

Soirée Du Jeudi 19 Mars 2015



Est-ce que le premier d'un second
vaut le second d'un premier ?



Chez Christophe



L'HISTOIRE DU CLASSEMENT DE 1855

par Dewey Markham jr

Ecrivain auteur de « 1855 – Histoire d'un Classement des Vins de Bordeaux »

L'histoire de Bordeaux se reflète dans la classification de ses crus. Cette liste est bien plus qu'une hiérarchie de domaines viticoles ; elle en dit long sur les origines de la région, sur le commerce de vin qui l'anime, et, naturellement, sur les châteaux eux-mêmes.

L'emplacement géographique de Bordeaux a décidé de sa destinée commerciale dès l'époque la plus reculée. Fondée sur les rives de la Garonne, la ville fut un comptoir romain où les vins des terres intérieures étaient chargés sur des navires à destination de l'Italie. Par la suite, quand la plantation de vignes fit des environs de Bordeaux une importante zone productrice, le commerce des vins continua de suivre la voie maritime. Une raison pour cela était que le négoce intérieur se heurtait à une nette difficulté. Les principaux consommateurs français de vins de cette qualité se trouvaient dans la noblesse, à Paris et à la cour ; et l'éloignement de la capitale faisait que de nombreuses taxes étaient imposées au vin de Bordeaux durant son transport. Des vignobles plus proches de Paris, comme ceux de Bourgogne ou de Champagne, subissaient moins d'impôts, et tendaient donc à être plus populaires, étant moins coûteux.

Le marché du vin de Bordeaux fut ainsi dès le début international, et, au 17^{ème} siècle, les principaux acheteurs étaient les Hollandais et les Anglais. La nature de sa clientèle orienta fortement le caractère et la qualité de ce vin, mais de diverses façons.

Les Hollandais réclamaient un produit à bon prix, la qualité étant pour eux un souci secondaire. Car leurs achats étaient essentiellement destinés à être ensuite livrés dans leurs colonies, et un vin fin risquait fort de perdre sa finesse bien avant de parvenir à destination. Pour conserver les vins durant ces longs voyages et leur permettre de vieillir convenablement, les marchands hollandais mirent au point toutes sortes de techniques : par exemple, faire brûler du soufre à l'intérieur des fûts avant de les emplir. C'était des siècles avant que Louis Pasteur ne découvrit les bactéries responsables de la détérioration du vin. Sans en connaître la raison scientifique, les Hollandais avaient donc pragmatiquement constaté que le soufre, agent antibactérien, aidait à la conservation du vin. Grâce à de telles méthodes, ils contribuèrent ainsi à montrer que le vin de Bordeaux ne nécessitait pas d'être bu jeune et gagnait au contraire beaucoup à vieillir.

Les autres principaux amateurs de bordeaux avaient des exigences toutes différentes.

C'était pour leur propre consommation que les Anglais achetaient ce vin, et le transport par bateau était relativement rapide. Ils réclamaient donc la plus grande qualité possible, et la vogue du bordeaux dans la haute société fut telle que les prix ne cessèrent d'augmenter. Dans les années 1640, il suffisait à un consommateur de demander un vin du Médoc pour être assuré de la meilleure qualité, et les listes de prix de l'époque montrent que les bordeaux étaient classés selon ces grandes divisions régionales. Mais, avec le temps, les exigences de la clientèle devinrent plus précises, et se fixèrent sur quelques communes dont l'excellence des techniques de production s'était affirmée. Et l'on s'aperçoit que, dès la deuxième moitié du 17^{ème} siècle, certains Graves, par exemple, sont définis sur les listes comme Pessac.

En quelques dizaines d'années, les Britanniques devinrent de plus en plus précis quant aux origines des bordeaux, et après s'être portée sur les communes, leur attention se tourna vers des producteurs ayant acquis une réputation qui les distinguait de leurs voisins. On considère généralement que ce processus a débuté avec une initiative commerciale d'Arnaud de Pontac, propriétaire de Haut-Brion. Durant la reconstruction de Londres après le grand incendie de 1666, Pontac envoya son fils dans la capitale anglaise pour ouvrir sous le nom de *The Pontac's Head* une taverne faisant office de vitrine pour sa production. Cette taverne, et son vin, devinrent vite à la mode dans la bonne société, et il fut alors de bon ton de préciser le nom du domaine pour l'achat d'un bordeaux. À la fin du 17^{ème} siècle, les clients ne se contentaient plus de demander un Pessac : ils voulaient que les marchands leur fournissent du Haut-Brion pour leurs caves.

Le Haut-Brion ne fut pas le seul domaine à bénéficier de cette reconnaissance des marques parmi les consommateurs britanniques. Trois autres domaines s'étaient en même temps forgé une identité distincte : le Margaux, de la commune du même nom, et le Latour et le Lafite, des environs de Pauillac.

La qualité incomparable des vins de ces quatre domaines fit la célébrité de leurs noms, et l'importance de la demande mena leurs prix à des sommets que n'atteignait aucun autre bordeaux. Haut-Brion, Margaux, Latour et Lafite créèrent ainsi leur propre catégorie commerciale, connue sous le titre de « premiers crus ».

Vers le milieu du 18^{ème} siècle, d'autres propriétaires, comprenant l'avantage financier de la recherche de qualité, tâchèrent de produire des vins dignes de retenir l'attention des amateurs anglais fortunés, et quelques domaines parvinrent à gagner une haute réputation sur le marché, sans toutefois atteindre la cote extrêmement élevée des quatre premiers grands crus. Ces domaines, qui pratiquèrent des tarifs très proches, s'appelèrent « deuxièmes crus ».

Cette catégorie comptait alors une douzaine de domaines. Cependant, d'autres domaines commençaient à émerger de l'anonymat de leur commune, sans encore obtenir la nette identité commerciale acquise par les premiers et les deuxièmes crus, ouvrant ainsi la voie à de futurs vins auxquels leur qualité assurerait une place précise dans cette hiérarchie naissante des crus.

Au printemps 1787, lors de l'arrivée de Thomas Jefferson à Bordeaux, ce système de classification comprenait une catégorie bien définie de troisièmes crus. Le succès commercial des troisièmes crus incita alors une nouvelle série de vins à entrer dans la catégorie tout juste inférieure. Les listes de prix des années 1820 montrent l'évolution de ce type de classification. Les quatrièmes crus font leur apparition, tandis que les troisièmes crus s'enrichissaient de nouveaux noms de crus, et au début des années 1850, on comptait cinq niveaux bien définis dans une hiérarchie commerciale comprenant soixante producteurs de vin.

