



François Lévêque,  
profession  
courtier

REPORTAGE | PAGES 8-9



La ruée des  
Chinois dans  
le Bordelais

ENQUÊTE | PAGES 3-4

# Bordeaux



PHOTO : CHRISTOPHE GOUSSARD POUR « LE MONDE »

## Primeurs 2011, la sélection

« Le Monde » et « La Revue du vin de France » s'associent pour vous proposer, parmi les grands vins de Bordeaux, une sélection des primeurs 2011. Les meilleurs crus ont été notés et classés par prix. Après les années mythiques 2009 et 2010, ce nouveau millésime s'annonce moins exceptionnel



## Pourquoi les bordeaux ont atteint des prix délirants

Voici l'histoire d'un philtre tellement demandé, envié, fantasmé que son prix de vente a augmenté de 2 000 % entre 1982 et 2009. La denrée dont il est question est une bouteille de vin, un premier cru classé de bordeaux.

Prenez Château Latour, par exemple. En 1982, une bouteille de ce pauillac légendaire, au velouté inimitable, valait l'équivalent de 39 euros la bouteille. En 1990, à la veille du rachat de la propriété par l'industriel François Pinault, la même bouteille de Latour cotait 47 euros. En 1997, millésime pourtant jugé médiocre, le cours du précieux flacon avait bondi à 114 euros. En 2000, le fameux millésime aux trois zéros, auréolé par le changement de millénaire, s'affichait à 200 euros. En 2005, distingué dès sa naissance comme l'un des meilleurs millésimes du nouveau siècle, ce même Latour valait 500 euros. Et en 2009, il atteignait le prix stratosphérique de 840 euros. Tout cela alors que le coût de production d'une bouteille au château n'a pas véritablement évolué, oscillant autour de 15 euros !

Quels sont les mécanismes d'une telle inflation ? A dire vrai, l'avidité des propriétaires n'est pas seule en cause. En trente ans, les grands vins se sont imposés comme un marqueur social de réussite, en France comme à l'étranger. La large diffusion des notes de dégustation, en particulier celles de l'Américain Robert Parker, a fait exploser la notoriété de ces vins. Les régions les plus reculées de la planète réclament désormais du bordeaux.

Les riches Chinois roulent en Bentley, s'habillent en Smalto, se chaussent en Ber-

lutti et veulent recevoir leurs partenaires étrangers ou remercier leurs protecteurs en servant les plus grandes étiquettes sur leur table. Pour plusieurs millions d'entre eux, dépenser 12 000 euros pour s'offrir une caisse de douze bouteilles du rare Château Ausone, premier cru classé A de saint-émilion, ne représente rien. Et c'est désormais à l'acquisition de ces propriétés que prétendent les plus riches Asiatiques.

C'est parce que le classement des crus du Médoc est le plus ancien au monde (1855) qu'il fait rêver des Chinois férus d'histoire. Cette civilisation multimillénaire, qui avait cru pouvoir tourner le dos à son passé, se passionne en effet pour tout ce qu'elle avait aboli, et notre classement, ancien et si complexe, apparaît à ses yeux comme un must.

En Russie, les nouveaux riches ont retrouvé les goûts de la noblesse d'ancien régime qui buvait des champagnes, des sauternes ou des vins de Cahors. Mieux : les grands vins français sont aussi perçus comme le gage d'une élégance venue d'un étranger acceptable pour un pays qui veut rester non aligné sur les Etats-Unis.

Paradoxalement, plus ces sociétés se tournent vers l'hyper-matérialisme, plus elles cherchent à s'approprier une culture dont elles perçoivent la valeur. Ce passé viticole étant intransférable, à l'inverse des technologies, la France a toutes ses chances. Mais l'avenir des exportations de produits français se joue davantage dans le domaine du luxe que dans des produits à faible valeur ajoutée.

Cette inflation va-t-elle se poursuivre ? Ces derniers mois, plusieurs indices ont

semblé annoncer que la spéculation touchait un plafond. Pour la première fois depuis 2008, la campagne primeur du millésime 2011, jugé mitigé, s'est soldée par une baisse des prix de 30 %. La valeur du Château Lafite-Rothschild, le plus connu des grands crus bordelais en Asie, a décliné de 900 à moins de 700 euros la bouteille. De nombreux acheteurs semblent même douter de la tenue à long terme de la cote de leurs bouteilles.

