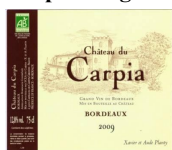


## VINS de BORDEAUX, VINS DES CÔTES

Le plus grand vignoble d'Appellation contrôlée du monde compte 6000 châteaux et couvre 120 000 hectares de vignes. Il s'est doté d'une Faculté d'œnologie que le monde entier envie, les ingénieurs et œnologues formés à Bordeaux sont réclamés dans tous les pays viticoles. Une telle immensité de vignes, une telle diversité des hommes et des propriétés rend impossible l'uniformité. Il n'y a pas un Bordeaux il y en a des milliers, qui vont de la bouteille modeste au très grand cru classé ! Faire un amalgame affirmant que les Bordeaux sont chers et médiocres est donc particulièrement inadéquat ! On peut constater quand on déguste comme nous le faisons toute l'année, des centaines de Bordeaux, que la réalité est à l'opposé de cette assertion, et que majoritairement les Bordeaux sont bons et pas chers du tout. Dans ce vignoble immense, les adaptations à la viticulture bio se développent sans cesse : de plus en plus de propriétés sont déjà en mode « agriculture raisonnée » et sans traitements chimique des sols, Bordeaux étant même le vignoble le plus en avance de France sur ce plan. La viticulture bio, certifiée, voire la biodynamie, font sans cesse des nouveaux adeptes. Mais 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, blancs, rouges, liquoreux, aux meilleurs rapports prix-plaisir, mais on ne sait pas le faire savoir !...

### Carpia rouge 2010 Bordeaux O : 2014 G : 12 ans



Propriété personnelle de **Xavier Planty**, copropriétaire du château Guiraud 1<sup>er</sup> 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 petite merveille.

16 - Nez dense, avec des notes de fruits rouges et noirs, myrtilles, mûres, cassis, framboise. En bouche c'est un vin charnu, trapu mais frais, avec une finale de tanins croquants, c'est tout bordeaux !!

### Jonqueyres 2010 Bordeaux supérieur O = 2014 G = 15 ans



Situé dans l'un des meilleurs terroirs des Bordeaux, près de St Germain du Puch, géré par Anne Marie Audy et ses deux fils, le château commandé par une superbe chartreuse en pierre blonde, couvre 30 hectares d'un seul tenant, soigneusement entretenus, complantés de Merlot et Cabernet franc. Gestion raisonnée, vinification traditionnelle dans un cuvier moderne, élevage en cuves afin de maintenir tout le fruit du merlot mûr. Ce Bordeaux supérieur est tout simplement très bon, et peut vieillir 10 à 12 ans en se bonifiant.

17 - Nez de fruit mûr avec des notes de cerise et de framboise. Bouche charnue, fruitée, des tanins ronds sans dureté, un fruit gourmand et une jolie finale fraîche. Un beau millésime pour un Bordeaux droit et gourmand.

### Marjosse Bordeaux

Château Marjosse, 30 hectares de sols argilo-calcaires dans l'Entre-deux-Mers, appartient à Pierre Lurton, dirigeant par ailleurs de deux des vedettes du bordelais, Yquem et Cheval Blanc. Un savoir faire exceptionnel mis au service de sa propriété personnelle, qui produit un Bordeaux rouge (75% merlot, 25 % cabernet, élevé en barriques dont 25% neuves) et un blanc sec (45 % de sémillon, 45 % de sauvignon et 10 % de muscadelle), fort réputés et très gourmands.

### Marjosse Rouge 2010 Bordeaux supérieur O = 2014 G = 12 ans



17- Nez de fruits rouges, framboise, mûre, épice. Bouche étoffée, des tanins serrés et mûrs, un beau fruit et une finale d'une belle fraîcheur.

### Marjosse Blanc 2010 Bordeaux blanc sec ou Entre deux mers O = 2013 G = 8 ans



17- Bouquet de fruits exotiques, fleur d'oranger du Mexique, fumée, bouche très agréable beaucoup de fruit et de vivacité avec une subtile complexité. Délicieux.

