

Dégustation des primeurs du HAUT-BENAUGE

Les viticulteurs du Haut-Benauge accueillent des étudiants bordelais

à la Maison des Vins de l'Entre-deux-Mers, à La Sauve Majeure, samedi 7 avril 2018.

Discours de Benoît Dubourg, président du Syndicat Viticole du Haut-Benauge

En 2015, 4 viticulteurs ont déclaré du vin blanc moelleux « Bordeaux Haut-Benauge » et 15 du vin blanc sec « Entre-deux-Mers Haut-Benauge ». Nous allons demander les dernières statistiques à l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) des appellations « Bordeaux » et « Bordeaux Supérieur » et à l'ODG de l'appellation « Entre-deux-Mers ».

En 2016, une nouvelle plaquette des vins du Haut-Benauge a été réalisée pour le Syndicat Viticole du Haut-Benauge, par Dorothee Gaye.

En mars 2018, dans un courrier (papier et internet), le Syndicat Viticole du Haut-Benauge a donné son autorisation à Philippe Journu pour que ce dernier dépose la marque « Château de Benauge » auprès de l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle).

Discours de Jacques Gaye, secrétaire du Syndicat Viticole du Haut-Benauge, dégustateur pour le Guide Hachette des Vins et pour Quali-Bordeaux

L'histoire de l'appellation « Haut-Benauge », créée en 1925, se trouve dans la plaquette.

Dans les années 1985-1990, à l'initiative de Guy Ferran et Pierre-Abel Simonneau, anciens président et secrétaire du Syndicat Viticole du Haut-Benauge, des dégustations étaient organisées dans les 9 communes de l'aire d'appellation pour juger la qualité des vins de la dernière récolte (ce que l'on appelle, maintenant, dans le Bordelais, « dégustation des primeurs »). Cela se passait dans les salles des fêtes et les œnologues de la région apportaient des commentaires de synthèse.

La dernière dégustation des vins primeurs du Haut-Benauge a eu lieu en mai 2016, à la Maison des Vins de l'Entre-deux-Mers, à La Sauve. 48 échantillons du millésime 2015, représentant 16 viticulteurs, ont été dégustés : 25 vins rouges, 10 vins rosés, 13 vins blancs secs, pas de blancs moelleux.

Un concours des vins produits entre Dordogne et Garonne (« Challenge des Vins en Entre-deux-Mers ») aura lieu vendredi 13 avril 2018, à Lugasson, au Château Roquefort ; il est organisé par la Communauté des Communes Rurales de l'Entre-deux-Mers.

Dimanche 5 août 2018, dans le cadre d'un hommage à Jean Carrier (ancien viticulteur-conteur de Soullignac) organisé par les Amis de Léo Drouyn, les viticulteurs du Haut-Benauge offriront un vin d'honneur au Château de Benauge, à Arbis.

Jacques Gaye organise des initiations à la dégustation des vins sur les lieux de travail ; la prochaine aura lieu le vendredi 4 mai 2018, au Château de l'Orangerie, à Saint-Félix-de-Foncaude. Vous pouvez le contacter au 05.56.23.66.88. ou gayej@wanadoo.fr

Le livre L'ENTRE-DEUX-MERS dont il est coauteur est en vente à la Maison des Vins de l'Entre-deux-Mers, à La Sauve, et dans les maisons de la presse de notre région (Créon, Targon, Sauveterre-de-Guyenne, Cadillac, ...)

Dégustation des vins du millésime 2017 des 9 communes du Haut-Benauge

42 échantillons (20 blancs secs ; 1 blanc liquoreux ; 17 vins rouges ; 4 vins rosés) présentés par 21 viticulteurs (3 de Targon : Benjamin Mazeau, Patrick Audouit, David Labat ; 3 de Soullignac : Eric Paillet, Michel Dulon, Patrick Boudon ; 4 d'Escoussans : Laurent Descorps, Olivier Cailleux, Benoît Dubourg, Michel Pernette ; 3 de Ladaux : Jérémy Ducourt, Xavier Jaubert, Dominique Lobre ; 1 de Cantois : Jean-Pierre Mano ; 2 d'Arbis : Frédéric Signé,

Jean-Paul Acker ; 2 de Saint-Pierre-de-Bat : Florent Simonneau, Alain Ferran ; 2 de Gornac : Jérôme Trolliet, Jean-Christophe Icard ; 1 de Mourens : famille Béhaghel