Pour autant, l'amateur européen a-t-il encore les moyens d'acheter ces bouteilles à des prix délirants ? Il est souvent dérouteré – et furieux – de la distorsion d'un marché qui, peu à peu, l'exclut. Il y a encore trente ans, la distinction entre les acheteurs se faisait sur la culture. Désormais, elle se fait uniquement sur la fortune. L'amateur de bordeaux conserve cependant un large choix de belles bouteilles vendues à des prix bien plus raisonnables. Et là, sa culture et sa connaissance peuvent lui permettre de reprendre le dessus.

Pour 2011 donc, il choisira, par exemple, un Château Cantemerle (haut-médoc), un 5<sup>e</sup> cru classé élégant et classique, à 27,50 euros la bouteille. Ou La Tour Carnet (haut-médoc également), un 4<sup>e</sup> cru classé, généreux et puissant, disponible à 27 euros, ou un Château Belgrave (haut-médoc), un 5<sup>e</sup> cru classé qui possède une netteté de fruit remarquable à 26,30 euros. Pour un authentique grand bordeaux, il est difficile de trouver moins cher. ■

LAURE GASPAROTTO  
ET DENIS SAVEROT



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## Millésime 2011 : des prix en baisse

L'EFFERVESCENCE est retombée dans les châteaux, les journalistes et acheteurs du monde entier sont rentrés chez eux, les premiers avis sur le millésime ont été publiés, place désormais à ce qui fera ou pas le succès de la campagne primeur 2011 : la fixation du prix des vins par les châteaux. Car, finalement, c'est bien là que réside tout l'enjeu pour le monde bordelais et les amateurs.

2011 n'a pas le profil d'un millésime exceptionnel, loin s'en faut. Pour être attractif et susciter l'intérêt, il doit donc s'afficher à un tarif en conséquence. En clair, après les deux années mythiques que sont 2009 et 2010, qui ont vu les prix atteindre des sommets inédits, la baisse doit être substantielle. 30 %, 40 %, voire 50 %, de décade sur certaines marques semble indispensable pour mettre les vins du millésime 2011 dans une dynamique porteuse capable d'attirer les acheteurs. Chaque château jouera toutefois une partition différente, en fonction de ses spécificités et de son marché. Premier à ouvrir le bal, le très attendu Château Lafite-Rothschild, coqueluche du marché chinois depuis quelques années et dont le prix de sortie a été dévoilé mi-avril : 350 euros hors taxes, prix au départ du château, soit environ 500 euros pour le consommateur final. Une baisse de 40 % environ par rapport à 2010, mais une hausse de près de 300 % par rapport au 2008, sorti à l'époque à 110 euros. Fort heureusement pour le consommateur, rappelons que ce phénomène ultra-spécificatif ne touche que quelques marques à Bordeaux et que la région compte encore bon nombre de châteaux, y compris des crus classés, qui s'affichent à des tarifs qui demeurent raisonnables. ■ O. Ps

**Les prix sont donnés à titre indicatif sur la base de deux modes de calcul :**

\*\* En fonction des prix TTC constatés pour les deux précédents millésimes

\* En fonction du prix moyen TTC généralement constaté si le vin est déjà commercialisé en primeur au moment de la publication.



Vendanges 2011 du Château Larose.

REPORTAGE PHOTO : CHRISTOPHE GOUSSARD POUR « LE MONDE »

# Grands vins de Bordeaux Sélection des primeurs 2011

## Médoc

PAR OLIVIER POELS

**Comme dans tout le Bordelais, le millésime 2011 s'avère hétérogène, avec une baisse de rendements de 20 % à 40 % selon les appellations, comme à Margaux ou Saint-Estèphe, touchés par la grêle. En revanche, les terroirs de Pauillac et Saint-Julien s'en tirent mieux. Globalement, du fait des faibles rendements, les vins sont très concentrés, avec des tanins puissants. Fort heureusement, l'été frais a permis de conserver une belle acidité, avec des niveaux d'alcool modérés. L'année 2011 se caractérise par un manque de chair et de gourmandise dans les vins. Beaucoup sont construits autour de tanins fermes, renforcés par l'acidité. Un profil organoleptique qui peut nuire à la longue garde, même des meilleurs crus.**

### LES MEILLEURS CRUS À MOINS DE 30 EUROS

#### AOP MARGAUX

16-16,5/20

**Château Marquis de Terme**  
Malgré ce millésime difficile, à faible rendement, ce cru démontre une nouvelle fois qu'il est en pleine ascension. Le vin possède une admirable concentration, un fruit très profond, et surtout une belle maturité de tanins. Une très belle réussite.  
**Prix\*\* : 33,50 euros**

