

GRANDS BORDEAUX PRIMEURS 2013

SAUTERNES ET BARSAC

Le millésime idéal pour explorer
la complexité des vins liquoreux

Une année exceptionnelle dans le Sauternais : les vins offrent dans l'ensemble de belles maturités, avec un végétal noble qui leur apporte une grande fraîcheur.

Si Barsac et Sauternes font partie de la grande famille des vins de Bordeaux, ces deux grands terroirs à liquoreux ont vécu le millésime 2013 d'une manière fort différente du reste de la Gironde. Certes, comme sur l'ensemble de la région, l'hiver et le printemps ont semé le doute avec beaucoup de précipitations et une végétation au ralenti. Un été chaud – mais non caniculaire – s'est ensuite installé paisiblement, si bien que la vendange, qui s'annonçait tardive, est arrivée plus rapidement que prévu.

Les premiers raisins ont été coupés dès le 15 septembre, et les derniers fin octobre. Les première et deuxième tries ont bénéficié d'un beau botrytis. Après la pluie de la mi-octobre, c'est la concentration qui a été visée.

Au final, 2013 s'avère une année exceptionnelle dans le Sauternais. Car sans manquer de densité, les vins offrent, dans leur ensemble, de belles maturités, mais sans ce glycérol des années de fortes concentrations. Les sols gorgés d'eau ont permis d'élaborer des vins avec un beau végétal noble qui apporte beaucoup de fraîcheur.

Dotés d'une forte acidité, les vins du millésime 2013 se montrent vifs, nerveux et pas uniquement sucrés. Un millésime idéal pour convertir les amateurs les plus réticents à la complexité des vins liquoreux.

L'AVIS DE **ROBERTO PETRONIO**

Les grands
tiendront
30 ans !

Est-il utile d'acheter les sauternes en primeur ?

Probablement pas, car ces vins ne connaissent pas de fortes hausses de prix. En revanche, il est indispensable de mettre en cave les 2013 car ils donneront du plaisir à tout âge. Dans ce millésime, se distinguent deux profils de vins. Les premiers valorisent une certaine richesse en liqueur, à l'instar de La Tour Blanche, Rabaud-Promis, Suduiraut ou Rayne Vigneau. Les seconds mettent en avant la finesse et la fraîcheur de l'année, tels les châteaux Climens, Doisy-Daëne ou Lafaurie-Peyraguey. Pour votre enfant né en 2013, mettez en cave un grand barsac type Château Coutet (pour les plus petits budgets) ou bien un Château d'Yquem. Ces deux vins majeurs tiendront plus de 30 ans.



Les cinq sauternes qu'il vous
conseille d'acheter en priorité :

Château Raymond Lafon : un vin baroque par son ampleur, mais raffiné dans ses gènes.

Château Guiraud : un vin riche et concentré avec peu de sucres, preuve que l'agriculture biologique n'est pas un leurre.

Château Lafaurie-Peyraguey : il est ajusté pour exprimer la finesse du millésime et non la face opulente du sauternes.

Château Doisy-Daëne : pour sa pureté cristalline et sa faible teneur en sucre.

Château Nairac : très Barsac dans son tempérament, en phase avec le millésime.

19/20

■ CHÂTEAU D'YQUEM

Un liquoreux exceptionnel, à la fois dense, puissant, raffiné et lumineux. Sa matière profonde a totalement digéré les 100 % de fûts neufs dans lesquels il est logé. Signe que le vin a de la densité. Chose rare, il y aura 30 % de sauvignon dans cet assemblage magnifique. Il possède le botrytis des beaux millésimes et une belle acidité, véritable épine dorsale d'un vin hors norme.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Fin de la restauration du chai du XVIII^e siècle. « L'écrin a été rénové », comme le souligne Pierre Lurton, gérant du château.

