Bernard Burtschy

# Les appellations Moulis et Listrac

# Une maturité pas toujours au rendez-vous

Contrairement aux quatre appellations communales Margaux, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe qui regardent l’estuaire de la Gironde et bénéficient de l’amortisseur climatique, les deux appellations Moulis et Listrac sont décalées à l’intérieur des terres. Il en résulte une climatologie plus fraîche et un décalage de maturité d’une semaine au moins.

Cette situation a longtemps été un inconvénient lorsque le réchauffement climatique n’était pas encore perceptible et ce qui expliquait les tannins un peu âpres. Puis, peu à peu, cet inconvénient s’est transformé en avantage comme on a pu l’apercevoir en 2016 ou encore en 2018. Cela aurait dû être le cas en 2019, un millésime caractérisé lui aussi par un été chaud et même caniculaire de fin juin à fin juillet. Des pluies à partir du 20 septembre ont débloqué les maturations et ont permis de ramasser des merlots de belle qualité.

Cépage tardif par excellence, le cabernet-sauvignon nécessite plus de temps et il a fallu attendre début octobre pour sortir les premiers sécateurs. Les propriétés qui « voient la Gironde » les ont ramassés jusqu’au 9 octobre d’autant que le mauvais temps était ensuite annoncé. Seul problème, sur les terroirs plus tardifs de Moulis et de Listrac, ils n’étaient pas forcément à maturité optimale. Comme la pluie a fini par tomber en abondance le 14 octobre, il n’y avait guère le choix. Certains ont été ramassés à maturité un peu juste et même si la fraîcheur est à la mode, certains vins sont affectés par les arômes de poivron vert et des tannins un peu raides comme au bon vieux temps.

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, 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.

# Moulis

### Château Branas Grand Poujeaux, Moulis-en-Médoc, 2019

La robe est sombre avec un nez de fruits noirs. Le vin est souple et charmeur, rond, suave, très marqué par les fruits noirs avec de beaux arômes, il est moins extrait qu’autrefois, d’une belle présence.

Note 92-93

### Château Caroline, cru bourgeois, Listrac 2019

La robe est sombre avec de beaux arômes fumés. Le vin est souple avec un milieu de bouche légèrement boisé, les tannins sont très fins. Il est très proche du beau 2018.

Note 90-91

Château Chasse-Spleen, Moulis-en-Médoc 2019

La robe est violette avec des arômes un peu végétaux. Le vin est fluide et bien construit, quasiment prêt à être dégusté. Le vin est élaboré avec 52 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot, 6 % petit-verdot et 2 % Cabernet-franc.

Note 88-89

### Château Dutruch Grand Poujeaux, Moulis-en-Médoc

La robe est grenat avec des arômes de fruits rouges. Le vin est frais, un peu végétal, un peu sec aussi. La recherche de la maturité n’a pas dû être évidente.

Note 86-87

### Château Lestage-Darquier, cru bourgeois, Listrac 2019

Tout comme dans le millésime 2018, le nez est très fumé. Le vin est souple, un peu plus long que le 2018, les tannins sont fermes et un peu verts, d’où une finale un peu amère.

Note 86-87

### Château Maucaillou, Moulis-en-Médoc 2019

La robe est grenat avec de beaux arômes très purs de fruits rouges. Le vin débute par un fruit superbe, le milieu de bouche est charmant, les tannins sont présents, mais sans agressivité, la finale est très policée. Belle bouteille en perspective dans deux à trois ans. Le vin est élaboré avec 52 % cabernet-sauvignon, 41 % merlot et 7 % petit-verdot.

Note 90-91

# Listrac

### Château Cap Léon Veyrin, Listrac-Médoc 2019

La robe est sombre avec des arômes de cassis et de mûre. Le vin est souple et relativement frais avec de petites notes végétales et un peu d’amertume. Mais, comme en 2018, le vin possède du fond et récompensera les patients.