Lorsqu'on songe que la position d'un domaine dans ces listes était liée au prix de ses

bouteilles sur le marché. Cette sorte de disparité entre le premier emplacement d'un domaine dans la classification, et sa situation réelle par la suite, devint de plus en plus fréquente dans la première moitié du 19^{ème} siècle, et ce processus se poursuit de nos jours : certains vins classés dans telle catégorie de crus finissent par se vendre aux tarifs d'une catégorie supérieure.

Ce fut ainsi que prit forme un système commercial de classement, se structurant du haut vers le bas, et se modifiant selon l'apparition des domaines et l'évolution du marché. Au début du 17^{ème} siècle, les vins les plus recherchés étaient les Graves ; puis le Médoc affirma sa vocation de région d'excellence, et ses vins eurent le plus grand succès, avec des prix en proportion. Au milieu du 19^{ème} siècle, seul le Haut-Brion pouvait atteindre des tarifs comparables à ceux d'un Médoc, et il se trouva ainsi être l'unique Graves digne de se placer dans la plus haute catégorie de la hiérarchie. Et aucune autre région du Bordelais ne pouvait se vanter de produire des vins suffisamment chers pour y figurer.

Cette classification était une pierre de touche pour le commerce local du vin, et tous ceux qui y participaient — propriétaires, négociants et courtiers — connaissaient la place précise attribuée à chaque domaine. Mais elle connut aussi une large diffusion, et la hiérarchie qu'elle établissait fit autorité bien au-delà du milieu professionnel pour lequel elle était à l'origine conçue. On la voit citée tout au long du 19^{ème} siècle en divers endroits, en particulier dans les ouvrages de plus en plus nombreux destinés aux amateurs de vin. Elle figure ainsi dans *Topographie de tous les vignobles connus*, d'André Jullien (1816), *The History of Ancient and Modern Wines*, d'Alexander Henderson (1824), et *A History and Description of Modern Wines*, de Cyrus Redding (1833). Cette classification eut aussi un effet sur les politiques nationales : par exemple lorsqu'elle figure en 1855 dans un rapport du parlement britannique « sur les relations commerciales entre la France et la Grande-Bretagne », ou dans une enquête commandée par le ministère français de l'agriculture et du commerce, intitulée « culture viticole, évaluation de la production de 1847 et 1848 ». Et cette liste toujours en évolution se mit à faire des apparitions dans un nombre croissant de guides touristiques, comme *Le guide des étrangers*, qui connut de multiples éditions à partir de 1825, ou encore un ouvrage de Charles Cock paru en 1846 sous le titre de *Bordeaux : Its Wines, and the Claret Country* (qui finalement devint *Bordeaux et ses vins*, la « bible » du bordeaux). À chaque nouvelle citation imprimée de la classification de leurs vins, les propriétaires, négociants et courtiers bordelais mesuraient la situation exacte du marché, et les consommateurs s'accoutumaient davantage à l'idée de l'excellence des vins de Bordeaux.

Les producteurs étaient sûrement fiers de voir leurs domaines acquérir le statut de cru classé, mais ce système présentait également un net avantage pratique. Au printemps, lorsqu'une nouvelle cuvée était prête à la vente, les producteurs comme les négociants devaient déterminer le juste prix du vin proposé. Du bon déroulement de cette opération délicate dépendait l'avenir même de la principale activité du plus grand département français. Or, avec des milliers de producteurs proposant leur vin à des centaines de négociants, le système entier se serait effondré si les acheteurs avaient dû chaque année reprendre à zéro la gamme des prix. La classification était un outil de précision qui permettait de rationaliser le processus.

C'était un tableau exact des tarifs pratiqués durant une longue période de temps, offrant aux tractations commerciales un point départ et aussi une rapide règle de calcul pour évaluer le juste prix des vins de l'année. Si par exemple un domaine s'était traditionnellement vendu dans la catégorie des troisièmes crus, et si le prix courant des bouteilles de cette catégorie était cent francs, ce montant était admis comme celui sur lequel pouvaient raisonnablement se fonder le propriétaire comme le client dans leurs négociations.

Il était, et il est encore, habituel que certains propriétaires retardent la mise en vente de leur nouveau millésime pour mesurer l'approbation ou la résistance du marché devant leur nouveau tarif et il n'y avait pour la première offre de vente aucun ordre de préséance.

*

En 1855 se tint à Paris une Exposition Universelle qui rassembla des produits venus de toutes les régions françaises, et du monde entier. Bordeaux envoya des vins sélectionnés par la Chambre de Commerce. Les organisateurs se heurtèrent alors à un délicat problème : ce choix ne comportait que six bouteilles pour chaque domaine, quantité tout juste suffisante pour un étalage, et pour une dégustation restreinte par un comité de juges. Les milliers de visiteurs de l'Exposition n'auraient donc pas la possibilité de juger par eux-mêmes des diverses qualités des vins de Bordeaux. Ils devraient se contenter de voir l'alignement des bouteilles dans les vitrines, et de disposer d'une carte détaillée du Bordelais, destinée à mieux attirer l'attention sur la richesse et l'excellence des régions de production. Cette carte était accompagnée d'un tableau des plus grands vins, établi par le Syndicat des courtiers à la demande la Chambre de commerce.

Les courtiers étaient tout indiqués pour cette tâche, car des trois acteurs de commerce du vin (producteurs, négociants, courtiers), c'étaient ceux qui en avaient la vue la plus complète. Les propriétaires connaissaient leur vin mieux que personne, mais avaient une idée moins nette du destin de leur production hors des limites de leur domaine. Les négociants connaissaient bien le marché, mais avaient des notions peu précises sur les conditions de production des vins qu'ils vendaient. Seuls les courtiers unissaient une connaissance directe des vignobles en raison de leurs visites aux producteurs tout au long de l'année, et un sens concret des conditions commerciales grâce à leurs rapports avec le marché.

