



# LES BORDEAUX À MOINS DE 10 €

LA SÉLECTION BETTANE + DESSEAUVÉ



CIVIP. CHONENBERGER

## Des bordeaux à prix tout doux

Dossier coordonné par Alain Chameyrat et Guillaume Puzo | Photographie D.R.

**S**i le vignoble bordelais était un navire, ce serait un paquebot à l'ancienne, avec plusieurs classes. Sur le pont supérieur, quelques dizaines de crus privilégiés, bénéficiant de toutes les attentions de la part des grands ou riches amateurs du monde entier. Très bons, souvent, exceptionnels, parfois, ils n'en demeurent pas moins inaccessibles à la majorité des consommateurs. Dans les ponts inférieurs, d'autres crus aux noms moins ronflants mais aux prix de vente plus abordables, certains atteignant même des tarifs très compétitifs, tentent eux aussi de trouver la lumière dans l'univers de la distribution.

Bordeaux, ce vaste terroir de plus de 100 000 hectares de vignes en appellation contrôlée, met chaque année sur le marché plus de la moitié de sa production dans les catégories d'entrée de gamme que sont les bordeaux et bordeaux supérieurs. Un grand réservoir où les affaires démarrent souvent pour une poignée d'euros, nous avons ainsi déniché un blanc à 4 euros et un rouge à 4,75 euros ! Qui peut encore dire que tous les bordeaux sont chers à ce prix ? Pour quelques pièces de plus, mais dans la limite psychologique des 10 euros de notre dossier, les bonnes affaires concernent également des appellations plus flatteuses, telles les graves, le médoc, l'entre-deux-mers, les castillons, les bourgs, etc.

Bordeaux est probablement le vignoble au monde capable de produire le plus grand nombre de vins de qualité à des prix raisonnables, même si une minorité de propriétés dérapent dans l'autre sens en attirant sur eux toute la lumière médiatique. Il faut dire que la situation du vignoble est exceptionnelle : sur le 45ème parallèle, l'une des zones les plus idéales en Europe en termes d'hygrométrie et d'ensoleillement (ni trop au nord ni trop au sud), bénéficiant de la masse d'eau océanique qui va amortir les excès chauds l'été ou froids l'hiver, de par son inertie thermique, des sols argilo-calcaires surmontés de croupes graveleuses idéales pour drainer l'eau de pluie et assurer des réserves hydriques à la plante en cas de pénurie. En rouge, les conditions sont idéales pour le merlot, le cabernet-sauvignon et le cabernet franc, en blanc, pour le sauvignon et le sémillon. Associés aux pratiques viticoles et œnologiques les plus modernes, avec une utilisation de la barrique dorénavant mieux dosée qu'à la fin du siècle dernier, les vins de Bordeaux sont des modèles de digestibilité et de fraîcheur, dans les deux couleurs, sans rien avoir perdu de leur potentiel à vieillir harmonieusement, quand le terroir et le millésime s'y prêtent.

Nous n'avons volontairement sélectionné que des vins blancs et rouges, pas de moelleux (que nous traitons généralement dans des dossiers spécifiques) ni de rosés, car les 2010 sont généralement épuisés et les 2011 pas encore prêts à être dégustés. Les vins ont été classés par ordre de prix croissant. Maintenant, c'est à vous de jouer.

## Les rouges

### \* Cordier Mestrézat Grands Crus

Bordeaux, Collection Privée, 2010

**4 €** **14/20**

L'union de deux maisons bordelaises centenaires, Cordier et Mestrezat, nous donne, de par leur activité de négoce, des vins au goût du jour, vinifiés par Olivier Leblans, œnologue talentueux qui a fait ses armes chez Lafite-Rothschild avant de vinifier en Australie et en Nouvelle-Zélande.

Le vin : un bordeaux assez structuré, puissant en saveurs, long en bouche. Encore jeune, il a besoin de quelques mois pour affiner ses tanins. N'hésitez pas à lui associer une viande rouge bien persillée.  
(05 56 11 29 00)

### \* Château de Lisennes

Bordeaux, 2009

**4,75 €** **13/20**

Le Château de Lisennes est une propriété familiale de 57 hectares, située à Tresses, aux portes de Bordeaux, qui produit 400 000 bouteilles par an en appellations Bordeaux Clairet, Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Le vin : rond, fruité, chaleureux, très aromatique et vif mais manquant un rien d'élégance.  
(05 57 34 13 03)

### \* Château Lamothe-Vincent

Bordeaux, 2009

**5 €** **14,5/20**

Grande propriété de 80 hectares plantés majoritairement de merlot, ce château produit régulièrement de belles cuvées en bordeaux rouge, bordeaux rosé, bordeaux blanc et bordeaux-supérieur.

Le vin : un joli caractère, nez de fruits noirs aux nuances animales et toastées, bouche massive et très équilibrée.  
(05 56 23 96 55)

### \* Château Haut-Macô

Côtes de Bourg, 2008

**5,50 €** **14,5/20**

Cela fait bientôt quarante ans que Jean et Bernard Mallet ont pris en charge cette belle propriété de 49 hectares, aux mains de la famille depuis trois générations. Aujourd'hui ce sont les enfants de Bernard, Anne et Hugues, qui tiennent les rênes.

Le vin : densité et longueur moyennes, joli boisé discret, bon côtes-de-bourg de gastronomie, sans défaut.  
(05 57 68 81 26)

### \* Château Lajarre, cuvée Éléonore

Bordeaux Supérieur,

2008

**5,50 €** **14,5/20**

La cuvée Éléonore signe le haut de gamme de la production de ce château.

Le vin : une cuvée volumineuse, au nez puissamment fruité, avec un boisé toasté et une grande minéralité, bouche fruitée, charnue, s'adossant sur une belle trame tannique.  
(06 82 01 07 27)

### \* Château Sainte-Barbe

Bordeaux, cuvée merlot,

2009

**5,50 €** **14,5/20**

Une propriété d'une trentaine d'hectares, sur la rive droite de la Garonne, dont les nouveaux propriétaires ont largement replanté le vignoble depuis leur arrivée, en 1999.

