Les Côtes de Bordeaux côté cœur

LE SAVIEZ-VOUS ? UNE BOUTEILLE DE VIN DE BORDEAUX SUR DIX EST UN CÔTES-DE-BORDEAUX.
BLAYE, CADILLAC, CASTILLON ET FRANCS : LES QUATRE SŒURS DE CETTE FAMILLE UNIE ONT UN TALENT FOU !

Dossier réalisé par Anne Serres, photographies DR

Depuis 2009, quatre appellations bordelaises sont réunies sous la bannière d'une AOP, composée d'un nom de famille commun, Côtes de Bordeaux, précédé de leur prénom : Blaye, Cadillac, Castillon et Francs. Elles représentent 10 000 hectares et 900 vignerons qui produisent chaque année 500 000 hectolitres de vin, dont 97 % de rouge. Les propriétés couvrent donc le plus souvent une dizaine d'hectares, ce sont des châteaux et domaines à taille humaine, avec de belles histoires familiales et personnelles à raconter (l'œnotourisme y est d'ailleurs très développé). Les vignerons des Côtes de Bordeaux ont le goût du travail bien fait et l'esprit de famille. Ce même esprit règne entre les quatre sœurs de l'appellation dans le respect de leur diversité d'expression.

Blaye Côtes de Bordeaux, la maritime, sur la rive droite de la Gironde, face au Médoc, est la plus vaste (5 500 hectares pour une production de 250 000 hectolitres). L'alliance de sols frais, à dominante argileuse, et d'un climat sous influence océanique en fait un terroir d'élection pour le merlot (70 % du vignoble) et garantit à ses vins tonus et croquant. Blaye produit aussi des blancs secs à base de sauvignon, sémillon et muscadelle.

Au sud-est de Bordeaux, sur la rive droite de la Garonne, face au terroir des Graves, on trouve l'appellation Cadillac Côtes de Bordeaux (2 000 hectares pour 97 000 hectolitres de vin rouge). Les sols calcaires de Cadillac se mêlent souvent d'argile et sont couverts de graves, des plus fines au plus caillouteuses ; les vins de l'appellation tirent de ces sols drainants leur complexité et leur élégance.

Sur la rive droite de la Dordogne, jouxtant Saint-Émilion, Castillon Côtes de Bordeaux (2 300 hectares et 100 000 hectolitres) se rapproche de Blaye par la suprématie du merlot dans son encépagement. Au contact de sols alluvionnaires qui s'enrichissent d'argile et de marne à mesure qu'on gagne les terroirs de coteaux, l'appellation offre, dans ses vins, une expression aromatique intense sur une structure soyeuse qui fait sa personnalité (et qui lui a valu l'intérêt de grands noms de Saint-Émilion qui ont investi ici).

Enfin, Francs Côtes de Bordeaux, le petit poucet des Côtes (400 hectares), accolé sur le flanc nord de Castillon, produit essentiellement des rouges (la production de blancs secs et liquoreux reste confidentielle) sur des sols particuliers de molasses calcaires, qui leur confèrent souvent une typicité savoureusement épicée.

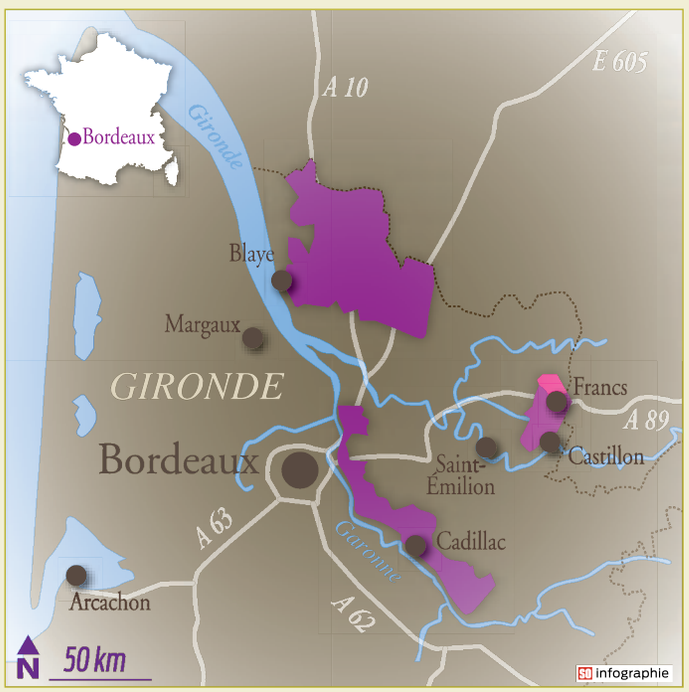
NOTRE JURY

Sylvie Tonnaire, rédacteur en chef de « Terre de vins »
Laure Goy, journaliste à « Terre de vins »
Mathieu Doumenge, journaliste à « Terre de vins »
Laura Bernaulte, journaliste
Jan Bussière, caviste à Bordeaux
Guillaume Cantau, sommelier et responsable vins chez Leclerc Mont-de-Marsan
Serge Charritte, ancien maître de chai du château Haut-Bailly
Xi Chen, acheteur
Pascal Hénot, œnologue conseil
Pascale Laroche, œnologue et fondatrice des Ateliers de Bardins
Audrey Martinez, œnologue et blogueuse
Antoine Médeville, œnologue et propriétaire viticole
Scottie Millot, sommelière conseil
Thomas Mommereau, négociant et acheteur
Sarah Moran, sommelière conseil
Anne Serres, journaliste et formatrice en dégustation
Hervé Soupet, acheteur vins chez Auchan
Quentin Vallet, fondateur du Diplomate, et collaborateur des Crus classés de Graves
François Villemin, sommelier à Bordeaux

