

## LE VAGABOND DES VIGNOBLES

# Joyeuses «Gravitudes»

**A**U printemps dernier, nos pas nous ont conduits à Podensac où se tenait la onzième édition du "Trophée des Crus de Graves", sorte de championnat organisé par un syndicat dynamique qui ne craint pas de voir ses vins évalués par des éléments extérieurs (œnologues, courtiers, cavistes, négociants, sommeliers et journalistes spécialisés) peu influençables puisque détachés des tentations de mansuétude que procure parfois le voisinage. Dégustations "croisées" - à l'aveugle, c'est évident ! - aussi bien lors des éliminatoires que pour la dégustation finale. Dans la catégorie des moëlleux "Graves Supérieurs", le Château Léhoul, déjà sur la plus haute marche du podium en 2008, emporta l'adhésion des jurys. Les surprises, elles, vinrent en "Graves Rouge" et en "Graves Blanc" avec, respectivement, les victoires du Château Tour Bicheau 2006 et du Château du Seuil 2007. Pour notre part, nous trouvons très sain - et stimulant ! - que, de temps à autre, de vrais outsiders viennent bousculer les hiérarchies déjà conquises. Les Château Tour Bicheau et Château du Seuil n'avaient, jusqu'alors, pas connu les honneurs des communiqués attribués aux "vainqueurs" ou aux "dauphins"... "C'est grave, docteur ? - Pas du tout !".

**Château Tour Bicheau 2006.** Patrick Daubas qui préside aux destinées de la propriété depuis deux ans a entrepris un gros travail de résurrection des sols. Il était absent lorsque nous nous sommes rendus au domaine mais nous avons pu mesurer l'émotion et la fierté de ses parents (toujours sur la brèche) tout heureux d'un verdict pour le moins encourageant vu les efforts déployés. Un petit tour dans les vignes nous a permis de nous rendre compte de l'aspect sanitaire des merlots et cabernets sauvignons enracinés sur des graves et argiles recouvrant, eux aussi, la santé. 2006 fut une de ces bonnes années, un peu compliquée au départ, mais qui vit une belle arrière saison assurant les maturités phénoliques. La robe de ce "Tour Bicheau 2006", d'un splendide pourpre intense, annonce une constitution solide, bien dans la tradition des vins de graves. L'olfaction, complexe et aromatique, associe un tendre vanillé à un bouquet ex-

pressif où les fruits noirs (mûre, cassis) et les notes florales (violette) développent des arômes chaleureux. L'attaque en bouche, à la fois ferme et fraîche, précède une longue procession de saveurs fruitées soutenues par un bel équilibre. Une présence tannique solide permet de prévoir quelques années de vieillissement. D'ores et déjà vous pouvez en apprécier les charmes "culinaires" si vous ne craignez pas de l'associer à un civet de sanglier. C'est bientôt l'ouverture de la chasse !

### Château du Seuil 2007.

Cette "révélation" n'en est pas une pour nous. L'an passé, nous avons beaucoup apprécié le cru 2006. Nous présentions un style d'avenir, jeune et vif, plus porté sur l'équilibre et la fraîcheur que sur l'opulence. Venu en 2001 de Nouvelle-Zélande, le nouveau propriétaire Sean Allison a choisi pour les sauvignon et sémillon complantés sur des pentes graveleuses des vinifications où l'on fait la part belle aux fermentations en barriques neuves et à l'élevage sur lies. Il en sort un vin allègre et pimpant, qui séduit par son équilibre entre fraîcheur et gras. Paré d'un robe pamplemousse à reflets émeraude, ce vin offre au nez de tendres parfums d'agrumes et de pêche blanche qui s'associent à de subtils arômes de torréfaction. La bouche est pleine, harmonieuse. Après une attaque large emplie de fraîcheurs citronnées, on s'aventure en la compagnie ravageuse des fruits exotiques jusqu'à une finale vive et pirouettante d'amande fraîche et de vanille. Ne balancez pas ! Réservez-lui "du grand" ! Nous optons pour un turbot à la crème.

Bonnes dégustations !

**PIERRE CARBONNIER**

**Château Tour Bicheau 2006 (7,00 )**  
**Patrick Daubas: route du Cabernet,**  
**33640 PORTETS**  
**Tél. et Fax. 05 56 67 37 75.**  
**chateau-tour-bicheau@wanadoo.fr**

**Château du Seuil 2007 (11,00**  
**33720 CERONS**  
**Tél 05 56 27 11 56. Fax 05 56 27 28 79**  
**e-mail: nicola@chateauduseuil.com**