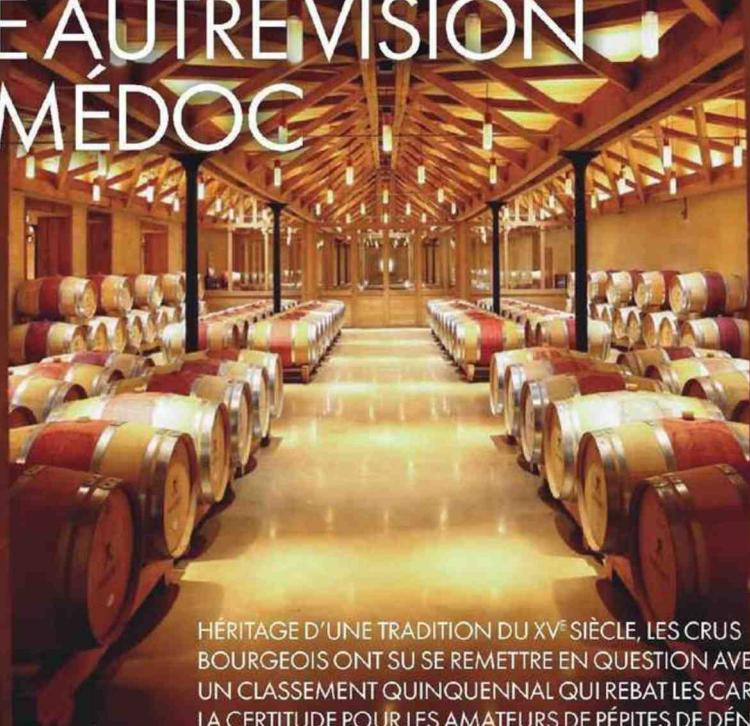




**BORDEAUX**

# CRUS BOURGEOIS, UNE AUTREVISION DU MÉDOC



HÉRITAGE D'UNE TRADITION DU XV<sup>e</sup> SIÈCLE, LES CRUS BOURGEOIS ONT SU SE REMETTRE EN QUESTION AVEC UN CLASSEMENT QUINQUENNAL QUI REBAT LES CARTES. LA CERTITUDE POUR LES AMATEURS DE PÉPITES DE DÉNICHER DES VINS ACCESSIBLES DE GRANDE QUALITÉ. Par Béatrice Delamotte

## CARTE DE VISITE

• **AOC:** mention : cru bourgeois (120), cru bourgeois supérieur (36), cru bourgeois exceptionnel (14).

**SUPERFICIE:** 3 400 hectares.

**COULEUR:** rouge.

**CÉPAGES:** cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, malbec.

**CLIMAT:** océanique.

**SOLS:** graveleux dans le Haut-Médoc, argilo-calcaire voire argilo-sableux dans le Médoc.

**ALTITUDE:** de 2 à 45 mètres.

À **TABLE:** selon les appellations, les rouges sont plus ou moins raffinés, avec de la structure et de l'ampleur. De quoi s'associer avec de belles pièces de viande rouge, une poêlée de champignons, de la lotte au chorizo.

Comme souvent à Bordeaux, la réussite est liée à la domination anglaise. Les crus bourgeois n'y échappent pas puisque leur nom vient d'un privilège accordé aux marchands de vins qui étaient exonérés de charges sur leur vente. De quoi s'assurer de confortables fortunes et acquérir les meilleures terres du Médoc, qui seront appelées « crus bourgeois ». Au fil des siècles, une hiérarchisation va s'instaurer, d'abord officieuse, jusqu'à la création du premier classement officiel en 2010 entre crus bourgeois, crus bourgeois supérieurs et exceptionnels. D'abord annuel, ce classement devient quinquennal en 2020. La dernière édition, publiée en février dernier, valide la sélection de 170 châteaux et récompense les propriétés les plus constantes et engagées tout en valorisant la diversité des styles. Car au-delà de faire partie d'une famille de producteurs, la mention cru bourgeois valide des visions parfois originales grâce à l'arrivée d'une nouvelle génération à la tête des propriétés et met un coup de projecteur sur les différentes appellations du Médoc. Avec, pour les consommateurs, la garantie de découvrir des cuvées de qualité et abordables puisque les prix varient de 10 à 20 euros pour la plupart. Alors, suivez le logo CB sur les bouteilles.

Cédric Hamiaux/DR



SPÉCIAL VINS



**HAUT MÉDOC**  
Château Corconiac  
CB 2019, 19 €.

Sous une robe d'un beau rouge grenat, on découvre un bouquet épanoui aux arômes fruités de petites baies et violette. En bouche, la matière se révèle plutôt crémeuse, avec un bel équilibre entre structure tannique et fraîcheur avant une finale fruitée et persistante.



