



BETTANE + DESSEAUVE • NOTRE SÉLECTION - LES ROUGES 2012 DE PESSAC-LÉOGNAN

Les rouges 2012 de Pessac-Léognan

FRAÎCHEMENT MIS EN BOUTEILLE ET POUR CERTAINS DÉJÀ SUR LE MARCHÉ, LES ROUGES 2012 DE PESSAC-LÉOGNAN FORMENT UN BATAILLON HÉTÉROGÈNE SURVOLÉ LOGIQUEMENT PAR LES CRUS CLASSÉS. QUELQUES INATTENDUS REBATTENT LES CARTES, QUI NE NOUS ONT PAS ÉCHAPPÉ ...

Par Alain Chameyrat et Véronique Raisin

Pessac-Léognan est en quelque sorte le dépositaire du caractère bordelais. Dans cette bande des Graves qui s'étend des portes de Bordeaux au sud de Langon, la partie septentrionale, protégée climatiquement par la forêt des Landes, a tiré son épingle du jeu par la qualité de ses vins, pour former en 1987 l'appellation Pessac-Léognan. Près de la ville, grignotés par l'urbanisation, les châteaux de la commune de Pessac (Haut-Brion, La Mission Haut-Brion, Pape-Clément...) se distinguent de ceux de Léognan, qui forment la majeure partie des troupes. Sur un sol proche de celui du Médoc, mais un sous-sol très particulier, formé de graviers et de galets roulés, avec une variété de cailloutis exceptionnelle, les vins de Pessac-Léognan offrent un caractère singulier, alliant puissance et race et surtout un velouté de tannins réjouissant, que seuls Margaux ou Saint-Julien peuvent parfois approcher. Cette appellation garde les pieds sur terre et la tête au frais, progressant régulièrement et resserrant les rangs. Ce n'est pas une année de pleine puissance et de grande majesté, cependant on aurait tort de l'écarter trop rapidement car certains des vins dégustés ont livré des saveurs justes, un bon équilibre et beaucoup de fraîcheur. Les crus classés (16 châteaux au total) font toujours la course en tête mais des outsiders les talonnent. Des propriétés qui par le passé ne nous avaient pas bluffés reviennent sur le devant de la scène : avec des prix plus dociles, il est temps d'en profiter car 2012 sera de garde. Dix à quinze ans pour les meilleurs de notre palmarès est un potentiel sereinement envisageable. L'occasion de découvrir de nouveaux domaines et d'avoir en cave de bien jolies bouteilles sans devoir se couper un bras.

Ils n'ont pas souhaité être dégustés à côté de leur pairs : Château Haut-Brion, La Mission Haut-Brion, Domaine de Chevalier.

LA MÉTHODE

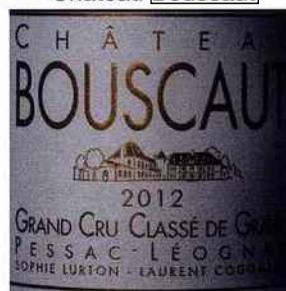
Ce palmarès a été établi à partir d'un appel à échantillons lancé auprès du syndicat des vins de Pessac-Léognan. Chaque propriété nous a envoyé une seule de ses cuvées (en toute logique le premier vin), en rouge et dans le millésime 2012. Tous les vins présentés étaient mis en bouteille et disponibles à la vente (ou dans le courant de l'année 2015).

Tous les vins ont été dégustés à l'aveugle, sans en connaître les prix.

La note est la moyenne arithmétique des notes des dégustateurs.

N°1

Château Bouscaut



29 € 17,1/20

Sophie Lurton dirige Bouscaut (cru classé) depuis 1992, épaulée de son mari Laurent Cogombles. Le vignoble de Bouscaut se démarque par un terroir plus calcaire, naturellement propice à la production de très bons blancs mais également favorable au merlot. Le rouge en compte d'ailleurs une bonne proportion, avec - c'est une originalité - un peu de malbec ; il arrive aujourd'hui premier de notre palmarès, à l'unanimité.

48 % merlot, 42 % cabernet-sauvignon, 5 % malbec.

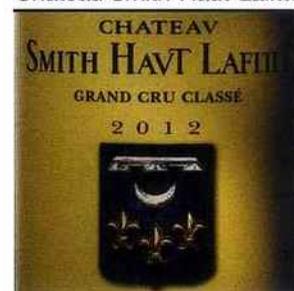
Quel nez superbe, avec ses notes très pures de cèdre et de fruits rouges ! La bouche suit le même tempo, fraîche, élancée, harmonieuse, avec un tannin racé et des saveurs de fruits à noyau. Brillant et précis.

Un gibier ou de l'agneau.

33140 Cadaujac
05 57 83 12 20
www.chateau-bouscaut.com

N°2

Château Smith-Haut-Lafitte



56-58 € 16,5/20

Smith Haut-Lafitte (cru classé), situé sur la commune de Martillac, est accolé au complexe de vinothérapie des Sources de Caudalies et les vins, crus classés, comptent parmi les plus belles réussites de l'appellation. Chaque nouveau millésime hisse le niveau d'un cran avec beaucoup de précision, toujours au service du terroir.

55 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot, 4 % cabernet franc, 1 % petit verdot.

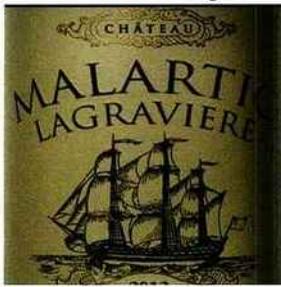
Longilligne, élégant, épicé, ce 2012 frappe encore très fort. Mûr et onctueux, on aime son ampleur et l'intégration idéale de l'élevage. Superbe sève, délicate note de fève de cacao relevant une palette de graphite et de fruits frais. Une finale mentholée, touche des plus grands bordeaux.

Un bœuf bourguignon.

33650 Martillac
05 57 83 11 22
www.smith-haut-lafitte.com

N°3

Château Malartic-Lagravière



35 € 16,2/20

Les Bonnie gèrent de main de maître cette belle propriété depuis 1996. Perfectionnistes, ils n'ont pas lésiné sur les moyens pour doter Malartic d'installations dernier cri, appelant auprès d'eux les plus en vue des conseillers (Denis Dubourdieu et Michel Rolland). Le vignoble compte cinquante hectares, dont six de blancs. Malartic est l'un des six crus de Pessac-Léognan à être classé en rouge et en blanc.

50 % cabernet-sauvignon, 45 % merlot, 3 % cabernet franc, 2 % petit verdot.

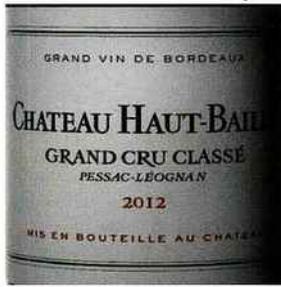
Dans un style fruits rouges assez glissant, évoquant le coulis et la framboise, ce 2012 ne joue pas la surpuissance ; fondu, tendre, subtil, il peut surprendre.

Une côte de veau aux giroles.

33850 Léognan
05 56 64 75 08
www.malartic-lagraviere.com

N°4

Château Haut-Bailly



60-65 € 15,9/20

Acquis en 1998 par le banquier américain Robert G. Wilmers, Haut-Bailly (cru classé) bénéficie d'un très beau terroir de graves, 33 hectares d'un seul tenant situés sur la partie la plus élevée de la commune de Léognan, et plantés de cépages rouges, dont un quart issus de vignes centenaires. Denis Dubourdieu conseille la propriété mais c'est Véronique Sanders, la petite-fille de l'ancien propriétaire, qui en assure aujourd'hui - avec talent - la gestion. Haut-Bailly est sans doute l'un des plus constants et des plus réussis crus de Pessac.

60 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot.

Impeccable de précision et d'élégance, ce cru ne manque jamais un rendez-vous. Notes de fumé et de poivron mûr, bouche encore sur la réserve mais avec un tannin fin, précis. Il en a encore sous le pied !

Une pintade aux choux de Bruxelles.

33850 Léognan
05 56 64 75 11
www.chateau-haut-bailly.com

LE JURY

Michel Bettane est le co-auteur, avec Thierry Desseauve, du *Grand Guide des Vins de France*. Dégustateur chevronné depuis plus de 35 ans, son expertise pointue est reconnue partout dans le monde et sa réputation n'est plus à faire.

Thierry Desseauve est l'un des experts les plus reconnus et émérites de sa profession. Fin connaisseur de la Champagne et du Bordelais, il a créé le *Grand Guide des Vins de France* et déploie l'expertise Bettane+Desseauve en France ets à l'international, en particulier en Chine.

