

Des bordeaux délicieux de 4,50 à 8 €

Bordeaux et bordeaux dits supérieurs 2018, 2017 et 2016,
une sélection de grands vins à petits prix, pour le monde d'après. PAR JACQUES DUPONT

Is constituent le premier barreau de l'échelle, davantage en termes de prix qu'en réalité de goût. Avec ces trois bons millésimes – 2016 l'élégant, 2017 le facile, 2018 le généreux –, ce fut une rencontre de réel plaisir. Après, la distinction entre bordeaux et bordeaux-supérieur nous semble de moins en moins une réalité. Un jour pas fait comme un autre – de 1955, très bon millésime –, on décida de remplacer Seine-Inférieure par Seine-Maritime, parce qu'inférieure impliquait qu'il existait une Seine supérieure. Pourtant, il s'agissait bien de la même eau. Un jour pas fait comme un autre, du côté de la Dordogne quasi maritime, dans cette famille des « petits » bordeaux (comme disent les buveurs d'étiquette), on cessera de distinguer les supérieurs des bordeaux tout court qui paraissent consécutivement infé-

rieurs. Georges Brassens affirmait que « le gorille est bien supérieur à l'homme dans l'étreinte », cela fait-il de l'homme un inférieur ? Bordeaux n'est-il pas un signifiant suffisant ? Un nom connu dans le monde entier, plus sans doute que médoc, saint-émilion ou pessac-léognan, qui abrite pourtant des grands crus classés, il exprime à lui seul toute une région et un goût. Qu'est-ce qui intéresse les amateurs avisés ? Que figure sur l'étiquette un adjectif qualificatif tombé du ciel et qui rappelle davantage une réclame des années Salon des arts ménagers qu'une approche consommation futée et responsable post-Covid-19 ? Ou davantage la sincérité, la certitude d'acheter à un prix raisonnable un vin qui à lui seul synthétise le tanin domestiqué, l'élégance, la plénitude et une certaine retenue... Bref, ce qui définissait autrefois les rouges

de ce vignoble, qui s'est un peu perdu dans les affres d'une demande internationale plus gourmande que raffinée et qui revient en force aujourd'hui. En dégustation confinée – un nouvel exercice qui manquait à notre panoplie –, nous en avons goûté 125, surtout des bordeaux et un peu moins des supérieurs. Mais des bordeaux qui nous ont semblé dans le registre de la pureté souvent supérieurs aux supérieurs. Ces derniers, pour quelques-uns, souffrent encore du syndrome de la grenouille qui voulait ressembler au bœuf. Un peu de trop partout : extraction, tanins, bois, alcool. Nous leur avons préféré des vins plus tendus, vifs, salivants, agréablement parfumés. Bref, des vins dont on a envie de terminer la bouteille et qui confirment que ce vignoble, malgré ce qu'on en dit, demeure le champion du bon rapport qualité/prix ■



Au domaine du château Thieuley, Sylvie (à g.) et Marie Courselle.



STYLE

BORDEAUX 2018

Belle-Garde

05.57.24.49.12.

14 - Cuvée fût de chêne. 80 % merlot, 20 % cabernet-sauvignon. Fruits noirs, mûre, tanins serrés, charnu, finale savoureuse. 7,20 €.

Les Bertrands

05.57.32.40.27.

14,5 - 80 % merlot, 20 % cabernet-sauvignon. Nez fin, baies noires, bois de réglisse, petits tanins fermes, pur en bouche, bon équilibre, typé cabernet, finale sapide. 6 €.

Le Bonalguet

06.81.91.08.12.

16 - 80 % merlot, 10 % malbec, 5 % cabernet franc, 5 % cabernet-sauvignon. Nez fin, aromatique, fruits noirs, floral, élevage soigné, bons tanins serrés, sapide, long, fruité pur en finale, note saline. 7 €.

Bouillerot

06.80.20.32.25.

17 - Fruit d'automne. 70 % merlot, 30 % cabernet franc. Fruits noirs, cerise, mûre, dense, tanins fins, serrés, longueur, finale savoureuse. 6,50 €.

Le Chêne de Margot

05.57.32.40.27.

14 - 70 % merlot, 30 % cabernet-sauvignon. Fruits noirs, élevage présent, beaucoup de matière, de la mâche, demande à vieillir. 6 €.

La Freynelle

05.57.84.55.90.

16 - Cuvée cabernet-sauvignon. 100 % cabernet-sauvignon. Nez pur, élégant, fruits rouges, cassis, cerise, petits tanins vifs, un peu salin, tendu, finale fraîche. 8 €.

Gessan

06.23.61.42.63.

14,5 - 100 % merlot. Fruits noirs, sureau, cerise, bouche charnue, dense, style moderne, beaucoup de fruits, gourmand. 6,40 €.

Lesparre

05.57.24.51.23.

14 - Cuvée sans sulfites. 50 % merlot, 50 % des deux cabernets. Beaucoup de fruits, cerise, bouche un peu perlante, tanins vifs, tendu, un peu de feuillage, finale nette, à carafier pour éliminer le gaz. 4,50 €.

Mazetier

05.56.76.49.84.

15 - 60 % merlot, 20 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet franc,

10 % malbec. Fruits rouges, bouche ample, du volume, du feuillage, bonne fraîcheur, pointe de bois pas encore intégrée, finale épicée. 5 €.

La Rame

05.56.62.01.50.

16 - 60 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon. Nez fermé, fruits rouges, tanins fins, vifs, harmonieux, bouche épicée, tendue, finale fraîche. 8 €.

