

Rive Gauche vs Rive Droite

Notes du site Médoc-wines



COULEUR / REFLETS >

Violacé Grenat
Rubis Vermillon
Pourpre Tuilé
Orangé

Observez

Dans un premier temps, il faut “ savourer ” les couleurs et les reflets du vin, la robe.

Prenez le temps d’apprécier la limpidité, puis la couleur, l’intensité de la teinte ainsi que les nuances et l’éclat qui s’offrent à vos yeux. Les robes des vins du Médoc offrent toute une palette de nuances de rouge aux nombreux reflets violets à bruns foncés dans leurs années de maturité. Allant des couleurs rubis à tuilé, ces nuances peuvent procurer des indices précieux sur l’âge, l’évolution et la qualité du vin.

En Pratique : Vous devrez d’abord observer la teinte, les reflets du disque, un bon indicateur de l’âge du vin (du rouge violacé aux couleurs tuilées voire orangées pour des vins plus vieux)

Vous observerez ensuite l’intensité de la couleur. Allant des nuances les plus sombres aux plus claires, elle est un bon indicateur de la puissance et de la concentration d’un vin du Médoc. Enfin, il conviendra de contempler la transparence du vin que l’on appelle la limpidité.

Sentez et ressentez :

La seconde étape de la dégustation est primordiale. Elle est aussi une première source de plaisir lors de la dégustation par la découverte des arômes du vin.

Une première approche pour les non spécialistes va consister à trouver les grandes



FAMILLES AROMATIQUES contenues dans un vin. Les plus aguerris sauront mettre des mots sur ces sensations aromatiques !
Le FRUIT comme la framboise, le cassis, la cerise, la griotte, la groseille, le pruneau

La FLEUR avec par exemple la violette, la rose, la pivoine, les fleurs séchées

Le côté ANIMAL tel que le cuir, la viande séchée, le gibier, le caractère fauve, le musc

Une touche EPICEE comme la cannelle, le poivre, le clou de girofle, la muscade

L’empreinte EMPYREUMATIQUE avec des arômes de grillé voire brûlé, tabac, feu de bois, le café et les autres arômes issus de

la torréfaction

Le BOIS, tel que le bois de chêne, bois vert, le bois sec ou humide, le liège,

Le caractère MINERAL tel que la poudre, le silex

L’aspect VEGETAL comme l’herbe coupée, la fougère, la mousse, le sous-bois, la terre humide, le champignon

En Pratique :

Commencez par sentir sans agiter le verre. Cette étape permet de déterminer déjà l'intensité du nez, à savoir si le vin va venir naturellement à vous ou s'il a fallu aller chercher ses arômes. Agitez ensuite votre verre. Vous pourrez ainsi saisir des nuances plus nettes et capter avec plus de précision les arômes que propose le vin. Essayez de placer vos sensations dans les grandes familles aromatiques citées plus haut, mais également d'aller plus loin en donnant des exemples au sein de ces familles.

> Vous pourrez ainsi exprimer la finesse et la complexité d'un vin. Un vin complexe exprimera un grand nombre d'arômes qu'il piochera dans plusieurs familles aromatiques, à l'opposé d'un petit vin qui fera preuve de plus de simplicité et proposera un plaisir différent.

Savourez :

L'examen gustatif d'un vin doit permettre d'apprécier l'équilibre d'un vin, sa saveur, son accord avec les impressions laissées à l'œil et au nez.



C'est une phase tactile qui permet par ailleurs d'apprécier la texture du vin et l'agrément qu'il procure à un sens jusque là laissé de côté : le toucher. Un vin peut s'avérer soyeux, onctueux, asséchant, neutre, etc..

Les saveurs fondamentales que l'on peut retrouver dans un vin sont le sucré, le salé, l'acide et l'amer.

Les sensations qui accompagnent la perception gustative permettent d'apprécier la rondeur d'un vin lorsque celui-ci présente un équilibre entre tanins et acidité. On parle de tanins veloutés, soyeux ou à l'opposé serrés, massifs, donnant une sensation d'astringence, de « bouche sèche ».

