



**- Un propriétaire mécontent des notes des journalistes m'invite à une dégustation à l'aveugle. Et vous allez voir, ça ne va pas être simple !**  
*A propos de Vieux Château Certan, Beau-Séjour Bécot et l'Évangile.*

**- Château Réaut, Bordeaux Côtes de Cadillac, nouvel outsider**

**- Salon des Outsiders - 16 et 17 novembre 2018 au Shangri-La Paris**

*Chronique 252 (15 octobre 2018)*

**Un propriétaire mécontent des notes des journalistes m'invite à une dégustation à l'aveugle. Et vous allez voir, ça ne va pas être simple !**  
*A propos de Vieux Château Certan, Beau-Séjour Bécot et l'Évangile.*

C'était en octobre 2017 autour d'une belle table. Après avoir goûté quelques vins au chai, je retrouve les membres de son équipe pour une dégustation à l'aveugle juste avant le déjeuner. Et vous allez voir, ça ne va pas être simple.

Auparavant, l'homme m'a bien expliqué qu'il est déçu par les vins qu'il achète sur la base des notes ou suite à ses propres dégustations en primeur. Il ne s'agit pas des vins que lui même produit, mais de ceux qu'il choisit pour servir à ses invités. Diable ! Me dire ça à moi, pourfendeur des écarts d'une bouteille à l'autre ! Cinq vins sont servis. Ils ont été décantés 45 minutes avant. Les résultats me déçoivent. Je n'en vois aucun d'intéressant. Pas un ne pouvant correspondre à des vins que je note bien, voire très bien, en primeur. Chacun se prononce sur ce qu'il a ressenti et l'on ôte les caches des bouteilles. Deux vins m'apparaissent particulièrement en retrait et tristes : Beau-Séjour Bécot 2005 noté 14 et Vieux Château Certan 2005 noté 15,75.

Je ne vous parlerai que de ces deux crus. La suite éclairera mon propos. Pourtant rompu à l'exercice, je demeure si choqué par le résultat, que je fais de suite une proposition. Je sais que le temps a passé, que la cuisinière nous attend, mais je veux en avoir le cœur net. - « Serait-il possible d'ouvrir une autre série de bouteilles au cas où nous aurions eu l'incroyable malchance de tomber sur des bouteilles abîmées ? »

« Mais M. Quarin, je vous assure, nous faisons souvent l'exercice. Ces deux vins sont à chaque fois ainsi ! »

J'insiste. Je veux le vérifier par moi-même. On retarde le service. De nouvelles bouteilles sont préparées en cuisine. Elles sont servies à l'aveugle dans un autre sens. Résultat : Beau-Séjour Bécot 13/20, Vieux Château Certan 14,75/20 !

Avec la première bouteille Beau-Séjour Bécot se présentait oxydatif au nez et sec en finale. A la seconde, un fruit blet marque le nez. La bouche, sans goût, finit sèche. Force est de constater que ce vin aurait dû être bu.

Vieux Château Certan 2005 possédait un joli nez dans la première bouteille, puis un corps tendre évoluant plus sec en finale. Avec la seconde, le vin conserve un nez agréable, tandis que la bouche tourne fade et plus sèche encore que la première.

Je ne suis pas surpris par l'évolution de Beau-Séjour Bécot 2005 tant je sais comment ce raisin a été vendangé et vinifié. Vieux Château Certan me désole bien plus. Je pensais les problèmes liés

au choix du bouchonnier réglés depuis 2001. Vous savez ce fameux bouchon franco-portugais siglé par une couronne !

Quelques mois auparavant, j'avais publié dans la chronique 223-224 un comparatif entre l'Evangile et son voisin Vieux Château Certan sur 12 millésimes. Ce travail s'était effectué en Suisse chez un grand amateur, à l'aveugle et en public. Contre toute attente, L'Evangile l'avait emporté largement sur Vieux Château Certan. Ce type de dégustation apporte d'autres questions. Une en particulier m'intéresse et concerne les lecteurs et les acheteurs : quid de la régularité entre les premières notes données en primeur, celles qui donnent envie d'acheter et les notes données aux mêmes vins lors de la dégustation en bouteille au château ou dans les caves privées ? Eh bien, l'Evangile est sorti six fois au-dessus ou égal à la note attendue tandis que Vieux Château Certan n'a pas fait mieux que 2 fois sur 12 !

