

Le Médoc

s'habille en blanc

SI LA PRODUCTION DE VIN BLANC EN MÉDOC EST ATTESTÉE AU XVII^e SIÈCLE, ET EST PROBABLEMENT ANTÉRIEURE, ELLE CONNAÎT UN FLOTTEMENT AVEC UN RATTACHEMENT PARTIEL AUX GRAVES, PUIS UNE QUASI-DISPARITION JUSQU'À LA FIN DU XIX^e. CES FLACONS, OÙ L'EXPRESSION TERROIR PREND LE PAS SUR CELLE DES CÉPAGES (LE SAUVIGNON Y EST LARGEMENT MAJORITAIRE), SONT AUJOURD'HUI RECHERCHÉS DES AMATEURS. À JUSTE TITRE. À QUAND UNE AOC ?

Remerciements

Pour notre dégustation des blancs du Médoc, nous tenons à remercier le Conseil des vins du Médoc, qui a lancé l'appel à échantillons, préparé l'anonymat et géré l'ensemble des contraintes techniques de cette belle dégustation. Nous avons été merveilleusement accueilli au château Prieuré-Lichine à Margaux, grand cru classé 1855, là encore nous remercions l'ensemble de l'équipe, qui a mis à notre disposition son espace dégustation au sein de sa superbe boutique.

BORDEAUX BLANCS

Château d'Arsac **HVE**

Cuvée Céline 2019

10,50 €

14,5/20

Les amateurs de 100 % sauvignon vont trouver leur bonheur. Le profil de ce vin est marqué par la signature cépage, une certaine fraîcheur, du mordant. Le fruit blanc croquant et des notes herbacées lui confèrent une certaine vivacité. L'ensemble est résolument croquant !

 Sur une joue de lotte.

Château Cantenac Brown **HVE**

Alto de Cantenac Brown 2018

25,90 €

16,5/20

De la richesse pour ce vin qui, en bouche, révèle un bel équilibre entre la fraîcheur et des notes de pêche puis de fruits exotiques acidulées. Dominé par le sauvignon, le vin se montre tonique, sans vivacité excessive. Le terroir médocain et le boisé jouent leurs rôles. À attendre un peu.

 Roti de veau aux mirabelle.

Château Castera **HVE**

Anthoinette 2019

13 €

14,5/20

Ce 100 % sauvignon blanc du château Castera exprime une certaine délicatesse au nez, qui s'accompagne d'une touche de sucrosité. La matière est croquante et juteuse à la fois, portée par la trame acide. C'est un vin arborant un profil festif, généreux, digeste et gourmand.

 Gambas au piment d'Espelette.

Château Chasse-Spleen

Blanc de Chasse-Spleen 2018

18,50 €

17/20

Très beau vin au nez floral, jasmin, bois de rose, et fleur d'acacia. On sera séduit par une bouche originale qui a du grain, sur une palette de poivre blanc et des notes de fruits exotiques. La touche un peu minérale et le boisé subtil finissent de convaincre.

 Beignets de fleurs de courgettes farcis au broccio.

Château Clarke

Le Merle blanc 2019

24 €

15,5/20

Voilà un profil très classique « bordelais » pour ce blanc (70 % sauvignon blanc, 10 % sauvignon gris, 10 % muscadelle, 10 % sémillon) qui revendique sa typicité sans excès – pomme, buis, agrumes, fruits blancs, l'ensemble bien mûr. La matière est tendue, élancée, salivante. La finale, signée par de jolis amers. C'est un vin qui assume son style.

 Un plateau d'huîtres sur le Bassin d'Arcachon.

Château de Côme CAB

Blanc de Côme 2019

28 €

14,5/20

Pépité de Saint-Estèphe sur la voie du bio, le château de Côme soigne son blanc. Dès le premier nez se dévoilent des notes presque pâtisseries, qui annoncent un élevage prégnant. Sous cette couverture enveloppante, le sauvignon déploie sa typicité, la bouche est articulée sur l'acidité, marquée par des touches citronnées. Finale subtilement vanillée.



Accras de morue.

Château Corconac HVE

Blanc 2018

12 €

16,5/20

Ce vin, 100% sauvignon, s'exprime par un nez floral de chèvrefeuille, d'anis et de fenouil. La bouche, majoritairement citronnée, est caractérisée par son acidité, et par une jolie vivacité. Voilà un vin tendu, long et précis, sur le parti pris de la fraîcheur. Le boisé, mesuré, est intégré.



Bar de ligne au fenouil.