En Pratique :

La première étape, très courte, est la mise en bouche. Elle permet de détecter les saveurs telles que le salé, le sucré, l'acidité. Certaines sensations chimiques sont alors perceptibles également telles que l'astringence, le piquant, le brûlant. Elle permet de saisir l'équilibre général du vin.

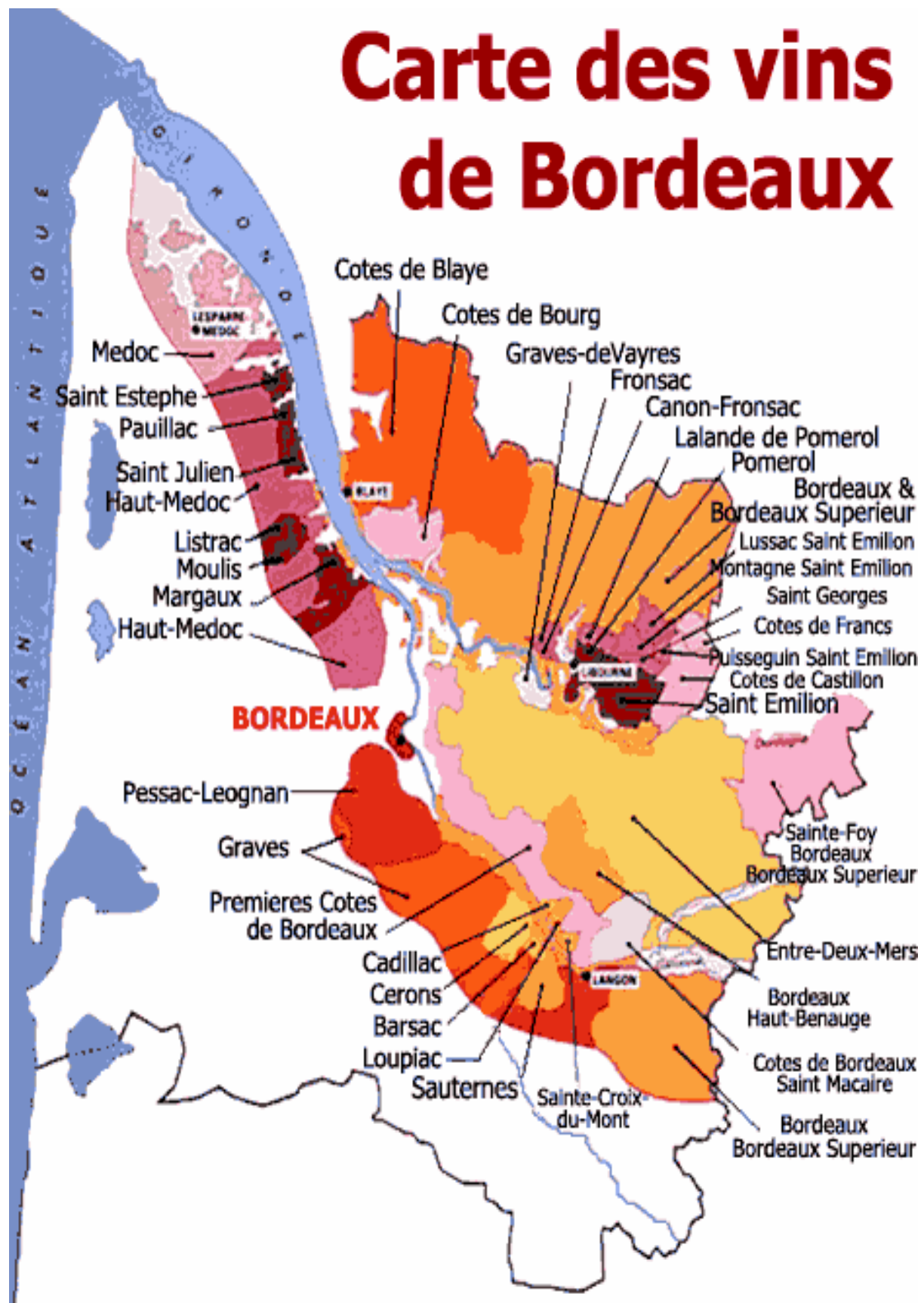
Vient ensuite rapidement la phase d'aération qui consiste à libérer des composés volatils du vin. Aspirez un filet d'air et l'expirez par le nez. C'est le phénomène de « rétro-olfaction ». L'air aspiré développe les arômes du vin. L'air ensuite expiré permet de les séparer afin de mieux les identifier.

