



SPÉCIAL VINS BORDEAUX

Côtes-de-bordeaux : faciles à descendre

Bourg, blaye, castillon, cadillac, francs, etc., des vignobles qui revendiquent leur diversité avec un point commun : des prix accessibles. PAR JACQUES DUPONT



CÔTES-DE-BORDEAUX VIN ROUGE

Surface

Blaye 5 250 hectares, Bourg 1 648 hectares, Castillon 1 853 hectares, Cadillac 3 500 hectares, Francs 387 hectares.

Situation

Répartis sur la rive droite de la Garonne et de la Gironde.

Sols

Argiles et calcaires.

Cépages

Merlot, malbec, cabernet-sauvignon, cabernet franc, rarement petit verdot

Millésimes

2019 : été très chaud, vins onctueux, très parfumés, vendange un peu hétérogène, de bonne qualité, on pourra les boire assez jeunes.

2018 : une année compliquée pour la viticulture, avec une forte présence du mildiou entraînant des pertes de récolte.

SEBASTIEN ORTOLA RÉA POUR « LE POINT »

Pour les jeux de mots et titres rigolos, tout a été fait. Depuis « les frères de la côte » en passant par « on se tient les côtes »... Il y eut même autrefois une vaste dégustation pour désigner les meilleurs qui s'intitulait la « Course des côtes », en référence à certaines épreuves automobiles. Mais sous cette dénomination un peu vague, que propose-t-on réellement au consommateur ? De la diversité à des prix en principe raisonnables. D'abord la diversité. Entre les vins proposés à l'est en castillon, tout proche des terroirs calcaire de Saint-Émilion – au point même qu'autrefois certains négociants un peu myopes s'y trompaient et glissaient, par mégarde évidemment, quelques cuves de castillon dans leurs assemblages de saint-émilion – et au sud les cadillacs en finesse des plateaux dominant la Garonne, il y a plus qu'un fossé. La vallée de la Dordogne et l'Entre-deux-Mers, rien que ça comme clôture de séparation. Idem, si l'on cherche une ressemblance entre l'AOC francs et

les vins du Blayais. Lesquels, voisins des côtes-de-bourg, présentent avec ceux-ci quelques points communs : souplesse, élégance, facilité d'approche. Sauf que les vigneron de Bourg ont pris une voie originale il y a quelques années en relançant un cépage, le malbec, qui, avant le triste épisode du phylloxéra, était très présent dans tout le Bordelais. Mal sélectionné, boudé au profit du merlot. Plus consensuel, plus précoce en maturité, donnant davantage de sucre – nous n'étions pas alors en période de réchauffement climatique –, ce dernier a séduit la viticulture girondine. Le malbec, on le connaît aujourd'hui davantage à Cahors, un peu moins mais tout de même dans la Loire sous le nom de cot, il figure surtout le cépage à la mode en Amérique du Sud, où il fut implanté par les émigrants français. « Le malbec, on l'appelle aussi ici le teinturier. En vendanges, faut réagir très vite car ça vire rapidement à la pourriture. On en a entre 20 et 40 % de malbec », racontent Aurélie et Alexandre Peuch. Aurélie représente la sixième génération des Vignobles Raboutet : « On est plus connus sous ce nom-là... » Alexandre, rencontré à la fac d'œnologie, a d'abord travaillé comme responsable des vignes du célèbre grand cru classé Calon Segur avant de rejoindre la propriété de son épouse, installée sur Bourg et le Blayais.



Joachim Haas
Château Bégot

« J'ai toujours aimé le vin. C'était ma passion. »

« Je suis de Saint-Jean-de-Luz, j'ai fait un BTS immobilier à Bordeaux, que j'ai arrêté en cours de route. J'ai toujours aimé le vin. C'était ma passion avec le sport et les voyages. Avec ma famille, on est allés partout. On traversait des pays à neuf heures de marche pour aller voir des statues, comme à Angkor. En 2008, quand la crise a frappé l'immobilier, je me suis lancé. J'ai repris des études, passé le brevet de responsable d'exploitation agricole et j'ai travaillé. Mon grand-père et mon père m'ont dit : "Tu ne veux pas qu'on investisse à trois ? et tu gères." C'est eux qui m'ont poussé. Je voulais moins de 9 hectares, je me retrouve avec 18 hectares... »

Chaque « côte » possède son identité propre, son règlement intérieur et ne peut être élaboré que sur une zone délimitée.



