

V Des Grands Crus

Découverte : Michel Versepuy
Conseil Œnologue : Olivier Gayraud

Notre 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 se poursuit. Nos précédentes découvertes du vignobles Bordelais se sont faites par l'intermédiaire de vins peu connus avec des rapports qualité/prix intéressants. C'est avec notre guide habituel, un "kiné", particulièrement connaisseur, Michel Versepuy, installé au Taillan Médoc (Gironde), que nous allons approcher les « Grands Crus ».

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. Le Médoc 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

Nous prenons aujourd'hui la route au nord de Bordeaux, en direction de Pauillac, pour certains, la capitale du Médoc, entre Saint-Julien au sud et Saint-Estephe au nord.

L'aire d'appellation se répartit sur deux vastes plateaux, de part et d'autres de la ville de Pauillac. Un terroir unique d'un millier d'hectares de croupes graveleuses héberge 18 crus classés en 1855 dont trois premiers grands crus (Châteaux Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild et Latour) ainsi que de nombreux crus bourgeois et artisans.

L'exceptionnelle richesse de l'appellation Pauillac est la conséquence d'un sol pauvre et avare constitué de graves sur argiles, composition qui favorise un excellent drainage

Les vins sont corsés, avec une solide structure tannique tout en gardant une grande élégance. C'est le royaume des vins à la concentration extrême.

Le vignoble de Pauillac en Médoc, baigné par la lumière de l'estuaire rythmée par les marées, nous accueille. De magnifiques châteaux sont à visiter tout au long de la route bordée de rosiers et de vigne qui nous conduit sur le plateau de Bages juste à côté du grand voisin Lynch-Bages.

Classé 5ème grand cru en 1855, le château Croizet-Bages exploite 30 hectares plantés à 50% de cabernet sauvignon, 40% de Merlot et 10% de Cabernet franc. Ces cépages, les soins apportés à la vinification et l'exposition remarquable donnent un vin charpenté typique du Pauillac traditionnel.

Pour couronner le tout c'est une exploitation familiale (et non un gros groupe financier) qui tire ce vin vers le haut pour retrouver ses lettres de noblesse.

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

A la dégustation j'ai particulièrement retenu le 2001

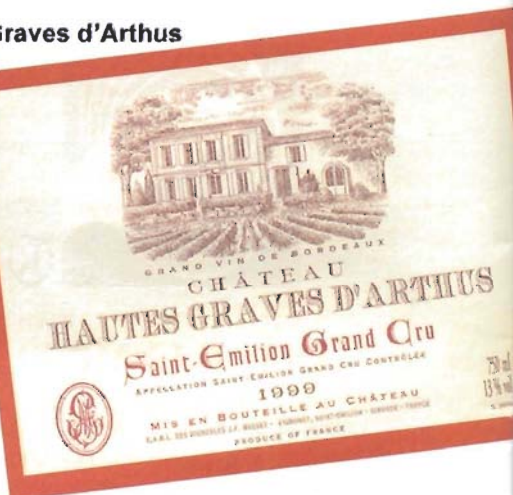
qui est un très beau vin immédiatement séduisant, avec une très belle robe grenat, un nez d'épices et de mûre superbe et persistant. En bouche nous trouvons un vin riche et moelleux aux tanins fins et puissants avec de la longueur. Un vin très accessible et raisonnable pour un Grand Cru que je recommande vivement.



En opposition totale je vous conseille aussi un grand cru de Saint Emilion avec deux millésimes.

Le château Hautes Graves d'Arthus

date du début du siècle dernier et garde son classement Grand Cru depuis plusieurs années. Ce classement se renouvelle tous les dix ans à la différence du classement des vins du Médoc qui est immuable depuis 1855. Avec un encépagement de Merlot noir (80%), Cabernet Franc (10%) et Cabernet Sauvignon (10%) cultivé sur graves et sables, nous avons un vin qui sera élevé 14 à 18 mois en barrique de chêne. Le millésime 2001 est une belle réussite avec des tanins très fins mais mûrs. Un joli nez d'une grande fraîcheur prépare une bouche dense et goûteuse. Un vin plein de rondeur et bien équilibré vous rappellera de nombreux fruits rouges. A garder. Pour ceux qui veulent boire de suite sans avoir la patience de garder : le 1996 sans hésiter.



Château Croizet-Bages : prix TTC départ 16,90 €
Château Hautes Graves d'Arthus 2001 : prix TTC départ 9,80 €
Château Hautes Graves d'Arthus 1996 : prix TTC départ 12,00 €