

# Bordeaux clairet

www.quarin.com - parution juillet 2017

JEAN-MARC QUARIN  
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX  
www.quarin.com

- Bordeaux clairet : coup de coeur pour le château la Freynelle, 6 euros TTC !
- L'évolution de Rol Valentin, Saint-Émilion grand cru, de 1997 à 2014
- De Laussac cuvée Sacha, Castillon-Côtes de Bordeaux de 2005 à 2014

Chroniques 227-228 (16 juillet 2017)

## Bordeaux clairet : coup de coeur pour le château la Freynelle, 6 euros TTC !

Peu de gens savent que le vignoble bordelais produit le plus de vins rosés en France, environ 26 millions de bouteilles par an. Cette production énorme augmente encore lorsque les millésimes de rouge se révèlent moyens. En effet, pour améliorer la densité des vins, les crus « saignent » leurs cuves afin de diminuer le volume de jus (clair) en contact avec les pellicules et les pépins (colorés) et augmenter ainsi la densité de l'extraction dans la cuve.

Et comme tout se transforme et rien ne se perd, ce jus sera vinifié en vin rosé, sans contact avec les parties solides du raisin où se trouvent la couleur et les tannins et donc le corps du vin. Tout connaisseur comprend donc qu'un rosé de saignée ne provient généralement pas des meilleurs raisins.

Il existe une autre façon de faire qui passe par le pressurage plutôt que par la saignée et donne un rosé de pressé. Selon la durée de la pressée, ce vin apparaît plus coloré. Bordeaux possède une AOC pour ce type de vin, le Bordeaux Clairet et même une capitale, le village de Quinsac. Selon le syndicat des Bordeaux et Bordeaux supérieurs, cette production ne rencontre pas ses consommateurs. Elle tend à chuter. Dans ce contexte, les propriétés qui continuent à en produire et à en vendre se révèlent statistiquement meilleures que les autres. Bien souvent, ces vins sont élaborés à partir de raisins rouges, d'une qualité supérieure à ceux dont on extrait le rosé de saignée. Des raisins bien mûrs dont on peut tirer le meilleur de l'arôme sans s'encombrer de l'âpreté du tannin.

Voici donc une dégustation de six vins repérés auparavant et testés à la fois en dégustation et à table. Des vins d'été vendus à un prix où les boire enchante : environ 6 euros la bouteille. En 2016, le château La Freynelle remporte la dégustation.



### De Chelivette 2016

13,5 // 83

Couleur pâle et grenadine. Nez moyennement aromatique, avec des notes de fraise des bois et de la pureté dans le fruit. Bouche savoureuse et caressante, mais un peu légère et de longueur moyenne.

### La Freynelle 2016

15 // 87

Couleur rosée, très franche et éclatante. Nez aromatique, fin, fruité, avec une touche de framboise et de fleur. Bouche très bien construite, moelleuse au départ, puis parfumée, avec du corps, un toucher caressant et une longue finale savoureuse. C'est du vin ! Se comporte très bien sur tous les mets.

Contact : 05 57 84 55 90 - veronique@vbarthe.com

## De Lissennes 2016

12 // 77

Couleur claire, avec des notes plus usées de pelure d'oignon. Nez peu aromatique, avec une nuance de fruit, mais aussi d'ail. Bouche simple et non construite.

## Lestritte Capmartin 2016

14 // 85

Belle couleur rose pâle et très nette. Nez moyennement aromatique, fruité et même crémeux comme du vin rouge. Entrée en bouche de suite savoureuse, un peu légère, mais avec du goût en particulier entre le milieu et la finale. Aucune note florale, mais aussi aucune rusticité. Ce vin se montrera très agréable sur les grillades.

## Lauduc classique 2016

13,5 // 83

Beau rose intense. Nez moyennement aromatique, fruité et vineux. Ici pas de fleur. Pourrait être plus précis dans l'éclat du fruit. Bouche construite avec de la présence à l'attaque, au milieu et en finale, mais une nuance un brin rustique dans la persistance. A éviter à l'apéritif. Sa rusticité finale le sert sur des grillades.

## Sainte Catherine 2016

14 // 85

Beau rose aux reflets violets. Nez moyennement aromatique, d'abord discret, puis plus floral dans le verre, avec des notes de réglisse. Particulièrement fruité dès l'attaque, le vin glisse en bouche sur un corps moyen et des saveurs finement réglissées en finale. Longueur normale. Le préférer à l'apéritif. Une note un peu trop douce ressort sur les grillades.

## L'évolution de Rol Valentin, Saint-Emilion grand cru, de 1997 à 2014

La dégustation révèle un long passage à vide avant le rachat de la propriété par Nicolas et Alexandra Robin en 2009.

A la fin des années 1990, en pleine mode des vins de garage, cette petite propriété de 1,8 hectare attirait mon attention. Stéphane Derenoncourt, alors jeune consultant, s'y appliquait pour produire un vin complet et surtout étoffé, bien que son terroir sableux poussait le naturel dans l'autre sens. La grande réussite de 1998 rive droite lui mit le pied à l'étrier. Pourtant, dès sa naissance, je préférais le 1999, millésime moins réputé. L'addition de vignes supplémentaires situées sur graves et disparues dans le parcellaire de la propriété en 2002 expliquait ce perfectionnement dans l'étoffe du vin. Finalement en 2000 le cru doubla sa superficie en s'enjoignant les effets d'un terroir argilo-calcaire pour le service de son corps et de son éclat aromatique. Rol Valentin naît donc de cet assemblage de vignes distantes de 7 kms l'une de l'autre entre Saint-Emilion et Saint Etienne de Lisse.

