

dant un style classique mais expressif, sans excès, construit sur la finesse de la deuxième partie de bouche, ce premier cru à la situation topographique exceptionnelle n'a pas fini de surprendre, d'autant qu'il pratique des prix encore compréhensibles. On est ici au cœur de ce qu'il y a de plus sensuel et singulier à Saint-Émilion ! La famille de Malet Roquefort a racheté le château Puy-Blanquet, 20 hectares à Saint-Étienne-de-Lisse, sur une croupe argilo-calcaire dominant la Dordogne, qu'elle avait cédé dans les années 1960 à la famille Jacquet pour des raisons successorales.

Les vins : en 2018, le vin se rassemble totalement sur sa fraîcheur croquante et sa tension. Une élégance saline se dégage de l'ensemble sur un tanin expressif et structuré. Avec le millésime 2019, l'assemblage passe la barre des 45 % de cabernet franc. Les tanins profonds restent frais et la prestance du vin s'en trouve renforcée dans un éclat encore jeune. Le style de La Gaffelière prend du galon grâce à ces nouvelles plantations qui approfondissent la chair des nouveaux millésimes.

► Saint-Émilion Grand Cru 2018 75 € (c) 96

► Saint-Émilion Grand Cru 2019 65 € (c) 96

Rouge : 38 hectares. Merlot 70 %, Cabernet franc 30 %

Production moyenne : 80 000 bt/an

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

BP 65, 33330 Saint-Émilion

05 57 24 72 15 ●

www.chateau-la-gaffeliere.com ● Vente et visites : sur RDV.

Propriétaire : Alexandre de Malet Roquefort

Maître de chai : Franck Darricau

Cœnologue : Stéphane Derenoncourt

★★ CHÂTEAU LARCIS-DUCASSE

Premier grand cru classé en 2012, cette magnifique propriété occupe l'extrémité de la fameuse côte Pavie, sur la commune de Saint-Laurent-des-Combes : une merveilleuse exposition plein sud et un vignoble planté en terrasses, effectivement dignes d'un premier grand cru. Depuis 1945, Hélène Gratiot, puis son fils Jacques-Olivier, ont préservé la typicité unique de ce terroir en produisant un vin de grande race, noblement truffé et d'une vigueur surprenante dans les petits millésimes. Les millésimes tardifs, comme l'éblouissant 2008, conviennent particulièrement au caractère original du cru. Depuis 2002, en confiant la gérance à Nicolas Thienpont et en faisant appel aux conseils de Stéphane Derenoncourt, Larcis-Ducasse est

entré dans une nouvelle phase. Ce travail se précise encore dans les derniers millésimes, notamment en ce qui concerne les élevages, avec l'adoption de barriques de 500 litres pour certains lots.

Les vins : le 2019, aux tanins souples mais vibrants, construit sur les argilo-calcaires de la côte, peaufine actuellement sa stature. Sangulin et chaleureux, le 2018 pose son nez encore pas débarrassé du chaleureux été, un peu confit, légèrement épicé, sur le moka et le cacao. La bouche cependant reflète les parfaites maturités du raisin, à la frontière entre la fraîcheur et la rondeur de l'année. La belle finale se fond dans le moelleux de l'élevage tout en réservant sa subtilité aromatique grâce aux contenant de 500 litres.

► Saint-Émilion Grand Cru 2018 75 € 96

Rouge : 11,3 hectares. Merlot 90 %, Cabernet franc 10 %

Production moyenne : 35 000 bt/an

CHÂTEAU LARCIS-DUCASSE

I, Grottes d'Arsis,

33330 Saint-Laurent-des-Combes

05 57 24 70 84 ● www.larcis-ducasse.com ●

Visites : sur RDV aux professionnels.

Propriétaire : Famille Gratiot-Attman

Directeur : Nicolas Thienpont

Maître de chai : Clément Baudon

Cœnologue : Stéphane Derenoncourt

★★ LA MONDOTTE

Même s'il est déjà fait mention de la parcelle de la Mondotte dans de nombreux ouvrages centennaires, ce petit morceau de terre, voisin de Troplong Mondot et des trois Pavie, n'a pas été jugé digne d'intégrer le cadastre de Canon-la-Gaffelière lors du classement de 2006. Malicieusement, Stephan von Neipperg en a donc profité pour créer un cru à part, et faire un joli pied de nez à la commission de classement. Commission qui, en 2012, n'a pu que reconnaître l'expression puissante, dense et équilibrée de ce cru et donc l'élire premier grand cru classé. Il faut dire que le vin, issu d'un vignoble ancien désormais cultivé en bio (plus de 65 ans, 75 % merlot, au rendement bas, 100 % fût neuf), s'est montré admirable dès les premiers millésimes (à partir de 1996). La signature de fraîcheur du terroir (le pH du vin est très bas) est impressionnante ; La Mondotte est capable d'affronter le temps sans sourcilier.

