



Spécial vins

134

BORDEAUX RIVE GAUCHE

DES BOURGEOIS BIEN SOUS TOUS RAPPORTS

A ceux que les prix des crus classés éloignent des rives de la Gironde, voici une sélection de médoc à portée de toutes les bourses



Frédéric de Luze
et, ci-dessus, le
château Paveil

Dans le Médoc, les bourgeois aiment la compétition. Non contents de remettre en jeu leur classement chaque année, ils ont relancé, sous l'œil bienveillant de Frédéric de Luze, président de la « sainte » Alliance (1), la Coupe des Crus bourgeois. L'objectif est bien sûr d'ancrer le label dans l'esprit des consommateurs qui se perdent un peu (beaucoup) dans les méandres des appellations et dénominations. Pour aller droit au but, disons que les « bourgeois » revendiquent une place au soleil que les puissants aristocrates – entendez par là les crus classés du Médoc, des graves et des sauternes – leur disputent dans les médias et sur la scène internationale. Ils ont pour cela de solides arguments. En s'engageant à faire valider chaque année la qualité de leur millésime, ils se sont imposé une contrainte lourde et fastidieuse qui débouchera un jour ou l'autre sur un classement plus durable. Cette grande famille, qui recense 260 domaines (millésime 2010), fourmille d'excellentes bouteilles accessibles à tous les budgets (de 11 à 22 euros). En attendant la sélection du millésime

(1) Pour tout savoir sur l'Alliance des crus bourgeois du Médoc : www.crus-bourgeois.com

2011 rendue publique fin septembre, « le Nouvel Observateur » a sélectionné une douzaine de crus 2010 (un grand millésime) parmi la fine fleur de l'appellation.

G. M.

**CHÂTEAU CAMBON
LA PELOUSE MÉDOC 2010**

Souple et savoureux, pureté du fruit, notes de baies noires et de cerise burlat, bouche fraîche et digeste. Une réussite.

**CHÂTEAU PATACHE D'AUX
MÉDOC 2010**

Le millésime a réussi ce cru parfois un peu rustique les petites années. Les tanins sont puissants mais fondus, la bouche équilibrée et la finale savoureuse.

**CHÂTEAU PREUILLAC
MÉDOC 2010**

Dans un style pulpeux mais frais, bâti sur des tanins puissants, ce vin ne manque pas d'allonge. La bouche dense et fruitée s'achève sur une finale équilibrée.

**CHÂTEAU CHARMAIL
HAUT-MÉDOC 2010**

Un modèle d'équilibre à la texture soyeuse. Le fruit s'exprime dans toute sa fraîcheur savoureuse sur des notes de cassis et de mûre mêlées d'une touche empyreumatique.

**CHÂTEAU LAMOTHE-
BERGERON HAUT-MÉDOC 2010**

Un beau vin équilibré avec des arômes de mûre, de cassis et de violette. Bouche suave, digeste, sans lourdeur.

**CHÂTEAU FONRÉAUD
LISTRAC 2010**

Fruits rouges, cerise noire sur des notes de café grillé et d'épices, la bouche s'ouvre sur une matière dense et gourmande.

**CHÂTEAU LA GARRICQ
MOULIS 2010**

Martine Cazeneuve, qui vinifie l'excellent Paloumey (haut-médoc), livre là un délicieux moulis souple, frais et fruité avec une belle matière dont les tanins devraient encore se fondre.

**CHÂTEAU LE CROCK
SAINT-ESTÈPHE 2010**

Nez fruité et frais d'une réelle intensité (fruits noirs, épices), bouche opulente sur une belle matière. Il faut lui laisser un peu de temps pour s'épanouir.

**CHÂTEAU TOUR DE PEZ
SAINT-ESTÈPHE 2010**

Nez de fruits rouges sur une touche chocolatée, bouche souple et fraîche avec une trame tannique serrée mais fondue, parfaitement équilibrée.

**CHÂTEAU D'ARSAC
MARGAUX 2010**

Un modèle d'équilibre grâce à une vinification sans excès d'extraction. Arômes de fruits rouges et noirs évoluant sur des notes empyreumatiques. La bouche est tendue, les tanins denses mais onctueux.

**CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE
MARGAUX 2010**

Très margalien dans son style avec son élégante structure tannique, le vin a gagné en intensité en 2009 et 2010 pour atteindre une maturité et

un équilibre proche de la félicité. Délicieuse finale mentholée.

**CHÂTEAU LA TOUR DE
MONS MARGAUX 2010**

Ce cru issu d'un vignoble de 58 ha d'un seul tenant situé dans la partie Nord de l'appellation Margaux n'a cessé de progresser depuis quelques années. Nez de fruits et d'épices sur de légères touches boisées signe d'un élevage maîtrisé. Bouche fraîche et savoureuse sur des tanins de qualité.