4 tables de dégustation à La Sauve : 10 amateurs et 7 professionnels

Table n°1 : *10 vins blancs secs* (3 amateurs et 2 professionnels : Constance Barthier, étudiante ; Ainhava Meyzenc, étudiante ; Emmanuel Gaye, informaticien ; Benoît Dubourg, viticulteur ; Jacques Gaye, œnologue)

Table n°2 : *10 vins blancs secs et 1 vin blanc liquoreux* (3 amateurs et 1 professionnel : Lina Tahour, étudiante ; Thaïs Cohen, étudiante ; Margot Cretal, étudiante ; Daniel Cuesta Cantera, maître de chai)

Table n°3 : *10 vins rouges* (2 amateurs et 2 professionnels : Etienne Desserez, étudiant ; Ugo Roumat, étudiant ; Denis Constantin, technicien-conseiller ; Patrick Audouit, viticulteur-œnologue)

Table n°4 : *7 vins rouges et 4 vins rosés* (2 amateurs et 2 professionnels : M. Aragnouet, étudiant ; M. Belmonte, étudiant ; Henri Ducourneau, œnologue ; Patrick Boudon, viticulteur)

Les étudiants sont bordelais, inscrits à l'U.F.R. Odontologie de l'Université Bordeaux II (chirurgie dentaire). Ce samedi 7 avril 2018, ils faisaient un rallye dans l'Entre-deux-Mers. Benoît Dubourg, président du Syndicat Viticole du Haut-Benauges, les a invités à la dégustation du millésime 2017 quand ils sont passés devant l'abbaye de La Sauve Majeure et la Maison des Vins de l'Entre-deux-Mers. Avant de déguster, Jacques Gaye les a formés à remplir une fiche de dégustation des vins. Il est à noter que Thaïs Cohen a rempli sa fiche en notant seulement les caractères visuels et olfactifs des vins ; elle n'a pas voulu goûter les différents échantillons car elle conduisait une voiture.

Excusés pour leur absence à la dégustation de La Sauve : David Labat (viticulteur à Targon), Pierre-Abel Simonneau (viticulteur à Saint-Pierre-de-Bat), Marie-Françoise Mano (viticultrice à Cantois), Olivier Cailleux (viticulteur à Escoussans), Benjamin Mazeau (viticulteur à Targon), Jean-Louis Caussanel (œnologue), Jean-Louis Olivier (amateur)

20 échantillons de vin blanc sec

N°50 Entre-deux-Mers (Soulignac) 5 dégustateurs (3 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : claire (5/5) // Odeur : moyenne (4/5) ; puissante (1/5) // Caractères de l'odeur : frais (2/5) ; fruité (1/5) ; animal (1/5) // Bouche : souple (5/5) ; acide (5/5) // Commentaires : finale acide (1/5) ; long en bouche (2/5) ; équilibré (2/5) // Notes sur 20 : 13 ; 13 ; 11 ; 12 ; 13 (moyenne : 12,4)

Exemple : long en bouche (2/5) caractère trouvé par 2 dégustateurs sur 5

N°51 (Arbis) 5 dégustateurs (3 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : claire (4/5) ; moyenne (1/5) // Odeur : puissante (5/5) // Caractères de l'odeur : fleuri (1/5) ; fruité (4/5) // Bouche : souple (4/5) ; acide (1/5) // Commentaires : long en bouche (2/5) ; pointe de gaz carbonique (1/5) ; équilibré (3/5) // Notes sur 20 : 16 ; 15 ; 15 ; 15 ; 14 (moyenne : 15,0)

N°52 (Escoussans) 5 dégustateurs (3 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : claire (5/5) // Odeur : moyenne (2/5) ; puissante (3/5) // Caractères de l'odeur : sauvignon (1/5) ; moisissure (1/5) ; champignon (1/5) ; animal (1/5) ; SO₂ (1/5) // Bouche : souple (4/5) // Commentaires : végétal (1/5) ; persistance aromatique faible (2/5) ; plat (2/5) ; nez pas agréable (1/5) ; mou (1/5) // Notes sur 20 : 10 ; 11 ; 7 ; 8 ; 10 (moyenne : 9,2)

