

Atelier N°9: 1^{er} vin / 2^{ème} vin

château Picque Caillou, 16 janvier 2024



Déroulé de la séance

Atelier N° 9 . 1er et 2ème vin. 16 janvier 2024

1	Olivier (offert) 2019
2	Dauphin d'Olivier (offert) 2019
3	La Lagune 2016 *
4	Moulin de la Lagune 2016 *
5	Phélan Ségur 2017 *
6	Franck Phélan 2017 *
7	La Tour Figeac 2019 *
8	Esquisse de La Tour Figeac 2019 *
6 (convivialité)	Lagrange Martillac blanc (offert)
	Château Langlet blanc (offert)

1. Concept du second vin
2. Quels critères de choix 1^{er}/2^{ème} vin ? (feuille)
3. Dégustation.
 - Par château
 - À l'aveugle
 - Ordre différent du tableau ci-contre
 - Vins notés (un N° /dégustateur)
 - Consignation des commentaires (pour compte rendu diaporama sur le site et FB
4. Conclusion

1. Concept du second vin.

- Second vin : c'est une **spécificité bordelaise**
- Déclassement ? Ou prélude au 1^{er} vin ce qui suppose du soin ?
- Entre dans la **stratégie de la construction et de la préservation de l'image** des grands crus classés : objectif de valoriser malgré tout des lots secondaires mais aussi de construire une image solide du premier vin.
- **Soin apporté à la vinification** du second vin : car volonté que celui-ci participe à l'image de marque.
- Histoire : **1874**, pour la date de création du second vin du château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande.
- 1902, c'est au tour de Léoville Las Cases (« Clos du Marquis » aujourd'hui « Le Petit Lion »)
- 1908, « Pavillon Rouge de Margaux »
- les **années 1980 : généralisation des seconds vins**. Les châteaux ont considéré qu'ils pouvaient eux-mêmes vendre à meilleur prix leur vin « déclassés » plutôt que de le vendre au négoce. L'idée a été d'apporter de la plus value à ce 2^{ème} vin, un vin produit sur le même terroir que celui du château, dans une stratégie marketing **d'initiation à la marque**... à un prix plus accessible (les prix des grands bordeaux avaient commencé à flamber dans ces années là et des consommateurs avaient commencé à se détourner).
- Et ce qui n'est pas jugé digne d'entrer dans le second vin ? → vendu au négoce ou 3^{ème} vin.
- Le **nom du second vin**: choisi pour rappeler la marque du château classé.

<https://www.terredevins.com/actualites/cest-quoi-un-second-vin>

<https://www.idealwine.net/grands-crus-de-bordeaux-quest-quun-second-vin/>

Attention aux
affichages
ambigus

Maucaillou condamné pour « pratiques commerciales trompeuses » : le *Bordeaux de Maucaillou*, devenu le B par Maucaillou, dont les raisins n'étaient pas issus de cette propriété viticole.

Et puis ...

L'achat de vignes par un GCC n'est pas rattaché à l'assiette foncière du classement 1855, mais aux limites de l'appellation sur laquelle le château se trouve. Le château peut donc étendre sa surface de production, à condition que les acquisitions soient dans l'aire d'appellation à laquelle il appartient. Le risque est d'être tenté de produire davantage de 1^{er} vin en y intégrant des vins issus de parcelles nouvellement acquises et qui peuvent être moins qualitatives. Intérêt des châteaux à se discipliner pour ne pas perdre leur réputation ...

Exemple qui illustre cette problématique de la croissance des surfaces viticoles d'un château: La Tour Carnet qui est passé de 47 ha en 1855 à 225 en 2022. Comment a-t-il conservé une identité ? Quel est la nouvelle stratégie pour cela ?





2. Les critères qui dictent la distribution 1^{er} vin / 2^{ème} vin au moment des assemblages.

A ma feuille ! Je cherche ...

Critères de sélection.

