

## Compte rendu du voyage en Médoc les 9 & 10 novembre 2013

12 participants sous des trombes d'eau s'abatant à l'extérieur ont épargné nos verres bien abrités dans des celliers impeccables.

Organisation Annie Hannedouche toujours efficace et Jean Louis Bourgain à l'emploi du temps toujours aussi ric-rac.

Le but du voyage était de comparer différentes appellations pour en apprécier la typicité. La dimension vin de propriétaires et grandes structures a également été prise en compte dans les choix.

Nous avons donc divisé le voyage en deux parties :

- L'une concentrée sur le sud du Médoc : Margaux, Moulis et Listrac. Les vins y sont typiquement élégants, fins et longs
- L'autre sur le nord de l'appellation avec Cissac-Médoc et Pauillac. Les vins y sont plus tanniques et plus puissants.



Nous avons eu la chance extrême de participer à deux dégustations de vins mono-cépage bordelais : passionnant et initiatique

Quelques informations partagées par l'ensemble des professionnels qui ont animé les visites

L'année 2013 a été difficile parce que le printemps a été pourri et la floraison retardée. Il y a eu coulure et grêle, diminuant d'autant la production. Début octobre, la température s'est élevée avec un fort niveau d'humidité. Des débuts de pourriture sont apparus et il a été nécessaire de vendanger précipitamment. Ceux qui ont des machines à vendanger ont été avantagés. Moyennant quoi, la production n'est que de 30 à 40% celle des années normales.

Les techniques de vinification sont assez comparables d'un vignoble à l'autre :

- Dépôt des raisins dans un conquêt puis tri
- Macération et fermentation alcoolique jusqu'à disparition du sucre sous contrôle des températures. Remontage régulier pour favoriser l'extraction de la matière.
- La cuve est alors ouverte à sa base pour laisser s'écouler les vins dits de goutte. Ils sont transvasés dans d'autres cuves pour laisser la fermentation malo-lactique se faire sous contrôle des températures.
- Le chapeau (peau des raisins et pépins) est sorti de la cuve avec une fourche pour être pressé. Plusieurs presses sont réalisés et chaque presse est analysée et classée par ordre de qualité. Ce jus de presse sera vinifié séparément pour être ajouté au vin de goutte afin de renforcer son caractère.
- Après fermentation malo-lactique, les vins sont mis en futs de chêne où ils séjourneront 12 à 18 mois. Les assemblages sont faits avant ou après la mise en fut. Habituellement, les futs neufs sont renouvelés par tiers chaque année.
- Durant leur séjour en barrique, un ouillage régulier permet de limiter l'oxydation. Des soutirages réguliers assurent la clarification du vin. Néanmoins, cette manœuvre oxyde le vin et il n'est pas exclu que le nombre de soutirages diminue à l'avenir.
- A la fin de l'élevage, les vins sont collés à la poudre de blanc d'œuf.

Une nouvelle machine de tri vient d'apparaître et elle améliore considérablement la qualité tout en diminuant les pertes. Cette machine (Winery) a été créée dans le Vaucluse ; associée aux machines à vendanger, elles vont devenir les outils incontournables des bonnes propriétés où ces techniques sont applicables.

Une certaine tendance à planter des cépages de blanc sur des terrains calcaires se dessine. Sémillon et sauvignon blanc sont les cépages choisis et seront utilisés pour faire des vins blancs secs. Il nous a été rappelé qu'avant 1914 dans La Médoc, la production de blanc était supérieure à celle de rouge.

L'élévation des prix de vente et la difficulté d'organiser les successions rendent le marché des vignobles très actifs.

## **Vignoble Marie-Laure Lurton**

Accueil par une charmante hôtesse dont le discours était précis. Le cellier est un ancien relais de communication qui n'a jamais servi. L'architecture est surprenante mais le décor est sobre et de bon goût.