### Clos Louie Vieilles vignes Côtes de Bordeaux - Castillon O : 2013 G : 20 ans Culture Bio



**Pascal Lucin** dirige le grand cru classé de St Emilion Château Grand Pontet, et il est propriétaire de ce micro vignoble de 85 ares situé autour de sa maison, à Castillon la Bataille et complanté de vignes d'âge canonique –et même plus – dont les cepes ont la taille d'un tronc d'arbre: «*Déjà que nous produisons peu, sur ces vieilles vignes, il a fallu, cette année encore, que nous soyons grêlés deux fois, cela a réduit notre production à 2400 bouteilles pour l'année. Elevage dans des fûts de 500 litres, du tonnelier Stockinger, avec une chauffe douce qui respecte le fruit. En 2010 nous avons un très bel équilibre entre la puissance et la fraîcheur du fruit, c'est probablement un de nos meilleurs millésimes et c'est un crève-cœur qu'il y en ait si peu !*».

17,50/18- Nez de fruits noirs et rouges éclatant, comme toujours dans le vin de vignes non greffées cultivées en bio. Bouche dotée d'un fruit croquant, fraîche, avec du gras, un vin très charnu et une finale équilibrée qui laisse un sillage fruité. Malheureusement il n'en existe que 2400 bouteilles....

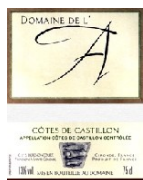
### D'Aiguilhe Côtes de Bordeaux- Castillon O : 2014 G : 15 ans



Vignoble de 50 hectares, dominé par les ruines d'un château médiéval sur un éperon rocheux en cours de reconstruction appartenant au Comte **Stéphan de Neipperg** (de Canon la Gaffelière à St Emilion). Assemblage 80% merlot, 20% cabernet franc, vignes de 30 ans. Vendanges manuelles, en cagettes, avec un double tri sur table, fermentation malo lactique et élevage en barriques dont 50% neuves chaque année.

**16,50/17-** Nez résineux et floral violette, avec des arômes grillés toastés. Bouche riche chaleureuse, belle trame de tanins gras, avec un beau fruit et de la vivacité. Un vin viril mais arrondi.

### Dne de l'A 2010 Côtes de Bordeaux-Castillon O : 2014 G : 15 ans



**Propriété personnelle de Stéphane Derenoncourt, vificateurs de grande renommée**, le Domaine de l'A est une miniature cultivée comme un jardin avec des vinifications à la hauteur des grands cru classés dont s'occupent ses propriétaires! Le résultat est impressionnant, et sert de modèle à de nombreux autres crus. Les Derenoncourt sont, de plus, adeptes de la viticulture en bio et en biodynamie. 80 % merlot, 20 % cabernet franc, 100% bois neuf à l'élevage.

**17,50/18-** Nez mûr, complexe et éclatant, framboise, cerise, notes réglissées. Boisé en bouche très bien enrobé, une chair superbe et une expression aromatique de grande classe, de la puissance équilibrée par de la fraîcheur, un vin éclatant...mais rare !

### Joanin Bécot 2010 Côtes de Bordeaux -Castillon O : 2014 G : 15 ans



Château géré par **Juliette Bécot**, fille de Gérard, propriétaire de Beau Séjour Bécot, 1<sup>er</sup> Cru Classé de St Emilion, Joanin 2009 est au niveau de son excellent 2009. Assemblage 70 % merlot, 30 % cabernet franc. On retrouve ici le style des Bécot adeptes de fruité mûr et suave.

**17,50** – Nez ouvert, à l'aération dévoile des notes fruits très mûrs, épices. Bouche ronde texturée riche et serrée, beaucoup de fruit, de la fraîcheur jusqu'à la finale savoureuse civilisée et agréable.