15-16/20

**Château Dauzac**  
Propriété de la MAIF, le château Dauzac n'a cessé de progresser ces dernières années tout en restant l'une des meilleures affaires de l'appellation. Ce 2011 est d'une bonne densité, suave et soyeux. Le cru, qui privilégie les cabernets dans l'assemblage final, gagne en densité, sans perdre sa finesse. Bel éclat de la finale.  
**Prix\*\* : de 25 à 35 euros**

15-16/20

**Château Siran**  
Le style de Siran évolue depuis quelques millésimes vers un vin plus raffiné. Et ce 2011 en est un bel exemple. Il joue la carte de la délicatesse avec une structure caressante, bien servie par une acidité qui lui confère du croquant. Une belle réussite.  
**Prix moyen\* : 24 euros**

15-16/20

**Château des Eyrins**  
Voici la rareté à ne pas manquer. Le Château des Eyrins est une micropropriété de moins de 3 hectares qui se distingue par la délicatesse de ses vins. Le 2011 charme par le soyeux de sa texture, ses tanins caressants, suaves. Délicieux.  
**Prix\*\* : de 20 à 30 euros**

15-15,5/20

**Château Ferrière**  
Le cru poursuit ses efforts sous la houlette de Claire Villars qui vient de démarrer un programme de travaux. En 2011, le vin est construit autour des cabernets, ce qui lui donne un côté un peu rigide à ce stade, mais la densité et

la maturité sont là et n'enlèvent rien au côté digeste du cru.  
**Prix\*\* : 27 euros**

15-15,5/20

**Château Labégorce**  
Le cru fait partie aujourd'hui des belles affaires de l'appellation. Le vin, qui a gagné en franchise et en définition, conserve son côté friand. Le 2011 se montre délicieux et suave. Une belle bouteille qui reste abordable.  
**Prix moyen\* : 19 euros**

#### AOP LISTRAC-MÉDOC

14-15,5/20

**Château Clarke**  
Le cru, créé par feu Edmond de Rothschild, a élaboré le vin le plus fin jamais produit, dans un style très différent de ce que propose habituellement le château. La bouche offre une belle fraîcheur, un fruité tendre et un niveau d'alcool modéré. Il sera délicieux à boire dans sa jeunesse.  
**Prix\*\* : de 20 à 25 euros**

#### AOP MOULIS-MÉDOC

14-15,5/20

**Château Poujeaux**  
Le cru poursuit son repositionnement qualitatif malgré la difficulté du millésime. Le 2011 est issu d'une sévère sélection. Il en résulte un joli vin tout en délicatesse, avec de la structure et des tanins fins.  
**Prix moyen\* : 23,50 euros**

14-15/20

**Château Chasse-Spleen**  
Référence de l'appellation, Chasse-Spleen apparaît un peu ferme cette année. L'assemblage contient pour la première fois une petite proportion de cabernet-franc qui dévoile des notes de fruits noirs et de poivre.

L'élevage arrondira la finale anguleuse.  
**Prix moyen\* : 25 euros**

#### AOP PAUILLAC

16-16,5/20

**Château Pédesclaux**  
Racheté en 2010 par Jacky Lorenzetti (fondateur du groupe Foncia), Pédesclaux n'était plus digne d'être un cru classé. Fort heureusement les ambitions de son nouveau propriétaire, bien décidé à remettre en selle ce cru, se confirment avec ce 2011 qui dépassera même le 2010. La densité est superbe, le vin concentré, avec un fruit généreux. Une révélation. Et ce n'est pas fini puisqu'en septembre, le château lancera la construction d'un chai et d'un cuvier imaginé par l'architecte Jean-Michel Willmotte.  
**Prix\*\* : 28 euros**

#### AOP SAINT-ESTÈPHE

16-16,5/20

**Château Phélan Ségur**  
Le vin affiche une belle définition, avec un milieu de bouche bien construit et intense. On y trouve la finesse qui doit faire la force du cru et un bon équilibre. Finale soignée.  
**Prix\*\* : 30 euros**

15-15,5/20

**Château Haut-Marbuzet**  
Voisin de Cos d'Estournel et de Montrose, Haut-Marbuzet a lui aussi été victime de la grêle. Le cru a dû modifier son assemblage en augmentant la proportion de merlot. Le vin affiche une très belle gourmandise, avec son charme habituel. Un Haut-Marbuzet qui ravira les amateurs de vins aériens.  
**Prix moyen\* : 28 euros**

15-16/20

**Château Meyney**  
Malgré la grêle, le château a produit un joli vin, très bien construit, avec du moelleux et beaucoup de fond, une belle texture, dense et soyeuse.  
**Prix\*\* : 26,20 euros**

