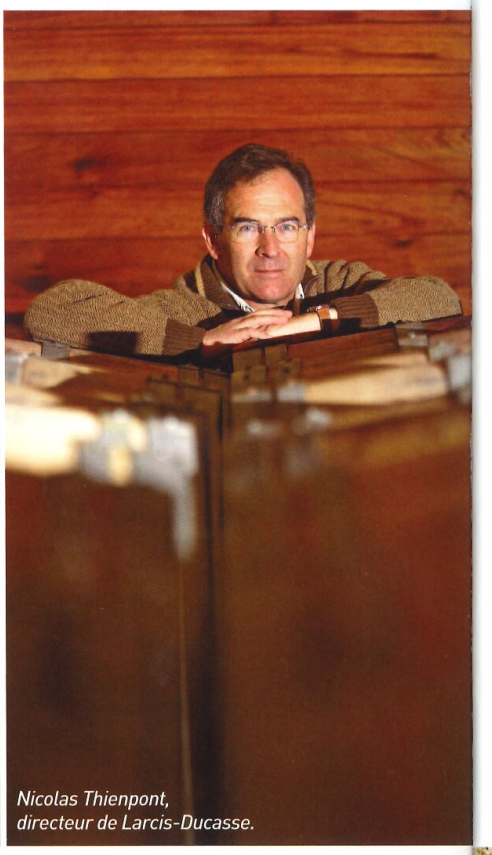
LARCIS-DUCASSE EST UNE PIERRE ANGULAIRE DE L'APPELLATION DEPUIS LONGTEMPS. 1945-2017, RETOUR SUR UNE BELLE SÉQUENCE

# LARCIS-DUCASSE
# LA BELLE HUMEUR DE SAINT-ÉMILION

PAR **MICHEL BETTANE**



*Nicolas Thienpont, directeur de Larcis-Ducasse.*

AVANT DE SAVOIR qu'un jour je deviendrai journaliste du vin, j'ai eu la chance de connaître Hélène Gratiot-Alphandery, éminente professeur de psychologie à La Sorbonne qui, depuis 1945 avec tous les sacrifices qu'on imagine ou qu'on n'imagine pas, a maintenu dans sa famille la propriété qu'elle avait héritée de son oncle Henry Raba. Notre amitié s'est étendue à son fils Jacques-Olivier, actuel propriétaire, et je garde des souvenirs émus de mes séjours et mes dégustations dans la modeste maison qui fait office de château et qui a conservé, fait rare dans le secteur, sa modestie d'origine. Nicolas Thienpont dirige depuis près de vingt ans la propriété avec l'aide de David Suire, un des plus brillants jeunes œnologues du Libournais. Avec la même philosophie que dans ses propriétés, dans un respect total de la terre, de la vigne et de l'environnement. Les onze hectares du vignoble terminent la fameuse côte Pavie, exposée plein sud, avec – ce qui est très rare – trois étages géologiques, le plateau et son calcaire à astéries, la pleine côte argilo-calcaire très pentue (50 mètres de dénivelé) et le pied de côte. Un gros travail de replantation dans les parties médianes et hautes, bientôt terminé, permet de mieux tirer parti des qualités complémentaires de ces étages et de donner un peu plus de tension aux derniers millésimes. L'encépagement actuel comprend 78 % de merlot et 22 % de cabernet franc, ce dernier pouvant atteindre prochainement 25 à 30 %. La maison de négoce Joanne a toujours fait confiance à cette propriété et se réjouit de voir la qualité du terroir et des vins reconnue dans le dernier classement de Saint-Emilion, qui l'a promue premier grand cru classé. La dégustation s'est faite en plein air au sommet du plateau, par une superbe journée et dans un ordre des millésimes passionnant et respecté dans les notes qui suivent. Selon leur caractère, les vins ont été classés en quatre grands types qui rendent compte de leur capacité à traduire des cycles végétatifs variés. À son meilleur, Larcis-Ducasse associe une grande générosité de corps et une parfaite franchise de goût aux notes minérales et truffées des plus beaux terroirs de côte de l'appellation. ■

PRESSE

## LARCIS RACINAIRE

**1966**
Forte couleur, nez terrien, truffé, un peu mâtiné de notes animales liées aux levures locales, moins surveillées dans leur travail qu'aujourd'hui. Il est marqué par son époque.

**1983**
Plus net et satisfaisant au nez, sur le cuir et le réglisse, terroir lisible, mais dans le corps et la texture il y a un peu de dilution, la récolte des merlots ayant été sans doute abondante.

**2004**
Infiniment mieux vinifié et élevé que les précédents, très terrien et représentatif du socle calcaire, vivant, évoluant noblement vers la truffe, un peu accrocheur encore, certainement sincère, authentique et individualisé. On peut, on doit, l'attendre encore un peu.

**2012**
Plus serré en bouche que le 2004, nez assez austère, légèrement stressé même, tannin ferme sur une texture qui n'est pas onctueuse. Bon boisé en retour de bouche, vin en devenir, à attendre.

