

Thunevin blog.com 22 Septembre 2010



thunevin blog.com

Newsletter
Inscription à la newsletter
Votre eMail

TAGS
Valandraud
Bad Boy
Murielle Constance
THUNEVIN
Thunevinblog
Jean-Luc Thunevin Virginie

Catégories
[Primeur \(207\)](#)
[Dégustation \(256\)](#)
[Vins de garage \(48\)](#)
[Divers \(397\)](#)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 suivant fin

Mercredi 22 septembre 2010

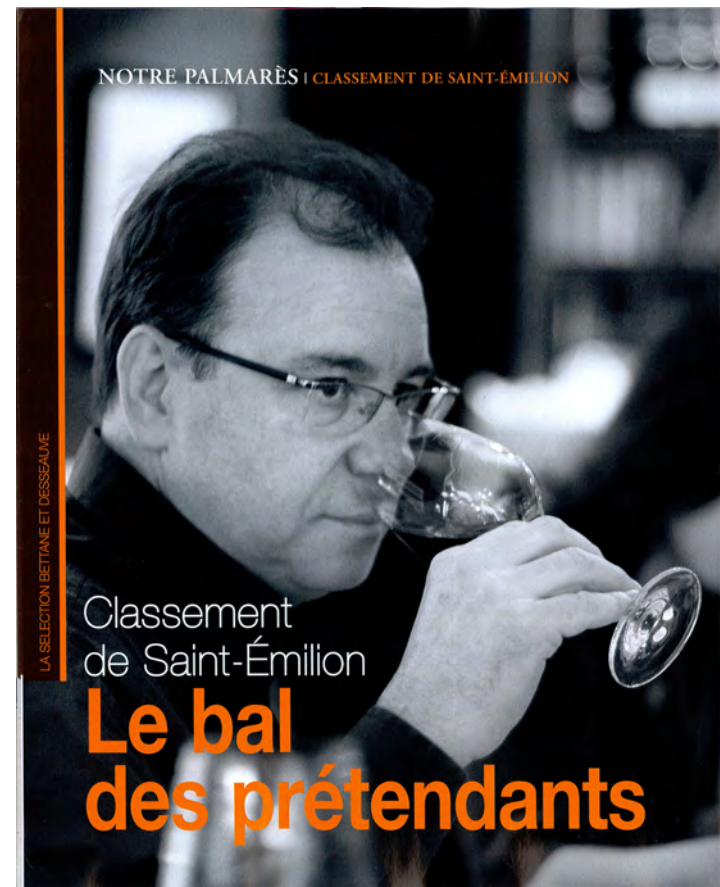
Chateau Ferrand

Saint Emilion rouge : encore un chai refait à neuf avec une recherche de l'esthétique évidente. C'est vrai que le lieu s'y prête à merveille : c'était au château Ferrand, propriété du Baron Bich (celui des stylos).
C'est une belle propriété, un peu style belle endormie.
Puissent les propriétaires continuer leurs efforts dans le vignoble pour ainsi pouvoir prétendre au classement dans la catégorie supérieure.... objectif légitime, encore faut il y mettre les moyens financiers et humains...

En tout cas, j'ai trouvé le 2009 bon, et la qualité de l'accueil me laisse penser que l'agrotourisme n'est pas un mot jeté en l'air : la réception et l'inauguration du chai était très sympathique, du beau monde invité, une bien belle ambiance, un buffet d'une qualité rare.
Affaire à suivre, car ce qui compte dans nos métiers c'est souvent la persévérance....
Et aujourd'hui 2^{ème} passage des vendangeurs pour ramasser nos sauvignons

Par Jean Luc Thunevin - Publié dans : [Dans les vignes](#)
[Ecrire un commentaire](#) - Partager       

Terre de Vins – Sept./Oct. 2011



Terre de Vins – Sept./Oct. 2011

LE JURY

Michel Bettane et Thierry Desseauze sont les auteurs du Grand Guide des Vins de France et conseillers éditoriaux de *Terrac* Vins. Dégustateurs depuis plus de vingt-cinq ans, leur expertise pointue est reconnue dans tous les vignobles. Fins connaisseurs du Bordelais, leur expertise est très pointue sur la région des Graves.

Alain Chénouet est l'un des dégustateurs phares du Grand Guide des Vins de France. En dégustateur chevronné, il passe plusieurs mois par an sur place à la recherche des meilleurs vins et vignobles.

Sylvie Lecomte est redactrice en chef de *Terre de Vins*. Observatrice privilégiée de l'évolution des vignobles du sud de la France, cette fine gastronomique ne manque jamais de glisser un accord sur chaque vin qu'elle goûte.

Véronique Raisin est journaliste et dégustatrice. Voyageuse intello, elle parcourt les vignobles de l'Hexagone et ceux du monde entier.

NOMBREUX SONT LES CHÂTEAUX QUI FRAPPENT AUX PORTES DU SACRO-SAINTE CLASSEMENT. RÉVISE CETTE ANNÉE, APRÈS UNE LONGUE BATAILLE JURIDIQUE ENTAMÉE EN 2006, IL ATTISE LES CONVITÉS, MAIS IL Y AURA PEU D'ÉLUS. NOUS AVONS TESTÉ LES MEILLEURS SAINT-ÉMILION GRAND-CRU QUI POURRAIENT PRÉTENDRE AU RANG DE GRAND CRU CLASSÉ, SUR DEUX MILLÉSIMÉS. DE QUOI REBATTRE LES CARTES, MAIS PAS D'INQUIÉTER LES TENANTS DU CLASSEMENT.

