

Dégustation des Crus Bourgeois du Médoc 2015



Il y a quelques jours, Olivier Cuvelier et Armelle Cruse – respectivement président et vice-présidente de l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc – présentaient la 8^e sélection officielle des Crus Bourgeois (2015). Une occasion en or de se faire une petite idée du potentiel de ce millésime sur les différentes appellations médocaines et de sélectionner les vins que nous proposerons en achat direct.

« Bourgeois et fiers de l'être », tel était le slogan arboré lors de cette dégustation professionnelle. Si la formule prête à sourire, elle est révélatrice du sentiment légitime de ne pas avoir à rougir face aux autres classements. L'avantage de ce classement est aussi évidemment de se concentrer sur une gamme de prix tout à fait raisonnables.

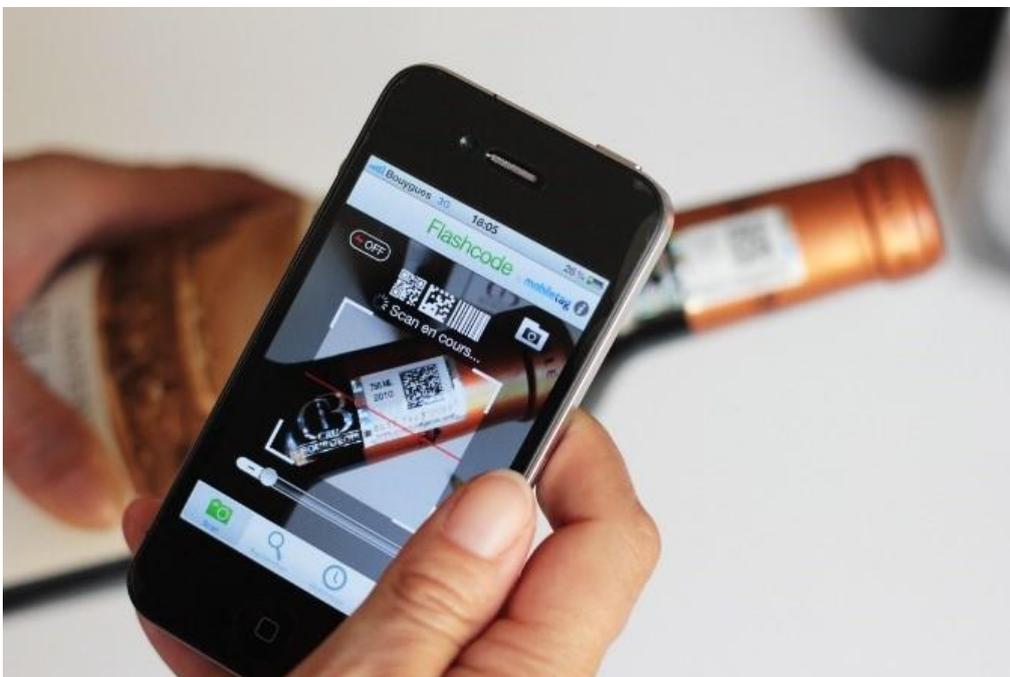
Si la tradition des Crus Bourgeois est ancienne – il en est fait mention dès le X^e siècle – c'est en 1932, que des courtiers bordelais déposèrent une liste à la chambre de commerce et de l'industrie de Bordeaux jamais été soumise à l'homologation ministérielle, l'homologation officielle étant intervenue en 2003. Mais après quelques déboires juridiques (le classement ayant été attaqué en justice au motif qu'on ne peut être juge et partie), le classement des Crus Bourgeois a finalement trouvé sa forme actuelle (homologuée par l'Etat) en 2009. Depuis, chaque année, l'alliance produit un classement contrôlé par un organisme indépendant (Bureau Veritas), sur la base de dégustations menées à l'aveugle par six dégustateurs professionnels.



La sélection officielle Crus Bourgeois du Médoc 2015

Les Crus Bourgeois forment une famille nombreuse : la sélection opérée sur le millésime 2015 distingue 271 crus – soit sept de moins qu'en 2014 – répartis sur huit appellations.

2015 est, comme vous le savez sans doute, un millésime phénoménal, offrant de superbes équilibres grâce au fruité croquant et à la grande fraîcheur des vins. Il se place ainsi parmi les plus grandes réussites du début de ce millénaire, avec bien sûr, les 2009 et 2010.



