



BORDEAUX

DES CRUS BOURGEOIS SI ACCESSIBLES

TOUS LES CINQ ANS, 250 PROPRIÉTÉS DE PLUSIEURS APPELLATIONS DU MÉDOC REMETTENT EN CAUSE LEUR STATUT DE CRU BOURGEOIS. CETTE RECONNAISSANCE PERMET DE DISTINGUER 180 CHÂTEAUX AUX VINS À L'EXCELLENT RAPPORT PRIX-PLAISIR À DÉGUSTER TOUTE L'ANNÉE. Par Béatrice Delamotte

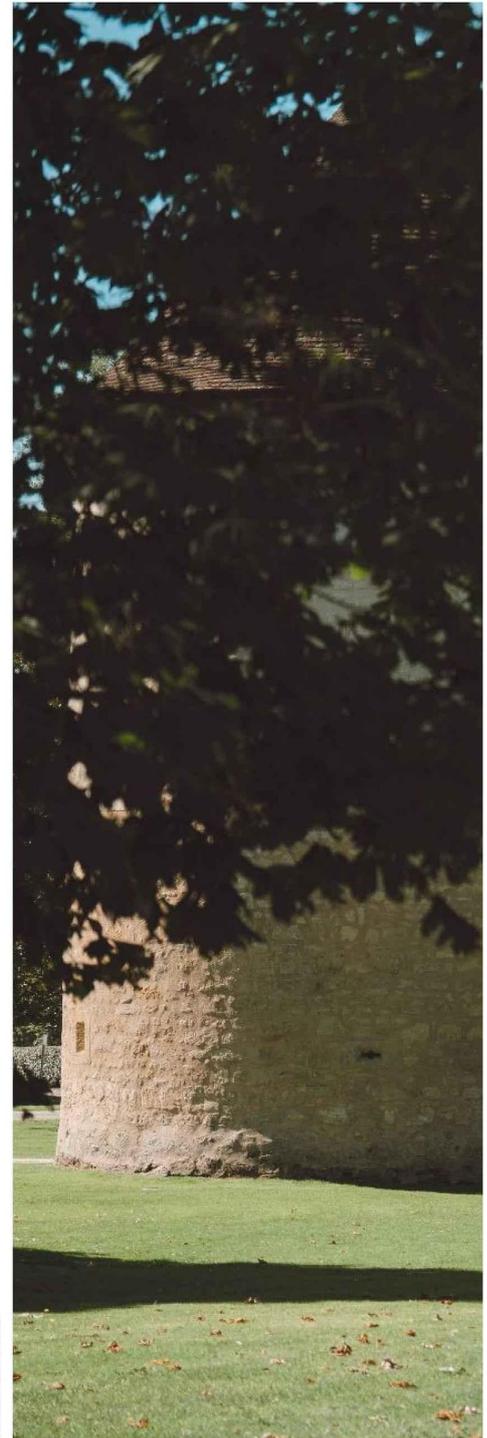
Comme souvent à Bordeaux, tout commence sous la domination anglaise. Les marchands étaient alors exonérés de charges sur la vente, locale et à l'export, des vins issus de leurs vignes. Un privilège qui va assurer la fortune de nombre d'entre eux, permettant à ces « bourgeois » d'acquérir dès le XV^e siècle les meilleures parcelles du Médoc, donnant naissance aux « crus des bourgeois ». Le prix de ces différents crus sera établi pour la première fois en 1740 dans un document rédigé par la chambre de commerce de Bordeaux. Dès le XIX^e siècle, une hiérarchisation apparaît et trois catégories officielles voient le jour. Il faudra attendre 1932 pour qu'un premier classement officiel soit publié qui servira de référence pendant plusieurs décennies. Trente ans plus tard, le Syndicat des crus bourgeois du Médoc voit le jour et la mention « cru bourgeois » est reconnue réglementairement. Si un premier classement officiel est établi en 2003, il est rapidement annulé, certains jugeant que des membres du jury sont juge et partie. Au fil des ans, il est décidé que ce classement, devenu quinquennal, instaure trois niveaux à partir du millésime 2018 : cru bourgeois, cru bourgeois supérieur et cru bourgeois exceptionnel.

