

VINS de BORDEAUX, DES CÔTES ET DES SATELLITES

Avec six mille châteaux et 120 000 hectares de vignes, le plus grand vignoble d'Appellation contrôlée du monde est un champ de découvertes inépuisable. De plus, malgré une qualité en constante progression, les volumes très importants qui sont produits ici maintiennent les prix à des niveaux bas, parmi les moins chers du monde, ce que l'on ne sait pas assez. On utilise, grâce à un réseau incomparable d'œnologues formés à la faculté de Bordeaux, toutes les ressources des connaissances les plus récentes de la recherche sur les raisins et les vinifications. Les rendements sont très contrôlés, on remonte les vignobles, au minimum, à 3300 pieds à l'hectare, et souvent à 5000 pieds, ce qui permet de produire moins de raisin par cep, et donc d'obtenir une meilleure qualité de maturité. La culture est très souvent raisonnée, les idées du Bio se développent, la concurrence des vignobles étrangers a mis Bordeaux dans l'obligation de produire encore meilleur : on s'est retroussé les manches, et cela commence à se ressentir à peu près partout.

A noter : les différentes AOC des côtes se sont réunies en une seule appellation : Côtes de Bordeaux. Celle-ci qui regroupe Blaye, Bourg, Castillon, Franc et Ieres côtes, avec ses moyens groupés plus importants pour assurer la promotion

Jonqueyres Bordeaux supérieur O = 2012 G = 10 ans ★



Un peu comme Pénin, Jonqueyres se signale imperturbablement dans toutes les dégustations à l'aveugle en finissant toujours dans le groupe de tête, et c'est encore le cas en 2008.

16 – Nez ouvert de fruits rouges, cerise, framboise, frais. Bouche charnue, de la vivacité, des tanins fermes mais bien mûrs qui vont s'arrondir à l'élevage.

Nénine cuvée des Augustins Côtes de Bordeaux Cadillac O : 2012 G : 10 ans

Stéphane Fouquet, coutier 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.

16 - Nez de fruits noirs et rouges, réglissé, violette. Bouche ronde et gourmande, équipée de tanins ronds, solides, et savoureux. Le fruit se développe vers une finale qui laisse la bouche fraîche et parfumée

Pénin Bordeaux supérieur O : 2012 G : 12 ans

Au risque de me répéter, je n'ai jamais fait une dégustation à l'aveugle des Bordeaux sans que sorte Pénin parmi les meilleurs ; ce cru, toujours bon, nous fait douter de la nécessité de notre modeste travail de recherche et de dégustation 16,50 - Nez intense, exact, beaucoup de fruit, des notes un peu épicées, la bouche est gourmande, soyeuse, éclatante et fraîche.

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



Jean-Yves Bechet, propriétaire a, par conviction profonde, entrepris de faire évoluer la culture de ses vignes vers le bio ; il arrive à son but et a été reconnu comme bio en 2008. Son vin y acquiert encore plus de pureté d'arômes, et demeure l'un des meilleurs vins de côtes, issu d'un tri efficace de la vendange, vinifié avec soin, et étayé par élevage en bois neuf à 55%. « En 2008 le cycle végétatif de la vigne, la climatologie, les dates de vendanges et les rendements sont très similaires avec 1988, dit Jean Yves, à la vendange il y avait peu de pépins 1 ou 2 par graine, or les tanins de pépins sont ceux qui donnent de la

dureté au vin alors que le tannin des peaux est plus gras ; on a très vite compris que l'année serait opulente et sans aridité ! » Assemblage 68% merlot, 32 % cabernet sauvignon. Un de nos meilleurs rapports prix/plaisir !

17 - Nez de fruits et de baies noires, raffiné, note épicée. Superbe équilibre en bouche, avec de la fraîcheur, des tanins d'une grande finesse, une pureté d'arôme délicate. Tout ce qu'on est en droit d'attendre d'un beau Bordeaux est là !

Ampélia Côtes de Bordeaux -Castillon O : 2011 G : 12 ans

Vinifié par François Despaigne (Grand Corbin Despaigne) un terroir de 5 hectares bénéficiant d'une excellente exposition très ensoleillée, et un savoir faire reconnu donnent à ce cru un très bon niveau. Assemblage : Merlot 95 %, cabernet franc 5 %. Elevage en barrique dont un quart sont neuves.

15,50/16 – Nez charmeur, et friand, confiture de cassis et groseille. Bouche franche, équilibrée fraîche et fruitée, très gourmande.

Joanin Bécot Côtes de Bordeaux -Castillon O : 2011 G : 12 ans



Depuis de nombreuses années Gérard Bécot, propriétaire de Beau Séjour bécot, 1^{er} Cru Classé de St Emilion, a racheté avec sa fille Juliette cette belle propriété dans le terroir voisin de l'A.O.C. Saint Emilion, les côtes de Castillon. Un beau terroir, associé au savoir faire, donnent un cru élégant.

16,50– Beau nez ouvert, mûr, cassis, framboise ; bouche douce et presque tendre, mais dotée de bons tanins mûrs, gourmande, poivrée en finale texturée avec du gras, un vin de plaisir.

Côte de Montpezat Côtes de Bordeaux- Castillon O : 2012 G : 15 ans

16,50 – Très joli fruit au nez, ouvert, multiples fragrances florales, boisé délicat. Bouche offrant le même fruité gourmand, fin et long en finale. La propriété utilise depuis cette année des barriques d'origine artisanale bourguignone, qui semblent moins marquer le vin, et produit aussi un blanc délicat et boisé.



