

## AOCボルドーとAOCボルドー・シュペリユール

# ハイ・パフォーマンスな ボルドー・ワイン

2017年はボルドーワインの歴史に残る大霜害に襲われ収穫量は激減した。しかし繊細で飲みやすい、ボルドーらしい果実味が味わえる魅力のあるボトルが多い。  
フランスワインのエキスパートで、元「フィガロ」紙コラムニストのベルナル・ブルチ氏(写真)と共に、AOCボルドー、AOCボルドー・シュペリユール赤2017年の試飲を行い、上位36本を選んだ。試飲ボトルはAOCボルドー&ボルドー・シュペリユール生産者組合の協力を得て生産元から集め、ブラインドによるテイステイングを生産者組合事務所で行った。同時に八つの生産者の取材を行った。

text&photographs by Toshin MATSUURA(Paris)



### AOCボルドー、 AOCボルドー・ シュペリユールの概要

AOCボルドー赤の生産面積は約2万5000ヘクタール。AOCボルドー・シュペリユールは約1万2000ヘクタールある。この二つのアペラシオンで、ボルドーワイン全生産量の半分を占める。  
二つのアペラシオンの生産認可領域は全く同じで、異なるのは生産規定のみだ。AOCボルドー・シュペリユールは最低アルコール度数11度、1ヘクタール当たりの収穫率は59ヘクタール当たり、最低熟成期間は9カ月。最近新たに、化学除草剤使用禁止の規定が加わり、環境保全重視の方向を鮮明にした。一方、AOCボルドーは最低アルコール度数10.5度、1ヘクタール当たりの収穫率66ヘクタール当たり。熟成期間や農業に関する規定はない。  
AOCボルドー・シュペリユールの生産者は約800人。より厳しい生産規定に沿って質の高いボルドーワ



ベルナル・ブルチ氏

フランスワインジャーナリスト協会会長。2008年から10年間、日刊紙「フィガロ」にワイン批評を定期的に掲載し高い評価を受ける。



インを生産しており、上位のワインはメドック格付けシャトーと難なく競えるレベルにある。これに対してAOCボルドーはシンプルで飲みやすいワインだ。その多くはネゴシアン(ワイン商)や協同組合によって造られ、考えられているが、状況はもう少し複雑で、少し古いイメージを持つボルドー・シュペリユールの格付けを嫌い、あえてAOCボルドーで販売しているボトルが数多くある。今回の試飲でもAOCボルドーの中にボルドー・シュペリユールの水準にある、熟成向きの素晴らしいワインが何本も見付かった。

二つのアペラシオンとも生産者の数が多く、質と価格はさまざま。激烈な競争を繰り広げている。丁寧に採るには価格が安く、驚くほど素晴らしい質のワインが見付かる。世界中でこれほどコストパフォーマンスの良いボトルが豊富に造られている産地はさぞはかたない。

### 2017年ワインテッジの特徴

2017年の2月、3月は大変暖かかったため、早い時期に生育が始まった。一般に早生は質の良い年の先触れだが、4月下旬に霜害があり大きな収穫減をもたらした。7月は例年より気温が低く、

8月も低温で干ばつ気味の乾燥した天候だった。8月の終わりに暑さがやってきたが、9月に入ると再び雨がちの天候となったため、AOCボルドー、AOCボルドー・シュペリユールの多くを占めるメルロは必ずしもよく熟さなかった。こうした涼しい天候条件だったので、過熟のアドウはなく、軽やかに飲みやすいワインができた。また、最近進んでいる樽香を控える動きにより、一層フレッシュなワインになっている。

今回試飲した2017年ワインテッジの中に、二つの異なるスタイルがあった。第一のスタイルはメルロ主体で色が濃く、アドウの熟成を辛抱強く待ち、丸みがあり、心地よく飲めるワインに仕上げたもの。もう一つは、数はわずかだが、赤果実の大量、ビビッドな心地いいアロマと、特徴的なガーネット色ですぐに見分けのつくカベルネ・ソーヴィニオン主体のもの。  
メルロ主体かカベルネ・ソーヴィニオン主体かを問わず、2017年ワインテッジは全体に魅力があり、美味しく、2、3年のうちに心地よく飲めるワインだ。価格は安く、世界で最もオリエイター・ブライズの良いワインだ。あまり長く置かず質が下らないうちに楽しんでほしい。



CONSULTEZ L'ARTICLE EN JAPONAIS DANS SON INTÉGRALITÉ

OU ACCÉDEZ À LA TRADUCTION



## **AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Supérieur**

### **Vin de Bordeaux très bon rapport qualité/prix**

La récolte de Bordeaux 2017 a beaucoup réduit en raison du le gel historique. Mais le millésime 2017 est un vin qui a de fruits agréables et de bonne nuance du vin de bordeaux, fin et facile à boire.

Monsieur Bernard Burtschy, ancien chroniqueur de Figaro et moi avons dégusté AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Supérieur 2017 et sélectionné les 36 meilleures bouteilles.

Tous les échantillons ont été recueillies par le syndicat de AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Supérieur.

La dégustation à l'aveugle a été faite à la Planète Bordeaux.

Je vous présente également huit châteaux représentatifs de la région.

(Toshio MATSUURA)

### **Description générale des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur**

Les deux appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieurs s'étendent, pour les vins rouges, sur plus de 35 000 ha pour Bordeaux et plus de 12 000 ha pour les Bordeaux Supérieurs. Ce sont des chiffres considérables et ces deux appellations représentent à elles toutes seules, la moitié de la production des vins de Bordeaux.

Ces deux appellations qui se retrouvent un peu partout dans la région de Bordeaux où pousse la vigne, là où il n'y a pas d'autres appellations, recouvrent la même surface. Seules les conditions de productions sont différentes. Les Bordeaux Supérieurs doivent atteindre au moins 11° d'alcool, avoir un rendement inférieur à 59 hl/ha, être élevés pendant neuf mois au moins et, depuis peu, le désherbage chimique total de la parcelle est interdit.

Les conditions de production de l'appellation Bordeaux sont moindres avec un degré alcoolique minimum de 10,5° au lieu de 11°, un rendement de 66 hl/ha au lieu de 59 hl/ha, pas d'obligation de longueur d'élevage ni de contraintes sur le désherbage chimique.

