

Bordeaux 2012

Élégance classique, fraîcheur agréable

2012 est à l'opposé de 2011 sur le plan de la météo, mais beaucoup plus proche pour ce qui est du style. Les domaines les plus prestigieux ont donné de grands vins rouges qui seront proposés, une nouvelle fois, à des prix en baisse.

Texte et photos: Rolf Bichsel, dégustation: Rolf Bichsel et Barbara Schroeder

Un grand millésime de Bordeaux ne naît que si tous les indicateurs sont au vert. Il faut que l'ensoleillement soit si important que produire un grand vin devienne un jeu d'enfant, que le Vieux Continent et le Nouveau-Monde réclament avec insistance de grands Bordeaux, que le domaine, le courtier, le négociant, le grossiste, le fournisseur final et le commissaire-priseur puissent s'assurer chacun une part du gâteau spéculatif et que tous les types de vins se révèlent aussi réussis les uns que les autres. À cet égard, 2012 est sans conteste une déception. En effet, seuls les meilleurs vins issus de grands terroirs se montrent réussis, même si cela profite à l'ensemble des grandes appellations de vins rouges. Pour ce qui est du style, les châteaux ont dans leurs chais un grand classique pour la deuxième année consécutive, un vin moins excessif qu'en 2005 ou 2010 mais plus équilibré, harmonieux et régulier qu'en 2006 et 2008. Il est plus concentré qu'en 2004 et 2011 et plus complet qu'en 2001 ou 2002, en raison du progrès technologique, d'un travail plus ciblé dans les vignes et d'une plus grande précision en cave. À ce propos, si vous désirez savoir quel goût aura dans dix ans le millésime 2012 par rapport au 2010, comparez donc rapidement un Chasse-Spleen 2000 avec son alter ego de 2001, totalement méconnu mais bien meilleur. Vous pouvez faire de même avec un Durfort, Palmer, Pichon-Baron ou Figeac pour comprendre ce que je veux dire.

Bien sûr, en 2012 on trouve aussi à Bordeaux de mauvais vins manquant de maturité et d'équilibre. Mais c'est aussi le cas lors des millésimes historiques comme par exemple à Saint-Émilion, en raison d'un excès d'alcool, de concentra-

tion ou de chêne. C'est précisément dans cette région que nous, qui aimons davantage l'équilibre que la masse, plaçons clairement le 2012 avant le 2010. Mieux encore, nous le comptons parmi les plus beaux millésimes que nous ayons dégustés en primeur! Bien entendu, les sols de second rang ont souffert de l'humidité excessive au printemps, puis de stress hydrique en été. Peu de domaines ont eu les moyens de procéder à un effeuillage ciblé, nécessaire mais plus complexe, ou de vendanger avec la rapidité et la minutie des Grands Crus, pour cause de ressources limitées. Néanmoins, même les régions moins centrales ont donné des vins honorables. 2012 reste avant tout une année de vins rouges, idéale pour Pomerol et Margaux, excellente pour Saint-Julien et Saint-Émilion, appréciable dans le reste du Médoc et dans les Graves, Pessac-Léognan inclus. Toutefois, les vins blancs secs sont tout aussi réussis et les liquoreux de Barsac constituent une belle surprise, peut-être pas à la hauteur des plus grands millésimes, mais a-t-on besoin de caviar Beluga tous les ans?

Une année pour connaisseurs

2012 semble s'acheminer vers un destin de millésime méconnu, avant tout parce que le marché international est saturé de Bordeaux et n'a pas la capacité d'absorber un grand millésime supplémentaire. En d'autres termes: Bordeaux mise sur ses clients fidèles du Vieux-Continent, particulièrement en Allemagne, en Autriche et en Suisse. Sa fraîcheur, son équilibre et son grand potentiel aromatique font de 2012 un millésime sur mesure pour ces marchés de connaisseurs sachant apprécier les grands Bordeaux de garde et les savourer plus tard dans la fleur de l'âge. Les valeurs moyennes de



ph sont en baisse pour le millésime 2012 et laissent présager d'une constitution qui se rapproche des vins rouges italiens, un avantage supplémentaire sur les marchés de connaisseurs.

