

VINS de BORDEAUX, VINS DES CÔTES

120 000 hectares de vignes, le plus grand vignoble d'Appellation contrôlée du monde. Des progrès saisissants, constants, un modernisme remarquable dans la gestion, des œnologues partout, des tarifs parmi les plus bas du monde... La réalité est à l'opposé de l'image répandue de Bordeaux chers et médiocres. Les propriétés de Bordeaux sont gérées par de très bons vigneron, souvent œnologues diplômés, issus d'une Faculté d'Œnologie de Bordeaux que tous les autres pays nous envient. Les rendements sont très contrôlés, on remonte les plantations des vignobles, au minimum, à 3300 pieds /l'hectare, et souvent à 5000 pieds, ce qui permet de produire moins de raisins par cep, et donc d'obtenir une meilleure maturité. Dans ce vignoble immense, les adaptations à la viticulture bio se développent sans cesse : une grande majorité de propriétés sont déjà en mode « agriculture raisonnée » et sans traitements des sols. La viticulture bio, certifiée, voire la biodynamie, font sans cesse des nouveaux adeptes.

Les différentes familles des Côtes se sont réunies en une seule appellation : les Côtes de Bordeaux, qui regroupe les côtes de Blaye, de Bourg, de Castillon, de Franc et des 1ères Côtes, ce qui leur donne une puissance supérieure pour assurer la promotion. Car s'il est un point sur lequel il reste à améliorer beaucoup de choses, c'est le commercial. On sait faire de très bons vins à Bordeaux, ils ne sont pas chers, mais on ne sait pas communiquer...

Carpia rouge Bordeaux O : 2012 G : 12 ans



Propriété personnelle de **Xavier Planty**, copropriétaire du château Guiraud 1^{er} cru classé de Sauternes. Agréé Bio sous label Ecocert, ce vignoble bénéficie de la grande expérience de Xavier Planty, qui succède sur ce terroir à huit générations de la famille de son épouse Aude. Elevé en cuves pour garder un fruité délicieux, typique des vins bio, ce Bordeaux est une de nos petites merveilles.

16 - Nez dense, d'abord un peu austère, mais servi en carafe, il explose de notes de fruits rouges et noirs, myrtilles, mûres, cassis. En bouche c'est un vin charnu, suave, merlottant, avec une finale de petits tanins croquants, toute en fruit. Un délice !

Jonqueyres Bordeaux supérieur O = 2012 G = 10 ans ★



C'est exactement le genre de millésime où Jonqueyres mérite d'entrer en cave, avec un rapport Prix-plaisir-garde étonnant ! Géré par Anne Marie Audy et ses deux fils, le château couvre 30 hectares à Saint Germain du Puch, dans l'entre deux mers. Elevage sans passage en barriques, afin de maintenir tout le fruit du merlot mûr.

17 - Nez ouvert et intense, cerise, framboise, mûre. Bouche tendre et charnue, des tanins fermes mais ronds gage de bonne évolution en bouteille, et surtout un fruit absolument délicieux.

Marjosse Bordeaux

Château Marjosse, 30 hectares dans l'Entre-deux-Mers appartient à Pierre Lurton, qui dirige par ailleurs deux monstres du bordelais, Yquem et Cheval Blanc. Son savoir faire exceptionnel a mis ses deux vins personnels, rouge et blanc, au niveau des Bordeaux les plus réputés.

Rouge Marjosse Bordeaux supérieur O = 2014 G = 12 ans

Les sols argilo-calcaires de cette propriété ont conservé beaucoup de fruit et de fraîcheur à ce rouge élégant, composé de 75% merlot, 25 % cabernet, élevé en barriques dont 25% neuves.



17- Nez de fruits rouges, framboise, cassis, avenant, légèrement épicé. Bouche ronde, enveloppée avec distinction, friande, petits tanins croquants en finale.

Blanc Marjosse Bordeaux blanc sec mais également Entre deux mers O = 2012 G = 8 ans



Assemblant 45 % de sémillon, 45 % de sauvignon et 10 % de muscadelle.

17- Bouquet frais et charmeur, fleur d'oranger, miel d'acacia, fumée, jolie finesse en bouche avec une subtile complexité. Délicieux.

Ampélia Côtes de Bordeaux -Castillon O : 2013 G : 15 ans 🍷



Vinifié par François Despagne (Grand Corbin Despagne) ce terroir de 5 hectares bénéficie d'une excellente exposition très ensoleillée et précise François Despagne « n'a rien d'un vin de garage ». Assemblage : merlot 95 %, cabernet franc 5 %. Elevage en barrique dont 40% de bois neuf.

