

on n'a pas
tous
les Jours
20
ans

Les Bordeaux 2001

19 octobre 2021

2001 une très grande année à maturité

VINS ROUGES DU MÉDOC DE 2018 à 1999 (suite)

MILLÉSIME	NOTE	POINTS FORTS	POINTS FAIBLES	GARDE
2008	16/20	Réussites à Saint-Julien et à Pauillac. Merlots plus mûrs que les cabernets.	Grande irrégularité.	Moyenne
2007	14/20	Le Médoc, vainqueur du millésime : vins plutôt tendres et bien constitués.	Des vins parfois un peu maigres.	Moyenne
2006	16/20	Saint-Julien bien structurés. Cabernet-sauvignon très réussis.	Les merlots ont été ramassés trop tôt, quelques surboisages.	Début d'apogée
2005	18/20	Des vins puissants et équilibrés, un grand millésime homogène.	Quelques vins surextraits. Les prix sont élevés.	Très grande
2004	15/20	Le tri a été essentiel. Saint-Julien est en tête. Vins parfois nerveux.	Rendements élevés, des vins en sous-maturité.	Apogée !
2003	17/20	Grands saint-estèphe et paullacs.	Les margaux manquent un peu de densité.	Apogée !
2002	16/20	Réussite dans le nord du Médoc, à Saint-Estèphe, Pauillac et Saint-Julien.	De la dilution dans les merlots.	Apogée !
2001	17/20	Un grand classique très complet. Vins ouverts.	Quelques problèmes sérieux de maturité dans certains cas.	Apogée !
2000	18/20	Un beau millésime complet et charmeur.	Les cabernets ne sont pas toujours mûrs.	Début d'apogée
1999	15/20	De beaux margaux et saint-Julien. Un millésime de charme.	Des vins dilués aux tanins revêches.	Début d'apogée

SUPPLÉMENT DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE N° 641 / LE GUIDE 2020 DES MILLÉSIMES 9

VINS DE GRAVES DE 2018 à 1999 (suite)

MILLÉSIME	NOTE	POINTS FORTS	POINTS FAIBLES	GARDE
2008	15,5/20	Un millésime classique, avec de la fraîcheur. Belles expressions en blanc.	Quelques vins maigres.	Moyenne
2007	14,5/20	Grands blancs équilibrés et raffinés. Des cabernets élégants.	Manque d'homogénéité en rouge.	Moyenne
2006	16/20	Blancs aromatiques et équilibrés. Beaux pessac-léognan rouges.	Manque d'homogénéité en rouge. Certains vins sont dilués.	Début d'apogée
2005	18/20	Blancs très équilibrés, rouges riches et généreux.	Aucun.	Début d'apogée
2004	15/20	Les blancs sont frais et fruités, surtout les sauvignons. Rouges harmonieux.	Rendements excessifs avec parfois des vins délayés.	Apogée !
2003	17/20	De beaux cabernet-sauvignon.	Les terres légères ont souffert de sécheresse.	Apogée !
2002	16/20	Des vins charmeurs et équilibrés.	Les rouges de garde sont hétérogènes.	À boire
2001	18/20	Le grand millésime des blancs. De beaux vins rouges, sérieux.	Manque de maturité des cabernet-sauvignon.	Apogée !
2000	18/20	Blancs très homogènes. Grand millésime de garde en rouge.	Aucun.	Début d'apogée
1999	16/20	De beaux vins rouges.	Les vins blancs sont stéréotypés, parfois variétaux.	Début d'apogée

SUPPLÉMENT DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE N° 641 / LE GUIDE 2020 DES MILLÉSIMES 11

VINS DU LIBOURNAIS DE 2018 à 1999 (suite)

MILLÉSIME	NOTE	POINTS FORTS	POINTS FAIBLES	GARDE
2008	16/20	De belles réussites à Saint-Émilion et Pomerol, jolie maturité des merlots.	Grande hétérogénéité : des vins récoltés trop tôt ou surextraits.	Moyenne
2007	15/20	Vins ronds et tendres. Pomerol est plus homogène que Saint-Émilion.	Grande hétérogénéité, des vins surextraits.	Moyenne
2006	16,5/20	Grands vins de Pomerol. Des merlots mûrs et bien constitués.	Pomerols plus inégaux, quelques vins durs. Prix très élevés.	Début d'apogée
2005	18/20	Concentration et maturité. Un peloton de très grands vins.	Des sous-maturités, surextractions et boisages excessifs.	Début d'apogée
2004	15/20	Vins d'arnum et fruités à Pomerol. Saint-Émilion aromatiques et équilibrés.	Les pomerols ont souffert de sécheresse.	Début d'apogée
2003	15/20	Les grands terroirs froids de Saint-Émilion.	Dilution et manque de maturité.	Apogée !
2002	14/20	Les vins de Saint-Émilion ne s'en sortent pas trop mal. À boire.	Des défauts de maturité.	À boire
2001	18/20	Belle réussite un peu méconnue.	De grands écarts de qualité et de concentration.	Début d'apogée
2000	18/20	Des vins souples et suaves, très charmeurs. Grands pomerols.	Des vins issus de raisins vendangés trop tôt.	Début d'apogée
1999	16/20	Des vins pleins avec des matières mûres.		Apogée !