**HAUT MÉDOC**  
Château Croix du Trale  
CB 2020, 12,20 €.

La framboise compotée, la confiture de fraise et un trait de jus de cerise... autant d'arômes qui s'imposent dès les premiers effluves dans un bouquet charnu et juteux. Plus acidulée, la bouche n'est que fruit et énergie. Des tanins satinés accompagnent la finale.



**HAUT MÉDOC**  
Château du Moulin Rouge  
CB supérieur 2019, 14 €.

Fruits noirs, fleurs pourpres et encré de Chine participent à un bouquet intense et profond. En bouche, la trame acide surprend d'abord, mais son énergie se transmet à la matière qui se met à briller. Les tanins veloutés assaillissent la finale et lui apportent un côté cacaoté très gourmand.



**HAUT MÉDOC**  
Château Prieuré de  
Beyzac, CB 2020, 15 €.

Sur la retenue, le nez déploie des parfums tendres de fleurs avant que fruits et épices ne mêlent leurs arômes. Dynamique, la bouche est marquée par les fruits rouges croquants qui imposent leur loi. La fraîcheur de la finale annonce une belle garde pour ce vin.



**HAUT MÉDOC**  
Château Saint Ahon  
CB 2016, 16 €.

Le temps a fait son effet et les parfums du bouquet rappellent la rose fanée, le tabac blond et la framboise compotée. La bouche a gardé une belle fraîcheur qui anime une matière suave et juteuse. Les tanins se font oublier et ne restent que le raffinement de la matière.



**HAUT MÉDOC**  
Château Paloumey CB  
exceptionnel 2023, 20,50 €.

Premier millésime en cru bourgeois exceptionnel, ce vin ravit les narines dès les premiers arômes avec un fruit très pur. En bouche, la finesse des tanins fait plaisir tandis que l'on retrouve des notes de fruits frais dans une matière soyeuse et raffinée.



**HAUT MÉDOC**  
Château Vieux Landat  
CB 2020, 16 €.

Bleu, violet, noir, toutes les nuances des petites baies se retrouvent dans un nez raffiné qui ne manque pas d'ampleur pour autant. Tout en fraîcheur, la matière déborde d'énergie et de fruit, sous des petits tanins espiègles. C'est plein de gaieté et de pep's.



**HAUT MÉDOC**  
Château du Taillan  
CB exceptionnel 2020, 21 €.

Cerise noire, mûre et framboise participent à un bouquet très fruité et profond. Ces notes se retrouvent dans une matière intense, à la trame fraîche telle un jus de cerise. Des tanins fondus accompagnent la dégustation. Une finale très salvante, qui reprend des notes fruitées.

## BORDEAUX



**HAUT-MÉDOC**  
**Château Malescasse, CB exceptionnel 2022, 29,15 €.**  
Tout en puissance maîtrisée, le bouquet se montre raffiné et sombre comme une soie pourpre. Les fruits apportent leur intensité tandis que des parfums floraux embaument. On retrouve cette intensité dans une matière chatoyante, entre tanins délicats, trame tout en fraîcheur et aromatique fruitée.



**HAUT-MÉDOC**  
**Château de Malleret CB exceptionnel 2022, 31 €.**  
Sous une robe grenat intense, on découvre un nez marqué par les fruits frais, juteux et charnus tandis que la violette apporte sa douceur. Délicatement acidulée, la bouche est portée par la fraîcheur de tanins délicats. La framboise et la mûre signent une finale soyeuse et salivante.



**HAUT-MÉDOC**  
**Château Reysson, CB exceptionnel 2023, 19,50 €.**  
Opulent et charnu, le bouquet déploie des arômes de cerise compotée, presque de clafoutis, et la rose ancienne apporte ses parfums poudrés et légèrement poivrés. Pleine d'énergie, la bouche est traversée par une trame fraîche qui évoque la framboise et la pêche de vigne juteuse. Délicieux et dynamique.



**MARGAUX**  
**Château Mongravet CB exceptionnel 2023, 30 €.**  
Encore un peu fermé, le nez laisse pourtant deviner des arômes frais et tendres de petits fruits rouges croquants. Tout en fraîcheur et en acidité, la bouche est d'une énergie folle, entre notes de cerise, de groseille et de myrtille. Les tanins se font oublier avant une finale souple.



**MARGAUX**  
**Château Pavé de Luze, CB exceptionnel 2019, 26,50 €.**  
Juteux est le premier terme qui vient à l'esprit. Celui des fruits rouges bien mûrs et de l'orange sanguine. Une sensation qui se retrouve dans une matière délicate, aux tanins parfaitement fondus. Ne reste que le côté salivant des petites baies rouges et leur subtile acidité qui vient titiller en finale.