Alors que penser de cette nouvelle expérience chez ce propriétaire malheureux ? Les mois passent... Au printemps dernier, je rencontrais Juliette Bécot qui succède à son père à la direction de Beau-Séjour Bécot. Nous échangeons et je lui dis ma déception répétée avec son 2005 ainsi que ma préférence pour ses nouvelles orientations (en 2017) vers un ramassage du merlot non surmûri et des vinifications plus nuancées. Comme avant 1988, comme avant que de nombreuses propriétés ne se laissent dorloter par ce goût venu d'Outre Atlantique. Elle acquiesce et mentionne que c'est l'évolution malheureuse de ce 2005 qui lui donne la volonté et même l'obligation de modifier toute la conception du travail qui se fera désormais sous sa responsabilité. A L'Evangile et Vieux Château Certan j'avais envoyé ma chronique. L'Evangile en a pris connaissance avec gourmandise et intérêt, sensible à la rareté de ce type de dégustation onéreuse, heureux des bonnes notes et embarrassé devant les trois bouteilles oxydées. Comment en effet ne pas être questionné par pareil comportement du vin ? Comment faire pour l'améliorer ? Le rapport fut courtois et très professionnel, assorti d'une proposition pour regoûter quelques bouteilles au fil du temps. Du côté de Vieux Château Certan, mon message mentionnant cet étrange résultat était resté lettre morte. A l'occasion d'une demande pour passer à la propriété, je réactivais mon questionnement au téléphone... La nature des réponses qui me fut faite, le déni et l'intense mépris qui les accompagnaient doublèrent mon inquiétude au lieu de la calmer. Malheureusement, il faut considérer que les notes attribuées lors de cette dégustation hors du château et publiées dans la chronique 223-224 reflètent bien la vraie valeur gustative de Vieux Château Certan. Pour mémoire le prix actuel moyen de la bouteille depuis 2009 se situe autour de 235 euros TTC la bouteille. Quel désenchantement !

### **Château Réaut, Bordeaux Côtes de Cadillac, nouvel outsider**

En 2003, la maison de champagne Roederer acheta Réaut avec l'ambition d'élaborer un bordeaux rouge remarquable. Puis la stratégie du groupe changea en direction de crus plus connus. Elle déboucha sur l'achat du château de Pez à Saint-Estèphe et de Pichon Lalande à Pauillac. Entre temps, le superbe terroir de Réaut avait été arraché et très proprement replanté. En 2012, Yannick Evenou, l'homme qui a rehaussé La Dominique avec un superbe 2012, se porte acquéreur de Réaut. Pour se faire, il s'associe à 6 bordelais et 6 bourguignons pour mettre sur la table 1,2 million d'euros. Ces 12 apôtres détiennent 60 % du GFA. Ils proposent à leurs relations de devenir acquéreurs du reste pour un montant de 2 500 euros chacun. Au total 427 personnes possèdent les 40 % restants. Elles se retrouvent chaque année pour une journée de vendange, mémorable paraît-il, à bichonner leur bien. Les premiers millésimes furent ordinaires. La jeunesse des vignes, la vétusté du chai n'aidèrent pas. Cependant, l'opiniâtreté paye. Je viens de goûter en 2016 et 2015 les meilleurs vins de Réaut. A la beauté de ce site spectaculaire juché sur un coteau abrupt au-dessus de la Garonne s'ajoute tout en haut un magnifique chai de vinification flambant neuf. Il vient d'accueillir le 2018. Sa particularité est de posséder de nombreuses cuves tronconiques inversées en béton, soit plus larges en haut qu'étroites. Entre les vignes qui vieillissent, ce bel outil de vinification et le savoir-faire de Yannick Evenou, ce serait bien le diable si ce cru ne dominait pas le sud Gironde rive droite et pourquoi pas rive gauche compris (vins de Graves situés en face de l'autre côté du fleuve), dans les prochaines années. A suivre.

## Réaut

Superficie : 23 ha replantés en 2004-2005 – Sol argilo-calcaire en coteau et graveleux sur le plateau – Densité de plantation : 6 000 pieds/ha – Encépagement : 65 % merlot, 25 % cabernet franc et cabernet sauvignon issus de sélection massale de crus bordelais célèbres – Terroir plutôt précoce – Assemblage : 70 % merlot, 25 % cabernet sauvignon et 5 % cabernet franc. Prix : 12,50 euros TTC la bouteille.

