

AOC BORDEAUX ET BORDEAUX SUPERIEUR

Lorsqu'on parle de vins de Bordeaux, on a tendance à se concentrer sur les vins rouges des châteaux classés, mais il existe également de nombreux exemples de haute qualité de blanc, rosés et de claret qui sont à mi-chemin entre le rouge et le rosé.

Avec Bernard Burtschy, ancien chroniqueur vin du quotidien Figaro, j'ai dégusté des AOC Bordeaux blancs, rosés, claret et crémants et sélectionné 55 bouteilles. J'ai également visité huit châteaux de syndicat qui développent leurs domaines par des initiatives uniques.

Le millésime 2021 de Bordeaux avait un profil très différent de 2018, 2019 et 2020, qui étaient trois excellents millésimes d'affilée. En particulier, la qualité est hétérogène, avec des rendements considérablement réduits en raison des dommages causés par le gel printanier et la propagation ultérieure du mildiou causé par les précipitations. Cependant, il s'agissait en général d'un bon millésime, de nombreux vins blancs ayant atteint la qualité des trois excellents millésimes précédents. Les vins rouges sont de qualité quelque peu inégale, mais on peut acheter sans hésiter des vins blancs du millésime 2021.

En outre, les rosés et les clarets trouvent des produits intéressants, car de nombreux châteaux se concentrent sur l'amélioration de la qualité et la refonte de leur vinification.

En outre, le Crémant de Bordeaux, bien qu'il soit encore produit en petites quantités, a fait des progrès remarquables en termes de qualité au cours des dernières années. Il mérite d'être considéré comme faisant partie d'une gamme de vins effervescents.

Le Château Brande Bergère

Le Château Brande Bergère est situé dans le village Les Églisottes-et-Chalaires, à environ 30 minutes de route au nord de Saint-Emilion.

C'est le point culminant de la Gironde, et la vue depuis l'avant-cour du château s'étend bien au-delà de la marque des 30 kilomètres.

La région, connue au XIXe siècle sous le nom de "Saint-Emilion du Nord", est diverse, avec des sols contenant des graviers et des galets de quartz, ainsi que des sols argileux.

Le Château Brande Bergère est planté principalement de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc, avec seulement 40% de Merlot, le principal cépage de la Rive Droite.

Les origines du château remontent au XVIIIe siècle, lorsqu'un noble irlandais a acheté des terres dans le village et y a construit une résidence pour le prêtre du village.

La réputation du château a été bâtie par Jules Mialet, un avocat du XIXe siècle originaire de

Libourne, qui a étendu la superficie plantée à 50 hectares et expédié des vins de grande qualité dans toute l'Europe, y compris au Royaume-Uni et en Irlande.

Dans le même temps, il a rénové la modeste demeure et ajouté deux tours reliées par un cloître, la transformant en l'authentique château de style napoléonien qu'elle est aujourd'hui.

Cependant, l'important investissement a été mis à mal dans les années 1870 avec la catastrophe de Phylloxera.

Ce n'est qu'en 1997, lorsque Edith et Denis Dalibot ont racheté le château et ont commencé à se concentrer sur la viticulture, que le château est revenu sur le devant de la scène.

M. Dalibot a travaillé pendant de nombreuses années comme directeur financier pour le groupe LVMH et a choisi le château de Bordeaux comme nouvelle résidence pour sa retraite.

Lors de l'achat de la propriété, il a recherché trois critères : une belle maison, un bon environnement et un vin de bonne qualité, mais il n'a pas réussi à trouver une propriété qui le satisfasse, et il lui a fallu cinq ans pour trouver le Château Brande Bergère. M. Dalibot est particulièrement fier de la situation particulière de la propriété, située en hauteur et entourée de forêts de tous côtés.

La propriété du château s'étend sur environ 50 hectares. Au moment de l'achat, le vignoble comptait 5,5 hectares, mais il a été étendu à 9 hectares.

Dans le respect de l'environnement, ils n'utilisent pas d'herbicides et continuent à cultiver le vignoble de manière quasi biologique. Depuis cinq à six ans, ils cultivent des légumineuses et des graines de céréales dans le vignoble.

En outre, depuis quelques années, il a commencé à planter des arbres dans les champs pour créer des haies afin de restaurer un écosystème diversifié de la flore et de la faune.

Toutes les récoltes sont effectuées à la main.

Chaque année, les vignes sont récoltées par des connaissances locales qui connaissent parfaitement les vignobles.