Il convient ensuite d'apprécier le vin et d'analyser les sensations restantes qui donnent là encore de précieuses indications : une saveur et une sensation agréable ou bien de l'amertume ou de l'astringence ; la longueur en bouche et la qualité des sensations restantes ; la persévérance de l'intensité aromatique ; la note finale à savoir l'impression que donne la fin de bouche.

Médoc : plus-tôt Cabernet

Livournais : plus-tôt Merlot

Carte des vins de Bordeaux





Château Cordet Margaux

Cépage

Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (20%), Cabernet Franc 20%

Sur le point haut de la coupe d'Arsac, entre les Châteaux Giscours, Cantenac-Brown et Brane-Cantenac, le vin du Château Cordet est élaboré dans les chais du célèbre

Château Monbrison. Cordet produit un vin ayant les plus brillantes qualités : tanins, finesse et charme sont parfaitement complémentaires. Très belle concentration, vin structuré et équilibré. Robe pourpre, de nuance rouge grenat, brillante, intense et profonde. Notes de torréfaction. Nez parfumé, épicé avec des notes de poivron rouge et de petits fruits rouges. Bouche assez souple en attaque, puis assez corsée avec des tanins encore marqués. La finale est longue.

Château Haut Milon Paulliac

Propriété familiale située dans le minuscule village de Milon, enclavée entre deux des plus grands crus classés : Lafite et Mouton Rothschild. Son nom est souvent cité dans les différents classements des vins de Bordeaux depuis plus de 150 ans. Sa surface a évolué au gré des plantations sur les « croupes » bien drainées montant au domaine. Son encépagement est à dominante de merlot ce qui en fait un vin souple et rond déjà agréable dans sa jeunesse.

Merlot : 70 %

Cabernet : 30 %

Dégustation :

Un vin à dominante de Merlot très parfumé, de couleur grenat, riche, concentré, aux connotations de mûre et d'humus, bien corsé. Elevé en fût de chêne.



Sarget de Gruaud Larose Saint Julien

Encépagement : Cabernet Sauvignon 57 %, Merlot 30 %, Cabernet franc 8 %, petit Verdot 3 %, Malbec 2 %. Vendanges : Manuelles. Sarget de Gruaud-Larose est le deuxième vin du château Gruaud-Larose, Cru Classé en 1855, qui se situe à Saint-Julien-Beychevelle, à environ 4 kilomètres au sud de Pauillac. Le vignoble s'étend sur un plateau de graves garonnaises typiques d'épandage du quaternaire, avec un sous-sol argilo-calcaire. L'élevage du vin se fait en barriques.

Robe élégante. Nez de cerises noires, confitures, silex et fumé, joli bouquet. Bouche élégante, des tanins frais, épicés, aromatique, de la fraîcheur. Belle harmonie d'ensemble.





Château Arnaud Saint Estèphe

Encépagement : - Cabernet-Sauvignon : 23 %
- Cabernet-Franc : 11 %
- Merlot : 64 %
- Petit Verdot : 2 %

Vinification : - Cuvaison de 10 à 20 jours en fonction des caractéristiques de la vendange à des températures de 28° à 30° C en fin de vinification.
- Elevage en barrique de chêne merrain : 10 à 25 % bois neuf selon les millésimes
- Durée de l'élevage : de 8 mois à 18 mois selon les millésimes
- Collage aux blancs d'oeufs
- Mise en bouteille à la propriété

Château Guibeu Puisseguin Saint-Emilion 2006

Arôme : Nez des fruits à noyau, suivi de notes épices.

Saveur : Fruits rouges et noirs: fruits à noyau

Cépage : 70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Robe : Rouge cerise.