Chacun pourra se reporter aux commentaires de la dégustation Médoc du 25 février 2011 où la structure du vignoble était détaillée. Depuis, l'encépagement est en train de se modifier quelque peu avec une diminution du cabernet franc.

Une partie des vignes sont en bio. De grosses difficultés sont apparues lors des pluies du mois d'octobre avec apparition de maladies comme l'oïdium : que faire quand la maladie arrive et qu'il n'est pas possible de traiter ? Dans ce contexte, la notion d'agriculture raisonnée peut apparaître comme un bon compromis.

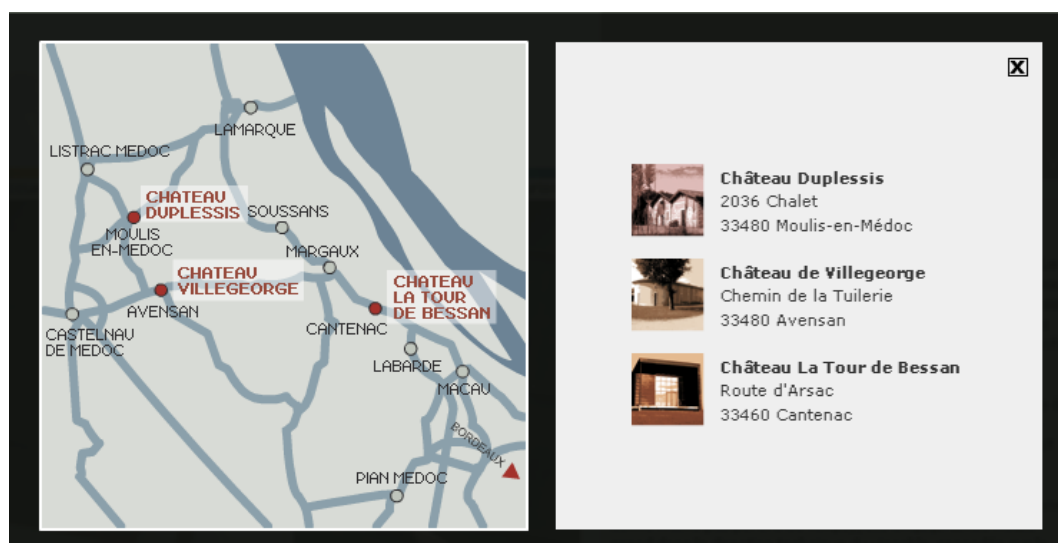
### *Dégustation mono-cépage puis assemblage à façon La tour de Bessan Margaux 2006.*

**Merlot** : Nez sur le fruit rouge et bouche agréable. Final marqué par une perception de l'acidité. Cette caractéristique s'atténue avec le temps pour laisser place à un peu de tanin astringent.

**Cabernet Franc** : Nez plus profond avec fruits noirs et poivre. Plus ample en bouche avec des tannins bien fondus et un final un peu astringent.

**Cabernet Sauvignon** : Nez fruit noir avec une très belle amplitude et un final tannique agréable sans agressivité. S'ouvre avec le temps.

**Assemblage** : Très bel équilibre avec un vin d'une rare élégance. Le final est marqué par des tannins soyeux et une nette perception d'une fine acidité, témoin du terroir. Il aurait fallu trouver la formule CS=70%, CF=10% et M=20%. Deux d'entre nous s'en sont approchés. Un assemblage 50-50 a montré un très bel équilibre sans la pointe d'acidité. Passionnant, je vous dis !



#### ♥♥♥ Château Duplessis 2009 AOC Moulis

80% merlot, 12% cabernet sauvignon, 7,6% cabernet franc et 1,4% petit verdot  
Un vin tout en équilibre et en élégance. Un vrai régal qu'il est inutile de décrire de façon analytique tellement l'ensemble est parfait.

#### ♥♥♥ Château La Tour de Bessan 2009 AOC Margaux

46% merlot, 54% cabernet sauvignon.  
Bel équilibre également avec un crescendo en bouche. Le final est particulièrement intéressant avec un mélange tannin, fruit et structure minérale.

