

Bordeaux 2007

10 Recommandations

10 novembre 2009, Hôtel Ramadan, Genève Aéroport

Une dégustation organisée par L'Union des Grands Crus de Bordeaux



Serait-il concevable que le millésime 2007 évolue, en ce qui concerne le Bordelais, nettement mieux que de nombreuses sirènes se sont empressées de l'annoncer lors des dégustations primeurs?

Chacune et chacun d'entre nous se souvient de la façon dont les vins du nouveau millésime ont littéralement été voués aux démons lors des dégustations en primeurs. Ceci dit, force est de reconnaître que cette attitude destructrice a plus été adoptée outre-Atlantique que sur le vieux continent. Cependant, l'objet du rapport présent ne consiste pas à en tirer la moindre conclusion; nous partons du principe que l'amateur de bons vins saura se faire sa propre opinion. Néanmoins nous tenons à exprimer nos regrets quant au fait que de nombreux acheteurs ont été, une fois de plus, induits en erreur. Car, en effet, les vins qu'il était permis de déguster le 10 novembre 2009 dans le cadre de la manifestation organisée par la prestigieuse Union des Grands Crus Genève ont eu à loisir de montrer un autre visage. Un public particulièrement nombreux a ainsi pu réviser sinon actualiser sa propre opinion. Le lecteur attentif notera toutefois que nous rejetons l'avis comme quoi tous les vins présents auraient été en mesure de convaincre ce vaste public, à priori correctement informé. En effet, il ne serait guère professionnel de ne pas mentionner que quelques vins ont constitué de sérieuses déceptions. Nous nous efforcerons, dans un souci de transparence, d'indiquer, dans un prochain rapport, quels vins nous ont déçus. L'affirmation comme quoi 2007 constituerait un „Millésime de Crus“ s'est en grande partie vérifiée. 2007 ne permet aucunement de sélectionner une appellation exclusive au détriment des autres. Ce qui, en l'état actuel du développement des différents vins, n'empêche guère d'émettre la synthèse générale suivante:

- Barsac & Sauternes: Il s'agit incontestablement des grands vainqueurs du millésime. Ces vins s'avéreront au fil des décennies comme de véritables monuments de l'Histoire des liquoreux bordelais. Dès aujourd'hui leurs capacités gustatives procurent un plaisir immense. Qu'il s'agisse des Châteaux Guiraud (19/20), La Tour Blanche (18.5/20), Lafaurie-Peyraguey (19.5), Nairac (19.5/20), Sigalas-Rabaud (18.5/20) ou Suduiraut (bien qu'il se trouve actuellement dans une phase difficile, 17.5/20), il sera difficile de leur résister.
- Saint-Julien: Une fois de plus un tir groupé et un succès collectif. Dans un millésime aussi hétérogène, les viticulteurs ont démontré leur capacité à se surmonter et à produire des vins frais et peaufinés. Six vins ont été dégustés, les notes varient entre 17/20 (Talbot, tout de même un succès) et 19/20.
- Pessac-Léognan: De nombreux vins blancs époustouffants, des rouges subtiles et aux équilibres parfaitement maîtrisés.

- Pauillac: Parmi les vins présentés, seul les grands noms ont été dégustés. Et grands, ils l'ont aussi été. A l'instar du Pontet-Canet, qui habituellement applique les directives de la viticulture biodynamique avec rigueur, ou encore Pichon Longueville Baron de Longueville. Tous deux constituent de sensationnelles confirmations.
- Autres appellations: Elles seront traitées dans le rapport intégral.





Les deux Smith Haut Lafitte sont de nouveau particulièrement réussis sans toutefois figurer dans nos dix vins préférés du millésime




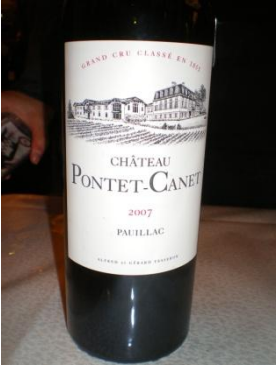
Impressionnant Pape-Clément blanc !

