



Compte rendu du voyage MEDOC

8 et 9 novembre 2025

Seulement 9 participants malgré un programme alléchant !

Il y a un an, nous visitons le vignoble de la Côte de Nuits et le contraste est saisissant :

- 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 et la typicité des terroirs est pérenne et oriente les choix du vigneron et de l'amateur.
- 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 vu des grands crus déchoir. Coté amateur, l'expression des terroirs est perçue lors de la dégustation (graves versus argilo-calcaire par exemple) mais elle n'est pas soutenue par l'appellation qui laisse coexister des terroirs très différents sous le même nom.

Clairement, l'ambiance globale est

- A diversifier la production pour toucher de nouveaux marchés
- A arracher des vignes.
- A vendre le stock et il est possible d'acquérir de vieux millésimes.

Samedi 8 novembre

Déjeuner au restaurant le Lion d'Or à ARCINS

Ce restaurant est un grand classique de la région et plusieurs propriétaires de renom laissent leurs bouteilles en dépôt pour pouvoir les déguster avec certains de leurs clients choyés. Ces bouteilles sont gardées dans des rayonnages élégants et les clients peuvent en acheter à des prix très compétitifs. Il est également possible d'y amener ces propres bouteilles sans avoir à payer de droit de bouchon.

Deux vins dégustés :

- Haut-Médoc Château La Rose Trintandon 2016, cru Bourgeois : Vin fermé avec un final tannique. Etant optimiste, nous avons conclu qu'il aurait pu être carafé (sans grande conviction !)
- Listrac-Médoc Château Fonréaud 2014 : vin fondu à son apogée. Belle alliance avec un gigot d'agneau cuit à la perfection.

Château FOURCAS-DUPRE Lustrac-Médoc

Nous sommes accueillis par Sébastien, le sympathique commercial de ce vignoble fondé en 1843 ; il a été charmant, efficace et disponible, répondant aux multiples questions de l'auditoire. Il a très bien présenté les magnifiques locaux de cette propriété. Depuis 1843, plusieurs propriétaires se sont succédé jusqu'en 1970 où la famille Cachin en a fait l'acquisition. Le vignoble planté essentiellement en cépages blancs était déstructuré et il a fallu des années pour lui redonner du style. M. Jicquel, propriétaire actuel possède une chaîne d'hôtels internationaux 5 étoiles « Beautiful Life » complétée par une nouvelle chaîne : « Beautiful Life Wine ».

Nous avons commencé la visite des bâtiments inaugurés en juin 2025 : juste magnifique tant au niveau des locaux d'accueil du public que des installations de vinification. Du jamais vu !!! On sent bien que ces installations pourraient être destinées à l'œnotourisme de grand standing. Ceci est évident sur la photo ci-dessous montrant le chai de vinification et les cuves.



Appellation Lustrac Médoc dont le nom vient de Fourcas : la fourche et Dupré : le nom du 1^{er} propriétaire. 42 hectares cultivés pour une altitude de 43 m, la plus élevée de la région.

Encépagement 63% cabernet sauvignon, 25% merlot et 5% petit verdot. 60% du terroir est composé de graves et le reste d'argilo-calcaire. L'objectif est d'atteindre 10% de cépage blanc (chardonnay). L'âge des vignes est relativement jeune : < 30 ans pour des raisons de rentabilité.

Vendange mécanique sauf pour le petit verdot dont les grains sont fragiles. Le tri est automatisé sur la taille des grains >4 mm et sur la couleur (tri optique). La vinification se fait dans ces magnifiques cuves en béton qui sont censées assurer une micro-oxygénation. La forme évasée est choisie pour que le chapeau soit toujours immergé dans le jus. A la fin de la fermentation malo-lactique le vin est conservé dans des fûts de chêne de 225, 300 ou 400 litres. Les merlots sont désormais élevés dans des amphores en béton. A noter une petite cuve de vin Kasher.