"Notre priorité est avant tout la qualité. Nous visons toujours une qualité qui peut rivaliser avec les châteaux classés de Saint-Emilion", souligne M. Dalibot.

Château Maison Noble

Le Château Maison Noble est situé dans le village de Maransin, qui borde le département de La Charente-Maritime dans la région de Cognac.

La brasserie est située juste à côté de l'église au centre du village, et le propriétaire Jean-Bertrand Marque se vante en plaisantant qu'il s'agit du domaine le plus proche de l'église à Bordeaux.

L'arbre généalogique de Marque remonte à Pierre Moreau, qui a fondé en 1764 la fabrique de tonneaux Seguin Moreau, mondialement connue.

Après la guerre, son grand-père et son père ont également dirigé Société Pépin-Gasquet, la plus grande entreprise de matériaux liés au vin fondée au 19e siècle.

En outre, son père a hérité du "Château Puyfromage" sur la Côte de Franc, que son grand-père avait acheté avec Pierre Taittinger, fondateur du "Champagne Taittinger" en 1932, et l'a exploité et développé pendant 35 ans.

Ayant grandi dans cet environnement, le commerce du vin lui a toujours tenu à cœur, mais son père l'a encouragé à s'orienter vers la finance, à obtenir le diplôme de comptable agréé et à travailler pour un grand cabinet comptable.

Mais en 2012, à l'âge de 35 ans, "la passion l'emporte sur la raison" et il décide de se lancer dans le monde du vin, les racines de la famille.

À cette époque, il aurait pu travailler au Château Puyfromage de la famille, mais il voulait gérer et diriger la vinification en tant que propriétaire à part entière plutôt que copropriétaire avec dix cousins, et il a donc acheté le Château Maison Noble.

Et avec l'aide de l'ancien propriétaire Bertrand Sartron, Marque, qui était un amateur en matière de culture, de vinification et de vente, est devenu progressivement indépendant et en est aujourd'hui à sa 10ème année.

Le Château Maison Noble a une longue histoire, puisque la première carte de France, publiée en 1756 à la demande de Louis XV, mentionne déjà Maison Noble.

Le domaine du château s'étend sur 30 ha, dont 20 ha de vignobles.

Aucun herbicide n'est utilisé et le vignoble est cultivé de la manière la plus écologique possible.

La superficie plantée par cépage est de 13 ha de Merlot, 6 ha de Cabernet Sauvignon et 1 ha de Sauvignon Blanc pour les vins blancs.

Les vignobles sont situés sur un plateau avec des sols argileux et siliceux qui sont bien drainés et retiennent en même temps l'eau, produisant des vins homogènes année après année.

Château de Piote

Madame Virginie Aubrion, qui a acheté le Château de Piote en 1998, a grandi près de Nice, dans le sud de la France, et a étudié à l'Institut d'études politiques de Grenoble.

Elle s'est ensuite installée à Paris, où elle a mené une carrière fructueuse.

Cependant, lorsque son mari, qui travaillait comme directeur commercial pour une entreprise pharmaceutique, est tombé gravement malade, elle a choisi de changer

radicalement de vie et de vivre à la campagne.

On lui a présenté une propriété à vendre à Bordeaux qui était dans un état particulier et elle l'a visitée.

Le bâtiment était vieux et presque à l'abandon, mais ils ont trouvé qu'il avait un excellent terroir et ont décidé de l'acheter.

La première récolte a eu lieu en 1998. Toute la famille Aubrion dormait dans des tentes et demandait de l'aide à des amis pendant les week-ends et les vacances, et tout était fait à la main.

À l'époque, la bioculture et la biodynamie n'étaient pas encore courantes, si bien que certains ont regardé Mme. Aubrion d'un drôle d'œil lorsqu'il s'est installé avec ses cinq fils, sa fille et ses six enfants et a lancé une entreprise agricole "primitive". Il a ensuite construit une installation de vinification et une nouvelle cave de vieillissement, et a fait passer la superficie de son vignoble de quatre à dix hectares. Ce n'est qu'en 2009 que le vignoble a été officiellement certifié bio-organique, en reconnaissance de ses méthodes de culture biologique manuelle.

En outre, le vignoble a été officiellement certifié biodynamique en 1912.

Malheureusement, son mari est décédé en 2010, mais la dynamique Mme. Aubrion a réussi à surmonter les difficultés en louant le château comme lieu de séminaire et de mariage.

