

[Bordeaux Tasting] Master Class Bio et Biodynamie : trois grands crus au révélateur

10 DÉCEMBRE 2017 0 COMMENTAIRES



< 1 / 5 >

Mode diaporama

Ce dimanche, Bordeaux Tasting et iDealwine proposaient une Master Class particulièrement d'actualité : « Bio et Biodynamie, la mutation des grands bordeaux ». Pour mieux comprendre ces enjeux à la fois viticoles et environnementaux, trois propriétés engagées dans cette voie ont présenté chacune deux millésimes. Une en bio, Grand Corbin d'Espagne à Saint-Emilion ; et deux en biodynamie : Durfort-Vivens à Margaux et Climens à Barsac.

Les commentaires sont de Serge Dubs, meilleur sommelier du monde. Sachant que son credo est le suivant : « Je suis pour le bio et la biodynamie mais je ne rejette pas la lutte raisonnée. Je cherche le vin juste, digeste, simple et qui correspond à son lieu de naissance. »

Château Climens : 1er grand cru classé en 1855 à Barsac

– engagé en biodynamie depuis 2010

2014. « C'est très bon. L'acidité est magique. Un côté joyeux. L'expression aromatique est magnifique. Il y a de la droiture. Des arômes de pamplemousse, d'ananas, de poire... »

2010. « Voilà un Barsac de haut niveau avec de l'éclat, de l'onctuosité. Les arômes sont plus confits, de pomme bien cuite, d'abricot... En bouche, nous avons une sucrosité enveloppante, caressante, avec une pointe de vivacité. De la générosité. »

Grand Corbin Despagne : grand cru classé de Saint-Emilion

– bio depuis 2010

2015. « Voilà un vin jeune avec une couleur violacée, une belle brillance, de la profondeur. Au premier nez, l'approche est assez dynamique, bien fruitée, des notes de cerise, de framboise. Pas trop marqué par le bois. Ce qui me plaît, c'est l'expression « spontanée ». En bouche, c'est alerte, l'attaque est vive, il y a une belle acidité, cela dynamise, avec une belle présence tannique bien intégrée. »

2009. « Il y a une émotion, c'est un beau vin, une belle profondeur, un joli gras, une belle luminosité. Un vrai nez de bordeaux, intense, dense, pas agressif, mur, généreux. Des arômes de fruits rouges. C'est équilibré, bien balancé. En bouche, une belle charpente, c'est séveux, charnu. »

Durfort-Vivens : 2ème grand cru classé en 1855 à Margaux

– engagé en biodynamie depuis 2009, labellisé depuis 2016

2014. « Un ensemble élégant qui va vers le haut avec un beau fruité. C'est dynamique. »

2016. « Ce vin est encore en barrique mais avec déjà une très jolie couleur, jeune, une présence tannique importante qui va évoluer. Le nez m'emballe. Il est marqué par le bois, qui va être intégré. Il n'a pas de défaut. C'est un mélange de fruits rouges rassurant, une harmonie. Cette densité aromatique est très agréable. En bouche, il est déjà soyeux. Une certaine tendresse. Riche, ample. Gustativement, c'est d'une franchise superbe. »

— *Tags*

- BIO
- BIODYNAMIE
- BORDEAUX TASTING
- DÉGUSTATION DE VIN
- ÉVÉNEMENTS "TERRE DE VINS"
- SALONS "TERRE DE VINS"

— *Auteur*



Jefferson Desport

