



BORDEAUX

LE MÉDOC VOIT LA VIE EN BLANC

UNE RÉVOLUTION DANS LE MÉDOC ? PLUTÔT UN RETOUR AUX SOURCES : CETTE APPELLATION OUVRE UN NOUVEAU CHAPITRE POUR LES BLANCS DE BORDEAUX ET ENTEND BIEN RÉPONDRE AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS. Par Béatrice Delamotte

Depuis le Moyen Âge, les vins produits à Bordeaux étaient essentiellement des blancs, bien avant que les Grands Crus rouges fassent la renommée de la région. Les marchands hollandais en raffolaient, séduits par leur clarté, leur fraîcheur et leur vivacité. D'ailleurs, jusqu'au milieu des années 1970, la production de blancs bordelais était supérieure à celle des rouges. La création de l'appellation Médoc blanc n'est donc qu'un juste retour aux origines, d'autant que de nombreuses propriétés en élaborent, mais sous l'appellation Bordeaux lorsque les différents cahiers des charges ne permettent pas d'utiliser l'une des huit dénominations médocaines. Lancé en 2018, le projet d'appellation Médoc blanc est né d'une vraie symbiose entre viticulteurs et négoce, portée par une conviction : les terroirs du Médoc ne se limitent pas au rouge. Loin d'être une invention marketing, l'AOC est surtout la reconnaissance d'un savoir-faire existant, d'une pratique déjà bien ancrée sur trois piliers : le sol, le climat et le savoir-faire authentique du Médoc. À terme, près de 70 propriétés pourraient la revendiquer.

CARTES DE VISITE

- **APPELLATION** : médoc blanc (2025)
- **SUPERFICIE** : 170 hectares
- **COULEUR** : blanc
- **CÉPAGES** : sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillon, muscadelle
- **CLIMAT** : océanique
- **À TABLE** : à l'apéritif pour les plus vifs, avec des rillettes de poisson, les médocs blancs sont d'excellents compagnons pour les fruits de mer, les crustacés et les poissons blancs. Les plus gastronomiques sublimeront une volaille crémée aux champignons.

© Claude Cîm

SPECIAL VINS



CHÂTEAU PICHON BARON
Les Griffons de Pichon Baron 2025, 40 €

Toute la douceur des fruits blancs frais s'impose dès les premiers effluves, accompagnée par la tendresse des fleurs blanches. Une pointe de vanille fine rappelle l'élevage sous bois. Des notes qui se retrouvent dans une matière ronde, caressante. Les tanins soyeux de la finale intensifient son caractère.



CHÂTEAU TALBOT
Caillou blanc 2025, 40 €
Les agrumes frais, les fruits blancs et des parfums floraux délicats composent un bouquet tout en fraîcheur et en subtilité. La bouche séduit par son élégance, sa tension minérale et une texture raffinée, caressante. Un vin tout en fraîcheur et en éclat aromatique avant une finale saline. Il accompagnera idéalement des poissons et des fruits de mer.



CHÂTEAU CASTERA
Anthoinette 2025, 18 €
Ce pur sauvignon s'ouvre sur des arômes de plantes aromatiques (verveine, cerfeuil, menthe) et de fruits blancs croquants, relevés d'une pincée d'épices fraîches. Plus sur la rondeur du fruit, la bouche offre un beau gras, accompagné par des tanins polisés. Le juteux de la poire pulpeuse se retrouve dans une finale gourmande.



CHÂTEAU BRANE-CANTENAC
Brane-Cantenac Blanc 2025, 65 €

Le bouquet de cet assemblage de sauvignon blanc et de sémillon se montre frais et acidulé, entre arômes d'agrumes doux et herbe fraîchement coupée. Le sémillon reprend le dessus en bouche avec sa douceur et ses notes de fruits blancs croquants avant une finale aux jolis amers.



CHÂTEAU FOURCAS DUPRÉ
Blanc 2025, 20 €

Vous vous roulez dans une prairie champêtre, avec tous les parfums du printemps qui se déploient : trèfle, fleur de citronnier, aubépine et herbes aromatiques. Plus tonique, la bouche n'est que tension avec une trame acidulée plaisante de pamplemousse, de fruit de la passion avant une finale légèrement saline, très salivante.