Sylvie Tonnaire est rédactrice en chef de *Terre de Vins*. Observatrice privilégiée de l'évolution des vignobles du sud de la France, cette fine gastronomes ne manque jamais de glisser un accord sur chaque vin qu'elle goûte.

Alain Chameyrat est le directeur du *Grand Guide des Vins de France*. En dégustateur chevronné, il passe plusieurs mois par an dans le vignoble à la recherche des meilleurs vins et producteurs.

Véronique Raisin est journaliste et dégustatrice. Elle collabore au *Grand Guide des Vins de France* pour les régions Jura, Savoie, Gascogne et Bergeracois et ne manque pas d'aller régulièrement voir ailleurs dans le vignoble français.

Laure Goy est journaliste à *Terre de Vins*. Après une formation de juriste en droit du vin à Suze-la-Rousse, elle a travaillé sur la législation européenne et française du vin, et n'a pas hésité à chausser ses bottes et saisir le sécateur pour mieux comprendre le métier de vigneron, avant de reprendre la plume.



LES INVITÉS



Gérard Sibourd-Baudry dirige les *Caves Legrand*, l'une des caves les plus emblématiques de Paris, installée au cœur de la galerie Vivienne. À la fois cave, épicerie fine et bar à vin, elle recèle des flacons à faire tourner les têtes.



Xiaoning Dorra est une journaliste chinoise, native de Canton, diplômée de sommellerie. Elle collabore au plus important site chinois d'information sur le vin et développe le réseau Bettane+Desseauve en Chine.

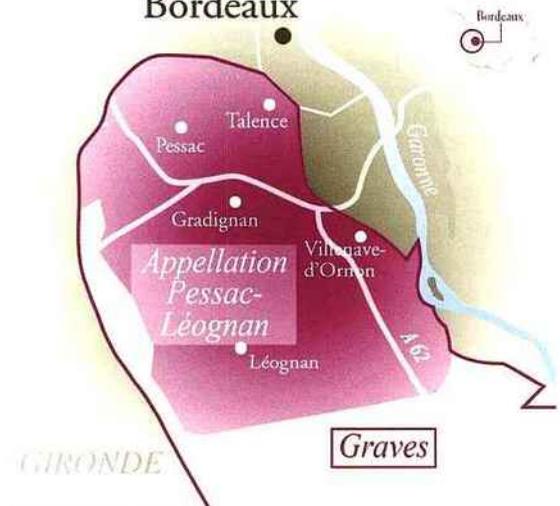


Jean-Marc Nolant, sommelier français, a bourlingué un peu partout dans le monde pour se former le palais. Aujourd'hui basé à Shanghai, il est membre du conseil d'experts pour le groupe Hyatt International et importateur, avec une prédilection pour les vins bio.



Lin Liu, est chinoise, anciennement passée par l'Écosse et ses whiskies pour en arriver aujourd'hui à préparer le prestigieux diplôme de Master of Wine et sillonner les vignobles de France, notamment ceux de Cahors, où elle est basée.

Bordeaux



N°5

Château
Pape-Clément



110 € 15,8/20

Ce cru classé de Pessac-Léognan est le porte-drapeau de la galaxie viticole Bernard Magrez. L'homme d'affaires n'a pas lésiné sur les moyens, humains et financiers, pour hisser le domaine à son plus haut niveau. Un peu plus de 32 hectares aux portes de Bordeaux (dont 2,5 hectares de blancs) se partagent entre graves gūnziennes, sables et argiles : un terroir de prédilection varié qui bénéficie de soins attentifs. Le cru a l'originalité de posséder plus de merlot que de cabernet, pour un côté plus pulpeux et charmeur, le tout luxueusement élevé.

65 % merlot, 35 % cabernet-sauvignon.

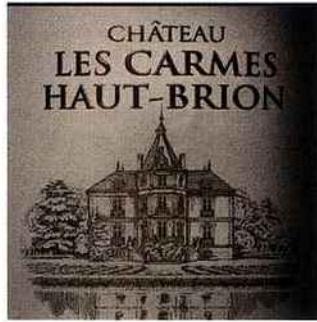
Harmonieux, avec beaucoup de finesse et d'équilibre, ce vin profond est encore sous l'emprise d'un boisé marqué. Il faut passer outre et l'attendre car il y a sous l'élevage la race d'un terroir de premier ordre.