- **Qualité des raisins**: maturité du raisin liée à l'exposition de la parcelle, du terroir, d'une date des vendanges mal choisie. Les cépages ne se comportent pas de la même manière selon la météo
- **Âge des vignes**: les vignes jeunes servent souvent le second vin.
- **Qualité du terroir (les parcelles)**: faiblesse du terroir qq soit le cépage / lorsque le parcellaire n'a pas bien été étudié, des cépages peuvent se retrouver sur un sol qui ne leur est pas adapté. = second vin
- **Aptitude à l'élevage en fût**. Proportion de bois neuf + durée calculés en fonction de l'aptitude à intégrer cet élevage.
- **Ces caractéristiques ont un impact sur les objectifs commerciaux**: Premier vin souvent destiné à une garde plus longue pour atteindre son apogée. Second vin est généralement conçu pour être apprécié plus jeune = une option plus abordable en terme de prix pour un vin qui a la réputation d'avoir en réduction les caractéristiques du premier vin.
- La clé de distribution 1^{er} vin / 2^{ème} vin / et parfois 3^{ème} vin **met en jeu la réputation** du château par le levier stratégique du **respect et de la conservation dans la durée de l'identité** de ses vins. => sens des responsabilités et quelle prise de risques ? Jusqu'où peut-on aller pour le premier vin ?



3. Dégustation

Château A

- Vin A.1
- Notation

- Vin A.2
- Notation

Château B

- Vin B.1
- Notation

- Vin B.2
- Notation



Château C

- Vin C.1
- Notation

- Vin C.2
- Notation

Château D

- Vin D.1
- Notation

- Vin D.2
- Notation

Château A : La Tour Figeac 2019

<https://latourfigeac.fr/>

Encépagement: 65 % merlot + 35 % cab Franc (mais projet replantation 2ha merlot → cab franc)

- Vin A.1 : esquisse de La Tour Figeac 2019
- Notation CODaM : **11,94**
- Prix: 20 €
- 63% merlot + 37 % cab franc
- 12 000 bouteilles = 24 %
- Barriques pendant 15 mois en barriques dont 0% neuve

- Vin A.2 La Tour Figeac 2019
- Notation CODaM: **13,39**. (93/94 Terre de Vins voir ci-dessous)
- Prix : 41 €
- 65 % merlot + 35 % cab franc
- 39 000 bouteilles = 76 %
- barriques de 400l et des amphores

Nez un peu confituré sur la mûre, torrédaction, réglisse douce
Bouche avec de la fraîcheur, un peu minérale, mais aussi sur le petit fruit rouge: c'est croquant et gourmand

Nez: torrifié, fruits noirs et une pointe d'exotisme.
Bouche: charnue, boisée (intégré), vin gourmand, de la rondeur, sur le fruit rouge également.

Château La Tour Figeac 93-94

Si le nez demeure discret, mais avec des arômes de cerise et de noyau, la bouche ronde et opulente sans être très massive offre un vin raccord avec son terroir, il est fondant, sur la douceur, d'une grande buvabilité donnant dès maintenant du plaisir.

Château B: Olivier 2019

Encépagement : cabernet sauvignon à 40 %, le merlot à 58 % et le petit verdot à 2 %.

- Vin B.1 : Olivier 2019 (1^{er} vin)
- Notation CODaM : **13** (T de V: 94/100 voir encart sur fond rouge)
- 60 % merlot + 40 % cab sauv
- 35 % barriques neuves.

- Vin B.2: Dauphin d'Olivier 2019
- Notation : 12,39
- 55 % cab sauv + 41 % merlot + 4% pv
- 35 % barriques neuves
- « ce que l'on ne veut pas dans le 1^{er} vin ». « Pas forcément des sols moins qualitatifs, nous n'avons pas de parcelles historiquement dédiées au 2^{ème} vin »

Nez: cendre froide, et mûre, groseille.
Bouche: tendue et fraîche, droite et presque rigoureuse. En limite d'extraction pour certains. Typée cabernet sauvignon (et pourtant majorité de merlot)

Nez: Menthol, feuille de laurier.
Bouche: fraîcheur mentholée, cerise noire, et citron jaune en finale + soupçon de zan.

Château Olivier

Cru Classé de Graves
94

Cassis et mûre parmi les fruits noirs du nez, très frais. Le vin déploie au palais sa rondeur, avec une magnifique texture tannique taffetas. La matière présente augure de l'énergie contenue et du grand potentiel de garde. La bouche est concentrée, sur les petites baies noires, les senteurs légèrement épicées de boîte à tabac, et s'allonge en finale sur un poivré délicat. Un millésime parmi les grands où le château Olivier tire profit d'une de ses parcelles sur sol de graves compactes, défrichée en 2004 par Laurent Lebrun : les cabernets s'élèvent vers plus de définition, d'intensité et de fraîcheur.