N°53 vin bio (Saint-Pierre-de-Bat) 5 dégustateurs (3 amateurs et 2 professionnels)
Couleur : claire (5/5) // Odeur : faible (4/5) ; moyenne (1/5) // Caractères de l'odeur : pomme Granny (4/5) ; fruité (3/5) ; pomme verte (1/5) // Bouche : souple (2/5) ; acide (3/5) // Commentaires : déséquilibré (1/5) ; un peu trop acide (2/5) ; frais (2/5) ; court en bouche (2/5) ; piquant (1/5) ; équilibré (1/5) // Notes sur 20 : 11 ; 11 ; 13 ; 12 ; 12 (moyenne : 11,8)

N°54 (Cantois) 5 dégustateurs (3 amateurs et 2 professionnels)
Couleur : claire (4/5) ; moyenne (1/5) // Odeur : faible (3/5) ; moyenne (2/5) // Caractères de l'odeur : fruits de mer (1/5) ; fruité (2/5) ; sucré (1/5) ; fruit exotique (1/5) ; levures (1/5) // Bouche : souple (3/5) ; acide (2/5) // Commentaires : équilibré (2/5) ; court en bouche (2/5) ; finale acide (1/5) // Notes sur 20 : 12 ; 12 ; 13 ; 13 ; 13 (moyenne : 12,6)

N°55 Entre-deux-Mers (Gornac) 5 dégustateurs (3 amateurs et 2 professionnels)
Couleur : claire (5/5) // Odeur : faible (3/5) ; moyenne (2/5) // Caractères de l'odeur : fruité (2/5) ; pomme (2/5) ; frais (1/5) // Bouche : acide (4/5) // Commentaires : acide (3/5) ; odeur rappelant celle de l'alcool Mamajuana (1/5) ; frais (2/5) ; pas très long en bouche (2/5) // Notes sur 20 : 12 ; 13 ; 12 ; 12 ; 12 (moyenne : 12,2)

N°56 Entre-deux-Mers (Soulignac) 5 dégustateurs (3 amateurs et 2 professionnels)
Couleur : claire (5/5) // Odeur : moyenne (2/5) ; puissante (3/5) // Caractères de l'odeur : épicé (1/5) ; agressif (1/5) ; pas agréable (2/5) ; nez fin (1/5) ; fleuri (1/5) ; SO2 (1/5) // Bouche : souple (1/5) ; amer (4/5) // Commentaires : déséquilibré (1/5) ; pas très agréable (1/5) ; trop de SO2 libre (2/5) ; amer (1/5) // Notes sur 20 : 10 ; 11 ; 7 ; 7 ; 11 (moyenne : 9,2)

N°57 Entre-deux-Mers (Escoussans) 5 dégustateurs (3 amateurs et 2 professionnels)
Couleur : claire (5/5) // Odeur : moyenne (5/5) // Caractères de l'odeur : fleuri, fleurs blanches (2/5) ; floral (2/5) ; sauvignon (1/5) ; fruité (1/5) // Bouche : souple (3/5) ; acide (2/5) // Commentaires : pointe d'acidité (2/5) ; frais (1/5) ; agréable (2/5) ; un peu court en bouche (1/5) ; équilibré (2/5) ; attaque souple (1/5) ; finale acide (1/5) // Notes sur 20 : 13 ; 14 ; 14 ; 14 ; 14 (moyenne : 13,8)

N°58 Entre-deux-Mers (Targon) 5 dégustateurs (3 amateurs et 2 professionnels)
Couleur : claire (5/5) // Odeur : moyenne (3/5) ; puissante (2/5) // Caractères de l'odeur : fruité (4/5) ; fruits exotiques mûrs (1/5) // Bouche : souple (4/5) // Commentaires : bon équilibre (1/5) ; fruité, pêche (2/5) ; frais (1/5) ; long en bouche (2/5) ; du volume (2/5) // Notes sur 20 : 16 ; 16 ; 16 ; 16 ; 16 (moyenne : 16,0)

N°59 Entre-deux-Mers Haut-Benauges (Targon) 5 dégustateurs (3 amateurs et 2 professionnels)
Couleur : claire (4/5) // Odeur : puissante (4/5) // Caractères de l'odeur : agrumes mûrs (3/5) ; fruité (2/5) ; très bon fruité (1/5) ; fleurs blanches (1/5) // Bouche : souple (2/5) ; acide (2/5) // Commentaires : bon équilibre (1/5) ; finale pas très agréable (2/5) ; l'acidité prend le dessus en fin de bouche (4/5) ; souple (1/5) // Notes sur 20 : 14 ; 14 ; 12 ; 12 ; 14 (moyenne : 13,2)