MÉTHODOLOGIE

L'appel à échantillons a été géré par le syndicat de chaque appellation et coordonné par l'Union des Côtes de Bordeaux. Nous avions demandé uniquement des vins rouges, à la vente sur le marché français en mars 2016, sans contrainte de prix ni de millésime. Nous avons reçu 130 échantillons qui ont été dégustés à l'aveugle le 8 janvier dernier dans le cadre fabuleux du château Biac en appellation Cadillac Côtes de Bordeaux. Chaque échantillon était identifié par son numéro d'anonymat, son appellation et son millésime. Six jurys de trois ou quatre dégustateurs ont dégusté entre 20 et 25 vins. Une représentante de chaque appellation était présente au sein des jurys sans attribuer de note. Nous les remercions pour leur aide précieuse à l'organisation de cette dégustation.

Nous avons retenu dans la sélection les vins ayant obtenu au moins 13/20.



Blaye Côtes de Bordeaux

Château Barbé
2012

14/20
7 €

Tout en légèreté et délicatesse, ce vin sur les fruits rouges (framboise, cerise) et noirs (mûre) au nez déroule ensuite une matière fluide et franche, qui laisse la bouche nette. L'ensemble est équilibré et agréable.

À l'apéritif sur une planche charcutière.

Château Bel-Air La Royère
L'Esprit de Bel-Air La Royère, 2012

15,7/20
15 €

Le nez complexe entre fruits rouges et notes florales de pivoine annonce une bouche croquante, très expressive, toute en charme et rondeur, avec un bel équilibre sur une longueur gourmande.

À déguster sur un rôti de bœuf et son écrasée de pommes de terre.

Château Clos du Loup
Cuvée Prestige 2011

Blaye Côtes de Bordeaux
17,5/20 9 €

À Anglade, non loin de Blaye, le château Clos du Loup est une petite propriété de 8,5 ha exploitée en fermage depuis 2007 par Jean-Pierre Bouillac, lui-même pépiniériste viticole et propriétaire de Château du Vieux Puit sur l'AOC. La cuvée Prestige du Château Clos du Loup, née d'une parcelle de vignes de 4 hectares située sur un plateau argilo-calcaire idéalement exposé, est le fruit d'un savant assemblage de merlot (70 %), cabernet (25 %) et malbec (5 %). Présenté dans son millésime 2011, ce vin a fait l'unanimité du jury avec la meilleure note du dossier (17,5/20). *« Sur les millésimes de bordeaux dits "intermédiaires", le travail du vigneron est plus que jamais primordial. Avec un bon travail sur un beau terroir, on peut avoir de belles réussites, comme ce 2011 qui concilie rondeur, fruit, puissance, finesse et élégance »,* constate le viticulteur. S'il peut être consommé dès à présent, il est recommandé d'attendre au moins deux ans et jusqu'à une dizaine d'années.

Château Bonnange
Les Fruits rouges, 2012

14,7/20
13,50 €

Après un nez très mûr et gourmand (fruit rouge confit, abricot, amande grillée), ce vin à la structure puissante et aux tannins présents appelle un passage en carafe pour laisser parler son fruit généreux.

À marier avec un poulet à la ficelle.

Château Camille Gaucheraud
Rouge fût de chêne, 2011

16,1/20
8 €

Un vin avenant, au nez comme en bouche, avec un joli fruit rouge et noir de confiture de cerises. Mûr et épicé, il se pare sur la finale d'agréables notes toastées avec un petit côté animal particulièrement savoureux.

Sur un magret de canard fumé.

Château Cantinot
Orbite de Cantinot, 2011

13,5/20
50 €

Après un nez expressif et un fruit bien défini (prune, confiture de fraises), la bouche se révèle sur les épices (poivre vert), un boisé présent et des tannins marqués qui ne demandent qu'à se fondre.

Sur un chou farci.

Château Cap Saint-Martin
Cuvée Prestige, 2012

16,5/20
9,80 €

Très gourmand au nez avec sa confiture de cerises noires et son élégant toasté, ce vin révèle ensuite une bouche bien équilibrée, au grain rond, « Y a de la mâche ! » note un dégustateur enthousiaste.

Sur un gâteau basque à la cerise.

Château Clos du Loup
Cuvée Prestige, 2011

17,5/20
9 €

Le nez intense de fruits noirs (bigarreau, cassis) aux accents poivrés annonce une bouche concentrée, juteuse, aux tannins présents qui soutiennent parfaitement l'ensemble. L'acidité complète un équilibre impeccable. Séducteur et chaleureux.

Sur un carré d'agneau rôti aux herbes.

Château Frédignac
Cuvée La Favorite, 2012

15/20
9 €

Un vin sur la retenue, avec un beau potentiel de garde. D'abord fermé, il révèle à l'aération un bouquet complexe de fruits rouges et noirs avec des notes d'épices. La bouche présente une belle attaque, les tannins sont fermes, l'ensemble est bien équilibré.

Sur une côte de veau à la crème après un passage en carafe.

Château Gigault
Cuvée Viva, 2010

16,1/20
16,80 €

Sur ce vin, l'évolution a commencé (robe légèrement tuilée, de savoureuses notes de cuir au nez), mais on trouve beaucoup de fraîcheur et de croquant en bouche. L'ensemble est complexe, ferme dans ses tannins, mentholé-poivronné en finale.

Sur un saucisson chaud en chausson.

Château Grand Secret
2012

15,5/20
14 €

Très harmonieux et équilibré, ce vin présente un nez fin avec un bel équilibre entre le fruit (cassis, sous-bois) et les notes toastées.