Château C : La Lagune 2016

Encépagement : cabernet sauvignon (60 %), avec une belle part de merlot (30 %) et du petit verdot (10 %)

- Vin C.1 Moulin de la Lagune 2016
- Notation CODaM : **12,69**
- 60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% petit verdot
- 12 mois en fûts de chêne français dont 40% de bois neuf
- « vignes un peu plus jeunes ». Il n'y a plus de 3^{ème} vin (Melle)

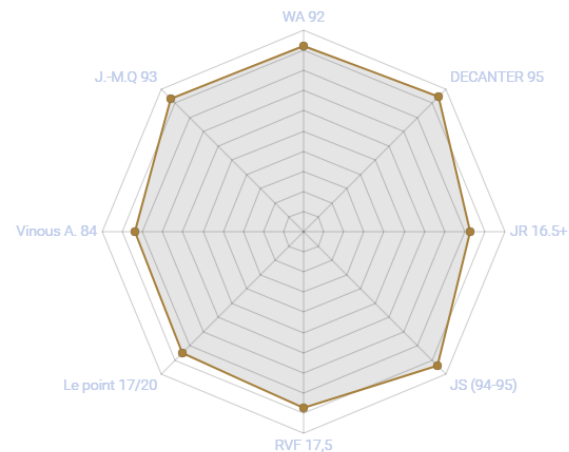
- Vin C.2 La Lagune 2016
- Notation CODaM : **14,44**
- 60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% petit verdot
- barriques de chêne français renouvelées à hauteur de 50% tous les ans

Nez: fumée, torréfaction, vanille et eucalyptus.
Bouche: ample et chaleureuse, gourmande, finale fraîche.

Nez: cuir, fruits rouge confit. .
Bouche: ample et souple tout en apportant de la densité. Fruits rouges bien présents et réglisse douce.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POUR CHÂTEAU LA LAGUNE

NOTES & COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION



QUALITÉ DU MILLÉSIME 2016

18/20



Château D: Phélan Ségur 2017

Encépagement : 58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 1.5% Cabernet Franc

<https://www.phelansegur.com/>

- Vin D.1 Frank Phélan 2017
- Notation CODaM : **11,50**
- 54% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 3% Petit Verdot
- Créé en 1986, Frank Phélan, le second vin du Château porte le nom du fils de Bernard Phélan, fondateur du domaine. Frank Phélan est issu de 15 hectares de vieilles vignes et d'une **sélection de vignes de moins de dix ans**. Il respecte les **valeurs classiques** du Château en exprimant une autre facette de son terroir. Frank Phélan associe un fruit gourmand, intense et croquant à une élégante structure aux tanins soyeux. Il bénéficie d'un élevage de 14 mois. Sa rondeur et sa souplesse lui permettent d'être apprécié dès ses plus jeunes années.

Nez: lactée. Nez pudique, sur la retenue.
Bouche: Un peu saillant, les tanins bien que fins sont peu enrobés. Un manque de charme.

- Vin D.2 Phélan Ségur 2017
- Notation CODaM : 13.
- Assemblage : 65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc
- **2017**: Les zones qui n'ont pas été frappées par le gel pouvaient espérer produire un millésime de bonne qualité mais l'arrière-saison, déjà peu ensoleillée, va connaître de fortes pluies début et mi-septembre. Autrement dit, il y a ceux qui ont eu la sagesse de récolter la majorité de leurs raisins avant les pluies et les autres... Ces derniers ont du affronter d'importants **foyers de pourriture qui ont évidemment eu un impact défavorable sur la qualité des vins.**(idealwine)
- Il semble que le nord du Médoc, **en particulier Saint-Estèphe et Pauillac, se soit distingué dans ce millésime** assez hétérogène. Le sud du Médoc, les Graves et Pessac-Léognan, comme l'ensemble des appellations de la rive droite, ont eu plus de difficultés

Nez: discret, sur les fruits rouges (fraise) et un peu torréfié. Une expression originale sur le sous bois, la feuille mouillée.
Bouche: un peu décevante (millésime ?), un peu forcée.