N°60 Bordeaux (Escoussans) 4 dégustateurs (3 amateurs et 1 professionnel)
Couleur : claire (3/4) ; moyenne (1/4) // Odeur : moyenne (1/4) ; puissante (3/4) // Caractères de l'odeur : herbacé (3/4) ; fruité (1/4) ; un peu réduit (1/4) ; un peu hydrocarbure (1/4) // Bouche : acide (1/4) ; amer (2/4) // Commentaires : fort en bouche (1/4) ; bonne attaque (1/4) ; assez gras (1/4) ; acidité un peu marquée (1/4) ; un peu de verdure en bouche (1/4) // Notes sur 20 : 11 ; 10 ; 14 ; 13 (moyenne : 12,0)

N°61 (Ladaux) 4 dégustateurs (3 amateurs et 1 professionnel)

Couleur : claire (4/4) // Odeur : moyenne (3/4) ; puissante (1/4) // Caractères de l'odeur : fruité (4/4) ; fruits à chair blanche (1/4) ; minéral, crayeux (1/4) ; frais (1/4) // Bouche : souple (3/4) ; un peu acide (1/4) // Commentaires : plus agréable en bouche qu'au nez (1/4) ; souple (1/4) ; bouche agréable (1/4) ; équilibré (1/4) ; finale acide (1/4) // Notes sur 20 : 15 ; 15 ; 16 ; 15 (moyenne : 15,25)

N°62 Entre-deux-Mers Haut-Benauges (Mourens) 4 dégustateurs (3 amateurs et 1 professionnel)

Couleur : claire (3/4) ; moyenne (1/4) // Odeur : moyenne (4/4) // Caractères de l'odeur : boisé (2/4) ; floral (2/4) ; mie de pain (1/4) ; fleur d'acacia (1/4) // Bouche : acide (2/4) // Commentaires : fruité en bouche (1/4) ; un peu dilué (1/4) ; acidité marquée (1/4) ; un peu perlant (2/4) // Notes sur 20 : 14 ; 13 ; 10 ; 15 (moyenne : 13,0)

N°63 Bordeaux (Soulignac) 4 dégustateurs (3 amateurs et 1 professionnel)

Couleur : claire (1/4) ; moyenne (3/4) // Odeur : puissante (4/4) // Caractères de l'odeur : oignon (2/4) ; hydrocarbure (1/4) ; un peu réduit (1/4) ; boisé (2/4) // Bouche : acide (2/4) ; amer (2/4) ; souple (1/4) // Commentaires : souple, attaque assez ronde (1/4) ; équilibré (1/4) ; long en bouche (1/4) ; finale un peu métallique (1/4) ; odeur de réduction (1/4) ; difficile à juger pour un amateur (1/4) // Notes sur 20 : 10 ; 8 ; 12 ; 10 (moyenne : 10,0)

N°64 (Arbis) 4 dégustateurs (3 amateurs et 1 professionnel)

Couleur : moyenne (4/4) // Odeur : moyenne (3/4) ; puissante (1/4) // Caractères de l'odeur : floral (3/4) ; fleurs blanches (1/4) ; poire (1/4) ; frais (1/4) ; fenouil (1/4) // Bouche : amer (2/4) ; acide (1/4) // Commentaires : belle attaque (1/4) ; un peu crayeux (1/4) ; finale acide (1/4) ; plus agréable au nez qu'en bouche (2/4) ; pétille un peu sur la langue (1/4) // Notes sur 20 : 13 ; 10 ; 14 ; 13 (moyenne : 12,5)

N°65 (Ladaux) 4 dégustateurs (3 amateurs et 1 professionnel)

Couleur : claire (1/4) ; moyenne (3/4) // Odeur : moyenne (1/4) ; puissante (3/4) // Caractères de l'odeur : floral (4/4) ; pollen (1/4) ; fruité (1/4) ; herbes aromatiques (1/4) ; brioche (1/4) // Bouche : souple (2/4) ; amer (1/4) // Commentaires : souple en bouche (2/4) ; un peu dilué, manque de chair (1/4) ; odeur très agréable (1/4) // Notes sur 20 : 16,5 ; 15 ; 12 ; 13 (moyenne : 14,1)

