



CLUB EPICURE PARIS  
Fondé en 1993



DEGUSTATION

16 JUIN 2005

37 participants à cette dégustation-dîner dans les caves Fillot .

Animation par M. Maligne qui s'occupe particulièrement de la commercialisation des vins de Fieuzal. Ce breton d'origine a pris l'accent bordelais à s'y méprendre. Il est d'une grande convivialité et partage nos penchants épicuriens.

Maître Jacques nous a honoré de sa présence. Nous avons regretté l'absence de madame. Nous espérons nous rendre plus attractif la prochaine fois !

Nous devons cette dégustation à la pugnacité de Michel Alain Picos qui nous a signalé cette remarquable opportunité depuis l'automne dernier. Il a réussi à convaincre M. Maligne que le CEP valait le voyage. Puisse le CEP ne pas le décevoir : sa dédicace sur le livre d'or est des plus élogieuses ; il reste le niveau des commandes.

En parlant de commandes : ceux qui n'ont pas saisi l'opportunité de la découverte des vins d'Aix ont eu bien tort et le regretteront encore plus lorsque nous leur servirons ces vins qui atteindront des sommets de popularité d'ici peu de temps, parole de président !

## L'histoire

Château Fieuzal est un Graves dont le vignoble est situé au milieu des grandes appellations. Pour mémoire le premier classement remonte à 1953, corrigé en 1959. L'appellation a été renommée Pessac Léognan en 1987 : ceci a ravi les propriétaires de Pessac Léognan et mécontenté ceux de Graves où la densité des grands vins est importante. La propriété, constituée en 1830, appartenait à la famille de Fieuzal. Elle a été acquise récemment (2001) par un riche industriel hollandais d'origine irlandaise. Son penchant pour les bonnes choses l'a conduit à investir dans l'industrie de luxe : vin et hôtel notamment (hôtel Marion à Dublin

entre autre). Initialement, le vignoble était composé de deux entités : Château Fieuzal et Château Haut-Gardère. Après plusieurs ventes, ces deux appellations sont réunies depuis 1993 et il est possible d'apprécier les deux typicités bien différentes de ces deux vignobles contigus. Le symbole de l'abeille est lié à l'amitié qui unissait M. de Fieuzal et Bonaparte et est resté depuis lors le symbole de cette appellation. .

## **Le vignoble et la vinification**

Le vignoble est planté à 60% de cabernet sauvignon et à 40 % de merlot. Le petit verdot ne représente que 1 % du vignoble mais l'âge de ces vignes (102 ans) justifiera peut être une vinification spéciale. Les blancs sont fait de sémillon (à l'origine des goûts d'abricot et de coing) et de sauvignon (arômes de fleurs blanches, acacia et buis) à 50-50

Il existe trois types de vin.

- \* L'Abeille de Fieuzal dont le nom est un hommage à Bonaparte qui avait choisi cet emblème avant de devenir Napoléon. Il s'agit d'un second vin fait avec les jeunes vignes du territoire de Fieuzal (5 à 15 ans) et vinifié avec les mêmes soins que son illustre aîné. Ce vin existe en rouge et en blanc.
- \* le Château Haut-Gardère, vignoble voisin de Fieuzal a, lui, des vignes d'âge moyen de 22 ans
- \* le Château de Fieuzal que tout le monde connaît.

Le lion est figuré sur les bouteilles de Château Fieuzal sans que l'origine de ce symbole ait pu encore être identifiée.

Surface des vignes : 48 hectares. Les rendements sont contrôlés par une vendange en vert. La réglementation autorise 58 hecto/hectare mais le rendement des rouges est limité à 45 hecto/hectare et celui des blancs à 38 hecto/hectare seulement.

Les vendanges sont manuelles et le tri se fait à la vigne.

La vinification est classique : pré-macération à froid de 5 à 6 jours pour favoriser l'extraction du fruit et de la couleur. Elevage en barriques renouvelées annuellement par tiers pour les rouges et par moitié pour les blancs (chauffe moyenne). L'Abeille fait 12 mois de barrique, les blancs 18 mois et le Fieuzal rouge 24 mois. Les blancs sont élevés sur lies avec batonnage régulier dont la fréquence diminue avec le temps.

Les vins ne sont pas filtrés sur plaque. Ils sont simplement soutirés, raison pour laquelle la présence de dépôt (acide tartrique) est fréquente et n'altère en rien la dégustation.

Pour mémoire et sans faire de publicité, les prix proposés sont très attractifs. Que les sceptiques aillent consulter le tarif des primeurs vendus par le négoce

bordelais pour s'en convaincre. Donc encore merci à M. Maligne et à MAP de nous avoir donné l'opportunité de passer cette excellente soirée.

## La dégustation



### **Abeille de Fieuzal blanc 2002**

Nez fleur blanche avec peu d'acidité en bouche. Le vin est ample, sur le fruit avec une note boisée marquée et un bon équilibre. Sa persistance est moyenne, dominée par le bois. Peut se garder environ 7 ans.

### **Reflét de Haut-Gardère rouge 2003**

Sélection de jeunes vignes de Château Haut-Gardère. C'est la première année de cette production.

Dominante merlot que les connaisseurs en Bordeaux ont identifiée très vite. Ce vin est essentiellement fruité avec initialement de l'amertume en final. Celle-ci a été attribuée au fait que ce vin a été dégusté après un blanc soutenu. D'ailleurs, ce vin rouge léger s'est modifié lorsqu'il a été bu sur le feuilleté de saumon.

Puisque que le coût de ce vin a été mis en valeur pendant la dégustation, il est du devoir du rapporteur de signaler qu'il a été jugé parmi les plus compétitifs.



### **Château Haut-Gardère rouge 2001**

L'âge moyen des vignes est de 22 ans avec un encépagement classique (60% cabernet sauvignon et 40% merlot). 16 mois de barriques renouvelées par tiers. La robe est foncée. Le nez est fruité. En bouche, le vin est très séduisant avec beaucoup d'élégance : du fruit, du tannin, de la rondeur avec une belle persistance. Une réussite avec un bon rapport qualité/prix.



### **Château de Fieuzal rouge 1996**

15000 bouteilles de ce vin ont été gardées en cave. Initialement, il était fermé et très boisé (la mode de l'époque). Il a eu donc du mal à grandir.

Dégustation pas très simple car ce vin reste fermé. Avec de la patience et quelques mouvements appropriés du verre, il s'ouvre et révèle alors des arômes fruités sur la cerise. Le final est réussi avec des notes mentholées. L'alliance avec le carré d'agneau et les fèves est excellente.

### **Château de Fieuzal blanc 1999**

Pour mémoire, ce vin n'a pas été classé car le propriétaire suédois a oublié de le présenter à cette époque !

La fameuse levure FZ9 que tout le monde connaît comme la plus apte à faire fermenter les sémillons est indigène chez Fieuzal. Nul besoin d'en rajouter et tous les Fieuzal sont garantis sans levurage additionnel.

Ce vin contient 50% sauvignon et 50% sémillon, ce qui est rare dans cette appellation où la dominante est plutôt vers le sauvignon. Ce vin possède une dominante acacia mais les arômes abricot sont déjà présents. Il est très persistant et a enthousiasmé l'assemblée. Ces blancs sont des grands vins de garde