SUPPLÉMENT DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE N° 641 / LE GUIDE 2020 DES MILLÉSIMES 13

VINS DU SAUTERNAIS DE 2018 À 1999 (suite)

MILLÉSIME	NOTE	POINTS FORTS	POINTS FAIBLES	GARDE
2008	14/20	Des réussites isolées.	Des vins fluides et peu aromatiques.	Moyenne
2007	17/20	Profil aromatiques complexes. Bel équilibre, des crus très réussis.	Des vins un peu légers.	Très grande
2006	16/20	Des vins équilibrés, aromatiques, avec de la fraîcheur.	Quelques déviations aromatiques.	Grande
2005	19/20	Un botrytis pur, des vins opulents et racés.	Plus d'hétérogénéité.	Très grande
2004	13/20	Vins légers, en semi-liqueureux.	Des faux goûts de mauvaise pourriture.	Apogée !
2003	18/20	Un millésime très riche.	La lourdeur de certaines cuvées.	Début d'apogée
2002	17/20	Bel équilibre entre liqueur et acidité.	Une petite hétérogénéité entre les vins.	Début d'apogée
2001	19/20	Un des grands millésimes de référence avec un superbe équilibre.	Aucun.	Début d'apogée
2000	15/20	Quelques rares réussites dans un style élégant.	Petite récolte, la pluie a gâché les deux tiers de la vendange.	À boire au plus tôt
1999	17/20	Une première trie de grande classe.	La pluie a perturbé la deuxième partie des vendanges.	À boire au plus tôt

SUPPLÉMENT DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE N° 641 / LE GUIDE 2020 DES MILLÉSIMES 15



Disponibilité d'un vieux millésime

- Disponibilité assez bonne pour les rouges et les liquoreux
- Très peu d'offres sur les blancs secs
- Attention à l'effet millésime
- Anticiper pour laisser reposer les bouteilles achetées

L'ouverture d'un vin vieux

Le bouchon



L'ouverture d'un vin vieux

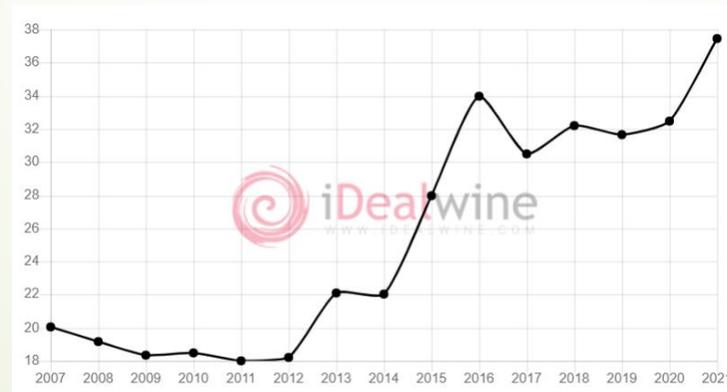
Décantation

- Décanter pas aérer
- Il faut décanter les rouges
- Ma pratique de la décantation



Fombrauge – 31 €

- St-Emilion Grand Cru Classé
- RVF ***(*) en 2002
- Considéré comme l'un des meilleurs millésimes
- Variation prix actuel Vs prix primeur : + 108 %
- Variation prix actuel 2001 Vs prix primeur 2020 : +7 %



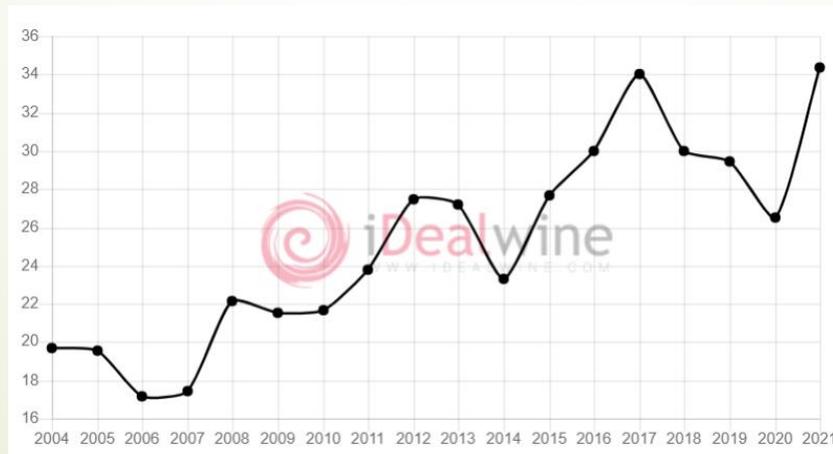
La Louvière – 29 €

- Pessac Léognan non Classé
- RVF ***** en 2002
- Considéré comme l'un des meilleurs millésimes
- Variation prix actuel Vs prix primeur : + 50 %
- Variation prix actuel 2001 Vs prix primeur 2020 : - 21 %



