



RÉSERVE DE LA COMTESSE



PRIMEURS 2017

LE MILLESIME /THE VINTAGE

Chers Amis,

Nous habituerons-nous un jour aux caprices du temps et à la valse des intempéries ? Notre métier est riche de connaissances, d'empirisme et d'adaptation permanente. Il impose l'humilité.

Vous avez face à vous deux vins qui me tiennent à cœur, par leur nature intrinsèque, d'une part, mais aussi car leur élaboration fut une véritable aventure, un feuilleton riche en rebondissements et en émotions. Bref, un nouvel épisode dans la vie de Pichon Comtesse... Et pourtant, la trame de ce nouvel Opus fut extrêmement favorable, à commencer par une saison végétative sèche, sans excès de chaleur ; une pression parasitaire relativement faible et tout-à-fait circonscrite ; enfin, une récolte précoce et prometteuse de grande qualité.

Non, le stress n'est pas là.

Jeudi 27 avril, fin d'après-midi. J'atterris à New York. Mon téléphone sonne. "Le vignoble bordelais a gelé ; comme en 1991". Mon sang se glace. La panique m'emporte. Le travail de nos vignerons serait-il anéanti ? Je croise les doigts, fort ; très fort.

Le sort nous a épargnés. Sinon quelques hectares éloignés de la rivière, notre vignoble a tiré avantage de sa proximité de la Gironde. Et, comme en 1991, cette dernière fut notre alliée ; les températures ne chutèrent pas suffisamment pour que les bourgeons gèlent. La récolte est sauvée ! Mais je veux avoir une pensée sincère et amicale pour tous nos confrères, moins chanceux, qui ont perdu tout ou partie de leur récolte.

Au fil des semaines, le potentiel qualitatif de cette vendange s'est confirmé, à la faveur d'un été superbe et propice à une belle maturation des baies, et ce, malgré une première quinzaine de septembre pluvieuse... la chose eût été trop aisée !

Nous débutons donc nos vendanges le 7 septembre par les jeunes Plantes, puis les Merlots les plus précoces. L'état sanitaire est bon et les grands Merlots de Pichon Comtesse sont plantés sur des sols drainants ; faisons confiance à ces derniers pour assurer un environnement sain aux raisins qui profiteront pleinement d'une trêve ensoleillée. *Haut-Bastian, Teston* ; ces Merlots sont expressifs, crémeux et raffinés.

La pluie cesse. Les Cabernets-Sauvignons attendront, non sans surveillance ; leur état sanitaire, bien que rassurant, nous invite à la plus grande vigilance.

Pour l'heure, occupons-nous des Cabernets francs et des Petits Verdots. Leur récolte est parfois aléatoire, mais 2017 nous offre un cas d'école : l'analyse et la dégustation de baies confirment les dates de récolte théoriques. Même les Petits Verdots se révèlent dociles et raffinés !

Le timing est parfait, mais le scénario est complexe et l'intrigue nous tient en haleine. Les Cabernets-Sauvignons seront-ils à la hauteur de nos espoirs ?

Sans aucune hésitation, ils le sont ! *Les Ardileys, Pérot, Moulin Riche* sont le socle, la trame, l'âme de ce millésime 2017. Poudrés, étirés, doux et puissants, ciselés. Tous les risques ont été pris pour obtenir des tanins mûrs, savoureux et soyeux. Rarement, nous leurs aurons donnés autant de précision et d'allonge. Et cette finale charnelle et saline, que nous aimons tant...

Comme lors des derniers millésimes, Equilibre et Élégance ont guidé notre travail de vinification et d'assemblage. Je laisse maintenant nos vins à l'épreuve de votre dégustation.

2014, 2015, 2016, 2017... Une série en cours

Dear Friends,

Will we be used to one day, to the vagaries of climate and the series of bad weather? Our job is rich in knowledge, empiricism and constant adaptation. It forces us to be humble.

You have in front of you two wines which are very close to my heart, partly for their intrinsic nature, but also for the truly great adventure in making them, a rich serial marked by many twists and emotions. In short, a new episode in the life of Pichon Comtesse...And yet, the creation of this new Opus was extremely encouraging, beginning with a dry growing season, without excess heat; relatively low parasite pressure, well contained; and finally an early and promising harvest of great quality.

No stress there!

It was Thursday 27th of April, end of the afternoon. I'd just landed in New York. My telephone rings. "The Bordeaux vineyards have been hit by frost ; just like in 1991". My blood freezes. Panic sets in. Had all our work in our vineyards been destroyed? I cross my fingers, hard ; very hard.