Ainsi, le 5 avril 1855, la Chambre de commerce adressa au Syndicat des courtiers une lettre demandant « une liste de tous les crus classés de vin rouge du département, aussi exacte et complète que possible, précisant à laquelle des cinq catégories appartient chaque domaine et dans quelle localité il est situé ». L'exposition devant s'ouvrir dans le mois, le délai accordé était très bref. Le syndicat des courtiers disposait heureusement de toutes les sources nécessaires pour fournir dans un délai aussi court la liste des meilleurs crus. Le 18 avril, cette dernière fut connue sous le nom de « classification de 1855 », et 150 ans après son établissement elle fait encore autorité dans le monde du vin.

Cette classification n'incluait pas nécessairement les vins envoyés à Paris par la Chambre de commerce. En fait, la plupart des domaines classés ne furent pas présentés à l'Exposition : en lisant de près le document original, on s'aperçoit que leur absence est signalée après leur nom par le mot *point*.

Enfin, cette classification n'incluait pas nécessairement un vin qui avait atteint une qualité exceptionnelle en 1854, le système de classement était fondé sur une appréciation de plusieurs années, et seule une qualité constante assurait à un cru sa place dans la hiérarchie. En conséquence, la seule raison de la présence d'un domaine dans la classification de 1855 était son mérite intrinsèque, et sa capacité constante, prouvée au long des années, de produire un grand vin.

Avec le temps, cette liste de courtiers affirma une autorité que n'atteignit aucune version antérieure à 1855. Durant toute la moitié du 19^{ème} siècle, elle fixa les idées sur l'excellence des grands bordeaux. Cependant, il ne faut pas croire que cette référence pour les amateurs de vin ait empêché le marché de réévaluer les prix en fonction de l'évolution de la qualité. Comme le montrent certains crus, le génie de la classification de 1855 est de n'avoir

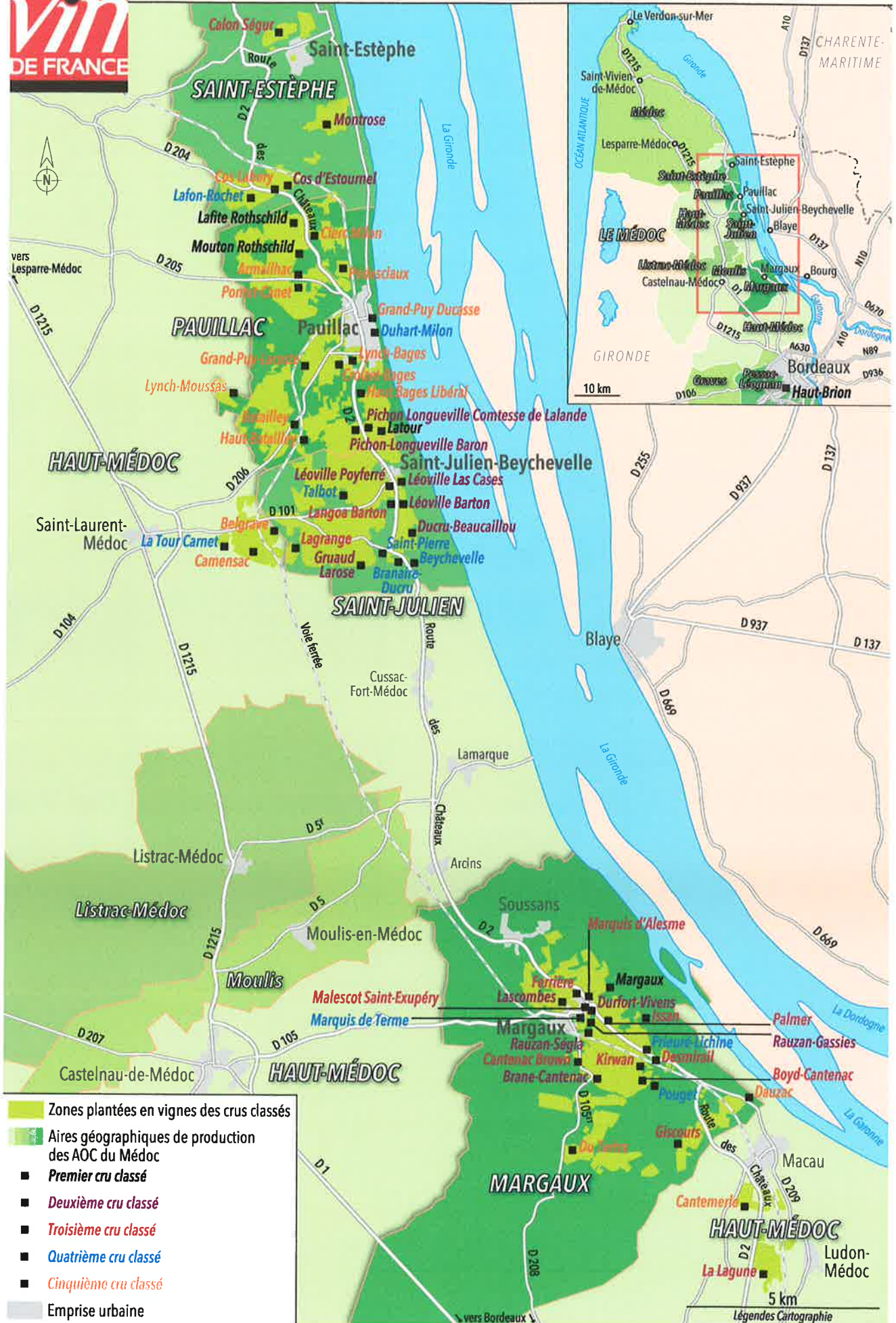
jamais interdit au marché d'assurer à un vin de qualité sa juste récompense commerciale. Même s'il n'y a eu, en 150 ans, que deux changements dans la liste d'origine — la promotion du Mouton Rothschild en juin 1973, et l'inclusion du Cantemerle parmi les cinquièmes crus le 16 septembre 1855 —, les prix sont toujours restés mobiles en fonction de la qualité, et, selon les années, un grand cru peut toujours, par ses tarifs, se trouver au-dessus ou au-dessous de son rang « officiel » de 1855.