ADDITIONNER LES FORCES
DE NOS EXPERTS VITI-VINICOLES

+X

MULTIPLIER LES CHANCES
DE VOUS DÉVELOPPER
MILLÉSIME APRÈS MILLÉSIME.

La Cité du Vin
Mécène Bâtisseur d'Honneur

BANQUE POPULAIRE
AQUITAINE CENTRE ATLANTIQUE
www.bpaca.banquepopulaire.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
BANQUE POPULAIRE AQUITAINE CENTRE ATLANTIQUE, Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable régie par les articles L 512-2 du Code Monétaire et Financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux Etablissements de Crédit, siège social : 10 quai des Queyries 33072 Bordeaux Cedex, Siren 755 501 590, RCS BORDEAUX. Intermédiaire d'assurance immatriculé à l'Orias sous le numéro 07 005 628. Numéro d'identification intracommunautaire : FR66755501590. Code APE 6419 Z.

La bouche déroule une texture équilibrée entre des tannins enjôleurs et une matière très juteuse.

Sur un civet de lièvre.

Château Haut Bertinerie

Grand vin, 2013

13,8/20

13 €

Un vin souple et agréable avec une structure fine, un fruit très croquant (framboise, prune), une belle maturité de tannins et une agréable finale toute en rondeur.

Sur un fromage de brebis à la confiture de cerises.

Château Haut Cabut

2014

13,5/20

7 €

Après un joli nez équilibré entre une note de pain grillé issu de l'élevage et un fruit gourmand de prune rouge, la bouche offre une attaque droite, des tannins mûrs et une belle harmonie avec beaucoup de fraîcheur.

Sur un filet mignon en croûte.

Château Haut Colombier

2014

14/20

7 €

Un très joli vin bien fait, le fruit est très expressif (fraise, cassis), la matière est belle avec des tannins soyeux malgré la jeunesse du vin. L'équilibre est gourmand et la finale rafraîchissante.

Sur des cailles aux raisins.

Château Haut La Valette

Distinction du Château Haut La Valette, 2013

13/20

6,30 €

Très gourmand dans un style marqué par le toast, ce vin offre un bouquet richement épicé de vanille et de café. La bouche est vive, les tannins marqués dans un ensemble équilibré et agréable.

Sur une planche de charcuteries pour un apéritif entre amis.

Château Haut Prieur

2014

14/20

7 €

Après un beau nez complexe tout en finesse (fruit noir, caramel, notes florales de pivoine), la bouche déroule une matière fluide aux tannins fondus, la finale est particulièrement rafraîchissante.

À l'apéritif, sur une planche de charcuteries.

Château La Braulterie de Peyraud

Cuvée Prestige, 2014

14,3/20

7,10 €

Le nez élégant, avec un joli fruit complexe (framboise, groseille, figue) et de fraîches notes de poivre vert, précède une attaque franche. Les tannins encore très présents gagneront à se fondre.

Sur une chiffonnade de jambon de Parme.

Château La Carelle

2012

13,5/20

6,90 €

Le nez est marqué par de légères notes d'évolution, la bouche reste croquante et savoureuse entre des arômes de framboise et des

Château Vieux Planty

Cuvée Prélude 2012

Blaye Côtes de Bordeaux

16,4/20 7,50 €

La création du domaine coïncide avec l'arrivée en 2001 d'Arnaud Ovide auprès de ses parents. De dix hectares, le vignoble, situé à Saint Aubin de Blaye, à soixante km au nord de Bordeaux est passé à trente six aujourd'hui. *« Nous travaillons nos rouges selon trois profils. La cuvée Tradition est un merlot tout en fruit, notre Prestige assemble merlot et cabernet sauvignon avec un court passage en barrique, puis Prélude, avec le même assemblage est issu d'une sélection parcellaire de vieilles vignes à petit rendement et bénéficie d'un long élevage. Le 2012 nous a offert des vins suaves et concentrés qui contribuent à accroître notre notoriété. Le domaine n'a que quinze ans, nous avons tout à construire pour nous faire connaître ».* On le croit facilement au regard de la sagesse des prix ! A découvrir sans tarder au domaine et dès cet été dans la nouvelle boutique sur place, au cœur des vignes.

notes de sous-bois appétissantes. Avec ses saveurs d'umami en bouche, ce vin fera merveille sur une assiette de pâtes aux cèpes.

Château Lacaussade Saint-Martin

Cuvée Trois Moulins, 2014

14,8/20
9 €

Tout en complexité, le nez offre une riche palette de fruits rouges (gelée de framboise, fraise confite) et d'épices fines (réglisse, poivre blanc). Très suave en bouche : les tannins sont mûrs avec un équilibre délicat de fruit confituré. Fin et gourmand.

À marier avec une bécasse ou un confit de canard.

Château La Raz Caman

2012

14,2/20
8,35 €

Le nez est très fin, entre fruit rouge, notes épicées et arômes de sous-bois. En bouche, l'attaque est franche, le vin offre une belle harmonie de tannins suaves encadrés par une acidité rafraîchissante.

Sur un rôti de porc au caramel.

Château Larrat

2014

13,7/20
5 €

Le nez complexe entre des arômes fumés et un fruit noir (cassis) caramélisé annonce une matière dense et des tannins présents qui devront se fondre pour révéler un vin prometteur.

À garder ou à carafer pour le servir sur un carré d'agneau grillé aux herbes.

Château Le Camplat

2012

15,4/20
6 €

Un vin gourmand, tout dans le suave, par son fruit très présent (mûre, cerise noire) et son côté toasté gourmand. Les tannins et l'acidité lui apportent un très bel équilibre, à la fois généreux et digeste.

Sur un clafoutis de framboises.

