



Région/Saveurs bordelaises

Vins de Bordeaux, la référence française

Avec plus de 105.000 ha et plus de 50 appellations, entièrement localisé dans la Gironde, le vignoble des vins de Bordeaux est le plus vaste du monde.

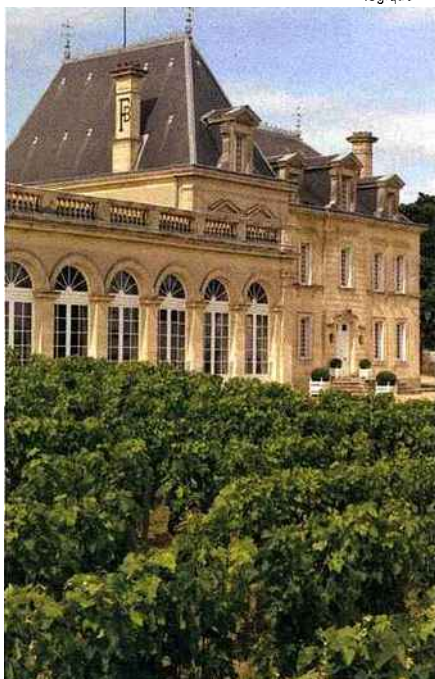
La tradition du vin de cette région remonte au début de l'ère chrétienne, lorsque des guerriers celtes plantent les premiers cépages de «biturica». Mais ce n'est qu'à partir du XVIII^{ème} siècle que le vin issu de ce vignoble conquiert le monde. Diversité de la nature des sols, tantôt sableux, tantôt constitués de graves (sorte de galets et de rocailles), parfois argileux, l'exposition au soleil, la clémence d'un climat très tem-

péré par l'influence du Gulf Stream, la présence d'eau en abondance... tout est réuni pour donner naissance à des breuvages d'une incroyable qualité.

Vaste et varié, le territoire du Bordelais offre des vignobles différents selon leur localisation capable de produire une palette étonnamment large de vins rouges, de blancs secs, moelleux ou liquoreux.

M. et Mme Adams, propriétaires du Château Fonplégade

Chateau Fonplégade est depuis 2009 en conversion biologique



Pourriez-vous nous détailler les caractéristiques de l'appellation Saint-Émilion ?
Les vins du saint-émilionais se caractérisent par leur élégance, leur fruité largement révélé par le cépage Merlot. Le Cabernet franc, qui lui est associé, planté sur les sols plus chauds et calcaires, confère de la fraîcheur, une structure tannique ainsi qu'un bon potentiel de vieillissement au vin. Les propriétés ayant la chance de disposer de vignes sur le fameux plateau calcaire de Saint-Émilion ont leurs vins largement marqués par la minéralité de ce terroir.

Votre domaine est depuis le début de l'année en reconversion biologique, pourquoi un tel choix ?
La conversion en culture biologique est un véritable

choix pour nous. En effet, nous sommes convaincus des effets bénéfiques des produits biologiques sur la santé humaine et l'environnement. C'était donc pour nous une évidence de faire revenir le Château Fonplégade à des méthodes plus respectueuses de l'environnement.

À terme, ce changement aura-t-il une incidence sur les caractéristiques de la production ?
En aucun cas, il n'y aura pas d'incidence négative sur le produit final à terme. Au contraire, nous obtiendrons un vin plus proche de son terroir d'origine où la nature s'exprime pleinement. Ce sera un vin révélant davantage de minéralité et plus ancré sur son terroir.



Avec quoi apprécier les Saint-Émilion ?
Il s'accorde parfaitement avec une pièce de bœuf et plus précisément une entrecôte de bœuf de Bazas, mais aussi un gratin dauphinois.

Quels vins du Bordelais préconisez-vous pour accompagner certains plats de fin d'année ?
Saint-Émilion bien évidemment, Grand Cru Classé d'autant plus pour l'occasion, à bonne température, décanté une bonne heure avant dégustation.



L'une des caractéristiques du vignoble bordelais est son organisation autour de 3 axes fluviaux.

