



BORDEAUX DE FÊTES

LA SÉLECTION BETTANE + DESSEAUVE

Richard Bernard

Sommelier du restaurant Le Saint-James*, Bouliac



Je me souviens d'une recette créée par Nicolas Magie (chef) pour un Château Maugey 2009, le vin rouge d'un agro-biologiste de l'entre-deux mers. La précision du fruit, la fraîcheur du millésime et la puissance de la jeunesse nous avaient emmenés spontanément vers un gibier à plume. Une palombe dans une tranche de lard di colonnata, farcie au foie gras... Comme si on avait ajouté des fruits bien mûrs dans l'assiette en la contre-carrant avec une belle acidité. Un Saint-Émilion 2005, comme celui de Larcis-Ducasse, serait aussi un beau mariage.

toucher de tanin soyeux, à la profondeur suave et menthée, avec une finale délicate sur la violette, style évident.
05 57 51 21 08

* **Château Phélan-Ségur**
Saint-Estèphe, rouge 2011
30 € **16,5/20**
Élégant, élané, un rien pointu, mais le style fin est là. Bon fruit svelte et frais
05 56 59 74 00

* **Château Pierrail**
Bordeaux Supérieur, rouge 2011
9,80 € **15,5/20**
Le 2011 n'a rien à envier au 2010. Savoureux, équilibré, il présente un nez complexe et exubérant, une bouche généreuse, grandement fruitée, avec des tannins ronds et une fraîcheur superbe.
05 57 41 21 75

* **Château Prieuré-Lichine**
Margaux, rouge 2011
environ 40 € **17/20**
Beaucoup de sérieux dans la texture mais le fruit et la fleur sont présents, signatures d'un margaux de race mais à développement plus lent que la moyenne des 2011.
05 57 88 36 28

* **Château Réaut**
Côtes de Bordeaux, rouge 2010
13 € **15,5/20**
L'ex-proprété du groupe Rœderer, rachetée par une tribu de plus 450 actionnaires, produit sous la houlette de Yannick Événou, le vice-président des vignobles Fayat, un côtes-de-bordeaux charnu et équilibré, aux tannins veloutés et tendres. Un domaine à suivre.
05 56 62 66 54

* **Relais de la Poste**
Côtes de Bourg, malbec, rouge 2010
8,50 € **15/20**
Belle cuvée flatteuse du cépage malbec, équilibre sans rusticité, gouleyant, puissant, voluptueux, elle a tout pour plaire avec un beau toucher de tannins.
05 57 64 37 95

* **Château Rol Valentin**
Saint-Émilion grand cru, rouge 2011
30 € **16/20**
On a la densité, la fraîcheur de

tannin et l'élégance, c'est déjà très bon.
05 57 74 43 51

* **Château Rouget**
Pomerol, rouge 2011
37 € **16,5/20**
Grand raffinement de texture, superbe entrée en bouche, suave et satinée, se développant sur un toucher caressant, fin et soyeux avec des notes de violette et de fruit noirs frais. Tannicité savoureuse et assez persistante, superbe réussite.
05 57 51 05 85

* **Château Siaurac**
Lalande de Pomerol, rouge 2011
18 € **15,5/20**
Nez qui fait saliver, attaque en suavité, tannin persistant déjà bien construit.
05 57 51 64 58

* **Château Thieuley**
Bordeaux Supérieur, Réserve Francis Courselle, rouge 2010
11 € **15,5/20**
Belle cuvée alliant puissance, charme, raffinement et équilibre. Le fruit est mûr, le boisé harmonieux, la texture dense et savoureuse, et la fraîcheur ne manque pas.
05 56 23 00 01

* **Château Tour de Pez**
Saint-Estèphe, rouge 2010
21,90 € **15,5/20**
Une belle élégance pour ce vin fruité et harmonieux, bouche dense, sur les fruits mûrs, finissant sur des tannins fins.
05 56 59 31 60

Les rouges de garde

* **Château Beychevelle**
Saint-Julien, rouge 2011
62 € **16,5/20**
Non dégusté à l'aveugle, nez très fin, avec une toute petite touche de poivron mûr, ensemble très équilibré, moins corsé que ses voisins mais doté d'un tannin très racé.
05 56 73 20 70

* **Domaine de Chevalier**
Pessac-Léognan, rouge 2012
33,50 € **17/20**
Nez plus crémeux et lactique que d'autres 2012, tannin velouté, mondain, finesse évidente, vinification moderne et attentive, bonne suite en bouche, séducteur.
05 56 64 16 16