Ce classement, établi en 2020, reconnaît à 180 châteaux en appellation Médoc, Haut-Médoc, Listrac, Moulis, Margaux, Pauillac et Saint-Estèphe le droit de mentionner sur l'étiquette la mention cru bourgeois, dont 56 en crus supérieurs et 14 en crus exceptionnels. Au-delà de la qualité des vins, cette mention récompense aussi une démarche environnementale engagée.

CARTE DE VISITE

- **CLASSEMENT** : cru bourgeois, cru bourgeois supérieur et cru bourgeois exceptionnel
- **DATE** : 2020, dernier classement quinquennal sur le millésime 2018. Un premier classement datant de 2003 a été annulé, puis un classement

- est publié chaque année jusqu'au nouveau cahier des charges.
- **APPELLATIONS** : Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Moulis, Margaux, Pauillac et Saint-Estèphe.
- **NOMBRE DE PROPRIÉTÉS** : 250.



Constant Formé-Becherat



C'est autour du château d'Agassac, construit à partir du XII^e siècle, que sont situées les vignes de cru bourgeois exceptionnel.

CRU BOURGEOIS



CHÂTEAU BELLERIVE Médoc 2018, 13 €.
Fruits noirs (cerise, mûre) et fleurs pourpres se partagent un bouquet profond comme une forêt des Vosges. Le boisé apportent de douces notes épicées. En bouche, des tanins veloutés donnent de l'épaisseur à une matière précise, fraîche et ciselée. On retrouve le juteux des fruits noirs, le côté poudré de l'iris et une tendresse certaine en finale qui s'étire sur des notes calcaires.



CHÂTEAU CHANTEMERLE Médoc 2018, 14,90 €.
De très jolies notes végétales apportent de la fraîcheur à un bouquet suave et intense à la fois. On retrouve des arômes de fruits noirs juteux, de fleurs pourpres opulentes et une pointe d'épices douces. La bouche est tout en tendresse et en fraîcheur. Les tanins se font oublier et ne laissent qu'une sensation poudrée sur le palais. La fraîcheur domine et laisse, en finale, un sentiment de revenez-y avec des notes mentholées.



CHÂTEAU PEYREDON LAGRAVETTE Haut-Médoc 2018, 25 €.
Des arômes très charnus, presque viandards, ouvrent le nez avant que les petits fruits noirs n'apportent leur acidité et leur juteux. Des effluves de café frais apportent leur douceur. Quelle délicatesse en bouche ! La matière, à peine soulignée par de petits tanins soyeux, est ciselée, fraîche et joyeuse. On retrouve la petite acidité de baies sauvages, mais tout cela s'équilibre à merveille.

CHÂTEAU VIEUX LANDAT Haut-Médoc 2018, 17 €.
Une pointe de volatilité ouvre le bouquet, mais elle se dissipe rapidement et laisse place à une brassée florale. Les fruits rouges et noirs et un boisé délicat contribuent à une réelle élégance.



CHÂTEAU MERIC Médoc 2018, 14 €.
Beaucoup de délicatesse se dégage, avec des arômes tendres de pétales de rose musquée, de violette. La cerise et le cassis apportent leur gaieté et leur juteux, tandis qu'un boisé fin vient souligner la précision du bouquet. Grosse fraîcheur en bouche, avec une trame presque acidulée qui rappelle la myrtille et la cerise burlat. C'est pimpant, plein d'énergie avec des tanins soyeux qui apportent une dimension supplémentaire en finale.



CHÂTEAU SAINT-CHRISTOLY Médoc 2018, 12,50 €.
Une charmante composition qui marie fruits noirs et fleurs rouges et roses participe à un bouquet très séducteur, doux et puissant à la fois. En bouche, la fraîcheur domine, comme une pluie de printemps sur la vigne. Les tanins se font oublier et ne restent qu'un plaisir intense qui s'étire dans une finale légèrement acidulée, presque mentholée.



CHÂTEAU SAINT-BONNET Médoc 2018, 10 €.
Un bouquet intense et chaleureux, aux accents viandards, laisse paraître des arômes de fruits noirs bien mûrs (mûre, cassis, prune) et un boisé parfaitement intégré qui ne montre que quelques notes épicées. La bouche est à la fois dense et délicate. On y retrouve des arômes et, surtout, le juteux des fruits noirs (cerise, mûre), porté par de petits tanins veloutés avant une finale légèrement mentholée.