Château Cos d'Estournel HVE

Cos d'Estournel 2017

150 €

16,5/20

Un fil conducteur sur la minéralité. Premier nez de silex, puis tilleul. Le sauvignon s'exprime bien sur sa vivacité : la bouche est tendue, sur une belle fraîcheur, et se conclut sur une finale de citron confit, un peu saline. Un vin qui a de l'amplitude.



Caviar d'aubergine au citron confit.

Château Dillon HVE

Linac 2020

6,50 €

15,5/20

On apprécie dans ce vin son côté mordant, où l'écorce d'orange se teinte de fruit de la passion, de papaye. On est sur un registre aromatique complet et acidulé. C'est un vin bien équilibré, résolument dans son registre, gourmand et délicieusement exotique.



Brochettes de poulet à l'ananas.

Château Fonréaud HVE TERRA VITIS

Le Cygne 2019

19 €

16/20

Un classique, un pionnier, un modèle pour les blancs du Médoc. Nous avons beaucoup apprécié le profil de ce vin qui exprime en préambule des arômes de citron confit, de fines notes oxydatives, mais surtout beaucoup d'éclat. Chèvrefeuille, camomille, touches apothicaires, la bouche est fraîche et dense, dotée d'un joli gras. Séduisant.



Sur un tajine végétarien.

Château Fourcas Dupré

Blanc 2019

17 €

15/20

Cet assemblage 60 % sauvignon et 40 % sémillon se signale par son profil à la fois honnête et équilibré, où s'expriment la fleur blanche, l'anis, le fruit exotique et de fines touches épicées. Une certaine pureté rafraîchissante, de la mélisse, du citron vert, l'ensemble est mordant et tendu, surtout très désaltérant.



Couteaux à la plancha.

Château Fourcas Hosten HVE

Le Blanc de Fourcas Hosten 2019

24 €

16/20

C'est la richesse mesurée de ce vin qui nous a beaucoup plu. Fruit mûr, solaire, pulpeux, ample, généreux, qui aurait presque des notes de viognier rhodanien. La bouche est électrique, dévoilant de subtiles touches miellées, une vraie gourmandise tout en étant désaltérante. Fourcas Hosten, la valeur sûre.



Tagliatelles fraîches aux saint-jacques.

Château Gadet Terrefort HVE

L'Impatient de Gadet Terrefort 2020

6,50 €

15,5/20

Un côté charmeur dès le premier nez, citronné, agrémenté de notes exotiques (fruit de la passion) : son assemblage 50 % sauvignon 50 % sémillon est joliment équilibré. Une attaque mordante, juteuse, un vin porté par une acidité plaisante, un profil sec et désaltérant, ponctué par une bonne minéralité. Il appelle l'été.



Salade de mâche, poire, avocat et roquefort.

Château Labadie HVE



Cuvée de l'Alouette

Le Blanc de Château Labadie 2019

8,50 €

17/20

Avec son blanc qui a séduit le jury, ce Cru Bourgeois crée la surprise et s'impose comme un fabuleux rapport qualité-prix. Beaucoup de subtilité. Le nez séducteur et enveloppant s'annonce sur la profondeur, la complexité, avec une aromatique tendant vers les fruits exotiques, où s'épanouissent des touches d'ananas. La bouche est dense, généreuse, chamue, tapissante, mais énergisée par une remarquable fraîcheur, des notes herbacées et mentholées. L'ensemble est très élégant, fuselé, articulé, et se conclut par une finale minérale, presque crayeuse. Un vin de classe, un peu strict à ce stade mais promis à une belle garde.



Un risotto aux champignons de printemps, avec du parmesan partout.



Château de Côme **CAB**

Blanc de Côme 2019

28 €

14,5/20

Pépité de Saint-Estèphe sur la voie du bio, le château de Côme soigne son blanc. Dès le premier nez se dévoilent des notes presque pâtisseries, qui annoncent un élevage prégnant. Sous cette couverture enveloppante, le sauvignon déploie sa typicité, la bouche est articulée sur l'acidité, marquée par des touches citronnées. Finale subtilement vanillée.



Accras de morue.

Château Corconac **HVE**

Blanc 2018

12 €

16,5/20

Ce vin, 100% sauvignon, s'exprime par un nez floral de chèvrefeuille, d'anis et de fenouil. La bouche, majoritairement citronnée, est caractérisée par son acidité, et par une jolie vivacité. Voilà un vin tendu, long et précis, sur le parti pris de la fraîcheur. Le boisé, mesuré, est intégré.



Bar de ligne au fenouil.