Château Le Rimensac

Cuvée Saint Christophe, 2012

17,2/20
6,60 €

Le nez un peu fermé cache une bouche gourmande, entre un fruit expressif (cassis, framboise, myrtille) et de savoureuses notes épicées (cuir, réglisse). L'ensemble est aussi charmeur que tonique, l'équilibre se prolonge sur une belle longueur.

Sur une côte de bœuf grillé, tout simplement.

Château Les Gorces

2014

13,3/20
5,85 €

Dans un style très mûr, ce vin offre un nez gourmand de fruits à l'alcool (cerises kirschées) qui précède une bouche harmonieuse, bien équilibrée, d'une belle précision, avec des tannins fondus.

Sur une pintade en cocotte.

Château Les Graves

2012

16,7/20
6,80 €

Un vin bâti sur la fraîcheur de ses petits fruits rouges (groseille, framboise) parés de notes épicées de poivre vert et de cuir. La bouche est chaleureuse, la finale délicate sur le menthol donne envie d'y revenir.

Sur un magret de canard au poivre vert.

Château L'Espérance

2012

13,2/20
7,50 €

Un vin de plaisir, expressif sur le fruit noir avec des notes de sous-bois et une touche de poivre vert qui lui apporte en fraîcheur.

À savourer à l'apéritif sur une planche de charcuteries.

Château Maison Neuve

2014

14,3/20
10,50 €

Un beau vin encore marqué par les notes de grillé de l'élevage, richement épicé sur le poivre, la vanille et la réglisse. En bouche, le boisé est fondu avec onctuosité pour une finale sur la fraîcheur.

Château Le Rimensac

Cuvée Saint Christophe 2012

Blaye Côtes de Bordeaux
17,2/20 6,60 €

Chez les Voyers, le vin est une affaire de famille depuis 1905. Cinquième génération aux manettes de la propriété familiale, Alexandre Voyer préside depuis 2013 à la destinée de ce vignoble de 31 hectares aux côtés de sa mère. Près de l'estuaire de la Gironde, à 5 kilomètres de Blaye, face au Médoc, sur de beaux terroirs argilo-calcaires orientés sud amplement ensoleillés, le merlot trouve un terrain de prédilection. Composant à 90 % l'assemblage de la cuvée Saint-Christophe, il y côtoie 10 % des deux sortes de cabernet. Aux traits *« typiques de l'appellation »*, ce vin vieilli un an en fûts de chêne exprime un *« joli fruit complété par un boisé fin et élégant »*. Avec sa structure tannique, charpentée, il peut être dégusté dès à présent, mais aussi conservé sans problème. Pour preuve, *« on ouvre encore des bouteilles de 1998, et on trouve des vins d'une grande qualité »*, affirme Alexandre Voyer.

Sur un onglet de bœuf juste saisi à la plancha.

Château Montfollet

Cuvée Le Valentin, 2014

16,8/20
10 €

Le nez complexe et mûr (confiture de cerises, prune) est marqué par des notes vanillées. La bouche, à la fois suave de fruit mûr et raffinée d'épices (réglisse, notes fumées), offre des tannins fermes qui gagneront à s'affiner avec le temps.

À garder ou à servir sur un filet de sanglier rôti au four.

Château Pardaillan

2012

14,1/20
7,10 €

Très frais et accessible dans son fruit rouge, avenant au nez et croquant en bouche, ce vin est bâti sur la fraîcheur au palais, qui se prolonge dans sa finale sur le poivre vert.

Sur un tartare de bœuf au parmesan.

Château Montfollet

Cuvée Le Valentin 2014

Blaye Côtes de Bordeaux
16,8/20 10 €

« *J'ai fait du malbec mon fer de lance.* » Les choses sont dites. Quand il reprend la propriété familiale en 1991, Dominique Raimond entend arracher les vieux ceps de malbec très productifs plantés par son père. Il rencontre l'œnologue bordelais Christian Veyry, *« véritable amoureux de ce cépage »*, qui l'en dissuade. Aujourd'hui, entrant à 30 % dans l'assemblage de la cuvée Le Valentin aux côtés du merlot, il lui donne un *« style bordeaux, mais moins classique, un peu Nouveau Monde, épicé, floral, exotique »*. Pour la petite anecdote, cette cuvée tire son nom d'une parcelle nommée Le Valentin, située sur une colline surplombant la Gironde. Un endroit privilégié que le défunt père de Dominique Raimond chérissait et où se promènent encore touristes et amoureux. « Vin de plaisir », cette cuvée, proposée majoritairement en grande distribution française et par Châteaux solidaires, association de châteaux du Blayais dont Dominique Raimond est le président, est à consommer dès à présent ou à garder de cinq à dix ans.

Château Petit Boyer

Paloma
du Château Petit Boyer, 2012

15,9/20
20 €

Après un beau nez intense sur le fruit rouge (groseille, griotte), de savoureuses notes mentholées, la bouche se fait gourmande, tout aussi complexe sur le plan aromatique, dans une matière joliment structurée avec une bonne longueur.

Sur un osso bucco.

Château Peyredoulle

2014

13,5/20
6 €

Ce vin mêle puissance et élégance avec beaucoup de talent. Le nez offre d'intenses notes vanillées et de sous-bois sur un fruit noir de cassis. La bouche est très expressive, les tannins sont encore présents et ont besoin de se fondre.

À attendre ou à servir sur un civet de lièvre après carafage.

Château Puynard

2014

13,5/20
6 €

Le nez est agréablement mûr avec des notes de confiture de fraises et de pruneau à l'armagnac. En bouche, l'attaque est belle, les tannins soyeux, la finale longue avec une légère amertume.

Sur un poulet rôti aux oignons.