Prix 2012 : non sorti - 2011 : 125 €

18/20

■ CHÂTEAU CLIMENS

À la lecture d'une dégustation fût par fût, le vin révèle un très beau potentiel entre fraîcheur et douceur. Il ne devrait pas excéder les 125 g de sucres, un équilibre bas donnant ce caractère racé, ciselé, avec un magnifique délié en bouche, mais sans manquer de volume. Il exprime à merveille la fraîcheur végétale du millésime avec un botrytis noble et de fins amers.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Pour cette deuxième année de travail en biodynamie à Climens, on observe qu'en 2013, année humide, les sols ont offert une meilleure

gestion de l'eau. Cela se ressent dans la qualité du botrytis.

Prix 2012 : 84 € - 2011 : 156 €

18/20

■ CHÂTEAU COUTET

Un assemblage classique avec 23 % de sauvignon et 75 % de sémillon, complétés de muscadelle. Belle attaque ample avec un milieu de bouche riche mais sans excès, alternant puissance, suavité et finesse. Un vin tout en élégance sur le pamplemousse, mais aussi la poire et la mangue. Chaque année, ce sont les mêmes parcelles qui donnent naissance au grand vin. Un barsac fin avec juste ce qu'il faut de sève et de rondeur. Superbe.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Le domaine fait des essais de fermentations en barriques et plus uniquement en cuves. À la dégustation, cela semble concluant. À suivre.

Prix 2012 : 57,60 € - 2011 : 60 €

18/20

■ CHÂTEAU DE FARGUES

Fargues est tourné vers un équilibre résolument bas. Peu de sucre, beau nez sur le citron confit, la puissance de Fargues parle dans ce vin tout en muscles. La finesse arrive en deuxième partie de bouche. Bon équilibre sucre/acidité avec, dans les parfums, la perception d'un élevage sous bois qui accompagne à merveille le fruit. Belle dualité puissance/élégance. *Un must.*

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

En février 2014, la propriété a acquis une croupe de graves de 6 hectares très similaire au terroir de Fargues.

Prix 2011 : 85 € - 2012 : N. C.

18/20

■ CHÂTEAU RAYMOND LAFON

En 2013, le domaine n'a fait que trois trées, mais le botrytis est bien présent. Un vin porté par 120 g de sucres au lieu des 130 habituels.

CHÂTEAU DE FARGUES

SAUTERNES

ALEXANDRE DE LUR SALUCES

En perpétuelle quête de plaisir

Au château de Fargues, les travaux vont bon train. Le comte Alexandre s'est replié sur ce fief historique des Lur Saluces après son départ d'Yquem, dont il a tenu les rênes pendant quatre décennies. Toujours en quête d'élégance dans ses vins, il refuse la course à la surconcentration. Comme il le souligne, trop de sucre résiduel – dû à des maturités excessives – nuit à l'équilibre sucre/acidité. Son 2013 confirme que l'équilibre volontairement bas de Fargues va dans le bon sens. Un millésime qui revient aux harmonies d'il y a vingt ans. Car à Fargues, les raisins ont mûri sans stress de la vigne. « Il ne faut plus parler de sucre, de puissance ou de richesse, mais du plaisir de boire nos vins », ajoute-t-il. **R. Petronio**



ALEXANDRE DE LUR SALUCES
Au château de Fargues, il refuse la surconcentration.

La bouche délivre une belle sensation de fraîcheur végétale et non de sous-maturité. Le nez tire légèrement sur le pamplemousse. L'acidité équilibre cette jolie liqueur et cette chair enveloppante du terroir de Raymond Lafon. Un vin puissant mais racé. À ne pas rater.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Les Meslier, propriétaires du château, sont membres fondateurs du Cercle Rive Gauche qui comprend 50 châteaux du Médoc, des Graves et de Sauternes. Le but : promouvoir et proposer des grands vins d'un très bon rapport qualité/prix.