Une belle pièce de viande.

33600 Pessac
05 57 26 38 38
www.pape-clement.com

N°6

Château Les Carmes
Haut-Brion



41 € 15,7/20

Voisin direct de Haut-Brion, aux origines géré par des religieux (jusqu'à la Révolution), les Carmes Haut-Brion jouit d'un emplacement exceptionnel ; c'est à l'heure actuelle l'un des très rares vignobles urbains de France. Il a été remis sur de bons rails en 2010, lors de son rachat et la venue de Stéphane Derenoncourt pour seconder l'équipe en place. Après de gros investissements, le vignoble d'à peine 5 hectares retrouve de sa superbe, en témoigne ce 2012 parfaitement réussi.

35 % cabernet franc, 30 % merlot, 15 % cabernet-sauvignon.

Passé un boisé toasté un peu marqué, la bouche se révèle très agréable, ample et un brin sérieuse à ce stade, avec une belle fraîcheur mentholée en finale. Un vin savoureux et plein, de style puissant et généreux.

Un faisán en cocotte.

33000 Bordeaux
05 56 93 23 40

N°7

Château
Lamothe-Bouscaut



20-21 € 15,6/20

À quelques pas du château Bouscaut, auquel il fut confié en fermage en 1999, le château Lamothe-Bouscaut est une ancienne place forte du XII^e siècle qui connut son heure de gloire à la fin du XIX^e siècle. Le vignoble de premier plan et de 9 hectares plantés a été remis en ordre de marche et se focalise en large partie sur son rouge. Le blanc, produit sur un hectare, est aussi une bonne affaire.

65 % merlot, 35 % cabernet-sauvignon.

Fumé et fin, ce 2012 manie avec brio l'élégance et la profondeur. Il déroule aussi une certaine puissance soutenue par un boisé de grand style, intelligemment mesuré. Il faut lui laisser le temps de se détendre car il ira loin.

Une entrecôte.

33140 Cadaujac
05 57 83 12 20
www.chateau-bouscaut.com

N°8

Château
Larrivet Haut-Brion



30 € 15,6/20

Racheté en 1987 par la famille Gervoson (Groupe Andros), ce beau terroir de plus de 70 hectares, dont 11 hectares de blancs, a franchi un nouveau cap avec l'arrivée d'Émilie Gervoson en 2009, fille aînée et ambassadrice de la propriété, et de Bruno Lemoine en 2007. Le directeur technique passé par Montrose et Lascombes a désormais l'avenir – brillant – de ce cru entre les mains. Quelle belle progression depuis ! Et ce 2012 confirme une fois encore la valeur sûre du cru.

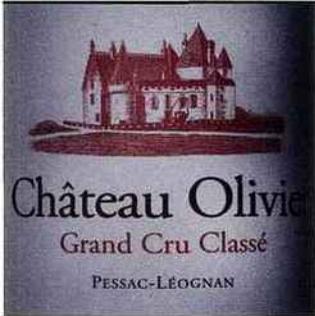
56 % merlot, 44 % cabernet-sauvignon.

Harmonieux, de grande saveur fumée et finement fruitée, ce graves élégant affiche de très beaux tannins. C'est l'une des très belles affaires de notre sélection !

Une pastilla de canard.

33850 Léognan
05 56 64 75 51
www.lanivelhautbrion.fr

N°9
Château
Olivier



25 € 15,4/20

Magnifique propriété de Léognan, comptant 55 hectares de vignes au milieu de 220 hectares de prairies et de bois, le Château Olivier (cru classé) est l'une des plus anciennes propriétés des Graves. Édifié dès le XII^e siècle, complété aux XVI^e et XVIII^e, encore entouré de ses douves, ce petit château-fort (et son vignoble) furent développés par la famille Bethmann, qui l'acquiert dans les années 1860. Jean-Jacques de Bethmann, ex-financier amateur d'art et de vins, a choisi la voie de l'excellence. L'équipe technique, conduite par Laurent Lebrun, a mené un travail de fond, soigné et attentif, qui hisse aujourd'hui les vins parmi les belles références de l'appellation.

60 % cabernet-sauvignon.
40 % merlot.