L'année 2011 a connu un printemps très chaud, un été frais et une période de vendanges chaude. Cela a eu pour conséquence, sur les meilleurs terroirs, des vins très mûrs à la structure équilibrée et agréable. Pour ce qui est des conditions météo, 2012 se situe à l'opposé, mais les deux derniers millésimes de Bordeaux présentent un style similaire et l'histoire se souviendra d'eux comme de millésimes méconnus, un peu à l'image de 2001 et 2002. 2012 présente en moyenne une concentration légèrement plus importante, des tanins un peu plus anguleux et davantage de complexité aromatique que 2011. Il faudra ainsi un peu plus de temps pour mûrir. Ces deux millésimes, qui se complètent de manière idéale, offrent donc de très bonnes opportunités pour l'amateur de Bordeaux classiques.

Château Climens**18 points | 2020 à 2040**

Climens semble avoir profité de sa conversion à la biodynamie. En ce millésime délicat pour les vins blancs liquoreux, c'est clairement le meilleur des Barsac. Avant assemblage, les différents lots dégagent une impression particulièrement homogène qui permet d'anticiper un vin élégant et délicat d'un raffinement particulier, capable de bien mûrir.

Château Lafaurie-Peyraguey**17 points | 2015 à 2022**

Il crée la surprise même dans une année où tous les autres Sauternes connaissent des difficultés. C'est le seul à pouvoir rivaliser avec Barsac. Il sera très agréable dès sa jeunesse: un bouquet irrésistible aux arômes d'acacia et de sureau, une superbe allure florale, une texture huileuse et une très belle longueur aromatique.

Château Doisy-Védrines**17 points | 2016 à 2026**

L'un des rares vins blancs liquoreux à rassembler cette année un potentiel de vieillissement et les qualités nécessaires pour être apprécié jeune: des arômes intéressants de fleurs de sureau, beaucoup de caractère et de fraîcheur, une concentration idéale ainsi qu'une finale rafraîchissante aux notes de fines herbes.

Château Doisy-Daëne**16.5 points | 2016 à 2022**

Peut-être pas un vin exceptionnel, néanmoins il se révèle très agréable: ample, fruité et vif, avec des notes enjouées de pamplemousse et une finale à la longueur impressionnante.

Château de Myrat**16.5 points | 2016 à 2024**

Ce vin exceptionnel illustre de très belle manière les traits de caractère typiques de Barsac: une douceur riche et concentrée, une légère note amère, une belle structure et de la fraîcheur.

Extravagant (Doisy-Daëne)**16 points | 2017 à 2022**

Ce n'est pas la première fois que le Doisy «tout court» l'emporte selon nous nettement sur cette cuvée spéciale extravagante et huileuse, à la texture riche et à la douceur concentrée, voire lourde.

Château Rabaud-Promis**16 points | 2016 à 2022**

Nous aimons son allure aux proportions parfaites, équilibrée, qui le rend très agréable: une acidité affirmée, une structure riche et une finale aux notes de thé au citron.

Château Sigalas Rabaud**16 points | 2016 à 2024**

Une très belle structure qui lui permettra de vieillir un peu: rond et ample, avec une douceur encore légèrement empreinte de lourdeur à ce stade, mais compensée par la finale fraîche aux notes de pamplemousse.

Château La Tour Blanche**16 points | 2016 à 2024**

Fidèle à son image compte tenu des spécificités du millésime: une allure huileuse qui n'occulte pas la fraîcheur et une légère note amère en finale pour un vin réussi.

Château de Malle**16 points | 2016 à 2022**

Un vin très réussi dans le contexte de cette année. Une présence de chêne et même une touche de boisé légèrement dominante. Il est tout de même concentré et ample, avec une douceur bien équilibrée.

Château Coutet**16 points | 2018 à 2026**

Une grande complexité aromatique, des notes de térébenthine, la bouche est concentrée et solide avec une belle structure et une note légèrement amère. Il peut et doit mûrir un peu.

Château Clos Haut-Peyraguey**16 points | 2016 à 2024**

Le changement de propriétaire n'a en rien modifié son style: la fraîcheur et la douceur huileuse parviennent à un bel équilibre, l'ensemble est soutenu par la présence du bois.