CHÂTEAU LA COMMANDERIE Saint-Estèphe 2018, 23 €.
Un rôti qui cuit et embaume la cuisine, une sauce aux airelles qui mijote, les bûches fraîchement fendues, non, on n'est pas dans la petite maison dans la prairie, mais bien à Saint-Estèphe. En bouche, la fraîcheur acidulée des petits fruits domine avec une texture veloutée qui apporte une dimension supplémentaire. Un vin très tonique, frais comme une soirée de fin d'été.



CHÂTEAU DEYREM VALENTIN Margaux 2018, 15,50 €.
La douceur d'un coussin en velours pourpre, l'opulence d'une tenture de brocard, un bouquet de roses du jardin dans un rayon de lumière, on se croirait dans un boudoir chic et raffiné. La bouche est plus intense. Certes, les tanins sont veloutés, mais l'acidité de la matière bouscule les certitudes, tout en faisant entrevoir une belle longévité pour ce vin entre puissance et élégance.

Cécile Viannings, DR



**CHÂTEAU DU RETOUT
Haut-Médoc
2018, 15 €.**

Comme une tarte à la mûre, entre arômes fruités, acidulés et douceur pâtissière. Tout une promesse que le boisé vient un peu bousculer. La bouche, en revanche, est très suave, à peine soulignée par des tanins veloutés qui apportent de la structure à une matière très fraîche, à la belle énergie. Un vin qui devrait pouvoir attendre encore plusieurs années.



**CHÂTEAU
CASTERA
Médoc 2018, 23 €.**

Des arômes puissants et alcooleux de cerise à l'eau-de-vie, pruneau et rose musquée ouvrent un bouquet finement boisé. La fraîcheur domine en bouche et rappelle une pluie d'été sur un jardin où roses anciennes, iris et pivoine déploient leurs parfums. Des notes de petites baies rouges et noires apportent leur juteux tandis que des tanins soyeux viennent souligner une matière élégante. Belle fraîcheur en finale, sur des notes mentholées.



**CHÂTEAU DE CÔME
Saint-Estèphe
2018, 18 €.**

Le velours de soie d'une robe du soir ou d'une veste d'intérieur d'un lord anglais. En tout cas, une étoffe luxueuse, pourpre, grenat. Une boîte à cigare sur le manteau en chêne d'une cheminée. La bouche est plus primesautière, avec une fraîcheur intense, des tanins qui se font oublier et le juteux d'un bol de myrtilles. Un dialogue réussi en tout cas.

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

**CHÂTEAU D'ARSAC
Margaux 2018,
23 €.**

Le velouté de pétales de roses rouges, des parfums de pivoine et d'iris comme un bouquet printanier frais et chatoyant posé dans une pièce aux boiseries de chêne. Ce velouté se retrouve dans une bouche à la texture intense, charnue, presque chocolatée. On a envie de prendre son temps pour le déguster et en reprendre.



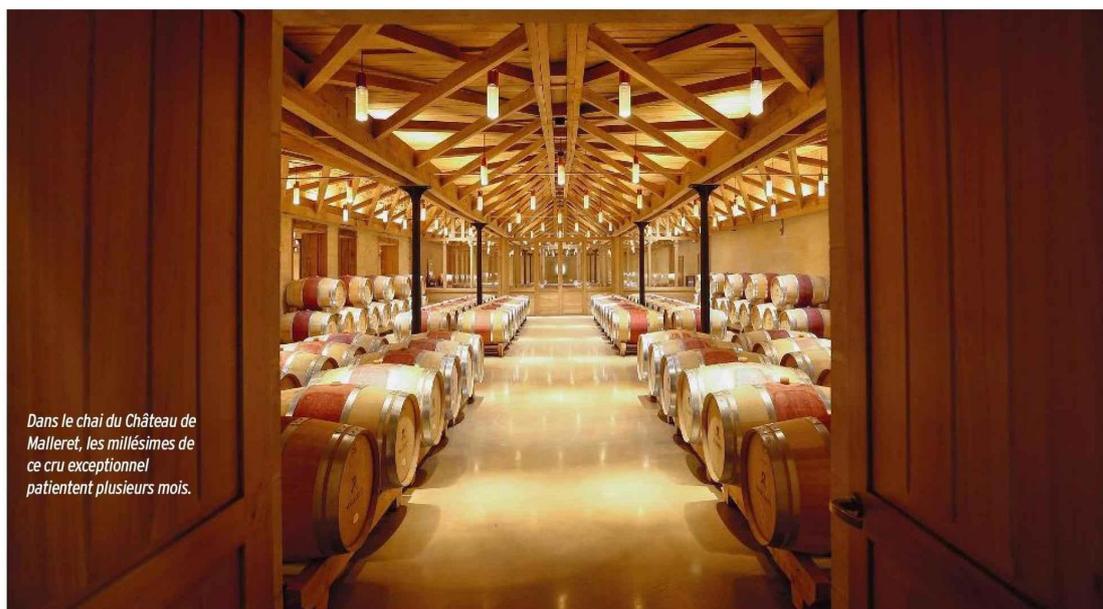
**CHÂTEAU
CAMBON
LA PELOUSE
Haut-Médoc
2018, 18 €.**

