

—A LA UNE

Mardi 20 juin 2006

## —Papilles en éveil pour goûter les crus 2005

*Fait rarissime, les vins blancs secs, les rouges et les liquoreux sont de grande facture. Une première aussi pour notre expert.*

—Jean Solis

«Une réussite pour les trois couleurs de Bordeaux. Il est assez rare, à Bordeaux, de réussir à la fois avec un tel bonheur les vins blancs secs, les vins rouges et les grands liquoreux», explique Laurence Geny de la Faculté d'œnologie de Bordeaux.

L'élément essentiel du millésime 2005 est le manque d'eau de l'hiver à la récolte. Il s'agit d'une année à très faibles précipitations avec un été chaud, sans excès de chaleur, et d'une grande luminosité. La vigne a bien résisté au stress hydrique. C'est l'année la plus sèche depuis 1949. L'hiver fut assez sec, mais les réserves en eau des sols des vignobles, indépendamment des nappes phréatiques, étaient bonnes. Avec un début de printemps pluvieux, elles purent être réalimentées. Mai, qui fut sec et ensoleillé, avec des températures assez élevées, a favorisé le déroulement rapide et qualitatif de la floraison à la fin du mois. Au cours du déficit hydrique précoce du mois de mai, la vigne s'est adaptée et a économisé l'eau retenue dans le sol.

### Le climat n'a pas stoppé la maturation

Après les chaleurs élevées du mois de juillet et la contrainte hydrique, les baies étaient de petite taille. La véraison, qui eut lieu début août, a été précoce, rapide et homogène dans tout le vignoble. Le mois d'août fut très sec et l'arrêt de croissance favorisa une bonne maturation.

Le climat sec et pas trop chaud n'a pas provoqué d'arrêt de maturation, et l'alternance des nuits fraîches et des journées chaudes a permis à la vigne de mieux supporter le stress hydrique. Début septembre a eu quelques jours de pluie et le mois d'octobre a été sec et ensoleillé. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales.

Les sauvignons, très sucrés, fruités, d'une bonne acidité, ont été récoltés fin août; tous les raisins blancs furent vendangés jusqu'au 20 septembre. Les merlots ont été récoltés de mi-septembre à mi-octobre, les cabernets de fin septembre à fin octobre. Les conditions climatiques de l'été et de la fin de l'été ont permis une récolte de raisins sains, sucrés, peu acides, fruités et colorés en rouges.

### Rouges, blancs et liquoreux de bonne qualité

Les vins rouges, en général, ont une couleur soutenue, avec des fruits mûrs, une bonne teneur en alcool, des tanins puissants, sans astringence. Les vins blancs ont une qualité de fruit étonnante; ils sont croquants, avec de la rondeur

**L'AGEFI**

**ABONNEMENT  
DECOUVER  
D'UN MOI!**

**20,**

Par e-mail

[abo@agefi.com](mailto:abo@agefi.com)

Code

"ABO DECOUVER

par téléphone

+41 21 331 41



Cet article est i  
du site de L'AG  
[www.agefi.com](http://www.agefi.com)

Aucun droit r  
reproduction, s  
quelque forme  
ce soit (photoc  
scanner, cop  
numérique), n'  
autorisé, si ce n  
celui d'une co  
unique destiné  
usage strictem  
personnel.

Tout autre utilis  
est donc soumi  
l'accord préalable  
l'éditeur.

[agefi@agefi.com](mailto:agefi@agefi.com)

et un bon support acide, savoureux. Les vins blancs liquoreux ont profité de bonnes conditions, avec une pourriture noble pure et une récolte abondante et riche. Le Botrytis cinerea s'est installé début septembre sur une vendange de raisins fruités, sucrés et assez acides, ce qui a donné une première trie de qualité.

Après quelques averses, la pourriture noble a continué à se développer progressivement et elle a permis les 2e, 3e voire 4e tries. Les vendanges se sont étalées de mi-septembre à mi-octobre et les vinifications se sont très bien déroulées. Les meilleurs vins sont en général purs, riches, pleins de fruit, avec le caractère «rôti» (Botrytis), de la rondeur, de la chair et dotés d'un grand potentiel. Il y a de très grands liquoreux cette année, mais certains manquent de densité et finissent trop sur le sucre.

