



Stéphane Rougé.



Véronique Dausse.



Fabrice Bacquey.

LES BONNES FÉES DE PHÉLAN-SÉGUR

ABSENT DU CLASSEMENT DE 1855, CE CRU DE SAINT-ESTÈPHE A PRIS SA REVANCHE À FORCE DE TRAVAIL, D'ABNÉGATION, DE COURAGE. IL DOIT TOUT À L'ÉQUIPE QUI S'EN OCCUPE ET À SON TERROIR DE PREMIER ORDRE

PAR **MICHEL BETTANE**

CE CRU QUI FAIT PARTIE, depuis quelques générations de la très courte élite absolue des crus non classés du Médoc, naît au début du XIX^e siècle, comme son voisin chanceux Montrose. Bernard Phélan, d'origine irlandaise comme les Barton, les Lynch ou les Clarke, regroupe progressivement les terres du clos de Garramey et du domaine Ségur de Cabanac. Son fils Frank le développe entre 1840 et 1860, encore une fois comme Desmoulin et Dollfus sur des sols voisins. Il construit un imposant château entre estuaire, prairies et vignes entourées de murs, associant lieu de séjour et lieu d'élaboration du vin. Les familles Delon, Gardinier et Van de Vyvere (depuis 2018) prennent le relais et maintiennent un haut niveau de qualité et un esprit de perfectionnement exemplaires. Véronique Dausse administre la propriété avec charme, énergie

et saine ambition. Michel Rolland continue à conseiller la propriété dans le plus pur style médocain, n'en déplaît à quelques esprits mal lunés ou mal informés. Et Fabrice Bacquey ne cesse d'affiner viticulture, vinification et élevage, en parfaite symbiose avec Véronique Dausse.

DE LA CHAIR ET DU CHARME

Les 70 hectares de vignes se divisent en quatre blocs principaux, les parties originelles proches du château ou de Montrose (haut de Fontpetite) et une très belle croupe dans le secteur de Canteloup, acquise après l'achat du cru Houissant. Le sol de graves est argilo-graveleux, sur socle calcaire, et la vigne souffre rarement même en été très sec. L'encépagement planté comprend près de 60 % de cabernet-sauvignon, un peu plus de 35 % de merlot et se dirige

vers 5 % de cabernet franc et petit verdot. Le grand vin tend à avoir un peu plus de proportion de cabernet-sauvignon quand sa maturité est idéale, ce qui se produit de plus en plus souvent. Depuis 2017, la propriété est dotée d'un plus grand nombre de petites cuves pour vinifier de plus en plus de parcelles au meilleur moment. Les levures indigènes pour la vinification sont sélectionnées de façon originale, parcelle par parcelle, ce qui explique sans doute la plus grande précision des tout derniers millésimes. Le style du vin s'est toujours distingué du classicisme un peu anguleux de l'appellation, avec des expressions aromatiques rappelant davantage le caractère de quelques crus de Pauillac et Saint-Julien. Le merlot, tout comme à Montrose, enrobe néanmoins les textures, apportant sa chair et son velouté tactile. ■

2022

Échantillon tiré du fût. Grande couleur, nez puissant de merrain de premier ordre, aucune note de surmaturité, corps généreux et parfaitement équilibré, texture précise, racée. Sans doute le vin le plus accompli jamais produit par la propriété, bénéficiant à plein des petites avancées œnologiques (vin de presse et levures sélectionnées parcellaires) et d'un tri impeccable du raisin sur les parcelles blessées par la grêle dans ce secteur du Médoc. On a perdu en volume de vin ce qu'on a gagné de façon impressionnante.

95-96/100 (note primeur) - 2028>42

2020

Le cabernet domine nettement au nez et en bouche, dans un ensemble typé du cru, le rapprochant du style classique, cèdre et épices douces de nombreux paullacs et saint-julien. Bon élevage en rien excessif, respectueux de la matière et qui apporte un soutien tannique de qualité. Comme souvent, on est au niveau d'excellents crus classés. Grand avenir.