#### ♥♥ Château Villegeorges 2009 AOC Haut Médoc

58 % merlot, 42% cabernet sauvignon.

Robe presque noire. Plus puissant avec une belle structure et un final mêlant terroir et tannin de façon équilibrée.

### **Déjeuner au restaurant la gare gourmande à Labarde**

Excellent. Adresse à recommander.

Bonne table et bons vins avec un accueil dans une ancienne garde très sympathique.

### **Château Fourcas Hosten Lustrac AOC**

Nous avons été accueillis par le responsable logistique de l'exploitation qui a fait un parcours dans les vignes auparavant.

Typiquement, il s'agit d'un vin de garde marqué par une forte personnalité.

En 1810, M. Hosten cède le vignoble, hérité de son père, avocat à Bordeaux, à la famille de Saint Afrique qui, crée le Château Fourcas Hosten, lui donne une notoriété internationale. Depuis septembre 2006 le Château Fourcas Hosten est la propriété de Renaud et Laurent Momméja, héritiers de la fameuse société Hermès.

Rapidement, des travaux très importants ont assuré la rénovation des chais et des installations.



Une politique de replantage de l'exploitation a été amorcée avec une diminution du cabernet franc au profit du cabernet sauvignon et surtout du petit verdot. Une partie des vignobles est en bio et l'autre en agriculture raisonnée. Deux hectares ont été plantés en sauvignon blanc et gris et en sémillon pour faire un vin blanc. La politique de restructuration se développe avec un changement des méthodes de vinification et prochainement la construction de nouveaux bâtiments.

Le sol est à moitié argilo-calcaire pour le merlot et le blanc et à moitié grave pyrénéenne pour les cabernets. Globalement les Lustrac sont plus structurés que les Moulis.

Les investissements en matériel sont également importants avec une machine à vendanger dernier cri et surtout une trieuse automatique des grains qui évite le passage sur une table de tri, plus lent avec plus de déchet. La machine à vendanger + la trieuse permettent d'avoir un résultat plus qualitatif et plus productif que les techniques manuelles.

La vinification se fait en cuve béton lissée et en foudre par parcelle et par cépage.

Les vins sont ensuite gardés en fut de chêne renouvelé par tiers. Les assemblages se font avant la mise en bouteille.

La récolte 2013 a été difficile avec un rendement très faible (30 hecto/hectare) et des vendanges effectuées à la hâte pour éviter la pourriture.

#### ♥♥ Fourcas Hosten 2009

65% merlot et 35% cabernet sauvignon.

Typique de l'AOC.

Nez fruit noir + vanille. Forte structure mais bien équilibré. On ne reconnaît pas le boisé derrière la structure. Le final est discrètement astringent.

#### ♥ Fourcas Hosten 2007

39% cabernet sauvignon et 61% merlot

Même typologie mais moins de structure. Tannique avec acidité en fin de bouche.

Final sur le merlot car a été excellent cette année là.

#### ♥ Fourcas Hosten 2005

53% cabernet sauvignon

Bien équilibré mais moins de structure. On voit bien les progrès qualitatifs effectués depuis ces dernières années.

#### ♥♥ Fourcas Hosten 2010

Robe très foncée et nez fruit noir.

Attaque fruitée et ronde.

Le vin va crescendo en bouche avec un final tannique et structuré.

Ce vin est « parkérisé » et a perdu la typicité des 2009. Dommage

## Diner et nuit au pavillon Saint Aubin

Hôtel restaurant familial avec un accueil très sympathique. L'hôtel est en pleine forêt et les chambres impeccables.

Le repas a associé des coquilles St Jacques aux cèpes (cuisson parfaite), de l'agneau du Médoc et un dessert au rhum. Accord parfait avec Château Ste-Marie cuvée Madlys en entre-deux-mers, Château Loustauneuf en Médoc et Loupiac Château du Cros.