15-16/20

**Château Les Ormes de Pez**  
La propriété de la famille Cazes (Château Lynch-Bages) nous propose un 2011 de plaisir. Tout en fraîcheur et en rondeur, avec un fruit élégant et suave. Il s'inscrit dans une série de belles réussites du cru. Il se boira vite.  
**Prix moyen\* : 26 euros**

#### AOP MÉDOC

16-16,5/20

**Château Haut-Condissas**  
Haut-Condissas n'est autre que la super-cuvée de la famille Cazes (Château Lynch-Bages) nous propose un 2011 de plaisir. Tout en fraîcheur et en rondeur, avec un fruit élégant et suave. Il s'inscrit dans une série de belles réussites du cru. Il se boira vite.  
**Prix moyen\* : 26 euros**

14-15,5/20

**Château Potensac**  
Campé sur de beaux merlots ronds et mûrs, 2011 a conservé de la droiture, avec une bouche à l'attaque suave et généreuse. Son abord souple et facile en fait un vin immédiat. Il évoluera bien.  
**Prix moyen\* : 17 euros**

#### AOP HAUT-MÉDOC

16-16,5/20

**Château Belle-Vue**  
Belle-Vue ne manque pas de charme grâce à son importante proportion de cépage petit-verdot (23 %) dans l'assemblage final, qui

définit la trame du vin, offrant beaucoup de saveurs fruitées. Le milieu de bouche est plein et charnu, ce qui enrobe bien les tanins. Belle longueur.  
**Prix\* : 14 euros**

16-16,5/20

**Château Sociando-Mallet**  
Le millésime 2011 ne décevra pas les inconditionnels de Sociando. Le cru se révèle plein et charnu, avec une jolie allonge et des tanins qui ont conservé une bonne fraîcheur et un bel éclat. Un vin à la fois complet et classique, au profil digeste.  
**Prix moyen\* : 29 euros**

## LES MEILLEURS CRUS DE 30 À 60 EUROS

### AOP MARGAUX

16-16,5/20

**Château Cantenac-Brown**  
Cantenac-Brown signe l'un des vins les plus charnus de l'appellation, avec de belles saveurs de fruits noirs. Il comporte pourtant 67% de cabernet-sauvignon dont la belle maturité a permis aux tanins d'être bien enrobés.  
**Prix\*\* : de 35 à 45 euros**

16-16,5/20

**Château Boyd-Cantenac**  
Boyd-Cantenac séduit par la qualité de son toucher de bouche avec cette admirable sensation tactile qui se prolonge longuement. Une réussite pour le millésime. Le vin, dominé par les cabernets, affiche une très belle définition et une superbe intégration des tanins avec un grain fin. Sensuel.  
**Prix\*\* : de 30 à 55 euros**

15-16,5/20

**Château Malescot Saint-Exupéry**  
Le cru fait partie de ceux qui ont été vendangés le plus tard au sein de l'appellation. Il en résulte un

vin de belle densité, avec de savoureuses notes de fruits et surtout un beau volume. Un margaux charmeur, friand, mais aussi profond et surtout long. Une belle réussite  
**Prix\*\* : de 50 à 60 euros**

15-16/20

**Château Kirwan**  
En 2011, Kirwan a misé sur ses cabernets dont la maturité s'est révélée très satisfaisante. Ils apportent au vin un profil élané. Les tanins, imposants en finale, devraient s'arrondir d'ici quelques années.  
**Prix\*\* : de 40 à 60 euros**

15-16/20

**Château Giscours**  
Pour ce 2011, Giscours a intégré 75% de cabernet-sauvignon dans l'assemblage. Si bien que le vin se montre très droit, mais d'un beau classicisme. La masse tannique est là, mûre, avec un grain fin. Un grand potentiel.  
**Prix\*\* : 40 euros**

15-16/20

**Château d'Issan**  
Les vins d'Issan sont généralement de facture classique et 2011 est construit sur le même profil, avec une trame acidulée qui le guide et lui donne un bel éclat. En demi-puissance, son charme réside surtout dans sa finale étirée et ses tanins bien fondus.  
**Prix\*\* : 46 euros**

15-16/20

**Château Pouget**  
Un vin d'une grande finesse, aux notes de fruits bien juteux, avec un milieu de bouche rond. Son style friand et souple en fait l'un des grands séducteurs du millésime.  
**Prix\*\* : de 30 à 40 euros**

15-15,5/20

**Château Prieuré-Lichine**  
Ce 2011 possède du charme, vinifié avec une recherche évidente d'élégance. En demi-puissance, il déroule une

bouche suave et très digeste. Un Prieuré bien défini.  
**Prix\*\* : 38,30 euros**

