Bernard Burtschy

# Primeurs 2019

# La région de Barsac et Sauternes et leurs vins blancs secs

Le vrai départ !

## Les vins blancs secs de la région de Sauternes

Depuis longtemps, au côté de l’élaboration traditionnelle des vins liquoreux, certaines propriétés avaient l’habitude de produire un peu de vin blanc sec. Certes, la législation n’y est guère favorable, car leur appellation, Bordeaux blanc sec, tombe au plus bas de l’échelle bordelaise. Ainsi sont apparus G de Guiraud, R de Rieussec, S de Suduiraut et Y d’Yquem, pas tout à fait sec qui existe depuis 1959.

Comme la tendance de fond du marché n’est guère orientée vers les vins liquoreux traditionnels, le mouvement s’amplifie et pratiquement toutes les propriétés ont maintenant leurs vins secs, aiguillonnées par un nouvel entrant comme le Clos des Lunes d’Olivier Bernard qui a pris comme stratégie exclusive de créer un vin sec à sauternes.

Le problème du nom reste en suspens. Faut-il s’orienter vers la dénomination Sauternes sec comme il existe un Jurançon sec ou un Vouvray sec ? L’appellation Maury sec tente l’aventure au côté du vin doux naturel Maury, mettant un doute terrible dans l’esprit du consommateur. Ou bien faut-il créer de toute pièce une nouvelle appellation comme Pacherenc de Vic-Bihl (blanc) au côté de Madiran (rouge) ou encore Banyuls en vin doux naturel au côté de Collioure (blanc sec et rouge), les deux appellations se partageant la même aire ?

Pour le moment, les vins existent, certains en pur sémillon, d’autres en pur sauvignon, d’autres encore en assemblage. Et ils sont de plus en plus passionnants comme Asphodèle de Climens, Opalie de Coutet entre autres. Reste à leur trouver un nom.

Les vendanges des vins secs 2019 ont débuté dès le 26 août pour le sauvignon et les jeunes vignes de sémillon pour réserver leur fraîcheur. Les grands sémillons ont été ramassés à la mi-septembre et jusqu’au 23 septembre, avant la vague pluvieuse qui a déclenché le botrytis. Beaucoup de ces vins sont aujourd’hui en bouteille et leur qualité étonne, souvent dans un style qui leur est propre et qui ne singe pas les grands vins de Graves. Ils ont clairement leur propre identité.

*Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont traditionnellement lieu fin mars, début avril. Le Covid a perturbé cette tradition, mais plutôt que de faire la course à l’information avec des échantillons expédiés avec plus ou moins de bonheur et des dégustations improbables, nous avons patienté jusqu’à la levée des interdictions de déplacement pour déguster les vins sur place dans des conditions idéales, le plus souvent à l’aveugle et nous ne sommes pas nombreux, ce qui explique ce retard de publication. Les raisins ont été récoltés à l’automne 2019, 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 2022, puis encore en 2023 pour un avis plus définitif.*

Château Bastor-Lamontagne, B du château, Bordeaux blanc 2019

Château célèbre pour son liquoreux, Bastor-Lamontagne élabore aussi un vin blanc sec en pur sauvignon. La robe est pâle avec des arômes très intenses de buis et de menthol avec des nuances légèrement boisées. Le vin est droit et fin, pas très dense, mais longiligne et d’une grande pureté. L’élevage léger de deux à trois mois en barriques de 300 litres dont 40 % de bois neuf se perçoivent à peine, sauf en fin de bouche pour les plus vigilants. À déguster sur sa fraîcheur.

Note 88-89

Château Bastor-Lamontagne, Confidence, Bordeaux blanc 2019

Le château élabore deux cuvées de blanc sec, l’une en pur sauvignon appelée le « B », l’autre avec un encépagement plus complexe, Confidence. Confidence 2019 se présente avec une robe très pâle et les arômes du sauvignon avec le buis, mais aussi le genêt et aussi de la vanille. Le vin est ample, il possède du coffre avec des notes boisées et un toucher de bouche plus rond, des arômes de mangue, la finale est pleine. Ce vin de haute gastronomie a été élaboré avec 60 % sauvignon blanc, 35 % de sauvignon gris et 5 % sémillon.