SEBASTIEN ORTOLA/REA POUR « LE POINT » (x4)

Marion Reculet (en haut), Château Le Camplat, a repris les rênes de l'exploitation familiale en 2014.
Joachim Haas exploite le joli domaine du Château Bégot depuis 2019.



Marion Reculet
Château Le Camplat

« On est en conversion bio depuis l'année dernière. C'était mon projet d'installation. »

« J'ai travaillé chez Hennessy dans la partie commerciale : une très belle entreprise. Je n'étais pas destinée à reprendre seule, mais mon frère a pris un autre chemin et j'avais surtout envie de ne pas laisser ça à quelqu'un d'autre. C'est mon père qui a tout créé. On a 14 hectares en propriété et 3,80 en fermage, un genre de GFA ou de *crowd-funding* avec 1215 associés. Ça m'a ouvert un nouveau réseau, ils sont motivés, c'est un peu leur vin, ce sont des ambassadeurs. C'est ce dont on a besoin sur des propriétés familiales. On est en conversion bio depuis l'année dernière. C'était mon projet d'installation. J'ai voulu développer la clientèle particulière. Moi, je signe mes étiquettes. Avant, on avait un rouge et un blanc et maintenant on a trois blancs et trois rouges, dont Le Petit M, comme malbec et Marion. »

■ ■ ■ Le malbec, ils y croient. D'autant plus que le syndicat des côtes-de-bourg a opéré une sélection de deux types de malbecs. Un travail de longue haleine : isoler des céps remarquables, les cultiver, faire des recherches sur leur résistance aux maladies, effectuer des microvinifications pour juger de leur qualité, etc.

Bref, bourg, blaye, castillon, francs, caddillac, sans oublier les graves-de-vayre et sainte-foy, moins connus, chacun cherche sa voie dans son appellation d'origine. C'est là la différence avec les bordeaux et bordeaux-supérieurs, que l'on peut produire partout dans l'ensemble du vignoble girondin, chaque « côte » possède son identité propre, son règlement intérieur et ne peut être élaboré que sur une zone délimitée. D'où la diversité de l'offre. Second point commun : le niveau de prix. Peu nombreux sont les vins des côtes à dépasser 12 €, prix maximum que nous avons proposé pour cette sélection. Ils s'agit donc d'une gamme intermédiaire, même si cet adjectif n'est pas des plus enchanteurs. La meilleure définition nous a été fournie par Thomas Guibert, du Château Roquevieille, en castillon : « Mon vin idéal, c'est le vin qui a du fruit, de la fraîcheur avec une base tannique pour la garde mais avec lequel on va chercher du plaisir. » À la fois capable de tenir le temps et de régaler dans la jeunesse. Ce profil, Thomas Guibert ne l'a pas inventé. Longtemps responsable du Château Ferran, la propriété du baron Bic (stylos, rasoirs jetables, etc.) à Saint-Émilion, il est revenu s'occuper des propriétés familiales après le décès



LES ACCORDS

Jeunes, encore marqués par la note grillée de l'élevage et une trame tannique savoureuse, ils appellent les viandes simplement rôties comme une entrecôte, un magret de canard ou une épaule d'agneau. Lorsque le vin est fondu, il accompagne très bien les viandes braisées et confites, par exemple un jarret de veau ou une échine de porc. Les tommes de montagne, une mimolette ou un ossau-iraty donnent également de très bons accords.

de son beau-père en 2014. Sa méthode : bouger. « Je vends en direct aux particuliers et aux cavistes. Je travaille avec plus de 300 caves en France. Je vais les voir une fois par an, tous. Vers fin octobre, je m'en vais pendant six semaines, et j'y retourne en janvier ou février. Avant, on produisait, ça se vendait. Aujourd'hui, il faut savoir vendre avant de savoir produire. Je vais au moins quinze jours aux États-Unis tous les ans faire la promotion, soit en master class soit dans les magasins. » Cet ancien rugbyman, « pur produit du Sud-Ouest », écoule entre 120 000 et 140 000 bouteilles auprès d'une clientèle fidélisée : « D'être tout le temps en face du consommateur, ça fait réfléchir, c'est celui qui achète la bouteille qui a raison. » ■



Sélection

Sur 208 vins à moins de 12 euros

CADILLAC

-2018

14,5 - Château de Doyenné
Saint-Caprais-de-Bordeaux (33)
06.30.53.41.88.
Fruits rouges, épices, cerise,
bouche ample, charnue, tanins

fermes, enrobés, finale vive,
juteuse. 10 €.

