

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Château Barbé

2012

14/20

7 €

Tout en légèreté et délicatesse, ce vin sur les fruits rouges (framboise, cerise) et noirs (mûre) au nez déroule ensuite une matière fluide et franche, qui laisse la bouche nette. L'ensemble est équilibré et agréable.

À l'apéritif sur une planche charcutière.



Château Clos du Loup

Cuvée Prestige 2011

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

17,5/20 9 €

À Anglade, non loin de Blaye, le château Clos du Loup est une petite propriété de 8,5 ha exploitée en fermage depuis 2007 par Jean-Pierre Bouillac, lui-même pépiniériste viticole et propriétaire de Château du Vieux Puit sur l'AOC. La cuvée Prestige du Château Clos du Loup, née d'une parcelle de vignes de 4 hectares située sur un plateau argilo-calcaire idéalement exposé, est le fruit d'un savant assemblage de merlot (70 %), cabernet (25 %) et malbec (5 %). Présenté dans son millésime 2011, ce vin a fait l'unanimité du jury avec la meilleure note du dossier (17,5/20). « Sur les millésimes de bordeaux dits "intermédiaires", le travail du vigneron est plus que jamais primordial. Avec un bon travail sur un beau terroir, on peut avoir de belles réussites, comme ce 2011 qui concilie rondeur, fruit, puissance, finesse et élégance », constate le viticulteur. S'il peut être consommé dès à présent, il est recommandé d'attendre au moins deux ans et jusqu'à une dizaine d'années.

Château Bel-Air La Royère

L'Esprit de Bel-Air La Royère,
2012

15,7/20

15 €

Le nez complexe entre fruits rouges et notes florales de pivoine annonce une bouche croquante, très expressive, toute en charme et rondeur, avec un bel équilibre sur une longueur gourmande.

À déguster sur un rôti de bœuf et son écrasée de pommes de terre.

Château Bonnange

Les Fruits rouges, 2012

14,7/20

13,50 €

Après un nez très mûr et gourmand (fruit rouge confit, abricot, amande grillée), ce vin à la structure puissante et aux tannins présents appelle un passage en carafe pour laisser parler son fruit généreux.

À marier avec un poulet à la ficelle.

Château Camille Gaucheraud

Rouge fût de chêne, 2011

16,1/20

8 €

Un vin avenant, au nez comme en bouche, avec un joli fruit rouge et noir de confiture de cerises. Mûr et épicé, il se pare sur la finale d'agréables notes toastées avec un petit côté animal particulièrement savoureux.

Sur un magret de canard fumé.

Château Cantinot

Orbite de Cantinot, 2011

13,5/20

50 €

Après un nez expressif et un fruit bien défini (prune, confiture de fraises), la bouche se révèle sur les épices (poivre vert), un boisé présent et des tannins marqués qui ne demandent qu'à se fondre.

Sur un chou farci.

Château Cap Saint-Martin

Cuvée Prestige, 2012

16,5/20

9,80 €

Très gourmand au nez avec sa confiture de cerises noires et son élégant toasté, ce vin révèle ensuite une bouche bien équilibrée, au grain rond, « Y a de la mâche ! » note un dégustateur enthousiaste.

Sur un gâteau basque à la cerise.

Château Clos du Loup

Cuvée Prestige, 2011

17,5/20

9 €

Le nez intense de fruits noirs (bigarreau, cassis) aux accents poivrés annonce une bouche concentrée, juteuse, aux tannins présents qui soutiennent parfaitement l'ensemble. L'acidité complète un équilibre impeccable. Séducteur et chaleureux.

Sur un carré d'agneau rôti aux herbes.

Château Frédignac

Cuvée La Favorite, 2012

15/20

9 €

Un vin sur la retenue, avec un beau potentiel de garde. D'abord fermé, il révèle à l'aération un bouquet complexe de fruits rouges et noirs avec des notes d'épices. La bouche présente une belle attaque, les tannins sont fermes, l'ensemble est bien équilibré.

Sur une côte de veau à la crème après un passage en carafe.

Château Gigault

Cuvée Viva, 2010

16,1/20

16,80 €

Sur ce vin, l'évolution a commencé (robe légèrement tuilée, de savoureuses notes de cuir au nez), mais on trouve beaucoup de fraîcheur et de croquant en bouche. L'ensemble est complexe, ferme dans ses tannins, mentholé-poivronné en finale.

Sur un saucisson chaud en chausson.

Château Grand Secret

2012

15,5/20

14 €

Très harmonieux et équilibré, ce vin présente un nez fin avec un bel équilibre entre le fruit (cassis, sous-bois) et les notes toastées.