Alain Chénouet et Véronique Raisin | photos Fabrice Leseigneur

L'idée de départ était séduisante et plutôt faisable : instaurer un classement révisable tous les dix ans, contrairement à celui de 1855, afin de tenir compte des évolutions des propriétés de l'appellation et donner ainsi sa chance à tous. Seulement voilà, comme toujours, il y a les mauvais perdants. Les déçus ont fait appel et les promus se sont bien gardés de remettre leur titre en jeu. Le classement de Saint-Émilion, dans la tourmente après sa dernière révision en 2006, a fait couler beaucoup d'encre chez les griffiers. Cela ira peut-être mieux à partir de 2012 (voir notre encadré). En attendant l'issue du feuilleton, nous avons voulu comparer les prétendants, sur les deux derniers millésimes commercialisés, 2008 et 2009. Deux années très différentes. Les 2008 sont des vins peu exubérants, qu'il faut aller chercher sur la profondeur et la longueur ; les plus récents restent de petites mécaniques de précision, dans un style tendu, presque strict. Les 2009 en sont l'antithèse : expressifs, généreux, affables dès ce stade de jeunesse, gourmands et pulpés.

La dégustation a mis en avant trois grands types de vins : de bons saint-émilion, bien réalisés mais plutôt banals en terme d'émotions, qui ne méritent pas d'être classés. Des vins aromatiques, très charmeux, irrésistibles d'un point de vue technique, mais à qui il manque encore un supplément d'âme pour prétendre au classement. Enfin, des crus racés et profonds, dignes des grands crus classés.

La plupart des meilleurs saint-émilion, et notamment les grands crus classés, proviennent du plateau calcaire de l'appellation, à une centaine de mètres d'altitude. Un autre secteur, proche de Pomerol, compte davantage de graves et d'argiles. Enfin, vers la plaine de la Dordogne autour de Libourne, répète moins qualitative, on trouve davantage de sables et les vins y sont plus souples.

Les gagnants de cette dégustation sont généralement bien situés, souvent sur des terroirs de côtes ou de plateaux ; l'autre atout restant, comme partout, le talent du vinificateur. Certains - Châteaux, Trianon, La Fleur d'Arthus - situés plus dans les sables, tirent leur épingle du jeu. Voici notre palmarès et nos impressions.

Les vins dégustés et l'équivalence des notations sont disponibles sur www.terredesvins.com

LES INVITÉS

Gérard Sibourd-Bouilly est le propriétaire des Graves Legend, l'une des caves les plus emblématiques de Paris, installée au cœur de la galerie Vivienne, à la fois cave, épicerie fine et bar à vin, elle recrée des flacons à faire tourner les têtes. Yvonne Lhuiz est une journaliste chinoise, native de Canton, amoureuse des vins français et diplômée de sommellerie. Correspondante pour deux magazines, elle collabore avec le plus important site chinois d'informations sur le vin.

Pascal Emont est directeur adjoint de la rédaction de *LU*. Ou tenu d'info et de vins parvenant à concilier ses deux passions, un pied sur les plateaux téls, l'autre - quand son emploi du temps le lui permet - dans le vignoble.

LA SÉLECTION

Ce palmarès a été établi à partir d'une sélection des vins les mieux notés dans le Grand Guide des Vins de France 2011 ; à laquelle s'est ajoutée quelques saint-émilion régulièrement très bien notés par la critique internationale. Pour corser un peu le jeu, nous avons glissé parmi les vins dégustés trois vins "torches", des stars locales (Cappadocia, Perthériques, domaine-de-Cru, haut-carles, le fleur-de-bouard). Vingt domaines ont répondu à notre appel à contributions ; chacun a présenté deux vins au maximum, dans chaque millésime, 2008 et 2009. Les vins présentés dans ce classement sont tous disponibles à la vente.

Tous les vins ont été dégustés à l'aveugle. La note est la moyenne arithmétique des notes de dégustateurs. Retrouvez le compte-rendu complet de l'ensemble de cette dégustation et la totalité des vins sur www.terredesvins.com

NOTRE PALMARÈS | CLASSEMENT DE SAINT-ÉMILION

SUR LE PODIUM

Nous avons indiqué un prix de vente TTC, départ chai ou caviste, donné à titre indicatif par les domaines.

Millésime 2008

N°1 Château Le Tertre-Roteboeuf

Saint-Émilion Grand Cru, rouge 2008 **16,9/20**
190 €



Située sur un magnifique promontoire, le Tertre-Roteboeuf est l'une des propriétés de Saint-Émilion les plus en vue. Dans le prolongement de la côte de Paris, le vignoble bénéficie d'un climat plus frais qui induit une maturité plus tardive. François Mirjaville, son propriétaire, en plus d'être un excellent vinificateur, sait donc se montrer patient. Cette particularité climatique et géographique confère aux vins des arômes particuliers ; le talent du vigneron y ajoute un velouté de tannin unique et un raffinement de texture extrême. Ce grand cru n'attend plus que son classement, amplement mérité.

Cépages : 80% merlot, 20% cabernet franc.

La dégustation : avec ses notes délicatement torréfiées, preuve d'un élevage subtil, encore apparent aujourd'hui mais qui se fondra par la suite, ce saint-émilion est un vin élégant, à la chair souple et à la belle qualité de tannin. Profond, équilibré, savant, légèrement épicé, il dénote une origine noble, hautement représentative de son appellation. Fine et longue et subtile, le jury a été unanime et séduit par son caractère classique et aristocratique. Seul point faible : son prix. Il lui sera difficile de réaliser avec les très grands terroirs que ses outadiers transporteront auprès d'amateurs plus raisonnables pléinement.

