

Saint-Émilion

**CHÂTEAU GRAND
CORBIN 16,5/20**

Nez franc, expressif, complexe. Bouche gourmande sur les fruits noirs, la cerise juteuse et des notes délicatement toastées. Dense, profonde, avec une certaine sensation de sucrosité, elle révèle des tanins mûrs et serrés.

TAST

LES PRIMEURS 2011 À BORDEAUX

RIVE DROITE

SAINT-EMILION GRAND CRU

Après 2009 et 2010, ça fait tout drôle. Aucun doute, 2011 est un cran en dessous. Il y a une dimension, un volume qu'on ne retrouve pas cette année. Et c'est systématique. Ce qui classe le millésime 2011 dans une catégorie différente. À Saint-Émilion, d'habitude, les arômes de fruits rouges et noirs sont très démonstratifs. Cette année, ils sont très discrets voire absents. Dans les grands vins, c'est plus floral. Ou plus chocolaté quand on approche de Pomerol. Pour les autres, les vins apparaissent plus austères avec un manque total de fruit. Autres défauts, des creux en milieu de bouche qui semblent interminables et des tanins qu'on n'avait pas vu d'une telle sécheresse depuis 2006. Pour le bon côté, le millésime 2011 est un juge de paix. Je n'ai jamais vu autant de différences entre les vins. Quand on déshabille les bouteilles après la dégustation à l'aveugle, on n'a pas beaucoup de surprises. On connaît ceux qui se donnent les moyens de bien travailler et ce n'est pas, ou pas seulement, une question d'argent (cf. Catherine Papon-Nouvel et son Clos SaintJulien). Et il y a les autres. C'est un millésime avec des déficits assez marqués. Il ne faut pas en attendre de l'exubérance, de la plénitude. Certains ont du charme, mais dans un registre qui ne sera jamais celui des deux millésimes précédents. Hélas pour l'amateur, beaucoup de vins sont oubliables. Heureusement pour lui, il y a de réelles réussites.

CHÂTEAU GRAND CORBIN Robe souple, merlot tendre et assez savoureux, de dimension mesurée mais le vin séduira par son charme précoce. 15-16/20

BORDEAUX 2010 ET 2011

UN MILLÉSIME D'ANTHOLOGIE À GARDER,
UNE ANNÉE DE FRUIT À CROQUER

LES CRUS CLASSÉS 2011

Tendresse et fraîcheur

Un millésime moins marquant que le précédent, à boire dans les prochaines années. Tendre et fruité en rouge, c'est du côté des blancs qu'il livre son meilleur.

SAINT-ÉMILION

Jamais les machines de tris n'ont autant fonctionné pour sélectionner le meilleur d'une vendange tardive, hétérogène. Les saint-émilion 2011 présentent un degré d'alcool de moins qu'en 2010. Les cuvaisons ont été plus courtes (une semaine de moins en moyenne), tout comme les élevages en barriques. Un millésime avec une prime aux vieilles vignes – les jeunes se sont délitées – et au cabernet. Les vins ne sont ni complexes, ni persistants, mais souvent charnus. Leur tendresse évoque celle des 2001, avec ce même type de vin qui séduit tôt. La bonne stratégie est d'attendre au moins dix ans ses 2010, en buvant les 2011. Un millésime en souplesse et en chair, abordable en style comme en prix. A. Gerbelle

15/20

■ CHÂTEAU GRAND CORBIN

Accessible jeune, hyper fruité, marqué par les macérations à froid, aux tanins déjà policés.