### **Les plus-values explosent**

Au début de la campagne des primeurs, début mai, on observait des augmentations de prix sur les vins liquoreux et, aujourd'hui, à mi-juin, on constate des plus-values de 25% sur les marques normales et jusqu'à près de 60% sur les crus médiatisés. Il y aurait une forte demande pour les 50 marques les plus importantes de bordeaux et les prix des premiers crus et autres crus classés ayant obtenu de grandes notes risquent d'exploser, de doubler suite à la demande étrangère et américaine. Par contre, le marché de masse semble, pour l'instant, rester stable en dehors des marques spéculatives.

Deux vins se distinguent: La Tour de By, par sa droiture et sa précision, très réussi cette année; Po-tensac, par sa structure et son équilibre. Haut-médoc Au sommet, un magnifique So-ciando-Mallet, d'une expression et d'une longueur impressionnantes. Un grand vin de plaisir. Coup de cœur pour La Lagune, en pleine ascension depuis 2003. Caroline Frey a réussi un vin complet, plein, vineux et racé. Bravo à Olivier Sèze de Charmail qui a réussi un des plus beaux vins de la propriété, un vin de chair, d'un superbe volume qui, par sa race, rappelle son grand frère Sociando. Bernadotte et Cantemerle sont très fruités et élégants. A noter la progression de Château Saint-Paul, remarquable par sa fraîcheur de fruit et sa précision. Saint-Estèphe Des terroirs bien affirmés. Cos d'Estournel, superbe, nous séduit d'entrée par son équilibre, sa race, sa texture homogène, ses tanins tendres, sa persistance sur le fruit et l'expression minérale. Trois excellents vins lui sont très proches dans des styles différents. Calon-Ségur est très savoureux, typé, d'une belle unité et d'une grande finesse. Montrose est d'un bloc, d'un volume impressionnant, solide et racé, doté d'un bon potentiel. Château de Pez, en constante progression, ne cesse d'affirmer son terroir. Philippe Moureau a réussi un vin d'une pureté, d'une profondeur et d'une précision exemplaires, d'une longueur exceptionnelle. Cette année, Phélan-Ségur est remarquable; c'est un vin de fort caractère, très Saint-Estèphe, frais, charnu et musclé. Pauillac Les monuments du millésime. Les trois premiers crus sont superbes, chacun dans son style. Lafite est surprenant par sa texture veloutée et souple, au fruité très mûr; il évolue avec beaucoup d'allonge et de précision, sur une finale savoureuse et minérale. Latour, avec sa masse de vin grasse et charnue, est d'une grande générosité et d'une longueur impressionnante à la fine minéralité. Mouton, c'est du grand Mouton, plein, dense, d'une belle unité et dynamique, avec de la sève, de la race, un grand classique. Coup de cœur pour Grand-Puy-Lacoste, en pleine ascension depuis 2004. Il est d'un équilibre parfait, typé et racé; c'est le Pauillac par ex-

cellence, près des premiers. Deux excellents vins sont très proches: Haut-Bages Libéral, d'un grand classicisme, dense, musclé, entier jusqu'au bout, avec beaucoup de punch et un terroir éclatant, très Pauillac. Un vin qui a de la «niac». Pichon-Lon-gueville Comtesse, très réussi cette année, séduit par sa fraîcheur de fruit, son équilibre, sa race, sa texture grasse et homo-gène à la finale longue et chaleureuse.