**2017**
Le plus beau de la série et complet dans ce millésime qui, décidément, nous réserve des belles surprises sur la rive droite. Nez racé, texture d'une fraîcheur et d'une grâce raffinées (ce qui n'est pas toujours le cas sur ce terroir ferme et solaire), parfaite extraction du tannin. Moins racinaire et plus aérien qu'on ne l'imaginerait. Il serait dommage de ne pas le saisir dans sa pleine maturité vers 2030.

## LARCIS SALIN

**1961**
Le sel à Larcis vient lui aussi du sol calcaire, dans des millésimes plus riches et tendus dont il assure justement la tension. Ce 1961 a gommé quelques défauts analytiques de jeunesse avec le temps et, tout en gardant sa volatilité, se montre ample, suave, délié et termine effectivement sur un tannin salé. Ce n'est pas l'expression ultime de ce millésime de légende, mais cela reste un beau vin. Bien vu de la part de l'équipe technique actuelle.

**1962**
Un peu mieux conservé que le 1961, plus franc au nez, subtil, complexe, un peu fait à l'ancienne avec un tannin de presse. Peut-être moins harmonieux qu'on ne le souhaite, mais du style et du caractère pour un cinquantenaire qui cache son âge.

**1988**
Pas une très grande chair, précis au nez, délicat, plus linéaire que profond, termine sur une note minérale, encore une fois bien vu par l'équipe du château. Il ne gagnera pas avec le temps.

**2008**
Un classique de ce beau terroir, pur, net, et complexe au nez, mentholé et minéral, frais et bien mieux construit que le 1988, malgré une parenté évidente de style. Il faut encore l'attendre, il mérite son rang.

**2014**
Le plus concentré et le plus salin de la série, encore un peu raide et fermé au nez, sa construction en bouche est irréprochable. Attendre.

## LARCIS D'ORIENT

**1945**
Ce fut une célébrité, elle a conservé de beaux restes : robe dense et opaque dans son brunissement, nez très épicé, sur des notes profondes de tabac, ample, profond et moelleux en milieu de bouche, presque délicat. Soudain, retour en force d'un tannin plus rustique qu'aujourd'hui mais restant frais, mentholé, un peu abrupt en extrême fin de bouche. J'avais un souvenir d'une précédente bouteille plus épanouie il y a vingt ans, mais il reste impressionnant.

**1959**
Volume de bouche important, concentration de texture étonnante, caractère vraiment solaire, très côte-rôtie, avec des notes de roche brûlée par le soleil, superbement typé côte Pavie et exposition sud, tannins sur le graphite, retour du minéral calcaire, plus brutal qu'on ne le ferait aujourd'hui, d'une certaine façon plus abouti et mieux conservé que le 1945.

**1990**
Moins monumental que les 1945 et 1959, mais généreux et marqué par un retour de menthol, assez typique. Il y a des 1990 plus complexes dans le secteur.

**2005**
Le plus beau vin de la dégustation, une merveille de velouté de texture, d'aisance dans le support tannique, infiniment harmonieux et plus intégré à la matière que dans les vieux millésimes. Synthèse idéale des qualités de l'exposition sud dans une maturité non moins idéale du raisin. Chapeau.

**2009**
Plus solaire dans l'aromatique des merlots que le 2005, avec un départ de pruneau et plus qu'un soupçon de cacao, assez oriental comme le 1959, moins ferme dans son tannin. Ce vin regarde vers la Méditerranée.

**2015**
Un peu dans le même type que 2009, très solaire, sur des notes de chocolat, alcool sensible, beaucoup de chair. Attendre son évolution, dans doute lente.

## LARCIS LUMINEUX

**1967**
Vin souple et délicat, bien plus agréable que le 1966, facile, sans la complexité que peut donner ce terroir.

**1971 (en magnum)**
Nez floral à la bourguignonne, souple, évidemment bien évolué, sans décadence. Plus simple que les beaux millésimes actuels.

**1989**
Bouteille imparfaite en raison d'un boisé étrange, un peu « vert », peu adapté au style du vin.

**1998**
Encore un nez curieux, sur le cuir, animal, peut être marqué par les levures brettanomyces, en tout cas décevant.

**2010**
À la hauteur des promesses du millésimes et de la beauté du terroir. Grande robe noire, ensemble monumental façon 1959, mais en bien mieux vinifié et élevé, avec une extraction tannique et une pureté dans le respect du fruit qui montrent d'énormes progrès par rapport au 1998. Donnons-lui le temps d'atteindre des sommets sans doute inconnus depuis un siècle et sans doute plus élevés que le merveilleux 2005.

**2016**
Autre vin complet, très construit, au tannin plus racinaire que lumineux, ferme, intense, moins harmonisé dans sa grandeur que le 2010, digne de l'attente des amoureux du cru. Donnons-lui encore dix à quinze ans.