Dans ces conditions, les Bordeaux Supérieurs comptent un peu plus de 800 producteurs individuels et produisent théoriquement des vins qui sont de bonne garde grâce à leur élevage. Les meilleurs Bordeaux Supérieurs talonnent sans complexes les Crus Classés.

L'appellation Bordeaux est plutôt réservée au négoce et aux coopératives avec des vins a priori plus simples et plus faciles à déguster. Mais la situation n'est pas aussi tranchée qu'il n'y paraît. Des producteurs qui pourraient prétendre à l'appellation Bordeaux Supérieur, préfèrent n'utiliser que l'appellation Bordeaux qu'ils jugent plus valorisante que Bordeaux Supérieur qui est un peu vieillotte. On trouve donc aussi de très beaux vins de garde dans l'appellation Bordeaux et notre dégustation le démontre.

Comme les producteurs sont nombreux et les deux appellations très vastes, la compétition est entre les producteurs est féroce, ce qui est bon pour la qualité. Les appellations Bordeaux et Bordeaux

Supérieurs sont aujourd'hui le meilleur et le plus grand réservoir mondial pour dénicher des vins de qualité à des prix ultra-compétitifs.

Les Caractéristiques du millésime 2017

Le millésime 2017 a bien commencé avec des mois de février et mars très doux. Cette précocité qui est toujours un signe de qualité, allait être fatale, car un terrible gel d'abord entre les 21 et 22 avril, puis les 27 et 28 avril, a détruit entre 30 et 50 % de la récolte.

Le mois de juillet a été plus frais que d'habitude, le mois d'août aussi, quoique très sec.

S'il a fait très chaud fin août, le début de septembre a été plutôt pluvieux. Aussi, les merlots, largement majoritaires dans les Bordeaux et Bordeaux Supérieurs ont eu du mal à mûrir.

Dans ces conditions, il n'existe plus aucun vin construit sur la sur-maturité du raisin et ils sont tous très digestes. Les vins boisés ont aussi disparu, ce qui accroît leur fraîcheur.

On trouve deux styles de vins dans le millésime 2017. Premier style très majoritaire, les vins construits sur le merlot sont souvent très colorés pour ceux qui ont eu la patience d'attendre la maturité du raisin avec des vins plaisants à boire sur leur rondeur.

Deuxième style, les vins construits sur les cabernets, beaucoup plus rares, se reconnaissent immédiatement par leur robe grenat et de jolis arômes très purs de fruits rouges.

Globalement, qu'ils soient construits sur le merlot ou sur le cabernet, le millésime 2017 a donné, pour les meilleurs, des vins charmants et même délicieux qui se consommeront avec plaisir dans les deux ou trois prochaines années.

Ne les laissez pas passer, d'autant que leur prix est modique. Le meilleur rapport qualité prix du monde !

## La dégustation des Bordeaux et Bordeaux Supérieurs

### Les Bordeaux 2017

#### Domaine Virginie Thunevin, Bordeaux 2017 Note 93 /100

La robe sombre violette et au nez semi-intense finement boisé. Le vin est souple et frais, joliment boisé. Il évoluera avec beaucoup de bonheur dans les trois et même cinq prochaines années.

#### Château Platon, Bordeaux 2017 Note 93

La robe est très sombre avec un nez très intense de fruits noirs. Le vin est dense, souple, serré, long et boisé, les tannins sont fins, beaucoup de classe grâce à un encépagement diversifié. Une belle réussite.

### Domaine du Carrelet, Bordeaux 2017 Note 92

Issue d'une toute petite exploitation de deux hectares en pur merlot, avec un joli nez intense, boisé et épicé. Le vin est dense et une jolie finale boisée et un rien frais.

### Damnation du Château Roques Mauriac, Bordeaux 2017 Note 91

Élaborée avec une large majorité de cabernet-franc ce qui est rare, la robe est sombre et légèrement brunie. Mais le nez est intense, très expressif, floral et épicé. Le vin est souple et suave, charmant, d'une élégance rare. Dégustez-le dans les deux prochaines années.

### Château La Rame, Bordeaux 2017 Note 90

Le château est célèbre pour son superbe liquoreux, mais il excelle aussi dans le vin rouge avec ce Bordeaux à la robe grenat et son superbe nez de merlot. Le vin est rond, suave, charmeur, un peu boisé, très séducteur avec une bonne tenue en finale.

### Château Les Reuilles — Todesco, Bordeaux 2017 Note 89

Élaborée avec deux tiers de merlot et un tiers de cabernet, la robe est grenat avec des arômes un peu végétaux. Le vin est frais, d'honnête longueur avec des notes boisées. Le vin joue la fraîcheur.

### Chateau Petit Moulin 300 Ans, Bordeaux 2017 Note 89

Cette cuvée a été créée pour les 300 ans du domaine. La robe est de bonne densité avec un joli nez de merlot un peu boisé. En bouche, avec des nuances de clous de girofle et une belle matière suave.

### Chateau Donjon de Bruignac, Bordeaux 2017 Note 89

D'une robe relativement sombre, il se présente avec un joli nez épicé. Le vin est souple et charmant, avec de la rondeur et du charme.

### Delor Réserve Rouge, Bordeaux 2017 Note 89

La robe violette est relativement sombre avec un nez très intense de fruits rouges. Le vin est souple, frais, avec une petite dureté qui passera et un charme certain.

### Château Lamothe-Vincent Tradition, Bordeaux 2017 Note 89

Cette entrée de gamme du château Lamothe-Vincent, souvent primé dans les concours se présente avec un nez intense de fruits noirs et rouges. Le vin est souple, avec une petite dureté tannique et de la fraîcheur.

### Château Geneau, Bordeaux 2017 Note 89

La robe est légère, un peu brunie avec un nez intense, très fruits rouges. Le vin est léger, très fruits rouges aussi, avec du charme.

### Château Haut Vieux Chêne, Bordeaux 2017 Note 89

La robe grenat est un peu légère, mais le nez de fruits rouges est très intense. Le vin est souple, de demi-corps, avec un beau bouquet de fruit en finale.