Prix 2012 : N. C. - 2011 : 60 €

18/20

■ CHÂTEAU SIGALAS RABAUD

Pas de sauvignon dans l'assemblage pour ce millésime vendangé tôt avant la pluie. D'où une fraîcheur

bien conservée et une richesse ajustée comme il se doit : 129 g de sucres qui ne surenchérisent pas un terroir donnant des vins amples par nature. D'ailleurs, le domaine vise des concentrations moindres, et l'équilibre s'en trouve bonifié. Le 2013 se montre velouté, d'une grande pureté d'arômes, finement élané avec une jolie touche de vivacité. Une belle réussite.

Prix 2012 : 36 € - 2011 : 42 €

17,5/20

■ CHÂTEAU CLOS HAUT-PEYRAGUEY

De très beaux lots élevés séparément alternent élégance, fraîcheur et volume de bouche. L'assemblage final doit encore s'harmoniser, mais tout est là pour faire un vin racé et gracieux. Le nez va de la poire à la gelée d'orange amère. Riche avec quelques rondeurs (139 g pour

l'assemblage), l'acidité de l'année donnant du tonus à l'ensemble.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Le domaine a été acheté par Bernard Magrez à la fin 2012. Des essais d'élevage dans des cuves en ciment type Nomblot sont pratiqués.

Prix 2012 : 27 € - 2011 : 42 €

17,5/20

■ CHÂTEAU DOISY-DAËNE

Trois trées pour des vendanges étalées entre la dernière semaine de septembre et le 20 octobre. Une vendange précoce afin de récupérer le premier confit. Le nez a un côté pierreux, expression de son sol. 130 g de sucres pour ce vin très frais, aérien, transparent, avec un très beau milieu de bouche et une jolie finale sur une note de mandarine. Il y aura une cuvée L'Extravagant en 2013.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Le château Doisy-Dubroca a été

GRANDS BORDEAUX PRIMEURS 2013

SAUTERNES ET BARSAC (SUITE)

acheté en décembre 2013, soit 3 hectares de friches et des bâtiments du XVIII^e siècle. L'idée est d'agrandir Doisy sur son terroir d'origine.

Prix 2012 : 28,50 € - 2011 : 36 €

17,5/20

■ CHÂTEAU GUIRAUD

Bouche plantureuse stimulée par des amers. Une touche boisée graisse le vin, renforçant ses rondeurs et lui donnant ce nez pâtisseries. Le vin est produit à partir des tries effectuées avant la pluie. Servi très frais, le froid masque les 117 g de sucres. Un ensemble fin avec une bonne énergie et le parfum d'un fruit pur. Il y a un tiers de sauvignon dans l'assemblage.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

L'arrivée d'un nouveau directeur et chef de culture, Luc Planty, fils de Xavier. 2013 est son premier millésime.

Prix 2012 : 50,40 € - 2011 : 50,40 €

17,5/20

■ CHÂTEAU LAFURIE-PEYRAGUEY

Beau parfum sur une note fraîche de pamplemousse suivie d'une touche poivrée. Une richesse contenue pour ce vin gracieux et non gracie pour amateurs de sauternes pas trop riches. L'assemblage n'est pas définitif. Nous en avons dégusté deux différents : un premier valorisant la finesse du terroir avec une belle vivacité, puis un second plus ample mais moins gracieux.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Le Suisse-Allemand Silvio Denz est le tout nouveau propriétaire de Lafurie-Peyraguey. Il compte recentrer la production sur le cœur historique du terroir.

Prix 2012 : 31,20 € - 2011 : 42 €



CHÂTEAU GUIRAUD.
Ce 2013 se montre fin et énergique, avec un parfum de fruit pur.

