



Saint-émilion

2014 n'est pas le grand millésime de la rive droite en général et de saint-émilion en particulier. Il s'en est fallu de pas grand-chose, de quelques jours de beau temps en plus, pour donner le coup de pouce nécessaire au merlot afin qu'il gagne en élégance et perde en poids. Cépage précoce, sa véraison (quand il change de couleur et qu'il commence l'âge adulte), opérée pendant la période fraîche et humide, n'a guère été profitable. Les cabernets ont véré beaucoup plus tard, leurs grains n'ont pas grossi sous l'effet de l'humidité de juillet. Mieux, même, ils ont mûri lentement au soleil de septembre et sous l'effet du vent et de la chaleur ont concentré sucre, matière et acidité, sans perdre d'arômes. Autant dire que les bons vins de l'année à Saint-Emilion sont ceux qui comprennent dans leur assemblage un taux de cabernet franc (plus présent ici que le cabernet-sauvignon) suffisant dans leur assemblage, souvent au-delà de 20 %. Canon en contient 30 %, Canon-La Gaffelière 37 %, Cheval-Blanc 48 % et Ausone grimpe jusqu'à 60 %... C'est le cabernet franc, remarquable de tension d'arômes, qui a apporté la colonne vertébrale de ce millésime. Le merlot, loin d'être médiocre, livrait de la rondeur à condition toutefois qu'on ne cherche pas trop à extraire des tanins qui pouvaient se montrer assez rustiques.

De Pressac **GCC**

16,5 - Fruits noirs, bouche moelleuse, tanins fondus, frais, délicieux, très gourmand, long et très savoureux.

O = 2019 G = 15 ans