



## Sauternes, barsac et liquoreux

Ce qui fut néfaste aux vins rouges, le botrytis galopant, a eu l'effet inverse dans la famille des liquoreux, favorisant la concentration des sucres, de l'acidité et des saveurs. Nous sommes donc en présence d'un très bon millésime en sauternes, barsac, sainte-croix-du-mont, cérons et compagnie.

Francis Mayeur, le monsieur vignes d'Yquem, n'a pas son pareil pour décortiquer la météo et ses conséquences sur le vignoble, laissons-lui la parole : « Sur mai et juin, on est dans une zone très fraîche et humide, un des millésimes les plus humides, comparable en données à 1984 ou 1951. Les mois de juillet et août ont changé la donne car on est là sur une période très chaude, la septième la plus chaude depuis 1896 et la création de la station météo ici, comparable à 1904, 1947. C'est un contraste absolu entre le jour et la nuit, entre le printemps et l'été, très ensoleillé. A Sauternes, on est passé au travers des gros orages. Du 22 juin au 21 septembre, 85% de jours sans pluie, on est 2,2°C au-dessus de la normale et on arrive aux vendanges où il se remet à pleuvoir mais avec des températures au-dessus de la moyenne, un climat tropical, d'où une botrytisation importante. » Tout est dit. La chance en plus : des périodes de quelques jours sans pluie, bien espacées, qui permettent d'aller cueillir les raisins botrytisés.

### Crus classés

#### D'Arche 2<sup>e</sup> CC

05.56.76.66.55.

14,5/15 - Pêche blanche, ananas, fruits blancs, droit, encore brut de décoffrage, bonne acidité, finale vive.

22 €. O = 2016 G = 20 ans

#### Broustet 2<sup>e</sup> CC

15,5 - Clémentine, un peu exotique, agrumes, belle matière équilibrée, droit, pas trop puissant.

O = 2016 G = 20 ans

#### Caillou 2<sup>e</sup> CC

16 - Fruits blancs, réducteur, bouche vive, tendue, note poivrée, poire, finesse et élégance.

O = 2016 G = 20 ans

#### Climens 1<sup>er</sup> CC

Bérénice Lurton : « On a vendangé entre le 27 septembre et le 24 octobre, treize jours de vendanges réparties en trois périodes. La première trie, on l'a finie le 3 octobre à 19 heures, et à 22 heures il tombait des cordes, et même un peu de grêle, qui a eu la gentillesse de nous épargner. Après, on a eu huit jours de repos et on a envoyé notre troupe aider les gens dans les vins rouges. Sur la fin, on a eu de la chance : le 18 octobre, les météo étaient très contradictoires, ça ne bougeait plus. Il y avait du botrytis partout mais ça ne concentrait plus. Le samedi, un vent énorme suivi le dimanche d'un temps chaud, et ça a recommencé à concentrer. Dès le lundi on y est retournés. Le jeudi 24 à midi on s'est retrouvés à avoir terminé sans qu'on s'en soit rendu compte. Après, la pluie est revenue. »

18 - Comme d'habitude, on goûte les lots différents en barriques, tous avec des personnalités variées mais de très belle qualité. Au final, l'assemblage donnera un vin complet,

d'une grande complexité aromatique.

O = 2016 G = 30 ans

#### Coutet 1<sup>er</sup> CC

16,5 - Pêche jaune très sauternes, riche, gras, puissant, long, droit, frais, gourmand, pêche jaune.

O = 2016 G = 20 ans

#### Doisy-Daëne 2<sup>e</sup> CC

17 - Réducteur, fruits blancs, complexe, poire, pêche blanche, mangue, droit, fin, long.

O = 2016 G = 20 ans

#### Doisy-Védrines 2<sup>e</sup> CC

16 - Fruits blancs, pêche blanche, poire, bouche équilibrée, fraîche, belle matière, assez riche et fin, sans doute pas mal de sauvignon.

O = 2016 G = 20 ans

#### Guiraud 1<sup>er</sup> CC

17 - Nez fruits blancs, fin, pêche blanche, bouche fine, tendue, un peu poivrée, élégant, tendu, raffiné, un peu boisé.

