une bonne complexité. Le vin est frais, d'une bonne longueur, très sauvignon, un rien simple. Il est élaboré comme toujours en pur sauvignon et il est élevé en barriques avec 30% de neuves.

Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé 95-97

Le nez est moyennement intense et le vin est souple, suave avec de la rondeur. Jolie finale très aromatique. Il est en sauvignon majoritaire ce qui n'était jamais arrivé dans l'histoire sauf en 2013. La chaleur de l'été a fondu l'acidité des sémillons. Les vendanges se sont déroulées du 27 août au 5 septembre et il affiche 14° (14,3° en 2017). Il a été produit 40 % de grand vin et il a été élaboré avec 57% sauvignon et 43% sémillon. Le millésime 2015 reste la référence absolue de ces dernières années et le 2018 en est très loin. Mais avec quelques années de bouteille, c'est souvent la Mission qui gagne. Aujourd'hui, le vin est en retrait, mais il possède du fond et il n'a pas dit son dernier mot.

Ch. Larrivet-Haut-Brion 94-97

La robe est pâle avec un nez d'une belle complexité orientée sauvignon. Le vin est d'une grande élégance avec de la subtilité et une belle longueur. Superbe, il dépasse les deux derniers millésimes qui étaient pourtant très réussis.

Ch. Latour-Martillac Cru classé 91-92

Un vin d'une bonne densité, bien construit, le sauvignon est un peu juste dans sa maturité, mais le vin ne manque pas de coffre sans toutefois attendre la grande concentration du 2016. Mais comme toujours, la forte présence du sémillon à l'évolution plus lente masque le potentiel du vin qui est toujours meilleurs avec quelques années de bouteille. Une agréable bouteille en perspective élaborée avec 54% de sauvignon et 46% de sémillon avec un élevage en barriques dont un quart sont neuves.

Ch. Lespault Martillac 88-89

La robe est pâle avec un nez très sauvignon pamplemousse, ce qui n'est pas un hasard, car il représente 80% de l'assemblage. En bouche, le vin possède une belle matière pleine avec du volume et de la générosité même. L'hectare consacré au blanc est situé sur des graves profondes plutôt argileuses qui étaient très bénéfiques par leur alimentation hydrique durant la sécheresse.

Ch. Malartic-Lagravière Cru classé 95-96

Le vin est plein, boisé, riche, encore sur le bois, mais le fond est incontestable. Il lui faudra un peu de temps. Il ne possède pas la densité du 2017 et encore moins celle de 2016 et il lui faudra plus de temps pour s'exprimer. Il est élaboré avec 90% de sauvignon blanc et 10% de sémillon et il est élevé avec 55% de barriques neuves.

Ch. Olivier Cru classé 92-93

La robe est encore un peu trouble et le nez est marqué par le sauvignon avec toutefois des notes de miel. Le vin est de bonne densité, très sauvignon, de bonne longueur. Sa belle densité et sa bonne maturité du raisin lui permettent d'envisager un avenir serein. Il est élaboré avec 75% sauvignon blanc et 25% sémillon.

Ch. Pape-Clément 92-93

De robe paille, le vin se présente avec un joli nez complexe. Le vin est plein, boisé, un peu trop même, mais il possède du fond et une jolie matière. Pour une expression complète du vin, il faudra patienter quelques années. Il est élaboré avec 57% sauvignon blanc, 39% sémillon et 4% de muscadelle.

Ch. Picque-Caillou 87-66

Le vin est un peu mince, campé sur un sauvignon pas trop mûr, mas pas dénué de classe.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Grand vin 94-96

Le nez est légèrement boisé à ce stade sur fond d'ananas. Le vin est souple, d'une belle densité avec du fond. Il est un peu plus sur la réserve, sans la sucrosité du 2016, ni le côté étincelant du 2017, mais il possède plus de fond. Il lui faudra du temps d'autant qu'il devra assimiler son boisé. Il est élaboré avec 90% sauvignon, 5% sauvignon gris et 5% sémillon.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Haut Lafitte 2e vin 89-91

La robe est pâle et le vin est frais, de longueur moyenne mais de bonne densité avec un charme immédiat. Ce vin plus gastronomique est élaboré avec 90% sauvignon et 20% sémillon.

Ch. Smith-Haut-Lafitte Les Hauts de Smith 2e vin 88-89

Elaboré avec 100 % sauvignon blanc, la robe est pâle. Le vin est souple, le milieu de bouche est plus dense avec une petite verdeur mentholée. Il est élaboré avec les premiers lots ramassés.

