

IV Les vins de l'été de Bordeaux

Découverte : Michel Versepuy
Conseil Œnologue : Olivier Gayraud

Le vignoble de Bordeaux est synonyme de tradition et de qualité. Sa renommée et son prestige le prouvent, tout comme le prix de ses vins réputés ! Mais pour le consommateur la dégustation est avant tout une question de Plaisir ! C'est pourquoi à l'approche de l'été je vous présente quelques Vins Plaisirs méconnus du Bordelais, des vins de fête, libérés du poids de la tradition Bordelaise.

Savez-vous que Bordeaux produit un Vin Rosé Fameux? Le Clairet

Le nom de Clairet rappelle celui des « Clarets », qui firent la fortune des vins bordelais et le délice des amateurs britanniques au 16^{ème} siècle en se distinguant des vins bourguignons ou de porto par leur caractère fruité et léger.

A la différence du rosé qui s'obtient par simple pressurage du raisin rouge ou par « saignée », le Clairet nécessite une macération plus longue.

La vinification débute comme celle d'un vin rouge mais ensuite le vigneron va freiner le démarrage de la fermentation et laisser le moût macérer pendant 12 à 48 heures. C'est au cours de cette courte macération que le Clairet (appelé pour cela " Vin d'une nuit ") prend sa couleur définitive (macération de la peau qui donne la couleur). Le contenu de la cuve est alors séparé en deux : 20% du jus est prélevé : d'où le nom de " Saignée ". Afin de conserver les arômes primaires du vin, ce jus est refroidi à 18° c, température à laquelle se termine la fermentation alcoolique. Le moût restant dans la 1^{ère} cuve, sera vinifié pour obtenir un vin rouge.

Dans la 2^{ème} cuve, après les fermentations alcooliques, nous découvrons un vin qui possède, outre la fraîcheur et la vivacité d'un rosé " classique ", une meilleure structure en bouche.

Plusieurs cépages composent le Clairet : Merlot (prépondérant), Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc qui sont tous des cépages rouges du Bordelais. On trouve dans certains Clairet du Petit Verdot, du Carmenère, du Malbec ou du Côt.

Cet encépagement a été défini dans le cadre de l'appellation contrôlée « Clairet de Bordeaux ».

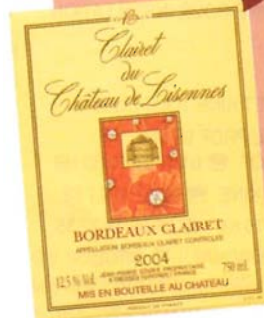
Les Clairet sont caractérisés par une robe brillante et nette, de couleur rouge léger plus soutenue que les rosés, mais pas tout à fait rouge, avec des reflets violets.

Le nez présente des notes de fruits rouges, plus marquées par la fraise et la cerise ou le cassis et la framboise selon les vins. Si l'on agite certains, on peut trouver des notes florales et printanières très élégantes.

En bouche, ce sont des vins souples et fruités ou vifs et frais. Le côté fruité de ce vin en fait un nectar très féminin.

A déguster en apéritif, sur des entrées froides ou chaudes, des poissons cuisinés ou grillés, des fruits de mer, des viandes blanches ou lors d'un barbecue.

Leur structure légère accompagne à merveille les repas d'été. La température idéale pour les servir est de 10° c. Ce sont des vins à boire jeune "sur le fruit", dans les deux ans. En vieillissant, ils perdent leur vivacité et une partie de leur charme.



Coup de Cœur
CLAIRET DE LISENNES 2004
A.O.C BORDEAUX-CLAIRET
« Avec des arômes puissants de fruits rouges et une bonne structure, ce vin souple et frais remplit la bouche et envoûte le palais. Il constitue un apéritif estival et stylé mais sa vocation est surtout gastronomique. Il sera parfait pour un repas d'été. Une vraie gourmandise. »

La diversité des terroirs et des productions Bordelaises m'a permis de trouver aussi des Vins Rouges en accord avec la période estivale et le goût actuel des consommateurs pour des vins goûteux et chatoyants.



Coup de Cœur
CHATEAU RAMBAUD Bordeaux Rouge
A Caumont, petit village de l'Entre Deux Mers (entre Dordogne et Garonne), Château Rambaud propose un Bordeaux rouge Aoc issu d'un assemblage de Merlot noir et de Cabernet sauvignon. Le résultat est une vraie surprise avec une robe profonde de couleur

rubis et très loin de l'image du vin de Bordeaux. Au nez des senteurs marquées de baies rouges, de fruits frais avec des notes vanillées. En bouche une grande souplesse, agréable et fruité tout en finesse. Servi plutôt frais ce vin bien élevé plaît beaucoup aux Dames ! Un autre goût du Bordeaux.

Connu pour ses vins rouges, Bordeaux a du mal à valoriser ses vins blancs pourtant souvent de grande qualité et porteurs de charmes cachés.



Coup de Cœur
CHATEAU PENEAU Bordeaux Blanc Sauvignon
Château Peneau déjà connu pour ses vins rouges propose aussi un Bordeaux Blanc Sec Sauvignon de grande qualité. Ce vin de Sauvignon a une très belle couleur. Net, brillant, limpide, reflets jaune intense. Au nez de buis, pomme verte, fleur blanche d'églantine et citronnelle, fleur de sauvignon, amande douce.

Au goût exotique ananas, litchi, vif en attaque, Vin agréable, fondu, équilibré, gras, souple. Il accompagne avec délices les océanes d'Arcachon et les plateaux de fruits de mer. A découvrir absolument.

Clairet du Château de Lisennes 2004 : prix TTC départ 4.30 €
Château Rambaud Bordeaux Rouge 2003/2004 : prix TTC départ 3.40 €
Château Peneau Bordeaux Blanc Sauvignon : prix TTC départ 3.50 €

Les trois vins « Coup de cœur » sont disponibles pour les lecteurs de Kiné Point Presse au prix préférentiel par bouteille de :

Contact Portable : 06 81 27 93 37