

mercredi 13 avril 2011

Rencontre avec les 2010 à Bordeaux



La semaine des primeurs à Bordeaux, rien que pour les rencontres, les retrouvailles, les découvertes qu'elle occasionne, je l'aime. Rien que pour le plaisir de voir ces professionnels du monde entier, heureux de venir goûter les Bordeaux 2010, je l'aime. Alors embellie par un soleil radieux, que voulez vous, j'aime et je fonds... Parce que c'est stimulant, revivifiant, motivant, enivrant, captivant, bon fatigant aussi, mais tellement, tellement passionnant!

Certains penseront, diront, proclameront, que c'est une aberration de goûter les vins aujourd'hui. Goûter un vin en cours d'élevage est quelque chose de particulier, réservé aux professionnels certainement. Il faut faire abstraction du bois, qui n'est absolument pas révélateur de ce que l'élevage donnera en fin de fermentation, ne pas trop se fier aux arômes, qui vont beaucoup évoluer durant la maturation du vin. Alors il faut se concentrer sur la structure du vin, ses tanins, sa trame, sa construction, sa colonne, ce qu'il nous révèle aujourd'hui, ce qu'il a envie de nous dire. Et ça, c'est un exercice génial. Vraiment.

Moi le vin aujourd'hui, je ne l'achète que pour mon plaisir. Bon, celui de mes amis aussi, de ma famille, de mes proches, je vous l'accorde. Mais quand je goûte un vin, je le goûte pour moi-même. Pourquoi j'apporte cette précision? Parce que cette année, il faut le reconnaître, rares étaient les mauvais vins... On peut le dire, après 2000, 2005, et 2009, 2010 serait peut être bien le millésime du siècle. Allez, je plaisante (un peu), mais il faut le souligner: on a là un très beau millésime, beaucoup plus homogène que 2009. Un millésime qui, malgré des degrés d'alcool particulièrement élevés, affiche une belle fraîcheur, et un certain classicisme. Et moi, les Bordeaux "classiques" (et dans classique, il y a classe... et hic!), j'adore! Mention spéciale à la rive gauche tout de même. Ah, cette race du cabernet sauvignon... magique! Alors du coup, j'ai ajouté une notation sur mon petit carnet de dégustation. Après les "joli", "très joli", "beau", "très beau", et "grand", la nouveauté de cette année c'est "pms": pas mon style. Parce que finalement, un vin peut être bon, voire très bon, dans le sens très bien fait, mais simplement pas à votre goût. Alors à bas les complexes, vous avez le droit vous aussi, de noter sur certains vins pms. Moi je ne me suis pas gênée en tout cas!

Bref, trêve de longs écrits, rive gauche ou rive droite, voici quelques coups de coeur, quelques vins qui m'ont marquée, comme ça un peu en vrac (comme moi), juste pour le plaisir.

Dans les Bordeaux et Côtes de Bordeaux: Gros coup de coeur pour [Clos Puy Arnaud](#), dégusté à Fonroque où avait lieu la dégustation de Biodyvin. Un vin avec beaucoup de personnalité, de fraîcheur, de distinction. Mais également un très joli [Pey La Tour](#), vraiment très bien fait, et un [Thieuley](#) avec une structure très souple, vraiment plaisante, révélant le fruit, le jus pur.

En Saint-Emilion et satellites, j'ai adoré [Larcis Ducasse](#). Ca c'est une propriété que j'adore, un vin qui mérite vraiment d'être connu. Et puis, dans un style plus classique, mais très élégant, un très beau [Canon](#) (pléonasme?), un vin d'une grande classe, avec beaucoup de charme, mais vous savez ce charme discret, pas tape à l'oeil, pas racoleur, tout en finesse. Un très joli [Grand Corbin Despagne](#) également. A Montagne, un [Beauséjour](#) toujours aussi beau, aussi fruité, aussi plein, aussi charmant et gourmand. Remarquable.



Pierre Bernault, Château Beauséjour à Montagne Saint Emilion (© Armand Borlant)

A Pomerol, un très beau [La Conseillante](#), avec une structure solide, ancrée, du grand vin. Et puis j'ai beaucoup aimé [Vrai Croix de Gay](#), un vin avec beaucoup de personnalité, un vin très plein mais avec une belle fraîcheur, un très bel équilibre.



Vrai Croix de Gay, vous en reprendrez bien un petit verre non? (© Armand Borlant)

En Pessac Léognan, on a là toute une série de très jolis vins, mais mon coup de coeur c'est [Haut Bailly](#). Parce que Haut Bailly.

Alors dans le Médoc... Dans le Médoc je vous fais vraiment une sélection, mais encore une fois, le millésime 2010, dans le médoc, ça détonne!

D'abord deux Haut-Médoc dans des gammes de prix vraiment sympas: [Belle Vue](#), très sérieux, très bien fait, comme toujours. Et dans un style assez différent [Larrivaux](#), sur le fruit, le jus, le charme pur du Médoc!

Dans les Moulis, j'ai beaucoup aimé [Poujeaux](#), comme toujours. Mais cette année j'ai également particulièrement bien dégusté [Chasse Spleen](#).

On passe à Margaux. Margaux, la plus hétérogène des grandes communales du médoc sans doute. Et bien cette année, à Margaux, tout était bon. Mais mon coup de coeur, incontestablement, c'est [Brane Cantenac](#), parce que j'adore son style classique, intemporel, régulier. Un vin d'une grande classe.



John Kolasa, de Château Canon et Château Rauzan-Ségla (© Armand Borlant)

A Pauillac, coup de coeur pour [Grand Puy Lacoste](#), sans doute un des meilleurs rapports qualité-prix du médoc. Un vin que j'adore en bouteille, un vin toujours sérieux, et qui là se présente remarquablement bien. Du grand vin médocain, encore une fois, et le médoc, quand c'est grand c'est grand!

Et puis, je garde le meilleur pour la fin: Saint Julien! Ah Saint Julien... Mon appellation préférée je crois. La structure médocaine, mais dans la finesse, la dentelle. Les Saint-Julien 2010 sont magnifiques. J'ai beaucoup aimé [Branais Ducru](#), comme souvent d'ailleurs. Un vin tout en délicatesse. [Gruaud Larose](#) est aussi surprenant que l'année dernière dans sa progression, et même encore plus. Un vin avec beaucoup de caractère, de puissance, de grandeur même. Il était temps de rendre hommage à ce superbe terroir qu'est le terroir de Gruaud Larose. Un très beau vin. Et puis, un cran au dessus de tous ces beaux vins, je terminerai par mon gros coup de coeur du millésime: [Léoville Barton](#). Immense cette année. Une classe folle, une profondeur, un charisme, une personnalité. Magnifique.

Voilà pour quelques coups de coeur. Je ne vous parle ni des premiers, ni de certains seconds qui ne se dégustent plus qu'au château. Affaire à suivre peut être. En attendant, pour moi ce soir, ce sera du blanc. Et puisqu'on est à Bordeaux, et bien pour une fois, ce sera un Bordeaux blanc. Ah tiens, un [Château de Fontenille](#), pour la fraîcheur et le fruit pur, en se laissant bercer [entre deux mers](#)... Salud!

Merci à Armand Borlant pour ses photos, que vous pouvez retrouver [ici](#), et pour m'avoir accompagnée un bout de chemin, avec beaucoup d'enthousiasme et de bonne humeur. Et Merci à l'ami fidèle qui fut mon compagnon de dégustation (et de rires!) lors de cette belle semaine de primeurs.

Publié par Rouge Blanc Bulles