



THE GOOD VIBRATIONS

THE GOOD WINES

Médoc



... le bout du monde !

Entre océan Atlantique et rives de l'estuaire de la Gironde, le Médoc a une longue histoire viticole, même si la région n'est pas la plus touristique du Bordelais. Des vins à (re)découvrir pour leur capacité de garde.

Par Béatrice Delamotte

ILLUSTRATION : Lauriane Pierlot



S'il est facile d'aller visiter les vignobles de la rive droite de la Garonne, atteindre le Médoc est plus difficile. Encore aujourd'hui, une seule route mène à cette presqu'île triangulaire, délimitée à l'ouest par la côte Atlantique, à l'est par la Garonne suivie de l'estuaire de la Gironde, et au sud... par les arbres de la forêt des Landes. Autant dire que cette frontière n'est pas claire. Appelée In Medio Aquae par les Romains, cette zone témoigne des efforts incessants des hommes. Longtemps, elle a été uniquement composée de petites îles, entre dunes et étangs face à l'océan, et marais du côté du fleuve. Les hommes se sont acharnés à combler ces zones humides, grâce à l'aide d'ingénieurs néerlandais, et à colmater les petits ports de la rive girondine, tout en laissant en place les terrasses et les croupes graveleuses. Ils ont réussi à transformer le domaine céréalier des Graves en un vignoble réputé. Aujourd'hui, même si l'on vante les vins du Médoc, la région reste l'« un de ces pays où l'on ne passe pas, mais où l'on vient », souligne Stéphane Courrèges, œnologue et conseil de nombreuses propriétés médocaines. Certains disent même que les Médocains sont des Charentais qui savaient nager... La vigne n'a pas toujours été la principale culture du Médoc. Au Moyen Âge, la presqu'île est encore couverte de landes à l'extrême nord et, plus au sud, de forêts et de terres à seigle. Au milieu naissent quelques îlots viticoles, témoignages de la présence romaine, mais circonscrits autour de prieurés et de seigneuries. Il faudra attendre le XVI^e siècle pour que des notables du parlement de Bordeaux et des négociants constituent de

véritables propriétés, et les années 1760 pour que la quasi-totalité du vignoble médocain soit plantée. Porté par le succès du « claret », ce vin rouge léger si prisé des Britanniques, le Médoc connaît, au XVIII^e siècle, une période glorieuse. Elle se poursuivra jusqu'au coup d'arrêt induit par l'épidémie de phylloxéra, à la fin du XIX^e siècle, puis par la crise des années 30 et les gelées de 1956. Ce n'est qu'à

Les vins du Médoc peuvent se boire jeune, mais ils ont aussi un beau potentiel de garde.

partir des années 60 que les propriétaires investissent de nouveau, pour créer des chais ultramodernes et reconstruire le vignoble, en le multipliant par deux et demi. Aujourd'hui, la presqu'île recense deux principaux types d'appellations : six « communales » (Margaux, Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Moulis et Lustrac), toutes situées dans le Haut-Médoc, donc au sud de la région, tandis que l'appellation médoc est la plus au nord. Cela semble simple, pourtant des subtilités peuvent induire les amateurs en erreur. Car tous les vins de la sous-région Haut-Médoc peuvent aussi prétendre à l'appellation médoc... Pour être certain qu'un vin provient bien du nord de la presqu'île, il faut se rendre sur place ou prendre une carte avant d'aller faire ses emplettes chez un caviste. Cela étant, les vins du Médoc ont réussi à attirer et à fidéliser des

amateurs du monde entier qui apprécient leur typicité : ils peuvent se boire jeune, mais ils ont également un beau potentiel de garde. « Un vrai mouton à cinq pattes », confirme Stéphane Courrèges. Si aujourd'hui, 99 % du vignoble est planté en cépages rouges (essentiellement merlot, cabernet sauvignon et franc, mais aussi un peu de petit verdot), certaines propriétés tentent l'aventure du blanc, comme le Château Loudenne, qui le commercialise en bordeaux, n'ayant pas droit à l'appellation médoc.

Nombreux crus bourgeois

A la variété des terroirs fait écho celle des vins. La palette des crus de l'appellation se distingue par des vins ronds et équilibrés, parfois très corsés, toujours d'une belle couleur rubis. De plus, les vins du Médoc profitent des deux dénominations : cru artisan et cru bourgeois. La première est attribuée depuis plus de cent cinquante ans, le plus souvent à des domaines de taille modeste dont les propriétaires travaillent eux-mêmes les vignes. Ils sont au nombre de douze dans le Médoc. Quant aux crus bourgeois, ils sont beaucoup plus nombreux puisque l'appellation Médoc en compte 271. S'il s'agit aujourd'hui d'une homologation ministérielle qui répond à un cahier des charges très strict, c'est avant tout un héritage qui remonte au Moyen Âge. Les bourgeois de Bordeaux bénéficiaient alors d'une exonération de charges sur la vente locale en Guyenne (anglaise, à l'époque) et à l'exportation de leurs vins. Dès 1740, un texte fait même état d'une sélection qui précise les prix des crus du Médoc. ■