Les dix priorités d'achat

87 vins exactement ont été dégustés durant la manifestation organisée par l'Union des Grands Crus de Bordeaux. A côté des magistraux Sauternes et Barsac, qui resplendiront des décennies durant dans chaque cave, tout comme les 1997 et les 2001 le font, les vins dégustés ont plutôt convaincus. En tout, la note de 19/20 a été attribuée trois fois. Les notes de 18.5/20 et de 18/20 l'ont été ni plus ni moins que 21 fois, ce qui constitue un beau palmarès. Nous recommandons néanmoins d'aborder le rapport présent avec dextérité et retenue. Un vin tel que le Pape-Clément blanc, par exemple, a été noté 19/20. S'il ne figure pas dans notre sélection, cela est imputable à son aspect (et son tarif) spéculatif. N'oublions pas que les Bordeaux blancs 2007 s'avèrent particulièrement réussis. Nous ne voyons donc pas l'intérêt à acquérir un vin cher quand de nombreux autres, quasiment au même niveau, n'en coûtent qu'une fraction.

Notation	Vin	Commentaire
19/20	<ul style="list-style-type: none"> Léoville Barton, Saint-Julien 	<p>Léoville-Barton n'accède à la première place de l'appellation qu'après d'après vérifications face à ses compères. En effet, Saint-Julien reste fidèle à sa réputation, les viticulteurs produisent, années après années, des vins très homogènes auxquels ni la finesse du fruit ni l'élégance de leur puissance ne manquent. Un superbe succès de groupe.</p> <p>72 % Cabernet-Sauvignon, 20 % Merlot et 8 % Cabernet-Franc.</p> <p>Bouquet extrêmement séduisant de cèdre, réglisse, violette, baies noires bien mûres et de goudron... Ce vin saisit littéralement le dégustateur de par sa volupté luxuriante. Une finesse en bouche incroyable, une race non moins grande, le tout s'harmonisant avec une structure conforme aux habitudes du cru, impressionnante de puissance. Une minéralité de bonne aloi et une magnifique fraîcheur nous gâtent tout en rendant ce vin absolument irrésistible. La fin de bouche porte la signature inimitable du cru. Un Léoville-Barton de nouveau au sommet de sa forme! Incontournable.</p>
19/20	<ul style="list-style-type: none"> Pichon Baron (Pichon Longueville) Pauillac 	<p>76% Cabernet Sauvignon (CS), 24% Merlot. Absolument à déguster à l'aveugle contre Château Latour. Colossal!</p> <p>Couleur très sombre, voire même insondable, laissant percevoir le niveau de puissance auquel ce vin se situe. Bouquet très sobre, élégant et d'une rare précision laissant parfaitement apparaître les arômes dominants de cèdre et de tabac. Une touche de violettes complète ce chaleureux bouquet. L'entrée en bouche possède un velouté extraordinaire et de nouveau une chaleur qui, tous deux réunis, séduiront chaque amateur. Palais puissant, volumineux et quelque peu exubérant. Bien qu'ils soient d'une rare précision, les tannins se montrent actuellement dans une phase destructrice bien qu'ils soient contrebalancés par la finesse inouïe de ce vin. Le tout inspire la rencontre entre Rodin et Camille Claudel. Pendant que le premier impose la brutalité de son œuvre au résultat final, la seconde y ajoute cette délicieuse note d'une fragilité exacerbée. La colonne vertébrale du vin n'a en tout cas que peu de rapport avec les caractéristiques du millésime. Le tout se termine sur une fin de bouche qui dure et finit par nous émouvoir.</p> <p>Le Pichon Baron appartient incontestablement aux très grands succès du millésime et se profile même comme assurance-vie contre les déceptions potentielles de 2007.</p>

