

Bordeaux

STABILISATION OU DÉCRUE DU NOMBRE DE PAGES CONSACRÉES À BORDEAUX DANS LES CATALOGUES, QUI METTENT ÉGALEMENT TRÈS EN AVANT DES MILLÉSIMES MATURES, PRÊTS À BOIRE

Par Joëlle W. Boisson avec Frédérique Hermine et Jean-Michel Brouard

LA SÉLECTION DE
Terre de Vins



Bordeaux est moins à la fête cette année dans la sélection des foires aux vins d'automne. Le vignoble girondin continue, bien sûr, d'occuper le devant de la scène, mais semble se stabiliser autour de la moitié de l'offre dans la plupart des catalogues, voire le tiers (Monoprix).

La conjonction de millésimes difficiles (2012, 2013), de prix élevés et d'approvisionnements compliqués a aussi démotivé les distributeurs sur le marché des achats en primeur, qui fait désormais figure de « passage obligé » pour quelques grands crus, mais qui n'est plus systématiquement étendu.

Une exception : Lidl, qui poursuit, selon ses termes, « la *premiérisation* » de son offre en proposant pour la première fois en magasin cinq crus classés qu'il a achetés en primeur, et quelques références comme Pape Clément ou La Tour Blanche sur son

site Internet. Peu de crus classés donc dans les pages qui suivent (certaines enseignes n'en présentaient d'ailleurs pas en pré-dégustation cet été), mais plutôt d'excellents rapports qualité-prix, d'étonnantes bouteilles à moins de 5 €, ainsi qu'un riche choix de millésimes anciens pour des vins prêts à boire (Système U, Match, Leclerc, Carrefour Contact, Simply Market, Monoprix...).

Que les bordeauxphiles se rassurent : ils trouveront toujours dans les catalogues classiques (Auchan, Intermarché, entre autres) une véritable intelligence de l'offre, et chez certains cavistes ou opérateurs Web (Chateaubert notamment, Idealwine, Lavinia) un véritable feu d'artifice de très grands vins, y compris dans des millésimes anciens, prêts à boire, et à tous les prix. La magie de Bordeaux continue d'opérer.

LES VINS	APPELLATION	MILLESIME	PRIX	COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
LES CLASSÉS				
Château Léoville Barton	St-Julien	2003	80,00 [*]	Une des stars du Médoc (Grand Cru Classé 1855) qui dans sa catégorie, a su préserver des prix encore accessibles. Un millésime solide à découvrir.
LES INCONTOURNABLES				
Château Poujeaux	Moulis	2010	26,00 [€]	Mathieu Cavellat, propriétaire de Clos Fourtes à Saint-Émilion, poursuit son travail d'adhésion au chœur de cette grande propriété médocaise. Une des stars de Moulis.
Château La Pointe	Pomerol	2009	32,00 [€]	Un formidable rapport qualité-prix pour cette grande propriété du petit et prestigieux secteur de Pomerol.
Château Haut-Marbuzet	St-Estèphe	2010	34,00 [€]	Une magnifique réussite du Médoc, toute en finesse et en durée, portée par son propriétaire, le succulent et lent Henri Duboucq.
LES DÉCOUVERTES				
Clos Floridène	Graves	2010	24,00 [*]	Introuvable classe à prix doux ! Le vin de la famille Duboucq représente l'une des plus belles réussites des graves.

62 | *Tour de France*

LES VINS	APPELLATION	MILLESIME	PRIX	COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
LES CHAMPAGNES				
Champagne Charlot Père & Fils brut nature	Champagne	non mil.	18,00 [*]	Ce champagne débute sur près de la stature du pape Urbain tout proposé à petit prix au vin très moderne : le brut nature.
Champagne Besserat de Bellefon Grande Tradition	Champagne	non mil.	25,00 [*]	Cette maison appartenant au groupe Lanson sait produire du champagne pour les belles tables. Un bon rapport qualité-prix.

LES VINS	APPELLATION	MILLESIME	PRIX	COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
Les Christins Famille Perrin	Vacqueyras	2011	9,00 [*]	Un sudiste aux saveurs solaires de figue et de purique, produit sur un petit vignoble de 8 hectares. Bien dans la typicité de l'appellation.
E. Guigal	St-Joseph	2009	13,00 [€]	Un terrain calcaire et granitique. Une pure syrah élevée 24 mois en fût. Un vin classique et sans façon à combiner à un bœuf carottes.
Clos St-Jean	Chateauneuf-du-Pape	2005	25,00 [€]	Un Châteauneuf riche et concentré dont le garde est estimé à au moins 10 ans. Il est prêt pour un dîner.

B2 | *Tour de France*

“ **ANGÉLIQUE DE LENCQUESAING**
directrice générale
déléguée



En Bourgogne, place à la sélectivité. Les faibles volumes produits dans cette région au cours des dernières années, conjugués à une demande forte, rendent l'exercice délicat ! La vente spéciale proposera donc plusieurs cuvées acquises par iDealwine lors de la vente des Hospices de Beaune.

”

LES VINS	APPELLATION	MILLESIME	PRIX	COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
Denis Mortet	 Gevey Chambertin	2011	 42,00 €	Un beau représentant de vignoble historique de Bourgogne. Essentiellement du pinot noir que la famille Moret hérite depuis trois générations dans les vignes de l'art.
Domminique Lafon	 Meursault	2011	 53,00 €	Un vin avec un fraîcheur et une acidité, avec des nuances suaves et une belle minéralité. On croit le voir apporté par la famille à son cru. Ceci-ci se le ditent jus.
LES CLASSÉS				
William Fèvre	 Chablis 1 ^{er} cru Les Lys	2012	 23,00 €	Ayant été propriété du roi, la cuvée a gardé un nom à la symbolique royale. Et c'est bien un vin digne de son rang : une minéralité nette et fraîche.
Domaine Latour	 Corton grand cru	2000/ 2001	 32,00 €	La maison Louis Latour reste le plus grand propriétaire de ce grand cru avec un peu plus de 10 hectares. Ce chardonnay rare et très précis à être dégusté avec un poisson.
Bouchard Père & Fils	 Beaune 1 ^{er} cru Grèves Vigne de l'Enfant Jésus	2002	 75,00 €	Un vin rare et précieux, issu d'un terrain de 4 hectares, presque entièrement aux mains de la famille Bouchard. Très sélectif, rare, se rêve.
Rosignol-Trapet	 Latricières Chambertin grand cru	1995	 79,00 €	Un millésime aussi rare que le climat de Bourgogne et peut-être donner des vins secs et vigoureux. À boire ou à garder.