En 2015 les Crus Bourgeois ont produit 32 millions de bouteilles, soit 31% de la production totale du Médoc. Comme pour chaque sélection, les Crus Bourgeois ont fait appel à un artiste pour customiser leur logo, cette année, c'est Michaël Husser, alias Mika, qui l'a signé – pas le chanteur, ainsi que nous le précise Olivier Cuvelier ! -. Petite nouveauté : tous les vins classés cette année en crus bourgeois présentent un système de reconnaissance visuelle sécurisé (QR Code) sur la bouteille.

Vers un futur classement des Crus Bourgeois en 2020

Comme l'année précédente, Olivier Cuvelier a de nouveau évoqué la volonté de l'alliance de modifier le système pour passer à un classement quinquennal et de retourner aux niveaux hiérarchiques précédents (crus bourgeois, supérieur et exceptionnel). Le projet avance vite, car cette nouvelle classification devrait intervenir en 2020. Un comité des sages constituant le jury visitera chaque propriété prétendant au statut de Cru Bourgeois Supérieur ou, échelle ultime, Cru Bourgeois Exceptionnel. Ces mentions spécifiques seront attribuées en fonction de plusieurs critères qui viendront s'ajouter à la dégustation de cinq millésimes du cru. Les démarches environnementales initiées par le domaine seront déterminantes, de même que la notoriété de la marque et son mode de distribution. Les domaines classés Crus Bourgeois Exceptionnels en 2003 – un classement annulé depuis lors – avaient fait le choix de quitter l'Alliance des Crus Bourgeois il y a quelques années. Pour mémoire, ces domaines, qui avaient un temps fait front commun au sein de l'association «

www.idealwine.net

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Les exceptionnels » comptaient les châteaux Siran, Labegorce Zédé, Chasse Spleen, Poujeaux, Ormes de Pez, Phélan Ségur et Potensac. Ajoutons à cette liste le Château Haut-Marbuzet, qui avait souhaité rester en dehors de ce groupement. Accepteront-ils de revenir dans son giron pour en redevenir les locomotives ? C'est l'une des interrogations, l'Alliance souhaitant bien sûr ardemment associer ces propriétés prestigieuses à leur démarche.

Les coups de cœur de l'équipe iDealwine

Les Crus Bourgeois lancent chaque année une grande offensive auprès de la communauté des amateurs et des dégustateurs, en organisant une série de dégustations à Paris, puis à Londres. Notre équipe les a suivis dans les deux capitales ! A Paris, Constance Allard, Marie de Maupeou et Elsa Ginestet et Angélique de Lencquesaing – une équipe 100% féminine donc – vous ont préparé un petit compte rendu de leurs coups de cœur. Dans l'ensemble, ces crus bourgeois nous ont séduites par leurs arômes de fruits bien mûrs et leur grande fraîcheur.



Notons tous de même que certains vins ne semblaient pas à leur meilleur moment de dégustation, ce qu'a d'ailleurs confirmé Olivier Cuvelier. Ils se présentaient assez fermés et serrés pour le moment. C'était particulièrement le cas sur la sélection des Médoc, qui ne nous a pas subjuguées, d'autant plus que plusieurs vins affichaient un caractère fortement boisé et parfois déséquilibrant. Ces vins mériteraient d'être goûtés à nouveau d'ici un ou deux ans pour mesurer leur évolution.

* Château du Taillan 2015 (Haut-Médoc) :



[Visualiser l'article](#)

Ce n'est pas parce que ce château appartient à la famille de Raphaël de Fonscolombe (Chargé du Développement commercial d'iDealwine) que nous le citons, mais franchement, son 2015 nous a toutes fait craquer ! Le nez offre une belle gourmandise et beaucoup d'intensité, autour d'arômes de petits fruits rouges frais mêlés à de subtiles notes d'élevage vanillées. En bouche, on découvre une jolie matière, à la fois dense, structurée et fraîche, avec un beau volume également et une finale très appréciable.

* Château Anthonic 2015 (Moulis-en-Médoc) :

Nez exubérant et intense de fruits bien mûrs, compotés, relevés de légères notes épicées. En bouche, de la matière, des tanins nombreux mais prometteurs, de l'équilibre et une finale longue et puissante. Une belle réussite.

* Château Gressier Grand-Poujeaux 2015 (Moulis-en-Médoc) :

Très beau vin. Nez puissant et élégant, alliant fruits noirs et notes réglissées et épicées, avec une pointe d'exotisme. La bouche livre une belle matière charnue, un fruit délicieux (fruits rouges, griotte), une belle ampleur, des tannins puissants mais soyeux, de la rondeur, de la profondeur et un beau volume ; belle persistance aromatique.