Un boisé fin, un fruit précis et frais, une allonge subtile et saline, sur des notes de chocolat et de prune cuite : ce 2012 ne manque pas d'atouts. À servir dans les 5-7 ans.

Un agneau grillé.

33850 Léognan
05 56 64 73 31
www.chateau-olivier.com

N°10
Château
de Fieuzal



27,50 € 15,4/20

Au Château de Fieuzal (cru classé), Brenda et Lochlann Quinn gèrent leurs 65 hectares avec l'aide du consultant Hubert de Boüard. Avec le secours également des techniques les plus modernes, comme le suivi des vendanges... par satellite ! Millésime après millésime les progrès sont patents et ce 2012 une fois de plus confirme la donne. Les propriétaires se sont parallèlement attelés à la production d'un très beau vin blanc, sur environ 10 hectares.

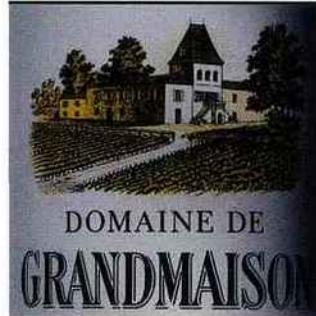
70 % cabernet-sauvignon,
20 % merlot, 5 % cabernet franc,
5 % petit verdot.

Un nez épicé, de la rondeur et de la fraîcheur, un tannin puissant et juteux, sur des notes de cèdre, une bonne allonge, le tout enveloppé de beaucoup d'élégance : que demander de plus ?

Un lapin en gibelotte.

33850 Léognan
05 56 64 77 86
www.fieuzal.com

N°11
Domaine
de Grandmaison



12,50 € 15,3/20

Propriété familiale, gérée par François Bouquier depuis 1988, ce domaine de 19 hectares (dont 3 de blancs) n'a retrouvé sa vocation viticole que dans les années 1970, après des années d'interruption. Replanté, doté d'un nouveau cuvier, le vignoble produit aujourd'hui près de 90 000 bouteilles vendues essentiellement à la propriété ainsi qu'aux cavistes et restaurants. Le rouge 2012 décroche le titre du vin le moins cher de notre sélection : on aurait tort de s'en priver !

65 % merlot, 25 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet franc.

Bien représentatif de son appellation avec un tannin fin, élégant et des notes de graphite, ce rouge « a du style et du terroir ». De bonne longueur, il montre un équilibre remarquable.

Un filet de bœuf en croûte.

33850 Léognan
05 56 64 75 37
www.domaine-de-grandmaison.fr

N°12
Château
Haut-Plantade



17,50 € 15,3/20

Discret, ce vignoble de 9 hectares situé près de Chevalier et Fieuzal, sur les croupes de l'ancien lit de la Garonne, a été constitué pas à pas par la famille Plantade, au cours de ces quarante dernières années. Vincent Plantade le gère aujourd'hui, préférant « produire peu pour produire mieux ». Cette sage maxime a bien fonctionné sur le 2012, qui à l'aveugle a bien retranscrit son terroir. Il constitue une bonne affaire !

52 % cabernet-sauvignon,
48 % merlot.

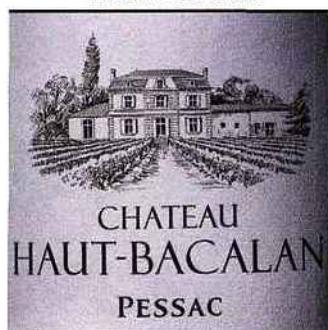
Bien typé pessac, mais sans la race des plus grands, ce vin affiche volume, fraîcheur et netteté avec un caractère balsamique, de cuir et de fruits noirs.

Un chou farci.

33850 Léognan
05 56 64 07 09
www.hautplantade.com

N°13

Château Haut-Bacalan



35-41 € 15,3/20

Nous l'avons déjà distingué sur le millésime 2007 dans un précédent palmarès. Michel Gonet et sa fille Sophie Signole sont restés en Champagne tandis que Frédéric et Charles-Henri ont transhumé vers Bordeaux, pour y gérer différentes propriétés. Sur Pessac-Léognan, ils possèdent les châteaux Haut-Bacalan, Saint-Eugène et Eck. Haut-Bacalan est situé sur la commune de Pessac. Entièrement rénovée après 70 ans d'abandon, elle recouvre son plein potentiel aujourd'hui grâce à des techniques modernes et la belle énergie de ses propriétaires.