## Maucaillou

Accueil très professionnel et parcours touristique avec visite des œuvres picturales peintes par le propriétaire (chacun appréciera la qualité de la représentation historique de cet ancien vignoble romain). M. Dourthe s'est représenté dans tous les tableaux sous forme d'un homme barbu (à découvrir dans l'image ci-dessous ; bien difficile n'est ce pas ?). Attention, cette question fera l'occasion d'un quizz pour les 30 ans du CEP ! La visite du musée du vin s'en suit, bien intéressant avec des témoignages techniques et historiques.

Un film nous a été projeté dans une salle bien confortable. Petite sieste et beaux portraits de la famille avec le grand père Dourthe ; le père et la mère Dourthe, les fils et les filles Dourthe. Famille, j'ai gagné !!!

La dégustation a été expéditive, confondant touriste de masse et amateurs passionnés :

### ♥ Maucaillou 2007

Nez fin et présent. Le vin est rond en bouche. Final sur le tannin avec une acidité perceptible. Du grand classique mais difficile de se faire une idée sur la dégustation d'un seul vin d'un millésime moyen.

A noter, qu'en dehors de ce voyage, certains d'entre nous ont pu très récemment déguster un Maucaillou 1985 : vin extraordinaire d'équilibre, de rondeur et de complexité. Le terroir est excellent +++



## Cissac Médoc Domaine Fabre

Changeant de vignoble, on change d'ambiance et de qualité. Un moment inoubliable animé par Vincent Fabre, le propriétaire, cousin de notre adoré Bertrand Fabre qui nous a déjà organisé un voyage en Anjou et une dégustation de vin La Clape fait par un autre cousin.

### *Le terroir ou la vinification*

---

La présentation débute par une approche des différences culturelles entre la Bourgogne et le Bordelais d'un point de vue viticole. Depuis de nombreuses décennies,

- Les bourguignons ont classé leurs vins selon les terroirs et la classification des AOC recoupe bien la géographie avec ces climats communaux si chers à l'ami André Valognes. Dans ce contexte, le viticulteur apparaît secondaire
- Les bordelais ont privilégié dès le classement de 1855 le viticulteur et la vinification en donnant un plus à certains domaines. Le problème est que cette classification n'est pas vraiment remise en cause avec suffisamment de régularité et nous avons tous vus des grands crus déchoir. Rappelez-vous le discours de Marie Laure Lurton sur les crus bourgeois. Vincent Fabre souligne néanmoins qu'il est indispensable que les dégustateurs qui participent à ces classements aient de vraies compétences et qu'ils soient évalués.

### *Géographie*

---

Le vignoble de Cissac Médoc se situe entre St Estèphe et Pauillac. Le terroir est varié : argilo-calcaire avec certaines parties de graves. La géologie de la région doit beaucoup à l'homme : les romains qui se sont implantés initialement, Napoléon III qui a stabilisé la côte en plantant des pieux et en favorisant son ensablement (d'où le tracé rectiligne qui n'existait pas avant), en drainant les marécages et en plantant la forêt de pins des Landes. Les tempêtes de 1999 et de 2010 ont compromis ce résultat et il a fallu plus de 6 ans pour nettoyer cette forêt des dégâts incroyables provoqués par ce climat bien changeant.

### *Histoire*

---

Le site de Lamothe remonte au néolithique (-15000 ans). Puis il fut le siège d'une vaste villa romaine. Le vignoble périclita après l'invasion des celtes pour être réhabilité par Aliénor d'Aquitaine. L'activité viticole s'arrêta sous Louis XIV qui ne buvait que du Bourgogne. C'est la ligue hanséatique qui relança la vigne jusqu'à sa dissolution par les prussiens en 1914.

Jusqu'aux années 1960, les français préféraient les vins blancs, surtout les liquoreux (qui ne se rappelle le célèbre verre de Monbazillac au dessert). Les années 70 ont vu le renouveau des rouges et celui de la santé du vignoble bordelais.