CMB/François Ducasse

On peut les regrouper autour de 6 grandes familles de terroirs :

- **les terroirs de l'AOC Bordeaux** : ils sont présents sur toute la zone viticole de Bordeaux. À la grande variété des sols répondent un grand nombre de cépages parfaitement adaptés. Grâce aux assemblages de ces derniers, les viticulteurs créent des vins qui ont chacun leur personnalité, mais appartiennent à la même famille, avec un style unique : leur bel équilibre entre élégance et puissance. Ils sont la signature de leur terroir ;

- **les terroirs de Médoc & Graves** : la vigne y est plantée dans des sols de galets et graviers bien drainés, sur des terrasses ou des croupes qui emmagasinent la chaleur et la restituent durant la nuit. Le Cabernet-Sauvignon, cépage dominant, y donne des vins amples, virils et complexes, aptes à vieillir ;

- **les terroirs des vins liquoreux** : localisés autour de Sauternes, l'élaboration de ces vins rares est rendue possible par les brouillards précieux nés d'une infime différence de température entre la Garonne et son affluent le Ciron... ils favorisent en effet le développement de la pourriture noble (*botrytis cinerea*) qui transforme les vins en or ;

- **les terroirs des vins blancs secs** : ils incarnent la ren-

Vins en AOC

Bordeaux	de Bordeaux
Bordeaux Supérieur	Castillon Côtes de Bordeaux
Bordeaux Clairnet	Francs Côtes de Bordeaux
Bordeaux Rosé	Graves de Vayres
Crémant de Bordeaux	Sainte-Foy-Bordeaux
Médoc	Saint-Émilion
Haut-Médoc	Saint-Émilion Grand Cru
Listrac-Médoc	Lussac-Saint-Émilion
Margaux	Montagne-Saint-Émilion
Moulis	Saint-Émilion Puisseguin
Pauillac	Saint-Émilion Saint-Georges
Saint-Estèphe	Saint-Émilion Lalande-de-Pomerol
Saint-Julien	Pomerol
Graves	Fronsac
Pessac-Léognan	Canon Fronsac
Blaye	
Blaye Côtes de Bordeaux	
Bourg & Côtes de Bourg	
Cadillac Côtes	

contre heureuse du Sauvignon avec des terres argilo-calcaires entre Garonne et Dordogne. Les vins sont nets, enjoués et fruités ;

- **les terroirs des Côtes de Bordeaux**, accrochés aux coteaux ensoleillés près des fleuves, produisent des vins fruités, corsés avec une rondeur exceptionnelle. Les pentes imposent généralement un travail manuel de la vigne ;

- **les terroirs de Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac** font qu'ici et nulle part ailleurs, le Merlot donne des vins inimitables et somptueux, connus dans le monde entier.

Nouvelle appellation

Depuis quelques mois, une nouvelle appellation a officiellement fait son apparition. En 1985, les vins de Côtes ont décidé de mettre leurs ressources en commun afin de se

doter d'une véritable identité et de communiquer d'une seule voix. L'association des Côtes de Bordeaux était née. En juillet 2007, elle devient l'Union des Côtes de Bordeaux et décide d'accélérer sa force de frappe, en proposant notamment la création d'une nouvelle Appellation d'Origine Contrôlée fédératrice Côtes de Bordeaux. Ce projet ressort d'un constat : la multiplicité des appellations ainsi que le manque de hiérarchisation favorisent une mauvaise reconnaissance des vins de



AOC vins blancs

Blaye Côtes de Bordeaux	Graves	Macaire
Bordeaux & Bordeaux Sec Bourg & Côtes de Bourg	Graves de Vayres	Francs Côtes de Bordeaux
Côtes de Blaye	Pessac-Léognan	Bordeaux
Crémant de Bordeaux	Sainte-Foy-Bordeaux	Graves de Vayres
Entre-Deux-Mers	Barsac	Graves
Entre-Deux-Mers	Bordeaux Haut-Benauges	Supérieures
Haut-Benauges	Bordeaux	Loupiac
Francs Côtes de Bordeaux	Supérieur	Premières Côtes de Bordeaux
	Cadillac	Sainte-Croix-du-Mont
	Cérons	Sainte-Foy-Bordeaux
	Côtes de Bordeaux-Saint-	Sauternes

Côtes, notamment à l'export.

Après 2 ans de pourparlers, le Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national des appellations d'origine approuve le projet des cahiers des charges de la nouvelle AOC Côtes de Bordeaux le 9 mars 2009. Avec cette nouvelle appellation, qui entre donc en vigueur dès le millésime 2008, les Premières Côtes de Blaye, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Castillon et Côtes de Francs s'unissent sous un troc commun : l'AOC Côtes de Bordeaux. La mention pourra cependant être accompagnée d'une dénomination communale pour les vins plus haut de gamme ayant des conditions de production plus restrictives.