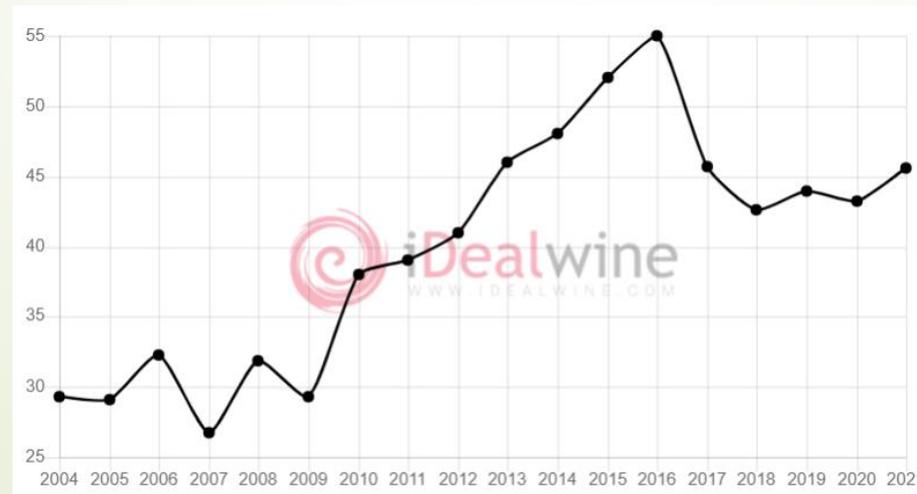
La Tour Carnet – 27 €

- Haut-Médoc 4ème Grand Cru Classé
- RVF **** en 2002
- Considéré comme l'un des meilleurs millésimes
- Variation prix actuel Vs prix primeur : + 115 %
- Variation prix actuel 2001 Vs prix primeur 2020 : +20 %



Beau-Séjour Bécot – 38 €

- St-Emilion 1er Grand Cru Classé B
- RVF **** en 2002
- Considéré comme l'un des meilleurs millésimes
- Variation prix actuel Vs prix primeur : + 14 %
- Variation prix actuel 2001 Vs prix primeur 2020 : - 50 %



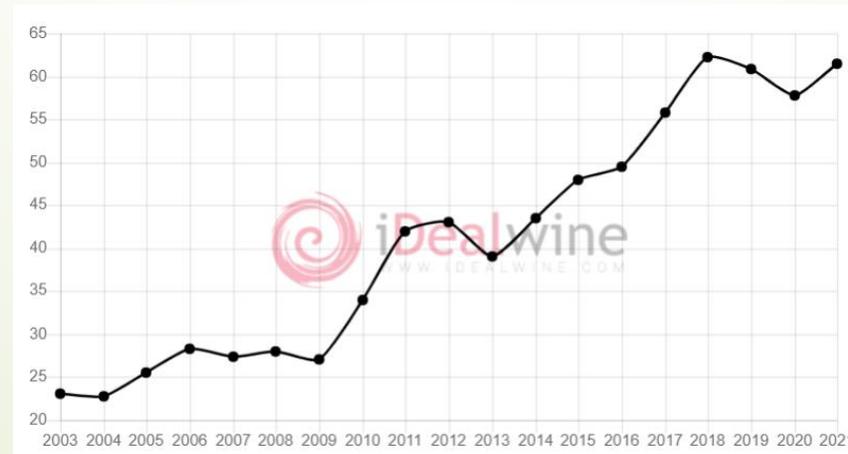
Lagrange 2001 – 40 €

- St-Julien 3ème Grand Cru Classé
- RVF ***(*) en 2002
- Considéré comme l'un des meilleurs millésimes
- Variation prix actuel Vs prix primeur : + 110 %
- Variation prix actuel 2001 Vs prix primeur 2020 : -20 %



Lascombes 2001 – 55 €

- Margaux 2ème Grand Cru Classé
- RVF **** en 2002
- Considéré comme l'un des meilleurs millésimes
- Variation prix actuel Vs prix primeur : + 54 %
- Variation prix actuel 2001 Vs prix primeur 2020 : -20 %



Chateau Clos Haut Peyraguey – 45 €

- Sauternes 1er Grand Cru Classe
- RVF ***** en 2002 : est parti pour une vie presque éternelle...
- Considéré comme l'un des meilleurs millésimes
- Variation prix actuel Vs prix primeur : + 20 %
- Variation prix actuel 2001 Vs prix primeur 2020 : + 28 %

