



Dossier spécial Bordeaux

7 crus d'exception

En blanc et en rouge, une sélection de vins de Bordeaux à poser sur la table.

Les grands Blancs

Château Malartic Lagravière 2016

Ce château de Pessac Léognan produit aussi bien des vins rouges que des vins blancs. Ces derniers sont à déguster en toute circonstance tant ils sont vifs et joyeux, notamment ce 2016. Ses arômes vont des fruits exotiques à la pêche jaune. Le touché en bouche est délicat pour ne pas être dans l'exubérance. La finale intense est portée par les agrumes. **60 euros.**



Les grands Rouges

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2016

Voici le dernier né de ce château dont la progression est exemplaire depuis quelques années. 2016 est un millésime magnifique à Bordeaux, notamment dans le Médoc. Ce flacon est encore un enfant dont on devine, sans peine, qu'il est promis à une brillante vie avec sa cape foncée, ses arômes sur les fruits noirs, sa structure tannique. Mais il devra patienter pour trouver son épanouissement car il tout pour lui. **Environ 150 euros.**



Chardonnay 2016 Hubert de Boüard

Hubert de Boüard est bien connu des amateurs de vin puisqu'il a dirigé le château Angelus pendant plusieurs décennies. Il a décidé de nous offrir « des vins que l'on boit entre copains, en toute simplicité » comme il aime le dire. Ce blanc est un exemple parfait. Il est étonnant car ce chardonnay vient de terre bordelaise. C'est un vin frais, très agréable que l'on consomme à l'apéritif ou lors d'un repas. **Environ 20 euros.**



Château Talbot 2014

2014 fut un millésime classique à Bordeaux. Il est bon découvrir qu'il se comporte très bien après quelques années de vieillissement. Il délivre à notre nez ses fruits noirs que l'on aurait saupoudré d'épices. C'est un vin qui se montre généreux en bouche. Il n'est pas dans la retenue. La finale est suave et précise. **59 euros.**



Château Réaut 2015

Ce château a la particularité d'être détenu par des centaines de propriétaires. De nouveaux chais vont accueillir la prochaine vendange. En attendant, on savoure un vin rouge ouvert, sur le fruit avec un touché en bouche soyeux. Il a de la structure également lui permettant d'envisager demain avec sérénité. C'est une propriété à suivre assurément. **13 euros.**



Château Lafaurie-Peyraguet 2013, Premier Grand Cru Classé 1855, Sauternes

Les vins de Sauternes ne sont plus à la mode. C'est un tort car il ne faut surtout pas les cantonner au foie gras en fin d'année. Essayez en apéritif avec des glaçons ou encore, servi un peu frais (10 degrés) sur une volaille. Ce 2013 est sublimé par son élégance. Son acidité maîtrisée (agrumes et pamplemousse), sur la finale, lui enlève toute lourdeur. Il se fait aérien pour mieux nous surprendre. **55 euros.**



Château Loudenne le Château 2012

Le château de 132 hectares dont 64 de vignes est situé dans le médoc à proximité de la prestigieuse appellation de Saint-Estèphe. Ce flacon est un assemblage de cabernet sauvignon et de merlot à part égal. Nous avons donc du fruit, de l'élégance et de la puissance. Le millésime 2012 est bon à boire aujourd'hui. Sa structure vigoureuse s'est assouplie. Le nez est un bouquet de fruits rouges. Les notes épicées sur la finale lui confèrent de la fraîcheur. **23 euros.**