

I Premières Côtes de Bordeaux et Haut-Médoc

Une nouvelle rubrique de plaisir et d'art de vivre pour une découverte intimiste et privilégiée de l'alliance magique des terroirs et des vins de notre beau pays. C'est à chaque fois un "kiné", particulièrement connaisseur, qui nous servira de guide et de maître de chais. Nous entamons cette série avec le vignoble bordelais sur les pas de Michel Versepuy, installé au Taillan Médoc (Gironde). Première étape avec les Premières Côtes de Bordeaux et les Haut-Médoc.

➔ Le vignoble bordelais est constitué de plusieurs appellations en fonction de leurs emplacements et leur multiplicité est souvent un obstacle à la bonne perception de la diversité des crus bordelais. En effet, sur plus de 105 000 hectares de vignes, 53 appellations sont localisées sur le département de la Gironde, avec plus de 3000 châteaux dont 200 sont renommés.

Géographie des crus bordelais

Le vignoble est organisé autour de trois axes fluviaux : la Garonne, la Dordogne et leur estuaire commun, la Gironde, avec des conditions (coteaux bien exposés, climat bien tempéré, protection de l'Océan par la forêt de pins) particulièrement favorables.

Au nord, le Médoc et le Haut Médoc sont dédiés au vin rouge avec leurs crus prestigieux : Pauillac, Margaux, Listrac, Moulis, Saint-Julien, et Saint-Estèphe. Au sud de Bordeaux, s'épanouissent les territoires des Graves (Pessac Léognan) et des vins liquoreux (Cérons, Sauternes, Barsac sur la rive gauche de la Garonne, Sainte-Croix-du-Mont et Loupiac sur la rive droite).

Entre Garonne et Dordogne, l'Entre-deux-Mers, la plus vaste région viticole du Bordelais, propose une large diversité de vins blancs et rouges, issus des cépages cabernets sauvignon et franc, merlot et malbec : Entre-Deux-Mers, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire,

Le coup de coeur de Michel Versepuy : Château Peneau, 1ères Côtes de Bordeaux rouge AOC

A Haux, depuis l'époque romaine et sur les sols de Peneau, face au sud et sud-est, on produit des vins renommés, sur un sol de graves rouges et blanches très ensoleillées, au sommet d'une falaise calcaire. Le vignoble quinquagénaire est composé de 13 hectares de vignes rouges et de 9 hectares de vignes blanches, palissé en vignes basses, guyot double travaillé et traité à l'ancienne. Il produit un vin rouge constitué de 60 % de merlot, 30 % de cabernet sauvignon, et 10 % de malbec. La vendange est manuelle.

Les vins issus de fermentation alcoolique et malolactique sont élevés plus de douze mois en foudres de chêne. Filtrés par collage au blanc d'œuf, ces vins vinifiés indépendamment par cépages sont assemblés dans le château. Cet assemblage donne un vin soigné, fruit noir au nez de cuir, mûre et sureau.



Sainte-Foy-de-Bordeaux et Graves de Vayre.

De l'autre côté de la Dordogne en remontant au nord, on découvre des vins à dominante merlot : le Libournais, le Blayais, le Bourgeois, Fronsac, en passant par Pomerol, et les coteaux de Saint-Emilion.

Le coup de coeur de Michel Versepuy : Château Le Souley Sainte-Croix 2000, Haut Médoc AOC, cru bourgeois

Le vignoble est situé entre Pauillac et Saint-Estèphe, avec pour prestigieux voisins Laffitte et Mouton-Rothschild. Les vignes sont plantées à la médocaine. Chaque cépage cabernet sauvignon et merlot est réparti par pièces séparées (spécificité des "vins d'assemblage" contrairement aux "vins de cépage"), de façon à être vendangé au point maximum de maturité. Elevé en fûts de chêne et mis en bouteille au château, le vin est d'une couleur beau Rubis brillant, avec un bouquet épice, intense et profond. Il possède une grande finesse tannique.



Le vignoble s'étend sur une bande de terre de 5 km de large sur 60 km de long de la rive droite de la Garonne, du sud-est de Bordeaux à la hauteur de Cadillac. Les Premières Côtes sont splendides et variées, avec une alternance d'ondulations verdoyantes et de croupes argilo-calcaires, produisant des vins rouges dont la qualité ne cesse de progresser. L'encépagement est constitué de merlot, de cabernet sauvignon et de malbec.

Le Haut Médoc

Le Médoc vinicole, dans la presqu'île médocaine, longe la partie est de l'estuaire de la Gironde et de la Garonne au nord de Bordeaux (80 km de long sur 10 de large). Depuis 1936, Haut-Médoc est séparé de l'appellation Médoc. Cette vaste appellation de près de 4000 hectares, limitée au sud par la Jalle de Blanquefort et au nord par la commune de Saint-Seurin de Cadourne, représente environ un tiers du vignoble de la rive gauche. Elle englobe six autres appellations enclavées en son sein, où se retrouvent les Grands Crus classés les plus prestigieux : Pauillac, Margaux, Listrac, Moulis, Saint-Julien, et Saint-Estèphe.

L'étendue et la diversité de ses sols font de l'appellation un bon représentant de la diversité des terroirs médocains. Les vins produits dans cette appellation sont caractérisés par une texture vive, harmonieuse, sans excès de puissance, une belle couleur rubis avec une odeur fruitée dans laquelle les notes épicées de cabernet sauvignon se mêlent à celles vanillées du chêne neuf. Leur structure tannique, mais aussi élégante et moelleuse font un équilibre parfait permettant un vieillissement bénéfique.

Les cépages vont du cabernet sauvignon (environ 50 % du vignoble) au merlot (30 %), en passant par le cabernet franc (10 %), le petit verdeau et le malbec.

Les deux vins "coup de coeur" sont disponibles pour les lecteurs de Kiné Presse au prix préférentiel par bouteille de :

- Château Peneau - Prix T.T.C. départ 4.50 €

- Château Le Souley Sainte-Croix 2000

Prix T.T.C. départ 5.10 €

Contact Portable : 06.81.27.93.37