Séverine Germain-Guérout



Saint-Émilion Grand Cru

Constitué de 65% de Merlot et de 35% de Cabernet, ce Grand Cru est un trésor de nuances subtiles. La robe est d'un rouge grenat très soutenu avec des nuances violettes. Le nez est puissant et complexe avec des arômes de petits fruits noirs et rouges charmeurs, des notes d'épices comme la cannelle et les amandes grillées. En bouche, c'est un arpegge de notes subtiles et équilibrées de fruits rouges confits autour de tanins soyeux et veloutés. La finale aromatique offre une sensation de longueur et de richesse. Ce vin est le compagnon idéal d'une pièce de bœuf rôtie ou grillée servie avec une poêlée de cèpes. Il fera évidemment merveille sur une persillade d'anguilles à la bordelaise ou avec les gibiers. Château Cantin 2007 peut se boire dès aujourd'hui après avoir été carafé mais saura encore ravir les palais des connaisseurs dans les dix années à venir.

Château Cantin 2007, 18 € environ la bouteille.
33330 Saint-Christophe-des-Bardes
Tél. : 05.57.24.65.73



Pessac-Léognan

Très réduite en quantité, la récolte 2007 est pour le moins atypique dans l'histoire de Château de Fieuzal. Un début de croissance végétative précoce a été quelque peu contrarié par des gelées printanières, ce qui a diminué le potentiel quantitatif de la récolte. Floraison et nouaison ont été étalées sur les mois de mai à juin. S'en est suivi un été frais et humide qui a retardé la maturation des fruits. Providentiels, les mois de septembre et octobre ont permis aux grappes de Merlot, de Cabernet franc, de Cabernet-Sauvignon et de Petit Verdot de parfaire leur maturité. Destiné à être dégusté plus tôt, l'Abeille de Fieuzal rouge se caractérise par des arômes de fruits rouges frais, une robe rouge vif et un toucher tout en souplesse.

Château de Fieuzal, l'Abeille de Fieuzal 2007,
14 € environ la bouteille.
124, avenue de Mont-de-Marsan, 33850 Léognan
Tél. : 05.56.64.77.86

Saint-Estèphe

Le Lafon-Rochet 2007 est composé de 40% de Merlot, 55% de Cabernet-Sauvignon, 3% de Cabernet franc et 2% de Petit Verdot. Il se caractérise par une robe d'un noir profond et un nez de fruits mûrs, de pruneaux, de figues... L'attaque est plutôt souple, ronde et grasse. Le sucre du raisin rejaillit sur le vin et lui donne de la douceur pour habiller une trame aux tanins serrés et une finale beaucoup plus virile. Ce très beau Saint-Estèphe, bien structuré, ira loin dans son évolution. Le Lafon-Rochet 2007 accompagne parfaitement un rôti de bœuf cuit au sel ou encore un velouté d'artichauts aux truffes.

Château Lafon-Rochet 2007, 26 € environ la bouteille.
33180 Saint-Estèphe
Tél. : 05.56.59.32.06



Saint-Émilion Grand Cru

Après un élevage de 16 mois en barriques neuves, Château Fonplégade 2007 est mis en bouteille en juillet 2009. Il est issu d'un assemblage 91% Merlot, 7% Cabernet franc et 2% Cabernet-Sauvignon. Ce millésime 2007 confirme une nouvelle fois le niveau qualitatif du Château Fonplégade et tout le potentiel du domaine. Côté note de dégustation, il se distingue par une robe d'un rouge violacé encore très profond, un nez très précis, dominé par un fruit tendre. Une très belle fraîcheur et une incroyable minéralité sont bien la signature du plateau et des hauts de Côtes de Saint-Émilion. La matière encore jeune est très équilibrée avec des tanins fins et suaves. Dans la lignée de la cuvée 2006, celle de 2007 révélera tout son potentiel après un vieillissement de 8 à 10 ans en cave.

Château Fonplégade 2007, 40 € environ la bouteille.
33330 Saint-Émilion
Tél. : 05.57.74.43.11



Côtes de Castillon

Assemblage subtil de Merlot, de Cabernet franc et de Cabernet-Sauvignon, ce Côtes de Castillon 2006 est typique de son terroir. Il présente une robe couleur rubis sombre et intense aux reflets grenat, signes d'un vin d'une grande personnalité. Le nez dévoile un superbe bouquet aux notes de fruits rouges et laisse deviner de discrets arômes grillés et vanillés. À la dégustation, il délivre des tanins charnus, soulignés par une remarquable fraîcheur. Sa finale offre une belle longueur en bouche. Chapon farci aux morilles, poularde aux marrons, suprême de dinde aux girolles et agneau trouvent leur accord avec le Château Albà, Côtes de Castillon 2006. À boire maintenant, avec un potentiel de garde de 7 ans.