17,5/20

■ CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE

Avec une semaine de décalage par rapport aux autres crus de Sauternes, les vendanges du château La Tour Blanche ont débuté le 3 octobre 2013. Cette année, les 10 % de muscadelle présents dans l'assemblage donnent ce très beau nez qui va de l'ananas à la poire. D'un équilibre haut, avec ses 150 g de sucres, le vin délivre une bouche ample et dense. Il y a dans ce vin un fruit charnu qui lui donne du volume et une acidité qui le porte en longueur. Un sauternes hédoniste mais raffiné.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

L'école de viticulture et d'œnologie de La Tour Blanche a noué un partenariat avec une école chinoise répondant au nom d'Arome Wine School & Institute. Elle propose une formation d'un an intitulée Wine Art qui vise à apporter une meilleure connaissance du vin aux étudiants sommeliers chinois. Hubert de

Boüard (château Angéus) est le parrain de la première promotion tout juste diplômée.

Prix 2012 : 38,40 € - 2011 : 54 €

17,5/20

■ CHÂTEAU NAIRAC

Avec des raisins vendangés avant la pluie, Nairac délivre un parfum très frais sur un beau végétal noble avec une touche de pierre à fusil. La bouche fine, ciselée fait très Barsac. Malgré une pointe de gaz et la robe trouble d'un vin élevé sur lies, le fruit reste pur. Il respecte à merveille l'équilibre de l'année. Car sans manquer de volume, il est tout en tension (115 g de sucres) avec un botrytis digeste. Raffiné et salin en finale.

Prix 2012 : 32 € - 2011 : 48 €

17,5/20

■ CHÂTEAU RIEUSSEC

En 2013, il n'y aura pas la muscadelle qui signe l'originalité de Rieussec et seulement 4,5 % de sauvignon, ce qui est peu. Un cru à la liqueur moins abondante que de coutume avec 137 g de sucres. Un ensemble cohérent, équilibré, à la bouche dense et soyeuse. La forte acidité du millésime va comme un gant à ce terroir d'un naturel opulent.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Sans adhérer à l'agriculture biologique, le domaine a créé un poste dédié exclusivement aux problématiques environnementales avec, dans un premier temps, le retour au travail des sols. Il était temps !

Prix 2012 : N. C. - 2011 : 65,80 €

17,5/20

■ CHÂTEAU SUDUIRAUT

94 % de sémillon pour ce Suduiraut riche avec ses 148 g de sucres. Une sorte d'étalonnage haut qui se retrouve dans son embonpoint de milieu de bouche et son onctuosité. Malgré cela, le nez reste frais sur le

citron et la mandarine avec un fruit très pur et net. Un vin crémeux qui devrait s'affiner durant sa deuxième année d'élevage. Enfin, nous l'espérons.

Prix 2012 : N. C. - 2011 : 59,20 €

16,5/20

■ CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES

Les vendanges se sont déroulées entre le 26 septembre et le 25 octobre avec l'utilisation de la cryo-extraction pour concentrer les raisins touchés par la pluie de la mi-octobre. Nez frais avec une touche de zeste d'agrumes. C'est un vin au milieu de bouche dense, mais avec une légère perception du sucre (133 g en tout). Une pointe de SO₂ dans l'échantillon raffermit la bouche au moment de la dégustation. À suivre.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Le domaine pratique la confusion sexuelle pour combattre le ver de la grappe. Cela permet d'éviter les traitements chimiques.

Prix 2012 : 33 € - 2011 : 44,40 €

16,5/20

■ CHÂTEAU HAUT-BERGERON

À cheval entre Barsac, d'où il tire finesse et fraîcheur, et Sauternes, qui lui donne son volume de bouche. Il revient sur le côté Barsac en fin de bouche avec une belle acidité. Il a de la tension, mais le terroir de Bommes lui donne cette rondeur d'attaque. Il illustre bien les deux versants du vignoble.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Le domaine a arraché une vieille parcelle de sémillon sur Barsac pour la replanter en sauvignon.

Prix 2012 : N.C. - 2011 : 22,80 €

16,5/20

■ CHÂTEAU LES JUSTICES

Les Justices est un vin puissant avec un conflit très concentré, d'où cette

pointe d'amertume malgré une belle liqueur et une finale sur le pamplemousse rose. Un sauternes très aromatique marqué par un beau botrytis et tout en muscles.