### Clos Puy Arnaud 2010 Côtes de Bordeaux- Castillon O : 2014 G : 15 ans Culture Bio



Un vigneron atypique et passionné, que ce **Thierry Valette** ancien copropriétaire de Château Pavie, 1<sup>er</sup> grand cru classé, musicien et excellent chanteur de jazz : assisté par Stéphane Derenoncourt, il gère son Côtes de Castillon, le **Clos Puy Arnaud**, en biodynamie, avec autant de passion qu'il en met dans son activité de jazzman : le clos Puy Arnaud fait partie des meilleurs vins de l'appellation. « *En bio dynamique, dit-il, 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 et de fruit* » On retrouve dans ces vins tout

l'éclat et la pureté d'arômes qui accompagnent la culture biologique des vignes. Assemblage : 5% de cabernet sauvignon, 25 % de cabernet franc, pour 70 % de merlot.

**17,50-** Robe sombre à reflets violets. Nez très expressif, un caractère affirmé, éclatant, des fruits rouges mûrs, des arômes floraux et mentholés. Tendru, en bouche, vigoureux, vif, très fruité, une sensation tannique satinée et une finale fraîche.

### Fougas Maldoror 2010 Côtes de Bordeaux- Bourg O : 2013 G : 15 ans Culture Bio



**Jean Yves Bechet** gère sa propriété en biodynamie intégrale. Elevage en bois neuf à 100%. Assemblage 75% merlot, 25 % cabernet sauvignon.

**17,50/18** - Nez exubérant bien typé vin bio, pur, épanoui, fruits noirs, mûre, cassis, violette, avec un boisé raffiné. Bouche droite, éclatante, franche, étoffée, fraîche avec beaucoup de fruit et un équilibre remarquable.

### Ch. Nénine Cuvée les Augustins ♥ Ières Côtes de Bordeaux 2010 O 2013 G 15 ans



**Stéphane Fouquet**, courtier de place et vigneron, est propriétaire de ce petit terroir magnifiquement situé sur les coteaux escarpés qui, exposés Sud- Sud Ouest, dominant entre 80 et 100 mètres d'altitude la vallée de la Garonne, face aux Graves; la vue se perd dans l'infini du massif forestier Landais et par beau temps on peut distinguer la chaîne enneigée des Pyrénées. Stéphane, compétent et réputé comme courtier, l'est aussi comme vigneron « *Avec un bémol, dit il lui-même, si je sais bien négocier pour mes clients, je suis nul pour vendre mon propre vin !* » De ce fait, ce petit cru est un bijou méconnu... tant mieux pour nous ! 35 % merlot, 45% cabernet franc, 20 % cabernet sauvignon. Le cabernet franc majoritaire est en effet très bien adapté à ce type de sols et sous-sols. Elevage en barriques, neuves pour 1/3 d'entre elles.

**17,50** - Superbe nez avec tous les fruits rouges, le pain grillé, la violette. Bouche fine racée, un grain de tanins riche et suave, un toucher rond et savoureux. Le fruit s'expose tout au long de la finale en bouche, et laisse les papilles fraîches et parfumées avec en finale des notes de biscuit et de noisettes.

### Château Robin 2010 Côtes de Bordeaux- Castillon O : 2014 G : 15 ans



Ce cru a été surtout diffusé, historiquement, à l'export, ce qui explique qu'il soit peu connu par chez nous. Il fut racheté par la famille Caillé en 2004 aux Asséo, vigneron très réputés, qui partaient s'installer en Californie. C'est un vignoble de 13 hectares, un terroir argilo-calcaire planté de 60 % de merlots et 40 % de cabernets. Vinifié avec soin, il est bien représentatif de son appellation et rappellera aux anciens du Club Privilège le château des Demoiselles, de Rémy Daut, qui nous a tant régalez autrefois, et qui avait lui aussi ce fruit croquant caractéristique.

**16,50-** Nez ouvert de merlot mûr, épicé et avec des nuances de fruits exotiques et de cassis; bouche ronde, souple mais charnue, gourmande, finale poivrée et amandée, beaucoup de fruit