Le prix de l'hectare s'envole surtout pour les grands crus avec une part d'investissement venant de l'étranger estimée à 5%. Très récemment, les investisseurs chinois pointent leur nez car ceci leur permet de mettre beaucoup de leurs avoirs à l'abri du gouvernement.

La famille Fabre, agriculteur au Maroc, est retournée en France en 1964. A cette époque le vignoble du Médoc était en ruine et il était planté majoritairement en blanc (65%). L'élevage était une activité importante et beaucoup de vignes étaient en friche. Les installations viticoles de la propriété étaient en très mauvais état et les foudres avaient servi de bois de chauffage. Toute la famille (7 enfants) s'y est mise et chacun peut voir le résultat.

Depuis la superficie du vignoble ne fait que croître et les installations ont été complètement renouvelées. 80% de la production part à l'export mais la clientèle française n'est pas négligée.

Récemment, V Fabre a fait l'acquisition d'une vigne à Margaux sur la commune de Soussans.

### Viticulture

L'encépagement est Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30% et petit verdot 10%. Trois cuvées sont élaborées selon l'âge de la vigne. La vendange est mécanique sauf dans les vignes les plus vieilles. La nouvelle machine à trier Winery est utilisée. Les vieilles vignes (72 à 73 ans) font l'objet d'une vinification en fûts neufs.

Quelques particularités :

- 5 à 6 vins de presse sont élaborés, est choisi celui qui donne le meilleur résultat
- Les soutirages sont limités pour éviter l'oxydation.
- L'assemblage a lieu avant la mise en barrique.

### Dégustation de mono-cépage 2010 Lamothe Cissac.

Ce vin n'est pas passé en barrique

**Merlot** : vin friand avec un très beau fruit en bouche et au nez. Final bouqueté (fruit noir) avec une pointe d'acidité.

**Cabernet sauvignon** : Nez plus effacé sur le poivre blanc. Belle ampleur en bouche. Globalement très typique médocain. Le final montre des tannins fondus et un peu d'acidité.

**Petit verdot** : Nez effacé. Explose en bouche avec des arômes de fruits noirs et d'épices. De façon surprenante, le final est abrupt.

**Assemblage** : Robe profonde, très soutenue. Nez fruit noir et vin globalement tannique avec un final astringent. On comprend bien l'apport du bois qui assouplit les tannins.

**Vin de presse A**. Assemblage cabernet sauvignon et merlot : La dominante est le tannin comme on pouvait s'y attendre. La longueur est exceptionnelle et les arômes de fruits remontent dans le final. Etonnant !

Château La Tonnelle est un haut Médoc éligible à l'appellation cru bourgeois. Le terroir est constitué de petites graves pyrénéennes avec des graves argileuses en profondeur.



### ♥♥ Château La Tonnelle 2011

60% cabernet sauvignon, 35% merlot et 5% petit verdot.

Ce millésime a été compliqué à cause du risque de pourriture sur les cabernets. 20% de barriques neuves qui donnent un gout fumé en lien avec la chauffe de la barrique, et 5% de petit verdot

Robe assez claire et nez sur le fruit rouge. Belle attaque en bouche avec des tannins soyeux légèrement toastés. Finale soyeuse.

### ♥♥♥♥ Lamothe Cissac 2009

58% cabernet sauvignon, 35% merlot, 5% petit verdot et 2% cabernet franc.

Millésime baroque parce qu'exubérant (4% de vin de presse, ce qui est peu).

Robe profonde. Nez fruits rouges et épices.

En bouche très puissant et beaucoup d'équilibre sans aucune agressivité. Le final est très long avec des tanins présents et souples. **Absolument superbe.**

### ♥♥♥ Lamothe Cissac 2010

Excellent équilibre entre le fruit, le tanin et l'acidité. La fin de bouche est particulièrement agréable. On en redemande !