Le vin : charmeur, flatteur, développant un fruit très mûr, de jolies notes épicées et boisées, une bouche franche, tendre, fruitée et équilibrée par une finale fraîche.  
(05 56 77 19 02)

Retrouvez les notes et commentaires des vins dégustés sur :

Terre de Vins.com

### \* Château Haut-Gaussens

Bordeaux Supérieur,

2009

**6 €** **14,5/20**

Une jolie petite propriété familiale depuis plus d'un demi-siècle, sur la rive droite de la Garonne. Quinze hectares majoritairement complantés en merlot, un cépage qui s'épanouit à merveille sur un beau terroir argilo-calcaire.

Le vin : un merlot très mûr associé à un joli boisé toasté donnent ce vin bien construit, flatteur, fruité et équilibré par une bonne fraîcheur.  
(06 17 57 48 45)

### \* Château Vilatte

Bordeaux Supérieur,

2008

**6 €** **14,5/20**

Un vignoble de 15 hectares, dont quelques très vieilles vignes, géré par la famille Mas-sart depuis 1973.

Le vin : parfaitement vinifié, ce joli vin offre un nez exubérant fruité, fumé et épicé, une bouche charmeuse, aux tanins ronds et mûrs, équilibrée par une bonne fraîcheur.  
(05 57 49 77 60)

### \* Château de la Vieille Chapelle

Bordeaux, 2009

**6,40 €** **14/20**

Situé en bord de Dordogne, ce château repris en 2006 possède un terroir d'alluvions qui apporte à ses vins une souplesse fruitée très agréable, loin des raides et astringentes caricatures du « petit bordeaux ».

Le vin : nez très flatteur, aux arômes de fruits rouges mûrs et aux élégantes notes mentholées, bouche charnue, tout aussi aromatique, avec des tanins vigoureux qui devront se fondre.  
(05 57 84 48 65)

### \* Domaine des Graves d'Ardonneau

Premières Côtes

de Blaye, cuvée Prestige,

2008

**6,50 €** **15/20**

C'est la passion de la vigne qui lie, génération après génération, la famille Rey à cette jolie propriété de 35 hectares, située au cœur du Blayais : les traces les plus anciennes de la famille remontent à 1763 ! Depuis 2006, la jeune génération est aux commandes.

Le vin : on joue ici sur le fruit, la fraîcheur et l'équilibre. Vin gourmand, d'un excellent rapport qualité-prix.  
(05 57 68 66 98)

### \* Vinum Natura

Bordeaux, 2009

**6,50 €** **14,5/20**

Cette gamme de vins est issue de vignes en agriculture biologique depuis 2007.

Le vin : on aime l'élégance, le charme et l'équilibre de cette belle cuvée, son nez d'une grande maturité et d'une belle harmonie, sa bouche savoureuse, avec une belle chair fondante, du fruit et une longue finale fraîche.  
(05 56 61 72 14)

### \* Clos des Moines

Bordeaux Supérieur,

2008

**6,60 €** **15,5/20**

Ce vignoble d'une dizaine d'hectares se situe sur la croupe nord de Saint-Émilion, et produit également un bordeaux-supérieur.

Le vin : plein de charme avec son nez exubérant de fruits rouges mûrs, épices douces et boisé vanillé, sa bouche tout aussi aromatique, suave et de belle tenue.  
(05 57 55 00 88)

### \* Château Malromé

Bordeaux Supérieur,

2009

**6,80 €** **14/20**

Malromé a été la demeure familiale de Toulouse-Lautrec, qui

s'est éteint au château en 1901. C'est un beau domaine exploité depuis au moins cinq siècles, 52 hectares dont 40 plantés en vigne sur des coteaux argilo-graveleux.

Le vin : sur la maturité, avec un très joli fruit, des notes minérales, une bouche chaleureuse et ronde mais non dénuée de vigueur.

(05 56 76 44 92)

**\* Château Moulin de Clotte**

Castillon Côtes de Bordeaux, 2008

**6,95 € 14,5/20**

Une belle propriété dont les vinifications sont suivies par l'œnologue François Despagne.

Le vin : nez délicat d'épices et d'herbes fraîches, tanins droits à l'image du millésime mais sans dureté.

(05 57 55 23 28)

**\* Château Lamothe-Vincent**

Bordeaux Supérieur, cuvée Héritage, 2009

**7 € 15,5/20**

Le haut de gamme de cette propriété, la cuvée Héritage, est élevé en fûts de chêne pendant douze mois.

Le vin : magnifique cuvée très représentative du millésime, nez puissant de fruits noirs confiturés, joliment boisé, bouche flatteuse, savoureuse, très longue et équilibrée.

(05 56 23 96 55)

**\* Château de Navarro**

Graves, 2009

**7 € 15/20**

Propriété familiale depuis 1890, qui élabore également un sauternes, le Château de Coy.

Le vin : on aime le raffinement de ce vin développant un fruit mûr et élégant, des notes florales suaves, un joli fumé, une bouche très fondante et fraîche, avec une texture suave et une très longue finale équilibrée.

(05 56 27 15 36)

**\* Château Lestrille-Capmartin**

Bordeaux Supérieur, 2009

**7,40 € 13,5/20**

Sur cette propriété familiale depuis cinq générations, c'est actuellement Estelle et son père, Jean-Louis Roumage, qui prennent soin des 38 hectares de raisins rouges et des 4 hectares, insuffisants au vu de la demande de raisins blancs.

Le vin : classique et facile à boire, nez au fruit mûr, épicé, bouche ronde, charnue, finement tannique et équilibrée.