Personne aujourd'hui n'affirmerait que ce jugement des courtiers de 1855 peut encore s'appliquer très exactement à la situation actuelle du Bordelais, mais leur liste reste d'une remarquable validité. Elle conserve un grand pouvoir promotionnel, non seulement pour les vins classés, mais aussi pour ceux de toute la région. Aucune autre région viticole au monde ne possède un aussi prestigieux outil de classification. C'est une carte incomparable, fiable et rassurante, pour guider les novices dans leurs premiers choix de bouteilles. Le label « Grand Cru Classé en 1855 » est une garantie légendaire de qualité, et c'est toujours avec fierté qu'on sert à des invités un vin qui le mérite.

Ainsi, cette ancienne liste de courtiers demeure un élément moteur pour toute la région bordelaise, à mesure que de nouveaux marchés, comme l'Amérique du nord au milieu du 20^{ème} siècle et l'Asie quelques décennies plus tard, découvrent la qualité de ses vins et le plaisir de les déguster.

En cette période du cent cinquantième anniversaire de la classification de 1855, il est évident que le monde du vin se trouve plus riche du fait de l'existence de ce témoignage de l'exceptionnelle qualité de la production bordelaise. Le liste elle-même, et les châteaux qui y sont inscrits, ont une double réalité qui touche notre esprit comme notre corps : un statut mythique, qui indique la possibilité de la perfection dans un monde imparfait, et sa concrétisation dans ces vins qui procurent tant de satisfaction aux œnophiles du monde entier.

LES 61 CRUS CLASSÉS DU MÉDOC EN 1855



MOYENNES DES MILLESIMES DES VINS DU VIGNOBLE DE BORDEAUX

Moyennes des millésimes des vins du vignoble de bordeaux (Cette moyenne est effectuée sur l'ensemble des vins d'appellations)	
Millésime exceptionnel	2009
Excellent millésime	1990, 2005
Très grand millésime	1945, 1959, 1961, 1982, 1986, 1989, 1996, 2010
Grand millésime	1947, 1949, 1953, 1955, 1962, 1971, 1975, 1983, 1985, 1988, 1995, 1998, 2000, 2001
Très bon millésime	1937, 1943, 1948, 1952, 1966, 1970, 1976, 1978, 2002, 2003, 2004, 2006, 2007, 2008, 2011
Bon millésime	1928, 1929, 1940, 1946, 1950, 1964, 1967, 1979, 1980, 1981, 1994, 1997, 1999, 2012, 2013
Millésime moyen	1926, 1934, 1938, 1939, 1942, 1944, 1957, 1958, 1965, 1968, 1974, 1984, 1987, 1991, 1992, 1993
Millésime médiocre	1927, 1930, 1931, 1932, 1933, 1935, 1936, 1941, 1951, 1954, 1956, 1960, 1963, 1969, 1972, 1973, 1977

Attention: les données du tableau représentent des tendances moyennes sur l'ensemble des appellations du vignoble. Les millésimes d'un même vignoble peuvent être très différents de l'un à l'autre en fonction de leur caractéristiques: appellation, couleur, situation...

Description du millésime 2004 pour le vignoble de bordeaux

Après la canicule de 2003 qui a permis de fournir des vins de très haute qualité, non sans difficultés, **2004** s'avère être une très grande année mais qui a causé, aussi, bien des inquiétudes aux vignerons. L'hiver 2003-2004 a été assez frais provoquant un débourrement tardif dans le sauternais. Le cycle végétatif au printemps s'est bien déroulé. L'été fut plus délicat avec un début de mois d'août sous la pluie, causant l'arrivée de la pourriture grise. Ce n'est que dans la première quinzaine du mois de septembre que la pourriture noble a pu commencer son travail. Les vendanges se sont étalées de la fin septembre jusqu'à la fin octobre. Il en sort des vins d'une très grande qualité dans le sauternais, notamment au château Yquem, 2004 est assurément un **très grand millésime**.

Comme dans le *sauternais*, le vignoble des graves fut touché par un hiver frais et pluvieux. Cependant, la quantité d'eau tombée ne suffit pas pour rétablir un bon équilibre hydrique. Le printemps fut frais et sec provoquant une **floraison tardive**. Il a beaucoup plu aussi au mois d'août, certains domaines ont dû pratiquer l'effeuillage pour éclaircir la vigne. Les vins rouges de graves sont très beaux, tandis que les vins blancs sont excellents, 2004 est une très grande année pour les blancs secs.

Plus au nord dans le *Médoc*, le débourrement s'avéra être plus tardif ; en cause, un printemps sec et frais. L'été s'est très bien passé avec une alternance entre pluie, soleil, fraîcheur et chaleur. Les raisins ont pu être amenés à une parfaite maturité. Les vins sont excellents, c'est un **très bon millésime** notamment chez château *Margaux*.

Côté rive droite, les vins sont excellents aussi, 2004 est un très grand millésime. L'hiver fut tout autant délicat de ce côté de la Gironde que de l'autre. Les cabernets francs sont superbes d'élégance et de race. Le printemps fut très équilibré. S'ensuivit un été classique, jusqu'aux épisodes pluvieux du 8 au 20 août. Le mois de septembre fut chaud et c'est vers le 20 que les vendanges débutèrent. A *Saint-Emilion* les vins sont **très grands** ! A *Pomerol* les vins sont mûrs, aux tanins soyeux et denses, avec des finales longues et persistantes.

Début des Vendanges : 16 septembre

Volume : Abondant

Qualité : très bonne

Commentaire : Année classique avec un très beau potentiel

Description du millésime 2005 pour le vignoble de bordeaux

C'est une année particulière qui marqua les esprits, car très sèche. En effet dans le sauternais tout d'abord elle se situe dans les années les plus sèches depuis 1897. Ce déficit hydrique a le mérite de permettre une très bonne floraison. En septembre, des pluies légères et tièdes permirent une apparition, plus tard, du *botrytis cinerea*. Les conditions climatiques de ce millésime sont exceptionnelles et les vins sont excellents. Les vendanges à *Sauternes* ont commencé début octobre et finirent à fin de ce mois.

Le vignoble des *graves* connu lui aussi ces conditions exceptionnelles qui permettent l'éclosion de grands vins. En effet, elles permettent un très bon déroulement des cycles végétatifs. Les raisins furent récoltés dans un parfait état sanitaire avec de très belles concentrations. **2005**, est un **millésime excellent** dans l'ensemble du vignoble, et légendaire sur certains domaines.

