

27 MAR
2017

SOURCE : Quarin

CATEGORIE : On parle de vous

JEAN-MARC QUARIN
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX
WWW.QUARIN.COM

Bordeaux Primeurs 2016 : quatrième alerte aux 20/20 et 100/100

Ausone, Saint-Emilion : 100/100 et 20/20

Mouton Rothschild, Pauillac : 100/100 et 20/20

+ Les vins exceptionnels du millésime notés entre 96 et 100 (entre 18 et 20)

Ausone 20 // 100

Jamais je n'ai vu un millésime capable d'autant de merveilles en offrant des vins si différents, si respectueux de l'identité des lieux. Que peuvent partager ensemble ces vins auxquels j'accorde une note parfaite si ce n'est une extrême qualité, mais aussi de l'émotion, différentes émotions ?

Dans l'esthétique du goût du vin, Ausone possède un riche référentiel. En particulier la pureté de sa stimulation en bouche, droite, élancée, jamais envahissante, minutieuse dans son enchaînement, extrêmement allongée, délicate et pourtant solide et enfin très longue quand scintillent ses arômes. Il ressort souvent de sa dégustation une sensation de mystère qui me fait dire « Tiens, reprenons en un verre ».

Pas loin, Lafleur à Pomerol procure ce sentiment. Ailleurs, je ne connais que La Romanée Conti. Très peu de vins possèdent ce don d'être à la fois présent partout et visible nulle part. Ils se réveillent avec le temps. Et là, ça fait Boum pour de très, très longues années.

Couleur sombre, intense, pourpre, unie et belle. Nez intense, fin, extrêmement fruité et complexe. Bouche ample à l'attaque, se développant serrée et pourtant fondante au milieu. Lente évolution puissante, mais toujours en douceur. Le vin se met à fondre, avec une expression unique et captivante. Puis il se relâche dans ses appuis et s'envole dans une très, très grande finale parfumée au grain de tannin magique. Emouvant ! Bravo pour l'avoir fait. 2030 – 2120.

Assemblage : 50 % cabernet franc, 50 % merlot. Degré d'alcool : 13,8° (dans la moyenne) – pH : 3,5 (dans la moyenne). Rendement : 40 hl/ha. Production : 25 000 bouteilles.

Dernière notation en bouteille :

Ausone 2014 : 19,5 // 98

Mouton Rothschild 20 // 100

Boum ! Voici le Mouton Rothschild le plus extraordinaire que je goûte. Il dépasse le 1982, le 1986 et tous les autres millésimes que je connais en bouteilles.

Dés octobre dernier, je savais que Saint-Estèphe, le voisin, avait parfaitement mûri son raisin en 2016. Je n'imaginai pas qu'à une encablure de là Mouton Rothschild tire un tel profit de l'année. Je craignais que son terroir chaud et précoce souffre de la sécheresse. C'était sans compter que sous cette couche épaisse de graves sans argile, s'étend du calcaire. Lentement, telle une éponge gorgée d'eau, il restitue de l'eau à la vigne assoiffée. Ce terroir vient de trouver son millésime. Il est parti pour devenir aussi mythique que le millésime 1945. Je me permets de souligner l'application de l'équipe en place et son engagement pour la qualité. Bravo et merci Monsieur Philippe Dhalluin.

Couleur sombre, noire, belle, pourpre. Nez intense, fin, fruité, subtil, profond, pur, que je n'ai jamais vu aussi floral. Entrée en bouche majestueuse et le vin ample et de suite plein, se développe puissant, riche et complexe en milieu de bouche. Il s'y arrête quelques instants puis se trame finement, pousse sur les joues et s'achève extrêmement long, sèveux, toujours très noble dans sa texture et son goût merveilleux de cabernet sauvignon. Extra-ordinaire. Bravo ! 2030 – 2100.

Assemblage : 83 % cabernet sauvignon, 15 % merlot, 1 % cabernet franc, 1 % petit verdot. Degré d'alcool : 13,4° (dans la moyenne plus) – pH : 3,7 (dans la moyenne moins).

Dernière notation en bouteille :

Mouton Rothschild 2014 : 18 // 96

Les vins exceptionnels du millésime notés entre 96 et 100 Je dois encore regoûter dans un autre contexte d'autres crus. Je devine que

27 MAR
2017

SOURCE : Quarin

CATEGORIE : On parle de vous

JEAN-MARC QUARIN
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX
WWW.QUARIN.COM

cette liste va s'allonger. A suivre au fil des jours.

Nom Note sur 20 Note sur 100

Ausone, Saint-Emilion 20 100
Canon, Saint-Emilion 20 100
Carmes Haut Brion (Les), Pessac Léognan 20 100
Haut-Brion, Pessac Léognan 20 100
Mission Haut-Brion, Pessac Léognan 20 100
Montrose, Saint Estèphe 20 100
Mouton Rothschild, Pauillac 20 100
Château Margaux, Margaux 19,5-20 99-100
Lafleur, Pomerol 19,5-20 99-100
Angélu, Saint-Emilion 19,5 99
Cheval Blanc, Saint-Emilion 19,5 99
Beauséjour Duffau Lagarosse, Saint-Emilion 19 98
Calon Segur, Saint-Estèphe 19 98
Latour, Pauillac 19 98
Leoville Las Cases, Saint Julien 19 98
Petrus, Pomerol 19 98
Pichon Baron, Pauillac 19 98
Larcis Ducasse, Saint-Emilion 18,5 97
Le Pin, Pomerol 18,5 97
Saint Pierre, Saint Julien 18,5 97
Branaire Ducru, Saint Julien 18 96
Brane Cantenac, Margaux 18 96
Clos Fourtet, Saint-Emilion 18 96
Clos l'Eglise, Pomerol 18 96
Eglise Clinet (L'), Pomerol 18 96
Figeac, Saint-Emilion 18 96
Léoville Barton, Saint Julien 18 96
Léoville Poyferré, Saint Julien 18 96
Palmer, Margaux 18 96
Pavie Macquin, Saint-Emilion 18 96
Rauzan Segla, Margaux 18 96

A l'attention des nouveaux abonnés : tous les commentaires déjà parus sont sur le site à la rubrique Primeurs 2016 : </fr/primeurs-2016.html#.WNLp6Sj5Zyc>. Il ne nous est malheureusement pas possible de les renvoyer manuellement par mail.

Pour mémoire, je présenterai mes meilleurs résultats des Bordeaux Primeurs 2016 :

- en soirée à Paris le 17 mai. Inscription ici : /fr/inscription-en-ligne/degustation-a-paris-17-mai-2017_-b.html?preview=1#.WNLwICj5Zyd
- à Bordeaux les 1er et 2 juin. Inscription ici : </fr/formation-a-la-degustation-les-grands-bordeaux-2016-en-primeur.html#.WNLv0Cj5Zyc>