94/100 - 2026>40

2019

Plus solaire au nez à ce stade d'évolution que le 2020. Petite note de prune, de fruits noirs, mais avec retour à l'air du graphite et du minéral et en fin de bouche du menthol rafraîchissant et « montant » typique des beaux médocs.

93/100 - 2025>39

2018

On peut se diviser sur la préférence entre le 2018 et le 2019, le château étant impressionné par ce dernier. Je préfère (de peu) la finesse et la texture plus stricte du 2018, sa parfaite qualité d'extraction, les vinifications parcellaires permises par le nouveau cuvier et les progrès de viticulture et de vendanges, plus précises que dans un passé proche.

94/100 - 2025>38

2016

Beaucoup de classe et d'élégance aromatique dans un ensemble réunissant une texture moelleuse confortable sur le plan tactile, une saveur définie terminant sur la fraîcheur mentholée qu'on aime dans ce cru et un élevage bien maîtrisé. Un bel exemple du savoir-faire de l'équipe et de son mentor Michel Rolland. Il est construit pour une longue garde.

94/100 - 2023>36

2015

Comme quelques pairs, il passe par une phase d'évolution qui le prive un peu d'élégance et de netteté, qu'il retrouvera certainement dans trois ou quatre ans. On a cependant du mal à imaginer qu'il égalera le 2016 en grandeur d'expression. Les pluies proches de la vendange à Saint-Estèphe se ressentent un peu malgré tout le travail effectué.

90/100 - 2023>35

2014

Nous l'avions toujours apprécié, malgré un contexte international qui n'a pas permis une évaluation du millésime conforme à sa qualité et ses promesses. Le vin les tient toutes, d'une droiture et d'un éclat exemplaire.

93/100 - 2023>33



FÉE AUX ROSES

Un cru perfectionniste a toujours besoin d'effectuer des essais pour progresser aussi bien à la vigne qu'au chai.

Le précédent administrateur propriétaire du château, Thierry Gardinier, tenait particulièrement à la mise en valeur plus précise de quelques rangs de vigne choisis dans chaque sous-ensemble de la propriété.

Rien de spécial en plus par rapport au reste de la propriété, mais par la force des choses plus de précision dans le choix de la date de vendange et de contrôle de volumes de vinifications plus réduits. Michel Rolland avait aussi conseillé un élevage plus long, d'une trentaine de mois, qui a certainement permis d'amplifier le corps du vin et de mieux l'intégrer au boisé des barriques. L'essai est interrompu – provisoirement nous l'espérons – mais le château met en vente quelques millésimes particulièrement réussis que nous recommandons vivement. Les volumes disponibles sont restreints, à la bourguignonne : quelques milliers de bouteilles.



2013

Réussite incroyable même dans un millésime tardif, difficile et de toute petite production. Superbe nez épicé et floral (on ne trouve pas souvent ce floral dans le grand vin), texture raffinée, beaucoup d'allonge, un vin pour esthète exigeant et qui fait réfléchir.

94/100 - 2023>38

2010

Une seconde bouteille fut nécessaire, l'aération ayant un peu affaibli la première. Cela en valait la peine car le nez magique de ce 2010 exceptionnel peut égaler, voire dépasser, en finesse et raffinement Lafite lui-même. Merveilleuse fin de bouche.

97/100 - 2023>35

2009

On sent bien davantage le soleil que dans le 2010 et on a le sentiment de changer de rive bordelaise, avec beaucoup de largeur, un peu moins de profondeur et des notes aromatiques plus confites, tout comme la texture. Incontestablement beaucoup de générosité.

95/100 - 2023>34

2008

Un grand médoc classique, sans concession, et tant pis pour les détracteurs du style Rolland, qui parfois parlent trop vite. On admire la perfection et la netteté des notes de cèdre, l'élan de la texture, qui ne fait que commencer un très long parcours en bouteille.

98/100 - 2023>33

2007

Même étonnement. On ne connaît guère de vins plus complets dans le secteur que cette bouteille. Une supplique, valable aussi pour les voisins : Allongez le temps d'élevage en barrique, s'il vous plaît. Vos raisins actuels, bien plus aboutis que dans le passé en maturité et en netteté d'expression de l'origine vous le permettent, sans que cela devienne une règle trop stricte. De toute évidence, même le raisin de 2007 y a gagné.