We had been spared the same fate. Apart from several hectares further from the river, our vineyards in close proximity to the Gironde were not affected. As was the case in 1991, the estuary was our ally; as the temperatures don't drop sufficiently here for the buds to freeze. Our harvest was saved ! But my sincere thoughts go to all our fellow property owners, less lucky, who lost all or part of their harvest.

After some weeks, the quality of this harvest was confirmed, with a superb summer which encouraged a lovely ripening of the berries, and this, despite a rainy first fortnight of September... was the thing that made it so easy!

We started harvesting on the 7th of September beginning with the young vines, followed by the early-ripening Merlot. The grapes were in good condition and the best Merlot vines of Pichon Comtesse are planted on well-drained soils ; this assures the best environment in which the grapes fully benefit from a sunny period. *Haut-Bastian, Teston* ; these Merlot vines are expressive, creamy and refined.

The rain stopped. The Cabernets-Sauvignon grapes were still waiting to be picked, careful monitoring reassured us of their good health and to proceed with great care.

In the meantime, we occupied ourselves with the Cabernet Franc and the Petit Verdot. Their harvest time is often uncertain but for 2017 our analysis and tasting study of the berries pinpointed the theoretical dates. Even the Petit Verdot proved to be compliant and refined.

The time was right, but the scenario was complex and the intrigue held us in suspense. Would the Cabernet Sauvignon reach the height of our expectations?

No doubt about it, they did! *Les Ardileys, Pérot, Moulin Riche* are the base, the foundation, the soul of this vintage 2017. Powdered, elongated, soft and powerful, polished. Every precaution was taken to produce ripe, savoury and silky tannins. Rarely, do we take as much time and precision over the grapes. And the result is fleshy and savoury, just as we like them...

As with our previous vintages, Balance and Elegance are the goals we seek. I leave you to put our wines to the test.

2014, 2015, 2016, 2017... An ongoing series !

NICOLAS GLUMINEAU

DONNEES TECHNIQUES / TECHNICAL DATAS



Millésime / Vintage 2017

60% Cabernet Sauvignon
36% Merlot
2% Cabernet Franc
2% Petit Verdot

- Alcool/Alcohol 13 % Vol.
- Elevage/Barrel Aging 12 mois/months - 30% bois neuf/new oak
- Garde/Aging potential 25-30 ans/years
- Viticulture raisonnée/ Integrated viticulture
- Vinification classique en cuves inox/ Classical vinification in stainless steel vats

Revue de Presse/Press Review



Neal Martin

The F-Word: Bordeaux 2017 (1/05/18)

RESERVE DE LA COMTESSE 2017

90-92 PTS

The 2017 Reserve de la Comtesse, which is matured in 30% new oak and 70% one-year old, has a really quite beautiful bouquet with perfumed blackberry, blueberry and subtle vanilla scents. The palate is medium-bodied with just a little sinew on the entry. There is certainly good weight and backbone here, quite saline compared to its peers with a slightly chalky finish with a touch of charcoal. Very fine. Tasted twice with consistent notes.

Drinking : 2019/2030



Antonio Galloni

2017 Bordeaux: The Heart of the Matter (3/05/18)

RESERVE DE LA COMTESSE 2017

88-91 PTS

The 2017 Réserve de la Comtesse is a very serious second wine. Maybe too serious. Dense and closed in on itself, the Réserve offers notable depth and complexity. Time in the glass brings out the wine's more floral, red-toned side, but the 2017 remains tightly wound and not fully expressive. I tasted the Réserve three times, but still feel it was never totally put together.



James Suckling (5/04/18)

RESERVE DE LA COMTESSE 2017

92-93 PTS

Linear and very tight and focused with blueberries, blackberries and hints of hazelnuts and spices. Medium-to full-bodied, tight and focused. Delicate and very fine.



Tjark Witzgall & Guiseppe Lauria

Best of Bordeaux 2017 en Primeur (17/05/18)

RESERVE DE LA COMTESSE 2017

18/20 PTS

Rubis-grenat profond. Aromes intenses de griottes et myrtilles, avec des notes de réglisse et de fines traces de coco. Palais légèrement sucré, inattendu pour un second vin, élégant avec des tannins ronds. En fin de bouche, myrtilles et une légère astringence, toute en finesse. Le niveau est élevé, alors je souhaite creuser. Nicolas Glumineau : « Notre objectif est de produire toujours 100% de Grand Vin, la Réserve en bénéficie cette année spécialement ». 2023-2036



James Molesworth

The 2017 Bordeaux Barrels Diary : Dialing In at Pichon Lalande (29/03/18)

RESERVE DE LA COMTESSE 2017

90-93 PTS

The Reserve de la Comtesse is tightly coiled, with a tarry frame around cassis and blackberry compote flavors. There's good brambly energy through the finish, with bright acidity, and this should be a fairly structured second wine.