Pas de vente en primeur

16,5/20

■ CHÂTEAU DE MYRAT

Avec ses 125 g de sucres, il se montre gras, riche, sur une note de pamplemousse rose et une touche boisée. La bouche est ample, profonde, bien en chair, avec ce bel éclat citronné qui signe l'année.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Les sœurs Slanie Ricard et Elisabeth de Pontac-Chabot sont aux commandes de la propriété depuis 2013. Leur oncle Xavier de Pontac garde un œil sur le domaine.

Prix 2012 : 20 € - 2011 : 26,40 €

16,5/20

■ CHÂTEAU LAMOTHE-GUIGNARD

115 g de sucres et une exposition nord/nord-ouest donnent un vin aux notes de pamplemousse jaune respectant l'équilibre du millésime. Un vin frais, très vif, dont l'acidité dessine les contours. Un joli sauternes avec une belle salinité et une persistance sur le zeste d'agrumes.

Prix 2012 : 17 € - 2011 : 24 €

16,5/20

■ CHÂTEAU CAILLOU

Un barsac 100 % sémillon bien vif et citronné avec juste 102 g de sucres, issu de tries effectuées avant les pluies de la mi-octobre. La bouche capte bien la fraîcheur du millésime. Elle se retrouve dans cette vivacité acidulée, cette note de pamplemousse. Un barsac fin en prise directe avec la roche mère, avec une belle persistance sur les agrumes. Un vin tout en délicatesse et très digeste.

Prix 2012 : N. C. - 2011 : 19 €

CHÂTEAU SUDUIRAUT

PIERRE MONTÉGUT

Des vins intenses, frais et purs

Ingénieur et œnologue, Pierre Montégut est arrivé en 2004 à Suduiraut après un passage dans divers domaines de la vallée de la Loire, dont il est originaire. Pour insuffler le renouveau, il a séparé les parcelles pour une sélection plus précise. Cela permet d'effectuer une présélection dès la vendange pour les trois vins : Château Suduiraut, Castelnau de Suduiraut et Lions de Suduiraut. Des vins qui ont gagné en intensité, en fraîcheur et en pureté. « Je suis sensible à la fraîcheur, je veux que les gens puissent boire une bouteille entière ! Notre rigueur, sur la sélection, les contrôles de températures et les levures indigènes, a permis de réaliser ces petits pas qui, au final, grandissent Suduiraut », confie-t-il. R. Petronio



PIERRE MONTÉGUT.
Directeur technique du château Suduiraut.

SAUTERNES

16,5/20

■ CHÂTEAU RABAUD-PROMIS

Sur la colline de Rabaud, le sol profond à beaucoup d'argile. Dès lors, les vins sont d'un naturel opulent. Rajoutez à cela une recherche de richesse par une belle liqueur autour de 140 g de sucres et l'on obtient

un Rabaud-Promis aux formes plantureuses. Charnu, ample, un rien jofflu et très Sauternes dans l'épaisseur de son fruit, malgré l'acidité du millésime. Un vin d'un bloc, plus plein que nuancé, avec cette impression qu'il dépasse légèrement l'équilibre fraîcheur/maturité que l'on attend en 2013.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Un site de vente en ligne (avec emballages isothermes pour éviter les chocs de température) propose des millésimes de 1970 à nos jours.

Prix 2012 : 37,20 € - 2011 : 25 €

16,5/20

■ CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

Égal à lui-même, ce cru est toujours d'une grande richesse. Il tire cette opulence de son versant sud. Charnu, avec ses 140 g de sucres, il est doté d'une pulpe abondante. D'où cette bouche sphérique et puissante, mais sans la fraîcheur du millésime. Plus massif que raffiné, mais plantureux à souhait.

QUOI DE NEUF AU CHÂTEAU ?

Ouverture d'une boutique pour la vente aux particuliers et inauguration du nouveau chai en 2013.

Prix 2012 : 48 € - 2011 : 32 €