

Food&Sens

• DANS L'UNIVERS DES CHEFS •



CRUS BOURGEOIS EXCEPTIONNELS, CES VINS QUI FONT AIMER BORDEAUX.

22 OCTOBRE 2025 0 MADE BY F&S

Accueilli de façon mitigé par la critique au moment des primeurs de Bordeaux, le 2023 est un millésime de savoir-faire avec lequel les talents se révèlent et les valeurs sûres se confirment. Pour le démontrer les 14 crus bourgeois exceptionnels, réunis au Bistrot du sommelier de **Philippe Faure Brac**, boulevard Haussmann, ont dévoilé leurs cuvées tout juste mises en bouteille.



Comment définir les Crus Bourgeois ? Exclusivement médocains, ces 170 châteaux souvent familiaux (à de rares exceptions près) pèsent 22% de la production du Médoc, 21% du vignoble et comptent quelques 15 millions de bouteilles annuelles toutes appellations confondues (du sud au nord en remontant l'estuaire de la Gironde vers l'océan : Moulis-en-Médoc, Margaux, Listrac-Médoc, Saint-Julien, Haut-Médoc, Pauillac, Saint-Estèphe et Médoc). Plusieurs appellations cela veut donc dire des personnalités différentes mais surtout ces propriétés, voisines des grands Crus Classés devenus inabordables, offrent un rapport qualité prix à tomber et ont accompli leur révolution stylistique en élaborant leurs vins pour un public contemporain qui a soif de cuvées accessibles offrant une buvabilité dès leur jeunesse. On est bien loin des vins demandant à être attendus quinze ans !

La grande famille des Crus Bourgeois s'astreint tous les cinq ans à un classement interne, la version 2025 détermine 36 crus bourgeois supérieurs et **14 exceptionnels** : ce sont ces derniers que j'ai pu déguster le 13 octobre 2025. A noter que tous les crus bourgeois exceptionnels sont engagés dans une démarche environnementale (HVE, AB, Bordeaux Cultivons demain...) et que le prix public ne dépasse pas 25 euros.

Chaque année, une caisse bois panachée permettant de découvrir l'ensemble des crus bourgeois exceptionnels est proposée à la vente sur les sites spécialisés.

Château de Malleret, Haut-Médoc



Cédric Vlemmings Photographie © Cédric Vlemmings

Une des plus vastes propriétés médocaines soit 350 hectares abritant un haras, une oliveraie donnant un nectar d'Aglandau et 60 hectares de vignoble. Paul Bordes réalise un 2023 au profil très fin, au toucher de bouche soyeux déroulant les épices douces. A savourer avec un perdreau en cocotte.