Château Cos d'Estournel **HVE**

Cos d'Estournel 2017

150 €

16,5/20

Un fil conducteur sur la minéralité. Premier nez de silex, puis tilleul. Le sauvignon s'exprime bien sur sa vivacité : la bouche est tendue, sur une belle fraîcheur, et se conclut sur une finale de citron confit, un peu saline. Un vin qui a de l'amplitude.



Caviar d'aubergine au citron confit.

Château Dillon **HVE**

Linac 2020

6,50 €

15,5/20

On apprécie dans ce vin son côté mordant, où l'écorce d'orange se teinte de fruit de la passion, de papaye. On est sur un registre aromatique complet et acidulé. C'est un vin bien équilibré, résolument dans son registre, gourmand et délicieusement exotique.



Brochettes de poulet à l'ananas.

Château Fonréaud **HVE** **TERRA VITIS**

Le Cygne 2019

19 €

16/20

Un classique, un pionnier, un modèle pour les blancs du Médoc. Nous avons beaucoup apprécié le profil de ce vin qui exprime en préambule des arômes de citron confit, de fines notes oxydatives, mais surtout beaucoup d'éclat. Chèvrefeuille, camomille, touches apothicaires, la bouche est fraîche et dense, dotée d'un joli gras. Séduisant.



Sur un tajine végétarien.

Château Fourcas Dupré

Blanc 2019

17 €

15/20

Cet assemblage 60 % sauvignon et 40 % sémillon se signale par son profil à la fois honnête et équilibré, où s'expriment la fleur blanche, l'anis, le fruit exotique et de fines touches épicées. Une certaine pureté rafraîchissante, de la mélisse, du citron vert, l'ensemble est mordant et tendu, surtout très désaltérant.



Couteaux à la plancha.

Château Fourcas Hosten **HVE**

Le Blanc de Fourcas Hosten 2019

24 €

16/20

C'est la richesse mesurée de ce vin qui nous a beaucoup plu. Fruit mûr, solaire, pulpeux, ample, généreux, qui aurait presque des notes de viognier rhodanien. La bouche est électrique, dévoilant de subtiles touches miellées, une vraie gourmandise tout en étant désaltérante. Fourcas Hosten, la valeur sûre.



Tagliatelles fraîches aux saint-jacques.

Château Gadet Terrefort **HVE**

L'Impatient de Gadet Terrefort 2020

6,50 €

15,5/20

Un côté charmeur dès le premier nez, citronné, agrémenté de notes exotiques (fruit de la passion) : son assemblage 50 % sauvignon 50 % sémillon est joliment équilibré. Une attaque mordante, juteuse, un vin porté par une acidité plaisante, un profil sec et désaltérant, ponctué par une bonne minéralité. Il appelle l'été.



Salade de mâche, poire, avocat et roquefort.

Château Labadie **HVE**



Cuvée de l'Alouette

Le Blanc de Château Labadie 2019

8,50 €

17/20

Avec son blanc qui a séduit le jury, ce Cru Bourgeois crée la surprise et s'impose comme un fabuleux rapport qualité-prix. Beaucoup de subtilité. Le nez séducteur et enveloppant s'annonce sur la profondeur, la complexité, avec une aromatique tendant vers les fruits exotiques, où s'épanouissent des touches d'ananas. La bouche est dense, généreuse, chamue, tapissante, mais énergisée par une remarquable fraîcheur, des notes herbacées et mentholées. L'ensemble est très élégant, fuselé, articulé, et se conclut par une finale minérale, presque crayeuse. Un vin de classe, un peu strict à ce stade mais promis à une belle garde.



Un risotto aux champignons de printemps, avec du parmesan partout.





Château Lagrange (HVE)

Les Arums de Lagrange 2019

25 €

18/20

Quelle réussite pour ce blanc de château Lagrange, grand cru classé de Saint-Julien ! La couleur cristalline séduit d'emblée. Le nez est d'une pureté désarmante, précis, délicat, laissant deviner des notes de pomme et de litchi, de pêche de vigne mais aussi d'iris. La bouche est ciselée, mûre à point, centrée, structurée. Le vin se déroule avec un superbe équilibre, comme en suspension, caractérisé par une belle allonge et signé par une finale saline. Un blanc d'architecte, porté par un beau terroir. 77 % sauvignon blanc, 23 % sémillon.



Un turbot ou un saint-pierre, avec des chips de lard.



Château Lestage (HVE) TERRA VITIS

La Mouette 2019

19 €

15,5/20

Un blanc qui se distingue par sa générosité, un côté sémillon très mûr (il domine l'assemblage à 60 %, le reste complété de sauvignon blanc et gris). Pomme au four, ananas rôti. L'aromatique est intense et exubérante, mais le vin demeure élégant. L'ensemble est riche, mûr, assez singulier. Pour les amateurs de vins gourmands.