Le nez est dominé par les notes de grillé, de toasté, de vanillé. La bouche est d'emblée veloutée, ronde, harmonieuse et dans le même registre aromatique que le nez. De fins tanins suaves tapissent le palais en fin de bouche. Un vin commercial, techno.. que certains qualifieront de féminin





Château Anauton Fronsac 2006

Dans le giron d'une famille belge depuis 1937, la gestion de ce cru a "migré" un peu plus vers le nord, les nouveaux propriétaires étant Hollandais. Ces derniers marquent leur arrivée de manière tonitruante, en décrochant la première place à la finale des coups de coeur. La robe pourpre profond de leur fronsac brille de reflets rubis; le nez libère des parfums de fruits rouges et noirs frais, mêlés de délicates notes boisées. La bouche se fait gourmande, équilibrée entre la richesse du fruit, la suavité de la chair et une fraîcheur omniprésente. Les dégustateurs ont été séduits par cet ensemble long, fin et harmonieux, ne cédant pas à la mode de la puissance. La trame tannique encore jeune demandera deux à cinq ans de garde

Arôme : Notes de fruits rouges et d'épices.

Robe : Rouge cerise.

Température de service : 16° à 18 °

Viande blanche: Viande rouge



Château L'Enclos Pomerol 2008

Cépage principal : Merlot

Autres cépages : Cabernet franc Malbec

Type de culture : Raisonnée

Nombre de bouteilles : 25000

Type de sol Silico-graveleux avec des veines d'argile

Age moyen des vignes 36 ans

Type de vendanges Mécanique

Surface plantée 9 hectares



Château Duplessis Moulis en Medoc 2007

Superficie : 20 Ha dont 18 en production Age moyen des vignes : 25 ans Cuverie : Ciment revêtu acier émaillé-inox Production :

60 000 à 80 000 bouteilles de premier vin
20 000 à 35 000 bouteilles de second vin

Elevage : En fût pendant 10 à 18 mois pour le grand vin (20 à 25% bois neuf chaque année), en cuve et partiellement en barriques pour le second vin.

Encépagement : - Cabernet-Sauvignon : 23 % Cabernet-Franc : 11 %
- Merlot : 64 % - Petit Verdot : 2 %

Nature du sol : Argilo-sableux, argilo-marneux sur socle calcaire

Densité de plantation : 10 000 et 6 600 pieds / Ha Vendange : Manuelle

Vinification : - Cuvaision de 10 à 20 jours en fonction des caractéristiques de la vendange à des températures de 28° à 30° C en fin de vinification.

- Elevage en barrique de chêne merrain : 10 à 25 % bois neuf selon les millésimes
- Durée de l'élevage : de 8 mois à 18 mois selon les millésimes
- Collage aux blancs d'œufs

- Mise en bouteille à la propriété Seco



Château Haut-Pontet St Emilion Grand Cru 2009

No comment

Château Haut-Plaisance

Montagne St-Emilion 2002

Ce vin, essentiellement issu du cépage Merlot, présente une jolie robe rouge grenat.

Au nez, il offre des arômes de confiture de prune, de cerise à l'eau-de-vie, avec des notes poivrées

et légèrement vanillées. En bouche il est ample et rond, avec des tanins soyeux et une longue finale

sur la fraîcheur, les arômes de fruits rouges compotés et les notes épicées.

Ce vin charnu et plaisant dans sa jeunesse, peut être gardé pendant 3 à 5 années.

Il saura mettre en valeur grillades de viandes rouges, un magret de canard braisé ou en sauce, ainsi que des volailles rôties accompagnées de pommes de terre rissolées ou d'une poêlée de cèpes.

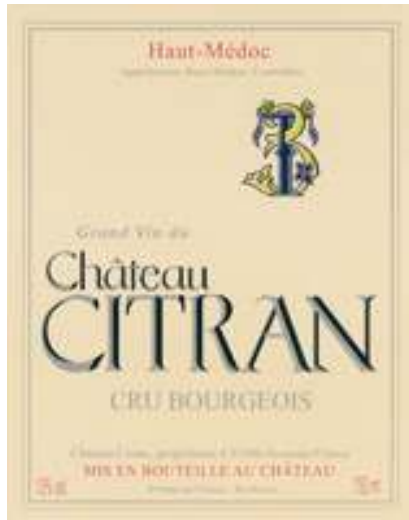
Encépagement : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Vinification : Après être éraflé et foulé, le raisin est soumis à une macération longue conduisant à une extraction des meilleurs tanins.

