

Match SAINT ESTEPHE contre SAINT JULIEN

Quelques remarques préliminaires...

- La demande internationale, notamment venant des marchés asiatiques, a fait grimper les prix de quelques vins bordelais. Ce phénomène ne touche qu'une centaine de châteaux, qui ne représentent que 5 % du bordelais. Ces grands vins, notamment pour les grands millésimes, sont effectivement armés pour la garde. Pour ce qui est des autres châteaux, le rapport qualité-prix reste correct, sans bulle spéculative, mais aussi sans potentiel de garde notable.
- Le classement historique de 1855, établi par les courtiers, en fonction de la valeur marchande, n'a jamais été revisité et ne tient pas compte des évolutions actuelles et antérieures. Il est à noter la caractéristique bordelaise d'une absence de prise en compte du terroir. Beaucoup de domaines sont constitués de parcelles morcelées. Château Montrose, par exemple, possède un domaine d'un seul tenant sur la Gironde, et va y adjoindre les vignes de Château Phélan-Ségur racheté il y a deux ans. Les vignes changent de château mais pas de terroir... Un château bordelais peut aussi assembler un deuxième ou troisième vin du nom. Le classement de 1855 comprend 60 vins rouges : 59 de la région du Médoc et Le Château Haut-Brion (Graves). En 1973, Château Mouton Rothschild est passé de second à premier cru. Une série de châteaux a reçu ultérieurement une mention « cru bourgeois ». La dénomination « cru Bourgeois exceptionnel » a été annulée mais doit être actuellement reconsidérée.
- Saint Estèphe et Saint Julien font partie des huit appellations (Médoc, Haut-Médoc, Listrac, Moulis, Margaux, Pauillac, Saint Estèphe et Saint Julien) de la sous-région « Médoc », située sur la rive gauche de la Garonne, au Nord Ouest de la ville de Bordeaux. L'encépagement caractéristique est schématiquement de cabernet sauvignon et merlot majoritaires à 80-90 % puis petit verdot (pour l'acidité), malbec (pour les tannins et la couleur), et cabernet franc (pour la finesse : il s'agit là du plus fin cépage si le terroir est en adéquation...cf les grands millésimes en Cheval Blanc)

Saint Julien, Château Talbot (quatrième cru classé en 1855), 2004

Plus de 100 hectares, 65 % cabernet sauvignon, 25 % merlot, le reste en petit verdot et cabernet franc

- Millésime : 2004 est un millésime moyen, de sous maturité phénolique (cf 2007, encore pire)
- NEZ : boisé (encore jeune, millésime moyen)
- BOUCHE : tannins légèrement polis, de l'amertume et du vert en fin de bouche du à ce manque de maturité phénolique. L'ensemble est tout de même agressif.

Saint Estèphe, Château Haut-Marbuzet (« cru bourgeois »)

Plus de 60 hectares, 50 % cabernet sauvignon, 40 % merlot et 10 % cabernet franc

Le vigneron privilégie ici le côté spontané et gourmand de vins souvent prêts à boire assez vite, en forçant sur le merlot, qui mûrit plus vite, au détriment du cabernet sauvignon à l'exigence tardive, ce qui donne un vin se rapprochant plus des caractéristiques de la rive droite (un Pomerol par ex) que d'un Saint Estèphe.

- Millésime : 2003 est en Bordeaux un millésime tannique et de garde (40 jours de blocage de maturité de la vigne)
 - NEZ : très doux, chaud, sucré et vanillé (bois neuf)
 - BOUCHE : encore tannique, de l'amertume mais de la maturité qualitative
 - Millésime : 2001 est un beau millésime sans doute supérieur à 2000
 - NEZ : droit, sans sucre
 - BOUCHE : des tannins supplémentaires, mais plus fondus que sur le 2003, moins d'amertume, plus de longueur, encore de l'acidité qui donnerait presque une impression de jeunesse (millésime de maturation lente)
- Bon à boire mais pouvant encore attendre une dizaine d'années.

Saint Julien, Château Gruaud Larose (deuxième cru classé en 1855), 2002

Plus de 80 hectares, 60 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, le reste en cabernet franc, petit verdot et malbec

- Millésime : 2002 n'est pas un grand millésime
- NEZ : déjà un peu de cuir
- BOUCHE : soyeuse à l'attaque, douce mais fluette. Des tannins peu fins ; peu de corps et d'arômes. Assez décevant. A boire avant 5 ans !

Saint Estèphe, Château Montrose (deuxième cru classé en 1855), 2001

Plus de 90 hectares, 65 % cabernet sauvignon, 25 % merlot et 10 % cabernet franc

- Millésime : 2001 est un bon millésime, ce qui est nécessaire ici car Montrose est sur un terroir argileux nécessitant de la chaleur (cf 1989 très gourmand) et qui donne un résultat fermé et austère sur les millésimes froids comme 88)
- NEZ : poivron rouge et haricot vert (typique du cabernet sauvignon) puis des épices poivrées.
- BOUCHE : de la matière, tannique sans amertume, de l'acidité seulement en fin de bouche (fraîcheur pour la garde, encore 20 ans...)

Saint Julien, Château Ducru-Beaucaillou (deuxième cru classé en 1855), 2002

55 hectares, 70 % cabernet sauvignon, 25 % merlot, 5 % cabernet franc

- NEZ : premier nez complexe et poivré et deuxième nez très fin, léger, minéral (silex, hydrocarbure)
- BOUCHE : tannique ; de la matière ; des arômes forts, une pointe de réglisse.

Saint Estèphe, Château Cos d'Estournel (deuxième cru classé en 1855), 1998

65 hectares, 60 % cabernet sauvignon, 38 % merlot et 2 % cabernet franc

- NEZ : un premier nez de pain grillé et un deuxième nez tertiaire (sang)
- BOUCHE : acide, un peu agressive, de l'amertume et des tannins et finalement assez peu d'arômes.

Classement moyen du groupe :

1. *Château Montrose 2001*
2. *Château Ducru-Beaucaillou 2002*
3. *Château Haut-Marbuzet 2001*