Un nez tout ce qu'il y a de plaisant, à la fois fruité, floral, frais et intense. Tout ce qu'on attend est en place et se retrouve dans une bouche très fraîche, aux tanins veloutés. L'acidité de la groseille et de la myrtille apporte de la gaîté et vient souligner la précision de la matière. Finale doucement épicée et réglissée.



**CHÂTEAU
MALESCASSE
Haut-Médoc
2018, 26,50 €.**

Drapé dans une robe couleur cerise presque noire, ce vin dévoile des arômes de fruits rouges et noirs (cerise, fraise des bois, mûre sauvage) associés à une réelle minéralité et des notes de réglisse et de bois précieux. La matière est onctueuse, concentrée avec une finale persistante. Déjà prêt à boire, il saura patienter encore plusieurs années.



Dans le chai du Château de Malleret, les millésimes de ce cru exceptionnel patientent plusieurs mois.

VINCENT BACHE-GABRIELEN

CHÂTEAU LILIAN LADOUYS

Déjà au XIX^e siècle, le vin du château Lilian Ladouys est cité dans la première édition du *Cocks & Féret* parmi les meilleurs vins de Saint-Estèphe. Mais les différentes crises de la fin du siècle manquent de le voir disparaître, divisé entre différents propriétaires. Ce qui ne l'empêche pas d'être classé cru bourgeois supérieur en 1932 puis en 2003 avant de recevoir le titre « d'exceptionnel » lors du dernier classement. Propriété de la famille Lorenzetti depuis 2008, le domaine est bichonné par Vincent Bache-Gabrielsen qui a su redonner aux vins la place qui leur revient dans le Médoc. Fidèle au style du château, le millésime 2018 (25 €) s'ouvre sur des arômes de fruits noirs bien mûrs, presque confiturés. Des notes balsamiques de vieux vinaigre de Modène et un bois élégant participent à un nez chaleureux, intense. La bouche est bien plus fraîche, avec une matière veloutée, énergique, qui évoque des arômes de petites baies noires sauvages (mûre, myrtille). Les épices apportent une touche supplémentaire avant une finale à la fois mentholée et réglissée.



PAUL BORDES

CHÂTEAU DE MALLERET

Au Pian-Médoc, la vaste propriété est bien connue des cavaliers avec son somptueux haras qui accueille les plus beaux chevaux dans son centre de balnéothérapie réputé. Mais depuis son arrivée en 2013, c'est surtout aux 60 hectares de vignes que Paul Bordes donne toute son attention. Après une totale restructuration du vignoble, la construction d'un nouveau cuvier et la rénovation du chai, chaque parcelle est vinifiée de manière indépendante dans des cuves en béton et des foudres en bois pour des assemblages plus précis. Pour aller plus loin, Paul Bordes a entamé la conversion du domaine en bio et la vendange 2023 devrait être la première certifiée. Avec le millésime 2018 (26,50 €), premier reconnu cru bourgeois exceptionnel, Paul Bordes a réussi un vin complet, ample et gourmand à la fois. Des notes de cassis, de mûre sauvage et de petits fruits rouges ouvrent le nez, suivies d'une touche de fleurs de lys et d'épices douces. La bouche est fraîche, fruitée et minérale. On retrouve des notes de petits fruits noirs et fleurs, avec une touche de réglisse et de chocolat noir jusqu'en finale, longue à souhait.

