



SAINT-ÉMILION (GIRONDE). Derrière le prestigieux château Cheval blanc, de nombreux vins bordelais tentent de se faire un nom grâce aux différents concours qui ont lieu dans tout l'Hexagone.

(AFP/JEAN-PIERRE MÜLLER.)

ART DE VIVRE. Si les foires aux vins sont finies, les bons plans ne manquent pas, comme cette élection annuelle, les Talents du bordeaux supérieur, qui distingue de jolis crus à prix très raisonnables.

Oui, les foires aux vins viennent de se terminer. Oui, c'est la crise mais, non, cela ne veut pas dire que l'on est pour autant en panne de bons plans. Car, tout au long de l'année, des opérations spéciales permettent aux amateurs d'enrichir leur cave sans casser leur tirelire. Parmi ces événements : les Talents du bordeaux supérieur. Tous les ans, un jury d'œnologues, sommeliers et journalistes

spécialisés se réunit pour élire six lauréats, à travers une dégustation à l'aveugle et après une présélection effectuée par les vignerons eux-mêmes. Ces prix viennent récompenser un travail de qualité — l'appellation AOC rouge bordeaux supérieur signale une sélection drastique des cépages issus de vignes anciennes et des meilleures parcelles, des méthodes de vinification très élaborées, une mise en bouteille à la propriété — et guident le

consommateur vers la crème de l'appellation. L'autre bonne nouvelle, c'est que sur les six lauréats du cru 2010, quatre affichent des prix inférieurs à 10 €. A noter que l'on peut trouver ces vins chez la plupart des cavistes ou les commander directement au domaine. Et que tous sont, évidemment, à boire avec modération...

RENAUD BARONIAN



1 Château Sainte-Barbe

Plutôt atypique avec ses quinze degrés, chose plutôt rare dans le Bordelais, le grand gagnant des Talents 2012 est une vraie petite bombe ! A la fois puissant, fruité et d'une belle finesse, le château sainte-barbe est majoritairement issu de cé-



page merlot. Et à ce prix, c'est presque cadeau... Lucy et Antoine Touton, qui ont acquis la propriété en 1999, soit 30 ha qui entourent une chartreuse édifiée en 1760 et classée monument historique, souhaitaient redorer le blason de ce domaine, autrefois très coté, et voient aujourd'hui leur travail artisanal récompensé avec cette distinction.

■ Production : 30 000 bouteilles.

Prix : 9,30 €.

Contact : 05.56.77.49.57

ou www.chateausaintebarbe.com.

2 Château Galand

Déjà récompensé par les Talents en 2003, le château galand effectue un retour en force dans le classement avec son cru 2010. Issu de vignes de plus de soixante ans plantées sur une propriété de taille modeste, ce vin long en bouche est amené à vieillir joliment et longtemps.

■ Production : 28 000 bouteilles.

Prix : 7 €.

Contact : 05.57.58.23.04

ou www.chateau-galand.fr.



3 Château Seguin, cuvée Carl

Avec sa belle robe rubis pourpre, le château seguin est un vin élaboré avec patience, car élevé quinze mois en barrique de chêne. Le cru 2010, riche en tanins, de la cuvée Carl,



développe en bouche des arômes de fruits rouges avec une pointe de café.

■ Production : 33 000 bouteilles.

Prix : 11,90 €.

Contact : 05.57.97.19.71

ou www.carlwine.com.

4 Château la Bure des moines

Ce 100 % merlot bénéficie d'une culture raisonnée, d'un élevage de dix-huit mois en barrique de chêne et provient d'une petite exploitation de 4,5 ha située tout près de Pomerol. Souple en bouche, ce vin au nom superbe peut vieillir entre trois et sept ans.

■ Production : 15 000

bouteilles.

Prix : 9,70 €.

Contact : 06.80.38.61.76.



5 Château la Verrière

S'il provient du plus vaste domaine du classement Talents du bordeaux supérieur 2012 (60 ha), ses propriétaires n'en soignent pas moins leur production pour autant.

Issu de cépages à 70 % merlot, 20 % cabernet et 10 % cabernet franc, le château la Verrière 2010 ravira les amateurs de rouges très tanniques.

■ Production :

100 000 bouteilles.

Prix : 5,70 €.

Contact : 05.56.61.39.56

ou www.chateaulaverriere.com.



6 Château Penin les cailloux

En voilà un qui porte bien son nom : les vignes sont plantées dans 50 cm de cailloux sur un sous-sol argileux. Cette originalité géologique, avec des galets qui conservent la chaleur durant le jour et la restituent la nuit, débouche sur une précocité exceptionnelle de cette petite parcelle et une belle maturité des fruits. Résultat : un 100 % merlot très puissant qui peut vieillir jusqu'à vingt ans.

■ Production :

30 000 bouteilles.

Prix : 13,50 €.

Contact : 05.57.24.46.98

ou www.chateaupenin.com.