On trouve ensuite sept vins très bons à excellents, tous bien structurés, d'une forte identité, exprimant parfaitement, dans des styles différents, l'expression «Pauillac»: Batailley, Clerc-Milon, Duhart-Milon, Pontet-Canet, Pichon-Longueville, Le Petit Mou-ton et Les Forts de Latour. Saint-Julien Qualité très homogène dans le millésime. Coup de cœur pour Léoville-Barton qui, par son éclat, domine l'appellation. C'est un vin très dense, entier, où l'on croque le terroir; il évolue en précision sur une forte minéralité. Un grand Saint-Julien magique. Très proche par son expression minérale, Léoville Las Cases se présente dans un style plus opulent par la plénitude de son fruit mûr et sa chair; il est très savoureux. Trois excellents vins leur succèdent. Ducru-Beaucaillou se distingue par sa texture fine, précise et élégante; c'est un vin de plaisir longiligne et minéral. Gruaud-Larose est magnifique, plein, d'une grande amplitude et tonique, puissant et racé. Langoa-Barton, tellement Saint-Julien, souple, en finesse, au caractère linéaire et minéral, plein et savoureux, un vin charmeur. Ils sont suivis par deux vins à la fois structurés et fins, plein de charme et très typés Saint-Julien: Beychevelle et Clos du Marquis. Margaux Les classiques et les modernes. Un Château Margaux monumental en tête de l'appellation. Ici, on peut parler d'épaisseur de vin. Selon Paul Pontallier, «c'est le Margaux le plus concentré jamais fait». C'est un vin puissant, d'un bloc, très vineux, à nette dominante cabernet (87%), au caractère plus masculin cette année et d'un énorme potentiel. Il est suivi par trois excellents vins. Brane-Cantenac, de forme sphérique, aux arômes de roses rouges, au caractère incisif, dynamique, bien typé. Coup de cœur pour Durfort-Vivens, homogène, d'un superbe équilibre, se démarquant par sa masse de vin frais, sa pureté et sa race, très Margaux. Palmer, dense et compact, dévoile des fruits très mûrs, légèrement confits sur des tanins fermes; c'est un vin concentré et d'une grande maturité. Ensuite six vins excellents. Ferrière, vin à la fois dense, solide et très soyeux, à la finale pleine de vitalité. Giscours, à la texture fine et dense, tout en précision, est très réussi. Labégorce-Zédé est fidèle à son style: pureté et fraîcheur de fruit, au caractère charnu, solide et racé. Maescot Saint-Exupéry, d'une belle concentration de fruits très mûrs, un peu confits, a une belle allonge. Marquis de Terme, bien structuré, à la texture soyeuse, gorgée de fruits rouges mûrs, a du charme et offre beaucoup de plaisir. Rauzan-Ségla révèle une belle masse de vin sphérique et unie; il est à la fois solide et fin, dans un style plutôt viril. Moulis Toujours les deux mêmes vins qui se distinguent. Poujeaux, d'une belle unité, légèrement marqué par le bois, au fruit mûr, est souple et charmeur. Petite préférence pour Chasse-Spleen, d'une belle densité, au fruit frais, précis et longiligne, avec beaucoup de sève. Listrac Fonréaud, très réussi, est intéressant par sa fraîcheur, sa rigueur et la précision de sa texture aux tanins fermes et nets. Pessac-Léognan Rouges De très grands vins dans un ensemble plus hétérogène. Haut-Brion, cette année, c'est le choc, le coup de cœur, c'est la violence du terroir, d'une intensité phénoménale. C'est l'équilibre parfait, la puissance et la précision; on est pris par le vin. Plus on en goûte, plus on s'enfonce dans le terroir. Du grand vin! Un deuxième coup de cœur pour Haut-Bailly qui poursuit inlassablement sa progression. C'est un vin complet, vivant, dynamique, aux arômes nobles et élégants de fruits frais et

