

# Bordeaux & Bordeaux sup

Par Mathieu Doumenge



**BORDEAUX BLANC**  
**Château**  
**Le Grand Verdus** **AB**

**2023**

8,50 €

Une démonstration de savoir-faire par la famille Le Grix de la Salle : on est séduit par cette intensité aromatique de fruit gorgé (pêche et poire sont dans un panier), la bouche est saillante, rehaussée d'une fine note de feuille de menthe. Un blanc savoureux, salivant, se concluant sur une virgule très fraîche, qui appelle le verre suivant.

● Avec des dim sum.



**BORDEAUX BLANC**  
**Château Lestrielle Capmartin** **AB**

**2023**

12 €

Coup de cœur pour cette cuvée d'Estelle Roumage (sauvignon gris, sémillon, sauvignon blanc), déclinant poire, fenouil, jasmin... Un impeccable équilibre entre un côté élancé, tonique et digeste, du zeste, de la salinité, ce qu'il faut de gras et d'enrobage, un élevage fondu, une finale sur de fins amers qui arrivent sur la pointe des pieds. C'est de la belle ouvrage.

● Sur un couscous au mérrou.



**BORDEAUX BLANC**  
**Famille Rogerie** **AB**

**Terres d'Arômes 2022**

12,90 €

60 % sauvignon et 40 % sémillon, élevage 5 mois en amphores. Entre pierre à fusil, cire d'abeille, bonbon au miel et herbe médicinale. Attaque fraîche et suave, de la jutosité et du fond, un bon équilibre entre la gourmandise, sur le fruit enrobé, et l'acidité. Finale sur des amers nobles de peau de pamplemousse. C'est digeste, élégant, racé, abouti.

● Saltimbocca alla romana.

**BORDEAUX**  
**Vignobles Millaire**  
**Château Cavale 2022**

**BIODYNAMIE**

9,50 €

On lui trouve un profil gainé, assez athlétique, presque un côté fumé, traçant. La chair est ferme, sanguine, arborant de jolies facettes dans la texture comme dans l'aromatique. Les notes de réglisse, de gelée de mûre, de fraise écrasée, se combinent harmonieusement sur un tapis de tanins poudrés. C'est un vin puissant mais contenu, sculpté, savoureux.

● Avec un magret de canard saignant.



# SÉLECTION BIO



## BORDEAUX SUPÉRIEUR

**Château Vilatte** AB

Baies Entières 2022

9,90 €

Nez plongeant et dense. Une nappe de cassis, de myrtille, de violette, du menthol en soutien. La chair est pulpeuse, charnue, escortée de tanins pulsants. Bel équilibre, de la richesse sans opulence, de la souplesse et de la gourmandise. On connaît des vins dans des appellations plus huppées qui aimeraient avoir de telles qualités. Et à ce prix, c'est désarmant.

- Une daube de joue de bœuf longuement mijotée.



## BORDEAUX SUPÉRIEUR

**Maison Raymond** AB

La Joly 2022

14 €

Un parcellaire, malbec et cabernet, vinifié dans des fûts de 400 litres puis élevé seize mois. Le fruit noir, le thym, le laurier, le tabac blond composent un nez profond et distingué. Jus plein aux tanins de très belle définition. L'élevage se ressent encore mais va se fondre, la matière l'absorbant sans frémir. L'ensemble est d'une sensuelle onctuosité, rehaussée d'un corset tannique de belle fermeté.

- Avec un navarin d'agneau.



## BORDEAUX

**Château L'Indécise** AB

Le Clos des Més 2022

14,50 €

Le nez pulpeux décline un fruit enrobé mais vivace, irisé de notes de fleur mauve. En bouche, un jus savoureux, saignant, qui a de la relance, une texture finement poudrée. C'est un très joli vin, avec de l'allure, des tanins présents mais qui ne préemptent pas la chair, une finale salivante et acidulée. Un bordeaux d'école qui coche toutes les bonnes cases.

- Des côtelettes d'agneau grillées.



## BORDEAUX

**Vignobles Invidia** AB

Les Raisins de la Colère 2022

16 €

Sans soufre, assemblage de cabernet franc et merlot. La bouche est juteuse, l'attaque en rondeur se pare rapidement de tanins qui viennent presser la matière et l'énergiser. Un vin savoureux, tonique, soutenu par une agréable fraîcheur réglissée qui vient équilibrer une légère empreinte alcooleuse, trahissant le caractère solaire du millésime.

- Avec un petit salé aux lentilles.