

Le Monde

Grands vins de Bordeaux Sélection des primeurs 2011

Saint-Emilion

Dans ce millésime hétérogène aux faibles rendements, Saint-Emilion est sauvé par ses cabernets francs.

La rive droite a été plutôt épargnée par les orages dévastateurs du 11 septembre 2011. Mais la sécheresse printanière y a aussi sévi. Vu l'irrégularité de la maturité des baies, il a fallu sévèrement trier. Comme ailleurs, les degrés alcooliques sont en général un point en dessous de l'an passé. L'acidité est plus marquée qu'en 2010. Les amateurs devront se méfier des vins rigides ou secs. A Saint-Emilion et Pomerol, les cabernets francs ont brillé davantage que les merlots.

In this mixed vintage with some weaker yields, Saint Emilion was saved by its cabernet francs. The right bank was more spared from the devastating storms in September 2011. The dry spring also helped. There was some irregular maturity, so careful sorting was needed. Like in other areas, the alcohols were a bit lower than last year. The acidity is stronger than in 2010. Consumers should be aware these are solids, dry wines. In Saint Emilion and Pomerol, the Cabernet Francs shined more than the Merlot.

Les meilleurs crus à moins de 30 euros / The best wines under 30 euros

Lassègue 2011 15, 5-16, 5/20

Ce domaine, situé en contrebas du Château Tertre Roteboeuf, sommeillait avant d'être racheté au milieu des années 2000 par le négociant californien Jess Jackson et son talentueux vinificateur Pierre Seillan. Le tandem a littéralement transfiguré le vin, qui talonne aujourd'hui les crus classés. Ce 2011 présente une très belle race, grâce à un tri ultra-sélectif qui laisse la place à un jus tendu, épuré, que l'élevage ne devra pas boursoufler. Une réussite. Prix** : de 45 à 65 euros

This estate, located just below Château Tertre Roteboeuf, was sleeping in wait before being purchased in the mid 2000's by the California visionary Jess Jackson and his talented vigneron Pierre Seillan. The duo literally transformed the wine, which is nipping at the heels of the crus classes. This 2011 showcases a beautiful distinction, thanks to an ultra-selective sorting process which only produces choice, pure juice, that ageing should not deflate. A success!