Art & Fagagne (maquages de parfums et de cosmétiques), est aussi un homme de l'art. En 2005, il a

N°2 Château Clos Badon

Saint-Émilion Grand Cru, rouge 2008 **16,7/20**
28 €



Exploité par les équipes de la Chateau Valandraud, appartenant à la n-1 u c Thuevin, cette petite propriété de 6,5 hectares bénéficie de mêmes soins. Bien situé entre Pavie et Larcq Ducaze, le vignoble est à dominante de sables et de graves. Les vins sont fins, soyeux, moins poissants qu'à Valandraud (également six fois moins chers), mais terriblement plaisants et plus vite prêts à boire.

Cépages : 50% merlot, 40% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon.

La dégustation : il encense un boté torréfié de belle qualité, traitant un élevage parfaitement mené. Le vin est gris, onctueux, grénois, avec un très bel équilibre. Subtil, complexe et harmonieux, il a séduit nos dégustateurs par son caractère classique, épanoui. Basse altitude, fine et tendue. A laisser vieillir en cave. Voici un parfum représentant de son appellation, qui mériterait d'être plus connu. A privilégier, comme Jean-Luc Thuevin, sur une côte de veau et tagliatelles au jus.

C'est l'une des trentes propriétés de Bernard M a g e r e z. Depuis son acquisition en 1999 par l'homme d'affaires vicois (spécialité, entre autres, de Pape-Clément), les vins ont sensiblement progressé. Pour cause, des investissements consentis quand il le fallait, et des moyens à la hauteur de l'ambition affichée. Les vins bénéficient toujours d'un élevage luxueux, sensible dans leur jeunesse, qui se fond par la suite. Le vignoble compte 56 hectares, au nord-est de Saint-Émilion. C'est l'œnologue Michel Rolland qui supervise les vinifications. Malgré Fombrage est une aune curieuse, plus posée et puissante que ce vin-ci qui d'ailleurs se décline également en blanc.

Cépages : 77% merlot, 14% cabernet franc, 9% cabernet sauvignon.

Art & Fagagne (maquages de parfums et de cosmétiques), est aussi un homme de l'art. En 2005, il a

acheté le Château Fagagne, un vaste vignoble de 80 hectares. Ayant à cœur de réaliser sur ce terrain l'ère de la côte de Saint-Émilion un cru du niveau des meilleurs, il a hissé le niveau d'exigence des décisions et travaillé avec intelligence. Un nouveau chai, dessiné par Mario Botta, est sorti de terre en 2009. Il possède également le Château de Chambren à Lalande-de-Pomerol.

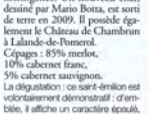
Cépages : 85% merlot, 10% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion est victorieusement équilibré, d'ensemble, il affiche un caractère épais, une trame large, avec quelques accents de fruits mûrs et de cuir. Grande matière taninique, toujours nerveuse, sapide et délicate, charmante. Pour les adeptes de saint-émilion grénois et confortables, il pourra vieillir encore une bonne dizaine d'années.

La dégustation : ce saint-émilion est victorieusement équilibré, d'ensemble, il affiche un caractère épais, une trame large, avec quelques accents de fruits mûrs et de cuir. Grande matière taninique, toujours nerveuse, sapide et délicate, charmante. Pour les adeptes de saint-émilion grénois et confortables, il pourra vieillir encore une bonne dizaine d'années.

N°3 Château Fagagne

Saint-Émilion Grand Cru, rouge 2008 **15,6/20**
20 €



C'est l'une des trentes propriétés de Bernard M a g e r e z. Depuis son acquisition en 1999 par l'homme d'affaires vicois (spécialité, entre autres, de Pape-Clément), les vins ont sensiblement progressé. Pour cause, des investissements consentis quand il le fallait, et des moyens à la hauteur de l'ambition affichée. Les vins bénéficient toujours d'un élevage luxueux, sensible dans leur jeunesse, qui se fond par la suite. Le vignoble compte 56 hectares, au nord-est de Saint-Émilion. C'est l'œnologue Michel Rolland qui supervise les vinifications. Malgré Fombrage est une aune curieuse, plus posée et puissante que ce vin-ci qui d'ailleurs se décline également en blanc.

Cépages : 77% merlot, 14% cabernet franc, 9% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion est victorieusement équilibré, d'ensemble, il affiche un caractère épais, une trame large, avec quelques accents de fruits mûrs et de cuir. Grande matière taninique, toujours nerveuse, sapide et délicate, charmante. Pour les adeptes de saint-émilion grénois et confortables, il pourra vieillir encore une bonne dizaine d'années.

La dégustation : ce saint-émilion est victorieusement équilibré, d'ensemble, il affiche un caractère épais, une trame large, avec quelques accents de fruits mûrs et de cuir. Grande matière taninique, toujours nerveuse, sapide et délicate, charmante. Pour les adeptes de saint-émilion grénois et confortables, il pourra vieillir encore une bonne dizaine d'années.

La dégustation : ce saint-émilion est victorieusement équilibré, d'ensemble, il affiche un caractère épais, une trame large, avec quelques accents de fruits mûrs et de cuir. Grande matière taninique, toujours nerveuse, sapide et délicate, charmante. Pour les adeptes de saint-émilion grénois et confortables, il pourra vieillir encore une bonne dizaine d'années.

La dégustation : ce saint-émilion est victorieusement équilibré, d'ensemble, il affiche un caractère épais, une trame large, avec quelques accents de fruits mûrs et de cuir. Grande matière taninique, toujours nerveuse, sapide et délicate, charmante. Pour les adeptes de saint-émilion grénois et confortables, il pourra vieillir encore une bonne dizaine d'années.