(05 57 24 51 02)

**\* Château Beaulieu**

Bordeaux Supérieur, Comtes de Tastes, 2009

**7,50 € 15/20**

Le domaine est situé sur la commune de Salignac et le vignoble, de 15 ans d'âge en moyenne, est planté sur une belle croupe argilo-calcaire.

Le vin : on retrouve toute la puissance du millésime 2009 dans cette cuvée bien campée sur ses tanins et exprimant un fruit d'une grande maturité.

(05 57 97 75 05)

**\* Dourthe**

Bordeaux, Dourthe La Grande Cuvée, 2009

**7,50 € 15/20**

Dourthe est de ces négociants qui constituent la colonne vertébrale du Bordelais. Sa cuvée phare, déclinée dans les trois couleurs, est le Dourthe-n°1, véritable archétype du bon bordeaux. Le vin : une cuvée particulièrement charmeuse, aux puissants arômes de fruits noirs et au boisé élégant. La bouche, chaleureuse, propose des tanins ronds et une bonne vivacité en finale pour un juste équilibre.

(05 56 35 53 00)

Retrouvez les notes et commentaires des vins dégustés sur :

Terre de Vins.com

**\* Château Pinet La Roquette**

Blaye Côtes de Bordeaux, Le Bouquet, 2008

**7,50 € 15/20**

Au sortir de la Révolution, le domaine fut acquis par un écuyer du roi Louis XVI. Depuis 2001, Valérie et Stéphane Nativel, ingénieurs de l'armement au ministère de la Défense, ont choisi de changer d'orientation et se sont transformés en vigneron.

Le vin : il se déploie en élégance et en finesse, avec un volume confortable, dans un registre tendre et souple. Il s'accommode avec tout, c'est un excellent rapport qualité-prix.

(05 57 42 64 05)

**\* Château Sainte-Marie**

Bordeaux Supérieur, Vieilles Vignes, 2009

**7,50 € 14,5/20**

Une propriété au cœur de l'Entre-Deux-Mers, à la réputation très ancienne.

Le vin : on aime la grande expression fruitée, les touches minérales, la franchise et le parfait équilibre de cette cuvée bien vinifiée.

(05 56 23 64 30)

**\* Domaine de Courteillac**

Bordeaux Supérieur, Château de Brondeau, 2008

**7,60 € 14/20**

Dominique Méneret bénéficie des conseils de l'incontournable Michel Rolland. Il produit un superbe rouge, très classique, et depuis peu un délicieux rosé.

Le vin : tout en élégance mais non dénué de potentiel, avec son nez joliment fruité, épicé et toasté, sa bouche savoureuse et charnue.

(05 57 83 18 18)

**\* Château Haut-Macô**

Côtes de Bourg, cuvée Jean-Bernard, 2008

**7,60 € 15/20**

Pour la cuvée phare Jean-Ber-

nard, l'assemblage est à 80 % merlot et 20 % cabernet-sauvignon, l'élevage se fait en barriques neuves pendant 12 à 18 mois.

Le vin : nez toasté, touche fraîche de poivron mûr, extraction soignée, tanins tendus. Un côtes-de-bourg bien fait et équilibré.

(05 57 68 81 26)

**\* Château Penin**

Bordeaux, cuvée Natur, 2009

**7,75 € 14,5/20**

Patrick Carteyron est l'un des leaders de la gigantesque appellation Bordeaux. Il a fait de son Château Penin une référence dans différentes appellations, couleurs et cuvées.

Le vin : exubérant, puissant, mûr, solide, extrêmement fruité et frais, un beau vin gourmand.

(05 57 24 46 98)

**\* Château des Places**

Graves, 2008

**7,80 € 15/20**

Pour des prix très abordables, cette propriété propose une gamme de graves charmeurs et fruités, sachant vieillir fort correctement.

Le vin : superbe nez puissant et complexe, arômes de fruits très mûrs, boisé harmonieux, notes minérales et épicées, bouche dans le même esprit, s'appuyant sur une trame tannique solide.

(05 56 67 20 13)

**\* Château Fougas**

Côtes de Bourg, 2008

**7,90 € 14,5/20**

C'est l'une des plus anciennes propriétés des Côtes de Bourg, acquise en 1976 par Jean-Yves Bechet, fils d'une famille de négociants bordelais.

Le vin : nez de fruits noirs, bouche enrobée avec du volume, légère brûlante en finale, l'ensemble est correct.

(05 57 68 42 15)

**\* Château Larteau**Bordeaux Supérieur,  
2008**7,90 €** **15/20**

Jean-Pierre Angliviel de la Beaumelle, descendant de la fameuse famille de négociants bordelais Mestrezat, qu'il dirigea d'ailleurs jusqu'en 2000, a acheté en 2007 le Château Larteau, situé à Arveyres. Il y réalise d'importants travaux, tant à la vigne que dans les chais.

Le vin : superbe nez épanoui, agréablement fruité et minéral, bouche tout aussi fruitée, avec une belle chair et de la vigueur. (05 57 24 86 98)

**\* Château Bonnet**Bordeaux, Réserve,  
2009**8,10 €** **15,5/20**

Aussi à l'aise dans les grandes que dans les petites appellations de ses nombreux domaines, André Lurton demeure viscéralement attaché au Château Bonnet, une magnifique propriété de 270 hectares dans l'Entre-Deux-Mers, en blanc, rosé et rouge.

Le vin : une très belle expression du Bordelais, nez puissant, complexe, mûr et finement boisé, bouche dans le même esprit, s'appuyant sur des tanins veloutés. Bonne garde. (05 57 25 58 58)

**\* Château Crusquet Sabourin**Premières Côtes de Blaye,  
2008**8,30 €** **13,5/20**

Famille vigneronne depuis 8 générations, les Sabourin sont aujourd'hui représentés par Édouard et Jérôme.