55 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon, 5 % petit verdot.



Avec un boisé finement intégré, des notes de fruits noirs et de fines épices, ce vin charnu et énergique, de bonne allonge, est assez généreux, voire plutôt joyeux.

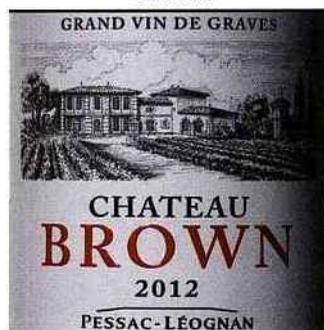


Une pintade farcie.

33600 Pessac
05 57 24 51 23

N°14

Château Brown



Env. 25 € 15,1/20

Après des débuts sous le drapeau écossais, le château Brown a rejoint le royaume de France et la couronne hollandaise pour passer entre les mains de la famille Mau, associée aux Dirkzwager. Les 29 hectares aux portes de Bordeaux, dans les graves du Nord, le terroir historique, en réservent un peu plus de cinq aux vignes blanches. Le reste forme un bel ensemble, sur des croupes graveleuses, supervisé et vinifié sur les conseils de Stéphane Deroncourt.

60 % cabernet-sauvignon,
35 % merlot, 5 % petit verdot.



Doté d'une belle rondeur et de tannins veloutés de belle qualité, voici un vin raffiné, au prime abord un peu sérieux mais à la persistance agréable.

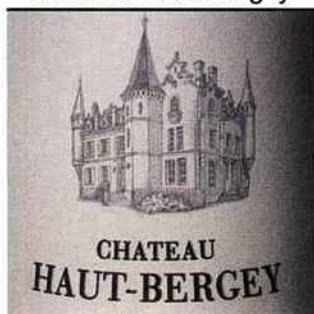


Une entrecôte grillée
ou un gigot de sept heures.

33850 Léognan
05 56 87 08 10
www.chateau-brown.com

N°15

Château Haut-Bergey



Env. 19 € 15/20

Discrète propriété de Pessac, sur la commune de Léognan, Haut-Bergey joue à fond la carte de l'outsider, rivalisant, par ses moyens et par son terroir - 30 hectares de graves (dont deux consacrés au blanc) -, avec les crus classés. Pour cela, la famille Garcin à qui elle appartient depuis 1991 (Clos l'Église à Pomerol notamment), s'est entourée des meilleurs conseillers comme Michel Rolland, Jean-Luc Thunevin et Alain Raynaud.

70 % cabernet-sauvignon,
30 % merlot.



Épicé, avec beaucoup de fraîcheur, de la distinction et un petit côté vanillé un peu appuyé, ce joli pessac est droit dans son appellation. Sans être d'une grande complexité, il se montrera avenant d'ici 2-3 ans.



Une daube.

33850 Léognan
05 56 64 05 22
www.vinnoblesgarcin.com

N°16

Château Le Sartre



19,80 € 14,9/20

Discrètement mais sûrement, Le Sartre trace son bonhomme de chemin parmi les cadors de l'appellation. Reprise par la famille Leriche (Château Carbonnieux), la propriété de 36 hectares (10 hectares de blancs) renaît de ses cendres, sous la houlette du chef d'exploitation David Château et des époux Leriche, qui supervisent le tout depuis 2004. Chaque fois le blanc comme le rouge réussissent une percée remarquable dans nos dégustations à l'aveugle. Tout en restant sages en prix !

60 % cabernet-sauvignon,
40 % merlot.



Avec une bouche veloutée très agréable, joliment fumée, ample et généreuse, ce vin affiche du fond et de la puissance. Certains diront un peu trop, d'autres au contraire cautionnent cette générosité et ce moelleux.

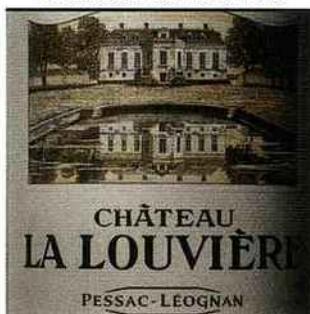


Un perdreau bardé

33850 Léognan
05 56 64 08 78
www.lesartre.com

N°17

Château La Louvière



27 € 14,9/20

Entre Haut-Bailly et Carbonnieux, le château La Louvière n'a qu'à bien se tenir... C'est chose acquise puisque cette magnifique propriété classée Monument Historique, aux mains d'André Lurton (châteaux Rochemorin et Couhins-Lurton) tient toujours aussi régulièrement son rang et honore l'appellation de sa qualité partout dans le monde. Le tout sous la protection du professeur Denis Dubourdieu, grand-prêtre du sauvignon.