### AOP PAUILLAC

16-16,5/20

**Château Duhart-Milon**  
Petit frère de Lafite-Rothschild, en 2011, Duhart-Milon a joué la carte de l'extraction modérée, avec une grande réussite. Voici donc un millésime de grande classe, avec un ensemble fondu et une matière qui enrobe bien la trame tannique. Un modèle d'équilibre.  
**Prix\*\* : de 40 à 80 euros**

16-16,5/20

**Château Grand-Puy-Lacoste**  
Grand-Puy-Lacoste se caractérise toujours par une belle rondeur en bouche, ce que l'on retrouve cette année. Les tanins sont suaves et mûrs, mais avec surtout une bonne densité et de la puissance. Un classique du cru.  
**Prix\*\* : 52,30 euros**

16-16,5/20

**Château Batailley**  
Conseillé par l'œnologue bordelais Denis Dubourdieu depuis quelques années, Batailley progresse grandement. Très bien structuré par ses cabernets, ce 2011 est un vin sérieux, vineux et équilibré, avec un côté très juteux et croquant. L'ensemble se montre d'un beau classicisme. Finale racée. Son prix raisonnable en fait un chouchou des amateurs.  
**Prix\*\* : de 30 à 45 euros**

16-16,5/20

**Château Clerc Milon**  
Autre propriété de la baronne Philippine de Rothschild (Château Mouton Rothschild), Clerc Milon a toujours montré une image plus opulente, moins classique que son frère d'Armailhac. Pas d'exception pour ce millésime. Le vin s'avère massif, presque brutal. La bouche est très construite, avec une attaque sphérique suivie de flots de tanins mûrs. Impressionnant, il devra se fondre.  
**Prix\*\* : de 40 à 60 euros**

15,5-16/20

**Château d'Armailhac**  
Autre propriété détenue par Philippine de Rothschild, d'Armailhac a été élaboré dans un style accessible. Son point fort réside dans son fruit élégant et son corps suave. Il enrobe bien sa structure tannique et conserve de la droiture. Classique.  
**Prix\*\* : de 30 à 45 euros**

15,5-16/20

**Château Haut-Batailley**  
Bénéficiant d'un beau terroir planté de vieilles vignes, Haut-Batailley se distingue depuis quelques années au sein de l'appellation. Le 2011 est dense, avec une matière sérieuse et un bon fond, il possède un beau potentiel. Les notes fruitées en milieu de bouche, la trame acide et le volume sont de bon augure.  
**Prix\*\* : 51 euros**

15-16/20

**Château Grand-Puy Ducasse**  
Appartenant à une filiale du Crédit agricole, ce cru retrouve enfin un niveau digne de son classement après des années d'errements. Ce 2011 se montre moelleux et suave, sans la rusticité que nous déplorions dans certains millésimes. Le travail de l'équipe, conseillée par Denis Dubourdieu, paie, et 2011 marque un tournant favorable dans l'histoire du cru. A suivre...  
**Prix\*\* : 37,20 euros**

15-15,5/20

**Château Lynch-Moussas**  
Avec ce 2011, il semble bien que Lynch-Moussas retrouve enfin son rang. Grâce notamment au travail de fond réalisé par l'œnologue Denis Dubourdieu. S'il n'acquiert pas encore le moelleux des meilleurs, il affiche une bonne densité, avec de la chair et une finale encore un rien austère. Du potentiel.  
**Prix\*\* : de 30 à 37 euros**



*L'Instant Taittinger*

« Dans ma main, la lumière du coeur. »

*Vitalie Taittinger.*

CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*à Reims*  
BRUT RÉSERVE

CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*

*Crayères Taittinger, III<sup>ème</sup> siècle.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

15-15,5/20

**Château Haut-Bages Libéral**

Le cru a produit un 2011 en demi-corps, mais fin. Comme souvent, le vin gagnera en ampleur à l'élevage. Le profil est croquant, avec un fruité tendre et des tanins qui doivent encore se fondre. Un peu plus de volume ne lui nuirait pas.  
**Prix\*\* : de 30 à 45 euros**

**AOP SAINT-JULIEN**

16-16,5/20

**Château Gruaud Larose**

Avec ce 2011 Gruaud Larose allonge sa série de beaux millésimes. D'une finesse inhabituelle, mais avec du volume, le cru dévoile ses rondeurs en milieu de bouche. Pour la première fois, le cru intègre du cabernet-franc (à hauteur de 13%), ce qui lui apporte une jolie touche de raffinement en finale.  
**Prix\*\* : 56 euros**