La dégustation : ce saint-émilion est victorieusement équilibré, d'ensemble, il affiche un caractère épais, une trame large, avec quelques accents de fruits mûrs et de cuir. Grande matière taninique, toujours nerveuse, sapide et délicate, charmante. Pour les adeptes de saint-émilion grénois et confortables, il pourra vieillir encore une bonne dizaine d'années.

La dégustation : ce saint-émilion est victorieusement équilibré, d'ensemble, il affiche un caractère épais, une trame large, avec quelques accents de fruits mûrs et de cuir. Grande matière taninique, toujours nerveuse, sapide et délicate, charmante. Pour les adeptes de saint-émilion grénois et confortables, il pourra vieillir encore une bonne dizaine d'années.

La dégustation : ce saint-émilion est victorieusement équilibré, d'ensemble, il affiche un caractère épais, une trame large, avec quelques accents de fruits mûrs et de cuir. Grande matière taninique, toujours nerveuse, sapide et délicate, charmante. Pour les adeptes de saint-émilion grénois et confortables, il pourra vieillir encore une bonne dizaine d'années.

La dégustation : ce saint-émilion est victorieusement équilibré, d'ensemble, il affiche un caractère épais, une trame large, avec quelques accents de fruits mûrs et de cuir. Grande matière taninique, toujours nerveuse, sapide et délicate, charmante. Pour les adeptes de saint-émilion grénois et confortables, il pourra vieillir encore une bonne dizaine d'années.

La dégustation : ce saint-émilion est victorieusement équilibré, d'ensemble, il affiche un caractère épais, une trame large, avec quelques accents de fruits mûrs et de cuir. Grande matière taninique, toujours nerveuse, sapide et délicate, charmante. Pour les adeptes de saint-émilion grénois et confortables, il pourra vieillir encore une bonne dizaine d'années.

N°5 Château de Ferrand

Saint-Émilion Grand Cru, rouge 2008 **15,4/20**
25 €



Détenu par la famille Bich depuis 1978, aujourd'hui ce sont la fille et le gendre du Baron, Philippe Chandon-Moët, qui gèrent le domaine - ce château historique de Saint-Émilion, construit sous Louis XIV, perpétue la tradition de l'appellation. Le vignoble compte 42 hectares d'un seul tenant sur le plateau de Saint-Hippolyte, dans une large partie planté en merlot. Les vins n'étant commercialisés qu'après une garde de cinq ans au château, ce 2008 ne sera disponible à la vente qu'à partir de 2013. Patience donc car le prix en vaut la peine.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Détenu par la famille Bich depuis 1978, aujourd'hui ce sont la fille et le gendre du Baron, Philippe Chandon-Moët, qui gèrent le domaine - ce château historique de Saint-Émilion, construit sous Louis XIV, perpétue la tradition de l'appellation. Le vignoble compte 42 hectares d'un seul tenant sur le plateau de Saint-Hippolyte, dans une large partie planté en merlot. Les vins n'étant commercialisés qu'après une garde de cinq ans au château, ce 2008 ne sera disponible à la vente qu'à partir de 2013. Patience donc car le prix en vaut la peine.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Cépages : 78% merlot, 11% cabernet franc, 11% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion-ci évolue dans un registre délicat, plus délié que puissant. Des tannins frais, un corps svelte, une note profonde sont ses atouts. Un peu plus strict et droit que ses homologues, ce vin très classique sera aussi prêt à boire un peu plus tôt.

Terre de Vins – Sept./Oct. 2011

NOTRE PALMARÈS | CLASSEMENT DE SAINT-ÉMILION

N°3 Gracia
Saint-Émilion Grand Cru,
rouge 2009
Env 180 €

Michel Gracia est un "garagiste". Entendez un producteur de micro-cuvée, vinifiée au départ avec très peu de moyens, très démonstratives, et qui se sont attachées à prix d'or. Le succès en a fait une star et ses vins, très recherchés, sont difficiles à trouver. Il commença avec une parcelle de 1,34 hectare en 1994 ; son amitié avec Jean-Luc Thumelin et Alain Vaubert vont le porter vers la voie de garage... Le millésime 1997, pourtant pas exceptionnel dans son ensemble – va le porter aux nues de la critique internationale. Aujourd'hui, Gracia compte 1,84 hectares sur le versant nord du plateau de Saint-Émilion ; les rendements y sont minimes. Il y a aussi un second vin, les Angéles de Gracia (2,20 ha) et un troisième, de Neville, sur de jeunes vignes de merlot. Cépages : 70% merlot, 2% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon. La dégustation : nez ensouple, bien fruité, boisé ambré, parfaitement dompté, légèrement versé, augurant d'un bel avenir : ce saint-émilion demeure résolument à part. Sa structure crémeuse, son volume, sa tension de bouche et sa fraîcheur le rendent irrésistible. Il a fait l'unanimité de notre jury – ce qui n'est pas toujours le cas pour les autres vins – preuve que Michel Gracia a su trouver à la secret d'un certain consensus par la grande porte, celle de l'excellence. Avec un tel pedigree, nul doute qu'il en soit.

Retrouvez les notes et commentaires de nos vins dégustés sur notre jury sur ToneDeVins.com

N°4 Cuvée Spéciale Péby
Saint-Émilion Grand Cru,
Château Faugères, rouge
2009
Env 90 €

Péby est la grande cuvée de Faugères, un vin structuré appelé à une longue garde. Créé par Colette Guizet, l'ancienne propriétaire, en 1998 en hommage à son mari disparu, il a depuis le début affiché l'ambition de rivaliser avec la dénomination de Grand Cru Classé. A cette fin, neuf hectares ont été isolés parmi les meilleures parcelles. Le vin est élevé dix-huit mois en barriques neuves. A partir du millésime 2005, avec l'acquisition du domaine par Silvio Demu, le nom Péby Faugères est modifié et devient Château Faugères Cuvée Spéciale Péby. Il reste à ce jour Grand Cru. Cépages : 100% merlot. La dégustation : Le grand vin de Faugères, voulu plus abouti, réussit son effet : coloré, raffiné, suave et velouté, il a évidemment tout pour plaire. C'est le purifié archétype du saint-émilion gracieux et charmeur, mûre sans rigueur. Point d'orgue, sa finale persistante et riche en saveurs. A caractère et santé avec un baigne ou une viande rouge maillée et délicatement épice.