### Michel Lynch Organic, Bordeaux 2017 Note 88

Élaborée avec des raisins certifiés bio, une robe légère et le nez avec de beaux arômes de cerise. Un joli jus de fruit de demi-corps Un vin très désaltérant.

### Michel Lynch, Bordeaux 2017 Note 88

De robe grenat, le nez embaume les fruits rouges. Le vin est très fruits rouges aussi, frais, de demi-corps, légèrement tannique.

### Château Le Mayne Turon, Bordeaux 2017 Note 88

Ce château est géré par les vignerons réunis de Monségur. Le vin est souple et frais, un peu végétal, avec un joli fruit très franc.

## Les Bordeaux Supérieur 2017

### Château La Verrière, Bordeaux Supérieur 2017 Note 95

La robe est sombre avec de beaux arômes de fruits noirs agrémentés d'une jolie touche boisée. Un élevage bon chic bon genre qui lui donne un grand charme. Élégant et bonne concentration. Il se gardera plusieurs années.

### Château de Bonhoste, Bordeaux Supérieur 2017 Note 93

De bonne tenue avec un nez est très intense, superbe. Le vin est élégant, avec de belles notes de griotte, tout en longueur. À déguster sans tarder sur ce beau fruit.

### Grande Réserve de Château Grand Verdus, Bordeaux Supérieur 2017 Note 93

Un nez intense de fruits noirs. Le vin est souple et dense avec un beau merlot mûr, il apporte longueur, fraîcheur et de la tenue en finale. Ce beau vin se dégustera dans les trois prochaines années.

### Château Lamothe-Vincent Heritage, Bordeaux Supérieur 2017 Note 93

Abonné aux podiums, le vin se présente avec une robe grenat sombre. Le nez est boisé avec des nuances de noix de coco. Le vin est souple, charmeur.

### Château Brassac, Rouge, Bordeaux Supérieur 2017 Note 92

La robe est dense légèrement brunie. Le nez jolis arômes de chocolat noir. Le vin est souple charmant, très merlot avec beaucoup de rondeur. Un vin de charme prêt à être dégusté malgré une petite dureté.

### Château Pey La Tour Réserve Vieilles Vignes, Bordeaux Supérieur 2017 Note 92

Des arômes éclatants de fruits noirs. Le vin est dense et souple avec du fond et un joli merlot. Une valeur sûre et un rapport prix plaisir imbattable.

### Le B par Maucaillou, Bordeaux Supérieur 2017 Note 92

De robe grenat. Le nez est très intense, marqué par le cabernet. Le vin est léger, assez frais avec une petite touche boisée caramel. A la fin de buche agréable.

### Château Fleur Haut Gaussens, Bordeaux Supérieur 2017 Note 91,5

Le vin se présente avec une robe sombre et un nez intense de fruits noirs. Le vin est souple et dense avec joli moelleux, enrobé par un très joli merlot et des tannins un peu fermes. Belle réussite.

### Bruignac Premium, Bordeaux Supérieur 2017 Note 91

Elle se présente avec une robe sombre et un nez intense de fruits noirs. Le vin est dense, serré, tannique mais une belle finale fraîche. Une cuvée premium.

### Ch. Bourdicotte Bio Full Malbec, Bordeaux Supérieur 2017 Note 91

Cette cuvée est élaborée en pur malbec, ce qui explique la robe dense presque noire. Le nez est intense, très typée par le cépage. Le vin possède de la fraîcheur, une petite amertume et un joli fond avec une réduction.

### Cuvée Héritage de Château Grand Français, Bordeaux Supérieur 2017 Note 91

La robe est légère avec un joli nez de cerise. Le vin est léger, harmonieux, de demi-corps, aérien avec beaucoup de charme.

### Château Penin Les Cailloux, Bordeaux Supérieur 2017 Note 91

La robe est assez légère. Joli nez de fruits rouges légèrement boisé. Le vin est souple et charmant, demi-corps, il joue la fraîcheur et affiche beaucoup d'élégance.

### Château Haut Landon, Bordeaux Supérieur 2017 Note 90,5

La robe est sombre de bonne densité avec un nez intense de cabernet même si le merlot est majoritaire. Le vin est dense, serré, jolie touche boisée sur un fond de bonne maturité.

### Château Haut Mallet, Bordeaux Supérieur 2017 Note 90

Il se présente avec un joli nez frais de fruits rouges. Haut-Mallet est un pionnier de l'agriculture biologique. Le vin est léger, fluide, très cerise, de demi-corps, charmant. À déguster sur cette fraîcheur.

### Château Haut Cormier, Bordeaux Supérieur 2017 Note 90

La robe est sombre avec des arômes intenses, fruits noirs. Le vin est ample et généreux, un peu boisé, de bonne longueur.

### Château Vermont Prestige, Bordeaux Supérieur 2017 Note 90

De robe grenat sombre, le nez intense exhale les fruits rouges. Le vin est léger, charmant, aérien.

### Château de Seguin Cuvée Prestige, Bordeaux Supérieur 2017 Note 90

La robe est sombre avec des arômes intenses de fruits rouges et noirs. Le vin est de bonne densité, avec un cabernet très classique et un merlot enjôleur.

### « Château de Parenchère Cuvée Raphaël, Bordeaux Supérieur 2017 Note 90

La robe est sombre avec un superbe nez intense un rien végétal. Le vin est de bonne densité avec de la fraîcheur et une bonne matière, marqué par le cabernet.

### Château Moulin de Ferrand, Bordeaux Supérieur 2017 Note 89

La robe est dense avec un nez intense, boisé mais de qualité avec un joli merlot.

### Cabernet Sauvignon par Château Thieuley, Bordeaux Supérieur 2017 Note 89

La robe est d'un grenat sombre et le vin est souple, très cabernet avec du moelleux, mais un rien de mollesse et avec beaucoup de charme.

### Génération de Château Le Grand Verdus, Bordeaux Supérieur 2017 Note 89

Elaboré avec en gros moitié merlot, moitié cabernet-franc. Sa robe est sombre avec un joli nez de fruits noirs. Le vin est souple et dense avec un beau fond élégant.

