

## Michel Bettane en direct de la Semaine des primeurs à Bordeaux

Par Emma | le 1 avril 2014 | 0 commentaire

Primeurs 2013 Une



### Première journée à Sauternes

*« La dégustation a été très difficile à Sauternes avec une évolution des vins très différente selon les propriétés et des échantillons parfois mal préparés. Le millésime a été très dur à goûter en primeurs, bravo à ceux qui auront réussi à attribuer facilement des notes. Moi, j'ai eu beaucoup de mal.*

*Yquem se démarque très nettement. Très subtil et racé, c'est sans nul doute le meilleur vin du millésime à Sauternes.*

*D'une façon plus générale, 2013 fera oublier les mauvais souvenirs de 2012 et ce qui est certain, c'est qu'en 2013 il y aura du sauternes.*

*2013 a été une année tardive, sauvée par de beaux jours en octobre. Les vins ont une personnalité aromatique étrange et originale, des notes amères de pamplemousse plus marquée que d'habitude et une belle acidité sans aucune lourdeur. C'est un millésime plus moderne d'esprit. »*

### Troisième journée à Pessac-Léognan

*« Les pessac-léognan se sont très bien goûtés et le résultat était beaucoup plus homogène qu'en Rive droite. Les blancs sont délicieux et équilibrés et les rouges classiques et élégants ont bien résisté aux extractions excessives.*

*La meilleure note a été attribuée au Château Pape-Clément, mais je note toutefois une très belle progression pour le rouge et le blanc du Château Rahoul, ainsi que le blanc du Château Ferrande. Les premiers vins de Haut-Brion et la Mission Haut-Brion sont également très réussis.*

*D'une manière générale, le niveau qualitatif des pessac-léognan et graves est très impressionnant.*

*La journée s'est ensuite poursuivie au Château La Lagune où j'ai pu re-déguster les crus classés de Sauternes goûtés lundi. J'y ai eu une très heureuse surprise. Les vins se sont beaucoup mieux goûtés qu'en début de semaine et je peux désormais affirmer que 2013 sera un très bon millésime à Sauternes. »*