



ORIGINAL (DE)

Weisswein mit Médoc-DNA

Médoc Blanc

Fotos: Claude Clin, VINUM

TRADUCTION (FR)

Un vin blanc à l'ADN médocain

Médoc Blanc

Photos : Claude Clin, VINUM

ORIGINAL (DE)

Dass das Médoc heute eine eigene Weisswein-Ausprägung besitzt, überrascht auf den ersten Blick - knüpft aber an eine jahrhundertealte Tradition an. Schon seit mehr als 300 Jahren entstehen hier Weissweine, bislang jedoch ohne eigene Herkunftsbezeichnung. Mit dem Jahrgang 2025 erhält diese Geschichte nun einen offiziellen Rahmen. Die neue AOP Médoc Blanc steht für trockene Weissweine, die Herkunft und Moderne verbinden: geprägt von den kiesigen und kalkhaltigen Böden der Halbinsel, getragen von Frische und Struktur. Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon und Muscadelle bilden dabei die Basis. Charakteristisch ist zudem der obligatorische Ausbau eines Teils des Weins im Holz. Nicht um Röstaromen zu erzeugen, sondern um durch das Hefelager zusätzliche Textur und Komplexität zu gewinnen. Noch ist Médoc Blanc eine kleine Appellation. Doch sie zeigt, wie Bordeaux bestehende Traditionen neu sichtbar macht und damit sein Profil um eine ebenso authentische wie zeitgemässe Facette erweitert. Diese Geschichte erhält nun endlich einen offiziellen Rahmen und eine gebührende Anerkennung.

Zahlen und Fakten

Erster offizieller Jahrgang: 2025

Aktuelle Rebfläche: 63 Hektar

Produzenten (1. Jahrgang): 29 Winzer

Produktion 2025: ca. 200 000 Flaschen

Gemeinden: die gesamte Médoc-Halbinsel mit ihren acht Appellationen: Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Margaux, Médoc, Moulis, Pauillac, Saint-Estèphe und Saint-Julien. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon, Muscadelle

Versuchsrebsorten: Alvarinho, Floreal, Lillorila, Sauvignac, Souvignier Gris

TRADUCTION (FR)

Que le Médoc possède aujourd'hui sa propre expression en vin blanc surprend au premier abord - mais renoue en réalité avec une tradition plusieurs fois centenaire. Depuis plus de 300 ans, on produit ici des vins blancs, jusqu'à présent toutefois sans appellation d'origine propre. Avec le millésime 2025, cette histoire reçoit désormais un cadre officiel. La nouvelle AOP Médoc Blanc est consacrée aux vins blancs secs et allie origine et modernité : marqués par les sols graveleux et calcaires de la péninsule, portés par la fraîcheur et la structure. Le sauvignon blanc, le sauvignon gris, le sémillon et la muscadelle en constituent la base. Autre caractéristique : l'élevage obligatoire d'une partie du vin sous bois. Non pas pour apporter des arômes toastés, mais pour gagner en texture et en complexité grâce à l'élevage sur lies. Le Médoc Blanc reste pour l'instant une petite appellation. Mais elle montre comment Bordeaux remet en lumière des traditions existantes et enrichit ainsi son profil d'une facette contemporaine tout aussi authentique. Cette histoire reçoit enfin un cadre officiel et la reconnaissance qu'elle mérite.

Chiffres et faits

Premier millésime officiel : 2025

Superficie actuelle : 63 hectares

Producteurs (1^{er} millésime) : 29 vignerons

Production 2025 : env. 200 000 bouteilles

Communes : toute la péninsule du Médoc avec ses huit appellations : Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Margaux, Médoc, Moulis, Pauillac, Saint-Estèphe et Saint-Julien

Cépages : sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillon, muscadelle

Cépages expérimentaux : alvarinho, floreal, lillorila, sauvignac, souvignier gris



Château de Malleret

Médoc Blanc AOC Château de Malleret 2025

90 Punkte | 2026 bis 2032

Ein Hauch von Vanille über exotischer Frucht und etwas Pfirsich; cremiger Auftakt, saftig, knackig, mit reifer Frucht und stimmiger Säure; leicht salin im Abgang, endet lang auf Zitrusfrüchte.

Ca. 18 Fr. | malleret-boutique.fr

Château de Malleret

Médoc Blanc AOC Château de Malleret 2025

90 points | 2026 à 2032

Une touche de vanille sur des fruits exotiques et un soupçon de pêche ; attaque crémeuse, juteuse, croquante, avec un fruit mûr et une acidité harmonieuse ; légèrement salin en finale, termine longuement sur les agrumes.

Env. 18 CHF | malleret-boutique.fr