

# Graves blancs 2008 : du terroir dans le verre

**DÉLICIEUX.** Ce sont les seuls vins à porter le nom de leur sol ! Les graves de Bordeaux (« Las Grabas ») dans leur version blanche, offrent une large palette d'arômes et douces sensations.

Dire que le terroir affiche une totale unité dans cette appellation graves blancs serait mentir... et tant mieux. Les cépages rois sauvignon et sauvigon, plus ou moins présents dans les assemblages (pour moitié l'un et l'autre en moyenne, avec parfois des choix 70-30 %), associés à des techniques de vinification particulières (cuves, barriques, sur lies, avec ou sans bâtonnage...) restituent des flacons bien différents.

Les vigneronnes de ces « Las Grabas de Bourdeus » (littéralement vins de bordeaux) produisent 30 % Graves et Graves supérieurs blancs, avec une spécificité : ici pas de cave coopérative, juste des exploitations familiales (13 ha en moyenne).

L'année 2008, difficile pour les producteurs (fortes pluies et insolation, coup de froid et chaleur mais météo salvatrice deux mois avant les vendanges) livre cependant un millésime plutôt réussi quoique disparate.

## LE CARAFAGE CONSEILLÉ

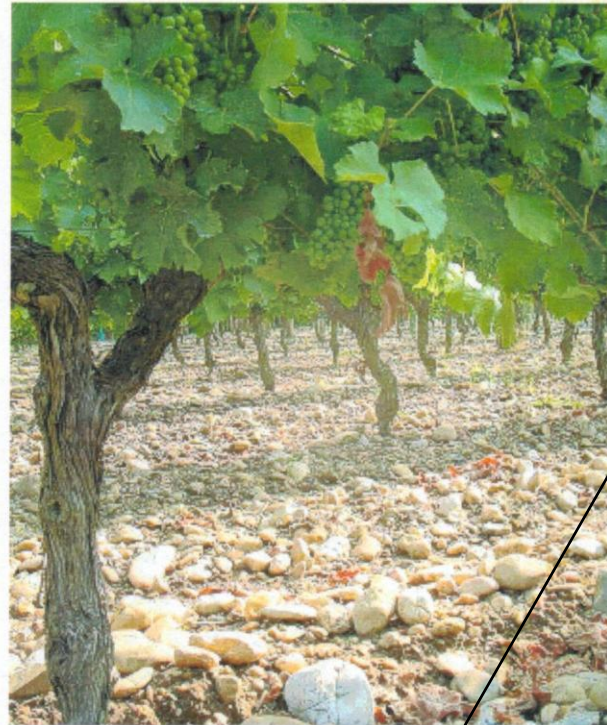
Le goût du consommateur saura puiser ses plaisirs dans les Graves blancs tantôt sur la fraîcheur, la fleur avec un nez exubérant porté par une dominante du sauvignon (fruits exotiques et agrumes très prononcés) ; tantôt sur un certain gras, un velouté bien construit que l'on retrouve dans les assemblages frisant le 50-50 sauvignon, sémillon.

Guy Delestrac, qui gère tout l'aspect technique (de la vigne à la bouteille) au remarquable château Villa Bel Air, livre d'ailleurs un commentaire bien instructif : « Les vins de 2008 ont aussi besoin d'aération, comme la plupart des millésimes dans leur jeunesse ». Son conseil : « *Beaucoup méritent d'être carafés directement à table !* »

Compagnon des apéritifs, entrées épicées, poissons, volailles, fromages... bref ami de la table et de bien des plats, les graves blancs « se boivent dans les 2 à 4 ans » conseillent encore Guy Delestrac, « pour conserver cette fraîcheur, ce fin boisé qui plaisent à nos clients ».

## COUPS DE CŒUR

Le goût de chacun n'étant pas règle commune, voici mes coups de cœur à l'issue d'une riche dégustation de Graves blancs 2008, vins de rêve sur des poissons fins et fruits de mer délicats. Villa Bel Air encore et toujours (15 euros \*) : frais, finement boisé, élégant et d'une



Parmi les valeurs sûres de ce terroir si typique, citons le Château pont de brion 2008 (Pascal Molinari) vainqueur en blanc du Trophée des Vins de Graves 2010, devant les réputés châteaux Villa Bel Air (Jean-Michel Cozes) et Magneau (famille Arduvats).



belle finale. Pont de Brion (11 euros) : bouche gourmande, fruitée et longue, un plaisir immédiat. Château Respide (11 euros) : nez boisé et délicat, bouche franche et droite, jolie amertume (ce qui n'est pas commun) en finale. Beaucoup de plaisir ressenti également sur les châteaux du Seuil (11 euros), l'Avocat (11 euros), Bourgelat (10,70 euros), Haut Mayne (11,80 euros) et

des Places (5 euros, minéral et fleuri, avec un remarquable gras).

\* Prix TTC départ caveau.  
[www.vins-graves.com](http://www.vins-graves.com)

RÉALISÉ PAR THIERRY PERARDELLE  
[tperaradelle@journal-lunion.fr](mailto:tperaradelle@journal-lunion.fr)

## GOÛT D'BOUCHON

**GROS MOTS ?** Ça s'appelle la saisie prédictive, vous savez, cette fonction qui permet, lors de l'envoi de SMS, d'afficher le mot pressenti en fonction des lettres proposées.

Quel rapport avec le vin ? Eh bien sur mon téléphone dernier cri, cette fameuse saisie prédictive ne reconnaît pas, par exemple, les mots AOC, VIGNERONS ou VENDANGES, même si je tape toutes les lettres. Un peu comme s'il s'agissait de gros mots... Y'a encore du boulot pour la reconnaissance de notre formidable et unique identité viticole.



Des vigneronnes d'exception réunies à Paris pour le lancement du magazine.

## A VIGNERONS D'EXCEPTION MAGAZINE HAUT DE GAMME

Vigneron, nouveau magazine dédié aux « grands du vin » lancé par Jean Nouailhac (créateur de 3 Etoiles) a frappé fort pour son premier numéro : rencontre avec Alfred Tesseron au Château Pontet Canet, puis cap au Sud avec une escapade au château de Pibarnon à Bandol guidée par Henri de Saint-Victor. Le voyage se poursuit à Barsac où Bérénice Lurton ouvre les portes de château Climens, puis en Bourgogne où Aubert de Villaine du domaine de La Romanée

Château du Seuil  
Château l'Avocat