

Plaisirs du bordeaux Découvertes en Languedoc

SÉLECTIONS

Bordeaux : Pomerol,
Saint-Émilion et les autres.
Languedoc et Roussillon :
les bons choix

TABLE RONDE

Le bourgogne au secours
du beaujolais

PORTRAIT

Dominique Demarville,
chef de caves de Veuve-Cluquot

DOSSIER RÉALISÉ PAR BETTANE & DESSEAUVE

(Avec la collaboration de Hicham Abou Raad, Michel Bettane, Alain Chameyrat,
Amélie Couture, Thierry Desseauve, Guillaume Puzo, Nicolas de Rouyn)

BORDEAUX ■■■

La Rive droite de Bordeaux

IL Y A BEAUCOUP D'APPELLATIONS TOUT AUTOUR DE BORDEAUX, MAIS L'AMATEUR ÉCLAIRÉ DIVISE TOUJOURS LA RÉGION EN RIVE DROITE ET RIVE GAUCHE. ET IL EST COMMUNÉMENT ADMIS QUE LA RIVE DROITE EST LA PLUS AUDACIEUSE, LA PLUS INNOVANTE. VOICI SAINT-ÉMILION, POMEROL ET LES AUTRES CHOISIS EN FONCTION D'UN RAPPORT QUALITÉ-PRIX PLUTÔT STRICT.

CASTILLON – CÔTES DE BORDEAUX

Les ex-côtes-de-castillon couvrent moins de 2300 hectares, destinés exclusivement aux cépages rouges, merlot majoritairement, complété des deux cabernets. Les vins devraient être plus recherchés des amateurs, car la finesse de leur texture n'a d'égale que la sagesse de leurs prix.

On l'aura compris, Bordeaux n'a pas bonne presse, ces derniers temps. Les bobos fustigent une supposée uniformisation de son goût effectuée par l'injection à haute dose dans ses assemblages de merlot et de chène neuf, les cadres sup' se rappellent le bon vieux temps où l'on achetait une caisse de latour pour le prix actuel d'une bouteille du même cru et le commun des mortels amateurs de bons vins se lamentent que le petit château vendu quelques euros ressemble plus à une décoction de tanins verts et à une infusion de poivron qu'à un vin gouleyant et fruité, où est passé le petit bordeaux ? Certes, il y a du vrai dans cette plainte, mais ce n'est que l'écume d'un moût qui fermente : contrairement aux idées reçues, le style des bordeaux n'a jamais été aussi diversifié qu'aujourd'hui, le goût de boisé est passé de mode et la région fourmille de bons vins entre 5 et 25 euros, en tous cas largement assez pour satisfaire le consommateur le plus exigeant (ce qui est plus compliqué en revanche, c'est de savoir où les acheter). De fait, un bon bordeaux possède deux qualités rares dans les vins d'aujourd'hui, l'équilibre et la fraîcheur. L'équilibre entre fruit et épices, entre gras et acide, entre ampleur et profondeur, entre apaiser et aiguïser la soif. La fraîcheur des petites baies rouges qui émoussent le nez, d'un corps délié et élancé, d'une finale sans lourdeur alcooleuse. Deux qualités qui font du bordeaux le plus buvable des vins, ce qui au final n'est pas un mince atout. Ceci est vrai de toutes les appellations bordelaises, nous nous sommes intéressés particulièrement à la Rive droite, aussi appelée le Libournais. □ **Thierry Desseauve**

Côtes de Castillon

CHÂTEAU ROBIN, 2007 Couleur rouge cerise, nez fin et subtil sur des notes de fruits rouges et d'épices, bouche très soignée, souple, gourmande, de jolis arômes en finale. Un vin parfaitement équilibré, et déjà prêt à boire. 15,5/20. 14,50 € (05-57-47-92-47)

