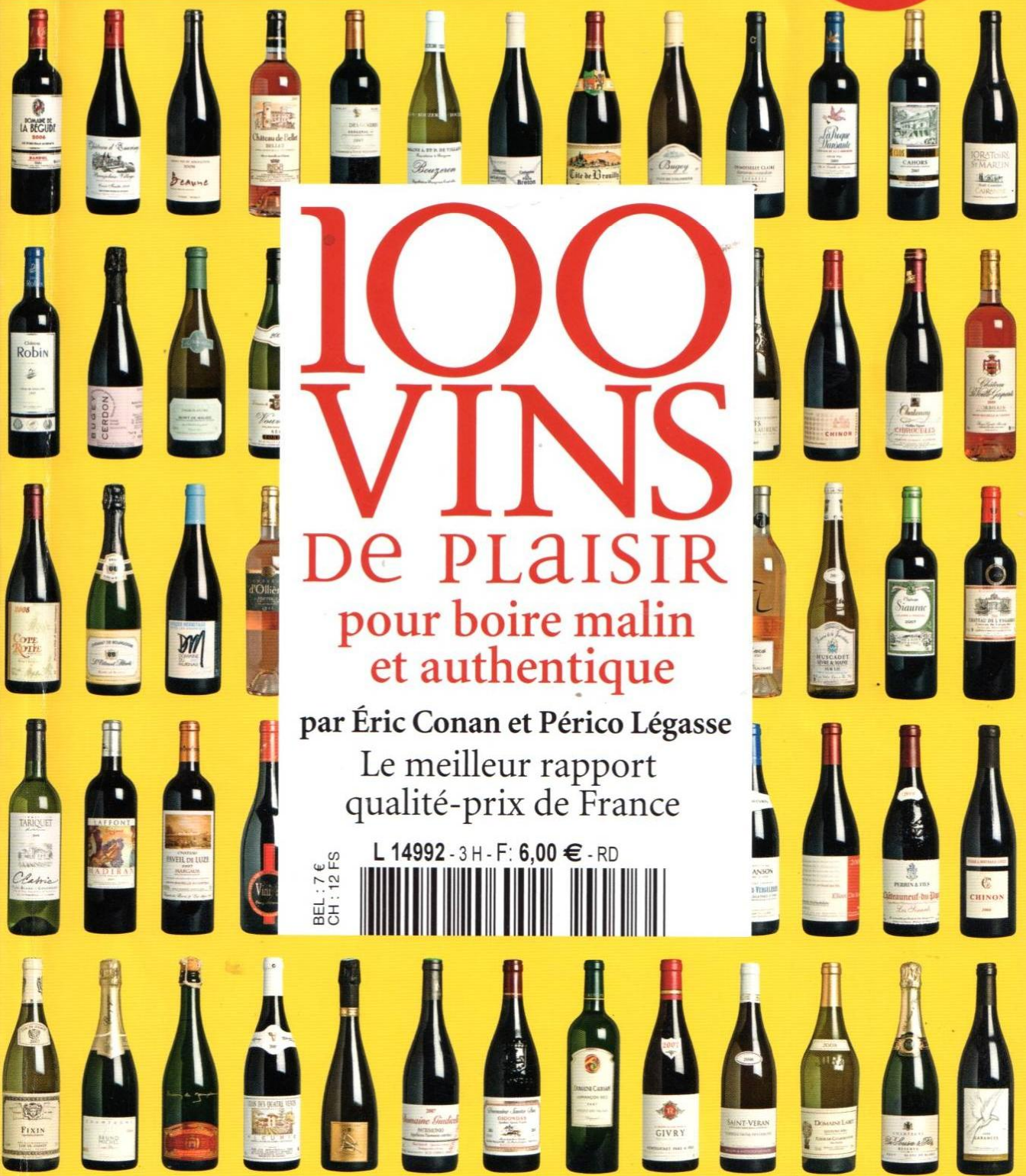


ÉDITION  
2010



# 100 VINS DE PLAISIR

pour boire malin  
et authentique

par **Éric Conan** et **Périco Légasse**  
Le meilleur rapport  
qualité-prix de France