CHÂTEAU DE MALLERET
Blanc 2025, 19,50 €

Le zeste de citron vert et le pamplemousse ouvrent un bouquet dynamique, tout en fraîcheur acidulée. Des parfums plus herbacés apportent un côté printanier. Caressante, la bouche est plus sage. On retrouve des notes d'agrumes doux, mais ce sont les fruits à chair blanche qui dominent avec leur juteux et leur croquant.



CHÂTEAU DOYAC
Le Pélican 2025, 18,50 €

Le zeste de citron confit marie ses arômes frais à des notes plus rondes de pêche de vigne et de fleurs blanches aux parfums subtilement miellés. Élançée, la bouche fait preuve de tension. On retrouve des notes d'agrumes doux qui donnent du peps à une matière lumineuse. La finale, légèrement saline, est très salivante.



CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN
Médoc blanc 2025, 25 €

Sous un boisé fin et chaleureux, le nez dévoile des arômes frais et pimpants d'écorce de citron, de fleurs blanches et de fruits à noyau. Élançée et tendue, la bouche garde cependant une texture juteuse, entre écorce de citron confit, pulpe de poire et pêche de vigne. De petits tanins soulignent la fraîcheur de la finale.

DR



CHÂTEAU CHANTEMERLE
Médoc blanc 2025, 16,50 €
Si le bouquet pouvait être une couleur, ce serait le vert. Une palette de tons entre herbes aromatiques, écorce de citron vert mûr et pelure de concombre. En tout cas, on parle de fraîcheur et de subtilité. Élançée, la bouche ne manque pourtant pas de rondeur apportée par des notes de pulpe de maracuja, d'orange sanguine et de citron de Meyer.



CLOS ALBUS
Médoc blanc 2025, 25 €
Telle une meringue au citron, le nez s'équilibre entre la subtile acidité d'un citron mûr et la douceur pâtissière de la meringue italienne. Cet équilibre se prolonge en bouche avec une matière charnue qui ne manque pas d'ampleur ni de puissance. La texture fraîche et acidulée à souhait se prolonge dans une finale minérale élégante et salivante.



CHÂTEAU LA TOUR DE BY
Médoc blanc 2025, 20 €
Le sauvignon blanc s'exprime pleinement dans ce vin, entre arômes d'agrumes doux, de fruits tropicaux et un côté végétal noble dans un bouquet très frais et énergique. Des notes qui se retrouvent dans une matière ample, charnue, aux jolis amers salivants. La finale, persistante et rafraîchissante, donne envie d'un second verre.



CHÂTEAU CORCONNAC
Médoc blanc 2025, 16 €
Très frais et tendre, le nez décline des parfums de citrus, d'herbe fraîche et de fruits exotiques dans un bouquet assez exubérant et plein de caractère. La bouche est plus apaisée et fait preuve d'une belle maturité. Les agrumes doux sont bien présents, mais comme enrobés par un boisé subtil qui apporte une touche d'élégance.



CHÂTEAU FONRÉAUD
Le Cygne 2025, 25 €
Des notes charnues de fruits à chair blanche ouvrent un bouquet printanier, accompagné de parfums de fleurs blanches (jasmin, aubépine) et de la fraîcheur du zeste de pamplemousse. Charmeuse, la bouche n'est que tendresse fruitée entre pêche blanche, poire d'été et clémentine. La finale est rafraîchissante.



CHÂTEAU DE CÔME
Blanc de Côme 2025, 28 €
Les fruits à chair jaune bien mûrs ouvrent un bouquet sur la rondeur, accompagné de notes toastées et de vanille douce. Tout en fraîcheur et en juteux, la bouche se montre élançée, sur la finesse du fruit blanc. De petits tanins accompagnent la matière jusqu'à une finale qui associe douceur et énergie.



CHÂTEAU D'ARSAC
Blanc d'Arsac 2025, 18 €
Sous une robe d'un jaune doré brillant, le nez ne manque pas de puissance avec des notes de pierre à fusil, suivies par des arômes tendres de poire et de fleurs d'acacia. L'attaque est fraîche et vive, et la bouche se montre plus onctueuse avec des saveurs d'agrumes et de brioche qui se prolongent jusqu'en finale.



CHÂTEAU POITEVIN
Médoc blanc 2025, 15 €
Citron et fruit de la passion associent leurs arômes dans un bouquet plein de peps et de fraîcheur. Une légère touche de fumé apporte de la profondeur. Marquée par les agrumes, la bouche ne manque pas d'acidité, mais la douceur de la matière apaise cette vivacité avant une finale aux jolis amers, très sapide et salivante.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE