



Château Robin

Nez fondu et épanoui de fraise, framboise, mûre avec de tendres notes florales. Bouche fruitée, charnue et fondante en attaque, suivie par des tanins encore très fermes qui devraient se fondre.

A Bordeaux, c'est la Rive droite, ici le château Bellefont-Belcier en Saint-Émilion-Grand cru, qui tire le mieux son épingle du jeu.

BORDEAUX

Un cru de labeur

De part et d'autre de l'estuaire, les vignes n'ont pas donné les meilleurs fruits. Si la Rive droite s'en sort bien, une grande hétérogénéité marque le millésime. **PAR JÉRÔME BAUDOUIN, HÉLÈNE DURAND, PHILIPPE MAURANGE ET OLIVIER POELS**

C'est une tradition. Chaque année, quelles que soient les conditions météo du millésime, le milieu viticole bordelais explique que le miracle a opéré, que la qualité des vins est remarquable et qu'il faut se dépêcher d'en acheter. Nous avons déjà entendu ce couplet en 2007 (le millésime est finalement très moyen), on nous le ressert en 2008. Passons donc vite sur l'été maussade, les pressions de mildiou et d'oïdium et le providentiel été indien qui s'est installé après le 15 septembre et qui a sauvé la récolte. Si 2008 est bien un petit miraculé, c'est tout sauf un "grand millésime" comme l'a été 2005, par exemple, qui avait permis à chaque vigneron, y compris le plus négligeant, de produire un bon vin.

Cette année, seuls ceux qui ont travaillé et ont patienté jusqu'à l'arrivée de la maturité ont produit des vins intéressants. Bien que supérieure à 2007, la qualité demeure très hétérogène, avec globalement des merlots plus intéressants que les cabernets qui ont parfois peine à mûrir. Les secteurs de la Rive droite et des Graves s'en sortent plutôt bien, tandis que les liquoreux ou les vins du sud-Médoc sont irréguliers. Notons quelques belles réussites à Pauillac ou Saint-Julien, dont certains vins pourraient se révéler surprenants. La fraîcheur qui caractérise les vins du millésime est leur grand atout. Les notes attribuées aux crus classés de Bordeaux ont été publiées dans La RVF n° 531 (mai 2009), toujours en vente en kiosque. Voir le tableau récapitulatif p. 48. ●

LE TABLEAU DE BORD DU MILLÉSIME 2008 À BORDEAUX

<p>Les réussites par couleur</p> <p>15/20 en rouge</p> <p>15/20 en blanc</p> <p>14/20 en liquoreux</p>	<p>L'homogénéité du millésime</p> <p>15/20 en rouge</p> <p>15/20 en blanc</p> <p>13/20 en liquoreux</p>	<p>Le potentiel de garde des vins</p> <p>15,5/20 en rouge</p> <p>14/20 en blanc</p>	<p>Le caractère du millésime</p> <p>Supérieur à 2007, 2008 a engendré des vins frais, dotés d'un joli fruit. Les tanins sont présents mais mûrs, ce qui laisse présager un bon potentiel de vieillissement. Au final, c'est un millésime classique.</p>	<p>Les meilleures appellations</p> <p>La Rive droite semble globalement mieux réussie en 2008. Certains crus de Saint-Émilion ou de Pomerol pourraient même se révéler vraiment exceptionnels. Belles réussites dans les Graves.</p>
---	--	--	---	--

→ Les bordeaux blancs et l'Entre-deux-Mers seront traités dans un prochain numéro.