



## 4 BIJOUX MÉDOCAINS

Célèbre dans le monde entier, le territoire viticole du Médoc abrite des trésors d'étiquettes. Entre l'océan Atlantique à l'ouest et l'estuaire de la Gironde à l'est, la Route des châteaux et sa célèbre départementale (D2) démarrent à la sortie de Bordeaux.

**1 CHÂTEAU CASTERA 2015, CRU BOURGEOIS, MÉDOC, ROUGE** Cette vaste propriété dont les vins font parler d'eux depuis le XIV<sup>e</sup> siècle occupe une superficie de 185 hectares dont 63 plantés en vignes. Thomas Press s'attelle depuis 2010 à emmener la qualité du vin encore plus loin. Le 2015, couleur grenat, s'ouvre sur des arômes de cassis, des notes discrètement boisées. La bouche est souple, harmonieuse, veloutée, soutenue par des tanins élégants. *19,50 €.*

**2 CHÂTEAU LA TOUR CARNET 2014, 4<sup>e</sup> CRU CLASSÉ, HAUT-MÉDOC, ROUGE** Les origines du vignoble remontent à 1407. Dans le giron des vignobles de Bernard Magrez depuis 2000, cette magnifique forteresse cernée de douves fut édifiée dès le XII<sup>e</sup> siècle. De couleur sombre, le 2014 intense, distingué et racé, rond

et charnu, s'appuie sur une fine structure tannique enrobée par une belle fraîcheur. Finale fruitée longue et persistante, salivante. *64 € sur [millesima.fr](http://millesima.fr)*

**3 CHÂTEAU CANTEMERLE 2016, 5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ, HAUT-MÉDOC, ROUGE** Lorsque, en décembre 1980, le groupe SMABTP acquiert ce domaine, il est alors le premier assureur à investir dans le vignoble bordelais. Beaucoup de fraîcheur dans ce 2016 aux fragrances de fruits noirs. Un vin droit, de tempérament, précis, complexe, aux tanins souples. Il mérite un passage en carafe de quelques heures. *35 € sur [wineandco.com](http://wineandco.com)*

**4 CHÂTEAU ROLLAN DE BY 2014, CRU BOURGEOIS, MÉDOC** En 1989, Jean Guyon acquiert une cabane au milieu de 2 hectares de vignes. Aujourd'hui, il possède 185 hectares produisant huit étiquettes. L'attaque ronde et souple de ce cru bourgeois se poursuit par une bouche élégante, charmeuse, gorgée de fruits rouges, non dénuée de puissance et s'achève sur des tanins ronds, agréables. ■ *18 € sur [domaines-rollandeby.com](http://domaines-rollandeby.com)*

V. F.