

Spécial Vins Bordeaux

NOTRE SÉLECTION

1- Graves blanc

Château du Seuil 2007

Assemblage classique sémillon-sauvignon, ce blanc vif et fruité est délicieusement équilibré, la matière gourmande et d'une belle persistance et le bois pas trop envahissant, comme c'est trop souvent le cas dans l'appellation. Boire sur une poêlée de langoustines.

11 euros.
33720 Cérons. Tél. : 05-56-27-11-56.
www.chateauduseuil.com

2- Graves blanc

Dourthe, Croix-des-Bouquets 2008

Une jolie matière pour ce graves au léger boisé et aux arômes d'agrumes à boire dans sa jeunesse. Servir sur un bar grillé au fenouil.

8,90 euros.
33295 Blanquefort.
Tél. : 05-56-35-53-00.
www.dourthe.com

3- Pessac-léognan

Château Larrivet Haut-Brion 2006

Cet imposant domaine de 60 hectares, situé entre Haut-Bailly et Smith-Haut-Lafitte, connaît une belle progression sous les conseils de Michel Rolland. Les rouges ont gagné en ampleur, tout en conservant l'équilibre propre à l'appellation, comme ce 2006 aux tanins fins et épicés et à la douce finale fumée. Encore marqué par le bois, le blanc 2007 est plein de sève sur une bouche fraîche marquée par les agrumes.

26 euros (rouge 2006)
et 36 euros (blanc 2007).
33850 Léognan. Tél. : 05-56-64-75-51.
www.larrivethautbrion.fr

4- Haut-médoc

Château de Cissac 2006

Voilà un médoc classique dans sa constitution (75% cabernet-sauvignon, 20% merlot et petit verdot) et sa vinification. Les tanins sont pré-

sents, la matière agréable avec un boisé léger. Finale gourmande sur le fruit. A ouvrir dans deux ans. Plus friand, le millésime 2007 peut s'apprécier dès maintenant.

13 euros.
33250 Cissac-Médoc.
Tél. : 05-56-59-58-13.
www.chateau-cissac.com

5- Haut-médoc

Château Paloumey 2006

Un médoc à la chair appétissante et aux tanins bien fondus. Nez charmeur de fruits mûrs, pointe épicée, belle finale équilibrée.

16 euros.
33290 Ludon-Médoc.
Tél. : 05-57-88-00-66.
www.chateupaloumey.com



Photos : B. Coulier pour Le Nouvel Observateur - DR



Photos : B. Coullier pour Le Nouvel Observateur - DR

6- Haut-médoc**Château Tour Marcillanet 2005**

Ce cru, plus à son aise les grandes années, offre en 2005 une bouche souple et gourmande sur des arômes de cerise, de mûre et de myrtille. A boire dès maintenant sur un plat de charcuterie.

15 euros.
33112 Saint-Laurent-Médoc.
Tél. : 05-56-59-92-94.
www.chateau-tour-marcillanet.fr

7- Haut-médoc**Château Belgrave 2006**

Ce cru classé de la maison Dourthe vient de franchir un palier qualitatif. Le vin a gagné en profondeur, avec une texture de tanins serrée, un fruit épanoui, une bouche fraîche et équilibrée. Laisser vieillir jusqu'en 2010.

28 euros.
33295 Blanquefort.
Tél. : 05-56-35-53-00.
www.dourthe.com

8- Haut-médoc**Château Sociando-Mallet 2006**

En quarante ans, Jean Gautreau a hissé son domaine au sommet. Des vins généreux et charmeurs, à

l'image du 2006 au nez de fruits rouges (mûre, framboise, cassis) et de cèdre. Ample, pulpeux, exubérant, il lui faut quelques années de cave pour révéler toute sa subtilité.

40 euros.
33180 Saint-Seurin-de-Cadourme.
Tél. : 05-56-73-38-80.
<http://sociandomallet.com>

9- Saint-julien**Château Gloria 2006**

Régulier, il s'impose parmi les fleurons de l'appellation. Plein de sève, dense et charnu, le 2006 s'annonce de bonne garde, avec des notes épicées et de fruits rouges bien mûrs.

32 euros.
33250 Saint-Julien-Beychevelle.
Tél. : 05-56-59-08-18.
www.chateau-gloria.com

10- Saint-julien**Château Lagrange 2006**

Cet immense cru classé du sud Médoc (117 ha) ne cesse de progresser. Bruno Eynard, le directeur général, est attentif au vignoble et à l'impact environnemental. Le 2006 se distingue par sa matière élégante et ses notes de fruits noirs. Doté d'une belle allonge, il est promis à un bel avenir. Les Fiefs de Lagrange, le second vin, est d'ores et déjà délicieux.