**1. CHÂTEAU LOUSTEAUNEUF**

MILLÉSIME : 2011

PRIX : 12 €

En 1962, après avoir quitté l'Algérie, Danielle et Serge Segond achètent cette propriété de 28 hectares, dirigée depuis par leur fils, Bruno. Il y produit des crus bourgeois à la bonne tenue et au grand potentiel de garde, comme le millésime 2011. Dominé par le cabernet sauvignon (70%), ce vin à la robe grenat foncé s'ouvre sur des parfums de noyau, de prune mûre et d'intenses notes de moka et de pain grillé. Une dominante boisée se retrouve dans une bouche séveuse et tannique. Il pourra encore attendre quelques années avant d'exprimer tout son potentiel.



1



4

4. CHÂTEAU BEJAC ROMELYS

MILLÉSIME : 2015

PRIX : 11 €

A un jet de pierre de l'estuaire de la Gironde, le Château Bejac Romelys fait partie des crus artisans du Médoc. Sur une douzaine d'hectares, Sylvie et Xavier Berrouet produisent un vin authentique qui a reçu de nombreuses médailles, notamment au Concours général agricole. Et ce millésime 2015, bien que très jeune, a déjà tout pour plaire : le nez est fringant, avec des arômes de fruits rouges et des notes florales accompagnées d'une certaine salinité. Si les tanins sont encore présents en bouche – un péché de jeunesse –, ils ne masquent pas une superbe finesse qui reprend les notes aromatiques du nez : des petits fruits rouges et une touche de pivoine. A conserver quelques années.

2. CHÂTEAU LA CARDONNE

MILLÉSIME : 2009

PRIX : 24 €

Situé à quelques kilomètres au nord-est de Saint-Estèphe, le domaine domine le Nord-Médoc du haut d'une croupe de graves et d'argilo-calcaire, ce qui lui permet de produire ce cru bourgeois de très bonne facture. Vendanges relativement tardives (de fin septembre à début octobre) et vinification classique lui assurent de développer tout ce qu'on attend d'un Médoc. Sous une robe rubis foncé, ce millésime exprime un nez frais avec des notes d'herbe, de cerise noire et de framboise, avec une touche de bois de cèdre. La bouche est aussi sur les petits fruits noirs, mais avec des arômes de feuille de tabac et de terre mouillée. Un vin intense, à boire dès à présent.



2



5

5. CHÂTEAU LAUJAC

MILLÉSIME : 2014

PRIX : 19 €

Représentante de la sixième génération de la famille Cruse aux commandes du domaine depuis 1852, Vanessa Cruse Duboscq possède plus de 430 hectares de vignes et de terres au cœur du Médoc, avec son mari René-Philippe Duboscq. Classé cru bourgeois depuis 1932, le Château Laujac occupe 35 hectares de la propriété et fait partie des archétypes médocains. Le millésime 2014 arbore une belle robe grenat et exprime un nez frais et net, avant de laisser percer sa puissance avec un fruit bien mûr. L'attaque en bouche est ample, charmeuse, d'une grande complexité aromatique, avec une structure solide. Les tanins sont fins et soyeux et la finale est longue, sur des notes fruitées. A garder encore un peu.

3. CHÂTEAU HAUT-CONDISSAS PRESTIGE

MILLÉSIME : 2010

PRIX : 55 €

En créant cette cuvée en 1995, Jean Guyon (Domaines Rollan de By) respectait la tradition des vins de garage de la rive droite : un maximum d'efforts sur un petit vignoble pour atteindre la qualité des meilleurs crus. Avec 15 hectares cultivés de façon traditionnelle et exigeante, le Château Haut-Condissas se place particulièrement bien dans les dégustations de grands crus à l'aveugle. Et ce millésime ne devrait pas manquer de figurer aux premières places des classements grâce à sa fraîcheur minérale, ses tanins remarquablement fondus et un fruit gourmand qui incite à le déguster avec patience. A boire dès à présent ou à garder encore de longues années.



3



6

6. CHÂTEAU LE REYSSE

MILLÉSIME : 2012

PRIX : 16 €

Stefan Paeffgen, agronome originaire de Cologne, et son épouse Heike ont acquis le vignoble en 2010. Pour leur troisième millésime, ils confirment la qualité des vins du domaine. Remarquable par sa couleur grenat foncé, le 2012 développe un bouquet élégant de pain grillé, de torréfaction, de fruits noirs et d'épices douces. Souple en attaque, rond, gras et ample, ce vin offre une bonne structure tannique et une fine acidité qui lui permettent d'être gardé quelques années sans problème. Les plus impatients pourront l'apprécier dès à présent, avec une belle pièce de viande rouge rôtie aux sarments.