## Château de Lisennes

### L'engagement pour la vinification dans le respect de l'environnement

À vingt minutes en voiture de la ville de Bordeaux, vers l'est. Voici « le Château de Lisennes », à Tresses, un village situé dans la région de l'Entre-deux-Mers. Un homme fortuné résidant à Bordeaux avait fait construire cet élégant manoir au 19<sup>ème</sup> siècle, comme maison secondaire. Ce fut ensuite Jean-Léon Soubie qui racheta la propriété en 1938. Il s'agit du grand-père de l'actuel propriétaire, Jean-Luc Soubie. Jean-Léon y entama alors plusieurs activités, principalement la culture céréalière, l'élevage et la fabrication de fromage. En 1950, dans ses champs de 25 ha, il planta des vignes de table tels que le Chasselas et le Muscat.

En 1965, après avoir obtenu une licence d'œnologie à l'université de Bordeaux, Jean-Pierre Soubie rejoint le domaine. De 1967 jusqu'à 1986, il mit en œuvre la transition des vergers aux cépages pour le vin. En 1987, le terroir qu'il avait élaboré fut récompensé par un titre d'appellation. Jean-Pierre, désormais âgé de 77 ans, témoigne encore aujourd'hui de son affection envers ses vignes. Tous les matins à 5 heures, il se lève pour aller voir son vignoble.

À partir de 2004, Jean-Luc Soubie, la troisième génération, ayant mené ses études dans une école d'affaires, reprend le flambeau du domaine. Il met fin à la vente en gros au profit d'une mise en bouteille au domaine. Ne passant plus par les négociants de Bordeaux, il applique le système de vente en direct pour tous ses produits, y compris l'exportation. Cette dernière occupe 50 % de la vente totale et ses bouteilles sont envoyées dans pas moins de 30 pays.

Entouré par la forêt, 54 ha de vignoble s'étalent au pied du château. Les vignes y reçoivent les effets d'un microclimat local caractéristique. Le terroir consiste en deux types de sol : des sols marneux qui contiennent du silicium, et des sols argilo-calcaires légers. 50 % de la terre est consacrée au Merlot, 30 % au Cabernet Franc et 20 % au Cabernet Sauvignon.

Le propriétaire met l'accent sur la viticulture dans le respect de l'environnement en réduisant l'utilisation de pesticides agricoles autant que possible. Cette initiative lui a permis d'obtenir les certifications officielles « HVE3 » et « Terra Vitis ».

D'autre part, en 2010, une transition vers la culture bio a été menée pour « Petrus », qui désigne 7 ha de son verger en mono-cépage de Merlot. Ce dernier a fait l'objet d'une certification officielle en 2013. Monsieur Soubie continue la transition vers le bio sur 10 autres hectares de vignoble de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc. Une fois les travaux accomplis, ce qui est prévu pour 2021, il y aura 17 ha de vignoble consacrés aux vins bios.

**Commentaire de la photo en haut à droite :** l'aménagement est en cours dans le but d'établir un système d'agriculture durable. Plus précisément, il s'agit d'une protection de l'environnement propice à la diversité florale et faunique. Le propriétaire du château vise la conversion totale au bio dans un délai de 4 ou 5 ans.

**Commentaire de la photo en haut à gauche :** Mme. Nathalie Lepère est dans l'œnologie depuis 15 ans. On peut agréablement constater la passion professionnelle de cette dame toujours souriante. La photo est prise avec un collègue, M. Ronan Verizant, qui travaille dans l'exportation.

**Commentaire de la photo en bas à droite :** de gauche à droite, les vins « Crémant de Bordeaux », « Entre-deux-Mers », « Bordeaux Clairet », « Bordeaux Rouge », « Bordeaux Rouge Bio », « Château du Clos Delord (Bordeaux Supérieur Rouge) » et « Cuvée Tradition Rouge ». Parmi ces vins que j'ai moi-même dégustés, ce fut le « Bordeaux Rouge Bio » qui m'attira le plus. Il s'agit d'un vin sans SO<sub>2</sub>, produit depuis 2018, et dont la saveur aromatique rappelle les fruits frais.

**Commentaire de la photo en bas à gauche :** Monsieur Jean-Luc Soubie, propriétaire actuel du château. Il annonce le lancement d'une cuvée 100 % Cabernet Franc.  
« Il faut créer un vin qui représente la personnalité des fabricants, mais aussi s'adapter au changement du marché », explique-t-il.



## Château le Grand Verdus

### Un château renommé qui représente les vins AOC Bordeaux Supérieur

La personne qui dirige actuellement le « Château le Grand Verdus » est Thomas Le Grix de la Salle. Il est le 8<sup>ème</sup> descendant de Clothilde Le Grix de la Salle, entrée dans la famille du château il y a 220 ans, sous le régime impérial de Napoléon Ier.

Avant la Seconde Guerre mondiale, il s'agissait d'une ferme typique traditionnelle de la région de l'Entre-deux-Mers, avec des activités d'élevage et de culture céréalière. Le grand-père de Thomas récupéra le terrain en location et y commença la viticulture. Au départ, il se contenta de fournir sa récolte à la coopérative agricole. En 1973, il devient œnologue indépendant avec son vignoble de 40 ha. Son fils, ayant rejoint le château à partir de 1975, élargit le vignoble à 100 ha et établit le réseau commercial mondial qui allait favoriser le développement de leurs affaires. Les vins du château se situent désormais parmi les représentants les plus importants de l'AOC Bordeaux Supérieur.

De nos jours, le domaine regroupe 130 ha de champs de production au total ; ceux appartenant à leurs propriétés et une trentaine d'hectares de terre louée. Tous leurs vins sont mis en bouteille au château et sont vendus directement sans l'intermédiaire de négociants.