Le vin : boisé neuf encore dominant, bouche ample, généreuse, chaleureuse, fruité mûr, finale un peu abrupte. Il doit encore s'affiner. (05 57 42 15 27)

Retrouvez les notes et commentaires des vins dégustés sur :

Terre de Vins.com

**\* Château La Perrière**Lussac-Saint-Émilion,  
2009**8,45 €** **14,5/20**

Au nord de la butte de Saint-Émilion, ce château produit 5 vins en appellation Lussac.

Le vin : riche et dense, bouche généreuse, du fruit, de la suavité soutenue par de l'acidité, tanins fins. (05 57 74 51 33)

**\* Château Aux Graves de la Laurence**Bordeaux Supérieur,  
2009**8,50 €** **14/20**

Bernard Hébrard a dirigé le service Vigne et Vin de la Chambre d'Agriculture pendant quarante ans, avant d'acquérir avec sa femme cette jolie propriété en 2002. Elle doit son nom aux graves argileuses bordées par la Laurence, petit affluent de la Dordogne.

Le vin : pas très puissant mais tout en élégance, ce vin offre des arômes de fruits rouges, des notes florales et mentholées, une bouche souple, fraîche et tendre. (05 57 84 61 03)

**\* Château de Birot**Premières  
Côtes de Bordeaux,  
2008**8,50 €** **14,5/20**

Très jolie propriété implantée sur les coteaux surplombant la Garonne, dans le secteur de Cadillac.

Le vin : sur la retenue, tanins élégants bien polis, cherche la souplesse et non l'extraction. Joli vin fin, très agréable. (05 56 62 68 16)

**\* Château Haut Mousseau**Côtes de Bourg,  
cuvée Prestige, 2008**8,50 €** **14,5/20**

Cette propriété fait partie des vignobles Briolais, également implantée dans le Médoc.

Le vin : arôme balsamique, bouche fruitée, dense, avec des

tanins vifs qui vont gagner en souplesse avec le temps.

(05 57 64 34 38)

**\* Château La France**Bordeaux Supérieur,  
cuvée Gallus, 2009**8,50 €** **15/20**

Ce château s'est distingué à la veille des vendanges 2010 en dressant un monumental coq au cœur de ses vignes, une œuvre artistique originale 12 mètres de haut.

Le vin : belle cuvée au bon potentiel de garde qui offre un nez d'un raffinement superbe, une bouche bien constituée, onctueuse.

(05 57 55 24 10)

**\* Château Le Bourdillot**Graves, Tentation  
du Château Le Bourdillot,  
2008**8,50 €** **14,5/20**

Ce domaine est l'un des acteurs historiques du secteur, comme en attestent des écrits du début du XIXe siècle.

Le vin : on aime son nez très riche et de belle complexité, les arômes de fruits rouges très mûrs et de résineux, la texture tendre et élégante. Bel équilibre. (05 56 67 11 32)

**\* Barons de Rothschild collection**Bordeaux, Saga,  
2010**8,5 €** **14,5/20**

Sous la marque Saga se cache une structure de négoce, à partir des cépages historiques de la région.

Le vin : rouge de bonne complexité avec un tanin fin et une note boisée. La finale est fraîche, tendue. Il jouera volontiers avec une entrecôte persillée.

(chez Monoprix)

**\* Château Marjosse**

Bordeaux, 2009

**8,50 €** **16/20**

Pierre Lurton, par ailleurs directeur du Château Cheval Blanc et président du Château d'Yquem,

a acheté voilà quinze ans le Château Marjosse, séduit par les vieilles vignes et par la qualité du terroir : chose assez rare dans l'Entre-Deux-Mers, le calcaire à astéries, le même qui fait la renommée des saint-émilions, arrive ici à affleurement.

Le vin : le summum de l'élégance, nez complexe et épanoui de fruits à parfaite maturité, avec des notes minérales, bouche superbe, avec une trame suave, du fruit et de la fraîcheur. (05 57 55 57 80)

**\* Château Belle-Garde**Bordeaux Supérieur,  
Excellence de Belle Garde,  
2009**8,60 €** **15/20**

Une propriété souvent distinguée dans nos dégustations, avec des vins au bon rapport qualité-prix. Le vin : il conserve le style qui a fait sa réputation, un mélange réussi de puissance et de raffinement. Arômes de fruits mûrs, notes de pivoine, trame solide et savoureuse. Très bon potentiel. (05 57 24 49 12)

**\* Château Haut-Reys**Graves, Vieilles Vignes,  
2008**8,70 €** **14/20**

Ce couple de vigneron installés au château depuis 1997 s'est rapidement fait à leur nouveau terroir, avec au sommet une cuvée de vieilles vignes d'agréable concentration.

Le vin : un astucieux et agréable mélange d'exubérance, de charme et d'élégance. Arômes fruités, fleuris et fumés, texture ronde et suave mais non dénuée de fraîcheur.

(05 56 20 38 29)

**\* Michel Lynch**

Bordeaux, 2009

**8,75 €** **14,5/20**

C'est pour rendre hommage au chevalier Lynch, qui consacra sa vie à l'amélioration de la qualité des vins de sa propriété de Lynch-Bages, que l'actuel propriétaire, la famille Cazes, a donné son nom à sa gamme de vins de marque, dont l'ambition

est de refléter la diversité et la richesse des terroirs bordelais. Le vin : magnifique nez puissant de fruits noirs et d'épices, bouche charnue et fruitée, affichant des tanins de belle facture et une excellente tenue.  
(05 57 88 60 04)

**\* Domaine de Courteillac**  
Bordeaux Supérieur,  
2008  
**8,80 € 14,5/20**

Situés à Ruch, près de Castillon-la-Bataille, ces 28 hectares sont plantés à 70 % de merlot, 20 % de cabernet-sauvignon et 10 % de cabernet franc. Des cuves de capacités différentes permettent de bien isoler toutes les parcelles avant de procéder aux assemblages les plus harmonieux. Le vin : on aime l'exubérance des arômes de fruits rouges confiturés, les notes mentholées, la bouche puissante, charpentée et pleine de potentiel.  
(05 57 83 18 18)