Dne de l'A Côtes de Castillon O : 2012 G : 15 ans

Micro vignoble appartenant à Stéphane et Christine Derenoncourt. Stéphane Derenoncourt est le vinificateur de très nombreux très grands crus, (Pavie Macquin, Poujeaux, etc.) de Canon la Gaffelière et du château d'Aiguilhe à Castillon. Son vignoble personnel est géré comme un jardin ; c'est un modèle !

17 – Beau nez mûr, cassis, framboise, confiture de groseille explosif. Bouche fraîche, tendre et suave, mais sans acidité, charnue, offrant une concentration prometteuse. Ce vin rare est une gourmandise délicate, équilibrée.

Aiguilhe Côtes de Castillon O : 2012 G : 12 ans ♥



Vignoble de 50 hectares, sols argilo-calcaires, appartenant à Stéphan de Neipperg (de Canon la Gaffelière à St Emilion). Assemblage 80% merlot, 20% cabernet franc, vignes de 28 ans. La vendange, faite du 9 au 21 Octobre, suit les mêmes règles que les St Emilion des domaines, manuelle, en cagettes, avec un double tri, fermentation malo lactique et élevage en barriques dont une proportion de 50% neuves.

16/16,50- Nez mûr discret un peu masqué par l'élevage mais parfaitement net. Bouche à la texture solide, avec un boisé présente, qui donne avec son volume une impression de maturité charnue, avec une texture opulente, une trame tannique encore rude sans être acerbe.

Veyry Côtes de Castillon O : 2011 G : 15 ans

Christian Veyry, œnologue et vigneron : « Une année difficile ! 30% de récolte en moins, et de plus les lapins ont mangé le quart d'une parcelle : il y en avait tellement qu'il a fallu les classer officiellement nuisibles pour permettre de les chasser au furet ! » Une maturation très lente a permis d'arriver à un beau degré et des tanins mûrs « On a connu en 2008 la durée de maturation la plus longue de l'histoire avec 70 jours entre la mi-véraison et la vendange » Le vin est composé de 90 % merlot et 10% cabernet franc « Pour moi, précise Christian Veyry, nous avons un millésime encore meilleur que 2001 ». 17- Nez superbe, baie noires, cassis, myrtille, fumée. Equilibre en bouche, beaucoup de fruit, tanins très savoureux, mûrs. Finale réglissée, un vin complexe, racé et élégant prometteur.

Clos Louie Côtes de Castillon O : 2010 G : 15 ans Culture Bio



Voilà un cru qui ne peut se comparer à aucun autre. C'est une toute petite propriété de 0,85 ha., plantée de ceps francs de pied (non greffés) qui datent de Napoléon III, qui continuent à produire vaillamment des raisins rares mais magnifiques, en ayant réchappé au phylloxéra, et qui sont cultivés en bio.. Pascal Lucin, par ailleurs directeur du cru classé de St Emilion Grand Pontet, en est propriétaire : « Une année difficile ! Heureusement les vignes bio ont appris à se défendre quasiment toutes seules, mais il a fallu y être sans arrêt pour faire des effeuillages, des nettoyages de grappes etc. ». Ces très vieux ceps plus que centenaires de Clos Louie ont donné 21 hl/ha, « mais paradoxalement précise Pascal Lucin, la grande concentration due à ces petits rendements nous a apporté une très grande qualité » Culture bio, vinification avec pigeages au pied en cuves ouvertes, c'est ici de l'artisanat dans le sens artistique du terme.

17,50- Nez de cerise, cassis, prune, myrtille, cacao, avec cet éclat, cette pureté dans l'expression du terroir des vignes non greffées cultivées en bio. Bouche charnue, fraîche, opulente avec des épices douces, une chair croquante, dense et sans aspérités. Vin sérieux malgré son fruit, une véritable friandise, sera de bonne garde.

Haut Carles Fronsac O : 2012 G : 15 ans

17,50 – Beau fruit au nez, très séduisant. On retrouve ce fruit bien extrait en bouche, croquante, souple, et charnue, épicée par un boisé savant, encore très présent, biscuit, pain grillé, qui va se fondre pour donner encore plus de complexité.

Les Trois Croix Fronsac O : 2012 G : 15 ans



Château appartenant à la famille Noël, ancien directeur des vignobles Mouton Rothschild. Grande qualité de vinification, et bien sûr grand savoir-faire au service d'un beau terroir de coteaux fronsadais! « En septembre, dit Bertrand Léon, personne, même avec un optimisme débordant, n'aurait parié que la nature allait être si généreuse avec nous. Août est arrivé en Septembre ! » Assemblage merlot 82 % cabernet franc 18 %. Elevage en barriques dont 38 % neuves.

16,50/17 - Joli nez ouvert, nuancés de fruits noirs et de réglisse, zan, violette. La bouche est vive, pleine, suave, avec des tanins mûrs très civilisés, de la chair, du volume. Un vrai beau millésime.

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



Thierry Gaudrie est un personnage haut en couleurs, qui ne manipule pas la langue de bois. Il fait partie des intervenants avec les réponses frappées de bon sens qu'il nous envoie à chaque « Lettre de mon jardin ». Vigneron et œnologue, il a repris la gestion de la propriété familiale avec ses parents, et la maintient au meilleur niveau de l'appellation. Elevage en barriques dont 1/3 neuves.

17/17,50- Nez fin, beurré, fruit net et mûr aux nuances de confiture de cerise, fleurs rouges, pain grillé expressif, poivré. Bouche dense, très texturée, au tanin présent, sans dissimuler un beau fruit. La finale, longue, est encore un peu austère, et sa tenue promet une nouvelle année de garde à Villars.