Les vins : 2016 est une épure de Mondotte, dans lequel l'acidité du millésime renforce la fraîcheur du terroir. 2015 offre une vision pénétrante d'un millésime de grande générosité. L'explosion aromatique du 2017 n'est qu'une façade. Sa

complexité très chic distingue ce vin qui tire sa fraîcheur du sol. En 2018, construit sur la fraîcheur retenue du plateau, la cuvée se retient, signant l'épure d'un bouquet encore en réserve qui attend son heure pour lâcher son élégante prestance. La fraîcheur des argiles remonte dans les interstices d'une bouche à la pointe de ferme, fruit radieux et finale veloutée. Grâce à l'exigence de Stephan von Neipperg, le merlot se pile à la domination d'un grand terroir, et ces superbes vins vieillissent en s'affinant. Les tanins glorieux du 2019 confirment l'exceptionnelle singularité du terroir de La Mondotte.

► Saint-Émilion Grand Cru 2015 de 200 à 300 € (c) 95

► Saint-Émilion Grand Cru 2016 300 € 94

► Saint-Émilion Grand Cru 2017 185 € 94

► Saint-Émilion Grand Cru 2018 235 € 97

Rouge : 4,5 hectares. Merlot 75 %, Cabernet franc 25 %

Production moyenne : 20 000 bt/an

LA MONDOTTE +

Vignobles Comtes von Neipperg BP

34 33330 Saint-Émilion

05 57 24 71 33 ● www.neipperg.com ● Pas de

visites.

Propriétaire : Comtes von Neipperg

Directeur : Stephan von Neipperg

★★ CHÂTEAU PAVIE

Acquis en 1997 par Gérard Perse, le cru vole depuis de succès en succès, en défendant un style résolument moderne de haute concentration. Rendements extrêmement bas, recherche d'une grande maturité des raisins, extraction poussée et élevage luxueux : tous les facteurs permettant l'amélioration théorique de la qualité des vins répondent présent. Et les investissements ne s'arrêtent jamais... L'impressionnante et massive extension des chais, de la cuverie et surtout la création d'une salle de réception lumineuse et versaillaise de 600 m², inaugurée en juin 2013. La propriété ne cherche pas à élaborer des vins faciles, immédiats, mais à inscrire sa démarche dans la durée. Le terroir de la côte sud, un des tous premiers de Saint-Émilion, favorise la longévité des vins. Sans rien perdre de leur monumentalité, les derniers millésimes montrent cependant une légère inflexion dans le sens d'une plus grande flexibilité dans les premières années, avec davantage de naturel d'expression.

Les vins : à la faveur de la verticalité du millésime 2016, le style semble évoluer ; 2017, plutôt détendu, le confirme. Cependant 2018, millésime de chaleur sur les coteaux sud, puise de ce

terroir une grande aptitude au vieillissement. Il est pour l'heure d'une nature exotique même si les tanins présentent une pointe de salinité en finale. À partir de parcelles dédiées, le second vin, Arômes de Pavie, logé dans un flacon de même forme que le grand vin, est encore sous la coupe du millésime de chaleur. La profondeur du fruit perce cependant derrière la structure luxueusement élevée pour moitié en barriques neuves.

► Saint-Émilion Grand Cru 2016 de 330 à 450 € (c) 96

► Saint-Émilion Grand Cru 2018 395 € 96

► Saint-Émilion Grand Cru Arômes de Pavie 2017 de 15 à 105 € (c) 91

► Saint-Émilion Grand Cru Arômes de Pavie 2018 100 € (c) 92

Rouge : 37 hectares. Merlot 65 %, Cabernet franc 25 %, Cabernet-Sauvignon 10 %

Production moyenne : 88 000 bt/an

CHÂTEAU PAVIE

2, Pimpinelle, 33330 Saint-Émilion

05 57 55 43 43 ● www.vignoblesperse.com ●

Vente et visites : sur RDV.

Propriétaire : Gérard Perse

★★ CHÂTEAU PAVIE DECESSE

Comme il l'a fait avec Pavie, Gérard Perse a métamorphosé Pavie Decesse, racheté en février 1997. Ici aussi, sur ce petit parcellaire de moins de 4 hectares, tout est mis en œuvre pour porter le cru au plus haut niveau. Il faut dire que le terroir le permet. Grâce à un outil de vinification moderne, le vin ne cesse de progresser. S'il ne possède pas tout à fait le raffinement de son frère, Pavie, il s'impose comme l'un des saint-émilion les plus complets qui soient, dans le style qu'aime Gérard Perse, à savoir concentré et taillé pour la garde, nécessaire pour que les tanins aigus s'arrondissent.

Les vins : les coteaux sur calcaires affleurant donnent à Pavie Decesse une identité très particulière, parfaitement mise en valeur par une chair bien extraite en 2017. En 2018, les merlots sur calcaire ont une minéralité chevillée au corps qui tient la distance. Cette fraîcheur tendre se livre facilement sur une belle intensité. Fusante, la finale réglissée se fait discrète. 2019 se profile dans la même veine avec encore plus de profondeur.

► Saint-Émilion Grand Cru 2017 N.C. 95

► Saint-Émilion Grand Cru 2018 N.C. 95

Rouge : 3 hectares. Merlot 90 %, Cabernet