Lisa Perrotti-Brown

Wine Advocate – 236 Issue (27/04/18)

RESERVE DE LA COMTESSE 2017

88-90 PTS

Composed of 60% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Petit Verdot and 2% Cabernet Franc, the 2017 Reserve de la Comtesse is very deep garnet-purple colored and opens with expressive cassis, dark chocolate, violets and Sichuan pepper notions with hints of black olives and hoisin. Medium-bodied, it's elegant, fresh and chewy in the mouth with a long, earthy finish.



Chris Kissack

Wine Doctor

RESERVE DE LA COMTESSE 2017

92-94 PTS

The majority of the Pichon-Lalande vineyard was spared, but one parcel near Château Batailley usually destined for the second wine was hit. On this parcel Nicolas Glumineau and his team picked the ripe second-generation fruit. The picking across the Pichon-Lalande vineyard commenced on September 7th, starting with the young Merlot, and the later-ripeners were only finished on October 1st. The second-generation fruit was picked on that final day, and it was included in the final blend of the second wine. The yield on the non-frosted vines was 36 hl/ha, but on the frosted vines was 10 hl/ha (double figures for the second-generation crop is rare, so this is commendable). In addition a large part of the vineyard here is being replanted and converted to biodynamic viticulture at the same time (rather than converting older vines) and the blend here also includes a vat of young-vine Cabernet Franc from a biodynamic parcel. The blend is 60% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc (biodynamic) and 2% Petit Verdot. I get floral blossom on the nose, in a quite beautiful style. This continues on the palate with perfumed white gravel and elegant cherry skin fruit, very composed, defined, interesting, overall very promising indeed. It is finessed, with lightly grained tannins, and a fresh and rather smoky-minerally character. A long grip of supple tannins rounds it off rather nicely.



Panos Kakaviatos
Wine Chronicles (17/05/18)

RESERVE DE LA COMTESSE 2017

90-92 PTS

Really nice second wine: smooth and supple, there is a Merlot plump aspect. Damson and spice. This has drinkability. Juicy frame and delivers.

BE MY BORDEAUX

Christer Byklum
Vin&Brennevin, Norway's leading Wine & Spirits magazine

RESERVE DE LA COMTESSE 2017

91-93 PTS

Ruby. Blueberries, cassis, minerals, nuanced, floral, lovely nose, violets. Fresh acidity, ripe tannins, fresh, fruity, red berries, anise, spices, long.



Hans-Martin Gesellmann
Schweizerische Weinzeitung (Mai 2018)

RESERVE DE LA COMTESSE 2017

18 PTS

Bouquet savoureux, des notes délicates de menthe, chocolat, cerises mûres. Dense, succulent, tannins fins, bonne acidité, framboises, mûres. 2025-2040



Frédéric Durand-Bazin
Le Figaro - Vins en primeurs de Bordeaux 2017 : notre sélection des Pauillac (20/05/18)

RESERVE DE LA COMTESSE 2017

17.5 PTS

Vin fringant, équilibré, juteux, séveux, gourmand, fruité, vanillé, tannins ronds et enrobés, finale longue, belle structure.

RESERVE DE LA COMTESSE 2017

17/20 – 94/100 PTS

Le nez est fruité, mûr, finement serré et offre de la complexité ainsi qu'une fine gourmandise. On y retrouve des notes de mûre de Boysen juteuse, de cassis et plus légèrement de myrtille, de fruits rouges (fraise mûre, framboise écrasée...) associées à de subtiles pointes de fève tonka, à une très discrète pointe de menthol/eucalyptus, à une subtile pointe de poivre gris ainsi qu'à une imperceptible pointe de fleurs des champs et de cèdre. La bouche est fruitée, élégante, équilibrée, racée, bien définie et offre une jolie rondeur, un jolie finesse/grain ainsi qu'une jolie matière précise, finement crémeuse et finement veloutée. En bouche ce vin exprime des notes de cerise noire, de mûre et de groseille associées à de petites/fines touches de bâton de réglisse, de cèdre, de bergamotte, de vanille, de toasté ainsi qu'à une subtile pointe de chocolat noir amère sur la fin de bouche (apporte de la gourmandise ainsi que de l'appétence). Les tannins sont fins et élégants. Bonne longueur aromatique sur le fruit (mûre, de cerise noire et groseille écrasée).

RESERVE DE LA COMTESSE 2017

15.5 PTS

Raffiné, profond, bien bâti, amer fin, beaucoup de jus, de la fraîcheur, sérieux, tanins gras, tendus, finale poivrée, épicée, long, un Réserve assez strict. 2021-2031