18.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Les Carmes Haut-Brion, Pessac Léognan 	<p>Est-il permis de parler de vin à caractère intellectuel? Au début le bouquet se montre très retenu, réductif. On se prend à en chercher les clés du mystère, en vain. Puis, au moment où l'on finit par ne plus s'y attendre, le secret est révélé, petit à petit, comme pour ne pas déranger. Il ne s'agit assurément pas d'un vin pour les adversaires de récits introspectifs. En cela les Carmes 2007 adoptent une attitude toute bourguignonne. Il faut en outre reconnaître que les Carmes 2007 ont commencé leur carrière de façon quelque peu effacée, ce qui explique que les conséquences de la fermentation malolactique ne se firent ressentir plus que de rigueur. Je me permettrais par contre d'interroger ces experts autoproclamés sur le fait qu'ils aient découvert du fruit exotique sur ce vin serré. Auraient-ils par hasard abordé le sujet tout comme le sommelier du restaurant de Jamie Oliver reconnaissait récemment l'avoir fait? Des vins sont recommandés dans son ouvrage alors même qu'il ne les aurait pas bus...</p> <p>Très belle couleur rubis. Une fabuleuse note fumée apparaît au bouquet et accompagne les épices et les fruits bien mûrs (cassis notamment) à merveille. Entrée en bouche très introspective. Equilibre parfait entre la fraîcheur et l'acidité, une élégance conforme aux habitudes du cru, une sonate pour instruments à cordes, l'automne à son apogée dans les Highlands, ... Les tannins se montrent très enjoués, certes tout d'abord ciselés dans le diamant, délicieux et au toucher soyeux, puis d'un volume croissant jusqu'à ce qu'ils se développent de façon époustouflante en fin de bouche. Très grand vin.</p>
18.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Domaine de Chevalier (rouge), Pessac Léognan 	<p>Depuis que le domaine appartenant à Olivier Bernard et son épouse Anne est dirigé en étroite collaboration avec le fort sympathique vice-directeur Rémi Edange (anciennement directeur technique), des vins superbes et de très grande classe y sont produits. Qu'il s'agisse des deux vins du Domaine de Chevalier (le blanc a été noté 18/20) ou du Château Guiraud, acquis en juillet 2006, les résultats obtenus convainquent millésime après millésime et démontrent ainsi l'indiscutable talent d'une équipe particulièrement douée.</p> <p>60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.</p> <p>Très belle couleur pourpre opaque, bouquet très profond et doté d'une très belle douceur de fruits rouges (prunes, baies,...) cuits à feu réduit. Du tabac, du cuir, voire même de la noisette accompagnent l'ensemble. L'entrée en bouche impressionne de par son élégance et son côté fondu. Le palais concentré et d'une fabuleuse élégance dévoile un équilibre impeccable entre l'acidité prometteuse d'un long avenir et les tannins soyeux et peaufinés, littéralement envoûtants. En bouche, cette délicieuse douceur initiale se confirme, les arômes évoquant une noble liqueur et les fruits noirs persistent. Alors que le vin affiche une race désinvolte, le dégustateur se laisse volontiers ensorceler. Quelque part ce vin évoque le fameux Tantum Ergo de Mozart. Dans ce sens, il faut rappeler que la longévité de certains Bordeaux 2007 est tout à fait capable de dépasser celle de leurs aînés de 2005. Il sera intéressant de vérifier si le Domaine de Chevalier rouge se situe dans une telle constellation.</p>
18.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Lynch-Bages, Pauillac 	<p>Couleur grenat fascinante, reflets violacés. Bouquet très frais et d'une grande profondeur, au fruit (baies noires et bleues) parfaitement défini. Le changement stylistique influé par Jean-Charles Cazes (fils de Jean-Michel) transparait. Il ne s'agit par conséquent pas d'un vin excentrique, américanisé. Ce qui se confirme au palais chaleureux et aromatiques. Toutefois la signature du cru apparaît clairement en rétro-olfaction. Très bel aspect fondu et classe incommensurable. Une valeur sûre à un très haut niveau. Une confirmation récurrente.</p>