35 euros (Lagrange) et 14 euros (Les Fiefs).
33250 Saint-Julien-Beychevelle.
Tél. : 05-56-73-38-38.
www.chateau-lagrange.com

11- Listrac**Château Fonréaud 2004**

L'une des valeurs sûres de l'appellation. Le 2004 est à boire dès maintenant. Les tanins sont présents, mais la bouche est souple et gourmande sur des notes de fruits rouges relevées d'une pointe d'épices. Service à 16 degrés sur une entrecôte grillée.

12,95 euros.
33480 Listrac-Médoc.
Tél. : 05-56-58-02-43.
www.chateau-fonreaud.com

**12- Margaux****Château Marquis d'Alesme 2006**

Longtemps indigne de son classement, ce troisième cru classé de Margaux bénéficie d'importants investissements des nouveaux propriétaires. Le potentiel est là, comme le prouve ce 2006 aux tanins fluides et à la bouche ronde et fruitée auquel ne manque encore qu'un peu d'allonge.

30 euros.
33460 Margaux.
Tél. : 05-57-88-71-32.
www.chateau-marquis-dalesme.fr

13- Saint-estèphe**Les Pèlerins
de Lafon-Rochet 2006**

Il fait partie de ces crus classés n'ayant jamais renié le style médocain : un peu raide de prime abord, mais gagnant en finesse et en souplesse avec les années. Bref, des vins conçus pour être bus au bon moment. Le second vin du domaine, même s'il n'offre pas la profondeur du premier, est à déguster dès maintenant. Digeste et fruité, il représente le plus parfait exemple de ce

que n'auraient jamais dû cesser d'être les simples médocs.

12 euros.
33180 Saint-Estèphe.
Tél. : 05-56-59-32-06.
www.lafon-rochet.com

14- Saint-estèphe**Château de Côme 2006**

Ce petit domaine peu connu de la pointe du Médoc appartient au même propriétaire que le réputé château Clauzet. Un vin sincère au fruité gourmand et aux tanins harmonieux, à boire sur une simple côte de bœuf grillée ou un saint-nectaire fermier.

13 euros.
33180 Saint-Estèphe.
Tél. : 05-56-59-34-16.
www.chateauclauzet.com

15- Saint-estèphe**Château
Capbern-Gasqueton 2006**

Insensible aux modes, la propriétaire de Calon-Ségur propose un cru bourgeois à l'ancienne, bien dans le style de l'appellation. La bouche est fraîche et très équilibrée. Un vin digeste, aux antipodes de la concen-

tration recherchée aujourd'hui par une majorité de crus, marqués par l'excès d'extraction et de bois.

15,50 euros.
33180 Saint-Estèphe.
Tél. : 05-56-59-30-08.

16- Pomerol**Château Montviel 2006**

Encore marqué par son luxueux élevage en barriques neuves, ce cru de Pomerol, joliment troussé, offre un nez charmeur et une bouche intense aux tanins bien fondus.

32,40 euros.
33500 Libourne.
Tél. : 05-57-51-87-92.
www.montviel.com

17- Saint-émilion**Château Fonroque 2007**

Alain Moueix a gagné son pari. La reconversion en biodynamie de son domaine de Saint-Émilion porte ses fruits. Une démarche entamée dès 2001 qui voit son aboutissement avec un millésime 2007 au fruité élégant et aux tanins serrés. La partie n'était pas gagnée au vu des conditions météo. Depuis 2005, les vins ont franchi un palier, gagnant en profondeur et en complexité.

24 à 30 euros suivant les millésimes.
33330 Saint-Émilion.
Tél. : 05-57-24-60-02.
www.chateaufonroque.com

18- Saint-émilion**Château Grand Barrail-
Lamarzelle Figeac 2006**

Un nom à tiroir pour le dernier-né des vignobles Dourthe. La matière est douce (merlot 65% et cabernet franc) et la bouche fraîche sur des notes de fruits rouges. L'élevage discret promet une belle évolution.

25,50 euros.
33295 Blanquefort.
Tél. : 05-56-35-53-00.
www.dourthe.com

19- Côtes-de-castillon**Château Sainte-Colombe 2006**

Le propriétaire de château Pavie possède trois crus de cette appellation injustement délaissée. Sainte-Colombe est le plus gourmand, un vin sur le fruit plein de fraîcheur, déjà délicieux. Plus dense, le Château Clos l'Église mérite quelques années de cave. Le Clos Les Lunelles, lui, est opulent et boisé.

8 à 23 euros.
33330 Saint-Émilion.
Tél. : 05-57-55-43-43.
www.vignoblesperse.com ▶