16-16,5/20

**Château Lagrange**

Le cru a joué la carte de la délicatesse, ne cherchant pas à extraire trop de matière. Le résultat est convaincant avec un fruit préservé, des effluves de fruits rouges frais et des tanins présents mais intégrés.  
**Prix\*\* : 38 euros**

15-15,5/20

**Château Talbot**

En pleine refonte stylistique grâce à l'aide du talentueux vinificateur Stéphane Derenoncourt, Talbot a élaboré un 2011 un peu plus suave, en raison d'une part plus importante de merlot. Il affiche une jolie rondeur, avec des tanins bien enrobés. Ce n'est pas le Talbot le plus dense de ces dernières années, mais il est délicieux.  
**Prix\*\* : de 40 à 50 euros**

15-16/20

**Château Langoa Barton**

Jouxtant Léoville-Barton et appartenant au même propriétaire (Antony Barton), Langoa se veut plus accessible. Et 2011 ne déroge pas à la règle. Langoa est assez tendre, avec un joli fruit fin et une bouche équilibrée, de puissance moyenne. Il sera délicieux dès sa jeunesse. Douce finale aux tanins raffinés.  
**Prix\*\* : 42,80 euros**

**AOP SAINT-ESTÈPHE**

15-16,5/20

**Château Lafon-Rochet**

Jouxtant Cos d'Estournel, le cru a été victime du violent orage de grêle qui a frappé l'appellation début septembre 2011. Le vin est

donc issu d'un petit rendement et d'une sélection importante. Il s'avère de bon niveau, avec une jolie maturité de fruit. Gourmand.  
**Prix\*\* : 34 euros**

**AOP HAUT-MÉDOC**

16-16,5/20

**Château La Lagune**

Voici un vin gracieux qui confirme l'orientation stylistique du cru depuis quelques millésimes. Issu d'une sélection drastique, l'élégance a été privilégiée. Le vin offre de très belles notes fruitées, éclatantes. En bouche, les tanins sont soyeux.  
**Prix\*\* : 40 à 60 euros**

**LES MEILLEURS CRUS DE 60 À 100 EUROS****AOP MARGAUX**

15,5-16,5/20

**Château Lascombes**

La MACSF, nouveau propriétaire du cru depuis l'été dernier, affiche de grandes ambitions afin de positionner enfin Lascombes comme un « super second » (2<sup>e</sup> cru classé de Bordeaux). Pour ce premier millésime de l'ère MACSF, le cru est majoritairement composé de merlot (55% dans l'assemblage du 2011), se profile comme un vin élégant, d'une belle rondeur, avec du gras. Un des Lascombes les plus fins.  
**Prix\*\* : 57,40 euros**

15-16,5/20

**Château Brane-Cantenac**

Le 2011 est conforme au style du cru qui joue la carte de l'élégance, mais sans manquer de chair ni d'intensité aromatique. Tel qu'on le connaît, il s'efforcera encore à l'élevage.  
**Prix\*\* : de 60 à 80 euros**

**AOP PAUILLAC**

17-17,5/20

**Château Pichon-Longueville Baron**

Avec ce millésime, le cru confirme qu'il a atteint le sommet de la hiérarchie bordelaise, grâce au talent de Jean-René Matignon et son équipe. Le nez est envoûtant, avec des notes superbes de fruits très frais. La bouche, parfaitement dessinée par les cabernets bien mûrs, trace un vin d'une grande classe.  
**Prix\*\* : 100 euros**

16,5-17/20

**Château Lynch-Bages**

Cinquième cru classé de Pauillac, Lynch-Bages est une valeur sûre qui enchaîne les très belles réussites. Le 2011 est un vin racé, à

**PORTRAIT****Didier Marcelis, propriétaire tout en primeur**

GRAND DÉFENSEUR du pluralisme dans le Médoc – et c'est un véritable combat aujourd'hui –, où il possède le Château Sérilhan à Saint-Estèphe, Didier Marcelis est l'un des rares en cru bourgeois à commercialiser ses vins à 100% en primeur par le négoce. « Pour moi, les primeurs sont une chance, explique le propriétaire. Ce système est fondamental dans mon business plan. Nos amis courtiers et négociants sont focalisés sur les notes des critiques américains. Il se trouve que Parker, cette année, a élu mon vin "Sleeper of the Vintage" : un coup de cœur qui désigne un bon rapport qualité-prix. Le 9 mai, j'ai vendu dans la journée 78 000 bouteilles à 9,50 euros, au lieu de 10 euros,