Parfaitement Rosé 2024

Pas de macération pour ce vin 100% cabernet sauvignon. La robe est plutôt pâle. Le nez est très fruit rouge. Il s'agit d'un rosé sec avec un final sur l'acidité.

100% sauvignon 2024

Médoc blanc AOP. Vin structuré et austère avec un final sur l'acidité. Mériterait du vieillissement.

Assemblage sauvignon sémillon (70-30) 2019

Bâtonné 3 fois par jour et élevé en fût pendant 15 mois.

Nez floral ; bouche et final sur l'acidité pour un vin vraiment boisé. Manque de rondeur malgré son âge.

Bellevue Fourcas Dupré 2020

100% merlot. Beau nez typique sur le merlot pour un vin globalement fruité avec un final tendu.

Fourcas Dupré 2017

52% cabernet sauvignon, 47% merlot et 1% petit verdot

Nez fermé. Final tannique astringent pour un vin qui apparait encore globalement fermé.

♥♥ Fourcas Dupré 2018

45% cabernet sauvignon, 54% merlot et 1% petit verdot

Nez plus fruité. Plus de densité pour un final tannique moins astringent

♥♥ Fourcas Dupré 2011

46% cabernet sauvignon, 45% merlot et 9% petit verdot.

Il est prêt à boire avec du fruit et un final tendu sur la minéralité maintenant que les tanins se sont fondus.

Petit verdot 2022

100% petit verdot sur un terroir argilocalcaire.

Robe profonde. Beaucoup de fruit avec une belle structure et un final tanique astringent.

♥♥ Château Pomies Agassac 2020

Haut Médoc proche de Margaux sur des graves.

Beaucoup plus rond et fruité pour un vin globalement moins structuré.

Domaine FABRE Cissac-Médoc

Nous avons été accueillis par Mme Fabre et sa belle-fille, ingénieure agronome et œnologue. Nous connaissons bien cette adresse puisque nous avons visité cette propriété en 2013 et M. Fabre nous avait animé un dîner aux Foudres de Bacchus.

L'histoire

Le vignoble de Cissac Médoc se situe entre St Estèphe et Pauillac. 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 puis se réduire après la guerre de cent-ans.

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. La délimitation des appellations a débuté en 1707 et les noms des lieux-dits ont été fixés en 1876 ; ils sont toujours utilisés. Au XIXème siècle, la propriété a été perdue au jeu et le casino de Biarritz en a fait l'acquisition. Le château est devenu un hôtel et ceci se ressent encore dans l'architecture intérieure. Il reste très beau :



Sous Napoléon III, la côte a été stabilisée en favorisant l'ensablement côtier, 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.

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 de la santé du vignoble bordelais.

Gabriel Fabre, agriculteur au Maroc, est retourné 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 servis de bois de chauffage. Toute la famille (7 enfants) a participé et le résultat est là.

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

La situation actuelle

Vincent Fabre a fait l'acquisition d'une vigne de 4,8 hectares à Margaux sur la commune de Soussans. Elle se situe au nord de Margaux. Elevage en barrique neuve (60%). 70% de merlot, 20% de cabernet sauvignon et 10% de petit verdot (l'ancien propriétaire exploitait déjà un vignoble à St Emilion. Les vignes ont 25 ans.

Depuis notre dernière visite, la situation est plus délicate et ils sont contraints d'arracher des pieds de vigne.

Ils ont fait l'acquisition d'un troupeau de moutons pour désherber les vignes en l'absence de grappes de raisin (sinon ils mangent le raisin !). Ces ovins font partie d'un programme de conservation de la race Aquitaine. Malheureusement, personne ne veut de leur laine et ils ne sont pas destinés à être mangés. Ce sont donc des vrais brouteurs mono-tâche.