<p>18.5/20</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Haut-Bailly, Pessac-Léognan 	<p>70% Cabernet Sauvignon (CS), 25% Merlot, 5% Cabernet Franc. Très belle couleur sombre (due au fort pourcentage de CS) évoquant de beaux fruits bien mûrs de grenadine. Bouquet d'une grande profondeur demandant certes une certaine capacité d'introspection de la part du dégustateur mais qui séduit par son aspect soyeux, aromatique (prune, boisé délicat, quelques notes florales très nobles et surtout des épices qui progressivement prennent une ampleur impressionnante) et subtil. Il ne s'agit donc pas d'un vin immédiatement compréhensible, ce qui se vérifiera au palais. Mais les adeptes du cru le connaissent et l'apprécient justement pour sa capacité à se transformer avec l'âge. L'attaque en bouche s'avère tout d'abord assez décevante. Le vin paraît fluet, timide, introverti. Ce qu'il n'est en réalité pas. Il se dégage tout d'abord un boisé d'une sensibilité extrême, la talentueuse équipe du domaine maîtrise incontestablement son art. Le palais se dévoile avec classe et élégance, sans vouloir s'imposer. Il faut presque se l'imaginer pour s'apercevoir de sa grande race. Le fruit est beau et tout en douceur. Les tannins sont fins et s'ouvrent tel le rideau s'ouvrant sur une scène de théâtre, l'apothéose étant indéniablement constituée par la finale large, puissante et envoûtante. On succombe et l'idée de le conserver en cave ne se justifie plus. Une délicatesse que je note volontiers 18.5/20.</p>
<p>18.5/20</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pontet-Canet, Pauillac 	<p>Bien que le défunt Gérard Tesson ait acquis le domaine en 1975 déjà, c'est seulement au cours des dix dernières années que le niveau du cru s'est considérablement amélioré. Tout commença par le simple changement de modèle de bouteille en 2004. Celui-ci, à l'origine un modèle lourd, s'alléga sérieusement et changea même au profit d'un modèle plus sombre de Saint-Gobain. La particularité de ce nouveau modèle est que la bouteille semble toujours pleine. Depuis 2005 le nom du Château est gravé sur le fond de la bouteille. Un millésime qui marqua le début d'une nouvelle ère: Les vignes du Pontet-Canet sont intégralement cultivées selon les règles de la biodynamie, une pratique qui se poursuit durant l'élevage du vin. Il est permis de penser que cette décision s'assimile à une claque envers des adversaires de ce mode de viticulture dans le sens où le domaine couvre 80Ha. et produit 300'000 bouteilles. Pontet-Canet démontre avec aisance qu'il est possible, indépendamment de la taille d'un domaine viticole, de produire une qualité irréprochable. Ce qui, néanmoins, n'empêcha pas, durant l'été très particulier 2007, de recourir à certains moyens chimiques «modérés». Jean-Michel Comme, le maître d'œuvre du domaine, demeure convaincu que cet apport chimique s'est avéré totalement inutile. Le Pontet-Canet 2007 appartient indiscutablement aux grands succès du millésime 2007. Couleur opaque sombre. Bouquet phénoménal d'une très grande pureté et d'une profondeur inouïe qui remportera immédiatement tous les suffrages, une corbeille de petits fruits noirs (myrtilles notamment), une touche de truffes noires et de chocolat pur cacao. Une concentration extrême, dans un certain sens une extravagance à la fois sensuelle et pédante, une douceur s'assimilant à une caresse, peut-être pas tout à fait un Pauillac mais ce vin se montre d'une séduction irrésistible. Palais d'un grand classicisme, tout en puissance, d'une complexité majestueuse, une concentration inimitable et de nouveau ce chocolat noir ainsi que les myrtilles parfaitement mûres. Une fin de bouche tout en longueur, d'une magnifique élégance. Un univers à lui tout seul !</p>

Dans la catégorie des vins que nous avons notés entre 18 et 18.5/20, nous aurions pu en énumérer plusieurs dans le tableau ci-dessous. Nommons en quelques uns : Pape Clément, La Dominique, Trotteville, Poujeaux, Lascombes, Rauzan-Ségla, Gruaud Larose, Lagrange (Saint-Julien), Léoville-Poyferré (tous notés 18.5/20) etc. A la rigueur nous aurions aussi pu mentionner de très belles réussites comme La Lagune (17.5/20. Une véritable résurrection entamée il y a quelques années déjà) ou diverses surprises qu'il serait regrettable de manquer.

Tout comme dans une équipe sportive, chaque joueur occupe une place importante. C'est précisément pour cette raison que nous consacrons les trois dernières places à la Rive Droite. Suite à la dégustation de l'échantillon du Château La Conseillante 2007, il était permis de redouter une sérieuse déconvenue sur l'appellation Pomerol. Gazin nous a rassurés, bien qu'il se trouve dans une phase encore peu riche d'enseignements. A la décharge de Pomerol, il faut indiquer que seulement quatre vins ont pu être dégustés. A priori (selon le catalogue) les autres stations de la tournée organisée par l'Union des Grands Crus seront plus gâtées. Cette remarque, certes désobligeante mais résumant une situation ô combien frustrante pour les Helvètes, ne concerne pas uniquement Pomerol. Ce alors que les Suisses constituent une clientèle sérieuse et fidèle des vins de Bordeaux. Il semble peu contestable que 2007 se situe en retrait sur le plan qualitatif par rapport aux millésimes 2005 et 2006. Un millésime qui cependant récompense ceux qui accomplissent un travail assidu. De grandes confirmations de ce propos s'appellent Angélu, Canon, Franc-Mayne, La Dominique (18/20), Larmande, La Gaffelière, La Tour Figeac et Trotteville (18/20). Tous ces vins, sauf indication contraire, ont été notés au moins 17/20. Les vins blancs ne sont pas mentionnés dans le rapport présent. Pour cette raison les noms du Domaine de Chevalier (18/20), Pape Clément (19/20) et de Smith Haut Lafitte (18.5/20) manquent.