N°5 Château Quinault l'Enclos
Saint-Émilion Grand Cru,
rouge 2009
Env 30 €

Situé dans l'agglomération de Libourne, sur des sols plus salins, ce cru de dix-huit hectares clos de murs (à l'ol son nom), créé par

Alain Raynaud, appartient depuis 2008 à l'homme d'affaires belge Albert Fère et au président de LVMH, Bernard Arnault. Fièrement, le duo d'investisseurs a l'ambition de poursuivre sur la voie de l'excellence. Aux commandes, le directeur technique de Cheval Blanc. La situation du vignoble, situé sur des sols graveleux, permet une maturation précoce des raisins. Par ailleurs, le travail amorcé par le Docteur Raynaud et l'ancien propriétaire (plantées entre 1930 et 1960) ajoutent au cru un supplément de finesse et de complexité. Cépages : 70% merlot, 17% cabernet franc, 7% cabernet sauvignon, 6% malbec. La dégustation : ce n'est sans doute pas le plus démonstratif, mais peu importe : ce saint-émilion s'avance sur la pointe des pieds et convainc son monde. Avec une touche délicatement épice au nez, de fruits rouges, il offre une touche de grande finesse, à l'expression souple et naturelle. Ses tanins sont très bien intégrés : son corps ovale et son port aristocratique en font un vin absolument charmant. Surtout aussi sa très grande délicatesse d'ensemble. A carter.

N°6 Château Daugy
Saint-Émilion Grand Cru,
rouge 2009
19 €

L'histoire du Château Daugy se confond avec celle du prestigieux Château Angéles. Lorsque Maurice de Bollard de Laforest s'installe à Saint-Émilion en 1909 et hérite d'un vignoble qui deviendra Angéles en 1923, sa sœur Henriette, quelques années plus tard, rachète le Château Daugy (seulement cinq hectares). Entre 1946 et 1984, Daugy sera même intégré temporairement à Angéles avant de retrouver son autonomie. Depuis 2006, Hélène, la petite-fille de Maurice, également copropriétaire

du Château Angéles, et son mari, gèrent l'exploitation du vignoble. Il compte aujourd'hui cinq hectares et demi. Le second vin se nomme Château Petit Pindelle. Cépages : 60% merlot, 32% cabernet franc, 8% cabernet sauvignon. La dégustation : voici un saint-émilion sur la finesse et l'élégance, avec de la rondeur et une belle souplesse tannique. Ce n'est pas le plus puissant, ni le plus charismatique. Son profil classe et le situe parmi les bons résultats de cette dégustation : nous avons apprécié ses contours bien dessinés, on attend de le voir s'exprimer d'ici trois ou quatre ans.

N°7 Château de Ferrand

Saint-Émilion Grand Cru,
rouge 2009
Env 29 €

Sur les hauteurs de Saint-Émilion, surplombant la Dordogne, le Château de Ferrand est une propriété de 42 hectares d'un seul tenant, dont l'édifice fut construit sous Louis XIV. Le Baron Bich – l'inventeur du célèbre stylo Bic® – l'a racheté en 1978 et remis à flot. Depuis 2005, la direction est assurée par sa fille Pauline et son mari Philippe Chandon-Moët. Le chai et le cuvier ont été entièrement refaits en 2010. Les vins ne sont commercialisés qu'après cinq ans de vieillissement. Ce 2009 sera donc disponible à partir de 2014. Cépages : 83% merlot, 14% cabernet franc, 3% cabernet sauvignon. La dégustation : ce saint-émilion confortable, sans prétendre à rejoindre le peloton de tête de l'appellation, affiche quelques ambitions. Rondeur charnue, richesse, tanins fins, il offre dès à présent une belle plénitude d'arômes. Certains en attendaient davantage de complexité, d'autres ont été séduits par son caractère immédiat. Il demeure l'une des valeurs sûres de saint-émilion dans sa catégorie de prix.

N°7 Château de Ferrand

Saint-Émilion Grand Cru,
rouge 2009
Env 29 €

15,3/20



Sur les hauteurs de Saint-Émilion, surplombant la Dordogne, le Château de Ferrand est une propriété de 42 hectares d'un seul tenant, dont

l'édifice fut construit sous Louis XIV. Le Baron Bich – l'inventeur du célèbre stylo Bic® – l'a racheté en 1978 et remis à flot. Depuis 2005, la direction est assurée par sa fille Pauline et son mari Philippe Chandon-Moët. Le chai et le cuvier ont été entièrement refaits en 2010. Les vins ne sont commercialisés qu'après cinq ans de vieillissement. Ce 2009 sera donc disponible à partir de 2014. Cépages : 83% merlot, 14% cabernet franc, 3% cabernet sauvignon.

La dégustation : ce saint-émilion confortable, sans prétendre à rejoindre le peloton de tête de l'appellation, affiche quelques ambitions. Rondeur charnue, richesse, tanins fins, il offre dès à présent une belle plénitude d'arômes. Certains en attendaient davantage de complexité, d'autres ont été séduits par son caractère immédiat. Il demeure l'une des valeurs sûres de saint-émilion dans sa catégorie de prix.