64 % cabernet-sauvignon,
30 % merlot, 3 % cabernet franc,
3 % petit verdot.



Encore sous l'emprise du bois, perceptible à ce stade, ce vin ferme et solide reste serré, avec un caractère fumé, sans pour autant manquer de finesse. Son point faible : une petite sécheresse en finale. D'ici 2 ou 3 ans, il se montrera plus jovial.

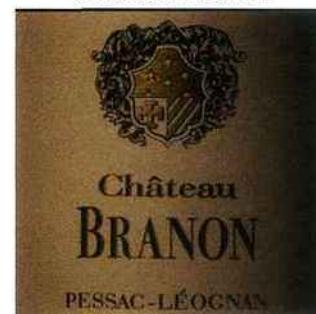


Une viande mijotée.

33850 Léognan
05 56 64 75 87
www.andrelurton.com

N°18

Château Branon



Env. 45 € 14,9/20

Propriété d'Hélène Garcin-Cathiard et de son époux Patrice Lévêque (comme le château Haut-Bergey également retenu dans ce palmarès), ce cru de 6,5 hectares se situe sur une croupe de graves, entre Haut-Bailly et Malartic-Lagravière. Autant dire un terroir de choix qui ne demandait qu'à être repris en main. C'est désormais chose acquise, grâce en partie aux conseils précieux d'Alain Raynaud, un pont de cru. Les quantifiés sont limitées (5000 bouteilles environ).

50 % merlot, 25 % cabernet-sauvignon, 25 % cabernet franc.



Voici un « vrai » 2012, démontrant finesse, équilibre, netteté, malgré - notent certains - une finale un peu rude. Puissamment construit, sur un tannin solide et ferme.



Un magret aux figues.

33850 Léognan
05 56 64 05 22
www.vinnoblesgarcin.com

N°19

Château de France



21,20 € 14,8/20

Le château de France porte le nom de l'ancien lieu-dit sur lequel il fut édifié au XVIIe siècle, à peu de distance de ses voisins Fieuzal, Chevalier, Haut-Bailly et Malartic-Lagravière. Racheté en 1971 par Bernard Thomassin, quasiment à l'abandon, le vignoble a totalement été transformé. Désormais, le château de France compte parmi les valeurs sûres de l'appellation, géré par Arnaud Thomassin.

66 % cabernet-sauvignon.
34 % merlot.

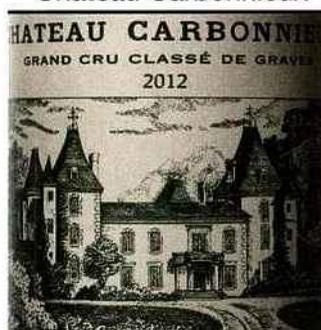
 Précis tant au nez (sur des notes de graphite) qu'en bouche, c'est un 2012 très réussi, coloré, puissant, avec un beau volume et une matière savoureuse. Certains pourtant n'ont pas été totalement séduits, déçus par sa finale un peu chaleureuse.

 Un salmi de bécasse.

33850 Léognan
05 56 64 75 39
www.chateau-de-france.com

N°20

Château Carbonnieux



25 € 14,8/20

Ce grand classique de l'appellation est connu pour ses blancs, produits en quantité et en qualité. En rouge également, la régularité est de mise, doublée d'une singularité intéressante : puissance et densité les font rivaliser avec les meilleurs. Depuis 1956, c'est la famille Perrin qui veille sur ce cru classé : 92 hectares d'un seul tenant, répartis entre graves profondes, d'autres plus fines et des sols argileux.

60 % cabernet-sauvignon.
35 % merlot, 5 % petit verdot.

 Soigné et fin, ce vin pêche cependant par un manque de race et d'intensité ; il reste de bonne tenue, légèrement salin, avec de la fraîcheur.

 Un confit de canard ou un os à moelle.

33850 Léognan
05 57 96 56 20
www.chateau-carbonnieux.com