**\* Château Bertinerie**  
Blaye Côtes de Bordeaux,  
2008  
**8,90 € 14,5/20**

La famille Bantegnies fut de celles qui, dès la fin des années 1980, montrèrent aux amateurs le potentiel des terroirs du Blayais, dans les trois couleurs. Le vin : souple, plutôt gourmand, croquant, sur la fraîcheur et le fruit, bien fait.  
(05 57 68 70 74)

**\* Château Bel-Air La Royère**  
Blaye Côtes de Bordeaux,  
Château Les Ricards,  
2008  
**9 € 15/20**

En 1992, les Charentais d'origine Corinne et Xavier Loriaud sont devenus vigneron grâce à un véritable coup de foudre pour cette ancienne propriété de Blaye. Aidés dans leurs efforts par l'œnologue Christian Veyry, ils produisent également une autre bonne cuvée, le Château-Les-Ricards. Le vin : nez riche de fruits et d'épices, tanins mûrs tout en

restant frais, très présents mais bien enrobés, boisé discret en finale.  
(05 57 42 91 34)

**\* Château La Commanderie de Queyret**  
Bordeaux Supérieur,  
2009  
**9 € 14,5/20**

Si Claude Comin n'est pas chevalier de Saint-Jean-de-Jérusalem, comme ceux qui fondèrent la commanderie de Queyret au début du XIIIe siècle et plantèrent de la vigne, il n'en respecte pas moins la grande tradition bordelaise, sur son beau vignoble de 106 hectares. Le vin : beaucoup de charme pour ce vin aux arômes de fruits très mûrs et de fleurs suaves, qui offre une trame savoureuse non dénuée de fraîcheur.  
(05 56 61 31 98)

**\* Château Lassalle**  
Graves, 2008  
**9 € 15/20**

Cette propriété des Graves défend un style de vin dominé par le classicisme. Le vin : arômes de fruits noirs, notes minérales et fumées, bouche raffinée avec des tanins soyeux, du fruit et de la fraîcheur.  
(05 56 78 49 65)

**\* Château Les Marceaux**  
Médoc, cuvée Sélection,  
2008  
**9 € 14,5/20**

Ce petit vignoble de 8,5 hectares produit un vin fort plaisant, qui se livre souvent jeune. Le vin : boisé discret, une bouche souple avec des tanins sur la retenue et une acidité qui apporte de la fraîcheur.  
(05 56 41 27 90)

**\* Château Les Trois Croix**  
Fronsac,  
Château Lamolière,  
2008  
**9 € 14,5/20**

Le nom de cette très ancienne propriété de Fronsac (début XVIIIe siècle) vient de son implantation particulière, depuis laquelle on peut voir les trois clochers des trois communes de l'appellation Fronsac. Elle a été reprise en 1995 par l'affable et brillant œnologue-vinificateur Patrick Léon (ex-Mouton-Rothschild), qui l'exploite désormais avec son fils et sa fille. Le vin : rond et souple, soutenu par une trame moyenne, dans un style très séducteur.  
(05 57 84 32 09)

**\* Château Montfollet**  
Blaye, Le Valentin,  
2008  
**9 € 14,5/20**

Depuis trois générations, la famille Raimond est propriétaire de ces 40 hectares de vignes, véritable balcon surplombant le magnifique estuaire de la Gironde. Aujourd'hui, Dominique Raimond, aidé de l'œnologue-conseil Christian Veyry, met en œuvre tous les moyens de culture et de vinification pour parvenir à la production d'un grand vin du Blayais. Le vin : notes toastées un peu envahissantes mais il y a suffisamment de matière pour le supporter. Tanins croquants, fruités, assez souples. Moins charmeur et dense qu'à son habitude, le vieillissement apportera sûrement plus d'équilibre.  
(05 57 42 13 15)

**\* Château Moulin de Blanchon**  
Haut-Médoc, 2008  
**9 € 15/20**

À Saint-Seurin-de-Cadourne, la famille Négrier exploite un vignoble équilibré entre merlots et cabernets, à parts égales. Le vin : boisé fin au nez. Joli fruit. Opulent et dense. Vin équilibré.  
(05 56 59 38 66)

**\* Château Noillac**  
Médoc, 2008  
**9 € 14/20**

Cette propriété de 9 hectares sur des graves garonnaises, au nord de la presque île médocaine, produit chaque année des vins classiques avec un potentiel certain de développement en bouteille. Le vin : ce 2008 est agréablement fruité avec des tanins ronds, digestes et suffisamment charpentés pour vieillir.  
(05 56 09 52 20)

**\* Château Pierrail**  
Bordeaux Supérieur,  
2009  
**9,30 € 14,5/20**

Ce grand domaine est chargé d'histoire. Situé sur les coteaux de la vallée de la Fonchette, le château abrita en 1832 la duchesse de Berry, veuve du duc de Berry, héritier du trône. La famille Demonchaux reprit le domaine en 1971 et, grâce à un travail acharné, lui rendit tout son éclat. Le vin : il joue plus sur le registre de l'élégance que sur celui de la puissance : nez épanoui de fruits rouges confiturés et d'épices, bouche équilibrée, finement tannique, persistante et fraîche.  
(05 57 41 21 75)

**\* Château de la Grave**  
Côtes de Bourg, cuvée  
Caractère, 2008  
**9,50 € 14/20**

Cet authentique château du XVIe siècle est entouré de 45 hectares de vignes. Le vin : texture dense et compacte mais dominée par un boisé insistant au nez et en bouche, finale sur une tonalité un peu dure et sèche.  
(05 57 68 41 49)

**\* Château La Fon du Berger**  
Haut-Médoc, 2008  
**9,50 € 13/20**

Au cœur du Médoc, cette propriété élabore un pauillac mais aussi un haut-médoc de bonne facture. Le vin : fruité, agréable, simple et sans défaut.  
(05 56 59 51 43)

Retrouvez les notes et commentaires des vins dégustés sur :

*Terre de Vins*.com



Le vignoble du château Moulin de Clotte.

