

Primeurs 2014 : La sélection de Bernard Burtschy pour les Bordeaux Blancs Secs

Bernard Burtschy vous livre en exclusivité ses premières impressions sur les Bordeaux Blancs Secs 2014.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites "en primeurs" qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le redégusterons en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

Bordeaux Blancs Secs (dans la région de Barsac et de sauternes)

Ch. Doisy-Daëne 2014

16/20

Elaboré en pur sauvignon, le vin possède une belle densité et de la matière, l'acidité est tranchante, l'ensemble est bien équilibré. 12,4°, avec un pH de 3,2, acidité 5,7 g, ce qui est élevé.

Ch. Rayne-Vigneau Le sec de Rayne-Vigneau 2014

15/20

Elaboré en pur sauvignon, le vin est marqué par les caractéristiques variétales du cépage, mais avec des arômes plus complexes et plus d'ampleur aromatique.

Ch. Rieussec R de Rieussec 2014

16,5/20

Le vin a été élaboré avec 54% de sémillon et 46% de sauvignon, ce qui lui donne du charme et de la densité. Il vieillit magnifiquement comme le témoignent des beaux 1984 et 1985 ouverts récemment. Vendanges du 2 au 13 septembre.

Ch. Sigalas Rabaud La sémillante 2014

15/20

Un vin dense, assez corsé, de la matière, du volume, élaboré en pur sémillon comme son nom l'indique.

Ch. Suduiraut S de Suduiraut 2014

16,5/20

Le raisin a été ramassé en deux passages, les 11 et 12 septembre d'une part, le 17 septembre. Le vin est très droit, marqué par le sauvignon au nez, mais aussi par des notes de miel. De la fraîcheur, joli milieu de bouche, très sémillon dans son style. 60% de sémillon, 40% sauvignon. 13,2° et 5,2 g d'acidité. Elevé avec 50% de futs d'un vin. Beau vin avec de la personnalité.