O = 2017 G = 20 ans

#### Lamothe-Guignard 2<sup>e</sup> CC

16 - Epices douces, bouche vive, tendue, assez liquoreux, épicé, puissant, un peu refermé, mais assez fin.

O = 2016 G = 20 ans

#### De Malle 2<sup>e</sup> CC

15 - Boisé, fruits blancs, abricot, bouche puissante, riche, très sauternes, dense, assez liquoreux, pêche jaune.

O = 2016 G = 20 ans

#### Myrat 2<sup>e</sup> CC

16 - Fruits blancs, mandarine, séveux, boisé marqué, bouche vive, élégante. Un peu trop boisé, finale un peu mâchée par le bois mais joli vin.

O = 2016 G = 20 ans

#### Raubaud-Promis 1<sup>er</sup> CC

16 - Fruits blancs, melon, pêche jaune, reine-claude, droit, bon équilibre.

O = 2016 G = 20 ans

#### Rayne-Vigneau 1<sup>er</sup> CC

85% sémillon, 15% sauvignon.

16,5 - Fruits blancs, poire, abricot, menthe, thym, gras, riche, assez liquoreux, complexe, de la fraîcheur malgré le sucre, poivré en finale. 135 g de sucre.

O = 2016 G = 20 ans

#### Rieussec 1<sup>er</sup> CC

Charles Chevallier (Lafite-Rothschild) : « Une bonne partie d'octobre, ça a bien joué entre les différentes tries, la pluie, la météo. En fin de mois ça a été plus difficile. C'est finalement du poker : on attend, on parie, parfois on gagne ; là, on n'a pas gagné. Mais toute la première partie, c'est très bon. » 95,5% sauvignon, 4,5% sémillon.

16,5/17 - Nez complexe, poivre blanc, poire, long, riche en liqueur, puissant.

O = 2016 G = 20 ans

Carmes de Rieussec. 83% sémillon, 9% muscadelle, 8% sauvignon.

15 - Nez très fruité, pâte d'amandes et fruit, poire, pêche jaune, délicieux, à boire jeune.

O = 2016 G = 10 ans

#### Sigalas-Raubaud 1<sup>er</sup> CC

15 - Fruits blancs, nez fin, bouche puissante, chaleureuse, droit, riche.

O = 2016 G = 20 ans

#### Suau 2<sup>e</sup> CC

14,5 - Fermé, sauvignon, bouche vive, fruits blancs, frais, fin, délicat, tendu, élégant, vif.

O = 2016 G = 20 ans

#### Suduiraut 1<sup>er</sup> CC

16/16,5 - Nez sauvignon, floral, pamplemousse, pêche blanche, bouche riche, épicée et fruitée, beaucoup de liqueur, boisé, un peu surpuissant. Très riche.

O = 2016 G = 20 ans

#### La Tour-Blanche 1<sup>er</sup> CC

15,5/16 - Fruits blancs, réduit, bouche très puissante, liquoreuse, large, gras, massif, finit sur le sucre. Très puissant.

O = 2017 G = 20 ans

#### D'Yquem 1<sup>er</sup> GCC

Voir notre petite introduction et l'analyse de Francis Mayeur sur les conditions météo... « On a eu quelques fenêtres sans pluie de quatre ou cinq jours pour aller chercher le raisin. On a 4 tries parfaitement découpées, et on les retrouve toutes dans notre assemblage. La dernière entre le 20 et le 24 octobre. » Sandrine Garbay, maître de chai, conclut : « On avait un super confit cette année, une récolte 100% botrytisée. On a un peu plus de sauvignon. On a produit 16 hectolitres à l'hectare, moins de la moitié à été retenue pour le grand vin. » 30% sauvignon, 70% sémillon.

18 - Pêche jaune, melon, abricot, bouche ample, complexe, agrumes confits, pointe d'amertume qui signe en finale. Agrumes confits, zeste confit, long, crémeux, persistant, bien équilibré : 140 g de sucre, 13,1° d'alcool, 4 g d'acidité.

O = 2017 G = 30 ans