Elevage : L'élevage s'effectue en barriques sur une période de 12 mois. Production 63 358 bouteilles



Château Citran Haut-Medoc 2009



Dire que ce superbe et très ancien domaine – ses douves attestent d’une occupation vieille de 6 siècles – faillit disparaître dans l’entre-deux guerre, quand le vignoble descendit à peine à quatre hectares ! Patiemment remonté depuis par ses propriétaires successifs, Château Citran a aujourd’hui renoué avec l’excellence, notamment depuis 1987 et la refonte totale de l’outil de travail, et les soins attentifs prodigués depuis 1996 par la famille Merlaut-Villars (Chasse-Spleen). Les 90 hectares de terroir argilo-graveleux plantés à 58% de cabernet-sauvignon et 42% de merlot produisent après une vinification moderne en cuves inox thermorégulées et un élevage en fûts de chêne (1/3 de barriques neuves) un vin éminemment séduisant, qualifié par certains de " sauvage " pour ses arômes épicés, mais non dénué d’élégance et de complexité.

Gault-Millau : Pour ceux qui aiment les "vins à boire" sur la fraîcheur et la finesse, avec toutefois une belle maturité de fruits compotés mais une bouche vivifiante et croquante.



Clos du Rocher Blay 2009

Arôme : Arômes d’épices et fruits à noyau.

Robe : Une belle couleur rouge prune.

Côtes de Francs Château de Francs « Les Cerisiers » 2009



Les Vignes rouges sont vendangées partiellement en manuel, spécialement pour la cuvée " Les Cerisiers". La vinification est soignée en cuves inox thermo-régulées avec sélection par Les Vins des Côtes de Francs ont incontestablement un air de famille : on retrouve presque toujours cette texture soyeuse, presque onctueuse caractéristique des vins de la rive droite. Leur particularité se trouve sans doute dans ces notes très mûres dues au fait que les propriétaires de Francs sont toujours les derniers à vendanger. cellaire et l'élevage dure 12 mois en barriques de chêne dont 20% sont neuves.

Commentaires de dégustation :
Parfumé et savoureux avec de jolis arômes de baies et de framboises ainsi qu'une légère note de chocolat. Moyennement corsé, avec des tannins veloutés et une finale douce. Superbe.

70% merlot - 10% cabernet sauvignon - 20% cabernet franc

Production moyenne : Entre 25 000 et 30 000 bouteilles.

Château Moulin d'Ulysse Lustrac-Médoc 2009

Surface : 10 hectares

Densité : 9 000 pieds à l'ha Géologie : Terres argilo calcaires et graves pyrénéennes Encépagement : 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot Production : 45 hl à l'ha

Vinification : Vinification traditionnelle médocaine suivie par l'oenologue E. BOISSENOT. Cuvier neuf équipé de cuves inox de petite capacité permettant la sélection parcellaire. Maîtrise thermique des fermentations. Elevage : 18 mois en fûts de chêne français (1/3 neuf, 2/3 de 2 ans).

Arôme : Nez de fruits rouges

Saveur : Fruits rouges et noirs: fruits rouges

Cépage : Cabernet-Sauvignon, Merlot

Robe : Beau rouge cerise .



Les prix

Haut Medoc Chateau Citran 2009	€ 11.99	Cora
Listrac-Médoc Moulin d'Ulysse 2009	€ 6,99	Delhaize
Margaux Château Cordet 2009	€ 14.99	Cora
Pauillac Château Haut-Mion 2009	€ 15.90	Cora
Saint Julien Sarget de Gruaud Larose 2009	€ 14.95	Cora
Saint-Estephe Château Arnaud 2009	€ 10.99	Cora
Moulis Château Duplessis 2007	€ 11.45	Colruyt
Saint Emilion Grand Cru Château Haut-Pontet 2009	€15.99	Delhaize
Montagne Saint Emilion Château Haut-Plaisance 2002	€ 07,95	??
Pomerol Château L'Enclos 2008	€ 18,75	Colruyt
Blay Clos du Rocher 2009	€ 6,49	Delhaize
Côtes des Francs "Les Cerisiers"	€ 8.79	Cora?
Fronsac Château Anauton 2006	€ 10,99	Delhaize
Château Guibeaupuisseguin Saint-Emilion 2006	€ 8,49	Delhaize?