*l'an passé. Je reste sur des prix réalistes. » Il poursuit : « Parmi les crus bourgeois, il sera primordial de remettre à plat notre hiérarchie, pour ne pénaliser ni les petits ni les grands, en étant comparé sur un pied d'égalité. Enfin, si un Château Latour sort du système des primeurs, cela ne signifie pas la fin du système. On peut comprendre qu'un premier du Médoc, vendu à plusieurs centaines d'euros, puisse sortir de la place et s'offrir son propre système de distribution. Si d'autres premiers suivent le mouvement, cela remettra peut-être les négociants face à leurs affaires et les obligera à revenir sur une économie réelle, dont je fais partie. »*

LAURE GASPAROTTO



Raisins en cours d'analyse. Château Gruaud Larose, septembre 2011.



la proportion relativement élevée de merlot (23%). L'ensemble est d'une superbe droiture, avec d'abondantes notes de fruits rouges frais et des tanins élégants. La finale s'étire sur des notes finement acidulées.  
**Prix\*\* : 94,50 euros**

17,5-18/20

**Château Pontet-Canet**

Depuis son passage en biodynamie, ce cru est au sommet du millésime et l'un des plus grands vins élaborés. Energique et doté d'une matière fabuleuse, il propose une bouche d'un équilibre souverain, avec un éclat magique et un toucher de taffetas. Fruit, tanins et acidité se fondent avec une harmonie somptueuse. Un nouveau chef-d'œuvre.  
**Prix moyen\* : 91 euros**

**AOP SAINT-JULIEN**

16,5-17/20

**Château Branaire-Ducru**

Branaire signe avec ce 2011 l'une des réussites du millésime dans l'appellation. Le niveau de maturité des raisins est remarquable, avec un fruit concentré et frais. La texture est pulpeuse, pleine de saveurs. Enfin, bien que la structure tannique soit importante, le grain est remarquablement fin.  
**Prix\*\* : de 50 à 75 euros**

16,5-17/20

**Château Léoville Poyferré**

Didier Cuvelier réalise un très beau millésime malgré une baisse des rendements de 20% due au climat. Le vin possède une densité impressionnante. Parfaitement construit, avec un cœur de bouche suave, il offre une belle finale équilibrée.  
**Prix\*\* : de 80 à 120 euros**

16-16,5/20

**Château Léoville-Barton**

Léoville-Barton se veut sérieux et presque austère avec ce 2011, comptant près de 85% de cabernets. Toutefois, la bouche est d'une grande précision aromatique qui se termine par

une finale éclatante, avec ce côté juteux qui fait son charme.  
**Prix\*\* : 62 euros**

16-16,5/20

**Château Saint-Pierre**

Vignoble appartenant à Jean-Louis Triaud, le président des Girondins de Bordeaux, Saint-Pierre revient progressivement vers les sommets de l'appellation. Ce 2011 est bien guidé par les cabernets (85%), dont la maturité est là avec une très jolie expression tannique et une finale aux notes de fruits juteux.  
**Prix\*\* : 45 euros**

15-16/20

**Château Beychevelle**

Si un projet de construction d'un nouveau chai est en projet, l'arrivée du nouvel actionnaire, Pierre Castel, n'a pas pour l'heure bouleversé le style du cru qui enregistre sa plus petite récolte depuis 2003. Ce 2011 est d'une belle rondeur, avec un fruité suave. L'ensemble, composé à parts égales de cabernet-sauvignon et de merlot, est ouvert et rond, avec une finale tendue.  
**Prix moyen\* : 63 euros**

**AOP SAINT-ESTÈPHE**

16-17/20

**Château Calon-Ségur**

Peu médiatique mais recherché par tous les amateurs, Calon est au sommet de sa forme. Le vin est droit, très précis et doté d'une belle matière. Les splendides cabernets du domaine, qui ont bien résisté à la sécheresse, s'imposent dans l'assemblage et donnent toute sa classe au vin. Une excellente affaire.  
**Prix\*\* : 54,50 euros**

**LES MEILLEURS CRUS À PLUS DE 100 EUROS****AOP MARGAUX**

17-17,5/20

**Château Margaux**

2011 est l'une des plus petites

récoltes de Château Margaux. La sécheresse puis les 42°C enregistrés fin juin 2011 ont été préjudiciables à la quantité. Le vin s'avère très concentré. La matière lui permet d'absorber les puissants tanins avec une suavité remarquable. Comme ses prestigieux voisins, Margaux entame des travaux importants cette année. Le chai de vinification des rouges et des blancs sera refait et réunifié au sein d'un nouveau bâtiment, le tout dans le respect de l'architecture des lieux.  
**Prix\*\* : 480 euros**