Foie gras d'oie poêlé.

Château Loudenne (HVE)

Blanc 2017

23 €

16/20

Un nez tout en retenue, sur une palette exotique (goyave), complétée par une pointe de chèvrefeuille. De la vivacité, et une acidité très présente en fil conducteur. Une jolie finale, très citronnée, avec une pointe de minérale et légèrement iodée. On sera également séduit par la texture fine.



Quiche au fromage de chèvre.



Château Lynch-Bages (HVE)

Le Blanc de Lynch-Bages 2019

50 €

17,5/20

Le légendaire château Lynch-Bages de la famille Cazes s'illustre une nouvelle fois à l'aveugle, même en blanc. Le sauvignon (majoritaire à 72 %) se donne ici des allures ligériennes, sancerroises, avec des notes herbacées, fraîches, toniques, élégantes, qui ne cèdent rien à la maturité. Un blanc plus tactile qu'aromatique. La tonicité de ce vin est remarquable, elle souligne et énergise son caractère charnu, dense, sapide, qui se déroule tout en finesse. On apprécie particulièrement sa très belle longueur qui vient faire saliver les papilles. L'ensemble est fin et énergique, désaltérant.



Un duo homard et ris de veau.

Château de Malleret (HVE)

Blanc 2019

19,50 €

16,5/20

Du charnu et de la densité dans ce blanc qui s'annonce sur le fruit blanc bien mûr, plein, salivant, où se signalent notamment des notes de litchi. C'est un 100 % sauvignon dont l'élevage élégant enrobe la matière, l'ensemble est tonique et gourmand, conclu par de beaux amers d'agrumes.



Tempura de crevettes.

Château Pavil de Luze (HVE)

Blanc de Pavil 2019

14,50 €

16,5/20

On a apprécié la singularité de ce blanc dont les notes finement pétrolées pourraient presque évoquer un riesling. Très aromatique, il dévoile un boisé fondu, du miel de bruyère, de la fleur jaune, du foin... C'est un vin sexy, propulsé par une certaine nervosité, et ponctué par une finale pleine de vivacité.



Des bouchées à la vapeur, une jolie cuisine asiatique.

Château Le Pey

Cuvée Élise 2019

16,90 €

16,5/20

Une vraie pépite. Tout sauvignon, vinifiée et élevée sur lies en barriques neuves durant huit mois, cette gourmandise exotique séduit par l'équilibre ampleur-fraîcheur. Avec son nez expressif de fruits de la Passion, son palais tapissant loin de toute lourdeur, ses saveurs dédiées à la mangue, la goyave et l'ananas, il est immédiatement addictif !



Blanquette de la mer.

Château Poitevin HVE TERRA VITIS

Château Poitevin Blanc 2019

14 €

16/20

Une certaine richesse se déploie dès la robe, intense, et le premier nez, généreux, presque beurré, souligné par un élevage précis (8 mois en barriques neuves). Beaucoup de gras en bouche, une matière tapissante. Fruits mûrs, presque compotés, gelée de coing, poire. C'est un vin tendre et musculeux, riche, mais tendu par une bonne trame acide.



Blanquette de veau.

Château Prieuré-Lichine HVE

Le Blanc du Château Prieuré-Lichine 2019

24 €

16/20

On devine tout d'abord un concentré de citron, qui se marie avec la fleur blanche et la pêche de vigne, dans ce 70 % sauvignon blanc, 30 % sémillon de très jolie facture. Une indéniable tonicité, de l'allant, de l'énergie, propulsent ce blanc précis et tendu. Bel équilibre d'ensemble, jolie chair mordante et salivante.



Spaghettis à l'encre de seiche.

Château Peyredon Lagravette HVE

Chardonneret 2018

15 €

HVE

18/20

Nous avons été impressionnés par ce vin où tout est admirablement maîtrisé. La robe, jaune pâle, est brillante, et le nez est pudique et subtil, sur une note de verveine citronnée. La bouche n'est pas en reste : longue et nerveuse, sur une expression élégante du fruit (citron doux) relayée par une minéralité fine. Finale saline. Rien n'est agressif, tout est juste et équilibré.



Sole au beurre citronné.



Château Rolland de By HVE NATURA 2000

Le Blanc du Château Rolland de By 2017

33 €

HVE

15/20

Un vin qui se démarque. Robe jaune d'or, nez de rose, litchi et mangue mûre. L'attaque séduit par son gras et sa douceur. La fraîcheur du sauvignon est contrebalancée par un boisé noble, bien digéré, qui apporte du gras et une note légèrement vanillée.