96/100 - 2023>32 ■

Château Palmer

★★★★★

Les 55 hectares comptent autant de merlot que de cabernet-sauvignon, avec un peu de petit-verdot, et confèrent à ce cru célèbre par sa régularité et le caractère voluptueux et confortable de ses arômes et de sa texture, une personnalité singulière pour le Médoc. La rareté des bouteilles de Palmer, grand vin ou alter-ego, s'est renforcée par les petites récoltes récentes, liées à la viticulture bio et aux caprices de la météo. Ce qui n'a rien changé à la qualité des vins, parmi les plus originaux et les plus complets du Médoc. Voluptueux, charmeur, à la fois très mûr et frais, Palmer est un vin qu'on n'oublie pas. Il le doit sans doute à la vision de Thomas Duroux, son grand directeur, et au courage de ses équipes pour continuer la bataille d'une viticulture exigeante. Dans les vins qu'elle veut bien donner, elle force le respect et l'admiration.

- margaux 2019 | Sec | 2026-40 | 270 € 95
- margaux 2020 | Sec | 2026-45 | 373,3 € 97
- Alter Ego, margaux 2020 | Sec | 2025-38 | 84,17 € 92

Château Patache d'Aux

★★★★★

Fin 2016, Antoine Moueix Propriétés, filiale d'Advin, a acquis cette belle propriété d'une soixantaine d'hectares qui avait longtemps été hissée à un très bon niveau qualitatif par la famille Lapalu, produisant un vin médocain, avec les saveurs et le tannin épicé. Des moyens importants ont été mis en œuvre, notamment la construction d'un nouveau cuvier pour travailler toujours plus en précision.

- médoc 2020 | Sec | 2026-36 | 11,8 € 90
- médoc 2019 | Sec | 2026-32 | NC 91
- Château Leboscq, médoc 2020 | Sec | 2026-32 | 29 € 91

Château Pédesclaux

★★★★★

Un nouveau cuvier ultra-moderne, luxueux et efficace, montre les ambitions du nouveau propriétaire Jacky Lorenzetti. Il souhaite produire un des meilleurs vins de son appellation et a acquis des terroirs de très haute qualité, proches de Mouton-Rothschild, qui devraient l'aider dans son ambition. Les vins brillants

techniquement sont en progrès à chaque nouveau millésime.

- pauillac 2020 | Sec | 2026-32 | 43 € 91
- pauillac 2019 | Sec | > | 85 € 89

Château Petit-Bocq

★★★★★

Ce discret château de 14 hectares, situé à proximité immédiate de Haut-Marbuzet, sur le même plateau, offre une belle représentativité des terroirs de Saint-Estèphe. La forte proportion de merlot dans les assemblages oriente toutefois le vin dans un style délibérément charmeur et flatteur.

- saint-estèphe 2020 | Sec | 2025-35 | NC 90

Château Peyrat-Fourthon

★★★★★

Propriété depuis 2004 de la famille Narboni, Peyrat-Fourton est situé sur les terroirs de graves de Saint-Laurent-du-Médoc, proches de Saint-Julien. C'est une propriété phare de l'appellation haut-médoc, d'une régularité sans faille. Toujours colorés, amples, élégants, modernistes mais sans excès, les vins se distinguent par leur harmonie, leur complexité, leur côté énergique et la justesse dans leur équilibre. Ils sont difficilement égalés dans cette appellation.

- haut-médoc 2019 | Sec | 2025-35 | NC 90
- Château Marcus, margaux 2018 | Sec | 2025-30 | NC 92

Château de Pez

★★★★★

Propriété du Champagne Louis Roederer depuis 1995, ce très ancien vignoble d'une petite quarantaine d'hectares se situe à l'ouest de Saint-Estèphe. La maison champenoise n'a de cesse d'investir et de redonner à ce cru son éclat d'antan. Toujours denses, colorés, axés sur le fruit, les vins sont profonds, vigoureux tout en restant élégants. Les vins, plein de charme et de sève, avec plus de corps et de constitution que par le passé, signent le retour au premier plan de cette belle propriété. 2019 et 2020 sont à rechercher par l'amateur.