Note 89-90

### Château Chemin Royal, cru bourgeois, Listrac 2019

La robe est grenat avec un nez délicatement fumé. Le vin est souple avec des tannins fins légèrement marqués, l’ensemble est très élégant.

Note 88-89

Château Clarke, Listrac-Médoc 2019

La robe est grenat sombre avec des arômes peu végétaux. Acidulé, le vin joue délibérément la fraîcheur et l’élégance, non sans une densité certaine. Avec quelques années de bouteille, il s’arrondit.

Note 89-90

### Château Fonréaud, cru bourgeois, Listrac 2019

Le château est situé sur une belle butte de graves Pyrénéennes sur socle calcaire. Son 2019 se présente avec une robe grenat sombre et des arômes de violette. Le vin est dense et élégant, plus élégant que d’habitude avec une belle densité, mais un peu plus strict et plus droit. Contrairement au 2018, il faudra patienter un an ou deux pour qu’il s’exprime entièrement. Il est élaboré avec 51 % merlot, 45 % cabernet-sauvignon et 4 % petit-verdot, ce qui est un assemblage classique, et il est élevé avec un petit tiers de barriques neuves. Son rapport prix plaisir est remarquable et il vieillit admirablement en bouteille.

Note 90-92

Château Fourcas Dupré, Listrac-Médoc 2019

Le château a changé de main durant l’été 2019 et i appartient dorénavant à l’entrepreneur breton Gérard Jicquel. La robe est grenat avec de beaux arômes de fruits noirs. Comme dans le millésime 2018, le vin est droit et strict, assez tannique, mais il se détend au bout de quelques années de bouteille. Il est élaboré avec deux tiers de cabernet-sauvignon, un tiers de merlot et une pincée de petit-verdot.

Note 90-91

Château Fourcas Hosten Listrac-Médoc 2019

La robe est violette avec des arômes de bonne complexité. Le vin est souple et suave, complexe. Le vin est élaboré avec une moitié de cabernet-sauvignon, une petite moitié de merlot et deux pincées de cabernet-franc et petit-verdot. Il est élevé douze mois en barriques renouvelées par moitié. Le château est officiellement en conversion bio avec un objectif 2021 pour le blanc et 2022 pour le rouge.

Note 92-93

### Château Haut-Bellevue, cru bourgeois, Listrac 2019

La robe est grenat sombre avec des arômes fins de fruits noirs. Le vin est de corpulence moyenne et joliment épicé. Il se fera vite.

Note 87-88

### Château La Garricq, cru bourgeois, Listrac 2019

Le château appartient à Pierre Cazeneuve, le propriétaire de Paloumey. La robe est d’un gréant soutenu avec des arômes intenses. Le vin est de demi-corps, les tannins sont encore un rien rustiques et un peu pointus, jolie finale épicée.

Note 88-89

### Château Lestage, cru bourgeois exceptionnel, Listrac 2019

Avec le millésime 2019, Lestage étrenne son titre de cru bourgeois exceptionnel. Il se présente avec une robe grenat sombre et de jolis arômes épicés et des notes boisées. Le vin est souple et charmant, le boisé rend très séducteur le merlot ravageur.

Note 91-92

### Château Mayne-Lalande, Listrac 2019

La robe est grenat avec des arômes originaux de ronce de mûre et de mûre sauvage. Le vin est élégant, il possède une complexité inédite, un bel équilibre, de la fraîcheur, moins de chair, mais plus de fond et surtout une vitalité impressionnante. Bernard Lartigue élabore d’excellents vins depuis de nombreuses années, mais le 2019 ouvre une nouvelle ère pour Mayne-Lalande qui est à son plus grand niveau.

Note 93-95

### Château Saransot-Dupré, cru bourgeois, Listrac 2019

La robe sombre est impressionnante et les arômes de fruits très enchanteurs. Le même enchantement se retrouve en bouche avec un vin lisse et des tannins fins à peine marqués, l’ensemble est de très bon niveau, pas loin du grand 2018.

Note 90-91