N°66 vin bio (Soulignac) 4 dégustateurs (3 amateurs et 1 professionnel)

Couleur : claire (1/4) ; moyenne (2/4) ; foncée (1/4) // Odeur : moyenne (1/4) ; puissante (3/4) // Caractères de l'odeur : aromatique (1/4) ; buis (1/4) ; genêt (1/4) ; très frais, mentholé (1/4) ; épicé (2/4) // Bouche : acide (3/4) // Commentaires : belle attaque (1/4) ; bouche ample (1/4) ; perlant (2/4) // Notes sur 20 : 10 ; 8 ; 15 ; 14 (moyenne : 11,75)

N°67 vin bio Entre-deux-Mers Haut-Benauges (Saint-Pierre-de-Bat) 4 dégustateurs (3 amateurs et 1 professionnel)

Couleur : claire (2/4) ; moyenne (2/4) // Odeur : moyenne (4/4) // Caractères de l'odeur : fruité (2/4) ; floral (2/4) ; frais (1/4) ; sucré (1/4) ; fruits cuits (1/4) ; brioche (1/4) ; un peu caramel (1/4) ; boisé (1/4) // Bouche : souple (3/4) // Commentaires : dilué (1/4) ; finale un peu brûlante (1/4) ; boisé (1/4) ; épicé (1/4) // Notes sur 20 : 15 ; 16 ; 10 ; 12 (moyenne : 13,25)

N°68 (Ladaux) 4 dégustateurs (3 amateurs et 1 professionnel)

Couleur : claire (4/4) // Odeur : moyenne (1/4) ; puissante (3/4) // Caractères de l'odeur : champignon frais (2/4) ; levure de boulanger (2/4) ; boisé (1/4) ; un peu réduit (1/4) ; oignon (1/4) ; fruit sec à coque (1/4) // Bouche : amer (1/4) ; acide (2/4) // Commentaires : belle attaque (1/4) ; plaisant en bouche (1/4) ; acidité marquée (1/4) // Notes sur 20 : 12 ; 8 ; 13 ; 10 (moyenne : 10,75)

N°69 (Gornac) 4 dégustateurs (3 amateurs et 1 professionnel)

Couleur : claire (2/4) ; moyenne (2/4) // Odeur : puissante (4/4) // Caractères de l'odeur : épicé (1/4) ; fruité (1/4) ; fruit de la passion (1/4) ; buis (1/4) ; genêt (1/4) // Bouche : souple (1/4) // Commentaires : bouche assez souple (1/4) ; un peu court en fin de bouche (1/4) // Notes sur 20 : 11 ; 11 ; 10 ; 11 (moyenne : 10,75)

1 échantillon de vin blanc liquoreux

N°1 Cadillac (Soulignac) 2 dégustateurs (1 amateur et 1 professionnel)

Caractères de l'odeur : poire ; coing ; peau d'orange confite // Bouche : assez gras ; pas brûlant // Moyenne des notes sur 20 : 17

17 échantillons de vin rouge

N°10 (Escoussans) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : moyenne (3/4) ; foncée (1/4) // Odeur : moyenne (4/4) // Caractères de l'odeur : fruité (2/4) ; frais (1/4) ; floral (1/4) // Bouche : souple (2/4) ; amer (2/4) // Commentaires : vin équilibré (1/4) ; moyen en bouche (1/4) ; assez bon volume (1/4) ; tanins fondus (1/4) // Notes sur 20 : 12 ; 12 ; 11 (moyenne : 11,6)

N°11 (Soulignac) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : claire (1/4) ; moyenne (2/4) ; foncée (1/4) // Odeur : faible (2/4) ; moyenne (2/4) // Caractères de l'odeur : épicé (2/4) ; fruité (1/4) ; un peu fermé (1/4) // Bouche : souple (1/4) ; acide (2/4) // Commentaires : manque d'enrobage (1/4) ; tanins un peu astringents en finale (1/4) ; acidité marquée (1/4) // Notes sur 20 : 15 ; 11 ; 11 (moyenne : 12,3)

N°12 (Arbis) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : claire (3/4) ; moyenne (1/4) // Odeur : faible (3/4) ; moyenne (1/4) // Caractères de l'odeur : épicé (3/4) ; floral (1/4) ; fumé (1/4) // Bouche : manque d'enrobage (1/4) ; acide (3/4) // Commentaires : faible en bouche (1/4) ; riche en tanins, un peu agressifs (1/4) // Notes sur 20 : 10 ; 13 ; 10 (moyenne : 11,0)

