

## MILLÉSIME 2011

# Les confidences de huit grands "pros"

Et eux, que pensent-ils de 2011 ? Ces œnologues, conseillers en vinifications et grands vigneron français nous livrent leurs impressions personnelles sur le profil d'une année controversée et difficile. Ils la considèrent d'ailleurs, à l'unanimité, comme moins réussie que les légendaires millésimes 2009 et 2010, même si 2011 réserve quelques belles surprises. Propos recueillis par Philippe Maurange et Alexis Goujard

### BORDEAUX

## “ Olivier Dauga Consultant

À Bordeaux, cette année s'inscrit dans un style classique, d'influence très atlantique. Les tanins, très présents, n'apportent pas en bouche la rondeur et la suavité qu'on a connues avec 2009 et 2010. Si l'on s'amuse à comparer les années, 2011 n'est pas non plus 2007, par exemple. 2011 offre plus de concentration et une fermeté gustative qui se fixe sur le milieu de bouche avec des tanins anguleux et envahissants. Espérons que cette masse se fonde, mais la majorité des rouges seront à boire dans les cinq ans...

Les blancs secs sont, en revanche, des vins très aromatiques qui ont profité de la précocité de l'année. Les sauvignons ont, il est vrai, un caractère variétal plus marqué que dans les années précédentes. ”



**OLIVIER DAUGA.**  
Pour lui, 2011 est un millésime de style classique et d'influence très atlantique. La précocité de l'année a servi les blancs secs.

« Les tanins sont très présents, la majorité des rouges seront à boire dans les cinq ans. » *Olivier Dauga*



**DENIS DUBOURDIEU.** En bon technicien, il estime que le jugement de la qualité et l'analyse des goûts appartient aux dégustateurs et critiques.

### BORDEAUX

## “ Denis Dubourdieu Œnologue, consultant et propriétaire (Châteaux Doisy-Daëne, Reynon, Clos Floridène)

Je sais qu'à Bordeaux, pour faire un bon millésime, la croissance de la vigne doit s'arrêter fin juillet. En 2011, comme dans tous les millésimes, la météo est la première cause du goût ! Contrairement à beaucoup de dégustateurs, je pense que les cabernets sont meilleurs que les merlots. Ce constat est valable tant pour les francs de la Rive droite que pour les sauvignons de la Rive gauche. De mon point de vue, les cabernets ne peuvent jamais être dépassés par la surmaturité, contrairement au merlot. C'est la différence entre une prune et un pruneau... En blanc, les secs sont vraiment délicieux et les liquoreux sont tout à fait désaltérants en dépit de leur richesse considérable. ”