### La qualité s'est gâtée entre 2002 et 2009

- Remarquable en primeur, le 2002 voit sa notoriété affectée par de trop nombreuses bouteilles bouchonnées, ce qui est arrivé une fois encore dans cette dégustation.
- Le 2003 a dépassé son apogée.
- Toujours à cause du bouchon, le 2004 présente de grandes irrégularités d'une bouteille à l'autre.
- 2005 sauvé par l'année garde le niveau du cru.
- 2006 est encore affecté par des problèmes de bouchon.
- Miraculeusement, 2007 s'en sort très bien pour le millésime.
- 2008 est à la peine. En période de vente d'une propriété, il arrive souvent que le dernier millésime du propriétaire vendeur montre des faiblesses.
- 2009. M. et Mme Robin n'étaient pas responsables du vignoble.
- Il faut attendre 2010 pour comprendre leur travail qui change radicalement à partir du très réussi 2011. Ce sont ces sensations nouvelles qui m'ont incité à revoir mes notes sur Rol Valentin, mais aussi sur la cuvée Sacha du château Laussac dont je parle plus loin. On doit ce retour à la constance et cette progression à l'application de M. et Mme Robin, jeunes viticulteurs de moins de 30 ans, installés à Bordeaux depuis 2004 lorsqu'ils achètent le château Laussac sur l'appellation Castillon. Sur cette grande propriété de 28 hectares, ils tirent une cuvée spéciale appelée cuvée Sacha à 18,5 euros TTC au particulier, elle présente quelques millésimes Outsiders depuis 2010. Ne pas les manquer.

### Verticale de Rol Valentin

La dégustation a eu lieu en janvier 2017 à la propriété.

Nicolas et Alexandra Robin, propriétaires depuis 2009, acheté à M. Eric Prisette. Début en 1994 avec 1,8 hectare sur sol sableux. 1999, adjonction de sols plus graveleux, revendus en 2002. 2000, achat de 3 hectares sur sols argilo-calcaires. 2004, rajout de 2,5 hectares de plus sur sols argilo-calcaires à côté de Fleur Cardinale. Densité de plantation : 7500 pieds. Age moyen des vignes : 30 ans. Encépagement : 90 % merlot, 10 % cabernet franc + adjonction de malbec en 2017 à hauteur de 4 % dans l'assemblage. Elevage : 50 % en fûts neufs, 40 % en fûts d'un vin et 10 % en cuve. Durée : 12 mois. Prix moyen entre 35 et 36 euros TTC.

## Quel vin servir avec les tomates farcies ?



Tout le monde aime les tomates farcies, même ceux qui préfèrent les tomates crues que cuites. L'union de la farce et de la tomate est un délice, que la recette soit classique ou détournée. On ne s'en lasse pas. Découvrez les vins qui s'accordent le mieux avec ce plat facile à réussir.

### Le bon accord avec des tomates farcies au veau

Farcie avec du veau et de la ricotta, la tomate inspire des tomates farcies à l'italienne. Le goût plus fin, la viande peu grasse, la présence de fromage frais orientent vers un vin aux tanins fins. Un chianti classico rouge pour faire couleur locale ou un bourgueil, un bourgogne pinot noir ou un saint-pourçain rouge pour rester en France et en rouge. Mais un rosé aux notes de fruits rouges est aussi tout à fait dans l'esprit, par exemple un bergerac rosé, un **bordeaux rosé** ou un béarn rosé.

Date : 02/10/2017

Heure : 17:09:16

Journaliste : Par Pascale Mosnier

## marie claire

www.marieclaire.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

### Recette emincé de poulet façon strogonoff



Des champignons de Paris, du cognac, des escalopes de poulet, de la crème et du paprika et le tour est joué pour réaliser cette recette facile, peu chère et savoureuse ! Vous pouvez l'accompagner de pâtes fraîches ou de riz.

# Bordeaux rouge

www.marieclaire.fr - parution du 2 octobre 2017

marie claire

Date : 02/10/2017

Heure : 17:09:16

Journaliste : Par Pascale Mosnier

www.marieclaire.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

## Infos pratiques

Nombre de personnes 4

Temps de préparation 30 minutes

Temps de cuisson 20 minutes

Degré de difficulté Facile

Coût Bon marché

## Ingrédients

500 g de champignons de Paris

400 g d'escalopes de poulet

2 cuil. à soupe de cognac

40 g de beurre

15 cl de crème liquide

8 brins de persil plat

1 cuil. à café de paprika

sel poivre

## Étapes

1. Nettoyez les champignons, rincez et épongez-les. Coupez-les en lamelles. Faites chauffer la moitié du beurre dans une sauteuse, mettez les champignons à revenir, salez et poivrez-les, laissez-les cuire à feu moyen jusqu'à ce que toute l'eau s'évapore.

2. Pendant ce temps, détaillez le poulet en goujonnettes (lanières d'environ 5 x 1 cm). Effeuillez et ciselez le persil. Faites chauffer le reste de beurre dans une poêle. Saisissez-y les goujonnettes 5 min à feu vif en remuant sans cesse, puis hors du feu faites-les flamber avec le cognac préalablement réchauffé.

3. Sur feux doux, versez la crème sur le poulet ciselé, salez, poivrez, ajoutez le persil et le paprika, remuez 1 min, et servez avec les champignons.

Recette parue dans le numéro 153

Le bon accord vin  
un [bordeaux rouge](#)  
Bordeaux

## Conseils

Vous pouvez accompagner ce plat de riz ou de pâtes fraîches par exemple.

Les champignons de Paris peuvent être remplacés par des cèpes en fonction de la saison et de vos envies !