La famille Fabre réfléchit beaucoup à ce que va devenir le vignoble sous l'influence des changements climatiques. Ils participent à un programme de recherche dont le but est de sélectionner des plans résistants aux maladies afin de limiter les traitements phytosanitaires. C'est ainsi qu'ils ont planté deux types de cépage : Fleurtaï, Soreli et Voltis. Ils sont plantés dans les vignes situés près des écoles et des habitations ; ils ne sont pas encore assez bons et sont intégrés dans les vins de France (seulement 1000 hectares sont plantés en France). En cépage rouge, les résultats ne sont pas probants.



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 pour les vignes les plus vieilles. Une nouvelle machine à trier Winery est utilisée. Les vieilles vignes (72 à 73 ans) font l'objet d'une vinification en fûts neufs.

La marque de fabrique sur l'ensemble du domaine Fabre est l'équilibre et tous les vins sont bien équilibrés entre le fruit, le tanin et l'expression du terroir.

Quelques particularités :

- Les soutirages sont limités pour éviter l'oxydation.
- L'assemblage a lieu avant la mise en barrique et tous les vins passent en barrique.
- Macération longue pour favoriser l'extraction des tanins (comme pour le thé ; plus le temps d'infusion est long, plus le thé est tannique). L'élevage est réalisé en barriques renouvelées par tiers pendant un an.
- Le vignoble n'est pas en bio car cette stratégie est difficile à maintenir pour chaque millésime dans ce vignoble au climat humide. Ils ne pratiquent qu'un seul traitement de synthèse pour la floraison. Pour le reste, les principes de la culture dite raisonnée sont appliqués. Un vignoble bio a reçu 22 traitements au sulfate de Cu en 2018 contre 8 fois pour les vignes en culture raisonnée. D'autre part, la cicadelle transmet une maladie gravissime car létale et contagieuse. Elle doit être combattue par un pesticide spécifique.

- La technologie révolutionne la viticulture. Des drones équipés de caméras infrarouges permettent de déterminer avec précision la maturité du raisin de chaque pied et d'orienter la date des vendanges, parcelle par parcelle.
- Le réchauffement climatique actuel a des effets bénéfiques sur les vins de Bordeaux et les années médiocres sont devenues très rares (un seul millésime depuis plus de 10 ans en 2013). Le degré alcoolique qui était de 12° pour les cabernets sauvignons dépasse désormais les 13° avec des vins plus amples et structurés. L'effeuillage a été réduit. Le réchauffement climatique a un impact favorable en Médoc et négatif à St Emilion et à Pomerol à cause de la présence de sols argileux. Les fortes chaleurs bloquent la maturation des grappes et induisent des déséquilibres comme en 2003.

Vin blanc Carte blanche 2025

Cépages Fleurtaï et Voltis (résistants aux maladies et surtout à l'oïdium) plantés en 2020. Le vin est en cours de vinification. Pas de barrique mais bâtonnages réguliers.

Très floral et délicat. Final un peu astringent. S'ouvre avec l'augmentation de température et gagne en rondeur.

♥ Funanbull 2024

Vin rouge pétillant 100% merlot. 11° pour ce vin gazéifié. Ajout d'une liqueur d'expédition. L'étiquette est superbe et amusante.

Très sur le fruit rouge pour ce vin très léger. Il sera apprécié pour des apéritifs les jours de grande chaleur.

♥♥ Fabre on the Rocks 2022

10%% malbec pour ces vignes de 7 ans d'âge. Elevé en cuve inox

Nez expressif sur le cépage. Beaucoup de fruits noirs en bouche et des tanins en bouche. Surprenant mais sympathique !

♥♥♥ Haut Médoc Lamothe Cissac 2019

68% cabernet sauvignon, 35% merlot et 7% petit verdot.

On retrouve le Médoc que l'on connaît et que l'on apprécie. Comme auparavant, ces vins sont remarquables d'équilibre entre le fruit et le tanin. Tels qu'ils sont servis, ils sont déjà agréables à boire et assureront une excellente prestation médocaine sur vos tables. La fiabilité est une qualité essentielle pour un vin de qualité.