Château Sainte-Clotilde

2012

14,5/20
5,50 €

Après un nez un peu en retrait, la bouche déroule une matière équilibrée de tannins fondus qui révèlent un fruit noir de cerise et de mûre, portée par une finale finement toastée.
Bel équilibre.

Sur un onglet grillé.

Château Terre Blanque

Cuvée Noémie, 2011

14,1/20
10,50 €

Après un joli nez complexe de fruits rouges mûrs et de cerise noire mâtiné de notes évoluées d'amande, la bouche offre une matière fraîche où l'on retrouve ce fruit croquant soutenu par des tannins présents.

Sur un foie de veau, la poêle déglacée au vinaigre de framboise.

Château des Tourtes

Cuvée Prestige, 2011

14,1/20
10 €

Le premier nez discret se pare de jolies notes animales. La bouche offre de croquants petits fruits noirs (mûre, myrtille), avec des accents mentholés sur une texture veloutée.

À marier avec un rôti de porc aux pruneaux.

Château Vieux Planty

Prélude, 2012

16,4/20
7,50 €

Le nez très mûr évoque les cerises à l'eau-de-vie et la prune, relevées par un toasté délicat. En bouche, ce vin séducteur ouvre un riche éventail de fruits confits avec une trame tannique serrée.

Sur un pavé de biche aux airelles.

Les Vignerons de Tutiac

Lieu-dit Le Pin, 2012

13,6/20
12,95 €

Après un nez original sur la prune, la nectarine et une note lactée

gourmande, la bouche est souple avec une texture soyeuse, des tannins fins, une finale rafraîchissante.

Sur des aiguillettes de canard aux pêches.

Cadillac Côtes de Bordeaux

Château Bel Air

2013

15,5/20

6,60 €

Le nez très intense s'exprime sur un vaste registre de fruits noirs (cassis, mûre, pruneau), de notes épicées de poivre et de réglisse qui annoncent une bouche généreuse, bien équilibrée et persistante. Très réussi.

Sur un osso bucco.

Château Biac

2011

14,5/20

29,70 €

Un vin profond, très expressif dans son nez frais de fruit rouge, ses notes torréfiées de cacao et son toasté vanille présent sans excès. La bouche est riche d'une matière dense, généreuse, équilibrée par une trame tannique mûre et une finale fraîche. Quelle personnalité !

Sur une côte de bœuf à la moelle.

Château Cabredon

Cuvée Tradition, 2013

15,75/20

8 €

La robe claire annonce un style tout en finesse, confirmé au nez, floral (œillet, guimauve, violette) et finement grillé. La bouche est souple, terriblement séduisante dans son gourmand fruit noir (bigarreau, cassis), sa texture veloutée équilibrée par une finale enlevée.

Un vibrant appel à une très belle planche de charcuteries.

Château Clos Bourbon

2014

14/20

9,60 €

Encore très jeune, ce vin présente cependant un nez flatteur entre un fruit de griotte, un toasté élégant et de fines notes florales. En bouche, les tannins ne demandent qu'à s'arrondir.

À attendre ou à carafer pour le marier à des joues de porc mijotées.

Château Fayau

Le Jardin de Louisa, 2012

15,5/20

14,30 €

Profond dans sa concentration, ce vin s'exprime sur le registre des fruits noirs (gelée de myrtille, tarte aux mûres) avec beaucoup d'intensité. La bouche, à la fois élancée et suave, offre une matière dentelée et une longue finale fraîche.

Sur un magret de canard aux prunes.

Château Peneau

Cuvée Tradition 2012

Cadillac Côtes de Bordeaux

15,75/20 4,95 €

Reprise en 1997 par Dany Douence, cette propriété située à Haux a entamé depuis cette date une refonte d'envergure, à commencer par la remise en l'état du vignoble avec la replantation de ceps de merlot. Particularité de la cuvée Tradition, outre son imbattable rapport qualité-prix (4,95 €), elle est élevée dans des foudres de 50 hl, dont certains âgés de plus de 50 ans. Assemblage à dominante merlot (60 %), aux arômes de fruit mâtinés d'un boisé subtil, c'est *« un vin de tradition typé bordelais, assez féminin, rond, facile à boire, gourmand et accessible »*, comme le décrit Émilie Douence, belle-fille de la propriétaire et cogérante. À côté de cette cuvée Tradition, la propriété produit toutes les couleurs de vin, du rouge au blanc sec en passant par le rosé, le clairet, le liquoreux ou encore le crémant. Une gamme complète qui a su fidéliser la clientèle de la propriété, à 60-70 % des particuliers plébiscitant l'achat sur place.

Château Floréal Laguens

2013

13/20

7,90 €

Après un nez franc sur le poivre vert et des notes torréfiées de tabac brun, la bouche, encore assez fermée, avec des tannins présents et une acidité très fraîche, appelle quelques années de garde ou un carafage avant dégustation.

Sur une fricassée de poulet crémée aux champignons.

Château du Garde

Cuvée du Garde, 2012

15,5/20

13 €

« C'est le terroir croquant », note un dégustateur. Le nez gourmand sur les fruits roses écrasés (cerise, framboise) annonce une bouche fraîche et juteuse. La texture est délicate, la finale fraîche.

À découvrir sans tarder sur un boudin grillé.

Château Lagrange

2011

14/20

7,50 €

De belles senteurs épicées, un fruit évolué sur l'orange sanguine et un boisé fondu. La bouche offre une texture veloutée et une jolie persistance.

Sur un tournedos de biche aux panais.

Château Lamothe de Haux

Cuvée Valentine, 2012

13,75/20

16,50 €

Ce vin a partagé le jury entre ceux qui l'ont adoré pour son potentiel et ceux qui ont souhaité lui donner quelques années pour se mettre en place.