La RVF Déc. 2010 / Janv. 2011

LES ARCHITECTES DU VIN



AU CHÂTEAU DE FERRAND, l'accueil des visiteurs a été repensé par l'architecte bordelais Guy Tropéa.



Photo: B. L.

Révélation

CRUS CLASSÉS DE BORDEAUX LA BATAILLE DES ARCHITECTES

Après les châteaux Cos d'Estournel, Faurgères, Cheval Blanc et Fieuzal, grès et canions de chautier sont annoncés aux portes de La Dominique, Pétrus et Mouton... Portés par le boom du prix de vente des vins, les grandes étiquettes bordelaises multiplient les chantiers de rénovation, en privilégiant l'outil technique. Une capitale de Brunson Simone

Le bordelais Christian Faurgères, 78 ans, l'un des milliardaires les plus discrets de France, en a assez d'années, en a assez grand besoin et il dirige les chantiers de rénovation de ses propriétés. Ses entreprises rachètent les châteaux de la région bordelaise et les rénovent pour les vendre à des investisseurs étrangers. C'est ainsi que le château de La Dominique, grand vin de Bordeaux, est en passe d'être racheté par un groupe américain. Le projet de rénovation est confié à l'architecte bordelais Guy Tropéa. « C'est un projet très ambitieux pour de nombreux investisseurs étrangers », explique-t-il.



Après les châteaux Cos d'Estournel, Faurgères, Cheval Blanc et Fieuzal, grès et canions de chautier sont annoncés aux portes de La Dominique, Pétrus et Mouton... Portés par le boom du prix de vente des vins, les grandes étiquettes bordelaises multiplient les chantiers de rénovation, en privilégiant l'outil technique. Une capitale de Brunson Simone

« Le nef de la guerre, c'est aujourd'hui le travail parcellaire : avec les travaux, nous allons passer à 52 caves au lieu de 31 actuellement », explique Pierre-Olivier Clouet, directeur technique du château Cheval Blanc, cru qui abstrait 45 parcelles bien identifiées. Cos d'Estournel a monté la vigne : 122 caves de 75 à 115 hectolitres autorisent aujourd'hui une vinification très fine des parcelles de ce très vaste domaine (84 hectares). La signature Wilmotte a aussi permis de généraliser le travail par gravitation en supprimant toutes les pompes, processus jugé trop violent pour les précieuses baies. « Cela nous a permis d'atteindre un taux de premier vin de 78 % sur le millésime 2008 alors que nous étions auparavant entre 50 et 55 % », se félicite Jean-Guillaume Prat, directeur du domaine.

Bordeaux encore trop sage
Fidèlement, seuls les grands châteaux ont les moyens de piloter une telle mutation. Les budgets s'échelonnent de plusieurs millions à plusieurs dizaines de millions d'euros. La crise financière n'aurait-elle pourtant pas dû doucir les ambitions de ces nouveaux milliardaires du vin ? « Vous rigolez, s'amuse un grand vigneron bordelais en saisissant sa calculatrice, prenez une grande étiquette bordelaise vendue entre 50 et 100 euros avec des volumes conséquents à écouler. Elle peut attirer ce type d'investissement en quelques

années seulement. Il n'existe aucun secteur où les bénéfices soient comparables. » Rares sont les commanditaires à hésiter à se lancer dans une telle aventure architecturale. À Fieuzal, Stephen Carier a su convaincre le très francophile Lothar Quin, propriétaire du château, d'investir lourdement pour atteindre l'excellence technique. Avec un succès annoncé : « Fieuzal va devenir un atelier, un outil d'investissement qui s'adapte à chaque nouveau millésime », s'enthousiasme le directeur devant les plans du futur château en "a" faisant penser à une villa romaine. Fieuzal sera capable de vieillir, en fonction des climats, en cuve de bois, en béton ou en inox. L'

■ À Cos, le projet Wilmotte a permis de généraliser le travail par gravitation ■

Château	Surface (ha)
Château Cos d'Estournel	35
Château Cheval Blanc	18
Château Faurgères	8
Château La Dominique	7
Château Pétrus	7
Château Mouton	12



L'Optimum Juin 2011

MONTECARLO

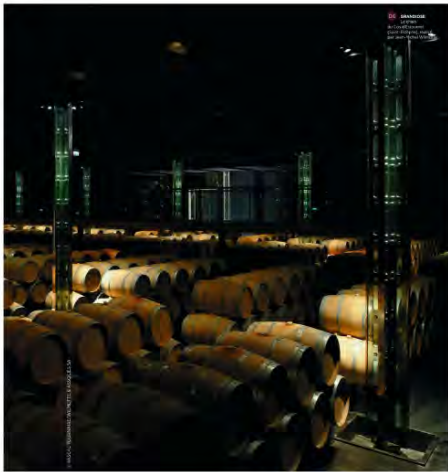
Wilmette, Portzamparc, Dotta, Nouvel... les plus grands architectes mondiaux signent des projets époustouflants à Bordighera. A l'initiative de Vinexpo, le plus grand Salon mondial du Vin, se crée un phénomène architectural qui ne fait que débiter en France.

VIN

CHAIS D'ŒUVRE

Wilmette, Portzamparc, Dotta, Nouvel... les plus grands architectes mondiaux signent des chais d'œuvres à Bordighera. A l'initiative de Vinexpo, le plus grand Salon mondial du Vin, se crée un phénomène architectural qui ne fait que débiter en France.