La vinification était effectuée dans un vieux bâtiment du château où des cuves étaient installées. Après deux années, un nouveau chai est achevé puis mis en service à partir du millésime 2019. Pour Thomas, qui aime l'expérimentation, l'établissement est muni de petits cuves en acier inoxydable servant à ses essais. Le chai est aussi équipé d'une nouvelle citerne en béton pour la vinification exclusive de la « Grande Réserve », une cuvée rouge supérieure. La capacité totale du chai atteint environ 13 000 hL, correspondant à deux ans de récolte. La réputation est solide, tant pour les vins rouges que les vins blancs du « Château le Grand Verdus ». Parmi eux, les « Grande Réserve rouge » et « Grande Réserve blanche » en particulier sont excellentes. La première est la cuvée sélectionnée d'une parcelle de 7 ha. La seconde est une cuvée 100 % Sémillon à petits grains de vignes âgées de 70 ans. Le taux de rendement est de 25 hL par ha. Après la fermentation dans de nouvelles barriques bourguignonnes et le vieillissement durant 11 mois, la cuvée représente seulement 2000 bouteilles. En outre, l'« Essentiel » et le « Macerat » mis récemment en vente ont également suscité notre intérêt.

**Commentaire de la photo en haut à droite :** Le vin à l'extrême gauche est le « Macerat » fabriqué en mono-cépage de Sémillon. Sa texture et son arôme ressemblent au vin jaune.

Le troisième sur la droite est l'« Essentiel » qui est 100 % Merlot et sans SO<sub>2</sub>. On ose utiliser les bouteilles bourguignonnes afin de révéler son caractère atypique comparé à d'autres Bordeaux. C'est un vin naturel avec une saveur fruitée agréable.

**Commentaire de la photo au plus haut à gauche :** Le château construit en 1571. C'est une construction typique de la Renaissance, classée aux Monuments Historiques.

**Commentaire de la photo en haut à gauche :** Les vignobles sont plantés sur des pentes dont l'altitude varie de 80 mètres entre le plus haut point et le plus bas. L'ensoleillement est différent selon les parcelles et cela cause un écart de 4 degrés de température entre la journée et le soir. Tous ces conditions aboutissent à des raisins originaux aux arômes multiples. La majorité du sol est de type argilo-calcaire, où l'on plante le Merlot. Autour du château, se trouve un sol qui contient environ 10 % de graviers, où l'on cultive le Cabernet Sauvignon.

**Commentaire de la photo au milieu à droite :** Fermentation d'une partie du vin blanc menée dans de nouvelles barriques. De plus, des récipients de 400 L ont récemment été introduits.

**Commentaire de la photo en bas à droite :** Monsieur Thomas Le Grix de la Salle qui dirige le château. Cet homme énergique mène différentes tentatives pleines d'esprit d'initiative. Un de ses engagements est la recherche de la plantation de nouvelles espèces qui s'adapteraient bien au réchauffement climatique.

## Domaine Thunevin

### Le précurseur du vin de garage élabore un goût raffiné

L'histoire du succès de Jean-Luc Thunevin a débuté par la vente de 1500 bouteilles de « Château Valandraud », millésime 1991. Jean-Luc est né en Algérie. Arrivé à Saint-Emilion, il commença sa carrière professionnelle en tant que marchand forain. En 1989, il acheta 0,6 ha de vignoble. « Château Valandraud », dont le nom de baptême vient de la combinaison de « Valon », l'adresse de son champ et d'« Andraud », le nom de jeune fille de son épouse. Il possédait un équipement limité, mais la quantité de sa récolte étant faible, il put soigneusement travailler afin d'élever la qualité de ses vignes et pour cela, il ne ménagea pas ses efforts. Ce fut Monsieur Robert Parker, dégustateur de vins qui le découvrit et, en 1999, lui attribua 95 points sur 100, une note supérieure à celle du « Château Petrus ». Cet événement bien connu fut le début du courant des vins de garage. En particulier sur le marché japonais, ses vins étaient appréciés d'autant plus qu'ils avaient bouleversé la hiérarchie des classements. Durant une certaine période, près de la moitié des ventes totales ont été consacrées à l'exportation vers le Japon.

Pour répondre aux demandes soudainement accrues, Jean-Luc acheta des petits champs un peu partout et augmenta ainsi la quantité de fabrication. Après que son millésime 2012 a été classé au Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé, les champs dont l'utilisation fut admise pour ce vin se sont limités aux 8,88 ha de vignoble qui dépendaient depuis longtemps du « Château Barreyre Huit », que Jean-Luc avait acheté en 1998. Il n'est donc pas permis d'utiliser des raisins récoltés dans d'autres vignobles.

Il fournit également quelques Bordeaux génériques intéressants. Parmi eux, le « Domaine Virginie Thunevin », un vin du domaine de l'AOC Bordeaux fabriqué dans le village de La Lande-de-Fronsac. C'est un vignoble qu'il acheta en 2006 avec l'intention d'offrir aux amateurs ordinaires du bon vin à un prix raisonnable. Ce dernier, qui porte le nom de sa fille, Virginie Thunevin évoque une œuvre à laquelle il a consacré beaucoup d'énergie.

Le « Bad Boy » acquiert aussi une haute réputation et révèle toute l'habileté de cet œnologue. Malgré la bouteille portant la mention « négociant », son équipe dirige la récolte et la vinification. Le vin est un assemblage des vignes du château sur la rive droite. Bien que la composition varie selon les années, le Merlot représente constamment plus de 90 % des vignes. En utilisant des barriques toutes nouvelles, on le laisse mûrir durant 14 mois. On constate légèrement l'arôme de fût, néanmoins, le vin a une densité formidable et il nous permet de jouir du goût caractéristique du vin rive droite.

**Commentaire en haut à droite :** L'agence se trouve au premier étage d'une boutique de vin sur la Rue Guadet, la rue principale de la vieille ville de Saint-Emilion.

**Commentaire en haut à gauche :** La bouteille que vous voyez en haut à gauche est le « Bad Boy ». Au début, l'appellation « vin de garage » avait une connotation railleuse. Vu comme un mouton noir de la rive droite, il a eu l'idée de la dénomination de « Bad Boy ». Le dessin sur l'étiquette est un bélier noir, incarnation du gêneur ainsi qu'un placard de garage.

**Commentaire en milieu à droite :** Le « Bad Girl », vin mousseux.

**Commentaire en bas à droite :** En dégustant les 8 millésimes du « Domaine Virginie Thunevin », malgré la cohérence du goût, ce qui m'a surpris fut la particularité de chaque millésime. Je n'ai jamais goûté de vin générique qui supporte aussi bien le mûrissement de longue durée. À mesure qu'il mûrit, ce vin offre une saveur de plus en plus impressionnante. Le millésime 2006 est particulièrement formidable avec sa fraîcheur et son fruité bien conservés.

