

## Après une grande année 2015, 2016 semble encore supérieur et ces deux derniers millésimes pourraient bien constituer une nouvelle « paire de légende » comme 1989/1990 ou 2009/2010

### Le millésime :

Après nous être largement extasiés sur le millésime 2015, il va falloir cette année trouver un argumentaire nouveau pour parler des 2016, tant le millésime semble complet et homogène entre les différents vignobles et propriétés.

Lorsque je dis complet c'est que je trouve absolument tout dans ce millésime. De la texture, de la structure, de la couleur, des tannins (mûrs) mais aussi de la fraîcheur, peut-être même un peu plus qu'en 2015, ce qui laisse augurer des vins plus harmonieux et surtout taillés pour durer.

Pour ce qui est de l'homogénéité, je ne veux pas dire que les vins sont grandioses partout, loin de là ! Simplement chaque propriété a su emmener sa production au plus haut niveau de son potentiel. La limite est donc le terroir et là-dessus, certains sont forcément mieux servis que d'autres.

Pourtant ce millésime était bien mal embarqué jusqu'en mai dernier...

Un hiver doux et (très) pluvieux, suivi d'un printemps frais mais tout aussi humide et puis... une fenêtre parfaite : 10 jours dans la 1<sup>ère</sup> quinzaine de juin qui permet un développement optimal de la fleur et lance vraiment le millésime.

La suite on s'en souvient tous, un été chaud et sec, parfois trop sec même mais les réserves accumulées lors des 5 premiers mois équilibrent le manque de pluie. Un été chaud et sec mais des nuits fraîches, pas de canicule et c'est certainement là que le grand millésime s'est construit. Les nuits chaudes brûlent l'acidité dans les raisins. Des nuits froides sont donc garantes de bonnes acidités et donc de fraîcheur dans les vins.

Enfin, une fin d'été absolument parfaite, quelques pluies débuts septembre qui permettent d'éviter les blocages de maturité puis plusieurs semaines d'ensoleillement et de nuits fraîches pour que les Merlots d'abord puis les Cabernets ensuite finissent de mûrir dans un état sanitaire absolument impeccable.

Les raisins récoltés sur les 2 rives sont donc parfaitement mûrs et sains, avec des degrés plus faibles qu'en 2015, donc des vins à priori plus droits.

### La rive droite :

**Saint-Emilion :** 2016 est le 19<sup>ème</sup> millésime que je goute en Primeurs et clairement un des plus grands à Saint-Emilion. Le Merlot sur les calcaires a donné des réussites époustouflantes particulièrement à Tertre Roteboeuf et Troplong Mondot. Les Cabernet Francs sont de très haut niveau aussi, si bien que Cheval Blanc est une merveille et évidemment Figeac qui reste au sommet chaque année, quel que soit le millésime.

**Pomerol :** Si les vins de calcaire sont à la fête, le plateau d'argile voisin propose des vins d'aussi haut niveau, l'émotion de l'année sur cette appellation étant pour moi incontestablement l'Évangile, un vin charnu, d'une race folle, à enfouir absolument dans sa cave.

Concernant les autres appellations de la rive droite, c'est l'année ou jamais de miser sur **Castillon**, le Domaine de l'A de Stéphane Derenoncourt ou le Domaine de l'Aurage de Loulou et Caroline Mitjavile sont splendides.

La rive gauche :

**Saint-Estèphe** : Clairement une immense année pour la commune du nord du Médoc. La hiérarchie des crus semble plus que jamais respectée. Les 3 propriétés majeures sont les plus grandes réussites de l'appellation, Cos d'Estournel revient à un style plus classique, moins démonstratif que par le passé et ça lui va très bien, Montrose est toujours un peu austère mais tellement profond, quant à Calon il signe ces 3 plus grands millésimes en suivant : 14/15/16. Il faut souligner également, après un magnifique 2015, le haut niveau de Phélan Ségur.

**Pauillac** : Comme chaque année à Pauillac les réussites sont diverses car l'ère d'appellation est vaste et les terroirs variés. Latour est une merveille mais il faudra attendre plusieurs années avant de s'en procurer, la propriété ne pratiquant plus la mise en marché Primeurs. L'autre bijou de la commune est comme chaque année Pontet Canet, ce vin est lumineux et cet éclat on ne le retrouve qu'à Palmer plus au sud... les 2 seuls crus classés du Médoc en biodynamie en fait (comme une grande partie du vignoble de Latour).

Il faut aussi noter les grandes réussites des deux Pichon (Baron est très pauillacais dans son style, un peu serré et sombre mais terriblement profond, Comtesse est plus accessible et merveilleusement harmonieux) et Grand Puy Lacoste.

**Saint-Julien** : Ici l'appellation est petite, l'homogénéité est donc vraiment là. Les trois Léoville sont de très haut niveau, Las Cases semble dominer comme souvent. Ducru Beaucaillou est moins impressionnant que l'an dernier mais la profondeur est là. Il ne faut pas manquer Gruaud-Larose cette année, le plus grand que j'ai goûté.

**Margaux** : J'en ai donc parlé un peu plus haut, Palmer est époustouflant, c'est pour moi le plus grand vin de Bordeaux cette année, même son second vin, Alter Ego, est au-dessus de l'immense majorité des vins de l'appellation. Je n'oublie pas le Château Margaux qui signe lui aussi une paire 15/16 sublime et qui élabore chaque année depuis 2010 le vin blanc le plus passionnant de la région.

**Graves et Pessac-Léognan** : Si les vins de Haut-Brion se livrent toujours assez peu à ce stade de l'élevage, on mesure déjà bien tout leur potentiel. Carmes Haut-Brion est le plus grand que j'ai goûté de la propriété, c'est un vin tellement complet, frais et dense, long et charnu. Malartic et Domaine de Chevalier en rouge comme en blanc sont très impressionnants aussi.

2016 est également une grande année de **liquoreux**, le très beau temps de septembre / octobre a permis une montée lente des sucres, le botrytis est donc arrivé plus tard alors que les maturités étaient déjà atteintes.

Pierre Bérot,  
20 avril 2017