* Château Haut-Breton 2015 (Margaux) :

Nez aux arômes de gelée de fruits rouges et noirs, quelques notes d'herbe fraîche qui apportent de la fraîcheur, notes de sous-bois également. En bouche, l'attaque est gourmande, fruitée, la matière soyeuse et comportant une belle acidité très agréable.

* Château Le Crock 2015 (Saint-Estèphe) :

Doté d'une robe très dense, le nez déploie des arômes intenses de chutney, de figues, de prunes, de cerise noire. La bouche se révèle soyeuse, fondante et puissante, avec tout de même une trame fraîche. Si la matière est tendre, les tanins sont bien présents en finale : quelques années de cave devraient leur permettre de s'assagir.

* Château Cissac 2015 (Haut-Médoc) :

Nez fumé, terre, fruité, et notes de caramel. Gourmande et soyeuse, la bouche séduit d'emblée, d'autant qu'une belle acidité apparaît en milieu de bouche et que la finale offre de la puissance.

* Château Le Monteil d'Arsac 2015 (Haut-Médoc) :

Nez caractérisé par les fruits écrasés, avec des notes de sous-bois, feuilles mouillées. Bouche très gourmande et fruitée, finale tout en fraîcheur.

*Château Fourcas-Borie 2015 (Lustrac-Médoc) :

Nez « terreux », cerise, cerise à l'eau de vie, bouche onctueuse, tanins fondants.... Tellement gourmand !!

* Château Lousteauneuf 2015 (Médoc) :

Arômes de fruits noirs et griotte très mûrs, presque confiturés, légères notes de poivre vert. Attaque douce et fraîche en bouche. Finale aux tannins vigoureux.

* Château Clément-Pichon (Haut-Médoc) :

www.idealwine.net

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Nez intensément floral qui s'ouvre sur de beaux fruits noirs mûrs. Attaque franche, matière souple, tannins fondus avec une finale gourmande (bonbon anglais), et généreuse.

* Château Saransot-Dupré (Listrac-Médoc) :

Nez léger de fruits rouges et noirs. En bouche, une texture légère, souple et subtile. Trame poivrée avec des tannins ascendants en fin de bouche.

* Château La Tour des Termes (Saint Estèphe) :

Nez généreux et intense de mûre, de cassis. En bouche : attaque droite, texture enrobée avec une subtile expression fruitée ample. Finale veloutée. Un vin voluptueux ! Coup de cœur général pour ce vin !

Par ailleurs, le déjeuner qui a suivi la dégustation nous a permis de goûter plusieurs crus bourgeois dans des millésimes plus matures. Et notamment un château-charmail 2011 aujourd'hui parfaitement prêt à boire et doté d'une jolie texture, de tannins fins et tendres, d'une acidité de bon augure et d'une finale persistante. Nous avons également pu apprécier la finesse de château-clauzet 2008, un vin aux superbes arômes truffés, puissant mais équilibré, car porté par des tannins élégants et aujourd'hui bien fondus.

Pour l'occasion, 190 crus étaient proposés. Voici quelques-uns de ses favoris :

Comme vous le savez, iDealwine est également présent à Londres et Arthur de Lencquesaing, a pu, lui aussi, goûter les Crus Bourgeois 2015, jeudi 21 septembre à la British Academy.



* Château Greysac (Médoc) :

www.idealwine.net

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Une robe profonde, un nez puissant au racé, aux arômes de chocolat et de fruits noirs, encore assez marqué par le bois. La bouche offrait une belle fraîcheur et des notes mentholées. Un vin qui nécessitera quelques années avant de s'ouvrir mais augure déjà d'un bel avenir.

* Château Loudenne (Médoc) :

Un nez intense de fruits noirs, de violette et de réglisse. En bouche, l'attaque est franche et les tannins encore assez anguleux mais ils ne devraient pas tarder à s'assouplir et s'équilibrer harmonieusement avec le fruit.

* Château Belle-Vue (Haut-Médoc) :

On ne résiste jamais à goûter Château Belle-Vue chez iDealwine... Ce vin, qui a remporté la Coupe des crus bourgeois en 2016, a parfaitement réussi son 2015. D'une robe grenat intense, c'est un vin concentré, dominé par des notes de mûre et d'épices. La structure est très souple, les tannins déjà soyeux et balancés par une belle acidité. La longueur est belle et laisse une agréable impression de fraîcheur.

Voir les vins de Bordeaux actuellement en vente

Voir les ventes de vin sur iDealwine :

Recherchez le prix d'un vin

Pas encore inscrit(e) pour participer aux ventes ? Complétez votre inscription, c'est gratuit !

En savoir plus sur les classements des vins de Bordeaux

A lire également dans le Blog iDealwine :