La Tour Figeac



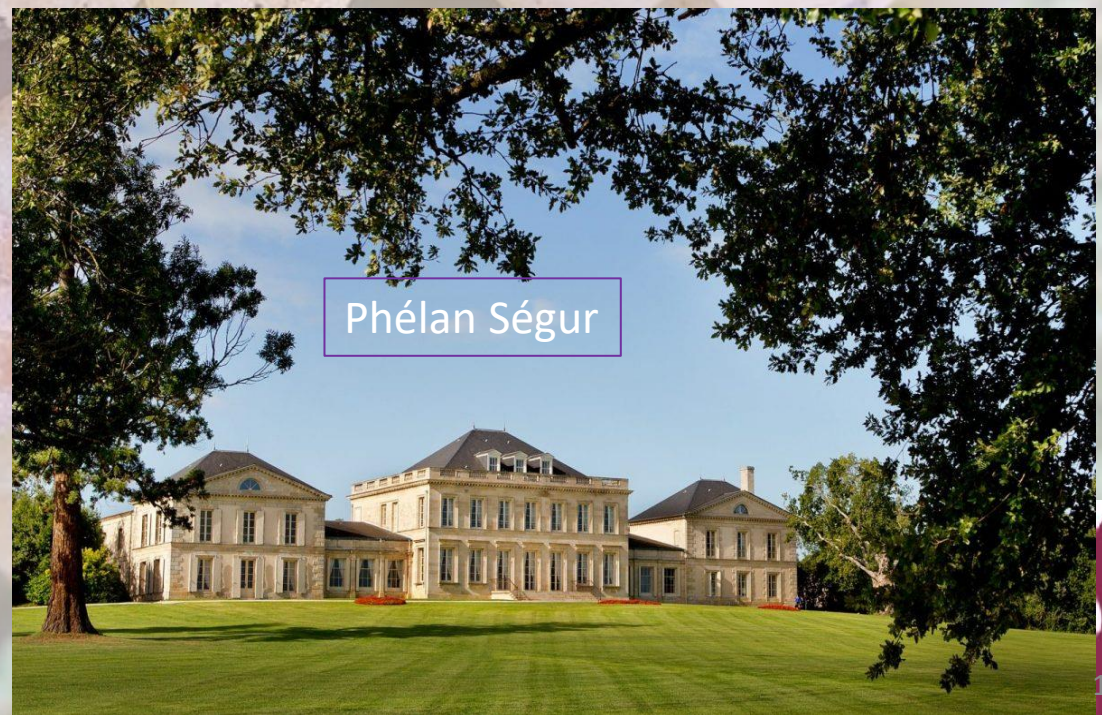
Olivier



La Lagune



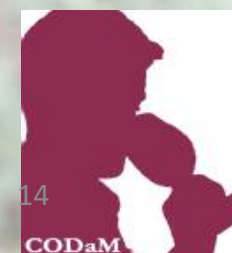
Phélan Ségur



Les identités des vins et leurs notes

[tableau excel notation 1er vin 2ème vin.xlsx](#)

		notes atelier N° 9, 1er vin / 2ème vin 16 janvier 2024																		somme	my: note finale	prix	
CHATEAUX			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
A	A.1	Esquisse de La Tour Figeac 2019 *	12	13	13	12	12	13	12	14	15	16	13	13	14	15	14	14			215	11,94	20,0 €
	A.2	La Tour Figeac 2019 *	14	15	12	13	17	16	13	13	17	17	17	18	15	16	13	15			241	13,39	41,0 €
B	B.1	Olivier (offert) 2019	15	14	14	15	15	15	14	12	16	16	13	15	14	17	14	15			234	13,00	19,0 €
	B.2	Dauphin d'Olivier (offert) 2019	14	13	14	16	15	14	14	12	15	14	12	12	14	14	15	15			223	12,39	31,0 €
C	C.1	Moulin de la Lagune 2016 *	16	14	14	13	13	14	13	13	16	14	13	13	15	15,5	16	16			228,5	12,69	23,0 €
	C.2	La Lagune 2016 *	18	16	16	15	16	16	16	14	18	18	17	17	17	18	15	13			260	14,44	56,0 €
D	D.1	Franck Phélan 2017 *	12	13	12	14	14	16	13	12	14	12	12	12	15	12	11	13			207	11,50	23,5 €
	D.2	Phélan Ségur 2017 *	14	14	14	14	16	14	14	13	15	14	14	13	17	19	15	14			234	13,00	48,0 €
		Moyenne	14,2	13,8	13,4	13,8	14,4	14,4	13,2	12,8	15,8	15,4	13,6	14,2	14,4	15,5	14,4	15	0	0	228,3	12,80	





Quelles conclusions pouvons nous tirer ?

- ???

Temps de Convivialité

Vins offerts par le château La Tour Martillac

- Lagrave Martillac, Pessac Léognan (2^{ème} vin de Latour-Martillac)
- Langlet, Graves, vin produit sur la commune de Cabanac et Villagrains par



CERCLE DE MARTILLAC
Vins de la famille Jean Kressmann