### ♥♥♥♥ Lamothe Cissac 2010 vieilles vignes

Même typicité que le précédent mais plus de matière et plus de structure. Ce vin n'est pas plus tannique que le précédent mais il est plus complexe avec des épices type girofle. La comparaison avec le précédent montre bien que le tanin n'est pas la qualité essentielle d'un vin surtout quand il n'est pas soutenu par une structure intense. Quelle leçon !!! Très bon, potentiel de vieillissement naturellement.

### Lamothe Cissac 2004 vieilles vignes

Nez un peu animal. Belle structure avec des arômes de cuir montrant sa maturité. Le final est sur le tanin mais ce millésime difficile ne rend pas la rondeur attendue. Ne faisons pas la fine bouche et ce vin est globalement excellent.

### ♥♥♥♥ Château Bellevue de Tayac 2009

Ce vin a été vinifié par l'ancien propriétaire Jean Luc Thunevin, célèbre viticulteur à St Emilion.

La vigne se situe au nord de Margaux. Elevage en barrique neuve.

La robe est particulièrement foncée. Le nez est intense et complexe avec une dominante sur le fruit noir. En bouche, ce vin est très complexe et généreux mais il n'est pas lourd. On note même de la fraîcheur en fin de bouche. Le cassis et les épices se mêlent aux tanins soyeux. **GLOBALEMENT EXCELLENT.**

### Déjeuner buffet

---

Mme Fabre nous a rejoint et nous avons passé un moment de convivialité délicieuse autour d'un buffet varié clôturé par un plat de cannelés bordelais cuits de façon parfaite. Rappelons que le cannelé est un dessert inventé par des religieuses pour utiliser les jaunes d'œufs, résidus du collage des vins au blanc d'œuf.

### **Lamothe Cissac 2004 vieilles vignes**

Ce vin s'est arrondi et accompagne parfaitement la charcuterie. On perçoit bien l'équilibre du vin qui s'épanouit dans la durée.

### **Château Bellevue de Tayac 2008**

Très bel équilibre sur ce vin dominé par le cabernet sauvignon. Final équilibré entre les tanins et le terroir minéral. Accompagne très bien également le buffet.

### **Lamothe Cissac 1990 en magnum**

On retrouve la même typicité et ce vin reste puissant bien que marqué par des traits de maturité. Excellent sur le plateau de fromage.

## **Lynch Bages (AOC Pauillac)**

Qui ne connaît pas ce fameux vin !

L'accueil est commercial et il n'est pas fait cas de notre passion du vin.

De la visité guidée, nous retiendrons

- Le caractère familial de la propriété achetée par un des ancêtres boulanger en 1924.
- La vinification mixte en cuve béton et en inox
- La production de vins blancs (sauvignon, muscadelle et sémillon) avec un bouquet floral.
- Au cours de la visite, on se rappelle la ½ bouteille de Lynch-Bage apporté par Patrick Baudry dans l'espace
- Vinification classique avec 65% de barriques neuves et levurage minimal.

### **♥ Ormes de Pez St Estèphe 2006**

58% Merlot, 36% cabernet sauvignon et 6% cabernet franc.

Robe profonde, Nez sur le pruneau.

Vin très structuré avec un final tannique tirant sur l'astringence. Après le tanin, l'arôme tire sur celui du chocolat.

### **♥♥♥ Lynch-Bages 2006**

79% cabernet sauvignon, 10% merlot, 10% cabernet franc et 1% petit verdot.

Robe plus rubis. Nez poivré.

Vin bien équilibré mais encore sur la jeunesse. Puissant avec des tanins plus soyeux que le précédent et un final onctueux. Il faudra encore attendre pour que les tanins s'atténuent.

Les vins très structurés et très tanniques sont toujours estimés des "connaisseurs" ou des jurys. Le consommateur doit néanmoins se rendre compte que l'achat de telles bouteilles, outre le sacrifice financier, nécessite une vraie stratégie pour suivre le vieillissement du vin et choisir le bon moment pour la boire. Ceci impacte le nombre de bouteilles à acheter ...