## Château Fleur Haut Gaussens

### Un château innovant qui sort des standards

Traversant la Dordogne du côté de la ville de Libourne et, ensuite, à 20 kilomètres en direction du nord, nous arrivons au village de Vérac qui abrite le « Château Fleur Haut Gaussens », domaine familial depuis 4 générations.

En 1941, Daniel Lhuillier et sa femme lancèrent ce domaine au lieu-dit « Les Gaussens ». En 1976, Nicole et Pierre Lhuillier leur ont succédé. Leur propriété s'étendait sur 8 ha de vignoble à cette époque-là et leurs vins étaient tous vendus en gros aux négociants. En 1990, Hervé Lhuillier, propriétaire actuel, intégra le domaine. Il considérait qu'il était insuffisant de suivre uniquement le système d'alors appliqué à la fabrication et à la vente, si l'on voulait établir un modèle optimal pour leurs affaires. Il prit donc la résolution d'un investissement financier conséquent dans les achats d'équipements de production et la rénovation de la salle de réception, entre autres. Sa volonté était de créer une marque forte en tant que château produisant une Appellation Bordeaux Générique.

Sa tentative de renforcer l'originalité de cuvée est parallèlement en cours. En 2015, il a lancé sur le marché la « Viminière » 100 % Malbec et, ensuite, le 100 % Cabernet Franc la « Bergeronnette ». Pour distinguer l'un et l'autre, il a choisi une bouteille bourguignonne pour la Bergeronnette et pour la Viminière, une bouteille tronconique dont la partie haute possède une forme renflée.

Au-delà de ces deux cuvées mono-cépage, en 2016, à l'occasion de la naissance de sa première fille, il produisit le « Grand Vin », un assemblage de Merlot, Cabernet Franc et Malbec en provenance uniquement de vieilles vignes sur une terre d'1 ha à peine au total. Il la lança sur le marché à partir de 2018. C'est une cuvée supérieure dont la procédure est soigneusement contrôlée ; les péricarpes sont bourrés dans de nouvelles barriques de 400 litres, le pigeage est quotidiennement pratiqué pendant 5 semaines et le mûrissement dans de nouveaux fûts dure 12 mois. La cuvée donne environ 5000 bouteilles. Elle a un goût formidable avec une saveur de fruit dense, rond et frais.

Hervé se limitait jusqu'ici à la production de vin rouge. Dans un but de diversité des produits, il a entamé une production de vin blanc. Il compte mettre en vente une nouvelle cuvée de Sauvignon Blanc en 2021, celle-ci provenant de 2 ha de vignoble et mûrie dans des fûts de 600 litres.

**Commentaire en haut à gauche :** Dans l'entrepôt, on installe les 150 meilleurs fûts choisis rigoureusement parmi un ensemble dont chacun coûte plus de 1000 euros.

**Commentaire au milieu à gauche :** Hervé introduit les équipements du dernier modèle pour la vinification et le mûrissement. N'épargnant pas son argent, il possède également le dernier trieur densimétrique pour le triage de vendange. Le pressoir en service est un modèle amélioré de type vertical qui était, autrefois, réservé au Sauternes et au Champagne. La machine permet d'obtenir un jus extrêmement clair.

**Commentaire en bas à droite :** Hervé Lhuillier, propriétaire actuel du château. Il s'est attaché au développement de son commerce extérieur et envoie, désormais, entre 50 et 60 % de sa production vers 13 pays. Quant à l'exportation vers le Japon, il a conclu un contrat avec la société anonyme INABA pour la vente exclusive dans le pays.

« Notre terroir de Fronsac a une grande potentialité. Mais beaucoup de vignerons suivent les procédures traditionnelles et se contentent de fabriquer un vin à bas prix. Pas de futur pour les vignerons de Bordeaux s'ils ne sortent pas de la situation actuelle, » exprime-t-il avec inquiétude.

## Château la Rame

### Maître du vin doux à la recherche des essences du terroir

Le Château la Rame se situe à 40 kilomètres au sud de la ville de Bordeaux. Il est orienté sud et on peut y admirer la Garonne en contrebas. Dans la région de la production du vin doux « Sainte Croix du Mont », le château en est également le fabricant et est très prisé. On lui décerna la médaille d'or au concours de vin de Bordeaux en 1895 et une autre à celui de Paris en 1900. De nos jours, il est fréquemment élu « coup de cœur » dans le Guide Hachette des Vins.

La famille Armand, propriétaire du château, pratique la vinification au « Château la Caussade » à Sainte Croix du Mont depuis plusieurs générations. En 1953, la famille achète le Château la Rame qui se trouve dans la même région et élargit la surface de production à 50 ha. Avec le vin doux, elle fabrique de l'AOC Bordeaux Rouge au sein des deux châteaux. Elle cultive des raisins noirs sur un champ d'environ 10 ha.

C'est Monsieur Olivier Allo qui est chargé de la vinification et de la vente. Il est le mari d'Angélique Armand, 8<sup>ème</sup> propriétaire de la famille. M. Allo est originaire de Saint-Germain-en-Laye, en banlieue parisienne. Avant de venir à Bordeaux, il vivait à Paris et a notamment travaillé dans une boutique de haute couture. Son entrée dans le monde œnologique s'est faite en 1987 où il a commencé à travailler dans un château qui fabriquait du Grand Cru. Cet homme qui s'intéresse aux produits artisanaux estime que les artisans et les vigneron indépendants appartiennent au même monde, sont dans le même état d'esprit. À l'automne dernier, le château a apporté son concours à la présentation de la collection de « Max Mara », une marque de textile italienne. Son intention est d'élever l'image du Château en tant que marque artisanale.

La Rame signifie « roche » en ancien français. Le sol du domaine est de type argilo-calcaire et on y trouve régulièrement des fossiles d'huîtres blanches vieilles de 22 000 000 d'années. Les cépages blancs du château sont principalement Sémillon, destinés aux vins blancs doux. Pour le rouge, sont plantés du Merlot et du Cabernet Sauvignon. En raison du réchauffement climatique, le Merlot est actuellement en train de devenir trop doux. Considérant cela, on avance petit à petit dans le remplacement du Merlot par le Cabernet Sauvignon. Le Bordeaux Rosé et le blanc sec y sont aussi fabriqués.