N°13 (Escoussans) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : claire (4/4) // Odeur : faible (1/4) ; moyenne (3/4) // Caractères de l'odeur : épicé (2/4) ; sucré (1/4) ; amylique (1/4) ; boisé (1/4) // Bouche : structure faible (1/4) ; souple (3/4) // Commentaires : boisé dominant (1/4) ; de la matière (1/4) ; attaque souple (1/4) ; astringence en finale (1/4) // Notes sur 20 : 11 ; 12 ; 11 (moyenne : 11,3)

N°14 Bordeaux supérieur (Targon) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : foncée (4/4) // Odeur : moyenne (3/4) ; puissante (1/4) // Caractères de l'odeur : épicé (1/4) ; fruité (2/4) ; boisé (2/4) // Bouche : bonne structure (1/4) ; bons tanins (1/4) ; amer (3/4) // Commentaires : tannique (1/4) ; note boisée (1/4) ; prometteur (1/4) ; bon volume (1/4) ; de la longueur (1/4) // Notes sur 20 : 16 ; 11 ; 16 ; 13 (moyenne : 14,0)

N°15 Bordeaux supérieur (Targon) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : foncée (4/4) // Odeur : faible (1/4) ; moyenne (2/4) ; puissante (1/4) // Caractères de l'odeur : animal (1/4) ; fruité (2/4) ; fermé (1/4) // Bouche : bon volume (1/4) ; tanins un peu verts (1/4) ; souple (3/4) // Commentaires : bonne longueur (1/4) ; très prometteur (1/4) ; bonne structure (1/4) ; tanins assez fondus (1/4) // Notes sur 20 : 14 ; 16 ; 17 ; 15 (moyenne : 15,5)

N°16 Bordeaux (Targon) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : moyenne (1/4) ; foncée (3/4) // Odeur : faible (1/4) ; moyenne (2/4) ; puissante (1/4) // Caractères de l'odeur : floral (3/4) ; boisé (2/4) ; fruité (1/4) // Bouche : de la sucrosité (1/4) ; souple (3/4) // Commentaires : assez tannique (1/4) ; puissant en bouche (1/4) ; bonne structure (1/4) ; tanins fondus (1/4) // Notes sur 20 : 15 ; 18 ; 16 ; 15,5 (moyenne : 16,1)

N°17 Bordeaux supérieur (Targon) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : moyenne (3/4) ; foncée (1/4) // Odeur : moyenne (2/4) ; puissante (2/4) // Caractères de l'odeur : animal (1/4) ; frais (1/4) ; épicé (1/4) ; fruité (1/4) // Bouche : bonne structure (1/4) ; amer (2/4) ; souple (2/4) // Commentaires : tannique (1/4) ; bonne longueur en bouche (1/4) ; bonne structure (1/4) ; petite astringence en finale (1/4) // Notes sur 20 : 14 ; 16 ; 15 ; 14 (moyenne : 14,75)

N°18 (Ladaux) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : moyenne (4/4) // Odeur : moyenne (2/4) ; puissante (2/4) // Caractères de l'odeur : épicé (1/4) ; animal (2/4) ; note de poivron vert IBMP (1/4) // Bouche : manque de finesse (1/4) ; acide (2/4) ; souple (1/4) // Commentaires : assez bonne structure (1/4) ; finale un peu végétale (1/4) // Notes sur 20 : 12 ; 12 ; 12 (moyenne : 12,0)

N°19 Bordeaux supérieur (Soulignac) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : moyenne (2/4) ; foncée (2/4) // Odeur : moyenne (3/4) ; puissante (1/4) // Caractères de l'odeur : épicé (3/4) ; fruité (1/4) ; boisé (1/4) ; fermé (1/4) // Bouche : tanins peu réactifs (1/4) ; acide (3/4) // Commentaires : tannique (1/4) ; longueur en bouche moyenne (1/4) ; note boisée (1/4) ; bonne attaque (1/4) ; tanins rugueux (1/4) ; note fraîche (1/4) // Notes sur 20 : 14 ; 13 ; 13 (moyenne : 13,3)