Dans le *médoc*, les conditions climatiques furent légèrement différentes des vignobles du sud de la rive gauche. En effet, l'hiver fut un peu plus frais que la moyenne. Le débourrement en fut retardé de quelques semaines. Cependant la croissance ultérieure de la vigne n'en fut point altérée. Les raisins se vendangèrent dans un état sanitaire impeccable. Les vins produits sont excellents, chez les grands crus, comme Latour, on frôle la perfection.

Côté rive droite, l'excellence est de mise aussi. A *Pomerol* les conditions ont été parfaites pour l'élaboration d'un très grand millésime. Les vins sont denses, complexes, fins avec des tanins mûrs et très délicats, ils possèdent une très grande amplitude de garde. A Saint-Emilion, idem, météo parfaite et vins d'une très grande tenue !

Début des Vendanges : 22 septembre

Volume : Moyen

Qualité : Excellent

Commentaire : Millésime du siècle

Description du millésime 2006 pour le vignoble de bordeaux

Millésime particulier car plutôt contrasté. *Sauternes* connut un hiver froid et un printemps qui débuta sur les chapeaux de roues avec des températures exceptionnelles. L'été fut très chaud, légèrement en dessous de celui de 2003, marqué néanmoins par un mois d'août plus frais que la moyenne. Ce n'est qu'en septembre que les températures remonteront ! Les conditions climatiques de **2006** sont dignes des montagnes russes ! Et pourtant, les vins sont excellents avec de très beaux équilibres. 2006 à *Sauternes*, est un **grand millésime**, chez Yquem c'est superbe !

Dans le vignoble des *graves* le climat de cette année fut tout autant contrasté. Les conditions climatiques sont passées du tout au tout, d'un jour à l'autre, et cela sur l'ensemble de l'année. Et pourtant, les raisins, au moment des vendanges, furent d'un excellent état sanitaire. 2006 pour les vins des Graves est un très bon millésime.

Côté *Médoc*, le contraste climatique s'est moins fait sentir que dans le reste du bordelais. En effet, l'hiver fut plus soutenu que les années précédentes, marqué aussi par des épisodes pluvieux. A partir de mars, il n'y a plus eu de pluie jusqu'en juin. La floraison est pourtant bien partie dès la fin du mois de mai. Les vignes ont été quelque peu gênées par le manque d'eau. La fin du mois d'août fut très contrastée (faisant écho à la tendance générale) avec des épisodes pluvieux et ensoleillés. Les raisins ont pu pourtant arriver à une excellente maturité et dans un très bon état sanitaire. **2006** dans le *Médoc* est assurément un grand millésime.

Sur la rive droite à *Pomerol*, si le vignoble a été marqué par le contraste climatique, le printemps fut plutôt classique suivi par un été « normal » dans l'ensemble. Le mois de septembre fut idéal pour amener les raisins à une parfaite maturité. Les vins sont superbes sur des notes intenses de fruits rouges, la bouche est marquée par un très beau velouté. Sur *Saint-Emilion*, les aléas climatologiques ce sont faits sentir aussi avec des températures au-dessus des normales saisonnières, de plus de **2°C**. Quelques pluies en septembre suivies par des épisodes pluvieux ont obligé certains domaines à opérer des tries rigoureuses. 2005 est un **grand millésime** sur *Saint-Emilion*.

Début des Vendanges : 18 septembre

Volume : Faible

Qualité : Assez bonne

Commentaire : Qualité souple et séduisante



NOTES DE DEGUSTATION 2004

CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un débourrement assez tardif, le printemps a été frais et plutôt sec. Puis les températures sont remontées vers la fin du mois de mai, tandis que commençait à s'installer une sécheresse précoce et durable. En conséquence, la floraison a été rapide et la nouaison parfaitement réussie, confirmant ainsi nos prévisions d'une récolte généreuse. L'été a été « normal », au sens où ne s'est manifesté aucun excès notable de chaleur, de fraîcheur, de pluie ou de sécheresse. A la fin du mois d'août, tout restait possible, y compris la perspective d'un grand millésime. Le mois de septembre, chaud et sec, a donc été décisif, comme il arrive si souvent à Bordeaux ; il a permis une maturation régulière et complète de tous les cépages. (Vendanges le 1^{er} octobre)

PAVILLON ROUGE

Le Pavillon Rouge 2004 est le digne petit frère du premier vin. Il en a d'ailleurs l'étoffe, à défaut d'en avoir le grain : son nez est puissant et fin, plus ouvert aujourd'hui que celui du premier vin. Sa présence en bouche est fine, harmonieuse, bien fondue et se termine sur une note fraîche et délicate qui témoigne de la belle et juste maturité des raisins.

Le Pavillon Rouge du Château Margaux 2004 représentait 53% de la production, et l'assemblage était :

- 55% Cabernet Sauvignon
- 39% Merlot
- 5% Petit Verdot
- 1 % Cabernet Franc

Domaines Delon

GRAND VIN DE LÉOVILLE DU MARQUIS DE LAS CASES - 2004



2004

Grand Vin de Léoville
du Marquis de Las Cases

ASSEMBLAGE / BLEND

Cabernet Sauvignon 76%
Merlot 13%
Cabernet Franc 11%

DATE DE VENDANGE / HARVEST PERIOD

Du 4 au 17 octobre 2004
From 4th to 17th October 2004

ANALYSES / LAB ANALYZES

Degré : 12,86 %vol. - Acidité Totale : 3,47 gH₂SO₄/l - pH : 3,66 - IPT : 68
Alcohol degree : 12.86 %vol. - Total Acidity : 3.47 gH₂SO₄/l - pH : 3.66 - IPT : 68

LE MILLÉSIME / VINTAGE 2004

Après à un mois de mai relativement chaud et pluvieux, la floraison se déroula sous de bonnes conditions. L'été fut plutôt frais, avec quelques précipitations en août, puis le mois de septembre fut ensoleillé et connut des températures relativement élevées. Les nuits restèrent cependant fraîches, ce qui permit de conserver des raisins parfaitement équilibrés et possédant une belle fraîcheur. After a relatively hot and rainy month of May, the flowering occurred in good conditions. The summer was quite cool with some rain in August. September was sunny and brought fairly high temperatures. The nights were cool however, preserving the perfect balance and pleasant freshness of the grapes.

NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES

WWW.DOMAINES-DELON.COM

Domaines Delon

GRAND VIN DE LÉOVILLE DU MARQUIS DE LAS CASES - 2004



NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES - SUITE

Bettane

Grande robe, cèdre, richesse évidente de texture, tanin complexe épicé et tabacé, grande race. Un des sommets du millésime.

Revue des Vins de France

Cet immense coureur de fond affiche encore une grande jeunesse. Il s'ouvre doucement à l'air, présente un corps plein, un fruité expressif et de superbes tanins. Un très beau vin.

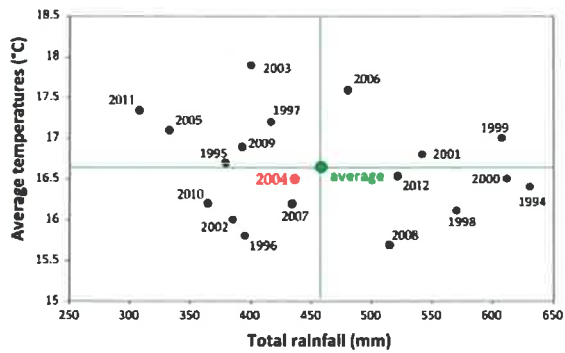
Wine Spectator

Intense aromas of currant, blackberry and light vanilla. Full-bodied, with velvety tannins and a long, caressing finish. Layered, with everything in the right proportion for the vintage. Excellent. Reminds me of the 1996. Best after 2012.

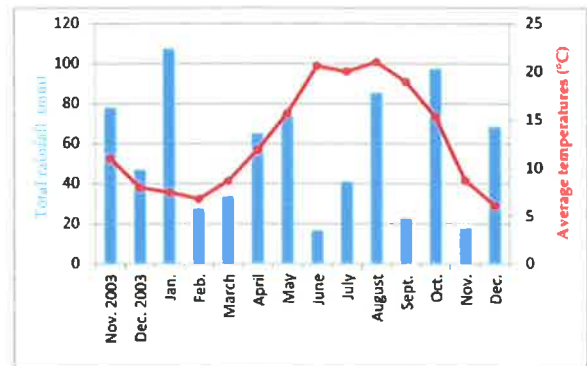
Domaines Delon

GRAND VIN DE LÉOVILLE DU MARQUIS DE LAS CASES - 2004

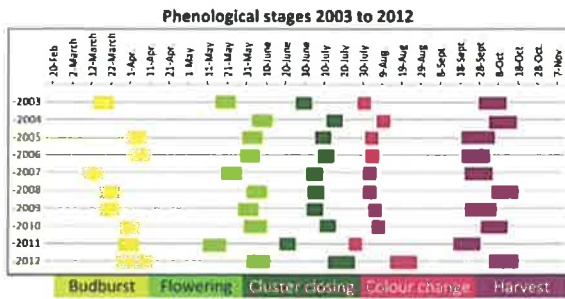
Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre / Comparison of temperatures and rainfall during the growth cycle : from 1st March to 31st October



Pluviométrie et températures en 2004 / Total rainfall and average temperatures in 2004



Stades phénologiques / Phenological cycle



Grand Vin de L'Oratoire du Marquis de Las Cases 1945 - 2012

AGEING POTENTIAL

QUALITY



EXCEPTIONAL AGEING POTENTIAL



GREAT AGEING POTENTIAL



GOOD AGEING POTENTIAL



READY TO DRINK OR HOLD FOR FEWER YEARS



READY TO DRINK



EXCEPTIONAL YEAR



GREAT YEAR



VERY GOOD YEAR



GOOD YEAR



AVERAGE YEAR



POOR YEAR

2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006
2005	2004	2003	2002	2001	2000	1999
1998	1997	1996	1995	1994	1993	1992
1991	1990	1989	1988	1987	1986	1985
1984	1983	1982	1981	1980	1979	1978
1977	1976	1975	1971	1970	1966	1964
1962	1961	1959	1955	1953	1947	1945



NOTES DE DEGUSTATION 2006

CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un hiver plutôt froid, particulièrement au mois de février, mais heureusement plus humide qu'en 2005, le printemps a été tellement sec que nous avons presque commencé à craindre le manque d'eau. Mais ce serait oublier à quel point la vigne est adaptée à la sécheresse, et surtout que les grands terroirs savent si bien amortir de tels excès. Par contre la gelée du onze avril a pris en défaut notre système de protection antigel de Virefougasse, la parcelle qui produit le Pavillon blanc, et sérieusement réduit son rendement potentiel...

La floraison s'est déroulée dans d'excellentes conditions, et laissait présager une vendange rouge de quantité moyenne à une date très proche des deux années précédentes.

L'été a ensuite été chaud, même caniculaire pendant la deuxième quinzaine de juillet, puis un peu plus frais en août. Il a surtout été plutôt sec : il a moins plu en juillet/août que pendant la même période en 2003 ! Le mois de septembre a présenté les contrastes habituels : très chaud et sec pendant les dix premiers jours, puis doux et humide jusqu'au début des vendanges, suffisamment sec ensuite pour vendanger sans hâte. Ce scénario ressemble étrangement à celui de l'année 1996, qui a connu les mêmes pluies estivales, la même période très favorable à la fin du mois d'août, et exactement la même pluviométrie du premier septembre à la fin des vendanges... (Vendanges le 19 septembre)

PAVILLON ROUGE

En 2006, il représente un peu plus de la moitié de la récolte (54%), alors que presque 10% a été écarté en troisième vin. Bien entendu, on retrouve dans l'assemblage du Pavillon Rouge, à hauteur de 40%, la plupart des merlots ; ils s'y intègrent avec bonheur car ils ne manquent ni de finesse ni de puissance, mais seulement de cette grâce si particulière qui n'appartient peut-être, ici, qu'aux cabernets. Ceux-ci restent donc majoritaires avec 55% de l'ensemble. Comme pour le premier vin, mais dans une moindre mesure bien sûr, ils apportent au 2006 une force tannique et une vivacité peu communes, renforcées l'une et l'autre par 4% de petit verdot. Cet assemblage de cépages est assez classique pour le Pavillon Rouge.

Et ça marche... Le Pavillon Rouge 2006 est un vin puissant, savoureux, à la finale fraîche et ferme, un peu austère aujourd'hui peut-être, mais dont la richesse et l'équilibre sont garants d'une superbe évolution dans les années à venir.

