

## Bourgeois qui peut !

L'année 2020 marque donc le nouveau classement de cette famille toute médocaine. Pour être Bourgeois, de nos jours, il faut du courage. Presque autant qu'un athlète olympique car il faut remettre son titre en jeu tous les cinq ans et, comme ils aiment le challenge, pour chaque édition du classement il y a des épreuves inédites en plus. Car le Bourgeois vit avec son temps. Si cette nouvelle compétition prenait en compte des critères d'accueil et d'œnotourisme, notre valeureuse équipe s'est cantonnée au contenu des flacons et ce sur un seul millésime, 2018. Cette photographie n'est donc pas aussi exhaustive que le classement officiel, qui a examiné plusieurs millésimes, mais notre approche vous propose le test du dernier millésime à la vente. Ces journées de dégustation et d'échanges ont été de belles journées du point de vue des journalistes dégustateurs que nous sommes. D'abord la promenade médocaine est toujours une

promesse de magnifiques paysages, entre propriétés léchées ou plus campagnardes, estuaire aux couleurs changeantes, prairies débordantes de fleurs, zones humides propices aux plus beaux oiseaux et forêts rafraîchissantes. À moins d'une heure de la capitale girondine, ce territoire est plus qu'un poumon vert, c'est un pays, un horizon. Ensuite, le nez dans le verre, ces Bourgeois nous ont émoustillé les papilles et délié la langue. Et encore, nous n'avons pas les prix sous les yeux, car lorsque nous avons comparé nos commentaires aux tarifs, de nombreux sifflets d'enthousiasme ont fusé. C'est là l'argument majeur, la botte secrète des Bourgeois : leurs vignes s'entremêlent avec les parcelles des châteaux les plus prestigieux mais ils n'en ont pas les galons ni la reconnaissance. Soit, cela dit, la vérité est dans la bouteille, et elle est bien belle à partager.

Sylvie Tonnaire


## CRUS BOURGEOIS EXCEPTIONNELS

### HAUT-MÉDOC

#### Château de Malleret

21 €

C'est un panier de cerises et de fruits noirs fraîchement cueillis qui se présente au nez, rehaussé d'une touche chocolatée. De la gourmandise, de la sucréité et de la fraîcheur : très appétissant ! La bouche est charnue, pleine, onctueuse, enrobée de tanins caressants. L'élevage est très élégant, l'ensemble est crémeux et gourmand.

 Côtelettes de sanglier grillées.

*Freshly picked black fruit, the mouth is fleshy, full, unctuous, coated with soft tannins. Very elegant, creamy and epicurean.*