15 - Dudon
Baurech (33)
06.11.34.05.26.

Château Laroche. Fruits noirs,
cassis, sureau, fruité pur, bouche
onctueuse, fraîche, tanins moelleux,
bon équilibre. 6,50 €.

14 - Jean-Baptiste Dudon. Fruits
rouges, fraise, cerise, bouche ten-
due, tanins fins, vifs, en longueur.
8 €.

14,5 - Château de Garbes
Gabarnac (33)
06.76.04.06.90.

Fût de chêne. Fruits rouges, floral,
végétal frais, note mentholée, tanins
fins, veloutés, long. 5,60 €.

14/14,5 - Haut-Peyrat
Cambes (33)
06.69.04.85.06.

Prélude. Nez frais, fruits noirs,
régisse, violette, tanins poudrés,
finale un peu accrocheuse.
À attendre. 9,50 €.

14,5 - Château Haut-Rian
Rions (33)
06.64.46.74.44.

Sélection parcellaire. Fruité
pur, cassis, mûre, bouche charnue,
dans un style un peu extrait,
tanins serrés, bois de réglisse,
en longueur, doit se fondre.
10 €.

15 - Les Chais de Marsan
Capian (33)
06.85.03.02.67.

Château de Lestiac. Fruits noirs,
suie, bouche onctueuse, tanins fins,
enrobés, bonne matière, long,
relevé, poivré en finale. 10,15 €.

15,5 - Domaine de Saint-Amand
Cambes (33)
06.30.49.00.13.

DSA. Fruité pur, fruits noirs, bois
de réglisse, juteux, bouche épicée,
gourmande, tanins fermes, enrobés,
long, savoureux. 12 €.

**14,5 - Vignobles Araud
et Maruzzi**
Cardan (33)
06.73.86.21.75.

Château du Payre. Fruits noirs,
cassis, sureau, bonne matière,
juteux, tanins veloutés, savoureux,
finale réglissée. 8 €.

SEBASTIEN ORTOLA/REA POUR « LE POINT » - ILLUSTRATION : DUSAULT POUR « LE POINT »



14,5 - Vignobles J. Queyrens et Fils

Donzac (33)
05.56.62.97.42.

Château Pilet prestige. Fruits noirs, cassis, fraise, juteux, bois de réglisse, tanins serrés, finale sapide, épicée. 9,60 €.

Cadillac
-2017

15 - Château Sainte-Marie

Targon (33)
05.56.23.64.30.

Allos. Fruits noirs, note florale, violette, charnu, tanins souples, du moelleux, finale poivrée. 9,90 €.

14 - Vignobles Jean Médeville et Fils

Cadillac (33)
05.57.98.08.08.

Jean Médeville. Fruits rouges, ronce, note florale, tanins fins, bouche délicate, parfumée, finale fraîche. 9,80 €.

Cadillac
-2016

15 - Château Bourdieu Lagrange

Monprimblanc (33)
06.76.51.68.13.

Château Lagrange. Fruits noirs, mûre, baies sauvages, de la chair, tanins fins, enrobés, finale fraîche, sapide, un peu saline. 6,50 €.

15 - Château Brethous

Camblanes-et-Meynac (33)
06.85.73.09.23.

Classique. Nez de fruits rouges, bigarreau, ronce, noyau, bouche vive, tanins fins, juteux, très savoureux, finale relevée. 9,80 €.

15 - Château Cabredon

Verdelais (33)
06.70.51.85.15.

Suie, Zan à la menthe, bigarreau confit, bonne matière, ample, tanins serrés, long, sérieux, finale un peu saline. 9 €.

