

## Le Point

SUPPLEMENT

74 AVENUE DU MAINE  
75682 PARIS CEDEX 14 - 01 44 10 10 10

### Graves et pessac-léognan

Première caractéristique du millésime : une faible récolte, avec 30% de volume « en moins ! » Floraison difficile, gel le 7 avril et, par endroits, de la grêle. Nous ne sommes pas tout à fait d'accord avec la « vox generalis » bordelaise qui affirme que les blancs sont exceptionnels cette année. Ils ont une forte personnalité, bâtie autour d'une bonne structure acide indispensable aux grands blancs. Cela leur confère de la classe et de la minéralité. Mais, pour le moment, il leur manque une dimension, celle des arômes. Cela semble être le cumul de plusieurs paramètres : un stress hydrique précoce en dépit d'un été maussade (peu de pluie de mi-juin à fin juillet), ce qui est moins favorable aux arômes des vins blancs. Beaucoup moins de volume, notamment en sauvignon, pierre angulaire aromatique des assemblages en blanc. Une sortie précoce du botrytis (pourriture) a poussé certains viticulteurs à ramasser tôt avant la pleine maturité. Enfin, les pellicules très épaisses au moment des vendanges ont provoqué une inquiétude chez la plupart, qui ont hésité à procéder aux macérations préfermentaires (on laisse les raisins macérer à froid ou sous protection de gaz inerte avant la fermentation) qui favorisent l'extraction d'arômes. Il faut être prudent, cependant. Il est possible d'assister à un retour aromatique en cours d'élevage : le semillon, l'autre cépage des blancs des Graves se révèle plus tardivement. Toujours en blanc, certains purs sauvignons sont remarquables. Ils n'ont pas cette année les senteurs exubérantes que l'on trouve parfois avec ce cépage, mais une profondeur et une minéralité séduisantes (c'est le cas notamment de Couhins-Lurton). Le millésime est plutôt réussi en rouge, quand les raisins ont atteint une maturité suffisante pour éviter

### Château du Seuil – Graves rouge 2008

**Du Seuil** 

05.56.27.11.56

**14,5** - Mûre, bouche ronde, assez volumineuse, enveloppante, douce, serré en finale, bon fruit très noir, bonne longueur. 9,50 € (au lieu de 13 €).

O = 2012 G = 8 ans

### Château du Seuil – Graves blanc 2008

**Du Seuil** 

05.56.27.11.56

**13,5/14** - Gazeux, vif, tendu, pas très éclatant, droit. 9,50 € (au lieu de 11 €).

O = 2010 G = 4 ans