

# SAINT-ÉMILION 2017

## LA GRANDE DÉGUSTATION

PAR THIERRY DESSEAUVE ET DENIS HERVIER

LES PREMIERS CRUS CLASSÉS de Saint-Émilion font tous preuve depuis 2016, d'une homogénéité que l'on ne trouve pas dans la hiérarchie des crus classés du Médoc. Au petit jeu des éventuelles promotions pour accéder, un jour (bientôt) aux premiers crus classés A, on peut miser sur Figeac, dans le top 5 de Bordeaux sur les six derniers millésimes. Pour

son toucher de tannin et sa trame calcaire bien élancée, Château Canon peut se retrouver, lui aussi, en première ligne, tout comme Beauséjour Duffau-Lagarosse au satiné exquis. Côté outsiders, La-Gaffelière ou Trottevieille, crus de cabernophiles, et Belair-Monange pour sa grande vitalité. Les sensuels joueront Valandraud ou La Mondotte. Pour l'accession à

la première classe, Pavie Decesse, l'une des plus belles fins de bouche du secteur et Château Rochebelle, qui évolue magnifiquement dans le temps, peuvent nourrir des espoirs légitimes. On pourra compter sur la parfaite expression des derniers Bellevue ou Villemaurine. Berliquet ou Fonplégade sont en embuscade. ■ D.H.

### Château Larcis Ducasse



Les 11 hectares d'un seul tenant du cru sont situés face à la vallée de la Dordogne. Il s'agit d'un superbe terroir sur l'un des coteaux les mieux exposés de l'appellation. Le duo technique Stéphane Dereoncourt et Nicolas Thienpont s'est vu confié la direction par la famille Gratiot, propriétaire du cru. Le vin offre un magnifique velouté de texture, soutenue par un tannin épice et truffé de très grande classe, justifiant son rang de premier cru classé. Tout est superbe ces dix dernières années.

[larcis-ducasse.com](http://larcis-ducasse.com)

### Château Larcis-Ducasse

Bouche à l'attaque généreuse, avec un fruit vivifiant soutenu par une tension qui se resserre pour l'instant sur sa finale. 16,5/20.