Récemment, ses enfants se sont lancés dans divers projets d'élevage pour compléter la viticulture, et toute la famille mène un style de vie autosuffisant pour maintenir la conviction de Mme. Aubrion de "faire des vins simples, sains et abordables qui apportent du plaisir à ceux qui les dégustent".

Mme. Aubrion est aventureux et curieux, et son approche de la vinification n'est pas liée aux méthodes du passé.

Il utilise notamment un large éventail de récipients pour la vinification et le vieillissement, dont l'acier inoxydable, le béton et les barriques, ainsi que des cuves de jarre en terre cuite et des récipients en céramique en semi-porcelaine cuites à plus de 1200 ° C pour créer de nouvelles cuvées.

Une attention particulière est accordée à la jarre, qui est déjà utilisée dans 60% de la production totale.

Ce printemps, 22 producteurs qui utilisent le jarre se sont réunis au château pour le premier "Salon Vinamphore".

Château de la Vieille Chapelle

Certains vignerons considèrent la viticulture comme une activité commerciale, tandis que d'autres veulent exprimer leur philosophie à travers la vinification.

Frédéric Mallier a acheté 22 hectares de terres agricoles dans le village de Lugon et l'Île du Carney, le long de la Dordogne, en 2006 et s'est lancé dans une nouvelle aventure avec sa femme Fabienne. Il ressemble moins à un cultivateur qu'à un prêtre dévot, qui accomplit son travail dans la prière et la discrétion.

Né en 1963 dans la campagne normande, dans le nord de la France, M. Mallier a étudié le chinois et le japonais à Paris Dauphine, une prestigieuse école d'économie et de finance en France, et a travaillé comme courtier pour divers produits au Japon et à Shanghai. Après son retour au Japon, il a parcouru la France à la recherche de vignobles, pour finalement s'installer à Bordeaux, d'où est originaire sa femme.

Sur les 22 hectares de terres, les 11 hectares plantés ne sont séparés de la Dordogne que par quelques mètres de digue. La géologie est constituée de sols argileux et boueux apportés par la rivière Dordogne.

Le vignoble a été épargné par les ravages du phylloxéra au XIXe siècle en raison de son environnement naturel particulier, où le vignoble est recouvert d'eau pendant les mois d'hiver, et il reste aujourd'hui quelques vignes dites franc de pied (sans porte greffe) qui portent les gènes des vignes d'avant 1860.

En 2009, trois plants ont été envoyés à l'Institut français de recherche sur le vin (IFV) pour une analyse génétique, qui a révélé que l'un était du Merlot et deux du Bouchalès, un ancien cépage du sud-ouest de la France.

En outre, en 2014, environ 400 vignes ont été examinées une par une, et les résultats ont montré qu'il y avait 11 cépages mélangées au Merlot, au Cabernet Francs et au Cabernet Sauvignon, dont le Carménère, le Bouchalès, le Mancin, le Castet, le Baco et le Malbec, y compris des variétés déjà disparues.

Depuis 2016, il travaille sur un projet de diversification des vins en les augmentant par des boutures et autres, et en faisant revivre des vignes d'avant la catastrophe du phylloxéra.

M. Mallier s'intéresse particulièrement aux Bouchalès.

Selon lui, il s'agit d'un bon candidat pour l'adaptation au réchauffement climatique, car il est très résistant à la sécheresse, a une faible teneur en sucre et résiste à l'oïdium et au mildiou.

Frédéric Mallier, qui améliore la biodiversité et cultive les terres sans impact sur l'environnement naturel depuis la création du domaine, est passé à la culture Bio en 2009 et a obtenu la bio certification officielle "Ecocert" en 2015 et la certification biodynamique "Demeter" en 2017.

Le domaine partage la conviction de Rudolf Steiner, fondateur de la biodynamie, selon

laquelle "la mission du cultivateur n'est pas de nourrir les vignes, mais de s'occuper de la terre".

Vignoble Mallemanche-Château Alta Gaia

Le Château Ata Gaia est situé sur un coteau exposé au sud, au cœur de l'Entre-Doux-Mer, entre les villages de Ruch et de Bossugan.

Le vignoble couvre 30 ha sur un site de 50 ha. Une partie du vignoble est une parcelle appelée "Petrus", qui était autrefois connue sous le nom de "Château Petrus Gaia".