*Château Albà 2006, 13 € environ la bouteille.
4, Grimon, 33350 Saint-Philippe-d'Aiguilhe
Tél. : 05.57.40.69.34*



Margaux

Né d'un assemblage de 41% de Cabernet-Sauvignon, 31% de Merlot, 16% de Cabernet franc et 12% de Petit Verdot, ce vin illustre la distinction et la subtilité des Margaux et s'affirme déjà comme un grand vin de garde. Au nez, une jolie palette de petits fruits noirs viennent soutenir une bouche droite et charnue. Avec une belle minéralité, cette bouche possède une excellente longueur qui lui promet un bel avenir. Ce millésime s'accorde avec un pigeon, un agneau en selle farci aux herbes, des pommes de terre en gratin, une épaule confite peau croustillante. Le Château Marquis d'Alesme 2008 pourra se boire d'ici 3 ans ou après 10 ans en vin de garde.

Château Marquis d'Alesme 2008, 30 € environ la bouteille.

*Labégoce, 33460 Soussans
Tél. : 05.57.88.71.32*



Margaux

Le Château Siran Margaux 2006 est issu d'un assemblage 52% Merlot, 32% Cabernet-Sauvignon et 16% Petit Verdot. En 2006, à partir de la floraison, des conditions climatiques atypiques et parfois extrêmes se sont succédé à toutes les périodes décisives. Dès lors, un écart notable s'est installé entre Merlot et Cabernet-Sauvignon avec notamment un allongement de la durée de la fleur et de la véraison pour ce dernier. Malgré des conditions climatiques fraîches en août, la maturation lente des raisins s'est bien déroulée. Le Château Siran 2006 se distingue au nez par des arômes de framboise et de fruits rouges. En bouche, il se fait puissant et linéaire, velouté avec en finale une belle persistance. Vin de garde, il atteindra son apogée dans 15 à 20 ans.

*Château Siran 2006, 28 € environ la bouteille.
33460 Labarde
Tél. : 05.57.88.34.04*



Médoc Cru Bourgeois

Un vignoble de 16 ha composé d'argile mêlée au calcaire et parfois au sable raconte une vieille sédimentation. Un encépagement qui répond aux typicités exigées, faisant appel à 70% de Cabernet-Sauvignon et 30% de Merlot dans une appellation où le Cabernet se doit être majoritaire. La nouvelle empreinte d'Escot s'impose à foison dans le 2008, un vin qui ne manque pas d'atout et de charme. Il se dévoile par une belle robe grenat et par un nez intense aux arômes de fruits rouges. En bouche, cet agréable Cru Bourgeois exprime, avec ses tanins parfaitement fondus, la rondeur et la souplesse de sa complexité aromatique. Un joli potentiel pour ce vin de plaisir, aux notes féminines, qui reflète un grand millésime et qui redonne au domaine la reconnaissance qu'il mérite.

*Château d'Escot 2008, 10 € environ la bouteille.
33340 Lesparre
Tél. : 05.56.41.06.92*



Moulis-en-Médoc

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc et Petit Verdot, tel est l'assemblage qui a donné naissance à ce millésime 2006. Un Moulis-en-Médoc aussi puissant qu'élégant. Avec sa belle robe d'un grenat profond et un nez révélant des notes de fruits rouges et d'épices douces, le Château Duplessis donne le ton. Celui d'un vin imposant et viril mais avec finesse et élégance. Si l'attaque est charnue et les tanins, bien au rendez-vous, ce Moulis-en-Médoc offre aussi une belle fraîcheur et une finale tout en longueur. Idéalement servi autour de 18°C, il joue des accords avec une côte de bœuf grillée, un curry d'agneau ou encore un risotto aux cépes... Oublié quelques années en cave, ce millésime dévoilera sa personnalité et plus de complexité.

*Château Duplessis 2006, 16 € environ la bouteille.
33480 Moulis-en-Médoc
Tél. : 05.56.58.22.01*



Saint-Julien

Moulin Riche 2006 a tout d'un grand cru 2006 ! Né de l'union du Cabernet-Sauvignon 62%, du Merlot 28%, du Petit Verdot 8% et du Cabernet franc 2%, ce Saint-Julien présente des qualités : équilibre et élégance. D'une robe rubis foncé avec quelques reflets grenat, le Château Moulin Riche révèle un nez riche et intense aux arômes de fruits mûrs avec des tanins ronds et soyeux. Typique de son terroir et élevé dans les mêmes conditions que son «grand frère», l'on retrouve des similitudes dans les traits de «caractère». Cependant, il revendique une forte personnalité et offre une attaque en bouche. Château Moulin Riche 2006, c'est la rencontre de l'élégance et du caractère...

*Château Moulin Riche 2006, 32 € environ la bouteille.
Château Léoville-Poyferré
Le Bourg, 33250 Saint-Julien-Beychevelle
Tél. : 05.56.59.08.30*