“un Grand 2006”

La vigne profite de conditions très similaires à 2005 jusqu'en septembre. La maîtrise des techniques culturales associée à une vinification adaptée permettront de révéler le capital qualitatif de ce millésime et d'élaborer un vin remarquable, plus marqué en cabernet sauvignon que d'habitude et comparable au 1996.

“a Great 2006”

The vines benefited from very similar weather conditions to 2005 until September. The careful mastery of vine-care techniques followed by well-adapted vinification methods have brought out the full quality potential of this vintage, revealing a remarkable wine, more marked by the Cabernet Sauvignon than usual, comparable to 1996.

Château Léoville Poyferré



Après un hiver froid et humide, les réserves d'eau ont remonté permettant un départ en végétation régulier et un débourement précoce, mais plus court pour les cabernets sauvignons.

Le réchauffement précoce du mois de mai va faire baisser le niveau d'eau du sous-sol. La floraison est régulière. Les cabernets et petits verdot ont fleuri en 4 jours, ce qui est exceptionnel. L'ensoleillement et les températures élevées en juin et juillet (jusqu'à 41,6° C en juillet) présagent des degrés élevés.

Le manque d'eau en sous-sol persiste, mais les petites pluies fines et régulières maintiennent un cycle de maturité constant. La véraison se fait rapidement.

Les contrôles de maturité de septembre indiquent des degrés encore une fois élevés, tout comme les acidités.

8 jours de pluie et des orages le 11 septembre viennent diluer le merlot (qui sera intégré dans l'assemblage en moindre quantité). Après cet épisode pluvieux, le soleil sera de retour pendant les vendanges.

Résistant à l'eau grâce à sa pellicule plus épaisse, le cabernet sauvignon ne sera pas affecté. Sa qualité lui donnera une place prépondérante dans l'assemblage de ce millésime.

After a cold, wet winter, the water levels rose, allowing a good even start of the growth cycle and an early yet short budburst for the Cabernet Sauvignon.

The early heat of May lowered the water tables. The flowering was regular. The Cabernets and Petit Verdot's all flowered in 4 days, a rare phenomenon.

The sunshine and high temperatures of June and July (up to 41.6° C in July) augured well for high potential alcohol levels.

Water was still lacking in the sub-soil, but regular showers maintained a good ripening process.

The colour change occurred rapidly. The ripeness tests carried out in September again showed high levels of both potential alcohol and acidity.

A week of rain and a storm on the 11th September had a diluting effect on the Merlot (which was hence present in a lesser quantity than usual in the final blend). Following this rainy period, the sun shone again throughout the harvest.

More water-resistant thanks to its thicker skin, the Cabernet Sauvignon was not affected by the rain. The excellent quality of this grape variety in 2006 earns it a preponderant place in the final blend chosen for this vintage.

2006



91 / 93+

Robert Parker - THE WINE ADVOCATE - May 2007

Beautiful, vibrant, black raspberry and cassis fruit, fresh acidity, medium to full body, superb ripeness, melted tannins, and a long, savory, expansive mouthfeel are found in this top-notch St-Julien. Frenidier than the more backward, tannic 2005. Léoville-Poyferré, the 2006s should be at its finest between 2011+2028.

17 / 20

VINUM - Juin 2007

Nez quelque peu réduit, puis du chocolat et de la cerise, de la pivoine également; en bouche, d'une race et d'une fraîcheur étonnante, sur des tannins croquants, après, une finale fruitée, il reste équilibré - un vin parfaitement réussi. 2014 à 2020.

16,5-17,5 / 20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2007

Un vin superbe et expressif, avec un fruit généreux et ample. Il s'exprime sur un registre gourmand et équilibré, avec beaucoup de finesse dans ses tannins et de pureté dans sa finale.

Grand Cru Classé en 1855 - SAINT-JULIEN

33250 SAINT-JULIEN - FRANCE
TEL. 33 (0)5 56 59 08 30 - FAX 33 (0)5 56 59 60 09
l@leoville-poyferre.fr - www.leoville-poyferre.fr

Château Léoville Poyferré

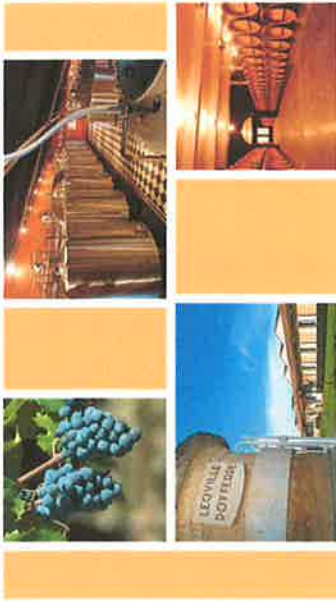
Léoville se situe à Saint-Julien, au cœur du Médoc, à 45 km au nord-ouest de Bordeaux. L'origine du domaine remonte à 1638. A la Révolution Française, Léoville était la plus grande propriété viticole du Médoc.

Suite à différents partages et successions, Léoville Poyferré naît en 1840. Quinze ans plus tard, le château connaît la consécration lors du célèbre classement de 1855 où il obtient le rang de Second Grand Cru Classé. La famille Cuvelier, négociants en vins à Lille depuis 1804, acquiert le château Léoville Poyferré en 1920.

En raison des partages et successions consécutifs, le vignoble de Léoville Poyferré est morcelé en cinq grandes zones. Il comprend tous les grands types de terroirs de graves présentes à Saint-Julien : des graves du Mindel II en bordure de rivière et du Mindel I sur les arrières. Cette diversité contribue à l'amplitude et la complexité des vins de Léoville Poyferré.

Le terroir de Léoville Poyferré est en vignes et cultivé en grand cru depuis 3 siècles. Léoville Poyferré dispose d'un réseau permanent de surveillance des eaux souterraines qui témoigne de l'excellent drainage du vignoble dans sa totalité.

Ce réseau permet aussi d'estimer la profondeur minima de l'enracinement de la plante. Afin d'éviter les nappes d'eau de surface, nous procédons à un décompactage régulier des parcelles de vignes.



DE LA VIGNE AU CUVIER

Superficie : 80 hectares
Engagement du vignoble :
65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Sol : Graves garonnaises.