À garder en cave ou à carafer pour le servir sur une bavette sauce bordelaise.

Château La Rame
La Charmille, 2014

13,5/20
12,50 €
Un vin intense au nez généreux de fruits noirs, au boisé présent mais sans excès. La bouche est chaleureuse et en fait« un vin d'hiver pour se réchauffer au coin du feu », note un dégustateur.
À déguster sur un magret de canard grillé.

Château de Lardiley
2012

14,25/20
7,50 €
Ce vin est déjà joliment évolué, complexe entre confiture de cerises et épices douces (cannelle), la bouche est nette et droite, riche d'un bel équilibre et d'une douce texture.
Ce vin de charme et de tendresse fera merveille sur des joues de bœuf en bourguignon.

Château Fayau
Le Jardin de Louisa 2012
Cadillac - Côtes de Bordeaux
15,5/20 14,30 €

C'est une « cuvée jardin », elle porte bien son nom. Seulement 5 000 bouteilles produites chaque année pour cette sélection à parts égales de cabernet franc, merlot et cabernet-sauvignon. *« Nous voulions imaginer un nouveau produit, haut de gamme, mais plus accessible dans le temps, qu'on a plaisir à offrir et à boire, même dans ses plus jeunes années »,* expliquent ensemble les frères Jean et Marc Médeville, la septième génération à faire du vin au château Fayau, sur les hauteurs de Cadillac. Avant d'ajouter : *« Louisa, c'était une femme qui a travaillé soixante ans à la propriété et, comme cela se faisait dans le temps, les rangs de vignes étant plus espacés, elle faisait son jardin entre les pieds. Les raisins que nous avons sélectionnés pour cette nouvelle cuvée venaient surtout de là-bas, voilà le nom. »* Un vrai « flacon », vendu uniquement en coffret, et qu'on peut aller déguster directement à la propriété, la famille Médeville ayant à cœur de faire découvrir son travail à toutes les personnes de passage.

Château Lescure
2011

13/20
8 €
Un joli vin au nez franc d'épices (poivre, girofle) et de fruit rouge très frais (framboise). La bouche est franche, la matière fluide et la finale fraîche allégeront un plat solide à table.
Sur une saucisse grillée à l'aligot.

Château Malagar
2012

15,6/20
6 €
Le nez aromatiquement intense sur le fruit (cassis, myrtille) et les épices (réglisse et poivre) précède une bouche gourmande de bout en bout, la concentration et le velouté de matière en prime. Un régal !
Sur un burger et ses frites, le tout fait maison.

Château Melin
2012

13/20
8,90 €
Très gourmand sur la confiture de fraises, ce vin se distingue par sa matière fluide, ses tannins fondus et sa finale rafraîchissante. Très digeste et gourmand.
Sur un poulet fermier rôti à l'oignon.

Château Ogier de Gourgue
2011

15,75/20
10,90 €
Cossu et robuste, ce vin d'hiver mêle rusticité et noblesse avec un vrai brio dans son nez complexe de fruit juteux (prune) mâtiné de notes d'évolution (cuir, tabac). Beaucoup de densité en bouche, des tannins fins et une longue finale.
Sur un magret de canard aux figues fraîches.

Château du Payre
Perle du Payre, 2012

14/20
13 €
Ce vin très franc offre un nez droit de fruits noirs très mûrs (pruneau, gelée de myrtille), un toasté généreux jamais asséchant en bouche. Les tannins sont fondus, la finale persistante sur les notes grillées.
À marier avec un wok de bœuf aux petits légumes.

Château Peironnin
2013

15,1/20
10 €
Un vin construit sur l'élégance et l'équilibre entre une matière fine et un bouquet subtil de fruit rouge et noir, d'épices, de notes florales et de sous-bois. La bouche offre beaucoup de longueur et une texture veloutée qui ajoute à sa gourmandise. Une valeur sûre.
Sur une pintade en cocotte.

Château Peneau
Cuvée Tradition, 2012

15,75/20
4,95 €
Un beau vin généreux de jus et de fruit (cerise noire), finement toasté, très souple en bouche, les tannins très fondus, l'équilibre délicieux prolongé dans une savoureuse finale épicée (poivre et notes de sous-bois).
Sur une poularde de Bresse ou un foie de veau à la vénitienne.

Château Petit Guillot
Cuvée L'Attendu, 2014

13,1/20
7,50 €
Croquant, printanier, ce vin est encore sur le fruit rouge et noir (framboise, cassis), on aime ses tannins nerveux et sa finale fraîche.
Sur un lapin en civet.

Château Réaut
Carat de Château Réaut, 2012

14,5/20
25 €
Le nez très intense sur les fruits noirs (mûre) précède une bouche ferme. La poigne dans la trame tannique n'est pas sans élégance : la structure est bel et bien équilibrée par une pointe de salinité en finale.
Sur un tajine de poulet aux pruneaux.

Château Reynon
2012

14,5/20
12,50 €
Dense et très mûr, ce vin séduit par son fruit noir onctueux et son toasté gourmand. La bouche est charnue, chaleureuse, les tannins élégamment fondus dans une longue mâche.
Sur un petit gibier de type pigeon en cocotte.

Castillon Côtes de Bordeaux

Château Beynat
Cuvée des Lyres 2014

15/20
21 €
Un très beau vin au nez intense de fruits frais (myrtille, framboise), avec une élégante touche toastée et de sous-bois. La bouche mêle finement puissance et souplesse, les tannins sont mûrs et doux, la finale rafraîchissante.
Sur une entrecôte ou un magret grillé.