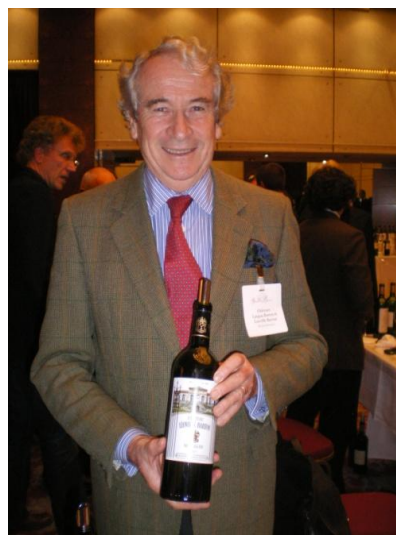
18/20	<ul style="list-style-type: none"> • Beau-Séjour Bécot, Saint-Emilion 	Très belle couleur sombre, expressive. De délicieuses fraises bien mûres au bouquet particulièrement épanoui dans lequel des arômes de cerises et de petits fruits rouges et noirs peuvent clairement être identifiés. Très grande classe. Un fondu exceptionnel, une superbe constitution de tannins costauds, un véritable paquet de muscle même, le tout s'assagira au fil du temps. En l'état actuel il est même permis de penser que ce vin est sauvé par son élégance indéniable. Un boisé parfaitement intégré, une finesse convaincante. Une fin de bouche toute en sensualité. Une agréable surprise.
18/20	<ul style="list-style-type: none"> • Clos Fourtet Saint-Emilion 	Une sensationnelle confirmation du niveau auquel le Clos Fourtet se situe depuis plusieurs années. Magnifique couleur pourpre. Des prunes bien mûres, un viandé agréable, des baies, des épices (poivre entre autres), de la liqueur de cerise, des notes florales et une touche de chocolat au lait constituent les arômes de ce vin. Bien que le bouquet demeure toutefois modérément expressif, il s'en dégage une délicieuse douceur. Un corps velouté nappé le palais, il s'en dégage un goût de toffees, les tannins possèdent une très grande classe tandis que l'élégance du vin semble enrober l'ensemble. L'effet séducteur nous pénètre dans les chairs, ce vin est irrésistible. Le final méditatif perdure jusqu'à ce que des notes poivrées s'annoncent en rétro-nasal.
18/20	<ul style="list-style-type: none"> • Gazin, Pomerol 	Grâce à son exceptionnel bouquet de café de premier choix, ce vin donne l'impression d'avoir été signé par un artiste. Il ne s'agit néanmoins pas d'un Mozart mais bien plutôt d'une œuvre de Schubert. Très classique. Une race et une élégance bouleversantes.

Jean François Guyard, 17. décembre 2009

Ce texte demeure la propriété intellectuelle de www.vinifera-mundi.ch. Toute autre utilisation doit être convenue au préalable avec l'auteur du rapport. Les destinataires du rapport disposent du droit de le distribuer sans cependant en changer ni le contenu ni les indications quant au droit d'auteur.



Otto Rettenmaier, l'heureux propriétaire du Château [La Tour Figiac](#)



Michel Sartorius, le très sympathique gendre d' [Anthony Barton](#).



Daniel et Florence Cathiard, les talentueux propriétaires de [Smith Haut Lafitte](#)



Didier Cuvelier, de l'immense [Léoville-Poyferré](#)



Le très sympathique David Patrick Lounay, du Château Gruaud-Larose



Olivier Bernard, le génial propriétaire du [Domaine de Chevalier](#)