Localisation : Lieu dit Fontuch 33410-Rions.

Contact : <https://www.chateau-reaut.com>

### **Réaut 2016** **15,75 // 89**

Couleur sombre, intense et pourpre. Nez moyennement aromatique au fruité mûr et assez fin. Jolie nuance fraîche et crémeuse. Raffiné en entrée de bouche, caressant au développement, le vin fond en finale sèveux et long, encore jeune dans la saveur. 2022 – 2035. A noter qu'aujourd'hui il se goûte mieux décanté que non décanté.

### **Réaut 2015** **15,5 // 88**

Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez moyennement aromatique, fruité et un petit peu feuillu. Caressant à l'attaque, juteux et fondant au développement, agréable, le vin évolue savoureux, sur une bonne longueur. 2020 – 2035. A noter des perceptions similaires décanté et non décanté.

## Cuvée Carat de Réaut

Assemblage : 80 % cabernet sauvignon, 10 % merlot, 10 % cabernet franc – Elevé en barriques – Prix : 24,50 euros TTC la bouteille.

### **Carat de Réaut 2016** **16 // 90**

Couleur sombre, intense, belle et pourpre. Nez moyennement aromatique, fin, fruité, pur, mûr et frais. Gras à l'attaque, juteux au développement, particulièrement fruité, plein et surtout savoureux, le vin glisse au palais, riche et opulent sur des tannins puissants, mais sans cesse enrobés. C'est très bon. 2022 – 2035.  
La décantation l'adoucit favorablement, mais fait ressortir un fond plus vif en finale. Je le préfère non décanté.

### **Carat de Réaut** **15 // 87**

Couleur sombre, intense, belle et pourpre. Nez moyennement aromatique, fruité et épicé, à la note réduite. Tendre à l'attaque, juteux au développement, très fruité, le vin évolue agréable et un brin âpre en finale. Longueur moyenne. 2020 – 2028.

## Blanc de Réaut

Assemblage 100 % sauvignon – Fermentation en barriques neuves et élevage pendant 6 mois. Sol argilo-calcaire – Densité de plantation : 5 000 pieds/ha – Age des vignes : 30 ans. Prix : 8 euros la bouteille.

### **Blanc de Réaut 2017** **15 // 87**

Couleur d'intensité moyenne et pâle. Joli nez fin, fruité, floral, pur et parfumé. Gras à l'attaque, très aromatique au développement, le vin glisse en bouche savoureux, plaisant, avec une longueur moyenne, mais la saveur est très bonne. 2019 - 2023.

### **Blanc de Réaut 2016** **15,5 // 88**

Couleur vert pâle. Nez moyennement aromatique, fin, fruité, pur, frais, avec une note d'anis et de menthe. Gras à l'attaque, très savoureux au développement, complet en milieu de bouche, le vin caresse avant de s'achever sèveux, long et même noble. C'est très bon. A boire et avant 2022.

## Prochain Carnet à paraître

Vous lirez une verticale de 30 millésimes de Haut Brion - Un compte rendu sur ma visite à Quinta Do Noval au Portugal - Une dégustation qui montre l'ascension qualitative de Almaviva au Chili.

## Salon des Outsiders les 16 et 17 novembre au Shangri-La Paris

Profitez de votre réduction de 50 % pour confirmer votre inscription avec le code **ABN18**. Le Crock qui vient de produire son plus grand vin en 2016 sera présent ainsi que Le Pavillon de Léoville Poyferré le plus bourguignon des Saint-Julien.

Ne manquez ni la dégustation des 2016, ni la verticale de La Conseillante. Quant au dîner d'ouverture le jeudi 15, château Bellevue 2009 ainsi que Montrose 2004 se sont montrés supérieurs à mes attentes au cours du menu test. Les trois vins blancs sont somptueux et la succession de tous les vins un régal.

<http://www.lesalondesoutsiders.com>

Bonne lecture,

Jean-Marc Quarin

---

©Copyright

*Cette publication est éditée par Jean-Marc Quarin Sarl, 10 allée de Ginouilhac, Le Taillan-Médoc. France.*

Contact : [www.quarin.com](http://www.quarin.com)

*Les médias et les distributeurs de vins peuvent utiliser ces notations à condition de ne pas les déformer et en citant à la fois l'origine de leur source : [quarin.com](http://www.quarin.com) ainsi que son auteur : Jean-Marc Quarin.*