**MARGAUX**  
**Château d'Arsac CB exceptionnel 2018, 24 €.**  
Superbe millésime dans l'appellation, 2018 s'ouvre sur un nez mûr et frais à la fois, aux accents torréfiés. Des tanins puissants mais polissés ouvrent une bouche aux notes de mûre juteuse. Tout en longueur, la matière s'étire langoureusement jusqu'à une finale savoureuse et charnue.



**MÉDOC**  
**Château d'Escurac CB 2019, 14,75 €.**  
Tel un jardin enchanté, le nez déploie des trésors parfumés entre fleurs fraîches et petites baies rouges croquantes. Plus intense, la bouche est structurée par des tanins veloutés qui s'appuient sur une trame acidulée. On retrouve des notes de cerise Napoléon et de fraise avant une finale subtilement épicee.



**MÉDOC**  
**Château Les Tuilleries CB supérieur 2022, 13 €.**  
Plutôt chatoyant, le nez déploie des trésors de charme entre arômes de fruits rouges frais, zeste d'orange sanguine et parfums floraux suaves. Ils se retrouvent dans une matière intense, portée par une trame fraîche et énergique. Les tanins se font satin et le juteux de la finale fait rêver d'un second verre.





**MÉDOC**  
**Château Saint-Bonnet**  
**CB 2018, 11 €.**

Telle une promenade dans une pinède en été, le nez est chaleureux, souligné par des parfums de rose poivrée et de petits fruits rouges. Après une attaque tout en fraîcheur et en acidité, la matière déploie son intensité fruitée sous des tanins satinés.



**MÉDOC**  
**Château Saint-Hilaire**  
**CB supérieur 2018, 14 €.**

La violette ouvre un nez d'une élégance folle. Un côté sérieux prend le relais avec des arômes de petits fruits noirs et de framboise qui apportent une touche de mystère. D'un confort absolu, la matière n'est que rondeur et juteux des fruits rouges. Les tanins se font oublier et la finale n'est que soyeux.



**MÉDOC**  
**Château Gémeillan**  
**CB 2018 9,50 €.**

Juteux et tout en fruits rouges, le nez est une ode à la gourmandise avec ses arômes de framboise et fraise des bois. Une fraîcheur qui ne manque pourtant pas de profondeur et d'intensité avec une matière charrue à souhait, aux tanins satinés et à la trame pleine de peps. Un vin tout en gaieté et en élégance.



**MÉDOC**  
**Château La Cardonne**  
**CB exceptionnel 2012, 18 €.**

Le bouquet se révèle tout en fraîcheur, avec des arômes d'eucalyptus et de menthol flatteurs avant que la patine du temps ne s'exprime avec des notes de fruits confits et de pain d'épices. Riche et raffinée, la bouche s'appuie sur des notes grillées et des tanins onctueux avant une finale délicate.



**MÉDOC**  
**Château Castera**  
**CB exceptionnel 2023, 23 €.**

Sous un boisé très subtil, le nez dévoile des arômes frais et juteux de mûre sauvage, myrtille et framboise associés à la douceur de la violette. Remarquablement élégante, la bouche est caressante, avec des tanins chocolatés qui enrobent le palais. Un millésime encore très jeune, mais à l'élégance déjà assurée.



**SAINT-ESTÈPHE**  
**Château Le Crock**  
**CB exceptionnel 2019, 30 €.**

La rose ancienne déploie des parfums frais et poudré dans un nez sérieux, égayé par des arômes fruités de cerise. En bouche, des tanins enrobés accueillent avant de laisser la place à une matière veloutée. On retrouve des notes de cerise qui accompagnent jusqu'à une finale fraîche.



**SAINT-ESTÈPHE**  
**Château Lafitte Carcasset**  
**CB exceptionnel 2023, 17 €.**

Le graphite ouvre un nez sombre, égayé par la violette et les fruits noirs frais. Les épices chaudes apportent leur douceur à l'aération avec une pointe de vanille. Structurée par des tanins veloutés, la bouche est ronde et élégante. On retrouve le croquant des petites baies sauvages avant une finale savoureuse.



**SAINT-ESTÈPHE**  
**Château Tour des Termes**  
**CB supérieur 2020, 34 €.**

Tout en maturité, le bouquet s'ouvre sur des arômes charmeurs de cassis et de prune d'Enfe agrémentés de nuances toastées et épicées. La bouche se révèle ronde et charnue, accompagnée d'une trame fraîche et de tanins aimables. De quoi donner une vraie race à ce millésime.