BEL : 7 €  
CH : 12 FS

L 14992 - 3 H - F : 6,00 € - RD





## BORDEAUX QUE BABYLONE RETOURNE VERS JÉRUSALEM !

**N**ous avons été un peu sévères l'an dernier, en comparant, sans le nommer, puisqu'il n'avait pas encore créé l'actualité, une certaine aristocratie viticole bordelaise à Bernard Madoff. On sait depuis que ce genre d'allusion peut être interprété comme une injure infamante, et nous regrettons de ternir ainsi davantage l'image de l'escroc américain. Sans commune mesure, ni comparaison cohérente, ce que le critique américain Robert Parker a fait du plus illustre vignoble du monde restera quand même comme une tache morale sur le quai des Chartrons. S'enrichir de la sorte en reniant toutes ses valeurs, à commencer par celles de l'appellation d'origine, grâce à laquelle Bordeaux n'aurait jamais acquis sa réputation internationale, ce n'est quand même pas très joli. La fortune fut telle qu'aucune conscience, à ce prix-là, ne fera amende honorable. Tout au plus, les plus honnêtes d'entre eux consentent à reconnaître que, parfois, certains vins étaient devenus imbuables, et c'est ça qui nous intéresse. Leur pognon sordidement gagné, qu'ils se le gardent, mais qu'ils arrêtent de transformer nos pauillac en infusions de chêne et nos saint-émilion en décoction de merlot.

L'idée fait son chemin depuis quelque temps déjà, surtout depuis que, tombés de leur piédestal, Parker et ses complices ne donnent plus le la de la cotation « bordelique ». Toujours un peu ingrats avec leurs bienfaiteurs, les Bordelais n'ont plus besoin de ce label controversé pour écraser le marché sous leurs tarifs abusifs. Une seule certitude, aussi prestigieux soient-ils, les grands bordeaux ne sont pas assez bons pour être vendus à ce prix-là. Point. S'étant calmés sur le 2008 après avoir pris une gamelle avec le 2007, le négoce girondin reprendrait bien du poil de la bête en tirant à nouveau sur la ficelle prometteuse du glorieux millésime 2009.

Aïe ! Amateurs, à vos vins de pays, la particule bordelaise va douiller. Pour l'heure, nous avons sélectionné douze bordeaux de bonne naissance et de belle tenue, qui enchanteront le palais sans molester la bourse.

# LE TERROIR DU BONHEUR À PRIX DOUX

**N**ous ne nous lasserons jamais de clamer combien l'âme d'un vin doit refléter le paysage qui le voit naître. S'il en est un qui répond à cœur à la maxime de Jacques Puisais : « *Un vin juste doit avoir la gueule de l'endroit où il est né et les tripes de celui qui l'a fait* », c'est bien château-robin. Nous sommes dans les

côtes de Castillon, aire d'appellation située à l'est de la Gironde, l'une des plus jolies contrées de Guyenne, dont les formes arrondies et les volumes verdoyants évoquent déjà le Périgord prochain. Alors que le Bordelais ne jouit pas toujours d'une géographie fascinante, le Castillonais, avec ses vallons, ses campagnes boisées, ses manoirs et ses églises au style caractérisé, mérite amplement la visite et le séjour. Rien n'est plus doux que d'aller acheter du vin dans un contexte aussi charmant.