Escalope de veau milanaise.



Château Talbot HVE

Caillou Blanc 2018

34 €

17,5/20

La complexité et la netteté nous ont charmés. Le nez est élégant, épuré, la bouche est pleine, presque charnue, enrobée, avec une touche de gras et une fraîcheur modérée. Le milieu de bouche est acidulé (écorce d'orange confite), soutenu par une pointe miel. Finale sur des nuances de poivre et de menthol. Boisé mesuré. Un vin de repas.



Pissaladière.



Château Saransot-Dupré HVE

Blanc 2019

13 €

15,5/20

47 % sémillon, 47 % sauvignon, 6 % muscadelle, voilà un assemblage solaire, intense, qui s'affirme sans caricature. La bouche est charnue, dense mais équilibrée, le bonbon Arlequin joue des coudes avec le fruit exotique. L'ensemble est riche mais électrique, articulé autour d'une bonne arête acide, ponctué par de jolis amers en finale.



Un quasi de veau et sa poêlée de giroles.

Château La Tour Carnet HVE

Blanc 2019

25 €

14/20

Issu d'un assemblage à parité entre sauvignon et sémillon, ce blanc joue sur un registre minimaliste : le jury a retenu en premier lieu un élevage assez marqué, sous lequel apparaissent des notes variétales de sauvignon. La bouche est tendue, acidulée, laissant apparaître une certaine simplicité.



En apéritif, sur une planche charcuterie-fromage.

Château Vieux Robin HVE

Blanc de Lunier 2018

14 €

14,5/20

De légères notes oxydatives, de pomme cuite rehaussée de zestes d'agrumes et de cannelle, suscitent la curiosité de ce 100 % sauvignon. La bouche confirme : jolie tension, matière croquante, touche de citron confit, joli gras tapissant (élevage en barrique et sur lies), finale sur des amers délicats. L'ensemble est d'un bon équilibre, plutôt sur la nervosité.



Ceviche de daurade.



Château Tronquoy-Lalande 
Blanc 2017
55 €
18/20

Rien de démonstratif pour ce vin qui joue sur la finesse et l'élégance pour offrir une belle présence. La robe pâle à reflets verts séduit, tout comme le nez, précis et distingué sur des notes exotiques. Le milieu de bouche enrobe et propose des notes de mangue et d'épices (poivre blanc) sur une pointe de minéralité (silex). Finale de pamplemousse, sapide. Un vin très complet et harmonieux : splendide.

Bouchées à la reine au ris de veau.

VIN DE FRANCE

Château du Retout HVE

Le Retout Blanc 2019

15 €

16,5/20

L'encépagement surprenant (présence de gros manseng) contribue à l'originalité de ce vin sec caractérisé par sa vivacité et son acidité. En bouche, le citron vert acidulé est un fil conducteur, contrebalancé par des touches d'ananas. Finale nette de pamplemousse sur une légère amertume un peu crayeuse. Et une vinification en amphores !



Roti de porc à l'ananas.

Château Sigognac HVE CAB

La Jonquille de Sigognac 2019

8,50 €

16/20

Un vin à part dans le Médoc. Ce vin demi-sec 100 % sémillon offre un nez exotique plaisant. La bouche, sur une certaine tension, évolue sur des notes de gelée de fruits blancs, de litchi. Agréable, plaisant et tonique. À l'apéritif ou bien en base de cocktail. Le côte-de-gascogne médocain !



Soufflet au fromage.

Château du Tertre HVE

Tertre Blanc 2019

25,20 €

15/20

Un assemblage atypique pour ce vin bordelais (gros manseng et chardonnay notamment). Le nez est iodé, métallique. La bouche évolue sur des notes de citron vert, puis conclut sur une finale très saline et citronnée. Registre resserré qui fixe l'identité.



Gravelax.

Aux châteaux !

Alors qu'il n'était pas encore sorti des chais à la date de notre dégustation, nous avons pu goûter, à la propriété, le premier millésime, 2019, en blanc du **château Brane-Cantenac**. Un nez intense en farandole exotique : ananas, papaye, fruit de la Passion et mandarine. Onctuosité et amplitude signent un palais sapide et long. Un flacon très réussi. **17/20**
Prix prévisionnel : 45 €.

En primeur, **Aile d'Argent 2019** du **château Mouton Rothschild** offrait un bouquet muscaté et délicieusement floral, une chair pleine et savoureuse soutenue d'un trait minéral, une longue finale rehaussée de zeste de citron vert et bergamote. **18/20**
Prix observé : 66 €.