14,5 - Château Nénine

Baurech (33)
06.23.79.76.30.

Nez fin, floral, frais, fruits rouges en bouche, cassis, tanins serrés, sapides, long, poivré en finale. 9 €.

16 - Vignobles Dulon

Soullignac (33)
06.71.61.69.49.

Château du Vallier. Nez frais, expressif, fruits noirs, confiture

de cerise, note de fumée, noyau, amer fin, tout en longueur, finale épicée, très persistante. 9,80 €.

FRANCS

14 - Château Grand-Place

Minzac (24)
05.53.81.68.62.

La Croix-Blanche 2016. Fruits rouges mûrs, épices douces, texture souple, vif, petits tanins frais en finale. 8 €.

16 - Domaine Haut-Ventenac

Tayac (33)
06.71.03.48.07.

Authentique 2019. Bigarreau, fruits noirs, sureau, charnu, tanins fins, poudrés, enrobés, salivant, finale tendue, touche épicée. 11 €.

CASTILLON

-2019

17 - Château d'Arce

Saint-Christophe-des-Bardes (33)
05.57.25.72.55.

Nez frais, expressif, fruité très pur, bigarreau bien mûr, bouche élégante, note noyau, grande fraîcheur. 12 €.

15 - Château La Brande

Saint-Étienne-de-Lisse (33)
05.57.40.18.23.

Le Marmot de La Brande. Fruits noirs, sureau, note épicée, rose, de la chair, bon volume, bouche vive, tendue, finale harmonieuse. 11 €.

14 - Château Moulin de Clotte

Les Salles-de-Castillon (33)
05.57.55.23.28.

Authentique. Fruits rouges, très floral, bouche fine, fraîche, concentration moyenne, boisé présent. À attendre. 9,50 €.

16 - Vignobles K - Château Le Rey

Saint-Christophe-des-Bardes (33)
06.71.58.48.21.

Les Argileuses. Un peu réduit, fruits rouges, épices, tanins fermes marqués en milieu de bouche, beaucoup de fraîcheur, bon volume. À attendre. 11,75 €.

Castillon

-2018

14,5 - Château Blanzac

Saint-Magne-de-Castillon (33)
06.88.17.78.39.



Fruits noirs, cassis, du volume en bouche, tanins moelleux, enrobés, finale fraîche, sapide, épicée. 10,50 €.

14 - Château Canon Montségur

Les Salles-de-Castillon (33)
06.07.64.89.72.

Oscar. Joli nez, fruits rouges, délicat, cerise, juteux en bouche, élevage harmonieux, tanins présents en finale mais bonne matière. 11 €.

16 - Vignobles Palatin Guibert

Saint-Philippe-d'Aiguille (33)
05.57.40.67.27.

Château Roquevielle. Fruits noirs, bigarreau, sureau, bouche ample, tanins fermes, bien enrobés, long, épicé, note saline, sapide. 9,70 €.

16 - Château Le Sanctuaire

Montagne (33)
06.63.79.26.30.

Fruité pur, note d'épices, bouche bien bâtie, tanins solides, finale relevée, poivre, vive, en longueur. 5 €.

Castillon
~2016

14 - Château de l'Anglais

Puisseguin (33)
05.57.88.07.64.

Fruits rouges, noyau, bouche souple, gourmande, petits tanins fins, finale fraîche. 9,80 €.

16 - La Croix Lartigue

Belvès-de-Castillon (33)
06.20.05.25.99.

La Folie. Fruits noirs, sureau, suie, bouche fraîche, tanins fins, fermes, harmonieux, bouche très savoureuse, en longueur. 7 €.

15,5/16 - Château Haute Terrasse

Saint-Emilion (33)
06.11.70.37.78.

Nez expressif, fruits rouges, violette, cachou, bouche dense, tanins serrés, enrobés, tout en longueur, finale fraîche, savoureuse. 8,50 €.

14,5 - Château Picoron

Sainte-Colombe (33)
06.17.19.82.21.

Petit Picoron. Nez un peu fermé, fruité pur à l'aération, bouche vive, tanins marqués, matière, encore austère. À attendre. 10,20 €.

BLAYE
~2019

16 - Bel-Air La Royère

Cars (33)
06.89.90.20.04.