## Le plaisir comme seul dogme

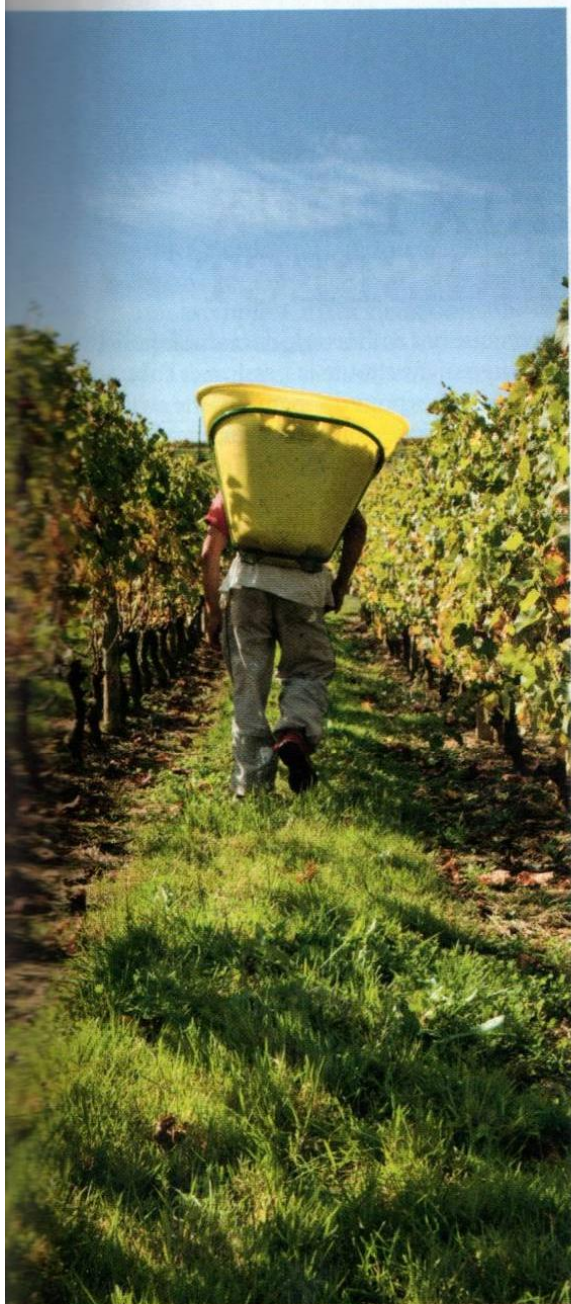
Descendant d'une lignée de vignerons enracinés dans ce terroir, Jérôme Caillé met les pieds dans le cru en insistant sur l'étroite interaction entre le vin et son environnement. Robin, c'est vraiment le vin d'ici. Constitué de huit parcelles d'un seul tenant, sur une superficie de 12,5 hectares, le vignoble de Château Robin est planté sur coteau argilo-calcaire orienté au sud-est.

Composés à 60 % de cépage merlot, à 30 % de cabernet franc et à 10 % de cabernet, sauvignon, les vins sont pleins, puissants et charnus. Alors que les côtes-de-castillon sont plutôt appréciés pour leur légèreté, celui-ci présente au contraire une structure assez dense, aux tanins affirmés, mais sans lourdeur aucune. Les soins apportés à la vigne et la rigueur des vinifications, notamment au niveau de l'élevage, toujours mesuré, donnent de surcroît beaucoup de grâce et d'équilibre aux vins.

La famille Caillé ne s'enferme dans aucun dogme et privilégie l'unique paramètre valable à la dégustation : le plaisir. Rond, souple, élégant et gracieux, le château-robin 2007 offre un nez vif de fruits rouges mûrs ouvrant sur une bouche suave et veloutée avec des arômes tirant sur le cassis et la cerise. Une très jolie bouteille qui accompagne câlinement les volailles rôties, une entrecôte grillée ou une lotte à la provençale. **P. L.**

### CHÂTEAU ROBIN

33350 BELVÈS-DE-CASTILLON  
TEL. : 05 57 47 92 47  
info@chateau-robin.com



BORDEAUX  
**CÔTES-DE-CASTILLON**  
Château Robin