Un vigneron sur l'Arche à Chival Blanc, un grand vigneron de l'Empire. Le Mondial du vin, le samedi 18 juin, a consacré son thème à Bordighera en publiant la refonte intégrale des chais et des espaces de vinification du plus célèbre des saint-emiliens. L'artiste choisi pour lui donner une nouvelle vie est un architecte de réputation mondiale, Christian de Portzamparc, celui là même qui a édifié de Bernard Arnault, pour avoir déjà édifié la tour LVMM à New York. LVMM a appelé Chival Blanc. Le nouveau Chival Blanc a nécessité des usages de matériaux de qualité. Sur le site de l'ancien chais, une structure en bois rationalisée, les chais de vinification, de 12 à 15 mètres de hauteur, sont soutenus par une structure de poutres en acier. A l'intérieur, une structure en bois rationalisée, les chais de vinification, de 12 à 15 mètres de hauteur, sont soutenus par une structure de poutres en acier. A l'intérieur, une structure en bois rationalisée, les chais de vinification, de 12 à 15 mètres de hauteur, sont soutenus par une structure de poutres en acier.



Un « déjeuner sur l'herbe » à Chival Blanc, en avant-première de Vinexpo, le Mondial du vin, le samedi 18 juin. L'événement mondial consiste à dévoiler au public la refonte intégrale des chais et des espaces de vinification du plus célèbre des saint-emiliens. L'artiste choisi pour lui donner une nouvelle vie est un architecte de réputation mondiale, Christian de Portzamparc, celui là même qui a édifié de Bernard Arnault, pour avoir déjà édifié la tour LVMM à New York, LVMM à qui appartient Chival Blanc. Le nouveau Chival Blanc a nécessité des usages de matériaux de qualité. Sur le site de l'ancien chais, une structure en bois rationalisée, les chais de vinification, de 12 à 15 mètres de hauteur, sont soutenus par une structure de poutres en acier. A l'intérieur, une structure en bois rationalisée, les chais de vinification, de 12 à 15 mètres de hauteur, sont soutenus par une structure de poutres en acier.

classements, et surtout, moins la qualité des cépages, ne suffit plus à distinguer un grand vin. « Aujourd'hui, les châteaux veulent régénérer leurs marques en créant une nouvelle identité, une identité contemporaine », explique Jean-Michel Wilmette, autre architecte renommé. Wilmette a signé une réalisation aussi remarquable à Cuvée d'Historiel (Saint-Etienne), et surtout, maintenant à Pedesclaux (Pouilly), et même La Cuvée, en Lubéron. Certes, le phénomène est d'usage bordelais. Le gagnant du HTP Clément Bayat a fait appel à Jean Nouvel pour magnifier La Dominique (près de Bordeaux), un très grand cru (2007) même si, mais enfin, immédiat de... Chival Blanc, l'empereur suisse des parfums Silvio Dentz a exigé de Mario Botta qu'il lui crée une véritable « cathédrale » à Château Fougères (également sur l'aire d'appellation de Saint-Etienne). Même les très discrets Mauris, propriétaires des Petrus, ont un temps fait appel au duo Jacques Herzog et Pierre de Meuron... Même sans les « stars », les propriétaires cherchent à élever la galerie faisant appel au talent des architectes les plus connus. C'est l'exemple d'Alain Triand à Petit-Village (Pomerol), de Christian Dujardin

L'Optimum

Juin 2011

à Villenave-près-de-Guy-Trogrès à Château-Ferrand (dans deux à Saint-Émilion). Trois très belles réalisations démontrent que Bordeaux est définitivement entré dans la compétition mondiale des « archi-crus ».

D'ici à ce qu'émergent les incroyables réalisations nées en Nouvelle-Zélande ou dans la Napa Valley, il se passera toutefois un peu de temps.

04 LA DOMINIQUE ↑ (2012)

LE CONCEPT : Un « pont de navire ancien qui s'avance dans le flot des vignes », dit les autorités du groupe Fayat, Bigre ! Le groupe de IFFP ne cherche pas qu'à faire de Promève le seul prestigieux voisin LVMH (Cheval Blanc), il veut aussi couvrir d'une belle création l'affreuse bâtisse bourgeoise-réac qui servait de château au joyau La Dominique.

L'ARCHITECTE : Jean Nouvel, qui n'est pas le plus jeune, et qui a accepté de relever le défi après avoir travaillé

avec Clément Papat sur le musée du Quai Branly à Paris.

UN VIN : La Dominique 2000, fle, racé, presque trop pour être bu. A son optimum. En profiter.

05 FAUGÈRES ↑ (2009)

LE CONCEPT : Une figure de groue colossale plantée comme un crucifix gigantesque dans les flammes d'un couteau de Saint-Émilion, il fallait oser ! Cathédrale de vinification au look religieux supposant qu'elle a ses adorateurs. On adore ou on déteste.

L'ARCHITECTE : Mario Botta, qui n'a peur de rien vu les créations déjà signées dans le Nouveau Monde.

UN VIN : Cuvée Pely Fauères 2007, explosif et explosé. Doit beaucoup plaisir à Parker.

06 CHEVAL BLANC ↑ (2011)

LE CONCEPT : Une escroissance en forme d'os de seiche géant enfle la noble construction et ses secrets. Harmonieux, cet ensemble végétalisé ambitieux se fondra dans le décor. Il faudra un certain temps !

L'ARCHITECTE : Christian de Portzamparc, « la directement par » Dieu » (surtout de Bernard Arnault en interne), lui a déjà fait la tour LVMH à New York.

UN VIN : Cheval Blanc 2008, le moins cher des Cheval récents, se laisse boire dès tout de suite à condition d'en avoir les moyens, c'est toujours pareil.