N°20 (Escoussans) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : moyenne (4/4) // Odeur : moyenne (3/4) ; puissante (1/4) // Caractères de l'odeur : fruité (2/4) ; épicé (2/4) ; un peu fermé (1/4) ; légèrement boisé (2/4) ; sucré, vanillé (1/4) // Bouche : amer (1/4) ; souple (3/4) // Commentaires : rond, souple (2/4) ; amer en finale (1/4) ; jolie souplesse à l'attaque (1/4) ; structure moyenne (1/4) ; équilibré (1/4) ; astringent (1/4) ; long en bouche (1/4) ; excellent goût boisé (1/4) // Notes sur 20 : 15 ; 14 ; 14 ; 13 (moyenne : 14,0)

N°21 (Arbis) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : claire (2/4) ; moyenne (2/4) // Odeur : moyenne (4/4) // Caractères de l'odeur : fruité (2/4) ; un peu végétal (2/4) ; clou de girofle (1/4) ; vanillé (1/4) ; épicé (1/4) // Bouche : amer (2/4) ; souple (3/4) // Commentaires : souple, rond à l'attaque (2/4) ; structure faible (1/4) ; maigre (1/4) ; un peu sec (1/4) ; belle sucrosité (1/4) ; du volume (1/4) ; tanins légers (1/4) ; alcooleux (1/4) ; peu d'arômes (1/4) // Notes sur 20 : 10 ; 10 ; 13 ; 10 (moyenne : 10,75)

N°22 (Soulignac) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : faible (1/4) ; moyenne (2/4) ; foncée (1/4) // Odeur : faible (1/4) ; moyenne (3/4) // Caractères de l'odeur : fruité (2/4) ; épicé (1/4) ; un peu fermé (1/4) ; noix de coco (1/4) ; animal (1/4) // Bouche : amer (1/4) ; souple (3/4) ; acide (1/4) // Commentaires : de la rondeur (2/4) ; long (2/4) ; tannique (1/4) ; gras (1/4) ; souple (1/4) ; belle structure (1/4) ; intéressant (1/4) ; du volume (2/4) // Notes sur 20 : 13 ; 11 ; 15 ; 14 (moyenne : 13,25)

N°23 Petit Verdot (Escoussans) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : foncée (4/4) // Odeur : moyenne (2/4) ; puissante (1/4) // Caractères de l'odeur : fruits mûrs, concentrés (1/4) ; net (1/4) ; fruits rouges (1/4) ; fruité (2/4) // Bouche : souple (4/4) // Commentaires : rond, souple (1/4) ; du volume (2/4) ; gras (1/4) ; attaque ferme

(1/4) ; tanins présents (1/4) ; à attendre (1/4) ; long (1/4) ; très fruité (1/4) ; agréable (1/4) // Notes sur 20 : 16 ; 16 ; 16 ; 16 (moyenne : 16,0)

N°24 Merlot (Escoussans) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : moyenne (3/4) ; foncée (1/4) // Odeur : moyenne (3/4) ; puissante (1/4) // Caractères de l'odeur : savonneux, pas net (1/4) ; boisé (3/4) ; assez fin (1/4) ; fruité (1/4) // Bouche : souple (4/4) // Commentaires : plat, mou (3/4) ; manque de caractère (1/4) ; tendre à l'attaque (1/4) ; de la souplesse (1/4) ; tanins moyens (1/4) ; notes épicées (1/4) ; peu d'arômes (1/4) // Notes sur 20 : 11 ; 12 ; 15 ; 11 (moyenne : 12,25)

N°25 (Ladaux) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : moyenne (2/4) ; foncée (2/4) // Odeur : moyenne (3/4) ; puissante (1/4) // Caractères de l'odeur : fruité (2/4) ; poivron rouge (1/4) ; végétal (1/4) // Bouche : acide (1/4) ; souple (3/4) // Commentaires : de la matière (1/4) ; souple (1/4) ; attaque assez dure (1/4) ; tanins rustiques (1/4) ; à travailler (1/4) ; court, faible (1/4) ; tannique (1/4) ; du volume (1/4) ; alcooleux (1/4) // Notes sur 20 : 12 ; 12 ; 13 ; 13 (moyenne : 12,5)

N°26 (Gornac) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : claire (2/4) ; moyenne (2/4) // Odeur : moyenne (4/4) // Caractères de l'odeur : fruité (2/4) ; poivron, végétal (1/4) ; fermé (1/4) // Bouche : souple (4/4) // Commentaires : souple (1/4) ; sec (1/4) ; court en finale (2/4) ; sucrosité à l'attaque (1/4) ; tanins durs, granuleux (1/4) ; long (1/4) ; léger en bouche (1/4) ; très bon au nez et en bouche (1/4) // Notes sur 20 : 15 ; 13 ; 14 ; 12 (moyenne : 13,5)