16,50/17- Nez frais, raisiné, fruits noirs, minéral beaucoup d'éclat. Bouche vive et fruitée, de la texture et de la fraîcheur, qui donne envie de saliver. Un vin très gourmand.

Clos Louie Vieilles vignes Côtes de Bordeaux - Castillon O : 2012 G : 20 ans Culture Bio 🍷

Directeur du cru classé de St Emilion Grand Pontet, **Pascal Lucin** est propriétaire de ce micro vignoble de 85 ares : «*Sur nos très vieux ceps, nous avons été grêlés et nous n'avons produit que 22 hl/ha, mais que c'est bon ! Cette année nous élevons dans des fûts de 500 litres, du tonnelier Stockinger, un bois de chênes d'altitude, avec une chauffe blonde qui marque peu le vin et respecte le fruit- (Gauby et Charlopin l'utilisent). Sur 2009, c'est idéal, le vin est riche, il vaut mieux éviter de l'empâter avec le boisé et respecter le fruit. Pour le futur, j'envisage pour ma viticulture d'aller jusqu'à la biodynamie pure, afin de tenir compte de tous les cycles naturels, et je voudrais si possible m'agrandir un peu.*»



17,50/18- Magnifique bouquet de fruits noirs et rouges avec la netteté des vignes non greffées cultivées en bio. Bouche fraîche, un beau fruit, de l'opulence, un vin croquant, très charnu, et une finale équilibrée, sa rondeur en fait une véritable friandise, et il sera de bonne garde. Malheureusement il n'en existe que 2800 bouteilles.....

D'Aiguilhe Côtes de Bordeaux- Castillon O : 2013 G : 15 ans



Vignoble de 50 hectares, avec un château médiéval sur un éperon rocheux du plus bel effet , et un chai récent très moderne dans son équipement. Le tout appartenant à **Stéphan de Neipperg** (de Canon la Gaffelière à St Emilion). Assemblage 80% merlot, 20% cabernet franc, vignes de 30 ans. La gestion et les vinifications sont au diapason avec celles de Canon la Gaffelière, avec notamment des vendanges manuelles, en cagettes, avec un double tri, fermentation malo lactique et élevage en barriques dont une proportion de 50% neuves.

16,50/17- Nez mûr de baies rouges en compote, avec des arômes grillés de tarte aux framboises. Bouche toute en volume, saveurs de raisin de merlot mûr, texture très étoffée, avec du gras, du charnu, une trame tannique drue et veloutée.

Dne de l'A Côtes de Bordeaux-Castillon O : 2013 G : 15 ans



Vinificateurs consultants de nombreux grands crus classés, (Pavie Macquin, Poujeaux, etc.) **Stéphane Derenoncourt**, comme son épouse Christine sont adeptes de la viticulture en bio et en biodynamie ;

Le domaine de l' « A » est leur vignoble personnel, près de Castillon, et prend place parmi les vins rares du bordelais, modèle pour de nombreux côtes de Castillon. 80 % merlot, 20 % cabernet franc, 100% bois neuf à l'élevage.

17,50/18- Nez opulent, mûr, framboise, réglisse, cerise. Boisé parfaitement fondu en bouche, attaque charnue, de la puissance, mais de l'équilibre, beau fruit et notes délicates de violette, toucher velouté, finale fraîche.

Joanin Bécot Côtes de Bordeaux -Castillon O : 2013 G : 15 ans



Juliette Bécot, fille de Gérard, propriétaire de Beau Séjour Bécot, 1^{er} Cru Classé de St Emilion, gère cette belle propriété avec un chai de vinification rééquipé à neuf sur le terroir de Côtes de Bordeaux-Castillon. « *En Avril on avait été grêlés perdant plus de la moitié de la récolte. On avait une maturité superbe, alors aux vinifications on a essayé d'y aller modérément, avec peu de remontages, des macérations plus courtes que l'an dernier, 36 jours au lieu de 45. L'année était riche, l'alcool se libérait bien, l'extraction était facile, on a pu travailler en douceur* ». Mission réussie, Joanin 2009 est assurément le meilleur jamais dégusté.

Assemblage 70 % merlot, 30 % cabernet franc.