Château Blanzac
2012

13,7/20
8 €
Après un nez séducteur sur la cerise et le poivre noir, ce vin déroule une bouche aux arômes mûrs et gourmands, très agréable sur le fruit rouge (groseille, framboise), des tannins soyeux et une finale finement fumée aux beaux amers.
Sur un filet de bœuf en croûte, avec ou sans sauce foie gras.

Château Canon Montségur
Cuvée Gaspard, 2012

13/20
6,90 €
Un vin construit sur la fluidité et l'élégance. Le nez parle de petits fruits rouges (framboise, groseille) avec une touche d'eau-de-vie qui apporte en gourmandise. La bouche attaque sur la cerise rouge bien mure, poursuit sur une belle qualité de tannins et s'achève sur une longue finale fraîche.
Sur une côte de veau à la crème et aux herbes de Provence.

Château Côte Montpezat
Cuvée Compostelle, 2011

13,5/20
11,90 €
Le nez gourmand sur la confiture de fraises précède une bouche juteuse de gelée de mûre et de framboise, avec des accents évolués d'écorce d'orange. La structure se révèle en fin de bouche avec de beaux amers en finale.
Sur un filet mignon aux olives.

Château de Laussac
2012

Castillon Côtes de Bordeaux
15,1/20 12,50 €

C'est à Saint Magne de Castillon à 8 km de Saint Emilion que Alexandra et Nicolas Robin sont devenus vignerons en 2004. « *Castillon Côtes de Bordeaux est une appellation avec de beaux terroirs et un énorme potentiel, nous voulons aller le plus loin possible dans sa mise en valeur* » témoigne Alexandra qui vinifie seule cette propriété de 28 hectares conseillée par Michel Rolland. « *Même au caveau du château Rol Valentin, notre saint Emilion grand cru, nous présentons les cuvées de Laussac* » précise-t-elle convaincue. « *Avec des vignes de 50 ans, en coteaux, et neuf millésimes où j'ai pu affiner mes choix de tonnelier, ce 2012 est un vin avec beaucoup de fruits rouges, des notes de raisins mûrs, et de beaux tanins* ». Les amateurs pourront l'apprécier ce premier vin au domaine, au Château Rol Valentin ou au Clos Vieux Taillefer en Pomerol, les trois propriétés du couple.

Château des Demoiselles

2012

13,3/20

9,50 €

Beaucoup de fraîcheur pour ce vin digeste avec un nez de fruit rouge (framboise, groseille) et de poivre vert. En bouche, le jus est croquant, paré de fines notes de baies roses et de pivoine, sur une vraie longueur.

À oser sur des moules farcies.

Château Hyot

2014

14,7/20

8 €

Un beau vin très musclé, tout en chair, en commençant par un nez intense de confiture de cerises noires et de crème de cassis et en poursuivant sur une matière dense aux tannins marqués mais bien mûrs. L'ensemble laisse un sentiment de fermeté et d'aptitude à la garde.

À carafer pour le servir sur une lamproie à la bordelaise.

Château Joanin Bécot

2012

14,7/20

22 €

Un style toasté grillé assumé et élégamment mené sur un beau jus rond et dense, expressif au nez (confiture de cerises et pain grillé vanillé) et généreux en bouche avec une très bonne longueur.

Sur des fromages : saint-nectaire fermier, brie de Melun et tomme basque.

Domaine de l'A

2012

Castillon Côtes de Bordeaux

15,8/20 24 €

Propriété de Stéphane Derenoncourt, ce consultant bordelais à la réputation internationale (120 domaines dans 17 pays), et de son épouse Christine, le domaine de l'A s'étend sur 11 hectares au sein des Castillon Côtes de Bordeaux. Un projet que le consultant imaginait depuis longtemps, dans la recherche d'une expression de terroir et l'élaboration d'un laboratoire d'expérimentation, pour qui le *« vin, c'est un métier d'expression, d'affirmation »*. Vinifiée à 80 % de merlot, le solde en cabernet franc, la cuvée domaine de l'A est issue des vignes qui évoluent sur des sols argilo-calcaires , vendangées manuellement. Bien que non certifié, Stéphane Derenoncourt utilise très fréquemment des principes de culture biodynamiques dans ses rangs, refus absolu du label : *« au domaine de l'A, tout est conduit suivant les préceptes de la biodynamie, mais je n'ai pas envie de certification. Je me méfie des labels comme des gourous. »*. Elevée en foudres (avec 40 % de bois neuf chaque année), cette cuvée 2012 se déguste déjà entre finesse et puissance aromatique. Comme un bon solo de guitare électrique d'un « vigneron très rock'n'roll » (cf Wine on Tour, aux Editions La Fabrique de l'Epure).

Château La Brande

2011

13,7/20

11,50 €

Après un nez de fraise écrasée et de crème de cassis, la bouche croque le fruit. La structure tannique est présente sans agressivité, le toasté ressort sur la finale, grillée et gourmande.

Le compagnon idéal d'un rôti de bœuf frotté à l'ail et au thym.

Château La Croix Lartigue

2012

14,7/20

16,20 €

Un vin au caractère sudiste, généreux, très mûr et concentré sur le fruit noir (pruneau vanillé). L'élevage est encore présent dans un toasté caramel, mais bien fondu et qui n'altère en rien le croquant du jus.

Sur une daube de joues de bœuf longuement mijotée.

Château La Nauze

Cuvée Identité, 2011

15,3/20

14,90 €

Après un nez riche (cerise, kirsch) et torréfié (pain grillé, cacao), la bouche exprime une belle densité de matière, encadrée par des tannins veloutés. En tout, un bel équilibre entre une modernité d'élevage assumée sans excès et une texture souple et tendre.

Sur un filet de chevreuil en civet.