Justin Malbec de Bel-Air

La Royère. Fruits noirs, épices, note cacao, mûre, bouche marquée par les saveurs du malbec, gelée de sureau, ample, fraîche, gourmande, serrée mais sans dureté. 9,50 €.

15 - Château La Goutte d'Or

Maison Ginestet
Carignan-de-Bordeaux (33)
05.56.68.81.82.

Fruits noirs, floral, bouche avec de la réduction, bonne matière, serrée en finale, tanins veloutés, un vin qui demande de l'attente, jolie bouteille dans deux ans. 4,50 €.

14 - Mayne Guyon

Cars (33)
05.57.32.51.61.

Fruits rouges, rose, feuillage, bouche élégante, fraîche, agrumes en finale. 7 €.

15 - Château Bertinerie

Cubnezais (33)
05.57.68.70.74.

Grande cuvée. Nez boisé, bouche ronde, tanins fondus, l'élevage marque le vin à ce stade mais la matière est de qualité, avec de la fraîcheur et de jolis tanins. À boire dans deux ans. 10,50 €.

16 - Bordenave et Fils

Fours (33)
05.57.42.87.12.

Château Les Pierres. Fruits rouges, boisé, bouche vive, tendue, fraîche, marquée par l'élevage, de la matière, bon support, long, tonique. 11,50 €.



Saint-Mariens, lieu-dit Le Camplat.

Château Mayne Mazerolles. Nez

floral, pivoine, fruits rouges, bouche fruitée, tanins fins, un vin à boire dans sa jeunesse, gourmand, pas trop extrait, bonne longueur. 8,50 €.

14 - Puynard

Bérson (33)
07.68.23.35.06.

Cassis, baies noires, bouche souple, fraîche, tanins ronds, finale relevée, équilibré. 11 €.

Blaye
~2018

14 - Château Segonzac

Maison Ambrosia
Macau (33)
05.57.88.07.64.

16 - Bourdieu

Bérson (33)
05.57.42.68.71.

Château Bourdieu n° 1. Nez pas très ouvert, bouche dense, baies noires, bouche tendue, tanins veloutés, peut se boire dans un an mais capable de bien vieillir. 8,50 €.

15,5 - Le Camplat

Saint-Mariens (33)
06.23.40.36.96.

Voir le portrait de Marion Reculet.

Prestige. Fruits rouges, jus de cerise, bouche fraîche, touche boisée discrète, un élevage réussi qui favorise les saveurs fruitées. 9,50 €.

15 - La Gamaye

Bérson (33)
06.20.25.50.25.



Prestige. Fruits noirs, cacao, bouche ronde, tanins veloutés, bonne structure, de la matière noble, serré en finale, un vin pour dans deux ans. 9 €.

16 - Les Graves

Saint-Vivien-de-Blaye (33)
06.70.62.65.13.

Réserve. Baies noires, cassis, bouche enveloppante, tanins moelleux, belle matière onctueuse, le vin n'est pas encore à son top mais s'annonce prometteur. 7,20 €.

12 - SCEV Marsaux-Donze -

Château Martinat

Lansac (33)
06.11.17.08.28.

Château Les Donats. Fruits rouges, bouche souple, tanins veloutés, serré en finale, demande un peu d'attente, note d'amertume agrumes en finale. 7,50 €.

14,5 - Vignobles Bourdillas

Tauriac (33)
07.85.17.09.53.

Château Jussas. Nez cerise, fruits rouges, bouche souple, fraîche, bonne matière sans dureté, un vin facile, gourmand avec de la retenue. 7,50 €.

14,5 - Vignobles Raguenot

Saint-Caprais-de-Blaye (33)
05.57.32.65.15.

Château des Tourtes prestige.

Nez boisé, chocolat, bouche douce, marquée par son élevage, un vin ado qui devrait bien évoluer. 11,50 €.

Blaye
~2017

14,5 - Haut La Valette

Cars (33)
06.76.81.28.95.

Château Haut La Valette distinc-

tion. Nez épicé, bouche souple, douce, tanins fondus, bien agréable aujourd'hui. 7 €.

16 - Vignobles Bayle-Carreau

Cars (33)
06.29.90.99.60.

