

« Las Grabas de Bourdeus » : « Graves de Bordeaux ».



Les vins de GRAVES sont les seuls en France à porter le nom de leur sol : « Las Grabas de Bourdeus », littéralement les « Graves de Bordeaux ».

Au 1^{er} siècle le vignoble antique Bordelais naissait.

Les Graves prolongent le Médoc au sud-est de Bordeaux sur une bande d'une cinquantaine de kilomètres sur un sol graveleux façonné par la Garonne qui a déposé graviers, galets, silex et autres débris caillouteux, entre la forêt des Landes au sud et la Garonne au nord.

C'est sur ces terres pauvres impropres aux autres cultures que les vignes connurent leur Age d'Or avec l'engouement Anglais pour le « Claret ».

Ce berceau du vignoble Bordelais a prospéré au cours des siècles et regroupe 2 appellations depuis 1987 : Graves Aoc et Pessac-Léognan.

La particularité ici est la production de rouge et de blanc sec dans les mêmes châteaux.

Ceci dans une proportion de deux tiers en rouge, le reste en blanc sec pour l'Aoc Graves et de 80% en rouge pour les Pessac-Léognan.

A noter une appellation Graves Supérieures qui désigne exclusivement des blancs moelleux et liquoreux.

Blancs moelleux et liquoreux que nous découvrirons la prochaine fois.

L'encépagement équilibré est le résultat d'une sélection empirique des générations successives de viticulteurs.

Pour les vins rouges : le Cabernet Sauvignon (arôme et structure) assure une grande garde et un bouquet remarquable.

Le Merlot : (parfum et souplesse) générateur d'arômes de fruits mûrs et de tannins, le Cabernet Franc riche en sucre et gage de souplesse et d'élégance.

Pour les blancs : le Sauvignon et son potentiel aromatique donne des vins jaune pâle au bouquet fin et prononcé. Le Sémillon, cépage dominant fourni des vins dorés, charnus d'une grande finesse.



Les GRAVES : 2/3 de Rouge avec peu de nom de châteaux dans la mémoire collective.

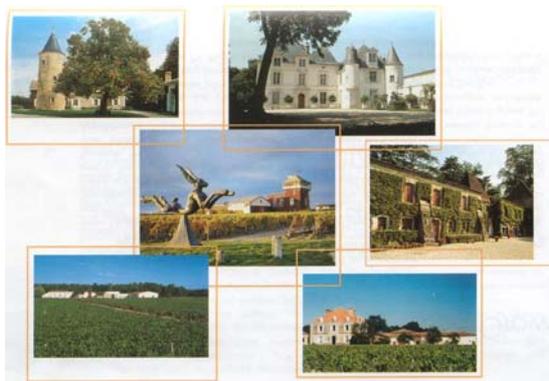
Vin très bouqueté et de bonne garde. Plus corsé et nerveux que les vins du Médoc sans cette saveur moelleuse et délicatement fondue. Jeunes les vins rouges de Graves développent des arômes de fruits rouges épicés et grillés. Élégants et structurés ils évoluent avec harmonie. A boire à partir de 5 ans, mais selon les millésimes et les propriétés le meilleur se situe entre 5 et 10 ans.

Les blancs des Graves sont puissants et nerveux, élégants et charnus, sans jamais être acides. Ils développent des notes de cire et de miel avec des arômes d'agrumes accompagnés parfois de notes exotiques. Ils sont à boire en général entre 2 et 6 ans. L'élevage en barrique de

chêne leur permet de gagner en complexité après vieillissement jusqu'à 20 ans dans les meilleures années. Les blancs non boisés sont plus frais et fruités.

PESSAC-LEOGNAN

Des rouges de grande classe et d'une grande personnalité connus mondialement (Haut-Brion, Carbonnieux, Pape Clement., Bouscaut, Fieuzal...)



Une couleur profonde et intense, pourpre vif les caractérisent.

Jeunes, leurs arômes sont tout en finesse. Ils développent à la fois des parfums de baies écrasées, de pulpe de fruits mûrs, mais aussi de vanille, de fumé et d'amandes grillées.

En bouche, ils ont de l'épaisseur, du charnu et sont très savoureux avec de beaux tannins, généralement bien mûrs et bien concentrés.

A l'âge mûr, apparaît un excellent bouquet où se mêlent des parfums de gibier, de bois, de pruneau et de truffe. On dit d'eux qu'ils ont du fumet.

En bouche, les sensations olfactives se développent et se mêlent à la vinosité pour donner un très bel équilibre, de beaux tannins puissants et souples avec beaucoup de gras et de saveurs épicées. Ils finissent tout en longueur avec une belle souplesse et une grande richesse veloutée.

Les vins rouges de PESSAC-LEOGNAN peuvent vieillir de très longues années.

Les vins blancs secs de l'appellation PESSAC-LEOGNAN sont généralement d'un jaune paille, assez pâle, provenant souvent de leur élevage en barrique de chêne.

Jeunes, ils sont légers, délicats, aromatiques et frais. Les vins blancs de PESSAC-LEOGNAN sont complexes, charnus, ronds. Ils sont très longs en bouche. Leur persistance aromatique est très grande.

Particularité : Ils peuvent vieillir longtemps comme les vins rouges, parfois plus de 20 ans.

Coups de Cœur

Graves Rouge AOC Grand Vin de Bordeaux

CHATEAU GRAVEYRON 2001 Réserve du château Mis en bouteille au château

60% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

Dégustation :

Vin d'une robe rouge sombre, grenat lorsqu'il sont jeunes, ainsi que puissants, souples et denses. C'est un vin aux arômes de fruits rouges, de réglisse, voir même une pointe cassis. C'est un vin charmeur mariant harmonieusement concentration et fruité.



Graves Blanc AOC Grand Vin de Bordeaux

Château Des Gravières 2003 / 2004

Dégustation :

Très belle robe jaune citronnée, un bouquet aux notes subtiles de fleurs blanches, de tilleul, de vanille.

Au palais vin frais ample et soyeux et bien équilibré.

Propriété viticole de père en fils, elle se situe sur l'un des meilleurs plateaux graveleux de l'Appellation des Graves. La conduite du vignoble comme l'élaboration de ces vins répondent à la même recherche qualitative, afin de pouvoir donner de meilleur de chaque millésime.

Encépagement : 70% Sémillon, 30% Sauvignon



PESSAC LEOGNAN

L'ANGELOT DU CHATEAU SEGUIN 2001

Elevé en fûts de chêne 12 mois Mis en bouteille à la propriété Vignoble familial et traditionnel, implanté au cœur de l'appellation Pessac Léognan produit un vin de grande qualité aux arômes délicats, d'une grande finesse, pouvant rivaliser avec les grands Châteaux Prestigieux qui l'entourent.

Les vendanges manuelles avec tables de tris successives, et des critères phytosanitaires extrêmement rigoureux se font à maturité optimale ce qui révèle le meilleur du fruit pour un produit de grande qualité.

ENCEPAGEMENT

Merlot Noir 40 %, Cabernet Sauvignon 60 %

Couleur : grenat rouge pourpre

Vin puissant , élégant, notes de fruits rouges, bouquet remarquable.

En bouche : Très équilibré, bon mariage entre le bois et le fruit.



Michel Versepuy		
<u>06/02/2005</u>		4/4

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

Château Graveyron Rouge 2001 Prix TTC départ : 5.90 €

Château des Gravières Blanc Prix TTC départ: 4.95 €

L'Angelot du château Seguin 2001 Pessac-Léognan Rouge

Prix TTC départ : 8.70 €

Contact Portable : 06.81.27.93.37