**7. CHÂTEAU LIVRAN**

MILLÉSIME : 2014

PRIX : 13 €

Les 27 hectares du château Livran occupent un terroir dominé par les argiles, où les vignes (55% merlot et 45% cabernet sauvignon) livrent ce cru bourgeois tout en rondeur et en structure, avec une belle puissance aromatique, une bouche riche et des tanins souples. Après un élevage de 12 à 18 mois en barriques de bois neuf à 30%, le millésime 2014 commence tout juste à exprimer son potentiel avec un nez complexe, boisé et légèrement vanillé, mêlé de notes de fruits rouges et noirs et d'une touche de violette. La bouche est dense, avec une belle longueur portée par des tanins souples. La finale, sur une légère salinité, est très agréable.



7



10

10. CHÂTEAU TOUR HAUT-CAUSSAN

MILLÉSIME : 2012

PRIX : 14 €

Avec une présence dans le Médoc qui remonte au milieu du XVII^e siècle et l'achat de la propriété de vignes en 1877, la famille Courrian fait partie des « historiques » de la région. Et c'est toujours un Courrian qui veille à la destinée de ce cru bourgeois. Avec ce 2012, Fabien a surmonté la difficulté d'un millésime souvent décevant. Son vin dévoile un bouquet plaisant de petits fruits frais et de pain d'épices. Plaisante, la bouche s'appuie aussi sur le fruit et le boisé, mais sans excès. Après une attaque ronde et souple, elle s'ouvre sur davantage de fraîcheur pour un bel équilibre. A apprécier dès à présent ou à garder quelques années.

8. CHÂTEAU NOAILLAC

MILLÉSIME : 2015

PRIX : 11 €

C'est la troisième génération de Pagès qui exprime l'essence de ce beau terroir de près de 49 hectares, balayé par le vent du sud. Aujourd'hui à la tête de la propriété, Damien a choisi de laisser le vin vieillir pendant une année en barriques de chêne français, avant la mise en bouteilles. Le millésime 2014, bien qu'encore très jeune, développe déjà des arômes gourmands de fruits rouges, soulignés par de subtiles notes toastées de cacao et d'épices. La bouche est très agréable dès l'attaque, onctueuse. Un bel équilibre sur des tanins soyeux qui apportent beaucoup de rondeur. Une année complexe et riche, avec une belle longueur sur les fruits rouges.



8



11

11. CHÂTEAU LOUDENNE

MILLÉSIME : 2012

PRIX : 22 €

Avec plus de 300 ans d'histoire, Loudenne est l'un des domaines les plus anciens du Médoc. Basée au bord de l'estuaire de la Gironde, la propriété bénéficie d'un microclimat exceptionnel qui contribue à la complexité et à la finesse des vins. Mi-merlot, mi-cabernet sauvignon, ce 2012 dévoile un bouquet discret de cerise, de cassis et de pain chaud. En bouche, le vin montre une belle fraîcheur. Ample à l'attaque, le milieu de bouche est structuré, avec des tanins veloutés, très bien intégrés. La finale est persistante avec de belles notes de fruits rouges et de menthe accompagnées d'un boisé élégant. Beau potentiel de vieillissement.

9. CHÂTEAU BLAIGNAN

MILLÉSIME : 2012

PRIX : 11 €

Propriété de CA Grands Crus (groupe Crédit agricole) depuis 2004, le château Blaignan occupe 97 hectares de vignes, dont la culture remonte au XIV^e siècle. Aujourd'hui dirigé par Anne Le Naour, le château produit un superbe cru bourgeois, même dans le difficile millésime 2012. Sous une robe de pourpre aux reflets cramoisés, le Château Blaignan s'ouvre sur un nez frais, fruité, puis gourmand, avec une pointe de vanille. En bouche, l'attaque souple se prolonge sur des notes de framboise fraîche. Après quelques heures d'ouverture, il gagne en finesse et en élégance. A garder encore pour en apprécier toute la suavité.



9



12

12. MOUTON CADET RÉSERVE

MILLÉSIME : 2015

PRIX : 14 €

On ne présente plus le baron Philippe de Rothschild, qui possède et exploite quelques-uns des plus beaux terroirs de Bordeaux. Pour ce médoc, les œnologues maison ont su exprimer toute l'essence du millésime. D'une robe pourpre intense avec des reflets grenat, ce Mouton Cadet Réserve offre un nez aux arômes de petits fruits rouges et noirs (cassis, mûre, groseille) qui se marient à des notes boisées retenues. En bouche, l'attaque est puissante, avec des tanins encore massifs et des notes de fruits noirs. Son étonnante densité et sa structure en font un vin de grande garde. A moins d'apprécier, dès à présent, son expressivité sur une pièce de gibier.