Classique, donc sur le fruit noir, avec un excellent équilibre et des tanins fondus. Ce vin est élégant avec une belle longueur.

♥♥ Lamothe Cissac vieilles vignes 2017

75% cabernet sauvignon, 15% merlot et 10% petit verdot.

Plus structuré, il est aussi plus complexe avec des notes épicées (douces) et de fruits très murs. Le final est agréable avec des tanins présents.

♥♥♥ Bellevue de Tayac 2020

Il s'agit donc de l'AOC Margaux. 70% cabernet sauvignon, 20% merlot et 10% petit verdot.

Nez fruit noir. Belle densité pour ce vin équilibré. Les tanins sont présents sans être agressifs et de la fraîcheur en final. La classe !!!

En fin de dégustation, nous sommes repartis en cave pour goûter les vins nouveaux en cuve inox. On a ainsi pu goûter le merlot et le merlot+ malbec. Dans les deux cas, il y a beaucoup de fruits bien mûrs et des tanins présents sans être agressifs (à peine astringent).

Hôtel de MARGAUX à Margaux

Excellente adresse avec un carton plein tant au niveau de l'accueil que des chambres. Petit déjeuner savoureux avec des confitures maison, un fromage blanc gras à souhait et d'excellentes viennoiseries.

Dîner au restaurant Le SAVOIE à Margaux

Service efficace et sympathique. Excellente cuisine

Louenne Le Château Bordeaux blanc 2019 : sauvignon et sémillon élevé en barrique. Marqué par le bois mais bel équilibre néanmoins ; A bien accompagné le carpaccio de bar fumé à la truffe

L'Orme (2^{ème} vin) de Rauzan Gassies 2015. AOC Médoc très proche de Margaux. Excellent et a bien accompagné les ris de veau Rossini.

Dimanche 9 novembre

Château PEYRAT-FOURTHON Saint-Laurent-Médoc

Nous avons été accueillis par M.Olivier PAZAT responsable de la propriété et M.Marc PELLET ; M.NARBONI nous a rejoints en cours de dégustation. Excellente prestation de M.PAZAT qui a capté l'auditoire grâce à sa passion et son professionnalisme.

En 1790, Peyrat-Fourthon était déjà connu dans le Médoc comme relais de chasse. C'est en 1834 que la propriété fût achetée par la famille Mothes. Adrien Mothes, alors Maire et Conseiller Général de Saint Laurent du Médoc développa son activité viticole.

Hervé GODIN acquiert la propriété en 1998 et entreprend l'assainissement des terres et le travail de la vigne avant de réhabiliter les chais. Les vignes sont alors quasiment à l'abandon. Il donna à Peyrat-Fourthon ses lettres de noblesse. Les débuts ont été néanmoins difficiles mais la qualité des vins est reconnue à partir de l'année 2003 où il reçoit un coup de cœur au guide Hachette.

Depuis juin 2004, la Famille Narboni préside aux destinées de Château Peyrat-Fourthon qui est passé en bio depuis 2024. De 23 hectares en production en 2023, la surface n'est plus que 11 hectares après arrachage des vignes. Quelle différence par rapport à la dernière visite de M. Narboni où son ambition d'extension était clairement affichée ! Evidemment, ce sacrifice a porté sur les vignes les moins qualitatives. La solution proposée est de trouver d'autres clientèles en développant la production de vins blancs et, pourquoi pas, en plantant de nouveaux cépages rouges comme la syrah. Les règles strictes qui régissent l'AOP ne facilitent pas ce travail de créativité.

Voici sa magnifique situation à St Laurent Médoc, près de Pauillac et de St Julien.