**Commentaire en haut à droite :** En 2000, le domaine a élargi le chai qui avait été construit à l'époque du grand père. Pour cet établissement qui se situe sur une pente, la sécurité est renforcée par des piliers plus nombreux que d'habitude.

**Commentaire en haut à droite :** Tout le vin est mis en bouteille et stocké au château. À la réception de la commande, on colle l'étiquette et on expédie les marchandises. Depuis 40 ans, la vente s'effectue 100 % en direct, sans passer par des négociants.

**Commentaire au milieu à gauche :** Ma visite était un jour de décembre où les vignobles du terrain bas étaient submergés à cause du débordement de la Garonne. Quant au Château la Rame, tous ses champs se situent en hauteur et n'ont subi aucun dégât. Le jour de ma visite à la mi-décembre, la taille était déjà en cours en raison de la vaste étendue de ce terrain de 50 ha.

**Commentaire au milieu à gauche :** Monsieur Olivier Allo est responsable de la vinification et de la vente.

Le sol argilo-calcaire apporte au vin un aspect spécifique minéral et une certaine fraîcheur. « Je veux fabriquer un vin qui transmet ce que le terroir représente », raconte-il.

**Commentaire en bas à droite :** Le vin doux « Sainte Croix du Mont » est le produit principal du château qui sort de 70 000 à 80 000 bouteilles par an. En parallèle, le château fabrique 50 000 bouteilles de Bordeaux Rouge, 30 000 de blanc sec et entre 9 000 et 12 000 de rosé par an.

## Château Fayau

### Le château produit diverses appellations afin de répondre aux demandes des clients

Le château Fayau se trouve dans le village de Cadillac. Le propriétaire est Monsieur Marc Médeville qui est aussi président du « Syndicat Viticole des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur ». Son ancêtre Jérôme, qui était tonnelier, a acheté en rente viagère 12 ha de vignoble en 1826, ce qui marqua les débuts du domaine de Fayau.

De génération en génération, ils ont progressivement développé le domaine en menant l'aménagement des équipements de vinification et l'achat de vignobles. Après la Seconde Guerre mondiale, Pierre et Jacques, des 6<sup>ème</sup> et 7<sup>ème</sup> générations, ont acquis des châteaux, l'un après l'autre, sur les rives droite et gauche de la Garonne. La famille Médeville a ainsi acquis une notoriété en tant que viticulteurs de Bordeaux. Trois fils, Jean, Marc et Jacques en sont désormais les successeurs.

Le château Fayau abrite son siège, « Jean Médeville et Fils » et le centre de vinification. La famille Médeville possède 180 ha de vignobles au total, y compris 41 ha du château Fayau et 11 ha sur les deux rives de la Garonne.

Les appellations que la famille produit sont diverses : les « Bordeaux rouge, blanc, rosé et claret », le « Cadillac », le « Cadillac Côtes de Bordeaux », l'« Entre-deux-Mers », les « Graves rouge, blanc », le « Sauternes », etc. Parmi les vins que j'ai dégustés, le « Pur Sauvignon de France (Vin de France Blanc) » et le « Huitième Génération 2016 » sont ceux qui m'ont le plus attiré. Le premier est l'assemblage de 4 millésimes de Sauvignon Blanc et le second est un vin produit avec le meilleur terroir sélectionné.

Le château est dévoué à la protection de l'environnement. Il a obtenu très tôt la certification ISO 14001, norme du système de gestion décerné aux entreprises qui déploient leurs activités dans le cadre de critères environnementaux. Le château a véritablement un rôle de remorqueur de la gestion de l'agriculture dans le respect environnemental.

Les deux démarches suivantes, appliquées par le château, sont aussi bien connues : l'une est un système de combinaison de satellite et GPS, dit « Vinoview ». Ce système permet d'observer le développement des vignes. L'autre est une expérience appelée « Protéodie ». Il s'agit de l'utilisation d'un boîtier qui diffuse certaines ondes sonores dont les influences sur la croissance de l'immunité des plantes ont été observées.

**Commentaire au plus haut à gauche :** Le château est de plain-pied et la pièce centrale était autrefois l'atelier de fabrication de tonneaux.

**Commentaire à gauche en haut :** Avec la cuvée prestige « Château Fayau 2009 Cadillac », j'ai dégusté principalement des vins exportés au Japon : le « Château Peyreblanque 2018 », le « Château du Mouret 2014 », le « Huitième Génération 2016 ».

**Commentaire à gauche au milieu :** Le « Pur Sauvignon de France » a été inspiré par le champagne assemblé de différents millésimes. Pendant 48 mois, le vin mûrit dans une cuvée souterraine. Le château vend actuellement une cuvée de l'assemblage de 2014, 2015, 2016 et 2017.

**Commentaire à droite en bas :** Le château Fayau compte 55 ha de terrain dont 41 ha sont des vignobles. Autour du château, il y a de grands arbres que les ancêtres de la famille Médeville ont planté à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, ainsi que des cèdres de l'Himalaya, des chênes-lièges, et des marronniers, ce qui nous fait imaginer la longue histoire de la gestion familiale.



## Maison Ginestet

**Avec des bouteilles haut de gamme au cœur de l'activité, la maison fournit des vins quotidiens de haute qualité dans le monde.**

« Maison Ginestet », fondée en 1897 par Fernand Ginestet, est un illustre négociant. À partir des années 1920, la maison a acheté successivement des châteaux de Grand Cru Classé. Après son acquisition du « Château Margaux », le négociant fut considéré comme l'un des principaux acteurs dans le monde du vin de Bordeaux. Néanmoins, Pierre Ginestet, qui a succédé aux affaires en 1953, dut faire face à la crise viticole des années 70. Il fut contraint de vendre le Château Margaux à la famille grecque Mentzelopoulos en 1977. L'année suivante en 1978, M. Ginestet vendit l'entreprise pour 1 euro au Groupe Taillan, qui devait assumer la dette en contrepartie.