16.5-17/20

#### Château Palmer

Bien que fortement touché par la grêle, la sécheresse et la canicule, Palmer, qui a enregistré la plus petite récolte depuis 1961, a produit un vin d'une très grande densité, serré et concentré en bouche, doté d'une structure tannique imposante, mais à la finale très équilibrée et suave. D'une grande race. Enfin, le grand chantier de réfection de la propriété se termine. Le cuvier rénové entrera en fonction pour la vendange 2012.  
**Prix\*\* : 232 euros**

#### AOP PAULLAC

17.5-18/20

#### Château Lafite-Rothschild

Lafite signe là l'une des réussites majeures de 2011. Tout le savoir-faire de Charles Chevallier, le directeur technique, s'exprime dans ce millésime, qui a permis d'élaborer un Lafite d'un grand classicisme. Le travail sur la matière et la manière dont s'expriment les tanins est un modèle du genre. Le vin conserve un côté extrêmement digeste, mais il affiche aussi une densité et surtout une longueur magnifiques.  
**Prix moyen\* : 600 euros**

17.5-18/20

#### Château Latour

Aux antipodes de Lafite, Latour affiche un style radicalement différent. Latour présente cette

année son dernier millésime en primeur. Dès le prochain millésime, les vins ne seront commercialisés que plusieurs années après, et à un prix beaucoup plus élevé pour le consommateur. En attendant, ce 2011 est un monument de concentration, doté d'une masse tannique aussi imposante que raffinée. Le grain, très fin, donne au cru une classe à part. La finale, d'une grande netteté, est interminable, avec une énergie fruitée très préservée.  
**Prix : de 800 à 1200 euros**

17-18/20

#### Château Mouton Rothschild

Au milieu d'un vaste chantier pour se doter d'un nouveau cuvier, Mouton a produit un 2011 tendu et racé, droit et sérieux, soutenu par les 90% de cabernet-sauvignon. Porté par une très belle trame tannique, il possède beaucoup d'allonge et de persistance sur des notes fruitées raffinées, soulignées par une sensation minérale, saline en finale.  
**Prix\*\* : 480 euros**

16.5-17/20

#### Château Pichon-Longueville Comtesse

Cette année Pichon-Comtesse a fait le pari d'intégrer une grande proportion de cabernets (78% de sauvignon et 12% de franc). Sans perdre de son moelleux habituel, il se montre plus strict et élancé, plus précis et racé, avec une admirable colonne vertébrale. Superbe potentiel.  
**Prix\*\* : 100 euros**

#### AOP SAINT-JULIEN

17-17.5/20

#### Château Ducru-Beaucaillou

Les amateurs de grands médocs, savent combien Ducru-Beaucaillou, sous la houlette de Bruno Borie, impose sa classe et son élégance. Avec ce 2011, le cru réitère sa position. La matière exprime un délicat fruité, un toucher de tanins ultra-soyeux. Incontestablement, l'un des vins les plus raffinés du millésime.  
**Prix\*\* : de 150 à 220 euros**

16.5-17.5/20

#### Château Léoville Las Cases

Jean-Hubert Delon n'a pas voulu transiger, et le 2011, malgré le contexte du millésime, est largement dominé par les cabernets dans l'assemblage. Il en résulte un vin racé, plus austère que ses voisins, mais doté d'une définition exceptionnelle. Une grande longueur et des tanins ciselés signent ce vin promis à un très bel avenir.  
**Prix\*\* : de 200 à 250 euros**

#### AOP SAINT-ESTÈPHE

16.5-17/20

#### Château Cos d'Estournel

Appartenant à Michel Reybier (ex-Fleury Michon), Cos d'Estournel a subi en 2011 les affres de la grêle. Une grande partie du vignoble a été ravagé quelques jours avant les vendanges. Ces dernières ont dû être légèrement anticipées, et une sélection drastique a été opérée. Conséquence, le volume de production du grand vin, 100 000 bouteilles, est le plus faible à la propriété depuis 1991. Ce 2011 est pourtant une des grandes réussites du millésime, avec un Cos d'un profil très classique, droit et parfaitement ciselé.  
**Prix moyen\* : 137 euros**

16.5-17/20

#### Château Montrose

La propriété personnelle des frères Bouygues poursuit les progrès enregistrés depuis quelques années en matière de définition et de précision. Le 2011 affiche ainsi un très beau dessin de bouche, dense, serré, mais aussi très allongé et éclatant. Le milieu de bouche demeure charnu. Une réussite du millésime.  
**Prix\*\* : 100 euros**



# CHATEAU ANGELUS

## PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

### SAINT-ÉMILION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.