de roses rouges fumées. Un vrai grand vin, racé et rigoureux... l'anti-confiture! Deux excellents vins sont proches. La Mission Haut-Brion est frais, précis, serré et li-néaire, encore introverti, expri-mant en finale son terroir fort. Un vin de caractère. Les Carmes Haut-Brion, à la trame serrée, dense, révèle une belle com-plexité aromatique mettant parfaitement en évidence son magnifique terroir. Ensuite cinq très beaux vins. Bahans Haut-Brion, très réussi cette année, est proche de son grand frère; plein et racé, c'est un «Pe-tit Haut-Brion». La Tour Haut-Brion, d'un bon volume de fruit, est gras et précis, d'une fine minéralité affirmée. Au Do-main de Chevalier, le roi du blanc, Olivier Bernard, a sorti son meilleur rouge cette année; ce vin nous séduit par son équi-libre, sa pureté de fruit, son élé-gance et son velouté. Pape Clé-ment, lui, est flatteur par ses arômes de myrtilles, de gra-phite, et dévoile une bouche onctueuse marquée par une lé-gère surmaturité du fruit. Smith Haut Lafitte, remarqua-ble par sa fraîcheur de fruit et l'élégance de son bouquet, se présente dans un style plus sou-ple, avec une texture soyeuse et une pointe d'amertume finale. Saint-Emilion De superbes réussites aux styles bien différenciés. Trois «1er Grand Cru Classé» en tête. Au-sonne a réussi un grand vin très pur, aux arômes intenses de fruits noirs, de réglisse, à la fois d'une belle plénitude et linéaire, au grain extrêmement fin. Il est puissant, chaleureux; le fruit fu-sionne avec la minéralité. Che-val Blanc, fidèle à lui-même, sé-ducteur avec ses notes de mûres, de violettes, concentré, souple et velouté, est un vin gourmand à la texture sensuelle, d'une grande finesse. Figeac, remar-quable, un coup de cœur. C'est du vrai vin, d'une structure im-pressionnante; quelle masse de vin tonique et racé, sans confi-ture! On retrouve bien ce carac-tère Figeac, légèrement salin, au terroir affirmé et doté d'un grand potentiel de vieillisse-ment. Sont très proches trois grands vins du plateau. Coup de cœur pour Belair, qui plaît par la pu-reté et la fraîcheur de son fruit, sa texture soyeuse, précise, ex-primant bien son support cal-caire. Un vin de plaisir, d'une fi-nesse remarquable, d'une belle unité et plein de vitalité. Trotte Vieille est pur, élégant, d'une belle harmonie, plein, large et musclé sur fond minéral carac-téristique; belle minéralité et su-perbe épaisseur de vin. Troplong Mondot, aux notes épicées et mi-nérales, de fruits rouges mûrs, est compact, dense et musclé, au caractère dynamique, vineux et doté d'un grand potentiel de vieillissement. On trouve ensuite quatre excel-lents vins. Berliquet, dense, soyeux et précis, au style bien représentatif des vins du plateau calcaire, un vin de plaisir. Fonroque, coup de cœur, séduit d'entrée par sa franchise, sa fraîcheur et sa clarté. C'est du vin vivant. Il est dense, structuré, solide et racé. Grand vin d'un superbe équilibre, plein d'énergie. Belle reprise en main de la propriété par Alain Moueix, reconvertie actuellement en culture biodynamique. La Mondotte, vin plein, gras, dense et homogène, d'une belle élégance sur fond minéral à la texture fine et précise. Moulin Saint-Georges, époustouflant cette année. La texture est soyeuse, précise, marquée par les petits fruits noirs; superbe vin, savoureux, friand et juteux. Ungroupe de 13 vins est très pro-che; ils sont tous bien structurés et de forte personnalité: Angé-lus, Beau-Séjour Bécot, Canon, Canon-La Gaffelière, Grand-Mayne, La Croizille, La Dominique, La Gaffelière, La Serre, Magdelaine, Pavie-Decesse, Pavie- Macquin, Rol Valentin. Côtes de Castillon Quatre domaines très intéres-sants. Château d'Aiguilhe, Châ-teau Véry, Clos Puy Arnaud, Do-main de l'A se distinguent nettement et sont remarquables par leur texture, leur densité et leurs expressions. Pomerol Trois vins d'exception. Pétrus se détache par la pureté, l'intensité et la complexité «fruit/argile» de ses arômes. La texture est serrée, lisse et soyeuse, le caractère mi-néral affirmé, tout en élégance et précision. Vin de plaisir d'une grande finesse, longiligne et mi-néral, d'une persistance remar-quable. L'Eglise Clinet est d'une belle plé-

nitide, charnu, homogène, d'un bel extrait, au terroir fort, marqué. Il a une belle race, c'est un vin vivant, serré et vineux. La-fleur, dans un registre à part, se montre encore introverti, d'une grande densité, entier, racé, d'une forte minéralité et person-nalité et doté d'un grand poten-tiel, très long. Ensuite, cinq vins excellents. Cer-tan de May, coup de cœur, grande réussite. C'est un vin puissant, d'un superbe extrait, au caractère viril, exprimant un terroir magnifique; quelle sève, quelle longueur! Grand vin racé et savoureux. L'Évangile, c'est une boule de fruits mûrs, très charnue, d'une fine minéralité, remarquable par son toucher fin et soyeux. La Conseillante se ca-ractérise par une texture très fine et serrée; c'est du velours, de la précision, un vin plein de vie, complexe et d'une longue persistance. La Fleur Pétrus, coup de cœur, est un vin intense, d'une belle maturité des fruits; il est dense, compact, plein, vi-neux et dynamique, à la finale longue sur le terroir. Grand vin. Trotanoy, un grand vin de ter-roir. Au nez déjà, le terroir do-mine les fruits mûrs et les épi-ces; la bouche est dense, ferme, fraîche et la minéralité parle en finale dans une longue persis-tance. Onze grands vins ayant tous de superbes identités s'ajoutent à la liste. Bourgneuf-Vayron, qui a parfaitement réussi son millé-sime, Clos l'Église, Feytit-Clinet, Hosanna, La Croix de Gay, La Fleur de Gay, La Tour à Pomerol, Le Gay, Nénin, Rouget, Vieux Château Certan. Lalande de Pomerol Deux vins se démarquent par leur structure et leur plénitude: La Sergue, fruité et charmeur, dans un style plutôt moderne, et Les Cruzelles, plus racé, un vin de terroir. Fronsac Coup de cœur pour Château La Rousselle, excellent vin dans l'appellation et le plus beau mil-lésime du domaine, remarqua-ble par sa pureté, sa finesse et son équilibre. Deux autres très bons vins: Canon de Brem, droit, fin et précis, d'une grande fraî-cheur de fruit. Haut-Carles, d'un bel équilibre, séduisant par sa pureté et son élégance, très savoureux.