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2018

Brigelone

07.89.79.19.45.

14,5/15 - 85 % merlot, 15 % cabernet franc. Fruits rouges, frais, note mentholée, bonne matière, tanins souples, un peu épicé, réglisse, persistant, finale serrée, à attendre. 6 €.

Laborde

06.88.08.12.91.

14,5 - 80 % merlot, 10 % cabernet franc, 10 % cabernet-sauvignon. En cours d'élevage, nez boisé, gelée de mûre, bouche onctueuse, bonne matière, juteux, prometteur. 6,30 €.

Pascaud

05.57.74.30.13.

14 - 100 % merlot. Nez pur, fruits rouges, cerise, bouche équilibrée, bien fruitée, tanins un peu accrocheurs en finale, à attendre un an. 6 €.

Reynier

05.57.84.52.02.

15 - 50 % merlot, 50 % cabernet-sauvignon. Fruits noirs, burlat, bouche fraîche, tanins veloutés, bien enrobé, tendu, finale relevée. 7,15 €.

Saincrit

06.07.16.47.53.

14,5 - Fougue. 100 % merlot. Fruits noirs, mûre, réglisse, fumée, boisé marqué en bouche, élevage pas intégré, à attendre deux ans. 7,50 €.

La Verrière

06.07.08.71.75.

14,5 - 85 % merlot, 15 % cabernet-sauvignon. Nez frais, fruits rouges, réglisse, violette, charnu, dense, tanins fins, serrés, harmonieux, finale sapide. 5,95 €.

BORDEAUX 2017

Domaine du Carrelet

06.98.63.39.28.

15 - 100 % merlot. Fruits noirs, Très bon fruit en bouche, pur, bonne ma-

tière, de la fraîcheur, typé merlot, assez charnu, gourmand, tanins enrobés. 7,50 €.

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2017

De Bleyzac

06.51.42.43.45.

14,5 - 100 % merlot. Gelée de mûre, fruité pur, baies noires, très rond en bouche, tanins fins, enrobés, note amère en finale, de la fraîcheur. 5,60 €.

Landereau

05.56.30.64.28.

16 - Classique. 70 % merlot, 30 % cabernet franc. Nez agréable, fruits noirs, cassis, biscuit, tanins fins, serrés, pur, droit, bonne structure, finale sapide. 7 €.

BORDEAUX 2016

Buisson-Redon

05.57.74.30.06.

14 - 60 % merlot, 40 % cabernet franc. Fruits rouges, cerise, bouche fraîche, tendue, petits tanins fins, note poivrée, réglisse, finale souple, gourmande. 5,50 €.

Clos la Chataignière

06.85.52.26.88.

14,5 - 80 % merlot, 10 % cabernet franc, 10 % cabernet-sauvignon. Fruits rouges, floral, bon végétal frais, framboise, note de réglisse, bouche vive, petits tanins fins. 4,50 €.

D'Haurets

05.57.34.54.00.

15,5 - 79 % merlot, 13 % cabernet-sauvignon, 8 % cabernet franc. Joli fruit, fruits noirs, cerise, de la fraîcheur en bouche, élégant, petits tanins serrés, juteux, sapide. 5,60 €.

Thieuley

05.56.23.00.01.

17 - 70 % merlot, 25 % cabernet-sauvignon, 5 % petit-verdot. Nez délicat, fruits noirs, feuillage, de la fraîcheur, bouche fine, tanins fondus, vin harmonieux, finale réglisse, tendu. 7,80 €.

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2016

De Brague

05.57.84.41.01.

15 - Cuvier Plantier de la Reine.

15 - 90 % merlot, 5 % cabernet-sauvignon, 5 % cabernet franc.

Nez discret, mûre, cassis, nez frais, net, bouche tendue, petits tanins vifs, note de réglisse. 6,50 €.

De Crain

06.89.06.37.02.

16 - 60 % merlot, 20 % malbec, 10 % cabernet franc, 10 % cabernet-sauvignon. Fruits noirs, mûre, sureau, nez frais, juteux, tanins fins, savoureux, bien enrobés, réglisse, long. 5 €.

Les Gravières de la Brandille

05.57.69.83.01.

16 - 65 % merlot, 20 % cabernet-sauvignon, 15 % cabernet franc. Frais, floral, fruits rouges, feuillage, droit, pur, note de réglisse, tanins fins, serrés, finale relevée. 6,50 €.

Haut Gausseus

06.17.57.48.45.

14 - 90 % merlot, 10 % des deux cabernets. Fruits rouges, de la fraîcheur, tanins souples, bouche ronde, gourmande, finale un peu épicée. 6,70 €.

Du Merle

06.43.13.48.45.

14,5 - Cuvée Le Merle noir. 60 % merlot, 20 % cabernet franc, 20 % cabernet-sauvignon. Nez typé, frais, marqué par le cabernet, feuillage, bouche tendue, vive, finale relevée, plaisant. 5 €.

Nardique la Gravière

05.56.23.10.37.

15 - 65 % merlot, 25 % cabernet-sauvignon, 15 % cabernet franc. Fruits noirs, cerise, sureau, de la fraîcheur, Toasté, élevage un peu marqué, de la chair, tanins fins, enrobés, élégant, équilibré. 7,30 €.

Peychaud

06.64.77.82.84.

15 - 50 % merlot, 45 % cabernet-sauvignon, 5 % cabernet franc. Nez de fruits rouges, cannelle, boisé fin, frais, tanins souples, veloutés, finale gourmande. 5,50 €.