- saint-estèphe 2019 | Sec | 2024-34 | 30 € 91
- saint-estèphe 2020 | Sec | 2025-35 | 35 € 92

Château Phélan-Ségur

★★★★★

Phélan a été vendu en 2018 à un grand passionné de vins de Bordeaux, Philippe Van de Vyvere. Ce cru qui est en quelque sorte le cousin germain de Calon-Ségur est l'un des plus réputés du secteur. Merveilleusement situé en bord de Garonne, il offre un caractère bien spécifique, marqué par des notes de cèdre et une bonne souplesse de milieu de bouche. Ces derniers millésimes, c'est l'une des réussites majeures de l'appellation. Bien dirigé par l'énergique Véronique Dausse et une équipe intelligente et pragmatique, le cru mérite une étoile supplémentaire dans notre hiérarchie.

- saint-estèphe 2019 | Sec | 2025-40 | 55 € 95
- saint-estèphe 2020 | Sec | 2026-42 | NC 94

Château Pibran

★★★★★

Propriété d'Axa, ce vignoble est idéalement situé sur une croupe de graves, avec des voisins aussi prestigieux que Pontet-Canet et d'Armailhac. Pierre Montégut et les équipes de Pichon-Baron continuent d'affirmer le caractère de ce cru en sélectionnant le meilleur pour Pibran. Grâce au travail accompli depuis plusieurs années, les vins sont de plus en plus aboutis, alliant finesse et élégance sans toutefois perdre leur caractère paullacais.

- pauillac 2019 | Sec | 2026-32 | NC 91

Château Pichon Baron

★★★★★

Le grand vin du domaine est produit juste en face de château Latour, sur des graves parfaitement drainées et bénéficiant du microclimat des bords de Gironde. Pichon possède la vigueur et la puissance des plus grands médocs, dans un style très pur sur lequel a veillé amoureuxment Jean-René Maignon pendant de longues années avant de passer le relais au non moins talentueux Pierre Montégut. Deux types de second vin sont produits : toutes recherches la souplesse et le fruit mais avec une belle plénitude, griffons porte davantage la

marque du terroir. Nous sommes ici au plus haut niveau.

- pauillac 2019 | Sec | 2027-45 | 180 € 97
- pauillac 2020 | Sec | 2028-52 | 175 € 97

Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande

★★★★★

La maison de champagne Louis Roederer a acquis ce cru très célèbre avec la ferme volonté d'en faire à nouveau, après quelques millésimes décevants, un grand cru modèle. Sous l'impulsion de Nicolas Glumineau, son énergique directeur général, beaucoup d'efforts ont été accomplis en viticulture, de plus en plus inspirée par le bio. Un cuvier à la pointe du progrès a été construit et les assemblages ont accentué la proportion de cabernet-sauvignon mais en conservant les apports des trois autres cépages, qui font l'originalité du cru. Le vin a gagné en vigueur sans perdre son charme et sa finesse. Cinq étoiles pour un niveau de qualité époustouflant.

- pauillac 2019 | Sec | 2027-45 | 235 € 98
- pauillac 2020 | Sec | 2027-50 | 247,5 € 98

Château Pontet-Canet

★★★★★

Propriétaires concernés et passionnés, Alfred Tesseron et sa fille Justine, nommée directrice générale, sont toujours prêts à tous les risques. Leur complicité a permis la conversion du vignoble à la viticulture bio, inspirante pour tous les voisins, et le perfectionnement d'un outil de travail adapté à leur recherche de vérité dans l'expression du terroir et du millésime. Il n'y a plus de second vin, toute la récolte fait le grand vin. Sur le plan du style, dans les derniers millésimes une proportion d'élevage en cuves béton équilibre le boisé à la perfection et libère toute la pureté aromatique d'un jus exceptionnel.

- pauillac 2019 | Sec | 2025-40 | 115,2 € 96
- pauillac 2020 | Sec | 2025-50 | 137,5 € 95

Château Potensac

★★★★★

Cru sans doute le plus estimé de l'appellation médoc, Potensac doit son succès à la qualité des équipes de vinification réunies