Pessac-Léognan Blancs Trois vins d'exception, d'une grande régularité. Haut-Brion blanc, un vin opulent, large, d'une concentration de fruit hors du commun, d'une très grande unité, d'une puissance aromatique impressionnante dans un mélange de petits ci-trons jaunes, fruits exotiques et pêches blanches. Un des plus grands millésimes du château. Envoutant.

Laville Haut-Brion, au bouquet explosif, très ouvert, riche, d'une grande plénitude, plein de charme, chaleureux. Domaine de Chevalier, pur, élé-gant, d'une belle transparence et minéralité, charnu et pul-peux, à la finale longue sur des agrumes et la pêche.

Deux autres vins excellents très proches. La Louvière, très intéressant par sa fraîcheur de fruit, sa droiture, son équilibre, sa précision, un vin qui a du punch. Malartic-Lagravière se démarque par la pureté et l'élégance de ses arômes, la précision et la finesse de sa texture, son dynamisme. Sauternes Trois vins exceptionnels. Châ-teau Nairac (12,7° - 180g de su-cre), fait partie des grands vins du millésime. 2005 est certainement l'un des plus beaux vins de la propriété. Il se distingue par la pureté, l'intensité et la profondeur de son fruit. C'est un vin plein, dense et dynamique, sidérant par l'équilibre entre tous les éléments, sa chair et sa fraî-cheur. Un grand vin vivant, complexe et doté d'un énorme potentiel. Quelle matière! C'est la recherche de la pureté absolue à travers le Botrytis.

Aujourd'hui, Nairac s'est hissé au sommet, au niveau des plus grands. La démonstration est faite par la verticale des derniers millésimes difficiles à

départager: 2001, 2002, 2003, 2004, 2005. Peu de propriétés peuvent aujourd'hui aligner 5 millésimes d'une telle qualité.

Château d'Yquem (13° - 133g de sucre), grande réussite. Le vin est pur, droit, profond, encore fermé; la texture est serrée, charnue, d'une belle densité. Très belle épaisseur de vin, homogène, d'un superbe extrait, qui s'exprime en rétro-olfaction. Grand vin encore austère, construit pour durer. Château Guiraud (13,7° - 125g de sucre). D'une densité impressionnante cette année, il est pur, profond, d'une intensité aromatique surprenante, très structuré, complet, avec de la chair, du volume, sur un bon support acide. Le vin est entier et très long. C'est le plus beau Guiraud que j'ai dégusté. Bravo Xavier Planty. Quatre excellents vins. Climens (100% Sémillon) se distingue par son élégance, son équilibre, sa texture liquoreuse d'une bonne unité évoluant sur le fruit confit, le miel et le caractère minéral dans une longue persistance.

Clos Haut-Peyraguey, très liquoreux, au caractère «rôti», aux arômes d'agrumes confits et de miel sur un bon support acide, est généreux et très long. Un vin qui a du poids. Doisy-Daëne séduit par sa pureté, sa fraîcheur de fruit et son caractère minéral; il est plein, charnu, dynamique et équilibré, offrant beaucoup de plaisir. Château de Fargues, au bouquet intense, profond, d'une belle masse de vin charnue, est puissant, pulpeux et bien liquoreux; il est entier jusqu'au bout, d'une finale très longue.

Quatre vins, très bons à excellents. Tous sont très réussis dans le millésime aussi bien par leur volume, leur densité que par leur complexité variant selon les terroirs: Doisy-Védrières, Château de Malle, Rayne-Vigneau, Rieussec. – (JS)

|