**\* Château Malromé**  
Bordeaux Supérieur, cuvée Adèle de Toulouse-Lautrec, 2009  
**9,50 €** **14/20**  
La propriété familiale de Toulouse-Lautrec produit, à partir de raisins sélectionnés sur les meilleures parcelles, une grande cuvée Comtesse-Adèle, du nom de la mère du peintre qui administra le domaine jusqu'en 1930.  
Le vin : le nez est raffiné, la bouche un peu moins, avec des tanins fermes qui devront s'assouplir, une belle charpente, du fruit et de la fraîcheur.  
(05 56 76 44 92)

**\* Château Poitevin**  
Médoc, 2008  
**9,50 €** **15/20**  
Les 41 hectares de la propriété sont situés sur des croupes graveleuses typiquement médocaines.  
Le vin : notes de poivron mûr, vin au corps plein sans agressivité, travaillé à partir d'une belle matière, tanins affirmés mais souples et suaves, il peut encore gagner en complexité en vieillissant. Un très beau 2008.  
(05 56 09 45 32)

**\* Terra Burdigala**  
Bordeaux Supérieur, Roc de Jean Lys, 2009  
**9,50 €** **15/20**  
Terra Burdigala est une aventure mettant en scène l'insatiable Stéphane Derenoncourt, associé au négociant François Thienpont. Les vins possèdent incontestablement la « griffe Derenoncourt », avec leur fruité souple et très franc, leur corps délié et gourmand et leur finesse tannique.  
Le vin : du fruit et des épices fines donnent beaucoup de charme à ce vin gourmand et direct, à la bonne finale suave.  
(05 57 81 68 00)

**\* Terra Burdigala**  
Côtes de Castillon, Manoir du Gravoux, 2009  
**9,50 €** **16/20**  
L'objectif de l'entreprise (« Terre de Bordeaux » en latin) consiste à proposer, souvent dans des appellations hors des sentiers battus, des vins issus de vignobles soigneusement sélectionnés, et suivis depuis la vigne jusqu'à la mise en bouteille par le duo Derenoncourt-Thienpont,

associé pour l'occasion à chacun des vignerons concernés.  
Le vin : belle chair, allonge et volume soyeux, belle intensité et dimension certaine.  
(05 57 81 68 00)

**\* Château Magneau**  
Graves, 2008  
**9,80 €** **14/20**  
Les ancêtres de la famille des actuels propriétaires, les Ardurats, faisaient déjà du vin sous Henri IV.  
Le vin : bien constitué, avec un bon potentiel de garde, ce graves offre un nez délicatement fruité, floral et épices douces, ainsi qu'une bouche aux tanins serrés et frais.  
(05 56 20 20 57)

**\* Château Moulin de Clotte**  
Castillon Côtes de Bordeaux, cuvée Dominique, 2008  
**9,90 €** **15,5/20**  
La cuvée Dominique du Château Moulin de Clotte est produite à seulement 6000 bouteilles, à partir d'un hectare et demi de vignes de quarante ans. Elle est la démonstration flagrante que

l'appellation Côtes de Castillon peut être bien plus que « le petit frère de Saint-Émilion ».  
Le vin : cette cuvée issue à 100 % de vieux merlots de 45 ans a été entièrement élevée en barrique, ce qui lui confère ses notes prononcées de torréfaction, la bouche est croquante, les tanins bien structurés et énergiques se terminent sur une longue finale fraîche et fruitée très prometteuse. Vinification soignée.  
(05 57 55 23 28)

**\* Clos du Roy**  
Fronsac, 2008  
**10 €** **14/20**  
Sur la commune de Saillans, le vignoble est à 90 % merlot, sur des plateaux argilo-calcaires.  
Le vin : nez discret, tanins serrés et tendus, finale fraîche et épicée. Vin authentique, sans fard.  
(05 57 55 07 41)

## Les blancs

**\* Cordier Mestrezat Grands Crus**  
Bordeaux, Collection Privée, 2010  
**4 €** **15/20**  
L'union de deux maisons bordelaises centenaires, Cordier et Mestrezat, nous donne, de par leur activité de négociant, des vins au goût du jour, vinifiés par Olivier Leblans, œnologue talentueux qui a fait ses armes chez Lafite-Rothschild avant de vinifier en Australie et en Nouvelle-Zélande.  
Le vin : un joli blanc très aromatique, expressif avec une bouche charnue, riche et équilibrée par une longue finale fraîche.  
(05 56 11 29 00)

**\* Cordier Mestrezat Grands Crus**  
Bordeaux, Labottière réserve, 2010  
**4 €** **14,5/20**  
Cordier Mestrezat est sans conteste aujourd'hui l'une des



Château Lamothe-Vincent.

maisons de négoce bordelaises les plus dynamiques.

Le vin : une bonne introduction à l'appellation avec des notes de buis et de fleurs blanches agréables. Sa finale est fraîche.  
(05 56 11 29 00)

**\* Château La Mothe du Barry**  
Entre-Deux-Mers,  
Château Les Arromans,  
2010  
**4,65 €** **15/20**

Le château est situé aux portes de l'Entre-Deux-Mers, à Moulon, au bord de la Dordogne, à une encablure de Saint-Emilion. Sandrine et Joël Duffau possèdent également une autre propriété de qualité, le Château Les Arromans. Le vin : il conjugue avec succès puissance et élégance, dévoile

Retrouvez les notes et commentaires des vins dégustés sur :

*Terre de Vins*.com

de beaux arômes de fruits blancs et de grillé, une bouche fondante, fruitée et très fraîche.  
(05 57 74 93 98)