Note 90-91

### Asphodèle de Climens 2019, Bordeaux Blanc 2019

Le premier millésime d’Asphodèle date de 2018 et il est élaboré exclusivement avec du sémillon ce qui est rare de nos jours. Toujours en pur sémillon, le 2019 a été vendangé en deux fois, du 26 août au 3 septembre avec des raisins plus frais à un degré relativement plus faible, puis du 18 au 20 septembre avec des raisins plus mûrs et plus pleins, mais avec moins d’acidité, le tout avec un rendement de 52 hl/ha qui contraste avec les très petites récoltes de liquoreux. Le 2019 est un assemblage de ces deux parties complémentaires avec un vin à la fois ample, sémillon oblige, mais sans aucune lourdeur. Le vin est tenu par une très belle acidité, il est ciselé, tendu et l’ensemble ne manque pas de classe. Une grande pureté. Un grand vin de terroir très singulier. Une nouvelle page s’ouvre dans la riche histoire de Climens. Il titre 12°, ce qui est très raisonnable avec un pH de 3,4. Rappelons que l’asphodèle est une sorte de lys des champs qui pousse sur les terroirs calcaires et que l’espèce est protégée, sa cueillette est interdite. Mais sa dégustation en bouteille est un délice.

Note 95-97

Château Doisy-Daëne, Bordeaux Blanc 2019

La robe est pâle avec des arômes très originaux de bouillon blanc. Le vin joue délibérément la fraîcheur avec une belle intensité et de la concentration, belle finale d’agrumes et de pêche blanche. Il est élaboré, comme toujours, en pur sauvignon blanc et il est fermenté en barriques avec 20 % de barriques neuves.

Note 92-93

G de Guiraud, Bordeaux Blanc 2019

Enfin une récolte normale pour le blanc sec de Guiraud ! La robe est très pâle avec des notes un peu végétales au nez qui est d’une bonne complexité. Le vin est construit sur la fraîcheur avec une belle densité et de jolies notes d’agrume et une finale de sauvignon vert. Vendanges du 4 septembre au 24 septembre. Assemblage de 50 % sémillon et 50 % sauvignon. Élevage de sept mois en barriques de second vin de Guiraud. Le château est certifié bio depuis 2011.

Note 92-93

Château Lafaurie-Peyraguey, Bordeaux Blanc 2019

Près de cinq hectares sont dédiés au vin blanc sec. De robe très pâle, les arômes sont intenses, très miel, puis pamplemousse et citron. Le vin est d’une belle densité avec le volume d’un beau sauvignon, de la matière et une belle finale de fruits exotiques. Le vin est élaboré avec 62 % sauvignon blanc et 38 % sémillon. Il est élevé en barriques de 500 litres dont 15 % de neuves. Très belle réussite.

Note 94-95

Sémillante de Sigalas Rabaud, Bordeaux Blanc 2019

Produite en pur sémillon et vinifiée partiellement en barrique, la robe de la Sémillante est très pâle avec d’originaux arômes fumés. Le vin est élégant, la touche fumée s’associe avec bonheur avec la rondeur du sémillon. Le vin possède de la densité et de l’ampleur, ce qui lui assure un bel avenir.

Note 92-93

Opalie de château Coutet, Bordeaux Blanc 2019

Le premier millésime d’Opalie date de 2010. Avec le 2019, la vitesse de croisière est atteinte avec un vin splendide à la robe très pâle et surtout des arômes d’une belle complexité où dominent des notes d’ananas et de gingembre. En bouche, le vin est frais grâce à la belle acidité d’un grand terroir calcaire, beau milieu de bouche très plein et très concentré, la finale est un peu caramel pour le moment, mais d’une race évidente à peine tempérée par une petite sucrosité. Un grand vin de terroir avec une forte personnalité. Le vin a été élaboré avec une forte proportion de sémillon, 75 % accompagnée de 23 % sauvignon et 2 % muscadelle.

Note 95-96

Blanc sec de Suduiraut, Bordeaux Blanc 2019

La robe est très pâle avec des arômes intenses, un peu réduits au début, puis marqués par le buis du sauvignon. Le vin est souple avec une petite impression sucrosité, le vin possède de la fraîcheur, il n’est pas encore entièrement harmonisé, le caractère apparemment non sec peut surprendre. Il est élaboré avec 52 % sémillon et 48 % sauvignon. Élevage en cuve pour les trois quarts, en barrique pour le restant avec 23 % de neuves.

Note 92-93

Le sec de Rayne-Vigneau, Bordeaux Blanc 2019

La robe est très pâle avec des arômes intenses d’une grande pureté. Le vin est droit et strict avec une belle longueur, du volume, de l’ampleur. Un joli vin de sauvignon dans un style frais et vif.

Note 92-93

Duo de la Tour Blanche, Bordeaux Blanc 2019

La robe est pâle avec des arômes d’une belle complexité. L’attaque est ample avec un très beau milieu de bouche, l’ensemble possède une vraie personnalité. Le vin est élaboré avec deux tiers de sémillon vinifiés en barriques d’un vin du château La Tour blanche et un tiers de sauvignon élevé en cuve inox. Le résultat est splendide. Une vraie découverte.

Note 94-95