Château La Carelle. Baies noires, truffe, sous-bois, bouche poivrée, dense, tanins présents mais sans dureté, long, savoureux. À boire. 6,90 €.

Blaye
~2015

15 - Magdeleine-Bouhou

Cars (33)
06.70.13.44.10.

Boha. Chocolat noir, bouche souple, tanins veloutés bien fondus, gourmand, à point aujourd'hui. 8,50 €.

Blaye
~2014

14 - Vignobles Bouillac

Reignac (33)
06.07.08.33.98.

Le Louveteau. Chocolat, bouche bien fondue, tanins soyeux, finale relevée, un vin à maturité, plaisant par sa fraîcheur. 7,50 €.

CÔTES-DE-BOURG

~2019

15 - Puy d'Amour

Cars (33)
05.57.42.13.15.

Château Puy d'Amour sans sulfites

ajoutés. Régisse, cerise burlat, bouche souple, tanins veloutés, bonne matière, joli fruit. 8,50 €.

16,5/17 - Tour des Graves

Teuillac (33)
06.48.26.47.08.

O'Tour. 70% de malbec. Réducteur, mûre, olive noire, des saveurs de malbec, bonne longueur, savoureux, du fruit et de l'équilibre. 12 €.

Côtes-de-bourg
~2018

14,5 - Château de Grissac

Prignac-et-Marcamps (33)
06.31.65.68.42.

Baies noires, mûre, bouche serrée, bonne matière mais un vin qui demande de l'attente, joli fruit. 6 €.

16 - Haut-Gravier

Puignac (33)
06.73.95.41.53.

Cuvée Réserve. Fruits noirs, épices, un peu poivré, bouche souple, douce, veloutée, tanins fins, cassis en finale, joli fruit. 6,40 €.

16 - Le Moulin de la Marzelle

Saint-Gervais (33)
06.15.36.26.69.

Baies noires, bouche souple légère, élégante, fraîche du fruit, un vin élégant, savoureux, en finesse. 12 €.

16,5 - Château Plaisance

Villeneuve (33)
06.88.05.10.36.

Nez gelée de sureau, café, des arômes qui évoquent le malbec, bouche épicée, ronde, tanins moelleux, long, équilibré. 6,95 €.

14 - Château de Reynaud

Bourg (33)
06.21.45.31.21.

La Volière. Boisé, bouche serrée, baies noires, belle matière mais un vin à attendre. 9,30 €.

14,5 - Vignes secrètes

Saint-Ciers-de-Canesse (33)
05.57.64.80.90.

Château La Tuilière. Fruits rouges, bouche avec notes épicées, cannelle, finale accrocheuse, groseille. Une année d'attente et on se fait plaisir. 11,50 €.

Côtes-de-bourg
~2017

13,5/14 - Vignobles Bayle Carreau

Cars (33)
06.29.90.99.60.

Château Landreau. Fruits rouges, bouche légère, bien dans le style de ce millésime, agréable, à boire aujourd'hui. 7,30 €.

Côtes-de-bourg
~2016

15,5 - Bégot

Lansac (33)
06.38.69.39.36.

Voir le portrait de Joachim Haas.

Fleur de Bégot. Café, baies noires, bouche épicée, tanins de qualité, un vin qui commence à atteindre sa maturité, droit, un peu d'attente. 9 €.

15 - Brulesécaille

Tauriac (33)
05.57.68.40.31.

Fruits noirs, épices douces, bouche souple en attaque, gourmand, onctueuse, finale relevée. 11 €.

16,5/17 - Génibon-Blanchereau

Bourg (33)
07.77.72.23.86.

Améthyste de Génibon. Nez cerise, fruits rouges, bouche tendue, élégante, épicée, long, en finesse, demande un peu d'attente. 10 €.

15 - Château Martinat

Lansac (33)
06.11.17.08.28.

Nez boisé, fruits rouges, boisé blond, bouche douce, tanins moelleux, bonne matière, long. 11 €.

16,5 - Vignobles Raboulet

Berson (33)
05.57.64.39.50.

Château Groleau cuvée prestige. Joli nez, baies noires, bouche épicée, fraîche, tendue, élégant, fin. 7,90 €.