



LA GRANDE DÉGUSTATION

D'un joli profil classique et très prometteur, le millésime 2006 s'impose comme une belle réussite de la décennie, ce que confirme notre dégustation des vins en bouteille. Plus tendre et irrégulier, 2007 a surtout le défaut d'être bien trop cher.

EN COUVERTURE

2006 très prometteur 2007 trop cher!

Par **Hélène Durand,**
Philippe Maurange
et **Olivier Poels**

Il n'y a pas photo, dirait-on en langage hippique. Entre un millésime 2006 plein, riche et prometteur et un 2007 beaucoup plus irrégulier et surtout beaucoup trop cher, les amateurs qui pourront choisir n'hésiteront pas longtemps. Arrivé derrière un 2005 super star et encensé par tous, le millésime 2006 a eu quelques peines à faire valoir ses qualités. Et pourtant... Il est loin d'en manquer. En effet, il continue de se révéler, dégustation après dégustation, comme un solide outsider. 2006 a le profil type du millésime chaud et riche. Issus de raisins vendangés très mûrs et chargés en sucre, les 2006 affichent pour la plupart une belle structure, avec des tanins présents mais mûrs. Dans le Médoc, les plus belles réussites égaleront les 2005, et dans le Libournais, nous ne serions pas surpris que certains crus soient même meilleurs au final. Il sera, quoi qu'il advienne, passionnant de les comparer dans quelques années. En attendant, tous ceux qui choisiront d'acquiescer

quelques caisses de ces vins devront se montrer patients, car les 2006 sont actuellement en train de se refermer et il faudra les attendre au moins une décennie avant qu'ils ne se livrent totalement. Ven'us à des prix qui n'ont rien de délirant (ils ne connaissent pas la flambée spéculative des 2005), les 2006 pourraient donc bien se révéler de très bons rapports qualité/prix. Profitez-en!

Des 2007 difficiles à vendre

Le millésime 2007 est, lui, d'un tout autre profil. On se souvient qu'il avait été sauvé *in extremis* par un joli mois de septembre, après un mois d'août calamiteux, pluvieux et frais. La maturité des raisins était alors tout juste acceptable et même les plus enjoués n'osaient parler de grand millésime. Cela se



Château Cheval Blanc 2007 : un saint-émilion classique.

confirme au regard de notre dégustation. Disons-le clairement, 2007 est un petit millésime, en tout cas le plus faible qu'ait connu Bordeaux depuis 1997, avec des vins au profil fluide, tendre, parfois très élégant, mais sans grande structure. À noter également, une grande irrégularité au sein des appellations et même des châteaux. Mais 2007 partage avec son aîné de dix ans un autre triste point commun, celui d'être bien trop cher! Nous ne reviendrons pas ici sur la politique qui fut celle des châteaux bordelais lors de la campagne des primeurs qui suivit, mais il y a fort à parier que les 2007 seront difficiles à vendre, sauf correction significative des prix, ce qui, alors, pourrait les rendre beaucoup plus attractifs.

Exception faite des liquoreux

Nous noterons toutefois une exception très importante, celle des vins liquoreux, hélas très souvent négligés par les amateurs et qui ont connu, eux, une réussite évidente en 2007. Année superbe de botrytis et d'équilibre, le millésime a engendré des vins remarquables qui vieilliront bien et qu'il ne faut surtout pas laisser passer. ●

O. P.

Les vins ont été dégustés à Bordeaux, au sein des différentes appellations, à la fin du mois de juin et au début du mois de juillet 2009, à l'aveugle, par Hélène Durand (Graves et Pomerol), Olivier Poels (Saint-Émilion et Sauternes) et Philippe Maurange (Médoc). La plupart des 2007 étaient en bouteille au moment de notre dégustation. Merci au Conseil des crus classés du Médoc et aux différents syndicats d'appellation pour leur aide précieuse dans l'organisation de ces dégustations. ●

Grands crus 2007

Misez plutôt sur les liquoreux!

SAINT-ÉMILION

La mise n'étant pas encore réalisée pour un certain nombre de châteaux, nous n'avons pu déguster tous les crus du millésime 2007. Tendre, fin et d'ampleur moyenne, 2007 est un millésime de "transition", comme on aime les appeler à Bordeaux. En d'autres termes, un millésime qu'il faudra boire rapidement afin de profiter du fruit des vins. Les meilleurs ont pour eux un charme certain et une belle gourmandise. O.P.

15,5/20

CHÂTEAU HAUT-CORBIN

Notes de fruit et de moka au nez pour ce vin au boisé pas encore tout à fait intégré. Mais la structure est bonne et le vin devrait gagner en harmonie.

Grands crus 2006

Ces futurs classiques ont tout pour plaire

SAINT-ÉMILION

Nous avons dégusté les premiers grands crus classés et les grands crus classés séparément ; nous les regroupons ici. Le millésime 2006 confirme son statut d'outsider à Saint-Émilion, avec des vins au potentiel évident. Si bon nombre d'entre eux se sont refermés actuellement, on perçoit pour les meilleurs un grand potentiel de garde. Ils possèdent un caractère ample, très solaire et chaud, avec des tanins abondants qui devront se fondre. Des bouteilles à ne pas ouvrir avant au moins cinq ans.

O. P.

15/20

CHÂTEAU HAUT-CORBIN

Droit, un rien rigide encore dans sa forme, avec une bouche chaleureuse et des tanins qui s'intègrent.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Globalement, les vins sont d'une dimension nettement moindre qu'en 2005 et 2006 : le volume en bouche n'a pas l'opulence (et pas non plus la lourdeur...) des grandes années de soleil d'été. Les bouquets, parfois remarquablement frais et précis, ne penchent quasiment jamais vers les notes de confiture, de fruits noirs, de chocolat ou de pivoine qu'on retrouve dans les années chaudes ; ils se concentrent au contraire sur les fruits rouges frais. Cette tendance générale ne doit cependant pas masquer de très grandes variations d'un vin à l'autre. Comme partout sur la rive droite, le millésime ne supporte pas l'à-peu-près. Un manque de sélection ou de tri du raisin enlève tout charme au vin, une maturité non optimale des tannins fait immédiatement apparaître la verdeur, une extraction trop poussée le déséquilibre. À l'inverse, les réussites, pas si rares, offrent un profil délicieux de "petites mécaniques de précision" : netteté et fraîcheur du fruit, élégance et distinction des tannins, absence totale de lourdeur, caractère élancé, allègre, franchement brillant. À cette aune, les terroirs classiques de l'appellation possèdent assurément une prime, car les succès sont nombreux sur le plateau dans le secteur Figeac-Cheval Blanc et sur les flancs de coteaux calcaires qui bordent, à l'ouest et à l'est, le village de Saint-Émilion. Mais plusieurs autres crus situés dans des secteurs moins classiques ont brillé aussi, y compris dans les appellations périphériques. C'était donc une année de vigneron.

SAINT-ÉMILION GRANDS CRUS CLASSÉS

CHÂTEAU HAUT-CORBIN

Joli vin fin et élancé, beaucoup de fraîcheur et d'allonge.
Fruité brillant. 15,5/20