Le vignoble bordelais est confronté à plusieurs challenges :

- Séduire une clientèle jeune plutôt attirée par les boissons sucrées et la bière.
- Démontrer la qualité des vins alors que la classification est figée depuis le milieu de 19^{ème} siècle. Certes, Robert Parker a mis un peu d'ordre en proposant une nouvelle classification basée sur sa note. Un des éléments de jugement actuel est de regarder le marché des primeurs où beaucoup de vins 4^{ème} ou 5^{ème} crus classés dépassent des 2^{èmes} grands crus classés.
- La dominante de l'encépagement était le merlot à 60% mais ce ratio va diminuer tout en gardant une proportion élevée de petit verdot. Ce cépage est tardif et difficile, raison pour laquelle les vigneronns hésitent à le développer. Il nécessite un effeuillage et un bel automne ; la vinification doit également être attentive afin d'éviter le défaut « confiturage ». Néanmoins, il possède de très bonnes qualités gustatives qui méritent qu'on lui prête intérêt. C'est ainsi qu'il n'est pas exclu que la proportion de petit verdot atteigne les 30%.
- Mieux appréhender la santé du vignoble confronté aux changements climatiques et aux maladies alors que la tendance est à la réduction des traitements phytosanitaires. La recherche sur de nouveaux clones aura des impacts que l'on espère essentiels et positifs. Ces conditions climatiques fragilisent les ceps avec pour conséquence une mortalité accrue. La stratégie de remplacement des ceps est complexe car il est nécessaire de les arroser pendant les premières années. Lorsque ces jeunes ceps sont éparpillés dans la vigne, la gestion de ces arrosages pose de gros problèmes. En pratique, la co-plantation n'est effectuée que quand la proportion de pieds manquants atteint une certaine valeur.
- Optimiser l'entretien de la vigne pour lui permettre d'affronter les aléas climatiques en favorisant un murissement optimal des grappes
 - Dans un 1^{er} temps, effeuillage de la partie basse de la vigne pour favoriser l'exposition des grappes au soleil
 - Effeuillage du côté est de la plante pour qu'elle prenne le soleil du matin. N'effeuiller le côté ouest que si nécessaire (manque de soleil par exemple). Il est évident que les rangs de vigne doivent être orientés nord-sud.

- Etendre la proportion de petit verdot qui apporte de l'acidité et de la couleur (la sur-maturité des cabernets baisse le taux d'acidité et altère le potentiel de vieillissement).
- Gérer les problèmes de désherbage en respectant les règles du bio. Pour eux, les moutons ne sont pas la solution. Un de leurs voisins avait un bélier dans le troupeau de jeunes bêtes et il a fallu gérer les naissances. On conçoit bien que ceci n'est pas le cœur de métier du vigneron. Affaire à suivre !

Le début du traitement des raisins avant la fermentation est essentiel pour favoriser la libération des bonnes molécules de la peau des raisins car c'est là que se trouve l'essentiel de la qualité : pas dans le jus et pas dans les pépins. Pour ce faire, il convient de triturer la peau des raisins en malaxant les grains pour favoriser l'interaction entre les polysaccharides et les anthocyanes. Ces actions sont déterminantes pour adoucir les tanins et supprimer leur astringence. Ces traitements se font sous contrôle de la température et de la densité.

La fermentation a lieu dans des cuves de 150 hectolitres thermo-régulées. Le pressurage va donner 110 hecto de vin de goutte et 18 hecto de vin de presse qui seront ajoutés si nécessaire.

Vieillessement en fûts neufs pendant 18 mois. Depuis 2019, ils utilisent des amphores de 7,5 hecto (3 barriques) à la place des barriques. Ceci respecte mieux le fruit et confère aux vins plus de fraîcheur. Contrairement aux idées reçues, ces amphores sont hermétiques et ne laissent pas passer l'oxygène. Il n'y a donc pas de micro-oxygénation à travers leur paroi. En revanche, il est important qu'il n'y ait pas d'air dans les amphores. Les ouillages ne sont donc pas nécessaires. Ces amphores peuvent être réutilisées au moins pendant 50 ans pourvu qu'elles soient correctement nettoyées entre deux vins ; karcher, vapeur et alcool.