Vigne : Taille traditionnelle double guyot. Travail du sol. Engrais organique
Vendanges manuelles. Seconde table de tri après égrappage
Vimification parcelleaire. Cuves inox hermogulées
Fermentation malolactique à 50% en barriques
Elevage : 18 à 20 mois en barriques de chêne français (75% neuves, 25% d'un vin)

Le Château Moulin Riche (issu d'un terroir spécifique) et Pavillon de Poyferré (à partir des vignes jeunes) sont également produits à la propriété.



From the vineyard to the cellar

Vineyard Area: 200 acres
Grape varieties: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Soils: Garonne gravel

Vines: traditional double Guyot pruning, soil cultivation, organic fertilizer
Harvesting by hand
Second sorting by hand after de-stemming
Plot by plot vinification
Thermo-regulated stainless steel vats
50% malolactic fermentation in barrels
Ageing in French oak barrels for 18 to 20 months (75% new barrels, 25% one use)

Château Moulin Riche (product of a specific terroir) and Pavillon de Poyferré (plots of younger vines) are also produced on the estate.

06

Date des vendanges : 21 septembre au 7 octobre.

Production 235 000 bouteilles

73% Cabernet Sauvignon 21% Merlot 6% Petit Verdot

Harvest time: 21st September - 7th October

Production 235,000 bottles

Comments by the Château staff

Colour: very deep, dark colour. Brilliant.

Nose: very fresh, spicy, empreumatic hints of coffee)

Attack: powerful and fleshy

Palate: plenty of freshness, beautifully fine and elegant tannins.

Really persistent and powerful, reminiscent of the great vintages to keep.



COMMENTAIRES DE L'ÉQUIPE CHÂTEAU

Robe : couleur noire très profonde et brillante

Nez : très frais, épicé, empreumatic (quelques notes de café)

Attaque : puissante et charnue

Bouche : beaucoup de fraîcheur : des tannins élégants et tout en finesse

Très bonne persistance, puissance, comme les grandes années de garde

Léoville is located in Saint-Julien, 45 km north-west of Bordeaux, in the heart of the Médoc region. With origins dating back to 1638, Léoville was the largest vineyard in the Médoc region at the time of the French Revolution. Léoville Poyferré springs from various divisions and successions in 1840. The outstanding quality of Léoville Poyferré wines gained early recognition when it was ranked 2nd Growth in the 1855 classification. Château Léoville Poyferré was acquired in 1920 by the Cuvelier family, wine merchants in Lille since 1804.

The various divisions throughout the history of the estate have split the vineyard of Léoville Poyferré into five large areas. They include all the main types of gravelly soil present in Saint-Julien: Mindel II gravel along the river banks and Mindel I type on the far end. This diversity contributes to the amplitude and complexity of the Léoville Poyferré wines.

The terroir of Léoville Poyferré has been planted with vineyards producing fine wines for three centuries. Léoville Poyferré boasts a permanent observation system of the underground water tables, showing the excellent drainage conditions of the whole vineyard.

This system also establishes an estimated minima for root depth. To avoid accumulation of water on the surface, we regularly decompact the soil of our plots.



NOTES DE DEGUSTATION 2005

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver plus frais que la moyenne a retardé le débourrement d'une semaine par rapport aux dates habituelles. Puis le printemps chaud et ensoleillé a favorisé une croissance régulière et permis une floraison rapide dès les premiers jours de juin, exactement aux mêmes dates que l'année dernière. Grâce aux excellentes conditions climatiques, la nouaison a été parfaitement réussie, mais la quantité de récolte paraissait d'ores et déjà inférieure à 2004, car il y avait nettement moins de grappes par pied.

Tout l'été a été beau, et surtout particulièrement sec : à peine 100 millimètres de pluie sont tombés entre le 1^{er} mai et le début des vendanges ! Nous n'avions jamais vu chose pareille... Heureusement, il a fait chaud sans excès. On imagine à peine quelles auraient été les conséquences d'une telle sécheresse en 2003 ! Mais les grands terroirs - c'est en partie pour cette raison qu'ils sont des grands terroirs - ont une extraordinaire capacité à amortir les excès de la nature. Ils semblent réagir avec le même sens de la mesure et de l'équilibre qui caractérise les vins qu'ils produisent. (Vendanges le 20 septembre)

PAVILLON ROUGE

Etonnant 2005 ! Le merlot qui ne trouvait pas sa place dans le premier vin donne au Pavillon Rouge une force et un élan incroyables ; il représente 48% de l'assemblage ! Les cabernets (également 48%) apportent à la fois la densité et la retenue qui pouvaient faire défaut à la chair plantureuse des merlots ; le petit verdot (4%) joue pleinement son rôle discret et nécessaire de condiment. L'ensemble est surprenant de force, de gras et... d'équilibre : magie de l'assemblage ! 2005 est le Pavillon Rouge le plus riche, en alcool et en tanins, que nous ayons jamais produit.

Le Pavillon Rouge du Château Margaux 2005 représente 55% de la production totale.

Château LÉOVILLE BARTON

Millésime : 2005

AOC : Saint Julien – 2^{ème} Grand Cru Classé en 1855

Situation : 51 hectares sur sol composé de graves sur sous-sol d'argile.

Elevage : 18 mois en barriques bordelaises de chêne français

Vinification : Cuvier bois équipé d'un système de thermo-régulation. Fermentation alcoolique de 7 à 10 jours, macération d'environ 3 semaines.

Assemblage :

73.5% Cabernet Sauvignon

26% Merlot

0.5% Cabernet-Franc

Degré : 13°

Vendanges : du 20 au 30 septembre

Commentaires de l'œnologue : Dans ce millésime mythique, le vivificateur a joué avec beaucoup d'à-propos, en utilisant les atouts qui lui étaient offerts. Il a ainsi obtenu un vin sans lourdeur, harmonieux et élégant, tout en volume et rondeur sans renier la complexité et la délicatesse. C'est un fourmillement de sensations magnifiant le terroir qui ressort dans toute sa noblesse.

Bettane & Desseauve : 18/20

Revue du Vin de France : 18.5/20

Jancis Robinson : 18/20

Wine Spectator : 96/100

James Suckling : 96/100

Wine Advocate : 94/100



www.leoville-barton.com

Tel : 05 56 59 06 05