17,50 – Nez ouvert, intense, très expressif, gracieux, une vraie salade de fruits mûrs, cassis, framboise; bouche ronde et croquante, mais dotée de bons tanins frais, et d'un bel équilibre, gourmande, avec une finale charnue et pleine de fruit.

Puy Arnaud - Côtes de Bordeaux- Castillon O : 2013 G : 15 ans Culture Bio



Un vigneron qui peut être à la fois ancien copropriétaire de Pavie, membre d'une famille du vin célèbre, les Valette, musicien, excellent chanteur de jazz – qui se produit dans des spectacles à Bordeaux- viticulteur à Castillon, et assisté par Stéphane

Derenoncourt, adepte de la Bio dynamique ne peut faire (et fait obligatoirement) que du grand vin ! Et c'est bien le cas de **Thierry Valette**, avec son Côtes de Castillon, qui fait partie des 3 ou 4 meilleurs vins de l'appellation. **Thierry Valette** : « *En bio dynamique,*

nous obtenons des raisins dont l'évolution est plus naturelle, non assistée, dont la maturité est plus hâtive de 5 à 6 jours, ce qui permet donc de garder plus de vivacité. En 2009 cela a été important ! » Avec un ph de 3,35, (bonne acidité naturelle, les connaisseurs apprécieront) son vin est frais, gourmand. Assemblage : 5% de cabernet sauvignon, 25 % de cabernet franc, pour 70 % de merlot, ce qui était bien adapté au millésime.

17,50/18 - Nez exact, brillant, éclatant, de fruits rouges mûrs. Beaucoup de fruit en bouche, des notes tendres, un peu épicées, une sensation gourmande, satinée et une finale éclatante et fraîche.

Fougas Maldoror Côtes de Bordeaux- Bourg O : 2012 G : 12 ans Culture Bio



Propriété gérée en bio, ce qui a eu son importance en 2009. **Jean Yves Bechet** : « *l'une des conséquences de la culture bio a été cette année que les raisins étaient mûrs plus tôt, une semaine avant les autres, entre le 15 et le 20 Septembre. On a ainsi ramassé avec des grappes encore fraîches, et le moût s'est révélé sans lourdeur, avec du fruit et de bonnes acidités.* » Elevage en bois neuf à 100%. Assemblage 75% merlot, 25 % cabernet sauvignon.

17,50 - Nez de fruits cerise et cassis, violette. Bouche tendre, sur la prise de bois à ce stade, avec une note épicée et vanillée. Bouche, tendre, gourmande, de la fraîcheur, des tanins fins, finale de fruit et de moka.

Nénine cuvée des Augustins - Côtes de Bordeaux- Cadillac O : 2013 G : 12 ans ★

Stéphane Fouquet, courtier de place et vigneron, gère avec son père ce petit terroir magnifiquement situé sur les coteaux escarpés, situés rive droite de la Garonne, face aux Graves, exposés Sud- Sud Ouest. Un archétype de ces vins de côtes, qui sont incontestablement membres de la famille la plus noble des vins de Gironde. 40 % merlot, 40% cabernet franc, 20 % cabernet sauvignon. Lors de la grêle de mai 2009 sur son coteau, la propriété a subi de gros dégâts, d'autant plus attristants que 2009 est l'un de ses plus grands vins, mais hélas en quantité très réduite.



17,50 - Nez réglissé, tous les fruits rouges et de la violette. Bouche gourmande, étoffée, des tanins ronds, et savoureux. Le fruit se développe en bouche, sans manquer d'appui, vers une finale longue et parfumée.

Villars Fronsac AOC Fronsac 0 : 2011 G : 15 ans ★



Thierry Gaudrie, œnologue de formation, vigneron dans l'âme, est un homme sympathique, ouvert, et fort peu adepte de la langue de bois. Il dirige la propriété familiale, où résident encore ses parents. « *On est dans la veine des 2005 ou des 1990, dit-il, avec un bel équilibre malgré la richesse et le degré. On a eu des cabernets francs à 14,7° du jamais vu, c'est la caractéristique de ce millésime. Ce qui va plaire c'est que la maturité donne des vins suaves, gourmands avec une mâche opulente* ». Elevage en barriques dont 1/3 neuves.

17,50/18- Nez fin, un fruit opulent, confiture des quatre fruits, violette, fleurs rouges, expressif, avec les notes poivrées du terroir. Bouche dense, charnue avec de la fraîcheur, qui rend ce métier difficile car on peine à recracher le vin ! La finale est longue, aimable, et d'un équilibre charmeur.