La région des Graves.....	1
Les vins rouges de la région des Graves, séducteurs	1
Graves rouges	2
Ch. Brondelle 87-88	2
Clos Floridène Grand vin 87-88	2
Ch. Crabitey 88-89	2
Ch. de Cérons 90-91	2
Ch. de Chantegrive 89-90	2
Ch. de Portets 88-89	2
Ch. Ferrande 89-90	2
Ch. Fougères 88-89	2
Ch. Grand Enclos du Château de Cérons 85-86	2
Ch. Haura 88-89	2
Ch. Haut Selve 90-91	2
La Perle de Peyrus 89-90	2
Ch. Le Bonnat 89-90	3
Ch. Rahoul 88-89	3
Ch. Roquetaillade La Grange 85-86	3
Ch. Saint-Robert Cuvée Poncet Deville. 87-88	3
Pessac-Léognan Rouge	3
Ch. Bouscaut Cru classé 90-92	3
Ch. Brown 91-93	3
Ch. Cantelys 91-92	3
Ch. Carbonnieux Cru classé 91-92	3
Clos Marsalette 90-92	3
Ch. Couhins 90-91	3
Ch. Couhins Lurton 90-91	3
Ch. de Cruzeau 87-88	4
Ch. de Fieuzal 92-93	4
Ch. de France 92-93	4
Ch. de Rochemorin 88-89	4
Dom. de Chevalier Cru classé 95-97	4
Ch. Gazin-Rocquencourt 91-92	4
Ch. Haut-Bacalan 88-89	4
Ch. Haut-Bailly Cru classé Grand vin 95-97	4
Ch. Haut-Bailly, Haut-Bailly II 2e vin 92-94	4
Ch. Haut-Bergey 92-94	4
Ch. Haut-Brion 1er cru classé Grand vin 97-98	4
Ch. Haut-Brion Le Clarence de Haut-Brion 2e vin 93-95	5
Ch. Haut-Lagrange 88-89	5
Ch. Haut-Nouchet 89-90	5
Ch. La Garde 90-91	5
Ch. La Louvière 89-90	5
Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé Grand vin 97-98	5
Ch. La Mission Haut-Brion La Chapelle de la Mission 2e vin 93-94	5
Ch. Larrivet-Haut-Brion 93-94	5
Ch. Latour-Martillac Cru classé 93-94	5
Ch. Le Pape 88-90	6
Ch. Le Thil Comte Clary 89-90	6
Ch. Les Carmes Haut-Brion 94-96	6

Ch. Lespault-Martillac 90-91	6
Ch. Malartic-Lagravière Cru classé 94-96	6
Ch. Mancèdre 91-92	6
Ch. Olivier Cru classé 88-89	6
Ch. Pape-Clément Cru classé 93-95	6
Ch. Picque-Caillou 87-88	6
Ch. Seguin 88-89	6
Ch. Smith-Haut-Lafitte Cru classé Grand vin 95-96	6
Ch. Smith-Haut-Lafitte Le Petit Haut Lafitte 2e vin 91-92	7
Ch. Smith-Haut-Lafitte Les Hauts de Smith 2e vin 90-91	7
Vins blancs de la région des Graves	7
Cérons	7
Ch. de Cérons 88-89	7
Ch. Grand Enclos du Château de Cérons 91-93	7
Graves blancs	7
Ch. Brondelle 88-90	7
Clos Floridène Grand vin 88-90	8
Ch. Crabitey 88-89	8
Ch. de Cérons 87-88	8
Ch. de Chantegrive Caroline 90-91	8
Ch. de Portets 89-91	8
Ch. Ferrande 87-88	8
Grand Enclos du Château de Cérons 87-88	8
Ch. Haut-Peyrous 89-90	8
Ch. Haut-Selve 88-89	8
Ch. Le Bonnat 87-88	8
Ch. Rahoul 88-89	8
Ch. Roquetaillade la Grange 86-87	8
Pessac-Léognan blanc	8
Ch. Bouscaut Cru classé 92-94	8
Ch. Brown 91-93	9
Ch. Cantelys 89-91	9
Ch. Carbonnieux Cru classé 92-94	9
Dom. Chevalier 96-97	9
Clos Marsalette 90-91	9
Ch. Couhins Cru classé 92-93	9
Ch. Couhins Lurton Cru classé 90-91	9
Ch. de Cruzeau 87-88	9
Ch. de Fieuzal 91-93	9
Ch. de France 91-92	9
Ch. de Rochemorin 87-89	9
Ch. Gazin-Rocquencourt 90-92	10
Ch. Haut Lagrange 87-88	10
Ch. Haut-Bergey 94-95	10
Ch. Haut-Brion Grand vin 95-96	10
Ch. Haut-Brion La Clarté de Haut-Brion 2e vin 90-91	10
Ch. Haut-Nouchet 88-89	10
Ch. La Garde 90-92	10
Ch. La Louvière 89-90	10

Ch. La Mission Haut-Brion Cru classé 95-97	10
Ch. Larrivet-Haut-Brion 94-97	10
Ch. Latour-Martillac Cru classé 91-92.....	11
Ch. Lespault Martillac 88-89.....	11
Ch. Malartic-Lagravière Cru classé 95-96	11
Ch. Olivier Cru classé 92-93	11
Ch. Pape-Clément 92-93.....	11
Ch. Picque-Caillou 87-66.....	11
Ch. Smith-Haut-Lafitte Grand vin 94-96	11
Ch. Smith-Haut-Lafitte Haut Lafitte 2e vin 89-91	11
Ch. Smith-Haut-Lafitte Les Hauts de Smith 2e vin 88-89	11