Cependant, après avoir connu des difficultés financières, Didier Mallemanche, qui était employé du château depuis 2003, a racheté le château avec sa femme Christine en 2015.

Alta signifie "lieu élevé" et Gaia signifie "terre".

Il s'agit d'une référence à la position élevée du château sur les pentes.

Le vignoble était de 16,5 hectares au moment de l'achat, mais lorsque son fils Rohic a rejoint le château en 2019, il a acheté un vignoble voisin de 14 hectares qui venait d'être mis en vente, le portant ainsi à 30 hectares.

Parallèlement, sa fille Esther a terminé sa formation en Nouvelle-Zélande et travaillera au château en tant que vinificatrice.

Les variétés sont principalement le Merlot, le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon.

Plantation récente de Petit Verdot et de Malbec pour les assemblages de second vin.

En outre, il existe le Sauvignon Blanc et le Sauvignon Gris pour les vins blancs.

Plus, il y a un vignoble de 1 ha de syrah et de grenache planté en 2017 pour produire du rosé selon Vin de France. À l'avenir, il est prévu de planter du Carménère et du Marselan à titre d'essai. Le vignoble est ensemencé avec des graines de fèves. La culture est une agriculture raisonnée. Aucun herbicide n'est utilisé et l'utilisation de pesticides est réduite au minimum.

Le chai a été construit par le propriétaire précédent en 2002, et avec l'expansion du vignoble, Didier Mallemanche a installé trois nouvelles grandes cuves de 250 hectolitres.

Vignobles Gadras (Domaine de Minvielle)

Vignobles Gadras est un producteur bordelais de taille moyenne avec quatre châteaux et environ 120 hectares de vignobles dans le village de Nauan-et-Postiac, dans l'Entre-Deux-Mers, qui a récemment commencé à se développer activement et à attirer l'attention.

Le Château de Manvielle, qui constitue le cœur du domaine, a été construit en 1620 par M. Manvielle, un propriétaire terrien influent, comme résidence secondaire de sa femme. Ses

hauts plafonds massifs donnent une impression d'histoire.

En 1842, Jean Richet, un ancêtre de l'actuel propriétaire Pierre Michaud, a acheté le château, qui a depuis été exploité comme une entreprise agricole pendant des générations, cultivant des raisins et des céréales et élevant une variété d'animaux.

François Gadras, le grand-père du propriétaire, s'intéressait à la viticulture mais son père ne voulait pas qu'il suive les traces de son père. Il a donc travaillé comme vétérinaire et a trouvé le temps de développer sa passion pour la viticulture et la vinification, faisant passer le vignoble de 22 à 52 hectares.

Il a également investi dans le matériel de vinification, remplaçant les cuves en bois par des cuves en béton dans les années 1960. En outre, la brasserie a été agrandie et des cuves en acier inoxydable ont été installées en 2019.

Après le décès de Gadras, Pierre Michaud, son petit-fils, a pris la relève en 2003.

Lui et sa femme, Fanny, se sont depuis concentrés sur le développement du domaine, avec notamment l'achat du Château La Borie de Chassereau en 2014, situé dans le même village.

Comme leur prédécesseur, M. Gadras, ne faisait que la vinification et que tout le vin était vendu en vrac, M. et Mme Michaud ont travaillé dur pour établir un réseau de vente, en écoutant attentivement les souhaits de leurs clients.

L'entreprise se caractérise par son engagement en faveur d'une gamme de produits flexible, répondant activement aux nouvelles préférences des consommateurs, plutôt que de s'en tenir aux traditions bordelaises du passé.

Tous les Bordeaux AOC sont élevées en cuve. Les Bordeaux Supérieures sont vieilles en barrique.

De nombreux vins peuvent se consommer immédiatement agréables, légers, souples et ronds.

La production est composée de 80% de rouge et de 20% de blanc.

L'équipe de Stéphane Dernancourt conseille la viticulture.

En plus des 4 hectares de vignobles bio-certifiés, 8 hectares sont actuellement convertis à la culture du Bio.

Château Marchand Bellevue

Le Château Marchand Bellevue est situé à Targon, au cœur de l'Entre-Deux-Mers.

Le grand-père du propriétaire du château, Alain Dufourg, était l'un des fondateurs de la coopérative viticole locale en 1936, et M. Dufourg est la troisième génération de viticulteurs.