**\* Château Lamothe-Vincent**  
Bordeaux, 2010  
**4,70 €** **15/20**

La propriété réussit régulièrement dans les trois couleurs. Le vin : on aime la qualité de fruit, les notes florales et mentholées de ce beau blanc charnu et bien vif. Très agréable.  
(05 56 23 96 55)

**\* Château La Commanderie de Queyret**  
Bordeaux, 2010  
**5 €** **13/20**

Le vaste vignoble permet d'élaborer de jolis vins en rouge comme en blanc. Le vin : un nez fondu de fruits blancs bien mûrs et de miel, une bouche ronde, fruitée et nerveuse.  
(05 56 61 31 98)

**\* Château Vilatte**  
Bordeaux, 2009  
**5 €** **13,5/20**

Le blanc de la propriété assemble les quatre cépages du Bordelais : sauvignon blanc et gris, sémillon et muscadelle. Le vin : un blanc puissant et chaleureux, au fruit mûr, légèrement marqué par un boisé vanillé.  
(05 57 49 77 60)

**\* Château de Bonhoste**  
Bordeaux, 2010  
**5,10 €** **14/20**

Avec 50 hectares de belles vignes de bonne exposition, sur un terroir argilo-calcaire, le Château de Bonhoste fait partie des belles propriétés régulières de l'appellation. Le vin : beaucoup de caractère pour ce blanc richement fruité et minéral, offrant une texture fondante, parfaitement équilibré par une délicieuse fraîcheur.  
(05 57 84 12 18)

**\* Château des Places**  
Graves, 2009  
**5,20 €** **14,5/20**

Philippe et Fabrice Reynaud sont la cinquième génération à travailler sur la propriété, créée au début du XXe siècle par Daniel Subervie, un tonnelier qui a acheté quelques parcelles de vignes. Le vin : on aime l'élégance et la complexité des arômes fruités et fumés, la minéralité, la texture grasse, suave et flatteuse.  
(05 56 67 20 13)

**\* Château Landereau**  
Entre-Deux-Mers,  
2010  
**5,40 €** **15/20**

Le relief de Landereau est très vallonné, et certains coteaux ont dû être aménagés en banquettes, ce qui est plutôt rare dans le Bordelais. Le vin : très régulier dans la réussite, avec son nez raffiné exprimant un fruit mûr, des notes d'aubépine et miellées, bouche très aromatique, charnue, vive et longue.  
(05 56 30 64 28)

**\* Château Landereau**  
Entre-Deux-Mers,  
Château de l'Hoste Blanc,  
2010  
**5,40 €** **14,5/20**

La famille Baylet est propriétaire des vignes de Landereau depuis 1959. En 1980 y fut ajouté le Château de l'Hoste Blanc. Le vin : un fruit pur et raffiné, une délicate minéralité, une bouche charnue, très aromatique pour ce beau blanc vif et élégant.  
(05 56 30 64 28)

**\* Yvon Mau**  
Bordeaux, Premius,  
2010  
**5,45 €** **14/20**

La cuvée Premius est une des belles cuvées de la maison, obtenue grâce à des partenariats passés avec des viticulteurs soumis à de stricts cahiers des charges concernant la conduite de la vigne, les rendements et la vinification. Le vin : bel équilibre pour cette cuvée puissante et vive, aux jolis arômes de fruits de la passion,

avec des touches mentholées et miellées, à la bouche charnue et très expressive.  
(05 56 61 54 54)

**\* Château Haut-Reys**  
Graves, Réserve, 2009  
**5,50 €** **14/20**  
Nouveaux-venus sur la propriété, les Gabin n'en réussissent pas moins dans les deux couleurs. Le vin : nez puissamment fruité, exotique et floral, tout comme la bouche, ronde et d'une excellente vivacité. Un très agréable blanc charmeur et équilibré.  
(05 56 20 38 29)

**\* Château La France**  
Bordeaux, 2010  
**5,90 €** **14/20**  
Les blancs ne représentent que 5 des 77 hectares du vignoble, ce qui en fait un produit très demandé. Le vin : parfait équilibre entre la puissance et la fraîcheur pour ce beau blanc fruité, complexe, mûr et vif.  
(05 57 55 24 10)

**\* Terra Burdigala**  
Bordeaux, La Vigne d'Argent, 2010  
**6 €** **15/20**  
Terra Burdigala est une aventure mettant en scène l'insatiable Stéphane Derenoncourt, associé au négociant François Thienpont. Les blancs sont aussi réussis que les rouges. Le vin : le sauvignon s'exprime avec beaucoup de fruit et de charme dans ce vin franc et direct, qu'on peut apprécier dès l'apéritif.  
(05 57 81 68 00)

**\* Château Turcaud**  
Entre-Deux-Mers, 2010  
**6,10 €** **14,5/20**  
Le vin n'a plus guère de secrets pour Maurice Robert, 75 ans : parti de 7 hectares en 1973, il a développé un vignoble de 45 hectares. C'est auprès d'André Lurton qu'il a fait ses classes et effectivement, les vins affichent

la régularité et le sérieux que l'on retrouve à Bonnet. Le vin : magnifique, cet entre-deux-mers offre un nez expressif, au fruit mûr et aux délicates nuances florales, une bouche flatteuse, très fruitée, longue et délicieusement vive.  
(05 56 23 04 41)

**\* Château de Parenchère**  
Bordeaux, 2010  
**6,30 €** **14/20**  
Acheté en 1958 par Raphaël Gazaniol, originaire du Maroc, le domaine compte actuellement 157 hectares, dont 63 sont plantés en vignes sur les parcelles les mieux exposées. Le vin : nez très fruité et mûr, bouche charnue, ronde et vigoureuse pour ce blanc agréable et équilibré.  
(05 57 46 04 17)