4 vins rosés

N°40 (Targon) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : claire (4/4) // Odeur : faible (1/4) ; moyenne (3/4) // Caractères de l'odeur : fruité (4/4) ; floral (2/4) ; légèrement fermé (1/4) // Bouche : acide (2/4) ; souple (3/4) ; amer (1/4) // Commentaires : du volume (1/4) ; pointe d'acidité (2/4) ; bon équilibre (2/4) ; retour fruité (1/4) ; attaque souple (1/4) ; pointe d'amertume (1/4) ; long en bouche (2/4) // Notes sur 20 : 14 ; 15 ; 14 ; 13 (moyenne : 14,0)

N°41 (Ladaux) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : moyenne (4/4) // Odeur : moyenne (4/4) // Caractères de l'odeur : fruité (2/4) ; pointe végétale (1/4) ; fruits rouges (1/4) ; frais (1/4) ; boisé (1/4) // Bouche : acide (1/4) ; souple (3/4) // Commentaires : souple, rond (3/4) ; court en bouche (2/4) ; gourmand (1/4) ; fruité (1/4) ; peu de volume, léger (1/4) // Notes sur 20 : 12 ; 14 ; 15 ; 12 (moyenne : 13,25)

N°42 (Ladaux) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : claire (2/4) ; moyenne (2/4) // Odeur : faible (1/4) ; moyenne (2/4) ; puissante (1/4) // Caractères de l'odeur : floral (2/4) ; fruité (2/4) ; chiffon mouillé, réducteur (1/4) // Bouche : souple (3/4) ; acide (1/4) // Commentaires : souple, rond (2/4) ; équilibré (2/4) ; assez long (2/4) ; milieu de bouche creux (1/4) ; finale amère (1/4) // Notes sur 20 : 12 ; 11 ; 12 ; 13 (moyenne : 12,0)

N°43 (Soulignac) 4 dégustateurs (2 amateurs et 2 professionnels)

Couleur : claire (1/4) ; moyenne (3/4) ; orangé (1/4) // Odeur : faible (1/4) ; moyenne (3/4) // Caractères de l'odeur : végétal (2/4) ; lourd (1/4) ; fermentaire (1/4) ; poivron rouge (1/4) ; frais (1/4) ; boisé (1/4) // Bouche : amer (3/4) ; souple (2/4) // Commentaires : souple, rond (2/4) ; amer en finale (2/4) ; encore louche, levures (2/4) ; arrière-goût astringent (1/4) // Notes sur 20 : 10 ; 9 ; 13 ; 12 (moyenne : 11,0)

Les organisateurs ont tenu à reporter toutes les notes des dégustateurs. Car il est parfois difficile de faire une synthèse – ce qui fait le charme du « goût du vin » et chaque dégustateur possède sa propre cartographie de sensibilité

Commentaires des chefs de table (Benoît Dubourg, Daniel Cuesta Cantera, Patrick Audouit, Henri Ducourneau, Patrick Boudon)

Le millésime 2017 a été marqué par la gelée du printemps dernier : faibles rendements dans les parties basses du vignoble ; acidité marquée dans certains échantillons de vin blanc sec ; quelques vins rouges manquant un peu de structure.

Cependant, des vinifications bien maîtrisées ont fait ressortir des vins aromatiques et fins pour les blancs secs et concentrés et fruités pour les rouges.

Les qualités se portent surtout sur le fruité au nez et la longueur en bouche.

Les tables des dégustateurs étaient homogènes. Autrement dit, les goûts et les conclusions des amateurs et des professionnels se rejoignent.

En conclusion, les organisateurs de la dégustation des vins primeurs du Haut-Benauges inviteront, dans les années à venir, des amateurs – d'autant plus qu'ils peuvent donner une suite à la dégustation en faisant visiter les chais des viticulteurs, toujours proches du riche patrimoine historique et dans un paysage « jardin de Bordeaux ».

Le Syndicat Viticole du Haut-Benauges remercie le Syndicat Viticole de l'Entre-deux-Mers pour le prêt de la salle, dénommée « Grange dîmière de l'abbaye ».