

GAULT & MILLAU

L E M A G A Z I N E

Septembre 2002

Exclusif

L'évolution du vin sur 20 ans



32 pages

Faire sa cave

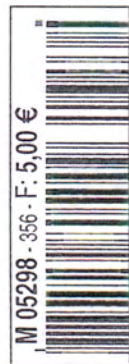
10 pages

Guide : toutes les foires

spécial 212 pages

VINS le plaisir

Bordeaux
Bourgogne
Alsace
Corbières...



M 05298 - 356 - F : 5,00 €

Malin : Investissez dans le vin !

Les Kopp se mettent à trois, père, fille et gendre, pour donner naissance à ce **château-du-retout**, un haut-médoc plus fin et élégant que fruité: on donne ici dans le classicisme des grands bordeaux plutôt que dans les extractions massives.

33460 Cussac-Fort-Médoc.

Tél.: 05 56 58 91 08.

JEAN ET MARIE-HÉLÈNE CHANFREAU

Sur la commune de Lustrac, il y a les versants sud du puy de Menjon, avec ses graves pyrénéennes et son sous-sol calcaire. Le cabernet-sauvignonn et le merlot du **château-fonréaud** y trouvent leur bonheur. Bonheur que l'on retrouve dans le vin, avec une attaque franche de fruits noirs tout juste réglissés et des tannins fondus.

33480 Lustrac-Médoc.

Tél.: 05 56 58 02 43.

Acheter en grande surface?

L'offre courante est généralement pauvre. Mieux vaut attendre les « foires aux vins », sachant que ces manifestations valent surtout pour les bordeaux.

ALAIN ET MARYSE MEYRE

Il y eut un propriétaire pendant douze ans, un certain Tigana, plus connu comme footballeur pour les amateurs de la chose. Et puis le **château-bibian** a dû renaître de cette décennie de léthargie. Après un indispensable passage en carafe, le vin révèle de jolis arômes de fruits noirs soulignés d'une pincée d'épices et d'un trait de vanille.

33480 Lustrac-Médoc.

Tél.: 05 56 58 07 28.

JEAN BOIVERT

Ce n'est pas un cru bourgeois à la mode, quoique... Le **château-les-ormes-sorbet** a pris sa place parmi les petites vedettes du Médoc. Né sur le calcaire, le vin en épouse la finesse. Au nez comme en bouche, il se développe avec un calme qui permet d'en apprécier toute l'élégance.

33340 Couquèques. Tél.: 05 56 73 30 30.

OLIVIER SÈZE

Malgré la centaine de milliers de bouteilles qu'il sort chaque année de son **château-charmail**, il arrive qu'Olivier Sèze n'ait plus rien à vendre. Il est vrai que l'on se rue à chaque millésime sur ce qui est un monument d'élégance avec ses arômes empyreumatiques et la finesse des épices qui n'occulent pas le fruit.

33180 Saint-Seurin-de-Cadourne.

Tél.: 05 56 59 70 63.

MICHEL ET JOCELYNE GOUDAL

Un saint-émilion nouveau est né de très vieilles vignes de merlot. Naturellement gras, rond, riche d'arômes de fruits noirs avec une pointe de réglisse et de violette, il s'ajoute de la distinction par le passage en fût. La **cuvée Prestige** du Château les Vieux Maurins se laisse apprécier dès sa jeunesse après un passage en carafe, mais peut s'attendre en cave.

33330 Saint-Sulpice-de-Faleyrens.

Tél.: 05 57 24 62 96.

DANIEL MOUTY

Tandis que des Saint-Émilionnais de plus en plus nombreux sacrifient à la mode des vins gras et noirs, le **château-du-barry** joue la distinction, avec un boisé très élégant et un fruit qui n'écrase pas la structure. Les tannins sont fins et prolongent la finale.

33350 Sainte-Terre.

Tél.: 05 57 84 55 88.

MICHEL FAVARD

Une vendange triée à l'extrême, transportée en cagettes, pas de levurage, pas de chaptalisation, très peu de sulfitage et pas de filtration ni de collage. Bref, un saint-émilion pur fruit. Le **château-meylet** fait bande à part dans le paysage. Le vin s'exprime pleinement au nez et en bouche avec une rondeur réjouissante.

La Gomerie, 33330 Saint-Émilion.

Tél.: 05 57 24 68 85.

LES VIGNOBLES DUBREY

La création de l'appellation pesac-léognan, détachée des Graves en 1987, a porté ombrage à ces derniers. Avec leur **château-d'ardennes**, les Dubrey, vigneron dans l'âme, démontrent qu'ils n'ont rien à envier à la nouvelle aristocratie de l'appellation. Voilà un vin rond, chaleureux, fruité en diable et d'une distinction rare. Et qui peut patienter en cave.

33720 Illats. Tél.: 05 56 62 53 80.

LES VIGNOBLES LAFRAGETTE

Il est des vocations qui se redécouvrent. Le **château-de-l'hospital** est de celles-là. Les vinifications ont épousé leur époque et le vin mêle le fruit et le vanillé discret du bois avec une puissance qui ne contredit pas l'élégance du vin en bouche. On peut l'attendre ou le servir jeune après un passage en carafe.

Darrouban, 33640 Portets.

Tél.: 05 56 73 17 80.

Bourgogne

CLAIRE NAUDIN

La dénomination villages a toujours quelque chose de désobligeant, en Bourgogne: ni commune et moins encore climat. Claire Naudin, héritière du domaine, produit un **côtes-de-nuits-villages vieilles vignes de**