**\* Château Malromé**  
Bordeaux, cuvée Adèle de Toulouse-Lautrec, 2010  
**6,80 €** **15/20**  
La grande cuvée Comtesse-Adèle, du nom de la mère du peintre qui administra le domaine jusqu'en 1930, existe en blanc comme en rouge. Le vin : on aime tout particulièrement son nez expressif de fruits confits, aux nuances miellées et épicées, sa bouche franche, vigoureuse et très persistante.  
(05 56 76 44 92)

**\* Dourthe**  
Bordeaux, La Grande Cuvée, 2010  
**6,95 €** **15/20**  
La Grande-Cuvée est la cuvée premium de ce négociant, parmi les plus réguliers du Bordelais, à l'irréprochable régularité et définition de style. Le vin : nez de belle complexité, exotique, bouche dense, ample, particulièrement fruitée et fraîche, ce qui lui confère beaucoup de tenue. Très élégant.  
(05 56 35 53 00)

L'œuvre d'une vigne

**CHATEAU LE SARTRE**  
PESSAC-LÉOGNAN  
GRAND VIN DE GRAVES  
www.lesartre.com

51424009\_MFR  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
www.fourmoz.fr

Boidron. Par amour du Bouquet  
Boidron. For the love of Bouquet

**Jean-Noël Boidron**  
Château Corbin Michotte  
33330 Saint-Emilion  
Tél. +33 (0)5 57 51 64 88 / Fax. +33 (0)5 57 51 56 30  
vignoblesjnoidron@wanadoo.fr  
www.vin-boidron.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

51424000\_MFR

\* **Château de Navarre**

Graves, 2010

**7 €** **14,5/20**

Le style particulier de ce vin vient de ses vignes à 80 % sémillon, le sauvignon ne comptant que pour 20 % dans l'assemblage.

Le vin : un graves tendre et flatteur exprimant des arômes d'agrumes, fruits blancs, miel, à la bouche ronde, marquée par une belle minéralité et très équilibrée. (05 56 27 15 36)

\* **Château Lestrille-Capmartin**

Bordeaux, 2010

**7,40 €** **15/20**

La production de blancs de cette propriété est largement insuffisante. On le comprend vu la qualité produite.

Le vin : belle réussite que ce blanc au nez complexe et élégant, richement fruité et minéral, à la bouche ample, flatteuse et bien équilibrée. (05 57 24 51 02)

Retrouvez les notes et commentaires des vins dégustés sur :

*Terre de Vins*.com

\* **Dourthe**

Bordeaux, Dourthe N°1, 2010

**7,50 €** **15/20**

Le Dourthe-n°1 est le véritable archétype du bon bordeaux, idéal pour une consommation apéritive ou bistro.

Le vin : remarquable nez au fruit magnifique et aux notes mentholées, bouche franche, tout aussi aromatique et dotée d'une vigueur éclatante. (05 56 35 53 00)

\* **Château Landereau**

Entre-Deux-Mers, Château de l'Hoste Vieilles Vignes, 2010

**7,50 €** **15,5/20**

La famille Baylet est propriétaire des vignes de Landereau depuis 1959. En 1980 y fut ajouté le Château de l'Hoste Blanc. La cuvée issue de vieilles vignes est encore plus aboutie et épanouie que sa petite sœur d'entrée de gamme.

Le vin : un beau blanc puissant et complexe, offrant un fruit bien mûr et un boisé raffiné, une bouche ample, vigoureuse, très aromatique et justement équilibrée. (05 56 30 64 28)

\* **Château Le Bourdillot**

Graves, Tentation du Château Le Bourdillot, 2009

**7,50 €** **14/20**

Les blancs du château sont élevés intégralement en barriques, dont un tiers de neuves.

Le vin : nez très minéral, épicé, citronné et fleuri. Bouche fruitée, suave et fraîche, facile, agréable. (05 56 67 11 32)

\* **Château Marjosse**

Entre-Deux-Mers, 2010

**7,50 €** **16/20**

La qualité de ce vin, tant en blanc qu'en rouge, ne cesse de progresser, surtout depuis 2000, avec la construction d'un nouveau chai.

Le vin : très réussi, nez complexe, riche et expressif tout en restant très élégant, bouche dense, franche, vive et très équilibrée. Grande distinction. (05 57 55 57 80)

\* **Château Penin**

Bordeaux, 2010

**7,70 €** **15/20**

Patrick Carteyron est l'un des leaders de la gigantesque appellation Bordeaux. Il a fait de son

Château Penin une référence dans différentes appellations, couleurs et cuvées. L'exploitation familiale est passée de 13 hectares, en 1854, à 40 hectares aujourd'hui.

Le vin : puissant, très fruité, joliment boisé, avec une opulence contrebalancée par une bonne vivacité.

(05 57 24 46 98)

\* **Château de Bonhoste**

Bordeaux, cuvée Prestige, 2010

**7,90 €** **15/20**

Avec 50 hectares de belles vignes de bonne exposition, sur un terroir argilo-calcaire, le Château de Bonhoste fait partie des belles propriétés régulières de l'appellation.

Le vin : belle expression fruitée, grande minéralité et notes épicées, bouche ample, tonique, très aromatique et avec une grande suite.

(05 57 84 12 18)

\* **Château Toumilon**

Graves, 2009

**9,50 €** **14/20**

Une propriété historique du secteur, dans la même famille depuis la fin du XVIIIe siècle.

Le vin : nez très expressif, bouche franche, riche et grasse, avec du fruit et une bonne vivacité. Agréable.

(05 56 63 07 24)

\* **Château Lafont-Menaut**

Pessac-Léognan, 2009

**10 €** **15/20**

Au cœur de l'appellation, à Martillac, les blancs issus presque exclusivement de sémillon (90 %) proviennent de jeunes vignes, une douzaine d'années en moyenne. Le vin : beau vin harmonieux et équilibré, nez très expressif, aux arômes de pamplemousse et ananas, bouche puissante, avec une bonne matière, un grand fruit et de la fraîcheur.

(05 57 96 56 20)