Son père a également géré le château de manière indépendante, mais M. Dufourg, qui a l'esprit entreprenant et indépendant, a étudié la gestion et l'économie agricole dans un collège

agricole avant de se mettre à son compte en 1989.

Il a ensuite fusionné avec le domaine de son père pour rationaliser la vinification et les ventes, mais ils n'ont pas pu se mettre d'accord sur les politiques de production et de vente, il a donc divisé le domaine en deux et a rebaptisé l'ancien Château aux Marchands avec son père "Château Marchands Bellevue", en recommençant en 2010.

Le nouveau château a été baptisé en raison de la vue magnifique qu'il offre depuis le bâtiment, d'où son nom de "Bellevue", qui signifie "bonne vue". Surface cultivée de 33 hectares.

60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon et 10% Petit Verdot.

Seuls les vins rouges sont produits, pas de vins blancs.

Dufourg dit : "Je fais un peu de vin de rosé mais je veux continuer à me concentrer sur la production de vins rouges de qualité."

Actuellement, l'entreprise produit six variétés pour répondre aux goûts des consommateurs, allant du fruité au tannique, qui sont toutes des rouges de Bordeaux AOC.

La cuvée de prestige Dolmen, qui doit son nom aux dolmen (vestiges mégalithiques) de la propriété et qui n'est produite que dans les bonnes années, est élevée pendant 20 mois dans du chêne neuf : un vin complexe, structuré et légèrement boisé, composé à 100 % de merlot.

À partir du millésime 2018, la production de " Le Petit Verdot ", un vin monocépage sans dioxyde de soufre, a débuté pour répondre à la nouvelle demande des consommateurs. Les vins ont été si bien accueillis que la production de "Le Merlot" et "Le Cabernet Sauvignon" a été lancée par la suite. Ces vins utilisent des bouteilles en forme de Bourgogne pour s'éloigner légèrement de l'image de Bordeaux

La vinification s'effectue dans des cuves en ciment recouvertes de résine et des cuves en acier inoxydable, avec un élevage partiel en barriques.

Vignobles Jaubert.

La famille Jaubert cultive la vigne depuis six générations, Raymond Jaubert ayant commencé à vendre des bouteilles dans les années 1970.

Au début des années 2000, son fils Xavier et sa fille Béatrice l'ont développée en une société de production et de vente de vins AOC Bordeaux.

Lorsque Xavier a repris l'entreprise familiale de ses parents, la superficie du vignoble était d'environ 40 hectares. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur un total de 240 hectares, dont environ 200 hectares dans la région d'Entre Doumer et 40 hectares dans la région des Graves, qu'il a hérité du côté de sa mère.

Le siège social, le chai de production de l'AOC Bordeaux et le centre d'embouteillage et d'expédition sont situés au Château Mont-Saint-Pey dans le village de Ladau, Entre-Deux-Mers.

Ici, le vignoble d'origine de la famille Jobert présente des sols argilo-calcaires avec un substratum calcaire sous lequel se trouvent de petits fossiles de coquillages.

Les raisins sont récoltés à la machine, et la vinification et le vieillissement se font principalement dans des cuves en acier inoxydable.

Une partie du vin rouge est vinifié selon la technique du "Thermovinification", dans laquelle les raisins sont chauffés à 75-80 C pendant 6-7 heures, puis pressés et vinifiée.

Cela donne un vin rouge au profil légèrement différent, sec et fruité.

A l'inverse, certains vins rouges sont macérés partiellement à froid.

La capacité des cuves a considérablement augmenté depuis la rénovation de la cave cette année, permettant de vinifier jusqu'à 100 tonnes de raisins récoltés par jour avec beaucoup de place. La plupart des vins sont élevés en fûts de chêne français, et l'entreprise est particulièrement attentive à la qualité du bois des fûts, en commençant par la sélection du chêne d'origine à partir duquel les fûts sont fabriqués.

De nouveaux équipements ont été installés l'année dernière pour permettre de rationaliser les opérations de mise en bouteille, d'étiquetage et de mise en carton.

En 2012, l'entreprise a été la première entreprise viticole familiale à obtenir la certification IFS International Food Standard, une norme de sécurité alimentaire, ce qui est également un motif de fierté.

En 2014, avec l'aide de viticulteurs partenaires, l'entreprise a étendu ses activités de négoce et a commencé à acheter du vin en vrac ainsi qu'à exporter des bouteilles portant le nom du château.

L'entreprise travaille également au développement de nouveaux produits en collaboration avec Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007.