En 2022 et 2023, Peyrat-Fourthon s'est lancé dans la production de rosé : Cabernet sauvignon 100%, rosé de pressurage (pressoir pneumatique). Le but est de concurrencer les rosés de Provence et d'ailleurs la bouteille spéciale, le bouchon en verre et la robe imite bien l'hydropathe du domaine des Diables en Provence. Nous ne l'avons pas goûté mais ils nous ont donné une bouteille et nous vous tiendrons au courant.

Ils rêvent de faire des vins blancs car le terroir argilocalcaire s'y prête. D'ailleurs Pichon Comtesse a planté une vigne juste à côté des leurs. Le problème est que la récente AOP limite les cépages autorisés à quelques espèces comme le semillon, le sauvignon. Ils veulent choisir d'autres cépages comme le chardonnay ou le chenin ou d'autres.

Il existe une production de Peyrat-Fourthon kasher. Pour cela, il faut que les manipulations soient sans contact avec les mains par du personnel juif, en évitant le travail le jour de shabbat. Tout ceci se fait sous les hospices du rabbin qui touche sa commission comme il se doit. Si ce vin n'est pas le meilleur du monde toute catégorie, il a été reconnu comme le meilleur vin kasher du monde.

♥♥♥ La Demoiselle d'Haut Peyrat 2019

Très beau nez avec un vin excellent d'équilibre et de pureté. La fin de bouche est particulièrement élégante avec des tanins fondus perçus.

♥♥♥ La Demoiselle d'Haut Peyrat 2020

Paradoxalement, ce vin apparaît plus mature. Nez sur le fruit noir avec des notes de maturité en bouche et un final où les tanins sont complètement fondus. Un vin très accessible et délicieux pour résumer.

♥♥♥ Château Peyrat Fourthon 2015

Vin beaucoup plus structuré mais lui aussi très accessible pour tout palais.

Nez très prononcé sur les fruits noirs. La bouche est ample avec des notes de fruits et de poivre. Final sur les tanins fondus.

♥♥♥♥ Château Peyrat Fourthon 2018

Première année de vinification sous amphore. La robe est très profonde Il est très expressif sans agressivité. Les arômes de fruits sont présents d'un bout à l'autre et le final est particulièrement long

♥♥♥ Château Peyrat Fourthon 2019

Moins de bois et plus d'amphores. Ceci se sent car ce vin est d'une rare élégance et un final très précis.

♥♥♥♥ L'Extrait d'Haut Peyrat 2010

Ce vin n'est pas fait tous les ans. Il résulte d'une sélection des meilleurs raisins. Il est vinifié trois ans en barriques neuves et tous les ans la barrique est remplacée pour en mettre une neuve.

On retrouve les mêmes caractéristiques aromatiques que les autres vins mais en beaucoup plus intenses. Malgré tout, ce vin reste agréable à boire, sans agressivité et avec une longueur réellement exceptionnelle.

♥♥♥♥ Château Marcus 2020.

Il s'agit d'un Margaux AOP. Pourquoi Marcus ? Parce que Pétrus avec le P de Pomerol et Marcus avec le M de Margaux !

Merlot 50% et Petit verdot 50%. On rappelle que l'ancien propriétaire venait de la rive droite. Vieilli en amphore et embouteillé dans des flacons ressemblant aux bouteilles des temps anciens.

Ce vin est parfait tellement les différents composants sont liés harmonieusement. C'est doux, c'est fort, c'est fondu, c'est expressif et d'une longueur exceptionnelle. En bref : une félicité

Déjeuner à la Cambuse à PAUILLAC

Château Reverdi 2019 Vin pas mal

Visite privée du centre historique de Bordeaux