Château Lacroix

2012

13/20

4,75 €

Un vin gourmand, croquant et frais dont le fruit rouge est tenu bien tendu en équilibre par une belle acidité et des tannins mûrs sur une agréable longueur.

Sur un bœuf braisé et sa jardinière de légumes.

Château de Laussac

2012

15,1/20

12,50 €

Un très joli vin fluide, au nez torréfié (cacao, café) sur le fruit noir (pruneau, mûre) qui précède une bouche fluide avec une matière soyeuse dont ressortent des accents floraux particulièrement élégants et une note évoluée d'orange sanguine.

Sur un canard à l'orange… justement !

Château Manoir du Gravoux

Cuvée La Violette, 2012

15/20

12 €

Le nez très mûr et intense de fruits noirs (bigarreau, cassis) et d'épices (poivre, réglisse) annonce une bouche concentrée aux tannins délicats, avec une belle définition aromatique. La finale est très longue et gourmande.

Sur un mijoté de bœuf à l'aubergine.

Château Moya

2012

14,5/20

12 €

Ce vin complexe mêle des notes très fraîches de fraise et de fraise des bois à des notes plus évoluées de truffe noire. Le nez est expressif et on retrouve cette générosité en bouche, avec des tannins veloutés.

Sur une poularde en cocotte de légumes d'hiver.

Château le Priolat

2012
Francs Côtes de Bordeaux
15,7/20 15 €

Une nouvelle cuvée ! Issue à 70 % de merlot, 25 % de cabernet sauvignon et 5 % de cabernet franc, la première cuvée a vu le jour en 2008, lorsque Patrick Vossen et son épouse, d'origine belge et dans le secteur du design, décident de racheter un coteau d'argilo-calcaire à côté du château Ad Francos qu'ils ont mis 10 ans à rénover. Nouveau chai à construire dans la pente pour travailler en gravité, *« il n'y avait que quatre murs en ruine qui dataient du 13ème siècle »*, Michel Rolland en œnologue-conseil pour vinifier les vins, l'aventure commence. « Nous sommes nouveaux dans la région, nous sommes arrivés ici car je suis passionné de vieilles pierres depuis tout petit. Ajouter un vignoble au bâti était également un projet qui me tenait très à cœur », confie le designer, propriétaire belge, d'où la replantation de trois hectares supplémentaires, dont un en blanc. Vinifié pour partie en cuves, et barriques neuves (ou d'un vin), Le Priolat rouge est produit à près de 20 000 exemplaires chaque année.

Château du Roc
2012

14,5/20
16 €
Le nez est complexe, le fruit franc de framboise se mêle à des notes épicées-fumées d'encens.
La bouche déroule une très belle matière croquante au fruit généreux (cerise noire, framboise, cassis, prune) et aux tannins fondus.
La finale est élégante et délicate.
Avec un gigot d'agneau nappé de sa sauce aux airelles.

Clos Lunelles
2012

13,3/20
20 € (au négoce, pas de vente à la propriété)
Un vin sérieux, gourmand au nez sur un fruit généreux au toast marqué mais qui respecte le fruit.
En bouche, les tannins sont costauds, non sans finesse, l'équilibre est généreux.
Sur une araignée de bœuf aux échalotes.

Clos Puy Arnaud
2012

14,3/20
25 €
Un vin très bien équilibré avec un fruit complexe au nez entre framboise et mûre et de délicates notes truffées et de sous-bois. La bouche est dense, onctueuse, la trame tannique veloutée, équilibrée par une finale épicée sur le poivre vert et noir.
Sur un carré de veau aux pleurotes.

Clos Védélago
2012

15,8/20
13 €
Un très beau vin au nez complexe entre crème de cassis, prune fraîche et des notes évoluées sur la réglisse et la truffe noire.
En bouche, les tannins sont denses sans brutalité, l'élevage est marqué mais au service du vin.
Une réussite, séducteur et de très belle facture.
Sur un filet mignon à la plancha.

Domaine de l'A
2012

15,8/20
24 €
La robe rubis brillante annonce un jus croquant marqué par quelques notes d'évolution. Le nez est intensément truffé sur un fruit de cerise. On retrouve cette truffe dans une bouche diablement séduisante, aux tannins marqués, équilibrée par une acidité vivifiante.
Très réussi.
Sur une poularde demi-deuil.

Domaine La Tuque Bel Air
2011

13,7/20
8,15 €
Le nez élégant parle de fruit noir (pruneau, cassis) avec une touche de violette. En bouche, la structure joue la fluidité et le velours côté tannins. Ce vin est prêt à boire, frais et croquant avec une note complexe sur la réglisse.
Sur une entrecôte de bazadaise.

Page
2012

14,5/20
20 €
Une belle expression au nez avec de petits fruits noirs (mûre, myrtille) et des notes grillées très élégantes.
La bouche est ronde, dense dès l'attaque, les tannins sont fondus et apportent équilibre et fraîcheur.
Sur un coq au vin et ses frites de patate douce.

Francs Côtes de Bordeaux

Château de Francs
Les Cerisiers 2012

14,7/20
11,50 €
Après un nez serré sur des arômes de fruit noir (confiture de mûres) paré de jolies notes toastées, la bouche est juteuse, le fruit intense équilibre une trame tannique présente sans être asséchante.
Un vin de concentration et de potentiel.
Sur un cassoulet toulousain.

Château Le Priolat
2012

15,7/20
15 €
Un beau vin très intense et complexe par son nez de fruit noir (mûre, pruneau, cassis) et d'épices (poivre, réglisse), sa texture onctueuse en bouche et ses tannins veloutés sur une vraie longueur. Ambitieux et très réussi.
Sur un magret de canard aux cèpes.