07 PETIT-VILLAGE ↑ (2009)

LE CONCEPT : Un mirage œnologique de verre et de bois qu'on imagine bâti au nombre d'or en pleine cour du mythique cloac. Simple et créatif, reposant, ambiance studieuse, même pendant les vendanges.

Une réussite.

L'ARCHITECTE : Alain Triand, un local de l'étape qui connaît son affaire comme les stars : « On a dû demander à Claude Bébéar de trancher. »

UN VIN : Petit-Village 2006 commence à peine à dévoiler des arômes exquis de violette et de cassis.

08 FERRAND ↑ (2010)

LE CONCEPT : Réaménager les seuls espaces d'accueil et de

Cheval Blanc 2008, le moins cher des Cheval récents, se laisse boire dès tout de suite... à condition d'en avoir les moyens.



L'Optimum

Juin 2011



vieillessement permettait de faire buscoiler rapidement Ferrand du XIX^e au XXI^e siècle. Création à minima mais réussie.

L'ARCHITECTE : Guy Troperis, autre local de l'étape, qui travaille dans la discrétion pour les plus grands (Haut-Brion, Margaux, Rothschild, etc.).

UN VIN : Ferrand 2005. Les Beich figurent parmi les rares à se commercialiser leurs vins qu'au terme de plusieurs années d'élevage. Voyez ce très beau 2005 dans le défilé de sa plénitude.

OPUS D'ESTOURNEL (2006)

LE CONCEPT : Une reconstruction grandiose dans les seuls espaces intérieurs d'un bâtiment inspiré des casernes asiatiques du milieu du XIX^e. Wilmotte a creusé sur 15 m pour imaginer trois niveaux, trois mètres, trois lumières. Résultat saisissant.

L'ARCHITECTE : Jean-Michel Wilmotte a gagné ses galons de général en chef de la rénovation des chais dans les vignobles français.

UN VIN : Les Pagodes de Cos 2007. Le très ambitieux second vin de Cos permet de goûter à la griffe du grand frère pour une somme très raisonnable.

VILLEMAURINE (2010)

LE CONCEPT : Un nouveau chais en chêne et en verre, et une sélection des superbes souterrains de la propriété lui redonne un cachet extraordinaire. Oublié le projet futuriste d'abord imaginé avec une coupe en cuivre.

L'ARCHITECTE : Christian Delpeche, maître de Labarde-Pomerol, s'est fondé dans le décor classé de Saint-Estève pour un projet finalement raisonnable.

UN VIN : Villemaurine 2007, déjà toasté mais pas fondé, à attendre un peu pour l'apprécier à sa juste valeur, c'est-à-dire avec un glâceur.

LE POINT DE VUE DE... JEAN-MICHEL WILMOTTE

« Ce qui est particulier avec les projets d'architecte dans les chais est que le processus de réflexion est très vite engagé. C'est Ferrand dorénavant, le fonctionnement du chais est devenu respectueux que nous allons imaginer.

Le travail de l'architecte est donc entièrement lié à la technique et les bâtiments sont souvent imaginés à deux étages. Il y a une mise en scène des vitales du domaine et puis des créations liées au travail de vinification. Par exemple, au défilé des espaces de travail et des espaces de mise ne sont absolument pas les mêmes.

Il faut bien distinguer les chais ou entrepôts, qui doivent répondre à une norme de ceux de l'homme et du vin, qui est la garantie de la qualité. Le rôle de l'architecte est de mettre en scène ces deux chais. Bien sûr, il faut choisir l'un ou l'autre. A Cos, on a dû être plus contemporain, mais c'est une époque de mon père, je préfère que ça soit intégré, et ça a été un concept très moderne, ce was done right et ça a été un succès, au sens figuré, mais aussi au sens propre. »

ET AUSSI



Entretiens et spectacles, les chais sont redessins par des architectes dans le Nouveau Monde depuis vingt ans. Six exemples qui montrent que tout est permis.

Guillevin (Chapeau Valley, États-Unis), par Walker+Warner La quinzième de l'architecture enterrée en Napa. Une demi-heure sans le soleil sur le vignoble et il faut pénétrer dans les vastes espaces souterrains pour sentir le magis d'un lieu dont l'histoire est visible à chaque étape.

Haras de Pique (Vallée de Pique, Chili), par Jaime Bargas Attiré par le feu, le feu du vin est le plus extrême. Vignes de Pique à la vallée laud le monde en créant un vaste bâtiment en forme de fer à cheval.

gent. La domoie entend en effet développer parallèlement ses deux spécialités, les chais et le vignoble, les grands vins.

Latifa-Rothschild (Bordeaux), par Ricardo Bofill Les Rothschild de France française ont été très présents en Bordeaux avec cette création enterrée digne des Mille et Une Nuits, un chais circulaire aux colonnes néo-romaines dominant le sentiment de pénétrer dans un temple du vin. Il faut être que nous sommes chez Latifa.

Peregrine Winery (Central France, Nouvelle-Zélande), par Chris Kelly L'un des plus célèbres domaines de Nouvelle-Zélande. Grâce à l'effet spectaculaire offert au visiteur par son toit géométrique suspendu « suspendu », au gré des interprétations données aux lieux, le lieu se transforme en lieu de la croissance des baies de sévignon. Admirez.

Bodega Cabana Zapata (Buenos Aires, Argentine), par P. Sánchez Elío Il faut que le chais soit un temple. Avec ses escaliers à pic et ses courbes canelées, c'est un lieu de vinification spectaculaire, une œuvre d'art.

Bodega Cabana Zapata (Buenos Aires, Argentine), par P. Sánchez Elío Il faut que le chais soit un temple. Avec ses escaliers à pic et ses courbes canelées, c'est un lieu de vinification spectaculaire, une œuvre d'art.