Le Groupe Taillan, fondé par Monsieur Jacques Merlot en 1961, a laissé place de nos jours aux deuxième et troisième générations. Le groupe possède 21 châteaux au total dont la surface s'étend sur 492 ha. En détail, 4 châteaux de Grand Cru Classé y compris le « Château Gruaud Larose », qui est le second cru classé, et 4 Crus Bourgeois Châteaux y compris le « Château Citran » etc. De plus, le Groupe Taillan possède des négociants affiliés qui sont « Vignobles & Compagnie » (Rhône), « Joseph Verdier » (Loire), « Grand Sud Vins » (Sud de la France) ce qui lui donne une grande emprise sur le monde viticole. Le volume de production total du groupe atteint 60 000 000 de bouteilles.

La maison Ginestet est le noyau des négociants du Groupe Taillan et elle occupe un quart du chiffre d'affaire du groupe. Plus précisément, en 2018, la maison Ginestet a gagné 87 000 000 d'euros (équivalant environ à 10 000 000 000 de yens) dont 54 % proviennent des bouteilles de Grand Cru Classé, puis 22 % des petits et moyens châteaux. Le reste, soit 24 % de son chiffre d'affaire, est rapporté par l'ensemble des marques de la maison Ginestet et celles des distributeurs (environ 15 000 000 de bouteilles au total) dont la moitié de ces dernières sont de l'AOC Bordeaux et du Bordeaux Supérieur.

Actuellement, une des bouteilles exportées au Japon et sur laquelle la maison Ginestet met l'accent durant la vente est le « Citran » rouge, blanc et rosé. Malgré la mention de vin négociant, ce dernier, qui porte une étiquette avec un dessin de paon, prouve le magnifique talent de l'assemblage. Il égale le vin mature de Bordeaux avec son goût fruité, rafraîchissant, léger et agréable à boire.

**Commentaire en haut à droite :** La ligne d'embouteillage. La capacité journalière est de 120 000 bouteilles. La machine s'adapte à tous les types de bouchons, y compris la capsule à vin.

**Commentaire en haut à gauche :** Avant l'achat et la vente de vin, des courtiers recueillent des échantillons de vin pour les déguster et les analyser dans leur laboratoire. Les analyses ne sont pas seulement menées sur le degré d'alcool et la teneur en sucre, mais aussi sur l'acidité volatile, la teneur totale d'acidité et le pH. Ces informations sont utilisées avant l'achat pour la vérification de l'identité du vin emporté par le camion-citerne et des échantillons.

**Commentaire au milieu à droite :** L'entrepôt du groupe est énorme. Les bouteilles achetées aux petits et moyens châteaux et le Grand Cru Classé y sont stockés. Les bouteilles du Grand Cru Classé Supérieur, pilier de vente, sont gardées dans un espace de stockage strictement surveillé par une caméra et protégé par une porte en fer.

**Commentaire en bas à droite :** Monsieur Laurent Duvin, responsable de la communication. Le point fort de la Maison Ginestet est son grand stock de vins bien mûrs à déguster.

**Commentaire en bas à gauche :** Les ventes totales de la Maison Ginestet en 2018 s'élevèrent à 17 500 000 de bouteilles, y compris celles du Grand Cru Classé qui ne représentent que 10 % à peine de ces ventes, alors que celles-ci rapportent environ 50 % du chiffre d'affaire. Les deux bouteilles à droite, sur la photo, sont du Citran, vin négociant attrayant au goût léger.

## Château de Seguin

### Un vin harmonieux et rond avec un arôme élégant

Propriétaire du « Château de Seguin », la famille Mottet construit sa fortune depuis des générations grâce à sa société de transport maritime qui dispose de nombreux navires-citernes. La famille Mottet a acheté le château de Seguin en 2013, dans le village de Lignan-de-Bordeaux situé à 20 kilomètres à l'est de Bordeaux. Avec les vignobles, elle s'est dotée également d'une section de négociant, « Carl Wine », qu'elle a rebaptisé « Bwine ». Avant l'achat du Château de Seguin, la famille Mottet avait déjà acquis en 2009 « le Château la France » (AOC Bordeaux Supérieur de 79 ha) dans le village de Beychac-et-Cailleau. Aujourd'hui, elle produit environ 1 200 000 de bouteilles.

La grande propriété du Château de Seguin fait 173 ha dont 95 sont consacrés aux vignes qui s'étendent d'un seul tenant. Alors que la plupart de ses cépages sont rouges, le château consacre 3,5 ha de cépages blancs pour le Clément de Bordeaux. La vinification est menée dans 47 cuves en acier inoxydable avant le vieillissement d'une douzaine de mois répartie dans 1200 tonneaux.

Le château fabrique trois rouges : le « Château de Seguin », le « Château de Seguin Prestige » et la « Cuvée Carpe Diem », une cuvée spécifique 100 % Merlot. Tous les trois sont des AOC « Bordeaux Supérieurs ». Quant au vin blanc, le domaine fabrique avec 100 % de Sauvignon Blanc le « Sauvignon de Seguin ». Il produit actuellement le « Perle de Seguin » avec tous ses cépages blancs. En introduisant un système de production efficace, son rapport/qualité prix est appréciable. Le « Clément de Bordeaux », un vin mousseux, est également apprécié.

**Commentaire en haut à gauche :** Les vins sont envoyés à destination des États-Unis, des pays d'Europe du Nord, de la Belgique, du Japon, etc. La suppression de la taxe douanière au Japon favorise son exportation vers ce pays.

**Commentaire en haut à droite :** Le chai actuellement en service a été construit entre 1982 et 1985 par la famille Carl, précédente propriétaire, qui avait investi à grande échelle pour s'équiper du dernier modèle de l'époque.

**Commentaire en milieu à gauche :** De gauche à droite : le « Perle de Seguin », le « Château de Seguin », le « Château de Seguin Cuvée Prestige », le « Château la France Cuvée Gallus », le « Château La France » rouge-blanc.

**Commentaire en bas à gauche :** Bruno Mottet est également un passionné d'œnotourisme. L'année dernière, dans l'espoir d'attirer les touristes, il a fait rénover un vieux chai pour le transformer en salle de cinéma. On y passe un film d'animation original qui représente la fabrication du vin dans les années 20. Le château est muni de 5 chambres, très prisées par les touristes.